



## 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 manuell kallvattenpåfyllning och avtappning till avlopp, samt ett bräddavlopp som skyddar mot överkokning och överfyllning. Levereras med tre rostfria pastakorgar CCP6.

### 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 CCP6 (max 3 st), Pastakorg CCP4 (max 6 st).

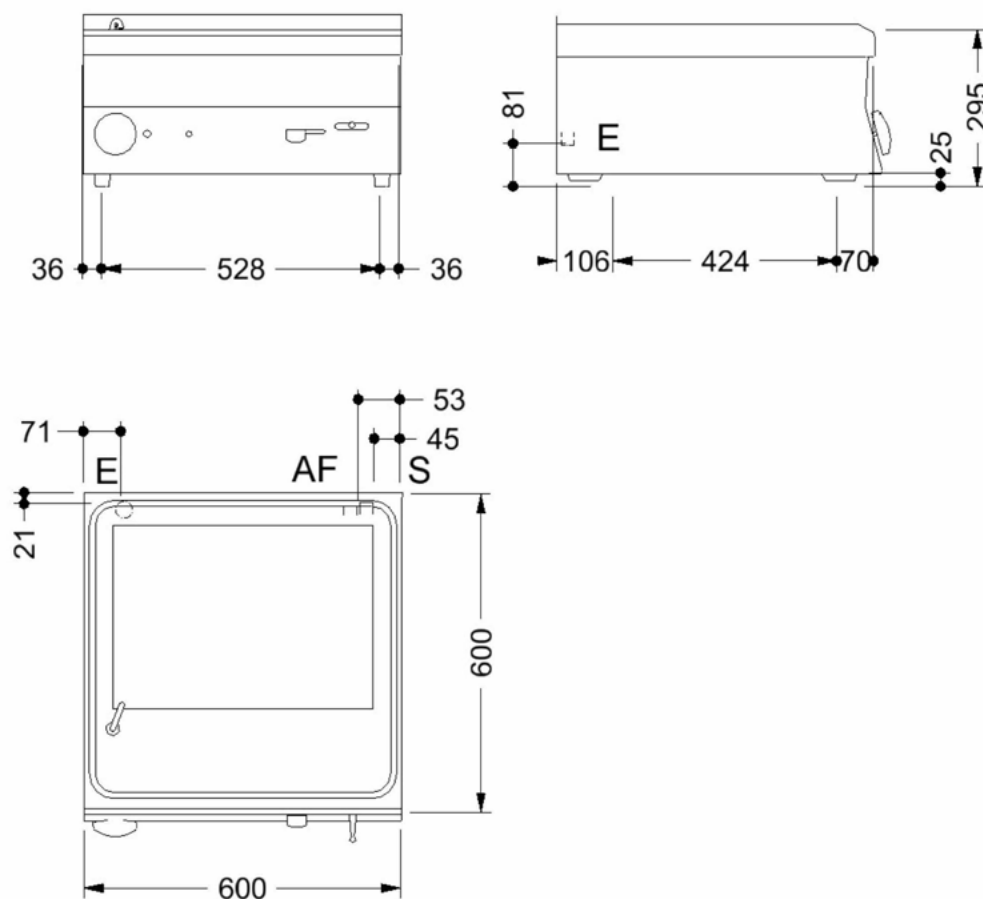
### Tekniska specifikationer:

Effekt	9 kW
Anslutning el	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring	13 A
Rek. anslutningskabel	5×1,5 mm <sup>2</sup>
Anslutning gas	
CE-kategori gas	
Anslutning VA	1/2"/18 mm
Dimension B×D×H	600×600×295 mm
Vikt bto/nto	28/-- kg





## Elektriskt pastakokeri CPE66 Installationsritning



### Symbolförklaring för installationsritning

- E – Elanslutning
- G – Gasanslutning
- KV – Kallvattenanslutning
- S – Avlopp

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 skall användas.  
Installation skall utföras av behörig yrkesman.  
Läs manualen före installation och driftstart.  
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB.