

**113033**

CP35G/G6

**Cuiseur à pâtes à gaz 1 cuve 23 l GN2/3 freestanding sur compartiment fermé - paniers non inclus**



- Cuiseur à pâtes à gaz 23 L GN2/3 freestanding sur compartiment fermé de 35 cm.
- Panneau de contrôle et côtés en acier inox.
- Système de couplage de modules avec joints extérieurs latéraux.
- Le cuiseur à pâtes est un appareil qui sert également à faire bouillir le riz, les légumes, les viandes et autres produits.
- La cuve emboutie avec angles arrondis est soudée hermétiquement au plan en AISI 304, finition Scotch Brite.
- Cuve, tuyau de vidange et faux fond en acier inoxydable AISI 316 pour une résistance durable à la corrosion saline.
- Commande de remplissage de l'eau sur le panneau de contrôle avec injecteur d'eau à l'intérieur de la cuve.
- Chauffage moyennant brûleur tubulaire de 10 kW avec réglage moyennant robinet à clapet.
- Allumage piézo-électrique.
- Flamme pilote et thermocouple de sécurité.
- Thermostat de sécurité pour protéger la cuve contre les allumages sans eau ou pour évaporation excessive.
- Trop-plein dans la partie frontale de la cuve pour l'évacuation de l'amidon.
- Évacuation sur le fond.
- Paniers non fournis.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195.
- Les appareils à gaz sont certifiés CE par l'Organisme allemand DVGW et ont passé les tests de sécurité les plus stricts
- La fourniture de l'appareil suit les souhaits du client en termes d'injecteurs installés, même pendant la phase d'essai. La configuration standard est gaz naturel G20. De plus, des injecteurs de rechange sont fournis si une conversion sur site sera nécessaire.

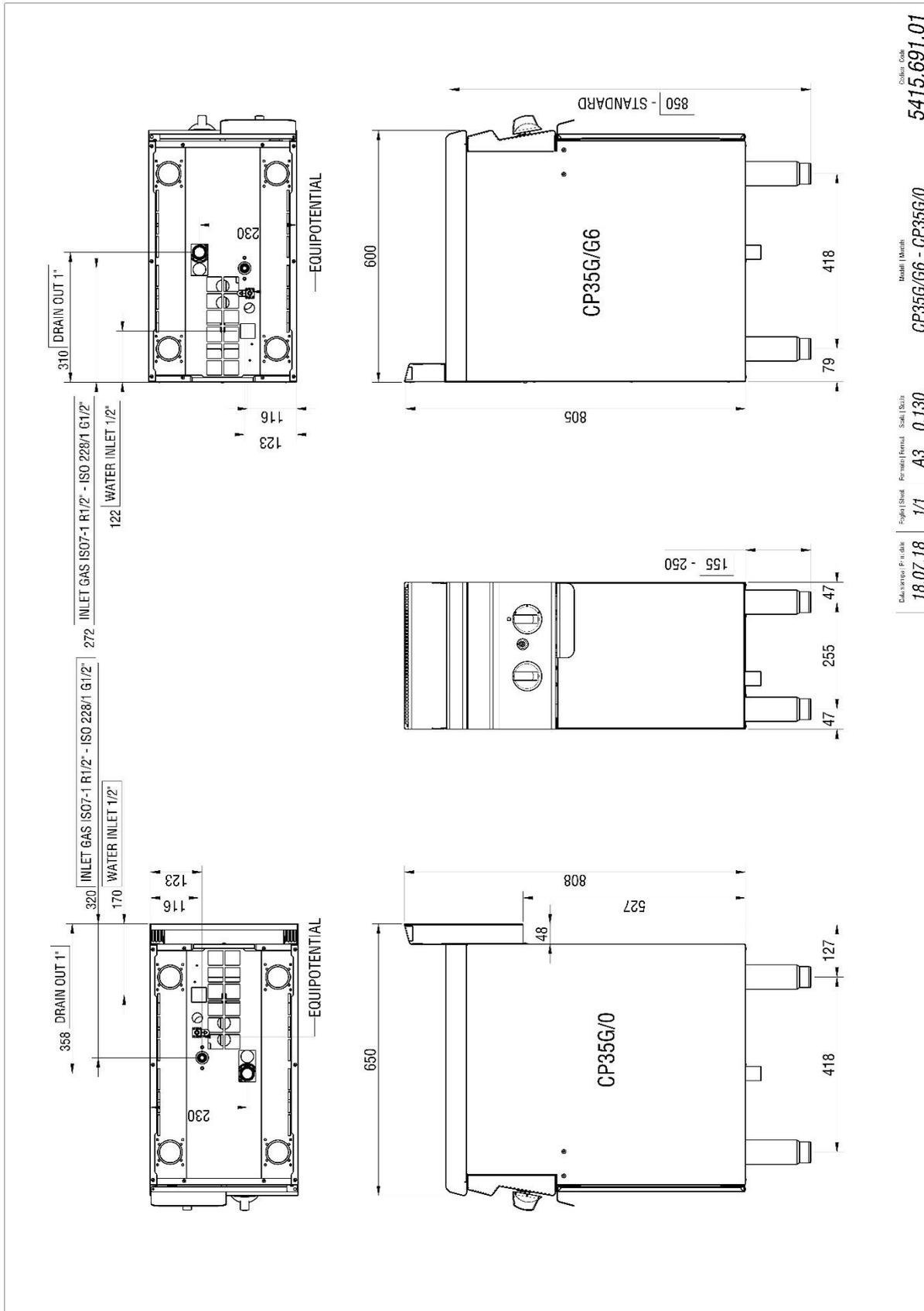
## DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	10 kW	PUISSANCE À GAZ	10 kW
CAPACITÉ DE LA CUVE	23lt	REPLISSAGE DE L'EAU	Injecteur en cuve
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	1,05 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	0.79 kg/h
DIMENSIONS DE LA CUVE	30,5x34x29 cm	TYPE DE CUVE	AISI 316
NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0097	POSITION DU RACCORD HYDRIQUE	Fond
EMPLACEMENT DE L'ÉVACUATION D'EAU	Fond	DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	0 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	230 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-270 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	1/2"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (H)	0 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (X)	230 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y)	-120 mm	DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H)	0 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X)	120 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y)	-310 mm	HAUTEUR DU PIED	155 mm
RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm	DEGRÉ IPX	4
LARGEUR	35 cm	PROFONDEUR	60 cm
HAUTEUR	85 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	76,0 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	42 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	118 cm
POIDS NET	39 kg	POIDS BRUT	48 kg
VOLUME	0,37 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	3000.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	1000.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	4410.0 g/h		

## ACCESSOIRES

120620	PANIER 2 PCS POUR GN1/3 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H)
120625	PANIER 4 PCS POUR GN1/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (14X14X20H)
120635	PANIER 1 PCS POUR GN2/3 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X29X20H)
120652	COUVERCLE GN2/3 POUR CUISEUR À PÂTES
120660	PANIER 1 X GN1/3 + 2 X GN1/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H) (14X14X20H)
120700	PANIER 2 X GN2/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (14.5X29X20H)

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



Data stamp: F. n. d. b. 18.07.18  
 Foglio: Sheet 1/1  
 Formato: Format: A3  
 Scale: Scala: 0.130  
 Model: Modello: CP35G/G6 - CP35G/G0  
 Order Code: Codice Cliente: 5415.691.01