



CELTIC C11 CUISEUR PATES ELEC

RELEVAGE MANUEL PLACARD FERME

Caractéristiques

Dimensions extérieures : 400 X 835 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

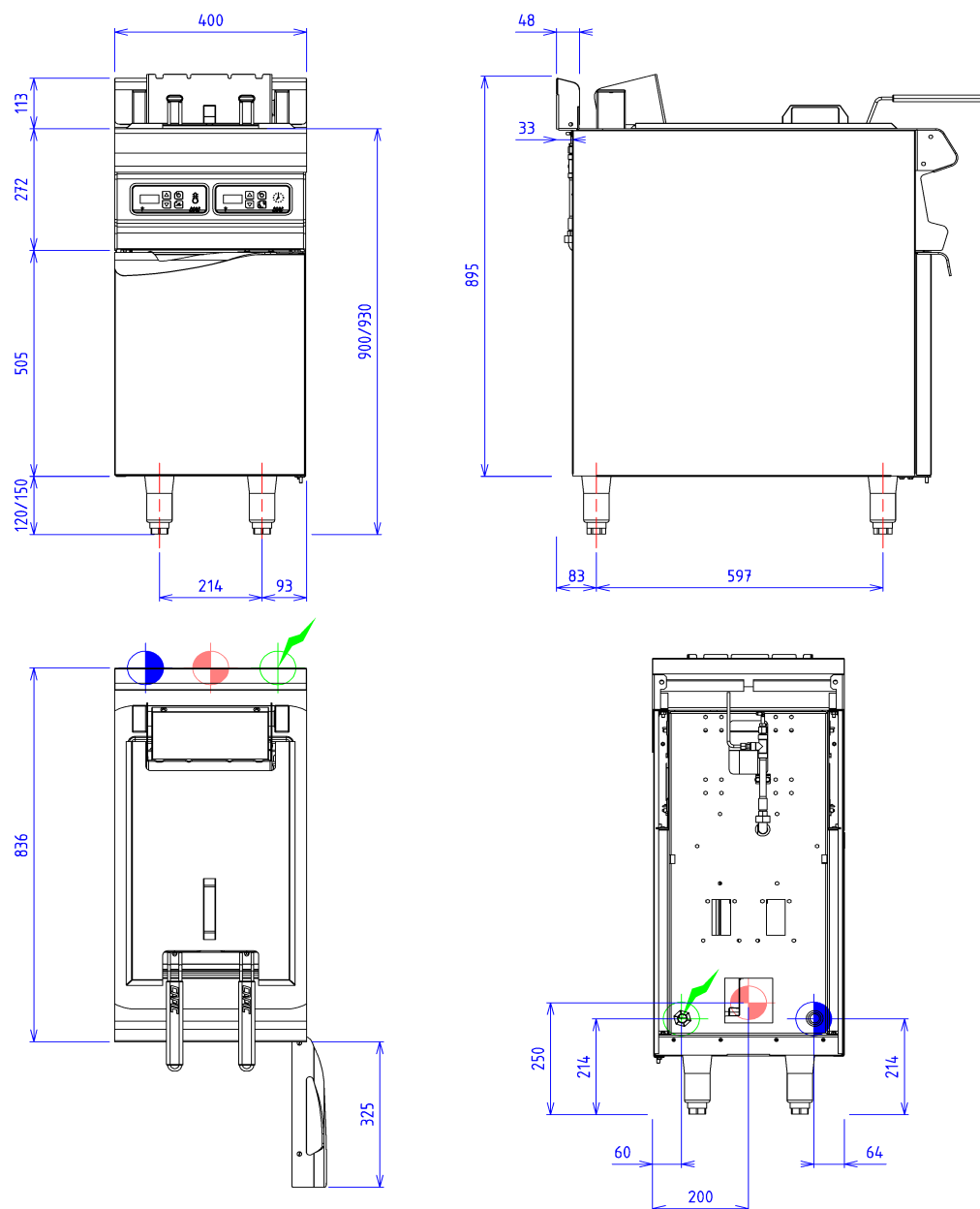
Cuve Inox 316L
 Puissance : 10 kW
 Rendement: 30-35 kg/h de pâtes fraîches
 Chauffage par résistance oblongue
 blindée inox basculante
 Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27
 Filet d'eau maintenant le niveau constant et
 faisant s'écouler les rejets d'amidon vers la
 zone de débordement
 Minuterie 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 vidange :D 42 mâle Inox