

Cuocipasta professionale a gas su mobile chiuso 1 vasca 28 LT

MODELLO: SCP1V70G

Dimensioni esterne

L 400 x P 700 x H 915 + 130 camino mm

889,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 700 mm x H 915 mm + 130 camino
Dimensioni vasche/vasca cuocipasta	310 mm x 400 mm x 230 mm
Peso	50 Kg
Numero bruciatori	NR 1 bruciatore
Capacità vasca	28 LT
Potenza gas totale	11,8 Kw
Alimentazione	Gas

Serie cuocipasta	Profondità 700 mm
Numero vasche cuocipasta	NR 1 vasca
Potenza bruciatori	1 bruciatore x 11,8 Kw
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Tipologia cuocipasta	Cuocipasta su mobile
Normative	CE disponibile
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Cuocipasta professionale a gas su mobile chiuso 1 vasca 28 LT.

Il **cuocipasta a gas allestito su mobile chiuso** è un elemento fondamentale in ristoranti, hotel e mense in quanto consente di cuocere in modo ottimale in acqua prodotti alimentari quali pasta, riso e verdure.

Il cuocipasta ha un **piano** e un **involucro** costruiti **in acciaio INOX AISI 304**, mentre la **vasca** è realizzata **in acciaio INOX AISI 316, materiale anticorrosione.**

L'apparecchiatura è di semplice utilizzo e il riscaldamento avviene tramite bruciatore in acciaio inox posto sotto la vasca. L'erogazione del gas avviene tramite **rubinetto valvolato in sicurezza con termocoppia**, **bruciatore pilota e accenditore con piezo**. La manopola di comando del rubinetto a gas ha **4 diverse posizioni**: spento, accensione pilota, fiamma minima e fiamma massima.

La **cottura** dei **cibi** avviene **in acqua** ed è consigliabile utilizzare sale di pezzatura minuta da introdurre nella vasca quando l'acqua è in ebollizione. Il livello massimo di riempimento della vasca corrisponde al troppopieno.

Il carico dell'acqua avviene con rubinetto invece lo scarico dell'acqua nel vano inferiore, da collegare all'impianto di scarico, con saracinesca a comando manuale.

Sulla facciata della vasca è presente anche il troppopieno.

L'altezza del cuocipasta è di 1050 mm con piedini regolabili ± 1 cm.

Consumo gas: LPG 0.86 Kg/h, NG1,28 m3/h

Il cuocipasta è predisposto per le seguenti combinazioni di cestelli **per ogni vasca**:

H200mm

- 1x CUOCI1/2 **+** 2x CUOCI6 o 1x CUOCI3

- 1x CUOCI2 **+** 2x CUOCI6 o 1x CUOCI3

- 4x CUOCI6

H160mm

- 6x CUOCI8

- 3x CUOCI2/8

- 1x CUOCI2/4 o 2xCUOCI4 **+** 4x CUOCI8 o 2xCUOCI2/8

CESTELLI ESCLUSI.

DOTAZIONE DI SERIE:

- Kit ugelli gas.

- 1 griglia per sgocciolatoio:

- 1 griglia falso fondo:

FOTO PURAMENTE INDICATIVA