Bacalhau: 14051

Panela abaulada em aço inoxidável, Ø 24 cm, 3,5 L, para fogão de indução



Descrição

Por que o comprar

A panela de aço inoxidável com fundo abaulado ajuda a completar o equipamento de cozinha. Uma escolha útil para preparar o equipamento necessário para a sua atividade e coordenar as operações com o tipo de serviço solicitado.

Pontos fortes

- **Acabamentos no fundo:** A superfície do recipiente é útil para dispor os ingredientes e gerir os processos de cozedura e mistura, de forma compatível com a forma e o material do modelo.
- **Capacidade de 3,5 L:** A capacidade indicada para esta variante ajuda a planear as quantidades e o reabastecimento, escolhendo um equipamento proporcional ao trabalho da cozinha ou ao serviço.
- **Compatível com indução:** A compatibilidade com indução é indicada para esta variante e permite integrá-la na respetiva linha de cozedura, verificando o diâmetro útil da placa.

Ficha técnica

- **Dimensões do produto:** 24x24x8,5h cm
- **Peso líquido unitário:** 1,24 kg
- **Diâmetro:** 24 cm
- **Capacidade:** 3,5 L
- **Características construtivas e funcionais:** Linha profissional em aço inoxidável AISI 304, compatível com todos os tipos de fogão, incluindo os de indução. Pegas em fio de aço ultrarresistentes até 500 kg. Acabamento totalmente acetinado no interior e no exterior. Fundo em sanduíche de aço inoxidável-alumínio-aço inoxidável, ideal para uma condução perfeita e uniformidade do calor.
- **Peso bruto da embalagem para quantidade mínima:** 1,39 kg
- **Dimensões da embalagem para quantidade mínima:** 34,5 x 27 x 11,5 h cm
- **Quantidade mínima recomendada:** 1 unidade
- **Múltiplo de venda recomendado:** 1 unidade

Dimensões

Diâmetro	240 mm
Dimensões da embalagem	345x270x115 mm
Dimensões exteriores	240x240x85 mm

Ficha técnica

Capacidade	3,5 Lt
Peso com embalagem	1.39 kg
Peso líquido	1.240 kg