

CUISEURS À PÂTES

Appareils multi-fonctions

- ⚡ Contenance 25 à 40 litres
- ⚡ Cuve inox 310 x 510 x 300-310 mm (GN 1/1), résistante à l'eau salée, emboutie d'une pièce, facilitant le nettoyage
- ⚡ Thermostat réglable de 40 à 100°C
- ⚡ Robinet de vidange
- ⚡ Nombreuses combinaisons d'accessoires adaptées à chaque utilisation
- ⚡ Existe également en version encastrable



Corps de chauffe pivotant

Le système de corps de chauffe pivotant permet un accès aisé à la cuve et facilite le travail d'entretien quotidien.

Accessoires



Cuire des pâtes

3 à 4 kg de pâtes dures dans bac GN 1/1 perforé, profondeur 200 mm, avec poignées.

Cuire à la vapeur

Nombreuses combinaisons de bacs GN perforés pour cuire, blanchir, bouillir et pocher.



Réchauffer des pâtes

2 paniers rectangulaires de 140 x 280 mm ou 4 ronds Ø140 mm. Tablette inox sur l'avant pour égoutter les paniers.



Autres compositions possibles.



Bain-marie

Combinaison de bacs et couvercles GN 1/6, 1/3, 1/2, 1/1, profondeur 100 / 150 / 200 mm et barres de support.



Régénérer

Paniers inox numérotés de 1 à 6 pour sachets sous-vide avec possibilité de 4 minuteries.



Arrivée d'eau

Rallonge arrière avec robinet d'arrivée d'eau.

	Dimensions	Contenance	Volts	Kilowatts (kW)	Fusibles (A)	Poids brut
Cuiseur à pâtes	350 x 600 x 850 mm	25-40 l.	3 x 400	6,6	9,5	43 kg
Cuiseur à pâtes, modèle "Turbo"	350 x 600 x 850 mm	25-40 l.	3 x 400	10	14,5	43 kg

Tout changement réservé.

Valentine ⚡

Valentine Fabrique SA

Avenue d'Epenex 6 – Case postale 365 – CH-1024 Ecublens
Tél. +41 (0)21 637 37 40 – Fax +41 (0)21 637 37 41
info@valentine.ch – www.valentine.ch