



Cuocipasta a gas professionale h09159

Cuoci pasta per ristorante a gas in acciaio inox. Capacità 25 litri. Dimensioni 400x700x1040h mm.

Cuocipasta professionale a gas con struttura, coperchi e cestelli in acciaio inox. Vasca in acciaio inox Aisi 316 spessore 15/10 trattata con speciale sabbatura a microsferi in ceramica.

Sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta; il cuoci pasta presenta un pratico rubinetto carico acqua collegabile alla rete posto sul cruscotto e un camino rialzato con funzione paraspruzzi.

I manici dei cestelli e i pomelli dei coperchi sono in materiale isolante.

Dotato di bruciatore in acciaio inox ad alto rendimento con combustione ottimizzata, posto sotto la vasca, dotato di valvola di sicurezza e termocoppia.

Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota, regolazione di potenza, alimentazione a metano (in dotazione kit G.P.L.)

Modello dotato di falso fondo appoggio cestelli e mobile.

Caratteristiche tecniche:

- Potenza: 10 kW
- Capacità: 25 lt
- Capacità cesto: 2,5 kg
- Tempo 20 ? 100°C: 25'
- Tempo 90 ? 100°C: 5'
- Produzione oraria: 15 kg/h
- Dimensioni: 400x700x1040h (mm)
- Calorie: 8.600 kcal/h - 34.120 BTU/h
- Consumo metano: G20 = 1,05 m³/h - G25 = 1,23 m³/h
- Consumo GPL: G30/G31 = 0,78 kg/h
- Allacciamento GAS: 1/2" G
- Bruciatori: N° 1

Optional:

- Cesto 1/1

INFORMAZIONI

- **Garanzia 1 anno**

HOLITY.COM

Cuocipasta a gas professionale h09159

**Cuocipasta a gas
professionale h09159**

Garanzia: 1 anno

