

ICOS
PROFESSIONAL



MCP



**PRESTAZIONI
ELEVATE, CICLI
CONTINUI ED
EFFICIENZA**

MCP

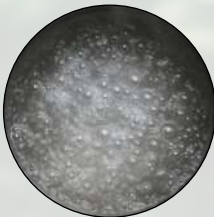
CUOCIPASTA AUTOMATICI DA UNA E DUE VASCHE

Gli MCP sono cuocitori automatici progettati per cucine professionali che necessitano di efficienza, flessibilità e alta produttività. Disponibili con uno o due vasche autonome, consentono di gestire **cicli continui di cottura** anche per tipologie diverse di paste o alimenti, ottimizzando tempi e risorse.

Grazie al controllo **termotempo integrato**, ogni vasca può seguire **programmi indipendenti**, garantendo risultati costanti e di alta qualità in modo completamente automatico. Questa autonomia permette di lavorare su più preparazioni contemporaneamente, senza compromessi sulla precisione o sulla sicurezza.

Robusti e progettati per resistere a **ritmi intensivi**, gli MCP sono ideali per **produzioni elevate**: perfetti per mense, ristoranti di grande capacità e laboratori alimentari che devono servire migliaia di pasti al giorno.

Scegliere gli MCP significa affidarsi a una tecnologia automatizzata che unisce **versatilità, affidabilità e performance elevate**, trasformando la preparazione di **grandi volumi in un processo semplice**, rapido e sicuro.

Famiglia	Cuocitori
Range Temperatura	20 - 100 °C
Range capacità	135 - 220 - 135+135 - 220+220 lt
Riscaldamento	G E V
Grado di protezione	IPX 4
Esempi applicativi	Pasta Riso Carne Pesce
Tecniche di cottura	 
	Bollire Sbollentare

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE GENERALI

Valvola di scarico	In acciaio inox con maniglia atermica utile per lo scarico di prodotti liquidi e semiliquidi o per la connessione con pompe o sistemi di dosaggio
Telaio e struttura portante	- Struttura portante in acciaio inox montata su piedini in acciaio regolabili per il livellamento, disponibili anche in versione flangiata per uso navale - Pareti in acciaio inox AISI 304 - Ripiano in acciaio inox satinato per garantire un alto livello di igiene
Gruppo di sicurezza	nelle versioni a riscaldamento indiretto composto da - Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine (scala 1 bar) - Valvola di sicurezza a molla tarata a 0,5 che sfiata il vapore contenuto nell'intercapedine - Valvola di depressione per la depressurizzazione dell'intercapedine che avviene in fase di raffreddamento (disponibile con opzione di scarico aria automatico) - Polmoncino con tappo per il carico acqua manuale nell'intercapedine
Vasca in AISI 316	La vasca di cottura è realizzata interamente in acciaio inox AISI 316, ideale per l'uso alimentare e particolarmente resistente alla corrosione, anche in presenza di acqua e amidi.
Sensori di livello	È dotato di due sensori di livello (min e max) integrati nella vasca, che monitorano costantemente il volume dell'acqua. Il sistema rileva l'evaporazione durante la cottura e segnala la necessità di caricare l'acqua per mantenere sempre il livello ottimale, garantendo continuità, precisione e sicurezza durante tutto il ciclo.
Pannello comandi	- Il cuocipasta è dotato di un pannello comandi con termotempo integrato, che consente la regolazione simultanea della temperatura e del tempo di cottura in modo semplice e preciso. - Il pannello è installato su un pulpito rialzato, strategicamente posizionato per restare protetto da schizzi, calore diretto e vapori, garantendo così una maggiore durata dei componenti e una perfetta leggibilità durante l'uso.
Cestello automatico in AISI 316	Al termine del ciclo di cottura, il cuocipasta avvisa l'operatore tramite un cicalino acustico. Sollevando il coperchio, si può attivare il sollevamento del cestello, che può essere inclinato fino a oltre 90° per garantire un completo scarico della pasta direttamente nei trolley di raccolta, senza residui. Il sistema consente inoltre la regolazione della posizione del cestello, con una fase intermedia di sgocciolatura e successivo scarico totale, ottimizzando la gestione dell'acqua residua e migliorando l'efficienza del servizio.

