



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

MODELLO: CCPE90/80

Dimensioni esterne

L 800 x P 900 x H 870 mm

2.759,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	171 Kg
Numero resistenze	NR 2 resistenze + NR 2 resistenze
Capacità vasca	40 LT + 40 LT

Potenza elettrica totale	18 Kw
Alimentazione	Elettrico
Serie cuocipasta	Profondità 900 mm
Numero vasche cuocipasta	NR 2 vasche
Potenza resistenze	2 resistenze x 4,5 Kw + 2 resistenze x 4,5 Kw
Tipologia cuocipasta	Cuocipasta su mobile

Descrizione

Cuocipasta elettrico su mobile chiuso, con 2 vasche di capacità 40 litri + 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 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 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