

## FICHE TECHNIQUE

### FAITOUT INOX (COUVERCLE VENDU SEPAREMENT)

#### CARACTERISTIQUES :

Référence	Diamètre (cm)	Hauteur (cm)	Contenance (litre)	Poids (kg)
344420	20	13	4	1,13
344424	24	14	6,75	2,46
<b>63215</b>	<b>28</b>	<b>17,5</b>	<b>10</b>	<b>3,32</b>
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'