

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cuiseur à pâtes gaz, 1 cuve 40 lit. sur meuble fermé s/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) : 11438

Longueur (mm): 400

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 0,5

Kcal_power: 11438

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																														
<ul style="list-style-type: none"> Cuve GN 1/1, dimensions 350x510xh300 mm. NB: paniers en option. Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304. Cheminée arrière en acier inox AISI 304. Étanchéité à l'eau "IPX5". 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 et d'un double fond perforé en acier inox AISI 304. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve est placée sur la face avant de l'appareil électrovanne, la vanne de décharge (à bille) dans le meuble. Une évacuation au réseau d'eau usagée est à prévoir. Chauffage gaz, brûleurs à flamme horizontale, placés en dessous de la cuve. Régulation par une vanne gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. 	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>11438 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G9/CPA4-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>900</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>900</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>900</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>400 x 900 x 850/920</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>230/1N 50-60Hz</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	11438 kcal/h	Référence constructeur	G9/CPA4-N	Hauteur (mm)	850/920	Avec vidange	Oui	Profondeur (mm)	900	Largeur (mm)	900	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	900	Longueur	400	Dimensions extérieures	400 x 900 x 850/920	voltage	230/1N 50-60Hz
Puissance (kW)	11438 kcal/h																														
Référence constructeur	G9/CPA4-N																														
Hauteur (mm)	850/920																														
Avec vidange	Oui																														
Profondeur (mm)	900																														
Largeur (mm)	900																														
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	900																														
Longueur	400																														
Dimensions extérieures	400 x 900 x 850/920																														
voltage	230/1N 50-60Hz																														
ADVANTAGE: Cuiseur polyvalent pour pâtes, riz, légumes, oeufs,... Le TOP	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et																														

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>spécialement embouti et l'égouttoir perforé spécialement conçu, permettrons 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 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>L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 EVO 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 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): 400 x 900 x 850/920 Kcal/h (gas) : 11438 Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 0,5 Kcal_power: 11438 Branchement: GAZ</p>	<p>déplacement incluse</p>