

# 06WCP1GM

## CUISEUR A PATES GAZ 1 x CUVE 40 l



### CARACTERISTIQUES DE LIGNE

Plan de travail en acier inox 18-10, épaisseur 20/10 mm, profondeur 1100 mm, profilé sur deux côtés. 180 mm d'espace d'appui sur chaque côté d'utilisation. Structure autoportante avec plan, côtés et panneau arrière en acier inox 18-10. Plan de travail, côtés, panneau arrière, façade et bandeau de commandes satinés, finition Scotchbrite. Juxtaposition bord à bord des éléments avec fixation entre eux. 2 possibilités d'implantation au choix: sur pieds (optional) ou sur socle inox avec plinthes inox ou maçonnée. Degré de protection IPX5. Certification CE pour tous les produits à gaz. Certification CSQA pour la conception hygiénique.



### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES



- Cuve de cuisson soudée en continu au plan de travail, avec bords pour contenir les amidons et les écumes à l'intérieur de la cuve. Cuve emboutie largement rayonnée et tuyau d'évacuation verticale à débit élevé pour le vidage rapide. Finition polie en acier inox Aisi 316L pour un meilleur nettoyage, épaisseur 15/10 mm. Cuve de cuisson pour bacs GN 1/1.
- Double évacuation frontale des amidons avec trou de vidage positionné dans la partie frontale en correspondance du robinet et remplissage eau, tablette frontale de dépose des paniers perforée en acier inox.
- Robinets d'arrivée et remplissage de l'eau de la cuve avec commande sur le tableau de commandes et robinet d'arrivée sur la zone d'évacuation des amidons.
- Alimentation en eau de la cuve par électrovalve et 3 possibilité de sélection remplissage eau : remplissage rapide et lavage de la cuve (commandé directement par l'utilisateur, remplissage permanent (écoulement des amidons), remplissage exclu mais rétablissement automatique du niveau minimum.
- Tuyau d'évacuation en acier inox 18-10 commandé par robinet à bille avec levier de commande que l'on peut atteindre facilement.
- Chauffage réglable de 14 à 7 kW, par commande placée sur le tableau de façade.
- Capacité de la cuve 40 litres.
- Puissance spécifique: 350 watts/litre
- Mitre arrière d'évacuation des gaz brûlés fixée sur une réhausse inox emboutie au plan arrière coiffée d'une grille de protection en fonte émaillée.
- Manettes de commande en matériel athermique avec symboles sérigraphiés, positionnées sur une façade de travail.
- Placard traversant en acier AISI304 épaisseur 10/10, fermé sur deux côtés, largement rayonné sur le fond, avec portillons composés de portes et de contre-portes embouties en acier inox AISI304 épaisseur 10/10, isolées à l'intérieur avec matériel de structure insonorisant; charnières extérieures.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Chauffage directe par batterie de brûleurs en acier inox commandés par robinet gaz de sécurité avec veilleuse et thermocouple.
- Allumage électronique du groupe veilleuse pilote par train d'étincelles.
- Accessibilité à tous les composants fonctionnels par le devant et le bandeau supérieur de commandes.

<b>Largeur</b>	<b>Cm</b>	<b>60</b>	<b>Puissance gaz</b>	<b>kW</b>	<b>14 - kcal/h 12.040 - BTU 47,768</b>
<b>Profondeur</b>	<b>Cm</b>	<b>110</b>	<b>Puissance électrique</b>	<b>kW</b>	<b>0,</b>
<b>Hauteur</b>	<b>Cm</b>	<b>72</b>			
<b>Poids net</b>	<b>Kg</b>	<b>100</b>	<b>Branchement électrique</b>	<b>V-Hz</b>	<b>230V 1N~ / 50Hz</b>