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

Premium marmite - 160 L - indirecte - profondeur 90 cm - gaz

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 800 x 900 x 850
- Volume (L) : 160
- Puissance (kW) : 0.1
- Poids (kg) : 111.8
- Alimentation : 230V/Gaz
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Si vous avez une cuisine professionnelle de restauration où une grande capacité de cuisson est nécessaire tous les jours, cette marmite bouillante fonctionne au gaz et a une capacité de 160 litres. Vous pouvez y faire cuire, pocher et cuire au four divers ingrédients pour préparer de délicieux repas. Elle est idéale pour les liquides comme les soupes, les sauces ou les bouillons. Et pourquoi pas des ragoûts, des légumes et des plats de pommes de terre ?

Isolation supplémentaire

La marmite est dotée d'un système de chauffage indirect : une double paroi peut être remplie d'eau afin que les aliments ne brûlent pas ou ne surchauffent pas rapidement. Le couvercle à double paroi est également doté d'une isolation supplémentaire. En outre, le couvercle est équipé d'un mécanisme articulé et équilibré qui permet de l'ouvrir et de le fermer facilement. Il y a également une soupape de surpression qui garantit que la vapeur ne subit pas de surpression. Cette marmite est également équipée de brûleurs micro-perforés en acier inoxydable et d'une protection contre les flammes pour plus de sécurité. Grâce à la valve externe, vous pouvez également évacuer tout excès d'air pour diminuer la pression. Enfin, vous disposez d'un manomètre bien lisible.

Facile à nettoyer

Comme la marmite est entièrement fabriquée en acier inoxydable,

Caractéristiques

Poids (en kg)	111.8
Référence constructeur	09398641
Capacité (en l)	160
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	0.1
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm
Basculante	Non
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850
voltage	230V/Gaz
dimensions	800 x 900 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
elle est facile à nettoyer. Cette marmite à gaz est adaptée au GPL ou au gaz naturel. Le robinet de vidange vous permet de vider les plats liquides et de vider la marmite pour faciliter le nettoyage. Les surfaces en acier inoxydable se nettoient à l'aide d'un chiffon humide, d'eau chaude et d'un détergent doux. Après le nettoyage, séchez bien le tout avec un chiffon doux. Cette marmite professionnelle est équipée de pieds robustes pour une meilleure stabilité pendant l'utilisation. Caractéristiques • Cuvette ronde en acier inoxydable pour un nettoyage rapide • Isolation supplémentaire sur l'ensemble de la chaudière pour des coûts énergétiques minimaux • Brûleurs microperforés en acier inoxydable avec protection de la flamme pour une sécurité accrue • Système de chauffage indirect avec vapeur saturée jusqu'à 110°C • Soupape de sécurité pour éviter les surpressions • Manomètre bien lisible • Régulation de l'énergie à l'aide d'un bouton de commande • Equipé d'un robinet de vidange pour faciliter l'évacuation des aliments • Comprend une valve externe pour l'évacuation de l'air excédentaire • Inflammation piézoélectrique • Convient pour le GPL ou le gaz naturel • Construction durable • Conception hygiénique Caractéristiques du produit • Poids net : 111,8kg • Capacité nette : 150L • Dimensions de l'appareil : L80 x P90 x H85cm • Puissance totale du gaz : 22,0 kW • Injecteurs de gaz installés : G25 - gaz naturel • Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane) Remarque : le produit présenté sur l'image peut différer légèrement du modèle réel. **Autres informations** • Dimensions (mm) : 800 x 900 x 850	

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

Description	Caractéristiques
• Volume (L) : 160 • Puissance (kW) : 0.1 • Poids (kg) : 111.8 • Alimentation : 230V/Gaz • Matériau : Acier inoxydable	