

SKU: 2976236

Ristosubito

Cuocipasta a gas CI Modello RisCp004



Descrizione

Cuocipasta a gas 2 vasche 28+28 L su mobile linea CI

Il cuocipasta a gas CI modello RisCp004 è pensato per ristoranti, gastronomie e cucine professionali che necessitano di un'elevata capacità produttiva nella cottura in acqua di pasta secca, pasta ripiena, riso, verdure e per cotture a vapore con vassoi forati. Le due vasche stampate in acciaio inox AISI 316 anticorrosione, da 28 litri ciascuna, con angoli arrotondati e falsofondo per cestelli, garantiscono robustezza, igiene e praticità d'uso anche con impieghi intensivi.

Il piano di lavoro arrotondato in acciaio inox AISI 304 18/10, con involucro antitraboccamento e piano di appoggio cestelli per scolatura, assicura una zona operativa ordinata e funzionale, mentre la struttura su mobile con vano neutro e porta consente di utilizzare lo spazio inferiore per lo stoccaggio di cestelli e utensili. Il camino posteriore incorporato e la griglia di scarico fumi in ghisa smaltata migliorano il comfort dell'operatore durante il servizio.

Caratteristiche principali del cuocipasta a gas CI RisCp004

- Adatto alla cottura in acqua di pasta secca, pasta ripiena, riso, verdure e per 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.
- 2 vasche stampate in acciaio inox AISI 316 anticorrosione, capacità 28+28 L, con angoli arrotondati e falsofondo per cestelli.
- Zona frontale di sfioramento ed evacuazione amidi con foro di scarico e pianetto frontale forato per appoggio cestelli.
- Rubinetti di carico e rabbocco acqua in vasca con comando sul cruscotto.
- Scarico in tubo inox 18/10 comandato da rubinetto a sfera con leva facilmente raggiungibile.
- Riscaldamento diretto tramite bruciatori tubolari multigas con rubinetto valvolato max/min, sicurezza a termocoppia e accensione piezoelettrica.
- Cestelli forati inox AISI 304 18/10 con manico atermico disponibili in diverse combinazioni GN (optional).
- Manopole e maniglie in materiale atermico, piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.
- Certificazione di conformità CE/IMQ e rapporto acqua/pasta circa 8-10 litri/kg.

Specifiche tecniche

Questo cuocipasta a gas sviluppa una potenza totale di **22 kW**, offrendo prestazioni elevate e tempi rapidi di riscaldamento per gestire grandi volumi di servizio. Le due vasche da 28 litri ciascuna garantiscono una capacità complessiva di 56 litri, mentre il volume macchina di 0,4 m³ e il peso di 100 kg assicurano stabilità e solidità in esercizio continuo.

- Alimentazione: a gas.
- Potenza gas: 22,0 kW.
- Numero vasche: 2 vasche.
- Capacità vasche: 28 + 28 L.
- Dotazione: falsofondo (cestelli e coperchi non in dotazione).
- Lunghezza: 80 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Volume: 0,4 m³.
- Peso: 100 kg.
- Tipologia mobile: su mobile con vano neutro e porta.
- Linea: Linea CI.

Perché scegliere questo cuocipasta a gas professionale

Il cuocipasta a gas CI RisCp004 è la soluzione ideale per le cucine che cercano un'apparecchiatura ad alta capacità, robusta e versatile per la cottura di pasta, riso, verdure e pietanze al vapore. Le due vasche in AISI 316, il sistema di carico e scarico acqua frontale, i bruciatori multigas ad alto rendimento e la struttura su mobile con vano neutro assicurano praticità, sicurezza e risultati costanti nel tempo.

Grazie alla potenza gas di 22 kW, alla capacità totale di 56 litri e alla possibilità di configurare

diverse combinazioni di cestelli in acciaio inox, questo cuocipasta permette di ottimizzare la produzione di primi piatti e contorni, migliorando l’organizzazione della linea di cottura e garantendo un servizio fluido anche nelle ore di massimo afflusso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Capacità LT	28 + 28
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	80
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	70
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm