

## Modulaire bereidingsapparatuur Automatische pasta koker, elektrisch, 2x 190 lt, 2 manden

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



291163 (CR42E)

Elektrische pasta koker 2x  
190 liter, 2 manden met  
automatische lift,  
400v-50-3N

### Omschrijving

#### Product Nr.

Elektrisch verwarmde pastakoker met twee kookbassins van 190 liter. De pastakoker met twee kookmanden voor elk 20 kg product, die onafhankelijk van elkaar bediend worden door een tijd klok met liftstelsel. De pastakoker heeft een ruime toepassing: het koken van pasta, rijst, aardappelen en groenten. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. Beplating en bovenblad van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304). 2 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden, met kookbassins van 2 mm dik roestvrijstaal 1.4404 (AISI316L). Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster. Naadloos ingelaste kookbassins met ronde hoeken en een overloopzone met afvoer. De verwarmingselementen zijn onzichtbaar onder de bodem van het kookbassin geplaatst. De bassin verwarming is traploos regelbaar door middel van een regelknop op het front. Bedieningspaneel geplaatst op een kolom op het bovenblad, met 2 digitale timers en draaiknoppen voor keuze van de watervulling (handmatig of automatisch) en 2 bedieningen van de mandenlift. Aan het eind van het automatische kookprogramma wordt de lift automatisch in werking gesteld, de lift werkt met een elektromotor met 24 volt stroom. De veiligheidsklep met sensor voorkomt de werking zonder watervulling. Gebalanceerd scharnierende dubbelwandige deksels. 2" aftapkranen op het front voor het legen van de kookbassins. De unit met gladde oppervlakken voor eenvoudige reiniging. Geplaatst op 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150-200 mm. IP25 waterdicht en beschermd.

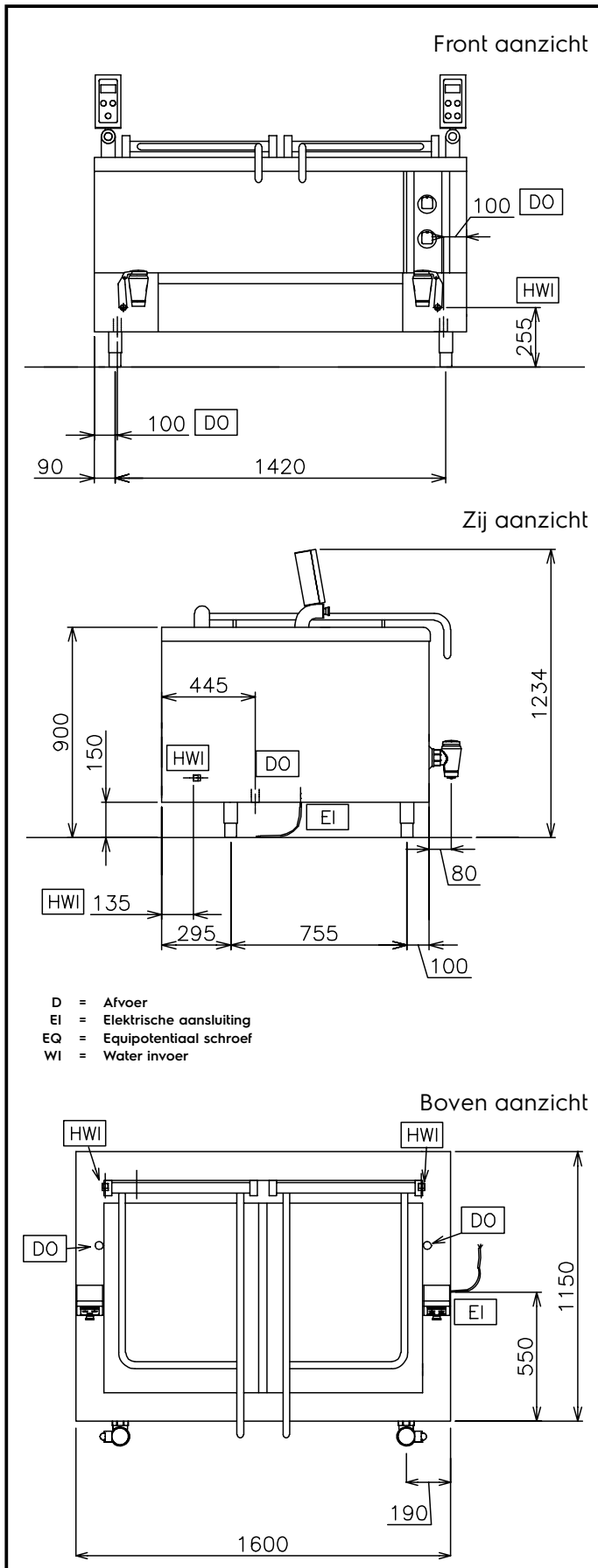
### Uitvoering

- Hoog productie kookapparaat voor pasta, rijst, aardappelen en groente. Perfecte oplossing voor centrale keukens, ziekenhuizen, grote bedrijfsrestaurants, hotels. Kan ook toegepast worden in de voedsel industrie en productie laboratoria's.
- Automatische lift en kanteling van de kookmanden aan het einde van het kookproces door een elektromechanische lineaire motor met 24 volt laagspanning besturing.
- Automatische watervulling en automatische niveauregeling door middel van magneetventielen met elektronische regeling.
- De stoom hoeveelheid wordt geregeld via een kogelkraan.
- Eenvoudig en functioneel bedieningspaneel uitgevoerd met een transparant plexiglas afdekkap voor extra bescherming.
- Elektroventiel met sensor voorkomt verwarming als er geen water in het kookbassin is.
- Aan/uit schakelaar met controlelamp voor ingeschakeld apparaat.
- Automatische ontsteking geïntegreerd in de elektronische printplaat.

### Constructie

- Elektronische regeling voor de eindstop van de kookmanden.
- Toegevoerde stoomdruk van 0,5 bar.
- De besturing- en beveiligingsunit bestaat uit een veiligheidsventiel, een drukafbouwklep en een manometer.
- De kookmanden en alle overige onderdelen die in contact zijn met water zijn vervaardigd van roestvrijstaal 1.4404 (AISI316L).
- Ruime 2" aftapkraan met geïsoleerde handgreep, geplaatst op het front van het apparaat.
- Verwarming met roestvrijstalen branders.

### Goedkeuring


**Elektra**

<b>Voltage</b>	
291163 (CR42E)	400 V/3N ph/50 Hz
<b>Aangesloten vermogen</b>	30 kW

**Water**

<b>Warm water aansluiting</b>	3/4"
<b>Koud water aansluiting</b>	3/4"
<b>Afvoer aansluiting</b>	2"

**Algemene gegevens**

<b>Aantal bakken</b>	2
<b>Effectieve bak afmetingen, lengte</b>	625 mm
<b>Effectieve bak afmetingen, hoogte</b>	410 mm
<b>Effectieve bak afmetingen, breedte</b>	640 mm
<b>Bak capaciteit, max.</b>	190 lt MAX
<b>Externe afmetingen, lengte</b>	1600 mm
<b>Externe afmetingen, breedte</b>	1280 mm
<b>Externe afmetingen, hoogte</b>	850 mm
<b>Gewicht, netto</b>	380 kg
<b>Aantal korven</b>	2
<b>Waterdichtheid index</b>	IP25