

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 550 x 650 x 1200

Puissance en kw : 9

Voltage : 400/3N 50Hz

Largeur (mm) : 550

Profondeur (mm) : 650

Hauteur (mm) : 1200

 Volume (m³) : 0,82

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50Hz

Poids (Kg) : 238

Description	Caractéristiques
Condenseur à eau.	Poids (en kg) 238
- Pasto turbines-cuiseurs polyvalentes pour cuire, tempérer, pasteuriser et geler tous les mélanges ou pâtes.	Référence CCU/60WT
- Display multilingues avec 14 cycles préprogrammés et 10 cycles de production programmables.	constructeur
- Différents traitements thermiques se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou transvasement.	Type de branchement Triphasé
- Possibilité d'agitation lente, rapide ou intermittente.	Puissance totale (kW) 9
- Mémoire automatique du dernier cycle.	Dimensions 550 x 650 x 1200
- Mix par cycle: 30/60 litres.	extérieures (en mm)
- Durée du cycle: 90/130 min.	Production (L/h) 30/60 litres
	Durée du cycle 90/130 min
	dimensions 550 x 650 x 1200
Autres informations	Garantie 1 an sur les pièces incluse
Dimensions en mm (L x P x H) : 550 x 650 x 1200	
Puissance en kw : 9	
Voltage : 400/3N 50Hz	
Largeur (mm) : 550	
Profondeur (mm) : 650	
Hauteur (mm) : 1200	
Volume (m ³) : 0,82	
Branchement : Triphasé	
Voltage : 400/3N 50Hz	
Poids (Kg) : 238	