

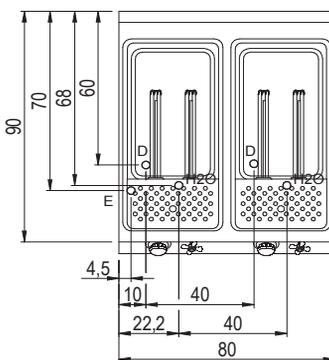
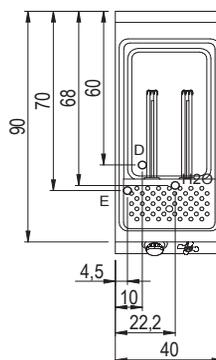
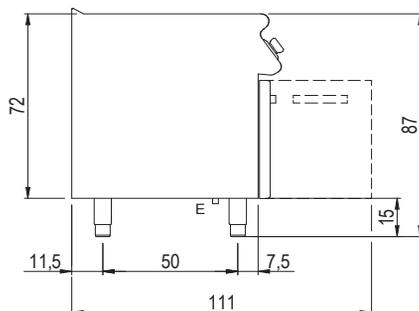
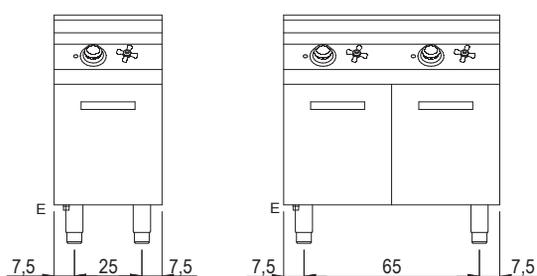


## Cuiseur à pâtes gaz 2 cuves, capacité 26+26 lt.

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
  - Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
  - Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
  - Cuve "emboutie" en acier inox AISI 316 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, épaisseur 15/10ème, résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'un trop plein pour les amidons. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve est placée sur la face avant de l'appareil, le robinet de décharge dans l'armoire inférieure. Une évacuation au réseau d'eau usagée est à prévoir.
  - Chauffage gaz, par des brûleurs à flamme horizontale, placés en-dessous de la cuve. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.
- NB : paniers en option.



**MARQUE MODULAR**  
**REF : PK 70/80 CPGS**  
**DIMENSION : 800x730x870h MM**  
**PUISSANCE : 19 kw**  
**VERSION : GAZ**  
**CAPACITE : 26 +26 L**



CASABLANCA  
 Bd Abdellah Ben Yacine N°9 (rond point chimicolor)  
 Tél: + 212 (0) 5 22 44 47 47  
 Fax: + 212 (0) 5 22 44 47 48  
 Email: info@golden-equipement.com

Email: commerciale@golden-equipement.com

Email: info@golden-equipement.com

### Description General

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 15/10. Cuisson parfaite en acier inox AISI 316 GN 2/3, capacité 26 L. Remplissage d'eau avec robinet installé sur le panneau de commande.

**Modèles électriques:** Chauffage par éléments chauffants fixes situés sous le fond du puits. Voyant lumineux installé sur le panneau de commande indiquant l'activation des éléments chauffants.

**Modèles au gaz:** Chauffage par brûleur en acier inoxydable situé sous le puits. Gaz fourni par soupape de sécurité avec thermocouple, brûleur pilote et dispositif piézoélectrique pour l'allumage automatique du brûleur.

### + Construction plus

- Éléments chauffants fixes (vision électrique) et brûleur pilote et dispositif piézoélectrique (version gaz)

### + Performance plus

- Capacité de 26 L dans un module restreint  
• Remplissage d'eau avec robinet installé sur le panneau de commande.

	dimensioni dimensions	n. vasche cottura no. cooking wells	dimensione vasca cottura well dimensions	capacità vasca well capacity	potenza gas gas power	connessione gas gas connection
	cm LxWxH	-	cm LxWxH	L	kW	"
PK 70/40 CPGS	40x73x87	1	30,7x50,8x40	26 L	9,5 kW	1/2"
PK 70/80 CPGS	80x73x87	2	30,7x50,8x40	26 L	19 kW	1/2"

	dimensioni dimensions	n. vasche no. wells	dimensione vasca well dimensions	capacità vasca well capacity	pot. elettrica electric power	sezione cavo/assorbimento cable section/absorption
	cm LxWxH	-	cm LxWxH	L	kW	mm/A
PK 70/40 CPES	40x73x87	1	30,7x34,2x40	26 L	7,6 kW 380-415V 3N 50-60Hz	
PK 70/80 CPES	80x73x87	2	30,7x34,2x40	26 L	15,2 kW 380-415V 3N 50-60Hz	