



Cuocipasta professionale elettrico su mobile chiuso, 1 vasca 28 LT, 12 KW, Prof.700

MODELLO: SCP1V70E

Dimensioni esterne

L 400 x P 700 x H 915 + 130 camino mm

944,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 400 mm x P 700 mm x H 915 mm + 130 camino
Dimensioni vasche/vasca cuocipasta	L 310 x P 400 x H 230 mm
Temperatura d'esercizio	30°C / 110°C
Alimentazione	Trifase 380 V
Peso	45 Kg
Numero resistenze	3
Capacità vasca	28 LT
Potenza elettrica totale	12 KW

Alimentazione	Elettrico
Serie cuocipasta	Profondità 700 mm
Numero vasche cuocipasta	NR 1 vasca
Potenza resistenze	1 resistenza x 4 Kw
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Cavo senza presa, 1 griglia ferma cestelli, 1 griglia per sgocciolatoio, 1 griglia falso fondo
Tipologia cuocipasta	Cuocipasta su mobile

Descrizione

Cuocipasta professionale elettrico su mobile chiuso 1 vasca 28 LT.

Il **cuocipasta elettrico 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.

L'apparecchiatura è di semplice utilizzo e il riscaldamento avviene tramite resistenza in acciaio inox posto dentro la vasca. La manopola di regolazione della temperatura permette l'impostazione della temperatura fino a 110°C max.

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 e minimo sono segnati all'interno della vasca. Si consiglia di mantenere sempre il livello dell'acqua

di cottura tra max e min.

Il carico dell'acqua avviene con rubinetto invece lo scarico dell'acqua nel vano inferiore, da collegare all'impianto di scarico, avviene con saracinesca a comando manuale.

L'altezza del cuocipasta è di 1050 mm con **piedini regolabili ± 1 cm.**

Sulla facciata della vasca è presente anche il troppopieno per evitare fuoriuscite di acqua dalla vasca.

Il cuocipasta è predisposto per le seguenti combinazioni di cestelli **per ogni vasca**:

H200mm

- 1x CUOCI1/2 + 2x CUOCI6 o 1x CUOCI3

- 1x CUOCI2 + 2x CUOCI6 o 1x CUOCI3

- 4x CUOCI6

H160mm

- 6x CUOCI8

- 3x CUOCI2/8

- 1x CUOCI2/4 o 2x CUOCI4 + 4x CUOCI8 o 2x CUOCI2/8

CESTELLI ESCLUSI.

DOTAZIONE DI SERIE:

- Cavo senza presa.

- 1 griglia ferma cestelli:

- 1 griglia per sgocciolatoio:

- 1 griglia falso fondo:

FOTO PURAMENTE INDICATIVA