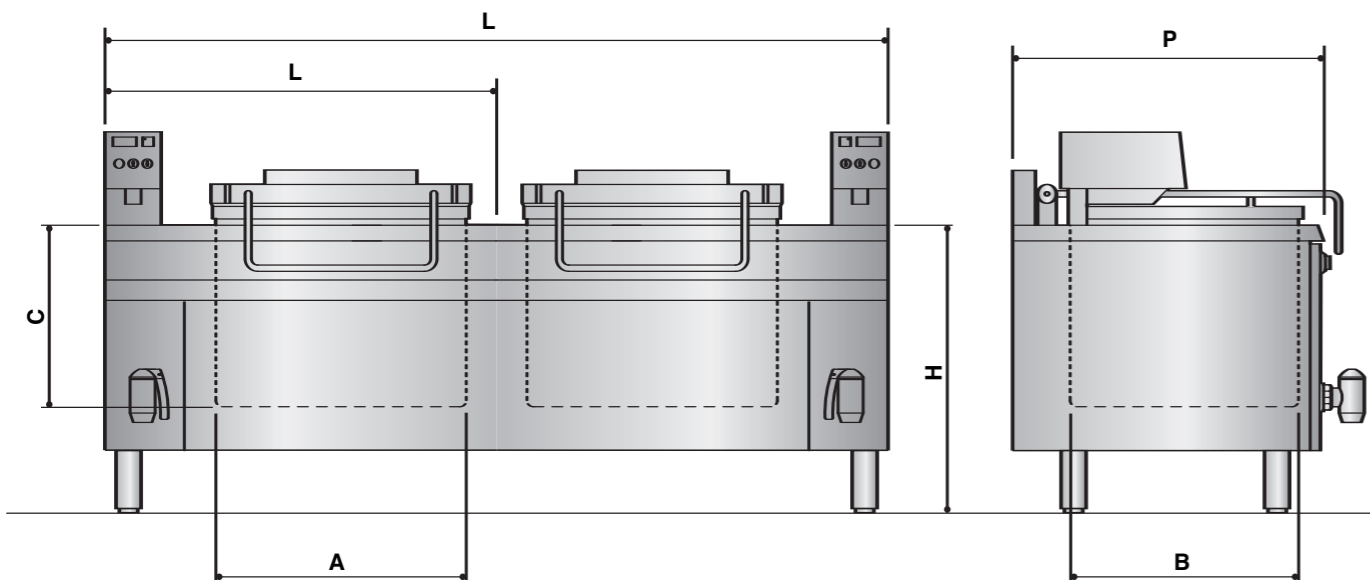




• Sono macchine costruite per utilizzi in continuo, con capacità di cottura variabili da 10 a 40 kg di prodotto. La conformazione del cestello, permette la cottura di diversi tipi di alimenti, dalla pasta, al riso alle verdure ai bolliti ecc. I parametri di cottura vengono gestiti da un sistema elettronico con microprocessore che facilitano all'operatore le operazioni di controllo e gestione dei vari alimenti. Ideale il modello MCP 40 per cotture industriali di enormi quantità di alimenti.

• These appliances are designed for continuous operation, with the possibility of cooking quantities of products ranging from 10 to 40 kg. The shape of the basket makes it possible to cook different types of food, from pasta to rice, vegetables, stews, etc. The cooking parameters are handled by a microprocessor-controlled system, thus facilitating the operator's tasks of dealing with the different types of food. The MCP 40 model is ideal for cooking large quantities of food on an industrial scale.



