



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 INDIVIDUAL DE 12 LT

SKU: PFBP7CPE1V



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CUECEPASTA ELÉCTRICO PROFESIONAL DE SOBREMESA CON CUBA INDIVIDUAL 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.



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

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 con 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	35 kg
Dimensiones	45 × 75 × 45 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L400xP700xH305 mm
Profundidad	700 mm
Número cubas	1 Cuba
Capacidad cuba (lt)	12 lt
Alimentación	Trifásica 400/3 N/50-60 Hz
Potencia	5500 Watt
Temperatura	Limite 135°C
Estructura externa	Acero inox
Material cuba	Acero Inoxidable AISI 316
Equipamiento de serie	FONDOFALSO