



● CPG25L750E

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. Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0° C a 99° C.
- Incluye puertas de serie.
- Incluye rebosadero.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuba gastronorm GN2/3.
- Cestas incluidas: 1 cesta GN1/3 (290X140X200h) y 2 cestas GN1/6 (140x140x200h).
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

- Encendido automático con llama piloto.
- Quemador de alto rendimiento.

- Resistencias en acero inoxidable.
- Control de potencia.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Termostato de seguridad.

General Characteristics

- Allows fast cooking food.
- Stainless steel body AISI 304.
- Stainless steel tank AISI 316.
- Filling valve included.
- Emptying valve included for cleaning the tank.
- Discharge connectable to general drainage, includes overflow.
- Filters in every drain. MAX-MIN water level indicator.
- Temperature from 0°C to 99°C.
- Includes standard doors.
- Stainless steel adjustable legs.
- Gastronorm tank GN2/3.
- Basket included: 1 basket GN1/3 (290x140x200h) and 2 baskets GN1/6 (140x140x200h).
- Worktop in stainless steel AISI 304 thickness 1,5 mm.

- Automatic ignition with pilot flame.
- Burner of high performance.

- Resistance in stainless steel.
- Power control.
- Metallic LED pilots operation indicators.
- Safety thermostat.

Caractéristiques Générales

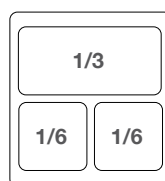
- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Valve de remplissage incluse.
- Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du réservoir.
- Drainage connectable au tout-à-égout général, cuvette incluse.
- Il a des filtres pour chaque égout.
- Temperature de fonctionnement 0°C-99 °C.
- Portes de serie incluse.
- Brûleur de haute performance.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Cuve Gastronorm GN2/3.
- Paniers inclus: 1 panier GN1/3 (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h).
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.

- Thermostat de sécurité.
- Allumage automatique avec veilleuse.

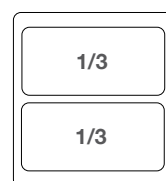
- Résistance en acier inoxydable.
- Contrôle de la puissance.
- Indicateurs de fonctionnement.
- Thermostat de sécurité.

• **accesorios** • en pag. 124

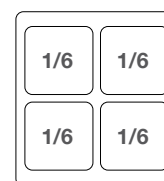
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE





OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL







OPCIÓN 2
PVP 80 €

 **cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes**

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
CPG25L750E	 Cuecepasta 25 L estante Pasta cooker 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L sur étagère	400x750x880 mm.	60 Kg.	 9,6 KW	8.256
CPG25L25L750E	 Cuecepasta 25 L + 25 L estante Pasta cooker 25 L + 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L + 25 L sur étagère	800x750x880 mm.	105 Kg.	 19,2 KW	16.512

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

 **cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes**

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia
CPE25L750E	 Cuecepasta 25 L estante Pasta cooker 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L sur étagère	400x750x880 mm.	48 Kg.	 6 KW/380 V 3 + N
CPE25L25L750E	 Cuecepasta 25 L + 25 L estante Pasta cooker 25 L + 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L + 25 L sur étagère	800x750x880 mm.	82 Kg.	 12 KW/380 V 3 + N

