



Cuiseur à pâtes gaz 2 cuves, capacité 40+40 lt.

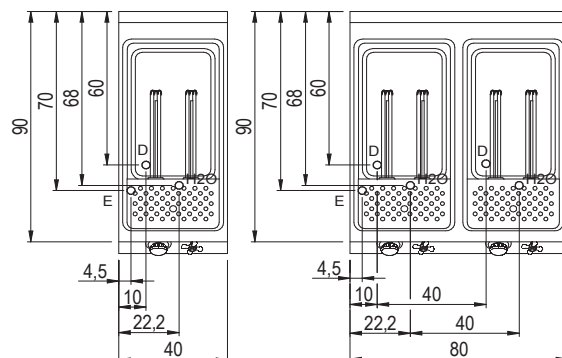
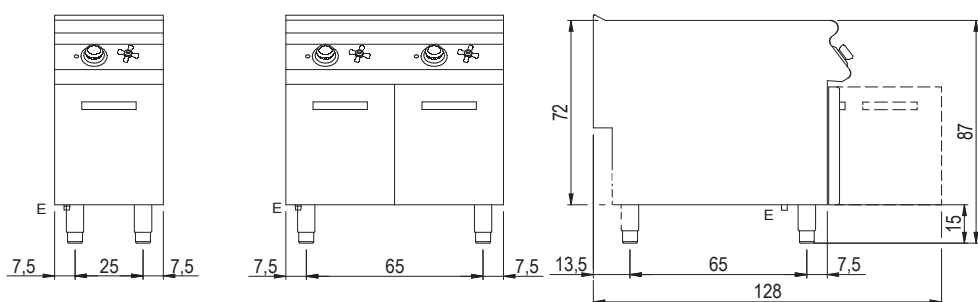
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
 - Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
 - Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
 - Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, épaisseur 15/10ème, résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'un trop plein pour les amidons et d'un double fond perforé en acier inox AISI 304. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve est placée sur la face avant de l'appareil, la vanne de décharge (à bille) dans le meuble. Une évacuation au réseau d'eau usagée est à prévoir.
 - Chauffage gaz, brûleurs à flamme horizontale, placés en dessous de la cuve. Régulation par une vanne gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.
- NB: paniers en option.



MARQUE MODULAR
REF : PK 90/80 CPGS
DIMENSION : 800x900x870h MM
PUISSANCE : 19 kw
VERSION : GAZ
CAPACITE : 40 +40 L



**Golden
Equipment**



CASABLANCA
 Bd Abdellah Ben Yacine N°9 (rond point chimicolor)
 Tél: + 212 (0) 5 22 44 47 47
 Fax: + 212 (0) 5 22 44 47 48
 Email: info@golden-equipement.com

Email: commerciale@golden-equipement.com

Email: info@golden-equipement.com

Description General

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10. Cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 316 capacité de 40 L, avec une large zone d'expansion, remplissage d'eau avec robinet installé sur le panneau de commande.

Modèles électriques: Chauffage par éléments chauffants fixes situés sous le fond du puits. Voyant lumineux installé sur le panneau de commande indiquant l'activation des éléments chauffants.

Modèles au gaz: Chauffage par brûleur en acier inoxydable situé sous le puits. Gaz fourni par soupape de sécurité avec thermocouple, brûleur pilote et dispositif piézoélectrique pour l'allumage automatique du brûleur.


+ Construction plus


Haut de travail en 20/10

- Éléments chauffants fixes (vision électrique) et brûleur pilote et dispositif piézoélectrique (version gaz)

+ Performance plus

- Remplissage d'eau avec robinet installé sur le panneau de commande.

	dimensioni dimensions	n. vasche cottura no. cooking wells	dimensione vasca cottura well dimensions	capacità vasca well capacity	potenza gas gas power	connessione gas gas connection
	cm LxWxH	-	cm LxH	L	kW	"
PK 90/40 CPGS	40x90x87	1	30,7x50,8	40 L	11,8 kW	1/2"
PK 90/80 CPGS	80x90x87	2	30,7x50,8	40+40 L	23,6 kW	1/2"

	dimensioni dimensions	n. vasche no. cooking wells	dimensione vasca well dimensions	capacità vasca well capacity	potenza elettrica electric power	sezione cavo/assorbimento cable section/absorption
	cm LxWxH	-	cm LxH	L	kW	mm/A
PK 90/40 CPES	40x90x87	1	30,7x50,8	40 L	9 kW 380-415V 3N 50-60Hz	5x2,5 / 14
PK 90/80 CPES	80x90x87	2	30,7x50,8	40+40 L	18 kW 380-415V 3N 50-60Hz	5x4 / 28

CASABLANCA

Bd Abdellah Ben Yacine N°9 (rond point chimicolor)

Tél: + 212 (0) 5 22 44 47 47

Fax: + 212 (0) 5 22 44 47 48

Email: info@golden-equipement.com

Email: commerciale@golden-equipement.com

Email: info@golden-equipement.com