

Cod: 6427

Cuocipasta a Gas su vano chiuso 1 vasca 27 lt S/90 40x90 cm



Descrizione

Il Cuocipasta a Gas su vano chiuso 1 vasca 27 lt S/90 40x90 cm è indicato per la cottura contemporanea e veloce di primi piatti, in particolare nelle attività di ristorazione come mense, fast food, self service che prevedono in menù pasta espressa.

Caratteristiche Cuocipasta a Gas su vano chiuso 1 vasca 27 lt S/90 40x90 cm

Questo cuocipasta professionale è montato su un mobile da cucina con vano inferiore a porta cieca.

Il cuocipasta ha una capacità di 27 litri e accoglie fino a tre cestelli contemporaneamente. I cestelli vengono così abbassati dentro l'acqua calda per tutto il tempo di cottura necessario, potendo cuocere anche diversi formati di pasta contemporaneamente (ognuno nel proprio cestello).

Sulla parte frontale è presente la manopola di accensione on/off e la manopola per regolare la temperatura.

La struttura è totalmente in acciaio inox AISI 304. L'alimentazione è a gas, con accensione tramite piezoelettrico. I quattro lati del cuocipasta garantiscono un buon isolamento termico, così che l'acqua calda possa mantenere la temperatura a lungo.

I cestelli sono venduti separatamente. Seleziona "aggiungi optional" per acquistarli insieme al cuocipasta a gas.

Come pulire Cuocipasta a Gas su vano chiuso 1 vasca 27 lt S/90 40x90 cm

La pulizia del cuocipasta dovrebbe sempre essere effettuata tra una cottura e l'altra, per eliminare l'amido in eccesso rilasciato dalla pasta e non contaminare le cotture successive.

A macchina spenta e vuota, puoi pulire la camera interna del cuocipasta professionale con detergente da cucina non aggressivo e spugna non abrasiva.

Dimensioni

Dimensioni cesto	140x180x130 mm
Dimensioni esterne	400x900x970 mm
Dimensioni vasca	300x500x180 mm

Scheda tecnica

Capacità	27 Lt
Peso	45 kg
Potenza Gas	7.9 kW