

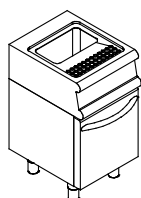
CUISEURS À PÂTES



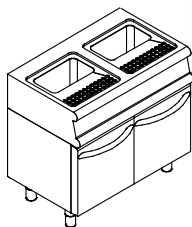
- **TOUT INOX** AISI 304 finition satinée
- **Bandeau de façade** amovible
- **Plan de travail** embouti
- **Modèles monoblocs** avec placard fermé en soubassement



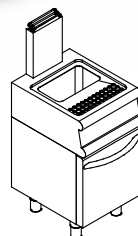
550CPG900



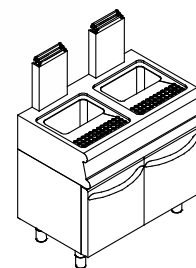
550CPE450



550CPE900



550CPG450

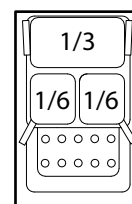


550CPG900

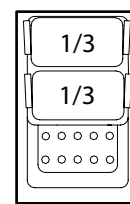
- Cuve acier inox AISI 316 emboutie à angles arrondis
- Capacité d'une cuve 26 litres
- Robinet de remplissage
- **Chauffage gaz :**
Brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve
Rampe à flamme stabilisée • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Veilleuse

- **Chauffage électrique :**
Résistances blindées en acier inoxydable situées dans la cuve
• Thermostat de sécurité • Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 60-90°C (préchauffage) ou en mode continu
- Alimentation 400 V + N + T
- **Dotation :**
1 grille de fond de cuve
Livré sans panier

PANIER EN OPTION



110CPKB



110CPKC

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

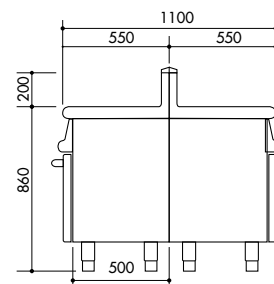
MODÈLE	CAPACITÉ CUVE (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	UISS. (KW)
550CPE450	26	450 x 550 x 860	7,5
550CPE900	26 + 26	900 x 550 x 860	7,5 + 7,5

CUISEURS À PÂTES GAZ

MODÈLE	CAPACITÉ CUVE (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	UISS. (KW)
550CPG450	26	450 x 550 x 860	13
550CPG900	26 + 26	900 x 550 x 860	13 + 13

COUVERCLE ET PANIERS

MODÈLE	DESRIPTIF
5CCP	Couvercle [290 x 500 x 70]
110CPKB	1 Panier GN 1/3 + 2 paniers 1/6
110CPKC	2 Paniers GN 1/3



ÉLÉMENT NEUTRE + CUISEUR À PÂTES