

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cuiseur à pâtes gaz, 2 cuves 40 lit. sur meuble fermé s/paniers

Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 800x900xh850/920

Poids en Kg : 94

Puissance Gaz en Kcal/h : 22876

Type de froid : Positif

Description	Caractéristiques						
<p>Cuiseur à pâtes gaz, 2 cuves 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 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</p>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G9/CPA8-LIQ</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>800 x 900 x 850/920</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	G9/CPA8-LIQ	Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Référence constructeur	G9/CPA8-LIQ						
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920						
Garantie 1 an sur les pièces incluse							

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><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 800x900xh850/920 Poids en Kg : 94 Puissance Gaz en Kcal/h : 22876 Type de froid : Positif</p>	