MODELLO MODEL	Capacità Capacity litri/liter	Dim. esterne Pan dimension LxPxH	Dim. recipiente Tank dimension AxBxC	Potenza (kW) Power rating (kW)		Consumi Consumption			
				Gas	Elettrica Elettric	G.P.L. L.P.G. kg/h	Metano H Nat. gas H m³/h	Metano L Nat. gas L m³/h	Vapore Steam kg/h
MCP 10V	100	800x900x900	400x600x565	-	0,5*	-	-	-	60
MCP 15V	150	900x900x900	480x650x565	-	0,5*	-	-	-	70
MCP 20V	210	1250x1000x900	720x800x565	-	0,5*	-	-	-	100
MCP 10E	100	800x900x900	400x600x565	-	17*	-	-	-	-
MCP 15E	150	900x900x900	480x650x565	-	-	-	-	-	-
MCP 20E	210	1250x1000x900	720x800x565	-	25*	-	-	-	-
MCP 10G	100	800x900x900	400x600x565	24	0,5*	1,83	2,21	2,46	-
MCP 15G	150	900x900x900	480x650x565	24	0,5*	2,17	2,95	3,43	-
MCP 20G	210	1250x1000x900	720x800x565	39	0,5*	3,25	4,43	5,15	-
MCP 2x10V	100+100	1600x900x900	2x(400x600x565)	-	1*	-	-	-	2x60
MCP 30V	150+150	1800x900x900	2x(480x650x565)	-	1*	-	-	-	2x70
MCP 40V	210+210	2500x1000x900	2x(720x800x565)	-	1*	-	-	-	2x100
MCP 2x10E	100+100	1600x900x900	2x(400x600x565)	-	2x17*	-	-	-	-
MCP 30E	150+150	1800x900x900	2x(480x650x565)	-	-	-	-	-	-
MCP 40E	210+210	2500x1000x900	2x(720x800x565)	-	2x25*	-	-	-	-
MCP 2x10G	100+100	1600x900x900	2x(400x600x565)	2x24	1*	3,66	4,42	4,92	-
MCP 30G	150+150	1800x900x900	2x(480x650x565)	2x24	1*	4,34	5,90	6,86	-
MCP 40G	210+210	2500x1000x900	2x(720x800x565)	2x39	1*	6,50	8,60	10,30	-

G = Gas diretto / Direct gas • IE = El. indiretto / indirect elec. • V = Vapore / Steam  
\* Tensione d'alimentazione = 400 V 3N ~ 50 Hz / Electric supply = 400 V 3N ~ 50 Hz

MCP	MCP	10 V	10 IE	10 G	20 V 40 V	20 IE 40 IE	20 G 40 G
<b>Dotazione standard</b>	<b>Standard equipment</b>						
Valvola di sicurezza intercapedine	Jacket safety valve	•	•	-	•	•	-
Set ugelli per adattamento a vari tipi di gas	Set of nozzles for different types of gas	-	-	•	-	-	•
Griglia di scarico fumi	Smoke venting grid	-	-	•	-	-	•
Rubinetto valvolato di sicurezza: con termocoppia	Valve-controlled safety cock with thermocouple	-	-	•	-	-	•
Termostato di sicurezza	Safety thermostat	-	•	-	-	•	-
Basculamento aut. cestello attuatore oleodinamico	Automat. tilting mechanism with hydraulic actuator	-	-	-	•	•	•
Basculamento aut. cestello attuatore elettrico	Automat. tilting mechanism with electric actuator	•	•	•	-	-	-
Pressostato di lavoro	Pressure switch	-	•	-	-	•	-
Rubinetto di scarico 2"	Tank empty tap	•	•	•	•	•	•
Carico acqua automatico	Automatic water recovery	-	-	-	•	•	•
Termoregolazione automatica	Automatic termoregulation	-	-	-	•	•	•
Temporizzatore con avvisatore acustico	Timer with acoustic signal	•	•	•	•	•	•
<b>Optionals</b>	<b>Optionals</b>						
Imballo gabbia legno	Packing in wooden crate	•	•	•	•	•	•
Ricambi consigliati per un anno	Suggested spare parts for one year	•	•	•	•	•	•
Proluga camino B I I	Flue extension B I I	•	•	•	•	•	•
Carello termico fisso	Fixed thermally insulated trolley	•	•	•	•	•	•
Carello termico basculante	Tipping thermally insulated trolley	-	-	-	-	-	-
Raccordo antivento secondo disposizioni CE	Draught diverter	-	-	-	-	-	-
Controllo HACCP con uscita RS485	HACCP control with RS 485 output	•	•	•	•	•	•