



Cucine ad alta produttività

Cuocitore universale gas, automatico  
2x150/190 lt**291130 (IPC20GD2)**Cuocitore universale gas,  
automatico 2x150/190 l, con  
2 cestelli 20 kg

## Descrizione

### Articolo N° \_\_\_\_\_

Struttura, pannellature esterne e coperchi con maniglione 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. Elettrovalvola di sicurezza gas che interviene in caso di insufficiente quantità di acqua in vasca. Riavviamento automatico al raggiungimento del livello minimo d'acqua.

Riscaldamento diretto a gas. Valvola di sicurezza a termocoppia che interrompe immediatamente l'afflusso di gas in caso di anomalie o di spegnimento accidentale della fiamma. Camera di combustione in acciaio inox AISI 309. Allacciamento a metano o GPL. Grado di protezione all'acqua IPX5.

**Approvazione:** \_\_\_\_\_

## Caratteristiche e benefici

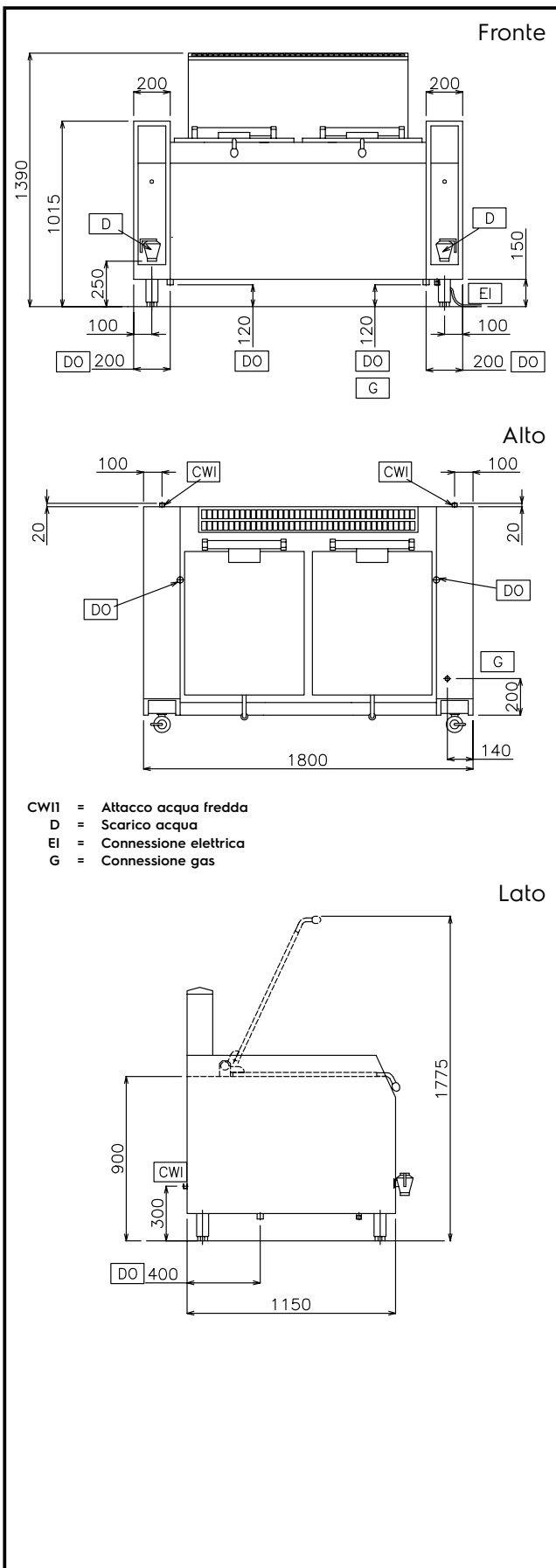
- Cestello elevabile e ribaltabile automaticamente al termine del ciclo di cottura, tramite attuatore elettromeccanico alimentato a bassa tensione (24 V).
- Pannello comandi digitale con grado di protezione all'acqua IPX5.
- Timer per impostare il tempo di cottura.
- 3 possibili cicli corrispondenti a diversi livelli di potenza.
- Indicazione e controllo della temperatura.
- Controllo elettronico della presenza della fiamma.
- 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.
- Accensione automatica integrata nel pannello elettronico.
- Dispositivo di sicurezza che interrompe automaticamente l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma pilota.
- Apparecchiatura fornita per l'uso con gas naturale o GPL, ugelli forniti di serie.
- 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.
- Camera di combustione in acciaio inox AISI 309.
- Vasca, cestello di cottura ed elementi a contatto dell'acqua in inox AISI 316.
- Controllo elettronico per il fine corsa dei cesti.
- Coperchio coibentato fissato su cerniere dotate di molle per il controbilanciamento.
- Riscaldamento con 2 bruciatori in acciaio inox.
- Rubinetto di scarico di grandi dimensioni 2" posto frontalmente, dotato di maniglia isolante.

## Accessori opzionali

- Interruttore di tiraggio con diametro PNC 206132 150mm
- Anello adattatore per convogliatore PNC 206133 fumi, diam. 150mm
- Carrello per cuocipasta con vasca PNC 921012 ribaltabile
- Carrello con vasca estraibile e sollevabile PNC 922403



### Elettrico

Tensione di alimentazione:

291130 (IPC20GD2) 230 V/1N ph/50 Hz

Potenza installata

0.5 kW

### Gas

Potenza gas:

204540 Btu/ora  
(60 kW)

### Informazioni chiave

Numero vasche:	2
Dimensioni utili vasca (larghezza):	625 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	410 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	640 mm
Dimensioni esterne, altezza:	900 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1200 mm
Peso netto:	386 kg
Regolazione altezza:	50/0 mm
Numero di cestelli	2
Capacità di carico cassetto in Kg:	20 kg
Pannello di controllo	24 V