

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 - électrique - 400V****Maxima**

Description	Caractéristiques
<p>Cette robuste sauteuse est prête à affronter les grandes tâches de la cuisine. Avec sa capacité de 80 litres, vous pouvez facilement cuisiner les plats les plus savoureux en grandes quantités. Elle est donc idéale pour une utilisation dans une cuisine de restauration professionnelle. Cette sauteuse est électrique et inclinable, ce qui vous permet de retirer facilement le plat fini pour le servir ou même pour le nettoyer.</p> <p>Équipée d'une isolation thermique</p> <p>Il est essentiel de travailler en toute sécurité dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. 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 homogène.</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 coins sont arrondis pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires et, grâce au robinet d'eau pratique, vous aurez toujours de l'eau à portée de main pour le nettoyage. L'inclinaison</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>de la casserole intérieure 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• Température réglable de 120 à 300°C• Thermostat de sécurité pour éviter que la poêle ne surchauffe• 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 : 137,1 kg• Capacité nette : 70 litres• Dimensions de la surface de cuisson : L70 x P53cm• Dimensions de l'appareil : L80 x P90 x H85cm• Puissance électrique totale : 9,0 kW• Puissance : 400V / 50Hz / 3 Phase 9000W <p>Ce produit est fourni sans prise.</p>	