

CUOCIPASTA ELETTRICA 2 VASCHE 40+40 L

Cuocipasta realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10 di mm. Vasche stampate in acciaio inox AISI 316L, zona frontale di evacuazione amidi con pianetto inox, da corredare con cestelli. Rubinetto di immissione acqua sul piano, gestione manuale del riempimento vasca. Riscaldamento tramite resistenze indipendenti inserite in vasca, comandate da commutatore a 5 posizioni. Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco di potenza.



Alimentazione	Elettricità	Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
Litri per vasca	40	Nr. Vasche	2
Spessore piano	2 mm		

Caratteristiche funzionali

- Rubinetto manuale di carico e rabbocco acqua con becco di immissione posizionato sulla zona di schiumatura.
- Capacità vasca 40 + 40 lt
- Potenza regolabile su 4 posizioni: 12, 8, 4, 2 kW
- Riscaldamento tramite resistenze in acciaio inox inserite nella vasca di cottura.
- Potenza specifica erogata: 300 watt/litro.
- Installazione con appositi accessori: a terra su piedi, su telaio pluri-modulo, su trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Pannelli esterni in acciaio inox, cruscotto con pannelli laterali in acciaio AISI 304, finitura Scotch Brite.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Piano con invaso di espansione stampato, utile alla rimozione continua degli amidi.
- Vasca di cottura in acciaio inox AISI 316L spessore 15/10 con ampie raggature per facile pulizia; capacità 40 lt, dim 305 x 510 x 280 mm.
- Pianetto frontale di appoggio cestelli in acciaio inox forato.
- Scarico verticale in tubo da 1" in acciaio inox AISI 304 con rubinetto a sfera facilmente raggiungibile nel vano sottostante.
- Portine a battente, tamburate, realizzate in acciaio inox AISI 304, presa ricavata per stampaggio della lamiera, completamente pulibili.
- Manopole ergonomiche in metallo con isolamento in fibra di ceramica.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Paratia frontale di separazione zona calda all'interno del vano sottostante per protezione dell'operatore.
- Termostato di sicurezza a protezione delle resistenze.
- 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.
- Grado di protezione IPX5.

Dotazioni di serie

- Rete di fondo appoggio cestelli in acciaio inox Aisi 304 brillantato.

Optional

- Ampia scelta di cestelli in lamiera microstirata AISI316L con capacità variabili.

Dati tecnici



1N1CP2EL



<i>Voltaggio</i>	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<i>Peso netto</i>	110 kg
<i>Peso lordo</i>	125 kg	<i>Potenza elettrica</i>	24 kW
<i>Dimensioni</i>	80x92x75 cm	<i>Imballo</i>	86x102x116 cm

Icon9000 prof.900 - 2 mm
CUOCIPASTA ELETTRICA 2 VASCHE 40+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

09/02/2021