

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