

Cocedor de pasta eléctrico profesional de sobremesa 1 cuba - 40 LT - L 700 mm x P 650 mm x A 450 mm

MODELO: CCPE65/70

Dim. externas

L 700 x P 650 x H 300 + 150 chimenea mm

931,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 700 mm x P 650 mm x H 300 mm + 150 chimenea
Medidas de las cubas del cocedor de pasta	620 mm x 370 mm x A 160 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Peso	32 Kg
Número de resistencias	NR 3 resistencias
Capacidad de la cuba	40 L
Potencia eléctrica total	9 Kw

Fuente de energía	Eléctrico
Serie de cocedores de pasta	Profundidad 650 mm
Cantidad de cubas del cocedor de pasta	NR 1 cuba
Potencia de las resistencias	3 resistencias x 9 Kw
Cable	NO incluido
Tipo de cocedor de pasta	Cocedor de pasta de sobremesa
Normative	CE

Descripción

Cocedor de pasta eléctrico de sobremesa, con 1 cuba de 40 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.

Este modelo **no se puede transformar en Monofásico**

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