

Cuocipasta professionale a gas su mobile chiuso 2 vasche 40 LT + 40 LT L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm

MODELLO: CCPG90/80

Dimensioni esterne

L 800 x P 900 x H 870 mm

2.896,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm
Dimensioni vasche/vasca cuocipasta	306 mm x 508 mm
Peso	171 Kg
Numero bruciatori	NR 2 bruciatori
Capacità vasca	40 LT + 40 LT
Potenza gas totale	23,6 Kw
Alimentazione	Gas

Serie cuocipasta	Profondità 900 mm
Numero vasche cuocipasta	NR 2 vasche
Potenza bruciatori	2 bruciatori x 11,8 Kw
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 2 vasche di capacità 40 litri + 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.**

Ogni singola **vasca** (**L 306 mm x P 508 mm x H 307 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. 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 con rubinetto invece lo scarico dell'acqua viene gestito tramite una saracinesca installata nel vano inferiore.

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

- 3 cestelli GN 1/3:

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

- 6 cestelli GN 1/6:

- 2 cestelli GN 1/2.

È possibile utilizzare anche cestelli GN 1/2 o GN 1/1 ma ciò risulta fisicamente difficile perchè l'operatore deve avere una forza sufficiente per sollevare il cestello con relativa pasta immerso in acqua.

CESTELLI ESCLUSI.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA