

Macchina costruita per utilizzi in continuo. La conformazione del cestello, permette la cottura di diversi tipi di alimenti, dalla pasta, al riso (pezzatura minima 1,5 mm) alle verdure ai bolliti ecc. L'impostazione dei parametri di cottura è intuitiva e di facile gestione. La precisione degli strumenti, permette cotture ottimali e cicli ripetibili, con la sola pressione del pulsante di avvio. e cicli ripetibili, con la sola pressione del pulsante di avvio. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox mazione 1,5 mm) alle verdure ai bolliti ecc.

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

150 - 420 lt



CARATTERISTICHE GENERALI | GENERAL FEATURES



- Facile da utilizzare, dotata di pochi comandi semplici ed intuitivi

- Veloce da pulire garantisce un alto livello di igiene grazie alla finitura satinata delle superfici

- Semplice da ispezionare grazie al pannello frontale rimovibile dal quale si accede al vano tecnico

- Isolamento termico con feltro in fibra biosolubile ad alta densità 96/128 kg/mc dotato di un'ottima stabilità termica e che permette di ridurre notevolmente la dispersione del calore

- Trattamento delicato di ogni tipo di alimento, al servizio dello Chef

- Coperchio controbilanciato regolabile ideato per evitare il gocciolamento della condensa nella vasca

- Materiali anticorrosione e spessori rendono le pentole robuste e resistenti nel tempo



- 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

Alimenti trattabili:

- Pasta
- Riso
- Brodi
- Legumi
- Verdure
- Carne
- Pesce
- Uova

Tipo lavorazione:

- Bollitura

TYPES OF USE

Treatable foods:

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

Type of work:

- Boiling





12 MODELLI da 135 lt A 210 lt

- Gas diretto singola/doppia vasca
- Vapore indiretto singola/doppia vasca
- Elettrica diretto singola/doppia vasca

RECIPIENTE

- Vasca interamente in acciaio inox AISI 316 satinato
- Cestelli in acciaio inox AISI 316 satinato
- Troppopieno e rubinetto per lo sfioramento e scarico dell'amido

INTERCAPEDINE (versioni indirette)

- Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304

COPERCHIO

- coperchio in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, dotato di cerniera in acciaio con precarico molle e maniglia atermica.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine
- Valvola manuale per la fuoriuscita di aria per la depressurizzazione dell'intercapedine che avviene in fase di riscaldamento
- Miscelatore orientabile in bronzo cromato con acqua calda e fredda
- Valvola di sicurezza a peso tarata a 0,5 bar

TELAIO, STRUTTURE PORTANTI E PANNELLATURE

- Struttura portante in acciaio inox con spessore 20/10 montata su piedini in acciaio regolabili da 150mm a 180mm
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 satinato con spessore 10/10
- Ripiano satinato in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10

SISTEMA DI BASCULAMENTO DEL CESTO

- Sistema di basculamento automatico mediante attuatore elettrico
- Possibilità di regolazione della posizione del cesto: prima sgocciolata e scarico oppure scarico diretto frontale
- Tensione di alimentazione 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



Cestello| Basket



FUNZIONALITA'

- Dotata di controlli digitali con 3 display a 4 cifre che permettono di impostare i valori di temperatura da 20°C a 110°C
- Possibilità di impostare il tempo di cottura inteso come tempo di immersione del cesto con intervallo minimo di 1 secondo
- Dotato di segnalatore acustico luminoso per avvertimento di fine del ciclo di cottura
- Reintegro automatico del livello di acqua in vasca e dotato di sistema di trascinamento per lo scarico automatico degli amidi di cottura in sospensione
- Blocco cottura con reintegro acqua temporizzato a fine cottura
- Sollevamento cestello automatico a fine cottura



