



Hotpot für 4 Töpfe für Restaurant h41880

Bain-Marie-Hotpot. Temperatur von 0 °C bis +95 °C. Abmessungen (mm): 505 x 480 x 320 h.

Hotpot für Restaurants und Catering, ideal zum gleichzeitigen Warmhalten verschiedener Gerichte im Wasserbad. Das Produkt besteht aus 4 Töpfen à 3,5 Litern, deren Temperatur mit den Drehknöpfen am Boden separat eingestellt werden kann. Der Temperaturbereich beträgt 0 °C bis +95 °C. Der vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Hot Pot hat eine Leistung von 600 Watt und entspricht den Hygiene- und Sicherheitsstandards. Abmessungen (mm): 505 x 480 x 320 h.

Technische Eigenschaften:

- Material: Edelstahl AISI 304
- 4 Töpfe à 3,5 Liter
- Gesamtkapazität: 14 Liter
- CE-Kennzeichnung
- Erreichte Temperatur: von 0 °C bis +95 °C
- Temperatur separat einstellbar

INFORMATIONEN

- **Höhe in mm** 320.0000
- **Breite in mm** 505.0000
- **Tiefe in mm** 480.0000
- **Eigenschaften/Stärken** mit Rolltopdeckel

