

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 90	MAMCOO10970	CP98GE	Cuiseur à pâtes

ARTICLE

Cuiseur à pâtes gaz électrifié 2 cuves de 42+ 42 lt.



DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	800		
PROFONDEUR (mm):	920		
HAUTEUR (mm):	900		
POIDS (Kg):	89		
VOLUME (m ³):	1		
PUISSANCE GAZ (kW):	28		
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	0.1		
TENSION (V):	VAC230-1		
N. ZONES DE CUISSON:	2		
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	2x 14kW		
DIM. CUVES (mm):	305x510x285(h)mm		
N. CUVES:	2	CAPACITE' (L):	2x 42L
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	0-100		

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 via vanne électrifiée avec thermocouple. Contrôle du chauffage via robinet gaz avec réglage précis et constant de la puissance pour mieux contrôler l'ébullition. Capacité des bacs 42+42 l. Dimensions du bac 305x510x285h mm. Vidage de l'eau via robinet installé sur le panneau avant. 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.



