



Cucine ad alta produttività

Cuocitore universale elettrico, automatico
2x150/190 lt

291144 (IPC20ED2)

Cuocitore universale
elettrico, automatico
2x150/190 l, con 2 cestelli 20
kg

Descrizione

Articolo N°

Struttura e pannellature esterne in acciaio inox AISI 304.
Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza h 200 mm.
Due vasche separate in acciaio inox AISI 316 con bordi arrotondati,
dotate di sfioratore per l'eliminazione degli amidi di cottura.
Due cestelli di cottura (20kg) indipendenti in acciaio AISI 316, elevabili
e ribaltabili automaticamente a fine cottura tramite attuatore lineare
elettromeccanico. Cestelli rimovibili per facilitare la pulizia.
Coperchi coibentati e bilanciati, montati su cerniere con molle.
Carico e rabbocco automatico dell'acqua.
Pannello di controllo digitale con temporizzatore per programmare i
tempi di cottura. Rubinetto di scarico frontale da 2". Pulsante di
emergenza per l'arresto della movimentazione. Dispositivo di
sicurezza che interviene in caso di insufficiente quantità d'acqua in
vasca. Riavviamento automatico al raggiungimento del livello minimo
d'acqua.
Riscaldamento elettrico per mezzo di resistenze corazzate in acciaio
inox AISI 304. Pulsante ON/OFF con spia d'indicazione di macchina
accesa. Grado di protezione all'acqua IPX5.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Cestello elevabile e ribaltabile automaticamente al termine del ciclo di cottura, tramite attuatore elettromeccanico alimentato a bassa tensione (24 V).
- Pannello comandi digitale con grado di protezione all'acqua IPX5.
- Timer per impostare il tempo di cottura.
- 3 possibili cicli corrispondenti a diversi livelli di potenza.
- Indicazione e controllo della temperatura.
- Interruttore ON/OFF con indicatore luminoso che mostra se la macchina è accesa.
- Elettrovalvola di sicurezza con sonda che non attiva la macchina in caso di insufficiente livello di acqua in vasca.
- Caricamento e rabbocco automatici dell'acqua in vasca attraverso una elettrovalvola con centralina elettronica.
- In conformità dei principali enti di certificazione internazionali e marchio CE.
- Può essere fornito a richiesta con sistema di connessione HACCP.

Costruzione

- Pannelli esterni e struttura portante in acciaio inox AISI 304, cottura in acciaio inox AISI 316 e vasca con gli angoli arrotondati e tubo troppo pieno.
- Vasca, cestello di cottura ed elementi a contatto dell'acqua in acciaio AISI 316.
- Riscaldamento tramite elementi in acciaio inox.
- Controllo elettronico per il fine corsa dei cestelli.
- Coperchio coibentato fissato su cerniere dotate di molle per il controbilanciamento.
- Rubinetto di scarico di grandi dimensioni 2" posto frontalmente, dotato di maniglia isolante.

Accessori opzionali

- Carrello per cuocipasta con vasca ribaltabile PNC 921012
- Carrello con vasca estraibile e sollevabile PNC 922403

