

| GAMA | CÓDIGO | MODELO | FUNCIÓN |
|----------|-------------|---------|--------------------|
| MI - IIO | MAMCOOII55O | CPII4GE | Cocedores de pasta |

PRODUCTO

Cocedor de pasta a gas electrificado de 1 cuba de 42 litros pasante



| | | | |
|----------|-------------|---------|---------------------------|
| GAMA | CÓDIGO | MODELO | FUNCIÓN |
| MI - IIO | MAMCOOI1550 | CPII4GE | Cocedores de pasta |

PRODUCTO

Cocedor de pasta a gas electrificado de 1 cuba de 42 litros pasante



DETALLES TÉCNICOS

| | |
|----------------------------|---------------------|
| ANCHO (mm): | 400 |
| PROFUNDIDAD (mm): | 1100 |
| ALTURA (mm): | 900 |
| PESO (Kg): | 73 |
| VOLUMEN (m ³): | 0.5 |
| POTENCIA GAS (kW): | 14 |
| POTENCIA ELÉCTRICA (kW): | 0.1 |
| VOLTAJE (V): | VAC230-1 |
| N. ZONAS DE COCCIÓN: | 1 |
| DATOS ZONA DE COCCIÓN: | 1 x 14 kW |
| DIMENSIONES CUBAS (mm): | 305x510x285h |
| N. CUBAS: | 1 |
| CAPACIDAD: | 42 |

DESCRIPCIÓN

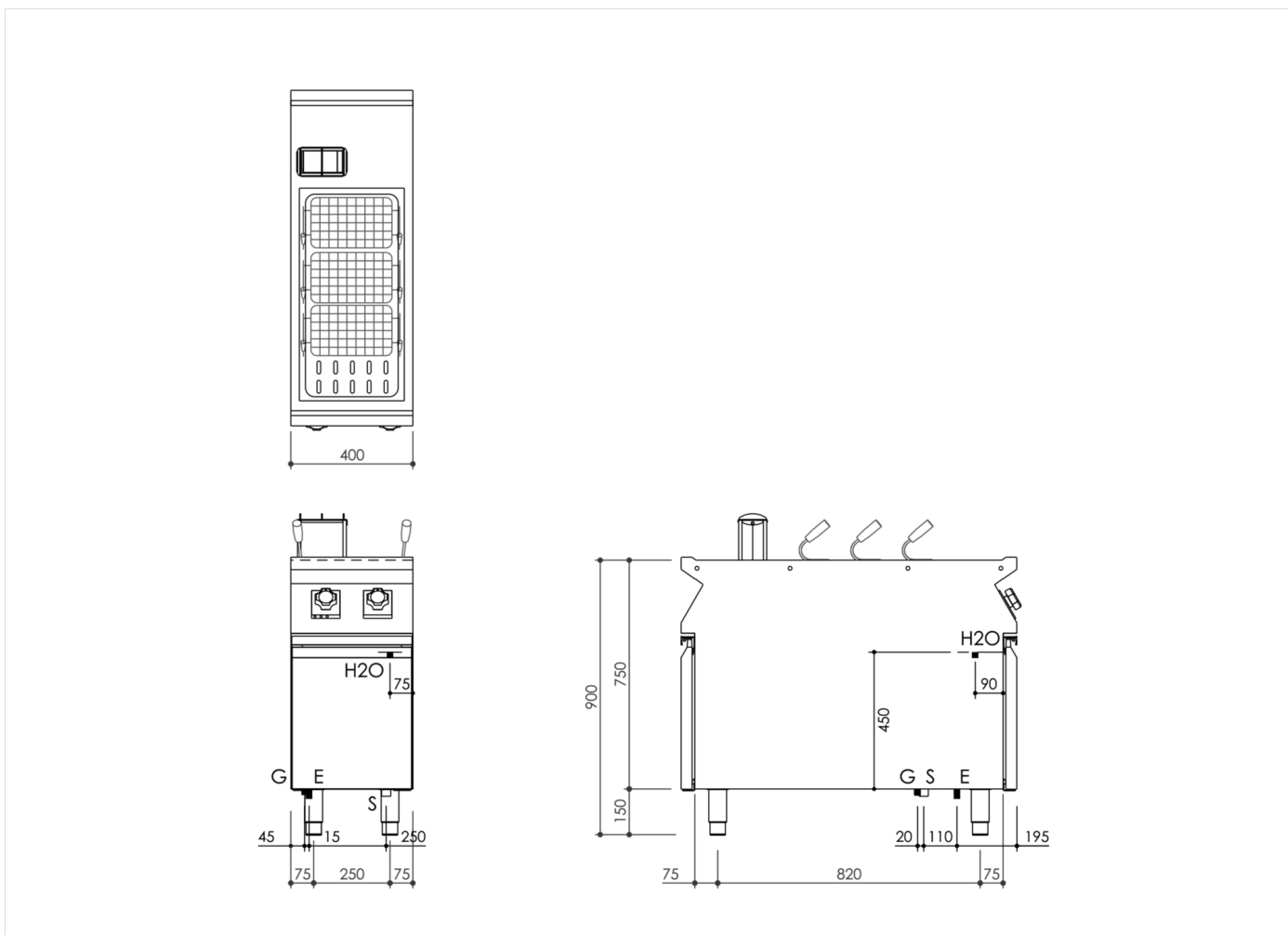
Cuecepastas de gas monobloc pasante realizado en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame y cavidad perimétrica en la cuba con amplia zona de expansión de la espuma. Encimera apta para unión lateral con junta hermética de serie. Cuba estampada en acero inoxidable AISI 316 pulido, con fondo de ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Carga de agua mediante grifo de bola con regulación precisa del caudal. Caño de carga situado en una zona protegida contra golpes accidentales. Calentamiento mediante quemadores de acero de llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad. Mando para regular el calor, especialmente diseñado con una forma que evita filtraciones de agua. Salida del gas mediante válvula de seguridad con termopar. Gestión del calor mediante válvula gas electrificada con regulación precisa y continua de la potencia para un control más exacto del hervor. Capacidad de la cuba de 42 l. Medidas de la cuba 305x510x285h mm. Vaciado mediante grifo situado en el panel frontal. Presostato de seguridad que impide la activación del calentamiento si no hay agua en la cuba. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.



| GAMA | CÓDIGO | MODELO | FUNCIÓN |
|----------|-------------|---------|--------------------|
| MI - IIO | MAMCOOII550 | CPII4GE | Cocedores de pasta |

PRODUCTO

Cocedor de pasta a gas electrificado de 1 cuba de 42 litros pasante



DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

| | |
|-------------------------|-------------------|
| (E) Conexión Eléctrica: | VAC230-I 50/60 Hz |
| (G) Llegada Gas: | Ø1/2" |
| (AF) Llegada Agua Fría: | Ø1/2-H=200mm |
| (S) Drenaje: | Ø3/4" |

