

THERMALINE S90

Cuocipasta a gas

La linea di cottura Thermaline S90 di Electrolux e' stata progettata per rispondere alle esigenze di piccoli istituti, hotels e ristoranti. La gamma comprende una vasta scelta di elementi modulari che possono essere installati a parete o essere free-standing. La struttura e' in acciaio inox, ed il sistema di giunzione testa a testa garantisce una superficie di lavoro completamente liscia. Il modello descritto in questa scheda e' un cuocipasta a gas, con boiler incorporato, che funziona con gas metano o LPG. Funzionamento su un solo lato, installazione a pavimento su piedini altezza 200mm o su zoccolatura in inox o muratura.



FACILITA' D'USO

- L'apparecchiatura puo' essere impiegata per cucinare ogni tipo di pasta, tagliatelle, riso, gnocchi, verdura e zuppe.
- Vasca dell'acqua e' saldata senza giunzioni direttamente nel top - in nickel cromo - dell'apparecchiatura.
- La temperatura dell'acqua e' controllata da un regolatore d'energia.
- Attraverso il troppopieno vengono eliminati gli eccessi di acqua ed amido.
- Sopra lo scarico possono essere piazzati i cestelli per scolare l'acqua di cottura.
- Termostati di sicurezza proteggono contro surriscaldamenti. Tali termostati possono essere rimessi a posto manualmente senza l'impiego di utensili.
- Tutti i modelli sono dotati di 4 piedini a base quadrata in acciaio inox.

- Tutti i modelli possono essere richiesti per la installazione a parete, viene fornito un apposito kit.

FACILITA' DI MANUTENZIONE

- Vasca con angoli arrotondati per una facile pulibilita'.
- Tutti i principali componenti sono facilmente accessibili frontalmente.

AMBIENTE

- Riciclabilita' 98% del peso.
- Imballaggio privo di sostanze tossiche.

MATERIALI

- Corpo e supporto acciaio inox AISI 304.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm.
- Vasca in acciaio inox AISI 316.
- Sistema di connessione Lasertec, superficie di lavoro sembra unica.

APPROVAZIONI

- Protezione apparecchiature certificata contro gli spruzzi d'acqua (IP X5).
- Conformità alle normative europee di igiene e sicurezza con marchio di certificazione H per tutte le apparecchiature.

MODELLI

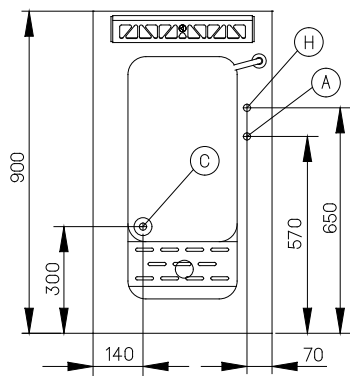
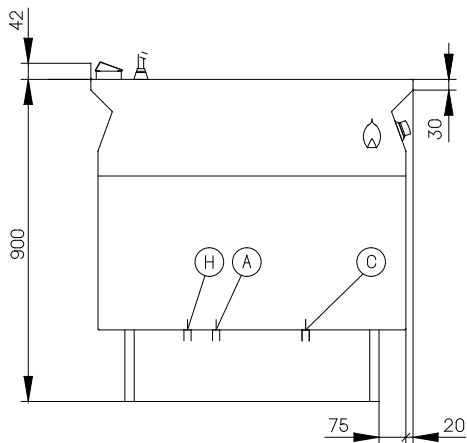
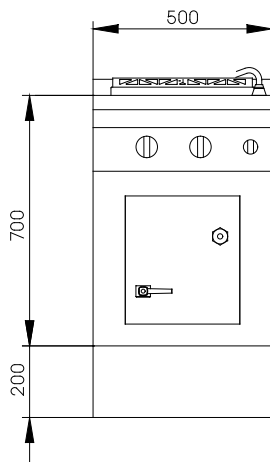
- Alzatina 43 mm, chiude nel retro l'apparecchiatura ed elimina fessure fra la stessa ed il muro.



Electrolux

thermaline

582451



CHG62.9704

PCG15C1B 582451	
LEGENDA	
A - Attacco acqua calda	1/2"
B - Attacco acqua fredda	1/2"
C - Scarico acqua	1"
H - Attacco gas	3/4"
DATI TECNICI	
Alimentazione	Gas
Installazione	Contro parete; Schiena contro schiena; A sbalzo
Configurazione	1 lato operatore
Dimensioni esterne - mm	
lunghezza	500
profondità	900
altezza	900
N° di vasche	1
Dimensioni utili vasca - mm	
lunghezza	300
profondità	515
altezza	260
Capacità vasca - min/max - lt.	40
Potenza - kW	
totale potenza gas	13
Peso netto - kg.	100
ACCESSORI	
CESTELLO GN 1/1 PER CUOCIPASTA	910512
CESTELLO GN 1/2 PER CUOCIPASTA	910513
CESTELLO GN 1/3 PER CUOCIPASTA	910514
CESTELLO TONDO PER CUOCIPASTA	910511
COPERCHIO PER CUOCIPASTA	911615
KIT PER MONTAGGIO A PARETE H=700 MM	911670
PANNELLO LATERALE A MURO SINISTRO	911530
PANNELLO LATERALE BASSO 300MM DX-PARETE	911672
PANNELLO LATERALE BASSO 300MM SX-PARETE	911671
PANNELLO LATERALE DESTRO A MURO	911528
PIANO PORZIONATORE 500X130 MM	911851
PIANO PORZIONATORE 500X200 MM	911873
TELAIO DI SUPPORTO PER CESTELLO TONDO	910515
ZOCCOL. ANTER. INOX 500 MM - PARETE	911555
ZOCCOLATURE INOX LATERALI DX+SX-PARETE	911639

THERMALINE S90

Cuocipasta a gas

CFP020

2004-11-23

L'azienda si riserva il diritto di modifiche tecniche senza preavviso