

Cuiseur à Pâtes 4 Paniers - 8 L

CB75180150



CombiSteel

Le Cuiseur à Pâtes 4 Paniers - 8 L est l'équipement idéal pour les professionnels exigeants en quête d'efficacité et de qualité. Doté d'une finition en acier inoxydable Inox AISI 201, cet appareil robuste offre une capacité de 8 litres et intègre 4 paniers indépendants, permettant de cuire divers types de pâtes simultanément. La température réglable de 30 à 110°C assure une cuisson précise. Son robinet de vidange facilite le nettoyage, et avec une puissance de 3150 W, il promet performance et rapidité. Dimensions optimales pour tout espace de cuisine: 550x470x380mm.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Oui	Température Minimum (°C) : 110
Température Maximum (°C) : 30	Nombre de Paniers : 4	Nombre de Cuves : 1
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 550	Profondeur (mm) : 470
Hauteur (mm) : 380	Poids (kg) : 6.7	Puissance (W) : 3150
Matière : Acier Inoxydable	Capacité (L) : 8	Type d'Inox : Inox AISI 201

Informations Logistiques :

Largeur : 550 mm	Profondeur : 470 mm	Hauteur : 380 mm
------------------	---------------------	------------------