

Pastakokeri gas CP76G

Mareno pastakokeri gas CP76G har en bassäng om 42 liter och 14 kW effekt. Enheten är utrustad med en pressostat som skyddar mot torrkokning och vattenpåfyllning med finjustering. Kokeriet har dolda brännare i stål med flamvakt och elektrisk tändning samt överhettningsskydd. Effekten regleras med gaskran. Pastakokeri gas CP76G levereras utan korgar och lock. Anpassat för GN1/1-200. Mareno pastakokeri är CE-godkänd för gasol och naturgas.



CP76G

Effektiv och snabb

Mareno pastakokeri CP76G är utrustad med kallvattenpåfyllning och avtappning till avlopp, som styrs från frontpanelen. Kokeriet är försett med en stor expansionszon för att förhindra spill och bräddavlopp som skyddar mot överkokning och överfyllning. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Pastakokeri gas CP76G

Lång livslängd

Mareno CP76G pastakokeri är tillverkad med djuppressad bassäng, front och sidor i rostfritt stål, med 2 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd även i hårt belastade kök. Toppskivan är formgiven med spillkant fram- och baktill. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Levereras med utförlig, svensk manual.

Placering och säkerhet

CP76G levereras som golvmodell med stängt underskåp.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER	CP76G
Effekt	14 kW
Anslutning gas	1/2"
CE-kategori gas	I12H3B/P
Anslutning VA	Ø3/4" / Ø1"
Dimension BxDxH	600x750x900 mm
Tankvolym	42 L
Vikt	65 kg

TILLBEHÖR:

Korgar, lock, korglyft ACP7MSC, avställningskant, spisräcke, täcksida, sidoavslutning, överhylla. Lackering i valfri RAL-färg. Alla Mareno M1-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva -hygientopp.

