

MOD : CNE/6PRA

Production code : NEN16ALME



En raison du développement technique continu, l'image présentée peut ne pas représenter la dernière conception de l'unité.

DESCRIPTION

Cuiseur à nouilles électrique modulaire de 750 mm de profondeur, équipé de deux chauffages à haut rendement d'une charge totale connectée de 12 kW. Équipé d'un module de levage automatique pour contrôler 6 paniers individuellement.

Un réservoir en acier inoxydable résistant au sel. Avec un robinet pour le remplissage du réservoir, facile à utiliser depuis le panneau avant. Conçu pour la cuisson continue et à grande vitesse des nouilles, le choix parfait pour tous les restaurants asiatiques.

Fabriquée en AISI 304 avec une épaisseur supérieure de 1,5 mm, à température contrôlée, réservoir de nouilles soudé.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Alimenté par des éléments chauffants à tige d'immersion de 12 kW.
- Capacité jusqu'à 30 litres.
- Utilisable pour six paniers de nouilles avec fonctions de levage automatique.
- Six chronomètres individuels, un pour chaque panier. Réinitialisable par une pression simultanée sur deux boutons.
- Système de remplissage d'eau manuel avec bouton intégré sur le panneau avant.
- Coupure thermique en cas de surchauffe.
- Commutateur rotatif à trois niveaux avec bouton de commande et voyants d'indication de fonction.

CONSTRUCTION

- Construction extérieure entièrement en AISI 304.
- Panneau supérieur de 1,5 mm d'épaisseur. Finition de la surface orbitale : résistante aux rayures.
- Le panneau avant est fabriqué en AISI 304 de 0,8 mm avec une finition de surface satinée.
- Le panneau latéral est construit en AISI 304 de 0,8 mm avec une finition de surface satinée.
- Pied AISI réglable de +/- 25 mm.
- Système de connexion Nayati entre les produits Meritus sur les façades, les armoires et les crédences.
- Armoire exécutée avec un rayon H2.
- Panneau avant embouti en profondeur pour minimiser la pénétration de liquide sur la partie interne.
- Protection du joint derrière les boutons pour empêcher l'eau de s'infiltrer, prolongeant ainsi les principales pièces de régulation du chauffage.
- Niveau de protection contre l'eau IPX5.

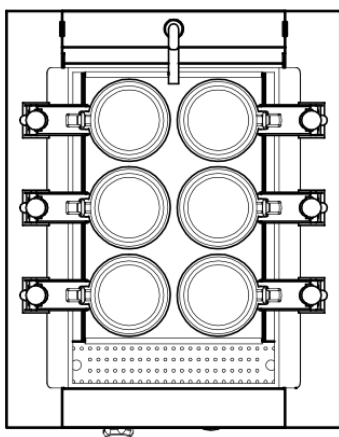
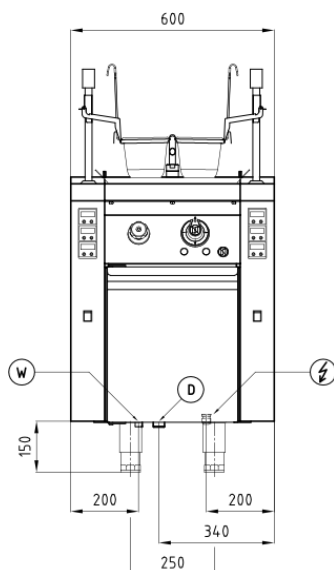
ACCESSOIRES INCLUS

- Panier de nouilles (6 pièces).
- Porte-paniers (6 pièces).
- Kit de levage automatique.
- Porte battante.
- Filtre de vidange et pare-éclaboussures.

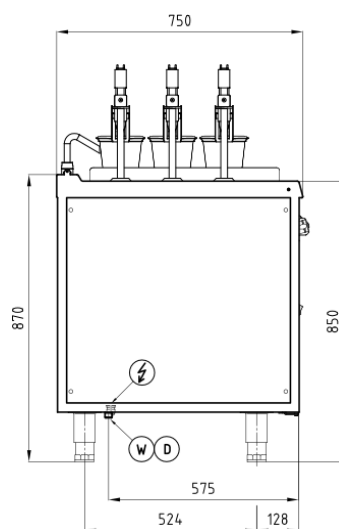
ACCESSOIRES OPTIONNELS

- Câble d'alimentation, H07RN-F (5 x 4 mm) p/mtr.
- Joint clip ME.

DEVANT



Retour
au
début



CÔTÉ

DONNÉES TECHNIQUES

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

Largeur	: 600 mm
Profondeur	: 750 mm
Hauteur	: 850/1200 mm

SURFACE DE CUISSON

Zones de cuisson	: 30 litres, 320 x 475 mm
Zones de chauffage	: 2
Type de contrôle	: Contrôle modulant de la température,
Tolifter	: minuteries individuelles avec fonction de réinitialisation.

DONNÉES D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Charge totale connectée	: 12.04 kW
Tension recommandé	: 400V, 3PNE AC /50-60Hz
Fusible	: 20 A (lent)

CONNEXIONS

Eau	: DN 15 (1/2")
Aspirer	: DN 25 (1")

ÉMISSIONS DE CHALEUR ET DE VAPEUR

Émission directe de chaleur	: 1,42 kW
Émission de chaleur latente	: 2,40 kg/h
Émission de vapeur	: 3,53 kg/h

DONNÉES D'EMBALLAGE

Largeur	: 630 mm
Profondeur	: 780 mm
Hauteur	: 990 mm
Volume	: 0,49 m ³

POIDS

Poids net	: 81 kg
Poids brut	: 92 kg

*Dimension hors tout en mm