



Cuiseur de pâtes électrique Série 600 DRNMHE-4060 400mm



Codes produits :

Référence 6351D

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Matériau et design

- Fabriqué en **acier inoxydable**, durable et résistant à la corrosion.
- **Cuve monobloc** pour une meilleure hygiène et un nettoyage facile.
- **Conception de comptoir**, idéale pour les cuisines avec un espace limité.
- **Tuyau de drainage frontal**, facilitant l'évacuation de l'eau.
- Équipé de **pieds réglables** pour la stabilité sur différentes surfaces.
- Design ergonomique et longue durée de vie, pensé pour un usage continu.

Équipement inclus



-
- 1 cuve de cuisson de 15 litres de capacité.
 - 6 paniers de cuisson en acier inoxydable.
 - Thermostat réglable entre 30 °C et 110 °C.
 - Robinet frontal pour l'évacuation de l'eau.
 - Filtre pour drainer l'eau des paniers.
 - Pieds réglables.

Spécifications techniques

- **Modèle** : DRNMHE-4060
 - **Référence** : 6351D
 - **Type d'installation** : Sur comptoir
 - **Type d'alimentation** : Électrique
 - **Puissance** : 6 kW
 - **Tension** : 400 V
 - **Capacité d'eau** : 15 litres
 - **Capacité de cuisson** : 6 paniers
 - **Plage de température d'ébullition** : 30 °C – 110 °C
 - **Système de drainage** : Robinet frontal avec filtre de rétention
 - **Type de cuve** : Monobloc
 - **Matériau de construction** : Acier inoxydable
 - **Accessoires inclus** : 6 paniers en acier inoxydable
 - **Pieds réglables** : Oui
 - **Dimensions (mm)** : 400 x 630 x 300
-



-
- **Poids net** : 25 kg
 - **Volume** : 0,11 m³

Caractéristiques supplémentaires

- **Thermostat de contrôle précis de la température** entre 30 °C et 110 °C.
- **Cuve monobloc** avec coins arrondis pour éviter l'accumulation de résidus.
- **Système d'évacuation de l'eau par robinet**, pratique et sécurisé.
- **Filtre de rétention d'eau** lors du retrait des paniers.
- **Comprend 6 paniers individuels**, permettant de cuire différents types de pâtes simultanément.
- **Pieds réglables**, pour un nivellement parfait sur toute surface.
- **Design compact et facile à utiliser**, idéal pour les cuisines professionnelles.
- **Construction robuste et durable**, idéale pour un usage intensif.

caractéristiques du produit :

Puissance en Watts: 6000W

Type: Dessert

Chaleur: Faites cuire des pâtes

Description brève du produit :

Cuiseur de pâtes électrique de comptoir conçu pour les cuisines professionnelles nécessitant un équipement compact, hygiénique et efficace pour une cuisson intensive. Grâce à sa construction en acier inoxydable, sa cuve monobloc et son contrôle précis de la température, il garantit une utilisation prolongée, sécurisée et de haute qualité dans des environnements gastronomiques exigeants.



Shop name

Galerie de produits :

