

SKU: CL7040CPGS

Ristosubito

Cuocipasta a gas MDLR GN 2/3 Modello CL7040CPGS



Descrizione

Cuocipasta a gas 1 vasca GN 2/3 su mobile MDLR

Il cuocipasta a gas MDLR GN 2/3 modello CL7040CPGS è pensato per ristoranti, gastronomie e cucine professionali che cercano una macchina compatta su mobile, con vasca profonda e grande capacità per la cottura della pasta. La vasca stampata in acciaio inox AISI 316 con capacità 26 litri garantisce un'elevata resistenza alla corrosione dovuta all'uso di acqua e sale, assicurando igiene e durata nel tempo anche in caso di utilizzo intensivo.

La configurazione su mobile permette di integrare il cuocipasta nella linea di cottura sfruttando al meglio lo spazio disponibile, mentre il carico acqua tramite rubinetto e il pressostato di sicurezza per il controllo del livello in vasca rendono più semplici e sicure le operazioni quotidiane di riempimento e utilizzo. Falsofondo e gocciolatoio inclusi, lavabili in lavastoviglie, completano una dotazione studiata per facilitare servizio e pulizia.

Caratteristiche principali del cuocipasta a gas MDLR GN 2/3

- Vasca stampata in acciaio inox AISI 316, ideale per l'utilizzo con acqua e sale.
- Capacità vasca 26 litri in formato GN 2/3, adatta a locali con volumi di lavoro medio-alti.
- Carico acqua con rubinetto per un riempimento pratico e controllato.
- Pressostato di sicurezza per il controllo del livello acqua in vasca.
- Falsofondo e gocciolatoio inclusi, entrambi lavabili in lavastoviglie.
- Struttura su mobile per una perfetta integrazione nella linea di cucina.
- Cestelli non inclusi, configurabili in diverse combinazioni GN 1/3 e GN 1/6.

Specifiche tecniche

Questo cuocipasta a gas sviluppa una potenza totale di **9,5 kW**, garantendo tempi rapidi di riscaldamento e ottime prestazioni in servizio continuo. Le dimensioni esterne di 400 x 730 x 870 mm e il peso di 72 kg assicurano stabilità sul pavimento, mentre la vasca GN 2/3 da 26 litri con dimensioni 30,7 x 50,8 x 40 cm offre una profondità utile per la cottura di grandi quantità di pasta in ogni turno di lavoro.

- Alimentazione: a gas.
- Potenza gas: 9,5 kW.
- Capacità vasca: 26 L.
- Formato vasca: GN 2/3.
- Dimensioni vasca: 30,7 x 50,8 x 40 cm.
- Dimensioni esterne: 40 x 73 x 87 cm.
- Peso: 72 kg.
- Tipologia mobile: su mobile.
- Linea: Linea Classica.
- Numero vasche: 1 vasca.
- Cestelli: non inclusi.

Perché scegliere questo cuocipasta a gas professionale

Il cuocipasta a gas MDLR GN 2/3 CL7040CPGS è la scelta ideale per le cucine professionali che richiedono una vasca profonda e capiente in un modulo compatto su mobile. La vasca in acciaio inox AISI 316, il sistema di carico acqua con rubinetto, il pressostato di sicurezza e la dotazione di falsofondo e gocciolatoio offrono praticità, sicurezza e velocità nelle operazioni di cottura e pulizia.

Grazie alla potenza gas da 9,5 kW, al formato vasca GN 2/3 da 26 litri e alla possibilità di configurare i cestelli GN in base alle esigenze del locale, questo cuocipasta permette di ottimizzare la preparazione di primi piatti, migliorare l'organizzazione della linea di cottura e garantire un servizio continuo anche nelle ore di punta.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Capacità LT	26
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	40
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	73
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm