

**Gamma cottura modulare**

thermaline 90 - Cuocipasta elettrico, 1 vasca
da 40 lt, 1 lato operatore, profilo standard

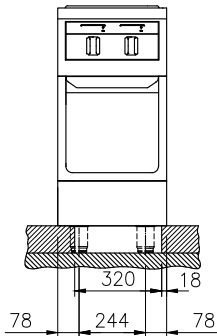
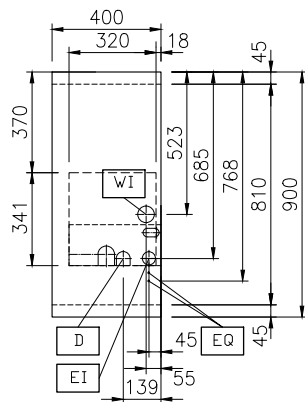
589449 (MCKEFADDAO)Cuocipasta elettrico 40 lt - 1
lato operatore**Caratteristiche e benefici**

- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura THERMODUL permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio.
- Manopole in metallo con impugnatura in silicone incastonato per un più facile utilizzo e pulizia. Il loro particolare disegno previene l'infiltrazione di liquidi all'interno dell'apparecchiatura.
- Rifornimento acqua in continuo.
- Sistema di spegnimento automatico nel caso in cui il livello dell'acqua sia troppo basso: nessun rischio di surriscaldamento.
- Il cestello può essere posizionato su una superficie forata per lo scarico dell'acqua in eccesso.
- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Protezione all'acqua IPX5.
- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire.
- Display digitale di grandi dimensioni in vetro temperato per resistere al calore e agli agenti chimici. Il display mostra lo stato di lavoro on/off della macchina e delle resistenze, la temperatura di lavoro e quella impostata.
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Piano di lavoro con cocchiatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di liquido.
- Triplice sistema di sicurezza a protezione contro eventuali sovratemperature, resettabili manualmente senza l'uso di attrezzi.
- Ricarica automatica a due velocità dell'acqua regolata da un sensore di livello di minimo e massimo.
- Temperatura dell'acqua controllata da un sensore elettronico impostabile come temperatura o potenza.
- Possibilità di rigenerazione del cibo grazie al controllo elettronico della temperatura.

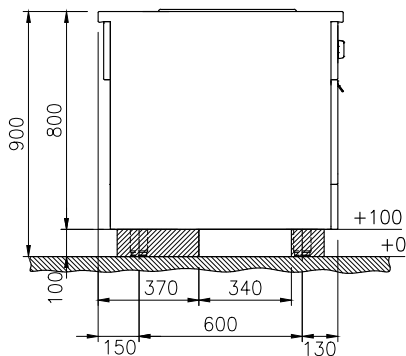
Costruzione

- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304 di 2 e 3 mm di spessore
- Vasca in acciaio inox AISI 316L saldata nella parte superiore all'apparecchiatura.

Approvazione: _____

Fronte

Alto


D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Lato

Elettrico
Tensione di alimentazione:
589449 (MCKEFADDAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

10 kW

Informazioni chiave

Numero vasche:	1
Dimensioni utili vasca (larghezza):	300 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	320 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	515 mm
Capacità vasca:	38 lt MIN; 40 lt MAX
Capacità vasca (MAX):	40 lt MAX
Dimensioni esterne, altezza:	800 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Peso netto:	70 kg

Accessori opzionali

- Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm PNC 912502
- Pannello laterale in acciaio inox (12 mm), installazione a isola, 900x800mm PNC 912511
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912522
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912552
- Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm PNC 912581
- Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm PNC 912582
- Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm PNC 912589
- Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm PNC 912590
- Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm PNC 912591
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm PNC 912594
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm PNC 912621
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm PNC 912627
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm PNC 912916
- Kit profilo di connessione tra unità, lato destro PNC 912975
- Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro PNC 912976
- Pannello laterale in acciaio inox, a filo, installazione a isola, 900x800mm PNC 913088
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm PNC 913111
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm PNC 913112
- 3 cestelli ergonomici per cuocipasta da 40 lt PNC 913124
- 1 cestello quadro per cuocipasta da 40 lt PNC 913125
- 1 cestello ergonomico per cuocipasta da 40 lt PNC 913126
- Falso fondo per cestello cuocipasta da 40 lt PNC 913127
- 3 cestelli GN 1/3 per cuocipasta da 40 lt PNC 913128
- 2 cestelli GN 1/2 per cuocipasta da 40 lt PNC 913129
- 3 cestelli tondi per cuocipasta da 40 lt PNC 913130
- 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 lt PNC 913131
- Griglia di supporto per cestelli tondi PNC 913132
- Supporto per 6 cestelli tondi PNC 913133
- 1 cestello GN 1/1 per cuocipasta da 40 lt PNC 913134
- Coperchio per cuocipasta da 40 lt PNC 913149
- Pannello posteriore in acciaio inox, per vani e unità, 1 lato operatore, 400x550mm PNC 913178
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), lato sinistro 900 mm PNC 913202
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), lato destro 900 mm PNC 913203
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a filo, installazione schiena contro schiena PNC 913220
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione schiena contro schiena PNC 913221
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12 mm), installazione schiena contro schiena PNC 913224
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12 mm), installazione schiena contro schiena PNC 913225
- Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità senza alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo a listino è di euro 660 al metro) PNC 913227
- - NOT TRANSLATED - PNC 913232
- - NOT TRANSLATED - PNC 913245
- KIT PROF. CHIUS.SCHIENA/SCHIENA 12MMPNC 913251
- KIT PROF. CHIUS.SCHIENA/SCHIENA 12MMPNC 913252
- - NOT TRANSLATED - PNC 913255
- - NOT TRANSLATED - PNC 913256
- - NOT TRANSLATED - PNC 913259
- - NOT TRANSLATED - PNC 913277
- - NOT TRANSLATED - PNC 913278