

CUOCIPASTA GAS 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 automatica del riempimento vasca. Riscaldamento tramite bruciatori indipendenti comandati da rubinetti valvolati.



Alimentazione	Gas	Litri per vasca	40
Nr. Vasche	2	Spessore piano	2 mm

Caratteristiche funzionali

- Carico e rabbocco acqua in 3 modalità: riempimento in continuo; riempimento automatico; rabbocco in continuo per schiumatura.
- Capacità vasca 40 + 40 lt
- Potenza regolabile da 6,5 a 14 kW per ogni vasca.
- Potenza specifica erogata: 350 watt/litro.
- Accensione elettronica a treno di scintille con possibilità di accensione manuale.
- 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 raggiature 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.
- Controllo di sicurezza funzionamento a gas assicurato da valvola termostatica, spia pilota, termocoppia e termostato di sicurezza.
- 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.
- Filtro per intercettare le impurità solide che possono essere presenti nell'alimentazione acqua in ingresso.

Optional e Accessori

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

Dati tecnici

Voltaggio	230V 1N~ / 50Hz	Peso netto	110 kg
Peso lordo	125 kg	Potenza elettrica	0,001 kW



1N1CP2GH



Potenza gas

28 kW

Dimensioni

80x92x75 cm

Imballo

86x102x116 cm

Icon9000 prof.900 - 2 mm
CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 40+40 L