Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Heavy Duty marmite - 60 L - chaleur indirecte - profondeur 70 cm - gaz



Maxima

Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 800 x 700 x 850
- Volume (L) : 60
- Puissance (kW) : 0.1
- Poids (kg) : 67
- Alimentation : 230V/Gaz

Description

Dans les grandes cuisines professionnelles où une grande capacité est nécessaire, cette marmite à usage intensif de 50L fait un excellent travail. Vous pouvez faire bouillir, pocher et frire dans cette marmite ronde. Cette casserole professionnelle est idéale pour préparer des soupes, des sauces et des bouillons ainsi que des ragoûts, des légumes et des pommes de terre. Grâce au grand robinet de vidange, il est possible de vidanger les aliments liquides selon la quantité exacte dont vous avez besoin.

Système de chauffage indirect

La double paroi remplie d'eau à l'intérieur de la casserole d'ébullition crée un système de chauffage indirect. Le thermostat de sécurité prévient d'un niveau d'eau trop bas afin que les aliments ne brûlent pas rapidement. Le couvercle de la marmite est à double paroi et équipé d'un mécanisme à contrepoids pour que vous puissiez facilement l'ouvrir et le fermer. Grâce au matériau extra-isolant avec lequel la casserole est fabriquée, les pertes de chaleur et la consommation d'énergie sont réduites au minimum. La casserole est très facile à utiliser et dispose d'un manomètre pratique. Cette marmite fonctionne au gaz et les vannes d'étranglement sont contrôlées électroniquement, tout comme le système d'allumage. Les brûleurs micro-perforés sont en acier inoxydable et sont équipés d'une protection contre les flammes.

Facile à nettoyer

Caractéristiques

Poids (en kg)	67
Référence constructeur	09398050
Capacité (en l)	60
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	0.1
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Basculante	Non
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 700 x 850
voltage	230V/Gaz
dimensions	800 x 700 x 850

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Cette puissante marmite est fabriquée en acier inoxydable et est très facile à nettoyer. L'acier inoxydable se nettoie de préférence avec un chiffon humide, de l'eau chaude et un détergent doux. Après le nettoyage, il est conseillé de tout sécher soigneusement avec un chiffon doux. De plus, cette marmite professionnelle est équipée de pieds robustes pour une meilleure stabilité. Caractéristiques • Système de chauffage indirect par double paroi remplie d'eau • Marmite ronde monobloc adaptée à la cuisson, au sauté et au pochage • Couvercle double couche avec mécanisme de contrepoids pour une ouverture facile • Manomètre pratique et facile à utiliser • Vidange facile à utiliser avec une grande poignée • Pieds robustes pour la stabilité Caractéristiques du produit • Poids net : 67kg • Dimensions : L80 x P70 x H85cm • Capacité nette : 50L • Puissance totale du gaz : 11,0 kW • Injecteurs de gaz installés : G25-gaz naturel • Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30-LPG (propane/butane) Remarque : le produit présenté sur l'image peut différer légèrement du modèle réel **Autres informations** • Dimensions (mm) : 800 x 700 x 850 • Volume (L) : 60 • Puissance (kW) : 0.1 • Poids (kg) : 67 • Alimentation : 230V/Gaz	