

Cod: 6415

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



Descrizione

Il cuocipasta a gas su vano chiuso 2 vasche per ristorazione è l'attrezzatura professionale ideale per le medie e grandi attività. La soluzione perfetta per la cottura di diverse tipologie di pasta, in tempi rapidi e con elevati standard di qualità. Il suo design dalle linee essenziali, tecnico e compatto, si adatta ad ogni stile d'arredo. Porta in tavola la qualità e soddisfa le esigenze della clientela in modo ottimale. Il cuocipasta di Ristoattrezzature è particolarmente indicato in ristoranti, mense e hotel. Seleziona tra gli optional fino a un max di 6 cesti e completa il tuo arredo in modo pratico e funzionale. Design e funzionamento Il cuocipasta a gas su vano chiuso 2 vasche Ristoattrezzature è minimal e dalle linee essenziali. La costruzione in acciaio inox Aisi 304 garantisce robustezza, igiene e facile pulizia. Le dimensioni sono notevoli: 800x730x940 mm sono le misure esterne, 300x450x180 mm le misure di ciascuna vasca per una capacità totale di 24+24 lt. Peso di 92 kg. Il funzionamento è a gas per una potenza pari a 12.3 kW. L'erogazione avviene tramite rubinetto valvolato in sicurezza con termocoppia e accenditore con piezo. Ogni elemento funziona in modo indipendente. Le manopole di comando, posizionate nella parte frontale dell'attrezzatura, sono in materiale atermico per un uso confortevole e sicuro. I quattro lati del cuocipasta hanno un buon effetto di isolamento termico. Pulizia e manutenzione Per il funzionamento ottimale del cuocipasta a gas su vano chiuso 2 vasche per mense si consiglia di

procedere quotidianamente alla pulizia di ogni sua parte. Angoli arrotondati e pieghe sugli spigoli esposti anti-taglio facilitano tale operazione e la rendono sicura. Procedi a vasche fredde, rimuovendo griglie e cesti. Lavando con cura le vasche con acqua e detergenti delicati. Pulisci con un panno morbido. Tutti i componenti sono facilmente accessibili per una corretta manutenzione. Perché è il prodotto che fa per te Il cuocipasta a gas su vano chiuso 2 vasche per ristoranti, mense e hotel è adatto a locali di medie e grandi dimensioni. La sua elevata capacità è tra i punti di forza di questa attrezzatura professionale progettata per resistere ai ritmi sostenuti della ristorazione. Il vano che si trova sotto la zona di cottura è un utile spazio di archiviazione studiato per velocizzare i tempi e il servizio in tavola. Piedini regolabili in acciaio rendono confortevole lo spazio di lavoro e facilmente adattabile alle esigenze del professionista. Ottimo, infine, il rapporto qualità-prezzo. Soddisfa i clienti con il giusto grado di cottura della pasta servendo i tuoi piatti appena pronti. Scopri tutti i dettagli del nostro cuocipasta professionale nella scheda tecnica e seleziona gli optional disponibili.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x730x940 mm
Dimensioni vasca	300x450x180 mm

Scheda tecnica

Capacità vasca	24+24 Lt
Peso	92 kg
Potenza Gas	12.3 kW