

K4ECP10

CUISEUR A PATE ELECTRIQUE A CUVE DOUBLE 40 + 40 lt.



DESCRIPTION DU PRODUIT

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

Chauffage obtenu grâce à un couple de résistances chauffantes en CRONIFER, complètement immergées dans l'eau, afin d'assurer un réchauffement rapide de l'eau et de résister à l'eau salée et à l'amidon. Thermostat de sécurité à réactivation manuelle contre la marche à sec. Fonctionnement à travers un interrupteur à 4 positions pour ajuster la puissance en fonction des opérations de travail. Plan de travail moulé en AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

Cuves en AISI 316 moulées à froid, résistantes à l'eau salée et à l'amidon, avec bords arrondis, zone de débordement et d'écumage de l'amidon, trou de vidange et petite surface frontale perforée pour le support des paniers.

Robinet de remplissage d'eau sur le panneau avant. Manches à section elliptique en AISI 304. Vidange de la cuve à l'intérieur de l'appareil pour éviter l'ouverture accidentelle. Raccord de vidange en acier inoxydable AISI 316.

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

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

Accessoires disponibles sur demande.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 800 mm

Profondeur: 900 mm

Hauteur: 850 mm

Poids: 93 kg

Volume: 0.99 m³

Puissance électrique: 19.80 kW

