

## CUISEUR À PÂTE À GAZ CPM30DM

SKU: CPM30DM



### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Puissance Kw</b>	<u>10 kW + 10 kW</u>
<b>Production horaire (Kg/h)</b>	<u>15+15</u>
<b>Capacité de la cuve (L)</b>	<u>25+25</u>
<b>Capacité du panier (L)</b>	<u>2,5+2,5</u>
<b>Kcal/h - BTU/h</b>	<u>8600 + 8600 kcal/h 34120 + 34120 BTU/h</u>
<b>Méthane</b>	<u>G20 = 1,05 + 1,05 m³/h G25 = 1,23 + 1,23 m³/h</u>
<b>GPL</b>	<u>G30/G31 = 0,78 + 0,78 Kg/h</u>
<b>Brûleurs</b>	<u>2</u>
<b>Dimensions de la machine (l x p x h - mm)</b>	<u>800 x 700 x 1040(h) mm</u>
<b>Poids net (kg)</b>	<u>76</u>
<b>Poids brut (Kg)</b>	<u>91</u>
<b>Dimensions de emballage (l x p x h -mm)</b>	<u>880 x 800 x 1200(h) mm</u>
<b>Volume emballage (m3)</b>	<u>0.844</u>

Corps et paniers en acier inoxydable - Cuves en acier inoxydable AISI 316, épaisseur 15/10, sablées avec microsphères spéciales en céramique - système tactile pour éliminer les dépôts d'amidon de pâtes - poignées et boutons en matériau isolant - robinet de remplissage d'eau pratique pouvant être connecté au réseau principal sur le panneau avant - cheminée haute avec fonction de dossier - brûleurs en inox haute performance, à combustion optimisée, placé sous la cuve, équipé d'une soupape de sécurité et d'un thermocouple - allumage avec flamme piézoélectrique et veilleuse - régulation indépendante de la puissance pour chaque cuve - prêt pour le gaz naturel, fourni avec kit GPL - avec faux fond pour le support des paniers sur un élément neutre.

