CUISEUR À PÂTES PROF 900 - 1 CUVE - GAZ

RÉFÉRENCE : **CP91G**

www.furnotel.fr

PETITS MATÉRIELS



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CUISEUR À PÂTES MONOBLOC GAZ
• Structure en acier inox Scotch Brite
• Cuve en acier inox AISI 316L avec bords arrondis
• Remplissage et vidange de l'eau incorporés
• Thermostat de sécurité
• Le chauffage est assuré par des brûleurs placés sous la cuve
• Allumage par piézo électrique
• Cuve en acier inox AISI 316L avec bords arrondis
• Alimentation : Gaz naturel

Capacité cuve (min/max) : 33 / 44 L
Dimensions cuve (L x P x H) : 308 x 508 x 300 mm
Dimensions (L x P x H) : 400 x 900 (950) x 900 mm
Puissance : 13,9 kW
Poids : 75 kg

INFORMATIONS TECHNIQUES

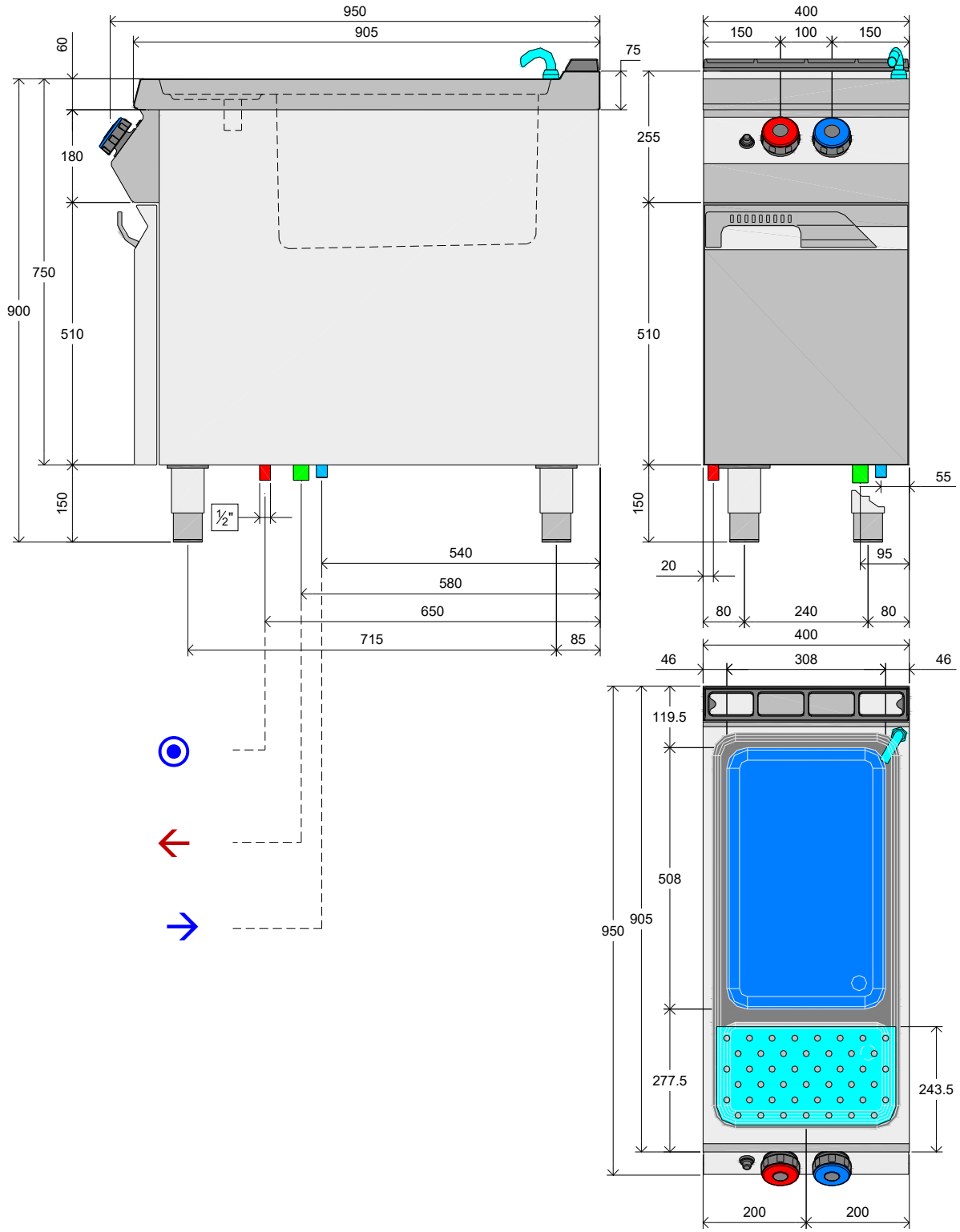
DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	400 x 900 x 900
POIDS (KG)	75
ALIMENTATION	Gaz naturel
ÉNERGIE	GAZ
PUISSANCE GAZ (KW)	13.9

CUISEUR À PÂTES PROF 900 - 1 CUVE - GAZ

Furnotel®
www.furnotel.fr

RÉFÉRENCE : **CP91G**

PETITS MATÉRIELS



◉	Allacciamento gas	R 1/2"
	Gas Input	UNI ISO 7/1
	Entrèe Gas	
	Gaseinzung	
	Conexiòn Gas	

→	Allacciamento acqua	R 1/2"
	Water Input	UNI ISO 7/1
	Entrèe Eau	
	Wassereinzug	
	Conexiòn Agua	

←	Scarico acqua	
	Water Drain	1" GAS
	Vidage Eau	ISO 7/1
	Wasserabfluss	(ø33)
	Evacuacion Agua	

Furnotel®
25 - 27 quai de l'Industrie - 91200 ATHIS MONS - Tél : 01 75 30 20 20
SERVICE COMMERCIAL : 01 75 30 20 21 - commercial@furnotel.com commercial@furnotel.com