



CAPKOLD® SISTEMAS COOK-CHILL

MARMITA PARA COCER PASTA MODELO N-P

Marmita para pasta con fondo hemisférico con camisa de vapor CapKold®, con sistema integrado de lavado con agua y desagües de rebose, para una cocción, limpieza y eliminación del almidón rápidas, así como enfriamiento rápido de la pasta. La marmita para cocer pasta puede funcionar manualmente, sin panel de control.

MODELOS DISPONIBLES:

- N-50P (50 GALONES (189 LITROS))
- N-100P (100 GALONES (378,5 LITROS))
- N-150P (150 GALONES (567,8 LITROS))
- N-200P (200 GALONES (757 LITROS))

CONSTRUCCIÓN

- La camisa del fondo hemisférico ha sido diseñada para funcionar a una presión máxima de 90 PSI (6,2 bares), y ha sido fabricada según código ASME, e inscrita en la National Board. La marmita funcionará correctamente a cualquier presión de vapor entre 15 PSI (1 bar) y 90 PSI (6,2 bares).
- Interior de acero inoxidable tipo 316. Tipo 304 en todas las demás piezas
- Deflector en espiral para optimizar la refrigeración mediante el agua fría que circula por la camisa
- Desagües por rebose en ambos lados, en el borde de la marmita, con conducto de desagüe vertical inoxidable
- Entrada manual de agua fría de 3/4" (1,9 cm) a la marmita para introducir rápidamente agua para enfriar el producto y limpiar el almidón
- Acabado del interior y del exterior de la marmita con calidad sanitaria Nº 4.
- Salida con válvula de bola sanitaria de 3" (7,62 cm)
- Patas de acero inoxidable con bridas ajustables de acero inoxidable al suelo
- Grifo de llenado de agua de chorro giratorio de 3/4" (1,9 cm)
- Fabricada según la normativa de sanidad más reciente y cumpliendo las normas HACCP
- Válvula de vapor y trampilla para condensados para funcionamiento manual
- Listado NSF

SISTEMAS DE CONTROL:

- Todas las válvulas de control necesarias para funcionamiento manual de la marmita
- Válvula de escape montada de fábrica

NOTAS:

- Para una cocción óptima, se recomienda vapor a 50-90 PSI (3,45 - 6,2 bares)

ORIGEN DE FABRICACIÓN: Diseño y fabricación en Estados Unidos.

NOMBRE DEL PROYECTO:

EMPLAZAMIENTO:

ELEMENTO Nº:

CANT:

MODELO Nº:

AIA Nº:

SIS Nº:

Marmita para cocer pasta CKNP - Se muestra caja con conductos opcional



OPCIONALES/ ACCESORIOS:

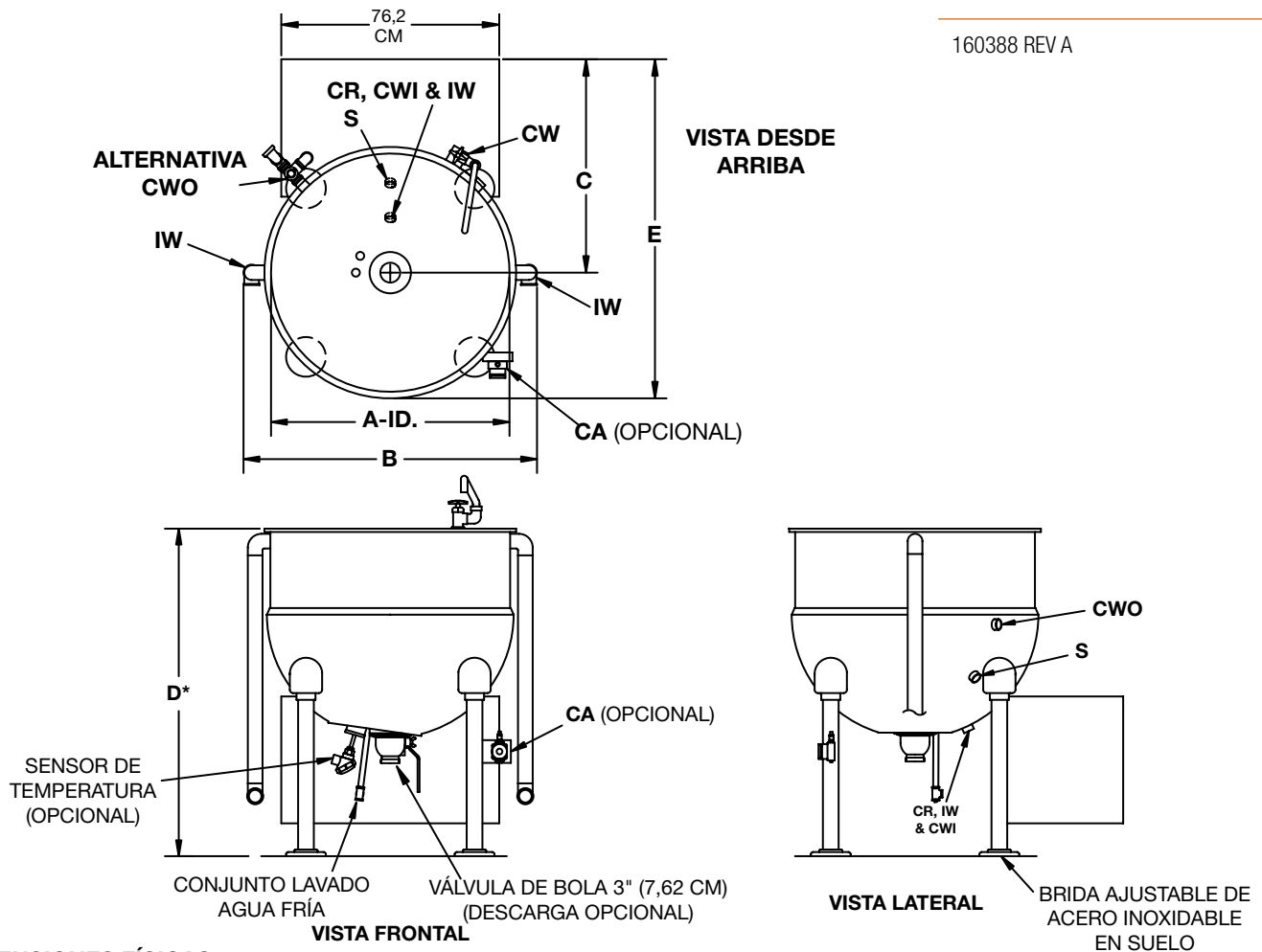
- Caja de válvulas de control con conductos premontados
- Sistema medidor de agua automático Gallon Master
- Agua caliente al grifo
- Válvula neumática de descarga de 3" (7,62 cm)
- Sensor de temperatura montado al ras (se requiere panel de control)
- Paquete cerrado
- El panel de control de la marmita requiere (ver especificaciones de CKCP) caja de válvulas de marmita
- Cestos para pasta
- Polipastos y sistemas de rieles (ver especificaciones de CKH y CKPB)

