

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Premium bratt pan - 205 L - profondeur 90 cm - gaz

Maxima



Description	Caractéristiques
<p>Cette robuste marmite est prête à affronter les grandes tâches de la cuisine. Avec sa capacité de 205 litres, vous pouvez facilement cuisiner les plats les plus savoureux en grandes quantités. Elle est donc idéale pour une utilisation dans une cuisine 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 le nettoyer.</p> <p>Équipée d'une isolation thermique</p> <p>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 les pertes de chaleur et maintenir la consommation d'énergie à un niveau bas, la sauteuse est équipée d'une isolation thermique. Le fond de la casserole intérieure est en acier inoxydable d'une épaisseur de 8 mm pour éviter la corrosion, ce qui garantit également une répartition uniforme de la chaleur.</p> <p>Facile à nettoyer</p> <p>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</p>	<p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>coins sont arrondis pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires et, grâce au robinet d'eau pratique, vous avez toujours de l'eau à portée de main pour le nettoyage. L'inclinaison du bac intérieur est également très pratique pour nettoyer et sécher la poêle à frire.</p> <p>Caractéristiques</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>Caractéristiques du produit</p> <ul style="list-style-type: none">• Poids net : 255,5 kg• Capacité nette : 165L• Dimensions de la surface de cuisson : L132,5 x P53cm• Dimensions de l'appareil : L160 x P90 x H85cm• Puissance totale du gaz : 44,0 kW• Injecteurs de gaz installés : G25 - gaz naturel• Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane) <p>Remarque : le produit illustré peut différer légèrement du modèle réel</p>	