



MOD : E65/CP7T-N

Production code : F65/70CPE/1V40/T

03/2024

series function 650
type pasta cookers / cuiseurs à pâtes
model FU 65/... CPE...

FU 65/40 CPE

FU 65/70 CPE



General description

Working top made of AISI 304 stainless steel, 10/10 thickness with wide expansion zone. Cooking well made in AISI 316 stainless steel. Capacity: 20 L or 40 L. Water drain by tap with safety control lever on frontal panel. Supplied with 4-position-switch and reinforced heating elements located directly into heating water. Pilot lamps indicating the power on and heating elements functioning.

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 20, 40 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.

+ Construction plus

- Water drain by tap with safety control lever on frontal panel

+ Performance plus

- Well capacity: 20, 40 L

+ 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 650

type pasta cookers / cuiseurs à pâtes

model FU 65/... CPE...

technical data

données techniques

	dimension <i>dimensions</i>	no. cooking zones <i>no. bac</i>	cooking wells dimensions <i>dimension bac</i>	well capacity <i>capacité bac</i>	electric power <i>puissance électrique</i>
	cm LxWxH	-	cm LxWxH	L	kW
FU 65/40 CPE	40x65x28	1	33x37,5x19	20 L	6 kW 380-415V 3N 50-60Hz
FU 65/70 CPE	70x65x28	1	63x37,5x19	40 L	9 kW 380-415V 3N 50-60Hz

On request available power: 220-240V 3 50-60 Hz
Sur demande puissance 220-240V 3 50-60Hz

series function 650
type pasta cookers / cuiseurs à pâtes
model FU 65/... CPE...

installation diagram
schema d'installation

