Cod: 13908

Casseruola alta con 4 colapasta in acciaio inox, Ø 35 cm, 20,2 L, per induzione



Descrizione

Perché acquistarlo

La casseruola alta con 4 colapasta in acciaio inox aiuta a gestire bolliture e preparazioni che richiedono un recipiente alto. Una scelta utile per predisporre la dotazione necessaria alla propria attività e coordinare le operazioni con il tipo di servizio richiesto.

Punti di forza

- **Contenimento della preparazione:** La forma alta aiuta a raccogliere ingredienti e liquidi, utile per organizzare fondi, bolliture e altre preparazioni compatibili con il recipiente.
- **Capacità da 20,2 L:** La capacità indicata per questa variante aiuta a pianificare le quantità e il rifornimento, scegliendo una dotazione proporzionata al lavoro della cucina o al servizio.
- **Compatibile con l'induzione:** La compatibilità con l'induzione è indicata per questa variante e consente di integrarla nella relativa linea di cottura, verificando il diametro utile del piano.

Scheda tecnica

- **Ingombro prodotto:** 35x35x21h cm
- **Peso netto unitario:** 6,5 kg
- **Diametro:** 35 cm
- **Capacità:** 20,2 L
- **Caratteristiche costruttive e funzionali:** Linea professionale in acciaio inox AISI 304, compatibili con tutti i tipi di cucina compresa quella ad induzione. Maniglie in filo d acciaio ultraresistenti fino a 500Kg. Completamente satinate internamente ed esternamente. Fondo a sandwich inox-alluminio-inox ideale per una perfetta conduzione e uniformità di calore.
- **Peso lordo del collo per quantità minima:** 7,28 kg
- **Ingombro collo per quantità minima:** 49,5x39x25h cm
- **Quantità minima consigliata:** 1 unità
- **Multiplo di vendita consigliato:** 1 unità

Dimensioni

Diametro	350 mm
Dimensioni esterne	350x350x210 mm
Dimensioni imballo	495x390x250 mm

Scheda tecnica

Capacità	20,2 Lt
Peso con imballo	7.28 kg
Peso netto	6.500 kg