

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cuiseur crèmes/sauces 30 L/h, cond à eau, VV/TS

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 550 x 650 x 1150

Puissance en kw : 4.5

Voltage : 400/3N 50Hz

Largeur (mm) : 550

Profondeur (mm) : 650

Hauteur (mm) : 1150

 Volume (m³) : 0,57

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50Hz

Poids (Kg) : 184

| Description | Caractéristiques | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----|------------------------|----------|---------------------|----------|-----------------------|-----|------------------------|------------------|------------------|--------------|----------------|------------|------------|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - Condenseur à eau. - Pasto turbines-cuiseurs polyvalentes pour cuire, tempérer, pasteuriser et geler tous les mélanges ou pâtes. - Display multilingues avec 14 cycles préprogrammés et 10 cycles de production programmables. - Différents traitements thermiques se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou transvasement. - Possibilité d'agitation lente, rapide ou intermittente. - Mémoire automatique du dernier cycle. - Mix par cycle: 15/30 litres. - Durée du cycle: 90/130 min. | <table> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>184</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>CCU/30WT</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>550 x 650 x 1150</td> </tr> <tr> <td>Production (L/h)</td> <td>15/30 litres</td> </tr> <tr> <td>Durée du cycle</td> <td>90/130 min</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td>550 x 650 x 1150</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p> | Poids (en kg) | 184 | Référence constructeur | CCU/30WT | Type de branchement | Triphasé | Puissance totale (kW) | 4,5 | Dimensions extérieures | 550 x 650 x 1150 | Production (L/h) | 15/30 litres | Durée du cycle | 90/130 min | dimensions | 550 x 650 x 1150 |
| Poids (en kg) | 184 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Référence constructeur | CCU/30WT | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Type de branchement | Triphasé | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puissance totale (kW) | 4,5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dimensions extérieures | 550 x 650 x 1150 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Production (L/h) | 15/30 litres | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Durée du cycle | 90/130 min | | | | | | | | | | | | | | | | |
| dimensions | 550 x 650 x 1150 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Autres informations Dimensions en mm (L x P x H) : 550 x 650 x 1150 Puissance en kw : 4.5 Voltage : 400/3N 50Hz Largeur (mm) : 550 Profondeur (mm) : 650 Hauteur (mm) : 1150 Volume (m ³) : 0,57 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50Hz Poids (Kg) : 184 | | | | | | | | | | | | | | | | | |