



Corner à pâtes multifonction **CONSERVER, CUIRE ET SERVIR**

- Un ou deux cuiseur à pâtes automatiques à 4 paniers séparément temporisé **(A)**
- Bain-marie pour les sauces chaudes à 5 ou 15 bacs GN1/6 **(C)**
- 2 plaques à induction pour faire sauter les pâtes avec la sauce **(B)**
- 4 conteneurs réfrigérés pour les sauces froides **(D)**
- 4 tiroirs réfrigérés (froid positif ou négatif) pour le stockage temporaire des aliments **(E)**
- **En option:** Hotte à condensation, vitrine frontale



CUISSON RAPIDE DE PÂTES FRAICHES, SÈCHES, SURGELÉES, PRÉCUITES...

Modèle	Dim(cm)	Puiss (W)	Cuiseur à pâtes	Casseroles bain-marie	Conteneurs réfrigérés	Plaques à induction	Réfrigérateur ou congélateur	Prix spécial
CP1	131 x 800 x 900h	7200	4	15	-	-	-	8630€ HT
CP2	131 x 800 x 900h	10400	4	5	-	2	-	11152€ HT
3CP	161 x 800 x 900h	11400	8	15	-	-	-	13296€ HT
CP4	161 x 800 x 900h	14600	8	5	-	2	-	15944€ HT
CP5	170 x 800 x 900h	7600	4	15	4	-	oui	12161€ HT
CP6	170 x 800 x 900h	10800	4	5	4	2	oui	15061€ HT
CP7	200 x 800 x 900h	11800	8	15	4	-	oui	16322€ HT
CP8	200 x 800 x 900h	15000	8	5	4	2	oui	18971€ HT