

Cuiseurs à pâtes, électriques, 2 cuves (2x20L) - 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	2
Dotation	paniers en accessoires
Volume cuve (L)	2x20
Dessous	sans dessous

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	11
Tension (V)	400 V TRI + N

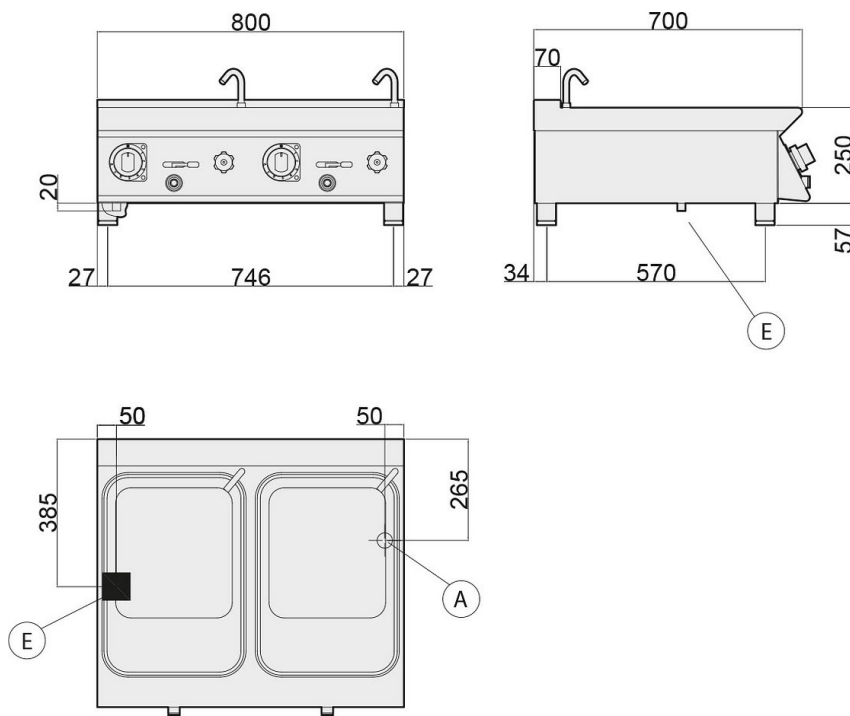
DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	45
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	800x700x307

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	850x750x300
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

2028683

2028682

2028681