

**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

Puissance Gaz en Kcal/h : 7310

Dimensions L x P X H en mm : 400x700(730)xh850/920

Poids en KG : 50

Description	Caractéristiques																										
<p>Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve 26 Litres s/paniers , sur armoire - Cuve GN 2/3, dimensions 310x340xh300 mm. NB : paniers en option.</p> <p>- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. - Top embouti et étanche (15/10 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. 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 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.</p> <p><b>AVANTAGE:</b> 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 du sel et à l'usure), complètement soudée (en continu), elle est</p>	<table border="1"> <tr><td>Puissance (kW)</td><td>7310 kcal/h</td></tr> <tr><td>Référence constructeur</td><td>G7/CPA4</td></tr> <tr><td>Hauteur (mm)</td><td>850/920</td></tr> <tr><td>Avec vidange</td><td>Oui</td></tr> <tr><td>Profondeur (mm)</td><td>700(730)</td></tr> <tr><td>Largeur (mm)</td><td>700(730)</td></tr> <tr><td>Nombre de cuve(s)</td><td>1</td></tr> <tr><td>Type de branchement</td><td>Gaz</td></tr> <tr><td>Puissance totale (kW)</td><td>7310 kcal/h</td></tr> <tr><td>Configuration</td><td>Sur placard</td></tr> <tr><td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td><td>700</td></tr> <tr><td>Longueur</td><td>400</td></tr> <tr><td>Dimensions extérieures</td><td>400 x 700(730) x 850/920</td></tr> </table> <p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>	Puissance (kW)	7310 kcal/h	Référence constructeur	G7/CPA4	Hauteur (mm)	850/920	Avec vidange	Oui	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Nombre de cuve(s)	1	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	7310 kcal/h	Configuration	Sur placard	Intégrable dans une ligne de cuisson	700	Longueur	400	Dimensions extérieures	400 x 700(730) x 850/920
Puissance (kW)	7310 kcal/h																										
Référence constructeur	G7/CPA4																										
Hauteur (mm)	850/920																										
Avec vidange	Oui																										
Profondeur (mm)	700(730)																										
Largeur (mm)	700(730)																										
Nombre de cuve(s)	1																										
Type de branchement	Gaz																										
Puissance totale (kW)	7310 kcal/h																										
Configuration	Sur placard																										
Intégrable dans une ligne de cuisson	700																										
Longueur	400																										
Dimensions extérieures	400 x 700(730) x 850/920																										

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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><b>PLUS :</b> Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+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>- Cuve GN 2/3, 310x340xh300 mm, 26 lit. (NB: paniers en option)</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Puissance Gaz en Kcal/h : 7310 Dimensions L x P X H en mm : 400x700(730)xh850/920 Poids en KG : 50</p>	