



FICHE TECHNIQUE CUISEUR A PATES/MULTICUISEUR



Multicuisneur



Cuiseur à pâtes

Caractéristiques :

Spécialement conçu pour les pâtes et pour régénérer les produits sous vide ou en barquette.

- Cuve de 30 litres. Puissance 6 kW.
- Voyant de mise en marche
- Chauffage par résistance électrique.
- Vidange par vanne 1/4 de tour.
- Filet d'eau maintenant le niveau constant et faisant s'écouler les rejets d'amidon vers la zone de débordement.
- Livré avec 6 paniers GN 1/6 inox avec poigné isolante

Option :

- Relevage automatique des poignés



5, Chemin du Néron – 38360 SASSENAGE – France
Tel. 04 38 26 00 26 - Fax. 04 38 26 00 27
email : chaudronneriedelisere@wanadoo.fr - www.chaudronneriedelisere.com