



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

MODELLO: CCPE70/40

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 296mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Peso	43 Kg
Numero resistenze	NR 1 resistenza
Capacità vasca	40 LT
Potenza elettrica totale	7,6 kw
Alimentazione	Elettrico

Serie cuocipasta	Profondità 700 mm
Numero vasche cuocipasta	NR 1 vasca
Potenza resistenze	1 resistenza x 7,6 Kw
Capacità di kg pasta	6/7 Kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa non inclusi. Installazione a cura di un tecnico qualificato.
Tipologia cuocipasta	Cuocipasta su mobile

Descrizione

Cuocipasta elettrico su mobile chiuso, con 1 vasca di capacità 40 litri.

Il **cuocipasta elettrico 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 in acciaio INOX AISI 304**, mentre la **vasca** è realizzata in **acciaio INOX AISI 316, materiale anticorrosione**.

L'apparecchio è dotato di **1 vasca** di dimensioni (306x508x296mm).

L'apparecchiatura è di semplice utilizzo e il **riscaldamento** avviene tramite **resistenze a filo nudo** 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. 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.

Il cuocipasta è predisposto per le seguenti combinazioni di cestelli:

- 3 cestelli GN 1/3:

- 2 cestelli GN 1/2:

- 6 cestelli GN 1/6:

-4 cestelli da 1/6 e 1 da 1/3:

CESTELLI ESCLUSI.

Cavo di linea non presente.