

## 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

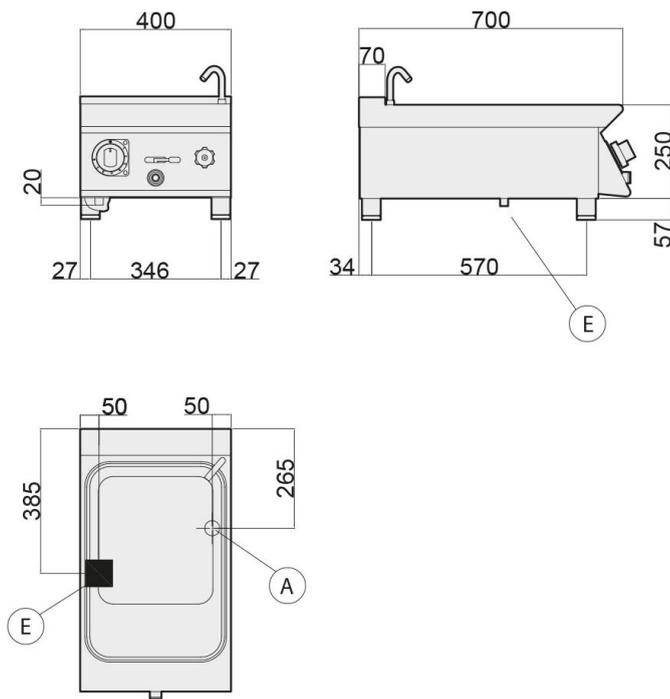
### DIMENSIONS ET POIDS

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](http://www.eberhardt-pro.fr)



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

**Accessoires et options**

**Accessoires**

2028758

2028683

2028682

2028681