ZANUSSI PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



291162 (CR42V) Cuocipasta automatico a vapore 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 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 2 x 190/160 litri.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

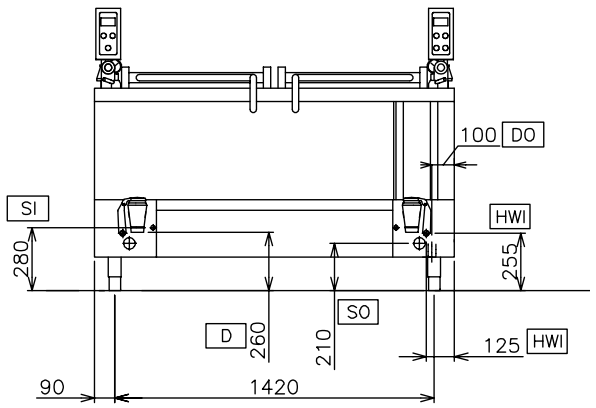
- Macchina di cottura ad alta produttività per pasta, riso e verdure. Soluzione ideale per centri di cottura, ospedali, mense scolastiche, gastronomie, alberghi. Trova applicazione anche nell'industria alimentare e nei laboratori di produzione.
- Cestello elevabile e ribaltabile automaticamente al termine 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.
- 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

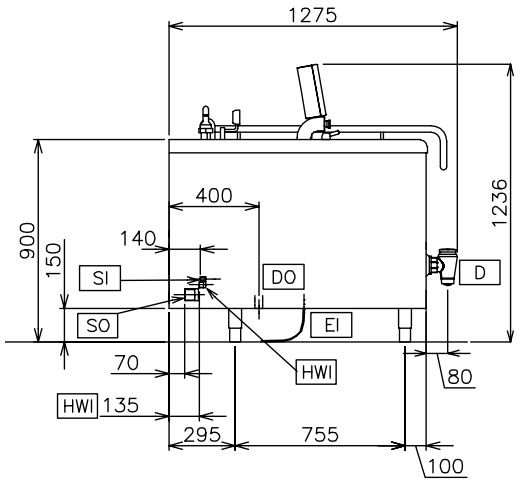
- Controllo elettronico per il fine corsa dei cesti.
- Pressione di alimentazione del vapore a 0,5 bar.
- Sistema di controllo e sicurezza costituito da una valvola di sicurezza, una valvola di depressurizzazione e un manometro.
- Vasca, cestello di cottura ed elementi a contatto dell'acqua in inox AISI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

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

Fronte

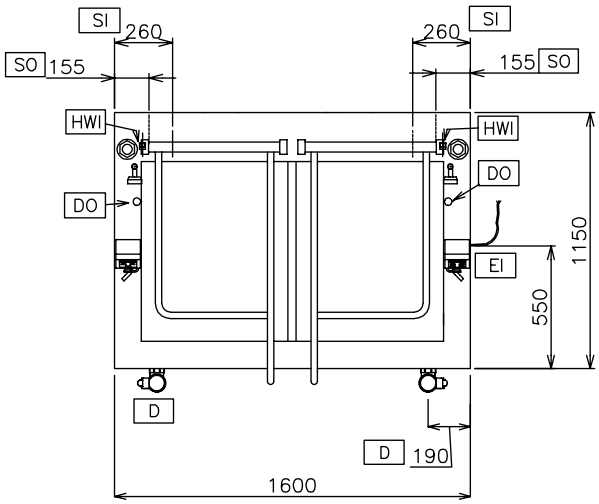


Lato



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale
SI = Ingresso vapore
WI = Ingresso acqua

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	230 V/1N ph/50 Hz

Vapore

Generazione di vapore:	External source
Dimensioni foro di immisione vapore:	1"1/4
Dimensioni foro di scarico condensa:	1/2"
Pressiona massima del vapore:	0.45 bar

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:	380 kg
Numero di cestelli	2

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

2026.11.20