

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 70	MAMCOO11720	CP78GE	Cuiseur à pâtes

ARTICLE

Cuiseur à pâtes gaz électrifié 2 cuves de 28+28 lt.



DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	800
PROFONDEUR (mm):	750
HAUTEUR (mm):	900
POIDS (Kg):	83
VOLUME (m ³):	0.8
PUISSANCE GAZ (kW):	21
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	0.1
TENSION (V):	VAC230-1
DIM. INTERNES BASE (mm):	760x400(h)x700 mm
N. ZONES DE CUISSON:	2
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	2x 10,5 kW
DIM. CUVES (mm):	2x 310x340x275(h) mm
N. CUVES:	2
CAPACITE' (L):	28+28

DESCRIPTION

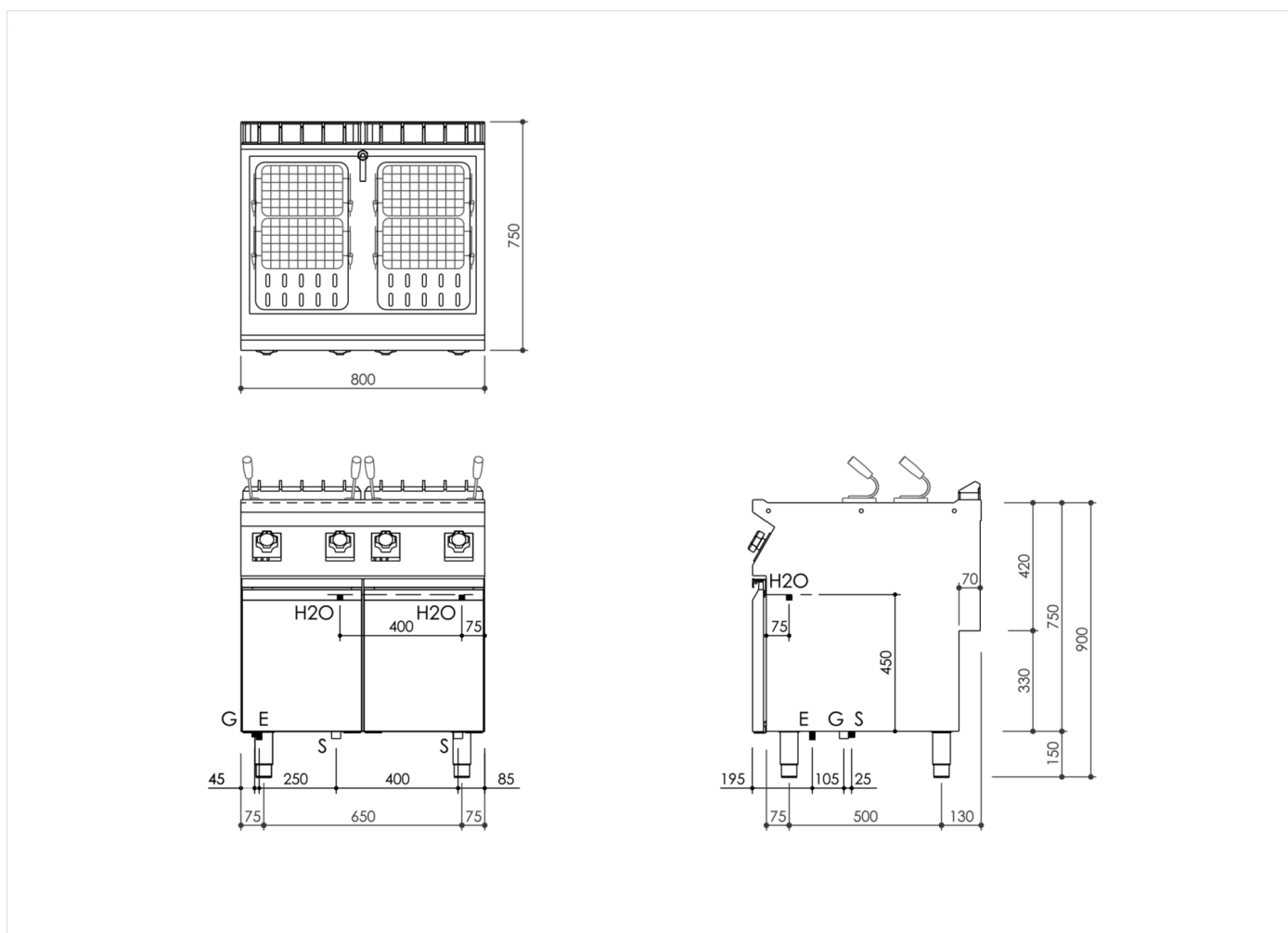
Cuiseur à pâtes au gaz réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, canal périmétral et large zone d'expansion de l'écume. Plan conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Bacs emboutis réalisés en acier inox AISI 316 brillant avec 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 valve à gaz électrifiée avec réglage précis et constant de la puissance pour mieux contrôler l'ébullition. Capacité des bacs 28+28 l. Dimensions du bac 310x340x275h 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.



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 70	MAMCOO11720	CP78GE	Cuiseur à pâtes

ARTICLE

Cuiseur à pâtes gaz électrifié 2 cuves de 28+28 lt.



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

(E) Raccordement électrique:	VAC230-I 50/60 Hz
(G) Raccordement au gaz:	Ø1/2"
(AF) Arrivée d'eau froide:	Ø1/2-H=100mm.

