

**CUOCITORE AUTOMATICO
ELETTRICO - CUOCIPASTA**

CPER - 500

**AUTOMATIC ELECTRIC
COOKER – PASTA COOKER**

CPER - 600

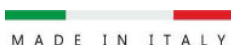
**HIGH
PRODUCTION**



- **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 500 A 600 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' VEDERE RETRO
- PER ULTERIORI 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 500 TO 600 LTS FOR EACH TANK
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF
- FOR FURTHER ACCESSORIES SEE PRICE LIST

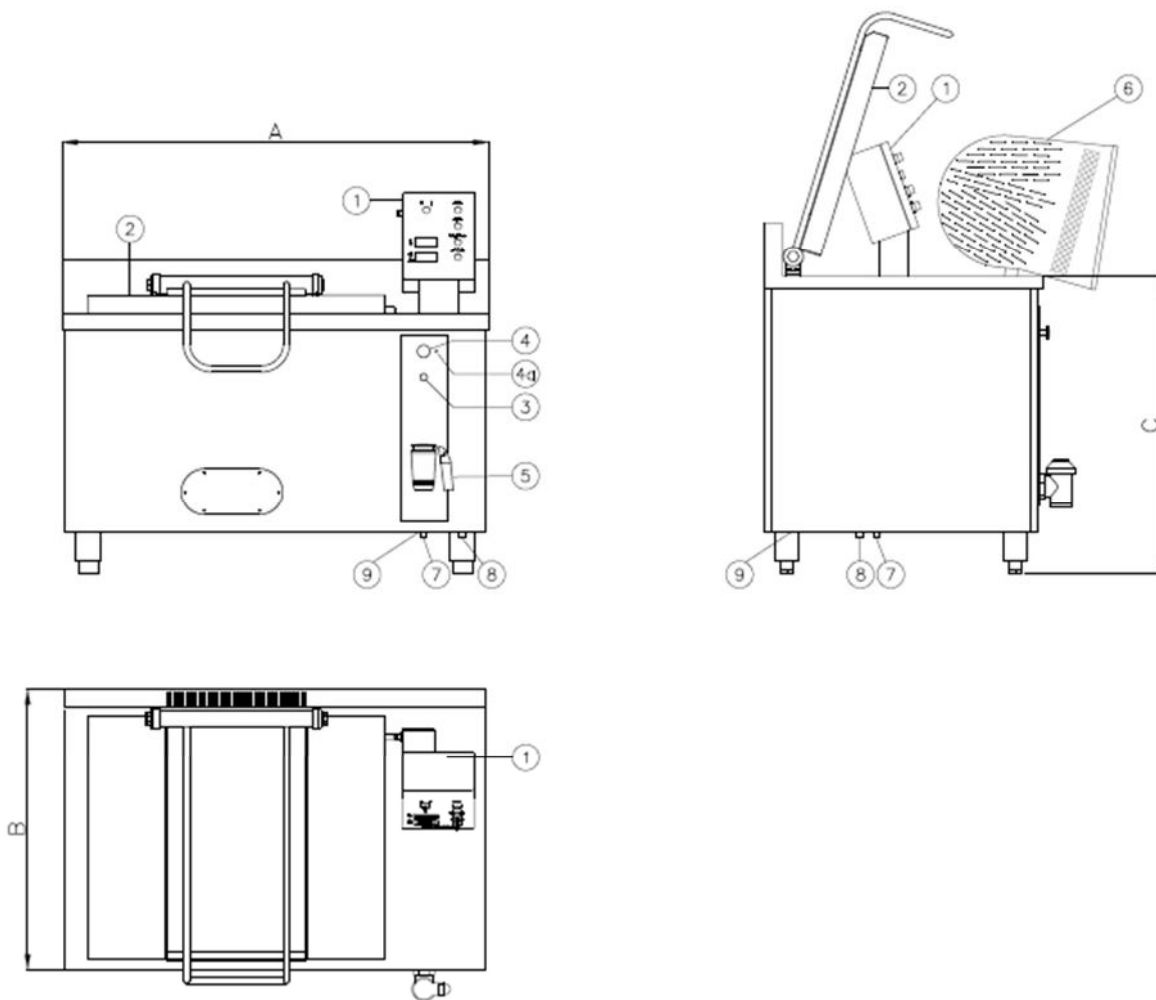
PRINCIPALE APPLICAZIONI: PASTA, RISO, VERDURE, PESCE, CARNI, LEGUMI, BRODI, FRUTTA.

MAIN APPLICATIONS: PASTA, RICE, VEGETABLES, FISH, MEATS, LEGUMES, STOCK, FRUITS.



baratta®
**CATERING EQUIPMENT &
HIGH PRODUCTION MACHINE**

IT-GB	06	24
454-103256-08		



- | | |
|--|--|
| 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. COLLEGAM. ACQUA FREDDA
COLD WATER CONNECTION $\frac{1}{2}$ " 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 EXTRA COSTO: VEDERE LISTINO
OPTIONS WITH EXTRA COST: SEE PRICE LIST

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSION	TIPO VASCA TANK TYPE	CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	ALIMENTAZIONE* RATED VOLTAGE*	CAP. CESTELLO BASKET CAP	POT. TOTALE TOTAL POWER
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	Kg of pasta	kW
CPER-500	454103256	1700x1000x1400	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	500	230/3/50-60	45/50	48,5
CPER-600	454103259	1900x1000x1400		600	400-415/3+N/50	55/60	60,5

* ALTRI VOLTAGGI A RICHIESTA / OTHER VOLTAGES ON REQUEST

BARATTA S.R.L.

Via del Brentino
55054 Massarosa – LU – ITALIA
Telefono +39 0584 941766 – 31349 – Telefax +39 0584 962577
E-mail: ssales@baratta-kitchens.com – info@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.