**EmK** 











## Produktbeschreibung

Entdecken Sie die exklusive Heiße Spitze III Elektro - Sonderedition Goldrausch, perfekt abgestimmt auf die Anforderungen von Weihnachtsmarktständen und Gastronomiebetrieben. Dieser Durchlauferhitzer ist Ihre Geheimwaffe, um Glühwein und Punsch in höchster Qualität zu servieren. Die edle Gold-Optik der seitlichen Abdeckung verleiht Ihrem Stand eine königliche Note. Für noch mehr Glamour bieten wir eine Option für echte Vergoldung gegen Aufpreis. Die Zapfhähne sind bereits prunkvoll vergoldet und setzen somit stilvolle Akzente. Der Korpus besticht durch eine Perlmutt-Lackierung, die Blicke auf sich zieht. Schwingungsdämpfende Spezial-Füße sorgen für stabilen Halt und ruhigen Betrieb. Eine schützende Acryl-Platte bewahrt die Oberseite vor Verschmutzung und Kratzern. Unser Komplettpaket enthält alles, was Sie benötigen, um direkt loszulegen. Verpassen Sie nicht die Chance, sich diesen exklusiven Goldrausch für Ihren Betrieb zu sichern. Die Heiße Spitze III Elektro - Sonderedition Goldrausch ist exklusiv bei EmK erhältlich. Wecken Sie Interesse, schaffen Sie mehr Kaufanreize und bieten Sie Ihren Kunden unvergleichlichen Genuss mit diesem einzigartigen Durchlauferhitzer. Die Angaben zur Entwicklung und Herstellung beziehen sich auf die Außenverkleidung.



## Datenblatt zu Heiße Spitze III Elektro - Sonderedition Goldrausch

e=mk2

## EmK

## Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
Eigenschaften Non-Food:	Hergestellt von EmK, nach Kundenwunsch anpassbar, Entwickelt von EmK, 3 Sorten
Einsatzbereich - für welche Branche:	Partyservice, Catering etc., Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc., Schausteller, Circus etc., Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	EmK Gastrotechnik
Länge:	470 mm
Breite:	290 mm
Höhe:	470 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	9 kW
Gewicht	35 kg

**EMK Vertriebs GmbH** Albrechtshausen 1 – 2 // 37191 Katlenburg T +495552-9935-0 // info@emk-online.de // www.emk-online.de

Zum Artikel: emk01011

