1S1CP2G

COCEDOR DE PASTA DE GAS 2 CUBAS 30+30 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. Gestión del rellenado de la cuba mediante mando en el salpicadero y pico dispensador en la encimera. Calentamiento por quemadores controlados por grifo válvulado.

Alimentación	Gas	*Cantidad cubas*	2
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.
- Dos cubas con capacidad 30 + 30 lt.
- Calentamiento regulable de 5,5 a 12 kw en cada cuba.
- Calentamiento por quemadores externos a la cuba.
- 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.
- 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.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm, con chimenea incorporada por la descarga del calor, máscara extraíble de hierro fundido esmaltado.
- Encendido piezoeléctrico.
- 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

- 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.
- 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).

Equipamiento de serie

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

Opcional y Accesorios

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

Datos técnicos

Peso neto	78 kg	*Peso bruto*	100 kg
Potencia gas	24 kW	*Dimenesiones*	80x72x90 cm
Embalaje	86x82x130 cm		

COCEDOR DE PASTA DE GAS 2 CUBAS 30+30 L

Icon7000 prof.700