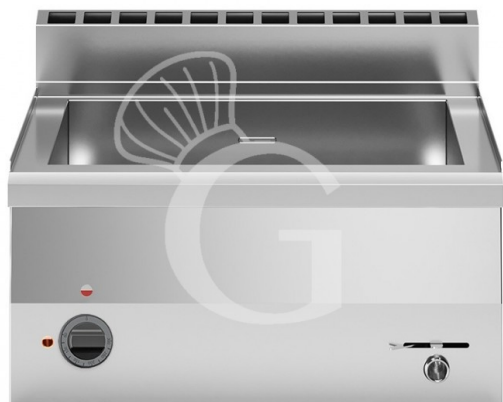




Cuocipasta professionale elettrico da banco 1 vasca 30 LT L 600 mm x P 600 mm x H 280 mm

MODELLO: CCPE60/60

Dimensioni esterne
L 600 x P 600 x H 280 mm

748,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 600 mm x P 600 mm x H 280 mm
Dimensione vasche lavello	L 545 mm x P 370 mm x H 215 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Peso	28 Kg
Numero resistenze	NR 3 resistenze
Capacità vasca	30 LT
Potenza elettrica totale	9 Kw

Alimentazione	Elettrico
Serie cuocipasta	Profondità 600 mm
Numero vasche cuocipasta	NR 1 vasca
Potenza resistenze	3 resistenze x 3 Kw
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Tipologia cuocipasta	Cuocipasta da banco

Descrizione

Cuocipasta elettrico da banco, con 1 vasca di capacità 30 litri.

Il **cuocipasta elettrico da banco** 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 da **cruscotto e camino squadrati** con raggiature ridotte per un'estetica lineare e pulita. La **struttura del camino** realizzata in un pezzo unico assicura maggiore solidità anche in fase di trasporto e la presenza di **fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consentono un migliore flusso dei fumi in uscita.

Il cuocipasta ha un **piano**, un **involucro**, i **cestelli** e il **supporto per i cestelli** 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 **resistenze corazzate** poste all'interno della vasca. Sono presenti, inoltre, **lampade spia** di segnalazione di inserimento dell'alimentazione elettrica e di funzionamento delle resistenze. Il cuocipasta è dotato di **commutatore a 4 posizioni**: spento, temperatura minima, intermedia e 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 manualmente invece lo scarico dell'acqua tramite prolunga frontale, con saracinesca a comando manuale.

Il cuocipasta è predisposto per le seguenti combinazioni di cestelli:

- 8 cestelli GN 1/8:

- 4 cestelli GN 2/4.

CESTELLI ESCLUSI.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA