



## CELTIC C11 CUISEUR PATES ELEC

### RELEVAGE MANUEL PLACARD FERME

#### Caractéristiques

Dimensions extérieures : 400 X 835 X 900  
 Dessus en acier inoxydable 18.10 brossé  
 Epaisseur dessus 30/10  
 Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé  
 Structure 20/10 en acier inoxydable  
 Piétement vérin composite de 150 réglable en hauteur  
 Bord avant tombé rayonné de 20  
 Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation  
 Façade sans vis apparentes

#### Dessus

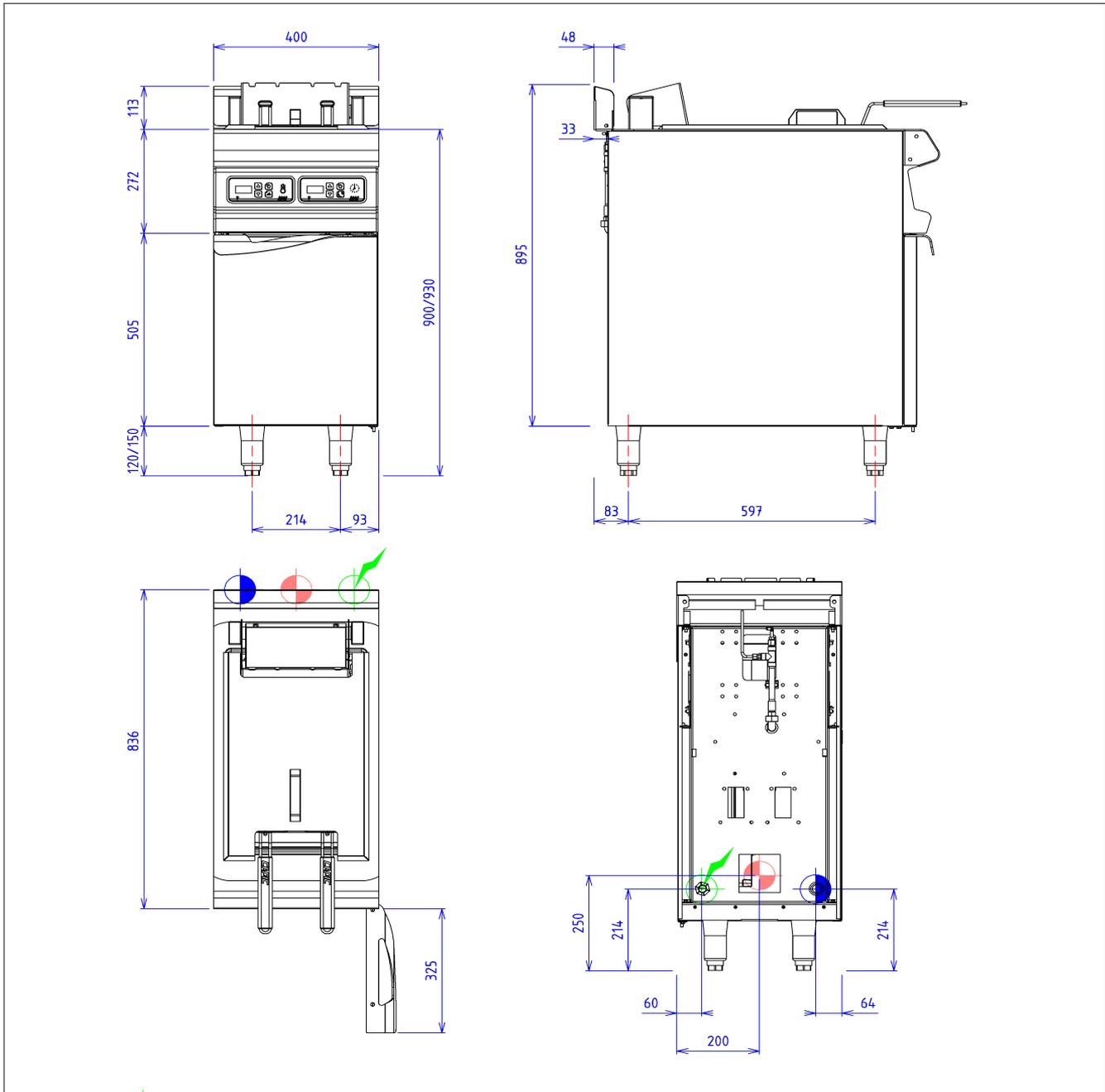
Cuve Inox 316L  
 Puissance : 10 kW  
 Rendement: 30-35 kg/h de pâtes fraîches  
 Chauffage par résistance oblongue  
 blindée inox basculante  
 Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27  
 Filet d'eau maintenant le niveau constant et  
 faisant s'écouler les rejets d'amidon vers la  
 zone de débordement  
 Minuterie électrique en façade de 0 à 99 min  
 Contrôle de niveau d'eau automatique  
 2 paniers de 310x120x185

#### Options :

panier portion a pates 85x85x200 (X291101)  
 grand panier cuiseur pates 380x270x180 (X291102)

#### Dessous

Construction en acier inoxydable 18.10  
 Structure 20/10  
 Habillage 10/10  
 Dimensions extérieures : 400x724x650  
 Façade sans vis apparentes  
 Porte doublée



## ELEC



Puissance électrique : 10.00kW

Réservation Elec : Bornier interne - Raccordement Elec : 400V  
TRI + N + T

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335\*

## EAU/AIR



Raccord vidange :D 42 mâle Inox