

316200

CP4FE9N

**Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 40 l GN1/1
freestanding sur compartiment fermé - paniers non
inclus**



- Cuiseur à pâtes électrique 40 L GN1/1 freestanding sur compartiment fermé de 40 cm.
- Puissance : 8,4 kW.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 2mm et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- Bandeau de commandes et tiroir en acier inox AISI 304.
- Le cuiseur à pâtes est un appareil qui sert également à faire bouillir le riz, les légumes, les viandes et autres produits.
- Plan de travail embouti auquel est hermétiquement soudée la cuve emboutie aux coins arrondis, rainure anti-débordement et large zone d'expansion de la mousse.
- Cuve, tuyau de vidange et faux fond en acier inoxydable AISI 316 pour une résistance durable à la corrosion saline.
- Commande de remplissage de l'eau à l'intérieur du compartiment.
- Chauffage au moyen de résistances infrarouges à l'extérieur de la cuve de cuisson pour un nettoyage facile et une plus longue durabilité.
- Commutateur avec 3 niveaux de puissance.
- Thermostat de sécurité pour protéger la cuve contre les allumages sans eau ou pour évaporation excessive.
- Lampe verte pour présence de tension.
- Distributeur d'eau dans la partie arrière du plan de travail.
- Trop-plein pour l'évacuation de l'amidon dans la partie frontale de la cuve.
- Évacuation sur le fond.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau électrique.
- Paniers non fournis.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195.

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	8,4 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	8,4 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
CAPACITÉ DE LA CUVE	40lt	REMPLISSAGE DE L'EAU	Distributeur sur le plan
DIMENSIONS DE LA CUVE	30,5x51x31 cm	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 4 n° - mm ²
TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F	TYPE DE CUVE	AISI 316
POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	Fond	EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	Fond
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-672 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	1/2"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H)	0 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X)	224 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y)	-620 mm	DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H)	0 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X)	294 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y)	-620 mm	HAUTEUR DU PIED	133 mm
RÉGLAGE DU PIED	133/195 mm	DEGRÉ IPX	4
LARGEUR	40 cm	PROFONDEUR	90 cm
HAUTEUR	90 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	46 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	115 cm
POIDS NET	55 kg	POIDS BRUT	64 kg
VOLUME	0,53 m ³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	1680.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	294.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	2469.6 g/h		

ACCESSOIRES

120650	COUVERCLE GN1/1
319009	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=40CM
399504	PANIER 3 X GN1/3 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H)
399505	PANIER 1 X GN1/3 + 2 X GN2/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H)
399506	PANIER 2 X GN1/3 + 2 X GN1/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H) (14X14X20H)
399507	PANIER 1 X GN1/3 + 4 X GN1/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H) (14X14X20H)
399508	PANIER 1 X GN1/3 + 1 X GN2/3 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H) (29X29X20H)
399548	PANIER 6 X GN1/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (14X14X20H)
399553	PANIER 2 X GN1/2 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X24X20H)
399572	PANIER GN1/1 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (49X29X20H)
399573	PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

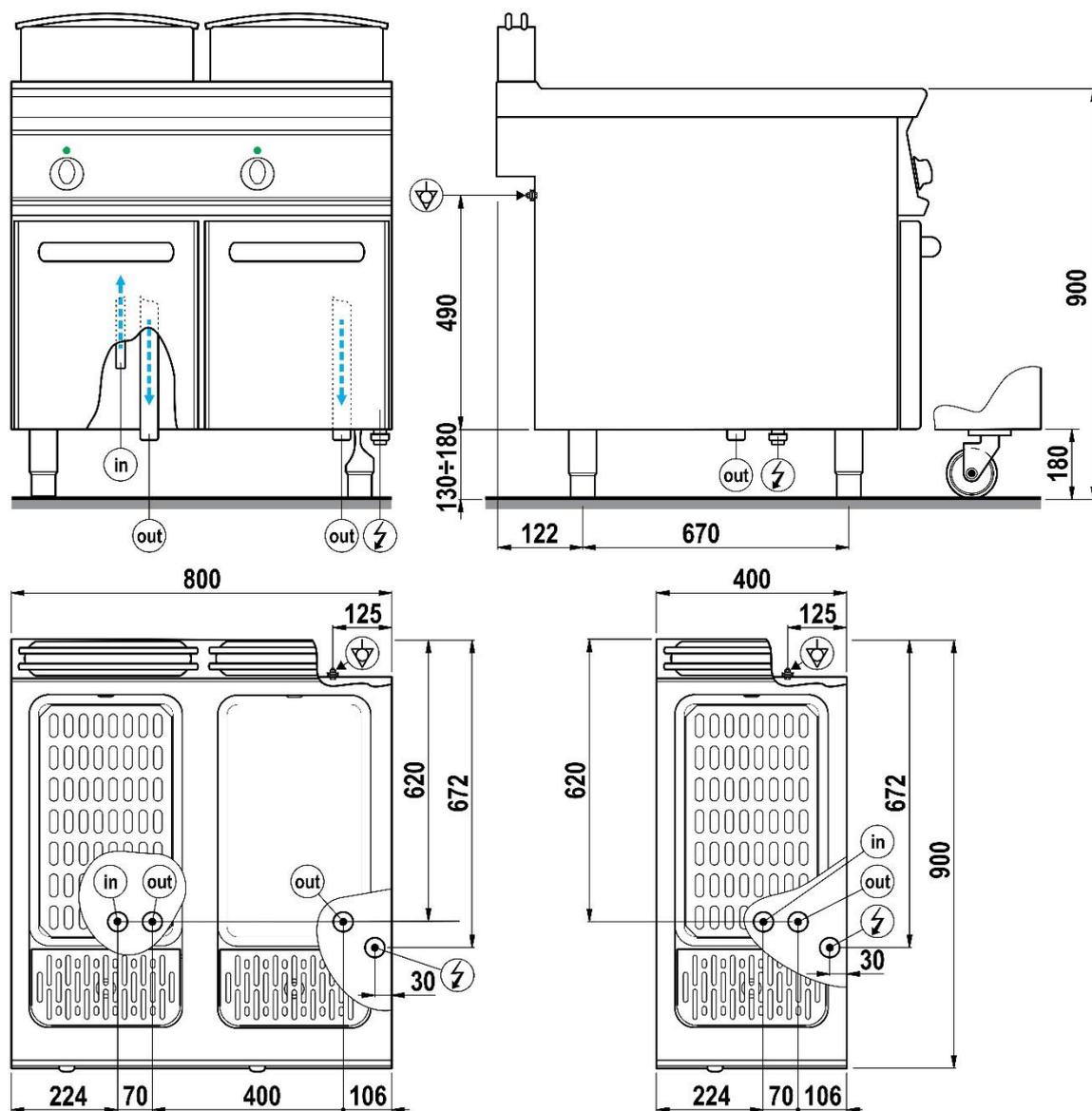


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.639.00