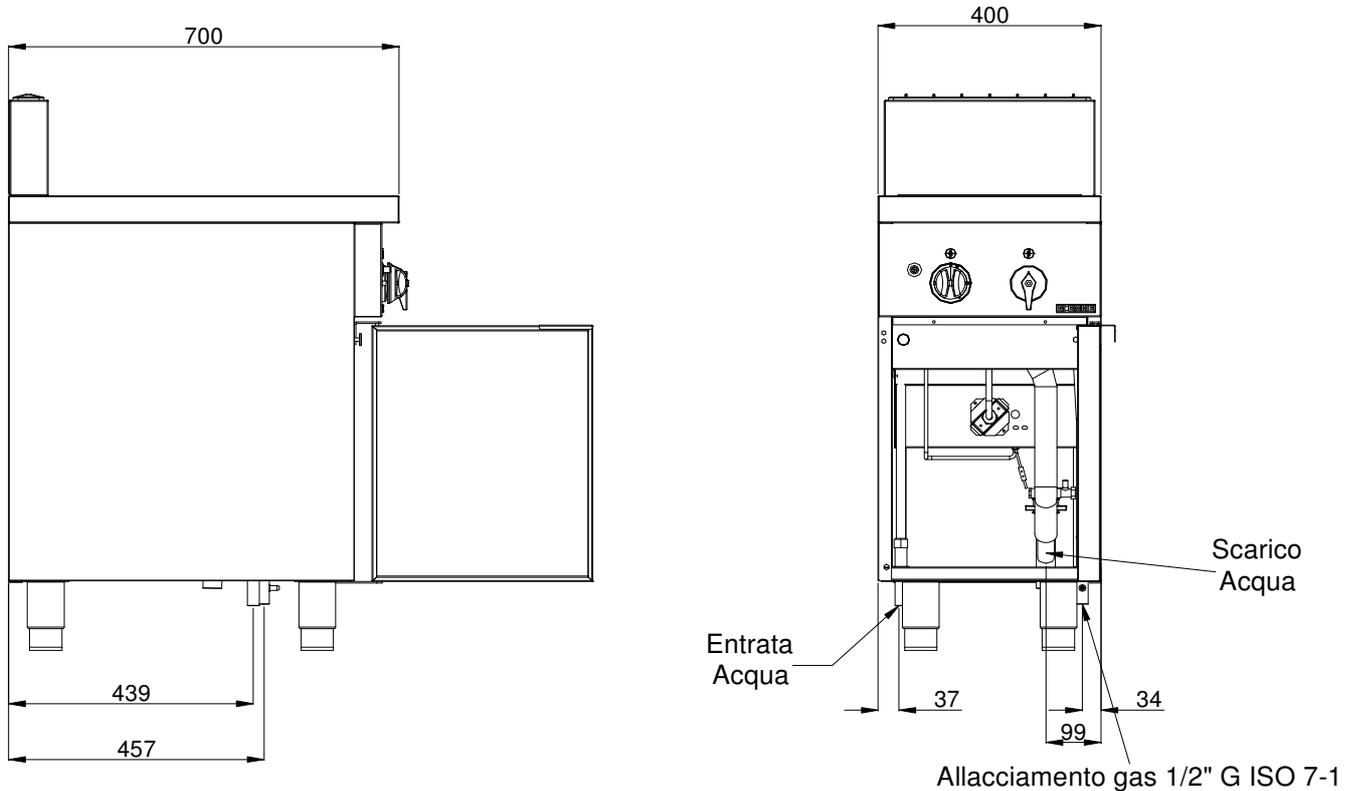


CUOCIPASTA A GAS ½ MODULO 1 VASCA GAS PASTA COOKER ½ MODULE 1 TANK



Alimentazione	Plan's Feeding	gas
Dimensioni esterne	External dimensions	
Larghezza	Width	400 mm
Profondità	Depth	700 mm
Altezza	Height	850 mm
Capacità vasca	Tank capacity	26 l.
Dimensione vasche	Tank dimensions	2/3 GN 305 x 340 x 280h
Potenza	Power	10 kW
Consumi massimi	Max consumption	
G20 - 20 mb	G20 - 20 mb	1.05 m ³ /h
G30 - 30 mb	G30 - 30 mb	0.77 kg/h
G31- 37 mb	G31- 37 mb	0.77 kg/h
Peso	Weight	51 kg
Volume	Volume	0.4 m ³

Cuocipasta a gas ideato per la cottura professionale con elevate prestazioni che permettono alti rendimenti. Gli elementi modulari abbinabili tra di loro garantiscono sicurezza, efficienza e pulizia.

Gas pasta cooker created professional cooking with high level performance that allow high yield. Individual modules can all be combined together to guarantee efficiency, safety and easy cleaning.

Caratteristiche funzionali e costruttive:

- Vasca da 26 litri in acciaio inossidabile Aisi 316 per avere la massima resistenza alla corrosione dovuta alle soluzioni acqua-sale, con spigoli ampiamente arrotondati, spessore 15/10.
- Rapporto acqua/pasta circa 8-10 litri/kg.
- Nella vasca è posto un falso fondo in Aisi 304 rimovibile dove appoggiano i cestelli.
- Il piano è dotato di un capiente involucro completamente arrotondato con un foro per lo scarico degli amidi, sulla parte anteriore è previsto un pianetto per appoggio cestelli con sgocciolatoio.
- Il carico dell'acqua incorporato, avviene mediante una bocchetta inserita sul piano, comandata da un rubinetto.
- Lo scarico acqua è incorporato.
- Il riscaldamento avviene tramite bruciatore tubolare multigas comandato da rubinetto valvolato massimo minimo con sicurezza a termocoppia.
- Accensione piezoelettrica della spia pilota.
- La portina è di tipo a battente con chiusura magnetica.
- Piedi in acciaio inox Aisi 304 regolabili in altezza.
- Allacciamento dal basso.
- Predisposizione standard per funzionamento con gas naturale (metano) con ricambio ugelli di serie per GPL (a richiesta possono essere fornite già predisposte a GPL).
- Tutti i componenti funzionali sono facilmente accessibili dalla zona frontale velocizzando e facilitando gli interventi di manutenzione.
- Marcatura CE.



Functional and constructive characteristics:

- Stainless steel Aisi 316 tank, capacity 26 Lts., specific for solutions water-salt, with rounded edges, thickness 15/10.
- Water/pasta ratio about 8/10 Lts./Kg.
- Inside the tank is placed a removable bottom in Aisi 304.
- The top is supplied by an holding, rounded bowl with front overflow drain with stainless steel panel.
- The model is completed by a water filler taps.
- The water drainage is incorporated.
- The appliance is heated through tubular multigas burner ordered by a max / min cock with safety thermocouple.
- Piezoelectric pilot spy starting.
- Stainless steel feet Aisi 304, adjustable in height.
- The connection is placed in the low part.
- The appliance is preset to operate with natural gas (methane) with the possibility to change the series nozzles for LPG operation. (It is possible to request the appliance already preset for LPG operation).
- All the functional components are easy to reach in the front area, fastening and facilitating the maintenance operations.
- CE marking.

La ditta si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti ogni modifica a suo insindacabile giudizio, anche in corso di esecuzione contratti. Perciò ogni dato fornito ha valore indicativo e di approssimazione.

The Company reserves the right to modify its products whenever deemed necessary, even during a contract's execution. Therefore the data here given are only approximate.