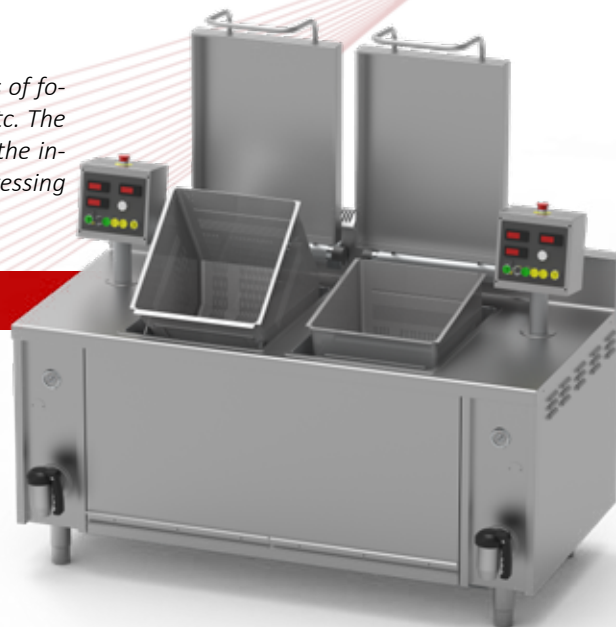


Máquina construida para usos en continuo. La conformación de la cesta, permite la cocción de diferentes tipos de alimentos, desde pasta, al arroz (pesado mínimo 1,5 mm), verduras y cocidos, etc. La configuración de los parámetros de cocción es intuitiva y de gestión fácil. La precisión de los instrumentos, permite cocciones excelentes y ciclos repetibles, sólo con la presión del botón de puesta en marcha.

Machine designed for continuous use. The basket shape allows different types of foods to be cooked including pasta (minimum size 1.5 mm), boiled vegetables etc. The cooking parameters are intuitively set and easy to manage. The precision of the instruments allows high-performance cooking and repeatable cycles by simply pressing the start button. Jacket with bottom and walls in stainless steel.

Mod. MCP

da 135 a 420 lt



CARACTERÍSTICA TÉCNICAS | GENERAL FEATURES



- Fácil de usar equipada con pocos mandos simples e intuitivos

- Rápido de limpiar garantiza un alto nivel de higiene gracias a acabado satinado de las superficies

- Simple de inspeccionar gracias al panel frontal removible por el cual se accede al hueco técnico

- Aislamiento térmico con fieltro de fibra bio-soluble y alta densidad 96/128 kg/mc dotado de una excelente estabilidad térmica que permite reducir notablemente la dispersión del calor

- Tratamiento delicado de cada tipo de alimento, al servicio del Chef

- Tapa contrabalaceada regulable diseñada para evitar el goteo de la condensación en la cuba

- Materiales resistentes a la corrosión y sus espesores vuelven las ollas sólidas y resistentes en el tiempo



- Easy to use with just a few simple and intuitive commands

- Quick to clean, guaranteeing high-level hygiene thanks to the satin-finished surfaces

- Simple to inspect thanks to the removable front panel providing access to the technical compartment

- Thermal insulated with high-density 96/128 kg/m³ biosoluble fibre felt featuring excellent thermal stability and which significantly reduces heat dispersion

- Delicate treatment of all food types, at the service of the Chef

- Adjustable balanced lid, perfect to prevent condensate from dripping into the tank

- Thick, anti-corrosive materials ensure the sturdiness and resilience of the pot over time



TIPI DI UTILIZZO

Alimentos tratables:

- Pasta
- arroz
- caldos
- legumbres
- verduras
- carne
- pescado
- huevos

Tipo de trabajo:

- ebullición

TYPES OF USE

Treatable foods:

- Pasta
- Rice
- Broths
- Legumes
- Vegetables
- Meat
- Fish
- Eggs

Type of work:

- Boiling





12 MODELOS de 135 lt A 210 lt

- Gas directo cuba individual/doble
- Vapor indirecto cuba individual/doble
- Eléctrico directo cuba individual/doble

