

Restaupro.com

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

Cuiseur à pâtes gaz, 2 cuves GN 1/1, sur meuble sans paniers





Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 800 x 900 x 850/920

kcal/h (gas): 28050 Largeur (mm): 800 Profondeur (mm): 900 Hauteur (mm): 850/920 Volume (m³): 1,03 kcal_power: 28050 Branchement: GAZ Poids (Kg): 115

Description	Caractéristiques	
	Poids (en kg)	115
• 2 cuves GN 1/1 300x520xh260 mm, capacité 40 litres.	Référence constructeur	G22/CPA8-N
 Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (20/10ème), pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5". 	Avec vidange	Oui
	Nombre de cuve(s)	2
 Cuve, avec angles arrondis, en acier inox AISI 316, munie d'un trop-plein pour les amidons. Robinet d'eau pour le remplissage, vanne de décharge (à bille). 	Type de branchementGaz	
	Puissance totale (kW) 28050 kcal/h	
	Configuration	Sur placard
 Chauffage gaz par des brûleurs à flamme horizontale, placés en-dessous de la cuve. Allumage Piezzo électrique. Régulation par vanne gaz. Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur 	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm
	Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920
	dimensions	800 x 900 x 850/920
	Garantie 1 an sur le	s pièces incluse
ADVANTAGE : "Power control", garantissant puissance (16,5 kW) et rapidité, tout en économisant de l'énergie. Cuve emboutie, éléments de chauffe hors cuve. Pas de raccordement électrique !		

Autres informations





Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920	
kcal/h (gas): 28050	
Largeur (mm): 800	
Profondeur (mm): 900	
Hauteur (mm): 850/920	
Volume (m ³): 1,03	
kcal_power: 28050	
Branchement : GAZ	
Poids (Kg): 115	