



Cuiseur à pâtes électrique



CME 410 CP



Cuiseur à pâtes électrique.

- Dimensions intérieures de la cuve : 336 x 308 x 200 mm. (Gastronorme 2/3).
- Cuve en acier inoxydable AIS1316L.
- Volume : 12 à 18 litres.
- Capacité : 4 paniers 125 x 125 mm en profondeur de 160 mm.
- Résistance immergée en acier inoxydable "spécial" cuiseur pâtes, pivotables (90°) pour le nettoyage du fond de cuve.
- Alimentation d'eau dans la cuve par électrovanne calibrée.
- Trop-plein dans le panache de la cuve.
- Vidange sous cuve par vanne manuelle 1/4 de tour. A raccorder sur le réseau.
- Puissance totale : 3,5 kW.
- Thermostat de régulation 0° C / 110° C.
- Thermostat de sécurité de manque d'eau à réenclenchement manuel.
- Alimentation 230 V mono + T.

CME 410 CP

L 400 - P 650 - H 895

Dotation.

- 1 support paniers,
- 1 égouttoir amovible,
- 4 paniers à pâtes perforés avec poignées isolante.



La Cuisson des Chefs.

