Morue: 14275

Passoire en acier inoxydable avec socle, Ø 30 cm



Description

Pourquoi l'acheter ?

La passoire en acier inoxydable avec socle permet d'égoutter les aliments après leur lavage ou leur cuisson. Un choix utile pour se doter du matériel nécessaire à son activité et adapter les opérations au type de service requis.

Points forts

- **Séparation des liquides :** les ouvertures permettent l'écoulement du liquide conformément à l'usage prévu, tout en conservant les aliments dans le récipient d'égouttage.
- **Préparation coordonnée :** il offre un support dédié à la phase d'égouttage et permet de préparer les aliments avant l'assaisonnement ou les étapes de transformation suivantes.
- **Fabrication en acier inoxydable :** ce matériau s'intègre parfaitement dans l'équipement professionnel de cuisine et de service et permet un entretien facile avec des produits et des procédures adaptés.

Fiche technique

- **Dimensions du produit :** 30 x 30 x 13,5 h cm
- **Poids net unitaire :** 1,3 kg
- **Diamètre :** 30 cm
- **Poids brut du colis pour quantité minimale :** 1,47 kg
- **Encombrement du colis pour quantité minimale :** 33 x 33 x 16,5 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Diamètre	300 mm
Dimensions de l'emballage	330x330x165 mm
Dimensions extérieures	300x300x135 mm

Fiche technique

Poids avec emballage	1.47 kg
Poids net	1.300 kg