

K7GCPP10

CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 26+26 LT.



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

Riscaldamento ottenuto tramite **bruciatore tubolare a fiamma stabilizzata in acciaio inossidabile**, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Potenza e rapidità di intervento degli elementi riscaldanti per evitare l'abbassamento della temperatura quando si immette il prodotto in vasca. Dotato di un rubinetto gas di sicurezza che permette di regolare la potenza **dal massimo al minimo**. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati per una facile pulizia. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.

Vasche di cottura (**capacità di 26 litri ciascuna**) realizzate con stampaggio a freddo in AISI 316, resistenti all'acqua salata e all'amido, con zona di sfioramento e evacuazione amidi, foro di scarico e piccolo piano frontale in inox forato per l'appoggio dei cestelli.

Rubinetto per il carico e il rabbocco acqua posizionato sul cruscotto. Scarico della vasca posizionato all'interno della macchina per evitare aperture accidentali. Raccordo di scarico interamente realizzato in acciaio inox AISI 316.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani testa a testa e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.

Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.

Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza**.

Accessori disponibili **su richiesta**.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 800 mm
Profondità: 700 mm
Altezza: 850 mm
Peso: 86 kg
Volume: 0.80 m³
Potenza gas: 17.40 kW

