

Link do produktu: <https://www.market-przemyslowy.pl/makaroniarka-warnik-do-gotowania-makaronu-i-pierogow-2-komory-z-kranikami-p-3114.html>

Makaroniarka warnik do gotowania makaronu i pierogów 2 komory z kranikami

Cena	1 223,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	1000134
Kod producenta	10010233
Kod EAN	4250928686855

Opis produktu

Nazwa producenta: **RCNK-4**

Profesjonalny warnik gastronomiczny do gotowania makaronu oraz pierogów. Bez problemu poradzi sobie z gotowaniem zamrożonych potraw.

Wykonany w całości ze stali nierdzewnej, posiada dwie oddzielne komory z kranikami do spuszczenia wody oraz oddzielnym sterowaniem temperatury. Dzięki takiemu rozwiązaniu można jednocześnie przygotowywać potrawy o różnych smakach oraz jedną komorę wykorzystywać do gotowania a drugą z inną temperaturą do podgrzewania już gotowych potraw.

Koszki wykonane są ze stalowej siatki o drobnych oczkach, które pozwalają na gotowanie bardzo drobnego i cienkiego makaronu spaghetti, tortellini czy tagliatelle.

Pojemniki z wodą są przykryte pokrywą z otworami na koszyki **CO ZNACZNIE OGRANICZA PAROWANIE I UBYTEK WODY.**

Cechy i funkcje:

- szybkie nagrzewanie do 110°C
- płynna regulacja temperatury
- nowoczesny design wzbogacający atrakcyjność ekspozycji
- dwie oddzielne komory o pojemności 4 litry każda
- osobne sterowanie każdej z komór
- lampki kontrolne

Parametry techniczne

Model	RCNK-4
Nr katalogowy	1233
Materiał	Stal szlachetna
Moc	2 x 1500W
Napięcie	230 V
Zakres regulacji temperatury	30-110°C
Liczba koszy	4
Średnica kosza	13.5 cm
Wysokość kosza	14 cm
Pojemność zbiornika	4 l
Wymiary (DxSxW)	53.00 x 42.20 x 30.00 cm
Waga	9.50 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	58.00 x 48.00 x 34.00 cm
Waga wysyłki	12.85 kg

W zestawie:

- - Warnik do makaronu
- - Kosze z uchwytyami – 4 szt.
- - Perforowane podstawki
- - Instrukcja PL

Nasze urządzenia posiadają deklarację zgodności CE niezbędną dla Sanepidu.