

21202

CUISEUR À PÂTES AVEC DOTATION PANIERS



CHALEUR CONSTANTE

RÉSISTANCE EN CONTACT DIRECT AVEC L'EAU =
DIFFUSION PARFAITE & RAPIDE DE LA CHALEUR

21202 + PAN03

LE CUISEUR À PÂTES 21202, C'EST :

- 1 thermostat 110° C
- 1 voyant
- 1 vidange
- 1 résistance blindée
- Une cuve en inox 316 avec une résistance très robuste

A NOTER :

À LA COMMANDE, PRÉCISER LA
DOTATION DE PANIER



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Cuve en inox 316 (résiste à l'attaque de l'amidon). Résistance très robuste.



Puissance

3 600 W



Dimensions
L x P x H

350 x 500 x 300 mm



Alimentation

230 V



Capacité

15 L



Poids

15 Kg



Besoin de plus d'informations ?

Venez découvrir les détails complémentaires sur
la fiche technique mise en ligne !



**1 PANIER LARGE
+ 2 PANIERS**



■ 21202 + PAN01

**2 PANIERS
LARGES**



■ 21202 + PAN02

**3 PANIERS
PROFONDS**



■ 21202 + PAN03

**8 PANIERS
SPÉCIAL PORTIONS**



■ 21202 + PAN04

CUISEUR À PÂTES

RÉF.	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H)(MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)
21202	230	350 x 500 x 300	3 600	15

A NOTER : À LA COMMANDE, PRÉCISER LA DOTATION DE PANIER

PAN01	PAN02	PAN03	PAN04
1 bac 1/2 + 2 bacs 1/4	2 bacs 1/2	3 bacs 1/3	8 bacs 1/8

ACCESSOIRE

CODE	DÉSIGNATION
15000	Support cuiseur à pâtes hauteur 55 cm



Besoin de plus d'informations ?
Venez découvrir les détails complémentaires sur la fiche technique mise en ligne !

