

## Cuiseurs universels - 2 cuves 190 L

La gamme comprend 3 modèles à gaz, à vapeur et électrique avec 2 cuves de 200 litres et 2 paniers à basculement automatique. Cet appareil est l'idéal pour la cuisson à l'eau de pâtes, riz, soupes, légumes, viandes bouillies, etc.



291130

### FABRICATION

- Habillage extérieur et structure porteuse en inox AISI 304. Cuve en inox AISI 316 avec angles arrondis et tube de trop-plein. Chambre de combustion en inox AISI 309 (version à gaz). Cuve à double paroi en inox 18/10ème (version à la vapeur).
- Les paniers de cuisson et tous les autres composants en contact avec l'eau sont en inox AISI 316.
- Grand robinet de vidange 2" avec manette athermique en façade de l'appareil.

### MODES DE FONCTIONNEMENT

- Basculement automatique du panier à la fin du cycle de cuisson et relevage par actionneur électromécanique à basse tension (24 V).

- Sécurité empêchant le chauffage en l'absence d'eau (versions gaz et électriques).
- Minuterie pour la programmation des temps de cuisson.
- 3 cycles avec différents niveaux de puissance.
- Contrôle électronique de fin de course des paniers.
- Remplissage et ajout automatique d'eau par électrovannes et unités électronique s.
- Contrôle de flamme électronique.
- Tableau de commande numérique avec protection IPX5.
- Indication et contrôle de la température.
- Couvercle pivotant avec ressorts d'équilibrage et poignée.

- Chauffage par 2 brûleurs inox (version à gaz).
- Soupape de sûreté et contrôle de flamme arrêtant automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la veilleuse (version à gaz).
- Allumage automatique intégré dans la carte électronique (version à gaz).



**Electrolux Appareils Industriels**  
**Cuiseurs universels - 2 cuves 190 L**

- Tous les appareils à gaz sont prédisposés pour l'utilisation de gaz naturel (méthane) ; un jeu de gicleurs pour LPG est fourni.
- Chauffage par résistances inox (version électrique).
- Interrupteur Marche/Arrêt avec voyant de mise sous tension (version électrique).
- Pression d'alimentation de la vapeur 0,5 bar (version à vapeur).
- Dispositif de sécurité et de contrôle consistant en une soupape de sûreté, une soupape de dépressurisation et un manomètre (version à la vapeur).
- Régulation du flux de vapeur par clapet à bille (version à vapeur).
- L'utilisation d'un tuyau d'évacuation de l'eau de condensation est obligatoire sur tous les appareils à vapeur.
- Sur demande, tous les modèles peuvent être prédisposés pour le raccordement à un système HACCP.
- Tous les modèles sont conformes aux critères d'homologation des principaux organismes de normalisation internationaux et portent le marquage CE.

DDG020

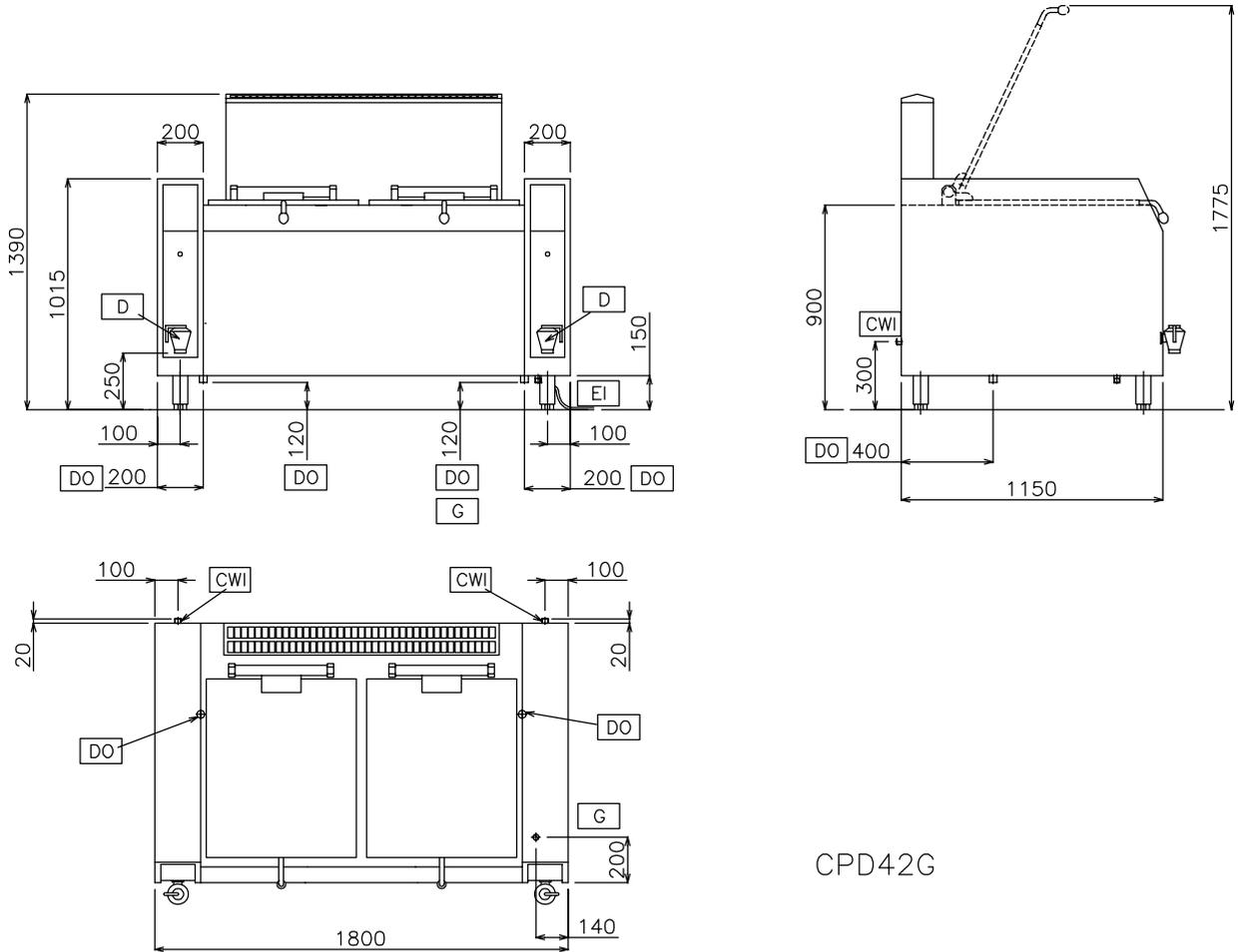
2013-10-02

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

	<b>IPC20GD2 291130</b>	<b>IPC20SD2 291143</b>	<b>IPC20ED2 291144</b>
<b>CARACTERISTIQUES</b>			
Alimentation	Gaz	Vapeur	Electrique
Dimensions externes - mm			
largeur	1800	1800	1800
profondeur	1200	1200	1200
hauteur	900	900	900
Nombre de paniers	2	2	2
Capacité du panier -kg	20	20	20
Puissance - kW			
gaz	60		
Consommation vapeur à 0.5 bar kg/h		100	
Puissance - kW			
installée-électrique	0.5	0.5	30
Tableau de commandes-V	24	24	24
Poids net - kg.	386	380	380
Tension d'alimentation	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50	400 V, 3N, 50
<b>ACCESSOIRES</b>			
ANNEAU POUR CHEMINÉE DIAMÈTRE 150 MM	206133		
CHARIOT A CUVE RELEVABLE ET EXTRACTIBLE	922403	922403	922403
CHARIOT CUISEUR A PATES AVEC CUVE BASC.	921012	921012	921012
CHEMINÉE DIAMÈTRE 150 MM	206132		

**Electrolux Appareils Industriels**  
**Cuiseurs universels - 2 cuves 190 L**

291130



CPD42G

<b>LEGENDE</b>	IPC20GD2
	291130
	3/4"
	2"
	230 V, 1N, 50
	1"1/4
CWI - Arrivée d'eau froide	
D - Evacuation d'eau	
EI - Connexion électrique	
G - Connexion gaz	

