

→ Cuocipasta a gas linea 900

Piano superiore stampato e rifinito al laser, con spessore dell'acciaio di 20/10, predisposto per giunzioni «testa a testa» sigillabili, per garantire la migliore accostabilità laterale fra le diverse apparecchiature, evitando fessure e infiltrazioni. Riscaldamento acqua in vasca ottenuto con bruciatori a combustione ottimizzata con accensione elettronica diretta.

Fiamma pilota e regolatore di potenza. Dispositivo che provvede al riempimento della vasca con acqua sempre pulita e termostato di sicurezza.

Manopole erogazione gas a regolazione progressiva dell'energia che consente il controllo della bollitura. Alimentazione bigas (le macchine vengono consegnate per gas metano) con ugelli intercambiabili forniti di serie.

Nota: cestelli non forniti. Vanno scelti in funzione delle singole esigenze.



CUOCIPASTA A GAS 1 VASCA

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Zona di sfioramento per la raccolta e lo scarico delle schiume e degli amidi del troppopieno.
- Vasca stampata con angoli arrotondati in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione del sale.
- I bruciatori sono dotati di valvola di sicurezza a termocoppia.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Capacità vasca litri	Potenza kW	Peso kg
EU393111	400x900x850	32-40	14	62

CUOCIPASTA A GAS 2 VASCHE

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Zona di sfioramento per la raccolta e lo scarico delle schiume e degli amidi del troppopieno.
- Vasche stampate con angoli arrotondati in acciaio inox AISI 316 resistenti alla corrosione del sale.
- I bruciatori sono dotati di valvola di sicurezza a termocoppia.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Capacità vasca litri	Potenza kW	Peso kg
EU393112	800x900x850	32-40	28	115