# Cuocipasta professionale a gas su mobile chiuso 1 vasca 40 LT L 400 mm x P 900 mm x H 870 mm

## MODELLO: CCPG90/40

### Dimensioni esterne

L 400 x P 900 x H 870 mm

## 1.706,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

| | |
|---|---|
| **Dimensioni esterne** | L 400 mm x P 900 mm x H 870 mm |
| **Dimensioni vasche/vasca cuocipasta** | L 306 mm x P 508 mm x H massima 307 mm |
| **Peso** | 98 Kg |
| **Numero bruciatori** | NR 1 bruciatore |
| **Capacità vasca** | 40 LT |
| **Potenza gas totale** | 11,8 Kw |
| **Alimentazione** | Gas |

| | |
|---|---|
| **Serie cuocipasta** | Profondità 900 mm |
| **Numero vasche cuocipasta** | NR 1 vasca |
| **Potenza bruciatori** | 1 bruciatore x 11,8 Kw |
| **Capacità di kg pasta** | 6/7 Kg |
| **Tipologia cuocipasta** | Cuocipasta su mobile |
| **Normative** | CE disponibile |
| **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 **nuovo design** è caratterizzato dal **cruscotto con bordo frontale raggiato ergonomico** per un'estetica armoniosa. La **struttura amovibile del camino in acciaio dotata di fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consente un migliore flusso dei fumi in uscita e una pulizia semplificata del vano interno. I comandi manuali presentano manopole in polimero termoindurente con finitura alluminio anodizzato opaco è complete di labirinto che evita il rischio di trafilamento di liquidi all'interno del vano tecnico. La ghiera di colore nero opaco facilita la lettura dei simboli.

Il cuocipasta ha un **piano in acciaio INOX AISI304** con **spessore 20/10** e un **involucro** anch'esso **in acciaio INOX AISI 304** con **spessore 8/10**, mentre la **vasca** è realizzata **in acciaio INOX AISI 316, materiale anticorrosione.**

La **vasca** ha **dimensioni L 306 mm x P 508 mm x H massima 307 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. 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 tramite una manopola posta sul cruscotto, mentre lo scarico dell'acqua viene gestito tramite una saracinesca installata nel vano inferiore.

Nella parte anteriore del cuocipasta, davanti alla vasca, è presente un **gocciolatoio per appoggiare i cesti.**

Il cuocipasta è predisposto per le seguenti combinazioni di cestelli:

- 3 cestelli GN 1/3;

- 2 cestelli GN 1/3 + 2 cestelli 1/6;

- 6 cestelli GN 1/6.

CESTELLI ESCLUSI.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**