# Heavy Duty cuiseur de pâtes - 1 x 20 L - unité simple - profondeur 70 cm - électrique



## Attributs du produit :

## Codes produits :

Référence 9398100

## Description brève du produit :

Ce cuiseur de pâtes Heavy Duty a une capacité de 20 litres et dispose de trois paniers en acier inoxydable pour préparer différentes pâtes séparément. Le boîtier en acier inoxydable et le robinet de vidange pour vider le récipient facilitent le nettoyage. Il est idéal pour être placé dans une ligne de cuisson de 700 mm de profondeur et pour être utilisé dans les cuisines professionnelles.

## Description du produit :

Avec ce cuiseur de pâtes robuste, vous pouvez servir un repas de pâtes complet en quelques minutes. Avec une capacité de 20 litres et trois paniers en acier inoxydable, vous pouvez préparer plusieurs types de pâtes en même temps. Outre les pâtes, vous pouvez également cuire des pommes de terre, du riz et des légumes dans le cuiseur à pâtes. Les paniers à pâtes ont une perforation fine et sont très robustes. La construction très durable et les composants robustes garantissent que ce cuiseur de pâtes durera des années.

A placer dans une ligne de cuisson

Le bac à eau en acier inoxydable a des coins arrondis et le dessus du cuiseur à pâtes est soudé sans joints. La cuve peut être remplie par l'arrivée d'eau froide grâce à une électrovanne. Pour remplacer l'eau de cuisson, il suffit d'utiliser le bouton rotatif manuel qui permet de prélever l'eau facilement et rapidement. Grâce au thermostat de sécurité, vous pouvez régler la température entre 30° et 110°C. Le cuiseur de pâtes professionnel peut être placé sur une table ou un établi. L'appareil peut également être installé dans une ligne de cuisson.

Fonctionne sur courant triphasé

Le boîtier et la partie supérieure de ce cuiseur à pâtes robuste sont entièrement fabriqués en acier inoxydable. Les paniers sont également en acier inoxydable, de sorte que toutes les pièces sont faciles à nettoyer. Utilisez un chiffon humide, de l'eau chaude et un détergent doux. Grâce à ses pieds réglables, le cuiseur de pâtes est stable et peut être placé n'importe où dans la cuisine. Le cuiseur de pâtes fonctionne sur un courant triphasé.

**Caractéristiques**

- Panier à pâtes robuste en acier inoxydable avec perforation fine
- Alimentation en eau froide par électrovanne
- Vidange facile et rapide grâce à un bouton manuel
- Thermostat de sécurité 30 ° - 110 °
- Construction très durable et conception hygiénique

**Caractéristiques du produit**

- Poids net : 19 kg
- Dimensions du petit panier : B13 x D13 x H20cm
- Dimensions du grand panier : B28 x D9 x H20cm
- Dimensions du panier : B40 x D70 x H24cm

- 400V / 50Hz / 3Phase 5500W

**Remarque : ce produit est fourni sans fiche**

## caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an