Bacalao: 14050

Cacerola abombada de acero inoxidable, Ø 20 cm, 2,2 L, apta para inducción



Descripción

Por qué comprarlo

La cacerola abombada de acero inoxidable ayuda a completar el equipamiento de cocina. Una opción útil para disponer del equipamiento necesario para tu actividad y adaptar las operaciones al tipo de servicio que se requiera.

Puntos fuertes

- **Acabado del fondo:** La superficie del recipiente resulta útil para colocar los ingredientes y gestionar los procesos de cocción y mezcla, de acuerdo con la forma y el material del modelo.
- **Capacidad de 2,2 l:** La capacidad indicada para esta variante ayuda a planificar las cantidades y el reabastecimiento, eligiendo un equipamiento proporcionado 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 línea de cocción correspondiente, comprobando el diámetro útil de la placa.

Ficha técnica

- **Dimensiones del producto:** 20 x 20 x 7,5 h cm
- **Peso neto unitario:** 0,86 kg
- **Diámetro:** 20 cm
- **Capacidad:** 2,2 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 por dentro como por fuera. 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:** 0,97 kg
- **Dimensiones del paquete para la cantidad mínima:** 29 x 23 x 10,5 h cm
- **Cantidad mínima recomendada:** 1 unidad
- **Múltiplo de venta recomendado:** 1 unidad

Dimensiones

Diámetro	200 mm
Dimensiones del embalaje	290x230x105 mm
Dimensiones exteriores	200x200x75 mm

Ficha técnica

Capacidad	2,2 Lt
Peso con embalaje	0.97 kg
Peso neto	0.860 kg