

Cod: 7679

## Cuocipasta a gas professionale singola vasca capacità 26 lt S/70



### Descrizione

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

Riscaldamento ottenuto tramite **bruciatore tubolare a fiamma stabilizzata in acciaio inossidabile**, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Potenza e rapidità di intervento degli elementi riscaldanti per evitare l'abbassamento della temperatura quando si immette il prodotto in vasca. Dotato di un rubinetto gas di sicurezza che permette di regolare la potenza **dal massimo al minimo**. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati per una facile pulizia. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.

Vasca di cottura (**capacità di 26 litri**) realizzata con stampaggio a freddo in AISI 316, resistente all'acqua salata e all'amido, con zona di sfioramento e evacuazione amidi, foro di scarico e piccolo piano frontale in inox forato per l'appoggio dei cestelli.

Rubinetto per il carico e il rabbocco acqua posizionato sul cruscotto. Scarico della vasca posizionato all'interno della macchina per evitare aperture accidentali. Raccordo di scarico interamente realizzato in acciaio inox AISI 316.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.

Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.

Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza**.

## Dimensioni

Dimensioni esterne	400x700x850 mm
--------------------	----------------

## Scheda tecnica

Peso	49 kg
Potenza Gas	8.7 kW
Volume	0.45 m <sup>3</sup>