

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Cuiseur à pâtes électrique 8 l TOP 230 V - VT 07 E**
**REDFOX** 


Description	Caractéristiques																				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Code SAP: 00015018</li> </ul> </li> <li>• Dimensions                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Largeur nette (mm): 270</li> <li>- Profondeur nette (mm): 420</li> <li>- Hauteur nette (mm): 370</li> </ul> </li> <li>• Poids                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net (kg): 8.00</li> <li>- Poids brut (kg): 9.00</li> </ul> </li> <li>• Puissance &amp; Alimentation                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Puissance électrique (kW): 3.400</li> <li>- Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz</li> </ul> </li> <li>• Températures                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Température maximale de l'appareil (° C): 110</li> <li>- Température minimale de l'appareil (° C): 30</li> </ul> </li> <li>• Matériaux                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable</li> <li>- Matériel: AISI 430</li> <li>- Construction de l'élément chauffant: Recouvert en acier inoxydable</li> </ul> </li> <li>• Fonctionnalités                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Type d'appareil: Appareil électrique</li> <li>- Type de construction de l'appareil: Équipements à poser</li> <li>- Type de chauffage de l'appareil: Direct</li> <li>- Nombre de paniers: 0</li> </ul> </li> <li>• Volumes                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Volume de la cuve (L): 8</li> </ul> </li> <li>• Électricité                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Section des conducteurs CU (mm²): 1</li> </ul> </li> </ul>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">8</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td style="text-align: right;">Non</td> </tr> <tr> <td>Nombre de cuve(s)</td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">3400.0</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td style="text-align: right;">à poser</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="text-align: right;">Non</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">270 x 420 x 370</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">230 V / 1N - 50 Hz</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></td> </tr> </table>	Poids (en kg)	8	Avec vidange	Non	Nombre de cuve(s)	1	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	3400.0	Configuration	à poser	Intégrable dans une ligne de cuisson	Non	Dimensions extérieures (en mm)	270 x 420 x 370	voltage	230 V / 1N - 50 Hz	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>	
Poids (en kg)	8																				
Avec vidange	Non																				
Nombre de cuve(s)	1																				
Type de branchement	Monophasé																				
Puissance totale (kW)	3400.0																				
Configuration	à poser																				
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non																				
Dimensions extérieures (en mm)	270 x 420 x 370																				
voltage	230 V / 1N - 50 Hz																				
<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>																					

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>• Divers</li><li>- Indice de protection d'enveloppe: IPX4</li><li>- Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four</li><li>- Capacité volumique du récipient (l): 8.00</li><li>- Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C: 11</li></ul>	