

	<b>Equipement</b>	<b>Cuiseur à pâtes à gaz</b>
<b>Réf.: 130776</b>	<b>2 cuves de 42L - L80xP90xH87 cm - 28 kW - 89 Kg - Inclus 6 paniers en AISI 304 L29,5xP16x5xH20 cm</b>	



- 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