

series emotion 700

type cuocipasta extreme / pasta cookers extreme

model EM 70/... CPG... EM 70/... CPE...

EM 70/40 CPG

EM 70/40 CPE

EM 70/80 CPG

EM 70/80 CPE



Descrizione generale

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, vasca di cottura stampata in acciaio inossidabile AISI 316, capacità singola 26 L. Ampia zona di espansione schiume. Pressostato di carico che impedisce l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella vasca.

Modelli elettrici: riscaldamento ottenuto con resistenze corazzate in acciaio inossidabile, posizionate internamente alla vasca e rotabili. Controllo riscaldamento tramite regolatore di energia, attivazione riscaldamento segnalato dall'accensione di una spia collocata sul pannello comandi.

Modelli gas: riscaldamento con bruciatore in acciaio inossidabile a fiamma ottimizzata, regolazione mediante valvola di sicurezza con termocoppia, accensione automatica mediante dispositivo elettrico.

+ Plus costruttivi

- Carico dell'acqua automatico mediante elettrovalvola
- Pressostato che impedisce l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella vasca

+ Plus prestazionali

- Possibilità di effettuare carico rapido o di ripristino
- Regolazione del riscaldamento
- Le resistenze corazzate rotanti (nella versione elettrica) facilitano la pulizia

General description

Working top in stainless steel AISI 304 15/10 thickness, pressed cooking well in AISI 316 stainless steel, 26 L capacity. Wide foam expansion zone. Safety guaranteed by a pressure switch which avoids functioning when the well is empty.

Electric models: armoured immersion-type heating elements rotating. Heating control by energy regulation. Indicator led installed on the control panel showing the activation of the heating elements.

Gas models: heating by stainless steel burner with optimized flame. Gas flow controlled by safety valve with thermocouple. Electric automatic ignition.

+ Construction plus

- Water loading by solenoid valve activated by a switch
- Pressure switch which avoids functioning when the well is empty

+ Performance plus


- Fast water filling and re-fill
- Heating regulation
- Rotating heating elements (electric version) allow better cleaning

series emotion 700

type cuocipasta extreme / pasta cookers extreme


model EM 70/... CPG... EM 70/... CPE...

dati tecnici modelli gas technical data gas models

	dimensioni <i>dimensions</i>	n. vasche cottura <i>no. wells</i>	dim. vasca cottura <i>cooking well dim.</i>	capacità vasca <i>well capacity</i>	potenza gas <i>gas power</i>	potenza ele. <i>electric power</i>
	cm LxWxH	-	-	L	kW	kW
EM 70/40 CPG	40x73x87	1	30,7x34,2	26 L	10,5 kW	0,1 kW 220-240V 1N 50Hz
EM 70/80 CPG	80x73x87	2	30,7x50,8x40	26+26 L	21 kW	0,2 kW 220-240V 1N 50Hz

Connessione gas: 1/2"
Conexión de gas: 1/2"

dati tecnici modelli elettrici technical data electric models

	dimensioni <i>dimensions</i>	n. vasche <i>no. wells</i>	dim. vasca cottura <i>cooking well dim.</i>	capacità vasca <i>well capacity</i>	potenza elettrica <i>electric power</i>
	cm LxWxH	-	cm LxWxH	L	kW
EM 70/40 CPE	40x73x87	1	30,7x34,2	26 L	5,6 kW 380-415V 3N 50-60Hz
EM 70/80 CPE	80x73x87	2	30,7x50,8x40	26+26 L	11,2 kW 380-415V 3N 50-60Hz

