

S600

■ cuecepasta | pasta cooker | cuiseur à pâtes



CPG25L600E

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).
- En opción 3 se incluyen cestas GN 1/8 (140x100x200h)
- 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 food.
- Body made of AISI 304 stainless steel.
- Tank made of AISI 316 stainless steel.
- Filling valve included.
- Drain valve included for tank cleaning.
- Drain can be connected to the general wastewater system, includes overflow.
- Filters in each drain.
- Operating temperature from 0°C to 99°C.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Doors included as standard.
- Gastronorm GN2/3 tank.
- Baskets included: 1 GN1/3 basket (290x140x200h) and 2 GN1/6 baskets (140x140x200h).
- Option 3 includes GN 1/8 baskets (140x100x200h).
- AISI 304 stainless steel worktop with 1.5 mm thickness.

- 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

- Permet une cuisson 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.
- Évacuation connectable au réseau d'égout général, avec trop-plein inclus.
- Filtres sur chaque évacuation.
- Température de fonctionnement de 0°C à 99°C.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Portes incluses de série.
- Cuve gastronorm GN2/3.
- Paniers inclus : 1 panier GN1/3 (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h).
- L'option 3 inclut des paniers GN 1/8 (140x100x200h).
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1,5 mm.

- Thermocouple de sécurité. Allumage automatique avec flamme pilote.
- Brûleur très performant. Pieds réglables en hauteur.
- Résistance en acier inoxydable.
- Thermostat de sécurité.
- Contrôle de la puissance.
- Indicateurs de fonctionnement.





cuecepasta | pasta cooker | cuiseur à pâtes

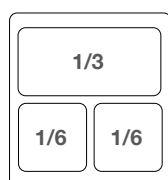
referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
CPG25L600E		Cuecepasta 25 L estante Gas pasta cooker shelf 25 L Cuiseur à pâtes à gaz sur étagère 25 L	400x600x880 mm.	55 Kg.	9,6 KW	8.256
CPG25L25L600E		Cuecepasta 25 L + 25 L estante Gas pasta cooker shelf 25 L + 25 L Cuiseur à pâtes à gaz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

| Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butar

cuecepasta | pasta cooker | cuiseur à pâtes

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
CPE25L600E		Cuecepasta 25 L estante Pasta cooker shelf 25 L Cuiseur à pâtes sur étagère 25 L	400x600x865 mm.	42 Kg.	6 KW/380 V 3 + N
CPE25L25L600E		Cuecepasta 25 L + 25 L estante Pasta cooker shelf 25 L + 25 L Cuiseur à pâtes à sur étagère 25 L + 25 L	800x600x865 mm.	70 Kg.	12 KW/380 V 3 + N

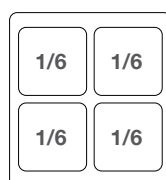
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



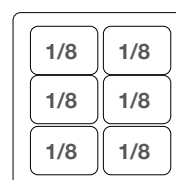
OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
PVP 110 €



OPCIÓN 3
PVP 200 €