

Cod: 5671

## Cuocipasta a Gas su vano chiuso 2 vasche 27+27 lt S/90 80x90 cm



### Descrizione

Il **cuocipasta a gas su vano chiuso 2 vasche** di Ristoattrezzature è lo strumento professionale ideale per cucinare in tempi rapidi e in modo ottimale diverse tipologie di pasta. Componi il tuo menù garantendo ottime prestazioni in cucina.

Scegli la misura adatta per la tua attività di ristorazione. Il **cuocipasta a gas su vano chiuso 2 vasche** è un'attrezzatura particolarmente indicata in medie e grandi attività di ristorazione. Sceglila per ristoranti, mense e alberghi.

**Completa la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale** selezionando tra gli optional disponibili nel nostro shop online.

### Design e funzionamento

Il **cuocipasta a gas su vano chiuso 2 vasche** di Ristoattrezzature si presenta con un design compatto ed essenziale. Facilmente **adattabile ad ogni esigenza di spazio e di stile**.

Le dimensioni esterne sono di **800x900x970 mm**, mentre le dimensioni della vasca sono di **300x500x180 mm** con una capacità di 27+27 Lt. Il peso totale è di 82 kg.

Il cuocipasta per ristoranti si compone di **2 vasche** e **può accogliere fino a 3 cestelli** per vasca per la cottura di diversi tipi di pasta. Questi sono venduti separatamente e andranno acquistati nella sezione optional.

**L'alimentazione è a gas** la cui potenza è pari a 16 kW. L'accensione avviene tramite piezo elettrico. Puoi regolare facilmente la temperatura attraverso pratiche manopole montate nella parte anteriore.

**La struttura esterna e interna è realizzata in acciaio inox AISI 304** e garantisce robustezza e sicurezza oltre che una facile pulizia. Il **rubinetto di scarico** si trova nella parte inferiore del mobile, all'interno del vano con porte cieche. Completano l'attrezzatura professionale dei **pedini regolabili in altezza realizzati sempre in acciaio inox**.

## Pulizia e manutenzione

Per garantire longevità alla tua attrezzatura professionale è necessario procedere ad una puntuale e costante pulizia e manutenzione. Per il **cuocipasta a gas su vano chiuso 2 vasche** di Ristoattrezzature è raccomandato l'uso di prodotti naturali e di spugne non abrasive. Sugerito, inoltre, il lavaggio di ogni componente dopo ogni cottura per evitare la contaminazione dei cibi.

Abbi cura di lavare ogni sua parte accuratamente e lascia asciugare a dovere. Gli **angoli arrotondati**, interni ed esterni, facilitano tale operazione.

## Perché è il prodotto che fa per te

Il **cuocipasta a gas su vano chiuso 2 vasche** per ristoranti è progettato per garantire **ottime prestazioni anche a ritmi sostenuti**. Velocizza i tempi di preparazione dei tuoi piatti affidandoti allo strumento giusto per la tua attività di ristorazione.

Si tratta di una attrezzatura sicura e robusta che protegge dalle scottature, mantiene stabile la temperatura e assicura lunga durata nel tempo. Questo aspetto permette di ammortizzarne il costo e potenzia l'ottimo rapporto qualità prezzo.

**Affidabilità, sicurezza e praticità** sono tra i punti di forza del nostro cuocipasta. Rendi confortevole la tua area di lavoro scegliendo uno strumento di qualità. **Scopri tutti i dettagli nella scheda tecnica**.

## Dimensioni

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni cesto   | 140x180x130 mm |
| Dimensioni esterne | 800x900x970 mm |
| Dimensioni vasca   | 300x500x180 mm |

## Scheda tecnica

|                |          |
|----------------|----------|
| Capacità vasca | 27+27 Lt |
| Peso           | 82 kg    |
| Potenza Gas    | 16 kW    |