CUISEUR À PÂTES

- Appareil de cuisson pour produits de type pâtes
- Cuve emboutie, soudée de manière invisible dans la plaque supérieure (308 x 510 x 300 mm, 45 l)
- Cuve en acier innox avec addition de molybdène 1.4404 résistant à l'eau salée
- Chauffage directe et performante avec réglage par thermostat 30 °C – 100 °C
- Résistance tournable de 90 degrés dans la cuve
- Protection intégrée contre le chauffage à sec
- Dispositif d'évacuation d'amidon intégrée par zone de débordement et égouttoir
- Zone d'évacuation d'amidon avec raccord propre à la vidange et zone d'expansion de mousses
- Vidange par robinet à bille 1"
- Arrivée d'eau ½"

	FEN 400
Dimensions, L x P x H en mm	400 x 850 x 900
Poids en kg	55
Puissance raccordée en kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	10
1 cuve GN 1/1 – 308 x 510 x 215 mm, 45 l	●
Armoire ouverte au-dessous, L x P x H en mm	333 x 335 x 269
Partie inférieure hygiénique H2	●

ACCESSOIRES STANDARD	
ZUB D93 Panier à pâtes GN 1/3 – 200 mm	2
ZUB D94 Panier à pâtes GN 1/6 – 200 mm	2
Siphon 1 1/2" x 50 mm avec départ de 45°	1

ACCESSOIRES	
ZWM F03 Porte battante montée – charnière à droite	O
ZWM F04 Porte battante montée – charnière à gauche	O
ZUB D93 Panier à pâtes GN 1/3 – 200 mm	O
ZUB D94 Panier à pâtes GN 1/6 – 200 mm	O

O = Option