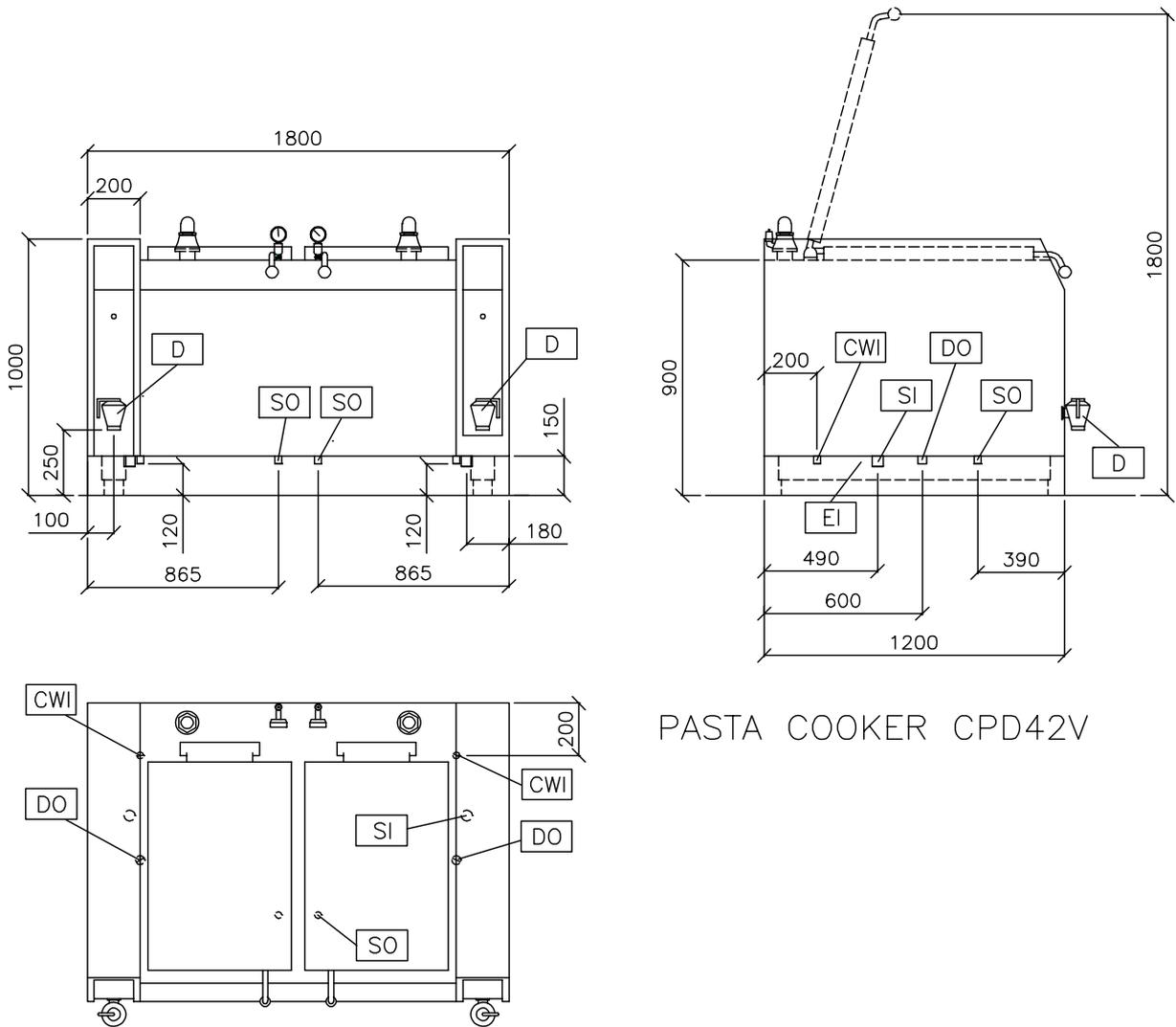
DDG020

2013-10-02

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

**Electrolux Appareils Industriels**  
**Cuiseurs universels - 2 cuves 190 L**

291143



PASTA COOKER CPD42V

DDG020

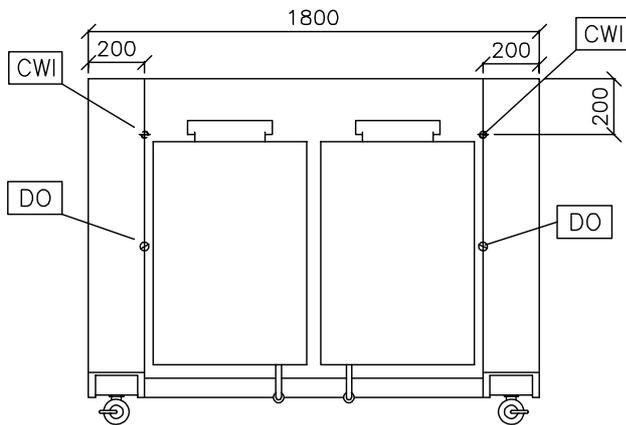
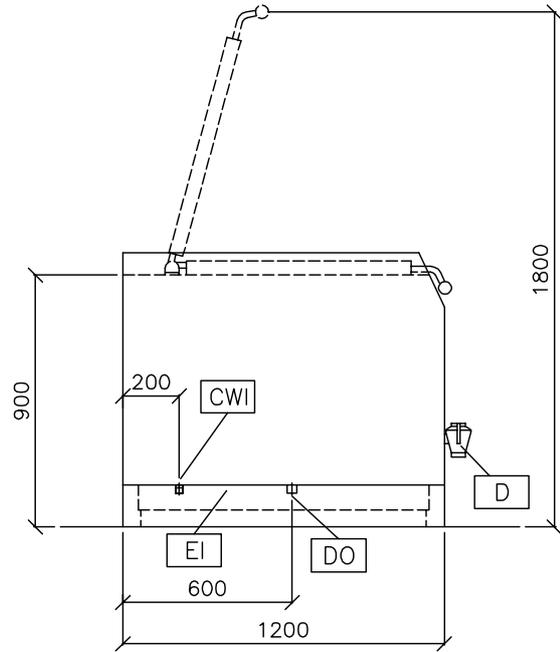
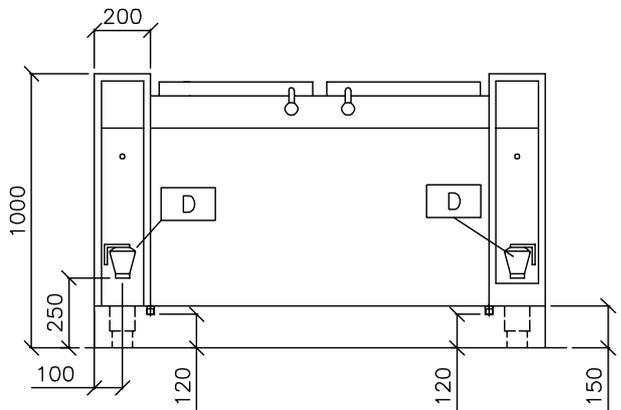
2013-10-02

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

<b>LEGENDE</b>		<b>IPC20SD2 291143</b>
CWI - Arrivée d'eau froide		3/4"
D - Evacuation d'eau		2"
EI - Connexion électrique		230 V, 1N, 50
SI - Entrée vapeur		1"1/4
SO - Sortie condensation		1/2"

**Electrolux Appareils Industriels**  
**Cuiseurs universels - 2 cuves 190 L**

291144



PASTA COOKER CPD42E

<b>LEGENDE</b>	<b>IPC20ED2</b>
	<b>291144</b>
	3/4"
	2"
CWI - Arrivée d'eau froide	400 V, 3N, 50
D - Evacuation d'eau	
EI - Connexion électrique	

DDG020

2013-10-02

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.