Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Cuiseur crèmes/sauces 30 L/h, cond. à air, VV/TS

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H) : 550 x 650 x 1150
Puissance en kw : 4.5
Voltage : 400/3N 50Hz
Largeur (mm) : 550
Profondeur (mm) : 650
Hauteur (mm) : 1150
Volume (m^3) : 0,57
Branchement : Triphasé
Voltage : 400/3N 50Hz
Poids (Kg) : 184

Description

- Condenseur à air.

- Pasto turbines-cuiseurs polyvalentes pour cuire, tempérer, pasteuriser et geler tous les mélanges ou pâtes.
- Display multilingues avec 14 cycles préprogrammés et 10 cycles de production programmables.
- Différents traitements thermiques se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou transvasement.
- Possibilité d'agitation lente, rapide ou intermittente.
- Mémoire automatique du dernier cycle.
- Mix par cycle: 15/30 litres.
- Durée du cycle: 90/130 min.

Autres informations

Dimensions en mm (L x P x H) : 550 x 650 x 1150
Puissance en kw : 4.5
Voltage : 400/3N 50Hz
Largeur (mm) : 550
Profondeur (mm) : 650
Hauteur (mm) : 1150
Volume (m^3) : 0,57
Branchement : Triphasé
Voltage : 400/3N 50Hz
Poids (Kg) : 184

Caractéristiques

Poids (en kg)	184
Référence constructeur	CCU/30AT
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	4,5
Dimensions extérieures (en mm)	550 x 650 x 1150
Production (L/h)	15/30 litres
Durée du cycle	90/130 min
dimensions	550 x 650 x 1150

Garantie 1 an sur les pièces incluse