

S900

■ cuecepasta | pasta cooker | cuiseur à pâtes



40 litros



CPG40L900E

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).
- En opción 4 se incluyen cestas GN 1/8 (140x100x200h)
- 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 microinterruptor 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).
- Option 4 includes GN 1/8 baskets (140x100x200h).
- 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 aliments.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Vanne de remplissage incluse.
- Vanne de vidange incluse pour le nettoyage de la cuve.
- Vidange connectable à un drain général. Filtres de vidange.
- Niveau d'eau MAX-MIN.
- Température de fonctionnement de 0° à 99° C.
- Brûleur haute performance.
- Pieds réglables en hauteur.
- Paniers inclus :
 - 1 panier 1/3 (290x140x200h) et 4 paniers de 1/6 (140x140x200h).
- L'option 4 inclut des paniers GN 1/8 (140x100x200h).
- Cuve GN 1/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 2 mm.
- Dimensions sans prendre en compte le dépassement de la poignée.
- Portes incluses.

- Allumage automatique avec flamme pilote.
- Portes de série 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.



| accesorios | en pag. 114



cuecepastas | pasta cooker | cuiseur à pâtes

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
CPG40L900E		Cuecepastas 40 L estante Pasta cooker 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40L sur étagère	400x930x880 mm.	72 Kg.	 13 KW	11.180
CPG40L40L900E		Cuecepastas 40 L + 40 L estante Pasta cooker 40 L + 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40 L 40 L sur étagère	800x930x880 mm.	130 Kg.	 26 KW	22.360

| 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
CPE40L900E		Cuecepastas 40 L estante Pasta cooker 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40L sur étagère	400x930x865 mm.	56 Kg.	 13 KW / 380 V 3 + N
CPE40L40L900E		Cuecepastas 40 L + 40 L estante Pasta cooker 40 L + 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40 L + 40 L sur étagère	800x930x865 mm.	100 Kg.	 13 + 13 KW / 380 V 3 + N

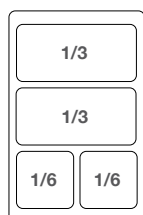
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 3
PVP 83 €



OPCIÓN 4
PVP 200 €

| **accesorios** | en pag. 114