Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452



Elektrische Suppenterrine 10 Liter h220202

Professionelle elektrische Suppenterrine aus Edelstahl mit 10 Litern Inhalt. Ideal zum Warmhalten von Suppen und Saucen mit regelbarem Thermostat.

Die **professionelle elektrische Suppenterrine** ist eine thermische Lösung, die entwickelt wurde, um die organoleptische Integrität von im Voraus zubereiteten Suppen, Eintöpfen und Saucen zu bewahren und einen Service bei der idealen Temperatur zu gewährleisten. Dieses Gerät ist in Gastronomiebereichen unverzichtbar, in denen der Einsatz von Gaskochfeldern begrenzt oder nicht möglich ist. Dank des **kompakten Designs** wird der Platzbedarf auf den Arbeitsflächen reduziert, während der integrierte **transparente Polycarbonatdeckel** es dem Personal ermöglicht, den Füllstand ständig zu überwachen, ohne dass Wärme verloren geht. Die Konstruktion ist auf maximale Hygiene ausgelegt und verfügt über einen herausnehmbaren Innenbehälter, der eine gründliche Reinigung erleichtert.

Technische Eigenschaften

- **Fassungsvermögen:** 10 Liter
- **Innenmaterial:** Herausnehmbarer Edelstahltopf mit hoher Widerstandsfähigkeit
- **Temperaturregelung:** Regelbarer Thermostat von 57°C bis 84°C
- **Elektrische Leistung:** 0,45 kW
- **Stromversorgung:** 230V
- **Komponenten:** Transparenter Polycarbonatdeckel
- **Außenmaße:** 33 x 22 x 38 cm (LxPxH)

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Garantie** 1 Jahr
- **Kapazität** 10 lt
- **Leistung** 0.45 kW