

# CUOCIPASTA ELETTRICO 1 VASCA 28 LT

CODICE  
CR0990049

MODELLO  
D72/10CPE

SERIE  
DIAMANTE70

Project: .....

Rev.: .....

Zone: .....

Location: .....



weinnovate cooking



## CARATTERISTICHE GENERALI

- Diamante 70 puoi richiederla su top, su vano e su forni e in svariate soluzioni, per adattarsi a molteplici utilizzi e in ogni ambiente, dai più piccoli ai medio-grandi e in più, tutti i piani sono tagliati a laser per garantirti un perfetto accostamento di tutte le parti.
- Acciaio inossidabile AISI 304, finitura Scotch Brite.
- porta accessoriata basculante per riporre coltelli, mestoli e biberon.
- Cruscotto digitale e manopole a tenuta d'acqua.
- Doppio sportello: a ribalta e ad anta.
- Fianchi accessoriati fino a 7 vaschette o porta oggetti.
- Modularità di gamma: 200-400-600-800-1200
- Sistema di accoppiamento semplice e funzionale..
- Disponibili anche con zoccolatura.
- Ampia gamma di accessori.

## SPECIFICHE TECNICHE

- CUOCIPASTA ELETTRICO 1 VASCA 28 LT
- Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
- Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
- Vasche stampate con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 316 per garantire la massima resistenza alla corrosione.
- Carico acqua per mezzo di elettrovalvola con possibilità di carico rapido o lento.
- Erogatore acqua in acciaio inox e scarico a pavimento.
- Pressostato di sicurezza per impedire l'attivazione del riscaldamento senza acqua in vasca.
- Riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio AISI 304 situata in vasca e ruotabile di 90° per favorire la pulizia.

## CUOCIPASTA ELETTRICO 1 VASCA 28 LT

 CODICE  
CR0990049

 MODELLO  
D72/10CPE

 SERIE  
DIAMANTE70

## Technical Information

SPECIFICATIONS	DATA
MATERIALE	CR0990049
DEFINIZIONE	D72/10 CPE CUOCIPASTA EL. M40 1V.28LT
CODICE COMMERCIALE	D72/10 CPE
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	400 MM
DIM. PROFONDITA'	730 MM
DIM. ALTEZZA	870 MM
PESO NETTO	60,800
VOLUME (netto)	0,254 M3
LUNGHEZZA IMBALLO	450,000
LARGHEZZA IMBALLO	850,000
ALTEZZA IMBALLO	1150,000
VOLUME IMBALLO	0,440
PESO LORDO IMBALLO	70,000
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-415V 3N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	5,670 KW
GRADO IP	IPX4
MODELLO CERTIFICATO	D72/10 CPE
CERTIFICATO NR	-
GRADO IP / POT LAMP1	X4
CAPACITA'	15 litri
TIPOLOGIA	1 VASCA
NUMERO MODULI	1/2 MODULO

## CUOCIPASTA ELETTRICO 1 VASCA 28 LT

 CODICE  
CR0990049

 MODELLO  
D72/10CPE

 SERIE  
DIAMANTE70

## ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0999079	CCP12	CESTELLO CUOCIPASTA GN1/2
CR0999089	CCP13L	CESTELLO CUOCIPASTA GN1/3 IMPUGNATURE LATERALI
CR0999099	CCP13F	CCP13F CESTELLO CP GN1/3 IMP. FRONTALE
CR1356219	CCP13F60	CESTELLO CUOCIPASTA GN1/3 IMPUGNATURA FRONTALE PER D93/10CP
CR0999109	CCP16D	CESTELLO CUOCIPASTA GN1/6 IMPUGNATURA DESTRA
CR0999119	CCP16S	CESTELLO CUOCIPASTA GN1/6 IMPUGNATURA SINISTRA
CR0999129	CCP19	CESTELLO CUOCIPASTA GN1/9
CR0999159	CVCP26	CVCP26 COPERCHIO CP VASCA 26LT
CR0999229	7KIT-A	7KIT - A KIT CESTELLI CUOCIPASTA
CR0999239	7KIT-B	7KIT - B KIT CESTELLI CUOCIPASTA
CR0999249	7KIT-C	7KIT - C KIT CESTELLI CUOCIPASTA
CR0789950		
CR0789960		
CR0592779	NXZF4	ZOCCOLATURA FRONTALE M40 NXZF4
CR0592830	NX9ZG	GIUNZIONE ZOCCOLATURA
CR0599649	7ZL	ZOCCOLO LATERALE NX7ZL
MA97432000	NXR	KIT RUOTE NXR
MA97433000	NXRI	KIT RUOTE INOX NXRI
CR0592869	CR0592869	4 PIEDI X INSTALL.SU ZOCCOLO DI CEMENTO
CR0593580	NX9PT	KIT PIEDINI PER TOP NX9PT
CR0592879	CR0592879	KIT ANTI RIBALTAMENTO 2 PIEDI X N900
CR0592399	NXTVT1	KIT PANNELLI X VANO TECN.1 FRONTE NXTVT1
CR0592409	NXTVT2	KIT PANNELLI X VANO TECN.2 FRONTI NXTVT2
PTD7DX	PTD7DX	FIANCO DESTRO DIAMANTE 70
PTD7SX	PTD7SX	FIANCO SINISTRO DIAMANTE 70

# CUOCIPASTA ELETTRICO 1 VASCA 28 LT

CODICE  
CR0990049

MODELLO  
D72/10CPE

SERIE  
DIAMANTE70



*we*innovate cooking

*we* cook with  
**Diamante**

## Product's PLUS



Pressostato di sicurezza per impedire l'attivazione del riscaldamento senz'acqua in vasca.



Carico acqua per mezzo di elettrovalvola.



Attrezzatura certificata per direttiva bassa tensione 2014/35/EU secondo lo schema internazionale CB.



Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta con test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.

