

Cocinadores de Pasta Eléctricos

SERIE CPE



- Calidad profesional industrial
- Fácil limpieza y mantenimiento
- Válvula de seguridad Minisit
- Excelente calidad de cocción
- Posee tapa cobertora

Características

SERIE CPE

Diseño óptimo

Estos modelos incluyen 1, 2 o 4 canastos en acero inoxidable. Tener más de un canasto le ofrecerá la posibilidad y el beneficio de cocinar hasta 4 tipos de pastas diferentes al mismo tiempo, y con un solo equipo.

Construcción

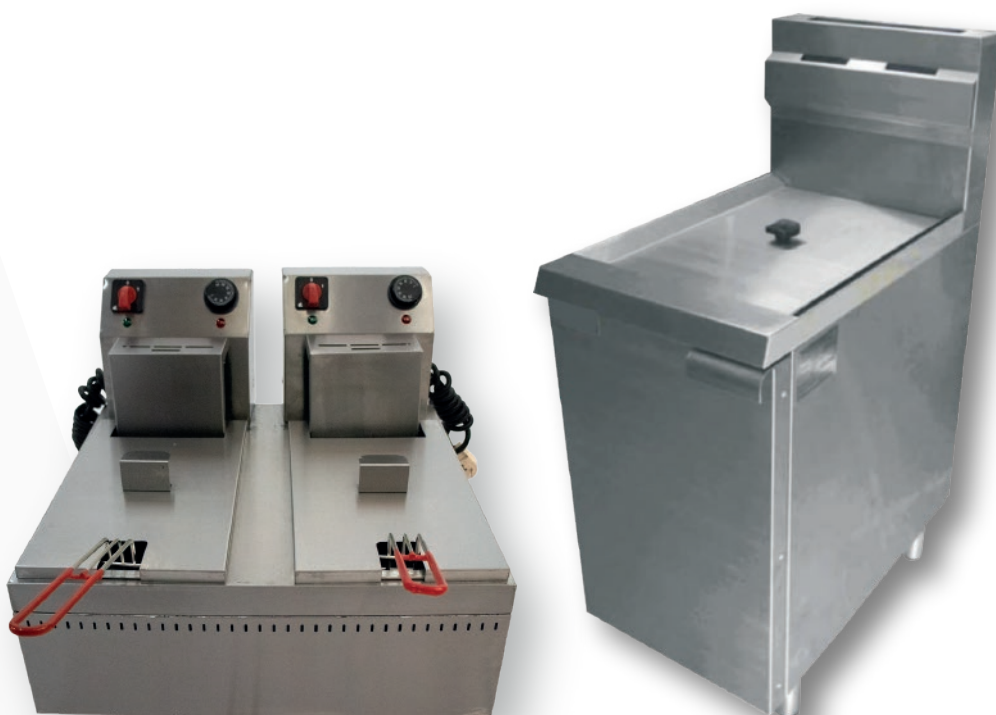
Gabinetes contruídos en Acero Inoxidable AISI 430 en acabado brillante o esmerilado, así como también la bacha.

- **Incluye canastos porcionadores**
- **Íntegramente acero inoxidable AISI430**



Datos técnicos

SERIE CPE



Modelo	CPEM-10	CPEM-210	CPE-20
Tipo de equipo	Sobremesa	Sobremesa	De Pie
Cantidad de bachas	1	2	1
Porcionadores totales	1	2	2
Diimensiones mm	240 x 500 x 410 h	540 x 500 x 410 h	425 x 620 x 1080 h
Cantidad de resistencias	-	-	3 de 3.000 w c/u
Alimentación estándar	220 V	220 V	380 V c/ conexión a neutro (opcional 220 V)

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.