

Cocedor de pasta profesional de gas 2 cubas 40 LT+40 LT L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm

MODELO: CCPG90/80

Dim. externas
L 800 x P 900 x A 870 mm

3.244,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
Medidas de las cubas del cocedor de pasta	306 mm x 508 mm
Peso	171 Kg
Cantidad de quemadores	NR 2 quemadores
Capacidad de la cuba	40 L + 40 L
Potencia total del gas	23,6 Kw
Fuente de energía	Gas

Serie de cocedores de pasta	Profundidad 900 mm
Cantidad de cubas del cocedor de pasta	NR 2 cubas
Potencia de los quemadores	2 quemadores x 11,8 Kw
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 2 cubas de 40 litros + 40 litros de capacidad.

El **cocedor de pasta de gas con armario de base** es un elemento esencial 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 **encimera 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.**

Cada **cuba** (L 306 mm x P 508 mm x A 307 mm) es adecuada 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. Además, cuando la calefacción está encendida, el nivel del agua en el depósito la cuba debe ser igual o superior a la marca de nivel mínimo situada en la pared posterior.

El agua se llena con un grifo, mientras que se vacía a través de una compuerta instalada en el compartimento inferior.

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

- 3 cestas GN 1/3:

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

- 6 cestas GN 1/6:

- 2 cestas GN 1/2.

También es posible utilizar cestas GN 1/2 o GN 1/1, pero es físicamente difícil porque el operario debe tener la fuerza suficiente para levantar la cesta con la masa sumergida en agua.

CESTAS EXCLUIDAS.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL