

## Ohřívá a chladí jídla 2 v 1



## NOVINKA na trhu v ČR!!!



- Pro prezentaci teplého a studeného jídla
- Ideální pro šbuffetů snídan v hotelech, kavárnách, cateringové společnosti, výstavní stanice atd.
- Úšetří náklady na pořízení drahých gastro zařízení, jelikož jde o unikátní kombinaci ohřívání a chlazení
- Nahrazuje chafingy s pastami a patronami, chladicí vitríny
- Složením několika modulů k sobě získáte plochu dle potřeby
- Servisovací teploty od chlazení +4°/ +6°C (včetně teploty +20°C) do ohřevu +65°C
- S termoelektrickým modulem, bez chladicí kapaliny nebo chladicího kompresoru
- Tichý křivotnému prostředí, není hluk
- Bez nárokování na servis
- 24 V DC / 6 A
- Pro použití: 120V-240V/50-60 Hz
- Spotřeba: 0,2 KW
- Rozměry: šířka 360 x délka 560 x výška 88 mm (odpovídající 1/1 GN)
- Váha: 8 kg

*English :*

- For a short time presentation of hot or cold food
- Transportable and ready for use
- Ideal for breakfast buffets in hotels, coffee shops, for hot or cold dinner in the meeting
- Also for catering and party-service as like as snack products in bakeries, gasoline stations, coffee-shops, etc.
- Save money with the unique combination of a hot plate with a cold plate
- Surface temperature +4°/ +6°C (ambient temperature +20°C), also for keeping warm by operating a switch to +65°C
- With thermoelectrical modules, without cooling liquids or cooling compressor, therefore environmental-friendly and noiseless
- Maintenance-free
- 24 V DC / 6 A ; for use with voltage 120V-240V/50-60 Hz.inclusive a special power-supply
- Dimensions: W 360 x D 560 x H 88 mm for 1/1 GN-plates
- Weight: 8 kg,

Osobní prezentaci výrobku Vám rádi poskytneme po předchozí domluvě na tel.774612190 (Ing. Věra Štefláková).