

**IMPORT**



**HISPANIA S.L.**

# CUECE PASTAS ROSICHEF



*La maîtrise de l'innovation*

**ROSINOX**  
Grandes Cuisines



# COCEDOR DE PASTA



CP 30 G - RF

ROSINOX Grandes Cuisines propone igualmente en su gama Rosichef un cocedor de pasa de una capacidad de 30 litros, gas o eléctrico. Disponible en módulos de 400 mm de longitud, el cocedor está dotado de una cuba en acero inoxidable 18-10, con bordes elevados y panache garantizando una higiene perfecta.

Encimera en acero inoxidable 18-10. Plano inclinado sobre la parte delantera para el escurrido y la señalización del nivel de agua mini-maxi. tapa móvil en chapa inox 18-10. Vaciado efectuado por grifos a bola esférica. soporte cestillo. Aislado con un aislante con una cara protegida. Puerta dotada de un asa aislante encastrada.

## VERSION GAS

Quemador tipo "antorcha" comandadas por grifo de seguridad con termopar y piloto. Cámara de fuego en chapa inoxidable. Encendido eléctrico por tren de destellos. Intercambiador de calor tubular en acero inoxidable sumergida. Un termostato de seguridad protege la cuba de los sobrecalentamientos eventuales (en caso de ausencia de agua). Chimenea en acero inoxidable, aislada, con deflector para la evacuación de los gases de combustión en conformidad con las normas de higiene y de combustión.

## VERSION ELECTRICA

Resistencias de calefacción de tipo inmersión comandadas por un conmutador a dos posiciones autorizando dos niveles de potencia. Un termostato de seguridad asegura el corte de la alimentación en caso de fallo. Piloto de puesta bajo tensión. Caja de conexiones detrás del panel.



Cestillo grande (accesorio)

1/2 Cestillo (2 cestillos en dotación standard)

Cestillos 1/6 (accesorios)

### Las opciones y accesorios:

#### Opciones:

- Elevador automático 1 cestillo con temporizador
- Elevadores automáticos independientes de 2 medios-cestillos con temporizador (sobre modelo CP 30 E-RF solamente)

#### Accesorios:

- Cestillo grande: 295 x 300 x 215 h
- 1/2 Cestillo: 150 x 300 x 215 h
- 1/6 Cestillo: 130 x 130 x 215 h



CP 30 G - RF



CP 30 E - RF

COCEDOR DE PASTA				
Modelos	Potencia (kW)	Alimentación eléctrica (Volts)	Dimensiones exteriores L x P x H <sup>(1)</sup> (mm)	Descripción
COCEDOR DE PASTA GAS				
CP 30 G - M	10,0	230 V Mono + T <sup>(1)</sup>	400 x 930 x 900	Cocedor de pasta gas capacidad 30 litros sobre armario de conexiones
COCEDOR DE PASTA ELECTRICA				
CP 30 E - M	12,0	400 V Tri + N + T <sup>(2)</sup>	400 x 930 x 900	Cocedor de pasta eléctrica capacidad 30 litros sobre armario de conexiones

(1) Alimentación eléctrica para circuito de mando con encendido por tren de destellos - (2) Tri 230 V + Tierra en opción - (3) Con patas altura 150 mm



## IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria - Teléfono 945 271 355 - Fax 945 287 925

info@importhispania.com - www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.



## COCEDOR DE PASTA

### Pasta perfect

### MODELO: PPE-14L (Eléctrica)



El cocedor “PASTA PERFECT” de PITCO FRIALATOR” ofrece un centro de trabajo autónomo para la preparación de la pasta en un mínimo espacio. Debido a la simplificación y a la automatización de cada etapa, no existen prácticamente fallos en la cocción, y se obtienen unos resultados más exactos y constantes.

**“PASTA PERFECT” LA MAQUINA QUE LE PERMITE SEVIR UNA PASTA RAPIDA Y PERFECTA**

### CARACTERISTICAS GENERALES:

El sistema “PASTA PERFECT” está compuesto por dos módulos individuales: Un módulo dedicado a la cocción y otro módulo dedicado al enfriamiento.

**Módulo de cocción:** formado por una cuba de 26,5 litros con resistencia blindada e interruptor de funcionamiento con posición de ebullición o de mantenimiento y de regeneración. Lleva incorporado una válvula de desagüe con rebosadero.

**“Opcionalmente”** puede estar provisto de un elevador de cestillos automático con un tiempo de cocción hasta 16 minutos.

**Módulo de enfriamiento** formado por una cuba de acero inoxidable provisto por un grifo de agua fría-caliente giratoria en 2 puntos. Sirve para retirar el exceso de almidón y detener la cocción. Lleva incorporado una válvula de desagüe con rebosadero.

**Cestillos opcionales:** Un cestillo de cocción de acero inoxidable de 305 x 305 x 215 mm.



Un soporte de cero inoxidable con 9 cestillos de plástico.



Cestillo Redondo 6 ¼” \* No son compatibles con el elevador Opcional.

### CARACTERISTICAS FUNCIONALES:

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Panel de mandos extraíble de fácil manejo en la parte delantera.
- Patas de apoyo regulables. Juego de ruedas opcionales.
- Máquina especialmente indicada para cocinar perfectamente todo tipo de pasta, espagueti, macarrones, tallarines, raviolis, ....con gran sencillez en un mínimo espacio.

