

Cuiseurs à pâtes électriques - 26L



Informations produit

- › Carrosserie en acier inox.
- › Cuve emboutie en acier inox AISI 316L.
- › Dessus embouti en acier inox AISI 304 avec épaisseur 10/10ème et surface antidébordement.
- › 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.
- › Dotation sans paniers.
- › Robinet de remplissage eau intégré.
- › Dessous avec placard.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB1 - Prêt à brancher
Dotation	panier vendus en accessoires
Volume cuve (L)	26
Dessous	Avec placard

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	5.5
Tension (V)	400 V TRI + N

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	600
Largeur (mm)	600
Hauteur (mm)	900
Poids net (kg)	47
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	600x600x900

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	680x680x1205
Poids brut (kg)	47

Accessoires et options

Accessoires

2003075 Panier à pâtes - GN 2/3 - Poignées latérales

2003046 Panier à pâtes - GN 1/3 - Poignées latérales

2003077 Panier à pâtes - GN 1/3 - Poignée frontale

28210 PANIER PÂTES GN1/6 POIGNEE DROITE

27702 PANIER PÂTES ROND GN2/3

28211 PANIER PÂTES GN1/6 POIGNEE GAUCHE