



CALDERO CONICO

Características Principales

- **Geometría Cónica Eficiente:** Su diseño de paredes inclinadas y base ligeramente más estrecha ensancha la superficie superior, facilitando un acceso cómodo para el removido de ingredientes, optimizando las reducciones de líquidos y agilizando el flujo de trabajo del chef.
- **Asas Laterales de Alta Resistencia:** Equipado con dos asas ergonómicas de acero inoxidable sólidamente remachadas o soldadas al cuerpo del caldero. Su estructura extendida proporciona un agarre seguro, equilibrado y firme, reduciendo el esfuerzo físico al transportar contenidos pesados o calientes.
- **Base Reforzada Estructurada:** Cuenta con un anillo inferior de soporte que estabiliza el caldero sobre hornillas comerciales, distribuyendo el calor de manera uniforme y previniendo deformaciones estructurales causadas por el uso continuo a altas temperaturas.
- **Construcción en Acero Inoxidable Premium:** Fabricado con metales de primera calidad europea que garantizan una resistencia excepcional a impactos, abolladuras y corrosión. Al ser un material completamente neutro, no altera las propiedades organolépticas (sabor u olor) de los alimentos.
- **Acabado Pulido Espejo y Sanitario:** Su superficie exterior de alto brillo e interior satinado minimiza notablemente la porosidad del material. Esto evita que los residuos orgánicos se adhieran con facilidad, asegurando una desinfección profunda y rápida según las normativas sanitarias vigentes.

REF	Medidas	Lts	EAN
81530	31x13	6.0	5601949815301
81535	35x17	11.0	5601949815356
81540	43x17	18.0	5601949815400
81545	46x20	25.0	5601949815455
81550	51x21	32.0	5601949815509