



HOLITY.COM

Professioneller Glasvereiser für Cocktail h41607

Professioneller Glas Freezer für Bars. Gestell aus hochwertigem Methacrylat, für Lebensmittel zertifiziert. Abmessungen: h. 530 x 260 x 200 mm.

Der Glasvereiser ist ein unverzichtbares Produkt für Bars, Restaurants und Lokale, die perfekte Cocktails anbieten wollen.

Das Produkt kühlt das Glas in vertikaler Position, sodass der Boden eines Apéros gekühlt werden kann, ohne dass es verwässert wird.

Mit einem praktischen Knopfdruck können Sie den Strom regulieren und Glas nach verschiedenen Bedürfnissen abkühlen.

Das Produkt ermöglicht es, Pastille von Trockeneis Ø 5 cm x 2 cm dick zu produzieren, wodurch sich der Raucheffect in den Drinks entfalten kann und eine magische Atmosphäre entsteht.

Das Gestell besteht aus hochwertigem Methacrylat für Lebensmittel zertifiziert und ist mit 4 blauen Leds unten und 6 hellblauen Leds oben ausgestattet.

Für die ordnungsgemäße Verwendung dieses Produkts muss eine CO2-Flasche mit Saugschlauch für Lebensmittel verwendet werden.

Um die Funktion über längere Zeit zu erhalten, empfiehlt es sich, die CO2-Flasche (siehe Zubehör) zu verwenden.

Technische Daten:

- Glasvereiser
- kühlt das Glas in vertikaler Position
- Regelung des Stroms und Kühlung
- Pastille Trockeneis: Ø 5 cm x 2 cm dick
- hellblaue LEDs
-
- Ein- und Ausschaltswitch
-
- Kupplungskopf zum Anschluss des Schlauches an den gespeicherten CO2-Flasche
- Elektrische Anspeisung: 220V
- Nach der Richtlinie 2066/42/EG genehmigt und zertifiziert

Zubehör:

- Flasche 14 L (10 Kg) CO2 für Lebensmittel

* Die Abbildung dient nur zur Info.

INFORMATIONEN

- **Höhe in mm** 530.0000
- **Breite in mm** 260.0000
- **Tiefe in mm** 200.0000
- **Struktur** metracrilato