

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Automatische pasta koker 2x 150 lt, 2 manden, elektrisch 30 kW

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



391129 (E9PCEP2RF0)

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

Omschrijving

Product Nr.

Elektrisch verwarmde pastakoker met twee kookbassins van 150 liter. De pastakoker met twee kookmanden voor elk 15 kg product, die bediend worden door een tijd klok met liftstelsel. De pastakoker heeft een ruime toepassing: het koken van pasta, rijst, aardappelen en groenten of het regenereren van sous-vide producten. Roestvrijstalen dragend frame met roestvrijstalen beplating. 2 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 900XP units. Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster. Naadloos ingelaste kookbassins, 625x640x410 mm, van 2 mm dik roestvrijstaal AISI316L met ronde hoeken en een overloopzone met afvoer. De roestvrijstalen verwarmingselementen zijn onzichtbaar onder de bodem van het kookbassin geplaatst. De bassin verwarming is traploos regelbaar door middel van metalen regelknoppen, verdiept op het front geplaatst. Twee bedieningspanelen geplaatst op kolommen op het bovenblad, met digitale timer en draaiknoppen voor keuze van de watervulling (handmatig of automatisch), bediening van de kookmand lift en een noodstopknop. 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 het kookbassin. 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm. IP25 waterdicht en beschermd.

Uitvoering

- Hoge productiviteit en kwaliteit dankzij de hoge thermische efficiëntie en de automatische regeling van de bereidingstijd.
- De waterbassins zijn voorzien van een overloop om schuimvorming te voorkomen.
- Grote afvoer waarop manden geplaatst kunnen worden voor het uitlekken.
- Waterbassins van 150 liter, vervaardigd van roestvrijstaal AISI316L.
- Continu bijvulling van het waterniveau.
- Automatische water bijvulling.
- Automatische ontsteking wanneer het water het minimum niveau bereikt en een sensor met magneetklep voor bescherming tegen oververhitting als er geen water is.
- Digitale timer voor nauwkeurige instelling van de bereidingstijd.
- Eenvoudig en functioneel bedieningspaneel.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- De mand wordt automatisch gekanteld aan het einde van het kookproces.
- Verwarming via afgeschermd roestvrijstalen elementen.
- Solide inwendig frame van roestvrijstaal en externe panelen met satijn afwerking.
- IPX5 waterdicht.

Goedkeuring

