

Restapro.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

Dimensions en mm (L x P x H) : 330 x 600 x 290

Puissance en kW : 3

Largeur (mm) : 330

Profondeur (mm) : 600

Hauteur (mm) : 290

 Volume (m³) : 0,13

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50-60Hz

Poids (Kg) : 9

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Autres informations</p> Dimensions en mm (L x P x H) : 330 x 600 x 290 Puissance en kW : 3 Largeur (mm) : 330 Profondeur (mm) : 600 Hauteur (mm) : 290 Volume (m ³) : 0,13 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50-60Hz Poids (Kg) : 9	Poids (en kg) 9
	Référence constructeur WR-ECPT-09
	Avec vidange Oui
	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 mm
	Dimensions extérieures (en mm) 330 x 600 x 290
	voltage 230/1N 50-60Hz
	Garantie 1 an sur les pièces incluse