

Premium cuiseur de pâtes - unité double - profondeur 90 cm - gaz



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9398616

Description brève du produit :

Ce cuiseur de pâtes haut de gamme est un atout dans toutes les cuisines de restauration. Non seulement il est très élégant, mais il offre également un large éventail d'applications de cuisson. Avec une capacité de 2 x 40 litres d'eau et six paniers à pâtes en acier inoxydable, toutes vos pâtes, nouilles, légumes et riz devraient être prêts en un rien de temps.

Description du produit :

Ce cuiseur de pâtes élégant et de qualité supérieure vous permet de préparer un repas de pâtes complet en quelques minutes. Avec une capacité de 2 x 40 litres et six paniers en acier inoxydable, vous pouvez préparer plusieurs plats simultanément. Vous pouvez cuire différentes sortes de pâtes, ainsi que d'autres aliments comme le riz, les pommes de terre, les légumes ou les nouilles.

Cuiseur de pâtes polyvalent

Grâce aux fines perforations des paniers à pâtes, le cuiseur à pâtes peut être utilisé pour un grand nombre d'applications. Lorsque les pâtes sont cuites, posez les paniers sur la surface d'égouttage spéciale où les pâtes peuvent s'égoutter. Le robinet à bille pratique vous permet de vider rapidement le réservoir d'eau. Le réservoir d'eau en acier inoxydable a des coins arrondis et le dessus du cuiseur de pâtes a été soudé sans joints, ce qui le rend facile à nettoyer.

Fonctionnement au gaz en toute sécurité

Le réservoir d'eau peut être rempli par l'alimentation en eau froide à l'aide d'une électrovanne. Le thermostat de sécurité permet de chauffer l'eau entre 20 et 200°C. Il y a une soupape de sécurité avec un thermocouple. Celle-ci veille à ce que la vanne de gaz reste ouverte tant que le capteur enregistre encore de la chaleur. Dès qu'il n'y a plus de flamme, la vanne de gaz se ferme automatiquement, de sorte que le gaz ne s'échappe pas. Le brûleur est également équipé d'une flamme pilote pour une utilisation sûre et confortable. Le gril peut être alimenté au GPL ou au gaz naturel. Il peut être placé dans une ligne de cuisson. La base est munie de deux portes et est parfaite pour ranger les ustensiles de cuisine.

Caractéristiques

- Vidange rapide du réservoir d'eau grâce à un robinet à boisseau sphérique et à un drain
- Les éléments chauffants blindés et efficaces du réservoir d'eau assurent un chauffage rapide
- Construction très durable et design ergonomique
- Comprend une base avec un placard pour un rangement supplémentaire

Caractéristiques du produit

- Poids net : 123 kg
- Dimensions du panier : L27 x P14 x H23cm
- Dimensions de l'appareil : L80 x P90 x H85cm
- Puissance totale du gaz : 36,0 kW
- Injecteurs de gaz installés : G25 - gaz naturel
- Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane/butane)

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an