

Marmite inox triple fond, brillante, 30×28cm/20L

OZTI · Réf. 0220.03028.20



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Capacité	20L
Caractéristique	triple fond
Finition	finition brillante
Poids	12.5 kg
Dimensions	Dimensions: 30x28cm
Volume	20 L
Pertes thermiques	environ 6 °C / heure

DESCRIPTION

Marmite à triple fond (excellente répartition de chaleur, idéale pour les sauces et préparations délicates), finition brillante. Côté équipement, on retrouve : dimensions 30x28cm, capacité 20L, triple fond, finition brillante. Idéal pour : Restauration, cuissons délicates exigeant une chaleur très homogène. Conseil d'utilisation : Le triple fond limite fortement les risques de brûlure des préparations. Ce conteneur isotherme de 20 litres vous permettra de transporter vos préparations chaudes ou froides sans risques de débordements. En effet, ce produit est équipé d'un joint en silicone pour l'étanchéité et de 4 fermetures hermétiques . Cette marmite possède également des parois doublées qui vous garantissent une bonne isolation et limite la perte de température : environ 6°C par heure. Grâce à la présence de 2 poignées latérales , d'une poignée centrale sur le couvercle et d'une grande anse , le transport et le transfert alimentaire se fera sans difficulté. On note aussi : Acier au chrome-nickel 18/10, brossé Doubles parois pour une bonne isolation Couvercle avec 4 fermetures clipsables et joint en silicone 1 poignée de transport, 1 poignée rabattable latérale Valve de ventilation Empilable