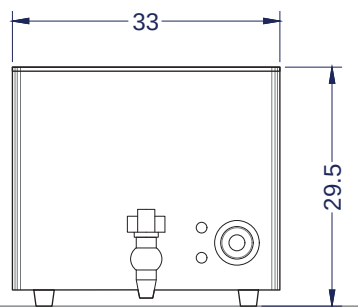


Línea Complementarios

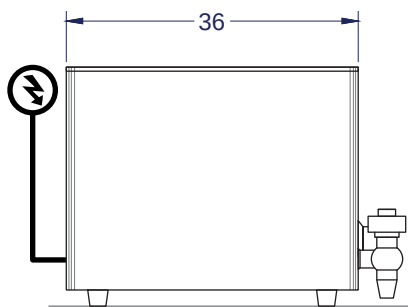
Cocedor de pasta eléctrico, sobremesa

VPC-EH674

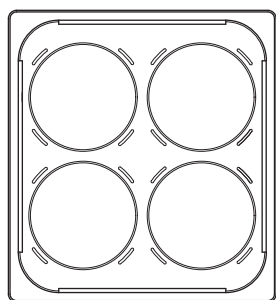
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta

Unidad: cm

VENTUS®

Características

- Cocedor de pastas construido en acero inox 304.
- Escala de nivel de agua en el interior.
- High Limit System que protege el funcionamiento de la máquina. Protección de temperatura máxima y ebullición en seco.
- Control de temperatura.
- Válvula de drenaje incorporada para mayor facilidad a la hora del recambio de agua.
- Velocidad de calentamiento rápida y temperatura uniforme.
- Incluye tapa en acero inoxidable 304 para mantener la temperatura del agua.
- Luces indicadoras de funcionamiento.

	Capacidad	Mínimo 13 litros	Máximo 15 litros	
	Dimensiones equipo	Ancho 33 cm	Profundidad 36 cm	Alto 29.5 cm
	Peso	Neto 10 kg		
	Especificaciones eléctricas	Potencia 3 kW	Energía 220V/50Hz	Corriente 13.6 A
	Especificaciones eléctricas	Tipo de enchufe Monofásico Domiciliario 16A		
	Nº de canastillos	4 unidades hasta 200 g por canasto		
	Tº de trabajo	30°C a 110°C		