



# 1 • COTTURA

1/4 brasiere e cuocipasta

## Cuocipasta professionale elettrico serie 90 con vasche da 40 Lt. completo di cesti







 **HOT** +10 ÷ +100°C 

Vasca 40 Lt. capacità massima di cottura 4 kg di pasta







**CCE91** cuocipasta serie 90 1 vasca lt. 40 L 45 x P 90 x H 85

	12KW 380V (3F+N)		32A 5 POLI
			1/2" GAS M
			1" GAS M



**CCE92** cuocipasta serie 90 2 vasche lt. 40+40 L 90 x P 90 x H 85

	24KW 380V (3F+N)		63A 5 POLI
			1/2" GAS M
			1" GAS M



**ZORZI** [www.zorzi.vr.it](http://www.zorzi.vr.it)

[info@zorzi.vr.it](mailto:info@zorzi.vr.it)

Via A. Pacinotti, 31 - CAP 37135 - Verona - Italy - Tel. +39 045 956917 (4 linee r.a.) - Telefax +39 045 8621285