

**Gamma cottura modulare
thermaline 90 – Cuocipasta a gas, 1
vasca da 40 lt, 1 lato operatore,
alzatina, profilo standard**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Gamma cottura modulare

thermaline 90 – Cuocipasta a gas, 1 vasca da
40 lt, 1 lato operatore, alzatina, profilo
standard

589452 (MCKFFBDDPO)

Cuocipasta a gas 40 lt, con
alzatina posteriore - 1 lato
operatore

Caratteristiche e benefici

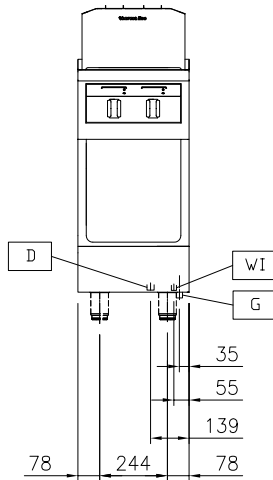
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura THERMODUL permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio.
- Manopole in metallo con impugnatura in silicone incastonato per un più 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
- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire.
- Piano di lavoro con cocciolatoio 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.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Sistema di 'Controllo Energia: regolazione precisa del livello di potenza per controllare il livello di ebollizione e ottimizzare i consumi di energia
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.

Costruzione

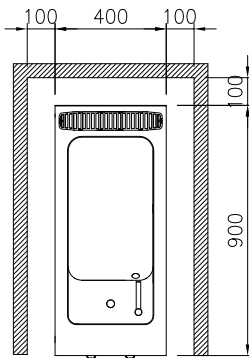
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304 di 2 e 3 mm di spessore
- Vasca in acciaio inox AISI 316L saldata nella parte superiore all'apparecchiatura.
- Bruciatori ad alta efficienza in acciaio inox AISI 430 con dispositivo di sicurezza.

Approvazione: _____

Fronte

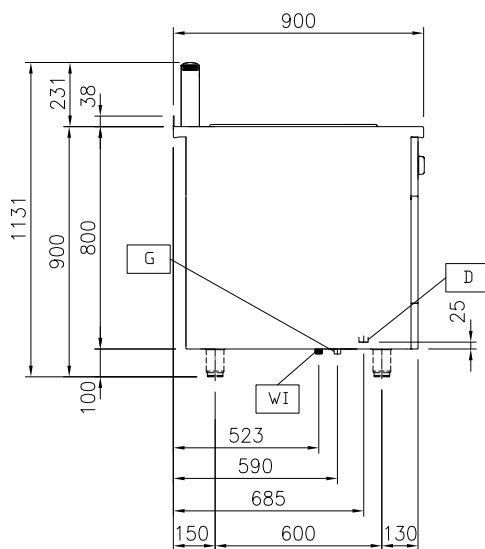


Alto



D = Scarico acqua
EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Lato



Gas

Potenza gas:

589452 (MCKFFBDDPO)

56248.5 Btu/ora
(16.5 kW)

Tipo di gas:

Connessione gas:

3/4"

Informazioni chiave

Numero vasche:

1

Dimensioni utili vasca
(larghezza):

300 mm

Dimensioni utili vasca
(altezza):

260 mm

Dimensioni utili vasca
(profondità):

520 mm

Capacità vasca:

32 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:

73 kg

Accessori opzionali

- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm PNC 912499
- 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 contro parete, 900mm PNC 912624
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm PNC 912627
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 400 mm PNC 912897
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm PNC 912916
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro PNC 912981
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro PNC 912982
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x800mm PNC 913022
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12 mm), installazione contro parete PNC 913102
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a filo, installazione contro parete PNC 913104
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12 mm), installazione contro parete PNC 913106
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione contro parete PNC 913108
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm PNC 913117
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913118
- 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
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm PNC 913208
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913209
- Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo a listino è di euro 690 al metro) PNC 913226
- - NOT TRANSLATED - PNC 913268
- - NOT TRANSLATED - PNC 913270