



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-E9CP40	CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE sur MOBILE, BERTO'S, 1 cuve de 40 litres, V.400/3+N, Kw.10,00, Poids 54 Kg, dim.mm.400x900x900h	Livraison 15 à 25 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE MOBILE, gamme MAXIMA 900, 1 bol de 40 litres :

- équipement idéal pour la cuisson des pâtes, du riz, des légumes et des œufs grâce à la rapidité d'ébullition de l'eau aussi bien dans la version à gaz que dans la version électrique ;
- **plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304 ;**
- intérieur en acier inoxydable ;
- **hautes performances garanties par des éléments chauffants en acier inoxydable** Incoloy situés directement à l'intérieur de la cuve et protégés par le fond perforé pour supporter les paniers ;
- **commande pour réguler la puissance** fournie avec la lampe de contrôle ;
- **cuve moulée à grands bords arrondis entièrement en acier inoxydable AISI 316 ;**
- circulation de l'eau garantie par un fond perforé qui espace les paniers de 10 cm du fond ;
- **trop-plein de grand diamètre** pour éliminer les excès de féculents pendant la cuisson ;
- **plan d'appui avec fonction égouttoir** , amovible, affleurant au plan ;
- le bec verseur en surface permet de réguler le débit d'eau via une commande sur le tableau de bord ;
- Robinet de vidange à bille, situé à l'intérieur du compartiment, commandé par une poignée à poignée athermique ;
- **2 ans de garantie** .

NB : Paniers non fournis. Ils doivent être choisis en fonction des besoins individuels.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

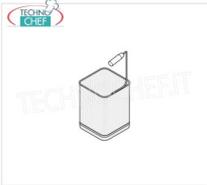
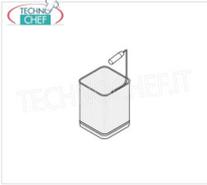
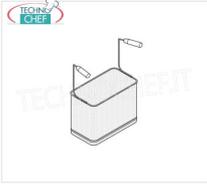
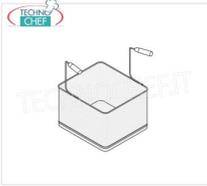
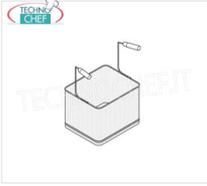
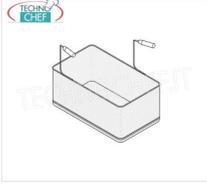
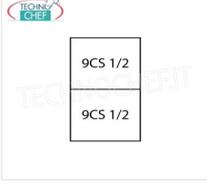
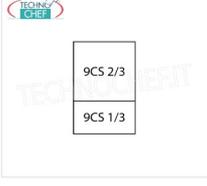
FICHE TECHNIQUE

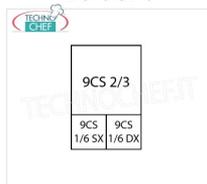
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	10,00
poids net (Kg)	54
largeur (mm)	400

profondeur (mm) 900

hauteur (mm) 900

FICHE TECHNIQUE

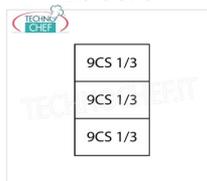
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BS-9CS1/6DX 	TECHNOCHEF - Panier 1/6 DX pour cuiseur de pâtes, Mod.9CS1 / 6 DX Panier 1/6 DX, dim.mm.140x140x200h, pour cuiseur de pâtes Pasta 900 Line	Livraison 4 à 9 jours
BS-9CS1/6SX 	TECHNOCHEF - Panier 1/6 LH pour cuiseur de pâtes, Mod.9CS1 / 6 SX Panier 1/6 SX, dim.mm.140x140x200h, pour Pasta Cooker Line 900	Livraison 4 à 9 jours
BS-9CS1/3 	TECHNOCHEF - Panier 1/3 pour cuiseur de pâtes, Mod.9CS1 / 3 Panier 1/3 dim.mm.290x160x200h, pour Pasta Cooker Line 900	Livraison 4 à 9 jours
BS-9CS1/2 	TECHNOCHEF - 1/2 panier pour cuiseur de pâtes, Mod.9CS1 / 2 Panier 1/2 dim.mm.290x240x200h, pour cuiseur de pâtes Pasta 900 Line	Livraison 4 à 9 jours
BS-9CS2/3 	TECHNOCHEF - Panier 2/3 pour cuiseur de pâtes, Mod.9CS2 / 3 Panier 2/3 dim.mm.290x290x200h, pour cuiseur de pâtes Pasta 900 Line	Livraison 4 à 9 jours
BS-9CS1/1 	TECHNOCHEF - Panier pour cuiseur de pâtes 1/1, Mod.9CS1 / 1 Panier 1/1 dim.mm.290x490x200h, pour Pasta Cooker Line 900	Livraison 4 à 9 jours
BS-9CP2 	TECHNOCHEF - Set 2 Paniers 1/2 pour cuiseur de pâtes, Mod.9CP2 Set 2 Paniers 1/2 pour Pasta Cooker Line 900	Livraison 4 à 9 jours
BS-9CP5 	TECHNOCHEF - Set 1 Panier 2/3 + 1 Panier 1/3 pour cuiseur de pâtes, Mod.9CP5 Set 1 Panier 2/3 + 1 Panier 1/3 pour Pasta Cooker Line 900	Livraison 4 à 9 jours

BS-9CP6

Livraison 4 à 9 jours

TECHNOCHEF - Set 1 Panier 2/3 + 2 Paniers 1/6 pour cuiseur de pâtes, Mod.9CP6

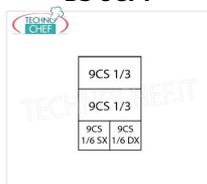
Set 1 Panier 2/3 + 2 Paniers 1/6 pour Pasta Cooker Line 900

BS-9CP3

Livraison 4 à 9 jours

TECHNOCHEF - Set 3 Paniers 1/3 pour cuiseur de pâtes, Mod.9CP3

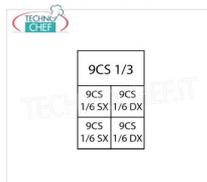
Set 3 Paniers 1/3 pour Pasta Cooker Line 900

BS-9CP7

Livraison 4 à 9 jours

TECHNOCHEF - Set 2 Paniers 1/3 + 2 Paniers 1/6 pour cuiseur de pâtes, Mod.9CP7

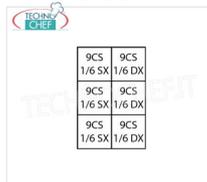
Set 2 Paniers 1/3 + 2 Paniers 1/6 pour Pasta Cooker Line 900

BS-9CP8

Livraison 4 à 9 jours

TECHNOCHEF - Set 1 Panier 1/3 + 4 Paniers 1/6 pour cuiseur de pâtes, Mod. 9CP8

Set 1 Panier 1/3 + 4 Paniers 1/6 pour Pasta Cooker Line 900

BS-9CP4

Livraison 4 à 9 jours

TECHNOCHEF - Set 6 Paniers 1/6 pour cuiseur de pâtes, Mod.9CP4

Set 6 Paniers 1/6 pour Pasta Cooker Line 900



	L	40
	mm	308 x 510 x 295 h
	TOT kW	10
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	54

