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



Kochtopf 280 mm für Restaurantküchen h41850

Profi-Fleischtopf aus Edelstahl AISI 304, Fassungsvermögen 11 Liter, Ø 280 mm. Hocheffizienter Boden, induktionsgeeignet.

Kochtopf für den **professionellen Einsatz**, speziell entwickelt für die Anforderungen von Großküchen, Restaurants und Hotels. Seine Form ist für das **Garen von Fleisch** optimiert und gewährleistet eine stabile Wärmeregulierung für Zubereitungen, die Präzision und Konstanz erfordern.

Aus **Edelstahl AISI 304** gefertigt, verfügt der Topf über eine glatte Oberfläche und eine stoß- und kratzfeste Struktur. Der extra dicke Boden sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und hohe Energieeffizienz, sodass mit geringen Wassermengen gearbeitet werden kann. Die **hitzebeständigen Griffe** bieten einen sicheren und praktischen Halt während der Handhabung im Service.

Technische Merkmale

- **Typ:** Spezieller Fleischtopf
- **Fassungsvermögen:** 11 Liter
- **Durchmesser:** 280 mm
- **Abmessungen:** B280 x T280 x H170 mm
- **Gehäusematerial:** Edelstahl AISI 304
- **Gehäusestärke:** 0,60 - 0,80 mm
- **Bodenstärke:** 4 - 5 mm
- **Herdkompatibilität:** Induktion, Gas, Glaskeramik, Elektro
- **Griffe:** Hitzebeständig
- **Wartung:** Spülmaschinenfest
- **Konformität:** CE- und TÜV-Normen

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Material** Edelstahl
- **Kapazität** 11 lt
- **Höhe** 17 cm
- **Durchmesser** 28 cm

Kochtopf 280 mm für Restaurantküchen h41850







ø 280 mm