

Pedido del cliente

Cocedor de pasta eléctrico profesional en mueble cerrado 2 cubas - 40 LT + 40 LT - L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm

Precio: 3.090,00 € + IVA



Referencia: CCPE90/80

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Cocedores de pasta eléctricos

Breve descripción

- Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con un grosor de 20/10
 - Cuba de acero inoxidable AISI 316
 - Calentamiento mediante resistencias blindadas fijas situadas en el fondo de la cuba
 - Llenado y vaciado de agua ajustable mediante un grifo en el peto trasero
 - Termostato de seguridad suministrado
 - Lámpara de indicación del funcionamiento de las resistencias
-

Descripción

Cocedor de pasta eléctrico sobre mueble cerrado, con 2 cubas de 40 litros de capacidad + 40 litros.

El **cocedor de pasta eléctrico en armario cerrado** es un elemento esencial en restaurantes, hoteles y cantinas, ya que permite cocer de forma óptima en agua 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 la cuba 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 el drenaje se realiza a través de una compuerta instalada en el compartimento inferior.

El cocedor de pasta está diseñado 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.

Pedido del cliente

CESTAS EXCLUIDAS.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	171 Kg
Número de resistencias	NR 2 resistencias + NR 2 resistencias
Capacidad de la cuba	40 L + 40 L
Potencia eléctrica total	18 Kw
Fuente de energía	Eléctrico
Serie de cocedores de pasta	Profundidad 900 mm
Tipo de cocedor de pasta	Cocedor de pasta con mueble
Cantidad de cubas del cocedor de pasta	NR 2 cubas
Potencia de las resistencias	2 resistencias x 4,5 Kw + 2 resistencias x 4,5 Kw

Generado el 30/05/2026