

CUISEURS À PÂTES, ÉLECTRIQUES, 1 CUVE



- Carrosserie en acier inox.
- Cuve emboutie en acier inox AISI 316L.
- Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème 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.
- Robinet de remplissage eau intégré.
- Dessous avec placard.
- Livrés sans paniers, vendus séparément.
- CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES :
- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- Remplissage automatique de la cuve.
- Résistances haut rendement sous la cuve.

AVANTAGES PRODUITS



Fabriqués en acier inox résistant ainsi à la corrosion.



Relevage automatique grâce à l'accessoire MAC90.

MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
129649	CPE926

ACCESSOIRES

Code article	Référence	Désignation
27702	27702	PANIER PÂTES ROND GN2/3
28208	28208	PANIER PÂTES GN1/2 POIGNEE LATERALE
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
129432	2024513K	Kit de 2 paniers GN 1/3 pour MAC70
129528	KITT348	Kit de 4 roulettes dont 2 avec frein
129651	MAC90	Système de relevage automatique des paniers
129653	2101603	Panier à pâtes - GN 1/1 - Poignées latérales
129655	2004152	Couvercle cuiseur à pâtes
129756	2026093	Rampe gaz

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Volume cuve (L)	40
Nombre de cuves	1

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	9
Tension (V)	400 V TRI + N

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	68
Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1025x950x1200

DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	65
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	400x900x1035

SCHÉMAS TECHNIQUES

