Cuiseur de pâtes de qualité commerciale - 15 L - unité simple - profondeur 60 cm - électrique



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9391660

Description brève du produit :

Ce cuiseur de pâtes professionnel dispose de trois paniers en acier inoxydable pour cuire les pâtes séparément. Le cuiseur de pâtes a une capacité de 15 litres et peut être placé dans une ligne de cuisson.

Description du produit :

En quelques minutes, vous pouvez servir les plats de pâtes les plus délicieux dans votre restaurant, café ou pizzeria. Ce cuiseur de pâtes a une capacité de 15 litres et dispose de trois paniers en acier inoxydable. Cela vous permet de cuire plusieurs types de pâtes en même temps. Vous pouvez également utiliser cet appareil pour cuire des pommes de terre, du riz et des légumes. Le bac à eau est en acier inoxydable embouti et a des angles arrondis. Les paniers à pâtes sont dotés de fines perforations et sont très robustes. La construction durable et les composants robustes de ce cuiseur à pâtes lui permettent de résister à une utilisation intensive.

Convient pour le montage dans une ligne de cuisson

Si vous souhaitez remplir le bassin d'eau, vous pouvez le faire facilement grâce à l'arrivée d'eau froide dotée d'une électrovanne. Le dessus du cuiseur de pâtes est soudé sans joints, de sorte que la saleté ne peut pas s'accumuler dans les coins. L'eau peut être vidée facilement et rapidement à l'aide du bouton manuel. Grâce au thermostat de sécurité, vous pouvez régler la température entre 30 et 110ºC. Grâce à sa taille compacte, vous pouvez placer ce cuiseur de pâtes sur une table ou un comptoir. Pour une position de travail ergonomique, vous pouvez également commander un support sur lequel il s'adapte parfaitement.

Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité

Ce cuiseur de pâtes robuste est fabriqué en acier inoxydable et, grâce à ses surfaces lisses, il est facile à nettoyer. Les paniers sont amovibles et peuvent être nettoyés séparément à l'aide d'un chiffon humide, d'eau chaude et d'un détergent doux. Rincez bien les paniers avant de les remettre en place et essuyez le boîtier avec un chiffon doux

Caractéristiques

- Paniers à pâtes robustes en acier inoxydable, finement perforés
- Dessus soudé sans joints
- Alimentation en eau froide par électrovanne
- Vidange facile et rapide grâce au bouton manuel
- Thermostat de sécurité 30 ° - 110 °

Caractéristiques du produit

- Poids net : 19 kg
- Dimensions : B40 x D60 x H24cm
- Capacité : 15L
- Taille du panier : petit B13,5 x D13,5 x H17 / grand B27,5 x D9 x H17cm
- 230V/50Hz/1Phase 3400W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an