

SKU: 2976364

## Ristosubito

# Cuocipasta a gas CI Modello RisCp003 N. 1 vano neutro con porta Potenza kW 15



## Descrizione

### Cuocipasta a gas 1 vasca 40 L su mobile linea CI

Il cuocipasta a gas CI modello RisCp003 è ideale per ristoranti, gastronomie e cucine professionali che necessitano di una macchina ad alta capacità per la cottura in acqua di pasta secca, pasta ripiena, riso, verdure e per cotture a vapore con vassoi forati. La struttura è interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro arrotondato spessore 2 mm, dotato di involucro antitraboccamento e piano appoggio cestelli per la scolatura, con camino posteriore incorporato.

La vasca stampata in acciaio inox AISI 316 anticorrosione, con angoli arrotondati e capacità 40 litri, è dotata di falsofondo per il corretto sostegno dei cestelli. La struttura su mobile con vano neutro e porta frontale consente di utilizzare 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 a gas CI

- Adatto alla cottura in acqua di pasta secca, pasta ripiena, riso, verdure e cotture a vapore con vassoi forati.
- Struttura in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro arrotondato spessore 2,0 mm, involucro antitraboccamento e appoggio cestelli.
- Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 anticorrosione con angoli arrotondati, capacità 40 L

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 diretto tramite 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 GN (optional).
- Manopole e maniglie in materiale atermico, piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

## Specifiche tecniche

Questo cuocipasta a gas sviluppa una potenza di **15 kW**, offrendo prestazioni elevate e tempi rapidi di riscaldamento, con un rapporto acqua/pasta di circa 8-10 litri per kg che garantisce una cottura ottimale del prodotto. La capacità vasca è di 40 litri, mentre le dimensioni compatte e il peso di 60 kg assicurano stabilità e facilità di inserimento nella linea di cottura.

- Alimentazione: a gas.
- Potenza gas: 15 kW.
- Numero vasche: 1 vasca.
- Capacità vasca: 40 L.
- Tipologia mobile: su mobile con vano neutro e porta.
- Linea: Linea CI.
- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 90 cm.
- Altezza: 85 cm.
- Volume: 0,3 m<sup>3</sup>.
- Peso: 60 kg.

## Perché scegliere questo cuocipasta a gas professionale

Il cuocipasta a gas CI RisCp003 è la soluzione ideale per le cucine che cercano un'apparecchiatura robusta, potente e versatile per la cottura di pasta, riso, verdure e piatti al vapore. La vasca in acciaio inox AISI 316 da 40 litri, il sistema di carico e scarico acqua frontale, il bruciatore multigas ad alto rendimento e la struttura su mobile con vano neutro garantiscono praticità, sicurezza e risultati costanti nel tempo.

Grazie alla potenza gas di 15 kW, alla grande capacità vasca 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    | A gas             |
| Altezza (cm)     | 85                |
| Capacità LT      | 40                |
| Linea            | Linea CI          |
| Lunghezza (cm)   | 40                |
| Numero vasche    | 1 vasca           |
| Profondità (cm)  | 90                |
| Tipologia Mobile | su mobile         |
| Profondità       | Profondità 900 mm |