

SKU: CP11N

Fimar

Cuocipasta Elettrico Modello CP11N Da banco



Descrizione

Cuocipasta elettrico da banco 11 L in acciaio inox

Il cuocipasta elettrico da banco modello CP11N è pensato per ristoranti, gastronomie, bar e cucine professionali che necessitano di una macchina compatta ma efficace per la cottura della pasta. La struttura e i coperchi dei cestelli sono realizzati in acciaio inox, mentre la vasca è in acciaio inox AISI 316 con spessore 15/10, materiale particolarmente resistente alla corrosione dovuta all'utilizzo di acqua e sale.

I manici dei cestelli e i pomelli dei coperchi sono in materiale isolante, per garantire una presa sicura durante il servizio. Le resistenze corazzate in acciaio inox incoloy assicurano prestazioni costanti nel tempo, mentre il rubinetto di carico acqua collegabile alla rete idrica semplifica la gestione del livello dell'acqua in vasca durante l'utilizzo quotidiano.

Caratteristiche principali del cuocipasta CP11N

- Coperchi, cestelli e struttura in acciaio inox per massima igiene e robustezza.
- Vasca in acciaio inox AISI 316 spessore 15/10, adatta a uso intensivo con acqua e sale.

- Manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante per una presa sicura.
- Resistenze corazzate in acciaio inox incoloy ad alta affidabilità.
- Rubinetto di carico acqua collegabile direttamente alla rete.
- Rubinetto di sicurezza esterno e camino rialzato con funzione paraspruzzi.
- Sistema di scarico a innesto frontale a baionetta in dotazione.
- Fornito con coppia di cestelli piccoli; cestello grande opzionale.

Specifiche tecniche

Questo cuocipasta sviluppa una potenza di **3,5 kW** con alimentazione monofase 230 V / 1N / 50-60 Hz, permettendo il raggiungimento della temperatura da 20 °C a 100 °C in circa 20 minuti. La capacità vasca è di 11 litri, con una produzione oraria indicativa di 7 kg/h, valori che lo rendono adatto a un servizio professionale in cucine di piccole e medie dimensioni.

- Potenza: 3,5 kW.
- Alimentazione: monofase 230 V / 1N / 50-60 Hz.
- Temperatura di lavoro: da 20 °C a 100 °C.
- Tempo di salita in temperatura: ~20 minuti (da 20 °C a 100 °C).
- Produzione oraria: circa 7 kg/h.
- Capacità vasca: 11 L.
- Capacità cesto: 1 kg.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Numero vasche: 1 vasca.
- Dimensioni: L 33 x P 60 x H 38 cm.
- Peso: 17 kg.
- Dotazione: sistema di scarico frontale a baionetta, coppia di cestelli piccoli.
- Optional: cestello grande 33 x 29 x h 20,5 cm.

Perché scegliere questo cuocipasta elettrico da banco

Il cuocipasta CP11N è la soluzione ideale per chi cerca un'apparecchiatura compatta, robusta e completa per la cottura della pasta in ambito professionale. La vasca in acciaio inox AISI 316, le resistenze corazzate incoloy, il rubinetto di carico acqua e il sistema di scarico frontale a baionetta garantiscono praticità, sicurezza e rapidità nelle operazioni quotidiane di servizio e pulizia.

Grazie alla capacità di 11 litri, alla produzione oraria di circa 7 kg di pasta e alla dotazione di cestelli piccoli (con possibilità di aggiungere un cestello grande opzionale), questo cuocipasta da banco consente di gestire in modo efficiente la preparazione di primi piatti anche in cucine con spazi ridotti, mantenendo elevati standard di qualità e continuità del servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	38
Capacità LT	11
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	33
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	60
Temperatura °C	20/100
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 600 mm