### PRODUCCION:

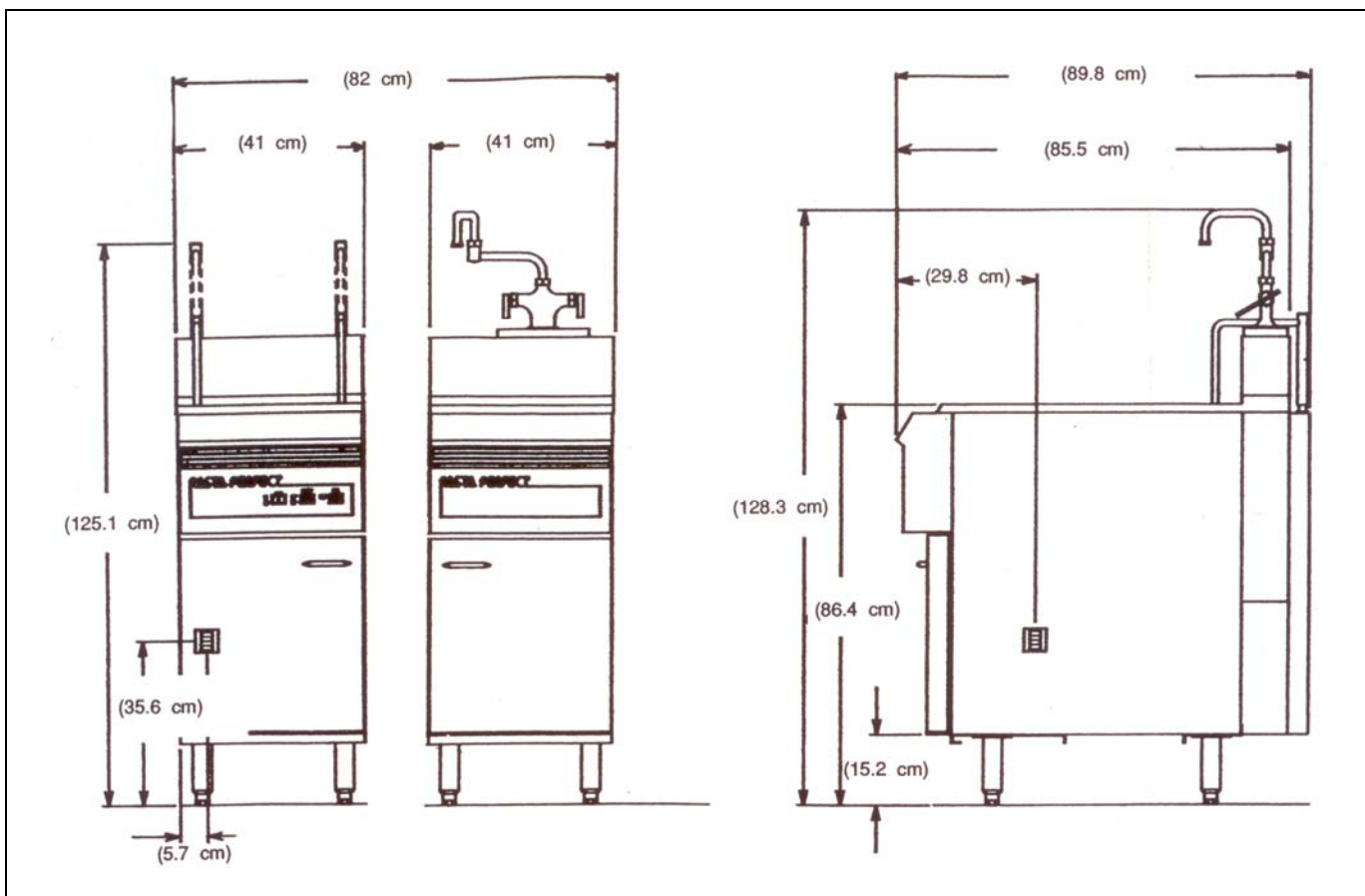
Cuece 2,72 kg de pasta seca por carga que se convierten en 6,8 kg de pasta cocida aproximadamente, o cerca de 24 servicios de 283,5 gr.

Dando una producción de 190 servicios hora.

“PASTA PERFECT” puede producir hasta 500 servicios hora de 283,5 gr de pasta precocida.



**PE 14**, con ruedas opcionales + 4 cestillos redondos opcionales.



### CARACTERISTICAS TECNICAS:

Modelo	Frente	Fondo	Fondo con elevador	Altura	Potencia	Voltaje
Cocedor PE 14	410mm	855mm	898mm	864mm	6000 W	220V. Mono
Enfriador RSE 14	410mm	855mm	864mm			
Conjunto PPE 14 L	820mm	855mm	898mm	864mm	6000 W	220V. Mono



## **IMPORT HISPANIA, S. L.**

Amistara, 8 • Apdo. 426 • 01002 Vitoria • Teléfonos 945 271 344 • Fax 945 287 925  
info@importhispania.com • www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S. L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.