

**CUOCIPASTA GAS 1 VASCA lt. 40 BERTO'S LINEA MAXIMA
900 SU BASE ARMADIATA DIM. cm.
40x90x90H**

CUOCIPASTA A GAS 1 VASCA 40 LT BERTO'S LINEA MAXIMA 900 SU BASE ARMADIATA - mod. G9CP40



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

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

Capacità vasca: 40 litri

Materiali:

- Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304, resistente alla corrosione e di facile pulizia.
- Interno in acciaio inox AISI 316, particolarmente adatto all'uso in ambienti con contatto costante con acqua e sostanze alimentari.

Sistema di riscaldamento: Avvolgente su tutta la superficie esterna della vasca, garantendo un'efficace distribuzione del calore per prestazioni ottimali.

Caratteristiche di sicurezza:

- Fiamma pilota con valvola di sicurezza a termocoppia per prevenire malfunzionamenti.
- Accensione piezoelettrica con protezione in gomma, garantendo una facile accensione e protezione.
- Vasca: Stampa con bordi arrotondati per facilitare la pulizia e la manutenzione.
- Circolazione dell'acqua: Fondo forato che mantiene i cestelli sollevati di 10 cm dal fondo della vasca, favorendo una cottura uniforme e la circolazione dell'acqua.
- Troppopieno: Ampio per eliminare gli amidi in eccesso durante la cottura della pasta, migliorando la qualità del prodotto.
- Piano di appoggio: Funzione sgocciolatoio smontabile, a filo con il piano, per un pratico utilizzo e una pulizia facilitata.
- Flusso dell'acqua: Regolabile tramite un comando posto sul cruscotto, con beccuccio integrato nel piano di lavoro.
- Rubinetto di scarico: A sfera, situato all'interno del vano armadiato, con comando tramite maniglia con impugnatura atermica per un'operatività sicura e confortevole.

Questo cuocipasta è ideale per ambienti di cucina professionale, offrendo alte prestazioni, resistenza e facilità d'uso grazie alla costruzione in acciaio inox e alle funzioni integrate per una cottura ottimale della pasta.