



Cuisson 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

Cuisson à Pates

Ref: CME410 CP

AMBASSADE DE BOURGOGNE

Cuisson à pâtes professionnel AMBASSADE DE BOURGOGNE sur coffre. Conçu pour recevoir 4 paniers à pâtes perforés 125 x 125 mm en profondeur de 160 mm). Le cuisson à pâtes 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 pâtes.

Le cuisson à pâtes 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" cuisson 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 imparable.

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 pâtes perforés avec poignées isolante |

www.bacchus-equipements.com
Tel : 04 81 13 22 22 - Fax : 04 78 46 26 99