

Cuiseur pâtes 650, B600, 28L, 3K



Description

Série 650 - Une série destinée aux cuisines professionnelles. Elle se distingue par une utilisation optimale de l'énergie, des appareils performants et une grande facilité de nettoyage. Grâce à la structure modulaire, les appareils de la série sont faciles à combiner et peuvent être agencés de différentes façons. Les appareils sont entièrement composés d'acier au nickel-chrome 18/10.

Caractéristiques

• Puissance :	9 kW 400 V 50/60 Hz
• Raccord d'appareil :	3 NAC
• Série :	650
• Type :	Appareil de table
• Mode de fonctionnement :	Électrique
• Nombre de cuves :	1
• Contenance de la cuve :	28 litre(s)
• Dimensions cuve :	L 490 x P 340 x H 180 mm
• Taille de la cuve, format GN :	-
• Nombre de paniers :	3
• Dimensions panier :	L 145 x P 310 x H 125 mm
• Robinet d'arrivée d'eau :	Oui
• Robinet de sortie d'eau :	Oui
• Pieds réglables en hauteur :	Non
• Propriétés :	-
• Matériau :	CNS 18/10
• Remarque importante :	-

► Continuer à la page suivante

Cuiseur pâtes 650, B600, 28L, 3K

- Dimensions : L 600 x P 650 x H 295 mm
- Poids : 29 kg



Cuiseur pâtes 650, B600, 28L, 3K

Produits complémentaires

Cheminée 650-60



- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 600 x P 55 x H 382 mm
- Poids : 2,8 kg

Code-No. 158618
GTIN 4015613822327

Dégraissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Conçu pour : Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable
Murs et sols carrelés
Extrêmement efficace contre les dépôts dans les cafetières
Machines, appareils

Code-No. 173276
GTIN 4015613773339

Agrafe de liaison 650



- Remarque importante : -
- Dimensions : L 20 x P 575 x H 8 mm
- Poids : 0,17 kg

Code-No. 110036
GTIN 4015613215785

Soubassement 650, L600, AI

CNS
18/10



- Type de support : Ouvert
- Pieds réglables en hauteur : Oui
- Réglable en hauteur : de 560 mm à 660 mm
- Série : 650
- Compris : -
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -

Code-No. 112021
GTIN 4015613432854