SERIE 700

Référence CR0980729 **Modele** 70CPG400

CUISEUR PATE A GAZ 1 BAC L. 26 AVEC SET PANIERS

Caractéristiques générals

La Baron série 700 est réalisée selon les plus sévères normes européennes de sécurité, d'hygiène, de fiabilité et de respect pour l'environnement. Tous les appareils sont certifiés selon les réglementations internationales comprenant CE, GOST, AGA, etc. L'innovation esthétique, la technologie et l'ergonomie de cette ligne sont enrichies par l'utilisation d'aciers inox à finition Scotch Brite. Liberté et flexibilité de composition permettent d'associer les modèles top à des bases four et neutres, avec un grand nombre d'accessoires et des finitions très
hygiéniques. Possibilité de compositions personnalisées en rapprochant les appareils dos-à-dos, avec union latérale sans interruption, solutions à pont, pour offrir des réponses de haut niveau à toute demande du chef.
Caractéristiques de base de la gamme :
• Épaisseur des tables de cuisson.
• Pieds en inox de 2" réglables en hauteur.
• Panneau de contrôle frontal amovible pour un efficient service technique, embouti et façonné pour ne pas retenir la saleté.
• Boutons ergonomiques, encaissés et inclines.



CUISEUR A PATES

Caractéristiques techniques/fonctionnelles

• Bacs de cuisson en inox AISI 316 (alliage d'une résistance exceptionnelle à la corrosion également à haute température) d'une gran de contenance (26 litres), emboutis avec des angles internes rayonnés pour une hygiène et propreté maximales, équipés de vastes zones d'expansion de mousses, avec un dispositif d'évacuation de l'amidon résiduel.
• Brûleurs à flamme stabilisée avec allumage piézo du brûleur pilote.
• Robinet de sécurité avec thermocouple et réglage progressif de la puissance indépendante pour chaque bac.

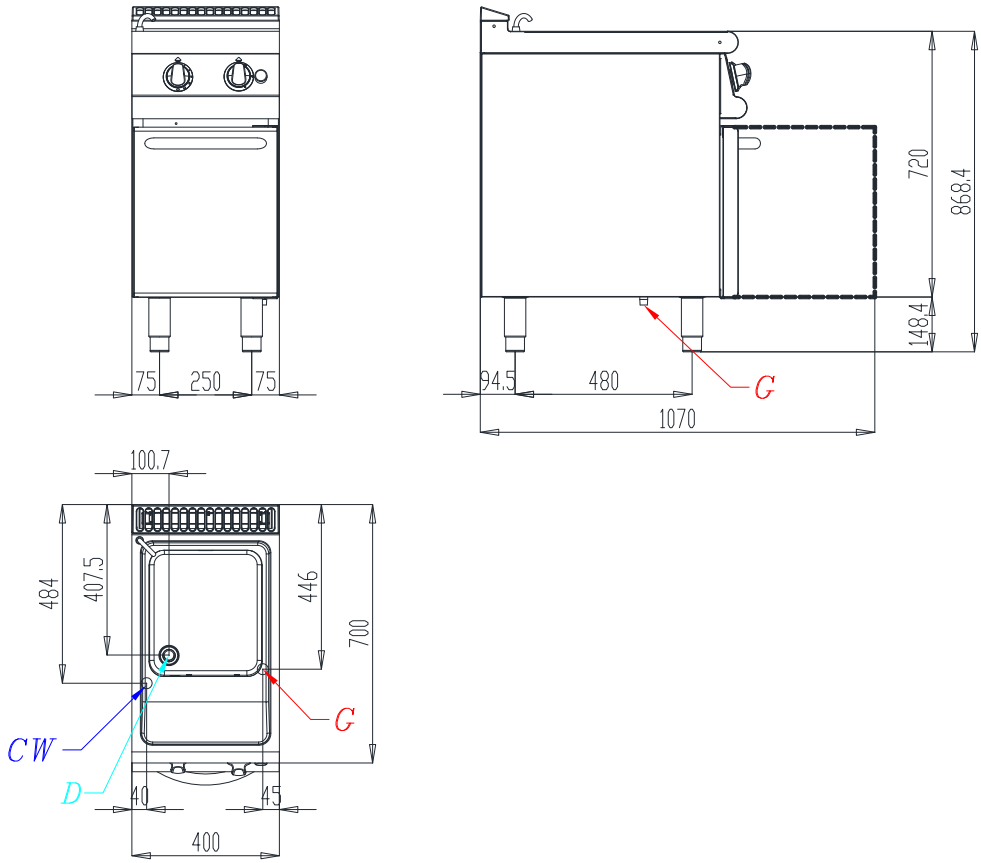
Données techniques

DIMENSIONS	
Largeur (mm)	400
Profondeur (mm)	700
Hauteur (mm)	870
Raccordement gaz (Ø)	1/2"
Raccordement électrique (V/~/HZ)	
Raccordement eau froide (Ø)	3/4"
Raccordement eau chaude (Ø)	

Raccordement eau adoucie (Ø)	
Vidange de l'eau (Ø)	1"
Puissance totale GAZ (kW)	13
Puissance éléctrique totale (kW)	
Dimensions plaque (mm)	
Capacité cuve (Lt)	
DIMENSIONS DES CUVES	
Dimensions interieures des fours (mm)	

SERIE 700

Schéma d'installation



ACCESSOIRES

Référence	Données techniques
8031990130	PANIER INOX GN1/3 - LATERAL
8031990140	PANIER INOX GN1/3 - FRONTAL
8031990150	PANIER INOX GN1/6 DROIT
8031990160	PANIER INOX GN1/6 GAUCHE
8031990170	COUVERCLE POUR BAC CUISEUR PATE SERIE 700
8031990180	GRILLE DE FOND POUR BAC CUISEUR PATE SERIE 700
8031920430	DOSSERET ARRIERE (FAUSSE CHEMINEE) L=400
97432000	KIT 4 ROUE (2 AVEC FREIN)
97433000	KIT 4 ROUE INOX (2 AVEC FREIN)
8031900191	TABLETTE LATERALE DROIT - BASCULEMENT
8031900440	TABLETTE LATERALE FIXEE DROIT
8031900201	TABLETTE LATERALE GAUCHE - BASCULEMENT
8031900450	TABLETTE LATERALE FIXEE GAUCHE
8031900320	BORD LATERAL DROIT SERIE 700
8031900330	BORD LATERAL GAUCHE SERIE 700
8031900360	BORD LATERAL 1400

NOSEM
1 rue du Gabian - Le Thalès - 98000 Monaco
Tel. 00377 97 98 40 90 - Fax 00377 97 98 40 99
E-mail: commercial@nosem.mc
Website: www.nosem.mc