

	<b>Équipement</b>	<b>Cuiseurs à pâtes</b>
<b>Réf.: 130994</b>	<b>Électrique - 1 cuve de 28L - L40xP73xH87 cm - Cuve: L31xP34xH27,5 cm - 400 V - 5,6 kW - 45 Kg - fourni avec 2 paniers</b>	



- 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