

Cod: 6414

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



Descrizione

Il **cuocipasta a gas su vano chiuso 1 vasca 24 lt** è un elemento indispensabile in ristoranti, hotel, mense e pizzerie. Garantisce elevate prestazioni e una cottura ottimale in acqua di prodotti alimentari come pasta, riso e verdure.

Il **cuocipasta a gas su vano chiuso 1 vasca 24 lt** è un'attrezzatura professionale funzionale capace di adattarsi facilmente a ogni esigenza, declinandosi bene in tutte le cucine, anche di ridotte dimensioni.

Completa la tua area di lavoro in modo pratico e scegli la qualità e la professionalità di Ristoattrezzature.

Design e funzionamento

Il **cuocipasta a gas su vano chiuso 1 vasca 24 lt** si contraddistingue per la sua tecnologia d'avanguardia e il design raffinato.

Robusto, sicuro e affidabile, questo prodotto misura **400x730x940 mm**, le dimensioni della vasca sono di **300x450x180 mm** per una capacità totale di **24 litri**.

La **struttura** è realizzata in **acciaio inox AISI 304** per garantire durevolezza e rispetto degli standard della ristorazione. **Le griglie smaltate nere in ghisa** sono resistenti agli acidi mentre le manopole di comando sono in materiale atermico per un uso confortevole e sicuro. **I quattro lati del cuocipasta** hanno un buon **effetto di isolamento termico**.

Il **cuocipasta a gas professionale da 24 lt** è **allestito su un mobile ad 1 anta** il che consente di realizzare una postazione lavoro funzionale. Potrai usare il vano sottostante per lo stoccaggio di prodotti e stoviglie. L'erogazione del gas avviene tramite rubinetto valvolato in sicurezza con termocoppia, vi è un bruciatore pilota mentre l'accensione è con piezo. **I piedi in acciaio in dotazione** sono regolabili per adeguarsi alle esigenze del tuo spazio.

Pulizia e manutenzione

Per un corretto funzionamento del **cuocipasta a gas su vano chiuso 1 vasca 24 lt** si consiglia di provvedere giornalmente alla pulizia di ogni sua parte. Tutti i componenti sono facilmente accessibili per una corretta manutenzione.

Procedi **lavando con cura la vasca, quindi rimuovi le griglie in ghisa e pulisci con un panno umido o con acqua e detersivi delicati**. Assicura alla tua cucina professionale la **massima pulizia e igiene**.

Il vano sottostante favorisce le operazioni di manutenzione ordinaria dell'attrezzatura.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegliere il **cuocipasta a gas su vano chiuso 1 vasca 24 lt** di Ristoattrezzature è **molto vantaggioso**.

Parliamo, innanzitutto, di un **prodotto di qualità** in cui la cura per i materiali e per i dettagli è al primo posto. Le **dimensioni compatte** lo rendono ideale anche in piccole attività in cui può rendere più agile e fluido il lavoro.

L'ergonomia della maniglia sottostante permette di aprire e chiudere agevolmente l'anta, rendendo pratico il suo uso. Il sistema di erogazione del gas e di gestione dei fumi assicura un lavoro in totale **sicurezza** mentre la struttura robusta è **affidabile e resistente**.

Ottimo il rapporto qualità-prezzo che ti consente di attrezzare la tua cucina al meglio a costi sostenibili. Completa la tua area di lavoro scegliendo tra gli optional disponibili e **scopri tutti i dettagli del prodotto nella scheda tecnica**.

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x730x940 mm
Dimensioni vasca	300x450x180 mm

Scheda tecnica

Capacità vasca	24 Lt
Peso	46 kg
Potenza Gas	6.2 kW