

SKU: CCAP92

Ristosubito

Cuocipasta elettrico professionale CLN Modello CCAP92



Descrizione

Cuocipasta elettrico professionale da banco 9+9 L con 12 cestelli

Il cuocipasta elettrico professionale CLN modello CCAP92 è pensato per ristoranti, bar, gastronomie e cucine professionali che devono gestire contemporaneamente numerose porzioni di pasta e diversi formati. Le due vasche da 9 litri ciascuna consentono di separare tipologie di pasta o tempi di cottura, migliorando l'organizzazione del lavoro e la gestione del servizio anche nei momenti di maggiore affluenza.

La struttura in acciaio inossidabile con pulsante ON/OFF integrato garantisce robustezza, igiene e semplicità di utilizzo. Le valvole di scarico e riempimento frontali, insieme alla valvola di troppopieno e all'attacco acqua posteriore, permettono un controllo pratico del livello dell'acqua in vasca e semplificano le operazioni di riempimento e svuotamento a fine servizio.

Caratteristiche principali del cuocipasta CLN CCAP92

- Struttura in acciaio inossidabile con pulsante ON/OFF.
- Impostazione del termostato con funzione di riscaldamento per precottura o scongelamento.
- In dotazione 8 piccoli cestini rotondi e 4 cestini rettangolari per diversi formati di pasta.
- Valvole di scarico e di riempimento frontali per una gestione rapida dell'acqua.
- Valvola di troppopieno e attacco di ingresso acqua sul retro con possibilità di collegamento diretto.
- Cestello rotondo sotto la piastra per raccolta o supporto.
- Frequenza di lavoro 50/60 Hz per adattarsi a diverse condizioni di rete.

Specifiche tecniche

Questo cuocipasta sviluppa una potenza totale di **6,6 kW** con alimentazione 230 V 50/60 Hz, garantendo un riscaldamento rapido dell'acqua e una cottura costante anche in uso continuativo. Le due vasche da 9 litri ciascuna, per una capacità complessiva di 9+9 L, sono integrate in una struttura da banco compatta che si inserisce facilmente su linee di lavoro già attrezzate.

- Potenza: 6,6 kW.
- Alimentazione: 230 V / 50-60 Hz.
- Numero vasche: 2 vasche.
- Capacità: 9 + 9 L.
- Numero cestelli inclusi: 8 cestelli rotondi + 4 cestelli rettangolari.
- Valvole: scarico e riempimento frontali, valvola di troppopieno.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Peso: 35 kg.
- Dimensioni: L 71 x P 58,7 x H 52 cm.

Perché scegliere questo cuocipasta elettrico professionale

Il cuocipasta CLN CCAP92 è la soluzione ideale per chi necessita di un'elevata capacità di produzione in uno spazio da banco, grazie alle due vasche da 9 litri e ai 12 cestelli in dotazione che permettono di gestire contemporaneamente numerose porzioni e formati di pasta. La struttura in acciaio inox, le valvole frontali di carico e scarico, la valvola di troppopieno e il collegamento diretto all'acqua assicurano praticità, sicurezza e rapidità nelle operazioni quotidiane.

Grazie alla potenza di 6,6 kW, alla configurazione 9+9 L e alla ricca dotazione di cestelli, questo cuocipasta da banco consente di aumentare la produttività della cucina, ottimizzando i tempi di cottura e garantendo un servizio efficiente in ristoranti, bar e gastronomie con volumi di lavoro importanti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	52
Capacità LT	9+9
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	71
Numero vasche	2 vasche

Attributo	Valore
Profondità (cm)	58.7
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	minore di 600 mm