



NPC11

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Cuve unique de 41,6 L (11 gal) : Offre une grande capacité d'ébullition pour la cuisson des pâtes, nouilles, raviolis, légumes, fruits de mer et autres aliments nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante.

Six paniers à pâtes inclus : Facilitent le contrôle des portions, la séparation des lots et une cuisson flexible pendant les périodes de service commercial intensif.

Puissance thermique au gaz de 60 000 BTU/h : Fournit une chaleur élevée pour la montée en température initiale, le maintien de l'ébullition et une récupération rapide après l'ajout des aliments.

Cuve et support de paniers en acier inoxydable de type 316 : Contribuent à une excellente durabilité dans les environnements de cuisson à l'eau exposés à l'amidon, au sel, à l'humidité et aux nettoyages fréquents.

Commande manuelle du gaz avec veilleuse permanente : Permet un contrôle direct de la flamme pour la montée en température, la récupération de l'ébullition, la cuisson active, les périodes d'attente et l'arrêt de l'appareil.

Commande manuelle de remplissage d'eau à l'avant : Permet d'ajouter de l'eau au besoin pendant la mise en marche, la cuisson, le nettoyage et la gestion quotidienne du niveau d'eau.

Protection contre le trop-plein : Aide à gérer l'excès d'eau pendant le remplissage, l'ébullition et la cuisson lorsqu'un système d'évacuation correctement installé est utilisé.

Conception à cuve ouverte : Offre un accès dégagé pour charger les paniers, surveiller l'état de l'eau, retirer l'amidon, vidanger la cuve et effectuer le nettoyage de routine.

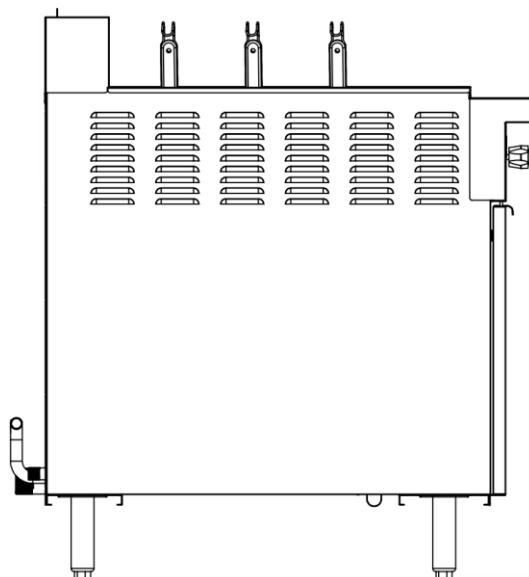
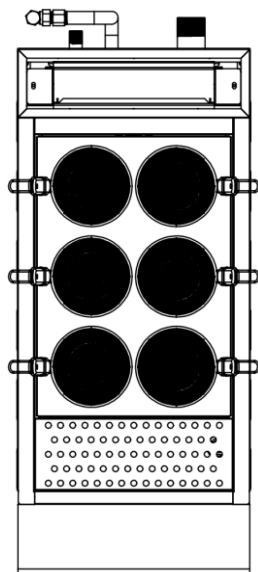
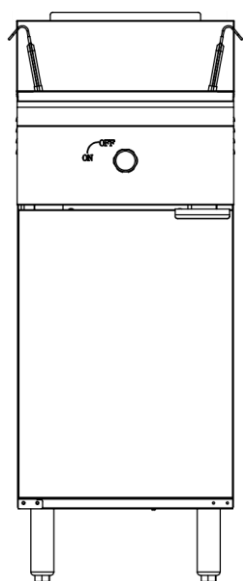
Paniers et crépine de vidange amovibles : Simplifient le nettoyage de fin de journée et favorisent une bonne évacuation de l'eau lors de l'utilisation régulière.

Format compact à cuve unique : S'intègre facilement aux lignes de cuisson commerciales lorsque la préparation de pâtes ou de nouilles nécessite une cuve dédiée sans recourir à un appareil à cuves multiples plus volumineux.

Pieds réglables de 15,2 cm (6 po) : Facilitent la mise à niveau de l'appareil et permettent l'accès sous celui-ci pour le nettoyage régulier du plancher.

Livré configuré pour le gaz naturel, convertible sur place au propane liquide (GPL) : Offre une plus grande flexibilité d'installation au gaz lorsque la conversion est effectuée par du personnel qualifié.

N O R I O T A



NPC11 CUISEUR À PÂTES AU GAZ, 41,6 L (11 GAL), COMMANDE MANUELLE

Numéro de modèle	NPC11
Type de gaz	Livré configuré pour le gaz naturel, convertible sur place au propane liquide (GPL) à l'aide des composants de conversion inclus
Raccordement au gaz	3/4 po NPT
Pression au collecteur	Gaz naturel : 4 po C.E., propane liquide : 10 po C.E.
Type de brûleur	Brûleur en acier inoxydable en forme de M
Puissance par brûleur	60 000 BTU/h par brûleur
Nombre de brûleurs	1
Puissance thermique totale	60 000 BTU/h
Type d'allumage	Veilleuse permanente
Commande des brûleurs	Robinet manuel de commande du gaz
Commande de température	Commande manuelle de la flamme, sans thermostat
Capacité de la cuve	41,6 L (11 gal)
Nombre de cuves	1
Quantité / dimensions des paniers	6 inclus, chacun de 13 x 14 x 18,5 cm (5,1 x 5,5 x 7,3 po)
Matériau de la cuve	Acier inoxydable de type 316
Remplissage d'eau	Commande manuelle de remplissage d'eau à l'avant
Dimension de l'entrée d'eau	1/2 po
Protection contre le trop-plein	Oui
Dimension du drain	3,8 cm (1-1/2 po)
Pieds	Pieds réglables en acier inoxydable de 10,2 à 12,7 cm (4 à 5 po)
Exigences relatives au conduit d'évacuation / à la ventilation	Conçu pour une utilisation commerciale à l'intérieur sous une hotte de ventilation approuvée, conformément aux codes locaux
Dimensions de l'appareil (l x P x H)	39,9 x 88,9 x 105,3 cm (15,7 x 35,0 x 41,5 po)
Poids de l'appareil	74,0 kg (163,1 lb)
Dimensions d'expédition (l x P x H)	110 x 51,5 x 107 cm (43,3 x 20,3 x 42,1 po)
Poids à l'expédition	103,3 kg (227,7 lb)
Garantie	2 ans pièces et main-d'œuvre
Comprend	(6) paniers à pâtes, régulateur de gaz, crépine de vidange, (4) pieds réglables, trousse de conversion de gaz

NORIOTA