Cuiseur à pâtes gaz, 2 cuves 40 lit. sur meuble fermé s/paniers

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920
Kcal/h (gas) : 22876
Longueur (mm): 800
Largeur (mm): 900
Hauteur(mm): 850/920
Volume: (m³): 1
Kcal_power: 22876
Branchement: GAZ

Description

- Cuve GN 1/1, dimensions 350x510xh300 mm.
NB: paniers en option.

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 316 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, épaisseur 15/10ème, résistant à la corrosion du sel et à l'usure , munie d'un trop plein pour les amidons et d'un double fond perforé en acier inox AISI 304. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve est placée sur la face avant de l'appareil, la vanne de décharge (à bille) dans le meuble. Une évacuation au réseau d'eau usagée est à prévoir.
- Chauffage gaz, brûleurs à flamme horizontale, placés en dessous de la cuve. Régulation par une vanne gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

PLUS :
L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves

Caractéristiques

Référence constructeur	G9/CPA8-N
Avec vidange	Oui
Nombre de cuve(s)	2
Type de branchement	Gaz
Capacité en paniers	0
Puissance totale (kW)	22876 kcal/h
Configuration	Sur placard
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920
voltage	230/1N 50-60Hz

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Description	Caractéristiques
arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD" ... ADVANTAGE: Cuiseur polyvalent pour pâtes, riz, légumes, oeufs, ... Le TOP spécialement embouti et l'égouttoir perforé spécialement conçu, permettrons d'égoutter les divers paniers à pâtes, ainsi que de contenir les éventuels débordement de l'eau. La cuve est réalisée en acier inox AISI 316 (résistant à la corrosion du sel et à l'usure), complètement soudée (en continu), elle est munie de série d'un filtre à la sortie de la décharge et d'un deuxième filtre à l'évacuation du trop-plein, de manière à retenir les pâtes tombées dans l'eau de cuisson, évitant ainsi de boucher les canalisations. Sur demande: couvercle pour cuve, permettant une ébullition de l'eau plus rapide!!.... ainsi que de nombreux paniers spécifiques. **Autres informations** Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920 Kcal/h (gas) : 22876 Longueur (mm): 800 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1 Kcal_power: 22876 Branchement: GAZ	