



Cuiseur à pâtes DESCO DE 30 À 700 PORTIONS DE PÂTES/HEURE

Option
relevage
automatique



- Electriques ou gaz
- 1 ou 2 cuves
- Structure Inox Aisi 304
- Remplissage et vidange de l'eau incorporés
- Chauffe par résistance encapsulées brevetées (versions électriques)
- Thermostat de sécurité 135°C
- Commandes indépendantes pour chaque cuve
- Régulation du niveau et dispositif d'enlèvement de mousse
- **En option:** Relevage automatiques des paniers

POSSIBILITÉ DE CUIRE SIMULTANÉMENT PÂTES, RIZ, VIANDE, FRUITS DE MER, LÉGUMES ET POMMES DE TERRE

Modèle	Cuves	Dim cuve (cm)	Dim ext (cm)	Capacité (L)	Puiss (w)	Pds (Kg)	Prix spécial
7CPE1	1 GN2/3	30,8x33,6x30	40x70x90	26	7800	40	1878€ HT
7CPE2	2 GN2/3	30,8x33,6x30	80x70x90	2x26	15600	60	3177€ HT
9CPE1	1 GN1/1	30,8x50,8x30	40x90x90	40	9600	78	2196€ HT
9CPE2	2 GN1/1	30,8x50,8x30	80x90x90	2x40	19200	142	3122€ HT
Relevage auto prof 70	-	-	15x70x90	-	-	24	2539€ HT
Relevage auto prof 90	-	-	15x90x90	-	-	28	3183€ HT