20NCP2IA

COCEDOR DE PASTA AUTOMATICO / COCINADOR UNIVERSAL GAS, 2 CUBAS 150+150 lt



Cocedor universal automático realizado en acero inox AISI 304, espesor plano 20/10 mm. Estructura autoportante en acero inox AISI 304. Cubas realizadas en acero inox AISI 3016L, tapas aisladas de doble pared, cestos completamente extraíbles con levantamiento automático, paneles de mandos independientes. Gestión automática de las programas de cocción y del nivel agua en la cuba. Calentamiento directo por quemadores con encendido mediante ionización de llama.

Alimentación	Gas	*Cantidad cubas*	2
Instalación producto	con base integrada	*Lavantamiento cuba*	automatico
Litros cada cuba	150		

Características funcionales

- Máquina de cocción altamente eficiente para pasta, arroz, verduras y cocciones a baja temperatura (carne y pescado). Ideal para centros de cocción, industrias alimenticias y laboratorios de producción de carne y pescado. Es posible realizar cocciones a baja temperatura desde los 60 a los 65°C para carnes y pescados con consecuentes disminuciones de peso reducidas y calidad gastronómica superior respecto a las cocciones exprés.
- Relleno automático de la cuba en el momento del encendido, 5 programas de cocción personalizables en las temperaturas y tiempos, elevación automática del cesto al final de la cocción con señal acústico de seguridad; relleno agua de diversas maneras: para cada ciclo de cocción, un llenando de 2 minutos y 30 segundos automáticamente, en modo manual por el desbordamiento y la evacuación consecuente de los almidones, o bien relleno automático de acuerdo con la temperatura del agua selecionada.
- 2 cubas, capacidad 150 lt. Cada.
- Productividad indicativa por hora por cesto (4 ciclos de cocción en sucesión a 100°C): 50 kg pasta ancha, 40 kg spaghetti, 60 kg de arroz.
- Capacidad máxima de producto al final del proceso de cocción: 30 kg/cuba.
- Calentamiento de la cuba por quemador tubolar en chapa aluminada de alto rendimento.
- Encendido electrónico por tren de chispas.
- Instalacion en apoyo en el pavimento sobre pies (delivrado estandar).

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Estructura robusta en acero inox AISI 304 tubolar, paneles y panel de manso de acero inox AISI 304 con acabado Scotch Brite.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Tapa de doble pared islada de acero inox AISI 304, acabado interno abrillantado, de fácil limpieza y sin estancamientos y la recaídas de agua de condensación en la cuba.
- Cuba de cocción de acero inox AISI 316L espesor 20/10 con cantos redondeados por una limpieza fácil; abertura amplia para el desbordamiento de los líquidos con función de rebosadero.
- Dimensiones utiles de la cuba cm: 52 x 64 x 43 h.
- Cesto de cocción de acero inox AISI 316L espesor 15/10, rectangular, con speciales ojales. Ampios cantos redondeados por una limpieza y un uso fácil, acabado abrillantado, facilmente rimovible.
- Vaciado de la cuba por tubo de acero inoxidable AISI 304 diámetro tubo 1", controlado por electro-válvula, cierre temporisado por una mayor higiene.
- Chimenea de humos estanca sobre el plano.
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el frente.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Control de seguridad a través de termopar y sensor del nivel del agua para evitar el funcionamiento en seco; control de la llama a IONIZACION.

20NCP2IA

- 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

- Ducha agua retractil.

Opcional y Accesorios

- Cesto para pastas finas.
- Kit sonda al corazon y cesto en hilo para cocciones a vapor y en vacío.
- Carro equipado de cubetas GN 2/1 para descarga del producto.
- Cubeta GN 1/1 con manijas universales.

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50Hz	*Peso neto*	375 kg
Peso bruto	395 kg	*Potencia electrica*	0,35 kW
Potencia gas	48 kW	*Dimenesiones*	200x92x90 cm
Embalaje	210x100x140 cm		

COCEDOR DE PASTA AUTOMATICO / COCINADOR UNIVERSAL GAS, 2 CUBAS 150+150 lt

Icon9000 prof.900 - 2 mm