

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 eau, 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 (m³) : 0,57

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50Hz

Poids (Kg) : 184

Description	Caractéristiques
- Condenseur à eau.	Poids (en kg) 184
- Pasto turbines-cuiseurs polyvalentes pour cuire, tempérer, pasteuriser et geler tous les mélanges ou pâtes.	Référence constructeur CCU/30WT
- Display multilingues avec 14 cycles préprogrammés et 10 cycles de production programmables.	Type de branchement Triphasé
- Différents traitements thermiques se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou transvasement.	Puissance totale (kW) 4,5
- Possibilité d'agitation lente, rapide ou intermittente.	Dimensions extérieures (en mm) 550 x 650 x 1150
- Mémoire automatique du dernier cycle.	Production (L/h) 15/30 litres
- Mix par cycle: 15/30 litres.	Durée du cycle 90/130 min
- Durée du cycle: 90/130 min.	dimensions 550 x 650 x 1150
Autres informations	Garantie 1 an sur les pièces incluse
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	