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 Kochtopf für Restaurants h24229

Professioneller Kochtopf aus poliertem Edelstahl 18/10 mit 8 mm Boden, induktionsgeeignet. Erhältlich in verschiedenen Kapazitäten von 3 bis 25 Litern.

Dieser **Professioneller Kochtopf** ist ein unverzichtbares Werkzeug für Küchen im HoReCa-Sektor, entwickelt, um hohe Leistung und Langlebigkeit zu garantieren. Hergestellt aus **Edelstahl 18/10** mit hochglänzender Oberfläche, ist die Struktur durch einen **8 mm dicken Boden** für eine gleichmäßige Wärmeverteilung optimiert, was das Anbrennen von Speisen verhindert und eine konstante thermische Effizienz auf jeder Art von Kochfeld gewährleistet.

Technische Merkmale

- **Material:** Hochwertiger Edelstahl 18/10;
- **Oberfläche:** Außen- und Innenseite spiegelpoliert;
- **Boden:** Extra dicker Thermodiffusionsboden (8 mm);
- **Kompatibilität:** Geeignet für Gas, Elektro, Glaskeramik und **Induktion**;
- **Griffe:** Breit und verstärkt für einen sicheren und komfortablen Halt;
- **Verfügbare Varianten:**
  - Kapazität: 3 l - Innendurchmesser: 16 cm - Höhe: 16 cm - Bodendurchmesser: 14 cm
  - Kapazität: 6 l - Innendurchmesser: 20 cm - Höhe: 19,5 cm - Bodendurchmesser: 18 cm
  - Kapazität: 7 l - Innendurchmesser: 22 cm - Höhe: 20 cm - Bodendurchmesser: 20 cm
  - Kapazität: 10 l - Innendurchmesser: 24 cm - Höhe: 25 cm - Bodendurchmesser: 21,5 cm
  - Kapazität: 17 l - Innendurchmesser: 28 cm - Höhe: 28,5 cm - Bodendurchmesser: 25 cm
  - Kapazität: 25 l - Innendurchmesser: 32 cm - Höhe: 33 cm - Bodendurchmesser: 28,5 cm

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Material** Edelstahl
- **Garantie** 1 Jahr

Professioneller Kochtopf für Restaurants h24229

