ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Gamma cottura modulare
Cuocipasta automatico a gas
2 vasche da 190 lt cadauna



291161 (CR42G) Cuocipasta automatico a gas con 2 vasche da 190 litri e 2 cesti da 20 kg

Descrizione

Articolo N°

Rivestimento esterno e struttura portante in acciaio AISI 304.
Due vasche 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 posto sul fronte e dotato di maniglia isolante.
Coperchio coibentato dotato di maniglione 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 2 x 190/160 litri.

Approvazione:

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 valovola a sfera.
- Pannello di controllo semplice e funzionale, dotato di coperchio in plexiglass trasparente per una protezione aggiuntiva.
- Una sonda impedisce il riscaldamento quando non c'è acqua in vasca.
- Interruttore ON/OFF con indicatore luminoso che mostra se la macchina è accesa.
- Accensione automatica integrata nel pannello elettronico.

Costruzione

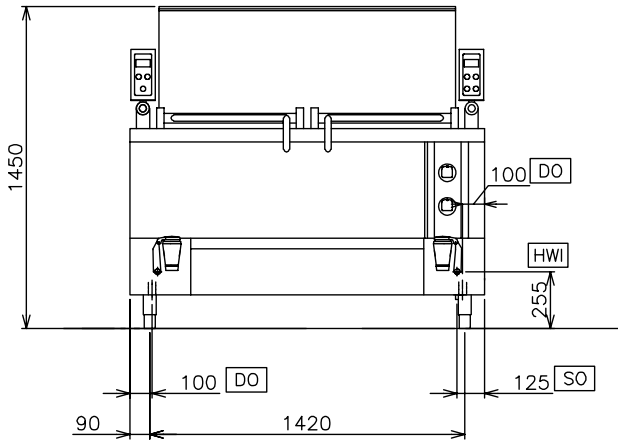
- Controllo elettronico per il fine corsa dei cesti.
- Pressione di alimentazione del vapore a 0,5 bar.
- Sistema di controllo e sicurezza costituito da una valvola di sicurezza, una valvola di depressurizzazione e un manometro.
- Vasca, cestello di cottura ed elementi a contatto dell'acqua in inox AISI 316.
- Rubinettone di scarico di grandi dimensioni 2'' posto frontalmente, dotato 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

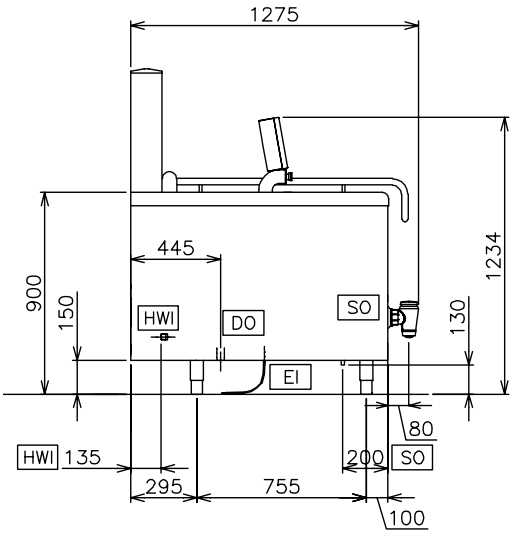
- Interruttore di tiraggio con diametro 150 mm PNC 206132 ❑
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm PNC 206133 ❑

Gamma cottura modulare
Cuocipasta automatico a gas 2 vasche da 190 lt cadauna

Fronte

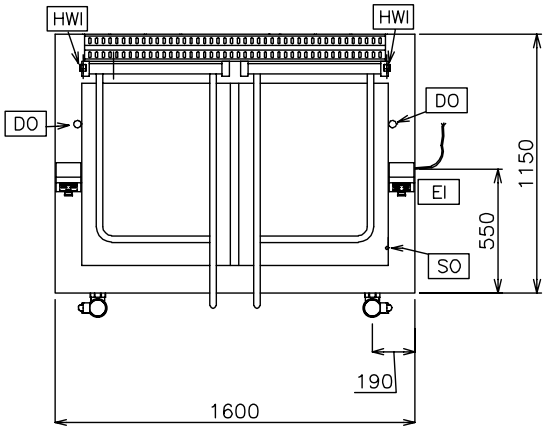


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	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:	2
Dimensioni utili vasca (larghezza):	625 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	410 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	640 mm
Capacità vasca:	190 lt MIN; 190 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

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.11.20