**Marmitas CapKold
CKNP 160387 RevA**

Revisión 10/13



160388 REV A



DIMENSIONES FÍSICAS

MODELO	A	B	C	D*	E	HUECOS RECOMENDADOS		
						DERECHA	IZQUIERDA	TRASERO
N-50	30" (76,2 CM)	40" (101,6 CM)	35" (88,9 CM)	44,5" (113,0 CM)	51" (129,5 CM)	12" (30,5 CM)	12" (30,5 CM)	12" (30,5 CM)
N-100	36" (91,4 CM)	36" (91,4 CM)	38" (96,5 CM)	49,5" (125,7 CM)	57" (144,8 CM)	12" (30,5 CM)	12" (30,5 CM)	12" (30,5 CM)
N-150	42" (106,7 CM)	52" (132,1 CM)	41" (104,1 CM)	52,5" (133,3 CM)	63" (160,0 CM)	12" (30,5 CM)	12" (30,5 CM)	12" (30,5 CM)
N-200	48" (121,9 CM)	58" (147,3 CM)	44" (111,8 CM)	55,5" (141,0 CM)	69" (175,3 CM)	12" (30,5 CM)	12" (30,5 CM)	12" (30,5 CM)

*DISPONIBLES OTRAS ALTURAS. CONSULTE CON FÁBRICA.

CONEXIÓN DE ALIMENTACIONES (PARA TODOS LOS MODELOS)

SÍMBOLO	CA (OPCIONAL)	HW	CW	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	CR	IW	S
DESCRIPCIÓN	ENTRADA DE AIRE COMPRIMIDO	ENTRADA DE AGUA POTABLE CALIENTE	ENTRADA DE AGUA POTABLE FRÍA	ENTRADA AGUA HELADA	SALIDA AGUA HELADA	RETORNO DE CONDENSADOS	INDIRECTO	VAPOR
CONEXIÓN	1/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	1" NPT

NECESIDADES DE ALIMENTACIONES

MODELO	AIRE COMPRIMIDO MÍN. 90 PSI (6,2 BARES)	AGUA POTABLE	AGUA DE REFRIGERACIÓN	RESIDUOS INDIRECTOS	VAPOR 15-90 PSI (1 A 6,2 BARES)	PESOS (LBS./KG.)			
						EXPEDICIÓN	EN FUNCIONAMIENTO	CON CAJA DE CONDUCTOS OPCIONAL	
								EXPEDICIÓN	EN FUNCIONAMIENTO
N-50	1 CFM @ 80-90 PSI (28,3 LITROS/MIN @ 5,5 A 6,2 BARES)	10 GPM (37,8 LITROS/MIN)	15 GPM (56,8 LITROS/MIN)	1 GALON (3,8 LITROS) / LOTE	430 LBS/HR @ 90 PSI (195 KG/H @ 6,2 BARES)	550/250	835/379	750/340	985/447
N-100	1 CFM @ 80-90 PSI (28,3 LITROS/MIN @ 5,5 A 6,2 BARES)	10 GPM (37,8 LITROS/MIN)	15 GPM (56,8 LITROS/MIN)	2 GALONES (7,6 LITROS) / LOTE	700 LBS/HR @ 90 PSI (317,5 KG/H @ 6,2 BARES)	625/284	1345/610	825/374	1500/680
N-150	1 CFM @ 80-90 PSI (28,3 LITROS/MIN @ 5,5 A 6,2 BARES)	10 GPM (37,8 LITROS/MIN)	15 GPM (56,8 LITROS/MIN)	3 GALONES (11,4 LITROS) / LOTE	1200 LBS/HR @ 90 PSI (544,3 KG/H @ 6,2 BARES)	685/311	1820/826	885/402	700/318
N-200	1 CFM @ 80-90 PSI (28,3 LITROS/MIN @ 5,5 A 6,2 BARES)	10 GPM (37,8 LITROS/MIN)	15 GPM (56,8 LITROS/MIN)	4 GALONES (15,1 LITROS) / LOTE	1400 LBS/HR @ 90 PSI (635 KG/H @ 6,2 BARES)	885/402	2400/1089	1005/456	2550/1157