

Cod: 6473

Cuocipasta a Gas da banco 3 cestelli



Descrizione

Il **Cuocipasta a Gas per ristorazione professionale** di Ristoattrezzature è una struttura compatta e lineare da poggiare su banco da lavoro.

Ideale nelle cucine professionali che offrono primi piatti, il **cuocipasta** permette di **ottimizzare i tempi del servizio**. I suoi **3 cestelli consentono di cuocere contemporaneamente diverse tipologie di pasta**.

La struttura, robusta e resistente, è **fornita senza cestelli acquistabili separatamente come optional**.

Design e funzionamento

Il **cuocipasta professionale a 3 cestelli** per ristorazione presenta un design estremamente minimale. La struttura è geometrica ed interamente realizzata in **acciaio AISI 304 resistente all'usura e alle abrasioni**.

Dotato di **1 vasca da 330x450x170 mm della capacità di 25 Lt**, il prodotto è facile da collocare nella linea di lavoro, in quanto non dotato di mobile sottostante. **Le manopole in materiale atermico e i rubinetti di scarico sono posti frontalmente.** Le griglie smaltate nere in ghisa sono resistenti agli acidi. **Il termostato regola la temperatura dell'acqua** ed è previsto un dispositivo di protezione del gas.

L'alzatina protegge schizzi e funge da spargifumi garantendo un ambiente più salubre.

Il cuocipasta da ristorante misura esternamente 400x650x480 mm e può ospitare 3 cestelli contemporaneamente, dotati di manico con plastica termoresistente per una presa salda e sicura. **L'alimentazione è a gas con una potenza di 5.5 kW ed accensione con piezoelettrico.** Il cuocipasta per ristorazione gode di un **ottimale isolamento termico**, dovuto allo spessore dei piani. Usandolo nella tua cucina professionale avrai garantito un eccellente mantenimento della temperatura dell'acqua durante tutto il tempo del servizio.

Pulizia e manutenzione

Dopo ogni cottura sarà necessario pulire accuratamente il cuocipasta a Gas Ristoattrezzature per eliminare l'amido in eccesso. L'accumulo di calcare e l'amido rischiano di rovinare l'acciaio inox 316 delle vasche. **Vasca e sensori vanno puliti e asciugati con regolarità per evitarne il deterioramento.** Questo passaggio è fondamentale anche per scongiurare la **contaminazione delle cotture successive.**

Per una corretta pulizia del Cuocipasta a Gas per ristorazione è necessario spegnere la macchina e svuotarla. **L'igienizzazione della camera interna dovrà essere effettuata utilizzando un panno umido e detergente da cucina non corrosivo.** Allora stesso modo si potrà procedere con le superfici esterne, avendo sempre cura di **non utilizzare spugne abrasive.** Un **panno morbido** ed un detergente sgrassatore puliscono efficacemente la macchina **senza lasciare aloni.**

Perché è il prodotto che fa per te

Il Cuocipasta a Gas per ristoranti è una macchina indispensabile nelle cucine professionali. Indicato per la **cottura contemporanea e veloce di primi piatti**, permette una cottura controllata ed una temperatura costante.

Ideale per **mense, fast food e self service** permette di servire **pasta espressa in tempi ridotti.** La capacità di ospitare **3 cestelli nella stessa vasca** assicura una preparazione dei piatti eccezionalmente rapida ed un servizio fluido.

L'alimentazione a gas consente di tenere sotto controllo i consumi ed assicura prestazioni costanti nel tempo. **La robustezza e la qualità del suo acciaio AISI 304** sono garanzia di longevità e performance elevate. La macchina supporta il lavoro anche durante i flussi più intensi, **assicurando sempre una cottura uniforme.**

Affidati alla **qualità dei prodotti Ristoattrezzature** e acquista on line il **cuocipasta professionale per ristorazione a 3 cestelli.** Per ulteriori informazioni e altri dettagli scarica la scheda tecnica.

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x650x480 mm
Dimensioni vasca	330x450x170 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Capacità	25 Lt
Peso	18 kg
Potenza Gas	5.5 kW