



- **Cuocipasta**
- **Pasta Cooker**
- **NudelKocher**
- **Cuiseur à pâtes**
- **Cuecepasta**

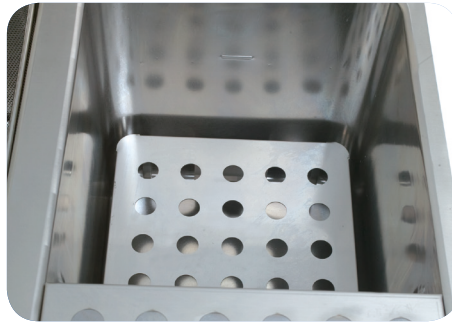
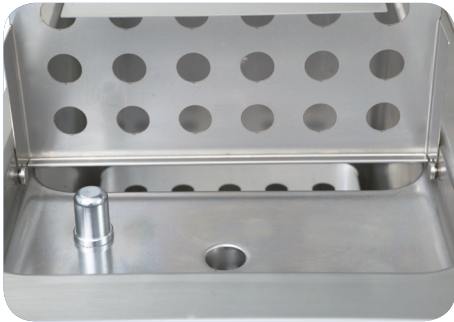
- - Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
 - Adatto per cottura in acqua di pasta secca, pasta ripiena, riso, verdure e cotture a vapore con l'utilizzo di particolari vassoi forati
 - Piano di lavoro arrotondato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm. 1,2 con invaso antitriboccamento e appoggio cestelli per scolatura, con camino posteriore incorporato
 - Vasche stampate in acciaio inox AISI 316 anticorrosione, con angoli arrotondati, capacità lt.28, dotate di falso fondo per cestelli
 - Rapporto acqua/pasta circa 8-10 litri/kg.
 - Zona frontale di sfioramento ed evacuazione amidi, con relativo foro di scarico, con pianetto frontale di appoggio cestelli in acciaio inox forato.
 - Rubinetti di carico e rabbocco acqua in vasca con comando sul cruscotto; Scarico realizzato in tubo di acciaio inox 18-10 comandato a rubinetto a sfera con leva di azionamento facilmente raggiungibile.
 - Modelli a gas: riscaldamento diretto tramite bruciatore tubolare multigas comandato da rubinetto valvolato massimo, minimo con sicurezza a termocoppia, Accensione piezoelettrica della spia pilota
 - Modelli elettrici: Riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento interne alla vasca per avere il massimo rendimento termico, controllate da termostato regolazione temperatura 40°C-110°C, con lampada spia generale + lampada spia di funzionamento elementi riscaldanti.
 - Cestelli forati inox AISI 304 18/10 con manico atermico con diverse combinazioni di cestelli
 - Manopole e maniglie in materiale atermico
 - Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
 - Certificazione di conformità CE/IMQ

- - Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
 - Optimal für trockene und gefüllte Nudelware, Reis, Gemüse bzw. als Dampfgarer mit speziellen GN-Behälter.
 - Abgerundete Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 18/10 mm. 1,2 mit tiefer Auffangzone, die das Überfließen des Wasser hindert. Korbabstellfläche undeingebauten hinteren Kamin
 - Tiefgezogener Becken aus korrosionsfestem, abgerundetem Edelstahl AISI 316, Inhaltsvermögen 28 Lt., mit doppeltem Boden für Körbe ausgestattet
 - Verhältnis Wasser/Pasta ca. 8-10 Lt./kg
 - Stärkeausführung und -abfluss am Frontbereich mit entsprechender Abflussöffnung und gelochter Korb-Abstellfläche aus Chromnickelstahl
 - Wasserhähne zum Ein- und Nachfüllen mit Schaltung auf der Schaltblende und Zulauf-Wasserrohr im Stärke-Ausführbereich; Abflussrohr aus Chromnickelstahl mit vorgeschaltetem Abflusshahn und leicht erreichbarem Betätigungshebel.
 - Gas-Modelle: direkte Heizung durch Hochleistungsbrenner mit Piezo-Zünder und Sicherheits-Ventilhahn.
 - Elektromodelle: Beheizung durch im Becken leistungsfähigen gepanzerten Edelstahlheizkörper, was eine maximale thermische Leistung erlaubt. Die Temperaturregulierung von 40°C-110°C erfolgt anhand des Thermostates, Allgemeinfunktionsleuchter und Heizkörperleuchter.
 - Gelochte Edelstahlkörbe AISI 304 18/10 mit athermischem Griff und verschiedenen Korbkombinationen
 - Wärmeisolierende Regler
 - Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
 - CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

- - Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
 - Suitable for cooking a variety of different types of pasta (both dry and fresh) as well as other foods (including rice and vegetables) in water; also suitable for steam-cooking using special perforated containers
 - A drainage system, basket draining rack and built-in rear chimney
 - AISI 316 stainless steel, corrosion-resistant pressed tanks with rounded corners (28 lt. capacity), false bottom for baskets included
 - Water/pasta ratio of about 8-10 litres/kg
 - Front overspill and starch removal double area with drain outlet and perforated stainless steel basket drainage shelf in front of well; Water filler and top-up taps with command on control panel
 - Drain line in 18-10 stainless steel controlled by ball valve with easy access lever.
 - Gas models: Direct heating by multigas tubular burner, controlled by a safety valve min./max. with thermocouple, piezoelectric ignition of the pilot light
 - Electric models: heating by means of stainless steel sheathed high-efficiency resistors inside the tank to get the maximum thermal output, controlled by a 40°C-110°C adjustable thermostat, General warning light + warning light showing when heating elements are on.
 - Perforated AISI 304 (18/10) stainless steel baskets with heat-proof handle; various combinations of baskets possible
 - Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
 - AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
 - Certified according to CE/IMQ standards

- - Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
 - Adapté pour la cuisson à l'eau de pâtes sèches, de pâtes farcies, de riz, de légumes et pour la cuisson à la vapeur en utilisant des récipients perforés spéciaux GN
 - Surface de travail arrondie en acier inox AISI 304 18/10 épaisseur de 1,2 mm avec protection anti-débordement et appui paniers pour l'égouttage des pâtes, avec conduit arrière incorporé pour l'évacuation des fumées.
 - Cuves moulées en acier inox AISI 316 anticorrosion, avec angles arrondis, capacité de 28 l., dotées d'un faux fonds pour paniers
 - Rapport eau/pâtes est de environ 8-10 litres/kg.
 - Evacuation frontale des amidons avec trou et tablette frontale de dépose des paniers perforée en acier inox.
 - Robinets d'arrivée et remplissage de l'eau de la cuve avec commande sur le tableau de commandes et robinet d'arrivée sur la zone d'évacuation des amidons; Tuyau d'évacuation en acier inox 18/10 commandé par robinet à bille avec levier de commande facilement utilisable
 - Modèles à gaz: Réchauffement direct à l'aide de brûleurs hautement performants avec allumage piézoélectrique et vanne de sécurité
 - Modèles électriques: Réchauffage par résistances blindées hautement performantes, situées à l'intérieur de la cuve et contrôlées par un thermostat de régulation de la température 40°C-110°C et voyant de fonctionnement et voyant pour fonctionnement éléments chauffants.
 - Paniers percés inox AISI 304 18/10 avec poignée athermique en plusieurs combinaisons de paniers
 - Manettes et poignées en matériel athermique
 - Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur
 - Certification de conformité CE/IMQ

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Apto para cocción en agua de pasta seca, pasta rellena, arroz, verduras y coccciones al vapor con utilización de bandejas perforadas especiales
- Superficie de trabajo redondeada de acero inox AISI 304 18/10 espesor mm. 1,2 con almacenamiento antidesborde y apoyo de cestas para escurrido, con conducto posterior incorporado
- Cubas estampadas en acero inoxidable AISI 316 anticorrosión, con esquinas redondeadas, capacidad 28 litros, dotadas de falso fondo para cestas
- Relación agua/pasta alrededor de 8-10 litros/kg
- Zona frontal de conducción y evacuación de los almidones provista de orificio de vaciado y superficie frontal para apoyar las cestas en acero inoxidable perforado.
- Grifos para introducir y rellenar de agua la cuba con mando situado en el panel correspondiente
- Desagüe realizado con un tubo de acero inox 18-10 controlado por una válvula de esfera provista de llave de accionamiento situada en una posición fácil de alcanzar.
- Modelos a gas: Calentamiento directo mediante un quemador tubular multigas controlado por un grifo con válvula de seguridad min./max. y termopar, encendido piezoeléctrico de la luz piloto.
- Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inoxidable de alto rendimiento dentro de la cuba para obtener el mejor rendimiento térmico, controladas por termostato de regulación de temperatura 40°C-110°C, luz de control general + luz de encendido de elementos de calentamiento
- Cestas perforadas inox AISI 304 18/10 con mango atómano con distintas combinaciones de cestas
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ



	L9/CPG1V40	L9/CPG2V80	L9/CPE2V1	L9/CPE4V2
Modello Model Modell Modèle Modelo				
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	mm. 400 x 900 x 850 h	mm. 800 x 900 x 850 h	mm. 400 x 900 x 850 h	mm. 800 x 900 x 850 h
Capacità vasche Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	40 Lt. x1	40 Lt. x2	40 Lt. x1	40 Lt. x2
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	kW GAS 15,0	kW GAS 30,0	kW 12,0 3N Ac400V 30 A	kW 24,0 3N Ac400V 30 A