

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	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 (20/10ème), 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 <p>ADVANTAGE :</p> "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 !	Puissance (kW) 14025 kcal/h	
	Référence constructeur	G22/CPA4-N
	Hauteur (mm)	850/920
	Avec vidange	Oui
	Profondeur (mm)	900
	Largeur (mm)	900
	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
	Longueur	400
	Dimensions extérieures	400 x 900 x 850/920
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><u>Autres informations</u></p> <p>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</p>	