

FICHE TECHNIQUE

CUISEURS À CRÈME AVEC BRÛLEUR À GAZ



Modèle:

☐ CC30

☐ CC50



Caractéristiques techniques générales:

Cuvette à pivot horizontal;

Lame en acier inoxydable avec grattoirs;

Certificat de brûleur à gaz;

Mouvements cinétiques sur des roulements à billes pré-lubrifiés;

Certification CE.

Garantie:

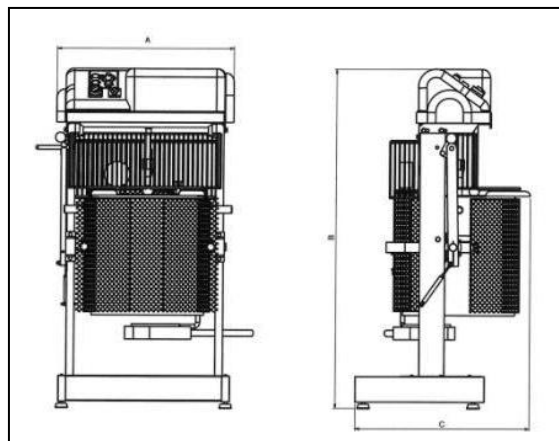
Un an, ⊗

⊗ Conditions de garantie

Les machines Sigma sont couvertes par une garantie contre les défauts de matériel ou de fabrication pendant 12 mois à compter de la date de facturation et sous réserve des conditions mentionnées ci-après:

The warranty consists only in the ex works replacement of the faulty parts, except the electrical parts and motors. The purchaser will be reimbursed neither for the

Dimensions



MODÈLE	A	B	C	Puissance [kW]	Cuve [litre]	Capacité min/MAX [litre]
CC30 (2 vitesses)	800 mm (31")	1300 mm (51")	600 mm (24")	0.37	30	6/24
CC50 (une vitesse)	800 mm (31")	1300 mm (51")	670 mm (26")	0.37	50	10/40
CC50 (deux vitesses)	800 mm (31")	1300 mm (51")	670 mm (26")	0.37	50	10/40

Tension: 400V/3/50Hz
(En option : tensions spéciales)

Transmission: réducteur.

Protections: grille de sécurité.

Panneau de commande : réglez le minuteur et appuyez sur le bouton START. Pour arrêter la machine, attendez que le minuteur termine ses courses, ou appuyez sur le bouton STOP. En tournant l'interrupteur, vous pouvez choisir la vitesse souhaitée (pour deux vitesses).

Shipping information

Model	Net weight	Gross weight	
		Pallet	Cage
CC30	70kg (154lb)	80kg (176lb)	120kg (264lb)
CC50	85kg (187lb)	95kg (209lb)	135kg (297lb)

Informations sur l'emballage

MODÈLE	Boîte sur palette		Cage/Crate	
	Dimensions [mm]	Volume [m ³]	Dimensions [mm]	Volume [m ³]
CC30	740x940x1610 (29"x37"x64")	1.12 (32.5 ft ³)	1060x900x1550 (42"x35"x61")	1.48 (52.2 ft ³)
CC50	740x940x1610 (29"x37"x64")	1.12 (32.5 ft ³)	1060x900x1550 (42"x35"x61")	1.48 (52.2 ft ³)