

**series** pratika 700

**type** cuocipasta / pasta cookers

**model** PK 70/... CPGS... PK 70/... CPES...

PK 70/40 CPGS

PK 70/40 CPES

PK 70/80 CPGS

PK 70/80 CPES



## Descrizione generale

Piano di lavoro in AISI 304 spessore 15/10 con ampia zona di espansione. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 316 GN 2/3, capacità 26 L. Carico dell'acqua mediante rubinetto posto sul cruscotto.

**Modelli elettrici:** Riscaldamento ottenuto tramite resistenze fisse poste sul fondo della vasca. Lampada spia di segnalazione funzionamento resistenze.

**Modelli gas:** Riscaldamento con bruciatore in acciaio inox posto sotto la vasca. Erogazione gas mediante rubinetto di sicurezza con termocoppia, bruciatore pilota e accenditore piezoelettrico per l'accensione automatica del bruciatore.

## + Plus costruttivi

- Resistenze fisse (versione elettrica) e bruciatore pilota con accensione piezo (versione a gas)

## + Plus prestazionali

- Capacità di 26 L in un modulo contenuto (40x70)
- Carico dell'acqua regolabile mediante rubinetto sul cruscotto

## General description

Working top made of AISI 304 stainless steel, 15/10 thickness. Cooking well in AISI 316 stainless steel GN 2/3, 26 L capacity. Water filling with tap installed on control panel.

**Electric models:** Heating by fixed heating elements located under the bottom of the well. Indicator led installed on the control panel showing the activation of the heating elements.

**Gas models:** Heating by stainless steel burner located under the well. Gas supplied by safety valve with thermocouple, pilot burner and piezoelectric device for automatic burner ignition.

## + Construction plus


- Fixed heating elements (electric version) and pilot burner and piezoelectric device ( gas version)


## + Performance plus

- 26 L capacity in a restrained module
- Water filling with tap installed on control panel.

**series** pratika 700  
**type** cuocipasta / pasta cookers  
**model** PK 70/... CPGS... PK 70/... CPES...

## dati tecnici modelli a gas technical data gas models

	dimensioni <i>dimensions</i>	n. vasche cottura <i>n. wells</i>	dimensione vasca cottura <i>well dimensions</i>	capacità vasca <i>well capacity</i>	potenza gas <i>gas power</i>	connessione gas <i>gas connection</i>
	cm LxWxH	-	cm LxWxH	L	kW	"
<b>PK 70/40 CPGS</b>	40x73x87	1	30,7x50,8x40	26 L	9,5 kW	1/2"
<b>PK 70/80 CPGS</b>	80x73x87	2	30,7x50,8x40	26 L	19 kW	1/2"

