



**Pastachef** est le nouveau modèle de cuiseur de pâtes pour comptoir pour préparer d'excellents plats de pâtes à l'italienne sans avoir besoin d'une cuisine ni d'une hotte d'aspiration.

**Pastachef** est idéal pour tout type de pâtes : sèches, fraîches ou surgelées. Les grands paniers, dont chacun d'entre eux peut contenir une portion double, permettent une productivité élevée et le chauffe-sauces pratique incorporé permet d'avoir les condiments toujours prêt à la bonne température. Pour l'hygiène et la facilité de nettoyage maximums : toutes les parties en contact avec les aliments sont extractibles en un instant. 2 modèles : PL6 avec chauffe-sauces incorporé et PL7 sans chauffe-sauces. Le Chauffe-sauces peut être fourni séparément.

Données Techniques	Pastachef PL6	Pastachef PL7
Capacité de l'eau	10 lt.	10 lt.
Tension d'alimentation	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz
Chauffage eau	2500 W	2500 W
Puissance Générale	3 kW	2,8 kW
Dimensions	65,5 x 47 x 55 (h) cm	56 x 47 x 55 (h) cm
Poids	29 kg	25 kg
Capacité	250g à panier	250g à panier