



CELTIC C11 NUDELN KOCHER ELEK

GESCHLOSSENER UNTERBAU

Eigenschaften/Merkmale

Aussenmasse :400 X 835 X 900
 Deckplatte gebürstet 18.10 Lebensmittelqualität Edelstahl
 Deckplattenstärke: 3 mm
 Gestell aus 1mm Edelstahl gebürstet
 Rahmen in 2 mm Edelstahl
 Füße aus Verbundwerkstoff von 150 in der Höhe verstellbar
 gefalteter Vorderkantenradius 20 mm
 Hinterkante, die eine Kaminabdeckung bildet
 Front ohne sichtbare Schraube

Top

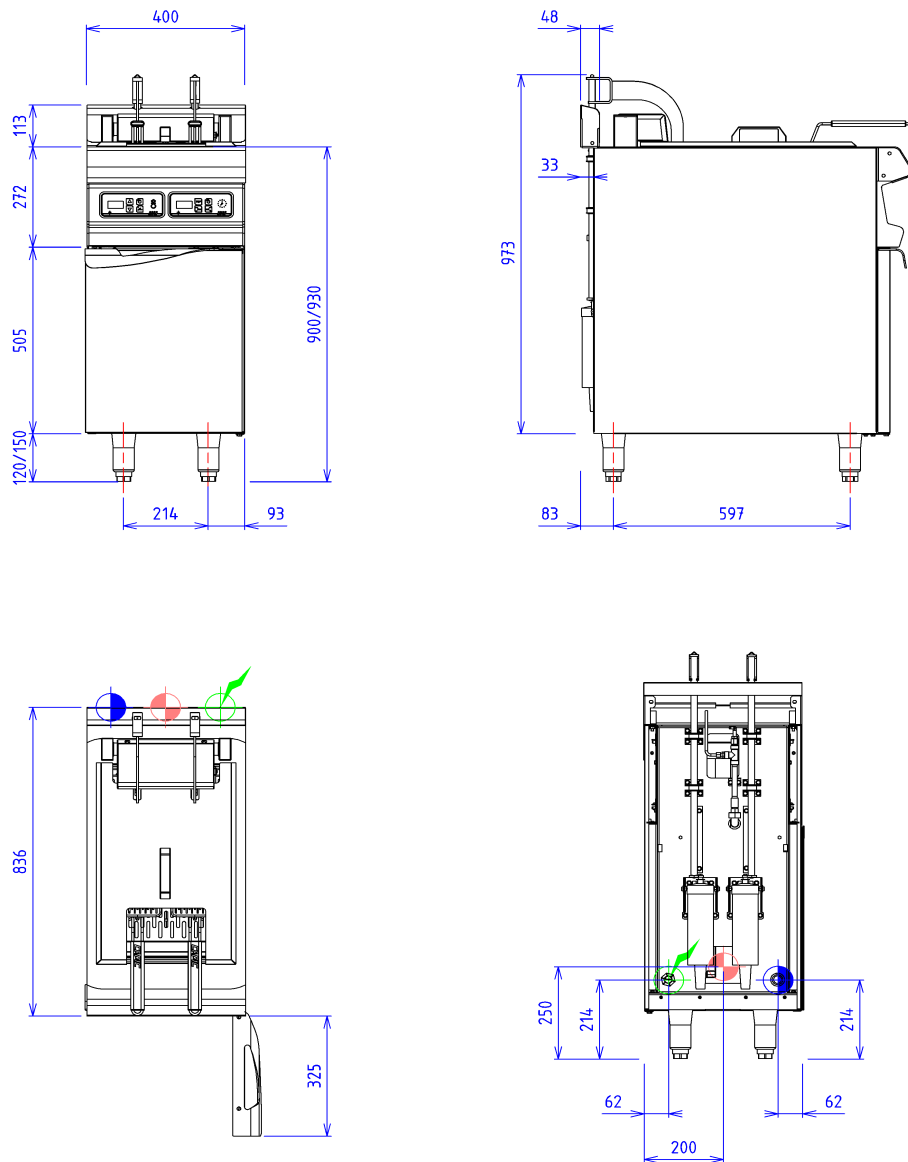
Edelstahl Behälter 316L
 Leistung: 10 kW
 Effizienz: 30-35 kg / h frische Teigwaren
 Erwärmung durch längliche Widerstände
 Verstärkt und Kippbar
 Entleerung um 1/4 Umdrehung, Hahndurchmesser 20/27
 Wasser Bewegung machen
 in den Überlaufbereich
 Überlaufbereich
 Automatische Körbe, die mit Timer anheben
 Automatischer Wasserstandskontrolle
 2 Körbe dimension 310 x 120 x 185

Optionen :

pasta korb85 x 85 x 200 (X291101)

Grundelement

Konstruktion aus Edelstahl 18-10
 Rahmen 2 mm
 Karosse 1 mm
 Aussenmasse: 400 x 724 x 650
 Vorderseite ohne sichtbare Schrauben
 Doppelwandige Tür



Strom



elektrische Leistung : 11.00kW

elektrische Reservierung : interne Terminal Board -
Elektroinstallation : 400 V dreifach und neutral

Standard Norm 60-335 für elektrische Geräte

Wasser/Luf



Abflussinstallation :D42 Edelstahl