0S1CP1E

COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO 1 CUBA 30 L



Cocedor de pasta realizado en acero inox AISI 304, espesor plano 20/10 mm. Cuba estampada de acero inox AISI316L, descarga frontal de los almidones con plano de inox, cestos non incluídos. Gestión del rellenado de la cuba mediante mando en el salpicadero y pico dispensador en la encimera. Calentamiento por resistencia electrica en la cuba.

Alimentación	electricidad	*Cantidad cubas*	1
Espesor encimera	2 mm	*Instalación producto*	con base integrada
Litros cada cuba	30		

Características funcionales

- Gestión del rellenado de la cuba mediante mando en el salpicadero y pico dispensador en la encimera.
- Boquilla de relleno agua en la parte trasera de la cuba: transporta dinámicamente las espumas de cocción y los almidones a la zona frontal con desagüe de rebose, sin salpicar agua hacia el operador y sin riesgo de volver al suministro de agua.
- Amplia zona frontal con orificio de desagüe para la evacuación de almidones para una eficaz y homogénea eliminación de desbordamiento de espumas de cocción y mejor calidad gastronómica.
- Superficie frontal para apoyar los cestos en acero inoxidable perforado.
- Capacidad cuba 30 lt.
- Calentamiento regulable de 4 posiciones: 9 - 4,5 – 6,75 – 2,25 kW cada cuba.
- Calentamiento por resistencias acorazadas en Incoloy 800 insertadas en la cuba de cocción.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies; a través de accesorios especiales con voladizo sobre barra de soporte.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Panel de mandos en acero inox AISI 304, espesor 12/10 mm, con acabado Scotch Brite. Paneles laterales en acero inox AISI 304, panel posterior en acero inox.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Plano de expansión con cavidad estampada.
- Cuba de cocción de acero inox AISI 316L espesor 15/10 con cantos redondeados por una limpieza fácil; dimensiones 305 x 335 x 290 mm, utíl para contenedores GN 2/3 y submúltiplos.
- Plano frontal de apoyo cestos, extraíble, en acero inoxidable perforado.
- Descarga vertical en el compartimiento debajo, a traves de válvula de esfera de 1" controlada por especial manija, de fácil acceso.
- 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.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm.
- Patas regulables para suelo en acero inox AISI 304, equipados de suela anti-rayado en material plastico aislante. Los pies se suministran a una altura fija de 15 cm. Extensión del pie 5 cm (altura mínima / altura máxima: 87,5 / 92,5 cm).
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal o bien el panel de mandos.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Panel frontal que separa la zona caliente en el compartimiento debajo como protección del operador.
- Termostato de seguridad de protección de las resistencias y sensor del nivel del agua.
- 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.
- El producto es conforme al reglamento EN 1717 (Protección contra la contaminación del agua potable y requisitos generales para dispositivos para evitar la contaminación de retorno).

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
23/02/2021

0S1CP1E

· Grado de protección IPX4.

Equipamiento de serie

· Plano de apoyo cestos, colocado en el fondo de la cuba, realizado en acero inox AISI 304 perrforado.

Accesorios en opción

· Tapa para cuba; cestos de chapa microperforada de diferentes capacidades; ruedas.

Datos técnicos

Voltaje	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	*Potencia electrica*	9 kW
Dimenesiones	40x72x90 cm	*Embalaje*	46x82x130 cm

COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO 1 CUBA 30 L

Icon7000 prof.700