

Cuiseurs à pâtes gaz - 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.
- › CUISEURS À PÂTES GAZ : Remplissage automatique de la cuve par bec fixe.
- › Allumage automatique par piézoélectrique.
- › Robinet de sécurité avec thermocouple.
- › Brûleurs sous la cuve.
- › Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane/propane fournis).

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Dotation	panier vendus en accessoires
Volume cuve (L)	26
Type d'allumage	Allumage automatique par piézoélectrique
Dessous	Avec placard

ALIMENTATION

Puissance gaz (kW)	10
--------------------	----

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	600
Largeur (mm)	600
Hauteur (mm)	900
Poids net (kg)	63
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	600x600x900

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	680x680x1205
Poids brut (kg)	63

Accessoires et options

Accessoires

27702 PANIER PÂTES ROND GN2/3

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

28210 PANIER PÂTES GN1/6 POIGNEE DROITE

28211 PANIER PÂTES GN1/6 POIGNEE GAUCHE

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