

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 cuocere 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 piedini 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