

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Cuiseur à pâtes électrique, cuve 14 litres -Top-



Caractéristiques techniques

Monophasé 230/1N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 3

Dimensions L x P X H en mm : 300 x 600 x 280/400

Poids en KG : 18

Description	Caractéristiques																												
<ul style="list-style-type: none"> Cuve, dimensions 245x370x190 mm. Réalisation en acier inox AISI 304. Cuve en acier inox AISI 316, épaisseur 15/10ème, résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'un trop plein pour les amidons. La vanne de décharge (à bille) est placée sur la face avant de l'appareil. L'intérieur de cuve est muni d'un double fond perforé en inox AISI 304 qui protège les résistances d'un contact éventuel avec les paniers. Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox placées à l'intérieur du bac, régulation de la température par commutateur à 4 positions de chauffe. Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur. NB: en option 4 paniers A60/CP-C8. <p>PLUS :</p> <p>PRO 600 EVO, la gamme qui mettra tout le monde d'accord... Esthétique élégante, conçue pour répondre aux nouvelles exigences de la restauration rapide, conjugaison parfaite de fiabilité, productivité et faible encombrement, avec ses modules de 300, 600 et 900 mm. Cette gamme, souvent marginalisée, habituellement de conception "domestique", mérite que l'on s'y intéresse. La PRO 600 EVO est composée de tous les équipements d'une vraie cuisine professionnelle. Proposant de</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">E60/CP3T-N</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td style="text-align: right;">280/400</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td style="text-align: right;">Oui</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td style="text-align: right;">600</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td style="text-align: right;">600</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;">3</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td style="text-align: right;">a poser</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="text-align: right;">600</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td style="text-align: right;">300</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td style="text-align: right;">300 x 600 x 280/400</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">230/1N 50-60Hz</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Puissance (kW)	3	Référence constructeur	E60/CP3T-N	Hauteur (mm)	280/400	Avec vidange	Oui	Profondeur (mm)	600	Largeur (mm)	600	Nombre de cuve(s)	1	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	3	Configuration	a poser	Intégrable dans une ligne de cuisson	600	Longueur	300	Dimensions extérieures	300 x 600 x 280/400	voltage	230/1N 50-60Hz
Puissance (kW)	3																												
Référence constructeur	E60/CP3T-N																												
Hauteur (mm)	280/400																												
Avec vidange	Oui																												
Profondeur (mm)	600																												
Largeur (mm)	600																												
Nombre de cuve(s)	1																												
Type de branchement	Monophasé																												
Puissance totale (kW)	3																												
Configuration	a poser																												
Intégrable dans une ligne de cuisson	600																												
Longueur	300																												
Dimensions extérieures	300 x 600 x 280/400																												
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>fourneaux 4 ou 5 brûleurs avec four à convection "Gastronorm", plaques de cuisson "chrômées" d'une grande superficie de cuisson, friteuses puissantes et de grande capacité, grills pierres de lave, plaques vitrocéramiques, cuiseurs à pâtes,...Une gamme complète, une grande modularité..</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Monophasé 230/1N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 3 Dimensions L x P X H en mm : 300 x 600 x 280/400 Poids en KG : 18</p>	