



**MOD : E60/CP6T-230/3-N**

**Production code : F60/60CPE/1V30/T(230V/3)**

**03/2024**

**series** function 600

**type** pasta cookers / cuiseurs à pâtes

**model** FU 60/... CPE...

FU 60/30 CPE

FU 60/60 CPE



### General description

Working top made of AISI 304 stainless steel, 10/10 thickness. Cooking well in AISI 316 stainless steel, 14, 30 L capacity. Water drain by tap with safety control lever on frontal panel. 4 position switch. Reinforced heating elements situated directly into heating water for maximum heat transfer. Pilot lamps indicating power's and heating elements functioning.

### + Construction plus

- Manual water loading and safety control lever on frontal panel.

### + Performance plus

- Capacity up to 30 L in a 60x60 cm module

### Vue d'ensemble

Le plan supérieur, les paniers et le support des paniers sont réalisés en acier inox AISI 304; la cuve est en acier inox AISI 316. Capacité de chaque cuve 14, 30 L. Vidange d'eau par robinet et levier avec dispositif de sécurité en façade. Commutateur à 4 positions. Résistance blindées à l'intérieur de la bac. Lampe témoin pour contrôle de tension et chauffage des résistances.

### + Atouts de conception

- Vidange d'eau par robinet et levier avec dispositif de sécurité en façade

### + Atouts de performance

- Capacité de chaque cuve 14, 30 L



**series** function 600  
**type** pasta cookers / cuiseurs à pâtes  
**model** FU 60/... CPE...

**technical data**  
**donnes techniques**

|  | dimension<br><i>dimensions</i> | no. cooking zones<br><i>no. bac</i> | cooking wells<br>dimensions<br><i>dimension bac</i> | dimensiones de<br>la cuba<br><i>capacité bac</i> | potencia eléctrica<br><i>puissance électrique</i> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|                                                                                   | <i>cm LxWxH</i>                | -                                   | <i>cm LxWxH</i>                                     | <i>L</i>                                         | <i>kW</i>                                         |
| FU 60/30 CPE                                                                      | 30x60x28                       | 1                                   | 25,1x37,3x16                                        | 14 L                                             | 3 kW<br>220-240 1N 50-60Hz                        |
| FU 60/60 CPE                                                                      | 60x60x28                       | 1                                   | 55,1x37,3x16                                        | 30 L                                             | 9 kW<br>380-415V 3N 50-60Hz                       |

FU 60/60 CPE is available with 220-240V 3 50-60Hz power  
Modèle FU 60/60 CPE sur demande avec puissance  
220-240V 3 50-60Hz

**series**  
function 600

**type**  
pasta cookers / cuiseurs à pâtes

**model**  
FU 60/... CPE

**series** function 600

**type** pasta cookers / cuiseurs à pâtes

**model** FU 60/... CPE...

**installation diagram**

**schema d'installation**

