

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/cuece-pastas-con-4-cestas-y-recipiente-gn-13-p-871.html>



Cuece pastas con 4 cestas y recipiente GN 1/3

precio	373.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	MP10010234
Código del fabricante	10010234
Código EAN	4260223027680

Descripción del producto

Cuece pastas con 4 cestas y recipiente GN 1/3

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 tres calentadores, cada uno con una capacidad de **1000 W**. También tiene un recipiente **GN 1/3**, que es perfecto para calentar salsas, por ejemplo. El modelo es un equipo profesional que será de gran ayuda en restaurantes, locales 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. Tres termostatos separados mantienen la temperatura del agua con precisión entre **30 y 110 ° C** y ahorran electricidad. Los tres 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 será extremadamente fácil. El modelo con contenedor **GN 1/3** dispone de tres calentadores de **1000 W** de potencia cada uno, y la precisión de su trabajo está garantizada por termostatos separados. Será insustituible en restaurantes, comida rápida y bares de catering.

Calentadores 3 x 1000 W Recipiente de 4 litros Recipiente GN 1/3 Control de temperatura 30-110 ° C. Acero inoxidable

Detalles técnicos:

Estado:**Nuevo**
 Tensión:**230 V**
 Potencia:**3 x 1,000 W**
 Rango de temperatura:**30 - 110 °C**

Material:**Acero inoxidable**

Cantidad de envases GN:**1 x 1/3**

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:**3**

Dimensiones (LxAxA):**50,6 x 60,5 x 34 cm**

Peso:**13,8 kg**

Medidas del envío (LxAxA):**66 x 60 x 39 cm**

Peso del envío:**18,7 kg**

Contenido del envío:

- Cuece-pastas
- 4 cestas incl. Mango
- 1 contenedor GN 1/3
- Cubiertas
- Instrucciones

Puntos destacados :

- Gran capacidad de 4 L con contenedor GN 1/3 incluido
- Tres potentes resistencias con 1.000 W cada una
- Ajuste de temperatura preciso mediante tres 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 tres grifos de drenaje integrados