

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9398615

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 40 litres d'eau et trois 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 40 litres et trois 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.

Travailler en toute sécurité avec le gaz

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.

Caractéristiques

- Des éléments chauffants efficaces et blindés dans le réservoir d'eau assurent un chauffage rapide
- Vidange rapide du réservoir d'eau grâce au robinet à bille et à la vidange
- Construction très durable et design ergonomique
- Comprend une base avec un placard pour un rangement supplémentaire

Caractéristiques du produit

- Poids net : 67 kg
- Dimensions du panier : L27 x P14 x H23cm
- Dimensions de l'appareil : L40 x P90 x H85m
- Puissance totale du gaz : 18,0 kW
- Injecteurs de gaz installés : G25 - gaz naturel

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an