

## Gamma cottura modulare

### Cuocipasta automatico a gas con 1 vasca da 380 litri e 2 cesti da 20 kg

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



291164 (CR40G)

Cuocipasta automatico a gas con 1 vasca da 380 litri e 2 cesti da 20 kg

## Descrizione

### Articolo N° \_\_\_\_\_

Rivestimento esterno e struttura portante in acciaio AISI 304.  
Vasca di cottura con angoli arrotondati in acciaio AISI 316 dotata di sfioratore.  
Cestelli di cottura in acciaio AISI 316, elevabili e ribaltabili automaticamente a fine cottura con capacità di carico 2 x 20 Kg.  
Caricamento e reintegro automatico dell'acqua.  
Rubinettoni di scarico posti sul fronte e dotati di maniglia isolante.  
Coperchio coibentato dotato di maniglia in acciaio inox 18/10 montato su cerniere e molle per il controbilanciamento.  
Pannello comandi dotato di protezione in plexiglas trasparente e temporizzatore per programmare i tempi di cottura.  
Grado di protezione all'acqua IPX5.  
Riscaldamento a gas con camera di combustione in acciaio AISI 309 e accensione automatica tramite accenditore elettronico.  
Elettrovalvola gas interfacciata con sonda di controllo che esclude la possibilità di fiamma in assenza di acqua in vasca, con riaccensione automatica al segnale di raggiunto livello minimo.  
Capacità vasca 380/340 litri.

## Caratteristiche e benefici

- Macchina di cottura ad alta produttività per pasta, riso e verdure. Soluzione ideale per centri di cottura, ospedali, mense scolastiche, gastronomie, alberghi. Trova applicazione anche nell'industria alimentare e nei laboratori di produzione.
- Cestello elevabile e ribaltabile automaticamente al termine del ciclo di cottura, tramite attuatore elettromeccanico alimentato a bassa tensione (24 V).
- Caricamento e rabbocco automatici dell'acqua in vasca attraverso una elettrovalvola con centralina elettronica.
- Dispositivo di sicurezza che interrompe automaticamente l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma pilota.
- Flusso del vapore controllato attraverso una valvola a sfera.
- Pannello di controllo semplice e funzionale, dotato di coperchio in plexiglass trasparente per una protezione aggiuntiva.
- Bruciatore robusto con accensione elettronica e controllo di serie.
- Una sonda impedisce il riscaldamento quando non c'è acqua in vasca.

## Costruzione

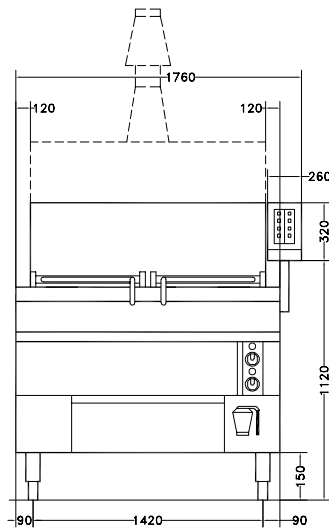
- Controllo elettronico per il fine corsa dei cesti.
- Pressione di alimentazione del vapore a 0,5 bar.
- Sistema di controllo e sicurezza costituito da una valvola di sicurezza, una valvola di depressurizzazione e un manometro.
- Vasca, cestello di cottura ed elementi a contatto dell'acqua in inox AISI 316.
- Rubinettoni di scarico di grandi dimensioni 2" posti frontalmente, dotati di maniglia isolante.
- Tutte le apparecchiature a gas sono predisposte per il gas metano, è possibile l'utilizzo con GPL sostituendo gli ugelli forniti di serie.
- Bruciatori in acciaio inox.

## Accessori opzionali

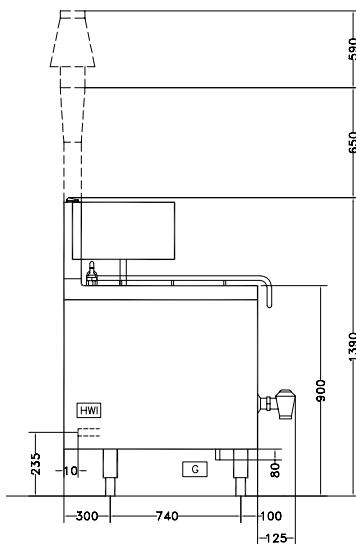
- Interruttore di tiraggio con diam. PNC 206132   
150 mm
- Anello adattatore per PNC 206133   
convogliatore fumi, diam. 150 mm

Approvazione: \_\_\_\_\_

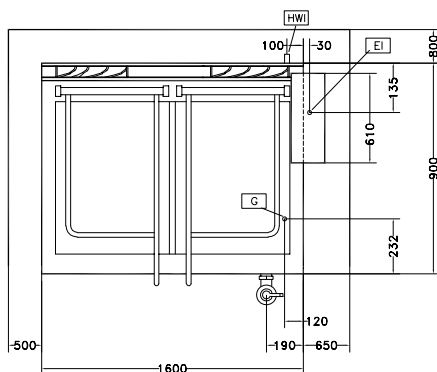
Fronte



Lato



Alto



- D = Scarico acqua                      WI = Ingresso acqua  
 EI = Connessione elettrica  
 EQ = Vite Equipotenziale  
 G = Connessione gas

#### Elettrico

Tensione di alimentazione:

291164 (CR40G)

230 V/1N ph/50 Hz

#### Gas

Potenza gas:

60 kW

Tipo di gas:

GPL; Gas metano

Connessione gas:

1"1/4

#### Informazioni chiave

Numero vasche:

1

Dimensioni utili vasca

(larghezza):

625 mm

Dimensioni utili vasca

(altezza):

410 mm

Dimensioni utili vasca

(profondità):

640 mm

Capacità vasca:

0 lt MIN; 380 lt MAX

Dimensioni esterne,

larghezza:

1600 mm

Dimensioni esterne,

profondità:

1280 mm

Dimensioni esterne, altezza:

850 mm

Peso netto:

386 kg

Numero di cestelli

2