

# La référence des Chefs exigeants



MONTURES "FROIDES"  
POUR PRÉHENSION SANS  
RISQUE DE BRÛLURE

Bord renforcé dit "verse-franc".

Corps acier inoxydable spécial.

Montures "froides" soudées étanches  
en acier inoxydable.

Fond diffuseur aluminium "sandwich" à  
mémoire de forme pour une planéité parfaite.



Tous feux.  
Couvercle vendu séparément.



## MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	240	10,8	694324	
280	280	17,2	694328	
320	320	25	694332	
360	360	36	694336	
400	400	50	694340	

Ces marmites ne bénéficient pas des labels NF et NSF du fait de la pose du robinet

## MARMITE TRAITEUR Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	240	10,8	694024	
280	280	17,2	694028	
320	320	25	694032	
360	360	36	694036	
400	400	50	694040	
450	450	72 <sup>(1)</sup>	694045	
500	500	98 <sup>(1)</sup>	694050	

(1) Les ustensiles en diamètre 450 et 500 mm ne sont pas équipés de fond inox magnétique mais d'un fond diffuseur aluminium très épais dressé utilisable tous feux **sauf** induction.



## POÊLE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	35	0,8	675020	
240	40	1,4	675024	
280	45	2,2	675028	



## SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	65	1,8	676020	
240	80	3	676024	
280	90	4,7	676028	

