# 316200

CP4FE9

**Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 40 l GN1/1 freestanding sur compartiment fermé - paniers non inclus**



- Cuiseur à pâtes électrique 40 L GN1/1 freestanding sur compartiment fermé de 40 cm.
- Puissance : 8,4 kW.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 2mm et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- Bandeau de commandes et tiroir en acier inox AISI 304.
- Le cuiseur à pâtes est un appareil qui sert également à faire bouillir le riz, les légumes, les viandes et autres produits.
- Plan de travail embouti auquel est hermétiquement soudée la cuve emboutie aux coins arrondis, rainure anti-débordement et large zone d'expansion de la mousse.
- Cuve, tuyau de vidange et faux fond en acier inoxydable AISI 316 pour une résistance durable à la corrosion saline.
- Commande de remplissage de l'eau à l'intérieur du compartiment.
- Chauffage au moyen de résistances infrarouges à l'extérieur de la cuve de cuisson pour un nettoyage facile et une plus longue durabilité.
- Commutateur avec 3 niveaux de puissance.
- Thermostat de sécurité pour protéger la cuve contre les allumages sans eau ou pour évaporation excessive.
- Lampe verte pour présence de tension.
- Distributeur d'eau dans la partie arrière du plan de travail.
- Trop-plein pour l'évacuation de l'amidon dans la partie frontale de la cuve.
- Évacuation sur le fond.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau électrique.
- Paniers non fournis.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195.

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, même sans préavis.

## DONNÉES TECHNIQUES

| | | | |
|---|---|---|---|
| PUISSANCE TOTALE | 8,4 kW | PUISSANCE ÉLECTRIQUE | 8,4 kW |
| FRÉQUENCE | 50/60 Hz | TENSION | 380-415 3N~ V |
| CAPACITÉ DE LA CUVE | 40lt | REMPLISSAGE DE L'EAU | Distributeur sur le plan |
| DIMENSIONS DE LA CUVE | 30,5x51x31 cm | SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION | 5 x 4 n° - $mm^2$ |
| TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE | H07 RN-F | TYPE DE CUVE | AISI 316 |
| POSITION DU RACCORD HYDRIQUE | Fond | EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU | Fond |
| HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y) | -672 mm | DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE | 1/2" |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H) | 0 mm | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X) | 224 mm |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y) | -620 mm | DIAMÈTRE D'ÉVACUATION | 1" |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H) | 0 mm | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X) | 294 mm |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y) | -620 mm | HAUTEUR DU PIED | 133 mm |
| RÉGLAGE DU PIED | 133/195 mm | DEGRÉ IPX | 4 |
| LARGEUR | 40 cm | PROFONDEUR | 90 cm |
| HAUTEUR | 90 cm | LARGEUR DE L'EMBALLAGE | 101 cm |
| PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE | 46 cm | HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 115 cm |
| POIDS NET | 55 kg | POIDS BRUT | 64 kg |
| VOLUME | 0,53 $m^3$ | NOMENCLATURE COMBINÉE | 84198180 |
| ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE | 1680.0 W | ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE | 294.0 W |
| ÉMISSION D'HUMIDITÉ | 2469.6 g/h | | |

## ACCESSOIRES

120650 COUVERCLE GN1/1
319009 PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=40CM
399504 PANIER 3 X GN1/3 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H)
399505 PANIER 1 X GN1/3 + 2 X GN2/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H)
399506 PANIER 2 X GN1/3 + 2 X GN1/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H) (14X14X20H)
399507 PANIER 1 X GN1/3 + 4 X GN1/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H) (14X14X20H)
399508 PANIER 1 X GN1/3 + 1 X GN2/3 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H) (29X29X20H)
399548 PANIER 6 X GN1/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (14X14X20H)
399553 PANIER 2 X GN1/2 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X24X20H)
399572 PANIER GN1/1 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (49X29X20H)
399573 PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, même sans préavis.

