

Cocedor de pasta profesional de gas 1 cuba 40 LT L 400 mm x P 700 mm x A 850 mm

MODELO: CCPG70/40

Dim. externas

L 400 x P 700 x A 850 +150 chimenea mm

1.445,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 400 mm x P 700 mm x A 850 mm +150 chimenea
Medidas de las cubas del cocedor de pasta	L 310 mm x P 510 mm x H 290 mm
Peso	50 Kg
Cantidad de quemadores	NR 1 quemador
Potencia total del gas	11,8 Kw
Fuente de energía	Gas
Serie de cocedores de pasta	Profundidad 700 mm

Cantidad de cubas del cocedor de pasta	NR 1 cuba
Potencia de los quemadores	1 quemador x 11,8 Kw
Kg de pasta	6/7 Kg
Disponibilidad	En Stock
Tipo de cocedor de pasta	Cocedor de pasta con mueble
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Cocedor de pasta de gas con armario de base, con 1 cuba de 40 litros de capacidad.

El **cocedor de pasta de gas con armario de base** 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 encimera y la estructura de acero inoxidable AISI 304**, mientras que **la cuba es de acero inoxidable AISI 316, un material anticorrosivo.**

La cuba es apta para introducir cestas con una altura máxima de 200 mm.

El equipo es fácil de usar y se calienta mediante un quemador de acero inoxidable situado bajo la cuba. El suministro de gas se realiza mediante una **válvula de seguridad con termopar, quemador piloto y encendedor piezoeléctrico.** El mando de control de la llave de gas tiene **4 posiciones diferentes**: apagado, encendido del piloto, llama mínima y llama máxima.

Los alimentos se cocinan en agua y es aconsejable utilizar sal común, que se introduce en la cuba cuando el agua está hirviendo.

El agua se llena mediante un grifo, mientras que la descarga del agua se realiza en el compartimento inferior, que está conectado al sistema de drenaje.

En la parte delantera de la cuba también hay un orificio para drenar el agua en caso de que esté demasiado llena.

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

- 1 cesta GN 1/1:

- 3 cestas GN 1/3:

- 2 cestas GN 1/2:

- 6 cestas GN 1/6:

CESTAS EXCLUIDAS.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL