Morue: 13908

Casserole haute avec 4 passoires en acier inoxydable, Ø 35 cm, 20,2 L, compatible induction



Description

Pourquoi l'acheter ?

La cocotte haute avec 4 passoires en acier inoxydable facilite la cuisson et les préparations nécessitant un récipient profond. Un choix judicieux pour constituer l'équipement nécessaire à votre activité et adapter vos opérations au type de service requis.

Points forts

- **Contenance :** la forme haute permet de contenir les ingrédients et les liquides, ce qui est utile pour préparer des fonds, des cuissons à l'eau bouillante et d'autres préparations adaptées à ce récipient.
- **Capacité de 20,2 L :** la capacité indiquée pour ce modèle permet de planifier les quantités et le réapprovisionnement, en choisissant un équipement adapté au volume de travail de la cuisine ou au service.
- **Compatible avec l'induction :** la compatibilité avec l'induction est indiquée pour ce modèle et permet de l'intégrer à la ligne de cuisson correspondante, en vérifiant le diamètre utile de la plaque.

Fiche technique

- **Dimensions du produit :** 35 x 35 x 21 h cm
- **Poids net unitaire :** 6,5 kg
- **Diamètre :** 35 cm
- **Capacité :** 20,2 L
- **Caractéristiques de construction et de fonctionnement :** Gamme professionnelle en acier inoxydable AISI 304, compatible avec tous les types de cuisinières, y compris celles à induction. Poignées en fil d'acier ultra-résistantes pouvant supporter jusqu'à 500 kg. Entièrement satiné à l'intérieur comme à l'extérieur. Fond sandwich acier inoxydable-aluminium-acier inoxydable, idéal pour une conduction parfaite et une répartition homogène de la chaleur.
- **Poids brut du colis pour quantité minimale :** 7,28 kg
- **Encombrement du colis pour la quantité minimale :** 49,5 x 39 x 25 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Diamètre	350 mm
Dimensions de l'emballage	495x390x250 mm
Dimensions extérieures	350x350x210 mm

Fiche technique

Capacité	20,2 Lt
Poids avec emballage	7.28 kg
Poids net	6.500 kg