



Hot Pot a 4 posti per ristorante h41880

Bagnomaria Hot Pot a 4 posti. Temperatura da 0 °C a +95 °C. Dimensioni (mm) 505 x 480 x 320h.

Hot Pot per sala ristorante e catering ideale per tenere in caldo a bagnomaria pietanze diverse contemporaneamente. Il prodotto è composto da 4 pentole da 3,5 litri ciascuna la cui temperatura può essere regolata separatamente con le manopole poste sulla base. L'intervallo di temperatura è compreso tra 0 °C e +95 °C. Realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, l'hot pot ha potenza 600 watt ed è conforme alle norme di igiene e sicurezza. Dimensioni (mm) 505 x 480 x 320h.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inox AISI 304
- 4 pentole da 3,5 litri ciascuna
- Capacità totale: 14 litri
- Marchio CE
- Temperatura raggiunta: da 0 °C e +95 °C
- Temperatura regolabile separatamente

INFORMAZIONI

- Altezza in millimetri 320.0000
- Larghezza in millimetri 505.0000
- Profondità in millimetri 480.0000
- Punti di forza Con coperchio roll top



HOLITY.COM

Hot Pot a 4 posti per ristorante h41880

Altezza in millimetri: 320 mm

Larghezza in millimetri: 505 mm

Profondità in millimetri: 480 mm

Punti di forza: Con coperchio roll top

