

ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ CPM30DM

SKU: CPM30DM



ADDITIONAL INFORMATION

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

Газовые макаронварки. 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.

