

	L	30
	mm	306 x 340 x 300 h
	kW	8
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	49



Cesti non in dotazione / Without baskets / Sans paniers / Ohne Korbe

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Capacità utile della vasca 30 Lt. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti dal fondo della vasca e protegge le resistenze situate direttamente all'interno della vasca. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno della vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Piedini regolabili. Standard: 1P Porta con spessore 20/10 con maniglia.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Pressed tank with large rounded edges completely made of AISI 316 Stainless steel. Usable capacity of the tank 30 Lt. Water circulation guaranteed by a drilled bottom which keeps the basket away from the tank bottom and protects the resistances located directly inside the tank. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle. Adjustable feet. Standard: 1P Door of 20/10 thickness with handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement en acier inoxydable AISI 316. Capacité utile de la cuve 30 L. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve et qui protège les résistances positionnées directement à l'intérieur de la cuve. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amidons en excès pendant la cuisson. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Pieds réglables. Standard: 1P Porte avec poignée épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Rändern, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Nutzfassungsvermögen der Wanne 30 l. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, der einen Abstand der Körbe vom Wannenboden sicherstellt und die direkt im Inneren der Wanne befindlichen Heizelemente schützt. Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1P Tür Stärke 20/10 mit Griff.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 8
---	--	----------------	------

