

SKU: CP2

Beckers

Cuocipasta elettrico Modello CP2 Dimensioni vasca: G/N 1/3 x 200 mm Dimensioni cestello: Ø 120 mm / 140 mm



Descrizione

Cuocipasta elettrico da banco GN 1/3 con 2 cestelli

Il cuocipasta elettrico da banco modello CP2 è la soluzione compatta ideale per bar, piccoli ristoranti, gastronomie e chioschi che vogliono cuocere pasta in porzioni singole o multiple con tempi rapidi e controllo preciso della temperatura. La vasca in formato GN 1/3 con profondità 200 mm, abbinata ai 2 cestelli in dotazione, permette di gestire diversi formati di pasta o piccole quantità in modo ordinato e funzionale.

La struttura da banco con alimentazione elettrica 220-240 V consente di installare il cuocipasta in qualsiasi cucina senza necessità di impianti a gas, risultando particolarmente adatto anche per locali con spazi ridotti o linee snack. La regolazione della temperatura da 30 a 110 °C permette di adattare l'utilizzo non solo alla cottura di pasta, ma anche ad altre preparazioni in acqua calda dove è richiesto un controllo accurato del calore.

Caratteristiche principali del cuocipasta elettrico CP2

- Cuocipasta elettrico da banco con vasca GN 1/3 profonda 200 mm.
- Completo di 2 cestelli con manico in legno per una presa sicura e termicamente isolata.
- Temperatura regolabile da 30 °C a 110 °C per diverse tipologie di preparazioni.
- Struttura compatta ideale per cucine con poco spazio e linee snack.
- Alimentazione elettrica monofase 220-240 V per facile installazione.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, questo cuocipasta offre una potenza di **2,5 kW**, sufficiente per portare rapidamente l'acqua in temperatura e mantenerla stabile durante il servizio. Le dimensioni compatte del corpo macchina, pari a 37 x 23 x 30 cm, e il peso contenuto di 5 kg facilitano il posizionamento sul banco e l'eventuale spostamento in base alle esigenze operative della cucina.

- Potenza: 2,5 kW / 220-240 V / 50-60 Hz.
- Intervallo di temperatura: 30 °C - 110 °C.
- Dimensioni vasca: GN 1/3 x 200 mm.
- Dimensioni cestelli: diametro 120 mm e 140 mm.
- Cestelli inclusi: 2, con manico in legno.
- Dimensioni macchina: 370 x 230 x 300 mm.
- Dimensioni imballo: 430 x 270 x 360 mm.
- Peso: 5 kg.
- Tipologia: cuocipasta elettrico da banco, Linea Easy.
- Numero vasche: 1 vasca.

Perché scegliere questo cuocipasta elettrico da banco

Questo cuocipasta elettrico GN 1/3 è la scelta ideale per chi desidera uno strumento compatto, versatile e facile da installare per la cottura di pasta in piccole e medie quantità. La dotazione di 2 cestelli con manico in legno, la temperatura regolabile fino a 110 °C e la struttura da banco lo rendono perfetto per ampliare l'offerta di primi piatti anche in cucine con spazio limitato.

Grazie alla potenza da 2,5 kW, al formato vasca GN 1/3 e alla praticità di utilizzo, questo cuocipasta consente di velocizzare la preparazione della pasta, migliorare l'organizzazione del lavoro e offrire un servizio più rapido e continuo nelle ore di punta, con un investimento contenuto e un ingombro minimo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	30

Attributo	Valore
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	37
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	23
Temperatura °C	30 / 110
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	CP2
Profondità	minore di 600 mm