

GAS NUDELKOCHER CPM30DM

SKU: CPM30DM



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>10 kW + 10 kW</u>
Stundenproduktion (Kg/h)	<u>15+15</u>
Behälterinhalt (L.)	<u>25+25</u>
Korbkapazität (L)	<u>2,5+2,5</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>8600 + 8600 kcal/h 34120 + 34120 BTU/h</u>
Methan	<u>G20 = 1,05 + 1,05 m³/h G25 = 1,23 + 1,23 m³/h</u>
FLÜSSIGGAS	<u>G30/G31 = 0,78 + 0,78 Kg/h</u>
Brenneranzahl	<u>2</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>800 x 700 x 1040(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>76</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>91</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>880 x 800 x 1200(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0,844</u>

Gehäuse und Körbe aus Edelstahl - Wannen aus Edelstahl AISI 316, Dicke 15/10, sandgestrahlt mit speziellen keramischen Mikrokugeln - Touch-System zum Entfernen von Nudelstärkeablagerungen - Korbgriffe und -knöpfe aus Isoliermaterial - praktischer Wasserfüllhahn, der an das Hauptnetz auf der Vorderseite angeschlossen werden kann - erhöhter Schornstein mit Aufkantungsfunktion - Hochleistungs-Edelstahlbrenner, mit optimierter Verbrennung, unter der Wanne angebracht, mit Sicherheitsventil und Thermoelement ausgestattet - Zündung mit piezoelektrischer und Pilotflamme - unabhängige Leistungsregelung für jede Wanne - erdgasbereit, geliefert mit LPG-Kit - mit Doppelboden für Korbablage auf einem neutralen Element.



