

80CPG45

| CUISEUR À PÂTES À GAS CUVE 45 LT.

| GAS PASTA COOKER WITH 1 TANK 45 LT.



| Surface en acier inoxydable AISI 304 | Cuve en acier inox AISI 316 pour la résistance maximale | Faux fond en rond d'acier et grille d'appui pour les paniers en acier AISI 304 | 1 cuve à 45 litres (GN 1/1)

| Robinet pour chargement d'eau | Robinet pour l'évacuation d'eau | Brûleurs en acier inox à flamme stabilisée | Robinets à vanne de sécurité avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur | Allumage électronique à pile du pilote | Chambre de combustion autour de la cuve | Panneau de commande facilement démontable pour la maximum hygiène et facilité d'entretien | Cheminée d'évacuation amovible | Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur

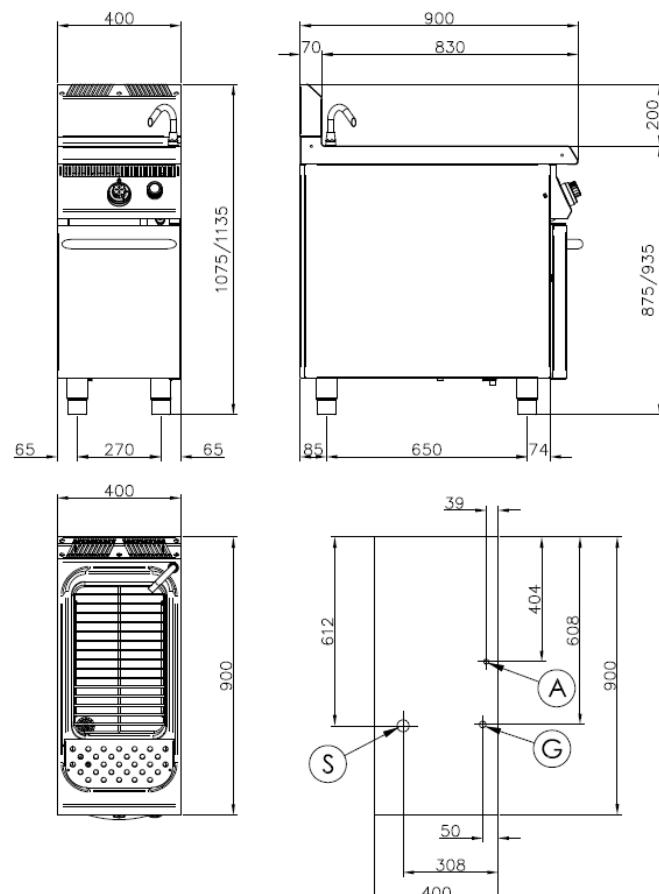
| Built in stainless steel AISI 304 | Tank in AISI 316 stainless steel with fully rounded corners | Baskets rest on perforated top which incorporates channel for drainage | 1 tank 45 lt. capacity GN 1/1 | Water cock for filling and emptying | Burner in stainless steel with stabilized flame | Valve tap with pilot flame for gas burner ignition | Piezoelectric ignition of pilot | Combustion chamber around the tank | Control panel which can be quickly removed for easy cleaning and maintenance | Removable vitrified cast iron exhaust grate | Adjustable AISI 304 stainless steel feet

MODÈLE
MODEL

DIMENSIONS mm

PUISSEUR GAZ KW
GAS POWER KWVOLUME m³POIDS Kg
WEIGHT KgRACCORDEMENT GAZ
GAS CONNECTION

80CPG45	400x900x900	13,9	0,6	70	Ø 1/2"
---------	-------------	------	-----	----	--------



A = Chargement d'eau Ø 1/2"
Water supply Ø 1/2"

S = Évacuation d'eau Ø 1"
Water drain Ø 1"

G = Gaz Ø 1/2"