



WERY 600 Grillserie
Pastakokerier



WERY

Elektriskt pastakokeri CPE64

Wery elektriskt pastakokeri CPE64 har 14 liters bassäng i rostfritt stål, med element på 5,7 kW. Kokeriet har lös insatsbotten och element som kan vridas upp, vilket förenklar rengöring. Enheten är utrustad med kallvattenpåfyllning och avtappning till avlopp, samt ett bräddavlopp som skyddar mot överkokning och överfyllning. Levereras med två rostfria pastakorgar 1/3.

Liten och effektiv

Wery pastakokeri är ett kompakt kokeri med hög effekt som därmed värms upp mycket snabbt. Kokeriet är avsett för uppkokning av förkokt pasta och grönsaker. Lämpliga för mindre gatukök.

Lång livslängd

Wery elektriskt pastakokeri har bassäng, front och sidor i rostfritt stål, vilket borgar för lång livslängd. Alla reglagen är utförda så att de skyddas från vatten. CE-godkänd och levereras med utförlig svensk bruksanvisning.

Placering och säkerhet

Enheten bör placeras på Wery stativ/underskåp/kylbänk men kan även placeras på annan bänk/kylbänk då enheten är utrustad med gummifötter.

Tillbehör: Pastakorg CCP1/3 (max 2 st), Pastakorg CCP1/6 (max 4 st), hopkopplingslist

Tekniska specifikationer

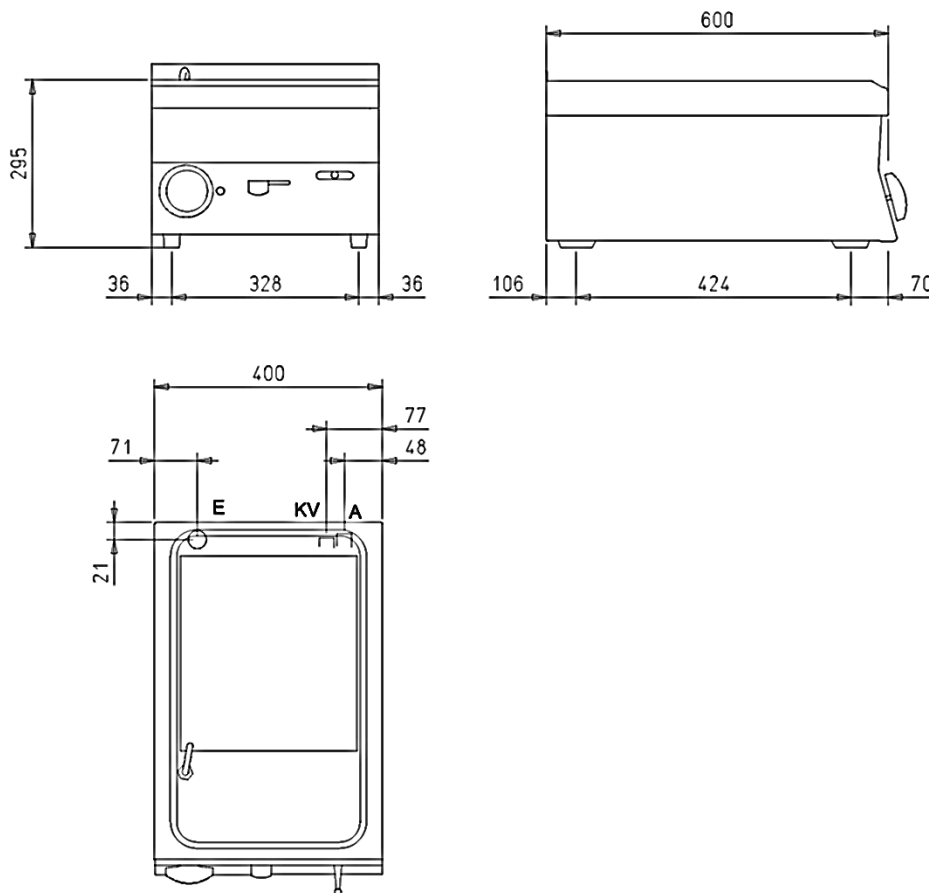
Effekt: 5,7 kW
Anslutning el: 400V ~ 50Hz AC
Rek. säkring: 10 A
Rek. anslutningskabel: 5x1,5 mm²
Anslutning gas:
Anslutning V/A: 1/2"/18 mm
Dimension BxDxH: 400x600x295 mm
Vikt bto/nto: 22/-- kg

Art. Nr: 1233.3004



WERY 600 Grillserie

Installationsritning CPE64



Symbolförklaring för installationsritning

E = Elanslutning
G = Gasanslutning
KV = Kallvattenanslutning
VV = Varmvattenanslutning
A = Avlopp

OBSERVERA!

