



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

CUOCIPASTA PROFESSIONALE ELETTRICO SU MOBILE CON VASCA SINGOLA DA 40 LT

COD: PFP9CPE1V



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

CUOCIPASTA PROFESSIONALE ELETTRICO SU MOBILE CON VASCA SINGOLA DA 40 LT

Il Cuocipasta è utile nei bar, ristoranti e hotel per cucinare grosse quantità di pasta in poco tempo

Il Cuocipasta ha una **robusta struttura Acciaio Inox** AISI 304 spessore 18/10

Piano di lavoro arrotondato in **acciaio inox AISI 304, spessore 1,2 mm**, con invaso antitraboccamento.

Vasche stampate in acciaio inox AISI 316 anticorrosione, con angoli arrotondati, **capacità 40 lt**, dotate di falso fondo per cestelli

Zona frontale di sfioramento ed evacuazione amidi, con relativo foro di scarico, con pianetto frontale di appoggio cestelli in acciaio inox forato.

Riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento interne alla vasca, controllate da termostato regolazione temperatura 50°C-100°C, con lampada spia generale e di

funzionamento elementi riscaldanti.

Scarico realizzato in tubo di acciaio inox comandato a **rubinetto a sfera con leva** di azionamento facilmente raggiungibile

CESTI NON INCLUSI & VARIE COMBINAZIONI DISPONIBILI

- Kit composto da 3 cestelli 1/3 doppio manico
- Kit composto da 2 cestelli 1/6 + 2 cestelli 1/3
- Kit composto da 4 cestelli 1/6 + 1 cestello 1/3
- Kit composto da 6 cestelli 1/6
- Kit composto da 2 cestelli 1/2 doppio manico
- Kit composto da 1 cestello 1/1 doppio manico

DATI TECNICI

Peso	60 kg
Dimensioni LxPxH (mm)	L400xP900xH850 mm
Profondità	900 mm
Numero Vasche	1 Vasca
Capacità Vasca (lt)	40Lt
Alimentazione	Trifase – 400/3N/50-60Hz
Potenza	12.0 kW
Temperatura	Limite 135°C
Struttura Esterna	Acciaio inox
Materiale Vasca	Acciaio Inox AISI 316
Dotazioni di Serie	FALSO FONDO