

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Cuisseur à pâtes électrique série 700 sur placard neutre



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Triphasé 400/3N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 6

Dimensions L x P X H en mm : 400x700xh850/920

Poids en KG : 60

Description	Caractéristiques																		
<p>Cuisseur à pâtes électrique, 24,5 litres, sur armoire sans paniers</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions de la cuve 250x400xh300 mm, capacité 24,5 litres. - Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (15/10ème), pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5". - Cuve, avec angles arrondis, en acier inox AISI 316, munie d'un trop plein. Robinet d'eau pour le remplissage, vanne de décharge (à bille). - Chauffage électrique de type infrarouge, mise à température rapide, régulateur d'énergie. - Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur <p>ADVANTAGE :</p> <p>"Power control" dispositif de contrôle d'énergie, garantissant puissance et rapidité tout en économisant de l'énergie. Cuve emboutie avec angles arrondis, éléments de chauffe hors cuve.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Triphasé 400/3N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 6 Dimensions L x P X H en mm : 400x700xh850/920 Poids en KG : 60</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">E17/CPA4-N</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Avec vidange</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Oui</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Nombre de cuve(s)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">1</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">6</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Configuration</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Sur placard</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">700 mm</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">400 x 700(730) x 850/920</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="border-bottom: 1px solid black;">Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	E17/CPA4-N	Avec vidange	Oui	Nombre de cuve(s)	1	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	6	Configuration	Sur placard	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700(730) x 850/920	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
Référence constructeur	E17/CPA4-N																		
Avec vidange	Oui																		
Nombre de cuve(s)	1																		
Type de branchement	Triphasé																		
Puissance totale (kW)	6																		
Configuration	Sur placard																		
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																		
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700(730) x 850/920																		
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse																			