

SKU: 2978957

MEC

Cuocipasta Elettrico Da banco Modello CP25 Potenza 3200 W



Descrizione

Cuocipasta elettrico da banco 25 L

Il cuocipasta elettrico da banco modello CP25 è progettato per ristoranti, gastronomie, tavole calde e linee snack che devono cuocere pasta in modo rapido e con più formati o porzioni contemporaneamente. La struttura compatta da banco, unita alla grande capacità utile di 25 litri, consente di gestire volumi di lavoro importanti senza occupare troppo spazio sul piano di lavoro.

Struttura, vasca, cestelli, piano d'appoggio dei cestelli e griglia di fondo sono realizzati in **acciaio inox**, garantendo robustezza, igiene e lunga durata nel tempo. Il termostato regolabile da 0 a 110 °C e l'interruttore 0-I permettono un utilizzo semplice e intuitivo, con un controllo preciso della temperatura dell'acqua durante tutta la fase di servizio.

Caratteristiche principali del cuocipasta elettrico CP25

- Struttura, vasca, cestelli, piano appoggio cestelli e griglia di fondo in acciaio inox.
- Termostato regolabile da 0 a 110 °C per un controllo preciso della temperatura.
- Rubinetto di scarico per svuotare rapidamente la vasca a fine servizio.
- Capacità utile 25 litri, con capacità a filo vasca di 30 litri.
- Fornito con 1 cestello grande e 2 cestelli piccoli per diversi formati di pasta.

Specifiche tecniche

Questo cuocipasta da banco sviluppa una potenza di **3200 W** con alimentazione monofase 230 V / 1N / 50-60 Hz, collegabile a una normale presa di corrente. Le dimensioni compatte del corpo macchina, pari a 34 x 60 x 30 cm, e il peso di 10,5 kg consentono un facile posizionamento sul banco di lavoro, mantenendo al tempo stesso una capacità di 25 litri che lo rende adatto anche a contesti con picchi di servizio.

- Potenza: 3200 W.
- Alimentazione: monofase 230 V / 1N / 50-60 Hz.
- Intervallo temperatura: 0 - 110 °C.
- Capacità utile vasca: 25 L.
- Capacità a filo vasca: 30 L.
- Dimensioni: 34 x 60 x 30 cm.
- Peso: 10,5 kg.
- Dotazione di serie: 1 cestello 26 x 17 x 16 h cm, 2 cestelli 13 x 17 x 16 h cm.
- Tipologia: cuocipasta elettrico da banco, Linea Easy, 1 vasca.

Perché scegliere questo cuocipasta elettrico da banco

Il cuocipasta CP25 è la soluzione ideale per chi vuole una macchina robusta e capiente, in grado di cuocere più porzioni e formati di pasta contemporaneamente grazie alla dotazione di 3 cestelli in acciaio inox. La potenza da 3200 W, il termostato 0-110 °C e il rubinetto di scarico rendono l'utilizzo pratico, veloce e adatto ai ritmi delle cucine professionali.

Grazie alla capacità utile di 25 litri, alle dimensioni compatte da banco e alla struttura completamente in acciaio inox, questo cuocipasta permette di aumentare la produttività nella preparazione della pasta mantenendo un ingombro ridotto e una gestione semplificata delle operazioni di carico, scarico e pulizia.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	30
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	60
Temperatura °C	0 / 110

Attributo	Valore
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 600 mm