



Catálogo de los  
**CUECE PASTAS**  
distribuidos en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Cuece Pastas](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección Cuece Pastas que forman parte de este catálogo son:

|                  |          |
|------------------|----------|
| Arilex           | Fainca   |
| Bartscher        | Fimar    |
| Bertos           | Inhospan |
| Clima Hostelería | Jemi     |
| Edenox           | Mainho   |
| Eutron           | Repagás  |
| Fagor            | Romagsa  |

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com) o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

# Cocina modular

Modular cooking  
*Cuisson modulaire*

Línea SMART 650  
SMART 650 Line  
SMART 650 Line

Cuecepastas y Baño María  
Pasta Cookers and Bain marie  
*Cuiseurs à Pâtes et Bainmarie*



**NEW** **NUEVO**  
**NOUVEAU**

EC665



Detalle Cestas  
Baskets detail  
*Détail des paniers*



Detalle Cuba  
Tank detail  
*Détail de la Cuve*

EMB465



EMB765



## ● Características Técnicas

### Cuecepastas

El cuecepastas está disponible en módulo entero, con calentamiento eléctrico, en versión de sobremesa.

La encimera es en acero AISI 304 de 1 mm de espesor con encastre perimetral para recoger líquidos.

Las cubas son en acero inoxidable AISI 316 anti corrosión con área de desagüe para recoger almidones y esquinas redondeadas para una fácil limpieza.

Las cestas son en acero inoxidable AISI 304 18/10 con manija térmica.

### Baño María

El Baño María está disponible en medio módulo o módulo entero, con funcionamiento eléctrico, en versión de sobremesa.

La encimera es en acero AISI 304 18/10 de 1 mm de espesor.

La cuba realizada en acero AISI 304 es extraíble.

Calentamiento eléctrico con resistencias blindadas externas a la cuba, fijadas en el fondo exterior de la cuba y controlado mediante termostato.

## 🇬🇧 Technical Features

### Pasta Cooker

The worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel with moulded edges for liquid collection.

The moulded tanks are in AISI 316 anti-corrosion stainless steel, with rounded corners for easy cleaning.

Pasta cooker basin with drain level to remove easily starch and keep cleaned the machine.

The pasta baskets (optional) are in AISI 304 18/10 stainless steel with thermal handle.

### Bain marie

The worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel.

Bain marie with removable basins GN1/1 to increase the quantity of the food in the bain marie.

Electric heating with armoured stainless steel elements, set on the external bottom of the tank and controlled by a thermostat.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

### Cuiseur à Pâtes

Plan de travail emboutit est réalisé en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1 mm, il possède des angles arrondis pour la récupération des liquides.

Les cuves sont réalisées en acier inoxydable anti corrosion AISI 316 et possèdent une zone de "trop plein" permettant d'évacuer les amidons.

Les angles sont arrondis pour faciliter le nettoyage.

### Bainmarie

Le plan de travail est réalisé en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm.

La résistance de chauffe en acier blindé est située sous la cuve et est contrôlée par thermostat.

Bainmarie avec basins amovibles GN1/1: pour augmenter la quantité de nourriture dans le bainmarie.



Armarios y Accesorios  
Cupboard Bases and Accessories  
Armoires et Accessoires

| Modelo<br>Model<br>Model | Capacidad Cuba<br>Tank Capacity<br>Cap. de la Cuve | Pot. Resistencias (kW)<br>Electric Burners Power (kW)<br>Électric Puissance (kW) | Potencia (kW)<br>Power (kW)<br>Puissance (kW) | Voltaje (V)<br>Voltage (V)<br>Tension (V) | Peso (kg)<br>Weight (kg)<br>Poids (kg) | Exterior (AxFxH) mm.<br>External (LxWxH) mm.<br>Exterieur (LxPxH) mm. | PVP<br>Price<br>(EUR) |
|--------------------------|--|--|---|---|--|---|-----------------------|
|--------------------------|--|--|---|---|--|---|-----------------------|

### Cuecepastas | Pasta Cooker | Cuiseur à Pâtes

|   |                 |       |         |     |     |    |             |              |
|---|-----------------|-------|---------|-----|-----|----|-------------|--------------|
| ⚡ | <b>EC665/SC</b> | 25 l. | 1 x 9,0 | 9,0 | 400 | 37 | 600x650x270 | <b>2.237</b> |
|---|-----------------|-------|---------|-----|-----|----|-------------|--------------|

\*Cestas NO incluidas \*Baskets NOT included \*Paniers NON inclus

### Accesorios | Accesories | Accessoires

|                |                   |                         |                              |  |  |  |             |            |
|----------------|-------------------|-------------------------|------------------------------|--|--|--|-------------|------------|
| <b>A660025</b> | Cesta cuecepastas | Basket for pasta cooker | Panier pour cuiseurs à pâtes |  |  |  | 115x300x125 | <b>120</b> |
| <b>A660027</b> | Cesta cuecepastas | Basket for pasta cooker | Panier pour cuiseurs à pâtes |  |  |  | 115x150x125 | <b>80</b>  |

| Modelo<br>Model<br>Model | Capacidad Cuba<br>Tank Capacity<br>Cap. de la Cuve | Pot. Resistencias (kW)<br>Electric Burners Power (kW)<br>Électric Puissance (kW) | Potencia (kW)<br>Power (kW)<br>Puissance (kW) | Voltaje (V)<br>Voltage (V)<br>Tension (V) | Peso (kg)<br>Weight (kg)<br>Poids (kg) | Exterior (AxFxH) mm.<br>External (LxWxH) mm.<br>Exterieur (LxPxH) mm. | PVP<br>Price<br>(EUR) |
|--------------------------|--|--|---|---|--|---|-----------------------|
|--------------------------|--|--|---|---|--|---|-----------------------|

### Baño María | Bain marie | Bainmarie

|   |               |           |         |     |     |    |             |              |
|---|---------------|-----------|---------|-----|-----|----|-------------|--------------|
| ⚡ | <b>EBM465</b> | 1 x GN1/1 | 1 x 1,5 | 1,5 | 230 | 24 | 400x650x270 | <b>1.192</b> |
| ⚡ | <b>EBM765</b> | 2 x GN1/1 | 2 x 1,5 | 3,0 | 230 | 32 | 700x650x270 | <b>1.339</b> |

\*Cubetas GN NO incluidas \*GN Trays NOT included \*Bacs GN NON inclus

**Código rojo** EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles  
**Red code** IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days  
**Code rouge** EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés



**Código negro** Entrega en 20/25 días hábiles  
**Black code** Delivery in 20/25 working days  
**Code noir** Livraison en 20/25 jours ouvrés





**Cocina modular**  
Modular cooking  
*Cuisson modulaire*

**Línea MAGISTRA PLUS 700**  
MAGISTRA PLUS 700 Line  
MAGISTRA PLUS 700 Line

**Cucepastas**  
Pasta Cookers  
*Cuiseurs à Pâtes*



**NEW** **NUEVO**  
**NOUVEAU**

**MCPG77A**



**MCPG74A**



**A770049**



**A770050**



**B800004**



**A777109**



**MCPE74A**



**MCPE77A**



## Características Técnicas

Las cubas moldeadas son de acero inoxidable AISI 316 anti corrosión, con esquinas redondeadas para una fácil limpieza.

Las cestas (opcional) son de acero inoxidable AISI 304 18/10 con manija térmica.

Solenoide para cargar el agua.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Versiónes a gas:  
Quemador en acero inoxidable a llama autoestabilizada.

Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto.

Encendido piezoeléctrico del quemador.

Versiónes eléctricas:  
Resistencias eléctricas en acero inoxidable blindadas; regulación de la potencia con conmutador de cuatro posiciones; control de la temperatura a través de termostato de ejercicio y de seguridad.

## Technical Features

The moulded tanks are in AISI 316 anti-corrosion stainless steel, with rounded corners for easy cleaning.

The optional pasta baskets are in AISI 304 18/10 stainless steel with thermal handle.

Electric valve to load the water.

Gas versions: stainless steel burner with self-stabilizing flame.

Thermocouple safety device connected to the pilot flame.

Piezo-electric burner ignition.

Electric versions: electric heating elements in armoured stainless steel; power adjustment with four position switch; control of the temperature with operating and safety thermostat.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignment with joints.

## Caractéristiques Techniques

Les cuves sont réalisées en acier inoxydable anti corrosion AISI 316, avec des grands rayons pour faciliter le nettoyage.

Les paniers (option) sont réalisés en acier inoxydable AISI 304 et sont équipés de poignées anti-chaleur.

Electrovanne pour charger l'eau.

Version gaz: bruleur acier à flamme stabilisée. Thermocouple et vanne de sécurité.

Allumage piezo.

Versions électriques: résistance chauffantes blindées, réglage de la chauffe avec contacteur 4 position et thermostat de sécurité.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

| Modelo<br>Model | Cap. Cuba (l)<br>Tank capacity (l)<br>Cap. de la Cuve (l) | Pot. Quemadores (kW)<br>Burners Power (kW)<br>Puissance Brûleurs (kW) | Potencia (kW)<br>Power (kW)<br>Puissance (kW) | Voltaje (V)<br>Voltage (V)<br>Tension (V) | Peso (kg)<br>Weight (kg)<br>Poids (kg) | Dim. Cuba (AxFxH) mm<br>Tank Dimensions (LxWxH) mm<br>Dim. de la Cuve (LxPxH) mm | Exterior (AxFxH) mm.<br>External (LxWxH) mm.<br>Exterieur (LxPxH) mm. | PVP<br>Price<br>(EUR) |
|-----------------|---|---|---|---|--|--|---|-----------------------|
|-----------------|---|---|---|---|--|--|---|-----------------------|

### Sobre Armario | Over Cupboard | Sur Armoire

|  |                |    |          |      |     |    |             |             |              |
|--|----------------|----|----------|------|-----|----|-------------|-------------|--------------|
|  | <b>MCPG74A</b> | 26 | 1 x 8,5  | 8,5  | 230 | 50 | 310x340x300 | 400x714x850 | <b>3.079</b> |
|  | <b>MCPG77A</b> | 40 | 1 x 13,6 | 13,6 | 230 | 88 | 510x310x300 | 700x714x850 | <b>3.800</b> |

| Modelo<br>Model | Cap. Cuba (l)<br>Tank capacity (l)<br>Cap. de la Cuve (l) | Pot. Resistencias (kW)<br>Electric Burners Power (kW)<br>Électric Puissance (kW) | Potencia (kW)<br>Power (kW)<br>Puissance (kW) | Voltaje (V)<br>Voltage (V)<br>Tension (V) | Peso (kg)<br>Weight (kg)<br>Poids (kg) | Dim. Cuba (AxFxH) mm<br>Tank Dimensions (LxWxH) mm<br>Dim. de la Cuve (LxPxH) mm | Exterior (AxFxH) mm.<br>External (LxWxH) mm.<br>Exterieur (LxPxH) mm. | PVP<br>Price<br>(EUR) |
|-----------------|---|--|---|---|--|--|---|-----------------------|
|-----------------|---|--|---|---|--|--|---|-----------------------|

### Sobre Armario | Over Cupboard | Sur Armoire

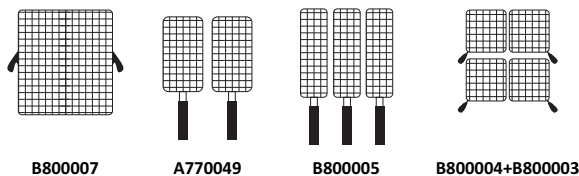
|  |                |    |         |     |     |    |             |             |              |
|--|----------------|----|---------|-----|-----|----|-------------|-------------|--------------|
|  | <b>MCPE74A</b> | 26 | 1 x 5,5 | 5,5 | 400 | 44 | 310x340x300 | 400x714x850 | <b>3.112</b> |
|  | <b>MCPE77A</b> | 40 | 1 x 9,0 | 9,0 | 400 | 58 | 510x310x300 | 700x714x850 | <b>3.634</b> |

\*Cestas NO incluidas \*Baskets NOT included \*Paniers NON inclus

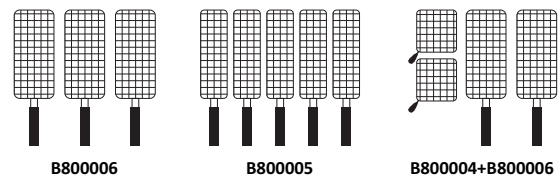
### Accesorios | Accessories | Accessoires

|                |                          |                                |  |               |            |
|----------------|--------------------------|--------------------------------|--|---------------|------------|
| <b>A770049</b> | Cesta cuecepasta         | Basket for pasta cooker        | Panier pour cuiseur à pâtes              | 145x290x215   | <b>98</b>  |
| <b>A770050</b> | Cesta cuecepasta         | Basket for pasta cooker        | Panier pour cuiseur à pâtes              | 490x290x215   | <b>217</b> |
| <b>B800003</b> | Cesta cuecepasta         | Basket for pasta cooker        | Panier pour cuiseur à pâtes              | 145x160x215   | <b>82</b>  |
| <b>B800004</b> | Cesta cuecepasta         | Basket for pasta cooker        | Panier pour cuiseur à pâtes              | 145x160x215   | <b>82</b>  |
| <b>B800005</b> | Cesta cuecepasta         | Basket for pasta cooker        | Panier pour cuiseur à pâtes              | 95x290x215    | <b>102</b> |
| <b>B800006</b> | Cesta cuecepasta         | Basket for pasta cooker        | Panier pour cuiseur à pâtes              | 160x290x215   | <b>113</b> |
| <b>B800007</b> | Cesta cuecepasta         | Basket for pasta cooker        | Panier pour cuiseur à pâtes              | 330x290x215   | <b>166</b> |
| <b>A777109</b> | Tapa cuecepasta 40x73 cm | Lid for pasta cooker 40x73 cm. | Couvercle pour cuiseur à pâtes 40x73 cm. | 390x331x15-45 | <b>52</b>  |
| <b>A980117</b> | Tapa cuecepasta 70x73 cm | Lid for pasta cooker 70x73 cm. | Couvercle pour cuiseur à pâtes 70x73 cm. | 530x331x15-45 | <b>59</b>  |

### MCPG74A & MCPE74A



### MCPG77A & MCPE77A



# Cocina modular Modular cooking Cuisson modulaire

Línea MAGISTRA PLUS 900  
MAGISTRA PLUS 900 Line  
MAGISTRA PLUS 900 Line

Cuecepastas  
Pasta Cookers  
Cuisseurs à Pâtes



**NEW** **NUEVO**  
**NOUVEAU**

MCPE94A



MCPE98A

A770049



B800105



B800004



A800108



MCPE98A



MCPG94A





## ● Características Técnicas

Las cubas moldeadas son de acero inoxidable AISI 316 anti corrosión, con esquinas redondeadas para una fácil limpieza.

Las cestas (opcional) son de acero inoxidable AISI 304 18/10 con manija térmica.

Solenoide para cargar el agua.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

Versiones a gas:  
Quemador en acero inoxidable a llama autoestabilizada.

Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto.

Encendido piezoeléctrico del quemador.

Versiones eléctricas:  
Resistencias eléctricas en acero inoxidable blindadas; regulación de la potencia con conmutador de cuatro posiciones; control de la temperatura a través de termostato de ejercicio y de seguridad.

## 🇬🇧 Technical Features

The moulded tanks are in AISI 316 anti-corrosion stainless steel, with rounded corners for easy cleaning.

The optional pasta baskets are in AISI 304 18/10 stainless steel with thermal handle.

Electric valve to load the water.

Gas versions: stainless steel burner with self-stabilizing flame.

Thermocouple safety device connected to the pilot flame.

Piezo-electric burner ignition.

Electric versions: electric heating elements in armoured stainless steel; power adjustment with four position switch; control of the temperature with operating and safety thermostat.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Modules alignment side by side.

## 🇫🇷 Caractéristiques Techniques

Les cuves sont réalisées en acier inoxydable anti corrosion AISI 316, avec des grands rayons pour faciliter le nettoyage.

Les paniers (option) sont réalisés en acier inoxydable AISI 304 et sont équipés de poignées anti-chaleur.

Electrovanne pour charger l'eau.

Version gaz: bruleur acier à flamme stabilisée. Thermocouple et vanne de sécurité.

Allumage piezo.

Versions électriques: résistance chauffantes blindées, réglage de la chauffe avec contacteur 4 position et thermostat de sécurité.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.



Armarios y Accesorios  
Cupboard Bases and Accessories  
Armoires et Accessoires

| Modelo<br>Model  | Cap. Cuba (l)<br>Tank capacity (l)<br>Cap. de la Cuve (l) | Pot. Quemadores (kW)<br>Burners Power (kW)<br>Puissance Brûleurs (kW) | Potencia (kW)<br>Power (kW)<br>Puissance (kW) | Voltaje (V)<br>Voltage (V)<br>Tension (V) | Peso (kg)<br>Weight (kg)<br>Poids (kg) | Dim. Cuba (AxFxH) mm<br>Tank Dimensions (LxWxH) mm<br>Dim. de la Cuve (LxPxH) mm | Exterior (AxFxH) mm.<br>External (LxWxH) mm.<br>Exterieur (LxPxH) mm. | PVP<br>Price<br>(EUR) |
|--|---|---|---|---|--|--|---|-----------------------|
| <b>Sobre Armario   Over Cupboard   Sur Armoire</b>             |   |   |   |   |  |  |   |                       |
| 🔥 MCPG94A  | 40  | 1 x 13,3  | 13,3  | 230                                       | 57                                     | 305x510x275  | 400x900x850   | 3.481                 |
| 🔥 MCPG98A  | 40 + 40   | 2 x 13,6  | 26,6  | 230                                       | 94                                     | 305x510x275  | 800x900x850   | 5.507                 |
| *Cestas NO incluidas *Baskets NOT included *Paniers NON inclus |   |   |   |   |  |  |   |                       |

| Modelo<br>Model  | Cap. Cuba (l)<br>Tank capacity (l)<br>Cap. de la Cuve (l) | Pot. Resistencias (kW)<br>Electric Burners Power (kW)<br>Electric Puissance (kW) | Potencia (kW)<br>Power (kW)<br>Puissance (kW) | Voltaje (V)<br>Voltage (V)<br>Tension (V) | Peso (kg)<br>Weight (kg)<br>Poids (kg) | Dim. Cuba (AxFxH) mm<br>Tank Dimensions (LxWxH) mm<br>Dim. de la Cuve (LxPxH) mm | Exterior (AxFxH) mm.<br>External (LxWxH) mm.<br>Exterieur (LxPxH) mm. | PVP<br>Price<br>(EUR) |
|--|---|--|---|---|--|--|---|-----------------------|
| <b>Sobre Armario   Over Cupboard   Sur Armoire</b>             |   |  |   |   |  |  |   |                       |
| ⚡ MCPE94A  | 40  | 1 x 9,0  | 9,0   | 400                                       | 51                                     | 305x510x275  | 400x900x850   | 3.553                 |
| ⚡ MCPE98A  | 40 + 40   | 2 x 9,0  | 18,0  | 400                                       | 81                                     | 305x510x275  | 800x900x850   | 5.483                 |
| *Cestas NO incluidas *Baskets NOT included *Paniers NON inclus |   |  |   |   |  |  |   |                       |

| <b>Accesorios   Accessories   Accessoires</b> |                  |                         |                             |  |  |             |  |     |
|---|------------------|-------------------------|-----------------------------|--|--|-------------|--|-----|
| A770049                                       | Cesta cuecepasta | Basket for pasta cooker | Panier pour cuiesur à pâtes |  |  | 145x290x215 |  | 98  |
| A770050                                       | Cesta cuecepasta | Basket for pasta cooker | Panier pour cuiesur à pâtes |  |  | 490x290x215 |  | 217 |
| B800003                                       | Cesta cuecepasta | Basket for pasta cooker | Panier pour cuiesur à pâtes |  |  | 145x160x215 |  | 82  |
| B800004                                       | Cesta cuecepasta | Basket for pasta cooker | Panier pour cuiesur à pâtes |  |  | 145x160x215 |  | 82  |
| B800007                                       | Cesta cuecepasta | Basket for pasta cooker | Panier pour cuiesur à pâtes |  |  | 330x290x215 |  | 166 |
| A800104                                       | Cesta cuecepasta | Basket for pasta cooker | Panier pour cuiesur à pâtes |  |  | 160x290x215 |  | 101 |
| A800105                                       | Cesta cuecepasta | Basket for pasta cooker | Panier pour cuiesur à pâtes |  |  | 240x290x215 |  | 120 |
| A800108                                       | Cesta cuecepasta | Basket for pasta cooker | Panier pour cuiesur à pâtes |  |  | Ø145x200    |  | 126 |

A800104



A800105



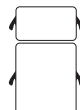
A770050



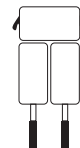
B800004 + B800003



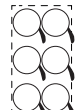
A800104 + B800007



A800104 + A770049



A800108



## Horno p. pizza ET 105 1CO 1050x1050



• Material

- Material cámara de cocción
- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura
- Iluminación interior
- Conexión del aparato

Acero inoxidable 18/10  
Galvanizado  
Chapa de acero  
Esmaltado  
Fondo de piedra resistente al calor  
Temperatura superior e inferior  
Sí  
50 °C a 450 °C  
Sí  
3 NAC



|                         | Cantidad cámaras de cocción | Capacidad de alojamiento pizza      | Potencia nominal        | Medidas                                      | Peso   | Código: | PVP*      | GTIN          |
|-------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------------|--|--------|---------|-----------|---------------|
| ET 105<br>1CO 1050x1050 | 1                           | 9 pizzas Ø 33 cm                    | 12 kW<br>400 V<br>50 Hz | an. 1.310 mm<br>prof. 1.270 mm<br>al. 420 mm | 143 kg | 2002150 | 2.509,- € | 4015613545028 |
| ET 205<br>2CO 1050x1050 | 2                           | 18 pizzas Ø 33 cm<br>(2 x 9 pizzas) | 24 kW<br>400 V<br>50 Hz | an. 1.310 mm<br>prof. 1.270 mm<br>al. 760 mm | 247 kg | 2002170 | 3.998,- € | 4015613545035 |

### Accesorio

#### Subest. horno de pizza ET105 / 205

- Material: Chapa de acero, Esmaltado
- Patas de altura ajustable: No
- Medidas: an. 1.320 x prof. 1.150 x al. 965 mm
- Peso: 43 kg
- GTIN: 4015613552989



2002165

PVP\* 689,- €

## Cocedor de pasta 1 Korb, 7L, ES

132260

PVP\* 419,- €

GTIN 4015613584171



- Capacidad de la cubeta
- Cantidad de cestas
- Medidas cesta
- Margen de temperaturas hasta
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

7 litro(s)  
1  
an. 210 x prof. 235 x al. 100 mm  
110 °C  
3,4 kW | 230 V | 50 Hz  
an. 305 x prof. 410 x al. 315 mm  
6,8 kg

### Accesorio

#### Cesta pequeña p. pasta 132260

- Medidas cesta: an. 100 x prof. 138 x al. 135 mm
- Indicación importante:  
Para 1 pila se requieren 2 cestas
- Medidas: an. 100 x prof. 200 x al. 310 mm
- Peso: 0,29 kg
- GTIN: 4015613584225



132261

PVP\* 41,- €

#### Cesta grande p. pasta 132260

- Medidas cesta: an. 210 x prof. 235 x al. 100 mm
- Medidas: an. 210 x prof. 430 x al. 205 mm
- Peso: 0,69 kg
- GTIN: 4015613585666



132262

PVP\* 98,- €

## Baño María 650, A400, 1/1GN



Dimensiones de la cubeta, formato GN



- Cantidad de cubetas
- Profundidad cubeta GN máx.

1  
150 mm



- Rango de temperatura
- Grifo de salida de agua

30 °C a 90 °C  
Sí



|                                    | Dimensiones de la cubeta, formato GN | Potencia nominal            | Medidas                                  | Peso    | Código:       | PVP*      | GTIN          |
|------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|--|---------|---------------|-----------|---------------|
| Baño María 650, A400, 1/1GN        | 1 x 1/1 GN                           | 1 kW<br>230 V<br>50/60 Hz   | an. 400 mm<br>prof. 650 mm<br>al. 295 mm | 15 kg   | <b>115111</b> | 1.409,- € | 4015613548982 |
| Baño María 650, A600, 1/1GN+ 2x1/4 | 1 x 1/1 GN<br>2 x 1/4 GN             | 1,8 kW<br>230 V<br>50/60 Hz | an. 600 mm<br>prof. 650 mm<br>al. 295 mm | 18,6 kg | <b>115112</b> | 1.798,- € | 4015613548999 |

## Cocedor de pasta 650, B600, 28L, 3K

**115138**

PVP\* 2.939,- €

GTIN 4015613549064



- Cantidad de cubetas
- Capacidad de la cubeta

1  
28 litro(s)



- Cantidad de cestas
- Características

3  
Con grifo de entrada y salida de agua



- Potencia nominal
- Conexión del aparato

9 kW | 400 V | 50/60 Hz

- Medidas

3 NAC

- Peso

an. 600 x prof. 650 x al. 295 mm  
29 kg

### Cesta rep. cocedor de pasta 650

- Medidas cesta: an. 145 x prof. 310 x al. 125 mm
- Medidas: an. 145 x prof. 512 x al. 232 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658773

**158612**

PVP\* 98,- €

## Elemento de trabajo 650, A400



|                               | Medidas                          | Peso    | Código:       | PVP*    | GTIN          |
|-------------------------------|----------------------------------|---------|---------------|---------|---------------|
| Elemento de trabajo 650, A400 | an. 400 x prof. 650 x al. 295 mm | 12,8 kg | <b>115116</b> | 509,- € | 4015613549224 |
| Elemento de trabajo 650, A600 | an. 600 x prof. 650 x al. 295 mm | 21 kg   | <b>115113</b> | 549,- € | 4015613549217 |

## Fregadero 650, A600, ES

**115114**

PVP\* 1.189,- €

GTIN 4015613549200



- Medidas cubeta
- Grifo para fregadero
- Salida de agua
- Características
- Medidas
- Peso

an. 500 x prof. 400 x al. 150 mm  
Batería mezcladora para un orificio 1/2" 1 1/2"  
Con revestimiento de pila  
an. 600 x prof. 650 x al. 295 mm  
15,6 kg



## Cocedor de pasta 700, A400, 24L



- Dimensiones de la cubeta, formato GN 2/3 GN
- Capacidad de la cubeta 24 litro(s)
- Tipo de montaje bajo encimera Puerta oscilante
- Ajuste de altura 850 mm a 900 mm
- Características Grifo de entrada y salida de agua incorporados
- No incluido en el suministro Cestas
- Conexión del aparato 3 NAC

|                                   | Cantidad de cubetas | Potencia nominal        | Medidas                                  | Peso    | Código:       | PVP*      | GTIN          |
|-----------------------------------|---------------------|-------------------------|--|---------|---------------|-----------|---------------|
| Cocedor de pasta 700, A400, 24L   | 1                   | 7 kW<br>400 V<br>50 Hz  | an. 400 mm<br>prof. 700 mm<br>al. 850 mm | 39,7 kg | <b>286305</b> | 2.779,- € | 4015613484594 |
| Cocedor de pasta 700, A800, 2x24L | 2                   | 14 kW<br>400 V<br>50 Hz | an. 800 mm<br>prof. 700 mm<br>al. 850 mm | 66,2 kg | <b>286310</b> | 4.649,- € | 4015613484600 |

## Cocedor de pasta gas 700 A400 24L



- Dimensiones de la cubeta, formato GN 2/3 GN
- Capacidad de la cubeta 24 litro(s)
- Modo de encendido Encendido piezoeléctrico
- Tipo de montaje bajo encimera Puerta oscilante
- Ajuste de altura 850 mm a 900 mm
- Características Grifo de entrada y salida de agua incorporados
- No incluido en el suministro Cestas
- Tipo de gas Gas natural H
- Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos

|                                     | Cantidad de cubetas | Potencia nominal | Medidas                                  | Peso  | Código:        | PVP*      | GTIN          |
|-------------------------------------|---------------------|------------------|--|-------|----------------|-----------|---------------|
| Cocedor de pasta gas 700 A400 24L   | 1                   | 8,7 kW           | an. 400 mm<br>prof. 700 mm<br>al. 850 mm | 45 kg | <b>2853051</b> | 2.849,- € | 4015613484563 |
| Cocedor de pasta gas 700 A800 2x24L | 2                   | 17,4 kW          | an. 800 mm<br>prof. 700 mm<br>al. 850 mm | 75 kg | <b>2853101</b> | 4.779,- € | 4015613484587 |

## Accesorio

### Cesta para pasta 700, 1/3GN larga

- Gastronorm: 1/3 GN
- Medidas cesta: an. 130 x prof. 275 x al. 200 mm
- Medidas: an. 145 x prof. 510 x al. 330 mm
- Peso: 1,16 kg
- GTIN: 4015613490489



**284123**

PVP\* 185,- €

### Cesta para pasta 700, 1/3GN

- Gastronorm: 1/3 GN
- Medidas cesta: an. 275 x prof. 145 x al. 200 mm
- Medidas: an. 275 x prof. 335 x al. 340 mm
- Peso: 1,16 kg
- GTIN: 4015613490465



**284113**

PVP\* 175,- €

### Cesta para pasta 700, 1/6GN

- Gastronorm: 1/6 GN
- Medidas cesta: an. 125 x prof. 125 x al. 200 mm
- Medidas: an. 130 x prof. 160 x al. 345 mm
- Peso: 0,65 kg
- GTIN: 4015613490472



**284116**

PVP\* 122,- €

## Cocedor de pasta el., 1 cubeta

296311

PVP\* 3.159,- €

GTIN 4015613668581



- Cantidad de cubetas 1
- Dimensiones de la cubeta, formato GN 1/1 GN
- Capacidad de la cubeta 40 litro(s)
- Tipo de montaje bajo encimera Puerta oscilante
- Ajuste de altura 900 mm a 950 mm
- Características Grifo de entrada y salida de agua incorporados
- No incluido en el suministro Cestas
- Potencia nominal 9,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 400 x prof. 900 x al. 900 mm
- Peso 45,2 kg



## Cocedor de pasta a gas, 1 cubeta

2953031

PVP\* 3.289,- €

GTIN 4015613673042



- Cantidad de cubetas 1
- Dimensiones de la cubeta, formato GN 1/1 GN
- Capacidad de la cubeta 40 litro(s)
- Tipo de montaje bajo encimera Puerta oscilante
- Ajuste de altura 900 mm a 950 mm
- Características Grifo de entrada y salida de agua incorporados
- No incluido en el suministro Cestas
- Tipo de gas Gas natural H
- Potencia nominal Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos
- Medidas 13,9 kW
- Peso an. 400 x prof. 900 x al. 900 mm
- Peso 61,4 kg

## Accesorio

### Cesta para pasta 1/3 GN, larga

- Gastronorm: 1/3 GN
- Medidas cesta: an. 145 x prof. 290 x al. 205 mm
- Medidas: an. 145 x prof. 510 x al. 340 mm
- Peso: 1,15 kg
- GTIN: 4015613677057



284124

PVP\* 145,- €

### Cesta para pasta 1/3 GN

- Gastronorm: 1/3 GN
- Medidas cesta: an. 160 x prof. 290 x al. 205 mm
- Medidas: an. 160 x prof. 510 x al. 335 mm
- Peso: 1,11 kg
- GTIN: 4015613677064



284114

PVP\* 155,- €

### Cesta para pasta 1/6 GN

- Gastronorm: 1/6 GN
- Medidas cesta: an. 140 x prof. 140 x al. 205 mm
- Medidas: an. 260 x prof. 260 x al. 305 mm
- Peso: 0,73 kg
- GTIN: 4015613677071



284117

PVP\* 102,- €

# Cuece Pastas Eléctrico



Mod. E6CP6M



Mod. E6CP3B



Mod. E6CP6B

## Cuece pastas eléctrico

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Cuba estampada redondeada construida en acero Inox 316 que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Resistencias en acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.
- Seis combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 4 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

# PASTA ITALY



## E6CP3B

### Cuece pastas 300

11 Litros

- Kw: 3,5
- V 230 - 240
- No incluye cestas
- Cuba Inox AISI 316
- Dimensiones cuba 225 x 340 mm

1.546 €

### ACCESORIOS

- Cesta 210 x 292 x 158 mm
- Kit 2 medias cestas 100 x 292 x 158 mm

132 €

170 €



## E6CP6B

### Cuece pastas 600

25 Litros

- Kw: 8,25
- V 400 - 415 3N~
- **STANDARD** Con 3 cestas de 145 x 280 x 160 mm
- Cuba Inox AISI 316

2.333 €

### OPCIONAL

- **V3/A** Volts 230 - 240 3~

170 €



## E6CP6M

### Cuece pastas Eléctrico

25 Litros

- Kw: 8,25
- V 400 - 415 3N~
- **STANDARD** Con 3 cestas de 145 x 280 x 160 mm
- Cuba Inox AISI 316

2.861 €

### OPCIONAL

- **V3/A** Volts 230 - 240 3~

170 €

# Cuece Pastas Eléctricos y a Gas



Mod. CPG80E

## Cuece pastas a gas y electricos

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Cuba en acero inox AISI 316 de 30 litros con sistema de rebosadero para eliminar los residuos del almidón de la pasta.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Siete combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 4 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

## Cuece pastas a gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezo eléctrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

## Cuece pastas eléctrico

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.

# PASTA ITALY



## CPG40E

### Cuece Pastas a gas 1 Cuba

- Cuba acero inox AISI 316
- Kw: 10
- Kcal/h: 8.600
- Btu/h: 34.120
- Dimensiones cuba: 306 x 340 x 300 mm
- 30 Litros
- No incluye cestas

2.476 €



## CPG80E

### Cuece Pastas a gas 2 Cubas

- Cuba acero inox AISI 316
- Kw: 24
- Kcal/h: 17.200
- Btu/h: 68.240
- Dimensiones cuba: 306 x 340 x 300 mm
- 60 Litros
- No incluye cestas

4.610 €



## CPE40

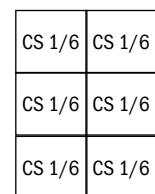
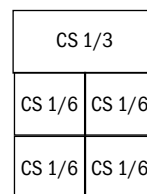
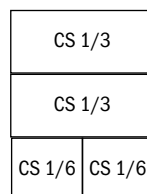
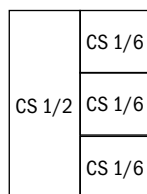
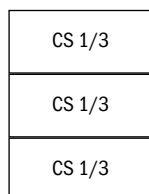
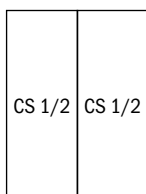
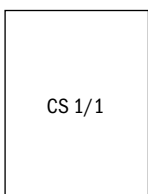
### Cuece Pastas eléctrico 1 Cuba

- Cuba acero inox AISI 316
- Kw: 8
- V 400 - 415 3N~
- Dimensiones cuba: 306 x 340 x 300 mm
- 30 Litros
- No incluye cestas

3.103 €

## ACCESORIOS CUECE PASTAS

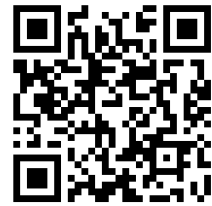
|               |           |        |                    |       |
|---------------|-----------|--------|--------------------|-------|
| <b>CS 1/1</b> | Cesta 1/1 | 2,5 Kg | 290 x 330 x 200 mm | 270 € |
| <b>CS 1/2</b> | Cesta 1/2 | 1,2 Kg | 140 x 330 x 200 mm | 137 € |
| <b>CS 1/3</b> | Cesta 1/3 | 0,8 Kg | 290 x 105 x 200 mm | 132 € |
| <b>CS 1/6</b> | Cesta 1/6 | 0,4 Kg | 140 x 105 x 200 mm | 98 €  |





# Cuece Pastas

## Eléctricos y a Gas



Mod. G9CP80



### Cuece pastas a gas y electricos

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Cuba en acero inox AISI 316 de 40 litros con sistema de rebosadero para eliminar los residuos del almidón de la pasta.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.

### Cuece pastas a gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezoelectrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

### Cuece pastas eléctrico

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.
- Ocho combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 5 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

# PASTA ITALY



## G9CP40

### Cuece Pastas a Gas 40 Litros

- Kw 12
- Kcal/h 11.180
- Btu/h 44.356
- Capacidad: 40 litros, GN 1/1
- Cuba Inox. AISI 316
- No incluye cestas

3.581 €



## G9CP80

### Cuece Pastas a Gas 80 Litros

- Kw 24
- Kcal/h 22.360
- Btu/h 88.712
- Capacidad: 40+40 litros, GN 1/1
- Cuba Inox. AISI 316
- No incluye cestas

6.211 €



## E9CP40

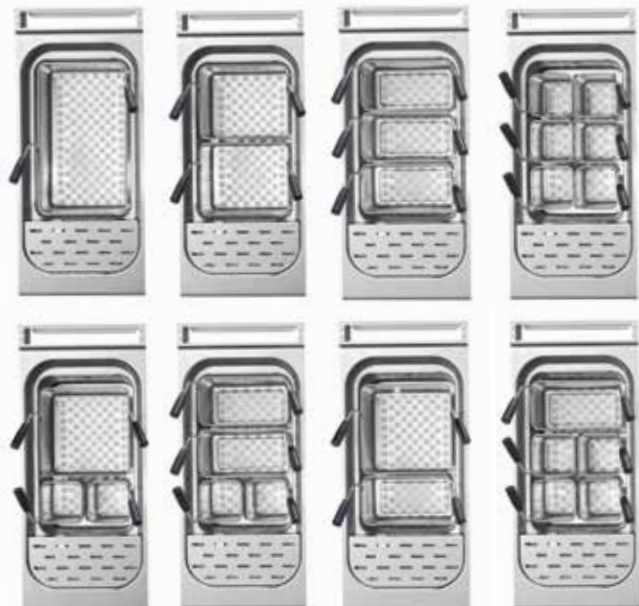
### Cuece Pastas Eléctrico 40 Litros

- Kw 10
- V 400 - 415 3N~
- Capacidad: 40 litros, GN 1/1
- Cuba Inox. AISI 316
- No incluye cestas

3.967 €

## ACCESORIOS CUECE PASTAS

|          |          |          |          |          |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| 9 CS 1/1 | 9 CS 1/2 | 9 CS 1/3 | 9 CS 1/6 | 9 CS 1/6 |
|          | 9 CS 1/2 | 9 CS 1/3 | 9 CS 1/6 | 9 CS 1/6 |
|          |          | 9 CS 1/3 | 9 CS 1/6 | 9 CS 1/6 |
| 9 CS 2/3 | 9 CS 1/3 | 9 CS 2/3 | 9 CS 1/3 |          |
|          | 9 CS 1/3 |          | 9 CS 1/6 | 9 CS 1/6 |
| 9 CS 1/6 | 9 CS 1/6 | 9 CS 1/3 | 9 CS 1/6 | 9 CS 1/6 |



|          |           |                     |       |
|----------|-----------|---------------------|-------|
| 9 CS 1/1 | Cesta 1/1 | 490 x 290 x 200 mm. | 238 € |
| 9 CS 1/2 | Cesta 1/2 | 240 x 290 x 200 mm. | 149 € |
| 9 CS 1/3 | Cesta 1/3 | 160 x 290 x 200 mm. | 137 € |
| 9 CS 1/6 | Cesta 1/6 | 145 x 145 x 200 mm. | 95 €  |
| 9 CS 2/3 | Cesta 2/3 | 290 x 290 x 200 mm. | 149 € |

## Cuece Pastas a Gas y Eléctrico



- Ideal para cocer pasta, arroz, verduras y huevos, gracias a la rapidez de ebullición del agua.
- Entrada de agua en la parte delantera del plano, facilita la regulación del flujo de agua y garantiza la limpieza de la cuba agilizando la eliminación del almidón y los residuos.
- Cuba estampada en acero inox AISI 316 de 30 litros de capacidad con amplios bordes redondeados.
- Falso fondo para apoyar cestas.
- El escurridor delantero garantiza un plano de apoyo grande y cómodo.

### Combinaciones de cestas (no incluidas)

|        |        |        |        |        |        |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| CS 1/1 | CS 1/2 | CS 1/2 | CS 1/3 | CS 1/2 | CS 1/6 |
|        |        |        | CS 1/3 |        | CS 1/6 |
|        |        |        | CS 1/3 |        | CS 1/6 |
| CS 1/3 | CS 1/3 |        | CS 1/6 | CS 1/6 |        |
| CS 1/3 | CS 1/6 | CS 1/6 | CS 1/6 | CS 1/6 |        |
| CS 1/6 | CS 1/6 | CS 1/6 | CS 1/6 | CS 1/6 |        |

| Modelo  | Tipo      | Capacidad | Medidas         | PVP   |
|---------|-----------|-----------|-----------------|-------|
| 7CS 1/1 | Cesta 1/1 | 2,5 Kg    | 290 x 330 x 200 | 238 € |
| 7CS 1/2 | Cesta 1/2 | 1,2 Kg    | 140 x 330 x 200 | 123 € |
| 7CS 1/3 | Cesta 1/3 | 0,8 Kg    | 290 x 105 x 200 | 118 € |
| 7CS 1/6 | Cesta 1/6 | 0,4 Kg    | 140 x 105 x 200 | 84 €  |



Mod. SG7CP40M

S700 BERTO'S

|   |   |
|---|---|
| <p><b>SE7CP40M</b><br/><b>Cuece pastas Eléctrico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuba Inox AISI 316</li> <li>- Capacidad: 30 litros</li> <li>- GN 1/1 (Cestas no incluidas)</li> <li>- Potencia: 8 Kw (3 x 400 v + N)</li> </ul> <p><b>3.141 €</b></p> | <p><b>SG7CP40M</b><br/><b>Cuece pastas a Gas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuba Inox AISI 316</li> <li>- Capacidad: 30 litros</li> <li>- GN 1/1 (Cestas no incluidas)</li> <li>- Potencia: 10 Kw</li> <li>- Encendido eléctrico 6 w</li> </ul> <p><b>2.910 €</b></p> |
|---|---|

# Cuece Pastas

## Eléctricos y a Gas



Mod. SE9CP40

- Ideal para cocer pasta, arroz, verduras y huevos, gracias a la rapidez de ebullición de agua.
- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Cuba en acero inox AISI 316 de 40 litros con sistema de rebosadero para eliminar el almidón y los residuos.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Ocho combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 5 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



OPCIONAL:  
**SE9SC20**  
Elevador de cestas  
4.170 €

### Cuece pastas a Gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezoelectrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

### Cuece pastas Eléctrico

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.



**SG9CP40**  
**Cuece Pastas a Gas 400**

- Kw 12
- Kcal/h 11.180
- Btu/h 44.356
- 40 litros
- GN 1/1 (No incluido)
- **Cuba en acero Inox AISI 316**

**3.757 €**



**SG9CP80**  
**Cuece Pastas a Gas 800**

- Kw 24
- Kcal/h 22.360
- Btu/h 88.172
- 40 +40 litros
- 2 GN 1/1 (No incluido)
- **Cuba en acero Inox AISI 316**

**6.535 €**



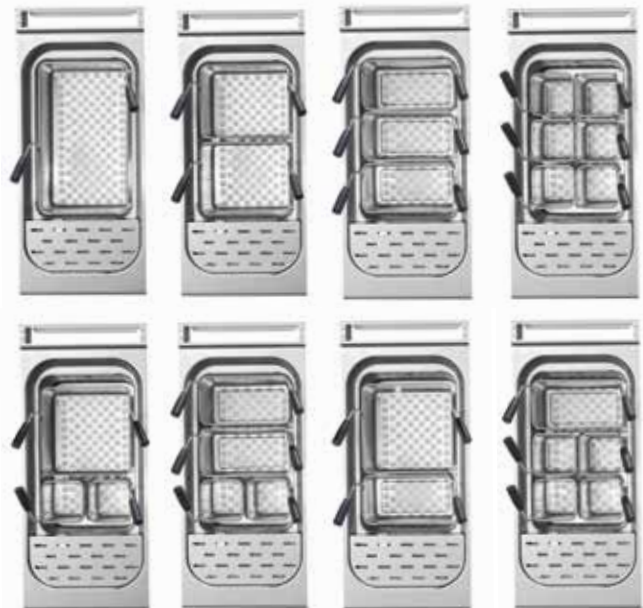
**SE9CP40**  
**Cuece Pastas Eléctrico 400**

- Kw 10
- V 400 - 415 3N
- 40 litros
- GN 1/1 (No incluido)
- **Cuba en acero Inox AISI 316**

**4.169 €**

**Cestas combinables para todas las necesidades**

|          |          |          |          |          |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| 9 CS 1/1 | 9 CS 1/2 | 9 CS 1/3 | 9 CS 1/6 | 9 CS 1/6 |
|          | 9 CS 1/2 | 9 CS 1/3 | 9 CS 1/6 | 9 CS 1/6 |
|          |          | 9 CS 1/3 | 9 CS 1/6 | 9 CS 1/6 |
| 9 CS 2/3 | 9 CS 1/3 | 9 CS 2/3 | 9 CS 1/3 |          |
|          | 9 CS 1/3 |          | 9 CS 1/6 | 9 CS 1/6 |
| 9 CS 1/6 | 9 CS 1/6 | 9 CS 1/3 | 9 CS 1/6 | 9 CS 1/6 |



|          |           |                     |              |
|----------|-----------|---------------------|--------------|
| 9 CS 1/1 | Cesta 1/1 | 490 x 290 x 200 mm. | <b>236 €</b> |
| 9 CS 1/2 | Cesta 1/2 | 240 x 290 x 200 mm. | <b>148 €</b> |
| 9 CS 1/3 | Cesta 1/3 | 160 x 290 x 200 mm. | <b>137 €</b> |
| 9 CS 1/6 | Cesta 1/6 | 145 x 145 x 200 mm. | <b>95 €</b>  |
| 9 CS 2/3 | Cesta 2/3 | 290 x 290 x 200 mm. | <b>148 €</b> |





# Línea AVEIRO

Si todos avanzamos juntos, el éxito se cuida solo.  
Henry Ford

## Cuecepastas



CP77L



CP7L



PRODUCTO  
SIMILAR  
Consulte Página

188

195

### Cuecepasta Eléctrico Profesional

| MODELO | CAPACIDAD (L) | TEMPERATURA (°C) | POTENCIA (kW) | TENSIÓN (V) | MEDIDAS CESTAS (AxFxH) mm | DIMENSIONES (AxFxH) mm | PRECIO (EUR) |
|--------|---------------|------------------|---------------|-------------|---------------------------|------------------------|--------------|
| CP7L   | 7             | 30 - 110         | 3,2           | 230         | 95x125x130                | 270x460x370            | 298          |
| CP77L  | 7             | 30 - 110         | 3,2+3,2       | 230         | 95x125x130                | 530x460x370            | 548          |

### Características Técnicas

- Cuecepasta eléctrico profesional de sobremesa con cubeta GN1/2.
- El dispositivo de cocción es ideal para restaurantes y puestos de comida rápida, y te ayudará a optimizar los procesos de producción de manera sostenible.
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble.
- Interruptor de encendido / apagado para controlar la fuente de alimentación principal y la luz indicadora de estado "ON".
- Termostato de regulación (hasta 110°C) e indicador luminoso para mostrar el funcionamiento del termostato.
- Termostato de seguridad de gran calidad con rearme manual.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Fácil de limpiar gracias a su fabricación en acero inoxidable y su grifo de drenaje integrado en cada cuba.
- Se suministra con 3 cestas de acero inoxidable por cuba.



# Línea ESTAMBUL Serie 600

La confianza en sí mismo es el primer secreto del éxito.  
 Ralph Waldo Emerson

## Cocedor Pasta Eléctrico



EMH606



EMH604



**PRODUCTO SIMILAR** 188  
 Consulte Página 255

### Cocedores de Pasta Eléctricos Fondo 600

Consulte Muebles Neutros y Soportes pág. 197

| MODELO | CAPACIDAD (L) | TENSIÓN (V) | POTENCIA (kW) | DIMENSIONES CESTO (AxFxH) mm | DIMENSIONES (AxFxH) mm | PRECIO (EUR) |
|--------|---------------|-------------|---------------|------------------------------|------------------------|--------------|
| EMH604 | 14            | 230         | 3,0           | 145x200x170                  | 400x600x265            | 936          |
| EMH606 | 14+14         | 400         | 6,0           | 145x200x170                  | 600x600x265            | 1.512        |

### Muebles Neutros y Soportes Serie 600

| MODELO | TIPO      | PUERTAS | DIMENSIONES (AxFxH) mm | PRECIO (EUR) |
|--------|-----------|---------|------------------------|--------------|
| N604   | Sobremesa | 0       | 400x600x265            | 241          |
| N606   | Sobremesa | 0       | 600x600x265            | 350          |
| D604D  | Soporte   | 1       | 400x520x660            | 312          |
| D606D  | Soporte   | 2       | 600x520x660            | 416          |

### Características Técnicas

- Eléctrico monofásico 220V o trifásico 380V según modelos.
- Estructura y carrocería en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos en acero inoxidable.
- Bandejas recogegrasas en acero inoxidable.
- Válvula de drenaje y llenado.
- Controlado por termostato de trabajo.

### MUEBLES NEUTROS

- Estructura y carrocería en acero inoxidable.
- Paneles laterales y chimeneas en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.

# Línea VARSOVIA Serie 700

No estoy desanimado, porque cada intento fallido es un paso adelante.  
Thomas Edison

## Cocedores de Pasta a Gas



### Cocedor de Pasta a Gas Fondo 700

| MODELO  | POTENCIA (Kw) | CAPACIDAD (L) | DIMENSIONES (AxFxH) mm | PRECIO (EUR) |
|---------|---------------|---------------|------------------------|--------------|
| 9745130 | 9,1           | 25            | 400x700x850            | 2.450        |

| ACCESORIOS |   |     |
|------------|---|-----|
| 979992     | Cesta para pasta (estándar GN1/3)             | 135 |
| 979993     | Juego de 2 Cestas para pasta (estándar GN1/6) | 188 |

### Características Técnicas

- Sistema de control intuitivo, con mandos ergonómicos.
- Sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control.
- Generador de chispa con alimentación 230V.
- Válvula de llenado de agua.
- Orificio de desborde y salida de drenaje de agua.
- Generador de chispa con alimentación 230V.
- Se suministra sin cestas.
- Posibilidad de utilizar cestas GN1/3 y/o 2xGN1/6.
- Patas ajustables (45 mm).
- Se suministran predisuestas para gas propano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

### STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.  
Resto de modelos 20/25 días hábiles.

# Línea VARSOVIA Serie 700

Nunca juegues a juegos que no entiendas, incluso si ves a mucha gente ganando dinero en ellos. **Charlie Munger**

## Cocedores de Pasta Eléctricos



9745000



**PRODUCTO SIMILAR**  
Consulte Página **195**

### Cocedor de Pasta Eléctrico Fondo 700

| MODELO  | POTENCIA (Kw) | TENSIÓN (V) | CAPACIDAD (L) | DIMENSIONES (AxFxH) mm | PRECIO (EUR) |
|---------|---------------|-------------|---------------|------------------------|--------------|
| 9745000 | 6,0           | 400         | 25            | 400x700x850            | 1.964        |

#### ACCESORIOS

|         |   |     |
|---------|---|-----|
| 979992  | Cesta para pasta (estándar GN1/3)             | 135 |
| 979993  | Juego de 2 Cestas para pasta (estándar GN1/6) | 188 |
| 9700020 | Rejilla de ventilación para módulos 400 mm.   | 87  |

### Características Técnicas

- Sistema de control intuitivo, con mandos ergonómicos.
- Sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control.
- Indicadores de funcionamiento y alimentación.
- Elementos de resistencia fabricados en acero inoxidable con su interior del depósito.
- Válvula de llenado de agua.
- Orificio de desborde y salida de drenaje de agua.
- Posibilidad de utilizar una rejilla de ventilación.
- Se suministra sin cestas.
- Posibilidad de utilizar cestas GN1/3 y/o 2xGN1/6.
- Patas ajustables (45 mm).

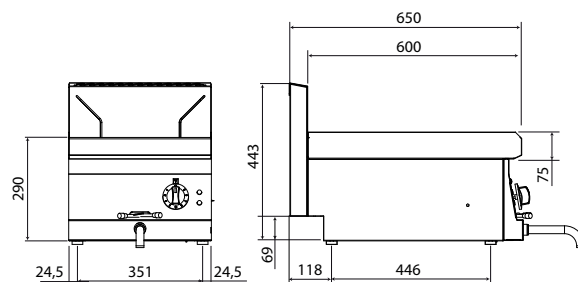
Plazo de entrega 20/25 días hábiles.



SBME-40 E

### Baño María eléctrico GN 1/1

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con cuba embutida y esquinas redondeadas.
- Capacidad para una cubeta de GN 1/1 de 150 mm de profundidad o subdivisiones (no se incluye dotación de cubetas).
- Temperatura regulable de 30 a 90 °C, mediante regulador de 8 posiciones.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.
- Grifo de desagüe con tubo acoplable.
- El calentamiento se produce mediante resistencias controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad y luces testigo de control.
- Dotación: 2 perfiles divisorios.



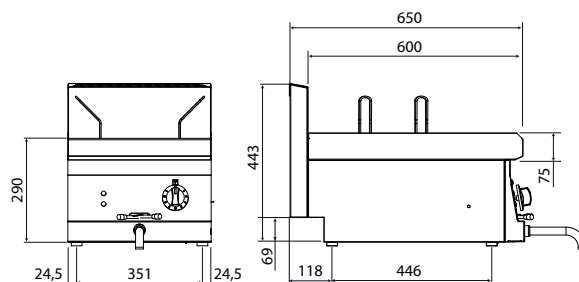
| Modelo    | Referencia      | Medidas (mm)    | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | P.V.P. Euros €  |
|-----------|-----------------|-----------------|--------------------|---------------|-----------------|
| SBME-40 E | <b>19004864</b> | 400 x 650 x 440 | 15                 | 1,0           | <b>1.057,00</b> |



SCPE-40 E

### Cocedor de pasta eléctrico

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Modelo de 400 mm de ancho.
- Rejilla interna para apoyar las cestas.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas inoxidables dentro de la cuba, controladas por conmutador de 8 posiciones.
- Tensión (V): 400/3/N - 50/60 Hz.
- Capacidad cuba: 15 litros
- Dotación: 4 cestillos de acero inoxidable de 120 x 160 x 120 mm.



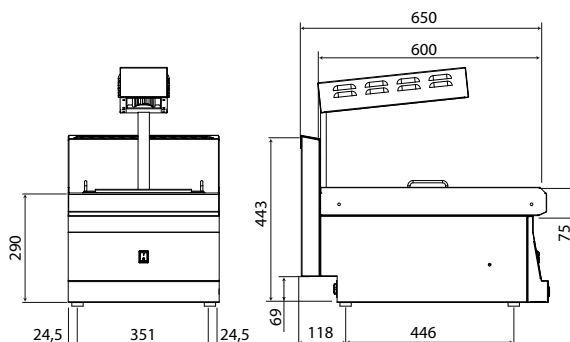
| Modelo    | Referencia      | Medidas (mm)    | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | P.V.P. Euros €  |
|-----------|-----------------|-----------------|--------------------|---------------|-----------------|
| SCPE-40 E | <b>19004865</b> | 400 x 650 x 440 | 15                 | 6             | <b>1.961,00</b> |



SCFE-40 E

### Conservador de fritos

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Calentamiento mediante 1 resistencia situada en la parte superior de 1 kW controlada por un interruptor.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.
- Se suministra una cubeta GN 1/1 de 150 mm de profundidad extraíble, con su correspondiente filtro escurridor fácilmente desmontable para escurrir el aceite.



| Modelo    | Referencia      | Medidas (mm)    | Capacidad (litros) | Potencia (kW) | P.V.P. Euros €  |
|-----------|-----------------|-----------------|--------------------|---------------|-----------------|
| SCFE-40 E | <b>19004852</b> | 400 x 650 x 440 | GN 1/1             | 1             | <b>1.284,00</b> |



## COCEDEROS DE PASTA ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

- Diseño ergonomico fácil de limpiar.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Termostato ajustable desde 30°C hasta 120°C.
- Cuba de agua con 8 litros de capacidad de ebullición.
- Incluye 4 cestas con las tapas.
- Capacidad de producción de 13 kg / hr.
- Tiempo de cocción de 5-10 minuto.
- Patas regulables.
- Modelo de sobremesa o sobre mueble Neutro de 400.



| MODELO               | REF. | P.V.P. |
|----------------------|------|--------|
| Mueble Neutro de 400 | 6370 | 330    |

| MODELO        | CÓDIGO | CAPACIDAD (Litros) | POTENCIA | TENSIÓN      | PESO (Kg.) | DIEMNSIONES (mm.) | P.V.P. |
|---------------|--------|--------------------|----------|--------------|------------|-------------------|--------|
| COCEDOR PASTA | 6351   | 8                  | 6        | 380V.-3-50HZ | 24         | 400x630x300       | 980    |

## BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE SOBREMESA

- Diseño ergonomico fácil de limpiar.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Termostato ajustable de 30°C hasta 120°C.
- Cuba monobloque.
- Patas regulables.
- Uso de sobremesa o sobre mueble Neutro de 400.



| MODELO               | REF. | P.V.P. |
|----------------------|------|--------|
| Mueble Neutro de 400 | 6370 | 330    |

| MODELO     | CÓDIGO | CAPACIDAD (Litros) | POTENCIA | TENSIÓN    | PESO (Kg.) | DIEMNSIONES (mm.) | P.V.P. |
|------------|--------|--------------------|----------|------------|------------|-------------------|--------|
| BAÑO MARÍA | 6352   |                    | 3        | 220V.-50HZ | 24         | 400x630x300       | 654    |

Tecnología aplicada a cocinas profesionales tanto de gran formato como de reducidas dimensiones.

# Cocedor de pasta



## Características generales

- Cuba embutida en acero inoxidable AISI-316 integrada en encimera de acero inoxidable.
- Cuba de 15 L de capacidad.
- Control del calentamiento por regulador de energía de 8 posiciones.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Dimensiones de la cuba: 250 x 350 x 130 mm.
- Dotación: 4 cestillos (120 x 160 x 120 mm).


| MODELO   | CÓDIGO   | CUBA             |     | POTENCIA (kW) | DIMENSIONES (mm) | €     |
|--|----------|------------------|-----|---------------|------------------|-------|
|  |          | DIMENSIONES (mm) | (L) |               |                  |       |
|  CP-E605 | 19080710 | 250x350          | 15  | 6,00          | 400x650x290      | 2.084 |

# Cocedor multifunción eléctrico



## Características generales

- Máquina versátil que puede ser utilizada como:
  - "Plancha de asado"
  - "Sartén para frituras"
  - "Marmita para cocción"
  - "Baño maría"
- Construcción en acero inoxidable, con cuba integrada de dimensiones GN-1/1.
- Resistencias para el calentamiento ocultas bajo el fondo de la cuba, controladas por termostato que regula la temperatura entre 50 °C - 250 °C.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Recipiente para recogida del líquido desaguado desde la cuba, alojado en el mueble inferior, de 200 mm de profundidad.

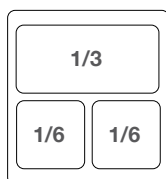
| MODELO  | CÓDIGO   | CUBA   |     | POTENCIA ELÉCTRICA (kW) | DIMENSIONES (mm) | €     |
|---|----------|--------|-----|-------------------------|------------------|-------|
|   |          | TAMAÑO | (L) |                         |                  |       |
|  CMF6-05 | 19080711 | GN-1/1 | 15  | 3,20                    | 400x650x850      | 1.757 |



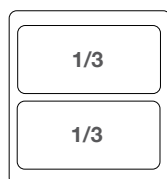


● CPG25L600E

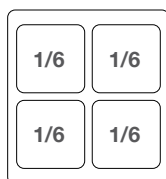
#### COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1  
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2  
PVP 80 €

#### Características Generales comunes

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba en acero inoxidable AISI 316.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe.
- Temperatura de funcionamiento de 0° C a 99° C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Incluye puertas de serie.
- Cuba gastronorm GN2/3.
- Cestas incluidas: 1 cesta GN1/3 (290X140X200h) y 2 cestas GN1/6 (140x140x200h).
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

- 🔥 Encendido automático con llama piloto.
- 🔥 Quemador de alto rendimiento.

- ⚡ Resistencia en acero Inoxidable.
- ⚡ Termostato de seguridad.
- Control de potencia.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

#### General Characteristics

- Allows fast cooking of foods.
- Stainless steel body AISI 304.
- Stainless steel tank AISI 316. Filling valve included.
- Drain valve included for cleaning the tank.
- Discharge connectable to general drainage, includes overflow.
- Filters in every drain.
- Operating temperature from 0°C to 99°C.
- Stainless Steel adjustable legs.
- Standard doors included.
- Gastronorm tank GN2/3.
- Baskets included: 1 basket GN1/3 (290x140x200h) and two baskets GN1/6 (140x140x200h). Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.

- 🔥 Automatic ignition with flame pilot.
- 🔥 High performance burner.

- ⚡ Resistance in stainless steel.
- ⚡ Safety thermostat. Power control.
- Metallic LED pilots operation indicators.
- Automatic ignition with flame pilot.

#### Caractéristiques Générales

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Valve de remplissage inclus.
- Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du reservoir.
- Drainage connectable aux égouts. Il a des filtres dans des drains.
- Temperature de fonctionnement de 0-99 ° C.
- Cuve Gastronorm GN2/3.
- Paniers inclus: 1 panier (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h).
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec 1,5 mm. d'épaisseur.

