



## Cuecepasta eléctrico profesional sobre mueble cerrado 1 cuba 28 LT, P 700mm

**MODELO: SCP1V70E**

### Dimensiones externas

L 400 x P 700 x A 915 + 130 chimenea mm

**1.057,00 € + IVA**



En stock

<b>Dimensiones externas</b>	L 400 mm x P 700 mm x A 915 mm + 130 chimenea
<b>Medidas de las cubas del cocedor de pasta</b>	L 310 x P 400 x H 230 mm
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	30°C / 110°C
<b>Alimentación eléctrica</b>	Trifásica 380V
<b>Peso</b>	50 Kg
<b>Número de resistencias</b>	3
<b>Capacidad de la cuba</b>	28 LT
<b>Potencia eléctrica total</b>	12 KW

<b>Fuente de energía</b>	Eléctrico
<b>Serie de cocedores de pasta</b>	Profundidad 700 mm
<b>Capacidad de la cuba del cocedor de pasta</b>	28 LT
<b>Cantidad de cubas del cocedor de pasta</b>	NR 1 cuba
<b>Potencia de las resistencias</b>	1 resistencia x 4 Kw
<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Equipamiento de serie</b>	Cable sin enchufe, 1 rejilla bloqueo cestos, 1 rejilla goteo, 1 rejilla falso fondo
<b>Tipo de cocedor de pasta</b>	Cocedor de pasta con mueble

### Descripción

Cuecepasta eléctrico profesional sobre mueble cerrado 1 cuba 28 LT.

El cocedor de pasta eléctrico sobre mueble cerrado es un elemento imprescindible en restaurantes, hoteles y comedores, ya que permite cocer de forma óptima en agua productos como pasta, arroz y verduras.

El cocedor de pasta tiene la parte superior y la estructura de acero inoxidable AISI 304, mientras que la cuba es de acero inoxidable AISI 316, material anticorrosión.

El equipo es fácil de usar y el calentamiento se realiza mediante una resistencia de acero inoxidable situada en el interior de la cuba. El mando de control de temperatura permite regular la temperatura hasta 110°C como máximo.

**Los alimentos se cuecen en agua**, y es aconsejable utilizar pequeños trozos de sal para introducirlos en la cuba cuando el agua esté hirviendo. El nivel máximo de llenado y el nivel mínimo están marcados en el interior de la cuba. Se recomienda mantener siempre el nivel del agua de cocción entre el máximo y el mínimo.

El llenado de agua se realiza con un grifo, mientras que el vaciado de agua en el compartimento inferior, que debe conectarse al sistema de desagüe con una válvula de paso de accionamiento manual.

La altura del cocedor de pasta es de 1050 mm con **pies ajustables  $\pm$  1 cm**.

**También hay un rebosadero en la parte delantera de la cuba para evitar que el agua sobresalga.**

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

#### **H200mm**

- 1x CUOC11/2 + 2x CUOC16 o 1x CUOC13

- 1x CUOC12 + 2x CUOC16 o 1x CUOC13

- 4x CUOC16

#### **H160mm**

- 6x CUOC18

- 3x CUOC12/8

- 1x CUOC12/4 o 2x CUOC14 + 4x CUOC18 o 2x CUOC12/8

#### **CESTAS NO INCLUIDAS.**

#### **EQUIPAMIENTO DE SERIE:**

- Cable sin enchufe.

-1 rejilla bloqueo cestos

- 1 rejilla goteo:

- 1 rejilla falso fondo:

#### **FOTO PURAMENTE INDICATIVA**