



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-G9CP40	CUISEUR À PÂTES À GAZ sur MOBILE, BERTOS, ligne MAXIMA 900, 1 cuve de 40 litres, puissance thermique Kw.12,00, Poids 54 Kg, dim.mm.400x900x900h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
CUISEUR À PÂTES GAZ sur MOBILE, ligne MAXIMA 900, 1 BOL capacité 40 lt :

- équipement idéal pour cuire des pâtes, du riz, des légumes et des œufs grâce à la rapidité de l'eau bouillante ;
- **plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304 ;**
- intérieur en acier inoxydable.;
- **haute performance garantie par le système de chauffage** qui enveloppe extérieurement toute la surface de la baignoire ;
- **flamme pilote et soupape de sécurité à thermocouple ;**
- **allumage piézoélectrique** avec protection en caoutchouc ;
- **cuve moulée à grands bords arrondis** entièrement en acier inoxydable AISI 316 ;
- **circulation de l'eau garantie par un fond perforé** qui espace les paniers de 10 cm du fond ;
- **trop-plein de grand diamètre** pour éliminer les excès de féculents pendant la cuisson ;
- **plan d'appui avec fonction égouttoir**, amovible, affleurant au plan ;
- le bec verseur en surface permet de réguler le débit d'eau via une commande sur le tableau de bord ;
- **robinet de vidange à bille**, situé à l'intérieur du compartiment, commandé par une poignée à poignée athermique ;
- **2 ans de garantie .**

NB : Paniers non fournis. Ils doivent être choisis en fonction des besoins individuels.

Marquage CE

Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

Puissance thermique (Kw)	12,00
poids net (Kg)	54
largeur (mm)	400
profondeur (mm)	900
hauteur (mm)	900

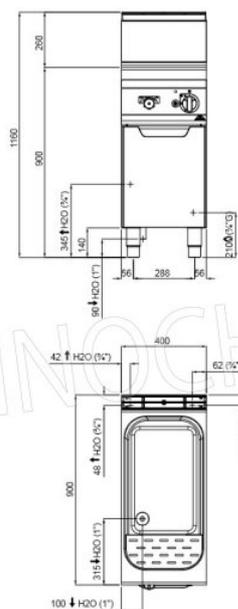


9CS 1/3	
9CS 1/6 SX	9CS 1/6 DX
9CS 1/6 SX	9CS 1/6 DX



	L	40
	mm	308 x 510 x 295 h
	kW	12
	kcal/h	10.320
	BTU/h	40.944
	G30/G31	kg/h 1,02
	G20	m ³ /h 1,38
	G25	m ³ /h 1,60
	Kg	54





TECHNOCHEF.IT