

313071

CP8FG9

**Cuiseur à pâtes à gaz double cuve 40+40 l GN1/1
freestanding sur compartiment fermé - paniers non
inclus**

- Cuiseur à pâtes à gaz 40+40 L GN1/1 avec 2 cuves freestanding sur compartiment fermé de 80 cm.
- Puissance : 2x15 kW.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 2mm et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- Bandeau de commandes et tiroir en acier inox AISI 304.
- Le cuiseur à pâtes est un appareil qui sert également à faire bouillir le riz, les légumes, les viandes et autres produits.
- Plan de travail embouti auquel est hermétiquement soudée la cuve emboutie aux coins arrondis, rainure anti-débordement et large zone d'expansion de la mousse.
- Cuve, tuyau de vidange et faux fond en acier inoxydable AISI 316 pour une résistance durable à la corrosion saline.
- Chauffage au moyen d'un brûleur tubulaire de 15 kW à l'extérieur de la cuve.
- Robinet à gaz 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.
- Distributeur d'eau dans la partie arrière du plan de travail.
- Trop-plein pour l'évacuation de l'amidon dans la partie frontale de la cuve.
- Évacuation sur le fond.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau à gaz.
- 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 du matériel suit les souhaits du client en termes de injecteurs installées, même pendant la phase de test. La configuration standard est le gaz naturel G20. De plus, des injecteurs de rechange sont fournis si une conversion sur site sera nécessaire..

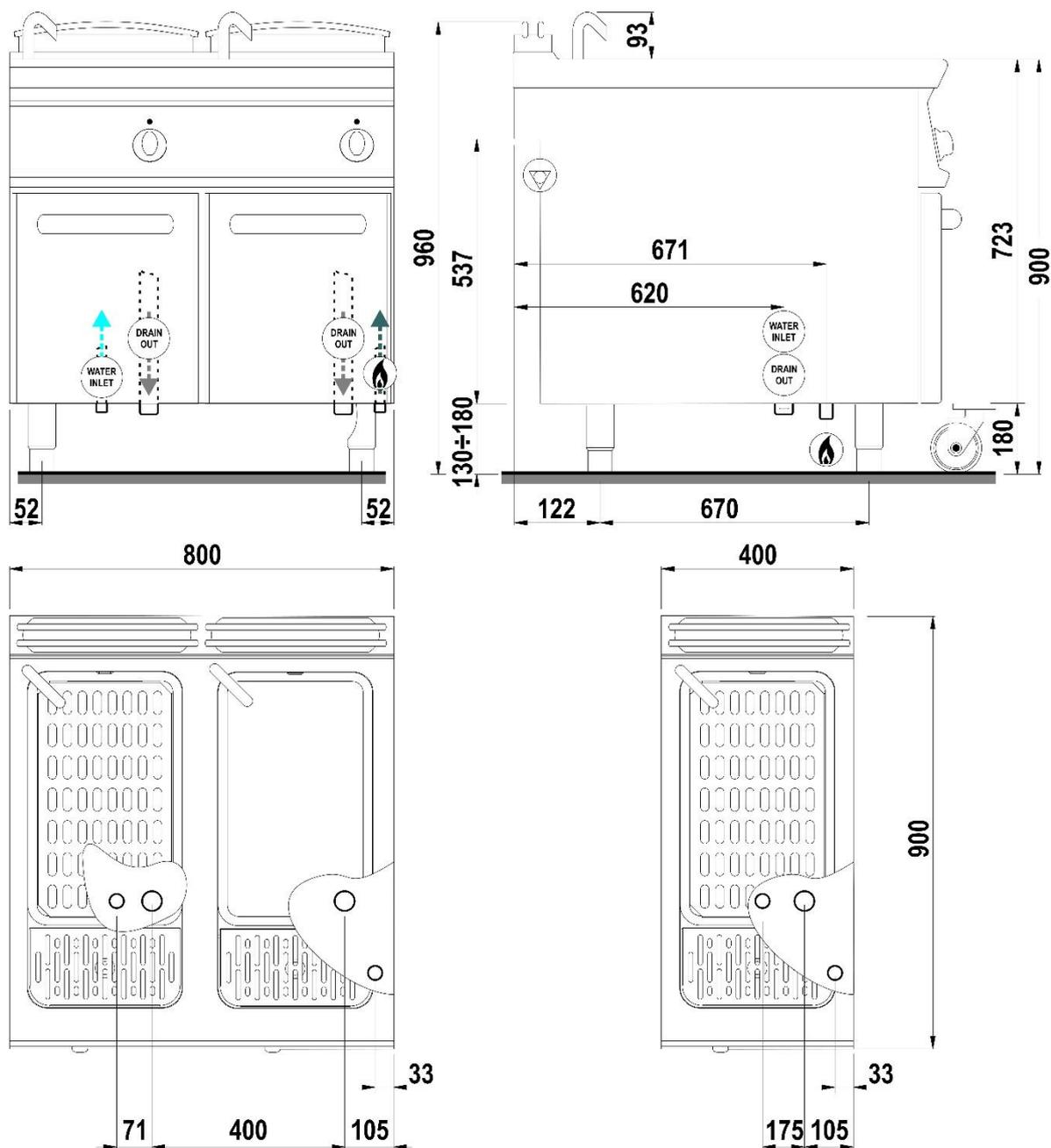
DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	30 kW	PUISSANCE À GAZ	30 kW
CAPACITÉ DE LA CUVE	40lt+40lt	REPLISSAGE DE L'EAU	Distributeur sur le plan
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	3,17 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	2.36 kg/h
DIMENSIONS DE LA CUVE	51x30,5x31 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)	767 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-671 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)	224 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'EAU FROIDE (Y)	-620 mm	DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1"
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H)	0 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X)	295 ÷ 695 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y)	-620 mm	HAUTEUR DU PIED	133 mm
RÉGLAGE DU PIED	133/195 mm	LARGEUR	80 cm
PROFONDEUR	90 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	100 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	86 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	116 cm	POIDS NET	109,2 kg
POIDS BRUT	124,2 kg	VOLUME	0,99 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	9000.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	3000.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	13230.0 g/h

ACCESSOIRES

120650	COUVERCLE GN1/1
319010	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=80CM
399504	PANIER 3 X GN1/3 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H)
399505	PANIER 1 X GN1/3 + 2 X GN2/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H)
399506	PANIER 2 X GN1/3 + 2 X GN1/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H) (14X14X20H)
399507	PANIER 1 X GN1/3 + 4 X GN1/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H) (14X14X20H)
399508	PANIER 1 X GN1/3 + 1 X GN2/3 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H) (29X29X20H)
399548	PANIER 6 X GN1/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (14X14X20H)
399553	PANIER 2 X GN1/2 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X24X20H)
399572	PANIER GN1/1 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (49X29X20H)
399573	PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



5415.640.01