

CUISEUR A PATES

MODELES: à gaz ou électriques (G-E) avec porte(s) battante(s) et module de relevage automatique paniers (MSE91M01)

AVEC:

- demi-module avec 1 bac de 40 lt (-91M00)
- module entier avec 2 bacs de 40 lt + 40 lt (-92M00)

CHAUFFAGE: dans le modèle électrique par une résistance basculante en kronifer, dans la version à gaz par des brûleurs positionnés en dessous du bac

ALLUMAGE: par commutateur dans la version électrique et par piezo électrique dans le cuiseur à pâtes à gaz

BAC DE CUISSON: réalisé en acier inox 316L connu pour sa haute résistance à la corrosion, à l'usure, aux sollicitations, à l'eau salée et à l'amidon.

SECURITE: par un thermostat. Le chargement et l'écoulement de l'eau sont incorporés dans l'appareil pour permettre un travail simple.

Hygiène: Le nettoyage du bac est garanti par le débit continu de l'eau réglé par le trop-plein. Les bacs sont faciles à nettoyer grâce aux coins arrondis et l'écoulement positionné à l'intérieur du bac garanti l'hygiène et la sécurité de l'appareil.



CODE	CPG91M01	CPG92M01	CPE91M00	CPE92M00
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door				
POWER SUPPLY	GAS	GAS	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSION				
Width	400	800	400	800
Depth	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
Height	900	900	900	900
ELECTRIC POWER	-	-	9,6	19,2
GAS POWER	13,9	27,8	-	-



Module de relevage paniers automatisé breveté CO en 1992 KORBHEBEMODUL 1992 PATENTIERT

MODELLE: Gas- oder Strom betrieben (G-E) mit Tür und Korbhebemodul (MSE91M01)

MIT:

- halbes Modul mit einer Wanne mit 40 l (-91M00)
- ganzes Modul mit Doppelwanne mit 40 l + 40 l (-92M00)

ERWÄRMEN: für das Model mit Strombetrieb über drehbare Heizwiderstände aus Cronifer, bei der Ausführung mit Gasbetrieb über Brenner unter der Wanne

EINSCHALTEN: über Wechselschalter für die Ausführung mit Strombetrieb und über Piezoeffekt für Gasnudelkocher

WANNE: besteht aus rostfreiem Stahl 316L, der für seine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Rost, Verschleiß, Beanspruchung, Salzwasser und Stärke bekannt ist.

SICHERHEIT: mithilfe von Thermostat. Für ein bequemes Arbeiten sind Zu- und Ablauf integriert.

HYGIENE: Die Reinigung erfolgt über einen ständigen Wasserfluss, der mithilfe einer Überlaufleitung reguliert wird. Dank der abgerundeten Ecken sind die Wannen leicht zu reinigen und das Abflusssystem in der Wanne garantiert Hygiene und Sicherheit.