

| GAMA    | CÓDIGO      | MODELO | FUNCIÓN            |
|---------|-------------|--------|--------------------|
| MI - 90 | MAMCOOO4960 | CP98E  | Cocedores de pasta |

PRODUCTO

Cocedor de pasta eléctrico de 2 cubas de 42+42 litros



|         |             |        |                           |
|---------|-------------|--------|---------------------------|
| GAMA    | CÓDIGO      | MODELO | FUNCIÓN                   |
| MI - 90 | MAMCOOO4960 | CP98E  | <b>Cocedores de pasta</b> |

PRODUCTO

**Cocedor de pasta eléctrico de 2 cubas de 42+42 litros**



**DETALLES TÉCNICOS**

|                            |                         |            |               |
|----------------------------|-------------------------|------------|---------------|
| ANCHO (mm):                | <b>800</b>              |            |               |
| PROFUNDIDAD (mm):          | <b>920</b>              |            |               |
| ALTURA (mm):               | <b>900</b>              |            |               |
| PESO (Kg):                 | <b>70</b>               |            |               |
| VOLUMEN (m <sup>3</sup> ): | <b>1</b>                |            |               |
| POTENCIA ELÉCTRICA (kW):   | <b>17</b>               |            |               |
| VOLTAJE (V):               | <b>VAC400-3N</b>        |            |               |
| N. ZONAS DE COCCIÓN:       | <b>2</b>                |            |               |
| DATOS ZONA DE COCCIÓN:     | <b>2x 8.50kW</b>        |            |               |
| DIMENSIONES CUBAS (mm):    | <b>305x510x285(h)mm</b> |            |               |
| N. CUBAS:                  | <b>2</b>                | CAPACIDAD: | <b>2x 42L</b> |
| GRADO IP                   | <b>IPX5</b>             |            |               |
| RANGO TEMPERATURA (°C):    | <b>0-100</b>            |            |               |

**DESCRIPCIÓN**

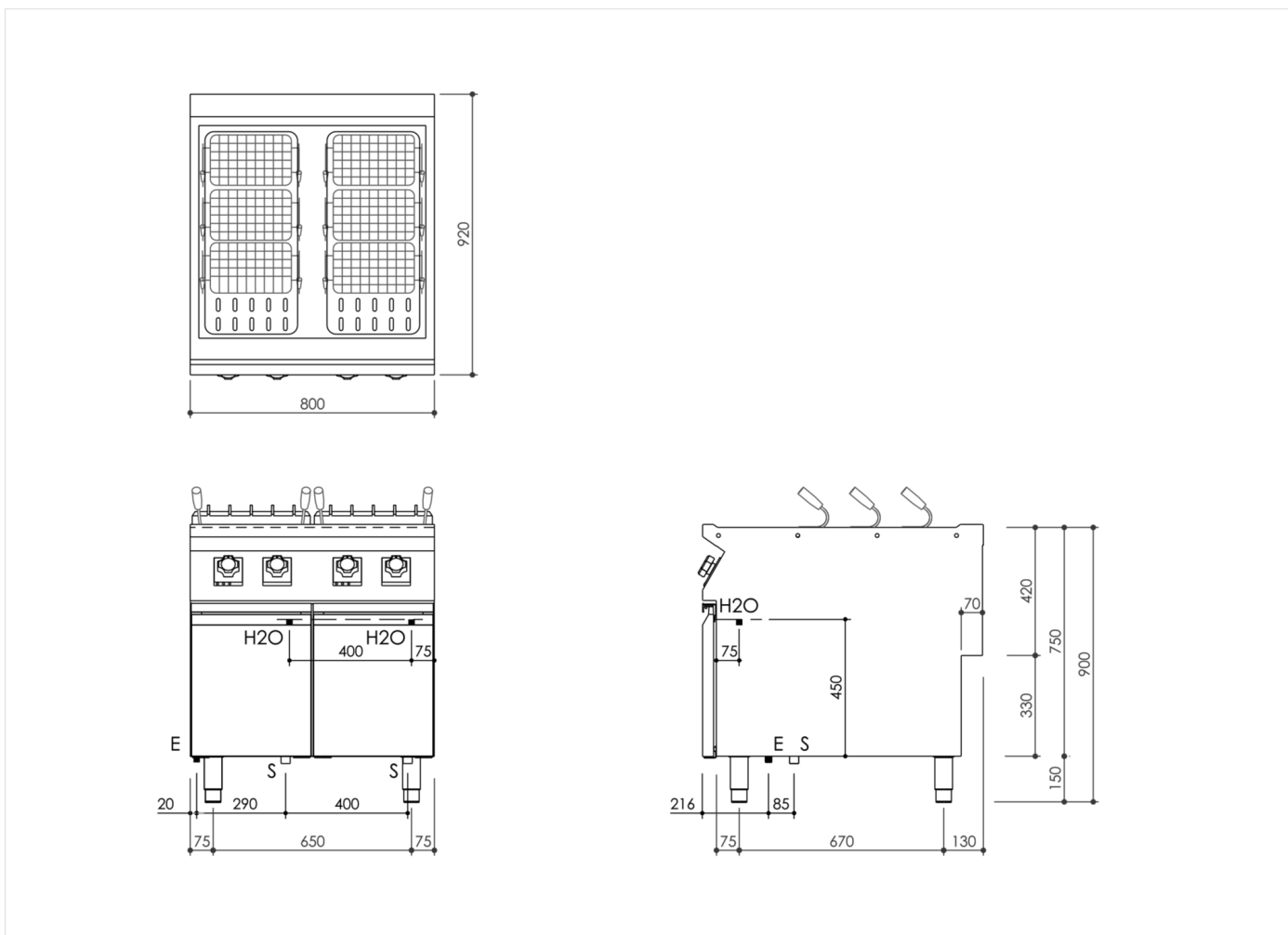
Cuecepastas eléctrico monobloc realizado en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame y cavidad perimétrica en la cuba con amplia zona de expansión de la espuma. Encimera apta para unión lateral con junta hermética de serie. Cuba estampada en acero inoxidable 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 con resistencias blindadas, situadas dentro de la cuba para optimizar el rendimiento y abatibles para facilitar la limpieza. Mando para regular el calor, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua, dotado de testigos que indican de inmediato si el aparato se está calentando y si funciona correctamente. Gestión del calor mediante regulador de energía para un control más exacto del hervor y un ahorro de energía en la posición de espera del servicio. Capacidad de la cuba de 42+42 l. Medidas de la cuba 305x510x285h mm. Vaciado mediante grifo situado en el compartimento inferior accesible. Presostato de seguridad que impide la activación del calentamiento si no hay agua en la cuba. Grado de protección contra el agua IPX5. Equipo con pines de acero inoxidable regulables en altura.



| GAMA    | CÓDIGO      | MODELO | FUNCIÓN            |
|---------|-------------|--------|--------------------|
| MI - 90 | MAMCOOO4960 | CP98E  | Cocedores de pasta |

PRODUCTO

Cocedor de pasta eléctrico de 2 cubas de 42+42 litros



DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

(E) Conexión Eléctrica: VAC400-3N 50/60Hz

(AF) Llegada Agua Fría: Ø3/4-H=100mm.

(S) Drenaje: Ø1"

