



Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
 CP-G910 LPG 230V 1N

19036952

14/12/2018

COCEDOR DE PASTA A GAS, CP-G910

Los cocedores son máquinas especialmente diseñadas para la cocción de pasta, y pueden asimismo usarse para cocer verdura, arroz o huevos.

Se utilizan con cestillos específicos para estos usos, que se ofrecen en diferentes tamaños y capacidades (1/1 y sus divisiones 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6)

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.

Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto.

Número de cubas : 2.

Dotación estándar: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.

Cubas de dimensiones 1/1, con 40 litros de capacidad. Admite diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños.

Cuba integrada en la encimera, fabricada en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor, con cantos redondeados para facilitar la limpieza.

"Llenado de la cuba mediante electroválvula de entrada con conmutador "

de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta

"Desagüe de la cuba mediante grifo mecánico de bola resistente a altas

temperaturas, con rebosadero de seguridad

Quemador de acero inoxidable situado en el exterior de la cuba con cámara de combustión que permite el calentamiento en el fondo y en los laterales de la misma.

Encendido electrónico realizado por tren de chispas. Tubo para encendido manual alternativo.

Calentamiento controlado mediante grifo válvula de seguridad.

Sistema de seguridad automático para cortar la corriente en caso de quedarse sin agua.

Escurreidor situado en la parte delantera de la cuba para apoyo de los cestillos.

Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

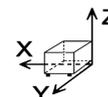
Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura

Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203)

Acceso a los componentes por la parte frontal.

Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua

DIMENSIONES



X Ancho	800 mm	X Ancho bruto	840 mm
Y Fondo	930 mm	Y Fondo bruto	1022 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1265 mm
Peso neto	109,0 kg	Peso bruto	129,0 kg
Volumen neto	0,780 m3	Volumen bruto	1,086 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	0,100 kW
Voltaje	230V - 1N
Amperaje	2A
Frecuencia eléctrica	50/60Hz

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Tipo gas	LPG
Potencia gas	32,00 kW
Consumo gas	2,520 kg/h
Regulado a	LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

Presión	H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar)
---------	------------------------------



Catálogo
CATERING

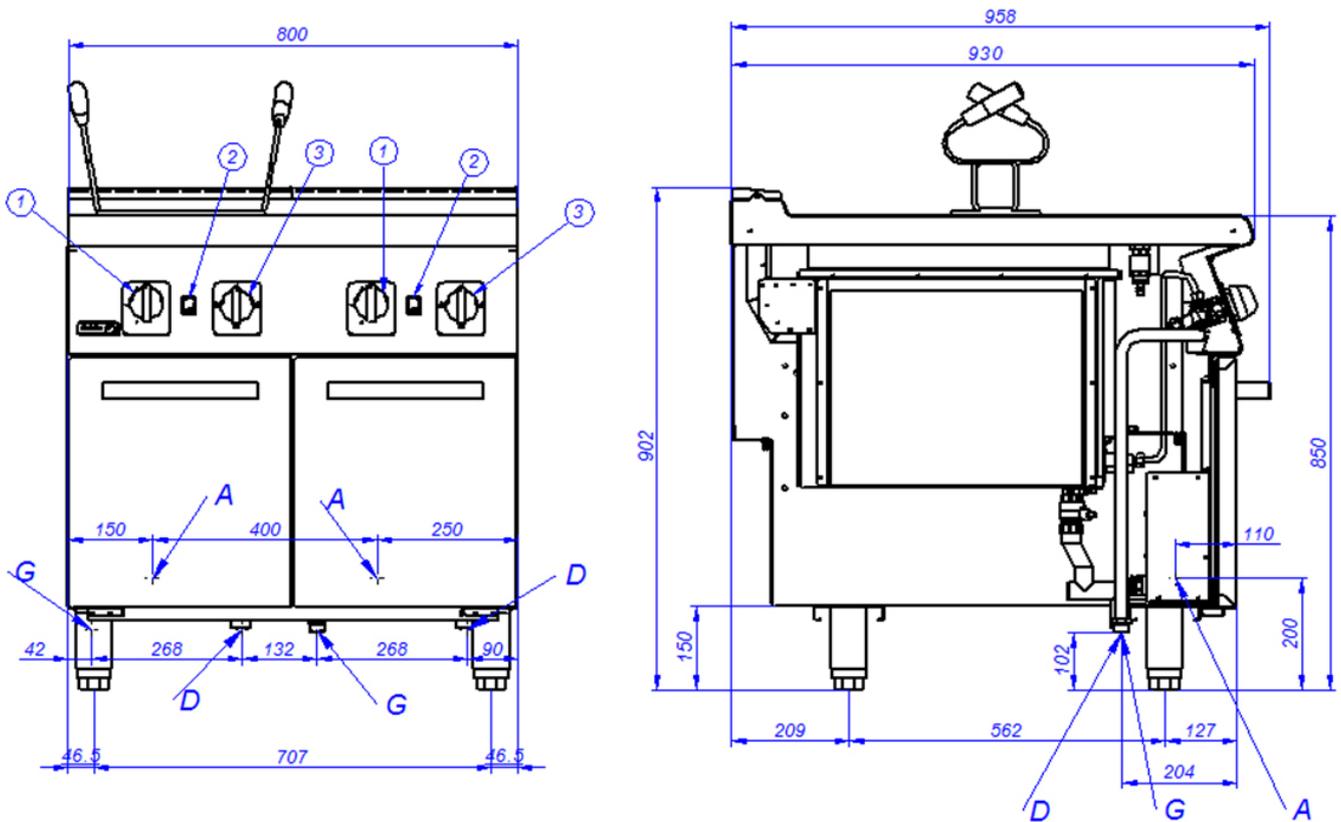
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
CP-G910 LPG 230V 1N

19036952

14/12/2018

CP-G910



A – Entrada de Agua
G – Entrada de Gas
D – Desagüe
1 – Grifo válvula de gas
2 – Pulsador tren de chispas
3 – Grifo de entrada de agua

Water Inlet
Gas Inlet
Drainage
Gas valve tap
Piezoelectric ignitor
Water inlet tap