

Hosteleria 10.com







CS-L10 INOX

- Calentamiento por baño maría, impidiendo que los alimentos se quemen.
- Ideal para mantener calientes sopas, salsas y bebidas.
- El recipiente interior es de acero inoxidable y es extraíble para su limpieza.
- Exterior del modelo CS-L10 INOX en acero inoxidable.
 El modelo CS-L10 N acabado en esmalte de color negro.
- Tapa en acero inoxidable.
- Equipadas con patas antideslizantes.
- Voltaje: 230 V / 50Hz / 1.
- Potencia: 400 W.
- Disponen de termostato de trabajo para controlar la temperatura.
- Capacidad de la olla: 10 litros.
- Dimensiones: Ø 345 x 360 mm.
- Peso neto: 5 Kg.

OLLAS DE SOPA CALIENTE CS-L	
7660400	CS-L10 N acabado en negro - 230V / 50 Hz / 1
7660405	CS-L10 INOX acabado inox 230V / 50 Hz / 1