

## DATA SHEET



# Lid INOX-PRO Stainless steel 20 cm

Article: **P209.020**

Specially designed to achieve the best performance in the professional cooking



Bars and Cafés



Catering and Events



Institutions



Cruises



Hotels



Grocerants



Theme Parks



Restaurants



Restaurant Chains

### FEATURES

|                  |                 |                  |              |                   |            |
|------------------|-----------------|------------------|--------------|-------------------|------------|
| <b>Material:</b> | Stainless steel | <b>Color:</b>    | Steel        | <b>Width:</b>     | 20         |
| <b>Length:</b>   | 20              | <b>Diameter:</b> | 20 cm        | <b>Thickness:</b> | 0.7        |
| <b>EAN 13:</b>   | 8421661209205   | <b>UPC:</b>      | 671080956114 | <b>HSC:</b>       | 7323930090 |

### PACKAGING

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| <b>Case gross weight:</b> | 0,8 Kg |
|---------------------------|--------|

### DETAILS

Tapas diseñadas para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional. Cuerpo en acero inoxidable 18/10. Segura: asas soldadas por aportación de materiales. Solida y robusta: asas de varilla matizada en inox ultraresistentes, 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.