

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/cocedor-de-pasta-10-l-tapa-p-882.html>

# Cocedor de pasta 10 l + tapa



precio	<b>980.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4-6 días</b>
Número de catálogo	<b>H238899</b>
Código del fabricante	<b>238899</b>

## Descripción del producto

### Cocedor de pasta 10 l + tapa

Cocedor de pasta:

- Para restaurantes de tamaño mediano para preparar deliciosas pastas, albóndigas e incluso verduras hervidas
- Capacidad del depósito: 10 l
- Conexión directa a la red de agua
- Perilla de la válvula de descarga de agua dulce en el panel de control frontal
- Control de temperatura con perilla con termostato
- Luz indicadora que indica que se ha alcanzado la temperatura programada
- Caño de aguas residuales extraíble
- Protección mecánica contra apertura accidental de la válvula de drenaje.
- Soporte para cestas para escurrir el contenido
- Cesta 210x292x (H) 158 mm y tapa incluida
- La parte superior de la carcasa es de acero inoxidable AISI 304
- El resto de la carcasa sin la tapa en acero inoxidable AISI 430
- Tanque de acero inoxidable AISI 316
- Protección contra sobrecalentamiento que incluye fusible en el panel de control frontal
- Pies antideslizantes
- Peso 19 kg

### Detalles técnicos:

Dimensiones (mm): 330x600x (H) 380

Ancho (mm): 900

Profundidad (mm): 600

Altura (mm): 850/900

Capacidad (l): 10l

estufa - dimensiones: 560x660x (H) 310

Potencia (W): 3500

Potencia (W): 9.5

Peso (kilogramo): 19

potencia de los quemadores superiores (kW): 1x3.5 + 1x6

Voltaje (V): 230