



Mod. 3911+6327



Mod. 3914+6327

**PASTA COOKER**

Made from AISI 304 stainless steel.  
 Scotch Brite polish.  
 Option: Perforated baskets GN 1/6 or GN 1/3.  
 Equipped with drain tap and thermostat for temperature control.  
 Available on electric and gas operation.

**COZEDOR DE MASSA**

Construídos em aço inoxidável AISI 304.  
 Acabamento Scotch Brite.  
 Opcional: cesta perfurada GN 1/6 ou 1/3.  
 Equipado com torneira e termostato de controlo de temperatura.  
 Disponível em versão de funcionamento eléctrica ou a gás.

**CUECE PASTA**

Construídas en acero inoxidable AISI 304.  
 Acabado en Scotch Brite.  
 Opcional: Cestas perfuradas GN 1/6 o GN 1/3.  
 Equipado con grifo de desagüe y termostato para regulación de temperatura.  
 Disponible en versión de funcionamiento eléctrico o gas.

**CUISEUR À PATE**

Fabrication en acier inoxydable AISI 304.  
 Finition Scotch Brite.  
 Option. Panier gastronorm GN 1/6 au GN 1/3.  
 Équipé avec robinet de drain et thermostat de réglage de température.  
 Dinponible versión eléctrica ou de gaz

Model	→ ↗ ↑ (mm)	(Litros)	(Cestas GN)	(Kcal/h)	
3911	4 0 0. X 900 x 850	40	6x1/3 ou 3x1/3	12.037 Kcal/h	-
3913	4 0 0. X 900 X 850	40	6x1/3 ou 3x1/3	-	400/3V - 8,3 Kw
3912	4 0 0. X 750 X 850	26	4x1/3 ou 2x1/3	8.598 Kcal/h	-
3914	400 X 750 X 850	26	4x1/3 ou 2x1/3	-	400/3V - 5,5 Kw