COMPTOIR DE BRETAGNE
Z.A. La Teillais - Rue Jean-Marie DAVID - BP 94102 - 35741 PACE cedex
Tél : 02 99 85 21 00 – Fax : 02 99 85 21 13
Email : comptoir.de.bretagne@wanadoo.fr

FICHE TECHNIQUE

MARMITE TRAITEUR INOX (COUVERCLE VENDU SEPAREMENT)

CARACTERISTIQUES :

Référence	Diamètre (cm)	Hauteur (cm)	Contenance (litre)	Poids (kg)
344624	24	24	10,5	2,06
63214	28	28	17,20	4,38
8859	32	32	25,70	5,98
344636	36	36	37	7,76
22357	40	40	50	9,52
344645	45	45	68,30	9,96
344650	50	50	98	14,60

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'