

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cuiseur à pâtes électrique, Cuve 40 lit. sur meuble fermé (s/paniers)


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Triphasé 400-230/3N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 9

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

Poids en KG : 51

Description	Caractéristiques
- Cuve GN 1/1, dimensions 350x510xh300 mm. NB: paniers en option.	Puissance (kW) 9
<ul style="list-style-type: none"> Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304. Cheminée arrière en acier inox AISI 304. Cuve "emboutie" en acier inox AISI 316 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 et d'un double fond perforé en acier inox AISI 304. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve est placée sur la face avant de l'appareil, la vanne de décharge (à bille) dans le meuble. Une évacuation au réseau d'eau usagée est à prévoir. Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox placées à l'intérieur de la cuve, régulation 4 positions, thermostat de sécurité de série, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. 	Référence constructeur E9/CPA4-N
	Hauteur (mm) 850/920
	Avec vidange Oui
	Profondeur (mm) 900
	Largeur (mm) 900
	Nombre de cuve(s) 1
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 9
	Configuration Sur placard
	Intégrable dans une ligne de cuisson 900
	Longueur 400
	Dimensions extérieures 400 x 900 x 850/920
	voltage 400-230/3N 50-60Hz
ADVANTAGE: Cuiseur polyvalent pour pâtes, riz, légumes, oeufs, ,,,, Le TOP spécialement embouti et l'égouttoir perforé spécialement conçu, permettrons 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 du sel et à l'usure),	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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 : L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 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 : 9 Dimensions L x P X H en mm : 400 x 900 x 850/920 Poids en KG : 51</p>	