

SKU: CPM30DM

Fimar

Cuocipasta a gas Modello CPM30DM due Vasche



Descrizione

Cuocipasta a gas su mobile 25+25 L Fimar CPM30DM

Il cuocipasta a gas Fimar modello CPM30DM è una macchina professionale su mobile con doppia vasca, pensata per ristoranti, gastronomie e cucine che devono gestire alti volumi di pasta in modo rapido e continuo. Le vasche in acciaio inox AISI 316 con spessore 15/10 sono trattate con speciale sabbiatura a microsferi in ceramica, garantendo un'elevata resistenza alla corrosione e una lunga durata anche con utilizzo intensivo di acqua e sale.

La struttura su mobile con altezza 104 cm consente di integrare facilmente il cuocipasta nella linea di cottura, sfruttando lo spazio inferiore per il passaggio degli scarichi. Il sistema a sfioramento per eliminare i residui di amido della pasta, il pratico rubinetto di carico acqua collegabile alla rete e il camino rialzato con funzione paraspruzzi rendono l'utilizzo quotidiano più semplice, sicuro e pulito per l'operatore.

Caratteristiche principali del cuocipasta a gas Fimar CPM30DM

- 2 vasche in acciaio inox AISI 316 spessore 15/10, trattate con sabbiatura a microsferi in ceramica.
- Sistema a sfioramento per l'eliminazione dei residui di amido della pasta.
- Coperchi, cestelli (optional) e struttura in acciaio inox.

- Manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante per una presa sicura.
- Pratico rubinetto carico acqua collegabile direttamente alla rete, posto sul cruscotto.
- Camino rialzato con funzione paraspruzzi per maggiore comfort operativo.
- Bruciatori in acciaio inox ad alto rendimento con combustione ottimizzata, posti sotto le vasche.
- Valvola di sicurezza con termocoppia, accensione piezoelettrica con fiamma pilota.
- Alimentazione a metano con kit GPL in dotazione.
- Dotato di falsofondo appoggio cestelli e mobile.
- Cestelli di varie misure disponibili come optional non inclusi.

Specifiche tecniche

Questo cuocipasta a gas sviluppa una potenza di **10+10 kW** (8.600+8.600 kcal/h), con consumo metano G20 pari a 1,05+1,05 m³/h e allacciamento gas 1/2". Ogni vasca ha una capacità di 25 litri con capacità cesto 2,5 kg, raggiunge la temperatura di lavoro in circa 25 minuti e consente una produzione oraria di 15+15 kg/h, valori ideali per locali con volumi di lavoro elevati.

- Potenza gas: 10 + 10 kW (8.600 + 8.600 kcal/h).
- Alimentazione: a gas metano, kit GPL in dotazione.
- Consumo metano G20: 1,05 + 1,05 m³/h.
- Allacciamento gas: 1/2".
- Numero bruciatori: 2.
- Temperatura di lavoro: 20-100 °C.
- Tempo di raggiungimento temperatura: circa 25 minuti.
- Produzione oraria: circa 15 + 15 kg/h.
- Capacità vasche: 25 + 25 L.
- Capacità cesti: 2,5 + 2,5 kg.
- Numero vasche: 2 vasche.
- Tipologia mobile: su mobile.
- Linea: Linea Easy.
- Dimensioni: 80 x 70 x 104 cm (L x P x H).
- Peso: 76 kg.

Perché scegliere questo cuocipasta a gas Fimar

Il cuocipasta a gas Fimar CPM30DM è la scelta ideale per le cucine che richiedono una doppia vasca su mobile con elevata capacità produttiva e grande affidabilità. Le vasche in AISI 316, il sistema a sfioramento per gli amidi, il rubinetto di carico acqua collegabile alla rete, i bruciatori ad alto rendimento e la dotazione di falsofondo garantiscono praticità, sicurezza e risultati costanti nel tempo.

Grazie alla potenza complessiva di 20 kW, alla capacità totale di 50 litri e alla possibilità di configurare i cestelli in base alle esigenze del locale, questo cuocipasta consente di ottimizzare la preparazione dei primi piatti, migliorare l'organizzazione della linea di cottura e assicurare un servizio efficiente anche nelle ore di massimo afflusso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	104
Capacità LT	25 + 25
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	80
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	20/100
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm