

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
<ul style="list-style-type: none"> - Condenseur à eau. - 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. 	Poids (en kg) 184
	Référence constructeur CCU/30WT
	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
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	