

Steamer do hot dogów WB1001



- ▶ Pojemność:
 - ✓ do 100 parówek
 - ✓ do 15 bułek
- ▶ Delikatne podgrzewanie bułek i parówek z wykorzystaniem pary wodnej
- ▶ Półka górna:
 - ✓ 1 poziom blaszany z rusztem
- ▶ Półka dolna:
 - ✓ 2 blachy perforowane
- ▶ Atrakcyjny design:
 - ✓ Typowo amerykański wygląd
 - ✓ Ze szklanym frontem po stronie klienta

Opis

Podgrzewacz do hot dogów podgrzewa i utrzymuje ciepło do 100 parówek i do 15 bułek do hot dogów. Szklany front po stronie klienta i atrakcyjny design zapraszają młodych i starszych na typowo amerykańską przekąskę.

Cechy

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: do 15 bułek na hot dogi
do 100 parówek na hot dogi
- Przewidywany termin wysyłki z magazynu Salzkotten około tygodnia: 42 / 2024
- Ważna wskazówka: -
- Czas nagrzewania: ok. 45 min. (w przypadku napełnienia wodą o temperaturze 60 °C | 9,2 l)
- Sterowanie: Pokrętło
- Regulacja temperatury: Termostaticznie
Bezstopniowo
- Włącznik/wyłącznik: Tak
- Pojemność zbiornika na wodę: od 4,4 l do 9,2 l
- Zakres temperatury: 25 °C do 100 °C
- Wymiary półki górnej: szer. 300 x gł. 300 mm
- Wymiary półki dolnej: szer. 160 x gł. 205 mm
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło
- Wyświetlacz cyfrowy: Nie

▶ Dalej na następnej stronie

Steamer do hot dogów WB1001

- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza: Tak
- Termostat bezpieczeństwa: Nie
- Klasa ochrony: 1
- Stopień ochrony: IPX0
- Lampka kontrolna: uzupełnianie wody
Wł./wyt.
- właściwości: -
- W zestawie: 1 wkład blaszany z rusztem kratkowym
2 blachy perforowane
- Moc przyłączeniowa: 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 405 x gł. 435 x wys. 505 mm
- waga: 10,6 kg

