



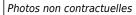
FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

<u>Désignation</u>: 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





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 : abscence 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, classifie 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
	•			



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Codes BOBET: 6371, 8397, 6372, 6593, 8430

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.

