

**Gamma cottura modulare****thermaline 90 - Cuocipasta elettrico 20 lt - 1 lato operatore, alzatina H 800****589476 (MCKCFBDDAO)**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). Livello dell'acqua costante con riempimento automatico a due velocità e temperatura acqua regolata da un sensore.

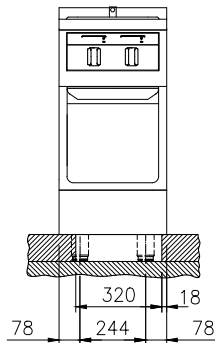
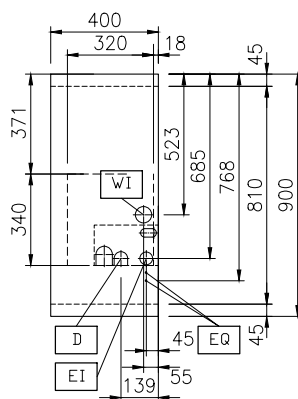
Gocciolatoio integrato per lo svuotamento dei cestelli. Compatibile con il sistema di sollevamento automatico cestelli per facilitare le operazioni di svuotamento. Sistemi di sicurezza e spegnimento automatico per il basso livello di acqua contro un eventuale surriscaldamento. Vasca con bordi arrotondati 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**

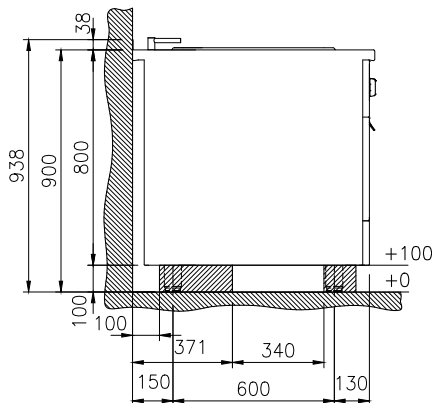
- Rifornimento acqua in continuo.
- Sistema di spegnimento automatico nel caso in cui il livello dell'acqua sia troppo basso: nessun rischio di surriscaldamento.
- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Protezione all'acqua IPX5.
- Tutti i componenti 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 gocciolatoio 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:**
**589476 (MCKCFBDDAO)** 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:**

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:**

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
- 1 cestello per cuocipasta da 20 lt  PNC 913036
- 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
- 2 cestelli per cuocipasta da 20 lt  PNC 913135
- 4 cestelli per cuocipasta da 20 lt  PNC 913136
- 2 cestelli per cuocipasta da 20 lt  PNC 913137
- Supporto per 4 cestelli per cuocipasta da 20 lt  PNC 913138
- Coperchio per cuocipasta da 20 lt  PNC 913148
- 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 913232

- - NOT TRANSLATED -  PNC 913244
- - NOT TRANSLATED -  PNC 913268
- - NOT TRANSLATED -  PNC 913270