TABELLA TECNICA

Modello	Capacità Lt	Ingombro Cm (~) L x P x h	Potenza kW
CUOCITORI A UNA VASCA			
MCP 15 G	135	900 x 900 x 850	24
MCP 20 G	220	1250 x 1000 x 925	39
MCP 15 E	135	900 x 900 x 850	13,7
MCP 20 E	220	1250 x 1000 x 925	25
MCP 15 V	135	900 x 900 x 850	-
MCP 20 V	220	1250 x 1000 x 925	-
CUOCITORI A DUE VASCHE			
MCP 30 G	135 + 135	1800 x 900 x 850	48
MCP 40 G	220 + 220	2500 x 1000 x 925	78
MCP 30 E	135 + 135	1800 x 900 x 850	13,7 x 2
MCP 40 E	220 + 220	2500 x 1000 x 925	25 x 2
MCP 30 V	135 + 135	1800 x 900 x 850	-
MCP 40 V	220 + 220	2500 x 1000 x 925	-

MCP

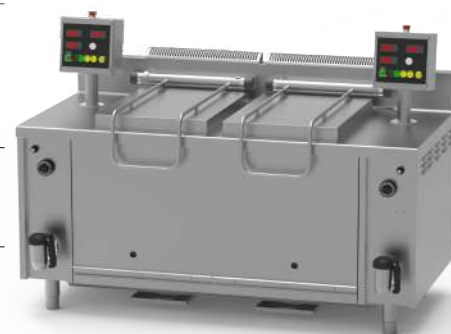
**Cestello automatico
In AISI 316****Pulpito con comandi****Rubinetto di scarico****Piedini livellabili**

Il cuocipasta è disponibile in configurazione con una o due vasche indipendenti. Ogni vasca è dotata di un sistema autonomo di cottura e riscaldamento, che consente di gestire preparazioni differenti in contemporanea, ottimizzando tempi e risorse in cucina, con massima flessibilità operativa.

CUOCITORE A GAS DIRETTO

135 - 220 - 135 + 135 - 220 + 220 lt

Accensione	Mediante pulsante piezoelettrico e fiamma pilota ispezionabile da foro posto sul pannello frontale
Riscaldamento	Mediante bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inox AISI 430 caratterizzati da una distribuzione omogenea e ottimizzata dei fori, al fine di assicurare una diffusione termica uniforme ed efficiente del calore.
Manopola	Rubinetto gas valvolato con sistema di sicurezza a termocoppia che interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento della fiamma
Termostato di sicurezza	É presente un termostato di sicurezza a riarmo manuale tarato a 360°C che blocca l'alimentazione in caso di surriscaldamento o malfunzionamento.



MCP G
20 - 100 °C

IPX 4

CUOCITORE ELETTRICO

135 - 220 - 135 + 135 - 220 + 220 lt

Accensione	Mediante interruttore meccanico
Riscaldamento	Mediante resistenze elettriche a filo su base refrattaria con potenza regolabile mediante variatore di energia, poste a diretto contatto con il fondo, progettate per una veloce salita in temperatura e una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie di cottura. A parità di potenza permette di avere una maggiore efficienza.
Termostato di sicurezza	É presente un termostato di sicurezza a riarmo manuale tarato a 360°C che blocca l'alimentazione in caso di surriscaldamento o malfunzionamento.
Tensione di alimentazione	Standard 380-400V/3N/50-60Hz Su richiesta è possibile avere tensioni speciali



MCP E
20 - 100 °C

IPX 4

CUOCITORE A VAPORE

135 - 220 - 135 + 135 - 220 + 220 lt

MCP V

20 - 100 °C

IPX 4



Riscaldamento

Tramite valvola parzializzatrice che consente l'immissione del vapore nell'intercapedine. Tramite vapore da rete utente

Gruppo di sicurezza

Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine (scala 1 bar)

Valvola di sfiato di sicurezza a molla tarata a 0,5 che sfiata il vapore contenuto nell'intercapedine

Valvola di depressione per la depressurizzazione dell'intercapedine che avviene in fase di raffreddamento (disponibile con opzione di scarico aria automatico)



OPTIONAL CONSIGLIATI



CARRELLO TERMICO



Carrello termico ribaltabile su ruote piroettanti con freno. Dotato di vasca sabbiata e isolamento termico con feltro in fibra termosolubile ad alta densità 128 kg/mc SP25. Struttura Portante in acciaio AISI 304 con spessore 20/10.

MATERIALI E SPESSORI

I materiali anticorrosione e gli alti spessori rendono le pentole robuste e resistenti nel tempo.

Materiali e spessori	135 lt	220 lt
Esterno	AISI 304 - 10/10	AISI 304 - 10/10
Ripiano	AISI 304 - 12/10	AISI 304 - 12/10
Fondo recipiente	AISI 316 - 25/10	AISI 316 - 25/10
Pareti recipiente	AISI 316 - 25/10	AISI 316 - 25/10
Coperchio	AISI 304 - 12/10	AISI 304 - 12/10