

K4GCPP05

CUISEUR A PATE GAZ - 1 CUVE 40 LT.



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles.

Chauffage obtenu par brûleur tubulaire à flamme stabilisée en acier inoxydable, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Puissance et intervention rapide des éléments chauffants afin d'éviter la baisse de température lors de l'introduction du produit dans la cuve. Equipé d'un robinet de gaz de sécurité qui permet de régler la puissance du maximum au minimum. Sécurité garantie par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis pour un nettoyage facile. Revêtements avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

Cuve de cuisson (capacité de 40 litres) réalisée en moulage à froid AISI 316, résistante à l'eau salée et à l'amidon, avec zone de contact et évacuation de l'amidon, trou de vidange et petite surface frontale perforée en acier inox pour le support des paniers.

Robinet pour le remplissage et la recharge en eau positionné sur le panneau frontal. Vidange du réservoir positionnée à l'intérieur de la machine pour éviter les ouvertures accidentelles. Raccord de vidange entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 316.

Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.

Testé au gaz naturel ou au GPL, selon les exigences de l'utilisateur.

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

Accessoires disponibles sur demande.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 400 mm
 Profondeur: 900 mm
 Hauteur: 850 mm
 Poids: 60 kg
 Volume: 0.56 m³
 Puissance gaz: 14.00 kW

