



Edelstahltisch für die Zubereitung von Crêpes h418_99

Edelstahltisch für die Zubereitung von Crêpes. Wagen mit zwei Platten mit 400 mm Durchmesser ausgestattet.

Edelstahltheke für die Zubereitung von Crêpes, ideal für Bars, Eisdielen und Joghurtsbars. Zweitüriger Wagen mit eingebauter gekühlter Spritzwand, geeignet für 9 GN 1/6 Behälter. Die Crêpes-Station umfasst zwei Platten mit 400 mm Durchmesser und unabhängiger Zündung.

Technische Merkmale:

- Material: rostfreier Stahl
- Mit 2 Platten für Crêpes Ø400 mm
- Mit 2 Türen
- Mit schrägem Glas-Kühlsteg - für 9 x GN 1/6 Behälter (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kühlvitrintemperatur: -2 °C bis +8 °C; digitaler Thermostat; automatische Abtaufunktion; Kältemittel: R 290
- Creperie-Temperatur: 50° C bis 300° C
- Anschluss Kühlvitrine: 0,38 kW, 240 Volt / 1 L / 50 Hz
- Creperie-Anschluss: 6,0 kW, 400 Volt / 3 L / 50 Hz
- Abmessungen: B.1210 x T.700 x H.1330 mm
- Material entspricht den europäischen Lebensmittelnormen
- CE-Konformität (internationales TÜV-Zertifikat)
- Hergestellt unter Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien
- Inklusive Holzspatel

Wichtig: wird ohne Anschlussmaterial geliefert - muss von einem Techniker angeschlossen werden

WICHTIG: Entfernen Sie zuerst die Transportschrauben! Nicht entfernte Transportschrauben können das Gerät beschädigen

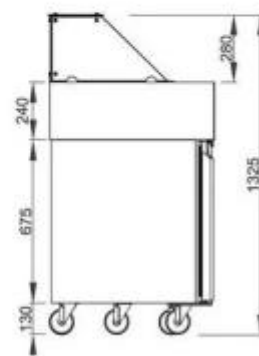
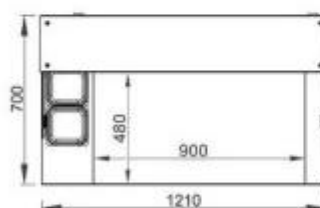
**Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- Höhe in mm 1330.0000
- Länge in mm 1210.0000
- Tiefe in mm 700.0000

HOLITY.COM

Edelstahltisch für die Zubereitung von Crepes h418_99



HOLITY.COM

HOLITY.COM