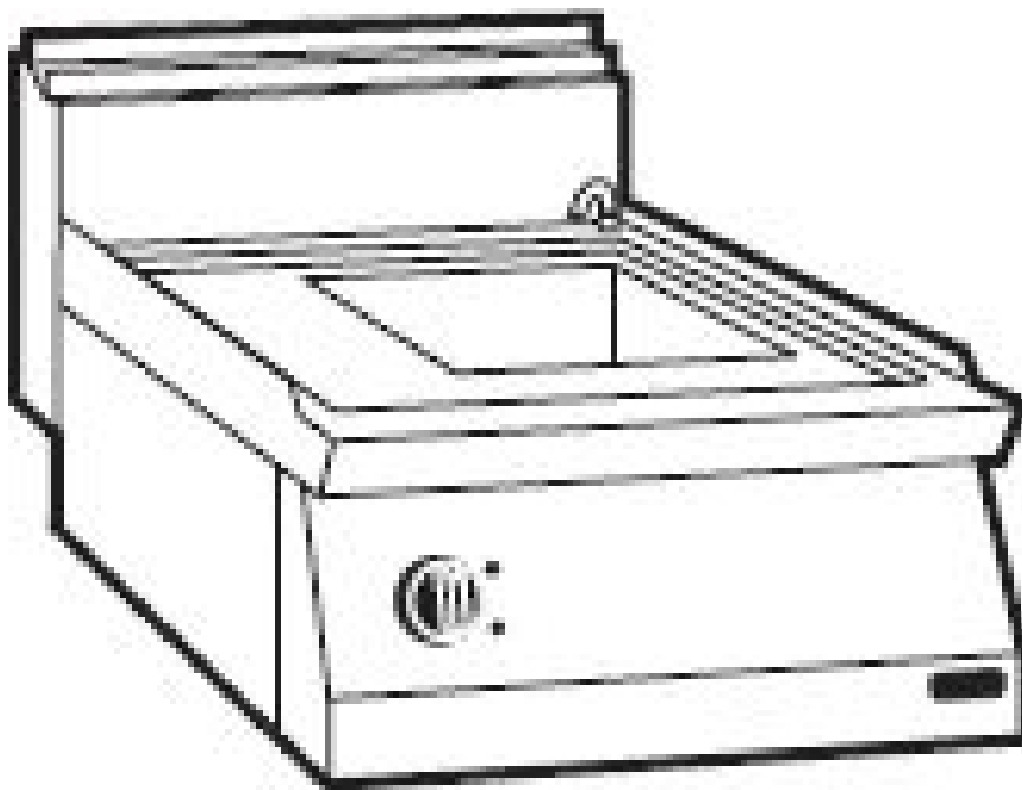


Cuiseurs à pâtes électriques - 600 TOP - 20L



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 anti-débordement. Panneau de commandes incliné vers l'utilisateur. Zone d'expansion d'amidon, zone d'égouttage des paniers. Dotation sans paniers. Robinet de remplissage eau intégré.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB1 - Prêt à brancher
Dotation	panier vendus en accessoires
Volume cuve (L)	20
Dessous	sans dessous
Modèle	TOP

ALIMENTATION

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

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	600
Largeur (mm)	400
Hauteur (mm)	290
Poids net (kg)	30
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	400x600x290

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	480x680x350
Poids brut (kg)	40

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