

**313070**

CP4FG9

**CUISEUR À PÂTES À GAZ 40 L GN1/1  
FREESTANDING SUR COMPARTIMENT FERMÉ -  
PANIERS NON INCLUS**

- Cuiseur à pâtes à gaz 40 L GN1/1 freestanding sur compartiment fermé de 40 cm.
- Puissance : 15 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..

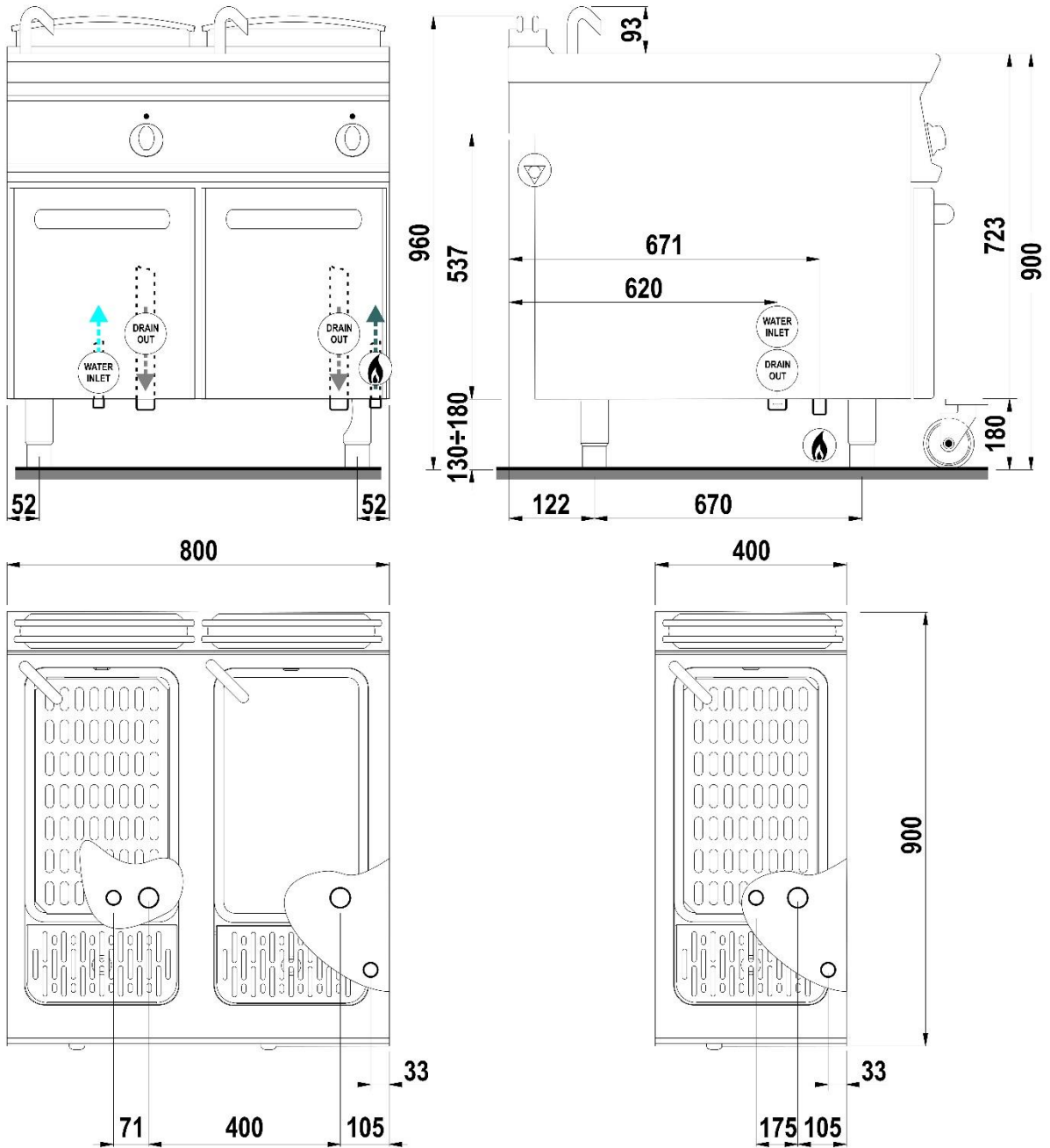
## DONNÉES TECHNIQUES

|   |               |   |                          |
|---|---------------|---|--------------------------|
| Puissance totale                            | 15 kW         | Puissance à gaz                             | 15 kW                    |
| Capacité de la cuve                         | 40lt          | Remplissage de l'eau                        | Distributeur sur le plan |
| Consommation de gaz naturel                 | 1,58 m³/h     | Consommation de gaz GPL                     | 1.18 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)          | 367 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) | 120 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 mm                   |
| Hauteur du raccordement de l'évacuation (Y) | -620 mm       | Hauteur du pied                             | 133 mm                   |
| Réglage du pied                             | 133/195 mm    | Largeur                                     | 40 cm                    |
| Profondeur                                  | 90 cm         | Hauteur                                     | 90 cm                    |
| Largeur de l'emballage                      | 46 cm         | Profondeur de l'emballage                   | 100 cm                   |
| Hauteur de l'emballage                      | 115 cm        | Poids net                                   | 62 kg                    |
| Poids brut                                  | 72 kg         | Volume                                      | 0,53 m³                  |
| Nomenclature combinée                       | 84198180      | Émission de chaleur latente                 | 4500.0 W                 |
| Émission de chaleur sensible                | 1500.0 W      | Émission d'humidité                         | 6615.0 g/h               |

## ACCESSOIRES

|        |   |
|--------|---|
| 120650 | COUVERCLE GN1/1   |
| 319009 | PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=40CM                            |
| 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