

CUISEUR À PÂTES

Définition

Appareil doté d'une cuve.

Volume d'eau chauffé par bruleur gaz ou résistances électriques, paniers spécifiques. Possibilité de cuire d'autres féculents ou légumes.




Contraintes techniques

- Raccordement gaz ou électricité selon normes en vigueur dans un local ventilé.
- Alimentation en eau et évacuation des eaux usées + bac à féculés.
- Prévoir pictogrammes gaz & électricité.

Descriptif technique

- Capacité exprimée en litre (de 20 à 40 L).
- Selon versions : renouvellement automatique de l'eau - différents modèles.
- Différents types de paniers (panier portion, 1/2 panier ou panier plein).
- Systèmes de chauffe intégrés dans la cuve ou placés sous la cuve.



Impact	Critères communs	Critères spécifiques	
Impact ergonomique et fonctionnel	Simple cuve chauffante		<ul style="list-style-type: none">• Renouvellement d'eau en cours de cuisson (bonde surverse).• Programmation temps de cuisson.• Relevage automatique des paniers.
			<ul style="list-style-type: none">• Sécurité manque d'eau.• Zone d'égouttage.• Zone de dressage.
Impact économique rendements & performances (qualitatif, quantitatif, technique)			<ul style="list-style-type: none">• Filtre intégré à l'évacuation.• Assemblage des modules à bords francs.