

Cuiseur pâtes 700, L400, 24L



Description

Caractéristiques

• Type de support :	Porte à battant
• Nombre de cuves :	1
• Matériau :	CNS 18/10
• Contenance de la cuve :	24 litre(s)
• Remarque importante :	-
• Réglable en hauteur :	de 850 mm à 900 mm
• Taille de la cuve, format GN :	2/3 GN
• Nombre de paniers :	-
• Pieds réglables en hauteur :	Oui
• Propriétés :	Robinet d'arrivée d'eau et de sortie d'eau intégré
• Type :	Appareil fixe
• Série :	700
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Non fourni :	Paniers
• Puissance :	7 kW 400 V 50 Hz
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Dimensions :	L 400 x P 700 x H 850 mm

► Continuer à la page suivante

Cuiseur pâtes 700, L400, 24L

• Poids : 39,7 kg



Cuiseur pâtes 700, L400, 24L

Produits complémentaires

Panier pâtes 700, 1/3GN long

CNS
18/10



- Gastronorm : 1/3 GN
- Dimensions panier : L 130 x P 275 x H 200 mm
- Matériau : CNS 18/10
Plastique
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 145 x P 510 x H 330 mm
- Poids : 1,2 kg

Code-No. 284123
GTIN 4015613490489

Panier pâtes 700, 1/3GN

CNS
18/10



- Gastronorm : 1/3 GN
- Dimensions panier : L 275 x P 145 x H 200 mm
- Matériau : CNS 18/10
Plastique
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 275 x P 335 x H 340 mm
- Poids : 1,2 kg

Code-No. 284113
GTIN 4015613490465

Panier pâtes 700, 1/6GN

CNS
18/10



- Gastronorm : 1/6 GN
- Dimensions panier : L 125 x P 125 x H 200 mm
- Matériau : CNS 18/10
Plastique
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 130 x P 160 x H 345 mm
- Poids : 0,65 kg

Code-No. 284116
GTIN 4015613490472

Dégraissant F1L



- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris : -
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)

Code-No. 173276
GTIN 4015613761176