

► MOUVEMENT DE CONVECTION

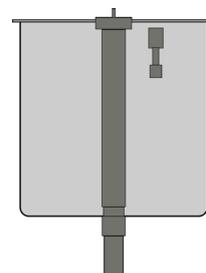
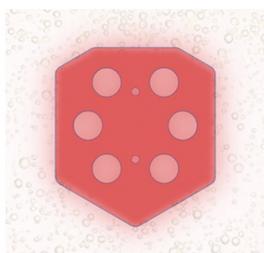
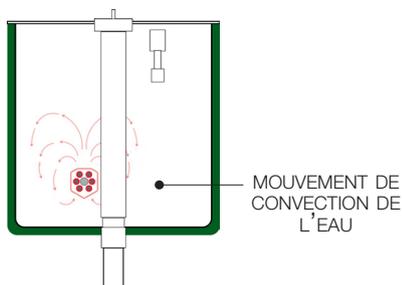
La position des éléments chauffants génère un mouvement de convection de l'eau qui garantit l'échange thermique optimale entre l'élément chauffant et l'eau-même.

► SYSTÈME HRS (RÉSERVE DE CHALEUR)

L'élément chauffant avec le système HRS. Le système HRS est une réserve de chaleur de l'élément (volant thermique) qui émet la chaleur en fonctions des besoins.

► BONDE DE VIDANGE AMOVIBLE

La cuve est fournie avec la bonde de vidange extractible construite entièrement en acier inoxydable AISI 304. Cela comporte l'absence de robinets dans le soubassement et le nettoyage et l'entretiens faciles.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- ▶ Cuves emboutis en tôle d'acier inoxydable AISI 316 ép. 15/10
- ▶ Thermostat électronique avec affichage de la température
- ▶ Thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe
- ▶ Remplissage automatique de l'eau actionnée par la touche
- ▶ Rajout automatique pendant le cycle de cuisson de l'eau évaporée
- ▶ Régulateur de temps de cuisson
- ▶ Vidange pour l'eau et trop-plein avec une grande ouverture pour drainer les résidus de cuisson (amidon)
- ▶ Panneau à écran tactile pour gérer les commandes et les programmes de cuisson



CUISEUR À PATES

Modèle	HCPT 26	HCPTAC 26
Nr. de Cuves	1	1
Capacité	26 litres	26 litres
Voltage	AC 400V-3N-50 Hz	AC 400V-3N-50 Hz
Puissance	7,8 kW	7,8 kW
Ampérage	11,2 A	11,2 A
Dimensions	450x750x900	450x750x900
Poids net (poids brut: +20Kg)	77 Kg	85 Kg
Élevateur de paniers	X	•

• de série

X pas disponible

