

SKU: 2976238

Ristosubito

Cuocipasta elettrico CI 1 vano neutro con porta Potenza kW 7 Modello RisCp002



Descrizione

Cuocipasta elettrico 1 vasca 28 L su mobile linea CI

Il cuocipasta elettrico CI modello RisCp002 è ideale per ristoranti, gastronomie e cucine professionali che necessitano di una macchina capiente e affidabile 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 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 con vano neutro e porta frontale permette di sfruttare lo spazio inferiore per lo stoccaggio di cestelli e utensili,

integrando al meglio il cuocipasta nella linea di cottura professionale.

Caratteristiche principali del cuocipasta elettrico 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 involucro antitraboccamento e appoggio cestelli.
- Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 anticorrosione 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 comandi sul cruscotto.
- Scarico in tubo inox comandato da rubinetto a sfera con leva facilmente raggiungibile.
- Riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inox interne alla vasca, ad alto rendimento.
- Termostato di regolazione 40-110 °C con spia generale e spia funzionamento resistenze.
- Cestelli forati inox AISI 304 18/10 con manico atermico disponibili in diverse combinazioni (optional).
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza, manopole e maniglie in materiale atermico.

Specifiche tecniche

Questo cuocipasta elettrico sviluppa una potenza di **7 kW** con alimentazione trifase 3N AC 400 V, garantendo un rendimento termico elevato e una cottura uniforme del prodotto. La capacità vasca è di 28 litri, con rapporto acqua/pasta di circa 8-10 litri per kg, mentre le dimensioni compatte e il peso di 50 kg assicurano stabilità e facilità di inserimento su linea.

- Alimentazione: elettrica 3N AC 400 V / 50-60 Hz.
- Potenza elettrica: 7 kW.
- Numero vasche: 1 vasca.
- Capacità vasca: 28 L.
- Tipologia mobile: su mobile con vano neutro e porta.
- Linea: Linea CI.
- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Volume: 0,2 m³.
- Peso: 50 kg.

Perché scegliere questo cuocipasta elettrico professionale

Il cuocipasta elettrico CI RisCp002 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, le resistenze corazzate ad alto rendimento e la struttura su mobile con vano neutro garantiscono praticità, sicurezza e risultati costanti nel tempo.

Grazie alla capacità di 28 litri, alla potenza elettrica di 7 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	Elettrica
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