

Marmite basculante - 550 L - Indirect - gaz



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9398704

Description brève du produit :

Cette marmite professionnelle de 550 litres de Maxima fonctionne au gaz et est indispensable dans la cuisine professionnelle. Elle vous permet de préparer facilement les soupes, bouillons, sauces et crèmes les plus savoureux. Avec cette version inclinable en particulier, vous vous facilitez encore plus la tâche.

Description du produit :

Avec une capacité de 550 litres, vous pouvez rapidement cuire, cuire au four ou pocher de grandes quantités d'aliments.

Système de chauffage indirect

Cette marmite est dotée d'une double paroi, dont l'intérieur est rempli d'eau. Par conséquent, elle n'est pas chauffée directement au fond, mais de manière plus uniforme sur toute la paroi. Le risque de brûlure est donc très faible. C'est ce que l'on appelle un système de chauffage indirect. Ce système est parfait pour la préparation d'aliments liquides, comme les soupes, les sauces, les bouillons et les crèmes. Grâce au matériau isolant supplémentaire dont est faite la marmite, la perte de chaleur et la consommation d'énergie sont réduites au minimum. En outre, un thermostat de sécurité protège également contre un niveau d'eau trop bas, afin que les plats ne brûlent pas trop rapidement. Un manomètre pratique est placé sur le dessus de la marmite pour lire la pression plus facilement.

Convivialité

La fonction la plus pratique de cette marmite à gaz est son inclinaison. L'inclinaison permet d'ajouter plus facilement des ingrédients, de les mélanger correctement ou de verser le contenu. Un large bec verseur est également prévu à cet effet et l'inclinaison est entièrement automatisée via le panneau de commande. Le couvercle d'une marmite est généralement assez grand et lourd, mais grâce au mécanisme de poids de celle-ci, vous pouvez l'ouvrir et le fermer sans effort, ce qui rend cette marmite très conviviale. Et comme l'acier inoxydable a été utilisé partout et que la chaudière est ronde à l'intérieur, elle est également facile à nettoyer. Enfin, elle est également équipée de roulettes pour faciliter les déplacements en cas de besoin.

Caractéristiques

- Système de chauffage indirect avec saturation de la vapeur jusqu'à 110°C
- Brûleurs microperforés en acier inoxydable avec protection de la flamme pour plus de sécurité
- Soupape de sécurité empêchant la surpression de la vapeur
- Électrovanne et robinet pivotant chromé pour le remplissage en eau chaude ou froide
- Équipé d'un robinet de vidange pour faciliter l'évacuation des aliments
- Contient une soupape externe pour évacuer l'air excédentaire
- Allumage piézo
- Construction très durable
- Conception hygiénique

Caractéristiques du produit

- Poids net : 440,1 kg

- Capacité nette : 500L
- Dimensions de l'appareil : L192,8 x P165 x H108,7cm
- Puissance totale du gaz : 56,0 kW
- Injecteurs de gaz installés : G25 - gaz naturel
- Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (propane / butane)

Remarque : le produit illustré peut différer légèrement du modèle réel

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an