Cuiseur à pâtes gaz, 2 bacs GN 1/1, capacité 2x 40 litres



Codes produits :

Référence : VS9080CPGS

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 870
Largeur (mm): 800
Profondeur (mm): 900
Puissance kW Gaz: 23,6
Taille & Capacité: 2x GN 1/1 h:200 mm/2x 40 litres
Capacité brut: 2x GN 1/1 h:200 mm/2x 40 litres
Alimentation: Gaz
Poids kg: 109
Implantation: Sur meuble ou sur socle
Alimentation 2: Gaz de ville
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 900mm
Type de paniers cuiseurs à pâte: GN 1/3
Nombre de paniers cuiseurs à pâte: 6
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Capacite brut (L): 80
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Origine: IT
Entrée d'eau: 3/4"
Sortie d'eau: 3/4"
Type de transport: Palette
Type de connection Gaz (inch): 1/2"

Ce cuiseur à pâtes gaz, 2 bacs GN 1/1, capacité 2x 40 litres, cuves 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 : 2x 40 litres, bacs GN 1/1**
- **Cuves en acier inoxydable AISI 316**
- **Remplissage manuel de l'eau par robinet sur le panneau de commande**
- **Paniers non inclus**

Ce cuiseur à pâtes gaz, 2 bacs GN 1/1, capacité 2x 40 litres, cuves 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, 2 bacs GN 1/1

Ce cuiseur à pâtes dispose de deux cuves en acier inoxydable AISI 316, capacité 40 litres chacune. Panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable, plan de travail en acier inoxydable AISI 304 20/10, conduit en fonte émaillée.

Chauffe et remplissage

Chauffage par brûleur inox situé sous les cuves. Gaz fourni par soupape de sécurité avec thermocouple, brûleur pilote et dispositif piézoélectrique pour l'allumage automatique.

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

Sécurité et commandes

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

Caractéristiques

Capacité 2x 40 litres, bacs GN 1/1 h200mm, puissance 23,6 kW, allumage piézoélectrique. Dimensions L x P x H 800 x 900 x 870 mm, poids 109 kg.

- **Panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable**
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 20/10**
- **Cuves en acier inoxydable AISI 316**
- **Remplissage manuel de l'eau par robinet sur le panneau de commande**
- **Paniers non inclus**
- **Capacité : 2x 40 litres, bacs GN 1/1 h200mm**
- **Puissance : 23,6 kW, allumage piézoélectrique**
- **Dimensions : L x P x H 800 x 900 x 870 mm**
- **Poids : 109 kg**

Questions fréquentesQuelle est la capacité de ce cuiseur à pâtes ?

2x 40 litres, bacs GN 1/1.

Les paniers sont-ils inclus ?

Non, ils sont vendus séparément.

Quelle est l'alimentation de ce cuiseur à pâtes ?

Elle est gaz, 23,6 kW, allumage piézoélectrique.