



## Cuisneur à Pates

AMBASSADE DE BOURGOGNE  
Ref CME410 CP

- L 400 x P 650 x H 895 mm
- Capacité moyenne de 12 à 18 L
- Robuste et facile d'entretien

Expédié sous 8 jours  
Garantie : 1 an

Livraison Gratuite



**2130.00 € HT**

### INFORMATIONS PRODUIT

Cuisneur à Pates

Ref: CME410 CP

AMBASSADE DE BOURGOGNE

Cuisneur à pâte professionnel AMBASSADE DE BOURGOGNE sur coffre. Conçu pour recevoir 4 paniers à pâtes perforés (125 x 125 mm en profondeur de 160 mm). Le cuisneur à pâte professionnel a une cuve inox emboutie gn2/3 à angles rayonnés et un volume total de 12 à 18 litres. Il dispose également d'une grille de fond pour le support des paniers à pâte.

Le cuisneur à pâte sur pied est livré avec un bac récupérateur en inox d'une capacité de 14 litres et 4 paniers à pâtes perforés avec poignées isolantes. Résistance immergée en acier inoxydable "spécial" cuisneur pâtes, pivotables à 90° pour le nettoyage facile du fond de cuve.

Les bars à pâtes et professionnels de la restauration se réjouiront de cette machine extrêmement rentable grâce à une qualité de fabrication impeccable.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inoxydable AIS1316L
Vanne de vidange	oui
Capacité	12 à 18 L
Nb panier	4 paniers : L 125 x P 160 x H 125
Cuve	L 336 x P 308 x H 200 mm
Température max	110 °C
Dimensions	L 400 x P 650 x H 895 mm
Puissance	3.5 kW / 230V
Energie	Electrique
Poids	30 kg

Dotation

- 1 support paniers
- 1 égouttoire amovible
- 4 paniers à pates perforés avec poignées isolante

