

Gamma cottura modulare Cuocipasta automatico a vapore con 1 vasca da 380 litri e 2 cesti da 20 kg

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**291165 (CR40V)**Cuocipasta automatico a
vapore 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 vapore indiretto su intercapedine in acciaio inox 18/10.
Pressione di alimentazione vapore 0.5 bar con gruppo di regolazione costituito da: valvola di sicurezza, valvola di depressione e manometro di controllo pressione.
Scaricatore di condensa (obbligatorio) non incluso.
Capacità vasca 380/340 litri.

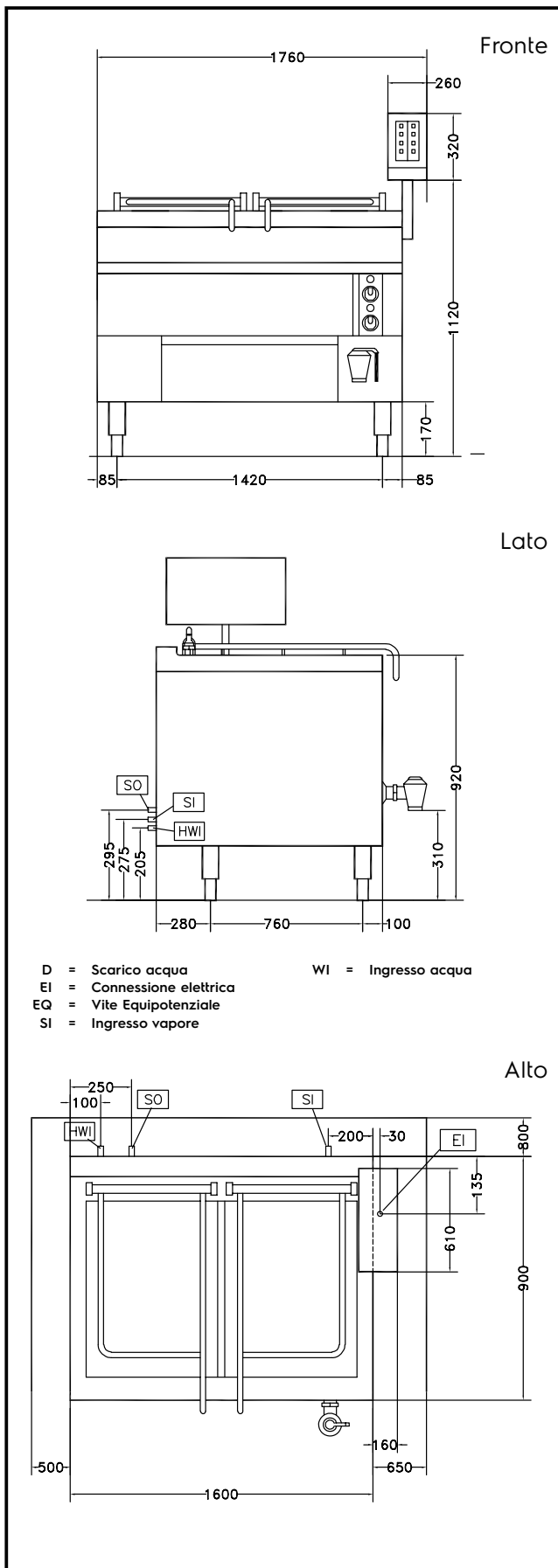
Caratteristiche e benefici

- 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.
- Flusso del vapore controllato attraverso una valvola a sfera.
- Pannello di controllo semplice e funzionale, dotato di coperchio in plexiglas 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.
- Bruciatori in acciaio inox.

Approvazione: _____



Elettrico

Tensione di alimentazione:

291165 (CR40V)

230 V/1N ph/50 Hz

Vapore

Generazione di vapore:

External source

Dimensioni foro di immissione vapore:

1"1/4

Dimensioni foro di scarico condensa:

1/2"

Pressione massima del vapore:

0.45 bar

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:

345 kg

Numero di cestelli

2