



MOD : E60/CP6T-N

Production code : F60/60CPE/1V30/T

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

model
FU 60/... CPE