

Valentine[®]

SWISS MADE

Cuiseurs à pâtes VMC-3



Cuiseurs à pâtes VMC-3

Appareils multi-fonctions

Informations générales



Qualité et durabilité

Entièrement en acier inoxydable et robuste.



Cuve GN 1/1 (310x510xH300-310mm) pour 25 à 40 litres, résistante à l'eau salée et emboutie d'une pièce.



Nettoyage facilité et hygiène optimale grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant.



Thermostat réglable de 40°C à 105°C.



Autres caractéristiques :

- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement.
- Robinet d'arrivée d'eau fraîche monté à l'arrière (sur demande).
- Robinet de vidange intégré sous l'appareil.
- Index IPX4 / Certifié CB, DNV-GL.
- Pièces détachées disponibles 20 ans.



Corps de chauffe pivotant

Permet un accès aisé à la cuve et facilite l'entretien quotidien.

Nombreuses combinaisons de paniers adaptées à chaque utilisation. Exemple :



2 paniers rectangulaires



6 paniers ronds

Accessoires et choix de paniers sur valentine.ch

Informations techniques

VMC-3	Eco	Turbo
Contenance	25-40 litres	25-40 litres
Dimensions*	350x600x850mm	350x600x850mm
Poids net	33kg	33kg
Tension	3N400V	3N400V
Puissance	6,6kW	10kW
Fusibles	9,5A	14,5A
Options	<ul style="list-style-type: none"> · Levages paniers avec minuterie électronique · Robinet d'arrivée d'eau · Encastrement · Roulettes H850/H900 · Version marine Tout changement réservé.	



Avec levages automatiques des paniers
(livré avec 2 paniers rectangulaires)

Version standard
(livré sans panier)

* Largeur x profondeur x hauteur