GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 110	**MAMCOO1155O**	**CPII4GE**	**Cuiseur à pâtes**

ARTICLE

Cuiseur à pâtes gaz électrifié 1 cuve de 42 lt. traversant

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.

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 110	**MAMC0011550**	**CPI14GE**	**Cuiseur à pâtes**

ARTICLE

Cuiseur à pâtes gaz électrifié 1 cuve de 42 lt. traversant

DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	**400**
PROFONDEUR (mm):	**1100**
HAUTEUR (mm):	**900**
POIDS (Kg):	**73**
VOLUME (m^3):	**0.5**
PUISSANCE GAZ (kW):	**14**
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	**0.1**
TENSION (V):	**VAC230-1**
N. ZONES DE CUISSON:	**1**
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	**1 x 14 kW**
DIM. CUVES (mm):	**305x510x285h**
N. CUVES: **1**	CAPACITE' (L): **42**

DESCRIPTION

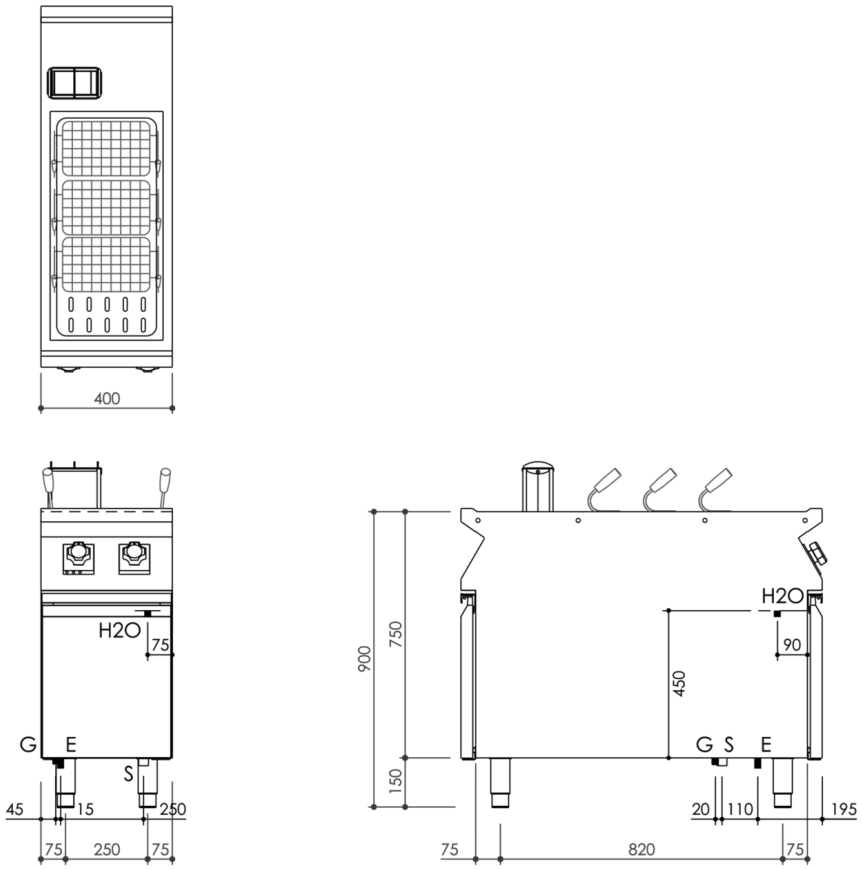
Cuiseur à pâtes au gaz traversant réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, canal périmétral et large zone d'expansion de l'écume. Plan conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Bac embouti réalisé en acier inox AISI 316 brillant 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. Contrôle du chauffage par vanne à gaz électrifiée avec réglage précis et constant de la puissance pour mieux contrôler l'ébullition. Capacité du bac 42 l. Dimensions du bac 305x510x285h mm. Vidage de l'eau par robinet installé sur le panneau frontal. 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.

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.

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 110	**MAMC0011550**	**CP114GE**	**Cuiseur à pâtes**

ARTICLE

Cuiseur à pâtes gaz électrifié 1 cuve de 42 lt. traversant



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

(E) Raccordement électrique:	VAC230-1 50/60 Hz
(G) Raccordement au gaz:	Ø1/2"
(AF) Arrivée d'eau froide:	Ø1/2-H=200mm
(S) Vidange:	Ø3/4"

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.