

Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques



Les nouveaux cuiseurs à pâtes gaz Electrolux sont les seuls du marché à offrir un « Contrôle d'énergie »



- ▶ Grâce aux **nouveaux cuiseurs à pâtes gaz**, il est désormais possible de contrôler minutieusement les niveaux de puissance et l'intensité de l'ébullition, au lieu de simplement utiliser un bouton M/A avec un réglage de température fixe à 100 °C
- ▶ Economisez de l'énergie et consommez moins de gaz grâce au mode « veilleuse » qui peut s'activer lorsque l'appareil n'est pas utilisé
- ▶ Idéal pour cuire des aliments délicats qui nécessitent d'utiliser des températures plus basses. Particulièrement important pour les aliments congelés (par exemple les plats de pâtes précuits)
- ▶ Ne requiert pas de branchement électrique
- ▶ Les **nouveaux cuiseurs à pâtes électriques** offrent un système de chauffage par infrarouge innovant situé sous la cuve et qui assure une performance et une efficacité plus élevées
- ▶ Grâce au **dispositif d'économie d'énergie** (optionnel sur tous les modèles), le remplissage de la cuve se fait avec de l'eau chaude pour que l'ébullition soit constante, assurant de meilleurs résultats de cuisson et augmentant la productivité tout en économisant de l'énergie.

Systeme de relevage automatique du panier

Maximisez les opérations, éliminez le stress et cuisinez à la perfection, à chaque utilisation.

- ▶ Transforme facilement un cuiseur à pâtes ordinaire en un cuiseur avec relevage automatique du panier
- ▶ Système de relevage automatique du panier programmable garantissant que le cycle de cuisson puisse être répété et assurant la même qualité élevée des aliments à chaque cuisson, du fait de l'automatisation du procédé entier
- ▶ Possibilité de mémoriser 9 temps de cuisson par contrôle numérique
- ▶ Utilisation facile, relevage du panier activé par un simple bouton poussoir. Peut également être activé manuellement si nécessaire
- ▶ 3 supports de panier de 200 mm de large en acier inoxydable (2 supports pour la ligne 700XP), chacun permettant de maintenir 1 à 3 paniers (1 à 2 paniers pour 700XP)
- ▶ A placer de chaque côté du cuiseur à pâtes pour une flexibilité maximum ou sur les deux côtés pour permettre le relevage de plusieurs petits paniers portions



Systeme de relevage des paniers à 3 supports sur 900XP