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare **får inte användas** på fast installerad utrustning.
Kabel av kvalitet **RQQ / H05Z1Z1-F** rekommenderas
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



WERY

Elektriskt pastakokeri CPE66

Wery elektriskt pastakokeri CPE66 har 28 liters bassäng i rostfritt stål, med element på 9 kW. Kokeriet har lös insatsbotten och element som kan vridas upp, vilket förenklar rengöring. Enheten är utrustad med kallvattenpåfyllning och avtappning till avlopp, samt ett bräddavlopp som skyddar mot överkokning och överfyllning. Levereras med tre rostfria pastakorgar 1/3.

Effektiv

Wery pastakokeri CPE66 är ett kokeri med hög effekt som därmed värms upp mycket snabbt. Kokeriet är avsett för uppkokning av förkokt pasta och grönsaker. Lämpliga för gatukök och mindre restauranger.

Lång livslängd

Wery elektriskt pastakokeri har bassäng, front och sidor i rostfritt stål, vilket borgar för lång livslängd. Alla reglagen är utförda så att de skyddas från vatten. CE-godkänd och levereras med utförlig svensk bruksanvisning.

Placering och säkerhet

Enheten bör placeras på Wery stativ/underskåp/kylbänk men kan även placeras på annan bänk/kylbänk då enheten är utrustad med gummifötter.

Tillbehör: Pastakorg CCP1/3 (max 3 st), Pastakorg CCP1/6 (max 6 st)

Tekniska specifikationer

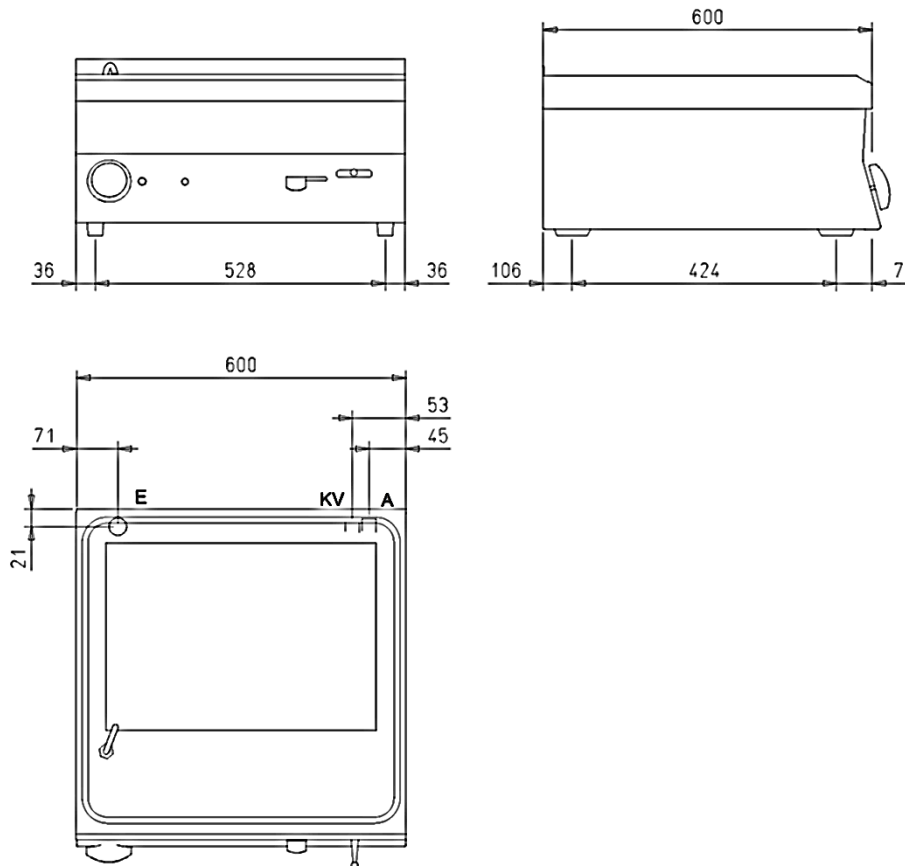
Effekt: 9 kW
Anslutning el: 400V ~ 50Hz AC
Rek. säkring: 13 A
Rek. anslutningskabel: 5x1,5 mm²
Anslutning gas:
Anslutning V/A: 1/2"/18 mm
Dimension BxDxH: 600x600x295 mm
Vikt bto/nto: 28/-- kg

Art. Nr: 1233.3006



WERY 600 Grillserie

Installationsritning CPE66



Symbolförklaring för installationsritning

E = Elanslutning
G = Gasanslutning
KV= Kallvattenanslutning
VV= Varmvattenanslutning
A = Avlopp

OBSERVERA!

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare **får inte användas** på fast installerad utrustning.
Kabel av kvalitet **RQQ / H05Z1Z1-F** rekommenderas
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB