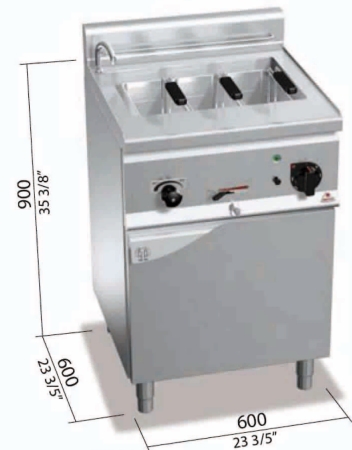
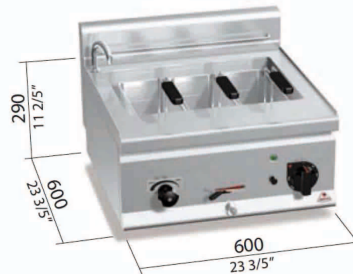


Mod. E6CP6B	Cod. 21221000
Mod. E6CP6M	Cod. 21221500



PASTA COOKERS

	Lt	25
	mm	350 x 500 x 220 h
	TOT. kW	8,25
	V	380-415 3N~



STANDARD 3 CESTI / 3 BASKETS / 3 PANIERS / 3 KÖRBE

OPTIONAL V3/A VOLTS 230 - 240 3 ~

ACCESSORI - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

CS 1/1 - 6 CS 1/2 - 6 CS 1/3 - CS 1/6 - CG60 - REG GPL - MP - KRF6 (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

COMBINAZIONI CUOCIPASTA - PASTA COOKER COMBINATIONS - COMBINAISONS CUISEUR À PÂTES - NUDELKOCHER ZUSAMMENSTELLUNGEN

C1 - 6C2 - 6C3 - 6C4 - 6C5 - C6

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.

Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio INOX AISI 316.

Capacità utile della vasca 25 Lt. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti dal fondo della vasca e protegge le resistenze situate direttamente all'interno della vasca.

Rubinetto di scarico a sfera con innesto frontale a baionetta (versione banco) e rubinetto di scarico a sfera situato all'interno del vano (versione con mobile), comandati da maniglia con impugnatura atermica. Piedini regolabili (versione con mobile).

Standard: 1P porta con maniglia stampata spessore 20/10 (versione con mobile) e 3 cesti 145 x 290 x 160 mm.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.

Pressed basin with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel.

25 l basin capacity. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that ensures that the baskets are kept away from the basin base and protects the heating elements positioned in the basin.

Spherical draining tap with front bayonet connection (free-standing version) and spherical draining tap in the compartment (version with cabinet) controlled by a heat-proof handle. Adjustable feet (version with cabinet).

Standard: 1P door with pressed handle of 20/10 thickness (version with cabinet) and 3 145 x 290 x 160 mm baskets.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée aux grands bords arrondis entièrement réalisée en acier INOX AISI 316.

Capacité utile de la cuve 25 l. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui éloigne les paniers du fond de la cuve et protège les résistances positionnées directement à l'intérieur de la cuve.

Robinet d'évacuation à bille avec fixation frontale à baïonnette (version à poser) et robinet d'évacuation à bille situé à l'intérieur du compartiment (version sur meuble) commandés au moyen d'une poignée athermique.

Pieds réglables (version sur meuble).

Standard: 1P porte avec poignée moulée d'une épaisseur de 20/10 (version sur meuble) et 3 paniers 145 x 290 x 160 mm.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Nutz Fassungsvermögen der Wanne 25 l. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, der einen Abstand der Körbe vom Wannenboden sicherstellt und die direkt im Inneren der Wanne befindlichen Heizelemente schützt.

Ablasskugelhahn mit frontaler Bajonettverbindung (Tischmodell) und Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus (Ausführung mit Möbel), Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Höhenverstellbare Füße (Version mit Möbel).

Standard: 1 Tür mit gestanztem Griff, Stärke 20/10 (Ausführung mit Möbel) und 3 Körbe 145 x 290 x 160 mm.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	V 380-415 3N~	kW 8,25
C	carico acqua - water charging remplissage d'eau - Wasserzulauf	R 3/8 UNI ISO 7/1 (E6CP6B) R 3/4 UNI ISO 7/1 (E6CP6M)	
D	scarico acqua - discharge of water décharge de l'eau - Wasserausslass	R 3/4 UNI ISO 7/1	

