

Cod: 10176001234

Cuocipasta elettrico su vano chiuso 1 vasca 24 lt S/70 40x70 cm



Descrizione

Il **Cuocipasta elettrico per ristorazione professionale** è il modo pratico e veloce di cuocere la pasta in attività che servono primi piatti. **Ristoranti, gastronomie e mense** non possono fare a meno di questo strumento di lavoro che velocizza il servizio.

Il **cuocipasta professionale è montato su mobile con anta** per cui offre una vera e propria postazione di lavoro completa. **Resistente, performante e affidabile**, questo prodotto è di facile installazione nella linea di lavoro e può ospitare **fino a 3 cestelli**.

Design e funzionamento

Il **cuocipasta professionale 1 vasca** per ristorazione si avvale di un **desing compatto e minimale** che ben si adatta all'arredo di una cucina professionale. La struttura è realizzata completamente in **acciaio AISI 304** resistente all'usura e alle abrasioni.

Il prodotto è dotato di **1 vasca** della capacità di **24 litri** e può ospitare fino a 3 cestelli regolabili. Le dimensioni esterne sono **400x730x940 mm** per un **peso di 42 kg**.

Le manopole sono poste frontalmente mentre i rubinetti di scarico sono collocati nel vano chiuso sottostante. Il termostato regola la temperatura dell'acqua, **la potenza elettrica è di 9 kw** per un voltaggio di **400 V**.

Il **cuocipasta professionale 1 vasca** è dotato di base di appoggio per una pratica scolatura e di bordi rialzati di sicurezza. L'alzatina spargifumo funge anche da paraschizzi consentendo un lavoro sicuro e pulito. I **pedini in gomma regolabili** permettono alla macchina di adattarsi a tutti gli spazi e all'altezza dell'operatore.

Il cuocipasta per ristorazione gode di un **ottimale isolamento termico** che consente di mantenere l'acqua a temperatura per tutta la durata del servizio.

Pulizia e manutenzione

La manutenzione ordinaria del cuocipasta professionale per ristorazione consiste nella rimozione accurata di ogni residuo di amido o calcare. Questi due elementi, se accumulati, possono inficiare il corretto funzionamento della macchina. Dopo ogni cottura sarà necessario pulire accuratamente il cuocipasta per ristoranti per evitare la **contaminazione delle cotture successive**. In particolare vasca e sensori vanno puliti e asciugati con regolarità per scongiurarne il deterioramento.

Per procedere alla pulizia del Cuocipasta elettrico professionale è necessario spegnere la macchina e svuotarla:

- **Igienizza la camera interna con un panno umido e detergente da cucina non corrosivo;**
- **pulisci le superfici esterne senza usare spugne abrasive:** serviti di un **panno morbido** e di un **detergente sgrassatore;**
- Per l'asciugatura utilizza un **panno in spugna liscio** che non lascerà aloni.

Perché è il prodotto che fa per te

Il **Cuocipasta elettrico per ristoranti** è un'attrezzatura indispensabile nella ristorazione professionale. Progettato per la **cottura contemporanea e veloce di primi piatti**, ha il vantaggio principale di **ridurre i tempi del servizio**.

Potrai servire una pasta sempre al dente grazie alla **cottura controllata** e alla **temperatura costante** che la macchina ti assicura.

Le **griglie smaltate in ghisa sono resistenti agli acidi** e la struttura in acciaio di elevata qualità assicura **durevolezza e robustezza**. I quattro lati del cuocipasta hanno un buon effetto di isolamento termico e le **manopole di comando sono realizzate in materiale atermico**.

Pulizia e manutenzione sono facilitati dalla presenza del **vano sottostante apribile** che rende **tutti i componenti facilmente accessibili**. Il mobile fornisce, inoltre, un ulteriore spazio di archiviazione che permette di ottimizzare lo spazio in cucina. Manico ergonomico e chiusura automatica lo rendono **pratico e comodo** da usare.

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x730x940 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	24 Lt
Peso	42 kg
Potenza Elettrica	9 kW
Voltaggio	400 V