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 - électrique

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 800 x 700 x 850
- Volume (L) : 60
- Puissance (kW) : 9
- Poids (kg) : 67
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Dans les grandes cuisines professionnelles où une grande capacité est nécessaire, cette marmite à usage intensif de 60 litres 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, la perte de chaleur et la consommation d'énergie sont réduites au minimum. Le bac est très facile à utiliser et dispose d'un manomètre pratique.

Fonctionne avec du courant triphasé

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

Caractéristiques

Poids (en kg)	67
Référence constructeur	09398140
Capacité (en l)	60
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	9
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Basculante	Non
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 700 x 850
voltage	400V
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
avec un chiffon doux. De plus, cette marmite professionnelle est équipée de pieds robustes pour plus de stabilité. Elle fonctionne sur une alimentation triphasée. • Système de chauffage indirect par double paroi remplie d'eau • Casserole 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 • Poids net : 67 kg • Dimensions : L80 x P70 x H85cm • Capacité : 60L • 400V / 50Hz / 3Phase 9000W Ce produit est fourni sans fiche Note : Le produit montré sur l'image peut différer légèrement du modèle réel **Autres informations** • Dimensions (mm) : 800 x 700 x 850 • Volume (L) : 60 • Puissance (kW) : 9 • Poids (kg) : 67 • Alimentation : 400V • Matériau : Acier inoxydable	