

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cuiseur à pâtes électrique, 1 cuve GN 1/1, sur meuble sans paniers


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 900 x 850/920

Puissance en kw: 10

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Longueur (mm): 400

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 0,56

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Cuve GN 1/1, dimensions 300x520xh260 mm, capacité 40 litres. ◦ Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), 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 pour les amidons. Robinet d'eau pour le remplissage, vanne de décharge (à bille). ◦ Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox 18/10 placées à l'extérieur de la cuve, régulateur d'énergie. ◦ Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur <p>ADVANTAGE :</p> "Power control" contrôle d'énergie, garantissant puissance (10 kW par cuve) et rapidité, tout en économisant de l'énergie. Cuve emboutie avec angles arrondis, éléments de chauffe hors cuve.	Référence constructeur E22/CPA4-N	
	Avec vidange Oui	
	Nombre de cuve(s) 1	
	Type de branchement Triphasé	
	Puissance totale (kW) 10	
	Configuration Sur placard	
	Intégrable dans une ligne de cuisson 900 mm	
	Dimensions extérieures (en mm) 400 x 900 x 850/920	
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
	Autres informations	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 900 x 850/920 Puissance en kw: 10 Voltage : 400/3N 50-60Hz Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m ³): 0,56 Branchement: Triphasé	