

Cocedor de pasta eléctrico Serie 700

EMH721-S 800mm



Código del Producto:

Referencia: 7043A

-
-

Descripción del Producto:

Material y diseño

- Cuerpo, paneles, cubas y cestas fabricadas íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Equipado con grifo de llenado de agua y grifo de vaciado para un uso práctico y seguro.
- Diseño robusto y funcional adaptado a entornos de trabajo exigentes.
- Cuba doble: 2 cubas de 220 x 350 x 180 mm.

Dotación incluida

- 2 cubas de cocción independientes.
- 4 cestas de acero inoxidable.
- Grifo de llenado de agua.
- Grifo de drenaje frontal.
- Termostato y termostato de seguridad.

Especificaciones técnicas

- Modelo: EMH721-S
- Referencia: 7043A
- Dimensiones (mm): 800 x 700 x 290
- Capacidad: 2 x 14 litros
- Potencia: 2 x 3.000 W

- Alimentación: 380/400 V – 50/60 Hz
- Peso neto: 29 kg
- Peso bruto: 36 kg
- Volumen: 0,27 m³

Características adicionales

- Control de temperatura mediante termostato regulable.
- Termostato de seguridad para evitar sobrecalentamientos.
- Llenado y vaciado del agua rápido y eficiente.
- Ideal para cocción de pastas, arroz o vegetales en gran volumen.
- Fácil de mantener y limpiar.

Características:

Tensión de Alimentación: 380-400V AC

Potencia Watios: 6000W

Tipo: Sobremesa

Calor: Cuece Pasta

Breve descripción del producto:

Cocedor de pastas eléctrico profesional, diseñado para cocinas industriales que requieren un alto rendimiento y durabilidad. Su construcción en acero inoxidable, tanto en cuerpo como en cubas y cestas, asegura resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza. Ideal para la cocción rápida y eficaz de pastas en grandes cantidades.

Fotos del producto:

