



Cuocipasta a gas professionale su mobile chiuso 1 vasca 40 LT L 400 mm x P 700 mm x H 850 mm

MODELLO: CCPG70/40

Dimensioni esterne

L 400 x P 700 x H 850 +150 camino mm

1.290,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 400 mm x P 700 mm x H 850 mm +150 camino
Dimensioni vasche/vasca cuocipasta	L 306 mm x P 508 mm x H 296 mm
Peso	50 Kg
Numero bruciatori	NR 1 bruciatore
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
Capacità di kg pasta	6/7 Kg
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 a gas allestito su mobile chiuso, con 1 vasca di capacità 40 litri.

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.

La **vasca** ha **dimensioni GN1/1 (530 mm x 325 mm x H 200 mm)** ed è adatta per l'inserimento di cestelli di altezza massima di 200 mm.

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.

Il cuocipasta è predisposto per le seguenti combinazioni di cestelli:

- 1 cestello GN 1/1:

- 3 cestelli GN 1/3:

- 2 cestelli GN 1/2:

- 6 cestelli GN 1/6:

CESTELLI ESCLUSI.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA