

CUOCITORE AUTOMATICO ELETTRICO - CUOCIPASTA

AUTOMATIC ELECTRIC COOKER - PASTA COOKER

CPER2-150

CPER2-200

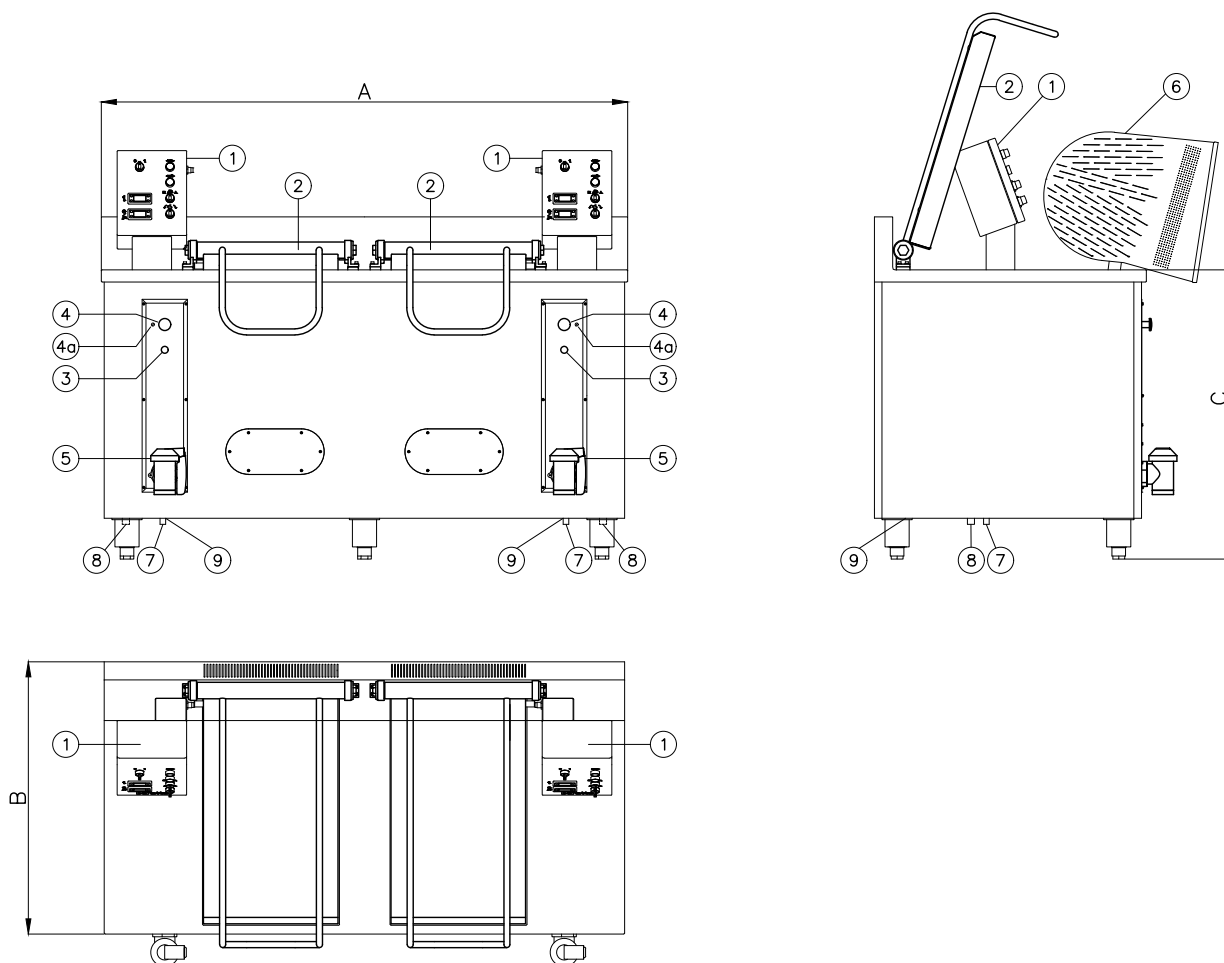
CPER2-250



- **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 CPER2 DISPONE DI CAPACITA' DA 150 A 250 LT PER VASCA
- 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
- CPER2 SERIES HAS CAPACITY FROM 150 TO 250 LTS FOR EACH TANK
- 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
COLD WATER CONNECTION 1/2" M |
| 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
453120100	CPER2-150	1700x900x940	150+150	15/18+15/18	230/3/50-60 400-415/3+N/50	16,5+16,5
453120120	CPER2-200	1900x900x940	200+200	20/25+20/25		24,5+24,5
453120140	CPER2-250	2200x900x940	250+250	25/30+25/30		32,5+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.