

SKU: CL7080PCES

Ristosubito

Cuocipasta elettrico MDLR GN2/3 Modello CL7080PCES



Descrizione

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

Il cuocipasta elettrico MDLR GN 2/3 modello CL7080PCES è pensato per ristoranti, gastronomie e cucine professionali che necessitano di una macchina su mobile con doppia vasca profonda per la cottura di grandi quantità di pasta. 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 in caso di utilizzo intensivo.

La struttura su mobile con dimensioni 800 x 730 x 870 mm permette di integrare il cuocipasta nella linea di cottura sfruttando al meglio lo spazio disponibile. 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 le operazioni di servizio e pulizia a fine turno.

Caratteristiche principali del cuocipasta elettrico MDLR GN 2/3

- Vasche stampate in acciaio inox AISI 316, ideali per l'utilizzo 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 elettrico sviluppa una potenza totale di **15,2 kW** con alimentazione trifase 380-415 V 3N 50-60 Hz, garantendo tempi rapidi di riscaldamento e prestazioni affidabili in servizio continuo. Le vasche in formato GN 2/3 misurano 30,7 x 34,2 x 40 cm ciascuna, mentre le dimensioni esterne di 80 x 73 x 87 cm e il peso di 78 kg assicurano stabilità e solidità in ogni contesto professionale.

- Alimentazione: elettrica.
- Potenza elettrica: 15,2 kW.
- Numero vasche: 2 vasche.
- Capacità vasche: 26 + 26 L.
- Formato vasche: GN 2/3.
- Dimensioni vasche: 30,7 x 34,2 x 40 cm.
- Dimensioni esterne: 80 x 73 x 87 cm.
- Peso: 78 kg.
- Tipologia mobile: su mobile.
- Linea: Linea Classica.
- Cestelli: non inclusi.

Perché scegliere questo cuocipasta elettrico professionale

Il cuocipasta elettrico MDLR GN 2/3 CL7080PCES 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 elettrica di 15,2 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	Elettrica

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