



CUISEUR A PATES ELECTRIQUE, 1 CUVE DE 30L GN2/3 AVEC 2 SYSTEMES DE RELEVAGE AUTO DES PANIERS

Ecran tactile étanche, sans boutons

Accès rapide et simple aux fonctions et aux commandes courantes

Accès rapide et simple aux fonctions et aux commandes courantes

Chaque panier bénéficie de 9 minuteries programmables

Touches de commandes numériques tactiles et étanches, indépendantes

Résistances spéciales HP hors de la cuve pour l'hygiène maximale

Cuve de cuisson emboutie en inox AISI 318

Pressostat de sécurité pour le contrôle du niveau d'eau

LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	POIDS (kg)	
800	730	900	135	
Tension	Puissance (kW)	Diamètre (mm)	Contenance (L)	Type de gaz
380V TRI+N	8.6	NC	30	NC

NC = Non Concerné

Ce document étant notre propriété exclusive, il ne peut être reproduit ni communiqué à des tiers sans notre autorisation écrite.