



Cucine ad alta produttività

Cuocitore universale vapore, automatico
2x150/190 lt**291143 (IPC20SD2)**Cuocitore universale
vapore, 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. Rubinettoni di scarico frontale da 2". Pulsante di emergenza per l'arresto della movimentazione.

Riscaldamento a vapore indiretto con regolazione di afflusso per mezzo di una valvola a sfera.

Valvola di sicurezza, valvola di depressione e manometro. Grado di protezione all'acqua IPX5.

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.
- Caricamento e rabbocco automatici dell'acqua in vasca attraverso una elettrovalvola con centralina elettronica.
- Flusso del vapore controllato attraverso una valvola a sfera.
- Tubo di scarico per la condensa dell'acqua.
- In conformità dei principali enti di certificazione internazionali e marchio CE.
- Può essere fornito a richiesta con sistema di connessione HACCP.

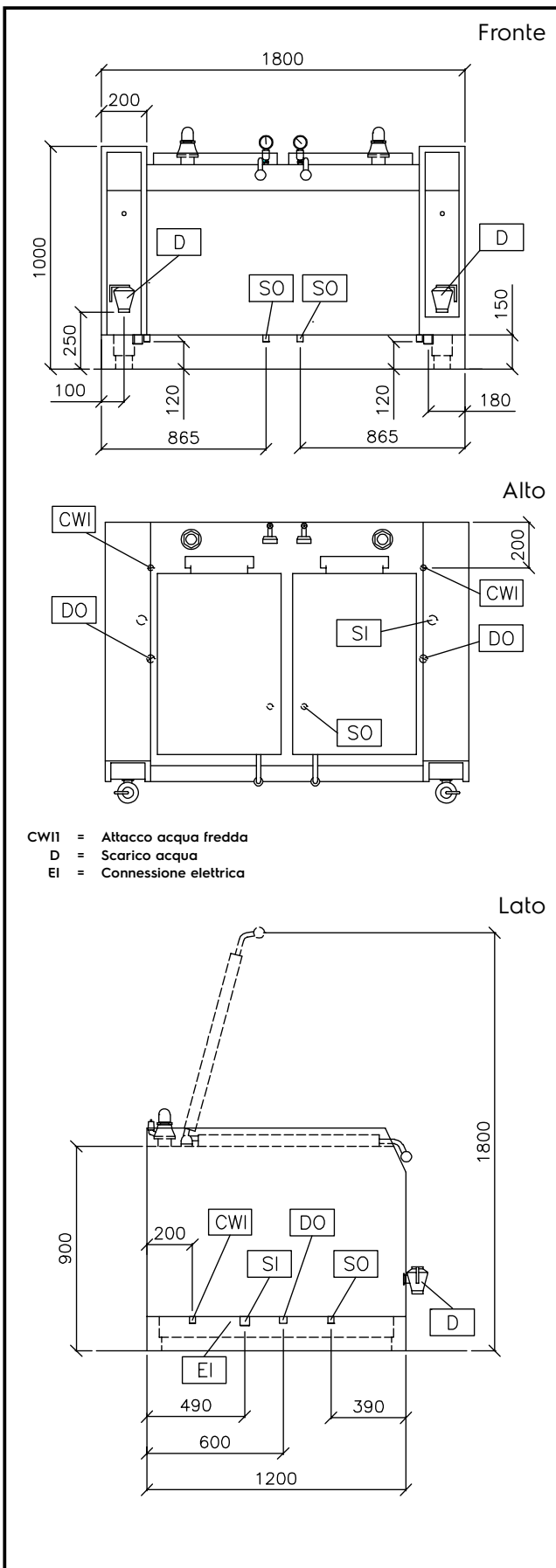
Costruzione

- 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 inox AISI 316.
- Controllo elettronico per il fine corsa dei cestelli.
- Pressione di alimentazione del vapore a 0,5 bar.
- Sistema di controllo e sicurezza costituito da una valvola di sicurezza, una valvola di depressurizzazione e un manometro.
- Coperchio coibentato fissato su cerniere dotate di molle per il controbilanciamento.
- Rubinettoni di scarico di grandi dimensioni 2" posto frontalmente, dotato di maniglia isolante.
- Rivestito in acciaio inox 18/10.

Accessori opzionali

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

Approvazione: _____



Elettrico

Tensione di alimentazione:

291143 (IPC20SD2) 230 V/1N ph/50 Hz

Potenza installata

0.5 kW

Vapore

Consumo vapore a 0.5 bar: 100 kg/h

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: 380 kg

Regolazione altezza: 50/0 mm

Numero di cestelli: 2

Capacità di carico cassetto in Kg: 20 kg

Pannello di controllo: 24 V