

1S1CP2E



CUOCIPASTA ELETTRICA 2 VASCHE 30+30 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. Gestione riempimento vasca tramite manopola posta sul cruscotto e becco erogatore posto sul piano. Riscaldamento tramite resistenza inserita in vasca.



Alimentazione	Elettricità	Installazione prodotto	con vano integrato
Litri per vasca	30	Nr. Vasche	2
Spessore piano	2 mm		

Caratteristiche funzionali

- Gestione riempimento vasca tramite manopola posta sul cruscotto e becco erogatore posto sul piano.
- Beccuccio di rabbocco acqua nella parte posteriore della vasca: convoglia dinamicamente le schiume e gli amidi di cottura verso la zona anteriore con scarico a sfioro, senza schizzi d'acqua verso l'operatore e rischio di ritorno in rete idrica.
- Ampia zona frontale con foro di scarico per l'evacuazione amidi per un'efficace ed omogenea eliminazione a sfioro delle schiume di cottura ed una migliore qualità gastronomica.
- Pianetto frontale di appoggio cestelli in acciaio inox forato.
- Due vasche con capacità 30 + 30 lt.
- Potenza regolabile su 4 posizioni: 9 - 4,5 - 6,75 - 2,25 kW, per ogni vasca.
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy 800 inserite nella vasca di cottura.
- Apparecchio predisposto per installazione a terra su piedi; con appositi accessori su trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Cruscotto in acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 mm, con finitura Scotch Brite. Pannelli laterali in acciaio inox AISI 304, retro in acciaio inox.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Piano di espansione con invaso stampato.
- Vasca di cottura in acciaio inox AISI 316L spessore 15/10 con ampie raggiature per facile pulizia; dimensioni 305 x 335 x 290 mm, utile per contenitori GN 2/3 e sotto-multipli.
- Pianetto frontale di appoggio cestelli, asportabile, in acciaio inox forato.
- Scarico verticale all'interno vano inferiore, con rubinetto a sfera da 1" comandato da apposita maniglia, facilmente raggiungibile.
- Portine a battente, tamburate, realizzate in acciaio inox AISI 304, presa ricavata per stampaggio della lamiera, completamente pulibili.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm.
- Piedi di appoggio a pavimento, regolabili, in acciaio inox AISI 304, suola antigraffio in materiale isolante plastico. I piedi vengono forniti ad una altezza fissa di 15 cm. Estensione del piede 5 cm (altezza minima / altezza massima: 87,5/92,5 cm).
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale o dal cruscotto.

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 con sensore livello acqua.
- 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) MOCA.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Il prodotto è conforme al regolamento EN 1717 (Protezione contro l'inquinamento di acqua potabile e requisiti generali di dispositivi per prevenire l'inquinamento di ritorno).
- Grado di protezione IPX4.

CUOCIPASTA ELETTRICA 2 VASCHE 30+30 L

Icon 7000 prof. 700



1S1CP2E



Dotazioni di serie

- Pianetto di appoggio forato in acciaio inox AISI 304 posizionato sul fondo della vasca per appoggio cestelli.

Optional

- Coperchio per vasca; cestelli in lamiera micro-forata di diverse capacità; ruote.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<i>Potenza elettrica</i>	18 kW
<i>Dimensioni</i>	80x72x90 cm	<i>Imballo</i>	86x82x130 cm

CUOCIPASTA ELETTRICA 2 VASCHE 30+30 L

Icon 7000 prof. 700

