

713057

CP8FG7

**Cuiseur à pâtes à gaz double cuve 24+24 l GN2/3  
freestanding sur compartiment fermé - paniers non  
inclus**



- Cuiseur à pâtes à gaz 24+24 L GN2/3 avec 2 cuves freestanding sur compartiment fermé de 80 cm.
- Puissance : 2x10 kW.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- tableau de bord et tiroir en acier inox AISI 304.
- Le cuiseur à pâtes est un appareil qui sert 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.
- Commande de remplissage de l'eau à l'intérieur du compartiment.
- Chauffage au moyen d'un brûleur tubulaire de 10 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, un kit de injecteurs de rechange est fourni si une conversion sur site sera nécessaire.

## DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	20 kW	PUISSANCE À GAZ	20 kW
CAPACITÉ DE LA CUVE	24lt+24lt	CAMPO_0106	0002
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	2,1 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	1.58 kg/h
DIMENSIONS DE LA CUVE	30,5x34,1x30,3 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)	777 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-471 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD HYDRIQUE	1/2"
DIAMÈTRE D'ÉVACUATION	1"	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (H)	0 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (X)	145 ÷ 545 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION (Y)	-365 mm
HAUTEUR DU PIED	155 mm	RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm
DEGRÉ IPX	4	LARGEUR	80 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	85,0 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	82,0 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	113 cm	POIDS NET	72,0000 kg
POIDS BRUT	87,2 kg	VOLUME	0,7900 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	6000.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	2000.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	8820.0 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)
719005	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE TECNO74 POUR ÉLÉMENTS FREESTANDING L=80 CM
799503	PANNEAU DE COMPENSATION LATÉRAL POUR MODULE FREESTANDING
799506	PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE L=70CM

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

+

