

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

~~€ 458,35~~ **€ 360,50**

Marque : Hendi

UGS : 240496
Catégories : cuiseur à pate

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le cuiseur à pâtes HENDI est équipé d'une cuve à eau de 25 litres et conçu en acier inoxydable 18/8 durable pour la cuve et les paniers, ce qui garantit sa longévité dans les conditions de cuisine les plus exigeantes. Livré avec 5 paniers polyvalents - dont 1 grand, 2 moyens et 2 petits - il offre une grande flexibilité pour la cuisson simultanée de différents types de pâtes. La plage de température réglable de 45°C à 110°C permet un contrôle précis pour des résultats de cuisson homogènes.
Comprend 5 paniers en acier inoxydable pour cuire différents types de pâtes en même temps.
Assure une qualité constante grâce à un contrôle précis de la température.

Cuve à eau et paniers à pâtes en acier inoxydable 18/8.
Comprend 5 paniers :
1 grand panier (260 x 169 x 300 mm).
2 paniers moyens (170 x 305 x 253 mm).
2 petits paniers (115 x 248 x 250 mm).
Plage de température réglable : de 45°C à 110°C.
Capacité de la cuve à eau : 25L.
La résistance est située au fond de la cuve.
Un témoin lumineux indique que la température réglée a été atteinte.
Comprend un robinet pour vider l’eau facilement.
Pieds antidérapants.
Comprend un verrou mécanique pour empêcher l'ouverture accidentelle du robinet de vidange.

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

Protection contre la surchauffe.

Product Details
SKU 240496
Spécifications
Plage de température jusqu'à (°C) 110
Plage de température de (°C) 45
Protections Protection surchauffe
Domaine d'utilisation Intérieur
Matériau intérieur Inox 18/8
Zone froide No
Voltage
Unité de température Celsius
Matières Inox
Elément de chauffe Elément chauffant
Nécessite un électricien No
Marque HENDI
Profondeur (mm) 326
Volume utilisable (L) 25.00
Programmable No
Measurements 601x326x(H)279
Hauteur (mm) 279
EAN 8711369240496
Robinet de vidange No
Puissance (fournie) (W) 3500
Unité de commande 1
Poids net (kg) 9.03
Largeur (mm) 601

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55