

La référence en matériel professionnel



Dessus

Cuve Inox 316L Puissance : 10 kW

Rendement: 30 kg/h de pâtes fraîches Chauffage par résistance oblongue Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27 Filet d'eau faisant s'écouler les rejets d'amidon vers la zone de débordement 2 1/2 paniers pates 316L 310x120x185

Options:

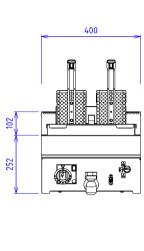
panier portion a pates 85x85x200 (X291101) grand panier cuiseur pates 380x270x180 (X291102)

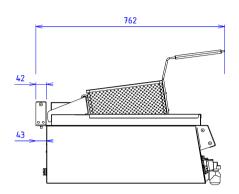
AVEN AV31 CUISEUR PATES ELEC

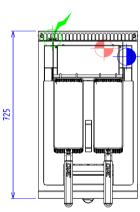
RELEVAGE MANUEL DESSUS SEUL

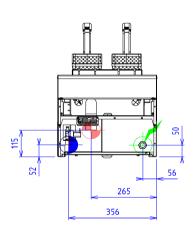
Caractéristiques

Dimensions extérieures :400 X 725 X 250
Construction en acier inox 18.10 brossé
Epaisseur dessus 20/10
Façade 10/10 présentation brossée
Structure 10/10 en acier inoxydable
Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation
Façade sans vis apparentes









ELEC



Puissance électrique : 10.00kW

Réservation Elec : Bornier interne - Raccordement Elec : 400V

TRI + N + T

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335*

EAU/AIR



Raccord eau froide: 15/21 Flex. femelle



Raccord vidange :D 42 mâle Inox