



### FR Cuiseurs à pâtes gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cuve, avec angles arrondis, en acier inox AISI 316, munie d'un trop-plein pour les amidons. Robinet d'eau pour le remplissage, vanne de décharge (à bille).
- Chauffage gaz par des brûleurs à flamme horizontale, placés en-dessous de la cuve. Allumage Piezzo électrique. Régulation par vanne gaz.

### NL Pastakokers gas

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (20/10mm), verstelbare poten in R.V.S. (150/200 mm), waterdichtheid IPX5.
- Kuip met afgeronde hoeken in R.V.S. AISI 316., Uitgerust met een overloop voor zetmeel. Een watertoevoer kraan en een afvoer (kogelkraan).
- Gasverwarming door branders met horizontale vlam, geplaatst onder de kuip. Elektronische ontsteking. Regeling door middel van gaskraan.

### DE Gas Nudelkocher

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. "Top" gestanzt (20/10 mm dick), regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200 mm), wassergeschützt "IPX5".
- Becken mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 316, ausgestattet mit einem Überlauf. Wasserhahn zum auffüllen des Beckens, Ablasshahn (kugelförmig).
- Gasaufheizung durch Brenner mit horizontaler Flamme unterhalb des Beckens. Elektrische Piezo-Zündung. Regulierung durch Gasventil.



TOP 20/10



POWER CONTROL

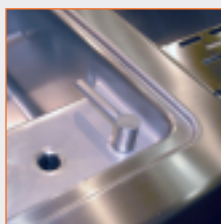
## ADVANTAGE

FR "Power control", garantissant puissance (16,5 kW) et rapidité, tout en économisant de l'énergie. Cuve emboutie, éléments de chauffe hors cuve. Pas de raccordement électrique !

NL Diepgetrokken kuip met "Power control" die kracht (16,5 kW) en snelheid garanderen, en toch energie bespaart. Verwarmingselementen buiten de kuip geplaatst. Geen elektrische aansluiting !

DE "Power control", garantiert Leistung (16,5 kW) und Schnelligkeit und spart gleichzeitig Energie. Gestanztes Becken in "Y" Form mit Heizelemente außerhalb des Beckens. Kein elektrischer Anschluss!

page 224



62 0,56

### G22/CPA4-N

4 640,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kcal/h : 14025

FR **Cuiseur à pâtes gaz, 1 cuve GN 1/1, sur meuble (sans paniers)**  
- Cuve GN 1/1 300x520xh260 mm, capacité 40 litres.

NL **Pastakoker gas, 1 kuip GN 1/1, op meubel (zonder korven)**  
- Kuip GN 1/1 300x520xh260 mm, capaciteit 40 liter.

DE **Gas Nudelkocher 1 Becken GN 1/1 auf Unterschrank (ohne Körbe)**  
- Becken GN 1/1, 300x520xh260 mm, Kapazität 40 Liter.



### G22/CPA8-N

7 702,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 28050

FR **Cuiseur à pâtes gaz, 2 cuves GN 1/1, sur meuble (sans paniers)**  
- 2 cuves GN 1/1 300x520xh260 mm, capacité 40 litres.

NL **Pastakoker gas, 2 kuipen GN 1/1, op meubel (zonder korven)**  
- 2 kuipen GN 1/1 300x520xh260 mm, capaciteit 40 liter.

DE **Gas Nudelkocher 2 Becken GN 1/1 auf Unterschrank (ohne Körbe)**  
- 2 Becken GN 1/1 300x520xh260 mm, Kapazität 40 Liter.



115 1,03

