



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
Autres informations	Type de branchementMonophasé	
Monophasé 230/1N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 3 Dimensions L x P X H en mm : 330x600xh290 Poids en KG : 9	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
	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