



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 70	MAMCOOO2680	CP76G	Cuiseur à pâtes

ARTICLE

**Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve de 42 lt.**



**DONNÉES TECHNIQUES**

LARGEUR (mm):	<b>600</b>
PROFONDEUR (mm):	<b>750</b>
HAUTEUR (mm):	<b>900</b>
POIDS (Kg):	<b>65</b>
VOLUME (m <sup>3</sup> ):	<b>0.6</b>
PUISSANCE GAZ (kW):	<b>14</b>
DIM. INTERNES BASE (mm):	<b>560x400(h)x700 mm</b>
N. ZONES DE CUISSON:	<b>1</b>
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	<b>1x 14 kW</b>
DIM. CUVES (mm):	<b>510x310x275(h) mm</b>
N. CUVES:	<b>1</b>
CAPACITE' (L):	<b>42</b>

**DESCRIPTION**

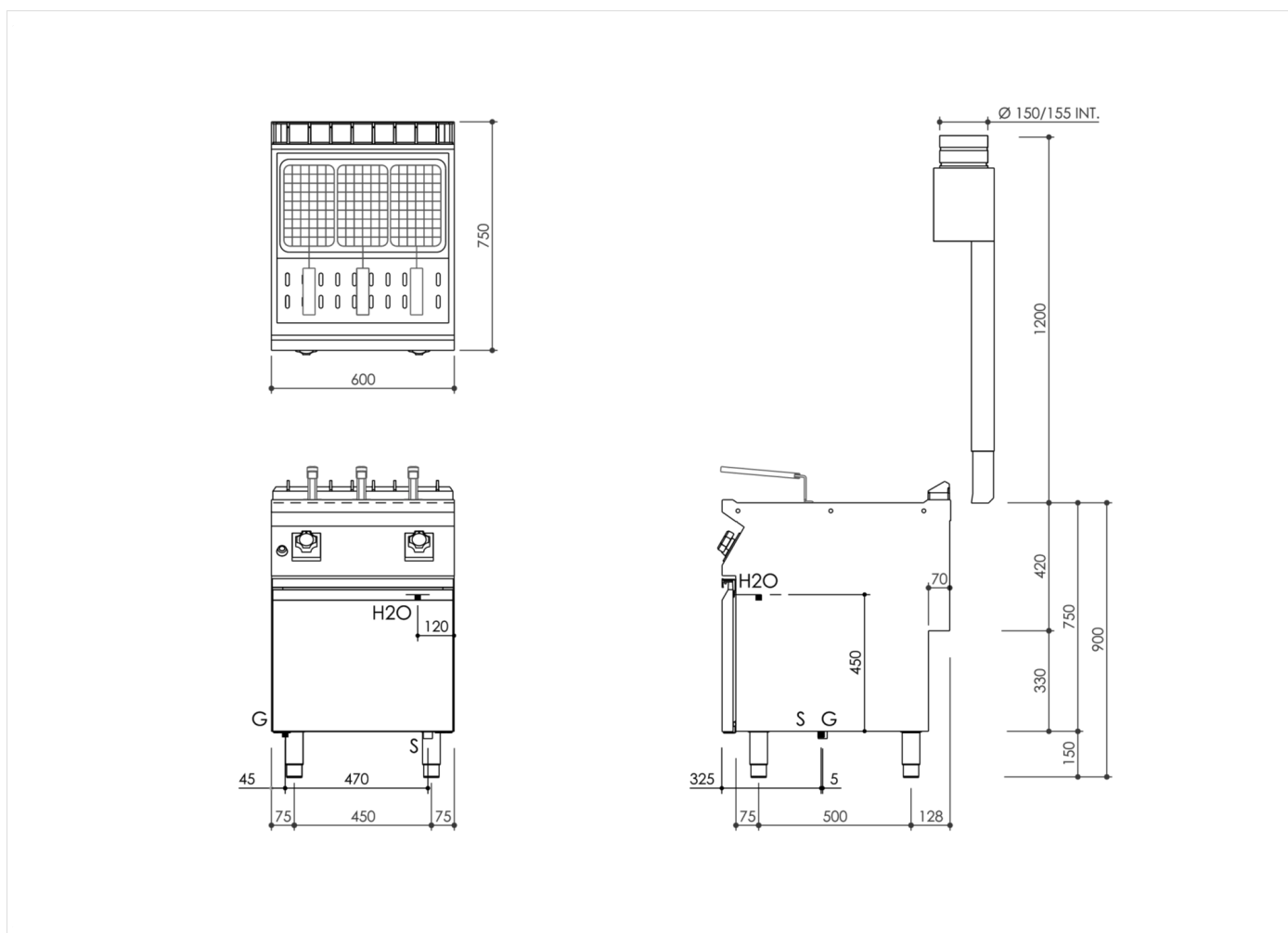
Cuiseur à pâtes au gaz réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, canal périmétral et large zone d'expansion de l'écume. Plan conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Bac embouti réalisé en acier inox AISI 316 brillant avec fond arrondi pour faciliter le nettoyage. Remplissage eau par robinet à sphère avec réglage précis du débit. Distributeur d'eau installé dans une zone protégée contre les chocs accidentels. Chauffage par brûleurs en acier à flamme stabilisée avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Manette de contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau. Distribution du gaz par soupape de sécurité avec thermocouple. Allumage de la veilleuse par dispositif piézoélectrique. Contrôle du chauffage par robinet gaz avec réglage précis et constant de la puissance pour mieux contrôler l'ébullition. Capacité du bac 42 l. Dimensions du bac 510x310x275h mm. Vidage de l'eau par robinet installé à l'intérieur du compartiment inférieur accessible. Pressostat de sécurité empêchant l'enclenchement du chauffage en l'absence d'eau dans le bac. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 70	MAMCOOO2680	CP76G	Cuiseur à pâtes

ARTICLE

Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve de 42 lt.



**DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION**

(G) Raccordement au gaz:	Ø1/2"
(AF) Arrivée d'eau froide:	Ø1/2-H=100mm.

