

SKU: CPM30

Fimar

Cuocipasta Elettrico Modello CPM30



Descrizione

Cuocipasta elettrico su mobile 30 L Fimar

Il cuocipasta elettrico su mobile Fimar modello CPM30 è pensato per ristoranti, gastronomie e cucine professionali che cercano una macchina compatta in pianta ma con buona capacità per la cottura della pasta. Coperchi, cestelli e struttura sono realizzati in acciaio inox, mentre la vasca in acciaio inox AISI 316 con spessore 15/10 garantisce un'elevata resistenza alla corrosione dovuta all'utilizzo di acqua e sale, assicurando igiene e durata nel tempo.

La struttura su mobile con altezza 104 cm permette di integrare facilmente il cuocipasta nella linea di cottura, sfruttando lo spazio sottostante per il passaggio e collegamento degli scarichi. I manici dei cestelli e i pomelli dei coperchi sono in materiale isolante per una presa sicura durante il servizio, mentre le resistenze corazzate in acciaio inox incoloy assicurano un riscaldamento rapido e uniforme. Il rubinetto di carico acqua collegabile direttamente alla rete semplifica la gestione del livello in vasca, rendendo più veloci le operazioni quotidiane di utilizzo.

Caratteristiche principali del cuocipasta Fimar CPM30

- Coperchi, cestelli e struttura in acciaio inox.
- Vasca in acciaio inox AISI 316 spessore 15/10, ideale per uso intensivo con acqua e sale.
- Manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante per maggiore sicurezza.

- Resistenze corazzate in acciaio inox incoloy ad alto rendimento.
- Rubinetto di carico acqua collegabile alla rete idrica.
- Rubinetto di sicurezza esterno e camino rialzato con funzione paraspruzzi.
- Sistema di scarico collegato alla rete con sfioramento per eliminare i residui di amido della pasta.
- Optional: cestelli di varie misure non inclusi nella dotazione standard.

Specifiche tecniche

Questo cuocipasta sviluppa una potenza di **8 kW** con alimentazione 400 V 3N 50 Hz, raggiungendo la temperatura di esercizio in circa 30 minuti. La vasca ha una capacità di 30 litri, con una produzione oraria indicativa di 3 kg/h, e le dimensioni compatte da banco consentono di inserirlo facilmente su linee di lavoro già attrezzate, mantenendo al tempo stesso una buona capacità produttiva.

- Potenza: 8 kW.
- Alimentazione: 400 V / 3N / 50 Hz.
- Temperatura di lavoro: 20-100 °C.
- Tempo di salita in temperatura: circa 30 minuti.
- Produzione oraria: circa 3 kg/h.
- Capacità vasca: 30 L.
- Tipologia mobile: su mobile.
- Linea: Linea Easy.
- Numero vasche: 1 vasca.
- Dimensioni: L 40 x P 70 x H 104 cm.
- Peso: 49 kg.

Perché scegliere questo cuocipasta elettrico Fimar

Il cuocipasta elettrico Fimar CPM30 è la soluzione ideale per chi cerca un'apparecchiatura robusta, compatta e affidabile per la cottura della pasta in ambito professionale. La vasca in acciaio inox AISI 316 da 30 litri, le resistenze corazzate incoloy, il rubinetto di carico acqua collegabile alla rete e il sistema di scarico con sfioramento per l'eliminazione degli amidi garantiscono praticità, sicurezza e facilità di pulizia.

Grazie alla potenza da 8 kW, alla capacità vasca di 30 litri e alla struttura in acciaio inox, questo cuocipasta permette di ottimizzare la preparazione dei primi piatti anche in cucine con spazio limitato, assicurando una cottura uniforme e risultati costanti nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	104
Capacità LT	30
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	40
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	20/100
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm