

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

## MODELO: CCPE90/40

### Dim. externas

L 400 x P 900 x A 870 mm

## 1.861,00 € + 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** | 306 mm x 508 mm |
| **Tensión** | Trifásica - 400 V |
| **Peso** | 98 Kg |
| **Número de resistencias** | NR 2 resistencias |
| **Capacidad de la cuba** | 40 L |
| **Potencia eléctrica total** | 9 Kw |

| | |
|---|---|
| **Fuente de energía** | Eléctrico |
| **Serie de cocedores de pasta** | Profundidad 900 mm |
| **Cantidad de cubas del cocedor de pasta** | NR 1 cuba |
| **Potencia de las resistencias** | 2 resistencias 4,5 Kw |
| **Tipo de cocedor de pasta** | Cocedor de pasta con mueble |
| **Normative** | CE |

## Descripción

**Cocedor de pasta eléctrico sobre armario cerrado, con 1 cuba de 40 litros de capacidad.**

El **cocedor de pasta eléctrico en 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 es fácil de usar y **se calienta mediante resistencias blindadas** situadas en el interior de la cuba. También hay **luces de advertencia** que indican que la fuente de alimentación está conectada y que las resistencias funcionan. El cocedor de pasta está equipado con un **interruptor de 4 posiciones:** apagado, temperatura mínima, intermedia y máxima. El cocedor de pasta también está equipado con un **termostato de seguridad.**

**La comida se cuece en agua,** y es aconsejable utilizar pequeños trozos de sal, que deben introducirse en el depósito cuando el agua esté hirviendo. Además, cuando la calefacción está encendida, el nivel del agua en la cuba debe ser igual o superior a la marca de nivel mínimo situada en la pared posterior de la cuba.

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

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**