

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cuiseur à pâtes électrique gn 1/2 200 mm, -top-

Caractéristiques techniques

Monophasé 230/1N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 3

Dimensions L x P X H en mm : 330x600xh290

Poids en KG : 9

Description	Caractéristiques
Cuiseur à pâtes électrique GN 1/2 200 mm, -Top- - Cuve emboutie GN 1/2, avec résistance chauffante à l'intérieur de la cuve. - Robinet de vidange frontale. - Interrupteur général ON/OFF. - Régulation de la T° de 30°C à 100°C. - Thermostat de sécurité 130°C. - Livré avec 4 paniers en inox. - Mesures des paniers : 138x100xh135 mm. - Cuve emboutie GN 1/2 - 200 mm. - Livré avec 4 paniers en inox (138x100xh135 mm).	Puissance (kW) 3 Référence constructeur ES6/CPT-N Hauteur (mm) 290 Avec vidange Oui Profondeur (mm) 600 Largeur (mm) 600 Nombre de cuve(s) 1 Type de branchement Monophasé Capacité en paniers 4 Puissance totale (kW) 3 Configuration a poser Intégrable dans une ligne de cuisson 600 Longueur 330 Dimensions extérieures 330 x 600 x 290 voltage 230/1N 50-60Hz
Autres informations Monophasé 230/1N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 3 Dimensions L x P X H en mm : 330x600xh290 Poids en KG : 9	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
	déplacement incluse