- 🔥 Thermocouple de sécurité. Allumage automatique avec flamme pilote.
- 🔥 Brûleur tres performant. Pieds réglables en hauteur.

- ⚡ Résistance en acier inoxydable.
- ⚡ Thermostat de sécurité.
- Contrôle de la puissance.
- Indicateurs de fonctionnement.

• accesorios • en pag. 124

cuecepasta • pasta cooker • cuiseur à pâtes

| referencia    | descripción  | medidas A/P/H   | peso   | potencia | kcal / h: | p.v.p.  |
|---------------|--|-----------------|--------|----------|-----------|---------|
| CPG25L600E    | <b>Cuecepasta 25 L estante</b><br>Gas pasta cooker shelf 25 L<br>Cuiseur à pâtes à gaz sur étagère 25 L                      | 400x600x880 mm. | 55 Kg. | 9,6 KW   | 8.256     | 2.325 € |
| CPG25L25L600E | <b>Cuecepasta 25 L + 25 L estante</b><br>Gas pasta cooker shelf 25 L + 25 L<br>Cuiseur à pâtes à gaz sur étagère 25 L + 25 L | 800x600x880 mm. | 98 Kg. | 19,2 KW  | 16.512    | 4.050 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

cuecepasta • pasta cooker • cuiseur à pâtes

| referencia    | descripción  | medidas A/P/H   | peso   | potencia             | p.v.p.  |
|---------------|--|-----------------|--------|----------------------|---------|
| CPE25L600E    | <b>Cuecepasta 25 L estante</b><br>Pasta cooker shelf 25 L<br>Cuiseur à pâtes sur étagère 25 L                        | 400x600x880 mm. | 42 Kg. | 6 KW/380 V<br>3 + N  | 2.280 € |
| CPE25L25L600E | <b>Cuecepasta 25 L + 25 L estante</b><br>Pasta cooker shelf 25 L + 25 L<br>Cuiseur à pâtes à sur étagère 25 L + 25 L | 800x600x880 mm. | 73 Kg. | 12 KW/380 V<br>3 + N | 3.984 € |





● CPG25L750E

### Características Generales comunes

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba en acero inoxidable AISI 316.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe. Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0° C a 99° C.
- Incluye puertas de serie.
- Incluye rebosadero.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuba gastronorm GN2/3.
- Cestas incluidas: 1 cesta GN1/3 (290X140X200h) y 2 cestas GN1/6 (140x140x200h).
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

- 🔥 • Encendido automático con llama piloto.
- 🔥 • Quemador de alto rendimiento.

- ⚡ • Resistencias en acero inoxidable.
- ⚡ • Control de potencia.
- ⚡ • Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- ⚡ • Termostato de seguridad.

### General Characteristics

- Allows fast cooking food.
- Stainless steel body AISI 304.
- Stainless steel tank AISI 316.
- Filling valve included.
- Emptying valve included for cleaning the tank.
- Discharge connectable to general drainage, includes overflow.
- Filters in every drain. MAX-MIN water level indicator.
- Temperature from 0°C to 99°C.
- Includes standard doors.
- Stainless steel adjustable legs.
- Gastronorm tank GN2/3.
- Basket included: 1 basket GN1/3 (290x140x200h) and 2 baskets GN1/6 (140x140x200h).
- Worktop in stainless steel AISI 304 thickness 1,5 mm.

- 🔥 • Automatic ignition with pilot flame.
- 🔥 • Burner of high performance.

- ⚡ • Resistance in stainless steel.
- ⚡ • Power control.
- ⚡ • Metallic LED pilots operation indicators.
- ⚡ • Safety thermostat.

### Caractéristiques Générales

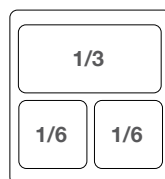
- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Valve de remplissage incluse.
- Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du réservoir.
- Drainage connectable au tout-à-égout général, cuvette incluse.
- Il a des filtres pour chaque égout.
- Temperature de fonctionnement 0°C-99 °C.
- Portes de serie incluse.
- Brûleur de haute performance.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Cuve Gastronorm GN2/3.
- Paniers inclus: 1 panier GN1/3 (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h).
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.

- 🔥 • Thermostat de sécurité.
- 🔥 • Allumage automatique avec veilleuse.

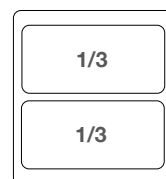
- ⚡ • Résistance en acier inoxydable.
- ⚡ • Contrôle de la puissance.
- ⚡ • Indicateurs de fonctionnement.
- ⚡ • Thermostat de sécurité.

• **accesorios** • en pag. 124

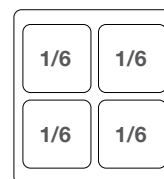
### COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE







OPCIÓN 1  
SIN COSTE ADICIONAL







OPCIÓN 2  
PVP 80 €

 **cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes**

| referencia    | descripción  | medidas A/P/H   | peso    | potencia  | kcal / h: | p.v.p.  |
|---------------|--|-----------------|---------|---|-----------|---------|
| CPG25L750E    |  <b>Cuecepasta 25 L estante</b><br>Pasta cooker 25 L shelf<br>Cuiseur à pâtes 25 L sur étagère                      | 400x750x880 mm. | 60 Kg.  |  9,6 KW  | 8.256     | 2.450 € |
| CPG25L25L750E |  <b>Cuecepasta 25 L + 25 L estante</b><br>Pasta cooker 25 L + 25 L shelf<br>Cuiseur à pâtes 25 L + 25 L sur étagère | 800x750x880 mm. | 105 Kg. |  19,2 KW | 16.512    | 4.250 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

 **cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes**

| referencia    | descripción  | medidas A/P/H   | peso   | potencia   | p.v.p.  |
|---------------|--|-----------------|--------|--|---------|
| CPE25L750E    |  <b>Cuecepasta 25 L estante</b><br>Pasta cooker 25 L shelf<br>Cuiseur à pâtes 25 L sur étagère                      | 400x750x880 mm. | 48 Kg. |  6 KW/380 V<br>3 + N  | 2.420 € |
| CPE25L25L750E |  <b>Cuecepasta 25 L + 25 L estante</b><br>Pasta cooker 25 L + 25 L shelf<br>Cuiseur à pâtes 25 L + 25 L sur étagère | 800x750x880 mm. | 82 Kg. |  12 KW/380 V<br>3 + N | 4.275 € |





• CPG40L40L900E

### Características Generales

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba en acero inoxidable AISI 316.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe. Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0° C a 99° C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Cestas incluidas:
  - 1 cesta de 1/3 (290x140x200h) y 4 cestas de 1/6 (140x140x200h).
- Cuba GN 1/1.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Incluye puertas de serie

- Encendido automático con llama piloto. Incluye puertas de serie.
- Quemador de alto rendimiento.

- Resistencia de acero inoxidable abatible, para facilitar limpieza de la cuba. Incluyen microrruptor y termostato de seguridad.
- Control de potencia mediante regulador de energía.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

### General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Tank in stainless steel AISI 316.
- Filling valve included.
- Drain valve included for cleaning of the tank.
- Drainage connectable to general drain.
- Drain filters. MAX-MIN water level.
- Working temperature from 0° to 99 ° C.
- High performance burner.
- Adjustable legs.
- Baskets included:
  - 1 basket 1/3 (290x140x200h) and 4 baskets of 1/6 (140x140x200h).
- Tank GN 1/1.
- Worktop in stainless Steel AISI 304 with a thickness of 2 mm.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- Doors included

- Automatic ignition with pilot flame.
- Standard doors included.

- Stainless steel resistance foldable, to facilitate tank cleaning.
- They include micro-switch and safety thermostat.
- Power control by energy regulator.
- Metallic LED pilots operation indicators.

### Caractéristiques Générales



- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Valve de remplissage inclus.
- Vanne de drainage inclus pour le nettoyage du réservoir.
- Drainage connectable aux égouts. MAX-MIN niveau d'eau.
- Temperature de fonctionnement de 0° à 99 ° C.
- Pieds réglables.
- Paniers inclus:
  - 1 panier de 1/3 (290x140x200h) et 4 paniers 1/6 (140x140x200h).
- Cuve GN 1/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 2 mm.
- Dimensions sans tenir en compte le volumen de la poignée.
- Portes de serie incluses.

- Allumage automatique avec flamme pilote.
- Portes de serie incluses. Brûleur très performant.

- Résistance en acier inoxydable pliable, pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Micro-interrupteur et thermostat de sécurité inclus.
- Contrôle de la puissance par régulateur d'énergie.
- Indicateurs de fonctionnement à LEDs métalliques.





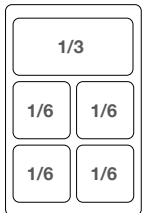
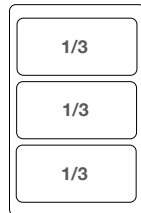
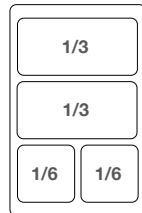
**cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes**

| referencia    | descripción   | medidas A/P/H   | peso    | potencia | kcal / h: | p.v.p.  |
|---------------|---|-----------------|---------|----------|-----------|---------|
| CPG40L900E    |  <b>Cuecepastas 40 L estante</b><br>Pasta cooker 40 L shelf<br>Cuiseur à pâtes 40L sur étagère                   | 400x930x880 mm. | 72 Kg.  | 13 KW    | 11.180    | 3.070 € |
| CPG40L40L900E |  <b>Cuecepastas 40L + 40L estante</b><br>Pasta cooker 40 L + 40 L shelf<br>Cuiseur à pâtes 40 L 40 L sur étagère | 800x930x880 mm. | 130 Kg. | 26 KW    | 22.360    | 5.435 € |

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

**cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes**

| referencia    | descripción  | medidas A/P/H   | peso    | potencia                    | p.v.p.  |
|---------------|--|-----------------|---------|-----------------------------|---------|
| CPE40L900E    |  <b>Cuecepastas 40 L estante</b><br>Pasta cooker 40 L shelf<br>Cuiseur à pâtes 40L sur étagère                        | 400x930x880 mm. | 56 Kg.  | 13 KW / 380 V<br>3 + N      | 3.230 € |
| CPE40L40L900E |  <b>Cuecepastas 40 L + 40 L estante</b><br>Pasta cooker 40 L + 40 L shelf<br>Cuiseur à pâtes 40 L + 40 L sur étagère | 800x930x880 mm. | 100 Kg. | 13 + 13 KW / 380 V<br>3 + N | 5.870 € |

**COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN**

**OPCIÓN DE SERIE**

**OPCIÓN 1**  
SIN COSTE ADICIONAL

**OPCIÓN 2**  
SIN COSTE ADICIONAL

**OPCIÓN 3**  
PVP 80 €




# CP11N CPM30



CPM30



CP11N

Cuocipasta  
elettrici

ELECTRIC PASTA COOKERS  
CUISEURS À PÂTE ÉLECTRIQUES  
ELEKTRO NUDELKOCHER  
COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ

IT Cuocipasta elettrici. Struttura e cestelli in acciaio inox - vasca in acciaio inox AISI 316 spessore 15/10 - manici cestelli in materiale isolante - resistenze corazzate in acciaio inox incoloy - rubinetto carico acqua collegabile alla rete - rubinetto di sicurezza esterno - camino rialzato con funzione paraspruzzi. Il modello CPM30 è dotato di mobile, ha sistema di scarico collegato alla rete e sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta. Il modello CP11N è da banco, dotato di sistema di scarico a innesto frontale a baionetta e coppia di cestelli piccoli.

EN Electric pasta cooker. Casing and baskets in stainless steel - bowl in stainless steel AISI 316 thickness 15/10 - basket handles in insulating material - armored heating elements in stainless steel incoloy - water loading tap connectable to the network - external safety valve - raised chimney with backsplash function. The CPM30 model is equipped with neutral element, a drainage system connected to the network and a touch system to remove pasta starch deposits - the mod. CP11N is a counter model and comes with a frontal bayonet coupling drain system and pair of small containers.

FR Cuisseur de pâtes électrique. Corps et paniers en acier inox - cuve en acier inox AISI 316 épaisseur 15/10 - poignées en matériau isolant - éléments chauffants renforcés en acier inox incoloy - robinet de chargement d'eau raccordable au réseau - soupape de sécurité externe - cheminée haute avec fonction de dosseret. Le modèle CPM30 est équipé d'un élément neutre, d'un système de drainage relié au réseau et d'un système tactile pour éliminer les dépôts d'amidon des pâtes - le mod. CP/11N est un modèle de comptoir et est muni de système de vidange à amorce frontale à baionnette et paire de petits paniers.

DE Elektrischer Nudelkocher. Gehäuse und Körbe aus Edelstahl - Wanne aus Edelstahl AISI 316 Schichtdicke 15/10 - Korbgriffe aus Isoliermaterial - verstärkte Heizelemente aus Edelstahl incoloy - Wasserladeventil netzwerkfähig - externes Sicherheitsventil - erhöhter Kamin mit Aufkantung. Das Mod CPM30 ist mit einem neutralen Element, einem an das Netzwerk angeschlossenen Drainagesystem und einem Touch-System zum Entfernen von Pastastärkeablagerungen ausgestattet. - das Mod. CP/11N ist für einen Tresen vorgesehen und ist mit einem Ablasssystem mit Frontal-Bajonettverschluss ausgestattet und ein paar kleiner Körbe.

ES Cocedor de pasta eléctrico. Carcasa y cestas de acero inoxidable - cuba de acero inoxidable AISI 316 espesor 15/10 - mangos de cesta de material aislante - elementos calefactores reforzados de acero inoxidable - grifo de carga de agua conectable a la red - válvula de seguridad externa - chimenea elevada con función backsplash. El modelo CPM30 está equipado con un elemento neutro, un sistema de drenaje conectado a la red y un sistema táctil para eliminar los depósitos de almidón de la pasta -el mod. CP/11N es para banco y posee un sistema de descarga con acople frontal tipo bayoneta y par de cestos pequeños.

RU Электрическая плита для приготовления макарон. Корпус и корзины из нержавеющей стали - чаша из нержавеющей стали толщиной 15/10 AISI 316 - ручки корзины из изоляционного материала - бронированные нагревательные элементы из нержавеющей стали инколой - кран подачи воды, подключаемый к сети - внешний клапан безопасности - поднятая дымоход с функцией защиты от брызг. Модель CPM30 оснащена нейтральным элементом, дренажной системой, подключенной к сети, и сенсорной системой для удаления отложений крахмала макарон. - мод. CP/11N в настольном исполнении и оснащена системой выпуска с фронтальным байонетным соединением и две малых корзины -

|    | CP11N                 | CPM30   |
|---|-----------------------|---|
|    | 3,5 kW                | 8 kW  |
|    | -                     | 400V/3N/50-60Hz   |
|    | 230V/1N/50-60Hz       | -   |
|    | 20÷100°C ~20'         | 20÷100°C ~30'   |
|    | 7 Kg/h                | 15 Kg/h   |
|    | 11 L                  | 30 L  |
|    | 1 Kg                  | 3 Kg  |
|    | 330 x 600 x 410(h) mm | 400 x 700 x 1040(h) mm  |
|    |                       |   |
|    | 17 Kg                 | 49 Kg   |
|   | 25 Kg                 | 59 Kg   |
|  | 370 x 660 x 570(h) mm | 480 x 780 x 1200(h) mm  |
|  | 0,139 m³              | 0,449 m³  |
|  |                       |  |
|   | <b>1700 €</b>         | <b>4050 €</b>   |

# CPM30M CPM30DM



CPM30M



CPM30DM

Cuocipasta  
a gas

GAS PASTA COOKERS  
CUISEURS À PÂTE À GAZ  
GAS NUDELKOCHER  
COCEDORES DE PASTA DE GAS  
ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ

IT Struttura e cestelli in acciaio inox - vasche in acciaio inox AISI 316 spessore 15/10 trattate con speciale sabbiatura a microsferi in ceramica - sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - pratico rubinetto carico acqua collegabile alla rete posto sul cruscotto - camino rialzato con funzione paraspruzzi - bruciatori in acciaio inox a alto rendimento, con combustione ottimizzata, posti sotto la vasca, dotati di valvola di sicurezza e termocoppia - accensione con piezoelettrico e fiamma pilota - regolazione di potenza indipendente per ogni vasca - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL - dotato di falso fondo appoggio cestelli e mobile.






EN Stainless steel casing and baskets - AISI 316 stainless steel bowls, thickness 15/10, sandblasted with special ceramic microspheres - touch system to remove pasta starch deposits - basket handles and knobs made of insulating material - handy water filling tap that can be connected to the main network on the front panel - raised chimney with backplash function - high-performance stainless steel burners, with optimized combustion, placed under the bowl, equipped with safety valve and thermocouple - ignition with piezoelectric and pilot flame - independent power regulation for each bowl - natural gas ready, supplied with LPG kit - with false bottom for baskets support on a neutral element.

FR Corps et paniers en acier inoxydable - Cuves en acier inoxydable AISI 316, épaisseur 15/10, sablées avec microsphères spéciales en céramique - système tactile pour éliminer les dépôts d'amidon de pâtes - poignées et boutons en matériau isolant - robinet de remplissage d'eau pratique pouvant être connecté au réseau principal sur le panneau avant - cheminée haute avec fonction de dossier - brûleurs en inox haute performance, à combustion optimisée, placé sous la cuve, équipé d'une soupape de sécurité et d'un thermocouple - allumage avec flamme piézoélectrique et veilleuse - régulation indépendante de la puissance pour chaque cuve - prêt pour le gaz naturel, fourni avec kit GPL - avec faux fond pour le support des paniers sur un élément neutre.

DE Gehäuse und Körbe aus Edelstahl - Wannen aus Edelstahl AISI 316, Dicke 15/10, sandgestrahlt mit speziellen keramischen Mikrokugeln - Touch-System zum Entfernen von Nudelstärkeablagerungen - Korbgriffe und -knöpfe aus Isoliermaterial - praktischer Wasserfüllhahn, der an das Hauptnetz auf der Vorderseite angeschlossen werden kann - erhöhter Schornstein mit Aufkantungsfunktion - Hochleistungs-Edelstahlbrenner, mit optimierter Verbrennung, unter der Wanne angebracht, mit Sicherheitsventil und Thermoelement ausgestattet - Zündung mit piezoelektrischer und Pilotflamme - unabhängige Leistungsregelung für jede Wanne - erdgasbereit, geliefert mit LPG-Kit - mit Doppelboden für Korbablage auf einem neutralen Element.

ES Carcasa y cestas de acero inoxidable - cubas de acero inoxidable AISI 316, espesor 15/10, tratadas con chorro de arena con microsferas de cerámica especial - sistema táctil para eliminar los depósitos de almidón de la pasta - manijas de las cestas y pomos de material aislante - práctico grifo de llenado de agua que puede conectarse a la red principal a través del panel frontal - chimenea levantada con función de rebaba de salpicaduras - quemador de acero inoxidable de alto rendimiento, con combustión optimizada, colocado debajo de la cuba, equipado con válvula de seguridad y termopar - encendido con llama piezoeléctrica y piloto - regulación de potencia independiente para cada cuba - preparado para gas natural, suministrado con kit GLP - con falso fondo para el apoyo de las cestas sobre un elemento neutro.

