1N1CP2EH

COCEDOR DE PASTA ELECTRICO 2 CUBAS 40+40 L



Cocedor de pasta realizado en acero inox AISI 304, espesor plano 20/10 mm. Cubas estampadas de acero inox AISI316L, descarga frontal de los almidones con plano de inox, cestos non incluídos. Grifo inmisión agua sobre la encimera, gestión automática del rellenado cuba. Calentamiento por resistencias electricas en la cuba accionadas por conmutador de 5 posiciones. Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.

Alimentación	electricidad	*Cantidad cubas*	2
Control Energia	Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia	*Espesor encimera*	2 mm
Litros cada cuba	40		

Características funcionales

- 3 diversas maneras de introdución y rellenado agua: continuamente; llenado automático; llenado automático para eliminar los almidones.
- Capacidad cuba 40 + 40 lt
- Calentamiento regulable de 4 posiciones: 12, 8, 4, 2 kW
- Calentamiento por resistencias de acero inox insertadas en la cuba de cocción.
- Potencia específica erogada: 300 watt/litro.
- Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies; a través de accesorios especiales con voladizo sobre barra de soport, sobre bastidor plurimodular.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Paneles externos en acero inoxidable, consola con paneles laterales en acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Plano con cavidad de expansión moldeada para la eliminación continua de los almidones.
- Cuba de cocción de acero inox AISI 316L espesor 15/10 con cantos redondeados por una limpieza fácil; capacidad 40 lt, dim 305 x 510 x 280 mm.
- Superficie frontal para apoyar los cestos en acero inoxidable perforado.
- Descarga vertical a traves de tubo de 1" de acero inox AISI 304 con válvula de esfera fácil de alcanzar en el compartimiento debajo.
- Puertas batientes, contrachapadas, realizadas 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.
- 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).

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Panel frontal que separa la zona caliente en el compartimiento debajo como protección del operador.
- Termostato de seguridad por protección de las resistencias.
- 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.
- Grado de protección IPX5.

Equipamiento de serie

1N1CP2EH

· Red en el fondo de apoyo cestos en acero inox AISI 304 abrillantado.

Opcional y Accesorios

· Amplia selección de cestos de chapa microperforada de AISI 316L con diferentes capacidades.

Datos técnicos

Voltaje	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	*Peso neto*	110 kg
Peso bruto	125 kg	*Potencia electrica*	24 kW
Dimenesiones	80x92x90 cm	*Embalaje*	86x102x131 cm

COCEDOR DE PASTA ELECTRICO 2 CUBAS 40+40 L

Icon9000 prof.900 - 2 mm