

RQEPC-4L

Warnik do makaronu RQEPC-4L | 2 kosze | 2 kW |

Obróbka termiczna > Makaroniarki



Opis

- Urządzenie do gotowania makaronu idealnie nadaje się do zastosowania w restauracjach, stołówkach, punktach gastronomicznych, gdzie potrzebne jest gotowanie większych ilości makaronu jednocześnie
- Pojemność 4 litrów, zapewnia możliwość gotowania większych ilości makaronu
- 2 kosze ze stali nierdzewnej (o wymiarach śr. 125/75x115 mm każdy) umożliwiają gotowanie różnych rodzajów makaronu jednocześnie.
- Solidna konstrukcja: obudowa i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej, zapewniają trwałość i higienę podczas procesu gotowania.
- Ergonomiczny design: prosta obsługa oraz łatwość utrzymania w czystość
- Proste sterowanie za pomocą pokrętki
- Termostat bezpieczeństwa

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	175x400x305
Wymiary kosza do makaronu bez uchwytu [mm]	2x 125/75x115
Wymiary komory [mm]	155x300x180
Moc [kW]	2,0
Napięcie [V]	230
Pojemność [l]	4
Waga [kg]	5

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.