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 diretto

- Accensione tramite piezoelettrico manuale e fiamma pilota
- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inox AISI 304
- Griglia di scarico fumi
- Set ugelli per vari tipi di gas
- Rubinetto valvolato di sicurezza con termocoppia
- Termostato di sicurezza contro la sovratemperatura e mancanza d'acqua

Vapore indiretto con intercapedine

- Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con elettrovalvola parzializzatrice che consente una immissione graduale del vapore in intercapedine
- Controllo pressione in intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione manuale e manometro

Elettrico diretto

- Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche
- Termostato di sicurezza resistente con blocco di riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente
- Controllo della temperatura (50°C – 120°C)
- Tensione di alimentazione standard 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 overtemperature 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
Una vasca



MCP
Due vasche

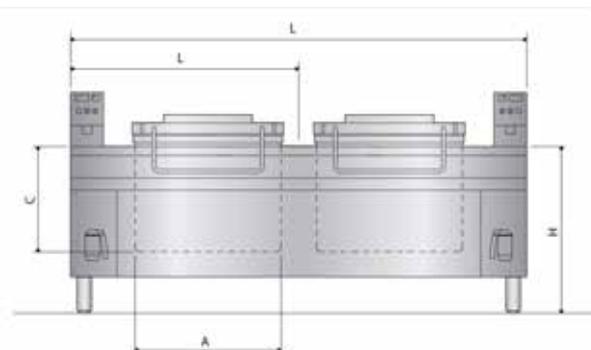


MCP - A UN CESTO / ONE BASKET

RISCALDAMENTO HEATING	MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY Lt	DIMENSIONI DIMENSIONS L x P x H mm	DIM. RECIPIENTE Ø i x h mm	POTENZA Power (kW)		CONSUMI			
					Gas	Elettrica	G.P.L. kg/h	Metano H m3/h	Metano L m3/h	Vapore kg/h
GD GAS DIRETTO DIRECT GAS	MCP 15 G	135	900x900x900	480x650x565	24	0,1	1,89	2,54	2,96	-
	MCP 20 G	220	1250x1000x900	720x800x565	39	0,1	3,08	4,13	4,8	-
V INDIRETTA VAPORE STEAM BOILING	MCP 15 V	135	900x900x900	480x650x565	-	0,1	-	-	-	70
	MCP 20 V	220	1250x1000x900	720x800x565	-	0,1	-	-	-	100
E DIRETTA ELETTRICA DIRECT ELECTRIC	MCP 15 E	135	900x900x900	480x650x565	-	13,7	-	-	-	-
	MCP 20 E	220	1250x1000x900	720x800x565	-	25	-	-	-	-

MCP - A DUE CESTI / TWO BASKETS

RISCALDAMENTO HEATING	MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY Lt	DIMENSIONI DIMENSIONS L x P x H mm	DIM. RECIPIENTE Ø i x h mm	POTENZA Power (kW)		CONSUMI			
					Gas	Elettrica	G.P.L. kg/h	Metano H m3/h	Metano L m3/h	Vapore kg/h
GD GAS DIRETTO 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	220 + 220	2500x1000x900	2 x (720x800x565)	2 x 39	0,2	6,16	8,26	9,60	-
V INDIRETTA VAPORE STEAM BOILING	MCP 30 V	135 + 135	1800x900x900	2 x (480x650x565)	-	0,2	-	-	-	2 x 70
	MCP 40 V	220 + 220	2500x1000x900	2 x (720x800x565)	-	0,2	-	-	-	2 x 100
E DIRETTA ELETTRICA DIRECT ELECTRIC	MCP 30 E	135 + 135	1800x900x900	2 x (480x650x565)	-	2 x 13,7	-	-	-	-
	MCP 40 E	220 + 220	2500x1000x900	2 x (720x800x565)	-	2 x 25	-	-	-	-


OPTIONAL E ACCESSORI | OPTIONAL AND ACCESSORIES

ACCESSORI

- Carrello ribaltante su ruote


OPTIONAL

- Tilting trolley with wheels

