



Page catalogue : 210

Cuiseur à pâtes électrique, 1 cuve GN 1/1, sur meuble (sans paniers)

E22/CPA4-N

Cuisseurs à pâtes

Descriptions

mm (l x L x H)	400 x 900 x H850/920
kW	10
Poids	62 kg
Voltage	400/3N 50-60Hz
Volume m3	0.56 m ³

Détails du produit

- Cuve GN 1/1, dimensions 300x520xh260 mm, capacité 40 litres.
- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cuve avec angles arrondis en acier inox AISI 316, munie d'un trop-plein pour les amidons. Robinet d'eau pour le remplissage, vanne de décharge (à bille).
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox 18/10 placées à l'extérieur de la cuve, régulateur d'énergie.
- Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur

Les +

ADVANTAGE :

"Power control" contrôle d'énergie, garantissant puissance (10 kW par cuve) et rapidité, tout en économisant de l'énergie. Cuve emboutie avec angles arrondis, éléments de chauffe hors cuve.