

CUOCITORE AUTOMATICO ELETTRICO - CUOCIPASTA

Per grandi collettività



L'immagine non è vincolante ed è puramente indicativa ivi comprese marche e specifiche tecniche in ogni caso devono garantire parità di prestazioni

La macchina richiesta è destinata ad una mensa universitaria in funzione tutto l'anno sei giorni su sette e deve essere idonea alla cottura di PASTA, RISO, VERDURE, PESCE, CARNE, LEGUMI, BRODI

Costruzione estremamente robusta riscaldamento diretto per mezzo di resistenze corazzate rele' controllo fasi con lampada spia, quadro elettrico ip44, controllo automatico del livello dell'acqua, termostato elettronico di controllo temperatura acqua di cottura; Struttura portante e rivestimenti esterni in acciaio inox aisi 304; vasca in acciaio inox aisi 316 di spessore 4 mm , cestello in acciaio inox aisi 316 removibile; immersione, sollevamento e sgocciolamento cestello temporizzati; coperchio bilanciato in acciaio inox aisi 304, rubinetto di scarico in ottone cromato da 2" ;dotato di maniglia isolante; vasca con troppo pieno e scarico degli amidi; bloccaggio automatico macchina in caso di mancanza d'acqua; capacita' da 250 lt per vasca; doccia per facilitare le operazioni di lavaggio della vasca; scarico vasca tramite elettrovalvola.; deve essere installata nel locale cucina.

Normative di legge di riferimento:

Il prodotto deve essere coperto da garanzie sui componenti come previsto dalla legge

Libretto di uso e manutenzione in lingua italiana

Marchio CE.

L'attrezzatura deve essere conforme alla normativa vigente, alle normative antinfortunistiche, regolamenti e norme europee, per quanto applicabili e per materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.