

CUISEURS À PÂTES, GAZ, 2 CUVES



- Carrosserie en acier inox.
- Cuve emboutie en acier inox AISI 316L.
- Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème et surface anti-débordement.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Panneau de commandes incliné vers l'utilisateur.
- Zone d'expansion d'amidon, zone d'égouttage des paniers.
- Robinet de vidange situé dans le meuble.
- Livrés sans paniers, vendus séparément.
- Robinet de remplissage eau intégré.
- Dessous avec placard.
- CUISEURS À PÂTES GAZ :
- Remplissage automatique de la cuve par bec fixe.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Brûleurs sous la cuve.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane/propane fournis).

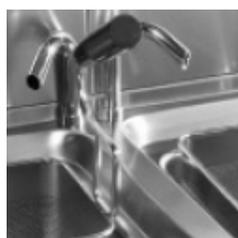
AVANTAGES PRODUITS



Fabriqués en acier AISI 316L résistant ainsi à la corrosion.



Relevage automatique grâce à l'accessoire MAC70.



Remplissage automatique de la cuve par bec fixe.

MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
129428	CPG746

ACCESSOIRES

Code article	Référence	Désignation
27702	27702	PANIER PÂTES ROND GN2/3
28209	2003077	Panier à pâtes - GN 1/3 - Poignée frontale
28210	28210	PANIER PÂTES GN1/6 POIGNEE DROITE
28211	28211	PANIER PÂTES GN1/6 POIGNEE GAUCHE
129240	2003075	Panier à pâtes - GN 2/3 - Poignées latérales
129241	2003046	Panier à pâtes - GN 1/3 - Poignées latérales
129272	2004151	Couvercle cuiseur à pâtes
129431	MAC70	Système de relevage automatique des paniers
129432	2024513K	Kit de 2 paniers GN 1/3 pour MAC70
129756	2026093	Rampe gaz

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Volume cuve (L)	2x26
Type d'allumage	Allumage automatique par piézoélectrique
Nombre de cuves	2

ALIMENTATION

Puissance gaz (kW)	20
--------------------	----

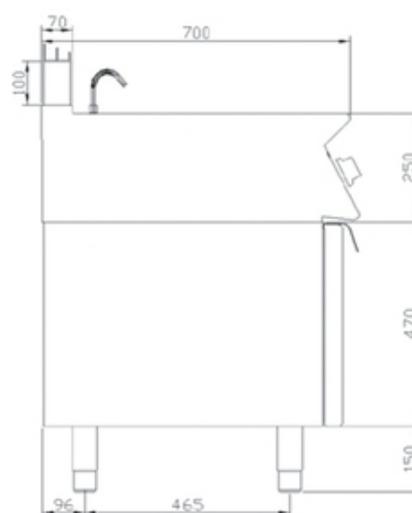
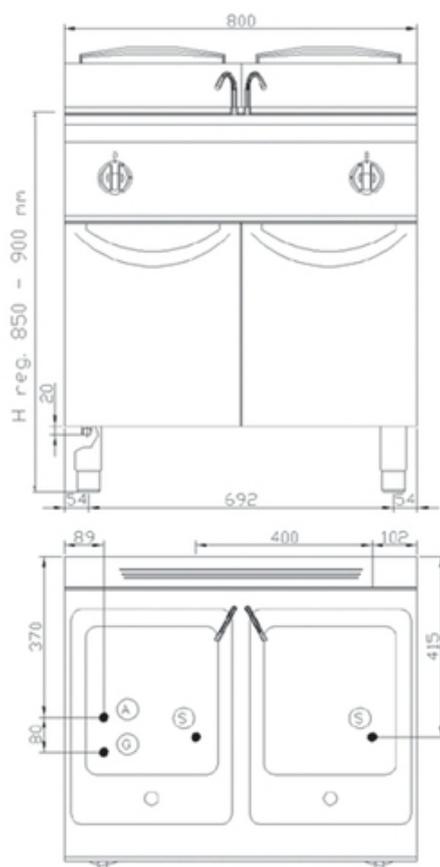
LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	90
Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	845x825x1200

DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	80
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	800x700x1010

SCHÉMAS TECHNIQUES



- (G) ENTREE GAZ
- (E) ENTREE ELECTRIQUE
- (A) REMPLISSAGE EAU
- (C) REMPLISSAGE EAU CHAUDE
- (F) REMPLISSAGE EAU FROIDE
- (S) VIDANGE EAU