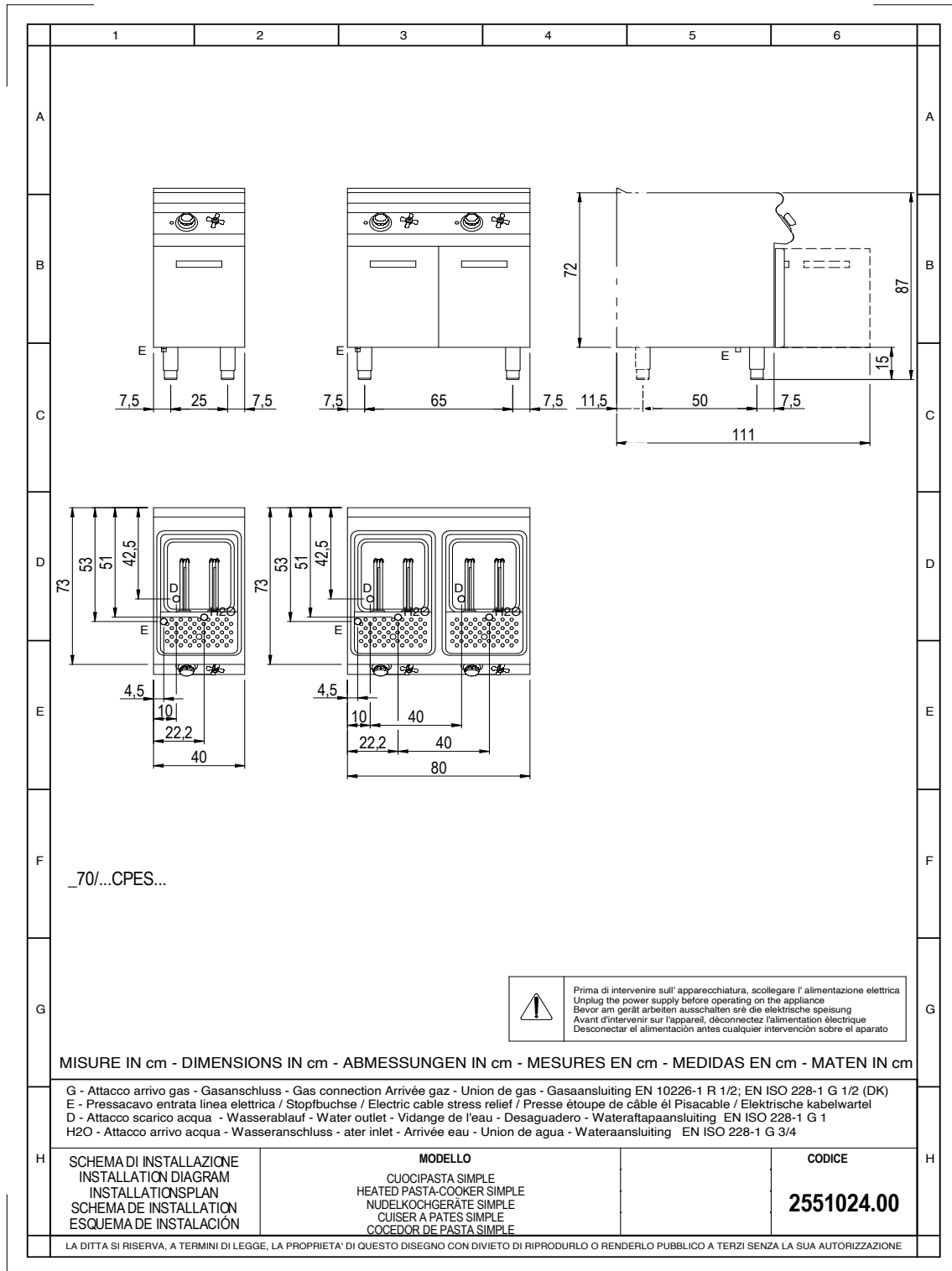
	dimensioni <i>dimensions</i>	n. vasche <i>n. wells</i>	dimensione vasca <i>well dimensions</i>	capacità vasca <i>well capacity</i>	pot. elettrica <i>electric power</i>
	cm LxWxH	-	cm LxWxH	L	kW
<b>PK 70/40 CPES</b>	40x73x87	1	30,7x34,2x40	26 L	7,6 kW 380-415V 3N 50-60Hz
<b>PK 70/80 CPES</b>	80x73x87	2	30,7x34,2x40	26 L	15,2 kW 380-415V 3N 50-60Hz

Per i modelli PK 70/40 CPES e 70/80 CPES disponibile anche potenza 220-240V 3 50-60Hz

For models PK 70/40 CPES e 70/80 CPES available also with 220-240V 3 50-60Hz power

**series** pratika 700  
**type** cuocipasta / pasta cookers  
**model** PK 70/... CPGS... PK 70/... CPES...

**schma d'installazione**  
**installation diagram**



**series** pratika 700  
**type** cuocipasta / pasta cookers  
**model** PK 70/... CPGS... PK 70/... CPES...

## schma d'installazione installation diagram

