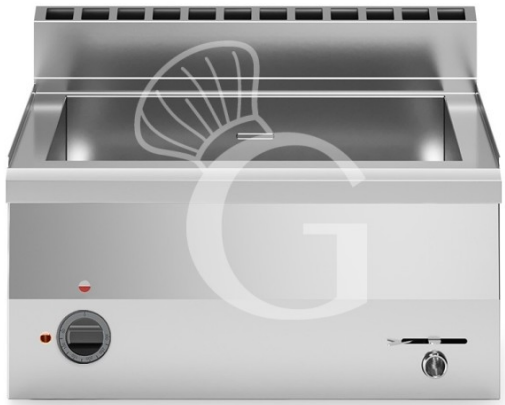


Cocedor de pasta eléctrico profesional de sobremesa 1 cuba - 30 LT - L 600 mm x P 600 mm x A 280 mm

MODELO: CCPE60/60

Dim. externas
L 600 x P 600 x A 280 mm

838,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 600 mm x P 600 mm x A 280 mm
Medida de la cuba del fregadero	L 545 mm x P 370 mm x A 215 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Peso	28 Kg
Número de resistencias	NR 3 resistencias
Capacidad de la cuba	30 L
Potencia eléctrica total	9 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	3 resistencias 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 30 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:

- 8 cestas GN 1/8:

- 4 cestas GN 2/4.

CESTAS EXCLUIDAS.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL