



TOP
15/10

ADVANTAGE

FR Cuisneur polyvalent pour pâtes, riz, légumes, oeufs, „ Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter les divers paniers à pâtes, ainsi que de contenir les éventuels débordement de l'eau. La cuve est réalisée en acier inox AISI 316 (résistant à la corrosion du sel et à l'usure), complètement soudée (en continu), elle est munie de série d'un filtre à la sortie de la décharge et d'un deuxième filtre à l'évacuation du trop-plein, de manière à retenir les pâtes tombées dans l'eau de cuisson, évitant ainsi de boucher les canalisations.

NL Polyvalente koker voor pasta, rijst, groenten, eieren, ... De diepgetrokken TOP staat toe om de diverse pastakorven te laten uitlekken, evenals het verhinderen van overloop water. De kuip is uitgevoerd in AISI 316 (bestendig tegen corrosie door zout en slijtage), volledig gelast (in continu), is voorzien van een filter aan de uitloop en een tweede filter bij de overloop, dusdanig om de ingevallen pasta's te bewaren in het kookwater, dit om het verstopping van de leidingen te verhinderen.

DE Mehrzweckkocher für Nudeln, Reis, Gemüse, Eier, „ Der speziell tiefgezogene TOP wird die verschiedenen Nudelkörbe entleeren und einen eventuellen Wasserüberlauf auffangen. Der Behälter ist aus Edelstahl AISI 316 (beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß), vollständig verschweißt (durchgehend), er ist serienmäßig mit einem Filter am Auslauf und einem zweiten Filter am Überlauf ausgestattet, um die in das Kochwasser gefallen Nudeln zurückzuhalten und so ein Verstopfen der Leitungen zu vermeiden.

FR Cuisseurs à pâtes gaz et électrique

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. usagée est à prévoir.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 316 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, épaisseur 15/10ème, résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'un trop plein pour les amidons. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve est placée sur la face avant de l'appareil, le robinet de décharge dans l'armoire inférieure. Une évacuation au réseau d'eau
- Chauffage gaz, par des brûleurs à flamme horizontale, placés en-dessous de la cuve. Régulation par une vanne gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox placées à l'intérieur du bac, régulation par commutateur à 4 positions de chauffe, thermostat de sécurité de série.

NL Pastakokers op gas en elektrische

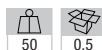
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in R.V.S. AISI 304.
- Diepgetrokken kuip in R.V.S. AISI 316 met alle binnenhoeken afgerond voor een eenvoudige en hygiënische onderhoud, dikte 15/10de, bestendig tegen corrosie en slijtage, uitgerust met een overloop voor opvang van zetmeelafscheiding. De watertoevoerkraan met frontale bediening, de afvoerkraan met bediening in de kast eronder. Aansluiting op de afvoerleiding is te voorzien.
- Gasverwarming, door branders met horizontale vlam, onderaan de kuip geplaatst. Regeling door een gasklep, ontsteking voor waakvlam en veiligheidssysteem door thermokoppel, piézo-elektrisch apparaat.
- Elektrische verwarming door middel van gepantserde weerstanden in R.V.S., geplaatst onder de bodem van de kuip, Temperatuurregeling van een schakelaar met 4 verwarmingsstanden, standaard veiligheidsthermostaat.

DE Nudelkocher mit Gas- und Elektrobetrieb

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 316, alle Ecken und Innenwinkel abgerundet, für einfache und hygienische Wartung, Dicke 15/10, beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß, mit einem Überlauf für Stärke. Das Hahnventil zum Befüllen des Beckens befindet sich auf der Vorderseite des Gerätes, der Ablasshahn im Unterbau. Eine Entleerung in das Abwassernetz ist vorzusehen.
- Gasheizung mit horizontalen Flammenbrennern unter dem Becken. Justierung der Brennerflammen mittels Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermolement, mit elektrischer Piezovorrichtung.
- Elektrische Aufheizung durch Edelstahl-Panzerheizelemente im Inneren des Behälters, Temperaturregeling durch Schalter mit 4 Heizstellungen, Sicherheitsthermostat serienmäßig.



page 107



G7/CPA4

2 461,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920 kcal/h : 7310

FR Cuisneur à pâtes gaz 1 cuve 26 Lt (s/paniers), sur armoire

- Cuve GN 2/3, dimensions 310x340xh300 mm.
- NB : paniers en option.

NL Pastakoker op gas, 1 kuip 26 liter (zonder manden), op kast

- Kuip GN 2/3, afmetingen 310x340xh300 mm.
- NB : manden in optie.

DE Gas-Nudelkocher, 1 Becken, 26 Lt. (s/Körbe) auf Unterbau

- Becken GN 2/3, Dimensionen 310x340xh300 mm.
- Körbe als Option erhältlich.

