Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Contile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452



Profi-Elektrische Suppenterrine 10 l h117109

Professionelle elektrische Suppenterrine 10 Liter aus Edelstahl oder schwarzer Emaille, 400W, Wasserbad-Heizsystem zur Warmhaltung von Flüssigkeiten.

Diese **professionelle elektrische Suppenterrine** ist für die Präsentation und den Service im HoReCa-Bereich wie Kantinen, Imbissstuben, Bistros und Catering-Betrieben konzipiert. Ihre Hauptfunktion ist die **Aufrechterhaltung der idealen Temperatur** von Suppen, Cremesuppen, Brühen oder Saucen, wodurch die sofortige Verfügbarkeit des Produkts gewährleistet und die **Vorbereitungszyklen in der Küche optimiert** werden.

Das Heizsystem nutzt die **Wasserbad-Methode** (Bain-Marie), eine Technologie, die eine gleichmäßige und sanfte Wärmeverteilung gewährleistet und verhindert, dass Flüssigkeiten am Boden anhaften oder organoleptische Veränderungen erfahren. Mit einem Fassungsvermögen von **10 Litern** und einer soliden, aber leichten Struktur (5,5 kg) lässt sich das Gerät problemlos auf jeder Servicetheke oder jedem Buffet platzieren.

Technische Merkmale

- **Kapazität:** 10 Liter
- **Heizsystem:** Wasserbad (Bain-Marie)
- **Verfügbare Ausführungen:** schwarz emailliert oder Edelstahl
- **Nennleistung:** 400 W
- **Stromversorgung:** 230V / 50-60 Hz / einphasig
- **Außenmaße:** 340 mm (B) x 340 mm (T) x 340 mm (H)
- **Nettogewicht:** 5,5 kg
- **Ausstattung:** EU-Standardstecker

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Kapazität** 10 lt
- **Leistung** 400 W

Profi-Elektrische Suppenterrine 10 l h117109





Profi-Elektrische Suppenterrine 10 l h117109

Volumen: 10 lt
Leistung: 400 W