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



Gastronomie-Kochtopf 320 mm h41853

Professioneller Suppentopf aus Edelstahl AISI 304 mit 22,1 Litern Fassungsvermögen. Abmessungen 320x275 mm, hocheffizienter Boden, induktionsgeeignet.

Hochleistungs-Kochtopf, konzipiert für den intensiven Einsatz in Profiküchen von Restaurants, Hotels und Beherbergungsbetrieben. Gefertigt aus **Edelstahl AISI 304**, kombiniert dieses Gerät mechanische Robustheit mit hohen Hygienestandards und garantiert eine überlegene Widerstandsfähigkeit gegen Stöße, Kratzer und Korrosion. Die Struktur ist für das **Kochen von Suppen und flüssigen Zubereitungen** optimiert und ermöglicht eine effiziente Ressourcennutzung durch die Möglichkeit, mit geringen Wassermengen zu kochen.

Der Korpus des Topfes mit einer Stärke zwischen 0,60 und 0,80 mm wird durch einen **Thermoboden mit einer Stärke von 4-5 mm** ergänzt. Diese Konfiguration gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Bodenfläche, vermeidet lokale Überhitzungspunkte und verbessert die Energieeffizienz auf jeder Wärmequelle. Die **hitzebeständigen Griffe** sind für einen sicheren Halt während der Handhabung konzipiert.

Technische Eigenschaften

- **Typologie:** Professioneller Suppentopf
- **Volumenkapazität:** 22,1 Liter
- **Material:** Edelstahl AISI 304
- **Kochfeld-Kompatibilität:** Induktion, Gas, Glaskeramik, Elektro
- **Abmessungen:** L 320 x T 320 x H 275 mm
- **Korpusstärke:** 0,60 - 0,80 mm
- **Bodenstärke:** 4 - 5 mm
- **Griffe:** Wärmeisolierend und hitzebeständig
- **Wartung:** Spülmaschinenfest in gewerblichen Spülmaschinen

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Material** Edelstahl
- **Kapazität** 22,1 lt
- **Höhe** 27,5 cm
- **Durchmesser** 32 cm

Gastronomie-Kochtopf 320 mm h41853





