

Pedido del cliente

Cocedor de pasta profesional de gas sobre mueble cerrado 1 cuba 40 LT

Precio: 1.228,00 € + IVA



Referencia: SCP1V90G

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Cocedores de pasta a gas

Descripción

Cocedor de pasta a gas profesional sobre armario cerrado 1 cuba 40 LT.

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 **nuevo diseño** presenta un **panel con borde frontal ergonómico** y redondeado para una estética armoniosa. La **estructura fija de salida de humos de acero con orificios para la evacuación de los gases de combustión** permite mejorar la salida de humos y simplificar la limpieza del compartimento interior. Los mandos manuales incorporan mandos de polímero termoestable con acabado de aluminio.

El cocedor de pasta tiene la **parte superior y la carcasa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 8/10**, 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 cestos :

- 1x CUOCI1/1

- 2x CUOCI1/2

- 2x CUOCI2

- 3x CUOCI3

- 5x CUOCI2/8

- 6x CUOCI4

- 10x CUOCI8

CESTOS NO INCLUIDOS.

Pedido del cliente

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Kit inyectores de gas.

- 1 rejilla de goteo:

- 1 rejilla de falso fondo:

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 400 mm x P 900 mm x A 850 mm + 120 chimenea
Cantidad de quemadores	NR 1 quemador
Capacidad de la cuba	40 L
Potencia total del gas	15 KW
Fuente de energía	Gas
Serie de cocedores de pasta	Profundidad 900 mm
Tipo de cocedor de pasta	Cocedor de pasta con mueble
Cantidad de cubas del cocedor de pasta	NR 1 cuba
Medidas de las cubas del cocedor de pasta	etalle
Medidas de las cubas del cocedor de pasta	L 320 x P 540 x H 230 mm
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)
Disponibilidad	En Stock