RECIPIENTE

- Cuba totalmente de acero inox AISI 316 satinado
- Cestas de acero inox AISI 316 satinado
- Rebosadero y grifo para la salida y descarga del almidón

DOBLE PARED (versiones indirectas)

- Doble pared con fondo y paredes de acero inox AISI 304

TAPA

- tapa de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar

BASTIDOR, ESTRUCTURAS PORTANTES Y REVESTIMIENTOS

- Estructura portante de acero inox con espesor 20/10 montada en los pies de acero regulables de 150mm a 180mm
- Paredes externas de acero inox AISI 304 satinado con espesor 10/10
- Estante satinado de acero inox AISI 304 con espesor 15/10

SISTEMA BASCULANTE DE LA CESTA

- Sistema basculante automático por medio de accionamiento eléctrico
- Posibilidad de regulación de la posición de la cesta: primer goteo y descarga o descarga directa frontal
- Tensión de alimentación 400V 3N 50Hz



12 MODELS from 135 to 210 lt

- Direct gas single/double tank
- Indirect steam single/double tank
- Direct electric single/double tank

COOKING TANK

- Tank completely in satin-finished AISI 316 stainless steel
- Baskets in satin-finished AISI 316 stainless steel
- Overflow device and starch skimming and discharge valve

JACKET (indirect versions)

- Jacket with bottom and walls in AISI 304 stainless steel

LID

- lid in AISI 304 15/10 stainless steel, featuring a chrome-plated steel hinge with pre-loaded spring and athermal handle.
- Gauge to control pressure inside jacket
- Manual relief valve to depressurise the jacket during heating
- Adjustable mixer in chrome-plated bronze with hot and cold water
- Weight-loaded safety valve calibrated at 0.5 bar

FRAME, SUPPORTING STRUCTURE AND PANELS

- Supporting structure in 20/10 stainless steel mounted on adjustable steel levelling feet from 150mm to 180mm
- External walls in AISI 304 10/10 stainless steel with satin finish
- Satin-finished ledge in AISI 304 15/10 stainless steel

BASKET TILTING SYSTEM

- Automatic tilting system by means of electric actuator
- Possibility to adjust position of basket to drip and drain, or alternatively direct front draining
- Power supply 400V 3N 50Hz



Cesta | Basket



FUNCIONALIDAD

- Equipada de controles digitales con 3 display y 4 cifras que permiten configurar los valores de temperatura de 20°C a 110°C

- Posibilidad de configurar el tiempo de cocción entendido como tiempo de inmersión de la cesta con intervalo mínimo de 1 segundo

- Equipado de indicador acústico luminoso para la advertencia de final de ciclo de cocción

- Reintegro automático del nivel de agua en la cuba y equipado de sistema de desbordamiento para la descarga automática del almidón de cocción en suspensión

- Bloqueo de la cocción con reintegro de agua temporizado al final de la cocción

- Elevación del cesto automático al final de la cocción



FUNCTIONS

- Features digital controls with three 4-digit displays allowing the setting of temperatures from 20°C to 110°C

- Possibility to set the cooking time intended as the basket immersion time with minimum 1 second interval

- Equipped with luminous acoustic buzzer to announce the end of the cooking cycle

- Automatic reintegration of water level in tank and an overflow system for the automatic discharge of suspended cooking starch

- Cooking block with timed water reintegration at end of cooking

- Automatic basket lifting at end of cooking



Gas directo

- Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inox AISI 304
- Parrilla de descarga de humos
- Set de boquillas para varios tipos de gas
- Grifo con válvula de seguridad con termopar
- Termostato de seguridad contra la sobretemperatura y falta de agua

Vapor indirecto con doble pared

- Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con electroválvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared
- Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro

Eléctrico directo

- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas
- Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente
- Control de la temperatura (50°C – 120°C)
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz



Direct gas

- Ignition by means of manual piezo igniter and pilot flame
- Heating by means of high-performance tubular burners in AISI 304 stainless steel
- Ventilation grille
- Set of nozzles for various types of gas
- Tap with safety valve with thermocouple
- Safety thermostat to protect against over-temperature and lack of water

