

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Cuiseur à pâte électrique, capacité 20 litres -Top-



Caractéristiques techniques

Triphasé 400/3N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 6

Dimensions L x P X H en mm : 400 x 650 x 280/380

Poids en KG : 24

Description	Caractéristiques																												
<ul style="list-style-type: none"> Cuve, dimensions 320x370x160 mm. Réalisation en acier inox AISI 304. Cuve en acier inox AISI 316, épaisseur 15/10 mm, résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'un trop plein pour les amidons. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve ainsi que la vanne de décharge (à bille) sont placées 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 A65/CP-C4-N. <p>PLUS :</p> <p>La gamme Snack, pour de grandes prestations. Esthétique élégante, robuste, performante, fiable, ergonomique, complète, sont les adjectifs qui caractérisent la gamme ALPHA 650 EVO. Sa conception bénéficie de toute l'expérience Diamond®, ce qui permet une réalisation poussée dans le moindre détail, résultat, le meilleur rapport performance/qualité/prix du marché.</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 60%;">Puissance (kW)</td><td style="text-align: right;">6</td></tr> <tr><td>Référence constructeur</td><td style="text-align: right;">E65/CP4T-N</td></tr> <tr><td>Hauteur (mm)</td><td style="text-align: right;">280/380</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;">650</td></tr> <tr><td>Largeur (mm)</td><td style="text-align: right;">650</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;">Triphasé</td></tr> <tr><td>Puissance totale (kW)</td><td style="text-align: right;">6</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;">650</td></tr> <tr><td>Longueur</td><td style="text-align: right;">400</td></tr> <tr><td>Dimensions extérieures</td><td style="text-align: right;">400 x 650 x 280/380</td></tr> <tr><td>voltage</td><td style="text-align: right;">400/3N 50-60Hz</td></tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Puissance (kW)	6	Référence constructeur	E65/CP4T-N	Hauteur (mm)	280/380	Avec vidange	Oui	Profondeur (mm)	650	Largeur (mm)	650	Nombre de cuve(s)	1	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	6	Configuration	a poser	Intégrable dans une ligne de cuisson	650	Longueur	400	Dimensions extérieures	400 x 650 x 280/380	voltage	400/3N 50-60Hz
Puissance (kW)	6																												
Référence constructeur	E65/CP4T-N																												
Hauteur (mm)	280/380																												
Avec vidange	Oui																												
Profondeur (mm)	650																												
Largeur (mm)	650																												
Nombre de cuve(s)	1																												
Type de branchement	Triphasé																												
Puissance totale (kW)	6																												
Configuration	a poser																												
Intégrable dans une ligne de cuisson	650																												
Longueur	400																												
Dimensions extérieures	400 x 650 x 280/380																												
voltage	400/3N 50-60Hz																												

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<u>Autres informations</u> Triphasé 400/3N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 6 Dimensions L x P X H en mm : 400 x 650 x 280/380 Poids en KG : 24	