

FICHA TÉCNICA

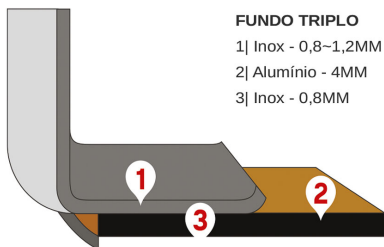
Referência 0430660060

Designação CAÇAROLA ALTA C/T 100LT 60x37CM

CAÇAROLA PROFISSIONAL ALTA

PROFESSIONAL CASSEROLE

CASSEROLE PROFESSIONNELLE



FUNDO TRIPLO

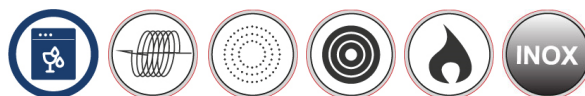
1| Inox - 0,8-1,2MM


2| Alumínio - 4MM

3| Inox - 0,8MM

Linha / Modelo

PROFISSIONAL INOX



| Referência | Medidas (cm) | Capacidade | Esp. Corpo | Fundo | Tampa | Cor | Pack | EAN |
|------------|--------------|------------|------------|-------|-----------|-----|--------|--|
| 0430660060 | Ø60x37 | 100L | 0,8~1,2MM | 6MM | 0,8~1,2MM | - | 01/002 |  5604328151236 |

ANOTAÇÕES

Especialmente concebida para cozinhas profissionais.
Fabricada em aço inoxidável de elevada espessura, distribui o calor de maneira mais uniforme, evita que a comida queime, mantém a temperatura dos alimentos durante mais tempo e é mais durável.
Com fundo triplo, cozinha mais rápido, uma vez que o calor se espalha de maneira mais rápida e uniforme; é económica, pois o tempo de cozimento é menor.
Com pegas ergonómicas em inox, resistentes ao calor, com fixação avançada com rebites.
Com tampa com rebordo para verter de forma fácil e sem salpicos.

NOTES

Specially designed for professional kitchens. Made of thick stainless steel, it distributes heat more evenly, prevents food from burning, maintains food temperature for longer and is more durable.
With a triple bottom, it cooks faster, as the heat spreads faster and more evenly; it is economical, as the cooking time is shorter.
With ergonomic stainless steel handles, heat resistant, with advanced fastening with rivets.
With rimmed lid for easy, splash-free pouring.

REMARQUES

Spécialement conçu pour les cuisines professionnelles.
Fabriqué en acier inoxydable épais, il distribue la chaleur plus uniformément, empêche les aliments de brûler, maintient la température des aliments plus longtemps et est plus durable.
Avec un triple fond, il cuit plus rapidement, car la chaleur se propage plus rapidement et plus uniformément; il est économique, car le temps de cuisson est plus court.
Avec des poignées ergonomiques en acier inoxydable, résistantes à la chaleur, avec une fixation avancée avec des rivets.
Avec couvercle à rebord pour un versement facile et sans éclaboussures.



CERTIFICADO PARA USO ALIMENTAR

Este produto cumpre com o Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contato com alimentos.

COZINHA E PASTELARIA
CAÇAROLAS E PANELAS
CAÇAROLAS

KITCHEN & BAKING
CASSEROLES AND STOCK POTS
CASSEROLES

CUISINE ET PÂTISSERIE
CASSEROLES ET FAITOUTS
CASSEROLES