Cocedor de pasta profesional de gas 1 cuba 40 LT L 400 mm x P 900 mm x A 870 mm

MODELO: CCPG90/40

Dim. externas

L 400 x P 900 x A 870 mm

1.911,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 400 mm x P 900 mm x A 870 mm
Medidas de las cubas del cocedor de pasta	GN1/1 530 mm x 325 mm
Peso	98 Kg
Cantidad de quemadores	NR 1 quemador
Capacidad de la cuba	40 L
Potencia total del gas	11,8 Kw
Fuente de energía	Gas

Serie de cocedores de pasta	Profundidad 900 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
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 una **tapa de acero inoxidable AISI 304 de 20/10 de grosor y una estructura de acero inoxidable AISI 304 de 8/10 de grosor**, mientras que la **cuba es de acero inoxidable AISI 316, un material anticorrosivo.**

Las dimensiones de la cuba son L 306 mm x P 508 mm x A máximo 307 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. Además, cuando la calefacción está encendida, el nivel del agua en la cuba debe estar al menos sobre la marca de nivel mínimo en la pared posterior de la cuba.

La carga de agua se realiza mediante un pomo situado en la parte delantera, mientras que la descarga se realiza mediante una compuerta instalada en el compartimento inferior.

En la parte delantera del cocedor de pasta, delante de la cuba, hay una **bandeja de goteo para colocar las cestas.**

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

- 3 cestas GN 1/3:

- 2 cestas GN 1/3 + 2 cestas GN 1/6:

- 6 cestas GN 1/6.

CESTAS EXCLUIDAS.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL