



Cocedor de pasta profesional de gas sobre mueble cerrado 2 cubas , 40 LT+ 40 LT, Prof. 900

MODELO: SCP2V90G

Dimensiones externas
L 800 x P 900 x H 970 mm

2.124,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 800 mm x P 900 mm x H 970 mm
Medidas de las cubas del cocedor de pasta	L 320 x P 540 x H 230 mm
Peso neto	100 Kg
Cantidad de quemadores	NR 4 bruciatori
Capacidad de la cuba	40 L + 40 L
Potencia total del gas	30 KW

Fuente de energía	Gas
Serie de cocedores de pasta	Profundidad 900 mm
Cantidad de cubas del cocedor de pasta	NR 2 cubas
Disponibilidad	En Stock
Tipo de cocedor de pasta	Cocedor de pasta con mueble
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 2 cubas, 40 Lt+ 40 Lt, Prof.900 .

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 ccon acabado en aluminio anodizado mate se complementa con un laberinto que evita el riesgo de filtración de líquidos al compartimento técnico. El círculo negro mate facilita la lectura de los símbolos.

El cocedor de pasta tiene una **superficie de acero inoxidable AISI 304** con un **espesor de 20/10** y una estructura también de **acero inoxidable AISI 304** con un **espesor de 8/10**, mientras que la **cuba** es de **acero inoxidable AISI 316, 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**:

- 1x CUOC11/1

- 2x CUOC11/2

- 2x CUOC12

- 3x CUOC13

- 5x CUOC12/8

- 6x CUOC14

- 10x CUOC18

CESTOS NO INCLUIDOS.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Kit inyector de gas.

- 1 rejilla de goteo:

- 1 rejilla de falso fondo:

FOTO PURAMENTE INDICATIVA