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

Premium bratt pan - 80 L - profondeur 90 cm - gaz

Maxima

Description

Cette robuste sauteuse est prête à affronter les grandes tâches de la cuisine. Avec sa capacité de 70 litres, vous pouvez facilement cuisiner les plats les plus savoureux en grandes quantités, ce qui la rend idéale pour une utilisation dans une cuisine de restauration professionnelle. Cette sauteuse fonctionne au gaz et est également inclinable, ce qui vous permet de retirer facilement le plat fini pour le servir ou même pour le nettoyer.

Équipée d'une isolation thermique

Travailler en toute sécurité dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration est essentiel. C'est pourquoi cette sauteuse professionnelle est équipée d'un système de sécurité qui coupe le gaz et le chauffage lorsque le couvercle est ouvert. Le thermostat de sécurité permet d'éviter toute surchauffe. La température peut être réglée entre 120 et 300°C. Pour limiter toute perte de chaleur et maintenir une faible consommation d'énergie, la sauteuse est équipée d'une isolation thermique. Le fond de la cuve intérieure est en acier inoxydable de 8 mm d'épaisseur pour éviter la corrosion, ce qui permet également de répartir la chaleur de manière uniforme.

Facile à nettoyer

Le nettoyage est un élément important de la facilité d'utilisation. Grâce à la conception intelligente et à l'utilisation de matériaux lisses, vous n'aurez jamais à vous en soucier. L'acier inoxydable est très facile à nettoyer, simplement à l'aide d'un chiffon. Les

Caractéristiques

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
coins sont arrondis afin qu'aucun résidu d'aliment ne puisse s'accumuler et, grâce au robinet d'eau pratique, vous aurez toujours de l'eau à portée de main pour le nettoyage. L'inclinaison de la casserole intérieure est également pratique lorsque vous devez nettoyer et sécher la poêle à frire. Caractéristiques • fond en acier inoxydable de 8 mm d'épaisseur • Le mécanisme du couvercle à charnière permet une ouverture et une fermeture faciles • Brûleurs en acier inoxydable avec protection de la flamme • Température réglable de 120 à 300°C • Thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe de la casserole • Allumage piézoélectrique et témoins de température sur le panneau avant • Équipé d'une électrovanne pour l'eau froide ou chaude Caractéristiques du produit • Poids net : 133 kg • Capacité nette : 70 litres • Dimensions de la surface de cuisson : L70 x P53cm • Dimensions de l'appareil : L80 x P90 x H85m • Puissance totale du gaz : 20,0 kW • Injecteurs de gaz installés : G25 - gaz naturel • Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)	