

SMART LINE

HOSTELERÍA10.com
 Las mejores marcas, ofertas y precios

INDUCTION


ESPAÑOL

FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 18/10 CON FONDO TRIPLE TERMODIFUSOR. IDEAL PARA USO PROFESIONAL E INTENSIVO EN PEQUEÑOS RESTAURANTES O PARA EL "FRONT COOKING".

ENGLISH

MADE OF 18/10 ST/STEEL WITH TRIPLE THERMO-DIFFUSIVE BOTTOM. IDEAL FOR PROFESSIONAL AND INTENSIVE USE IN SMALL RESTAURANTS OF FOR "FRONT COOKING".

FRANCAIS

FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE 18/10 AVEC TRIPLE FOND THERMO-DIFFUSEUR. IDÉAL POUR UTILISATION PROFESSIONNELLE ET INTENSIVE DANS DES PETITS RESTAURANTS OU POUR LE "FRONT COOKING".

DEUTSCH

HERGESTELLT AUS EDELSTAHL 18/10 MIT DREIFACHEN THERMODIFFUSORUNTERBODEN. IDEAL FÜR PROFESSIONELLEN UND INTENSIVEN GEBRAUCH IN KLEINEN RESTAURANTS ODER FÜR "FRONT COOKING".

260 Olla sin tapa / Stock pot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Kochtopf ohne Deckel

CLASS
INDUCTION


REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
260.020	20	20,0	6,20	42,55	1
260.024	24	24,0	10,00	56,45	1
260.028	28	28,0	16,50	83,10	1
260.032	32	32,0	24,00	117,55	1
260.035	35	35,0	33,60	145,70	1
260.040	40	40,0	50,00	172,95	1

261 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel

CLASS
INDUCTION


REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
261.020	20	8,0	2,50	36,60	1
261.024	24	9,5	4,30	42,55	1
261.028	28	11,0	6,70	57,85	1
261.032	32	12,5	10,00	80,15	1
261.035	35	14,0	13,60	105,35	1
261.040	40	15,5	19,50	125,05	1

262 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel

CLASS
INDUCTION


REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
262.016	16	11,0	2,10	33,80	1
262.020	20	13,0	4,00	39,00	1
262.024	24	14,0	6,30	44,80	1
262.028	28	17,5	10,20	61,00	1
262.032	32	19,0	15,20	84,70	1
262.035	35	21,0	20,20	115,00	1
262.040	40	25,0	31,40	141,45	1