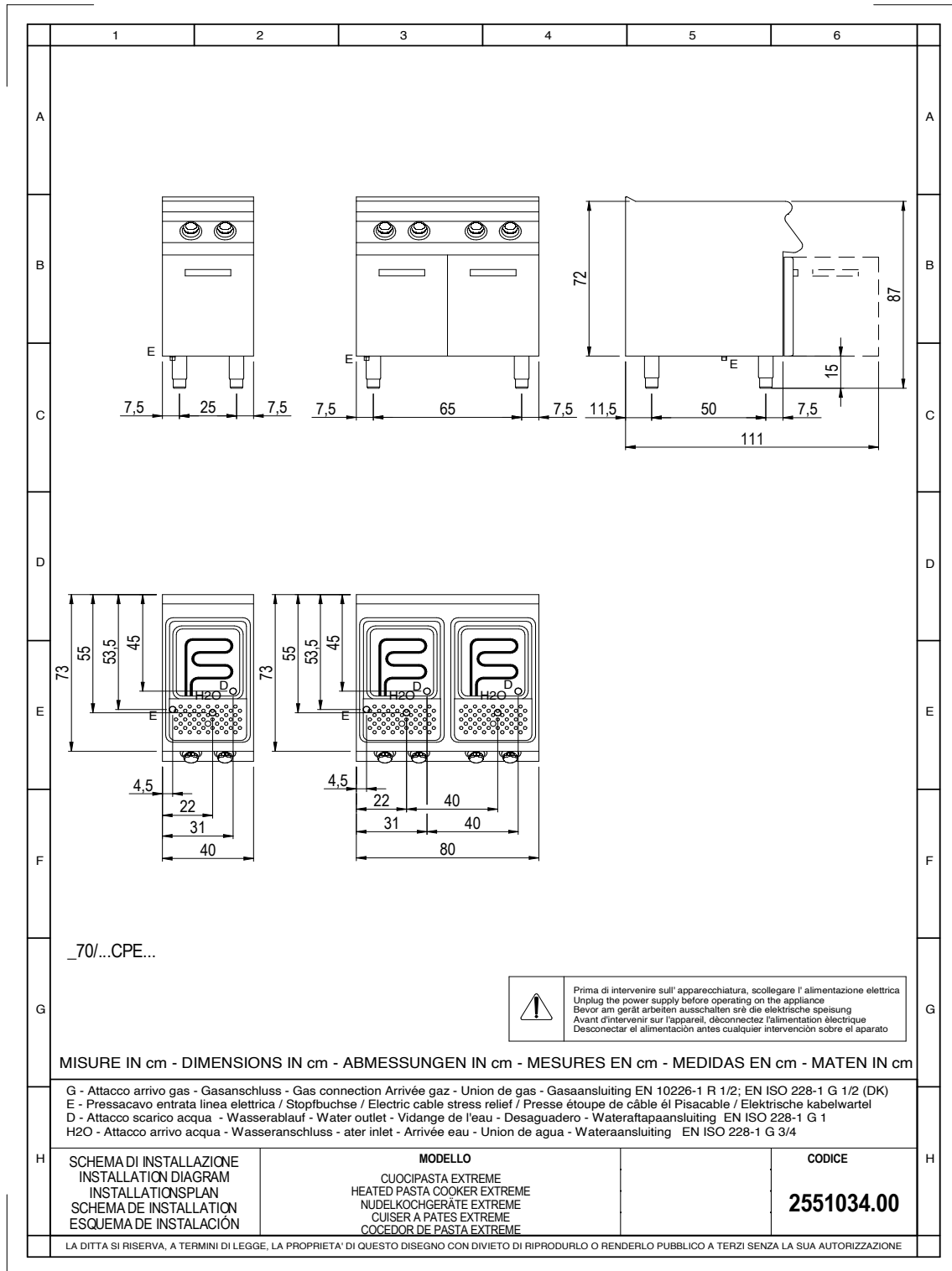
Per i modelli EM 70/40 CPE e 70/80 CPE disponibile anche potenza 220-240V 3 50-60Hz
For models EM 70/40 CPE e 70/80 CPE available also 220-240V 3 50-60Hz power

series emotion 700

type cuocipasta extreme / pasta cookers extreme

model EM 70/... CPG... EM 70/... CPE...

schema d'installazione
installation diagram



series emotion 700

type cuocipasta extreme / pasta cookers extreme

model EM 70/... CPG... EM 70/... CPE...

schema d'installazione
installation diagram

