K4GCPP10

CUISEUR A PATE GAZ - 2 CUVES 40 + 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.
Cuves de cuisson (**capacité de 40 litres chacune**) réalisées en moulage à froid AISI 316, résistantes 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: 800 mm
Profondeur: 900 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 105 kg
Volume: 0.99 m³
Puissance gaz: 28.00 kW

Viale del Progresso, 20 Z.I. 35026 Conselve (PD) - Italia
P.I. e C.F IT01897630289 | TEL: (+39) 049 95 00 555 | FAX: (+39) 049 95 00 560