

**Gamma cottura modulare****thermaline 90 - Cuocipasta elettrico 20 lt - 1 lato operatore, alzatina H 700****589472 (MCKCEBDDAO)**Cuocipasta elettrico 20 lt,
con alzatina posteriore - 1
lato operatore**Descrizione****Articolo N°** _____

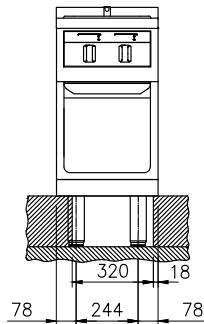
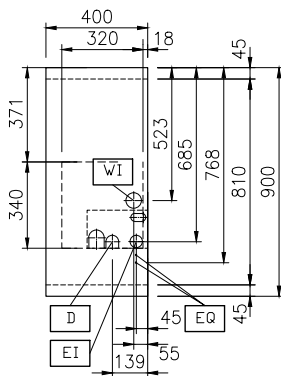
Unità costruita secondo la normativa tedesca DIN 18860_2 con 20 mm di bordo salvagoccia. Telaio interno robusto e resistente di 2 e 3 mm in AISI 304 (in 1.4301). Piano di lavoro di 2 mm in AISI 304 (in 1.4301). Costruzione della superficie piana e liscia, per una facile pulizia. Sistema di giunzione THERMODUL che permette il perfetto assemblaggio del piano di lavoro delle varie funzioni ed evita possibili infiltrazioni di liquidi. Può essere utilizzato per la cottura di ogni tipologia di pasta, di riso, di verdure e gnocchi. Vasca in acciaio inox in AISI 316L (in 1.4435) perfettamente saldata al piano dell'unità. Livello dell'acqua costante con riempimento automatico a due velocità e temperatura acqua regolata da un sensore. Compatibile con il sistema di sollevamento automatico cestelli per facilitare le operazioni di svuotamento. Sistemi di sicurezza e spegnimento automatico per il basso livello di acqua contro un eventuale surriscaldamento. Vasca con bordi arrotondati e in rilievo per la protezione di possibili infiltrazioni di liquidi. Funzione stand-by che permette di risparmiare energia e di recuperare velocemente la massima potenza. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore con alzatina.

Approvazione: _____**Caratteristiche e benefici**

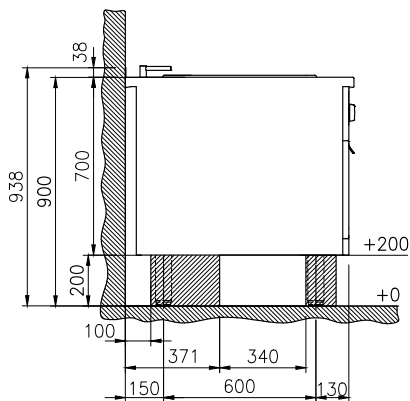
- Rifornimento acqua in continuo.
- Sistema di spegnimento automatico nel caso in cui il livello dell'acqua sia troppo basso: nessun rischio di surriscaldamento.
- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Protezione all'acqua IPX5.
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire.
- 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.
- 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 cocciolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di liquido.
- 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.
- Triplice sistema di sicurezza a protezione contro eventuali sovratemperature, resettabili manualmente senza l'uso di attrezzi.

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.

Fronte

Alto


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

Lato

Elettrico
Tensione di alimentazione:
589472 (MCKCEBDDAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

6 kW

Acqua
**Dimensioni tubatura di
entrata acqua fredda:**

3/4"

**Dimensioni tubatura di
scarico:**

1"

Informazioni chiave

Configurazione:	Su Base; Funzionante da un lato
Numero vasche:	1
Dimensioni utili vasca (larghezza):	250 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	330 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	400 mm
Capacità vasca:	18 lt MIN; 20 lt MAX
Controllo termostatico:	40 °C MIN; 90 °C MAX
Dimensioni esterne, altezza:	700 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
<input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913244 <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 400 mm | PNC 912522 <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913267 <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 400 mm | PNC 912552
<input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913269 <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm | PNC 912581 <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913629 <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm | PNC 912582
<input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913640 <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm | PNC 912589
<input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913643 <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm | PNC 912590
<input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913644 <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm | PNC 912591 <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913655 <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm | PNC 912630
<input type="checkbox"/> | | |
| • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm | PNC 912660
<input type="checkbox"/> | | |
| • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm | PNC 912663
<input type="checkbox"/> | | |
| • Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 400 mm | PNC 912935
<input type="checkbox"/> | | |
| • Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm | PNC 912954
<input type="checkbox"/> | | |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro | PNC 912981 <input type="checkbox"/> | | |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro | PNC 912982
<input type="checkbox"/> | | |
| • Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x700mm | PNC 913009
<input type="checkbox"/> | | |
| • 1 cestello per cuocipasta da 20 lt | PNC 913036
<input type="checkbox"/> | | |
| • Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12 mm), installazione contro parete | PNC 913101 <input type="checkbox"/> | | |
| • Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a filo, installazione contro parete | PNC 913103 <input type="checkbox"/> | | |
| • Pannello laterale in acciaio inox destro (12 mm), installazione contro parete | PNC 913105 <input type="checkbox"/> | | |
| • Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione contro parete | PNC 913107 <input type="checkbox"/> | | |
| • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm | PNC 913117 <input type="checkbox"/> | | |
| • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm | PNC 913118 <input type="checkbox"/> | | |
| • 2 cestelli per cuocipasta da 20 lt | PNC 913135 <input type="checkbox"/> | | |
| • 4 cestelli per cuocipasta da 20 lt | PNC 913136 <input type="checkbox"/> | | |
| • 2 cestelli per cuocipasta da 20 lt | PNC 913137 <input type="checkbox"/> | | |
| • Supporto per 4 cestelli per cuocipasta da 20 lt | PNC 913138 <input type="checkbox"/> | | |
| • Coperchio per cuocipasta da 20 lt | PNC 913148 <input type="checkbox"/> | | |
| • Kit profilo di chiusura blocco (12mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm | PNC 913208
<input type="checkbox"/> | | |
| • Kit profilo di chiusura blocco (12mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm | PNC 913209
<input type="checkbox"/> | | |
| • 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
<input type="checkbox"/> | | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913232
<input type="checkbox"/> | | |