

Marmite - 420 L - indirecte - gaz



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9398711

Description brève du produit :

Cette marmite de qualité supérieure fonctionne au gaz et a une capacité de 420 litres. Elle est idéale pour préparer de grandes quantités de plats. Grâce à son couvercle à double paroi, l'isolation de la marmite réduit les pertes de chaleur et d'énergie, ce qui la rend très économe en énergie. Elle est également très conviviale et facile à nettoyer.

Description du produit :

Dans les cuisines professionnelles où une grande capacité de cuisson est nécessaire, cette marmite de qualité supérieure s'intègre parfaitement. Dans cette marmite ronde, vous pouvez cuire, pocher et cuire au four une grande variété d'aliments. Elle a été conçue spécifiquement pour rendre la cuisson plus efficace. Par exemple, il y a un grand robinet de vidange pour évacuer les plats liquides, ainsi que de grands boutons de commande et un manomètre facile à lire.

Système de chauffage indirect

Cette marmite fonctionne au gaz et possède des vannes d'étranglement qui sont contrôlées électroniquement, tout comme le système d'allumage. Les brûleurs micro-perforés sont en acier inoxydable et sont équipés d'une protection contre les flammes. La double paroi intérieure est remplie d'eau et la source de chaleur est située directement sous la chaudière. Il s'agit donc d'un système de chauffage indirect. Le thermostat de sécurité protège contre les faibles niveaux d'eau afin que les plats ne brûlent pas rapidement. La marmite est donc parfaite pour les plats liquides ou les aliments que vous cuisez dans l'eau, comme le riz, les pommes de terre, la viande et les légumes. Grâce au matériau isolant supplémentaire, la perte de chaleur et la consommation d'énergie sont également réduites au minimum.

Facile à utiliser

Avec ses 405 kg, c'est un appareil de cuisson lourd, mais qui reste très facile à utiliser. Il est doté d'une grande poignée et d'un mécanisme d'ouverture avec contrepoids, de sorte que l'ouverture et la fermeture se font en douceur. Le manomètre est placé sur le dessus de l'appareil, ce qui permet de lire clairement la pression. Le fait de pouvoir le nettoyer facilement est un élément important de la facilité d'utilisation. L'intérieur est rond et, grâce à l'acier inoxydable, la finition est partout lisse. Une casserole bouillante a également besoin d'un robinet de vidange pratique pour évacuer le liquide sans problème. Ce dispositif est non seulement utile pour évacuer l'eau de cuisson, mais il est également très pratique lors du nettoyage.

Caractéristiques

- Bouilloire ronde en acier inoxydable pour un nettoyage rapide
- Isolation supplémentaire sur l'ensemble de la chaudière pour des coûts énergétiques minimaux
- Brûleurs microperforés en acier inoxydable avec protection de la flamme pour une sécurité accrue
- Système de chauffage indirect avec vapeur saturée jusqu'à 110°C
- Soupape de sécurité pour éviter les surpressions
- Manomètre bien lisible
- Régulation de l'énergie à l'aide d'un bouton de commande
- Equipé d'un robinet de vidange pour faciliter l'évacuation des aliments
- Comprend une valve externe pour l'évacuation de l'air excédentaire

- Inflammation piézoélectrique
- Convient pour le GPL ou le gaz naturel
- Construction durable
- Conception hygiénique

Caractéristiques du produit

- Poids net : 405 kg
- Capacité nette : 420L
- Dimensions de l'appareil : L110 x P137 x H102cm
- Puissance totale du gaz : 45,0 kW
- Injecteurs de gaz installés : G25 - gaz naturel
- Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Remarque : le produit représenté sur l'image peut différer légèrement du modèle réel

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an