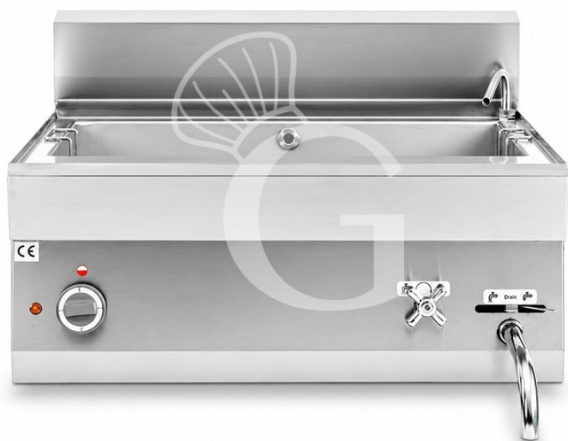




Cuocipasta professionale elettrico da banco 1 vasca 40 LT L 700 mm x P 650 mm x H 450 mm

MODELLO: CCPE65/70

Dimensioni esterne

L 700 x P 650 x H 300 + 150 camino mm

831,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 700 mm x P 650 mm x H 300 mm + 150 camino
Dimensioni vasche/vasca cuocipasta	L 625 mm x P 375 mm x H 210 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Peso	32 Kg
Numero resistenze	NR 3 resistenze
Capacità vasca	40 LT
Potenza elettrica totale	9 Kw

Alimentazione	Elettrico
Serie cuocipasta	Profondità 650 mm
Numero vasche cuocipasta	NR 1 vasca
Potenza resistenze	3 resistenze x 9 Kw
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa non inclusi. Installazione a cura di un tecnico qualificato.
Tipologia cuocipasta	Cuocipasta da banco

Descrizione

Cuocipasta elettrico da banco, con 1 vasca di capacità 40 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.

Questo modello **non si può convertire in Monofase**.

Il cuocipasta è predisposto per le seguenti combinazioni di cestelli:

- 8 cestelli GN 1/4:

- 4 cestelli GN 2/4.

CESTELLI ESCLUSI.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA