Cuiseur à pâtes électrique, 1 bac GN 2/3, capacité 1x 26 litres, résistances fixes



Codes produits :

Référence : VS7040CPES

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 870
Largeur (mm): 400
Profondeur (mm): 730
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 7,6
Taille & Capacité: 1x GN 2/3 h:200 mm/1x 26 litres
Capacité brut: 1x GN 2/3 h200 mm / 1x 26 litres
Alimentation: Electrique
Poids kg: 39
Implantation: Sur meuble ou sur socle
Alimentation 2: Triphasé 400V
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 700mm
Type de paniers cuiseurs à pâte: GN 1/3
Nombre de paniers cuiseurs à pâte: 2
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Capacite brut (L): 40
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Ce cuiseur à pâtes électrique, 1 bac GN 2/3, capacité 26 litres, cuve en acier inoxydable AISI 316. Il s'utilise en restauration, dans les bars à pâtes et les cuisines professionnelles, pour la cuisson à l'eau bouillante de pâtes, riz ou légumes en grande quantité.

Points forts :

- **Capacité : 1x 26 litres, bac GN 2/3**
- **Cuve en acier inoxydable AISI 316**
- **Remplissage manuel de l'eau par robinet sur le panneau de commande**
- **Compatible 2x GN 1/3, 4x GN 1/6, ou 2x GN 1/6 + 1x GN 1/3**

Ce cuiseur à pâtes électrique, 1 bac GN 2/3, capacité 26 litres, cuve en acier inoxydable AISI 316. Il s'utilise en restauration, dans les bars à pâtes et les cuisines professionnelles, pour la cuisson à l'eau bouillante de pâtes, riz ou légumes en grande quantité.

Cuiseur à pâtes, 1 bac GN 2/3

Ce cuiseur à pâtes dispose d'une cuve en acier inoxydable AISI 316, capacité 26 litres. Panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable, plan de travail en acier inoxydable AISI 304 15/10, conduit en fonte émaillée.

Chauffe et remplissage

Chauffage par éléments chauffants fixes situés sous le fond de la cuve.

Remplissage manuel de l'eau via un robinet installé sur le panneau de commande.

Compatibilité bacs

Conçu pour recevoir 2 bacs GN 1/3, ou 4 bacs GN 1/6, ou 2 bacs GN 1/6 et 1 bac GN 1/3. Paniers non inclus.

Sécurité et commandes

Voyant LED sur le panneau de commande indiquant l'activation des éléments chauffants. Boutons étanches, spécialement conçus pour éviter la pénétration d'eau dans le panneau de commande.

Caractéristiques

Capacité 1x 26 litres, bac GN 2/3 h200mm, puissance 7,6 kW, sous 400V triphasé. Dimensions L x P x H 400 x 730 x 870 mm, poids 39 kg.

- **Panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable**
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 15/10**
- **Cuve en acier inoxydable AISI 316**
- **Remplissage manuel de l'eau par robinet sur le panneau de commande**
- **Compatible 2x GN 1/3, 4x GN 1/6, ou 2x GN 1/6 + 1x GN 1/3**
- **Paniers non inclus**
- **Capacité : 1x 26 litres, bac GN 2/3 h200mm**
- **Puissance : 7,6 kW, sous 400V triphasé**
- **Dimensions : L x P x H 400 x 730 x 870 mm**
- **Poids : 39 kg**

Questions fréquentesQuelle est la capacité de ce cuiseur à pâtes ?

1x 26 litres, bac GN 2/3.

Quels bacs sont compatibles avec ce cuiseur à pâtes ?

2 bacs GN 1/3, 4 bacs GN 1/6, ou 2 bacs GN 1/6 et 1 bac GN 1/3.

Quelle est l'alimentation de ce cuiseur à pâtes ?

Elle est électrique, 7,6 kW, sous 400V triphasé.