



Cuocipasta professionale elettrico da banco 1 vasca 20 LT L 400 mm x P 650 mm x H 280 mm

MODELLO: CCPE65/40

Dimensioni esterne
L 400 x P 650 x H 280 mm

670,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg



Dimensioni esterne	L 400 mm x P 650 mm x H 280 mm
Dimensioni interne	L 320 mm x P 370 mm x H 160 mm
Potenza	6 kw
Alimentazione	380-415V 3N 50/60 Hz
Peso	24 Kg
Numero resistenze	2

Capacità vasca	20 LT
Alimentazione	Elettrico
Serie cuocipasta	Profondità 650 mm
Numero vasche cuocipasta	NR 1 vasca
Tipologia cuocipasta	Cuocipasta da banco

Descrizione

Cuocipasta elettrico da banco, con 1 vasca di capacità 20 litri.

Il **nuovo design** è caratterizzato da **cruscotto e camino squadrati** con raggiature ridotte per un'estetica lineare e pulita. Soluzione che consente di realizzare aree di cottura armoniose anche in caso d'installazione di prodotti con dimensioni differenti. 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 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 cuocipasta ha un **piano**, 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 con rubinetto invece lo scarico dell'acqua tramite prolunga frontale, con saracinesca a comando manuale.

Il cuocipasta è predisposto per le seguenti combinazioni di cestelli:

- 4 cestelli GN 1/4:

- 2 cestelli GN 2/4.

CESTELLI ESCLUSI.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA