

	Equipement	Cuiseurs à pâtes
Réf.: 130993	À gaz - 2 cuves de 28L - L80xP73xH87 cm - Cuve: L31xP34xH27,5 cm - 230 V - 21 kW - 83 Kg - fourni avec 4 paniers	



- Cuisneur de pâtes réalisé en acier inox AISI 304.
- Plan supérieur de 0,15 cm d'épaisseur embouti avec retenue anti-débordement et large zone d'expansion de l'écume.
- Bacs emboutis réalisés en acier inox AISI 316 brillant avec fond arrondi pour faciliter le nettoyage.
- Remplissage par électrovanne enclenchée par un sélecteur du bandeau de commande.
- Possibilité d'effectuer le remplissage rapide initial ou d'appoint.
- Pressostat de charge empêchant l'enclenchement du chauffage en l'absence d'eau dans le bac.
- Distributeur d'eau orientable, à l'arrière du plan.
- Contrôle du chauffage par régulateur d'énergie pour mieux contrôler l'ébullition.
- Vidage de l'eau par robinet sur le panneau avant, à l'extérieur de la base.
- Pieds réglables en hauteur en acier inox.

Marrakech - Maroc

Av. Abd. El Khattabi, Rte de Casa
40100 - Tél.: +212 524 33 44 77

Casablanca - Maroc

275, Bd Zerktouni - 20040
Tél.: +212 522 95 60 00

Tanger - Maroc

15, Bd Y. Ibn Tachafine
90000 - Tél.: +212 539 31 92 50

Conakry - Rép. Guinée

Coleah, Rte du Niger - BP 3678
Tél.: +224 622 62 68 59