

Turska: 5671

Gaasiga pastapliit kinnisel kambril 2 basseini 27+27 lt S/90 80x90 cm



Kuvaus

Ristoattrezzature **2-kannuline gaasipasta keetja** on ideaalne professionaalne tööriist erinevate pastatüüpide kiireks ja optimaalseks valmistamiseks. Koostage oma menüü, tagades samal ajal suurepärase jõudluse köögis.

Valige oma toitlustusettevõttele sobiv suurus. **2-kausiline gaasipastapliit** on eriti sobiv seade keskmise suurusega ja suurte toitlustusettevõtete jaoks. Valige see restoranide, sööklate ja hotellide jaoks.

Täiendage oma tööruumi praktiliselt ja funktsionaalselt, valides meie veebipoes saadaval olevatest võimalustest.

Disain ja funktsioon

Ristoattrezzature **2-kannuline gaasipasta pliit** on kompaktse ja olulise disainiga. Lihtsalt kohandatav kõikidele ruumi- ja stiilinõuetele.

Välismõõtmed on **800x900x970 mm**, paagi mõõtmed **300x500x180 mm** ja mahutavus 27+27 liitrit. Kogumass on 82 kg.

Restoranipasta keetja koosneb **2 basseinist** ja **mahutab kuni 3 korvi** ühe basseini kohta erinevate pastatüüpide keetmiseks. Neid müüakse eraldi ja need tuleb osta lisavarustuses.

Toiteallikaks on gaas, mille võimsus on 16 kW. Süütamine toimub elektrilise piezo abil. Temperatuuri saab hõlpsasti reguleerida esiküljele paigaldatud praktiliste nuppude abil.

Välis- ja sisekonstruktsioon on valmistatud roostevabast terasest AISI 304 ja tagab vastupidavuse ja ohutuse ning lihtsa puhastamise. **Tühjenduskraan** asub kapi allosas, pimedate ustega sektsiooni sees. Professionaalset varustust täiendavad **reguleeritava kõrgusega jalad**, mis on samuti valmistatud roostevabast terasest.

Puhastamine ja hooldus

Professionaalse seadme pikaealisuse tagamiseks on vaja teostada regulaarset puhastamist ja hooldust. Ristoattrezzature **2-kannulise gaasipasta pliidi** puhul on soovitatav kasutada looduslikke tooteid ja mitteabrasiivseid käsnasid. Samuti soovitame pärast iga toiduvalmistamist iga komponenti pesta, et vältida toidu saastumist.

Hoolitsege selle eest, et iga osa pestakse põhjalikult ja lastakse korralikult kuivada. **Ümarad nurgad**, nii seest kui ka väljast, hõlbustavad seda.

Miks see on teie jaoks õige toode

Restoranidele mõeldud **2-kausiline gaasipasta pliit** on disainitud nii, et see tagab **suurepärase jõudluse ka suurel kiirusel**. Kiirendage oma roogade valmistamise aega, toetudes õigele tööriistale oma restoraniettevõtte jaoks.

Tegemist on ohutu ja vastupidava seadmega, mis kaitseb põletuste eest, hoiab temperatuuri stabiilsena ja tagab pika kasutusaja. See võimaldab amortiseerida selle kulusid ja suurendab selle suurepärase hinna ja kvaliteedi suhet.

Usaldusväärsus, ohutus ja praktilisus on meie pastapliidi tugevused. Tehke oma tööruum mugavaks, valides kvaliteetse tööriista. Tutvuge **kõigi üksikasjadega andmeplaadil**.

Mitat

Dimensioni cesto	140x180x130 mm
Dimensioni esterne	800x900x970 mm
Dimensioni vasca	300x500x180 mm

Tietolehti

Capacità vasca	27+27 Lt
----------------	----------

Peso	82 kg
Potenza Gas	16 kW