

# Cuiseur à Pâtes avec Robinet et Minuterie Buffalo - 8 L

## GECU630



Le Cuiseur à Pâtes avec Robinet et Minuterie Buffalo - 8 L optimise la qualité et l'efficacité dans chaque cuisine professionnelle. Équipé de quatre paniers en acier inoxydable, ce modèle permet de préparer différentes portions simultanément, assurant ainsi une gestion efficace du temps de service. La précision est au rendez-vous avec une plage de température réglable de 30 à 100 °C et une minuterie numérique, garantissant des résultats constants. La durabilité est accrue grâce à sa construction en acier inoxydable et un système de vidange facilité par un robinet avant. Ce cuiseur est une véritable avancée pour les professionnels en quête de performance et de fiabilité.

### Caractéristiques Produit :

|                                |                        |                               |
|--------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Alimentation : 220-240 V       | Vanne de Vidange : Oui | Température Minimum (°C) : 30 |
| Température Maximum (°C) : 100 | Nombre de Paniers : 4  | Nombre de Cuves : 1           |
| Finition Extérieure : Inox     | Longueur (mm) : 280    | Profondeur (mm) : 450         |
| Hauteur (mm) : 300             | Poids (kg) : 10        | Matière : Inox                |
| Capacité ( L ) : 8             |                        |                               |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 380 mm | Profondeur : 590 mm | Hauteur : 500 mm |
|------------------|---------------------|------------------|