## DIAGRAMMES D'INSTALLATION

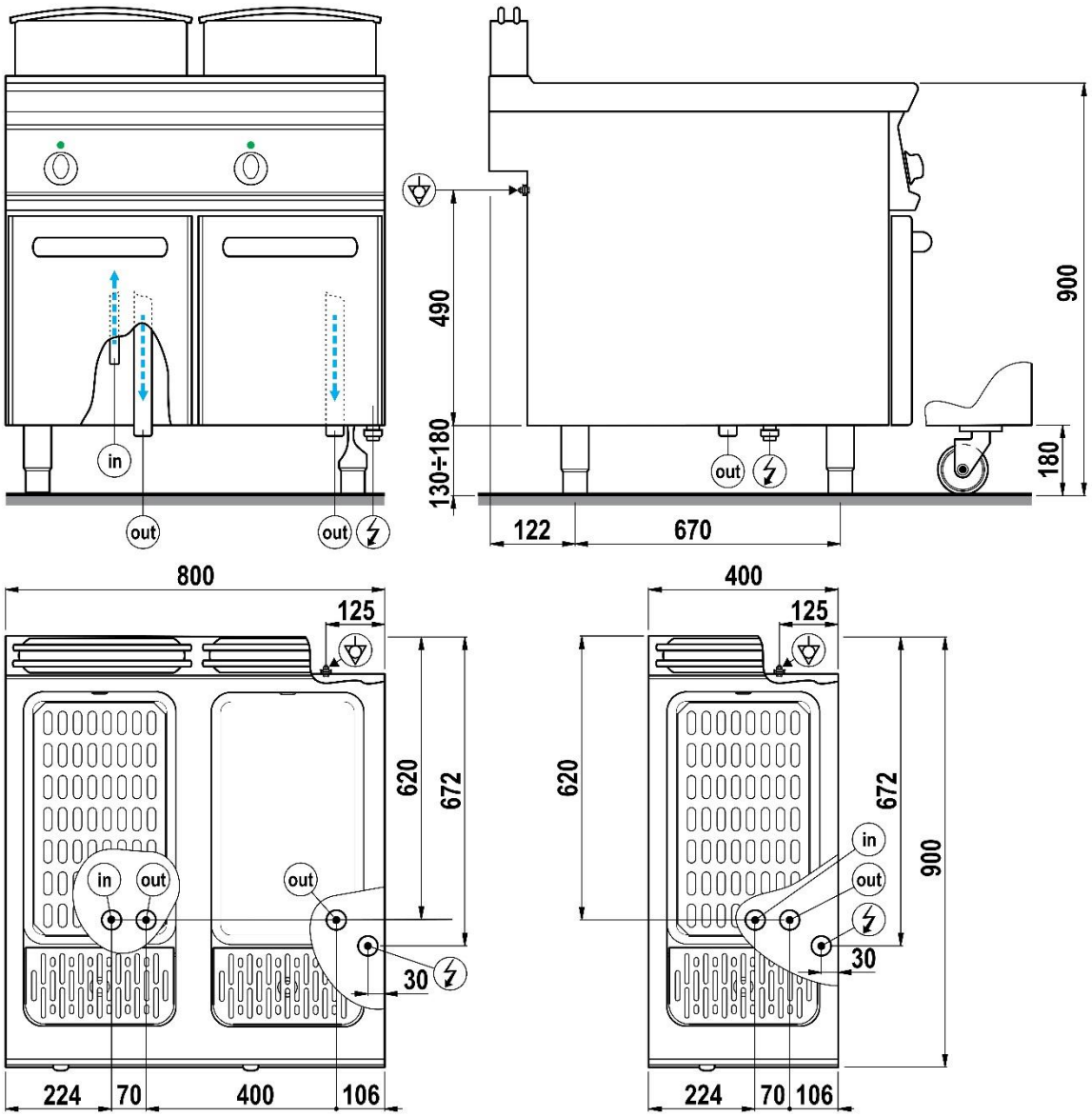



Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.639.00