



**TECNOSERVICE'21 srl**  
by Tinti Sergio  
Via Carlo Pisacane, 134  
61032 Fano (PU) Italy  
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911  
FAX +39 0721 809794  
e-mail: [staff@technochef.it](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>BS-CPG80E</b>	COCEPASTA A GAS MÓVIL, BERTOS, línea MACROS 700, serie PASTA ITALY, 2 depósitos independientes de acero inoxidable de 30+30 litros, potencia térmica Kw.24,00, Peso 94 Kg, dim.mm.800x700x900h	

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**COCINA DE PASTA A GAS MÓVIL, línea MACROS 700, serie PASTA ITALY, 2 depósitos independientes de acero inoxidable de 30+30 litros :**

- **encimera y paneles frontales en acero inoxidable AISI 304 ;**
- **tanques moldeados con grandes bordes redondeados fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI 316 ;**
- **capacidad útil de los tanques 60 litros ;**
- **circulación del agua garantizada por un fondo perforado** que distancia las cestas del fondo del tanque;
- **rebosadero de gran diámetro** para eliminar el exceso de almidones durante la cocción;
- **grifo de drenaje de bola** , ubicado en el interior del compartimento, controlado por una manija con agarre atérmico;
- **alto rendimiento garantizado** por el sistema de calefacción que envuelve exteriormente toda la superficie de la bañera;
- **encendido piezoeléctrico** con protección de silicona;
- **2 tanques independientes con controles separados** para una regulación de temperatura óptima e independiente;
- **puertas de espesor 20/10 con tirador ;**
- pies ajustables;
- **2 años de garantía .**

**NB :** Cestas no suministradas. Deben elegirse en función de las necesidades individuales.

marca CE  
Hecho en Italia

#### FICHA TÉCNICA

<b>Potencia térmica (Kw)</b>	24,00
<b>peso neto (Kg)</b>	94
<b>ancho (mm)</b>	800
<b>profundidad (mm)</b>	700
<b>altura (mm)</b>	900



	L	30+30
	mm	306 x 340 x 300 h (x2)
	kW	20
	kcal/h	17,200
	Btu/h	68,240
	G30/G31	kg/h 1,58
	G20	m <sup>3</sup> /h 2,12
	G25	m <sup>3</sup> /h 2,46

