



Caractéristiques

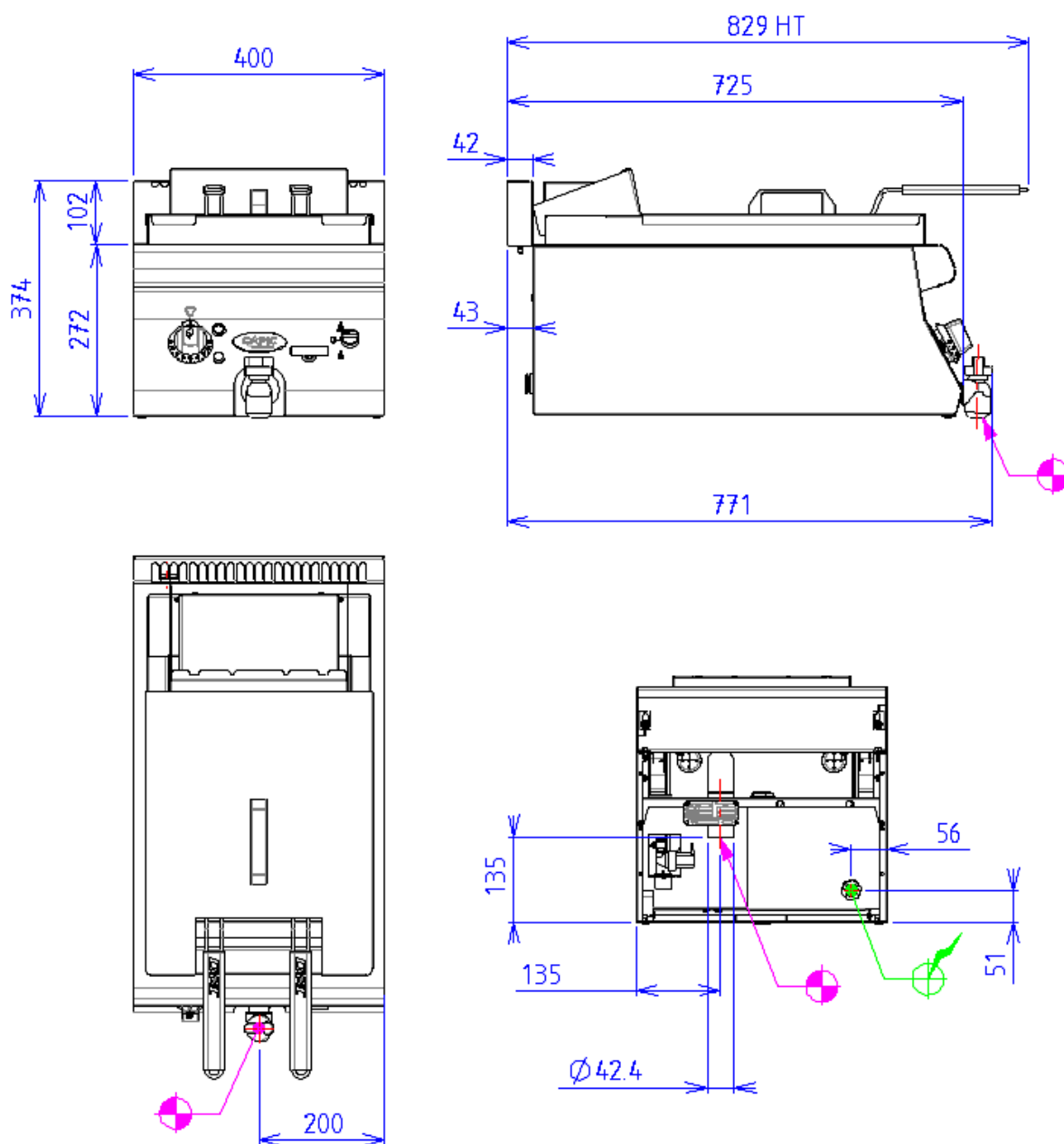
Dimensions extérieures : 400 X 725 X 250
Construction en acier inox 18.10 brossé
Epaisseur dessus 20/10
Façade 10/10 présentation brossée
Structure 10/10 en acier inoxydable
Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation
Façade sans vis apparentes

Dessus

Cuve Inox 316L
Puissance : 10 kW
Rendement: 30 kg/h de pâtes fraîches
Chauffage par résistance oblongue
Vidange par vanne 1/4 de tour diam. 20/27
Filet d'eau faisant s'écouler les rejets
d'amidon vers la zone de débordement à l'arrière de
l'appareil (tube lisse Ø42.4 ext)
2 1/2 paniers pâtes 316L 310x120x185

Options :

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



ELEC



Puissance Totale 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