

Modulare Großküchengeräteserie Steam Automatic Pasta Cooker 2x190lt

Technisches Datenblatt	
ARTIKEL #	
MODELL #	
NAME #	
SIS #	
AIA #	



291162 (CR42V)

* NOT TRANSLATED *

Hauptmerkmale

- Magnetventil mit Fühler als Trockengehschutz.
- Einfache, funktionale Bedienblende mit durchsichtigem Plexiglasdeckel für zusätzlichen Schutz.
- Dampffluss durch Kugelventil geregelt.
- EIN-/AUS-Schalter mit Betriebszustands-Anzeigeleuchte.
- Automatische Zündung in der Elektronikkarte integriert.
- Automatische Wasserfüllung und Wiederauffüllung über Magnetventile und elektronische Schalttafel.
- Die gehobenen Körbe werden am Ende des Garzyklus über einen elektromechanischen Niederspannungsaktivator (24V) automatisch gekippt.
- Hochproduktive Produktionsmaschine zum Kochen von Nudeln, Reis und Gemüse. Ideale Lösung für Großküchen, Krankenhäuser, Schulkantinen, Feinkostläden, Hotels. Sie wird auch in der Lebensmittelindustrie und in Produktionslabors eingesetzt.

Konstruktion

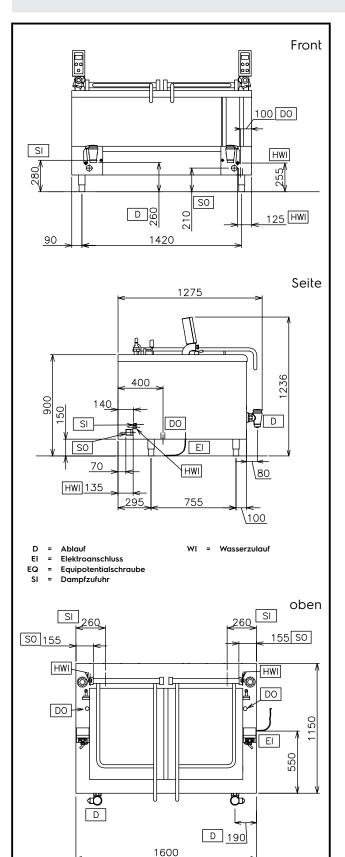
- Elektronische Regelung der Korb-Endposition.
- Dampfzufuhrdruck 0,5 bar.
- Regel- und Sicherheitsvorrichtung mit Sicherheitsventil, Druckabbauventil und Manometer.
- Einsatzkorb und alle anderen mit Wasser in Kontakt kommenden Teile aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4436.
- Großer 2" Ablaufhahn mit isoliertem Griff an der Gerätefront.
- [NOTTRANSLATED]

Genehmigung:





Modulare Großküchengeräteserie Steam Automatic Pasta Cooker 2x190lt



Elektrisch

Netzspannung:

291162 (CR42V) 230 V/1N ph/50 Hz

Dampf

Dampferzeugung: externe Quelle

Dampfzufuhr-Größe: 1"1/4
Kondenswasserablauf-Größe: 1/2"
Max. Dampfdruck: 0.45 bar

Schlüsselinformation

Anzahl Becken: 2

Beckenabmessungen

(Nutzinhalt) Länge: 625 mm

Beckenabmessungen

(Nutzinhalt) Höhe: 410 mm

Beckenabmessungen

(Nutzinhalt) Tiefe: 640 mm

Beckeninhalt: 190 lt MIN; 190 lt MAX

Außenabmessungen, Länge:1600 mmAußenabmessungen, Tiefe:1280 mmAußenabmessungen, Höhe:850 mmNeltogewicht:380 kgAnzahl Körbe:2

