

70

ESSENTIAL SERIES

CVCS6E

ELEMENTO DI COTTURA STANDARD
STANDARD COOKING ELEMENT

OFFICINE GULLO
FIRENZE

CUOCIPASTA ELETTRICO 60 CM SU MOBILE (TRIFASE) ELECTRIC PASTA COOKER 60 CM ON CABINET (THREE PHASE)



DESCRIZIONE DESCRIPTION

Cuocipasta ad uso domestico e professionale di grande capienza. Ad alimentazione elettrica. Dotata di vasca singola GN1/1. Cestello in lamiera inox forata. A richiesta possibile avere cestelli in varie dimensioni e tipi, per consentire la cottura contemporanea di tipologie diverse di pasta. L'acciaio utilizzato per la vasca e il rubinetto per lo scarico dell'acqua di cottura, semplificano le operazioni di pulizia. Sicurezza in vasca tramite sensore presenza acqua. Corredato di rubinetto per carico acqua, sfioratore e scarico a pavimento. Ideale anche per la cottura di legumi, riso, uova e verdure. Grazie al kit di cestelli aggiuntivi Officine Gullo offre la possibilità di scegliere in un solo apparecchio tra cuocipasta, lo strumento di uso più comune, vaporiera, ottima per cuocere pesce e verdure, e infine il bagnomaria, utilizzato per cotture delicate e indirette.

Electric pasta cooker for home and professional use with large capacity. Equipped with single tank GN1/1 with perforated stainless steel basket. Baskets come in various sizes and styles on request, in order to allow simultaneous cooking of different types of pasta. The stainless steel tank, and the drain valve for drainage of cooking water, simplify cleaning operations. Security in bowl by water presence sensor. Equipped with tap for water handling, spillway and floor drain. Ideal for the cooking of legumes, rice, eggs and vegetables. Officine Gullo offers you the chance to choose between the pasta cooker, the most commonly used tool, the steamer, excellent for cooking fish and vegetables, and the bain-marie, to cook food gently and indirectly.

CARATTERISTICHE FEATURES

Costruzione Construction

Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore.
Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite, incorporating 2mm thick worktop, rounded edges, rear splash back.

Pulizia Cleaning

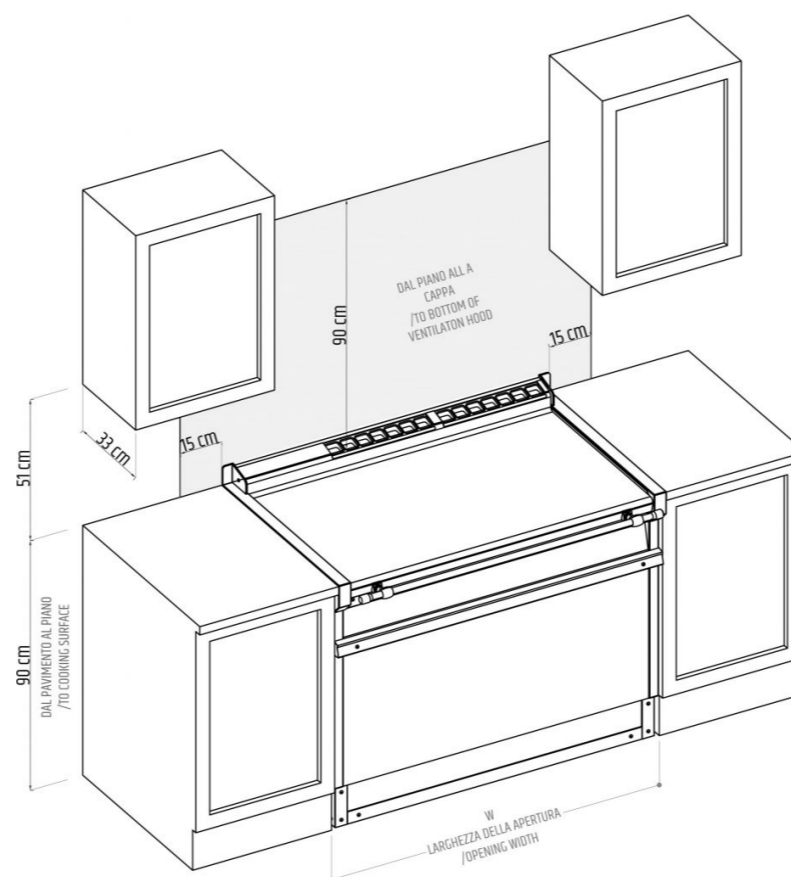
Tutte le superfici in acciaio spazzolato devono essere pulite con sgrassanti o prodotti specifici per l'acciaio e, laddove necessario, con l'ausilio di lana d'acciaio extrafine o carta vetrata extrasottile.
All the brushed steel surfaces should be cleaned using degreasing products or products specifically designed to be used on steel and, where necessary, extra-fine steel wool.

