



CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

€ 445,00 € 350,00

Marque : Hendi

UGS : 240496

Catégories : [cuisneur 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.



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

Élément de chauffe Élément 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