

Cod: 10176002233

Cuocipasta elettrico su vano chiuso 2 vasche 24+24 lt S/70 80x70 cm



Descrizione

In una cucina professionale non può mancare il **Cuocipasta elettrico per ristorazione 2 vasche**. Questo modello è particolarmente adatto per cucine medio grandi e dispone di vasche **da 24 litri l'una**. I **materiali robusti** ed il design accurato lo rendono un **prodotto affidabile, pronto a sostenere anche i ritmi di lavoro più elevati**.

In questo **cuocipasta per mense, hotel e ristoranti, i cestelli non sono inclusi**, il kit standard è acquistabile sul nostro catalogo on line come optional.

Design e funzionamento

Il cuocipasta elettrico a 2 vasche Ristoattrezzature ha una **struttura in acciaio INOX AISI 304 con griglie in ghisa resistenti agli acidi**. La forma rettangolare presenta un design essenziale in cui ogni angolo è igienizzabile facilmente.

Le vasche sono progettate con angoli arrotondati, per facilitarne la pulizia, e sono realizzate in **acciaio inox anticorrosione**. Le **due manopole termoisolanti** sul davanti permettono una

regolazione sicura ed efficiente della temperatura di ogni vasca.

L'acqua viene riscaldata dalle resistenze poste nelle vasche ed una spia di segnalazione ne indica l'attivazione. Il **termostato di sicurezza** evita surriscaldamenti. Lo spessore su tutti e quattro i lati permette un **buon effetto di isolamento termico assicurando una cottura uniforme ai cibi**.

Il cuocipasta elettrico professionale 2 vasche per ristoranti è montato su mobile, costituendo con esso una postazione da lavoro completa. Il **vano sottostante è pratico e funzionale ed è chiuso da due portine con maniglia ergonomica**. La chiusura e l'apertura risultano facilitate, in modo da semplificare sia il lavoro quotidiano di cottura sia le attività di pulizia e manutenzione.

Le **dimensioni complessive della macchina sono di 800x730x940 mm per un peso di 63 kg**, l'alimentazione è elettrica con una **potenza di 18 kW e un voltaggio 400 V**.

Perché è il prodotto che fa per te

Il **Cuocipasta elettrico su vano chiuso 2 vasche 24+24 Lt di Ristoattrezzature** permette di **cuocere ottimamente pasta, riso, cereali e verdure**.

La praticità di questo strumento è data anche dalla presenza di uno **scarico amidi e di un rubinetto carico acqua**. In questo modo il tuo lavoro in cucina risulterà ottimizzato: la postazione sarà sempre efficiente, riducendo i tempi tra una preparazione e l'altra.

in più, **tutti i componenti sono facilmente accessibili**, sia per la pulizia quotidiana che per la manutenzione in caso di guasti. La **robustezza dei materiali** e la **certificazione CE**, inoltre, fanno di questo cuocipasta una attrezzatura sicura per il tuo ristorante. Grazie al **dispositivo di sicurezza** le resistenze smetteranno subito di funzionare in assenza di acqua in vasca.

Con i **cuocipasta a cestello**, diversamente da quelli automatici, **potrai preparare contemporaneamente piccole quantità di pasta**, anche di diverso formato, un vantaggio essenziale per i ristoranti.

Acquista on line il nostro cuocipasta professionale per ristorazione ed assicurati **affidabilità, potenza e durata nel tempo**.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x730x940 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vasca	24+24 Lt
Peso	63 kg
Potenza Elettrica	18 kW

Voltaggio

400 V