

## Multicooker (major line) Cocedores de pasta

### Características generales

- ▶ Estructura portante en AISI 304 con espesor 30/10
- ▶ Revestimientos exteriores en AISI 304
- ▶ Cuba de acero inox AISI 316 con espesor 30/10
- ▶ Cestos perforados de acero inox AISI 316
- ▶ Grifo de vaciado frontal de latón cromado de 2" con manilla aislante.
- ▶ Tapa equilibrada realizada en acero inox AISI 304
- ▶ Llenado y entrada automática de agua en la cuba
- ▶ Ducha extraíble para la refrigeración rápida de producto y para hacer más fáciles las operaciones de lavado de la cuba.
- ▶ Cestos que se elevan y volcan automáticamente, con parada en la posición de goteo.
- ▶ Sistema de control que bloquea el calentamiento en caso de que falte agua.
- ▶ **Gas (G):**
  - ▶ Calentamiento mediante quemadores tubulares de alto rendimiento.
  - ▶ Sistema automático de encendido y control de llama, sin quemador piloto.
- ▶ **Eléctrico (E):**
  - ▶ Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas en aleación "Incoloy 700".
- ▶ **Vapor (V)**
  - ▶ Regulación del vapor mediante válvula parcializadora para la inyección gradual del vapor
  - ▶ Intercambiador en acero inox AISI 304
  - ▶ Presión máxima: 0,5 bar
  - ▶ Grupo de control y seguridad formado por la válvula de depresión, manómetro de control y válvula de seguridad
- ▶ **Algunas aplicaciones:** Caldos, arroz, pasta, pescado, carne, huevos, verduras, legumbres

### Características técnicas

#### Cocedores de pasta a gas

Modelo	CPM DG1-12	CPM DG1-18	CPM DG1-24	CPM DG1-10/10	CPM DG2-12	CPM DG2-18	CPM DG2-24
Alimentación	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas
Potencia kW	27	36	45	45	27+27	36+36	45+45
Dimensiones mm.	800x900x900	1000x900x900	1200x900x900	1400x900x900	1600x900x900	2000x900x900	2400x900x900
Capacidad litros	135	188	242	242	135 + 135	188 + 188	242 + 242
Número de cubas / cestos	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 2	2 / 2	2 / 2	2 / 2
Calentamiento	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo

#### Cocedores de pasta eléctricos

Modelo	CPM DE1-12	CPM DE1-18	CPM DE1-24	CPM DE1-10/10	CPM DE2-12	CPM DE2-18	CPM DE2-24
Alimentación	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Potencia kW	17	25,5	31	31	17+17	25,5+25,5	31+31
Dimensiones mm.	800x900x900	1000x900x900	1200x900x900	1400x900x900	1600x900x900	2000x900x900	2400x900x900
Capacidad litros	135	188	242	242	135 + 135	188 + 188	242 + 242
Número de cubas / cestos	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 2	2 / 2	2 / 2	2 / 2
Calentamiento	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo	Directo

#### Cocedores de pasta vapor

Modelo	CPM IV1-12	CPM IV1-18	CPM IV1-24	CPM IV1-10/10	CPM IV2-12	CPM IV2-18	CPM IV2-24
Alimentación	Vapor	Vapor	Vapor	Vapor	Vapor	Vapor	Vapor
Consumo Kg./h	44-54	56-72	68-88	68-88	(44-54)x2	(56-72)x2	(68-88)x2
Dimensiones mm.	800x900x900	1000x900x900	1200x900x900	1400x900x900	1600x900x900	2000x900x900	2400x900x900
Capacidad litros	135	188	242	242	135 + 135	188 + 188	242 + 242
Número de cubas/cestos	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 2	2 / 2	2 / 2	2 / 2
Calentamiento	Indirecto	Indirecto	Indirecto	Indirecto	Indirecto	Indirecto	Indirecto

## Lista de Precios

Modelo	P.V.
<b>Gas</b>	<b>Euros</b>
CPM DG 1-10/10	
CPM DG 1-12	
CPM DG 1-18	
CPM DG 1-24	
CPM DG 2-12	
CPM DG 2-18	
CPM DG 2-24	

Modelo	P.V.
<b>Eléctricos</b>	<b>Euros</b>
CPM DE 1-10/10	
CPM DE 1-12	
CPM DE 1-18	
CPM DE 1-24	
CPM DE 2-12	
CPM DE 2-18	
CPM DE 2-24	

Modelo	P.V.
<b>Vapor</b>	<b>Euros</b>
CPM IV 1-10/10	
CPM IV 1-12	
CPM IV 1-18	
CPM IV 1-24	
CPM IV 2-12	
CPM IV 2-18	
CPM IV 2-24	



CPM DG 1-12



CPM DG 2-18