

PENTOLA INOX 2 MANICI cm. 24x24

PENTOLA IN ACCIAIO INOX CON DUE MANICI diametro cm.24 altezza cm.24 capacità 10,9 litri.
Adatta per cottura ad induzione.



vedi prodotto online

CODICE: **05332056520**

MARCA: **PIAZZA**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Specifiche tecniche e caratteristiche

Dati tecnici

Tipologia: pentola professionale inox con 2 manici

Diametro: 24 cm

Altezza: 24 cm

Capacità: 10,9 litri

Materiale: acciaio inox AISI 304

Compatibilità: induzione e altre fonti di calore

Struttura e materiali

Corpo in acciaio inox AISI 304: resistente alla corrosione e adatto all'uso alimentare professionale.

Fondo termodiffusore ad alto spessore: distribuisce il calore in modo uniforme e migliora l'efficienza in cottura.

Inserto in alluminio nel fondo: ottimizza la conducibilità termica.

Maniglie ergonomiche brevettate: progettate per garantire una presa più sicura e stabile.

Saldature ad alta tenacità: maggiore resistenza durante utilizzi continuativi.

Lucidatura professionale: facilita pulizia e manutenzione quotidiana.

Funzionamento

Distribuzione uniforme del calore: riduce differenze di temperatura durante la cottura.

Compatibile con induzione di ultima generazione: utilizzabile su diverse tipologie di piano cottura.

Resistenza agli shock termici: mantiene stabilità anche con utilizzo intensivo.

Maniglie con cavità anticalore: migliorano sicurezza e comfort operativo.

Capacità elevata: adatta alla preparazione di grandi quantità in un unico ciclo.

Applicazioni e utilizzo

Indicata per ristoranti, gastronomie, mense e cucine professionali che necessitano di una pentola resistente per preparazioni quotidiane su volumi medio-alti.

Adatta per:

SOLUZIONI FOODSERVICE

bolliture e cotture prolungate;
preparazione di brodi, salse e minestre;
gestione di grandi quantità di ingredienti.

Il fondo termodiffusore permette una cottura più stabile e uniforme, riducendo il rischio di surriscaldamenti localizzati e migliorando il controllo durante la preparazione.

Rispetto a pentole con fondi più sottili:

mantiene meglio la temperatura;
migliora l'efficienza energetica;
offre maggiore stabilità nelle lavorazioni continue.

Sintesi operativa

Pentola professionale progettata per utilizzo intensivo in cucina.
Ideale per attività che necessitano di robustezza, uniformità di cottura e compatibilità con piani a induzione moderni.