Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Cuiseur à pâtes gaz, 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
kcal/h (gas) : 14025
Longueur (mm): 400
Largeur (mm): 900
Hauteur(mm): 850/920
Volume: (m³): 0,56
kcal_power: 14025
Branchement: GAZ

Description

- Cuve GN 1/1, dimensions 300x520xh260 mm, capacité 40 litres.
- Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (20/10ème), 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 pour les amidons. Robinet d'eau pour le remplissage, vanne de décharge (à bille).
- Chauffage gaz par des brûleurs à flamme horizontale, placés en-dessous de la cuve. Allumage Piezzo électrique. Régulation par vanne gaz.
- Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur

ADVANTAGE :
"Power control", garantissant puissance (16,5 kW) et rapidité, tout en économisant de l'énergie. Cuve emboutie, éléments de chauffe hors cuve. Pas de raccordement électrique !

Caractéristiques

Référence constructeur	G22/CPA4-N
Avec vidange	Oui
Nombre de cuve(s)	1
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	14025 kcal/h
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

Description	Caractéristiques
Autres informations Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 900 x 850/920 kcal/h (gas) : 14025 Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 0,56 kcal_power: 14025 Branchement: GAZ	