



## Caractéristiques

- Le cuiseur à pâtes permet de cuire à l'eau chaude divers aliments tels que les pâtes, le riz et les légumes
- Le plan de cuisson, le châssis et l'habillage extérieur sont en acier inoxydable alimentaire AISI 304 18/10
- La cuve est réalisée en acier inoxydable AISI 316 pour garantir une résistance maximale aux agressions de l'eau saline. Ses angles arrondis assurent une hygiène parfaite et facilitent le nettoyage
- Elle est chauffée par des brûleurs de forme tubulaire en inox, équipé d'une veilleuse et d'un thermocouple de sécurité
- L'allumage des brûleurs se fait par impulsion piézo-électrique. Le dispositif se compose d'un briquet d'allumage "piezo" d'un câble thermorésistant et d'une bougie d'allumage
- Le fonctionnement de l'appareil est assuré par une vanne à gaz à trois positions, "allumage", "grande flamme" et "veilleuse"
- La cuve est pré équipée d'un dispositif de remplissage d'eau avec commande à la face
- La vidange de la cuve se fait à l'aide d'une vanne sphérique de 1" montée au niveau du placard inférieur de l'appareil
- Un tube "trop plein" est prévu à l'avant de la cuve pour éviter d'éventuels débordements Il est relié à la vidange de la cuve
- L'appareil est doté de 3 paniers en acier inox avec poignée athermique d'une capacité de 7 litres chacun
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur. Cela permet une bonne mise à niveau de l'appareil
- L'appareil est fourni avec différents gicleurs pour qu'il puisse fonctionner sur tous gaz (Gaz propane et gaz de ville)
- Le produit est conforme à la norme NF D32-725

Référence	Matière	Puissance Gaz (Kw)	Gaz	Capacité Cuve (Litres)	(Appareil) LxPxH (mm)
CPG940	INOX AISI 304	19	Gaz naturel ou propane	42 L	400x900x850

