

## FICHA TÉCNICA

# Olla Recta Sin Tapa INOX-PRO Acero inoxidable 40 cm

Artículo: **P218.040**

Diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional



electric  
Apto para cocinas eléctricas



gas  
Apto para cocinas de gas



induction  
Aptos para cocinas de inducción



vitro  
Apto para cocinas vitrocerámicas



Certificación americana NSF



Catering y Eventos



Colectividades



Hotelería



Mercaurantes



Parques Temáticos



Restauración



Restauración Organizada

### CARACTERÍSTICAS

<b>Material:</b>	Acero inoxidable	<b>Color:</b>	Acero	<b>Ancho:</b>	42
<b>Largo:</b>	58	<b>Altura:</b>	40 cm	<b>Diámetro:</b>	40 cm
<b>Capacidad:</b>	50 Lts	<b>Grosor:</b>	1	<b>EAN 13:</b>	8421661218405
<b>UPC:</b>	671080730745	<b>Código arancelario:</b>	7323930090		

### EMBALAJE

<b>Ancho caja:</b>	42	<b>Ancho caja:</b>	58
<b>Alto caja:</b>	38.5	<b>Peso bruto caja:</b>	8 Kg

### DETALLES



Ctra. de Castanyet, 132  
17430 - Santa Coloma de Farners  
Girona - Spain

Ollas diseñadas para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional. Cuerpo en acero inoxidable 18/10. Segura: asas soldadas por aportación de materiales. Sólida y robusta: asas de varilla matizada en inox ultrasensibles, 500 kg. Eficiente: tapas diseñadas para el ahorro de energía. Garantía: control de todos los procesos de fabricación. Calidad: pulido satinado interior y exterior uniforme en todos los modelos. Radios interiores diseñados para una limpieza fácil y rápida. Inducción: fondo sandwich (inox - alu - inox). Control: soldadura artesanal e inspección en cada unidad.

