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

Premium marmite - 265 L - indirecte - profondeur 90 cm - électrique

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 1000 x 900 x 850
- Volume (L) : 265
- Puissance (kW) : 27
- Poids (kg) : 130
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Dans les cuisines professionnelles où une grande capacité de cuisson est nécessaire, cette marmite de qualité supérieure s'adapte parfaitement. Dans cette casserole, vous pouvez cuire, pocher et cuire au four un large éventail d'aliments différents. Elle a été conçue pour rendre la cuisson plus efficace. Par exemple, il y a un grand robinet de vidange pour évacuer les plats liquides, ainsi que de grands boutons de commande et un manomètre facile à lire.

Système de chauffage indirect

Cette marmite fonctionne sur un courant électrique (400V). La double paroi intérieure peut être remplie d'eau et la source de chaleur est située directement sous la chaudière. Il s'agit donc d'un système de chauffage indirect très efficace. Le thermostat de sécurité protège contre un niveau d'eau trop bas afin que les plats ne brûlent pas rapidement. La marmite est donc parfaite pour les plats liquides ou les aliments que vous cuisez dans l'eau, comme le riz, les pommes de terre, la viande et les légumes. Grâce au matériau isolant supplémentaire, la perte de chaleur et la consommation d'énergie sont également réduites au minimum.

Facile à utiliser

Avec ses 130 kg, c'est un appareil de cuisson lourd, mais qui reste très facile à utiliser. Le couvercle à double couche est doté d'une grande poignée et d'un mécanisme d'ouverture avec contrepoids,

Caractéristiques

Poids (en kg)	130
Référence constructeur	09398648
Capacité (en l)	280
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	27
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Basculante	Non
Dimensions extérieures (en mm)	1000 x 900 x 850
voltage	400V
dimensions	1000 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
de sorte que l'ouverture et la fermeture se font en douceur. Le manomètre est placé sur le dessus de l'appareil, ce qui permet de lire clairement la pression. Le fait de pouvoir le nettoyer facilement est un élément important de la facilité d'utilisation. L'intérieur est rond et, grâce à l'acier inoxydable, la finition est partout lisse. Une casserole bouillante a également besoin d'un robinet de vidange pratique pour évacuer le liquide sans problème. Ce dispositif est non seulement utile pour évacuer l'eau de cuisson, mais il est également très pratique lors du nettoyage. Caractéristiques • Bouilloire ronde en acier inoxydable pour un nettoyage rapide • Isolation supplémentaire de l'ensemble de la chaudière pour des coûts d'énergie minimaux • 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 • Construction durable • Conception hygiénique Caractéristiques du produit • Poids net : 130 kg • Capacité nette : 250L • Dimensions de l'appareil : L100 x P90 x H85cm • Puissance électrique totale : 27,0 kW • Puissance : 400V / 50Hz / 3 Phase 27000W Ce produit est fourni sans fiche. Note : Le produit montré dans l'image peut différer légèrement du modèle réel. **Autres informations** • Dimensions (mm) : 1000 x 900 x 850 • Volume (L) : 265 • Puissance (kW) : 27 • Poids (kg) : 130	

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

Description	Caractéristiques
• Alimentation : 400V • Matériau : Acier inoxydable	