

SKU: CCAP1

Ristosubito

Cuocipasta elettrico professionale CLN Modello CCAP1



Descrizione

Cuocipasta elettrico professionale da banco 8 L con 4 cestelli

Il cuocipasta elettrico professionale CLN modello CCAP1 è ideale per ristoranti, bar, gastronomie e cucine professionali che vogliono cuocere pasta in porzioni singole o multiple con la massima precisione. La struttura in acciaio inossidabile 18/10 e il contenitore recupera vapore integrato garantiscono robustezza, igiene e un ambiente di lavoro più confortevole, limitando la fuoriuscita di vapore verso l'operatore.

Il collegamento diretto all'acqua e l'ingresso comandato da pulsante semplificano le operazioni di riempimento della vasca, mentre i piedini regolabili permettono di livellare facilmente la macchina sul piano di lavoro. Il design compatto da banco lo rende perfetto per postazioni snack o cucine con spazi ridotti, senza rinunciare a una produttività professionale.

Caratteristiche principali del cuocipasta CLN CCAP1

- Struttura in acciaio inossidabile 18/10 con contenitore recupera vapore.
- Dotato di 4 cestelli da 1 L ciascuno per porzioni singole o diverse tipologie di pasta.
- Tempo di cottura per ogni cestello regolabile con segnale acustico di fine ciclo.
- Collegamento acqua R 1/2" con ingresso comandato tramite pulsante.

- Piedini regolabili (15 mm) per un corretto posizionamento sul banco.
- Frequenza di lavoro 50/60 Hz per utilizzo in diverse condizioni di rete.

Specifiche tecniche

Questo cuocipasta sviluppa una potenza di **3,2 kW** con alimentazione 230 V 50/60 Hz, garantendo tempi rapidi di riscaldamento e una cottura costante. La capacità della vasca è di 8 litri, dimensione ideale per una produzione continuativa di porzioni di pasta in contesti professionali, mentre le dimensioni compatte agevolano l'inserimento su banchi di lavoro già attrezzati.

- Potenza: 3,2 kW.
- Alimentazione: 230 V / 50-60 Hz.
- Temperatura di lavoro: 30-120 °C.
- Capacità vasca: 8 L.
- Numero cestelli: 4 da 1 L ciascuno.
- Collegamento acqua: R 1/2".
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Numero vasche: 1 vasca.
- Dimensioni: L 52 x P 34 x H 60 cm.
- Peso: 24 kg.

Perché scegliere questo cuocipasta elettrico professionale

Il cuocipasta CLN CCAP1 è la soluzione ideale per chi cerca una macchina da banco compatta ma altamente professionale, con 4 cestelli indipendenti da 1 litro e timer con segnale acustico per gestire al meglio i tempi di cottura. La struttura in acciaio inox 18/10, il recupero vapore e il carico acqua automatico tramite pulsante offrono praticità, sicurezza e comfort operativo durante tutto il servizio.

Grazie alla potenza da 3,2 kW, alla capacità di 8 litri e alla configurazione con 4 cestelli, questo cuocipasta permette di organizzare in modo efficiente la cottura di primi piatti in porzioni, migliorando la produttività e la qualità del servizio in ristoranti, bar e gastronomie con spazi ridotti sul banco di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	60
Capacità LT	8
Linea	Linea Easy

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	52
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	34
Temperatura °C	30/120
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	minore di 600 mm