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

Marmite - 260 L - direct - gaz

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 1000 x 1100 x 850
- Volume (L) : 260
- Puissance (kW) : 0.1
- Poids (kg) : 139
- Alimentation : 230V/Gaz
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Dans les cuisines professionnelles où une grande capacité de cuisson est nécessaire, cette marmite de qualité supérieure s'intègre parfaitement. Dans cette casserole ronde, vous pouvez faire cuire, pocher et cuire au four une grande variété d'aliments. Il a été conçu spécialement pour rendre la cuisine plus efficace. Par exemple, il y a une grande valve de drainage pour évacuer les plats liquides, ainsi que de grands boutons de commande et un manomètre facile à lire.

Système de chauffage direct

Cette marmite fonctionne au gaz et possède des papillons qui sont contrôlés électroniquement, tout comme le système d'allumage. Les brûleurs micro-perforés sont fabriqués en acier inoxydable et sont équipés d'une protection contre les flammes. La casserole a une seule paroi avec la source de chaleur directement sous la chaudière, ce qui signifie qu'elle offre un système de chauffage direct. Il est donc idéal pour les aliments que l'on fait cuire dans l'eau, comme les légumes, les pommes de terre, le riz, les saucisses et la viande. Le thermostat de sécurité protège contre les faibles niveaux d'eau afin que les plats ne brûlent pas rapidement. Grâce au matériau isolant supplémentaire, les pertes de chaleur et la consommation d'énergie sont également réduites au minimum.

Facile à utiliser

Caractéristiques

Poids (en kg)	139
Référence constructeur	09398720
Capacité (en l)	280
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	0.1
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Basculante	Non
Dimensions extérieures (en mm)	1000 x 1100 x 850
voltage	230V/Gaz
dimensions	1000 x 1100 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
Avec ses 139 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 pour que l'ouverture et la fermeture se fassent en douceur. 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 lisse partout. 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 • Avec une isolation supplémentaire sur l'ensemble de la chaudière pour des coûts énergétiques minimaux • Brûleurs microperforés en acier inoxydable avec protection de la flamme pour une sécurité accrue • Système de chauffage direct • Régulation de l'énergie à l'aide du bouton de commande • Équipé d'un robinet de vidange pour faciliter l'évacuation des aliments • Inflammation piézoélectrique • Convient pour le GPL ou le gaz naturel • Construction durable • Conception hygiénique Spécifications du produit • Poids net : 139 kg • Capacité nette : 250L • Dimensions de l'appareil : L100 x D110 x H85cm • Puissance totale du gaz : 33,0 kW • Injecteurs de gaz installés : G25 - gaz naturel • Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - LPG (propane / butane) Remarque : le produit présenté sur l'image peut différer légèrement du modèle réel **Autres informations** • Dimensions (mm) : 1000 x 1100 x 850 • Volume (L) : 260 • Puissance (kW) : 0.1	

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

Description	Caractéristiques
• Poids (kg) : 139 • Alimentation : 230V/Gaz • Matériau : Acier inoxydable	