

Chapitre
CUISSON NOUVELLE STAR 90

Section
CUISEURS A PATES GAZ ET ELECTRIQUES

Modele
NPC94E
Reference
CR0590820

CUISEUR DE PÂTES ÉLECTRIQUE UN BAC 42 L

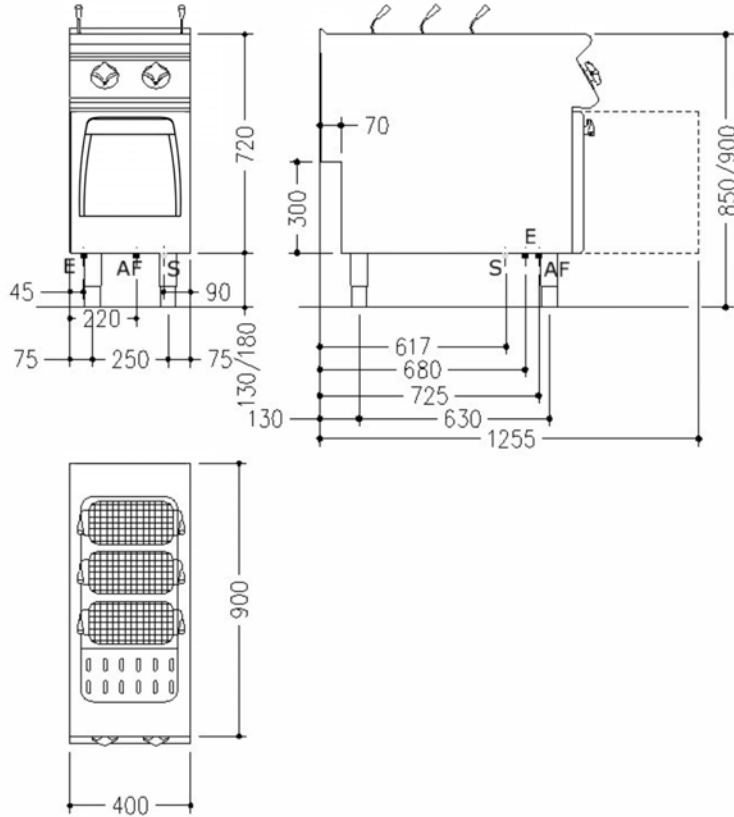
Cuiseur de pâtes électrique un bac réalisé en acier inox AISI 304. Plan supérieur de 2 mm d'épaisseur, embouti avec retenue anti-débordement et large zone d'expansion de l'écume. Bac embouti réalisé en acier inox AISI 316 brillant avec fond arrondi pour faciliter le nettoyage. Remplissage par électrovanne 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 fixe en acier inox, sous le plan d'égouttage. Chauffage par résistances blindées installées dans le bac pour un meilleur rendement, escamotables pour faciliter le nettoyage du bac. Contrôle du chauffage par régulateur d'énergie pour mieux contrôler l'ébullition. Capacité du bac 42 l. Dimensions du bac 305x510x285h mm. Vidage de l'eau par robinet installé dans la base, accessible à travers les portes avant. Pieds réglables en hauteur en acier inox. Niveau de protection IPX5.



Donnees techniques

Largeur mm.:	400	Dim. Int. four mm.:	
Profondeur mm.:	900	Capacité du four:	
Hauteur mm.:	870	Puissance du four kW:	
Poids kg.:	59.00	Nr. zones de cuisson:	1 x 8,5 kW
Volume m³:	0.50	Dim. Plaque mm:	
Alimentation:	VAC400 3N 50Hz	Dim. zone cuisson mm:	
Puissance kW gaz:		Nr. de cuves:	1
Puissance kW el.:	8.50	Dim. cuve mm:	305x510x285h
		Cap. de la cuve lt.:	42

CUISEUR DE PÂTES ÉLECTRIQUE UN BAC 42 L



Legende

(E) Arrivée électrique 1: Arrivée du câble électr.H=à planâher(+100mm)-Cable de réserve 1500mm

(E) Arrivée électrique 2:

(G) Gaz:

(AD) Eau adoucie:

(AF) Eau froide: Ø1/2"-H=200mm

(AC) Eau chaude:

(S) Évacuation: Ø1"-H=200mm

(FR) Fréon:

(V) Vapeur: