

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/cuece-pastas-con-4-cestas-p-131.html>



Cuece pastas con 4 cestas

precio	350.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	MP10010233
Código del fabricante	10010233
Código EAN	4250928686855

Descripción del producto

Cuece pastas con 4 cestas

Cocedor de pasta

La olla eléctrica para pasta le ayudará a preparar de forma rápida y segura varios tipos de pasta o cocinar albóndigas, verduras o huevos. Está equipado con un tanque de cuatro litros y dos calentadores, cada uno con una capacidad de **1500 W**. El modelo es un equipo profesional que será de gran ayuda en restaurantes, establecimientos de cocina italiana, bares de comida rápida y empresas de catering.

Máquina para hacer pasta características

La multifuncionalidad se debe al uso de cuatro cestas circulares de malla de acero finamente tejidas, montadas por separado, con asas seguras. Cada cesta se puede utilizar para preparar un tipo diferente de pasta, como espaguetis, farfalle o ñoquis. También existe la opción de cocinar otros productos en ellos. La pasta fresca, seca, congelada o lista y recalentada es apta para el procesamiento. Cada cesta soporta hasta **0,5 kg** de carga.

El funcionamiento libre se logra mediante perillas separadas para regular la temperatura del agua en el tanque. Dos luces informan sobre el encendido y el calentamiento continuo del dispositivo. Dos termostatos separados mantienen la temperatura del agua con precisión entre **30 y 110 ° C** y ahorran electricidad. Los dos grifos de drenaje, que drenan rápidamente el agua utilizada para cocinar, facilitan la limpieza.

La estabilidad se logró colocando cuatro patas de goma en la base de la máquina para hacer pasta. Aseguran que el equipo tenga un soporte sólido, no se deslice y no raye la superficie de trabajo. La estructura está realizada en acero inoxidable.

El cocedor de pasta eléctrico garantiza en poco tiempo la preparación de grandes pastas en cualquier forma, al dente o blanda. Cocinar otros productos, como huevos o verduras, también se vuelve extremadamente fácil. El modelo dispone de dos calefactores de 1500 W de potencia cada uno y su precisión está garantizada por termostatos independientes. Será insustituible en restaurantes, comida rápida y bares de catering.

Calentadores 2 x 1500 W Tanque de 4 litros Control de temperatura 30-110 ° C Grifos de drenaje de acero inoxidable

Detalles técnicos:

Estado:**Nuevo**
 Tensión:**230 V**
 Potencia:**2 x 1,500 W**
 Rango de temperatura:**30 - 110 °C**
 Material:**Acero inoxidable**

Cantidad de cestas:**4**
Diámetro de la cesta:**13,5 cm**
Altura de la cesta:**14 cm**
Capacidad del recipiente:**4 L**
Sistema de vaciado:**2**
Dimensiones (LxAxA):**53 x 42,2 x 30 cm**
Peso:**9,5 kg**
Medidas del envío (LxAxA):**59 x 48 x 39 cm**
Peso del envío:**13 kg**

Contenido del envío:

- Cuece-pastas
- 4 cestas incl. Manija
- Cubiertas
- Instruccione

Puntos destacados:

- Gran capacidad de 4 litros
- Dos potentes resistencias de 1.500 W cada una
- Ajuste de temperatura preciso mediante los dos controladores de temperatura
- Cuatro cestillos de malla fina para una amplia gama de usos
- Fácil de limpiar gracias a su fabricación en acero inoxidable y dos grifos de drenaje integrados