TECNO90

316203

CPD8FE9

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE DOUBLE CUVE 40+40 L GN1/1 FREESTANDING SUR COMPARTIMENT FERMÉ AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE - PANIERS NON INCLUS



- Cuiseur à pâtes électrique avec contrôle électronique 40+40 L GN1/1 avec 2 cuves freestanding sur compartiment fermé de 80 cm.
- Puissance : 2x8,4 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.
- Le contrôle électronique permet d'obtenir une précision majeure de la température dans la cuve, et permet d'effectuer des cuissons sous-vide en sachet de 50 à 75 °C.
- Les programmes de cuisson peuvent être mémorisés avec une standardisation conséquente des recettes.
- 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.
- Chauffage au moyen de résistances infrarouges à l'extérieur de la cuve de cuisson pour un nettoyage facile et une plus longue durabilité.
- Thermostat de sécurité pour protéger la cuve contre les allumages sans eau ou pour évaporation excessive.
- 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	16,8 kW	Puissance électrique	16,8 kW
Fréquence	50/60 Hz	Tension	380-415 3N~ V
Capacité de la cuve	40lt+40lt	Remplissage de l'eau	Distributeur sur le plan
Dimensions de la cuve	51x30,5x31 cm	Section minimale du câble d'alimentation	5 x 6 n° - mm²
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 ÷ 694 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	80 cm	Profondeur	90 cm
Hauteur	90 cm	Largeur de l'emballage	87 cm
Profondeur de l'emballage	101 cm	Hauteur de l'emballage	113 cm
Poids net	95,2 kg	Poids brut	107,2 kg
Volume	0,99 m³	Nomenclature combinée	84198180
Émission de chaleur latente	3360.0 W	Émission de chaleur sensible	588.0 W
Émission d'humidité	4939.2 g/h		

ACCESSOIRES

120650 COUVERCLE GN1/1
319010 PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=80CM
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

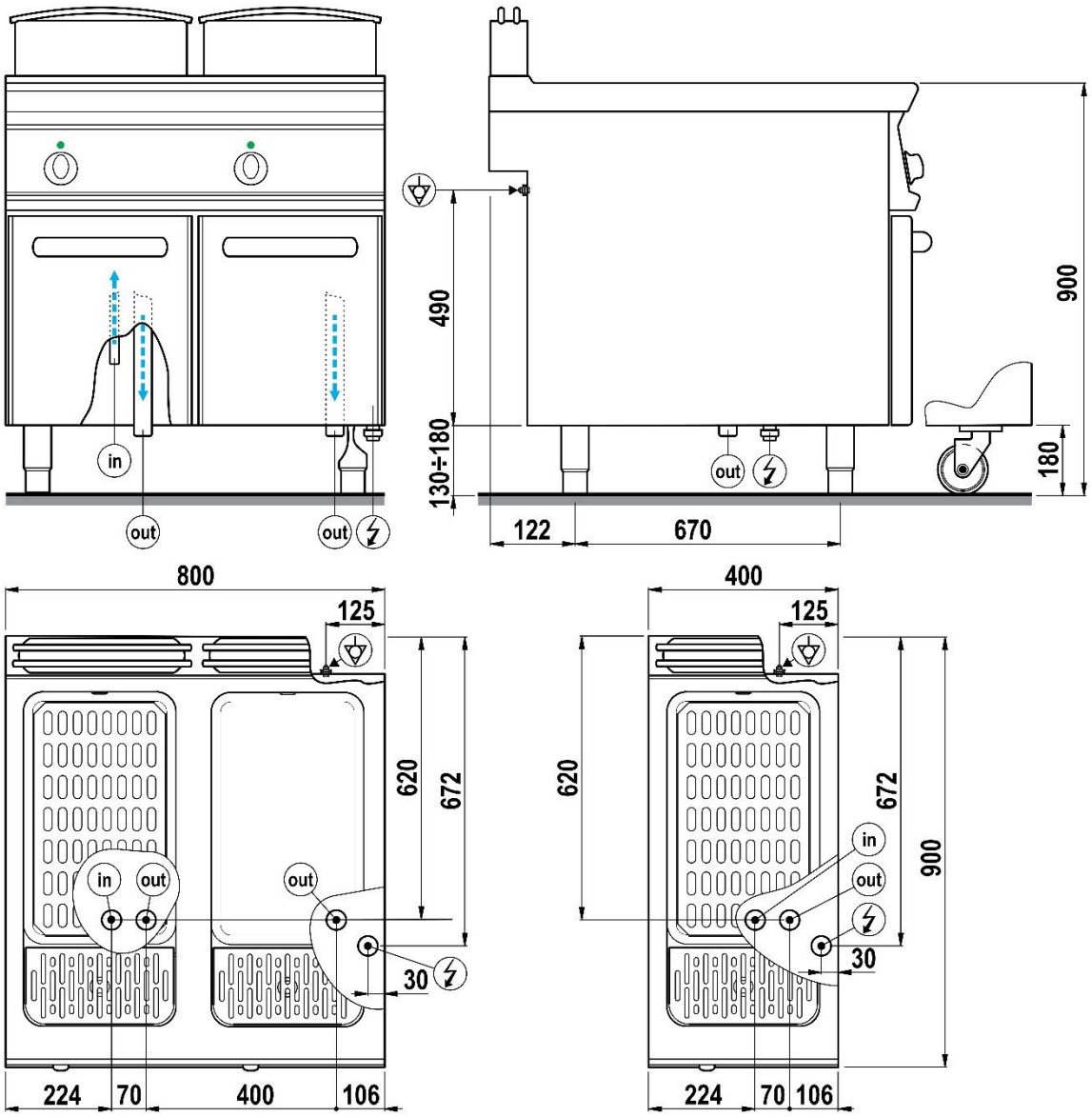


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.639.00