

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10672001	M7CPG30	CUISEUR À PÂTES	GAZ	MILO 700

DESCRIPTION

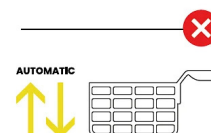
CUISEUR À PÂTES À GAZ 1 CUVE 30L

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance totale du gaz (kW)	10,0
N° de zones de cuisson	1x10,0kW
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)	61
Poids brut (kg)	74
Dimensions de l'emballage (m3)	430 x 972 x 1264
Volume de l'emballage (m3)	0.53



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. Brûleurs en acier inoxydable avec flamme stabilisée, robinet à vanne avec veilleuse et thermocouple, allumage piézoélectrique de la veilleuse. Remplissage de l'eau par robinet à bille de Ø ½" en acier inox AISI 316 conforme aux normes internationales les plus sévères pour le contact alimentaire, ou version "...C" avec chargement automatique par électrovanne à deux voies pour un chargement rapide et le maintien du niveau de l'eau dans la cuve. Bec frontal en acier inoxydable AISI 304, robinet de vidange de Ø1" avec poignée ergonomique, vide sanitaire complètement fermé par un panneau en acier inoxydable AISI 304 pour une hygiène maximale. Boutons de commande ergonomiques et athermiques.

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	GN1/2	PANIER CUIS. À PÂTES GN1/1 H215
861116	GN2/3	PANIER CUIS. À PÂTES GN2/3 H215
861130	GN1/3	PANIER CUIS. À PÂTES GN1/3 H215
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

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10672001	M7CPG30	CUISEUR À PÂTES	GAZ	MILO 700

DESCRIPTION

CUISEUR À PÂTES À GAZ 1 CUVE 30L**ACCESSOIRES (disponibles pour ce modèle – pas nécessairement inclus de série)**

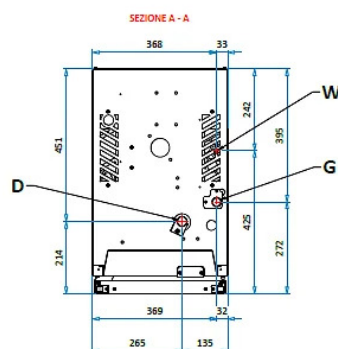
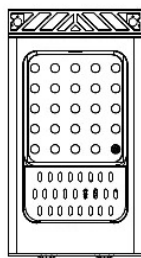
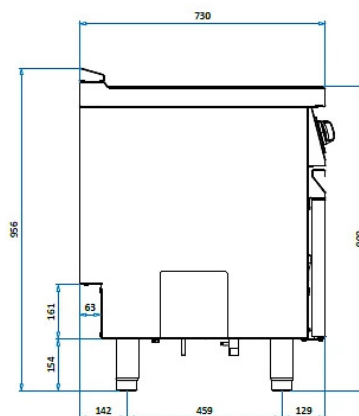
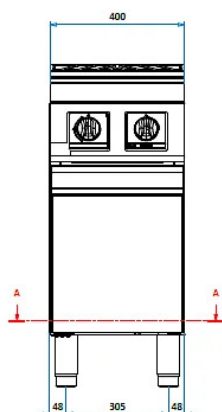
Code	Modèle	Description
861152	GN1/6	PANIER CUIS.À PÂTES GN1/6 H215 Ø153
60202028	LIDCP7	
388002	OFF-CAL	DÉTERGENT DÉTARTRANT OFF-CAL 1 BOÎTE - 12 BOUTEILLES/1LITRE

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10672001	M7CPG30	CUISEUR À PÂTES	GAZ	MILO 700

DESCRIPTION

CUISEUR À PÂTES À GAZ 1 CUVE 30L

VUES ÉCLATÉES



RACCORDEMENTS

G = GAZ	3/4" G
W = RACCORDEMENT À L'EAU	Ø 10mm
D = VIDANGE	1" G (Max drain height: 15 cm (special kits excepted))