



Cuocipasta professionale elettrico su mobile chiuso 2 vasche, 40 LT + 40 LT, 24 Kw Prof.900

MODELLO: SCP2V90E

Dimensioni esterne

L 800 x P 900 x H 850 + 120 camino mm

2.309,00 € + IVA



Disponibile a magazzino

Dimensioni esterne	L 800 mm x P 900 mm x H 850 mm + 120 camino
Dimensioni vasche/vasca cuocipasta	L 335 x P 545 x H 230 mm
Alimentazione	380 V - 50Hz
Peso	45 Kg
Numero resistenze	NR 6 Resistenze
Capacità vasca	40 LT + 40 LT
Potenza elettrica totale	24 kw

Alimentazione	Elettrico
Serie cuocipasta	Profondità 900 mm
Numero vasche cuocipasta	NR 2 vasche
Potenza resistenze	6 resistenza x 4 Kw
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Tipologia cuocipasta	Cuocipasta su mobile

Descrizione

Cuocipasta professionale elettrico su mobile chiuso 2 vasche, 40 Lt + 20 Lt, 24 Kw Prof.900.

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 **2 vasche** di dimensioni (335x545x230mm).

L'apparecchiatura è di semplice utilizzo e il **riscaldamento** avviene tramite **3 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.

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 e minimo di riempimento sono segnalati all'interno della vasca H min 110 mm e H max 130 mm.

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. In ogni vasca è presente il foro per il troppopieno.

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

- 1x CUOCI1/1

- 2x CUOCI1/2

- 2x CUOCI2

- 3x CUOCI2/4

- 5x CUOCI2/8

- 10x CUOCI8

CESTELLI ESCLUSI.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 griglia per sgocciolatoio:

- 2 griglie falso fondo:

- 2 griglie fermacestelli:

- 4 piedini regolabili H145/170 mm.

Cavo di linea senza presa.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA