



BERTO'S
the best catering equipment

ПАСТА КУКЕРИ



- Конструкция от неръждаема стомана
- Варианти с една и две вани
- Капацитет на ваната - 25 /30 Lt.
- Кран за пълнене
- Газови варианти - с неръждаеми горелки, предпазна термодвойка, пиезоелектрическо запалване и пилотен пламък
- Електрически варианти - работен и защитен термостат; неръждаеми нагревателни елементи
- Допълнителни аксесоари- кошници за паста с различни размери



МОДЕЛ	ОПИСАНИЕ	РАЗМЕРИ	kW	Kcal/h	Btu/h	КОНСУМАЦИЯ НА ГАЗ
CPG40E	Паста кукер газов, капацитет - 25 Lt. , произв. 15 kg/h свободностоящ, с 1 врата	400x700x900	10	8.600	34,120	G 30/G31 kg/h 0,78 G20 m3/h 1,05
CPG40	Паста кукер газов с двойна вана, капацитет - 25 Lt., произв. 15 kg/h, свободностоящ с 1 врата	400x700x900	10	8.600	34,120	G 30/G31 kg/h 0,78 G20 m3/h 1,05
CPG80E	Паста кукер газов с две вани, капацитет 25+25 Lt., произв. 30 kg/h, свободностоящ с 2 врати	800x700x900	20	17.200	68,240	G 30/G31 kg/h 0,78 G20 m3/h 1,05
CPG80	Паста кукер газов с 2 двойни вани, капацитет 25+25 Lt., произв. 30 kg/h, свободностоящ с 2 врати	800x700x900	20	17.200	68,240	G 30/G31 kg/h 0,78 G20 m3/h 1,05
CPE40	Паста кукер електрически, капацитет 30 Lt., произв. 15 kg/h, свободностоящ с 1 врата	400x700x900	7,0			

БУТО

гр. София, ж.к. "Дружба-2", ул. "Обиколна" №111
тел./факс: ++359 2 489 94 38; 489 94 39; 489 45 50
моб: ++359 888 25 69 01, e-mail: buto@mail.bg