Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Cuiseur à pâtes électrique gn 1/2 200 mm, -top-

Caractéristiques techniques
Monophasé 230/1N 50-60Hz
Puissance Electrique en Kw : 3
Dimensions L x P X H en mm : 330x600xh290
Poids en KG : 9

Description

Cuiseur à pâtes électrique GN 1/2 200 mm, -Top-
- Cuve emboutie GN 1/2, avec résistance chauffante à l'intérieur de la cuve.
- Robinet de vidange frontale.
- Interrupteur général ON/OFF.
- Régulation de la T° de 30°C à 100°C.
- Thermostat de sécurité 130°C.
- Livré avec 4 paniers en inox.
- Mesures des paniers : 138x100xh135 mm.
- Cuve emboutie GN 1/2 - 200 mm. - Livré avec 4 paniers en inox (138x100xh135 mm).

Autres informations

Monophasé 230/1N 50-60Hz
Puissance Electrique en Kw : 3
Dimensions L x P X H en mm : 330x600xh290
Poids en KG : 9

Caractéristiques

Puissance (kW)	3
Référence constructeur	ES6/CPT-N
Hauteur (mm)	290
Avec vidange	Oui
Profondeur (mm)	600
Largeur (mm)	600
Nombre de cuve(s)	1
Type de branchement	Monophasé
Capacité en paniers	4
Puissance totale (kW)	3
Configuration	a poser
Intégrable dans une ligne de cuisson	600
Longueur	330
Dimensions extérieures	330 x 600 x 290
voltage	230/1N 50-60Hz

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et

Description	Caractéristiques
	déplacement incluse