Indirect steam with jacket

- Heating by means of steam (from user mains) with solenoid throttle valve allowing a gradual steam intake in the jacket
- Control of pressure in jacket by means of safety valve calibrated at 0.5 bar, manual vacuum relief valve and pressure gauge

Direct electric

- Heating by a series of heating elements
- Heating element safety thermostat with heating block due to overtemperature or insufficient water level
- Temperature control (50°C – 120°C)
- Standard power supply 400V-3N-50Hz

MCP

MCP



MCP

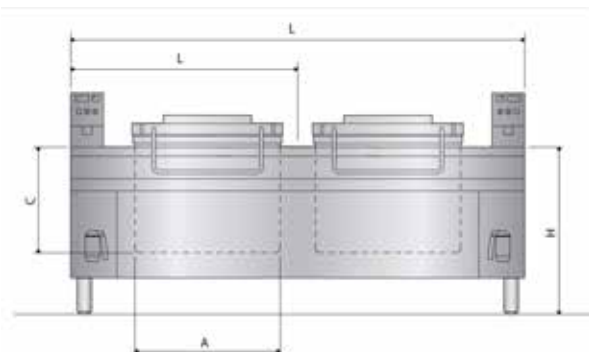


MCP - DE UN CESTO / ONE BASKET

CALENTAMIENTO HEATING	MODELO MODEL N: NORMAL A: AUTOCLAVE	CAPACIDAD CAPACITY lt.	DIMENSIONES DIMENSIONS mm	DIM. RECIPIENTE Ø i x h mm	POTENCIA Power (kW)		CONSUMOS			
					Gas	Eléctrico	G.P.L. kg/h	Metano H m3/h	Metano L m3/h	Vapor kg/h
GD GAS DIRECTO DIRECT GAS	MCP 15.G	135	900x900x900	480x650x565	24	0,1	1,89	2,54	2,96	-
	MCP 20.G	210	1250x1000x900	720x800x565	39	0,1	3,08	4,13	4,8	-
V VAPOR INDIRECTO STEAM BOILING	MCP 15.V	135	900x900x900	480x650x565	-	0,1	-	-	-	70
	MCP 20.V	210	1250x1000x900	720x800x565	-	0,1	-	-	-	100
E ELÉCTRICO DIRECTO DIRECT ELECTRIC	MCP 15.E	135	900x900x900	480x650x565	-	13,7	-	-	-	-
	MCP 20.E	210	1250x1000x900	720x800x565	-	25	-	-	-	-

MCP - DE DOS CESTAS / TWO BASKETS

CALENTAMIENTO HEATING	MODELO MODEL N: NORMAL A: AUTOCLAVE	CAPACIDAD CAPACITY lt.	DIMENSIONES DIMENSIONS mm	DIM. RECIPIENTE Ø i x h mm	POTENCIA Power (kW)		CONSUMOS			
					Gas	Eléctrico	G.P.L. kg/h	Metano H m3/h	Metano L m3/h	Vapor kg/h
GD GAS DIRECTO DIRECT GAS	MCP 30.G	135 + 135	1800x900x900	2 x (480x650x565)	2 x 24	0,2	3,78	5,08	5,92	-
	MCP 40.G	210 + 210	2500x1000x900	2 x (720x800x565)	2 x 39	0,2	6,16	8,26	9,60	-
V VAPOR INDIRECTO STEAM BOILING	MCP 30.V	135 + 135	1800x900x900	2 x (480x650x565)	-	0,2	-	-	-	2 x 70
	MCP 40.V	210 + 210	2500x1000x900	2 x (720x800x565)	-	0,2	-	-	-	2 x 100
E ELÉCTRICO DIRECTO DIRECT ELECTRIC	MCP 30.E	135 + 135	1800x900x900	2 x (480x650x565)	-	2 x 13,7	-	-	-	-
	MCP 40.E	210 + 210	2500x1000x900	2 x (720x800x565)	-	2 x 25	-	-	-	-



ACCESORIOS | OPTIONAL AND ACCESSORIES



ACCESORIOS

- Carro de inclinación con ruedas



OPTIONAL

- Tilting trolley with wheels

