

Cocedor de pasta profesional de gas sobre mueble cerrado 1 cuba 28L

MODELO: SCP1V70G

Dim. externas

L 400 x P 700 x A 915 + 130 chimenea mm

996,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 400 mm x P 700 mm x A 915 mm + 130 chimenea
Medidas de las cubas del cocedor de pasta	310 mm x 400 mm x 230 mm
Peso	50 Kg
Cantidad de quemadores	NR 1 quemador
Capacidad de la cuba	28 LT
Potencia total del gas	11,8 Kw
Fuente de energía	Gas

Serie de cocedores de pasta	Profundidad 700 mm
Cantidad de cubas del cocedor de pasta	NR 1 cuba
Potencia de los quemadores	1 quemador x 11,8 Kw
Disponibilidad	En Stock
Tipo de cocedor de pasta	Cocedor de pasta con mueble
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Cocedor de pasta a gas profesional sobre armario cerrado 1 cuba 28L .

El **cocedor de pasta a gas montado sobre mueble cerrado** es un elemento esencial en restaurantes, hoteles y comedores, ya que permite cocer de forma óptima en agua productos alimenticios como pasta, arroz y verduras.

El cocedor de pasta tiene la **parte superior y la carcasa de acero inoxidable AISI 304,** mientras que la **cuba** es de **acero inoxidable AISI 316, un material anticorrosión**.

El equipo es fácil de usar y se calienta con un quemador de acero inoxidable situado debajo de la cuba. El suministro de gas se realiza a través de un **grifo con válvula de seguridad con termopar, un piloto y un encendido con piezoeléctrico**. El mando de control del grifo de gas tiene **4 posiciones** diferentes: apagado, encendido piloto, llama mínima y llama máxima.

Los **alimentos se cuecen en agua**, por lo que es aconsejable utilizar pequeños fragmentos de sal que se introducirán en la cuba cuando el agua esté hirviendo. El nivel de llenado de la cuba corresponde al nivel máximo.

El agua se llena con grifo, mientras que el agua se vacía en el compartimento inferior, que está conectado al sistema de desagüe, con una válvula de paso accionada manualmente.

También hay un rebosadero en la parte delantera de la cuba.

El cocedor de pasta está preparado para las siguientes combinaciones de cestas **para cada cuba:**

H200mm

- 1x CUOCI1/2 + 2x CUOCI6 o 1x CUOCI3

- 1x CUOCI2 + 2x CUOCI6 o 1x CUOCI3

- 4x CUOCI6

H160mm

- 6x CUOCI8

- 3x CUOCI2/8

- 1x CUOCI2/4 o 2xCUOCI4 + 4x CUOCI8 o 2xCUOCI2/8

CESTOS NO INCLUIDOS.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Kit inyectores de gas.

- 1 rejilla de goteo:

- 1 rejilla de falso fondo:

FOTO PURAMENTE INDICATIVA