

CUOCIPASTA AUTOMATICO / CUCINATORE UNIVERSALE GAS, 1 VASCA 200 lt

Cuocipasta automatico realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10 di mm. Struttura autoportante completamente in acciaio inox AISI 304. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 316L, coperchio tamburato a doppia parete, cestello completamente estraibile e sollevamento automatico. Gestione automatica dei programmi di cottura e del livello acqua in vasca. Riscaldamento diretto con bruciatori, accensione a ionizzazione di fiamma.



Alimentazione	Gas	Installazione prodotto	con vano integrato
Litri per vasca	200	Nr. Vasche	1
Sollevamento vasca	automatico		

Caratteristiche funzionali

- Macchina di cottura altamente efficiente per pasta, riso, verdure e cotture in bassa temperatura (carne e pesce). Ideale per centri di cottura, industrie alimentari e laboratori di produzione di carne e pesce. E' possibile effettuare cotture a bassa temperatura dai 60 ai 65°C per carne e pesce con conseguenti cali di peso ridotti e qualità gastronomica superiore rispetto alle cotture espresse.
- Riempimento automatico della vasca all'accensione, 5 programmi di cottura personalizzabili in temperature e tempi, sollevamento automatico del cestello a fine cottura con segnale acustico di sicurezza; immissione dell'acqua di reintegro in varie modalità: ad ogni ciclo di cottura, un riempimento della durata di 2 minuti e 30 secondi in automatico, in manuale perché avvenga la tracimazione e la conseguente evacuazione degli amidi, oppure rabbocco automatico in base alla temperatura dell'acqua impostata.
- 1 vasca, capacità 200 lt.
- Produttività oraria indicativa per cesto (4 cicli di cottura in successione a 100°C): pasta grossa 70 kg, spaghetti 60 kg, riso 80 kg.
- Capacità massima di prodotto a fine cottura: 40 kg/cesto.
- Riscaldamento della vasca tramite bruciatore tubolare in lamiera alluminato ad alto rendimento.
- Accensione elettronica a treno di scintille.
- Installazione: a terra su piedi (in dotazione).

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Solida struttura in tubolare di acciaio inox AISI 304, pannellatura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Coperchio a doppia parete coibentato in acciaio inox AISI304, finitura interna lucida, facilmente pulibile senza ristagni e ricaduta in vasca delle condense.
- Vasca di cottura in acciaio inox AISI 316L spessore 20/10 con ampie raggiature per facile pulizia; ampia apertura per la tracimazione liquidi con funzione di troppopieno.
- Dimensioni utili della vasca cm: 72 x 64 x 43 h.
- Cestello di cottura in acciaio inox AISI 316L, spessore 15/10, rettangolare, con speciali asolature. Ampie raggiature per un facile utilizzo e pulizia, finitura lucida, facilmente sfilabile.
- Scarico vasca tramite tubo in acciaio inox AISI 304 diametro 1", comandato da elettro-valvola, con chiusura temporizzata per una maggiore igiene.
- Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale frontalmente.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Controllo di sicurezza tramite termocoppia e sensore di livello acqua per evitare il funzionamento a secco; controllo di fiamma a IONIZZAZIONE.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti).
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.



12NCP1IA



- Grado di protezione IPX5.

Dotazioni di serie

- Doccetta acqua estraibile.

Optional

- Cestello per pasta fine.
- Kit sonda e cestello in rete per cotture a vapore e sottovuoto.
- Carrello dotato di bacinella GN 2/1 per scarico prodotto.
- Bacinella GN 1/1 con maniglie universali.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	217 kg
<i>Peso lordo</i>	227 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,18 kW
<i>Potenza gas</i>	30 kW	<i>Dimensioni</i>	120x92x90 cm
<i>Imballo</i>	130x100x120 cm		

CUOCIPASTA AUTOMATICO / CUCINATORE UNIVERSALE GAS, 1 VASCA 200 lt
Icon9000 prof.900 - 2 mm