



M6CP4E



ISO 9001



DESCRIPTION PRODUIT / PRODUKT-BESCHREIBUNGEN

Cuiseur à pâtes électrique. Plan moulé épaisseur 10/10. Cuve moulée. Le robinet de vidange est placé sur le panneau avant. Le chargement de l'eau se fait manuellement. Le chauffage, au moyen de résistances spéciales blindées basculantes, insérées directement dans la cuve, est commandé par un commutateur à 4 positions. Construction en acier inox.

Elektro-Nudelkocher. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Formgepresste Becken. Der Ablasshahn ist auf der Bedientafel. Die Befüllung mit Wasser erfolgt manuell. Das Becken wird durch besondere gepanzerte Widerstände beheizt, die direkt in das Becken eingebaut sind und über einen Umschalter mit 4 Schaltpositionen gesteuert werden. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	M6CP4E
Dimensions / Maße	400 x 600 x 270 mm
Poids net / Netto Gewicht	14 Kg
Appareil recyclable à % / % Recycling Gerätgewicht	98%
Tension / Versorgungsspannung	220/240V
Ampères / Ampère	13 A
Fréquence / Frequenz	50/60 Hz
Consommation d'énergie / Elektrischer Energiebedarf	3,0 kW
Indice de protection eau / Wasser Schutzgrad	IPX4
Cuiseurs à pâtes cuve / Nudelkocherbecken	225 x 340 x 200 mm
Capacité / Kapazität	13 lt
Dimensions emballage / Verpackungsmaße	430 x 660 x 430 mm
Poids brut / Grossgewicht	15 Kg
Volume / Volume	0,12 m ³

EMME 6

EMME



CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUE



ELEKTRO-NUDELKOCHER

M6CP4E

