

SKU: 2976239

Ristosubito

Cuocipasta elettrico CI Modello RisCp005 Vano neutro con porte battenti Potenza kW 14



Descrizione

Cuocipasta elettrico 2 vasche 28+28 L su mobile linea CI

Il cuocipasta elettrico CI modello RisCp005 è ideale 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 invaso antitraboccamento e piano di appoggio cestelli per scolatura rende la zona operativa ordinata e funzionale. La struttura su mobile con vano neutro e porte battenti permette di sfruttare lo spazio inferiore per lo stoccaggio di cestelli e utensili, integrando in modo ordinato il cuocipasta nella linea di cottura professionale.

Caratteristiche principali del cuocipasta elettrico CI RisCp005

- 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 comandi sul cruscotto.
- Scarico realizzato in tubo inox 18/10 comandato da rubinetto a sfera con leva facilmente raggiungibile.
- Riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento interne alla vasca.
- 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 GN (optional).
- Vano neutro con porte battenti, piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili, manopole e maniglie in materiale atermico.

Specifiche tecniche

Questo cuocipasta elettrico sviluppa una potenza totale di **14 kW** con alimentazione 3N AC 400 V 50/60 Hz, garantendo un rendimento termico elevato e una cottura uniforme del prodotto. Le due vasche da 28 litri ciascuna offrono una capacità complessiva di 56 litri, mentre le dimensioni compatte e il peso di 100 kg assicurano stabilità e facilità di inserimento nella linea di cottura professionale.

- Alimentazione: elettrica 3N AC 400 V / 50-60 Hz.
- Potenza elettrica: 14 kW.
- Numero vasche: 2 vasche.
- Capacità vasche: 28 + 28 L.
- Temperatura di lavoro: 40-110 °C.
- Rapporto acqua/pasta: circa 8-10 litri/kg.
- Lunghezza: 80 cm.
- Profondità: 70 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Volume: 0,4 m³.
- Peso: 100 kg.
- Tipologia mobile: su mobile con vano neutro e porte battenti.
- Linea: Linea CI.

Perché scegliere questo cuocipasta elettrico professionale

Il cuocipasta elettrico CI RisCp005 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, le resistenze corazzate ad alto rendimento e la struttura su mobile con vano neutro e porte battenti garantiscono praticità, sicurezza e risultati costanti nel tempo.

Grazie alla potenza elettrica di 14 kW, alla capacità complessiva di 56 litri 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 massimo afflusso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Capacità LT	28 + 28
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	80
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	40/110
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm