

716130

CPD4FE7

**CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE 1 CUVE 24 L GN2/3
AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE FREESTANDING
SUR COMPARTIMENT FERMÉ - PANIERS NON
INCLUS**



- Cuiseur à pâtes électrique avec contrôle électronique 24 L GN2/3 freestanding sur compartiment fermé de 40 cm.
- Puissance : 6,0 kW.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- tableau de bord et tiroir en acier inox AISI 304.
- Le cuiseur à pâtes est un appareil qui sert à faire bouillir le riz, les légumes, les viandes et autres produits.
- Le contrôle électronique permet d'obtenir une précision majeure entre la température réglée et la température dans la cuve, et d'effectuer des cuissons sous-vide 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.
- Commande de remplissage de l'eau dans le compartiment.
- Chauffage au moyen de résistances électriques blindées en alliage Incoloy 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.

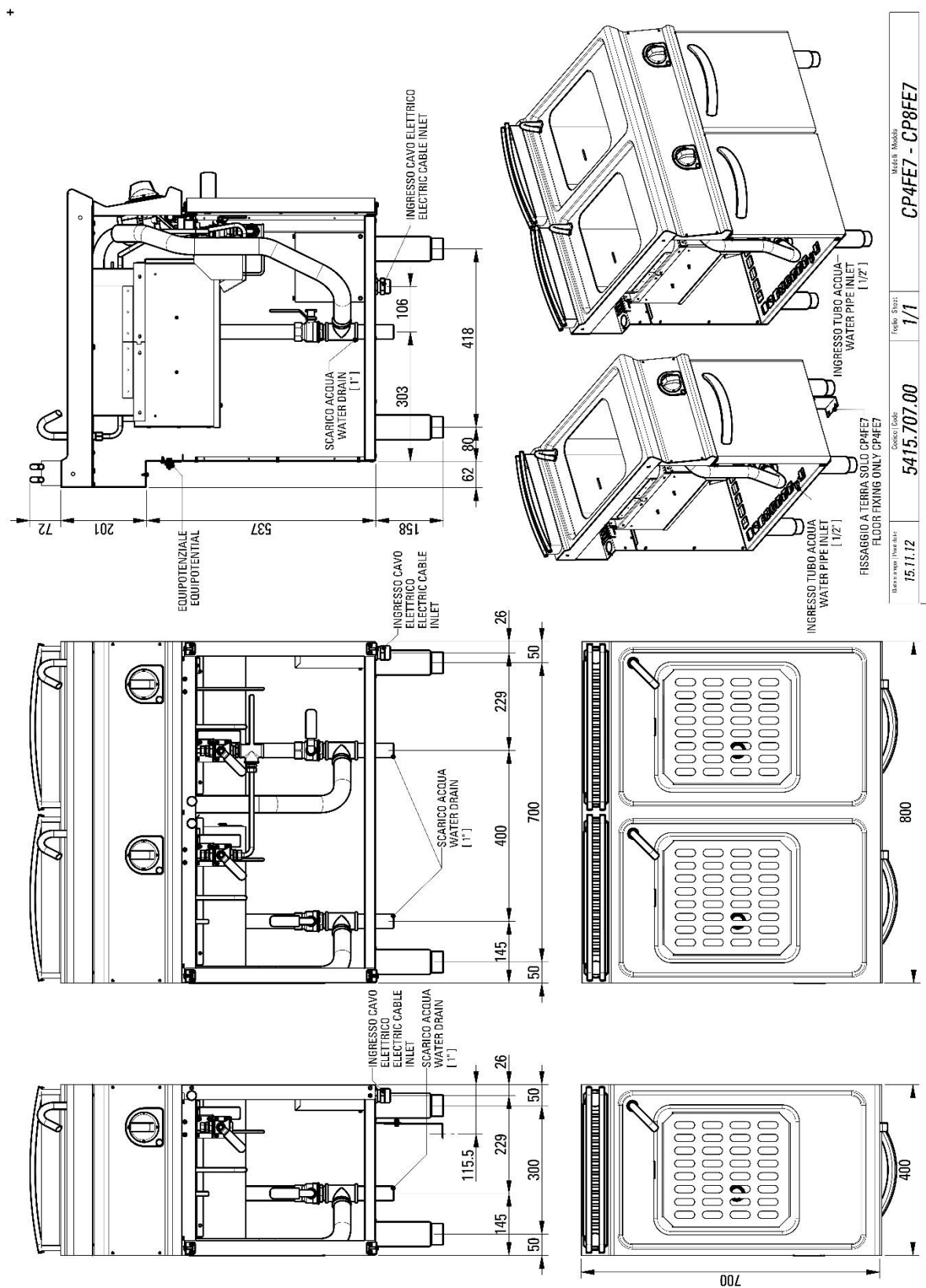
DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	6 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	6 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	400 3N ~ V
CAPACITÉ DE LA CUVE	24lt	REMPLISSAGE DE L'EAU	Distributeur sur le plan
DIMENSIONS DE LA CUVE	30,5x34,1x30,3 cm	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 1,5 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)	-471 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1
DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	1/2"	DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H)	0 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X)	145 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y)	-365 mm	HAUTEUR DU PIED	155 mm
RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm	DEGRÉ IPX	4
LARGEUR	40 cm	PROFONDEUR	70 cm
HAUTEUR	90 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	81 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	47 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	114 cm
POIDS NET	39 kg	POIDS BRUT	51 kg
VOLUME	0,43 m ³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	1200.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	210.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	1764.0 g/h		

ACCESSOIRES

120620	PANIER 2 PCS POUR GN1/3 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H)
120625	PANIER 4 PCS POUR GN1/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (14X14X20H)
120635	PANIER 1 PCS POUR GN2/3 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X29X20H)
120652	COUVERCLE GN2/3 POUR CUISEUR À PÂTES
120660	PANIER 1 X GN1/3 + 2 X GN1/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H) (14X14X20H)
120700	PANIER 2 X GN2/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (14,5X29X20H)
719004	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE TECNO74 POUR ÉLÉMENTS FREESTANDING L=40 CM
799503	PANNEAU DE COMPENSATION LATÉRAL POUR MODULE FREESTANDING
799506	PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE L=70CM

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



Modello / Model	CP4FE7 - CP8FE7
Versione / Version	1/1
Prezzo / Price	5415.707,00
Versione / Version	15.11.12