



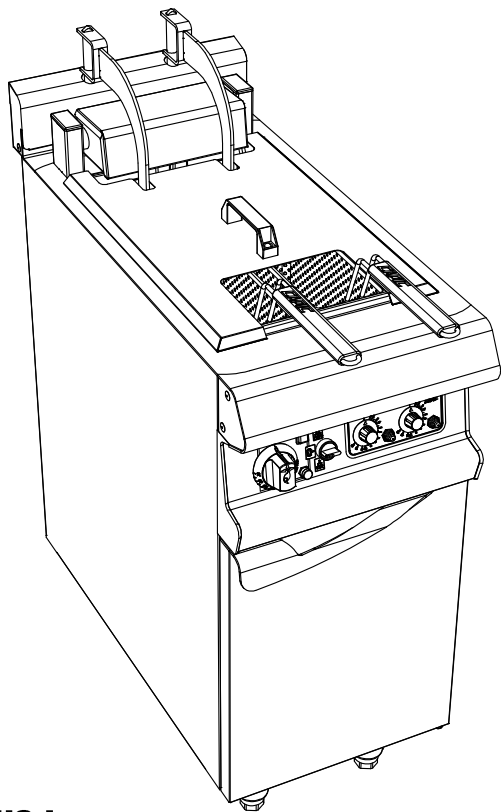
La référence en matériel professionnel

C11 CUISEUR A PATES ELEC

RELEVAGE AUTOMATIQUE / PLACARD FERME

CELTIC 800

FACADE 400



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
Relevage automatique des paniers par minuterie

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

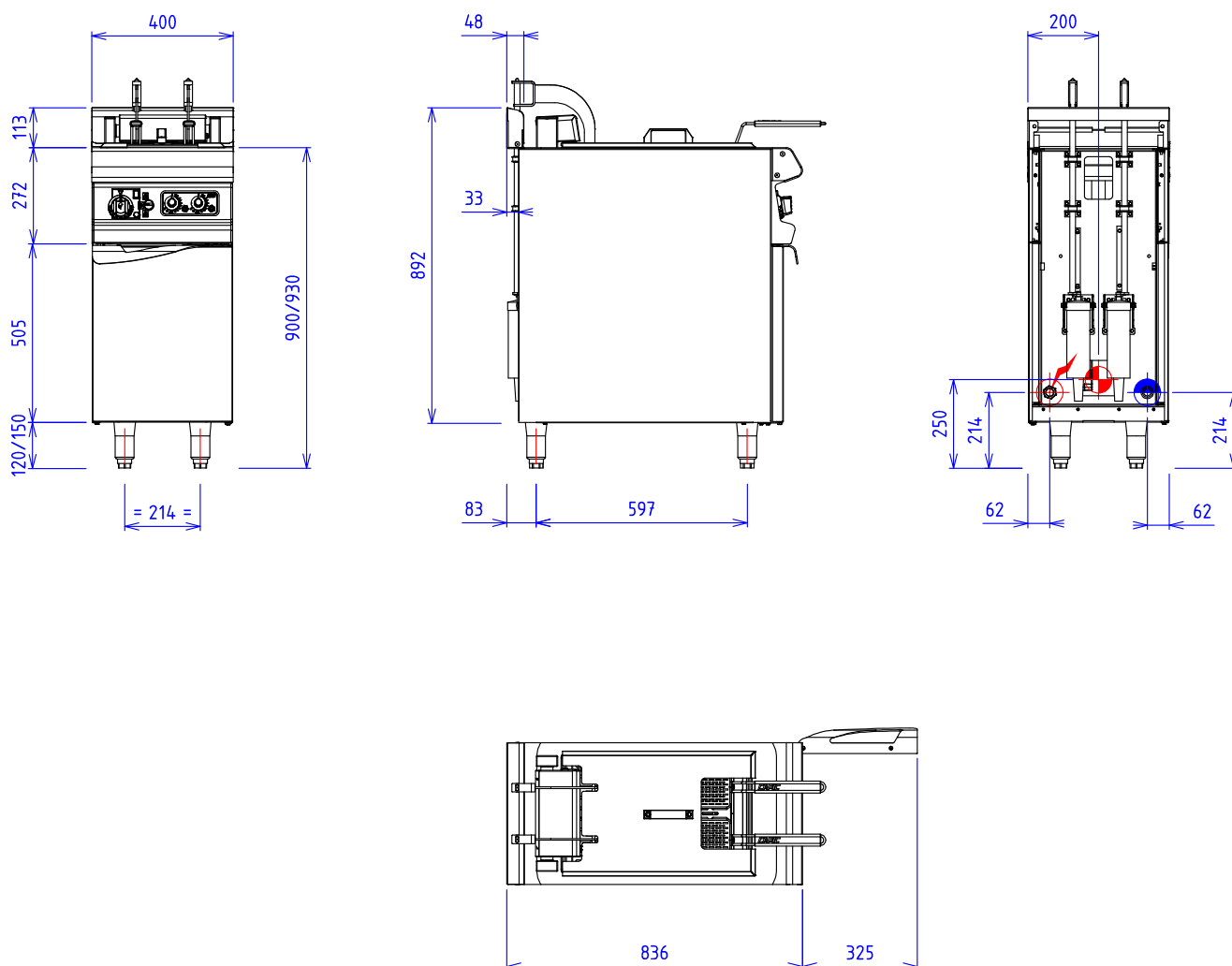
Dessous :

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 AUTOMATIQUE / 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