

## FICHE TECHNIQUE

### FAITOUT INOX (COUVERCLE VENDU SEPARÉMENT)

#### CARACTERISTIQUES :

Référence	Diamètre (cm)	Hauteur (cm)	Contenance (litre)	Poids (kg)
344420	20	13	4	1,13
344424	24	14	6,75	2,46
63215	28	17,5	10	3,32
15472	32	18	14,4	4,38
37782	36	21,5	21,8	6,99
22356	40	24,5	30,7	7,33
53326	45	27,5	43,7	8,98



Matériau : inox 18/10 ASI 304 – contact alimentaire certifié

Conditionnement : à l'unité

Corps en acier inoxydable 18/10 offrant une excellente résistance à la corrosion aux acides et sels alimentaires, rigidifié par un bord extra épais renforcé permettant un versement parfait.

Le fond thermo diffuseur sandwich (inox-alu-inox), capsulé pour les cuisinières à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction.

Finition intérieure et extérieure satinée en inox 18/10 aisi 304, NSF certifié respect des normes d'hygiène. Les manches et poignées sont soudés en tube inox 18/10 hermétiques, anti chaleur et ergonomiques (les tubes inox évitent la diffusion de chaleur sur les zones de préhension).

Facile à nettoyer : fond à angle arrondis permettant un nettoyage parfait.



Fabricant/Marque : PRO INNOV'