

Cuiseur à pâtes professionnel – 24 L, 6 kW, 3 Cuves



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence HKN-EKT60

Description brève du produit :

Description du produit :

HURAKAN HKN-EKT60 – Cuiseur à pâtes professionnel

Le **HURAKAN HKN-EKT60** est un **cuiseur à pâtes professionnel polyvalent**, conçu pour une cuisson rapide et efficace. En plus des pâtes, il permet de cuire une grande variété d'aliments, notamment des raviolis, des produits à base de pâte, des légumes, des saucisses, des œufs et des crevettes.

Idéal pour les **petits établissements de restauration, les snacks et les professionnels de la restauration rapide**, cet appareil offre une solution pratique pour la cuisson de différents aliments dans un environnement professionnel.

Caractéristiques

- Remplissage manuel de l'eau.
- Équipé de 3 robinets de vidange.
- Doté de 3 thermostats.
- Plage de température : de 50 à 110 °C.
- Diamètre des paniers cylindriques : 130 mm.
- Profondeur des paniers cylindriques : 140 mm.
- Capacité de chaque panier cylindrique : 1,8 litre.

Contenu de la livraison

- 1 couvercle.
- 6 paniers cylindriques.

caractéristiques du produit :

largeur_mm: 555

hauteur_mm: 280

Poids brut [kg]: 15

Hauteur brute [mm]: 300

Poids net [kg]: 14.00

Largeur brute [mm]: 600

Vidange: Oui

Volume de la cuve [L]: 8

Nombre de cuves: 3

puissance_w: 6000

longueur_mm: 590

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an

Longueur brute [mm]: 620