

Cuiseur à pâte électrique / 40L

OZTI · Réf. 7858.N1.40908.11



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Capacité	40L
Compatibilité	Restaurants, restauration italienne
Puissance	12 kW
Tension	400 V – 3NPE
Poids	60
Dimensions	400*900*850

DESCRIPTION

Cuiseur à pâtes professionnel grande capacité. Côté équipement, on retrouve : capacité 40L. Idéal pour : Restaurants, restauration italienne. Description Bassin à eau monobloc embouti en AISI 316 pour une facilité de nettoyage et une longue durée de vie. Le bassin d'eau est soudé de manière transparente dans la partie supérieure de l'appareil. Une surface de drainage est fournie sur laquelle des paniers peuvent être placés à des fins de drainage sur chaque puits. Bassin d'eau de 40 litres pour un rendement maximal. Fonction d'élimination automatique de l'amidon pendant la cuisson afin d'améliorer la qualité de l'eau au fil du temps. L'appareil est équipé d'une électrovanne pour le fonctionnement de l'eau froide ou chaude et est alimenté directement au bassin au moyen d'un bec. Le grand drain avec robinet à bille manuel assure une vidange rapide du puits. Brûleurs micro-perforés en acier inoxydable à haute efficacité avec dispositif anti-flamme et flamme pilote protégée qui peuvent être contrôlés visuellement grâce à un verre céramique résistant à la chaleur sur chaque puits.