MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
M1 - 70	**MAMC0002710**	**CP76E**	**Cuiseur à pâtes**

ARTICLE

Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve de 42 lt.

MARENO ALI Group Srl Società a Socio Unico:
Via Conti Agosti , 231 - 31010 Mareno di Piave (TV)
Capitale Sociale 50.000.000,00 i.v.

Les données présentées dans ce document doivent être considérées comme non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, sans préavis.

MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
M1 - 70	**MAMC0002710**	**CP76E**	**Cuiseur à pâtes**

ARTICLE

Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve de 42 lt.

DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	**600**		
PROFONDEUR (mm):	**750**		
HAUTEUR (mm):	**900**		
POIDS (Kg):	**58**		
VOLUME (m^3):	**0.6**		
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	**9**		
TENSION (V):	**VAC400-3N**		
DIM. INTERNES BASE (mm):	**560x400(h)x700 mm**		
N. ZONES DE CUISSON:	**1**		
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	**1x 9 kW**		
DIM. CUVES (mm):	**510x310x275(h) mm**		
N. CUVES:	**1**	CAPACITE' (L):	**42**
DEGRÉ IP:	**IPX5**		
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	**0-100 °C**		

DESCRIPTION

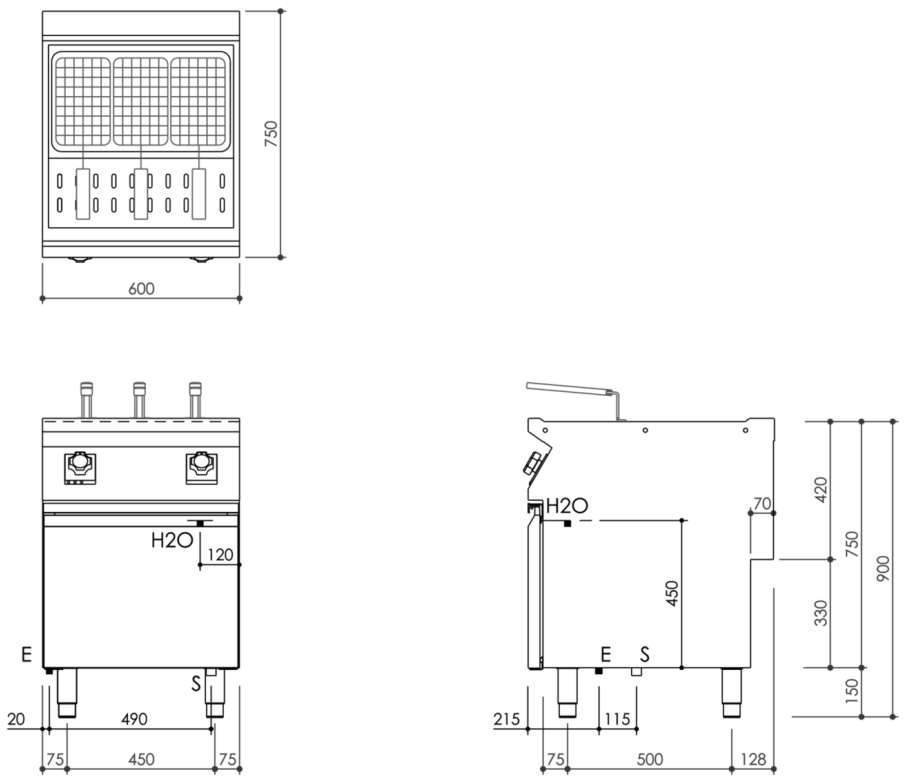
Cuiseur à pâtes électrique réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, canal périmétral et large zone d'expansion de l'écume. Plan conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Bac embouti réalisé en acier inox AISI 316 brillant 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 résistances blindées installées dans le bac pour un meilleur rendement, escamotables pour faciliter le nettoyage du bac. Manette de contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipée de lampe témoin intégrée signalant immédiatement le chauffage et le fonctionnement correct de l'appareil. Contrôle du chauffage par régulateur d'énergie pour mieux contrôler l'ébullition et économiser l'énergie en position d'attente d'utilisation. 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. Indice de protection contre l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 70	**MAMC0002710**	**CP76E**	**Cuiseur à pâtes**

ARTICLE

Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve de 42 lt.



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

(E) Raccordement électrique:	VAC400-3N 50/60Hz
(AF) Arrivée d'eau froide:	Ø1/2-H=100mm.