



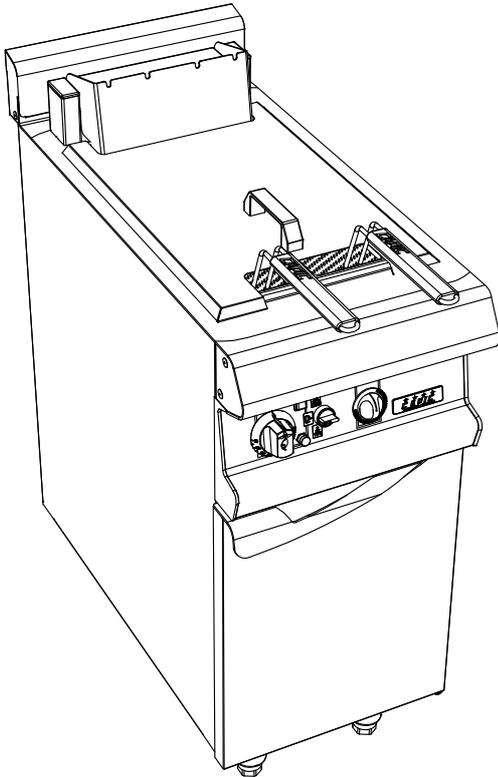
La référence en matériel professionnel

C11 CUISEUR A PATES ELEC

RELEVAGE MANUEL / PLACARD FERME

CELTIC 800

FACADE 400



Caractéristiques :

Dimensions extérieures : 400x836x900/930
 Dessus en acier inoxydable 18.10 brossé
 Epaisseur dessus 30/10
 Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé
 Structure 20/10 en acier inoxydable
 Piètement vérin composite de 150 réglable en hauteur
 Bord avant tombé rayonné de 20
 Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation
 Façade sans vis apparentes

Dessus :

Cuve Inox 316L
 Puissance : 10 kW
 Rendement: 30-35 kg/h de pâtes fraîches
 Chauffage par résistance oblongue
 blindée inox basculante
 Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27
 Filet d'eau maintenant le niveau constant et
 faisant s'écouler les rejets d'amidon vers la
 zone de débordement
 Minuterie mécanique en façade de 0 à 15 min

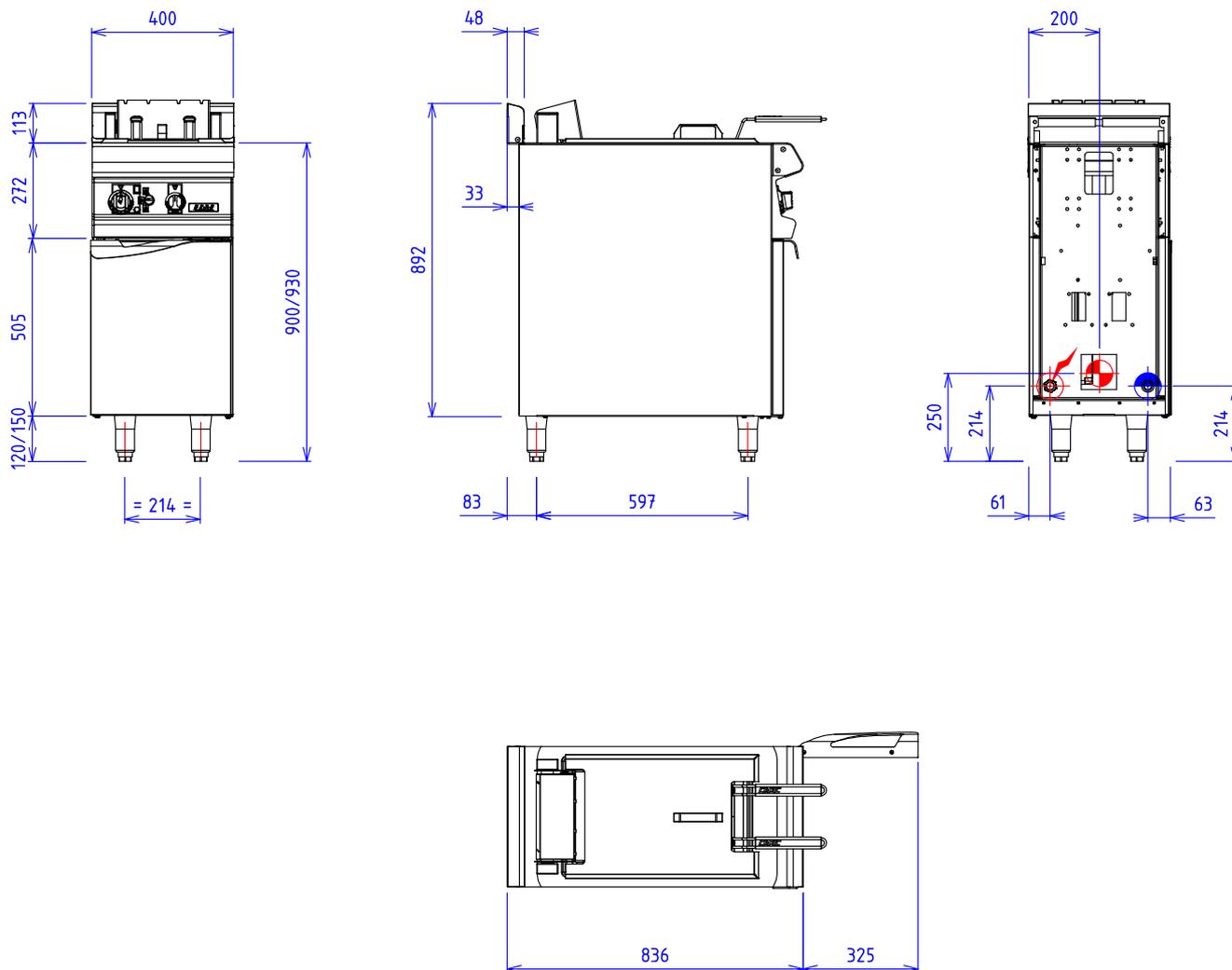
Dessous :

Construction en acier inoxydable 18.10
 Structure 20/10
 Habillage 10/10
 Dimensions extérieures : 400x724x650
 Façade sans vis apparentes
 Porte doublée

Options :

Panier portion de 85x85x200 (X291101)

C11 CUISEUR A PATES ELEC RELEVAGE MANUEL / PLACARD FERME



GAZ :

ELEC :  Puissance Electrique : 10 kW Réserve Elec : Bornier interne Raccordement Elec : 400Vx3+N+T

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335

EAU/AIR :  Raccord eau froide: 20/27 femelle

 Raccord Vidange: Ø42 mâle Inox