

COCEDOR DE PASTA DE GAS 1 CUBA 40 L

Cocedor de pasta realizado en acero inox AISI 304, espesor plano 30/10 mm. Cuba estampada de acero inox AISI316L, descarga frontal de los almidones con plano de inox, cestos non incluidos. Grifo inmisión agua sobre la encimera, gestión automática del relleno cuba. Calentamiento por quemadores controlados por grifo válvulado.



Alimentación	Gas	Cantidad cubas	1
Espesor encimera	3 mm	Litros cada cuba	40

Características funcionales

- 3 diversas maneras de introducción y relleno agua: continuamente; llenado automático; llenado automático para eliminar los almidones.
- Capacidad cuba 40 lt
- Calentamiento regulable de 6,5 a 14 kw en cada cuba.
- Potencia específica erogada: 350 watt/litro.
- Instalaciones a través de accesorios especiales: apoyo en el pavimento sobre pies, sobre bastidor plurimodular, con voladizo sobre barra de soporte.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 30/10 con acabado Scotch Brite.
- Paneles externos en acero inoxidable, consola con paneles laterales en acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Plano con cavidad de expansión moldeada para la eliminación continua de los almidones.
- Cuba de cocción de acero inox AISI 316L espesor 15/10 con cantos redondeados por una limpieza fácil; capacidad 40 lt, dim 305 x 510 x 280 mm.
- Superficie frontal para apoyar los cestos en acero inoxidable perforado.
- Descarga vertical a través de tubo de 1" de acero inox AISI 304 con válvula de esfera fácil de alcanzar en el compartimiento debajo.
- Puerta batiente, abertura en la derecha, contrachapada, realizada en acero inox AISI 304, agarre obtenido por embutición de la chapa, completamente limpiable.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Protección de goma debajo de los mandos contra las filtraciones de agua.
- Chimenea de humos estanca sobre el plano.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Panel frontal que separa la zona caliente en el compartimiento debajo como protección del operador.
- Control de seguridad funcionamiento gas asegurado por válvula termostática, piloto, termopar y termostato de seguridad.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- El producto es conforme al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos).
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- Grado de protección IPX5.

Equipamiento de serie

- Red en el fondo de apoyo cestos en acero inox AISI 304 abrillantado.
- Filtro para interceptar impurezas sólidas que puedan estar presentes en el suministro de agua en la entrada.

Opcional y Accesorios

- Amplia selección de cestos de chapa microperforada de AISI 316L con diferentes capacidades.

Datos técnicos



0T1CP1GH



<i>Voltaje</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso neto</i>	40 kg
<i>Peso bruto</i>	45 kg	<i>Potencia electrica</i>	0,001 kW
<i>Potencia gas</i>	14 kW	<i>Dimensiones</i>	40x92x75 cm
<i>Embalaje</i>	43x92x116 cm		

Icon9000 prof.900 - 3 mm
COCEDOR DE PASTA DE GAS 1 CUBA 40 L



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

06/06/2023