

K4ECP10

CUOCIPASTA ELETTRICO 2 VASCHE 40+40 lt.



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

Riscaldamento ottenuto mediante una coppia di **resistenze con guaina al CRONIFER** completamente immerse nell'acqua di cottura per garantire velocità di messa in temperatura e durata nel tempo contro le aggressioni di sale e amido. Termostato di sicurezza a riarmo manuale contro funzionamenti a secco. Comando con regolatore di energia 4 posizioni per modulare la potenza in funzione del carico di lavoro.

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm stampato con spigoli arrotondati con grande raggio per una facile pulizia.

Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.

Vasche di cottura realizzate con stampaggio a freddo in AISI 316, resistenti all'acqua salata e all'amido, con ampi raggi di raccordo, zona di sfioramento e evacuazione amidi, foro di scarico e piccolo piano frontale in inox forato per l'appoggio dei cestelli.

Rubinetto per il carico e il rabbocco acqua posizionato sul cruscotto. Maniglie sagomate a sezione ellittica in AISI 304. Scarico della vasca posizionato all'interno della macchina per evitare aperture accidentali. Raccordo di scarico interamente realizzato in acciaio inox AISI 316.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani ?testa a testa? e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.

Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza**.

Accessori disponibili **su richiesta**.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 800 mm

Profondità: 900 mm

Altezza: 850 mm

Peso: 93 kg

Volume: 0.99 m³

Potenza elettrica: 19.80 kW

