

**Matériau(x) :**

inox

**Dimensions :**

Ø 450mm H. 225 mm

**Description :**



Faitout  
Sans couvercle

GAMME EXCELLENCE : La référence des chefs exigeants. Corps inox épais. Fond sandwich inox/alu/inox. Montures froides brevetées pour le confort de travail. / Montures "froides" pour préhension sans risque de brûlure / 1) Corps acier inoxydable spécial compatible tous feux. 2) Fond diffuseur aluminium "sandwich" à mémoire de forme pour une planéité parfaite des fonds. 3) Fond recouvert d'un disque en acier inoxydable magnétique spécial cuisson par induction. 4) Bord renforcé "verse-franc". 5) Montures soudées étanches en acier inoxydable. 6) Montures "froides" en tube inox pour éviter la diffusion de chaleur sur les zones de préhension. 7) Certification NF et NSF; respect des normes d'hygiène. ! Les ustensiles en diamètre 450 et 500 mm ne sont pas équipés de fond inox magnétique mais d'un fond diffuseur aluminium très épais dressé utilisable tous feux sauf induction.

Contenance: 36 Lt

## LOGISTIQUES

Poids net (kg) :	9,45	Pièces par paquet :	1	
Poids Brut(kg):	9,58	Paquets par carton :	1	
Dimensions (cm)	Hauteur	Largeur	Longueur	Volume (dm3)
	23	49	58	
Gencod :	3109616930453	Pays d'origine:	FRANCE	
Code douane :	7323930090			