

Restapro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve 40 Lt s/paniers, sur armoire



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

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

Kcal/h (gas) : 11438

Longueur (mm): 700

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 0,8

Kcal_power: 11438

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																														
<p>- Cuve GN 1/1, dimensions 510x310xh300 mm. NB : paniers en option.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. • Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5". • 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>ADVANTAGE: 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.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>11438 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G7/CPA7-N</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>Capacité en paniers</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>11438 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>700</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>700 x 700(730) x 850/920</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>230/1N 50-60Hz</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et</p>	Puissance (kW)	11438 kcal/h	Référence constructeur	G7/CPA7-N	Hauteur (mm)	850/920	Avec vidange	Oui	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Nombre de cuve(s)	1	Type de branchement	Gaz	Capacité en paniers	0	Puissance totale (kW)	11438 kcal/h	Configuration	Sur placard	Intégrable dans une ligne de cuisson	700	Longueur	700	Dimensions extérieures	700 x 700(730) x 850/920	voltage	230/1N 50-60Hz
Puissance (kW)	11438 kcal/h																														
Référence constructeur	G7/CPA7-N																														
Hauteur (mm)	850/920																														
Avec vidange	Oui																														
Profondeur (mm)	700(730)																														
Largeur (mm)	700(730)																														
Nombre de cuve(s)	1																														
Type de branchement	Gaz																														
Capacité en paniers	0																														
Puissance totale (kW)	11438 kcal/h																														
Configuration	Sur placard																														
Intégrable dans une ligne de cuisson	700																														
Longueur	700																														
Dimensions extérieures	700 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>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 : 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>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 850/920 Kcal/h (gas) : 11438 Longueur (mm): 700 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 0,8 Kcal_power: 11438 Branchement: GAZ</p>	déplacement incluse