

# Multipla-Pasta cooker



## Pastakoker

- Model met kuipinhoud van 28 liter.
- Afgeronde hoeken, 4 manden en deksel.
- Thermostatische temperatuurcontrole, veiligheidsthermostaat.
- Gepantserde weerstanden en controlelampje voor werking.
- Met watertoevoer en afvoer voor het verwijderen van de deegmeel.

## Multipla

- Multifunctioneel apparaat : braadpan + fry-top.
- Kuip volledig uit roestvrij staal met een diepte van 100 mm en afgeronde hoeken voor een eenvoudige reiniging.
- Bakoppervlak gepolierd.
- Elektrische verwarmingsweerstand met thermostatische regeling, veiligheidsthermostaat en controlelampje.
- Aftapopening met diameter 60 mm en overloop uit roestvrij staal.
- Kast voorzien van opvangbak GN.

Het gamma Mareno 600 betekent optimale doeltreffendheid.  
Zijn modulaire structuur laat tal van combinaties toe.  
De kwaliteit van de materialen waarborgt een duurzame investering.  
Het gamma uit zich in alle mogelijkheden van de hedendaagse kleine restauratie.

## Cuiseur à pâtes

- Modèle avec cuve de 28 litres.
- Coins arrondis, 4 paniers et couvercle
- Contrôle thermostatique de la température, thermostat de sécurité.
- Résistances blindées et témoin lumineux de fonctionnement.
- Avec remplissage et vidange à l'eau pour l'évacuation des amidons.

## Multipla

- Appareil multifonctions: sauteuse + fry-top
- Cuve entièrement en acier inox d'une profondeur de 100 mm et aux arêtes arrondies pour un nettoyage aisé.
- Surface de cuisson polie à miroir.
- Chauffage par résistance électrique à réglage thermostatique avec thermostat de sécurité et lampe témoin.
- Orifice d'évacuation diamètre 60 mm avec trop-plein en acier inox.
- Caisson équipé d'une cuve de vidange GN.

La gamme Mareno 600 vous propose une efficacité maximale.  
Sa modularité permet une multitude de combinaisons.  
La qualité des matériaux garantissent un investissement destiné à durer.  
La gamme exprime toutes les possibilités de la petite restauration actuelle.

Type	Afm./Dim. cm	Verm./Puiss. kW	Inh./Cont. l	Prijs/prix Euro
<b>Pastakoker op open onderstel / Cuiseur à pâtes sur soubassement</b>				
CPE-60 + M-60	60x60x85	9	28	2 240.00 €
<b>Multipla op onderstel / sur soubassement</b>				
VBE-40	40x60x85	4	13	2 105.00 €
VBE-60	60x60x85	8.1	21	2 623.00 €