

Cod: 6472

## Cuocipasta Elettrico da banco 2 cestelli



### Descrizione

**Affidabile, veloce e di elevata qualità**, il **cuocipasta elettrico da banco 2 cestelli** di Ristoattrezzature è lo strumento professionale ideale in cucina. Decidi di velocizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti con l'attrezzatura più adatta alle tue esigenze.

Per un servizio efficiente scegli la qualità: il **cuocipasta elettrico da banco 2 cestelli** per ristoranti è essenziale in piccole e medie attività. Particolarmente indicato in fast-food, cucine di ristoranti e hotel.

**Completa il tuo arredo in modo pratico e funzionale.**

### Design e funzionamento

Il **cuocipasta elettrico da banco 2 cestelli** per cucine professionali si distingue per il design tecnico, compatto e per le linee essenziali. Perfetto per adattarsi ad ogni spazio e stile di arredo.

**Il corpo è interamente realizzato in acciaio inox AISI 304**, un materiale:

- igienico;
- robusto;
- resistente;
- facile da pulire.

**Le dimensioni esterne sono 360x330x295 mm**, si compone di due cestelli separati (non inclusi, da selezionare tra gli optional disponibili) per una capacità totale della vasca pari a 15 litri. **Il peso totale è di soli 7 kg**: facile da installare e facile da traspostare. Scegli di collocare il tuo cuocipasta sul banco o su un mobile da cucina senza difficoltà.

**L'alimentazione del nostro cuocipasta è elettrica** con una potenza pari a 3kW e avviene tramite piezo elettrico. **Il voltaggio è di 230 V**. Il funzionamento è facile e intuitivo, la gestione della cottura della pasta, infatti, avviene tramite delle manopole poste frontalmente.

I lati del **cuocipasta elettrico da banco 2 cestelli** per ristoranti assicurano un buon isolamento termico. Questo consente all'acqua di mantenere la temperatura più a lungo e velocizzare i tempi di preparazione dei tuoi primi.

**Piedini regolabili al fondo** garantiscono una tenuta perfetta al piano, stabilità, adattabilità e sicurezza.

## Pulizia e manutenzione

Il **cuocipasta elettrico da banco 2 cestelli** per fast-food è dotato su un lato di una valvola per svuotare del tutto la vasca e facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione.

Si raccomanda di effettuare le operazioni di pulizia della vasca dopo ogni uso per evitare contaminazioni e garantire massima igiene tra una cottura e l'altra, eliminando l'amido in eccesso. **Angoli arrotondati interni facilitano tale operazione e la rendono sicura.**

Procedi al lavaggio a cuocipasta spento, rimuovendo griglie e cesti. **Lava con cura ogni sua parte utilizzando un detergente delicato, acqua tiepida e un panno morbido.**

## Perché è il prodotto che fa per te

Il **cuocipasta elettrico da banco 2 cestelli** per ristoranti è la scelta ideale per locali di piccole e medie dimensioni. I suoi punti di forza risiedono nella **compattezza e nella grande capacità**. L'attrezzatura professionale è studiata per sostenere i ritmi intensi richiesti in una cucina professionale.

**Ottimi i materiali di costruzione** e ottimo, in ultimo, il rapporto qualità-prezzo.

Scegli la collocazione ideale e costruisci il tuo spazio di lavoro in modo pratico, confortevole e funzionale. **Consulta la scheda tecnica per i dettagli** e scegli gli optional disponibili.

### Dimensioni

Dimensioni esterne	360x330x295 mm
Dimensioni vasca	340x300 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vasca	15 Lt
Peso	7 kg
Potenza Elettrica	3 kW
Voltaggio	230 V