

Premium bratt pan - 100 L - profondeur 90 cm - gaz



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9398666

Description brève du produit :

La poêle à braser premium 100L, équipée d'un plateau basculant, est très adaptée à un usage professionnel. Elle est idéale pour faire mijoter des aliments ou préparer des sauces.

Description du produit :

Sauteuse Premium 100L - Gaz

Cette sauteuse basculante robuste a une capacité de 100 litres. La sauteuse est multifonctionnelle, vous pouvez facilement cuire, rôtir, mijoter et cuisiner avec elle. Il suffit de chauffer la sauteuse et de placer les aliments dans la cuve intérieure sans soudure. Lorsque les aliments sont prêts, utilisez la molette située à l'avant pour incliner le plat intérieur vers vous. De cette façon, vous pouvez très facilement retirer les aliments ou, lorsque vous les faites cuire, les égoutter. La finition en acier inoxydable de la rôtissoire et les coins arrondis rendent la sauteuse à gaz facile à nettoyer.

Caractéristiques de la sauteuse à gaz

- fond en acier inoxydable de 8 mm d'épaisseur pour une grande résistance à la corrosion
- Le couvercle à double paroi augmente l'isolation et le mécanisme à charnière permet une ouverture et une fermeture faciles
- Brûleurs en acier inoxydable avec protection de la flamme pour une combustion optimale
- Température réglable de 120 °C à 300 °C
- Thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe de la casserole
- Allumage piézoélectrique et témoins de température sur le panneau avant
- Les brûleurs s'éteignent automatiquement lorsque la sauteuse est inclinée
- Démarrage automatique des brûleurs par micro-interrupteur lorsque la casserole est de nouveau inclinée vers l'arrière
- L'isolation thermique garantit un rayonnement thermique limité et une faible consommation d'énergie
- La vidange du brattoir est simplifiée par le plateau basculant
- Equipé d'une électrovanne pour l'eau froide ou chaude
- Robinet d'eau pour remplir ou rincer le bac intérieur
- Pieds robustes en acier inoxydable pour une meilleure stabilité

Caractéristiques du produit

- Poids net : 135,9 kg
- Capacité nette : 90 L.
- Dimensions de la surface de cuisson : L900 x D530 mm
- Dimensions de l'appareil : L1000 x P900 x H850 mm
- Puissance totale du gaz : 24,0 kW

Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel
Injecteurs de gaz : G30 - GPL (Propane / Butane)

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an