

CUISEUR A PÂTES

RECHAUD

DESCRIPTIF GÉNÉRAL

Chassis :
Chassis porteur en acier inox AISI 304, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.

- Dessus :
Dessus (encadrement) en inox AISI 304, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contrepli.

Débit Gaz Nat
G20/20 :

Débit Gaz Propane
G31/37 :

RÉFÉRENCE : **R-E1CUIPAT1/1**



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

Dimensions (mm) : L 425 x P 800 x H 320.

- Dessus :
 - . 1 cuve inox AISI316L épaisseur 15/10ème à fond penté avec double fond perforé amovible.
 - . Dimensions intérieures cuve (mm) : L 305 x P 520 x H 230.
 - . Alimentation eau froide par rampe intégrée à l'arrière de la cuve, permettant également de chasser l'amidon par banyage de la surface.
 - . Surverse (emboîtée sur bonde de fond de cuve) pour évacuation amidon et égouttoir, amovibles, situés en partie avant de la cuve.
 - . Dotation 6 paniers inox avec poignées isolantes.
 - . Chauffage par thermoplongeur.
 - . Régulation par thermostat électronique, affichage digital et commandes par touches sensibles sous lexan.
 - . Fonction cuisson vapeur en remplaçant l'ensemble paniers, égouttoir, par un bac GN1/1 perforé et équipé d'un couvercle (bac et couvercle non fournis).

- Soubassement :
 - . Néant -> à poser ou à suspendre.

- Puissance : 11kW en 3/400V+N+T

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V02924	425 X 800 X 320/380 mm	3~400V+N+T	11 kW	50 kg

OPTIONS	CODE
Tablette de dressage avancée 150 mm intégrée au dessus	V00805
Télécommande 24 V	V00878
Dos inox monté en usine	V01289
Relevage automatique des paniers (1-230 V+T)	V02929
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

ACCESSOIRES	CODE
-	-
-	-
-	-



Charvet se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques de ses matériels sans préavis.

