

SKU: CPM30M

Fimar

Cuocipasta a gas Modello CPM30M Una vasca e un Bruciatore



Descrizione

Cuocipasta a gas su mobile 25 L Fimar CPM30M

Il cuocipasta a gas Fimar modello CPM30M è una macchina professionale su mobile pensata per ristoranti, gastronomie e cucine che cercano una soluzione robusta e performante per la cottura della pasta. Coperchi e cestelli (optional) sono in acciaio inox, mentre la vasca in acciaio inox AISI 316 con spessore 15/10 è trattata con speciale sabbiatura a microsfere in ceramica, garantendo elevata resistenza alla corrosione e 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 e collegamento degli scarichi. Il sistema a sfioramento per l'eliminazione dei 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 CPM30M

- Struttura professionale in acciaio inox con vasca in acciaio inox AISI 316 spessore 15/10.
- Sistema a sfioramento per eliminare i residui di amido della pasta.
- 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 la vasca.
- Valvola di sicurezza con termocoppia e accensione piezoelettrica con fiamma pilota.
- Alimentazione a metano con kit GPL in dotazione.
- Falsofondo appoggio cestelli e mobile inclusi.
- Cestelli di varie misure disponibili come optional non inclusi.

Specifiche tecniche

Questo cuocipasta a gas sviluppa una potenza di **10 kW** (8.600 kcal/h), con consumo metano G20 pari a 1,05 m³/h e allacciamento gas 1/2". La 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 indicativa di 15 kg/h, valori che lo rendono adatto a locali con volumi di lavoro importanti.

- Potenza gas: 10 kW (8.600 kcal/h).
- Alimentazione: a gas metano, kit GPL in dotazione.
- Consumo metano G20: 1,05 m³/h.
- Allacciamento gas: 1/2".
- Numero bruciatori: 1.
- Temperatura di lavoro: 20-100 °C.
- Tempo di raggiungimento temperatura: circa 25 minuti.
- Produzione oraria: circa 15 kg/h.
- Capacità vasca: 25 L.
- Capacità cesto: 2,5 kg.
- Numero vasche: 1 vasca.
- Tipologia mobile: su mobile.
- Linea: Linea Easy.
- Dimensioni: 40 x 70 x 104 cm (L x P x H).
- Peso: 49 kg.

Perché scegliere questo cuocipasta a gas Fimar

Il cuocipasta a gas Fimar CPM30M è la scelta ideale per chi cerca un'apparecchiatura su mobile robusta, potente e semplice da gestire, con vasca da 25 litri e produzione oraria fino a 15 kg di pasta. La vasca in AISI 316, il sistema a sfioramento per gli amidi, il rubinetto carico acqua collegabile alla rete, il falsofondo e i bruciatori ad alto rendimento garantiscono praticità, sicurezza e risultati costanti nel tempo.

Grazie alla struttura compatta 40 x 70 cm, alla potenza di 10 kW e alla possibilità di configurare i cestelli in base alle esigenze del locale, questo cuocipasta consente di ottimizzare la preparazione dei primi piatti, migliorando l'organizzazione della linea di cottura e assicurando un servizio efficiente anche nelle ore di massimo afflusso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	104
Capacità LT	25
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