

**CUOCIPASTA GAS 1 VASCA It. 30 BERTO'S LINEA MACROS
700 SU BASE ARMADIATA DIM. cm.
40x70x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

- Larghezza 40 cm
- Profondità 70 cm
- Altezza 90 cm

Caratteristiche Costruttive:

- Piano di lavoro e pannelli frontali: Realizzati in acciaio inox AISI 304, garantendo resistenza e durabilità.
- Vasca: Stampata con bordi arrotondati per facilitare la pulizia, costruita interamente in acciaio inox AISI 316, noto per l'eccellente resistenza alla corrosione, soprattutto in ambienti aggressivi come la cucina. Capacità utile di 30 litri.
- Circolazione dell'acqua: Migliorata grazie a un fondo forato che separa i cestelli dal fondo della vasca, garantendo una cottura uniforme.
- Troppopieno: Di grande diametro per l'eliminazione efficace degli amidi durante la cottura, evitando il traboccamento dell'acqua.
- Rubinetto di scarico: Rubinetto a sfera situato all'interno del vano, azionato da una maniglia con impugnatura atermica per garantire sicurezza durante l'uso.
- Sistema di riscaldamento: Potente e avvolgente, riscalda uniformemente tutta la superficie della vasca, assicurando alte prestazioni e velocità nel raggiungimento della temperatura desiderata.
- Accensione: Piezoelettrica con protezione in silicone per garantire una maggiore durabilità e sicurezza durante l'utilizzo.
- Piedini: Regolabili per adattarsi a superfici non perfettamente piane, garantendo stabilità.

- Versione Doppia (opzionale): Nel modello a doppia vasca, le due vasche sono indipendenti, con comandi separati per un controllo preciso e ottimale della temperatura in ogni vasca.
- Accessori Standard: 1 sportello con maniglia stampata, spessore 20/10, per un accesso comodo e una chiusura sicura.

Ideale per la preparazione di grandi quantità di pasta in ambienti di ristorazione professionale come ristoranti, mense e hotel.