

Cuiseur à pâtes électrique, 1 bac GN 2/3, capacité 1x 26 litres, résistances fixes



Codes produits :

Référence : VS7040CPES

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180

Hauteur mm: 870

Largeur mm: 400

Profondeur mm: 730

Voltage V: 400

Fréquence: 50-60 Hz

Phase: 3F+N

Puissance KW Electrique: 7,6

Capacité brut: 1x GN 2/3 h200 mm / 1x 26 litres

Alimentation: Electrique

Poids kg: 39

Implantation: Sur meuble ou sur socle

Alimentation 2: Triphasé 400V

Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 700mm

Type de paniers cuiseurs à pâte: GN 1/3

Nombre de paniers cuiseurs à pâte: 2

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui

Cuiseur à pâtes électrique avec panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 15/10.

Points forts :

- **Dimensions : 400 x 730 x 870 mm**
- **Puissance totale : 7,600 kW**
- **400 V triphasé 3F+N**

Cuiseur à pâtes professionnel

Cuiseur à pâtes électrique avec cuve en acier inoxydable AISI 316 d'une capacité de 26 litres. Le cuiseur à pâtes professionnel dispose d'un système de remplissage manuel de l'eau via un robinet installé sur le panneau de commande. Chauffage par éléments chauffants fixes situés sous le fond de la cuve.

Machine idéale pour les bars à pâtes et professionnels de la restauration. Elle est conçue

pour recevoir 2 bac GN 1/3 ou 4 bacs GN 1/6 ou 2 bacs GN 1/6 et 1 bac GN 1/3.

Cuiseur à pâtes électrique pour restaurateurs

Cuiseur à pâtes avec voyant LED installé sur le panneau de commande indiquant l'activation des éléments chauffants. Boutons étanches spécialement conçus pour éviter la pénétration d'eau dans le panneau de commande.

Les paniers ne sont pas inclus.