



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

MODELLO: CCPE90/40

Dimensioni esterne

L 400 x P 900 x H 870 mm

1.662,00 € + IVA



 Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 900 mm x H 870 mm
Dimensioni vasche/vasca cuocipasta	306 mm x 508 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Peso	98 Kg
Numero resistenze	NR 2 resistenze
Capacità vasca	40 LT

Potenza elettrica totale	9 Kw
Alimentazione	Elettrico
Serie cuocipasta	Profondità 900 mm
Numero vasche cuocipasta	NR 1 vasca
Potenza resistenze	2 resistenze 4,5 Kw
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 **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 e 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 AISI 304 da 20/10**, mentre la **vasca** è realizzata in **acciaio INOX AISI 316, materiale anticorrosione**.

L'apparecchiatura è di semplice utilizzo e il **riscaldamento** avviene tramite **resistenze corazzate** 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. Il cuocipasta è dotato, inoltre, di un **termostato di sicurezza**.

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:

- 3 cestelli GN 1/3:

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

- 6 cestelli GN 1/6.

CESTELLI ESCLUSI.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA