

SKU: CCAP9

**Ristosubito**

## **Cuocipasta elettrico professionale CLN Modello CCAP9**



### **Descrizione**

#### **Cuocipasta elettrico professionale da banco 9 L con 6 cestelli**

Il cuocipasta elettrico professionale CLN modello CCAP9 è pensato per ristoranti, bar, gastronomie e cucine professionali che desiderano cuocere diversi formati di pasta in porzioni singole o multiple con il massimo controllo. La configurazione da banco e la capacità di 9 litri lo rendono ideale per postazioni compatte e linee snack dove serve produttività senza rinunciare allo spazio di lavoro.

La struttura in acciaio inossidabile, abbinata al pulsante ON/OFF e al termostato regolabile, garantisce robustezza, semplicità d'uso e sicurezza durante tutto il servizio. Le valvole di scarico e riempimento frontali, insieme alla valvola di troppopieno e all'attacco di ingresso acqua sul retro, consentono una gestione pratica del livello dell'acqua e velocizzano le operazioni di carico e svuotamento della vasca.

#### **Caratteristiche principali del cuocipasta CLN CCAP9**

- Struttura in acciaio inossidabile con pulsante ON/OFF integrato.
- Termostato con impostazione regolabile per il controllo della temperatura.
- Funzione di riscaldamento per precottura o scongelamento.
- 4 piccoli cestini rotondi e 2 cestini rettangolari inclusi per diversi formati di pasta.
- Valvole di scarico e di riempimento frontali per una gestione rapida dell'acqua.
- Valvola di troppopieno e possibilità di collegamento diretto all'acqua.

- Cestello rotondo sotto la piastra per raccolta o supporto.

## Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico, questo cuocipasta offre una potenza di **3,3 kW** con alimentazione 230 V e frequenza 50/60 Hz, garantendo tempi di riscaldamento rapidi e stabilità di temperatura durante l'utilizzo. Le dimensioni compatte da banco e il peso di 20 kg ne facilitano il posizionamento sul piano di lavoro, mentre la capacità di 9 litri è adatta a un servizio professionale con flussi costanti di porzioni di pasta.

- Potenza: 3,3 kW.
- Alimentazione: 230 V / 50-60 Hz.
- Capacità vasca: 9 L.
- Numero cestelli inclusi: 4 rotondi + 2 rettangolari.
- Valvole: scarico e riempimento frontali, valvola di troppopieno.
- Numero vasche: 1 vasca.
- Tipologia mobile: da banco.
- Linea: Linea Easy.
- Peso: 20 kg.
- Dimensioni: L 35,4 x P 58,7 x H 52 cm.

## Perché scegliere questo cuocipasta elettrico professionale

Il cuocipasta CLN CCAP9 è la scelta ideale per chi cerca una macchina professionale compatta ma versatile, completa di 6 cestelli per gestire contemporaneamente diversi formati di pasta. La struttura in acciaio inox, il termostato regolabile, le valvole frontali di carico/scarico e il collegamento acqua rendono l'utilizzo pratico e veloce, riducendo i tempi morti e semplificando le operazioni quotidiane.

Grazie alla potenza da 3,3 kW, alla capacità di 9 litri e alla dotazione di cestelli rotondi e rettangolari, questo cuocipasta da banco consente di organizzare al meglio la cottura delle porzioni, migliorando la produttività e la qualità del servizio in ristoranti, bar e gastronomie con spazi ridotti.

## Scheda Tecnica

| Attributo      | Valore     |
|----------------|------------|
| Alimentazione  | Elettrica  |
| Altezza (cm)   | 52         |
| Capacità LT    | 9          |
| Linea          | Linea Easy |
| Lunghezza (cm) | 35.4       |

| Attributo        | Valore           |
|------------------|------------------|
| Numero vasche    | 1 vasca          |
| Profondità (cm)  | 58.7             |
| Tipologia Mobile | da banco         |
| Profondità       | minore di 600 mm |