

SOLUZIONI FOOD SERVICE

CUOCIPASTA HATCO MOD.RCTHW2-6 (set cestelli escluso)

Cuocipasta da Banco Hatco Heatmax RCTHW2-6: Affidabilità e Prestazioni per la Tua Cucina



CODICE: **RCTHW2-6**

vedi prodotto online

SOLUZIONI FOODSERVICE

Perfetto per cucine ad alto volume, il cuocipasta da banco Hatco Heatmax RCTHW2-6 garantisce prestazioni eccezionali nella preparazione di grandi quantità di pasta, zuppe e vari tipi di condimenti.

Grazie ai suoi due elementi riscaldanti ad alte prestazioni, offre un riscaldamento rapido, uniforme ed efficiente, mantenendo temperature costanti per risultati sempre impeccabili.

Caratteristiche principali:

- Controllo digitale intuitivo: programma fino a tre impostazioni per gestire facilmente le tue ricette e mantenere la temperatura ottimale con precisione.
- Massima sicurezza alimentare: la temperatura è monitorata costantemente per garantire il rispetto degli standard più elevati.
- Risparmio energetico: modalità eco e design isolante per ridurre i consumi e trattenere il calore più a lungo.
- Facilità di pulizia: progettato per rendere la manutenzione semplice e veloce.

Scegli il cuocipasta Hatco Heatmax RCTHW2-6 per migliorare l'efficienza della tua cucina e offrire sempre il meglio ai tuoi clienti.

CARATTERISTICHE:

- Vasca acciaio inox da cm 0,8
- Contiene 6 cestelli in acciaio inossidabile
- Tre punti di temperatura prefissati 40-65/65-80/80-95°C
- Consumo 6 Kw
- Alimentazione monofase (commutabile 380V)
- Peso 14Kg
- Tasto selezione bassa potenza
- Carico acqua automatico tramite troppopieno
- Scarico acqua frontale con rubinetto
- Adatto per bacinella gastronorm 1/1 (altezza massima cm. 15)(non inclusa)
- Dimensioni cm 36,8x58,2x29 H