



ARMEN AM11 CUISEUR PATES ELEC

RELEVAGE MANUEL PLACARD FERME

Caractéristiques

Dimensions extérieures : 400 X 925 X 900
Dessus en acier inoxydable 18.10 brossé
Epaisseur dessus 30/10
Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé
Structure 20/10 en acier inoxydable
Piètement vérin composite de 150 réglable en hauteur
Bord avant tombé rayonné de 20
Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation
Façade sans vis apparentes

Dessus

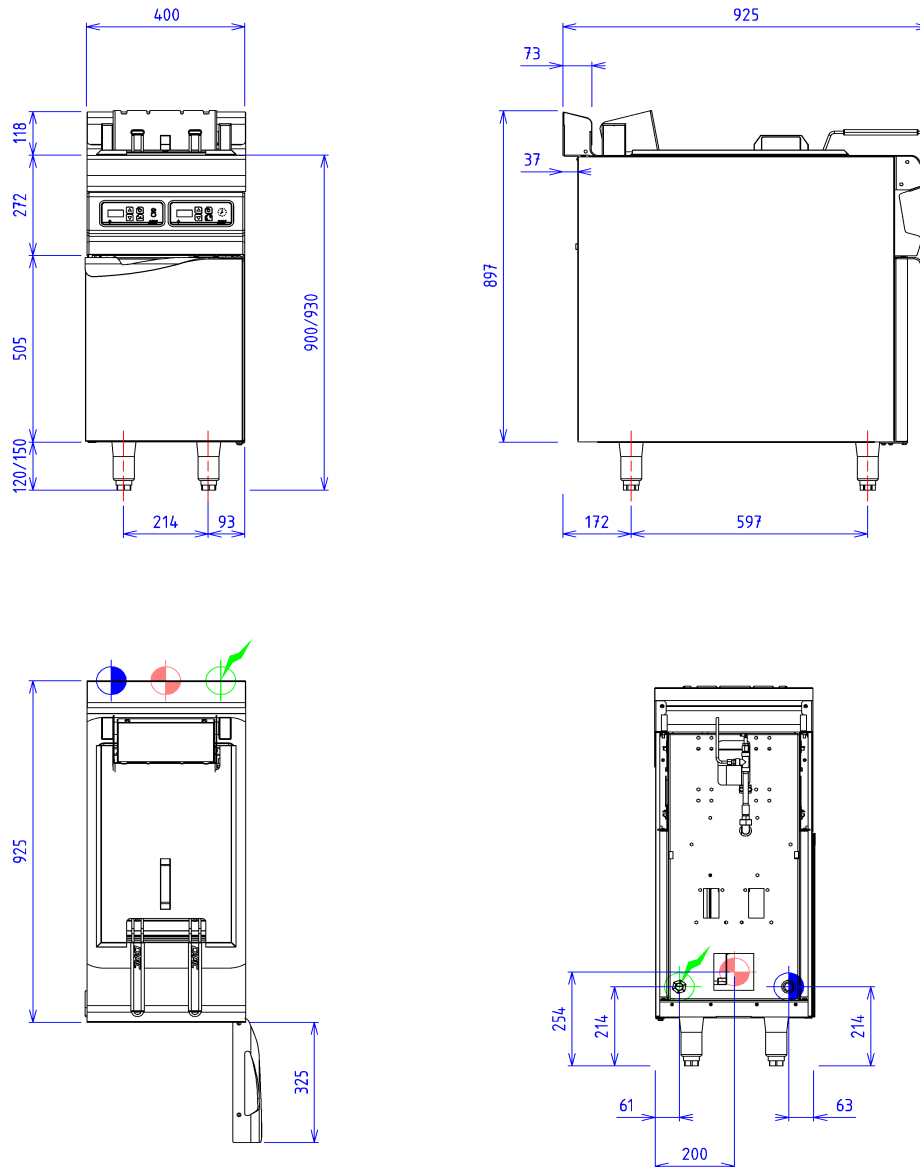
Cuve Inox 316L
Puissance : 10 kW
Rendement: 30-35 kg/h de pâtes fraîches
Chauffage par résistance oblongue
blindée inox basculante
Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27
Filet d'eau maintenant le niveau constant et
faisant s'écouler les rejets d'amidon vers la
zone de débordement
Minuterie électrique en façade de 0 à 99 min
Contrôle de niveau d'eau automatique
2 paniers de 310x120x185

Options :

panier portion a pates 85x85x200 (X291101)
grand panier cuiseur pates 380x270x180 (X291102)

Dessous

Construction en acier inoxydable 18.10
Structure 20/10
Habillage 10/10
Dimensions extérieures : 400x724x650
Façade sans vis apparentes
Porte doublée



ELEC



Puissance électrique : 10.00kW

Réservation Elec : Bornier interne - Raccordement Elec : 400V
TRI + N + T

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*

EAU/AIR



Raccord eau froide :15/21 Flex. femelle



Raccord vidange :D 42 mâle Inox