PRECAUZIONI DI MONTAGGIO PLANNING NOTES

In caso di mobile in legno posizionato a lato dellelemento, il mobile deve essere montato su piedini per garantire una corretta ventilazione della macchina.

(i) If the range is installed between wood cabinet, those must be on legs so that the proper ventilation and air flow is available to the range. (ii) Locate the electrical supply flush with the wall or floor and within the area shown in the illustration above.

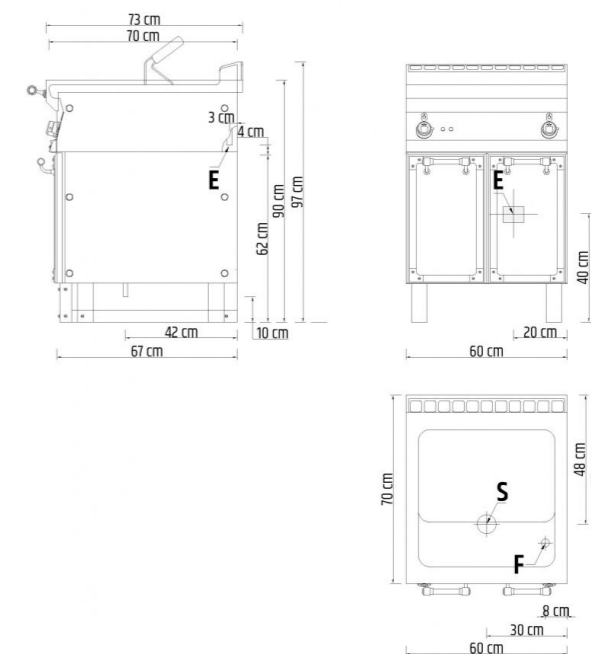
SCHEMA INSTALLAZIONE INSTALLATION SCHEME



N.B.: L'area evidenziata indica la porzione in cui non devono essere posizionati superfici infiammabili o materiali combustibili.

NOTE: Shaded area above countertop indicates minimum clearance to combustible surfaces, combustible materials cannot be located within this area.

DETTAGLI DETAILS



DATI TECNICI TECHNICAL INFO

LARGHEZZA - WIDTH	600 mm
PROFONDITÀ - DEPTH	730 mm
ALTEZZA - HEIGHT	900 mm
CAPACITÀ - CAPACITY	40 lt
DIAMETRO DEL TUBO - DIAMETER OF THE TUBE	1/2"
DATI NOMINALI CONNESSIONE ELETTRICA (W) - ELECTRIC CONNECTION RATING (W)	13500 W
MAXIMUM AMP USAGE	19.6 A
TENSIONE - VOLTAGE (V)	[400V-3N]
FREQUENZA (HZ) - FREQUENCY (HZ)	HZ: 50/60
TIPO DI SPINA - PLUG TYPE	Hard wired no cable supplied. Dedicated circuit required./Nessun cavo fornito in dotazione. Circuito dedicato richiesto.