

Cocedor de pasta eléctrico profesional de sobremesa 1 cuba - 14 LT - L 300 mm x P 600 mm x A 410 mm

MODELO: CCPE60/30

Dim. externas

L 300 x P 600 x H 310 + 100 chimenea mm

616,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 300 mm x P 600 mm x H 310 mm + 100 chimenea
Medidas de las cubas del cocedor de pasta	L 250 x P 372 x H 210 mm
Tensión	Monofásica - 230 V
Peso	18 Kg
Número de resistencias	NR 1 resistencia
Capacidad de la cuba	14 L
Potencia eléctrica total	3 KW

Fuente de energía	Eléctrico
Serie de cocedores de pasta	Profundidad 600 mm
Cantidad de cubas del cocedor de pasta	NR 1 cuba
Potencia de las resistencias	1 resistencia x 3 Kw
Disponibilidad	En Stock
Tipo de cocedor de pasta	Cocedor de pasta de sobremesa
Normative	CE

Descripción

Cocedor de pasta eléctrico de sobremesa, con 1 cuba de 14 litros de capacidad.

El **cocedor de pasta eléctrico de sobremesa** es un elemento esencial en restaurantes, hoteles y cantinas, ya que permite la cocción óptima en agua de productos alimenticios como la pasta, el arroz y las verduras.

El cocedor de pasta tiene **la parte superior, la estructura, las cestas y el soporte de las cestas de acero inoxidable AISI 304,** mientras que la **cuba es de acero inoxidable AISI 316, un material anticorrosivo.**

El equipo es fácil de usar y **el calentamiento** se realiza mediante **resistencias blindadas** situadas en el interior de la cuba. También hay

luces de advertencia que indican que la fuente de alimentación está conectada y que las resistencias funcionan. El cocedor de pasta está equipado con un **interruptor de 4 posiciones:** apagado, temperatura mínima, intermedia y máxima.

Los alimentos se cuecen en agua y es aconsejable utilizar sal común para introducirlos en la cuba cuando el agua esté hirviendo. Cuando la calefacción está encendida, el nivel del agua en la cuba debe estar a la altura o por encima de la marca de nivel mínimo en la pared trasera de la cuba.

El agua se carga manualmente, mientras que la descarga del agua se realiza mediante el grifo situado en la parte delantera.

El cocedor de pasta está diseñado para las siguientes combinaciones de cestas:

- 4 cestas GN 1/8:

- 2 cestas GN 2/8.

CESTAS EXCLUIDAS.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL