



CUISEUR À PÂTES ELECTRIQUE 23LT GN2/3 SUR ARMOIRE FERME' PANIERS NON ICLUS

116049 - CP35E/G6/0

CARACTÉRISTIQUES

tecno 60 satisfait parfaitement, aussi bien en termes de qualité que de prix, les exigences de start-up et petits laboratoires de cuisson, snack bars, brasseries, petits restaurants, gastronomies artisanales et services de restauration, jusqu'aux fourgons équipés pour le street food.

Il s'agit d'une vaste gamme de machines légères, essentielles, peu encombrantes, parfaites pour des espaces et des exigences de cuisson spécifiques et contenus.

L'équipement Tecno65 est facile à déplacer et à installer, facile à entretenir.

CUISEUR À PÂTES

- Sur compartiment fermé.
- Cuve compatible GN2/3, paniers fournis comme accessoires, en différentes capacités.
- Cuve et vidange en acier AISI 316 résistant aux corrosions.
- Équipés de dispositif de sécurité qui interrompt le fonctionnement des éléments chauffants en cas d'absence d'eau dans la cuve.
- Avec faux fond.

DONNÉES TECHNIQUES

Total Power	4,8 kW	IPX	4
EL Power	4,8 kW	Width	35 cm
Frequency	50/60 Hz	Depth	60 cm
Voltage	400 3N ~ V	Height	85 cm
Tank Capacity	23lt	Packaging Width	47,0 cm
Water Filling	In-tank Injector	Packaging Depth	76,0 cm
Tank Dimensions	30,5x34x29 cm	Packaging Height	113,0 cm
Tank Type	AISI 316	Net Weight	41,5000 kg
Foot high	155 mm	Gross Weight	50,5000 kg
Foot adjustment	155/250 mm	Volume	0,4000 m³

ACCESSOIRES

- 120585: ÉLÉMENT D'UNION
- 120620: PANIER 2 PCS X GN 1/3 POUR CUISEURS À PÂTES-DIM. CM (29X16X20H)
- 120625: PANIERS 4 PIECES X GN 1/6 POUR CUISEUR À PÂTES CM (14X14X20H)
- 120635: PANIER 1 X GN 2/3 POUR CUISINIÈRE À PÂTES - DIM.CM (29X29X20H)
- 120652: COUVERCLE GN 2/3 POUR CUISINIÈRE À PÂTES
- 120660: PANIER 1 XGN 1/3 + 2 X GN 1/6 POUR CUISEURS À PÂTES-DIM. CM (29X16X20H) | (14X14X20H)
- 120700: PANIER 2 X GN 2/6 POUR CUISEURS À PÂTES-CM (14.5X29X20H)