

Cod: 6473

Cuocipasta a Gas da banco 3 cestelli



Descrizione

Il Cuocipasta a Gas per ristorazione professionale di Ristoattrezzature è una struttura compatta e lineare da poggiare su banco da lavoro. Ideale nelle cucine professionali che offrono primi piatti, il cuocipasta permette di ottimizzare i tempi del servizio. I suoi 3 cestelli consentono di cuocere contemporaneamente diverse tipologie di pasta. La struttura, robusta e resistente, è fornita senza cestelli acquistabili separatamente come optional. Design e funzionamento Il cuocipasta professionale a 3 cestelli per ristorazione presenta un design estremamente minimale. La struttura è geometrica ed interamente realizzata in acciaio AISI 304 resistente all'usura e alle abrasioni. Dotato di 1 vasca da 330x450x170 mm della capacità di 25 Lt, il prodotto è facile da collocare nella linea di lavoro, in quanto non dotato di mobile sottostante. Le manopole in materiale atermico e i rubinetti di scarico sono posti frontalmente. Le griglie smaltate nere in ghisa sono resistenti agli acidi. Il termostato regola la temperatura dell'acqua ed è previsto un dispositivo di protezione del gas. L'alzatina protegge schizzi fange da spargifumi garantendo un ambiente più salubre. Il cuocipasta da ristorante misura esternamente 400x650x480 mm e può ospitare 3 cestelli contemporaneamente, dotati di manico con plastica termoresistente per una presa salda e sicura. L'alimentazione è a gas con una potenza di 5.5 kW ed accensione con piezoelettrico. Il cuocipasta per ristorazione gode di un ottimale isolamento termico, dovuto allo

spessore dei piani. Usandolo nella tua cucina professionale avrai garantito un eccellente mantenimento della temperatura dell'acqua durante tutto il tempo del servizio. Pulizia e manutenzione Dopo ogni cottura sarà necessario pulire accuratamente il cuocipasta a Gas Ristoattrezzature per eliminare l'amido in eccesso. L'accumulo di calcare e l'amido rischiano di rovinare l'acciaio inox 316 delle vasche. Vasca e sensori vanno puliti e asciugati con regolarità per evitarne il deterioramento. Questo passaggio è fondamentale anche per scongiurare la contaminazione delle cotture successive. Per una corretta pulizia del Cuocipasta a Gas per ristorazione è necessario spegnere la macchina e svuotarla. L'igienizzazione della camera interna dovrà essere effettuata utilizzando un panno umido e detergente da cucina non corrosivo. Allora stesso modo si potrà procedere con le superfici esterne, avendo sempre cura di non utilizzare spugne abrasive. Un panno morbido ed un detergente sgrassatore puliscono efficacemente la macchina senza lasciare aloni. Perché è il prodotto che fa per te Il Cuocipasta a Gas per ristoranti è una macchina indispensabile nelle cucine professionali. Indicato per la cottura contemporanea e veloce di primi piatti, permette una cottura controllata ed una temperatura costante. Ideale per mense, fast food e self service permette di servire pasta espressa in tempi ridotti. La capacità di ospitare 3 cestelli nella stessa vasca assicura una preparazione dei piatti eccezionalmente rapida ed un servizio fluido. L'alimentazione a gas consente di tenere sotto controllo i consumi ed assicura prestazioni costanti nel tempo. La robustezza e la qualità del suo acciaio AISI 304 sono garanzia di longevità e performance elevate. La macchina supporta il lavoro anche durante i flussi più intensi, assicurando sempre una cottura uniforme. Affidati alla qualità dei prodotti Ristoattrezzature e acquista on line il cuocipasta professionale per ristorazione a 3 cestelli. Per ulteriori informazioni e altri dettagli scarica la scheda tecnica.

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x650x480 mm
Dimensioni vasca	330x450x170 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Capacità	25 Lt
Peso	18 kg
Potenza Gas	5.5 kW