



Gas and electric pasta cookers

900

Cuocipasta a gas ed elettrici
Cuiseurs à pâte à gaz et électriques
Gas und Elektronudelkocher
Cuece pasta a gas y eléctricos



K9GCP05

In electric models heat is achieved by means of cronifer heating elements, which are in direct contact with water and ensure quick water boiling at any time. Cronifer is a special stainless steel alloy, suitable for food and very resistant to quick corrosion due to the action of salty water and starch.

A tap with variable capacity for water loading and refilling is placed on the appliance front part; the drain is placed inside the tank, so to avoid its accidental opening.

Nelle versioni elettriche il riscaldamento è ottenuto tramite resistenze in "cronifer" (speciale lega inox alimentare molto resistente all'aggressione rapida del sale e dell'amido) a contatto diretto dell'acqua che garantiscono in ogni momento una rapida ebollizione. Un rubinetto a portata variabile per il carico ed il rabbocco acqua è posizionato sul cruscotto, mentre lo scarico vasca è posizionato all'interno per evitare aperture accidentali.

Dans les modèles électriques la montée en température est obtenue grâce à des résistances en « cronifer » (alliage spécial en inox alimentaire, très résistant à l'agression rapide du sel et de l'amidon) qui, en contact direct avec l'eau, garantissent une ébullition rapide à tout moment.

Un robinet à portée variable pour la charge et le remplissage de l'eau se trouve sur la console, tandis que le vidage de la cuve est situé à l'intérieur pour éviter des ouvertures accidentelles.

Was die Elektro-Friteusen betrifft, erfolgt die Erhitzung mittels Widerstände aus "Cronifer" (eine besondere Edelstahl-Legierung, die eine sehr hohe Salz- und Stärkebeständigkeit aufweist), die in direktem Kontakt mit dem Wasser stehen und das Wasser jederzeit sehr schnell zum Kochen bringen. Im Armaturenbereich befindet sich ein Hahn zum Einlassen und Auffüllen von Wasser, während sich der Beckenauslass innen befindet, um ein versehentliches Öffnen zu vermeiden.

En los modelos eléctricos el calentamiento se consigue mediante las resistencias de "cronifer" (una aleación inoxidable especial para el sector alimentario muy resistente a la agresión rápida de la sal y del almidón) en contacto directo con el agua, garantizado así una rápida ebullición en cualquier momento. El panel cuenta con un grifo graduable para cargarlo y rellenarlo de agua, mientras que el desagüe de la cuba se encuentra en el interior para evitar que se abra accidentalmente.

Model								Description
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K9GCP05	a 900 b 450 h 850	74	0,60	13,8	11866	47090	-	Single tank - gas 40 lt. Monovasca gas 40 lt. Cuve simple – gaz – 40 lt. Gasgerät – 1 Becken à 40 Lt. 1 cuba a gas – 40 lt.
 K9GCP10	a 900 b 900 h 850	127	1,08	27,6	23731,7	94200	-	Double tank - gas 40+40 lt. 2 Vasche gas 40+40 lt. Cuve double gaz 40+40 lt. Gasgerät – 2 Becken à 40 Lt. je Becken 2 cubas a gas – 40+40 lt.
 K9ECP05	a 900 b 450 h 850	60	0,60	-	-	-	9,9	Single tank - electric 40 lt. Monovasca elettrico 40 lt. Cuve simple – électrique – 40 lt. Elektrogerät – 1 Becken à 40 Lt. Eléctrico 1 cuba – 40 lt.
 K9ECP10	a 900 b 900 h 850	101	1,08	-	-	-	19,8	Double tank - electric 40+40 lt. 2 Vasche elettrico 40+40 lt. Cuve double électrique 40+40 lt. Elektrogerät – 2 Becken à 40 Lt je Becken Eléctrico 2 cubas – 40+40 lt.
 K9COPCP	a 311 b 511 h 80	-	-	-	-	-	-	Pasta cooker lid Coperchio per cuocipasta Couverture pour cuisieurs à pâte Nudelkoherdeckel Tapa para cuece-pasta



Accessories for pasta cookers

900

Accessori per cuocipasta

Accessoires pour cuiseurs à pâte

Zubehöre für Nudelkocher

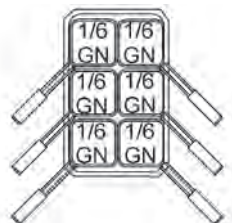
Accesorios para cuece pasta

Model								Description
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K26028	a 160 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/3 GN Cestello cuocipasta 1/3 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuece-pastas 1/3 GN
 K26029	a 140 b 140 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/6 GN Cestello cuocipasta 1/6 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/6 GN Nudelkocherkorb 1/6 GN Cesta para cuece-pastas 1/6 GN
 K26030	a 240 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/2 GN Cestello cuocipasta 1/2 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/2 GN Nudelkocherkorb 1/2 GN Cesta para cuece-pastas 1/2 GN
 K26031	a 290 b 490 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/1 GN Cestello cuocipasta 1/1 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/1 GN Nudelkocherkorb 1/1 GN Cesta para cuece-pastas 1/1 GN
 K26032	a 290 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 2/3 GN Cestello cuocipasta 2/3 GN Panier pour cuiseurs à pâte 2/3 GN Nudelkocherkorb 2/3 GN Cesta para cuece-pastas 2/3 GN
 K26072	a 290 b 140 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/3 GN Cestello cuocipasta 1/3 GN longitudinale Panier pour cuiseurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuece-pastas 1/3 GN

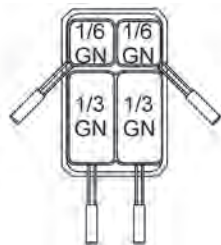
Basket possibilities

Configurazioni - Configurations - Korbmöglichkeiten - Configuraciones

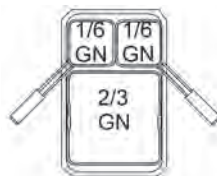
900 Series



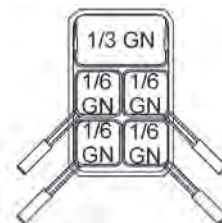
6 x K26029 (1/6 GN)



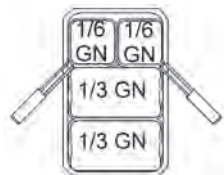
2 x K26029 (1/6 GN)
2 x K26072 (1/3 GN)



2 x K26029 (1/6 GN)
1 x K26032 (2/3 GN)



4 x K26029 (1/6 GN)
1 x K26028 (1/3 GN)



2 x K26029 (1/6 GN)
2 x K26028 (1/3 GN)



3 x K26028 (1/3 GN)



1 x K26028 (1/3 GN)
2 x K26072 (1/3 GN)



1 x K26028 (1/3 GN)
1 x K26032 (2/3 GN)



2 x K26030 (1/2 GN)



1 x K26031 (1/1 GN)

Basket possibilities for
Configurazioni per
Configurations pour
Korbmöglichkeiten für
Configuraciones para

K9GCP05 - K9GCP10 - K9ECP05 - K9ECP10
K9GCP05 - K9GCP10 - K9ECP05 - K9ECP10
K9GCP05 - K9GCP10 - K9ECP05 - K9ECP10
K9GCP05 - K9GCP10 - K9ECP05 - K9ECP10
K9GCP05 - K9GCP10 - K9ECP05 - K9ECP10