

### CUOCIPASTA TOP ELETRICO 60 CM (TRIFASE) ELECTRIC TOP PASTA COOKER 60 CM (THREE PHASE)



### DESCRIZIONE DESCRIPTION

Cuocipasta da top ad uso domestico e professionale di grande capienza. Ad alimentazione elettrica. Dotato di rubinetto per scarico acqua frontale e cestello in lamiera inox forata. A richiesta è possibile avere cestelli in varie dimensioni e tipi, per consentire la cottura contemporanea di tipologie diverse di pasta. Lo scivolo è utilizzato per la vasca, semplifica le operazioni di pulizia. Sicurezza in vasca tramite sensore di presenza acqua. A richiesta è disponibile lo scarico a parete. Disponibile anche rubinetto per carico dell'acqua nella versione su mobile. Bisogna fare attenzione nel posizionarlo sui mobili con sportelli. 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 top pasta cooker for home and professional use, with large capacity. Equipped with front drain tap and perforated stainless steel basket. Equipped with single tank GN1/1. Baskets come in various sizes and styles on request, in order to allow simultaneous cooking of different types of pasta. The stainless steel tank, simplify cleaning operations. Security in bowl by water presence sensor. Drain on the wall on request. Available also the tap for water handling on the version with cabinet. Has to be placed above the door cabinet. 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

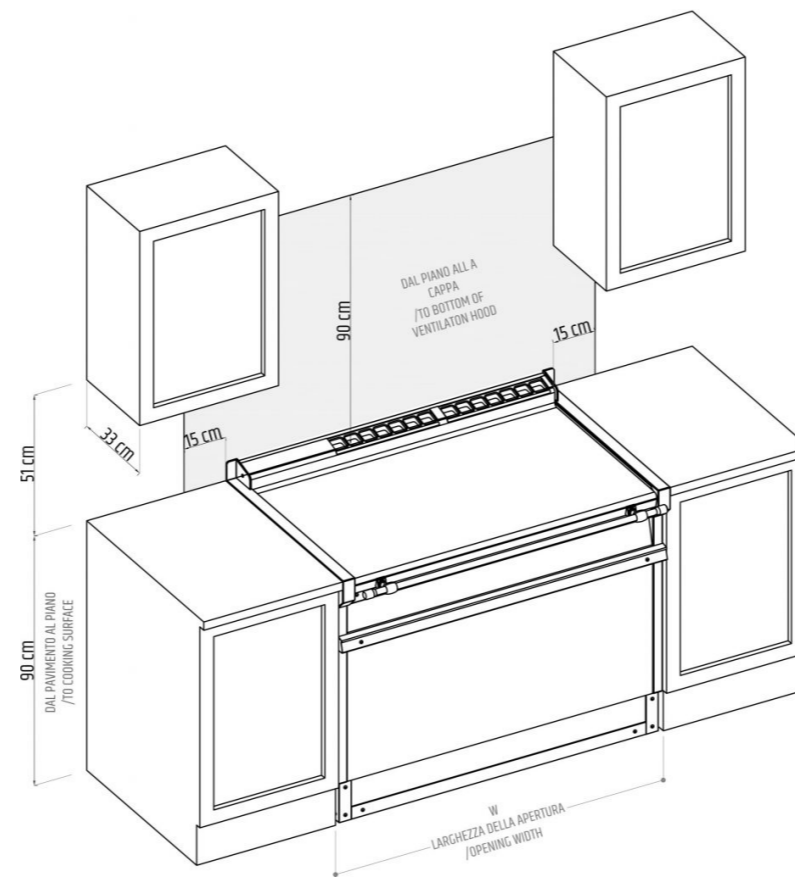
Tutte le superfici in acciaio spazzolato devono essere pulite con sgrassanti o prodotti specifici per l'acciaio e, laddove necessario, con l'ausilio di lana d'acciaio extrafine o carta vetrata extrasottile.  
All the brushed steel surfaces should be cleaned using degreasing products or products specifically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

### PRECAUZIONI DI MONTAGGIO PLANNING NOTES

In caso di mobile in legno posizionato a lato dell'unità 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.

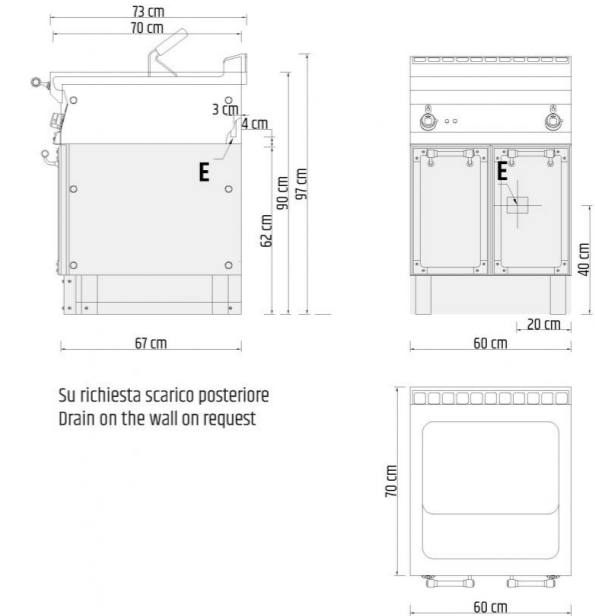
### SCHEMA INSTALLAZIONE INSTALLATION SCHEME



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
DATI NOMINALI CONNESSIONE ELETTRICA (W) - ELECTRIC CONNECTION RATING (W)	7500 W
MAXIMUM AMP USAGE	10.9 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.