

## Pedido del cliente

### Cocedor de pasta profesional eléctrico sobre mueble cerrado, 1 cuba de 40 litros

Precio: 1.643,00 € + IVA

---



---

Referencia: SCP1V90E

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Cocedores de pasta eléctricos

### Descripción

#### **Cocedor de pasta profesional eléctrico sobre mueble cerrado, 1 cuba de 40 litros.**

El cocedor de pasta eléctrico sobre mueble cerrado es un equipo esencial para restaurantes, hoteles y comedores, ya que permite una cocción óptima en agua de alimentos como pasta, arroz y verduras.

El diseño moderno se caracteriza por un panel de control con borde frontal redondeado, proporcionando una estética armoniosa y ergonómica. La estructura extraíble de la chimenea de acero, equipada con orificios de evacuación de gases combustos de mayor tamaño, mejora el flujo de los humos y facilita la limpieza del compartimento interno. Los controles manuales tienen perillas de polímero termoendurecido con acabado en aluminio anodizado mate, diseñadas con un laberinto que evita la filtración de líquidos hacia el compartimento técnico. Los anillos de color negro mate facilitan la lectura de los símbolos.

El cocedor de pasta cuenta con una superficie de acero INOX AISI 304 de 20/10, mientras que la cuba está fabricada en acero INOX AISI 316, un material resistente a la corrosión.

El equipo es fácil de usar. La calefacción se realiza mediante resistencias blindadas instaladas dentro de la cuba. También cuenta con lámparas indicadoras para señalar la conexión de la alimentación eléctrica y el funcionamiento de las resistencias. El cocedor de pasta incluye un conmutador de 4 posiciones: apagado, temperatura mínima, intermedia y máxima, y dispone de un termostato de seguridad.

La cocción de alimentos se realiza en agua, y se recomienda utilizar sal fina, agregándola cuando el agua esté en ebullición. Durante el funcionamiento, es obligatorio mantener el nivel de agua igual o superior a la marca mínima en la pared posterior de la cuba.

El llenado de agua se realiza mediante un grifo, y el vaciado se controla mediante una válvula de compuerta instalada en el compartimento inferior.

#### **Combinaciones posibles de cestas por cuba:**

- 1x CUOCI1/1
- 2x CUOCI1/2
- 2x CUOCI2
- 3x CUOCI3
- 5x CUOCI2/8
- 6x CUOCI4
- 10x CUOCI8

#### **CESTAS NO INCLUIDAS.**

#### **Equipamiento estándar:**

- 1 rejilla para escurridor.
- 1 rejilla de falso fondo.
- Cable de alimentación sin enchufe.

## Pedido del cliente

FOTO MERAMENTE ILUSTRATIVA

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 400 mm x P 900 mm x H 970 mm
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Número de resistencias</b>	3 resistencias
<b>Capacidad de la cuba</b>	40 L
<b>Potencia eléctrica total</b>	12 Kw
<b>Fuente de energía</b>	Eléctrico
<b>Serie de cocedores de pasta</b>	Profundidad 900 mm
<b>Tipo de cocedor de pasta</b>	Cocedor de pasta con mueble
<b>Cantidad de cubas del cocedor de pasta</b>	NR 1 cuba
<b>Potencia de las resistencias</b>	resistencias 4 Kw
<b>Medidas de las cubas del cocedor de pasta</b>	L 320 x P 540 x H 230 mm

Generado el 29/04/2026