Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Cuiseur de pâtes - 4 x 2 L - avec 4 paniers

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 315 x 460 x 305
- Températures : +30°C à +110°C
- Volume (L) : 2
- Puissance (kW) : 2.5
- Poids (kg) : 9
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Avec ce cuiseur de pâtes, vous pouvez servir un repas de pâtes complet en quelques minutes. Avec une capacité de 4 x 2 litres et quatre paniers en acier inoxydable, vous pouvez préparer plusieurs types de pâtes simultanément. Outre les pâtes, vous pouvez également préparer des nouilles dans ce 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.

Chauffe rapidement

Le bac à eau en acier inoxydable a des coins arrondis et le dessus du cuiseur à pâtes est soudé sans joints. Le thermostat de sécurité permet de régler la température entre 30 et 110°C. Les éléments chauffants efficaces du bac à eau assurent un chauffage rapide. Vous pouvez également placer le cuiseur de pâtes professionnel sur une table ou un comptoir.

Facile à nettoyer

Le boîtier et la partie supérieure de ce cuiseur à pâtes robuste sont entièrement 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 pour nettoyer l'appareil.

Caractéristiques

Caractéristiques

Puissance (kW)	2.5
Poids (en kg)	9
Référence constructeur	09374141
Couleur	No colour
Largeur (en cm)	32
Hauteur (mm)	305
Avec vidange	Non
Profondeur	460
Profondeur (mm)	460
Nombre de cuve(s)	1
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	2.5
Configuration	a poser
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Dimensions extérieures (en mm)	315 x 460 x 305
voltage	230V

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description

- Équipé d'un thermostat de sécurité 30 - 110 °C
- Cuiseur de pâtes en acier inoxydable avec coins arrondis pour un nettoyage facile
- Les éléments chauffants blindés et efficaces dans le bassin d'eau assurent un chauffage rapide
- Construction durable et design ergonomique
- Pieds en caoutchouc pour une meilleure stabilité

Caractéristiques du produit

- Poids net : 9 kg
- Capacité d'eau : 8L
- Dimensions du panier : ø11 x H14cm
- Dimensions de la machine : L31,5 x P46 x H30,5cm
- Puissance électrique totale : 2,5 kW
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 2500W

Autres informations

- Dimensions (mm) : 315 x 460 x 305
- Températures : +30°C à +110°C
- Volume (L) : 2
- Puissance (kW) : 2.5
- Poids (kg) : 9
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Caractéristiques

dimensions	315 x 460 x 305

Garantie 1 an sur les pièces incluse