ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ CPM30DM

SKU: CPM30DM

ADDITIONAL INFORMATION

Мощность Kw	10 kW + 10 kW
Часовая производительность (кг/ч)	15+15
Вместимость миска (L)	30+30
Вместимость корзины (L)	3+3
Ккал/ч -BTU/ч	8600 + 8600 kcal/h 34120 + 34120 BTU/h
Метана	G20 = 1,05 + 1,05 m³/h G25 = 1,23 + 1,23 m³/h
СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ	G30/G31 = 0,78 + 0,78 Kg/h
Количество горелок	2
размеры станка (л х ш х ч - мм)	800 x 714 x 1070(h) mm
вес нетто (кг)	108,5
вес брутто (кг)	124
размеры упаковки (л х ш х ч - мм)	880 x 800 x 1210(h) mm
Объем упаковки (м3)	0,852

Газовые макароноварки. В комплекте с корпусом - рабочая поверхность и передние панели из нержавеющей стали AISI 304 - ванна из нержавеющей стали AISI 316 - толщина 15/10 - ручки корзин и ручки крышек из теплоизоляционного материала - система сливного перелива для удаления остатков крахмала из макарон - шаровой сливной кран внутри рабочей камеры - пьезоэлектрическое зажигание с силиконовой защитой - питание от метана, в комплекте комплект для работы на сжиженном газе (LPG) - перфорированное дно.
CPM30DM: 2 ванны и двойной термостат для независимой работы.

Fimar S.p.A. | Via del Tesoro, 301 - 47826 Villa Verucchio (RN) | Tel. +39 0541 670736 | Email: info@fimargroup.it