

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10671004	M7CPE30CL	CUISEUR À PÂTES	ÉLECTRIQUE	MILO 700

DESCRIPTION

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE 1 CUVE 30L AVEC CONTRÔLE DE NIVEAU ET CHARGEMENT AUTOMATIQUE

DONNÉES TECHNIQUES

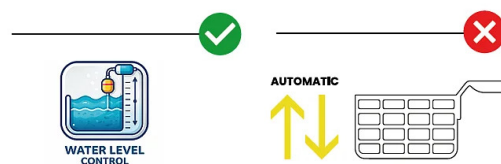
Puissance électrique (kW)	7
Tension standard (V)	380-415 V 3 N ~
N° de zones de cuisson	1x7,0KW
Dimensions de la cuve (mm)	305
Dimensions de la cuve (mm)	340
Dimensions de la cuve (mm)	240
N° de cuves	1x30lt
Degré de protection (mm)	IPX4

DONNÉES DES DIMENSIONS

Dimensions du produit (mm)	400 W x 730 P x 900 H
Poids net (kg)	48
Poids brut (kg)	61
Dimensions de l'emballage (m3)	430 x 972 x 1264
Volume de l'emballage (m3)	0.53



POWERED BY



CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. La juxtaposition précise des plans de travail garantit une hygiène maximale. Les supports en acier inoxydable fournis de série permettent de fixer les appareils entre eux de manière très efficace (joint d'étanchéité en option). Pare-éclaboussures arrière incliné sur le dessus, avec cheminée intégrée pour la dissipation de la chaleur et grille de fermeture en acier amovible. Pieds d'appui au sol, réglables, en acier inoxydable AISI 304 avec base anti-rayures en matière plastique isolante. Rallonge du pied de 60 mm, hauteur standard du plan de travail 900 mm (minimum 895, maximum 955).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Cuve en acier inoxydable AISI 316 sans soudures avec bords largement arrondis pour un nettoyage facile et efficace. Zone frontale avec glissière et plan d'appui perforé pour appuyer les paniers lors de l'évacuation de l'eau. Éléments chauffants spéciaux en tungstène placés à l'extérieur de la cuve. Réglage de la puissance par sélecteur à 3 positions. Électrovanne à deux voies pour le chargement et le maintien du niveau d'eau dans la cuve et bec frontal en acier inoxydable. De série, contrôle de niveau entièrement automatique par électrovanne : arrêt du chauffage en cas de manque d'eau. Robinet de vidange de Ø1" avec poignée ergonomique, vide sanitaire entièrement fermé par un panneau en acier inoxydable AISI 304 pour une hygiène maximale. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés.

Paniers non inclus.

Soubassement inférieur fermé par une porte à charnière en acier inoxydable AISI 304, s'ouvrant à gauche, équipée de charnières à fermeture assistée et d'une poignée ergonomique peu encombrante.

ACCESSOIRES (disponibles pour ce modèle – pas nécessairement inclus de série)

Code	Modèle	Description
861122	GNI/2	PANIER CUIS. À PÂTES GNI/1 H215
861116	GN2/3	PANIER CUIS. À PÂTES GN2/3 H215
861130	GNI/3	PANIER CUIS. À PÂTES GNI/3 H215

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10671004	M7CPE30CL	CUISEUR À PÂTES	ÉLECTRIQUE	MILO 700

DESCRIPTION

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE 1 CUVE 30L AVEC CONTRÔLE DE NIVEAU ET CHARGEMENT AUTOMATIQUE
ACCESSOIRES (disponibles pour ce modèle – pas nécessairement inclus de série)

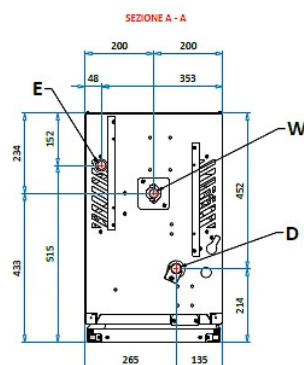
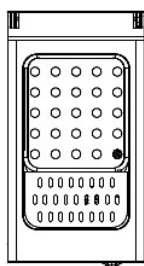
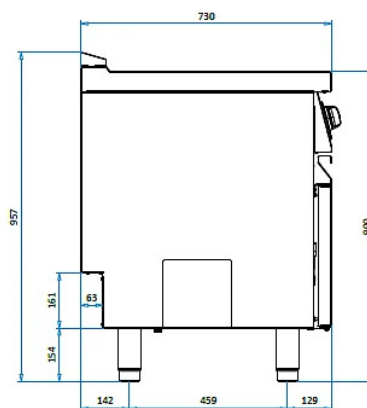
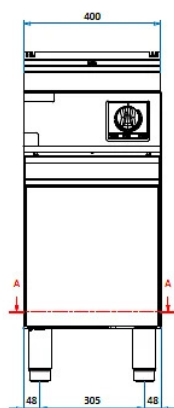
Code	Modèle	Description
861172	GN2/9	PANIER CUIS. À PÂTES GN2/9 H215
861142	GN1/6DX	PANIER CUIS. À PÂTES GN1/6 H215
861146	GN1/6SX	PANIER CUIS. À PÂTES GN1/6 H215
861152	GN1/6	PANIER CUIS. À PÂTES GN1/6 H215 Ø153
60202028	LIDCP7	
388002	OFF-CAL	DÉTERGENT DÉTARTRANT OFF-CAL 1 BOÎTE - 12 BOUTEILLES/1LITRE

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10671004	M7CPE30CL	CUISEUR À PÂTES	ÉLECTRIQUE	MILO 700

DESCRIPTION

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE 1 CUVE 30L AVEC CONTRÔLE DE NIVEAU ET CHARGEMENT AUTOMATIQUE

VUES ÉCLATÉES



RACCORDEMENTS

E = ÉLECTRIQUE	380-415 V 3 N ~
W = RACCORDEMENT À L'EAU	3/4"
D = VIDANGE	1" G (Max drain height: 15 cm (special kits excepted))