

SKU: 2976235

Ristosubito

Cuocipasta a gas CI Modello RisCp001



Descrizione

Cuocipasta a gas 1 vasca 28 L su mobile linea CI

Il cuocipasta a gas CI modello RisCp001 è ideale per ristoranti, gastronomie e cucine professionali che cercano una soluzione affidabile e capiente per la cottura in acqua di pasta secca, pasta ripiena, riso, verdure e per cotture a vapore con vassoi forati.

Il piano di lavoro arrotondato in acciaio inox AISI 304 18/10 con involucro antitraboccamento e piano appoggio cestelli per scolatura garantisce igiene, robustezza e massima praticità d'uso. La vasca stampata in acciaio inox AISI 316 anticorrosione, con angoli arrotondati e capacità 28 litri, è dotata di falsofondo per il corretto sostegno dei cestelli. La struttura su mobile, completa di camino posteriore

incorporato e piedini regolabili in acciaio inox, assicura stabilità, comfort operativo e integrazione ottimale nella linea di cottura.

Caratteristiche principali del cuocipasta a gas CI

- Adatto alla cottura in acqua di pasta secca, pasta ripiena, riso, verdure e cotture a vapore con vassoi forati.
- Piano di lavoro arrotondato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 1,2 mm con invaso antitraboccamento e appoggio cestelli.
- Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 anticorrosione con angoli arrotondati e falsofondo per cestelli.
- Zona frontale di sfioramento per evacuazione amidi con foro di scarico e pianetto frontale forato per appoggio cestelli.
- Rubinetti di carico e rabbocco acqua in vasca con comandi sul cruscotto.
- Scarico in tubo inox comandato da rubinetto a sfera con leva facilmente raggiungibile.
- Bruciatore tubolare multigas con rubinetto valvolato max/min, sicurezza a termocoppia e accensione piezoelettrica.
- Cestelli forati inox AISI 304 con manico atermico disponibili in diverse combinazioni (non inclusi).
- Griglia scarico fumi posteriore in ghisa smaltata nera porcellanata e manopole/maniglie in materiale atermico.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza e certificazione di conformità CE/IMQ.

Specifiche tecniche

Questo cuocipasta a gas garantisce un rapporto acqua/pasta di circa 8-10 litri per kg, assicurando una cottura ottimale del prodotto. Con una potenza gas di **11 kW**, volume 0,2 m³ e peso 50 kg, offre prestazioni elevate in una macchina compatta e stabile, adatta alle esigenze quotidiane delle cucine professionali.

- Alimentazione: a gas.
- Potenza gas: 11,0 kW.
- Numero vasche: 1 vasca.
- Capacità vasca: 28 L.
- Capacità LT (scheda tecnica): 28 L.
- Dotazione: falsofondo (cestelli e coperchi non in dotazione).
- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Volume: 0,2 m³.
- Peso: 50 kg.
- Tipologia mobile: su mobile.
- Linea: Linea CI.

Perché scegliere questo cuocipasta a gas professionale

Il cuocipasta a gas CI RisCp001 è la scelta ideale per le cucine che cercano un apparecchio robusto, performante e versatile per la cottura di pasta, riso, verdure e piatti al vapore. La vasca in acciaio inox AISI 316, il sistema di carico e scarico acqua frontale, il bruciatore multigas ad alta efficienza e

la struttura su mobile garantiscono praticità, sicurezza e risultati costanti nel tempo.

Grazie alla capacità di 28 litri, alla potenza gas di 11 kW e alla possibilità di configurare diverse combinazioni di cestelli in acciaio inox, questo cuocipasta consente di ottimizzare la produzione di primi piatti e contorni, migliorando l’organizzazione della linea di cottura e assicurando un servizio fluido anche nelle ore di punta.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Capacità LT	28
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	40
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm