

CUOCITORE AUTOMATICO A VAPORE - CUOCIPASTA

AUTOMATIC STEAM COOKER – PASTA COOKER

CPVR - 302

CPVR - 402

**HIGH
PRODUCTION**

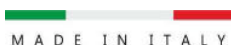


- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- RISCALDAMENTO INDIRETTO A VAPORE
- RELE' CONTROLLO FASI CON LAMPADA SPIA
- QUADRO ELETTRICO IP44
- CONTROLLO AUTOMATICO DEL LIVELLO DELL'ACQUA
- PRESSIONE INTERCAPEDINE 0,45 Bar
- VALVOLA DI SICUREZZA INTERCAPEDINE CON MANOMETRO
- TERMOSTATO ELETTRONICO DI CONTROLLO 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 CPVR DISPONE DI CAPACITA' DA 300 A 400 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' VEDERE RETRO
- PER ULTERIORI ACCESSORI VEDERE LISTINO

- HEAVY DUTY CONSTRUCTION
- INDIRECT HEATING WITH STEAM JACKET
- ELECTRONIC PHASES CONTROL WITH SAFETY LAMP
- SWITCH BOARD IP44
- AUTOMATIC WATER LEVEL
- WATER JACKET PRESSURE 0,45 Bar
- STEAM JACKET SAFETY VALVE WITH MANOMETER
- 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
- CPVR SERIES HAS CAPACITY FROM 300 TO 400 LTS FOR EACH TANK
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF
- FOR FURTHER ACCESSORIES SEE PRICE LIST

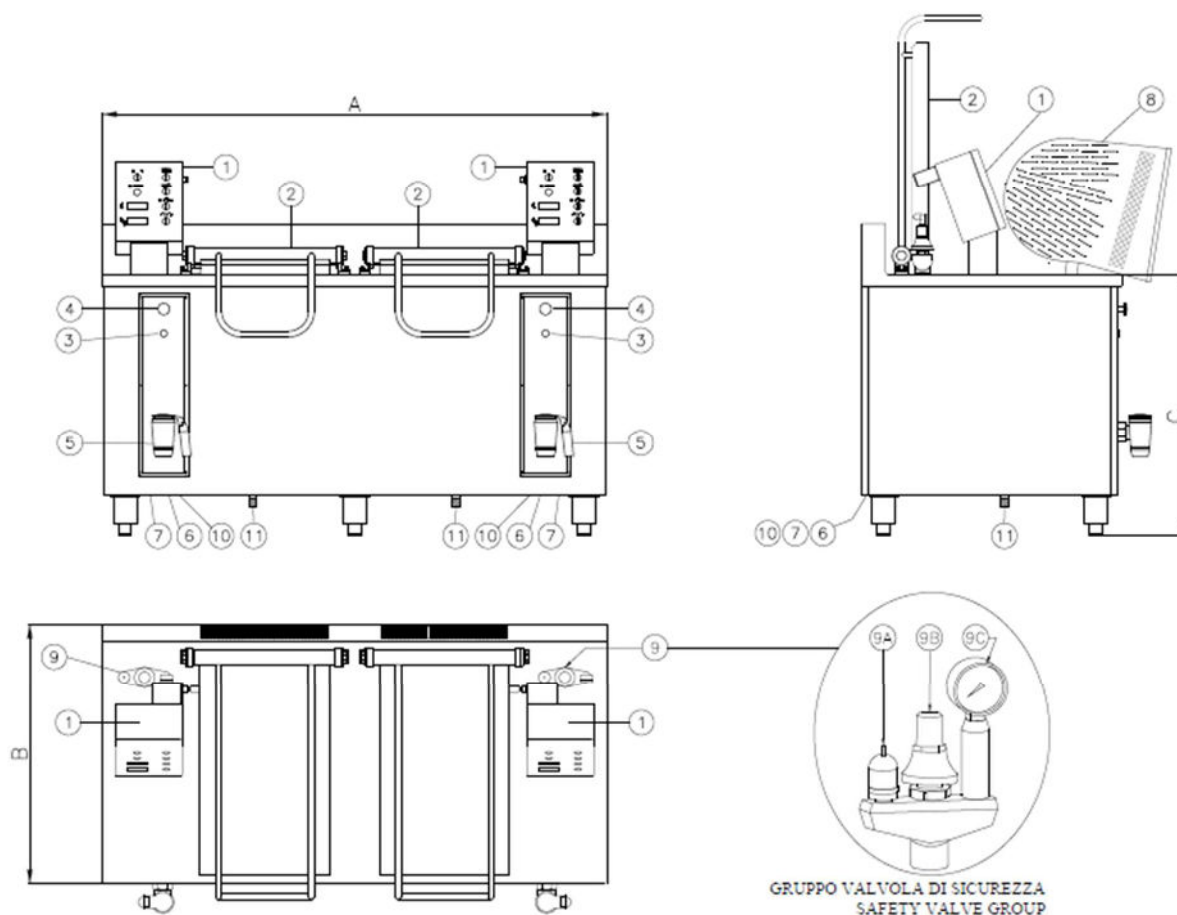
PRINCIPALE APPLICAZIONI: PASTA, RISO, VERDURE, PESCE, CARNI, LEGUMI, BRODI, FRUTTA.

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



baratta®
CATERING EQUIPMENT &
HIGH PRODUCTION MACHINE

IT-GB	06	24
454-103301-06		



- | | | | |
|---|--|------------------|---|
| 1. PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL | 6. COLLEGAM. ACQUA FREDDA
COLD WATER CONNECTION | $\frac{1}{2}"$ M | 9B. VALVOLA DI SICUREZZA
SAFETY VALVE |
| 2. COPERCHIO
LID | 7. PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI
CORD CONNECTOR | | 9C. MANOMETRO
MANOMETER |
| 3. SPIA CONTROLLO FASI
PHASES CONTROL LAMP | 8. CESTELLO
BASKET | | 10. COLLEGAMENTO VAPORE
STEAM CONNECTION |
| 4. STOP DI EMERGENZA
EMERGENCY STOP | 9. GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA
SAFETY VALVE GROUP | | 11. SCARICO CONDENSA
CONDENSATION DRAIN |
| 5. RUBINETTO DI SCARICO
DRAIN TAP | 9A. VALVOLA DI DEPRESSIONE
DEPRESSION VALVE | | - PRESSIONE MASSIMA
MAX PRESSURE |
| | | | 0,5 Bar |

ACCESSORI A RICHIESTA CON EXTRASCONTO: VEDERE LISTINO
OPTIONS WITH EXTRA COST: SEE PROCE LIST

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSION	TIPO VASCA TANK TYPE	CAP. VASCA TANK CAP.	ALIMENTAZIONE* RATED VOLTAGE*	CAP. CESTELLO BASKET CAP	POT. TOTALE TOTAL POWER	CONSUMO VAPORE STEAM CONSUM.
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	Kg of pasta	kW	Kg/h
CPVR-302	454103301	1250x900x1400	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	300	230/3/50-60 400-415/3+N/50	25/30	1,0	80/100
CPVR-402	454103303	1600x900x1400		400		35/40	1,0	90/110

* 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.