RU Корпус и корзины из нержавеющей стали - Чашки из нержавеющей стали AISI 316, толщина 15/10, пескоструйная обработка специальными керамическими микросферами - сенсорная система для удаления отложений крахмала макарон - ручки и ручки из изоляционного материала - удобный кран для наполнения водой, который можно подключить к основной сети на лицевой панели - поднятая труба с функцией обратного рассеяния - высокоэффективные конфорки из нержавеющей стали, с оптимизированным сжиганием, помещенный под чашу, оснащенный предохранительным клапаном и термопарой - зажигание с пьезоэлектрическим и пилотным пламенем - независимое регулирование мощности для каждой чашки - готовый природный газ, поставляется с комплектом для подключения сжиженного газа - с двойным дном для поддержки корзин на нейтральном элементе.

|    | CPM30M  | CPM30DM  |
|---|---|--|
|    | 10 kW   | 10 kW + 10 kW                                    |
|    | 8600 kcal/h - 34120 BTU/h   | 8600 + 8600 kcal/h<br>34120 + 34120 BTU/h        |
|    | G20 = 1,05 m³/h<br>G25 = 1,23 m³/h  | G20 = 1,05 + 1,05 m³/h<br>G25 = 1,23 + 1,23 m³/h |
|    | G30/G31 = 0,78 Kg/h   | G30/G31 = 0,78 + 0,78 Kg/h                       |
|    | N° 1<br>(Bruciatori - Burners - Горелки)  | N° 2<br>(Bruciatori - Burners - Горелки)         |
|    | 20+100°C ~25'   |  |
|    | 15 Kg/h   | 15 + 15Kg/h                                      |
|    | 25 L  | 25 + 25 L  |
|    | 2,5 Kg  | 2,5 + 2,5 Kg                                     |
|    | 400 x 700 x 1040(h) mm  | 800 x 700 x 1040(h) mm                           |
|   |   |  |
|  | 49 Kg   | 76 Kg  |
|  | 59 Kg   | 91 Kg  |
|  | 480 x 780 x 1200(h) mm  | 880 x 800 x 1200(h) mm                           |
|  | 0,449 m³  | 0,844 m³   |
|  |  |  |
|   | <b>3230 €</b>   | <b>5970 €</b>                                    |

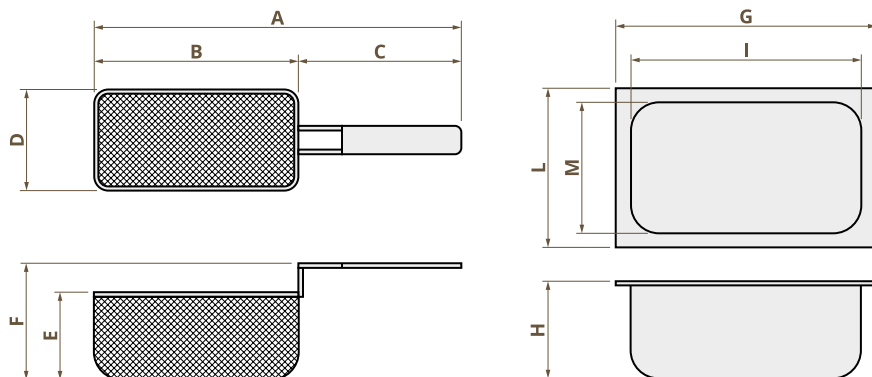


# Optional cuocipasta

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

|      | Cuocipasta elettrici - Electric pasta cookers - Cuiseurs à pâte électriques<br>Elektronudelkocher - Cocedores de pasta eléctricos<br>Электрические макаронovarки |                       |           |        |           |        | Cuocipasta a gas - Gas pasta cookers<br>Cuiseur à pâte à gaz - Gasnudelkocher<br>Cocedores de pasta a gas - Газовые макаронovarки |        |           |        |
|------|--|-----------------------|-----------|--------|-----------|--------|---|--------|-----------|--------|
| Mod. | CP11N  | CP11N                 | CPM30     |        |           |        | CPM30M - CPM30DM  |        |           |        |
|      | standard<br>2 basket   | optional<br>1 baskets | CE1/1     | CE1/2  | CE1/3     | CE1/6  | CE1/1   | CE1/2  | CE1/3     | CE1/6  |
| A    | 520 mm   |                       | 420 mm    | 550 mm | 410 mm    | 195 mm | 420 mm  | 550 mm | 410 mm    | 195 mm |
| B    | 325 mm   |                       | 330 mm    |        | 290 mm    | 140 mm | 330 mm  |        | 290 mm    | 140 mm |
| C    | 190 mm   |                       | 60 x 2 mm | 220 mm | 60 x 2 mm | 60 mm  | 60 x 2 mm   | 220 mm | 60 x 2 mm | 60 mm  |
| D    | 100 mm   | 210 mm                | 290 mm    | 140 mm | 105 mm    |        | 290 mm  | 140 mm | 105 mm    |        |
| E    | 170 mm   |                       | 205 mm    |        |           |        | 205 mm  |        |           |        |
| F    | 225 mm   |                       | 400 mm    | 380 mm | 400 mm    |        | 400 mm  | 380 mm | 400 mm    |        |
| G    |  |                       |           |        |           |        |   |        |           |        |
| H    | 200 mm   |                       | 285 mm    |        |           |        | 285 mm  |        |           |        |
| I    | 345 mm   |                       | 340 mm    |        |           |        | 340 mm  |        |           |        |
| L    |  |                       |           |        |           |        |   |        |           |        |
| M    | 225 mm   |                       | 310 mm    |        |           |        | 310 mm  |        |           |        |

|      | Cesto grande | CE1/1                    | CE1/2 | CE1/3 | CE1/6 |
|------|--------------|--------------------------|-------|-------|-------|
| Mod. | CP11         | CPM30 - CPM30M - CPM30DM |       |       |       |
| €    | 190 €        | 340 €                    | 190 € | 170 € | 130 € |

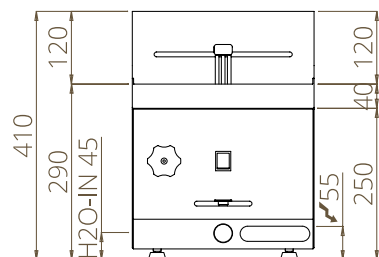


|        |        |        |        |  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
|--------|--------|--------|--------|--|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| CE 1/1 | CE 1/2 | CE 1/2 | CE 1/3 |  | CE 1/2 | CE 1/6 | CE 1/3 |        | CE 1/3 | CE 1/6 | CE 1/6 |        |        |        |        |
|        |        |        | CE 1/3 |  |        |        | CE 1/6 |        |        |        |        | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 |
|        |        |        | CE 1/3 |  |        |        | CE 1/6 | CE 1/6 |        |        |        | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 | CE 1/6 |

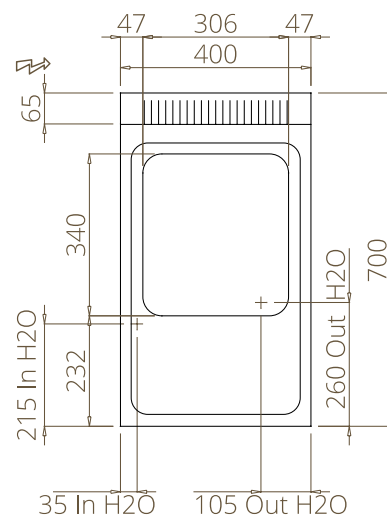
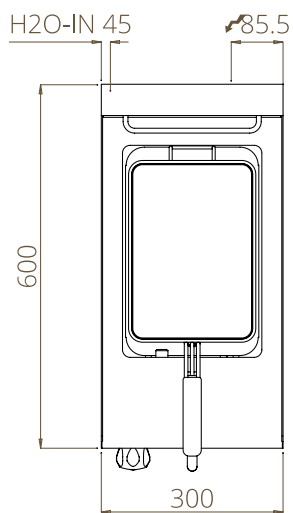
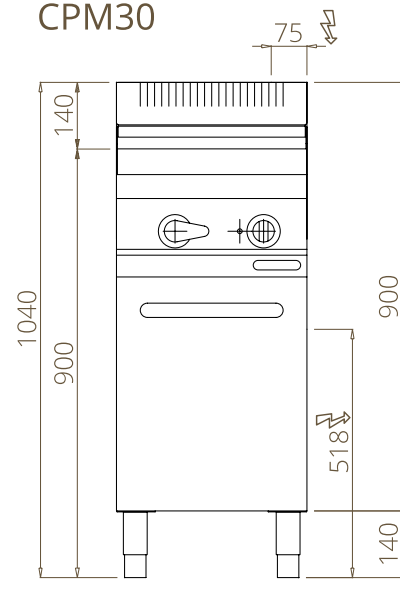


Cuocipasta elettrici - Electric pasta cookers - Cuiseurs à pâte électriques - Elektronudelkocher  
 Cocedores de pasta eléctricos - Электрические макаронварки

CP11N

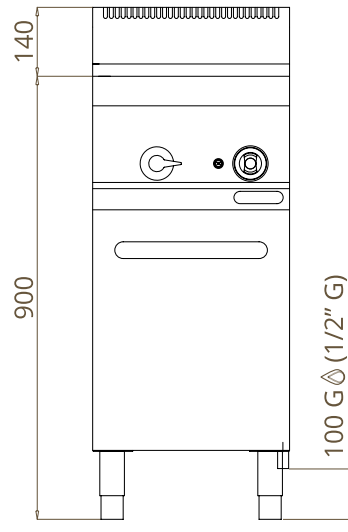


CPM30

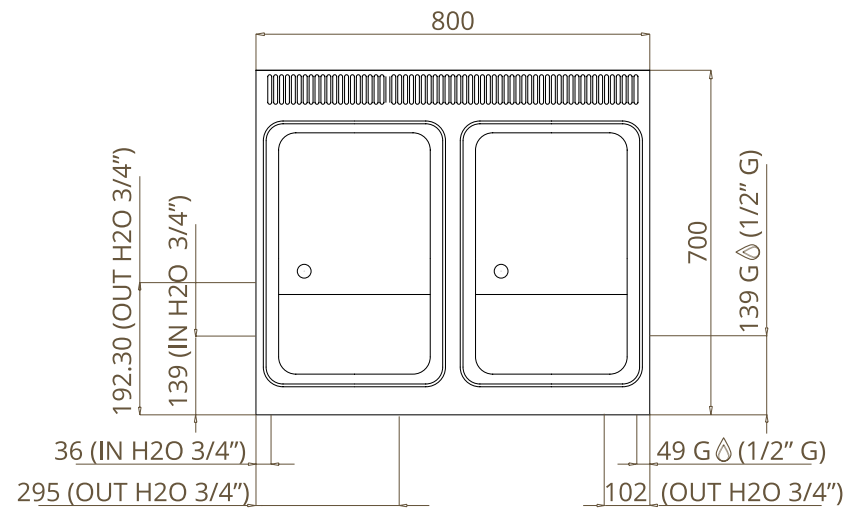
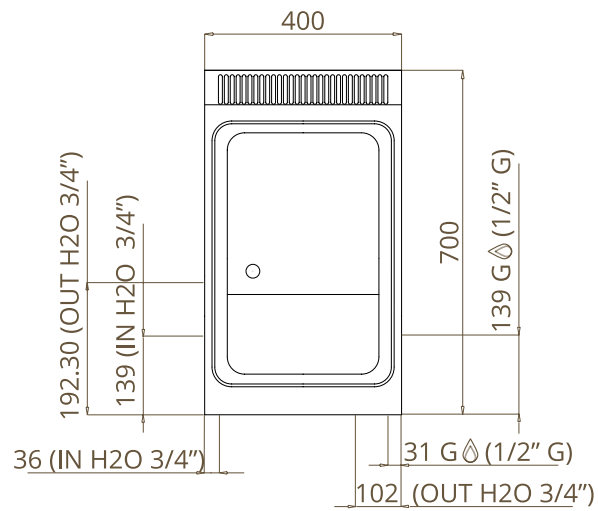
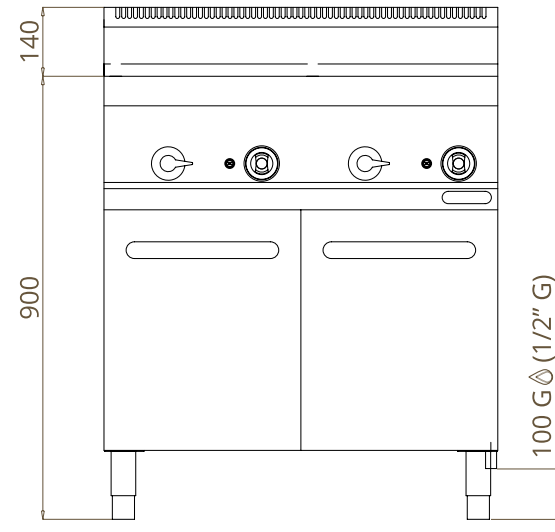


Cuocipasta a gas - Gas pasta cookers - Cuisneur à pâte à gaz - Gasnudelkocher  
 Cocedores de pasta a gas - Газовые макаронварки

CPM30M



CPM30DM





## COCEDOR DE MARISCO O PASTA

### SEAFOOD AND PASTA COOKER



## COCEDOR DE MARISCO O PASTA

Cocedor de marisco, caracoles o cuece pastas con quemador a gas, sistema ecológico de bajo consumo y aislamiento integrado sin disipación de calor. Codos interiores y zona del quemador con aislamiento térmico, que permite un ahorro energético importantes. Fabricado con fondo de cuba embutido con espesor de 4 mm. Encimera con sistema vierte aguas hacia el interior de cuba y grifo de vaciado.

Construido íntegramente en acero inoxidable alimentario AISI 316L o acero inoxidable marino. Incluido cesto de chapa perforada con asas, íntegro en inoxidable con diámetro de 600/700 mm (Según modelo) y profundidad de 600 mm.

Opcional se puede colocar una tapa inoxidable con empuñadura en nylon alimentario. Modelo CPGAS70/80 con quemador de alta presión (1,5 Bares) a gas propano/butano con uso exterior.

Modelo CAGAS70/80 con quemador de encendido automático baja presión (0,37 mbares) y control de temperatura por termostato digital. Homologado para locales interiores.

Modelo COIL70/80 con quemador de gasoil automático y control de temperatura por termostato digital. Homologado uso industrial e interior.

Cesto opcional inoxidable AISI 316 L: 1320 €

## SEAFOOD AND PASTA COOKER

Seafood, snail or pasta baker with gas burner, eco-friendly system of low consumption and integrated insulation without heat dissipation. Inner elbows and burner area with thermal insulation, which allows significant energy savings. Manufactured with bottom of embedded vat with thickness of 4mm. Top with sitema pours water into the tank and drainage tap.

Built entirely in food grade stainless steel AISI 316L or marine stainless steel. Including perforated sheet metal basket with handles, complete stainless steel with a diameter of 600/700 mm (depending on model) and a depth of 600mm.

Optional can be placed a stainless cover with grip in food nylon. Model CPGAS70/80 with high pressure (1.5 bar) propane/butane gas burner for outdoor use.

Model CAGAS70/80 with low pressure automatic ignition burner (0.37 mbares) and temperature control by digital thermostat. Approved for indoor premises.

Model COIL70/80 with automatic gas-oil burner and temperature control by digital thermostat. Certified industrial and indoor use.

Optional basket stainless AISI 316L: 1320 €



| MODELO<br>Model | LARGO<br>Lengt | ANCHO<br>Width | ALTO<br>High | POTENCIA<br>Power | CAPACIDAD<br>Capacity | VOLTAJE<br>Voltage | PRECIO P.V.P.<br>Price |
|-----------------|----------------|----------------|--------------|-------------------|-----------------------|--------------------|------------------------|
| CPGAS70         | 700 mm.        | 700 mm.        | 950 mm.      | 49,3 KW           | 100 L                 |                    | 2860 €                 |
| CAGAS70         | 700 mm.        | 700 mm.        | 950 mm.      | 34,9 KW           | 100 L                 | 220V               | 4339 €                 |
| CAOIL70         | 700 mm.        | 700 mm.        | 950 mm.      | 34,9 KW           | 100 L                 | 220V               | 4339 €                 |
| CPGAS80         | 800 mm.        | 800 mm.        | 950 mm.      | 49,3 KW           | 230 L                 |                    | 2970 €                 |
| CAGAS80         | 800 mm.        | 800 mm.        | 950 mm.      | 34,9 KW           | 230 L                 | 220V               | 4510 €                 |
| CAOIL80         | 800 mm.        | 800 mm.        | 950 mm.      | 34,9 KW           | 230 L                 | 220V               | 4510 €                 |

## PARRILLAS / CUECEPASTAS GRILL / PASTA COOKERS GRILLADE / CUISEURS À PÂTES



COCCIÓN  
COOKING  
CUISSON

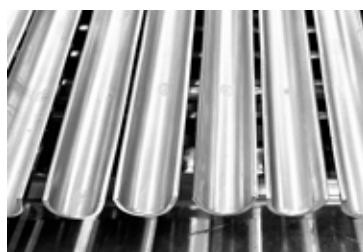
SERIE 600 EV  
600 SERIES EV  
SÉRIE 600 EV

### PARRILLAS PIEDRA VOLCÁNICA GAS / GAS LAVA ROCK GRILL / GRILLADE PIERRES VOLCANIQUES GAZ

| Modelo<br>Model<br>Modèle   | Características Characteristics Caractéristiques |   |                       |                                |                         | €       |
|---|--|---|-----------------------|--------------------------------|-------------------------|---------|
|   | Dimensiones<br>Dimensions<br>Dimensions          | Superficie útil<br>Useful area<br>Surface utile | Horno<br>Oven<br>Four | Potencia<br>Power<br>Puissance | Peso<br>Weight<br>Poids |         |
| <b>SPLG60</b><br>    | 400 x 600 x 260 mm                               | 380 x 445 mm                                    | -                     | 7 Kw<br>6020 Kcal/h            | 47 Kg                   | 1.365 € |
| <b>PLG60</b><br>     | 400 x 600 x 850 mm                               | 380 x 445 mm                                    | -                     | 7 Kw<br>6020 Kcal/h            | 59 Kg                   | 1.605 € |
| <b>SPLG60/2</b><br> | 800 x 600 x 260 mm                               | 760 x 445 mm                                    | -                     | 14 Kw<br>12040 Kcal/h          | 86 Kg                   | 2.120 € |
| <b>PLG60/2</b><br> | 800 x 600 x 850 mm                               | 760 x 445 mm                                    | -                     | 14 Kw<br>12040 Kcal/h          | 102 Kg                  | 2.450 € |

### CUECEPASTAS ELÉCTRICOS / ELECTRIC PASTA COOKERS / CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUE

| Modelo<br>Model<br>Modèle  | Características Characteristics Caractéristiques |  |                            |                                |                         | €       |
|--|--|--|----------------------------|--------------------------------|-------------------------|---------|
|  | Dimensiones<br>Dimensions<br>Dimensions          | Cesta<br>Basket<br>Panier                          | Litros<br>Litres<br>Litres | Potencia<br>Power<br>Puissance | Peso<br>Weight<br>Poids |         |
| <b>SCPE60</b><br> | 400 x 600 x 260 mm                               | 1<br>293 x 158 x 203 mm<br>2<br>140 x 140 x 203 mm | 18,5                       | 6 Kw<br>400 V III<br>N + T     | 45 Kg                   | 1.075 € |
| <b>CPE60</b><br>  | 400 x 600 x 850 mm                               | 1<br>293 x 158 x 203 mm<br>2<br>140 x 140 x 203 mm | 18,5                       | 6 Kw<br>400 V III<br>N + T     | 57 Kg                   | 1.300 € |



Parilla acanalada de serie en PLG de piedra volcánica

Standard grooved grill in volcanic stone PLG

Grille rainurée standard en pierre volcanique PLG



Parilla de varilla de serie en PG de agua

Standard rod grill in PG with water



Gril à tige de série en PG avec eau

**CUECEPASTAS / BAÑO MARÍA / CONTENEDORES**  
**PASTA COOKERS / BAIN-MARIE / CONTAINERS**  
**CUISEURS À PÂTES / BAIN-MARIE / CONTENEURS**



**COCCIÓN**  
**COOKING**  
**CUISSON**

**SERIE 750 EV**  
**750 SERIES EV**  
**SÉRIE 750 EV**




**CUECEPASTAS GAS ELÉCTRICO / GAS ELECTRIC PASTA COOKERS / CUISEURS PÂTES GAZ ÉLECTRIQUE**

| Modelo<br>Model<br>Modèle   | Características Characteristics Caractéristiques |                           |                            |                                |                         |         | € |
|---|--|---------------------------|----------------------------|--------------------------------|-------------------------|---------|---|
|   | Dimensiones<br>Dimensions<br>Dimensions          | Cesta<br>Basket<br>Panier | Litros<br>Litres<br>Litres | Potencia<br>Power<br>Puissance | Peso<br>Weight<br>Poids |         |   |
| <b>CPG70</b><br> | 400 x 750 x 850 mm                               | 2<br>293 x 158 x 203 mm   | 27                         | 9,20 Kw<br>7912 Kcal / h       | 80 Kg                   | 2.670 € |   |
| <b>CPE70</b><br> | 400 x 750 x 850 mm                               | 2<br>293 x 158 x 203 mm   | 27                         | 9 Kw<br>400 V III<br>N + T     | 80 Kg                   | 2.605 € |   |

**BAÑO MARÍA ELÉCTRICO / ELECTRIC BAIN-MARIE / BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE**

| Modelo<br>Model<br>Modèle  | Características Characteristics Caractéristiques |   |                            |                                |                         |         | € |
|--|--|---|----------------------------|--------------------------------|-------------------------|---------|---|
|  | Dimensiones<br>Dimensions<br>Dimensions          | Dimensión Interior<br>Internal Dimension<br>Dimension Intérieur | Litros<br>Litres<br>Litres | Potencia<br>Power<br>Puissance | Peso<br>Weight<br>Poids |         |   |
| <b>SBME72</b><br> | 400 x 750 x 290 mm                               | 305 x 510 x 170 mm<br>GN 1/1                                    | 20                         | 2,5 Kw<br>230 V II<br>+ T      | 28 Kg                   | 1.685 € |   |
| <b>BME72</b><br>  | 400 x 750 x 850 mm                               | 305 x 510 x 170 mm<br>GN 1/1                                    | 20                         | 2,5 Kw<br>230 V II<br>+ T      | 40 Kg                   | 1.745 € |   |

