

SKU: CP4

Beckers

Cuocipasta elettrico CP4 Dimensioni vasca G/N 1/3 x 200 mm



Descrizione

Cuocipasta elettrico da banco GN 1/3 con 4 cestelli

Il cuocipasta elettrico da banco modello CP4 è la soluzione ideale per bar, piccoli ristoranti, gastronomie e linee snack che devono cuocere pasta in porzioni singole o multiple con grande rapidità e controllo della temperatura. La vasca in formato GN 1/3 profonda 200 mm, abbinata ai 4 cestelli in dotazione, permette di gestire contemporaneamente più porzioni o formati di pasta in modo ordinato e funzionale.

La struttura compatta da banco con alimentazione elettrica 220-240 V consente l'installazione anche in cucine con spazi ridotti, senza necessità di allacciamento gas. La regolazione della temperatura da 30 a 110 °C rende il cuocipasta versatile non solo per la pasta, ma anche per altre preparazioni in acqua calda che richiedono un controllo preciso del calore.

Caratteristiche principali del cuocipasta elettrico CP4

- Cuocipasta elettrico da banco con vasca GN 1/3 profonda 200 mm.
- Completo di 4 cestelli con manico in bachelite fresca al tatto per una presa sicura.
- Temperatura regolabile da 30 °C a 110 °C per diverse tipologie di preparazioni.
- Struttura compatta adatta a cucine con poco spazio e postazioni snack.

- Alimentazione elettrica monofase 220-240 V per una facile installazione.

Specifiche tecniche

Questo cuocipasta offre una potenza di **3,25 kW**, che consente di portare rapidamente l'acqua a temperatura e mantenerla stabile anche durante i picchi di lavoro. Le dimensioni della macchina, pari a 46 x 56 x 42 cm, e la capacità di 10 litri permettono di coniugare una buona produttività con un ingombro contenuto sul banco di lavoro.

- Potenza: 3,25 kW / 220-240 V / 50-60 Hz.
- Intervallo di temperatura: 30 °C - 110 °C.
- Dimensioni vasca: GN 1/3 x 200 mm.
- Cestelli inclusi: 4, con manico in bachelite fresca al tatto.
- Capacità vasca: 10 litri.
- Numero vasche: 1 vasca.
- Tipologia: cuocipasta elettrico da banco, Linea Easy.
- Dimensioni macchina: 460 x 560 x 420 mm (L x P x H).
- Peso: 5 kg.

Perché scegliere questo cuocipasta elettrico da banco

Il cuocipasta CP4 è la scelta ideale per chi desidera aumentare la produttività nella cottura della pasta senza occupare troppo spazio e senza interventi sull'impianto gas. La presenza di 4 cestelli, la capacità da 10 litri e la temperatura regolabile fino a 110 °C consentono di servire più porzioni in tempi rapidi, migliorando l'organizzazione del lavoro e la continuità del servizio.

Grazie alla struttura compatta da banco, alla potenza di 3,25 kW e alla facilità di utilizzo, questo cuocipasta è perfetto per ampliare l'offerta di primi piatti anche in locali di piccole dimensioni, garantendo una cottura precisa e ripetibile con un investimento contenuto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	42
Capacità LT	10
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	46
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	56

Attributo	Valore
Temperatura °C	30 / 110
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	CP2
Profondità	minore di 600 mm