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

Marmite basculante - 120 L - Indirect - gaz

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 1353 x 1050 x 1007
- Volume (L) : 120
- Puissance (kW) : 0.35
- Poids (kg) : 235
- Alimentation : 230V/Gaz
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Lorsque vous avez besoin d'une grande capacité, vous pouvez compter sur cette marmite à gaz de qualité supérieure. Avec une capacité de 120 litres, vous pouvez rapidement cuisiner, cuire ou pocher de grandes quantités d'aliments.

Système de chauffage indirect

Cette marmite possède une double paroi, dont l'intérieur est rempli d'eau. Par conséquent, elle n'est pas chauffée directement au fond, mais de manière plus homogène sur toute la paroi. Le risque de brûlure est donc très faible. C'est ce qu'on appelle un système de chauffage indirect. Il est parfait pour la préparation d'aliments liquides, comme les soupes, les sauces, les bouillons et les crèmes. Grâce au matériau isolant supplémentaire dont est faite la marmite, la perte de chaleur et la consommation d'énergie sont réduites au minimum. En outre, un thermostat de sécurité protège également contre un niveau d'eau trop bas afin que les plats ne brûlent pas trop vite. Un manomètre pratique est placé sur le dessus de la chaudière pour lire la pression plus facilement.

Convivialité

La fonction la plus pratique de cette marmite à gaz est qu'elle peut être inclinée. L'inclinaison permet d'ajouter plus facilement les ingrédients, de les mélanger correctement ou de verser le contenu. Un large bec verseur est également prévu à cet effet, et le basculement est entièrement automatisé via le panneau de

Caractéristiques

Poids (en kg)	235
Référence constructeur	09398702
Capacité (en l)	120
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	0.35
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Basculante	Oui
Dimensions extérieures (en mm)	1353 x 1050 x 1007
voltage	230V/Gaz
dimensions	1353 x 1050 x 1007

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
commande. Le couvercle d'une casserole est généralement assez grand et lourd, mais grâce au mécanisme de poids de cette casserole, vous pouvez l'ouvrir et le fermer sans effort, ce qui rend cette casserole très conviviale. Et comme l'acier inoxydable a été utilisé partout et que la chaudière est ronde à l'intérieur, elle est également facile à nettoyer. Enfin, elle est également équipée de roulettes pour faciliter son déplacement en cas de besoin. Caractéristiques • Système de chauffage indirect avec saturation de la vapeur jusqu'à 110°C • Brûleurs microperforés en acier inoxydable avec protection de la flamme pour plus de sécurité • Soupape de sécurité pour éviter la surpression de la vapeur. • Electrovanne et robinet pivotant chromé pour le remplissage en eau chaude ou froide • Equipé d'un robinet de vidange pour faciliter l'écoulement des aliments • Contient une valve externe pour évacuer l'air excédentaire • Allumage piézoélectrique • Construction très durable • Conception hygiénique Caractéristiques du produit • Poids net : 235 kg • Capacité nette : 100L • Dimensions de l'appareil : L135,3 x P105 x H120,7cm • 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) : 1353 x 1050 x 1007 • Volume (L) : 120 • Puissance (kW) : 0.35 • Poids (kg) : 235 • Alimentation : 230V/Gaz • Matériau : Acier inoxydable	