



Cocedor de pasta eléctrico profesional de sobremesa 1 cuba - 20 LT - L 400 mm x P 650 mm x A 280 mm

MODELO: CCPE65/40

Dimensiones externas
L 400 x P 650 x A 280 mm

750,00 € + IVA



 Producción en 15/20 días

Dimensiones externas	L 400 mm x P 650 mm x A 280 mm
Dimensiones internas	L 320 mm x P 370 mm x A 160 mm
Potencia	6 kw
Alimentación eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz
Peso	24 Kg
Número de resistencias	2

Capacidad de la cuba	20 L
Fuente de energía	Eléctrico
Serie de cocedores de pasta	Profundidad 650 mm
Cantidad de cubas del cocedor de pasta	NR 1 cuba
Tipo de cocedor de pasta	Cocedor de pasta de sobremesa

Descripción

Cocedor de pasta eléctrico de sobremesa, con 1 cuba de 20 litros de capacidad.

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

El cocedor de pasta tiene **la tapa, 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 pequeños trozos de sal para introducirlos en la cuba cuando el agua esté hirviendo. Además, cuando la calefacción está encendida, el nivel del agua en el depósito debe ser igual o superior a la marca de nivel mínimo situada en la pared posterior de la cuba.

El agua se llena con un grifo, mientras que la descarga de agua se realiza a través de un grifo situado en la parte frontal.

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

- 4 cestas GN 1/4;

- 2 cestas GN 2/4.

CESTAS EXCLUIDAS.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL