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



Professioneller elektrischer Suppentopf h504_51

Professioneller elektrischer 10-Liter-Suppentopf für Catering und Buffets. Wasserbad-System (Bain-Marie) in schwarzer Ausführung, Ø360x400 mm, ideal für Saucen und Suppen.

Der **professionelle elektrische Suppentopf** ist ein spezielles Gerät für den HoReCa-Sektor, das entwickelt wurde, um den Service in der Gemeinschaftsgastronomie, bei Buffets und im Catering zu optimieren. Dank des **Wasserbad-Heizsystems (Bain-Marie)** ermöglicht das Gerät das Warmhalten von Flüssigkeiten wie Suppen, Cremesuppen und Saucen auf der idealen Serviertemperatur über längere Zeiträume. Diese indirekte Heizmethode ist entscheidend, um zu verhindern, dass die Speisen anbrennen oder organoleptische Veränderungen durch übermäßige oder lokalisierte Hitze erfahren.

Technische Eigenschaften

- **Kapazität:** 10 Liter
- **Elektrische Leistung:** 0,4 kW
- **Abmessungen:** Ø360 x H 400 mm
- **Farbe:** Schwarz
- **Versorgungsspannung:** 230 V
- **Gewicht:** 6 kg
- **Heizsystem:** Wasserbad (Bain-Marie)

Abbildung dient nur der Veranschaulichung

INFORMATIONEN

- **Kapazität** 10 lt
- **Leistung** 0,4 kW

Professioneller elektrischer Suppentopf h504_51









Professioneller elektrischer Suppentopf h504_51

Volumen: 10 lt
Leistung: 0,4 kW