

Cuocipasta professionale elettrico su mobile chiuso 1 vasca 40 LT - SECONDA SCELTA

MODELLO: SCP1V90E-SS

Dimensioni esterne

L 400 x P 900 x H 850 + 120 camino mm

1.221,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 900 mm x H 850 mm + 120 camino
Dimensioni vasche/vasca cuocipasta	L 320 x P 540 x H 230 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Numero resistenze	NR 3 resistenze
Capacità vasca	40 LT
Potenza elettrica totale	12 Kw
Alimentazione	Elettrico

Serie cuocipasta	Profondità 900 mm
Numero vasche cuocipasta	NR 1 vasca
Potenza resistenze	3 resistenze 4 Kw
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Tipologia cuocipasta	Cuocipasta su mobile
Normative	CE disponibile

Descrizione

Cuocipasta professionale elettrico su mobile chiuso 1 vasca 40 LT .

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 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 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 **per ogni vasca**:

- 1x CUOCI1/1
- 2x CUOCI1/2
- 2x CUOCI2
- 3x CUOCI3
- 5x CUOCI2/8
- 6x CUOCI4
- 10x CUOCI8

CESTELLI ESCLUSI.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 griglia per sgocciolatoio:
- 1 griglia falso fondo:

Cavo di linea senza presa.

LA FOTO INIZIALE É PURAMENTE INDICATIVA; LE FOTO SEGUENTI RAPPRESENTANO I DIFETTI E/O I DANNEGGIAMENTI CHE IL PRODOTTO HA SUBITO.

DANNI SUL PRODOTTO:

- Graffi superficiali su pareti esterne

- Serpentina resistenza ossidata

- Macchie di condensa e per uso

- Lievi ammaccature sul mobile

IL PRODOTTO É STATO TESTATO E COLLAUDATO PER LA SUA CORRETTA FUNZIONALITÀ.