

Cuiseurs à pâtes, électriques, 1 cuve 20L - TOP



Informations produit

- › • Zone d'expansion d'amidon,
- › zone d'égouttage des paniers.
- › • Arrivée d'eau dans le bas, contrôlée manuellement depuis le panneau de contrôle.
- › • Évacuation de l'eau par le robinet
- › de vidange situé à l'avant.
- › • Température d'ébullition contrôlée
- › par régulateur d'énergie.
- › • Résistance à l'intérieur de la cuve.
- › • Thermostat et voyant de fonctionnement.
- › • Carrosserie en acier inox.
- › • Cuve emboutie en acier inox AISI 316L.
- › • Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème et surface anti-débordement.
- › • Livrés sans paniers, vendus séparément.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB1 - Prêt à brancher
Nombre de cuves	1
Dotation	paniers en accessoires
Volume cuve (L)	20
Dessous	sans dessous

ALIMENTATION

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

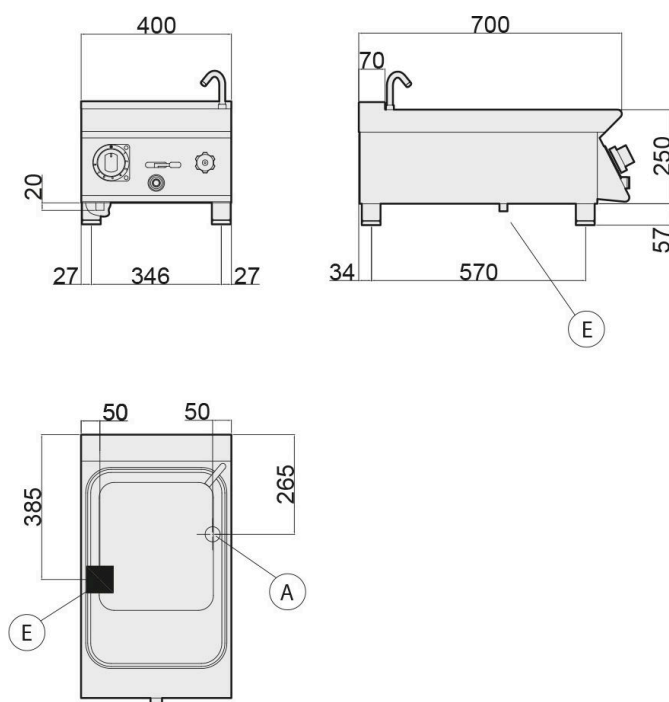
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	700
Largeur (mm)	400
Hauteur (mm)	307
Poids net (kg)	45
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	400x700x307

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	450x750x300
Poids brut (kg)	55

Schémas techniques *Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr*



- Ⓐ remplissage eau
- Ⓒ remplissage eau chaude
- Ⓔ entrée électrique
- Ⓕ remplissage eau froide
- Ⓖ entrée gaz
- Ⓗ évacuation eau

Accessoires et options

Accessoires

2028758 PANIER PÂTES GN2/3 POIGNEE LATERALE

2028683 PANIER PÂTES GN1/3 POIGNEE FRONTALE

2028682 PANIER PÂTES GN1/6 POIGNEE DROITE

2028681 PANIER PÂTES GN1/6 POIGNEE GAUCHE