**CONTENEDORES / CONTAINERS / CONTENEURS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle  | Características Characteristics Caractéristiques |   |                                      |                                |                         |         | € |
|--|--|---|--------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|---------|---|
|  | Dimensiones<br>Dimensions<br>Dimensions          | Dimensión Interior<br>Internal Dimension<br>Dimension Intérieur | Infrarojos<br>Infrared<br>Infrarouge | Potencia<br>Power<br>Puissance | Peso<br>Weight<br>Poids |         |   |
| <b>C70</b><br>  | 400 x 750 x 850 mm                               | G.N. 1/1  | -                                    | -                              | 30 Kg                   | 925 €   |   |
| <b>SC70</b><br>Sobremesa<br>Countertop<br>A poser<br> | 400 x 750 x 290 mm                               |   |                                      |                                | 28 Kg                   | 820 €   |   |
| <b>CI70</b><br>                                       | 400 x 750 x 1220 mm                              | G.N. 1/1  | 1                                    | 1,2 Kw<br>220 V II<br>+ T      | 36 Kg                   | 1.170 € |   |
| <b>SCI70</b><br>Sobremesa<br>Countertop<br>A poser   | 400 x 750 x 660 mm                               |   |                                      |                                | 34 Kg                   | 1.065 € |   |





**CUECEPASTAS / BAÑO MARÍA / CONTENEDORES**  
**PASTA COOKERS / BAIN-MARIE / CONTAINERS**  
**CUISEURS À PÂTES / BAIN-MARIE / CONTENEURS**


**COCCIÓN**  
**COOKING**  
**CUISSON**

**SERIE 900 EV**  
**900 SERIES EV**  
**SÉRIE 900 EV**



**CUECEPASTAS GAS ELÉCTRICO / GAS ELECTRIC PASTA COOKERS / CUISEURS PÂTES GAZ ÉLECTRIQUE**

| Modelo<br>Model<br>Modèle   | Características Characteristics Caractéristiques |                           |                            |                                |                    |                         | €              |
|---|--|---------------------------|----------------------------|--------------------------------|--------------------|-------------------------|----------------|
|   | Dimensiones<br>Dimensions<br>Dimensions          | Cesta<br>Basket<br>Panier | Litros<br>Litres<br>Litres | Potencia<br>Power<br>Puissance |                    | Peso<br>Weight<br>Poids |                |
| <b>CPG90</b><br> | 400 x 900 x 850<br>mm                            | 3<br>293 x 158 x 203 mm   | 40                         | 13,5<br>Kw                     | 11610<br>Kcal / h  | 92<br>Kg                | <b>3.360 €</b> |
| <b>CPE90</b><br> | 400 x 900 x 850<br>mm                            | 3<br>293 x 158 x 203 mm   | 40                         | 12<br>Kw                       | 400 V III<br>N + T | 80<br>Kg                | <b>3.205 €</b> |

**BAÑO MARÍA ELÉCTRICO / ELECTRIC BAIN-MARIE / BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE**

| Modelo<br>Model<br>Modèle   | Características Characteristics Caractéristiques |   |                            |                                |                 |                         | €              |
|---|--|---|----------------------------|--------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|   | Dimensiones<br>Dimensions<br>Dimensions          | Dimensión Interior<br>Internal Dimension<br>Dimension Intérieur | Litros<br>Litres<br>Litres | Potencia<br>Power<br>Puissance |                 | Peso<br>Weight<br>Poids |                |
| <b>BME20</b><br> | 400 x 900 x 850<br>mm                            | 305 x 687 x 170<br>mm<br>GN 1/1 + GN 1/3                        | 27                         | 2,25<br>Kw                     | 230 V II<br>+ T | 70<br>Kg                | <b>1.875 €</b> |
| <b>SBME20</b><br>Sobremesa<br>Countertop<br>A poser   | 400 x 900 x 290<br>mm                            | 305 x 687 x 170<br>mm<br>GN 1/1 + GN 1/3                        | 27                         | 2,25<br>Kw                     | 230 V II<br>+ T | 60<br>Kg                | <b>1.775 €</b> |

**CONTENEDORES / CONTAINERS / CONTENEURS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle  | Características Characteristics Caractéristiques |   |                                      |                                |                 |                         | €              |
|--|--|---|--------------------------------------|--------------------------------|-----------------|-------------------------|----------------|
|  | Dimensiones<br>Dimensions<br>Dimensions          | Dimensión Interior<br>Internal Dimension<br>Dimension Intérieur | Infrarojos<br>Infrared<br>Infrarouge | Potencia<br>Power<br>Puissance |                 | Peso<br>Weight<br>Poids |                |
| <b>C90</b><br>  | 400 x 900 x 850<br>mm                            | G.N. 1/1  | -                                    | -                              | -               | 35<br>Kg                | <b>950 €</b>   |
| <b>SC90</b><br>Sobremesa<br>Countertop<br>A poser  | 400 x 900 x 290<br>mm                            | G.N. 1/1  | -                                    | -                              | -               | 25<br>Kg                | <b>845 €</b>   |
| <b>CI90</b><br> | 400 x 900 x 1220<br>mm                           | G.N. 1/1  | 1                                    | 1,2<br>Kw                      | 220 V II<br>+ T | 42<br>Kg                | <b>1.220 €</b> |
| <b>SCI90</b><br>Sobremesa<br>Countertop<br>A poser   | 400 x 900 x 660<br>mm                            | G.N. 1/1  | 1                                    | 1,2<br>Kw                      | 220 V II<br>+ T | 32<br>Kg                | <b>1.120 €</b> |



Parilla de varilla de serie en PG de agua

Standard rod grill in PG with water

Gril à tige de série en PG avec eau



Parilla acanalada de serie en PLG de piedra volcánica

Standard grooved grill in volcanic stone PLG

Grille rainurée standard en pierre volcanique PLG

# CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
⚡ kw \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

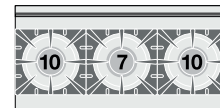
PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**CFM3-612GEMV** CUCINA MISTA 3 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox - vano neutro con porta  
**EN** Combined range - N. 3 burners Multifunction electric oven cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Neutral cabinet with door • **DE** Gemischtherd - N. 3 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Neutrales Schrankelement mit Tür • **FR** Cuisinière mixte - N. 3 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Element neutre avec porte • **ES COCINA MIXTA - N. 3 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250 °C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA EQUIPADO cm. 120x 60x 90h**



⚡ 27 kW \_\_\_\_\_ **4.666,00**  
23.220 kcal/h \_\_\_\_\_ 103 / 0,92

⚡ 3,05 kW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_



**CPT-64ET** CUOCIPASTA TRIFASE LT. 17 Vasca cm. 31x33,5x22h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI)  
**EN** Pasta cooker threephase 17 lts. Tank cm. 31x33,5x22h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt.17 Becken cm. 31x33,5x22h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) • **FR** Cuiseur à pâtes triphase lt.17 Cuve cm. 31x33,5x22h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT.17 CUBA CM. 31X33,5X22H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) cm. 40x 60x 28h**



⚡ 5 kW \_\_\_\_\_ **1.728,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 27 / 0,18  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**CPT-66ET** CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 51x31x22h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI)  
**EN** Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 51x31x22h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt.25 Becken cm. 51x31x22h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) • **FR** Cuiseur à pâtes triphase lt.25 Cuve cm. 51x31x22h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT.25 CUBA CM. 51X31X22H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) cm. 60x 60x 28h**



⚡ 7,5 kW \_\_\_\_\_ **1.918,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 42 / 0,27  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



# CUOCIPASTA A GAS - TOP

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
↑ kw \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CPT-64G**  
16270450

CUOCIPASTA A GAS CAPACITA' LT. 13 Vasca cm.  
31x33,5x18h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI)  
**EN** Gas pasta cookers Tank capacity 13 lts. Tank cm.  
31x33,5x18h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) • **DE**  
Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt.13 Becken cm.  
31x33,5x18h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN)  
• **FR** Cuiseur à pates gaz Cuve lt.13 Cuve cm.  
31x33,5x18h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS)  
• **ES CUECE PASTA GAS CUBA 13 LT. CUBA**  
**CM. 31X33,5X18H. GRIFO DESCARGA**  
**(CESTAS EXCLUIDAS)**  
**cm. 40x 60x 28h**



⚡ 6 kW \_\_\_\_\_ **1.769,00**  
5.160 kcal/h \_\_\_\_\_ 30 / 0,18

### COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**CPT-66G**  
16270650

CUOCIPASTA A GAS CAPACITA' LT. 19 Vasca cm.  
51x31x18h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI)  
**EN** Gas pasta cookers Tank capacity 19 lts. Tank cm.  
51x31x18h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) • **DE**  
Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt. 19 Becken cm.  
51x31x18h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN)  
• **FR** Cuiseur à pates gaz Cuve lt.19 Cuve cm.  
51x31x18h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS)  
• **ES CUECE PASTA GAS CUBA 19 LT. CUBA**  
**CM. 51X31X18H. GRIFO DESCARGA (CESTAS**  
**EXCLUIDAS)**  
**cm. 60x 60x 28h**



⚡ 9 kW \_\_\_\_\_ **2.083,00**  
7.740 kcal/h \_\_\_\_\_ 45 / 0,27

### COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**CP-66ET**  
06100630

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm.  
51x30,7x32,7h. Rubinetto scarico acqua, sfioratore +  
scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI)  
**EN** Pasta cooker threephase 40 lts. - Tank cm.  
51x30,7x32,7h. Water loading tap + overflow  
device and floor draining (BASKETS EXCLUDED)  
• **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm.  
51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-  
Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB  
AUSGESCHLOSSEN) • **FR** Cuiseur a pates triphase  
lt. 40 - Cuve cm. 51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée  
d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS  
EXCLUS) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT.**  
**40 - CUBA CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO**  
**CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A**  
**PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS)**  
**cm. 60x 60x 90h**



⚡ 13,5 kW \_\_\_\_\_ **3.342,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 81 / 0,47  
50/60 Hz

### COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



# CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**CPA-66ET**  
06100635

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI)

**EN** Pasta cooker threephase 40 lts. - Tank cm. 51x30,7x32,7h. - Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 51x30,7x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 40 - Cuve cm. 51x30,7x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM. 51X30,7X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS)**  
cm. 60x 60x 90h



⚡ 13,5 kW \_\_\_\_\_ **3.798,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 82 / 0,47  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

### COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**CP-66G**  
06270650

CUOCIPASTA GAS LT. 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI)

**EN** Gas pasta cooker on cabinet Tank capacity 40 lts. cm. 51x30,7x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) • **DE** Gas-Nudelkocher Standgerät - Inhalt lt. 40 cm. 51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) • **FR** Cuiseur a pates sur coffre gaz - Cuve lt. 40 cm. 51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) • **ES CUECE PASTA GAS - CUBA 40 LT. CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS)**  
cm. 60x 60x 90h



⚡ 13,95 kW \_\_\_\_\_ **3.756,00**  
11.997 kcal/h \_\_\_\_\_ 84 / 0,47

⚡ 0,02 kW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

### COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple





# CUOCIPASTA A GAS

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
⚡ kw \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CPA-66G**  
06270655

CUOCIPASTA GAS LT. 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h.  
Carico acqua automatico con sensore di livello -  
sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI)  
**EN** Gas pasta cooker on cabinet Tank capacity 40 lts.  
cm. 51x30,7x32,7h. Automatic Water loading with level  
sensor - overflow device and floor draining (BASKETS  
EXCLUDED) • **DE** Gas-Nudelkocher Standgerät - Inhalt  
lt. 40 cm. 51x30,7x32,7h. Automatische Wasser  
Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung  
und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN)  
• **FR** Cuiseur a pates sur coffre gaz - Cuve lt. 40 cm.  
51x30,7x32,7h. Chargement automatique de l'eau  
avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange  
au sol (PANIERES EXCLUS) • **ES CUECE PASTA GAS**  
**- CUBA 40 LT. CM. 51X30,7X32,7H. CARGA**  
**AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR**  
**DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A**  
**PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS)**  
**cm. 60x 60x 90h**



⚡ 13,95 kW \_\_\_\_\_  
11.997 kcal/h \_\_\_\_\_  
**4.016,00**  
85 / 0,47  
⚡ 0,035 KW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**CWKT-64ET**  
16080431

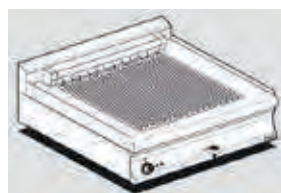
GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in  
acciaio inox cm. 27x35 ribaltabile  
**EN** CONTACT Grill threephase - Stainless steel grill  
cm. 27x35 • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT -  
Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 27x35 • **FR** Grillade  
triphase CONTACT - Grille inox cm 27x35 • **ES**  
**PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA**  
**DE ACERO INOX REGULABLE CM 27X35**  
**cm. 40x 60x 28h**



⚡ 3,36 kW \_\_\_\_\_  
400V~3N \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_  
**2.574,00**  
35 / 0,18

**CWKT-68ET**  
16080831

GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in  
acciaio inox cm. 55x35 ribaltabile  
**EN** CONTACT Grill threephase - Stainless steel grill  
cm. 55x35 • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT -  
Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 55x35 • **FR** Grillade  
triphase CONTACT - Grille inox cm 55x35 • **ES**  
**PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA**  
**DE ACERO INOX REGULABLE CM 55X35**  
**cm. 80x 60x 28h**



⚡ 6,72 kW \_\_\_\_\_  
400V~3N \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_  
**3.458,00**  
50 / 0,35

**CWT-64ET**  
16080430

Griglia elettrica trifase Griglia in acciaio inox cm.  
38x42,5 regolabile  
**EN** Grill threephase - Stainless steel grill cm. 38x42,5  
• **DE** Wurstbrater dreiphasig Einstellbarer Rost aus  
Nirosta cm. 38x42,5 • **FR** Grillade Triphase - Grille  
inox cm. 38x42,5 • **ES PARRILLA TRIFÁSICO**  
**PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM.**  
**38X42,5**  
**cm. 40x 60x 28h**



⚡ 4,8 kW \_\_\_\_\_  
400V~3N \_\_\_\_\_  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_  
**1.776,00**  
36 / 0,18

**CWT-66ET**  
16080630

Griglia elettrica trifase Griglia in acciaio inox cm.  
58x42,5 regolabile  
**EN** Grill threephase - Stainless steel grill cm. 58x42,5  
• **DE** Wurstbrater dreiphasig Einstellbarer Rost aus  
Nirosta cm. 58x42,5 • **FR** Grillade Triphase - Grille  
inox cm. 58x42,5 • **ES PARRILLA TRIFÁSICO**  
**PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM.**  
**58X42,5**  
**cm. 60x 60x 28h**



⚡ 6,3 kW \_\_\_\_\_  
400V~3N \_\_\_\_\_  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_  
**2.020,00**  
48 / 0,27



# CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW kcal/h  
⚡ kW V~ Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CP-4ET**  
07100430

CUOCIPASTA TRIFASE 17 LT. Vasca cm. 31x33,5x20h. N. 2 cestini cm. 15x29x15h - Elettrovalvola carico acqua - Rubinetto scarico + sfioratore.  
**EN** Pasta cooker threephase 17 lts. Tank cm. 31x33,5x20h. N. 2 baskets cm. 15x29x15h - Water loading electro-valve Drain-cock + overflow device  
• **DE** Nudelkocher dreiphasig 17 lt. Becken cm. 31x33,5x20h. Wasserlauf Elektroventil - Ablasshahn + Überlauf vorrichtung N. 2 Körbe cm. 15x29x15h  
• **FR** Cuiseur à pates monophasé 17 lt. Cuve cm. 31x33,5x20h. N. 2 paniers cm. 15x29x15h - Soupape électrique d'arrivée d'eau Robinet de vidange + trop plein • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 17 LT. - CUBA CM 31X33,5X20H. N. 2 CESTAS CM. 15X29X15H ELECTROVÁLVULA CARGA AGUA - GRIFO DESCARGA + VERTEDERO**  
**cm. 40x 65x 29h**



⚡ 4 kW 1.966,00  
400V~2N 27 / 0,18  
230V~3  
50/60 Hz

**CP-6ET**  
07100630

CUOCIPASTA TRIFASE 25 LT. Vasca cm. 51x30,5x20h. N. 3 cestini cm. 15x29x15h - Elettrovalvola carico acqua - Rubinetto scarico + sfioratore.  
**EN** Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 51x30,5x20h. N. 3 baskets cm. 15x29x15h - Water loading electro-valve Drain-cock + overflow device  
• **DE** Nudelkocher dreiphasig 25 lt. Becken cm. 51x30,5x20h. Wasserlauf Elektroventil - Ablasshahn + Überlauf vorrichtung N. 3 Körbe cm. 15x29x15h  
• **FR** Cuiseur à pates monophasé 25 lt. Cuve cm. 51x30,5x20h. N. 3 paniers cm. 15x29x15h - Soupape électrique d'arrivée d'eau Robinet de vidange + trop plein • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 25 LT. - CUBA CM 51X30,5X20H. N. 3 CESTAS CM. 15X29X15H ELECTROVÁLVULA CARGA AGUA - GRIFO DESCARGA + VERTEDERO**  
**cm. 60x 65x 29h**



⚡ 6 kW 2.740,00  
400V~3N 42 / 0,27  
230V~3  
50/60 Hz

**CP-6G**  
07270650

CUOCIPASTA GAS - Vasca lt. 27 cm. 46x35x25h - N. 3 cesti cm. 14,5x29x11h - Rubinetto carico acqua + sfioratore  
**EN** Gas pasta cooker - Tank capacity 27 lts. 46x35x25h N. 3 baskets cm. 14,5x29x11h Water loading cock + overflow device • **DE** Gas-Nudelkocher - Beckeninhalt lt. 27 cm. 46x35x25h N. 3 Körbe cm. 14,5x29x11h Wasserlauf Hahn + Überlauf vorrichtung • **FR** Cuiseur a pates gaz - Cuve lt. 27 46x35x25h - N. 3 paniers cm. 14,5x29x11h - Robinet d'arrivée d'eau + trop plein • **ES CUECE PASTA GAS - CUBA 27 LT. CM. 46X35X25H - N. 3 CESTAS CM. 14,5X29X11H - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO**  
**cm. 60x 65x 29h**



⚡ 14 kW 2.977,00  
12.040 kcal/h 47 / 0,27

**CPM-6G**  
07270651

CUOCIPASTA GAS SU MOBILE - Vasca lt. 40 cm. 51x31x30h. N. 3 cesti cm. 16x29x20h Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento  
**EN** Gas pasta cooker on cabinet - Tank capacity 40 lts cm. 51x31x30h. N. 3 baskets cm. 16x29x20h Water loading, cock, overflow device and floor draining  
• **DE** Gas-Nudelkocher Standgerät - Inhalt lt. 40 cm. 51x31x30h. N. 3 Körbe cm. 16x29x20h Wasserlauf Hahn, Überlauf und Ablauf am Boden • **FR** Cuiseur a pates sur coffre gaz - Cuve lt. 40 cm. 51x31x30h - N. 3 paniers cm. 16x29x20h - Robinet d'arrivée d'eau, trop plein + système de vidange au sol • **ES CUECE PASTA GAS EN MUEBLE - CUBA 40 LT. CM. 51X31X30H. N. 3 CESTAS CM. 16X29X20H - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO**  
**cm. 60x 65x 87h**



⚡ 13,5 kW 4.770,00  
11.600 kcal/h 84 / 0,59

# CUOCIPASTA ELETTRICI - TOP

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**CPT-74ET**  
18100430

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 17 Vasca cm. 31x33,5x22h.  
Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata  
chiusura piano mod.TPA-7)  
**EN** Pasta cooker threephase 17 lts. Tank cm.  
31x33,5x22h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED)  
(included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE**  
Nudelkocher dreiphasig lt.17 Becken cm. 31x33,5x22h.  
Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen  
1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates  
triphase lt.17 Cuve cm. 31x33,5x22h. Robinet de  
vidange (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction  
top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO**  
**LT.17 CUBA CM. 31X33,5X22H. GRIFO**  
**DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1**  
**CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**  
**cm. 40x 70,5x 28h**



⚡ 5 kW \_\_\_\_\_ **1.823,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 35 / 0,18  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**CPT-76ET**  
18100630

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 51x31x22h.  
Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata  
chiusura piano mod.TPA-7)  
**EN** Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm.  
51x31x22h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) (included  
1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher  
dreiphasig lt.25 Becken cm. 51x31x22h. Ablasshahn  
(KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-  
Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt.25  
Cuve cm. 51x31x22h. Robinet de vidange (PANIERS  
EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7)  
• **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT.25 CUBA**  
**CM. 51X31X22H. GRIFO DESCARGA (CESTAS**  
**EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE**  
**PARA TOP MOD.TPA-7)**  
**cm. 60x 70,5x 28h**



⚡ 7,5 kW \_\_\_\_\_ **2.083,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 45 / 0,26  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



# CUOCIPASTA A GAS - TOP

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

6 kW  
kcal/h

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CPT-74G**  
18270450

CUOCIPASTA A GAS CAPACITA' LT. 13 Vasca cm. 31x33,5x18h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)  
**EN** Gas pasta cookers Tank capacity 13 lts. Tank cm. 31x33,5x18h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt.13 Becken cm. 31x33,5x18h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates gaz Cuve lt.13 Cuve cm. 31x33,5x18h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS CUBA 13 LT. CUBA CM. 31X33,5X18H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h**



6 kW  
5.160 kcal/h

**1.908,00**  
38 / 0,18

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**CPT-76G**  
18270650

CUOCIPASTA A GAS CAPACITA' LT. 19 Vasca cm. 51x31x18h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)  
**EN** Gas pasta cookers Tank capacity 19 lts. Tank cm. 51x31x18h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt. 19 Becken cm. 51x31x18h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates gaz Cuve lt.19 Cuve cm. 51x31x18h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS CUBA 19 LT. CUBA CM. 51X31X18H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 28h**



9 kW  
7.740 kcal/h

**2.254,00**  
49 / 0,26

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**FTLT-74ET**  
18060431

Fry-top elettrico liscio, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)  
**EN** Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h**



5,55 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

**1.707,00**  
58 / 0,18

# CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTIAJE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**CP-74ET**  
08100430

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 Vasca cm.  
30,5x33,5x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento. (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

**EN** Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm.  
30,5x33,5x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) •

**DE** Nudelkocher Dreiphasig lt. 25. Becken cm.  
30,5x33,5x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB

AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) •

**ES**  
**CUECE PASTA TRIFÁSICO. 25 LT. CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 7,8 kW \_\_\_\_\_ **2.941,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 48 / 0,37  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**CPA-74ET**  
08100435

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 Vasca cm.  
30,5x33,5x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)

**EN** Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm.  
30,5x33,5x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) •

**DE** Nudelkocher Dreiphasig lt. 25. Becken cm.  
30,5x33,5x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) •

**FR** Cuiseur à pates triphase lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) •

**ES**  
**CUECE PASTA TRIFÁSICO. 25 LT. CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 7,8 kW \_\_\_\_\_ **3.399,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 48 / 0,37  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



# CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**CP-76ET**  
08100630

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm.  
51x30,7x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento. (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

**EN** Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher Dreiphasig lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h.

Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** CUECE PASTA TRIFÁSICO 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

cm. 60x 70,5x 90h



⚡ 13,5 kW **3.713,00**  
400V~3N 78 / 0,54  
50/60 Hz

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**CPA-76ET**  
08100635

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm.  
51x30,7x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

**EN** Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher Dreiphasig lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** CUECE PASTA TRIFÁSICO 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

cm. 60x 70,5x 90h



⚡ 13,5 kW **4.170,00**  
400V~3N 78 / 0,54  
50/60 Hz

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple





# CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTIAJE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**CP-78ET**  
08100830

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25+25 2 Vasche cm. 30,5x33,5x30h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

**EN** Pasta cooker threephase 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x30h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x30h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x30h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol En (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO. 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33,5X30H.**

**GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h**



⚡ 15,6 kW \_\_\_\_\_ **4.937,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 82 / 0,71  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen  
• Combinaisons / • Combinación múltiple



**CPA-78ET**  
08100835

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25+25 2 Vasche cm. 30,5x33,5x30h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

**EN** Pasta cooker threephase 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x30h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x30h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x30h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO. 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33,5X30H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h**



⚡ 15,6 kW \_\_\_\_\_ **5.395,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 82 / 0,71  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen  
• Combinaisons / • Combinación múltiple



# CUOCIPASTA A GAS

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

9,5 kW  
8.160 kcal/h

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CP-74G**  
08270450

CUOCIPASTA GAS LT 25 Vasca cm. 30,5x33,5x32,7h.  
Rubinetto carico acqua, sfiatore + scarico a  
pavimento. (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura  
piano mod.TPA-7)

**EN** Gas pasta cooker 25 lts. Tank cm.  
30,5x33,5x32,7h. Water loading cock + overflow  
device and floor draining (BASKETS EXCLUDED)  
(included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE**  
Gas-Nudelkocher lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h.  
Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf  
am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1  
Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates  
gaz lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Robinet d'arrivée  
d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS  
EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7)

• **ES CUECE PASTA GAS 25 LT. CUBA CM.**  
**30,5X33,5X32,7H. GRIFO CARGA AGUA**  
**+ VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO**  
**(CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE**  
**CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**  
cm. 40x 70,5x 90h



9,5 kW **3.498,00**  
8.160 kcal/h 61 / 0,37

0,02 KW  
230V~  
50/60 Hz

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**CPA-74G**  
08270455

CUOCIPASTA GAS LT 25 Vasca cm. 30,5x33,5x32,7h.  
Carico acqua automatico con sensore di livello -  
sfiatore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI)  
(inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

**EN** Gas pasta cooker 25 lts. Tank cm.  
30,5x33,5x32,7h. Automatic Water loading with level  
sensor - overflow device and floor draining (BASKETS  
EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.  
TPA-7) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 25. Becken cm.  
30,5x33,5x32,7h. Automatische Wasser Beladung  
mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und  
Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN)  
(inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR**  
Cuiseur à pates gaz lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h.  
Chargement automatique de l'eau avec sensor de  
niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS  
EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7)

• **ES CUECE PASTA GAS 25 LT. CUBA CM.**  
**30,5X33,5X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE**  
**AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO**  
**+ DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS**  
**EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE**  
**PARA TOP MOD.TPA-7)**  
cm. 40x 70,5x 90h



9,5 kW **3.759,00**  
8.160 kcal/h 61 / 0,37

0,035 KW  
230V~  
50/60 Hz

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



# CUOCIPASTA A GAS

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTIAJE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
⚡ kw \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CP-76G**  
08270650

CUOCIPASTA GAS LT 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h.  
Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a  
pavimento. (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura  
piano mod.TPA-7)

**EN** Gas pasta cooker 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h.  
Water loading cock + overflow device and floor  
draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head  
end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Nudelkocher lt.  
40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn,  
+ Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB  
AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-  
Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates gaz lt. 40.  
Cuve cm.51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau  
trop plein + système de vidange au sol (PANIERS  
EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7)

• **ES CUECE PASTA GAS 40 LT. CUBA CM.  
51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA +  
VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO  
(CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE  
CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)  
cm. 60x 70,5x 90h**



⚡ 13,95 kW \_\_\_\_\_ **3.801,00**  
11.997 kcal/h \_\_\_\_\_ 80 / 0,54

⚡ 0,02 KW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**CPA-76G**  
08270655

CUOCIPASTA GAS LT 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h.  
Carico acqua automatico con sensore di livello -  
sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI)  
(inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

**EN** Gas pasta cooker 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h.  
Automatic Water loading with level sensor - overflow  
device and floor draining (BASKETS EXCLUDED)  
(included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE**  
Gas-Nudelkocher lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h.  
Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung  
+ Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB  
AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element  
mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates gaz lt. 40. Cuve  
cm.51x30,7x32,7h. Chargement automatique de  
l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de  
vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de  
jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS  
40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. CARGA  
AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR  
DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A  
PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA  
1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)  
cm. 60x 70,5x 90h**



⚡ 13,95 kW \_\_\_\_\_ **4.062,00**  
11.997 kcal/h \_\_\_\_\_ 80 / 0,54

⚡ 0,035 KW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



# CUOCIPASTA A GAS

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTIAJE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
⚡ kw \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**CP-78G**  
08270850

CUOCIPASTA GAS LT. 25+25 2 Vasche cm. 30,5x33,5x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

**EN** Gas pasta cooker 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining. (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates gaz lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x32,7h. robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33,5X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h**



⚡ 19 kW \_\_\_\_\_ **5.474,00**  
16.320 kcal/h 103 / 0,71

⚡ 0,04 KW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**CPA-78G**  
08270855

CUOCIPASTA GAS LT. 25+25 2 Vasche cm. 30,5x33,5x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)

**EN** Gas pasta cooker 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates gaz lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33,5X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h**



⚡ 19 kW \_\_\_\_\_ **5.999,00**  
16.320 kcal/h 103 / 0,71

⚡ 0,07 KW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



# CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**CP-94ET**  
09100430

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm.  
30,7x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfiatore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)  
**EN** Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 40 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h**



⚡ 13,5 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**3.500,00**  
57 / 0,46

## COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen  
• Combinaisons / • Combinación múltiple

|     |     |     |     |         |         |
|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 1/1 | 1/2 | 1/3 | 1/3 | 1/6/1/6 | 1/6/1/6 |
|     | 1/2 | 1/3 | 2/3 | 1/3     | 1/6/1/6 |
|     |     | 1/3 |     | 1/3     | 1/6/1/6 |

**CPA-94ET**  
09100435

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm.  
30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfiatore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)  
**EN** Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 40 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H.CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h**



⚡ 13,5 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**3.954,00**  
57 / 0,46

## COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen  
• Combinaisons / • Combinación múltiple

|     |     |     |     |         |         |
|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 1/1 | 1/2 | 1/3 | 1/3 | 1/6/1/6 | 1/6/1/6 |
|     | 1/2 | 1/3 | 2/3 | 1/3     | 1/6/1/6 |
|     |     | 1/3 |     | 1/3     | 1/6/1/6 |



# CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES

POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA  
VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO / PRICE €  
PREIS / PRIX / PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CP-98ET**  
09100830

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40+40 2 Vasche cm. 30,7x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)  
**EN** Pasta cooker threephase 40+40 lts. 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 40+40 2 Cuves cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**  
cm. 80x 90x 90h



⚡ 27 kW \_\_\_\_\_ **5.847,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 98 / 0,89  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen  
• Combinaisons / • Combinación múltiple

|     |     |     |     |         |         |
|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 1/1 | 1/2 | 1/3 | 1/3 | 1/6 1/6 | 1/6 1/6 |
|     | 1/2 | 1/3 | 2/3 | 1/3     | 1/6 1/6 |
|     |     | 1/3 |     | 1/3     | 1/6 1/6 |

**CPA-98ET**  
09100835

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40+40 2 Vasche cm. 30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)  
**EN** Pasta cooker threephase 40+40 lts. 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 40+40 2 Cuves cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**  
cm. 80x 90x 90h



⚡ 27 kW \_\_\_\_\_ **6.757,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 98 / 0,89  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen  
• Combinaisons / • Combinación múltiple

|     |     |     |     |         |         |
|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 1/1 | 1/2 | 1/3 | 1/3 | 1/6 1/6 | 1/6 1/6 |
|     | 1/2 | 1/3 | 2/3 | 1/3     | 1/6 1/6 |
|     |     | 1/3 |     | 1/3     | 1/6 1/6 |

# CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**CPB-98ET**  
09100831

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 80 Vasca cm.  
62x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

**EN** Pasta cooker threephase 80 lts. - Tank cm. 62x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 80 - Becken cm. 62x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 80 - Cuve cm. 62x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 80 - CUBA CM. 62X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**



⚡ 27 kW \_\_\_\_\_ **5.329,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 93 / 0,89  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen  
• Combinaisons / • Combinación múltiple

|     |     |     |     |         |         |
|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 1/1 | 1/2 | 1/3 | 1/3 | 1/6/1/6 | 1/6/1/6 |
|     | 1/2 | 1/3 | 2/3 | 1/3     | 1/6/1/6 |
|     |     | 1/3 |     | 1/3     | 1/6/1/6 |

**CP-94G**  
09270450

CUOCIPASTA GAS LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h.  
Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)

**EN** Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates gaz lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA GAS 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h**



⚡ 13,95 kW \_\_\_\_\_ **3.632,00**  
11.997 kcal/h \_\_\_\_\_ 68 / 0,46

⚡ 0,02 KW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen  
• Combinaisons / • Combinación múltiple

|     |     |     |     |         |         |
|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 1/1 | 1/2 | 1/3 | 1/3 | 1/6/1/6 | 1/6/1/6 |
|     | 1/2 | 1/3 | 2/3 | 1/3     | 1/6/1/6 |
|     |     | 1/3 |     | 1/3     | 1/6/1/6 |

# CUOCIPASTA A GAS

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES

POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA  
VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAGE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
⚡ kW \_\_\_\_\_  
V ~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO / PRICE €  
PREIS / PRIX / PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CPA-94G**  
09270455

CUOCIPASTA GAS LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h.  
Carico acqua automatico con sensore di livello -  
sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI)  
(inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)  
**EN** Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm.  
30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level  
sensor - overflow device and floor draining (BASKETS  
EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.  
TPA-9) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40 - Becken cm.  
30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit  
Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf  
am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1  
Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates  
gaz lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement  
automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop  
plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS)  
(inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES**  
**CUECE PASTA GAS 40 LT. - CUBA CM.**  
**30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE**  
**AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO**  
**+ DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS**  
**EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE**  
**PARA TOP MOD.TPA-9)**  
**cm. 40x 90x 90h**



⚡ 13,95 kW  
11.997 kcal/h **3.894,00**  
68 / 0,46  
⚡ 0,035 KW  
230V~  
50/60 Hz

## COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen  
• Combinaisons / • Combinación múltiple

|     |     |     |     |         |         |
|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 1/1 | 1/2 | 1/3 | 1/3 | 1/6 1/6 | 1/6 1/6 |
|     | 1/2 | 1/3 | 2/3 | 1/3     | 1/6 1/6 |
|     |     | 1/3 |     | 1/3     | 1/6 1/6 |

**CP-98G**  
09270850

CUOCIPASTA GAS LT. 40+40 2 Vasche cm.  
30,7x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore +  
scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata  
chiusura piano mod.TPA-9)  
**EN** Gas pasta cooker 40+40 lts 2 Tanks cm.  
30,7x50,9x32,7h. Water loading, tap + overflow device  
and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1  
Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Nudelkocher  
lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-  
Hahn, Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden  
(KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-  
Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates gaz lt.  
40+40 2 Cuve cm. 30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée  
d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS  
EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)  
• **ES CUECE PASTA GAS 40+40 LT. 2 CUBAS**  
**CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA**  
**+ VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO**  
**(CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE**  
**CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**  
**cm. 80x 90x 90h**



⚡ 27,9 kW  
23.994 kcal/h **6.143,00**  
116 / 0,89  
⚡ 0,04 KW  
230V~  
50/60 Hz

## COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen  
• Combinaisons / • Combinación múltiple

|     |     |     |     |         |         |
|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 1/1 | 1/2 | 1/3 | 1/3 | 1/6 1/6 | 1/6 1/6 |
|     | 1/2 | 1/3 | 2/3 | 1/3     | 1/6 1/6 |
|     |     | 1/3 |     | 1/3     | 1/6 1/6 |

# CUOCIPASTA A GAS

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
⚡ kw \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup>

**CPA-98G**  
09270855

CUOCIPASTA GAS LT. 40+40 2 Vasche cm.  
30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con  
sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento  
(CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.  
TPA-9)

**EN** Gas pasta cooker 40+40 lts 2 Tanks cm.  
30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level  
sensor - overflow device and floor draining (BASKETS  
EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.  
TPA-9) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40+40 2 Becken cm.  
30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit  
Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf  
am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen  
1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a  
pates gaz lt. 40+40 2 Cuve cm. 30,7x50,9x32,7h.  
Chargement automatique de l'eau avec sensor de  
niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS  
EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.  
TPA-9) • **ES CUECE PASTA GAS 40+40 LT.**  
**2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA**  
**AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR**  
**DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A**  
**PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA**  
**1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**  
**cm. 80x 90x 90h**



⚡ 27,9 kW \_\_\_\_\_ **6.662,00**  
23.994 kcal/h 116 / 0,89

⚡ 0,07 KW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen  
• Combinaisons / • Combinación múltiple

|     |     |     |     |         |         |
|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 1/1 | 1/2 | 1/3 | 1/3 | 1/6/1/6 | 1/6/1/6 |
|     | 1/2 | 1/3 | 2/3 | 1/3     | 1/6/1/6 |
|     |     | 1/3 |     | 1/3     | 1/6/1/6 |

**CPB-98G**  
09270851

CUOCIPASTA GAS LT. 80 Vasca cm. 62x50,9x32,7h.  
Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento  
(CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.  
TPA-9)

**EN** Gas pasta cooker 80 lts. - Tank cm. 62x50,9x32,7h.  
Water loading tap + overflow device and floor  
draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head  
end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Nudelkocher lt.  
80 - Becken cm. 62x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn  
+ Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB  
AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element  
mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates gaz lt. 80 - Cuve  
cm. 62x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop  
plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS)  
(inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES**  
**CUECE PASTA GAS 80 LT. - CUBA CM.**  
**62X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA +**  
**VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO**  
**(CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE**  
**CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**  
**cm. 80x 90x 90h**



⚡ 31,5 kW \_\_\_\_\_ **5.419,00**  
27.060 kcal/h 110 / 0,89

⚡ 0,02 KW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen  
• Combinaisons / • Combinación múltiple

|     |     |     |     |         |         |
|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 1/1 | 1/2 | 1/3 | 1/3 | 1/6/1/6 | 1/6/1/6 |
|     | 1/2 | 1/3 | 2/3 | 1/3     | 1/6/1/6 |
|     |     | 1/3 |     | 1/3     | 1/6/1/6 |



# CUOCIPASTA A GAS POTENZIATO

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES

POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA  
VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE

⊕ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
⚡ kW \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO / PRICE €  
PREIS / PRIX / PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CPP-94G**  
09270452

CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (incluse entrambe le testate chiusura piano)  
**EN** Powerfull Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Cuiseur a pates gaz plus puissants lt. 40 - Cuve cm. 30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES CUECE PASTA GAS CON MAYOR POTENCIA 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP) cm. 40x 90x 90h**



⊕ 23,5 kW \_\_\_\_\_ **4.124,00**  
20.210 kcal/h \_\_\_\_\_ 69 / 0,54

⚡ 0,02 kW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen  
• Combinaisons / • Combinación múltiple

|     |     |     |     |         |         |
|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 1/1 | 1/2 | 1/3 | 1/3 | 1/6 1/6 | 1/6 1/6 |
|     | 1/2 | 1/3 | 2/3 | 1/3     | 1/6 1/6 |
|     |     | 1/3 |     | 1/3     | 1/6 1/6 |

**CPPA-94G**  
09270457

CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (incluse entrambe le testate chiusura piano)  
**EN** Powerfull Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Cuiseur a pates gaz plus puissants lt. 40 - Cuve cm. 30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES CUECE PASTA GAS CON MAYOR POTENCIA 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP) cm. 40x 90x 90h**



⊕ 23,5 kW \_\_\_\_\_ **4.376,00**  
20.210 kcal/h \_\_\_\_\_ 69 / 0,54

⚡ 0,035 KW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen  
• Combinaisons / • Combinación múltiple

|     |     |     |     |         |         |
|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 1/1 | 1/2 | 1/3 | 1/3 | 1/6 1/6 | 1/6 1/6 |
|     | 1/2 | 1/3 | 2/3 | 1/3     | 1/6 1/6 |
|     |     | 1/3 |     | 1/3     | 1/6 1/6 |

# MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE



## Elektrische WASSERBÄDER / Gas- Pasta-Kocher

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Seitlich rechteckige Kanten erleichtern die einheitliche Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Das Fehlen von Fugen oder Schweißnähten im Behälter verlängert die Lebensdauer und minimiert Wartungsaktivitäten. Eine Spezialbehandlung gewährleistet eine hohe Leistung. Entwickelt, um die Kompatibilität und Vielseitigkeit von Gastro-Norm-Behältern beizubehalten.
- Wasserbäder: gepanzerte Heizelemente, Regelthermostat und Zündungsanzeiger. Betriebstemperatur: 30° C bis 90° C. Optionaler Einbau einer Klappe für Modelle mit Bodenstütze. Behälter nicht enthalten.
- Teigwaren-Kocher: Handzündung mit Piezoelektrik, Thermoelement und Röhrenbrenner unter einem Behälter aus Edelstahl. Steuerelemente aus Polyamid, hitzebeständig und mit Pilotpositionen: Maximum und Minimum. Betriebstemperatur: 30° C bis 99° C Tür und eingebautem Netz.
- Kaminenden aus Gusseisen.
- Ergonomische Bedienelemente an der Vorderseite ermöglichen die direkte Kontrolle der Geräte und gewährleisten eine gute Zugänglichkeit im Wartungsfall.
- Alle Geräte sind mit einem Füllhahn ausgestattet.
- Alle Modelle sind mit einem Ablasshahn ausgestattet, um die Reinigung des Tanks zu erleichtern.
- Höhenverstellbare Beine.



- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside.
- Cuves fabriquées sans joints ou soudures à l'intérieur
- Wasserbehälter ohne Fugen oder Schweißnähte hergestellt.

- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.



# BAÑOS MARÍA Eléctricos • cuece pasta



# Eléctricos BAINS MARIE • pasta cooker



BME-71/M



BME-71/S

## PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 1.5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1.5 mm thickness.
- Dessus en 1.5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1.5 mm Dicke.

# BAINS MARIE Électriques • cuiseur à pâtes



# Elektrische WASSERBÄDER / Gas- Pasta-Kocher

## PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 1.5 mm de espesor.
- Tops manufactured in 1.5 mm thickness.
- Dessus en 1.5 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 1.5 mm Dicke.



CPG-71

Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Nenndruck: 50 mbar.



| Dimensiones equipo       | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Geräteabmessungen          | (mm)                 | 400 x 750 x 280     | 400 x 750 x 900     | 400 x 750 x 900   |
|--------------------------|----------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------|---------------------|---------------------|-------------------|
| Litros                   | Litres               | Litres                     | Liter                      | (Ltr)                | 23                  | 23                  | 21                |
| Cubetas recomendadas     | Recommended kegs     | Cuvettes conseillé         | Empfohlene Behälter        | GN                   | 1 de ½ 2 de ¼       | 1 de ½ 2 de ¼       | 2 de 1/3          |
| Potencia                 | Power                | Puissance                  | Potenz                     | (kw)                 | 3.00                | 3.00                | 9.75              |
| Consumos                 | Consumptions         | Consommations              | Verbrauch                  | GLP Kg/h<br>GN Nm³/h | –<br>–              | –<br>–              | 0.76<br>1.03      |
| Voltaje                  | Voltage              | Tension                    | Spannung                   | V. / Hz              | 220 I + N + T 50-60 | 220 I + N + T 50-60 | –                 |
| Dimensiones con embalaje | Packaging dimensions | Dimensions avec emballage  | Abmessungen mit Verpackung | (mm)                 | 800 x 450 x 690     | 800 x 450 x 1.100   | 800 x 450 x 1.150 |
| Volumen                  | Volume               | Volumen                    | Volumen                    | (m³)                 | 0.25                | 0.40                | 0.41              |
| Peso bruto               | Gross weight         | Poids brut                 | Bruttogewicht              | (kg)                 | 31                  | 50                  | 78                |
| Peso neto                | Net weight           | Poids net                  | Nettogewicht               | (kg)                 | 23                  | 46                  | 62                |
| Precio                   | Price                | Prix                       | Preis                      | (€)                  | 1.945               | 2.270               | 3.615             |

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /

Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 112-119

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

# SERIE 900

## GAMA MODULAR Y PUENTE



### BAÑOS MARÍA • cuece pasta

- Gama de baños maría y cuece pastas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: potencia, funcionalidad, seguridad y accesibilidad.
- Exterior y cubas fabricados en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras en su interior prolongando la vida de los equipos y reduciendo considerablemente el número de incidencias, especialmente tratadas para maximizar el rendimiento. Diseñadas para maximizar la compatibilidad y polivalencia en el uso de recipientes gastro-norm.
- Baños maría: resistencias blindadas, termostato de regulación y piloto indicador de encendido. Temperatura de funcionamiento: de 30 °C a 90 °C. Posibilidad de incorporar puerta en el modelo con soporte hasta el suelo (opcional). Cubetas no incluidas (opcional).
- Cuece pasta: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y quemador tubular bajo cuba fabricado en acero inoxidable. Mandos de control de poliamida resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo. Puerta y cestillos y incorporados.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido.
- Mandos de control ergonómicos ubicados en el frontal permitiendo un manejo directo del equipo a la par que garantizando la accesibilidad en caso de reparación.
- Todos los equipos dotados con grifo de llenado.
- Todos los modelos dotados de grifo de vaciado para facilitar la limpieza de la cuba.
- Patas regulables en altura.



### BAINS MARIE • pasta cooker

- Range of bains marie and pasta cooker designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: power, functionality, safety and accessibility.
- External finish and tanks made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside, providing the equipment with longer life and avoiding technical problems, specially treated to maximize performance. Designed to maximize compatibility and versatility in the use of gastro-norm containers.
- Bains marie: armoured heating elements, control thermostat and power on light indicator. Possibility of adding door on model with support to the ground (optional). Kegs not included (optional).
- Pasta cooker: manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple and tubular stainless steel burner under tank. Polyamide heat resistant knobs with pilot, maximum and minimum operating positions. Working temperature: from 30 °C up to 99 °C. Door and baskets included as standard.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- Ergonomic control knobs located on the front allow direct handling of the equipment at the same time ensuring accessibility for maintenance and repair.
- All models provided with filling tap.
- All models provided with drain tap for easy pouring and cleaning of the tank.
- Adjustable legs.



### BAINS MARIE • cuiseur à pâtes

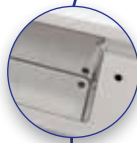
- Gamme des bains marie et cuiseur à pâtes conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Extérieur et cuve fabriqués en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plans de cuisson.
- Cuve fabriquée sans joints ni soudures à l'intérieur ce qui favorise une longue durée de vie de l'appareil et une réduction considérable de panes et traitée d'une manière spéciale pour maximiser le rendement. Conçues pour garantir une haute compatibilité et polyvalence dans l'usage des récipients gastro-norme (en option).
- Bain marie: résistances blindées, thermostat de régulation et pilote indicateur d'allumage. Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (optionnel). Cuvettes non inclus (en option).
- Cuiseur à pâtes: pilote d'allumage manuel et piézo-électrique, thermocouple et brûleur tubulaire fabriqué en acier inoxydable situé sous la cuve. Boutons de contrôle en polyamide résistants à la chaleur et avec les positions du pilote, maximum et minimum. Température de fonctionnement de 30 °C à 99 °C. Porte et paniers incorporés.
- Dossieret «sortie des gazes» en fonte à émaille Antiacide.
- Les boutons ergonomiques de contrôle situés dans la partie frontal permettant la manipulation directe de l'appareil et au même temps une accessibilité en cas de réparation.
- Robinet de remplissage d'eau dans tout les modèles.
- Robinet d'évacuation pour un nettoyage facile de la cuve.
- Pieds réglables en hauteur.

# MODULAR AND COUNTER-TOP RANGE / GAMME MODULAIRE ET SUSPENDUE / MODULARES SORTIMENT UND VERBINDUNGSELEMENTE



## Elektrische WASSERBÄDER / Gas- Pasta-Kocher

- Optimale Kombination aus Design, Leistung, Funktionalität und Zugänglichkeit.
- Außenmaterial aus Edelstahl AISI-304 (18/10) mit Feinbearbeitung SCOTCH-BRITE.
- Seitlich rechteckige Kanten erleichtern die einheitliche Gestaltung kompletter Kochblöcke.
- Das Fehlen von Fugen oder Schweißnähten im Behälter verlängert die Lebensdauer und minimiert Wartungsaktivitäten. Eine Spezialbehandlung gewährleistet eine hohe Leistung. Entwickelt, um die Kompatibilität und Vielseitigkeit von Gastro-Norm-Behältern beizubehalten.
- Wasserbäder: gepanzerte Heizelemente, Regelthermostat und Zündungsanzeiger. Optionaler Einbau einer Klappe für Modelle mit Bodenstütze. Behälter nicht enthalten.
- Teigwaren-Kocher: Handzündung mit Piezoelektrik, Thermoelement und Röhrenbrenner unter einem Behälter aus Edelstahl. Steuerelemente aus Polyamid, hitzebeständig und mit Pilotpositionen: Maximum und Minimum. Betriebstemperatur: 30 °C bis 99 °C Tür und eingebautem Netz.
- Kaminenden aus Gusseisen.
- Ergonomische Bedienelemente an der Vorderseite ermöglichen die direkte Kontrolle der Geräte und gewährleisten eine gute Zugänglichkeit im Wartungsfall.
- Alle Geräte sind mit einem Füllhahn ausgestattet.
- Alle Modelle sind mit einem Ablasshahn ausgestattet, um die Reinigung des Tanks zu erleichtern.
- Höhenverstellbare Beine.



- Cubas fabricadas sin juntas ni soldaduras.
- Tanks made without inner gaskets nor welds inside.
- Cuves fabriquées sans joints ou soudures à l'intérieur
- Wasserbehälter ohne Fugen oder Schweißnähte hergestellt.

- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

**BAÑOS MARÍA •  
cuece pasta**



**BAINS MARIE •  
pasta cooker**



BME-91/M



BME-91/S

**PRO LINE**



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.



# BAINS MARIE • cuiseur à pâtes



# Elektrische WASSERBÄDER / Gas- Pasta-Kocher



CPG-91

## PRO LINE



- Remates de chimenea en hierro fundido.
- Flue shots made of cast iron.
- Sortie des gazes en fonte.
- Kaminsims aus Gusseisen.



- Encimeras en 2 mm de espesor.
- Tops manufactured in 2 mm thickness.
- Dessus en 2 mm d'épaisseur.
- Arbeitsplatten in 2 mm Dicke.

Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Nenndruck: 50 mbar.







BME-91/M



BME-91/S



CPG-91

|  |  |  |  |          |                     |                     |                   |
|---|---|---|---|----------|---------------------|---------------------|-------------------|
| Dimensiones equipo  | Equipment dimensions  | Dimensions de l'équipement  | Geräteabmessungen   | (mm)     | 400 × 900 × 280     | 400 × 900 × 900     | 400 × 900 × 900   |
| Litros  | Litres  | Litres  | Liter   | (Ltr)    | 29                  | 29                  | 32                |
| Cubetas recomendadas  | Recommended kegs  | Cuvettes conseillé  | Empfohlene Behälter   | GN       | 1 de ½ 2 de ¼       | 1 de ½ 2 de ¼       | 3 de 1/3          |
| Potencia  | Power   | Puissance   | Potenz  | (kw)     | 3.00                | 3.00                | 11.50             |
| Consumos  | Consumptions  | Consommations   | Verbrauch   | GLP Kg/h | –                   | –                   | 0.89              |
|   |   |   |   | GN Nm³/h | –                   | –                   | 1.22              |
| Voltaje   | Voltage   | Tension   | Spannung  | V. / Hz  | 220 I + N + T 50-60 | 220 I + N + T 50-60 | –                 |
| Dimensiones con embalaje  | Packaging dimensions  | Dimensions avec emballage   | Abmessungen mit Verpackung  | (mm)     | 940 × 440 × 690     | 920 × 450 × 1.120   | 950 × 450 × 1.200 |
| Volumen   | Volume  | Volume  | Volumen   | (m³)     | 0.29                | 0.48                | 0.51              |
| Peso bruto  | Gross weight  | Poids brut  | Bruttogewicht   | (kg)     | 50                  | 55                  | 84                |
| Peso neto   | Net weight  | Poids net   | Nettogewicht  | (kg)     | 32                  | 41                  | 71                |
| Precio  | Price   | Prix  | Preis   | (€)      | 2.030               | 2.490               | 3.825             |

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produkt mit anpassbarer Farbe – Pág. 300

Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports /  
Produit combinable avec fours & soubasements / Produkt kombinierbar mit Öfen und Arbeitsschränke – Págs. 186-197

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

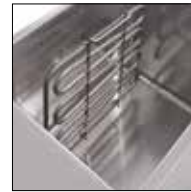
# Cocedor de pasta **LIGURA**



Mod. Ligura

## Características

- Regulación de potencia simple y eficaz, gracias a un regulador por impulsión.
- La potencia de calentamiento se puede adaptar en cualquier momento, incluso con el agua en ebullición.
- Calentamiento muy rápido.



Resistencia móvil.  
Fácil limpieza.



Posibilidad de conectar  
a red de agua.  
Dotado de grifo.



Cuadro de mandos  
muy simple.



Mod. Ligura + soporte

## Dotación



4 Cestas  
REDONDAS

## Accesorios



2 Cestas  
RECTANGULARES



7 Cestas  
PEQUEÑAS



Mesa soporte

## Características técnicas

| MODELO                  | LIGURA          |
|-------------------------|-----------------|
| Dimensiones (mm.)       | 344 x 575 x 315 |
| Dim. con soporte (mm.)  | 390 x 580 x 590 |
| Capacidad cuba (litros) | 20              |
| Potencia (kw)           | 4,5             |
| Voltaje (v)             | 3 x 400         |

|                         | PVP     |
|-------------------------|---------|
| Mod. LUGURIA .....      | 2.288 € |
| Mesa soporte .....      | 1.088 € |
| Cesta redonda .....     | 126 €   |
| Cesta rectangular ..... | 187 €   |
| Cesta pequeña .....     | 126 €   |

# Multicoedor Cuecepastas VMC

VALENTINE

- Construcción en acero inox
- Cuba inox resistente al agua salada, embutida de una pieza
- Termostato regulable de 40 °C a 100 °C
- Modelos encastrables: no varia precio
- Opción elevador: 2 elevadores automáticos independientes con temporizador

## Posibilidades de uso (accesorios)



Cocer al Vapor



Cocer Marisco



Baño María



Cocer Pastas



Calentar Pastas



Cocción Noodles



Multicoedor con elevador

## ACCESORIOS

### COCER PASTAS

Suplemento trasero  
con grifo agua fría ..... 308 €

### CALENTAR PASTAS

Suplemento delantero ..... 77 €  
Tubo rebosadero ..... 82 €  
Cesta inox. 141 x 286 x 210 mm ..... 241 €  
Cesta inox. 133 x 90 x 210 mm ..... 115 €  
Cesta inox. Ø 150 mm ..... 126 €

### COCER NOODELS

Cesta Noodle ..... 51 €  
Soporte Cestas ..... 121 €

| MODELO                  | VMC                |
|-------------------------|--------------------|
| Dimensiones EXT.        | 350 x 600 x 900    |
| Dimensiones INT.        | 310 x 510 x 330    |
| Potencia (kw)           | 6,6 / 10 (Mod. T)  |
| Capacidad Cuba (litros) | 35 / 40            |
| Voltaje (v)             | 3 x 400 (50/60 Hz) |

|                      | PVP     |
|----------------------|---------|
| VMC-3                | 3.169 € |
| VMC-3 T              | 3.256 € |
| VMC-3 con elevador   | 5.600 € |
| VMC-3 T con elevador | 5.688 € |

*Modelos de encastre disponibles*



# Cocedores Automáticos

# MCP

135 - 210 lts.  
270 - 420 lts.



Mod. MCP 15.E

## FUNCIONALIDAD

- Equipada de controles digitales con 3 display y 4 cifras que permiten configurar los valores de temperatura de 20°C a 110°C
- Posibilidad de configurar el tiempo de cocción entendido como tiempo de inmersión de la cesta con intervalo mínimo de 1 segundo
- Equipado de indicador acústico luminoso para la advertencia de final de ciclo de cocción
- Reintegro automático del nivel de agua en la cuba y equipado de sistema de desbordamiento para la descarga automática del almidón de cocción en suspensión
- Bloqueo de la cocción con reintegro de agua temporizado al final de la cocción
- Elevación del cesto automático al final de la cocción.

## Características:

- Cuba totalmente de acero inox AISI 316 satinado - Cestas de acero inox AISI 316 satinado.
- Aislamiento térmico con fieltro de fibra de alta densidad 96/128 kg/mc dotado de una excelente estabilidad térmica.
- Tapa contrabalaceada de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro y valvula de seguridad a 0,5 bar para el control de la presión.
- Mezclador orientable con agua caliente y fría.
- Estructura en acero inox con espesor 20/10 montada en los pies de acero regulables de 150 mm. a 180 mm.
- Sistema basculante automático por medio de accionamiento eléctrico.
- Posibilidad de regulación de la posición de la cesta: primer goteo y descarga o descarga directa frontal.
- Tensión de alimentación 400V 3N 50Hz.



Mod. MCP 40.G

Máquina construida para usos en continuo. La conformación de la cesta, permite la cocción de diferentes tipos de alimentos, desde pasta, al arroz (grosor mínimo 1,5 mm), verduras y cocidos, etc. La precisión de los instrumento permite cocciones excelentes, con tratamiento delicado para cada tipo de alimento.



**Para Cocinar**

- Pasta
- Arroz
- Caldos
- Legumbres
- Verduras
- Carne
- Pescado
- Huevos

**Tipos de elaboración**

- Ebullición

**Cocedores calentamiento DIRECTO · 135 - 210 lts.**

| MODELO   | CAPACIDAD  | DIMENSIONES EXTERIORES | DIMENSIONES CUBA   | POTENCIA GAS | POTENCIA ELÉCTRICA | PVP      |
|----------|------------|------------------------|--------------------|--------------|--------------------|----------|
| MCP 15.G | 135 Litros | 900 x 900 x 900 mm     | 480 x 650 x 565 mm | 24 Kw        | 0,1 Kw             | 25.647 € |
| MCP 20.G | 210 Litros | 1250 x 1000 x 900 mm   | 720 x 800 x 565 mm | 39 Kw        | 0,1 Kw             | 33.503 € |
| MCP 15.E | 135 Litros | 900 x 900 x 900 mm     | 480 x 650 x 565 mm | --           | 13,7 Kw            | 25.647 € |
| MCP 20.E | 210 Litros | 1250 x 1000 x 900 mm   | 720 x 800 x 565 mm | --           | 25 Kw              | 38.354 € |

**Cocedores calentamiento DIRECTO · 270 - 420 lts.**

| MODELO   | CAPACIDAD    | DIMENSIONES EXTERIORES | DIMENSIONES CUBA       | POTENCIA GAS | POTENCIA ELÉCTRICA | PVP      |
|----------|--------------|------------------------|------------------------|--------------|--------------------|----------|
| MCP 30.G | 135 + 135 L. | 1800 x 900 x 900 mm    | 2x(480 x 650 x 565 mm) | 2 x 24 Kw    | 0,2 Kw             | 49.677 € |
| MCP 40.G | 210 + 210 L. | 2500 x 1000 x 900 mm   | 2x(720 x 800 x 565 mm) | 2 x 39 Kw    | 0,2 Kw             | 64.695 € |
| MCP 30.E | 135 + 135 L. | 1800 x 900 x 900 mm    | 2x(480 x 650 x 565 mm) | --           | 2 x 13,7 Kw        | 49.792 € |
| MCP 40.E | 210 + 210 L. | 2500 x 1000 x 900 mm   | 2x(720 x 800 x 565 mm) | --           | 2 x 25 Kw          | 67.698 € |

G: GAS Directo


E: Eléctrico Directo



## Accesorios Sartenes

|   | Ref.      | Modelo   | BRQ | BRC | BRP | PVP     |
|---|-----------|--|-----|-----|-----|---------|
|    | E71800020 | Tubo flexible con ducha                          | --  | ✓   | ✓   | 599 €   |
|    | I10027    | Grifo desagüe 2"                                 | ✓   | --  | ✓   | 1.149 € |
|    | I02593    | Grifo desagüe conexión a manguera 2" AISI 316    |     |     | ✓   | 2.299 € |
|    | I02598    | Valvula mariposa salida 2,5"                     | ✓   | --  | ✓   | 2.151 € |
|   | E79600020 | Adquisicion parametros haccp, software para pc   | --  | ✓   | --  | 3.059 € |
|  | E74400030 | Filtro vaciado 100-150                           | --  | --  | ✓   | 473 €   |
|   | E74400040 | Filtro vaciado 200                               | --  | --  | ✓   | 495 €   |
|   | E74400050 | Filtro vaciado 300                               | --  | --  | ✓   | 808 €   |
|   | E74400070 | Filtro vaciado 500                               | --  | --  | ✓   | 842 €   |
|  | E52035260 | Carro descarga sobre ruedas 160 litros           | --  | --  | ✓   | 4.389 € |
|  | E71800080 | Sobre precio sarten 80 l. fondo en compound      | ✓   | ✓   | --  | 786 €   |
|   | E71800090 | Sobre precio sarten 90 l. fondo en compound      | ✓   | ✓   | --  | 1.270 € |
|   | E71801215 | Sobre precio sarten 120/150 l. fondo en compound | ✓   | ✓   | --  | 1.386 € |
|   | E71801620 | Sobre precio sarten 200 l. fondo en compound     | ✓   | ✓   | --  | 1.617 € |

## Accesorios Cocedores

|   | Ref.      | Modelo                                 | MCP | PVP     |
|---|-----------|--|-----|---------|
|  | E52035260 | Carro descarga sobre ruedas 160 litros | ✓   | 4.389 € |



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com).

Estaremos encantados de incorporarlas.