

## CUOCIPASTA

Apparecchiature modulari di cottura con grandi prestazioni, struttura solida e resistente, massima componibilità per performances professionali. Design moderno e accattivante, con linee decise e distintive dalla forte personalità. Nuove antine armadi raggiate, saldate sugli angoli e complete di maniglie ergonomiche in fusione.

### AFFIDABILITÀ

Apparecchiature ideate, progettate e realizzate con garanzia di durata nel tempo, stabili, solide e robuste, per mantenere i più alti standard di affidabilità, efficienza e risparmio energetico.

### SICUREZZA

G7001 garantisce un ambiente di lavoro sicuro per chi utilizza queste apparecchiature.

### IGIENE

Top raggiati e stampati, un sistema esclusivo con anima d' acciaio tra i moduli a formare un unico piano, involucri perimetrali con scarico che garantiscono la massima igiene.

### ERGONOMIA

Frutto di un accurato studio, i particolari della linea G7001 soddisfano i più rigorosi criteri di ergonomia migliorando la funzionalità delle apparecchiature. Minima altezza dei camini per una migliore possibilità di movimento sul piano, maniglie delle ante e manopole ideate per un' impugnatura e un controllo migliore.



## CP7N750A

CUOCIPASTA A GAS SU ARMADIO NEUTRO  
LT. 26

---

### Caratteristiche tecniche

Struttura autoportante in acciaio AISI 304, finitura "Scotch Brite". Piano in AISI 304 12/10, h 60 mm. Invaso perimetrale stampato, giunzione fra moduli mediante listello in acciaio senza uso di sigillanti. Ugelli secondo tipologia di gas richiesta, completo di set intercambiabili per i rimanenti gas. Facile accesso a tutti i componenti funzionali per una rapida manutenzione. Manopole ergonomiche con ghiera di contenimento per evitare infiltrazioni di acqua. Vasca stampata da 26 Lt in AISI 316 spessore 15/10. Piano con capiente vaso e troppo pieno integrato e raccordato allo scarico vasca, ispezionabile. Rubinetto di carico acqua con apertura completa in 1/4 di giro, esclusivo sistema di scambio termico e di isolamento. Bruciatore multigas 1 x 10 kW. Vano neutro in AISI 304 con fondo arrotondato e doppia parete posteriore per massima igiene. Portina a battente tamburata con chiusura magnetica. Piedini in AISI 304, regolabili. Approvazione gas CE.



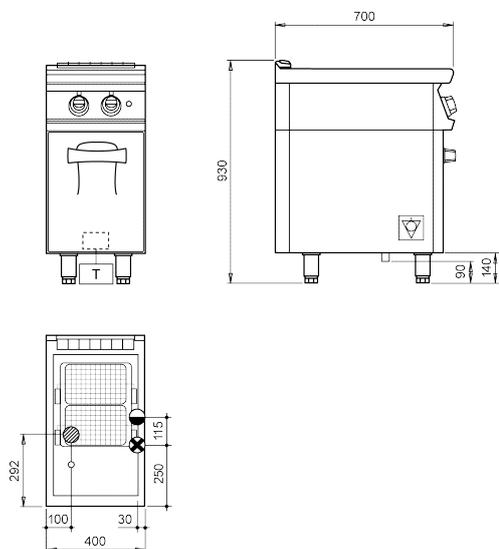
COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

### CP7N750A

### CUOCIPASTA A GAS SU ARMADIO NEUTRO LT. 26

#### Dati Tecnici

Dimensioni	mm	400x700x900
Dimensioni imballo	mm	510x810x1170
Peso (imballo)	Kg	52
Volume	m <sup>3</sup>	0,25
Potenza nominale Gas	kW	10,00
Allacciamento gas	R 1/2"	
Bruciatori	n°	1
	kW	10
	Cuocipasta Lt.	26
Gas G20	m <sup>3</sup> /h	1,058
Gas G30	kg/h	0,789
Gas G25	m <sup>3</sup> /h	1,230



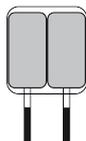
Lt. 3.5 x 2 Sx  
Lt. 3.5 x 2 Dx



Lt. 7 x 2



Lt. 7 x 2



Lt. 14 x 1



Vasca		
Dimensioni	mm	306x336x291
Capacità	lt	26

- ⬆ Ingresso cavo elettrico
- ▢ Targhetta dati tecnici
- Collegamento acqua calda G<sup>3/4</sup>"
- ⊗ Collegamento gas
- ⊖ Collegamento acqua fredda Ø 1/2" - ISO 7/1
- ⊙ Collegamento scarico Ø 32 mm
- ⊞ Collegamento equipotenziale
- W Manopola carico acqua
- G Divisorio vasca



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =