1N1CP2GH

COCEDOR DE PASTA DE GAS 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 quemadores independientes controlados por grifo válvulado.

Alimentación	Gas	*Cantidad cubas*	2
Espesor encimera	2 mm	*Litros cada cuba*	40
Potencia Gas < 35 kw	Si		

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 6,5 a 14 kw en cada cuba.
- Potencia específica erogada: 350 watt/litro.
- Encendido electrónico por tren de chispas, encendido manual posible.
- 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.
- Control de seguridad funcionamiento gas asegurado por válvula termostática, piloto, termopar y termostato de seguridad.
- 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

- Red en el fondo de apoyo cestos en acero inox AISI 304 abrillantado.
- Filtro para interceptar impurezas sólidas que puedan estar presentes en el suministro de agua en la entrada.

Opcional y Accesorios

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

1N1CP2GH

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50Hz	*Peso neto*	110 kg
Peso bruto	125 kg	*Potencia electrica*	0,001 kW
Potencia gas	28 kW	*Dimenesiones*	80x92x90 cm
Embalaje	86x102x131 cm		

COCEDOR DE PASTA DE GAS 2 CUBAS 40+40 L

Icon9000 prof.900 - 2 mm