



40 LİK MAKARNA HAŞLAMA / PASTA COOKER / CUISSEUR A PATE



TC.6ME400

TR

- Paslanmaz çelik gövde
- Hareketli ısıtıcılar sayesinde kolay temizlik
- Hijyenik
- Tahliye vanası
- Yekpare havuz
- 30-120 °C Ayarlı termostat
- Ayarlanabilir ayaklar
- Uzun ömürü
- Set üstü olarak kullanılır

EN

- Stainless steel body
- Easy to clean
- Hygienic
- With drainage pipe
- Monoblock bowl
- 30-120 °C Adjustable thermostat
- 8 lt Boiling Capacity
- Adjustable legs
- Long life
- Using over bench

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile
- Hygiénique
- Vanne évacuatrice
- Bassine monobloc
- Thermostat réglable 30c/120c
- Pied support réglable
- Longévité
- Capacité de friture a 8l
- Utilisable sur plancher

KOD CODE	MODEL DESCRIPTION	EBATLAR DIMENSIONS	LİTRE LITER	KG	GÜÇ POWER	ENERJİ ENERGY	FİYAT PRICE
TC.6ME400	40 lık Makarna Haşlama Pasta Cooker	400 x 630 x 300	8 lt	15 kg	6 kW	380 V 3 ~ 50 Hz	665 €
TC.6SE400	40 lık Sosbenmari Sauce Bain-Marie	400 x 630 x 300	-	15 kg	2,5 kW	220 V ~ 50 Hz	435 €

SOSBENMARİ / SAUCE BAIN-MARIE / SAUCE BAIN-MARIE

TR

- Paslanmaz çelik gövde
- Gastronom küvetlere uygun hazne
- Hijyenik
- 30° ~ 120° termostat kontrollü
- Yekpare havuz
- Ayarlanabilir ayaklar
- Kolay temizlenebilir
- Set üstü olarak kullanılır
- Tahliye vanası

EN

- Stainless steel body
- Reservoir available gastronom cups
- Hygienic
- Temperature adjustment from 30 °C to 120 °C
- Monoblock bowl
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Using over bench
- Drainage pipe

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Cuvette gastronomique a réservoir
- Hygiénique
- Contrôle thermostat 30c/120c
- Bassine massive
- Pied soutien réglable
- Nettoyage facile
- Utilisable sur plancher



TC.6SE400

