

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

Puissance Gaz en Kcal/h : 11438

Dimensions L x P X H en mm : 400x900xh850/920

Poids en KG : 57

Description	Caractéristiques																										
Cuiseur à pâtes gaz, 1 cuve 40 lit. sur meuble fermé s/paniers - 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. - 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, 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. ADVANTAGE: Cuiseur polyvalent pour pâtes, riz, légumes, oeufs,... Le TOP spécialement embouti et l'égouttoir 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	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>11438 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G9/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>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>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> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Puissance (kW)	11438 kcal/h	Référence constructeur	G9/CPA4	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)	11438 kcal/h	Configuration	Sur placard	Intégrable dans une ligne de cuisson	900	Longueur	400	Dimensions extérieures	400 x 900 x 850/920
Puissance (kW)	11438 kcal/h																										
Référence constructeur	G9/CPA4																										
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)	11438 kcal/h																										
Configuration	Sur placard																										
Intégrable dans une ligne de cuisson	900																										
Longueur	400																										
Dimensions extérieures	400 x 900 x 850/920																										

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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 700 900+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>- Cuve GN 1/1 (350x510xh300 mm), 40 litres (NB: paniers en option).</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Puissance Gaz en Kcal/h : 11438 Dimensions L x P X H en mm : 400x900xh850/920 Poids en KG : 57</p>	