

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve 26 Lt s/paniers, sur armoire



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

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

Kcal/h (gas) : 7310

Longueur (mm): 400

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,5

Kcal\_power: 7310

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuve GN 2/3, dimensions 310x340xh300 mm. NB : paniers en option.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.</li> <li>◦ Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5".</li> <li>◦ Cheminée arrière en acier inox AISI 304.</li> <li>◦ 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. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve est placée sur la face avant de l'appareil électrovanne, le robinet de décharge dans l'armoire inférieure. Une évacuation au réseau d'eau usagée est à prévoir.</li> <li>◦ Chauffage gaz, par des brûleurs à flamme horizontale, placés en-dessous de la cuve. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.</li> </ul> </li> </ul> <p>ADVANTAGE: Cuiseur polyvalent pour pâtes, riz, légumes, oeufs, ... Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter les divers</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">G7/CPA4-N</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td style="text-align: right;">Oui</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;">Gaz</td> </tr> <tr> <td>Capacité en paniers</td> <td style="text-align: right;">0</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">7310 kcal/h</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 mm</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">400 x 700(730) x 850/920</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">230/1N 50-60Hz</td> </tr> </table> <p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>	Référence constructeur	G7/CPA4-N	Avec vidange	Oui	Nombre de cuve(s)	1	Type de branchement	Gaz	Capacité en paniers	0	Puissance totale (kW)	7310 kcal/h	Configuration	Sur placard	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700(730) x 850/920	voltage	230/1N 50-60Hz
Référence constructeur	G7/CPA4-N																				
Avec vidange	Oui																				
Nombre de cuve(s)	1																				
Type de branchement	Gaz																				
Capacité en paniers	0																				
Puissance totale (kW)	7310 kcal/h																				
Configuration	Sur placard																				
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																				
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700(730) x 850/920																				
voltage	230/1N 50-60Hz																				

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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), 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 :</p> <p>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><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 850/920 Kcal/h (gas) : 7310 Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,5 Kcal_power: 7310 Branchement: GAZ</p>	