FICHE TECHNIQUE

Promark

	Equipement	**Cuiseur à pâtes à gaz**
Réf.: 130920	**1 cuve de 42L - L40xP90xH87 cm - 14 kW - 63 Kg - Inclus 3 paniers en AISI 304 L29,5xP16x5xH20 cm**	

MARENO
ENJOY YOUR KITCHEN

- Nettoyage facile grâce à la cuve emboutie et aux bords arrondis.
Un bandeau de commande simple et intuitif permet de verser rapidement l'eau et de la remettre à niveau automatiquement durant le service.
Le régulateur d'énergie permet un contrôle plus efficace de l'ébullition, ce qui garantit une cuisson parfaite des pâtes - sèches, aux oeufs, fraîches ou farcies - et des gnocchis.
Pour garantir la sécurité, le cuiseur à pâtes est doté d'un pressostat qui bloque le chauffage de l'appareil en cas de cuve dépourvue d'eau.
#GDonnées techniquesG#
Plan avec rainure, cuve emboutie en acier inox AISI 316 et bords arrondis.
Cuiseur à pâtes à gaz brûleur inox à l'extérieur de la cuve.
Vanne gaz de sécurité avec thermocouple sur le bandeau frontal avec allumeur électrique.

Marrakech - Maroc
Av. Abd. El Khattabi, Rte de Casa
40100 - Tél.: +212 524 33 44 77

Casablanca - Maroc
275, Bd Zerktouni - 20040
Tél.: +212 522 95 60 00

Tanger - Maroc
15, Bd Y. Ibn Tachafine
90000 - Tél.: +212 539 31 92 50

Conakry - Rép. Guinée
Coleah, Rte du Niger - BP 3678
Tél.: +224 622 62 68 59

www.promark-net.com