

Sartén Trimetal Profesional

Professional Trimetal Frying pan

Interior INOX 18/10 (AISI 304)
Máxima seguridad alimentaria, fácil limpieza e higiene garantizada.

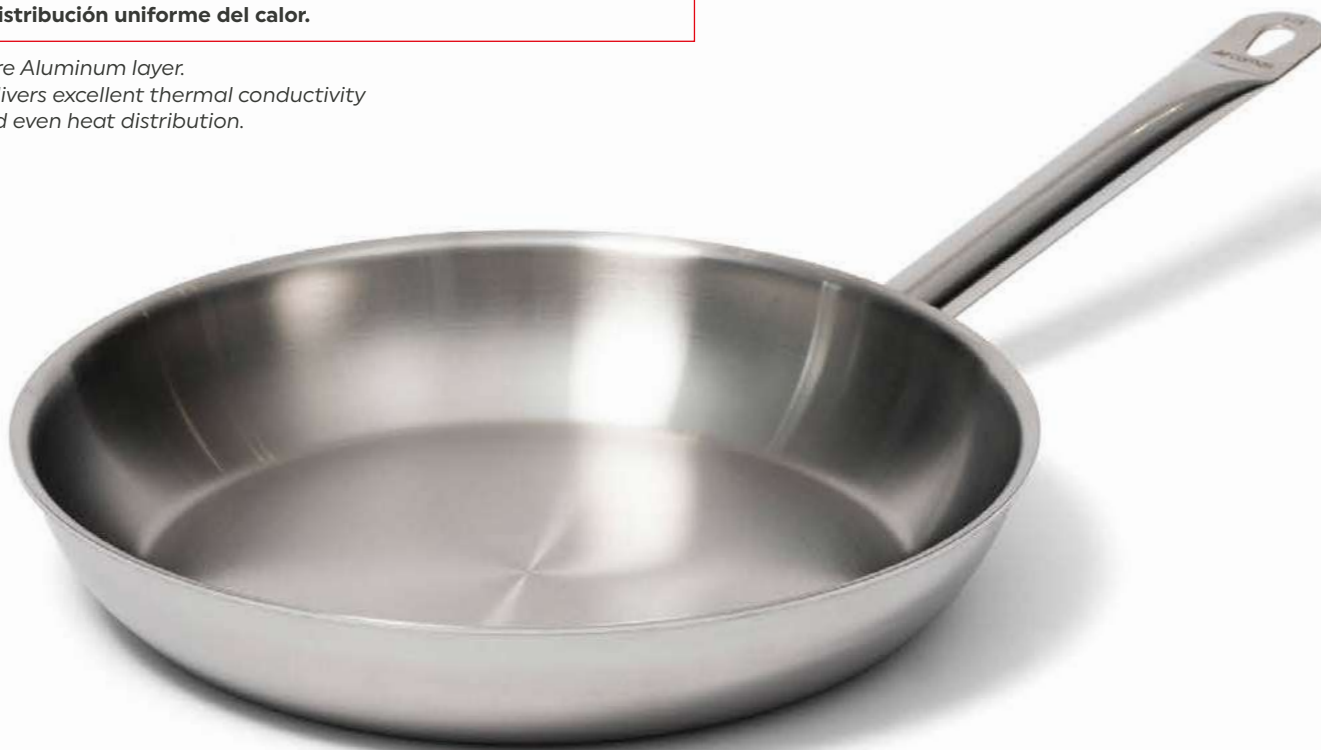
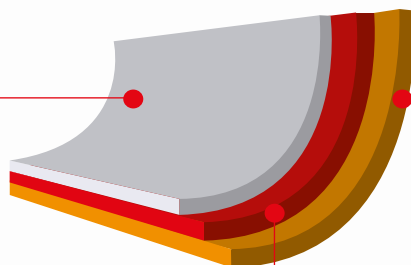
Interior S.S. 318/10 (AISI 304)
Ensures food safety, easy cleaning, and maximum hygiene.

Capa intermedia de aluminio.
Excelente conductividad térmica y distribución uniforme del calor.

Core Aluminum layer.
Delivers excellent thermal conductivity and even heat distribution.

Exterior INOX 18/0 (AISI 430)
Alta durabilidad y compatibilidad con cocinas de inducción.

Exterior S.S. (AISI 430)
Exceptional durability and induction compatibility.



- **Reparto homogéneo del calor:** Fabricación en una sola pieza que permite una cocción uniforme en fondo y paredes.

Uniform heat distribution: One-piece design allows for consistent heating across the base and sides.

- **Calentamiento rápido y eficaz:** Ahorra tiempo y energía en cada preparación.

Fast and efficient heating: Saves energy and reduces cooking time.

- **Apta para uso profesional:** Rendimiento fiable en cocinas de alto rendimiento y uso cotidiano.

Suitable for professional use: Reliable performance for demanding kitchens and everyday cooking.



ARENAL

Sartén inox TRIMETAL

3-ply multi-layer frying pan

Poêle multicouche 3 plis

Padella multistrato a 3 strati

Mehrschichtige 3-lagige bratpfanne

REF.	Ø(mm)	E(mm)	€	UE / MOQ
12183	200	2,5	26,61	1-0-6 / 1
12184	240	2,5	32,18	1-0-6 / 1
12185	280	2,5	39,62	1-0-6 / 1
12186	320	2,5	52,83	1-0-4 / 1
12187	360	2,5	69,30	1-0-4 / 1