



## CUISEUR À PÂTES ELECTRIQUE 24LT GN2/3 SUR ARMOIRE FERME' PANIERS NON ICLUS

716059 - CP4FE7

### CARACTÉRISTIQUES

Tecno74 est un des best seller de Tecnoinox, une ligne gagnante car en mesure de conjuguer prestations et caractéristiques de très haut niveau avec une utilisation intelligente de l'espace, surtout en association avec Mosaico74 ou Tecno90.

Elle présente une vaste gamme d'appareils de cuisson, avec des machines avancées, avec contrôle numérique.

Tecno74 est parfait pour des cuisines de restaurants et hôtels aux dimensions moyennes-grandes. Elle satisfait les exigences requises de fiabilité, puissance et durabilité, afin de servir au mieux un nombre important de couverts.

Des matériaux de haute qualité, une conception soignée et des finitions précises garantissent la résistance et la fonctionnalité des machines et des compositions Tecno74. Le design de Tecno74 est conçue pour faciliter l'installation et faciliter le nettoyage.

#### SÉCURITÉ

Les appareils à gaz sont certifiés par l'Organisme allemand DVGW et ont passé les tests de sécurité les plus sévères. Les appareils électriques, testés auprès de nos laboratoires, sont certifiés CE.

#### FACILITÉ DE NETTOYAGE

Les plans et les cuves emboutis avec des arêtes arrondies, d'amples cuvettes et des bords antidébordement minimisent les infiltrations et facilitent le nettoyage. Les cheminées amovibles pour le nettoyage et la parfaite juxtaposition entre les modules contribuent à préserver l'hygiène.

#### FINITIONS

Un aspect important de Tecno74 est l'attention portée au design, en termes d'esthétique et fonctionnalité. Les poignées, amples et robustes, sont faciles à saisir et à nettoyer ; elles protègent également les portes d'éventuels chocs avec les chariots. Les grands côtés à panneau unique complètent l'îlot en donnant unité et solidité et, comme les portes, sont disponibles dans la version peinte.

#### PUISSANCE ET UNIFORMITÉ DE CUISSON

Le chef peut compter sur d'importantes puissances et sur d'excellentes prestations en termes d'uniformité de cuisson.

## ROBUSTESSE ET DURABILITÉ

Plans en acier INOX AISI 304 épaisseur 1,5 mm.

## FIABILITÉ MAXIMALE

Appareils réalisés chez Tecnoinox, avec des matériaux et des composants italiens ou européens.  
Index de perfection supérieur à 99%.

## JOINTS

En maille d'acier et fibre de verre, ils scellent la porte et résistent aux températures élevées pendant des années.

## COMPARTIMENT TECHNIQUE

La plupart des modules est équipée de compartiment technique arrière pour les raccordements

## PARFAITE JUXTAPOSITION DES MACHINES ET FACILITÉ D'INSTALLATION

L'exclusif système de fixation Tecnoinox facilite l'installation des machines et une juxtaposition parfaite. Les pieds, faciles à régler, sont en acier Inox AISI 304.

## PLAQUES À SNACKER CONTROLE ELECTRONIQUE

- Plan embouti étanche.
- Facile à nettoyer avec dosseret amovible et bords arrondis.

Standardisation de la cuisson, certitude du résultat et répétabilité des succès, grâce à la possibilité de programmer la cuisson.

- Gain de temps: plus besoin de superviser la cuisson grâce aux programmes et aux avertissements sonores.
- De meilleurs résultats de cuisson et une consommation réduite, grâce aux systèmes de stabilisation de la température.

## DONNÉES TECHNIQUES

Total Power	<b>6 kW</b>	IPX	<b>4</b>
EL Power	<b>6 kW</b>	Width	<b>40 cm</b>
Frequency	<b>50/60 Hz</b>	Depth	<b>70 cm</b>
Voltage	<b>400 3N ~ V</b>	Height	<b>90 cm</b>
Tank Capacity	<b>24lt</b>	Packaging Width	<b>81,0 cm</b>
Water Filling	<b>Water Tap on the Top</b>	Packaging Depth	<b>47,0 cm</b>
Tank Dimensions	<b>30,5x34,1x30,3 cm</b>	Packaging Height	<b>114,0 cm</b>
Tank Type	<b>AISI 316</b>	Net Weight	<b>39,000 kg</b>
Foot high	<b>155 mm</b>	Gross Weight	<b>50 kg</b>
Foot adjustment	<b>155/250 mm</b>	Volume	<b>0,4300 m<sup>3</sup></b>

## ACCESSOIRES

- 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)
- 719004: PANNEAU DE REMPLISSAGE T74 ARRIÈRE POUR PLACARD L 40 CM
- 799503: PANNEAU DE REMPLISSAGE LATÉRAL POUR PLACARD
- 799506: PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE L = 70CM