

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 26 Lt (s/paniers), sur armoire



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Triphasé 400-230/3N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 5.5

Dimensions L x P X H en mm : 400 x 700(730) x 850/920

Poids en KG : 40

Description	Caractéristiques																												
<p>- Cuve GN 2/3, dimensions 310x340xh300 mm. NB : paniers en option.</p> <ul style="list-style-type: none"> Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5". Cheminée arrière en acier inox AISI 304. Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, épaisseur 15/10ème, résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'un trop plein pour les amidons. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve est placée sur la face avant de l'appareil, le robinet de décharge dans l'armoire inférieure. Une évacuation au réseau d'eau usagée est à prévoir. Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox placées à l'intérieur du bac, régulation de la température par commutateur à 4 positions de chauffe, thermostat de sécurité de série, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. <p>ADVANTAGE: Cuiseur polyvalent pour pâtes, riz, légumes, oeufs, ,,,, Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter les divers paniers à pâtes, ainsi que de contenir les éventuels débordement de l'eau. La cuve est réalisée en acier inox AISI 316 (résistant à la corrosion</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Puissance (kW)</td><td style="text-align: right;">5,5</td></tr> <tr><td>Référence constructeur</td><td style="text-align: right;">E7/CPA4-N</td></tr> <tr><td>Hauteur (mm)</td><td style="text-align: right;">850/920</td></tr> <tr><td>Avec vidange</td><td style="text-align: right;">Oui</td></tr> <tr><td>Profondeur (mm)</td><td style="text-align: right;">700(730)</td></tr> <tr><td>Largeur (mm)</td><td style="text-align: right;">700(730)</td></tr> <tr><td>Nombre de cuve(s)</td><td style="text-align: right;">1</td></tr> <tr><td>Type de branchement</td><td style="text-align: right;">Triphasé</td></tr> <tr><td>Puissance totale (kW)</td><td style="text-align: right;">5,5</td></tr> <tr><td>Configuration</td><td style="text-align: right;">Sur placard</td></tr> <tr><td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td><td style="text-align: right;">700</td></tr> <tr><td>Longueur</td><td style="text-align: right;">400</td></tr> <tr><td>Dimensions extérieures</td><td style="text-align: right;">400 x 700(730) x 850/920</td></tr> <tr><td>voltage</td><td style="text-align: right;">400-230/3N 50-60Hz</td></tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Puissance (kW)	5,5	Référence constructeur	E7/CPA4-N	Hauteur (mm)	850/920	Avec vidange	Oui	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Nombre de cuve(s)	1	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	5,5	Configuration	Sur placard	Intégrable dans une ligne de cuisson	700	Longueur	400	Dimensions extérieures	400 x 700(730) x 850/920	voltage	400-230/3N 50-60Hz
Puissance (kW)	5,5																												
Référence constructeur	E7/CPA4-N																												
Hauteur (mm)	850/920																												
Avec vidange	Oui																												
Profondeur (mm)	700(730)																												
Largeur (mm)	700(730)																												
Nombre de cuve(s)	1																												
Type de branchement	Triphasé																												
Puissance totale (kW)	5,5																												
Configuration	Sur placard																												
Intégrable dans une ligne de cuisson	700																												
Longueur	400																												
Dimensions extérieures	400 x 700(730) x 850/920																												
voltage	400-230/3N 50-60Hz																												

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>du sel et à l'usure), complètement soudée (en continu), elle est munie de série d'un filtre à la sortie de la décharge et d'un deuxième filtre à l'évacuation du trop-plein, de manière à retenir les pâtes tombées dans l'eau de cuisson, évitant ainsi de boucher les canalisations. Sur demande: couvercle pour cuve, permettant une ébullition de l'eau plus rapide!!.... ainsi que de nombreux paniers spécifiques.</p> <p>PLUS : Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD"</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Triphasé 400-230/3N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 5.5 Dimensions L x P X H en mm : 400 x 700(730) x 850/920 Poids en KG : 40</p>	