

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Marmite basse inox**

Codes Bobet :

6371 : Diam. 240 mm

8397 : Diam. 280 mm

6372 : Diam. 320 mm

6593 : Diam. 360 mm

8430 : Diam. 400 mm

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

Braisière cylindrique ou bassine à blanchir sans couvercle

- Corps en acier inoxydable spécial compatible tous feux dont induction.
- Fond diffuseur aluminium "sandwich" à mémoire de forme pour une planéité parfaite des fonds.
- Fond recouvert d'un disque en acier inoxydable magnétique spécial cuisson par induction.
- Bord renforcé "verse-franc".
- Montures soudées étanches en acier inoxydable.
- Montures "froides" en tube inox pour éviter la diffusion de chaleur sur les zones de préhension.
- Couvercle inox vendu séparément

AVANTAGES :

- Cuisson :
 - * Maîtrise de l'uniformité de cuisson
 - * Utilisation sur tous feux
 - * Très bonne transmission avec toutes les sources directes (gaz, plaques électriques, halogène, vitrocéramique)
- Hygiène :
 - * Facilité de nettoyage : absence d'angles et de recoins (certifiée NF et NSF)
 - * Facilité de mise en place de l'HACCP
 - * Pas de risque d'accumulation et de développement microbien : montures étanches
- Ergonomie :
 - * Facilité de préhension et de tenue des montures
 - * Confort et précision de travail : queues avec position du pouce, montures "froides"
- Résistance :
 - * Tenue parfaite des soudures (accessoires et fonds) dans le temps
 - * Rigidité des zones exposées aux chocs (ex: bord "verse-franc")

NORMES :

Marque NF :

La marque NF est un signe de reconnaissance de qualité attribué à des produits par l'AFNOR et qui prouve leur conformité à des normes (françaises ou européennes) et le cas échéant à d'autres spécifications techniques complémentaires répertoriées dans un référentiel.

La marque NF Hygiène Alimentaire est une garantie pour l'acheteur d'acquiescer des matériels conformes aux

exigences réglementaires.

NSF : Le NSF, laboratoire de tests, classe les produits selon leur facilité de nettoyage et de désinfection et donne des agréments pour le matériel contact alimentaire.

UTILISATION / ENTRETIEN :

- L'inox est facile à nettoyer et à garder propre. Un séchage rapide préviendra les taches d'eau.

| Hauteur (mm) | Epaisseur (mm) | Diamètre (mm) | Capacité (litres) | Code Bobet |
|-------------------------|---------------------------|--------------------------|------------------------------|-----------------------|
| 160 | 6 | 240 | 7 | 6371 |
| 185 | 6 | 280 | 11 | 8397 |
| 215 | 6 | 320 | 17 | 6372 |
| 240 | 7 | 360 | 24 | 6593 |
| 270 | 7 | 400 | 34 | 8430 |

