

SKU: CL7080CPGS

Ristosubito

Cuocipasta a gas MDLR GN 2/3 Modello CL7080CPGS



Descrizione

Cuocipasta a gas 2 vasche GN 2/3 da 26+26 L su mobile MDLR

Il cuocipasta a gas MDLR GN 2/3 modello CL7080CPGS è pensato per ristoranti, gastronomie e cucine professionali che necessitano di una doppia vasca profonda su mobile per la cottura di grandi quantità di pasta, riso e verdure. Le due vasche stampate in acciaio inox AISI 316 con capacità 26+26 litri offrono un'elevata resistenza alla corrosione dovuta all'uso di acqua e sale, garantendo igiene e durata nel tempo anche con utilizzo intensivo.

La struttura su mobile con dimensioni 800 x 730 x 870 mm permette di integrare facilmente il cuocipasta nella linea di cottura, sfruttando al meglio lo spazio in cucina. 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, mentre falsofondo e gocciolatoio inclusi, lavabili in lavastoviglie, facilitano il servizio e la pulizia a fine turno.

Caratteristiche principali del cuocipasta a gas MDLR GN 2/3

- Vasche stampate in acciaio inox AISI 316, ideali per l'utilizzo professionale con acqua e sale.
- Capacità totale 26+26 litri in formato GN 2/3 per una produzione elevata di primi piatti.

- 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 per ciascuna vasca.

Specifiche tecniche

Questo cuocipasta a gas sviluppa una potenza totale di **19 kW**, garantendo tempi rapidi di riscaldamento e prestazioni affidabili in servizio continuo. Le vasche in formato GN 2/3 misurano 30,7 x 50,8 x 40 cm ciascuna, mentre le dimensioni esterne di 80 x 73 x 87 cm e il peso di 92 kg assicurano stabilità e solidità in ogni contesto professionale.

- Alimentazione: a gas.
- Potenza gas: 19 kW.
- Numero vasche: 2 vasche.
- Capacità vasche: 26 + 26 L.
- Formato vasche: GN 2/3.
- Dimensioni vasche: 30,7 x 50,8 x 40 cm.
- Dimensioni esterne: 80 x 73 x 87 cm.
- Peso: 92 kg.
- Tipologia mobile: su mobile.
- Linea: Linea Classica.
- Cestelli: non inclusi.

Perché scegliere questo cuocipasta a gas professionale

Il cuocipasta a gas MDLR GN 2/3 CL7080CPGS è la soluzione ideale per le cucine professionali che richiedono una doppia vasca profonda in un modulo compatto su mobile. Le vasche in acciaio inox AISI 316, il sistema di carico acqua con rubinetto, il pressostato di sicurezza e la dotazione di falsofondo e gocciolatoio garantiscono praticità, sicurezza e rapidità nelle operazioni di cottura e pulizia.

Grazie alla potenza gas di 19 kW, alla capacità complessiva di 52 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 assicurare un servizio fluido anche nelle ore di massimo afflusso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas

Attributo	Valore
Altezza (cm)	87
Capacità LT	26 + 26
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	73
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm