Bacalao: 13908

Cacerola alta con 4 coladores de acero inoxidable, Ø 35 cm, 20,2 L, apta para inducción



Descripción

Por qué comprarlo

La cacerola alta con 4 coladores de acero inoxidable facilita la gestión de cocciones y preparaciones que requieren un recipiente alto. Una opción útil para disponer del equipamiento necesario para tu negocio y adaptar las operaciones al tipo de servicio que se ofrece.

Puntos fuertes

- **Capacidad de contención:** Su forma alta permite recoger ingredientes y líquidos, lo que resulta útil para preparar caldos, hervir alimentos y otras elaboraciones compatibles con el recipiente.
- **Capacidad de 20,2 L:** La capacidad indicada para este modelo ayuda a planificar las cantidades y el reabastecimiento, eligiendo un equipamiento proporcional al trabajo de la cocina o al servicio.
- **Compatible con la inducción:** Esta variante es compatible con la inducción, lo que permite integrarla en la correspondiente línea de cocción, comprobando el diámetro útil de la placa.

Ficha técnica

- **Dimensiones del producto:** 35 x 35 x 21 (altura) cm
- **Peso neto unitario:** 6,5 kg
- **Diámetro:** 35 cm
- **Capacidad:** 20,2 L
- **Características constructivas y funcionales:** Línea profesional de acero inoxidable AISI 304, compatible con todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción. Asas de alambre de acero ultrarresistentes hasta 500 kg. Acabado satinado tanto en el interior como en el exterior. Fondo tipo sándwich de acero inoxidable-aluminio-acero inoxidable, ideal para una conducción perfecta y una distribución uniforme del calor.
- **Peso bruto del paquete para la cantidad mínima:** 7,28 kg
- **Dimensiones del paquete para la cantidad mínima:** 49,5 x 39 x 25 (alto) cm
- **Cantidad mínima recomendada:** 1 unidad
- **Múltiplo de venta recomendado:** 1 unidad

Dimensiones

Diámetro	350 mm
Dimensiones del embalaje	495x390x250 mm
Dimensiones exteriores	350x350x210 mm

Ficha técnica

Capacidad	20,2 Lt
Peso con embalaje	7.28 kg
Peso neto	6.500 kg