

SKU: MECP40

Ristosubito

Cuocipasta Elettrico Da banco Modello CP40 Potenza 3200 W



Descrizione

Cuocipasta elettrico da banco 25 L con 3 cestelli

Il cuocipasta elettrico da banco modello CP40 è progettato per ristoranti, gastronomie, tavole calde e linee snack che devono cuocere più porzioni e formati di pasta contemporaneamente in poco spazio. La struttura compatta da banco, unita alla capacità utile di 25 litri, permette di gestire volumi di lavoro importanti mantenendo il massimo controllo sulla cottura.

Struttura, vasca, cestelli, piano d'appoggio dei cestelli e griglia di fondo sono realizzati in **acciaio inox AISI 304/316**, garantendo robustezza, igiene e resistenza alla corrosione. Il termostato regolabile da 0 a 110 °C e l'interruttore 0-I consentono un utilizzo semplice e intuitivo, con una gestione precisa della temperatura dell'acqua durante tutte le fasi del servizio.

Caratteristiche principali del cuocipasta elettrico CP40

- Struttura in acciaio inox AISI 304 con vasca, cestelli, piano appoggio cestelli e griglia di fondo in AISI 316.
- Termostato regolabile 0-110 °C per un controllo accurato della temperatura.
- Interruttore 0-I per una gestione semplice dell'accensione e spegnimento.
- Rubinetto di scarico per svuotare rapidamente la vasca a fine servizio.
- Capacità utile 25 litri, capacità a filo vasca 30 litri.
- Fornito con 1 cestello GN 1/3 e 2 cestelli GN 1/6 per diversi formati di pasta.

Specifiche tecniche

Questo cuocipasta da banco sviluppa una potenza di **3200 W** con alimentazione monofase 230 V / 1N / 50-60 Hz, collegabile a una normale presa di corrente. Le dimensioni compatte di 40 x 70 x 34 cm e il peso di 13,5 kg permettono un facile posizionamento sul banco di lavoro, mantenendo al tempo stesso una capacità di 25 litri adatta anche a servizi intensivi.

- Potenza: 3200 W.
- Alimentazione: monofase 230 V / 1N / 50-60 Hz.
- Intervallo temperatura: 0 - 110 °C.
- Capacità utile vasca: 25 L.
- Capacità a filo vasca: 30 L.
- Dimensioni esterne: 40 x 70 x 34 cm (L x P x H).
- Peso: 13,5 kg.
- Dotazione di serie: 1 cestello GN 1/3, 2 cestelli GN 1/6.
- Tipologia: cuocipasta elettrico da banco, Linea Easy, 1 vasca.

Perché scegliere questo cuocipasta elettrico da banco

Il cuocipasta CP40 è la scelta ideale per chi desidera una macchina robusta e capiente, in grado di cuocere più porzioni e formati di pasta contemporaneamente grazie alla dotazione di 3 cestelli in acciaio inox. La potenza da 3200 W, il termostato 0-110 °C e il rubinetto di scarico rendono l'utilizzo pratico e veloce, perfetto per i ritmi delle cucine professionali.

Grazie alla capacità utile di 25 litri, alle dimensioni compatte da banco e alla struttura in acciaio inox AISI 304/316, questo cuocipasta consente di incrementare la produttività nella preparazione della pasta mantenendo un ingombro ridotto e una gestione semplice delle operazioni di carico, svuotamento e pulizia.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	34
Capacità LT	30
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	40
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 110

Attributo	Valore
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm