

613034

CP35G7

Cuiseur à pâtes à gaz 1 cuve 23 l GN2/3 freestanding sur compartiment fermé - paniers non inclus



- Cuiseur à pâtes à gaz 23 L GN2/3 freestanding sur compartiment fermé de 35 cm.
- Panneau de contrôle, côtés et fond en acier inox.
- Système de couplage de modules avec joints extérieurs latéraux.
- Le cuiseur à pâtes est un appareil qui sert à faire bouillir les pâtes, le riz, les légumes, les viandes et autres produits.
- La cuve emboutie avec angles arrondis est soudée hermétiquement au plan en AISI 304, finition Scotch Brite.
- Cuve, tuyau de vidange et faux fond en acier inoxydable AISI 316 pour une résistance durable à la corrosion saline.
- Commande de remplissage de l'eau sur le panneau de contrôle avec injecteur d'eau à l'intérieur de la cuve.
- Chauffage moyennant brûleur tubulaire de 10 kW avec réglage moyennant robinet 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.
- Trop-plein dans la partie frontale de la cuve pour l'évacuation de l'amidon.
- 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 de l'appareil suit les souhaits du client en termes d'injecteurs installés, même pendant la phase d'essai. La configuration standard est gaz naturel G20. De plus, des injecteurs de rechange sont fournis si une conversion sur site sera nécessaire.

DONNÉES TECHNIQUES

| | | | |
|---|---------------|---|-----------------|
| PUISSANCE TOTALE | 10 kW | PUISSANCE À GAZ | 10 kW |
| CAPACITÉ DE LA CUVE | 23lt | CAMPO_0106 | 0001 |
| CONSOMMATION DE GAZ NATUREL | 1,05 m³/h | CONSOMMATION DE GAZ GPL | 0.79 kg/h |
| DIMENSIONS DE LA CUVE | 30,5x34x29 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) | 20 mm |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y) | -487 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) | -190 mm | DIAMÈTRE D'ÉVACUATION | 1" |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H) | 0 mm | HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X) | 120 mm |
| HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y) | -360 mm | HAUTEUR DU PIED | 155 mm |
| RÉGLAGE DU PIED | 155/250 mm | LARGEUR | 35 cm |
| PROFONDEUR | 70 cm | HAUTEUR | 85 cm |
| LARGEUR DE L'EMBALLAGE | 46 cm | PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE | 80 cm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 114,0 cm | POIDS NET | 41,0000 kg |
| POIDS BRUT | 51,4 kg | VOLUME | 0,4400 m³ |
| NOMENCLATURE COMBINÉE | 84198180 | ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE | 3000.0 W |
| ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE | 1000.0 W | ÉMISSION D'HUMIDITÉ | 4410.0 g/h |

ACCESSOIRES

| | |
|--------|---|
| 120620 | PANIER 2 PCS POUR GN1/3 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H) |
| 120625 | PANIER 4 PCS POUR GN1/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (14X14X20H) |
| 120635 | PANIER 1 PCS POUR GN2/3 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X29X20H) |
| 120652 | COUVERCLE GN2/3 POUR CUISEUR À PÂTES |
| 120660 | PANIER 1 X GN1/3 + 2 X GN1/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (29X16X20H) (14X14X20H) |
| 120700 | PANIER 2 X GN2/6 POUR CUISEUR À PÂTES - DIM. CM (14.5X29X20H) |
| 220585 | ÉLÉMENT D'UNION |
| 220722 | PANNEAU DE COMPENSATION POUR ÉLÉMENTS FREESTANDING 50MM |

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

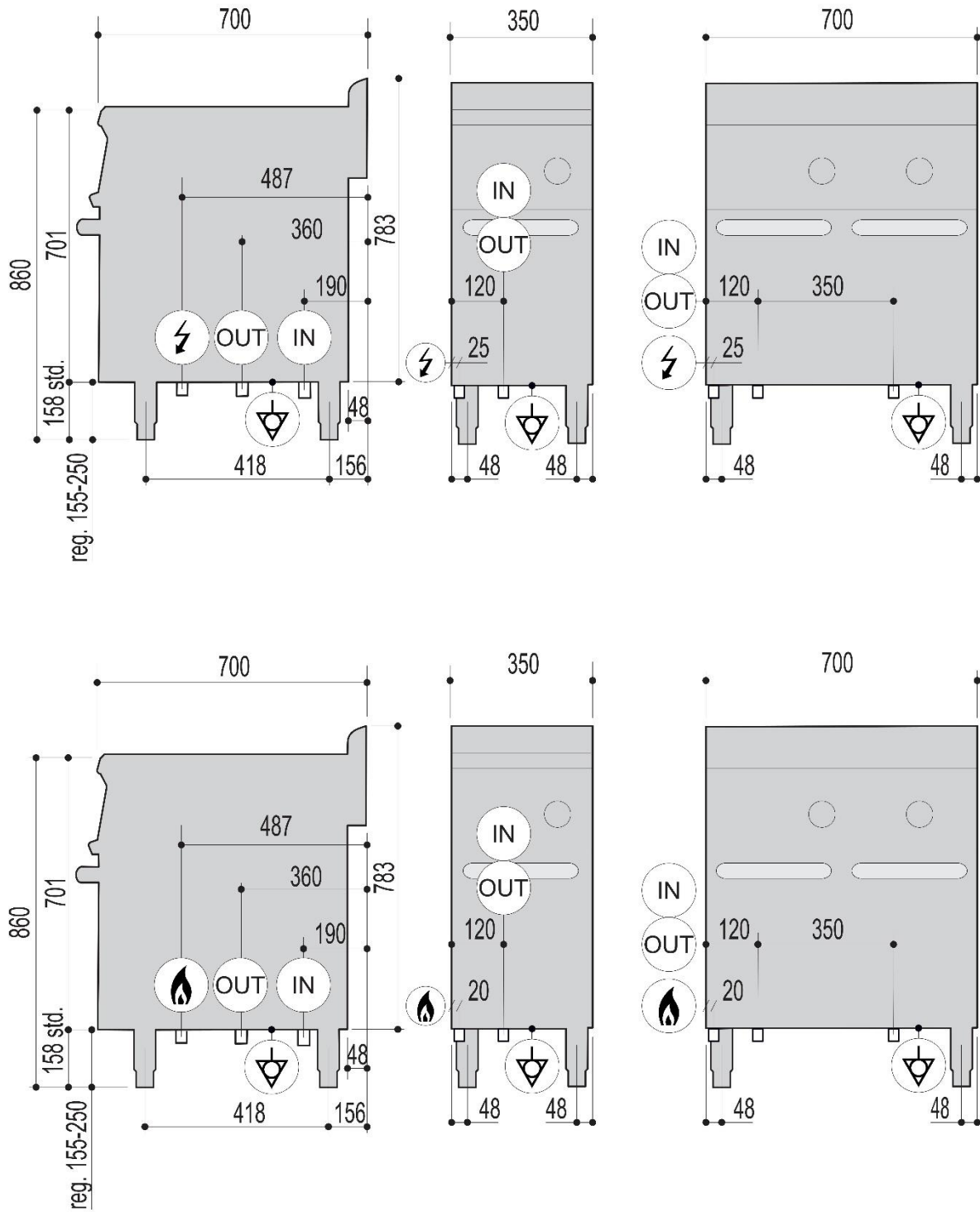


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.666.00