K4GCPP05

CUOCIPASTA GAS MONOVASCA 40 lt.



DESCRIZIONE PRODOTTO

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 **spessore 2mm stampato** con spigoli arrotondati con grande raggio per una facile pulizia.
Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.
Struttura autoportante con telaio di base e piedi regolabili in altezza in **AISI 304.**
Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani ?testa a testa? e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.
Vasche di cottura realizzate con stampaggio a freddo in **AISI 316**; con ampi raggi di raccordo, zona di sfioramento ed evacuazione amidi con foro di scarico e piccolo piano frontale in inox forato per l?appoggio dei cestelli.
Maniglie sagomate a sezione ovale in AISI 304. Bruciatori a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.
Rubinetto per il carico ed il rabbocco acqua posizionato sul cruscotto.
Lo scarico della vasca è posizionato all?interno della macchina per evitare aperture accidentali ed il raccordo di scarico è interamente realizzato in acciaio inox **AISI 316.**
Potenza e rapidità di intervento degli elementi riscaldanti per evitare l?abbassamento della temperatura quando si immette il prodotto in vasca.
Comando con valvola in sicurezza e termocoppia e fiamma pilota.
Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.
Le macchine a gas sono predisposte per il funzionamento a gas naturale o GPL sostituendo gli ugelli.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 400 mm
Profondità: 900 mm
Altezza: 250 mm
Peso: 60 kg
Volume: 0.56 m³
Potenza gas: 13.80 kW



Viale del Progresso, 20 Z.I. 35026 Conselve (PD) - Italia
PI. e C.F IT01897630289 | TEL: (+39) 049 95 00 555 | FAX: (+39) 049 95 00 560