

CUOCITORE AUTOMATICO ELETTRICO - CUOCIPASTA

AUTOMATIC ELECTRIC COOKER - PASTA COOKER

CPER-100
CPER-200

CPER-150
CPER-250



- **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
- LA SERIE CPER DISPONE DI CAPACITA' DA 150 A 400 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' VEDERE RETRO

ACCESSORI A RICHIESTA CON EXTRA COSTO:

- DOCCIA PER FACILITARE LE OPERAZIONI DI LAVAGGIO DELLA VASCA
- SCARICO VASCA TRAMITE ELETTROVALVOLA, SENZA RUBINETTO FRONTALE MANUALE
- PER ALTRI ACCESSORI VEDERE LISTINO

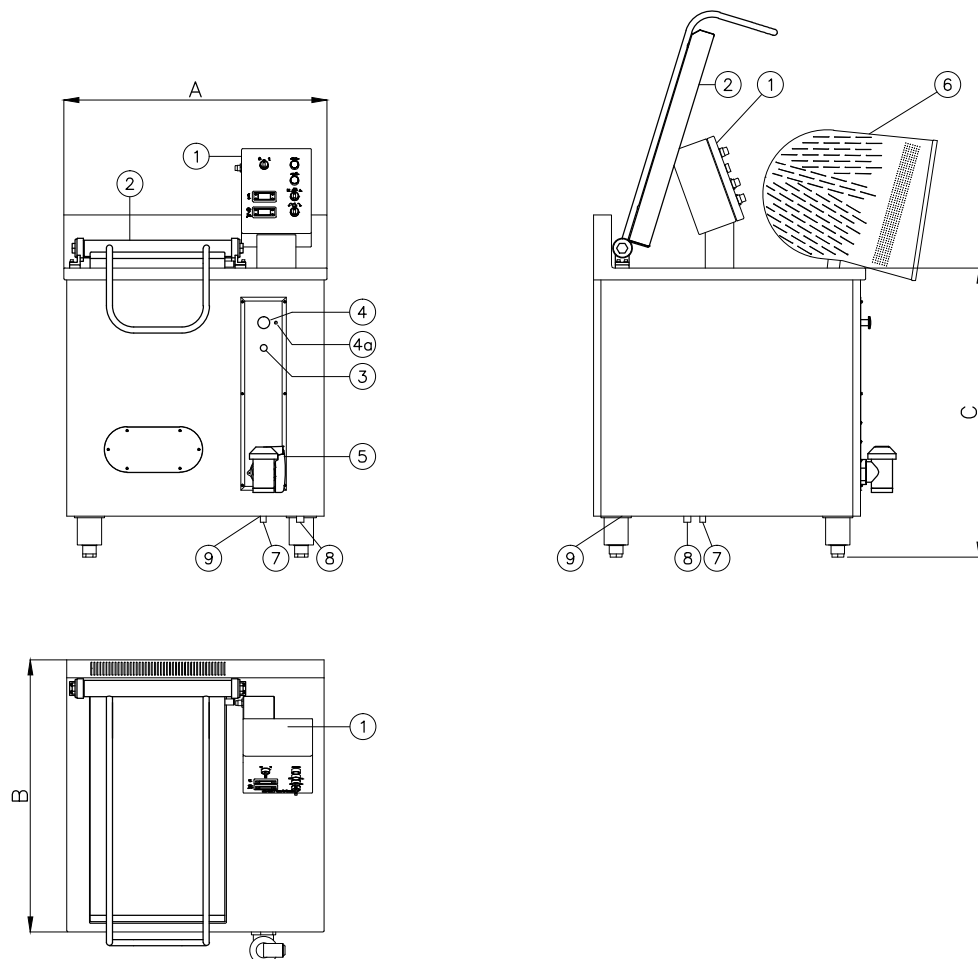
- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
- DIRECT HEATING BY ARMoured HEATING ELEMENTS
- **ELECTRONIC PHASES CONTROL WITH SAFETY LAMP**
- **SWITCH BOARD IP44**
- **AUTOMATIC WATER LEVEL**
- **ELECTRONIC THERMOSTAT FOR WATER COOKING TEMPERATURE**
- **MAIN FRAME AND EXTERNAL PANELS IN AISI 304 STAINLESS STEEL**
- **TANK IN AISI 316 STAINLESS STEEL WITH THICKNESS 4 MM**
- **REMOVABLE BASKET IN AISI 316 STAINLESS STEEL**
- **TEMPORIZED IMMERSION, LIFT AND DRAINING OF BASKET**
- **BALANCED LID IN AISI 304 STAINLESS STEEL**
- **2" DRAIN TAP IN CHROMIUM-PLATED BRASS WITH INSULATED HANDLE**
- **TANK WITH OVERFLOW AND STARCH DRAIN**
- **AUTOMATIC STOP IN CASE OF WATER LACK**
- CPER SERIES HAS CAPACITY FROM 150 TO 400 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF

OPTIONS ON REQUEST WITH EXTRA COST:

- SHOWER FOR EASY TANK WASHING
- DRAIN TANK VIA SOLENOID VALVE, WITHOUT MANUAL WASHOUT VALVE
- CHECK THE PRICE LIST FOR OTHER ACCESSORIES

PRINCIPALI APPLICAZIONI: PASTA, RISO, VERDURE, PESCE, CARNE, LEGUMI, BRODI

MAIN APPLICATIONS: PASTA, RICE, VEGETABLES, FISH, MEAT, LEGUMES, STOCK



- | | | | |
|----|--|---|---|
| 1 | PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL | 5 | RUBINETTO DI SCARICO
DRAIN TAP |
| 2 | COPERCHIO
LID | 6 | CESTELLO
BASKET |
| 3 | SPIA CONTROLLO FASI
PHASES CONTROL LAMP | 7 | COLLEGAMENTO ACQUA FREDDA 1/2" M
COLD WATER CONNECTION |
| 4 | STOP DI EMERGENZA
EMERGENCY STOP | 8 | PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI
CORD CONNECTOR |
| 4a | TERMOSTATO DI SICUREZZA
SAFETY THERMOSTAT | 9 | SCARICO DEL TROPPO PIENO
OVERFLOW DRAIN |

ACCESSORI A RICHIESTA CON EXTRACOSTO: VEDERE LISTINO
OPTIONS WITH EXTRA COST: SEE PRICE LIST

CODICE CODE	MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	CAPACITA' CESTELLO BASKET CAPACITY	ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	POTENZA TOT. TOTAL POWER
		AxBxC (mm)	Lt.	kg PASTA	Volt*	kW
453118050	CPER-100	800x900x940	100	10/12	230/3/50-60 400-415/3+N/50	12,5
453118100	CPER-150	850x900x940	150	15/18		16,5
453118120	CPER-200	1000x900x940	200	20/25		24,5
453118140	CPER-250	1150x900x940	250	25/30		32,5

* ALTRI VOLTAGGI A RICHIESTA/OTHER VOLTAGES ON REQUEST

BARATTA S.R.L.

Via del Brentino
55054 Massarosa (LU) ITALIA
Tel. +39 0584 941766 - 31349 | Telefax +39 0584 962577
E-mail: sales@baratta-kitchens.com
www.baratta-kitchens.com

Le caratteristiche riportate su questa tavola sono date senza impegno.
Il costruttore si riserva il diritto di modificarle senza preavviso.

The manufacturer reserves the right to change materials or specifications
without notice in order to improve products.