



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 90	MAMCOOO4980	CP96E	Cuiseur à pâtes

ARTICLE

**Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve de 42 lt. Transversal**



**DONNÉES TECHNIQUES**

LARGEUR (mm):	<b>600</b>	
PROFONDEUR (mm):	<b>920</b>	
HAUTEUR (mm):	<b>900</b>	
POIDS (Kg):	<b>82</b>	
VOLUME (m <sup>3</sup> ):	<b>0.75</b>	
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	<b>9</b>	
TENSION (V):	<b>VAC400-3N</b>	
N. ZONES DE CUISSON:	<b>1</b>	
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	<b>1x 9.00kW</b>	
DIM. CUVES (mm):	<b>305x510x285(h)mm</b>	
N. CUVES:	<b>1</b>	CAPACITE' (L): <b>42 L</b>
DEGRÉ IP:	<b>IPX5</b>	
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	<b>0-100</b>	

**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 transversal 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 305x510x285h 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.



