



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

MODELO: CCPE70/40

Dimensiones externas

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

1.445,00 € + IVA



 Producción en 15/20 días

Dimensiones externas	L 400 mm x P 700 mm x A 850 mm + 150 chimenea
Medidas de las cubas del cocedor de pasta	GN1/1 530 mm x 325 mm x A 200 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Peso	43 Kg
Número de resistencias	NR 1 resistencias
Capacidad de la cuba	40 L
Potencia eléctrica total	7,6 kw

Fuente de energía	Eléctrico
Serie de cocedores de pasta	Profundidad 700 mm
Cantidad de cubas del cocedor de pasta	NR 1 cuba
Potencia de las resistencias	1 resistencia x 7,6 Kw
Kg de pasta	6/7 Kg
Cable	NO incluido
Tipo de cocedor de pasta	Cocedor de pasta con mueble

Descripción

Cocedor de pasta eléctrico de sobre mueble, con 1 cuba de 40 litros de capacidad.

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

El **cocedor de pasta tiene una tapa de acero inoxidable AISI 304**, mientras que la cuba es de acero inoxidable AISI 316, un material anticorrosivo.

El aparato está equipado con **1 cuba** de dimensiones **GN1/1 (530 mm x 325 mm x A 200 mm)**.

El equipo es fácil de usar y el calentamiento se realiza mediante resistencias de alambre colocadas en el interior de la cuba. También hay luces piloto para indicar cuando la fuente de alimentación está encendida y cuando las resistencias están funcionando. El cocedor de pasta está equipado con un interruptor de 4 posiciones: apagado, temperatura mínima, intermedia y máxima.

Los alimentos se cocinan en agua, y es aconsejable utilizar pequeños trozos de sal que se introducen en el tanque cuando el agua está hirviendo. El nivel máximo de llenado de la cuba corresponde al desbordamiento. El llenado del agua se realiza con un grifo, mientras que el agua se descarga en el compartimento inferior, para ser conectado al sistema de drenaje.

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:

-4 cestas de 1/6 y 1 de 1/3:

CESTAS EXCLUIDAS.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL