



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

CUECEPASTA PROFESIONAL DE SOBREMESA ELÉCTRICO CON CUBA DOBLE DE 12 LT + 12 LT

SKU: PFBP7CPE2V



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CUECEPASTA ELÉCTRICO PROFESIONAL DE SOBREMESA CON CUBA DOBLE DE 12 LT - PROFUNDIDAD 700 MM

El cocedor de pasta es útil en bares, restaurantes y hoteles para cocinar grandes cantidades de pasta en poco tiempo.

El cocedor de pasta tiene una **robusta estructura de acero inoxidable** espesor 18/10.

Superficie de trabajo redondeada de **acero inoxidable AISI 304, espesor 1,2 mm**, con recipiente contra el desbordamiento.

Cubetas moldeadas de **acero inoxidable AISI 316 anticorrosión**, con esquinas redondeadas, **capacidad 12 lt**, equipadas con falso fondo para cestas.

Zona frontal de rozamiento y evacuación de almidones, con su agujero de descarga, con suelo frontal de apoyo cestillos de acero inoxidable perforado.

Calentamiento por medio de resistencias blindadas de acero inoxidable de alto rendimiento dentro del tanque, controladas por termostato regulación temperatura 50°C-100°C, con lámpara de indicación general y de funcionamiento elementos calefactores.

Desagüe realizado en tubo de acero inoxidable controlado por **grifo de esfera** con palanca de accionamiento fácilmente alcanzable.

CESTAS NO INCLUIDAS Y VARIAS COMBINACIONES DISPONIBLES

- Kit compuesto por 2 cestas 1/3 asa doble

DATOS TECNICOS

Peso	65 kg
Dimensiones	85 × 75 × 45 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP700xH305 mm
Profundidad	700 mm
Número cubas	2 Cubas
Capacidad cuba (lt)	12 lt
Alimentación	Trifásica 400/3 N/50-60 Hz
Potencia	1100 Watt
Temperatura	Limite 135°C
Estructura externa	Acero inox
Material cuba	Acero Inoxidable AISI 316
Equipamiento de serie	FONDOFALSO