

# Описание товара Макароноварка Тесноinox

## CP70G7



### Описание

Газовая макароноварка **Тесноinox CP70G7** серии Тесно70 используется на предприятиях общественного питания и торговли для отваривания всех видов макаронных изделий и других продуктов из теста. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, ванночка - из нержавеющей стали AISI 316. Оборудование может быть расположено у стены или как центральный остров.

В комплект поставки входят сменные насадки для газа, корзины не входят.

### **Особенности:**

- Штампованная верхняя поверхность с углублением против перелива жидкостей
- Сливное отверстие для удаления из емкости образующейся при варке пены
- Слив воды при помощи шарового крана, находящегося внутри ванночки
- Залив воды через специальный кран
- Подключение к воде и канализации
- Кран с клапаном и термопарой безопасности
- Пьезоэлектрическое зажигание
- Работает на жидком газе или метане
- Может быть скреплено с другим оборудованием серии специальными соединительными элементами

### **Дополнительные характеристики:**

- Типоразмеры гастроремкостей: GN 1/3, GN 2/3, GN 1/6
- Размеры ванны: 305x340x290 мм
- Габариты в упаковке: 800x760x1140 мм

**Опции (заказываются отдельно):** □

- Набор корзин 2х GN 1/3 120620
- Набор корзин 4х GN 1/6 120625
- Набор корзин GN 1/3 + 2х GN 1/6 120660
- Набор корзин 2х GN 2/6 120700
- Корзина GN 2/3 120635
- Крышка для корзины GN 2/3 120652
- Соединительный элемент 220585

**Характеристики**

Тип установки	напольный
Подключение	газ
Количество ванн	2
Общий объем	46 л
Объем ванны	23 л
Кран для слива воды	Да
Мощность	20 кВт
Ширина	700 мм
Глубина	700 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	67 кг
Вес (с упаковкой)	83 кг
Страна производства	Италия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.