


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	3,2
<b>poids net (Kg)</b>	10,5
<b>poids brut (Kg)</b>	12
<b>largeur (mm)</b>	340
<b>profondeur (mm)</b>	600
<b>hauteur (mm)</b>	300

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR en ACIER INOXYDABLE, complet avec 3 paniers :**

- **Structure en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **cuve , paniers , surface d'appui des paniers et grille de fond en AISI 316 ;**
- **capacité 25 litres ;**
- **thermostat de 0° à 110° C ;**
- interrupteur 0-I;
- **robinet de vidange ;**
- **1 panier 26x17x16h cm + 2 paniers 13x17x16h cm.**

marquage CE  
 Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>AK-CC10</b>	Cuiseur à pâtes électrique de comptoir en acier inoxydable, complet avec 1 panier de 260x170x160h mm + 2 paniers de 130x170x160 h mm, thermostat de 0° à 110°C, V.230/1, Kw.3.2, poids 12 Kg, dim.mm.340x600x300h	<b>€ 477,08</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours