



Cuiseur à châtaignes de comptoir h2606

Cocotte à châtaignes à gaz de comptoir. Ce produit peut cuir 3 kg de châtaignes en seulement 15 minutes !

Produit de fabrication italienne.

Entièrement en acier inoxydable, il s'agit du premier cuiseur de châtaignes de comptoir. Elle est équipée d'un bac de cuisson amovible de 40 cm de diamètre avec poignées anti-chaueur. Il peut être chauffé au gaz GPL ou au gaz méthane avec un brûleur en étoile.

Caractéristiques techniques :

- Cuisson Kg.3/15 Minutes
- Avec couvercle en acier inoxydable
- Chauffage au GPL ou au méthane avec brûleur en étoile
- Plaque de cuisson en acier de 8 mm
- Brassage électrique des produits
- Bac de cuisson amovible diamètre 40 cm avec poignées anti-chaueur
- Volts : 240
- Watts : 150
- Poids : 29 Kg.
- Hauteur : 68 cm
- Largeur : 40 cm
- Profondeur : 68 cm

INFORMATIONS

- **Hauteur** 68 cm

- **largeur** 40 cm
- **profondeur** 57 cm
- **alimentation** gaz
- **Type** banc