

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Marmite haute inox**

Codes Bobet :

21192 : Diam. 240 mm

21193 : Diam. 280 mm

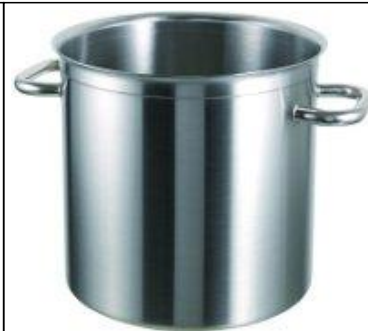
21194 : Diam. 320 mm

21195 : Diam. 360 mm

21196 : Diam. 400 mm

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

Marmite haute traiteur sans couvercle.

- La marmite est l'ustensile de cuisson idéal pour porter à ébullition de grande quantité de liquide, réaliser des potages, pot au feu ou autres plats uniques.
- 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.

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'acquérir 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)	Diamètre (mm)	Capacité (litres)	Poids (Kg)	Code Bobet
240	240	10.8	2.16 kg	21192
280	280	17.2	2.99 kg	21193
320	320	25	3.72 kg	21194
360	360	36	5.69 kg	21195
400	400	50	6.81 kg	21196

