


**TOP
20/10**


ADVANTAGE

FR Cuiseur polyvalent pour pâtes, riz, légumes, oeufs,.... Le TOP spécialement embouti et l'égouttoir perforé spécialement conçu, permettrons 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. Sur demande: couvercle.

NL Veelzijdig kooktoestel voor pasta, rijst, groenten, eieren, ... Dankzij de speciaal diepgetrokken TOP en de speciaal ontworpen geperforeerde lekbak kunnen verschillende pastamandjes worden leeggemaakt, en kan elke wateroverloop worden geblokkeerd. De kuip is uitgevoerd in roestvrij staal AISI 316 (bestendig tegen corrosie en slijtage), volledig gelast (continu), standaard uitgerust met een filter aan de uitlaat van de ontlading en een tweede filter aan de uitgang van de overloop, om de pasta die in het kookwater is gevallen tegen te houden, om zo verstopping van de leidingen te voorkomen. Op aanvraag: deksel.

DE Mehrzweckkocher für Pasta, Reis, Gemüse, Eier,.... Die speziell tiefgezogene Platte sowie die speziell entwickelte perforierte Tropfschale ermöglichen das Entleeren der verschiedenen Pastakörbe sowie das Auffangen von eventuell überlaufendem Wasser. Das Becken ist aus Edelstahl AISI 316 (beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß), komplett verschweißt (durchgehend), standardmäßig mit einem Filter am Ende des Auslaufs und einem zweiten Filter am Ablass des Überlaufs, um die in das Kochwasser gefallen Teigwaren aufzufangen und so ein Verstopfen der Leitungen zu vermeiden. Auf Wunsch: Deckel.

FR Cuiseur a pâtes gaz et électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 316 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis, épaisseur 15/10ème, résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'un trop plein pour les amidons et d'un double fond perforé en acier inox AISI 304. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve est placée sur la face avant de l'appareil, la vanne de décharge (à bille) dans le meuble.
- Chauffage gaz, 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 de la cuve, régulation 4 positions, thermostat de sécurité de série.

NL Pastakokers op gas en elektrisch

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken top en waterdicht (20/10 mm) in R.V.S. AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip in roestvrij staal AISI 316 met alle hoeken afgerond, dikte 15/10de, bestendig tegen corrosie en slijtage, uitgerust met een overloop voor opvang van zetmeelafschijding en een dubbele geperforeerde bodem in roestvrij staal AISI 304. De watertoevoer kraan met frontale bediening, de afvoerkraan (kogel) met bediening in de kast.
- Gasverwarming, door branders met horizontale vlam, onderaan de kuip geplaatst. Regeling d.m.v. een gasklep, ontsteking voor waakvlam en veiligheidssysteem door thermokoppel, piézo-elektrisch apparaat.
- Elektrische verwarming door roestvrijstalen gepantserde verwarmingselementen geplaatst in de kuip, regeling 4 posities, standaard veiligheidsthermostaat.

DE Nudelkocher mit Gas- und Elektrobetrieb

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- "Tiefgezogenes" Becken aus Edelstahl AISI 316, alle Ecken und Innenwinkel abgerundet, Dicke 15/10, beständig gegen Salzkorrosion und Verschleiß, ausgestattet mit einem Überlauf für Stärke und einem doppelten, perforierten Boden aus Edelstahl AISI 304. Das Wasserhahnventil zum Befüllen des Beckens befindet sich auf der Vorderseite des Gerätes, das Ablassventil (Kugelhahn) im Schrank.
- Gasheizung mit horizontalen Flammenbrennern unter dem Becken. Regelung durch Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit elektrischer Piezovorrichtung
- Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl im Becken, Regulierung durch einen 4-Stufen Schalter.

page 179



1000 Kcal/h = 1,16 kW

G9/CPA4

mm : 400x300xh850/920

kcal/h : 11438

FR Cuiseur à pâtes gaz, 1 cuve 40 lit. sur meuble fermé (s/paniers)

- Cuve GN 1/1, dimensions 350x510xh300 mm.

NB: paniers en option.

NL Pastakoker op gas, 1 kuip GN 1/1, 40 liter, op gesloten kast (zonder manden)

- Kuip GN 1/1, afmetingen 350x510xh300 mm.

NB: manden in optie.

DE Gas-Nudelkocher, 1 Becken 40 Lit., auf Unterschrank (s/Korb)

- Becken GN 1/1, Dimensionen 350x510xh300 mm.

Hinweis: Körbe als Option.

