



Cuocipasta professionale a gas su mobile chiuso 2 vasche, 40 LT + 40 LT, Prof.900

MODELLO: SCP2V90G

Dimensioni esterne

L 800 x P 900 x H 850 + 120 camino mm

1.896,00 € + IVA



 Disponibile a magazzino

Dimensioni esterne	L 800 mm x P 900 mm x H 850 mm + 120 camino
Dimensioni vasche/vasca cuocipasta	L 320 x P 540 x H 230 mm
Peso netto	100 Kg
Numero bruciatori	NR 4 bruciatori
Capacità vasca	40 LT + 40 LT
Potenza gas totale	30 KW

Alimentazione	Gas
Serie cuocipasta	Profondità 900 mm
Numero vasche cuocipasta	NR 2 vasche
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Tipologia cuocipasta	Cuocipasta su mobile
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Cuocipasta professionale a gas su mobile chiuso 2 vasche, 40 Lt + 40 Lt, Prof.900.

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 **nuovo design** è caratterizzato dal **cruscotto con bordo frontale raggiato ergonomico** per un'estetica armoniosa. La **struttura amovibile del camino in acciaio dotata di fori di scarico dei gas combusti** consente un migliore flusso dei fumi in uscita e una pulizia semplificata del vano interno. I comandi manuali presentano manopole in polimero termoindurente con finitura alluminio anodizzato opaco e complete di labirinto che evita il rischio di trafilamento di liquidi all'interno del vano tecnico. La ghiera di colore nero opaco facilita la lettura dei simboli.

Il cuocipasta ha un **piano in acciaio INOX AISI304 con spessore 20/10** e un **involucro anch'esso in acciaio INOX AISI 304 con spessore 8/10**, 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. Quando il riscaldamento è attivato, inoltre, si deve mantenere in vasca un livello d'acqua uguale o superiore alla tacca di livello minimo presente sulla parete posteriore della vasca.

Il carico dell'acqua avviene con rubinetto invece lo scarico dell'acqua viene gestito tramite una saracinesca installata nel vano inferiore.

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

- 1x CUOC11/1

- 2x CUOC11/2

- 2x CUOC12

- 3x CUOC13

- 5x CUOC12/8

- 6x CUOC14

- 10x CUOC18

CESTELLI ESCLUSI.

DOTAZIONE DI SERIE:

- Kit ugelli gas.

- 2 griglia per sgocciolatoio:

- 2 griglia falso fondo:

FOTO PURAMENTE INDICATIVA