Datenblatt zu Neumärker Helios Vertikal-Backsystem



Produktbeschreibung

Das Helios Vertikal-Backsystem von Neumärker ist die ideale Wahl für professionelle Anwendungen, bei denen Kreativität und Präzision gefragt sind. Dieses innovative Gerät bietet ein senkrecht schwenkbares Plattensystem mit Teigeinfülltrichter und Sicherheitsverschluss, um Ihre Backkreationen effizient und sauber herzustellen. Die abschraubbaren Backplatten erleichtern die Reinigung, während der Digitaltimer für perfekte Ergebnisse sorgt. Das robuste Edelstahlgehäuse, das Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion und die Kontrollleuchte gewährleisten eine einfache Handhabung und Langlebigkeit. Dank höhenverstellbarer Füße, passt sich das Gerät an verschiedene Arbeitsflächen an. Perfekt für den Einsatz in Freibädern, auf der Kirmes, Straßenfesten, in Erlebnisparks, Eisdielen oder Bäckereien. Nutzen Sie das Helios Vertikal-Backsystem, um einzigartige Backwaren zu kreieren, die Ihr Angebot erweitern.

Produkteigenschaften

Farbe:	Edelstahl
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	405 mm
Breite:	240 mm
Höhe:	370 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	1.6 kW
Gewicht	5 kg

Datenblatt zu Neumärker Helios Vertikal-Backsystem

Zum Artikel: N12-40460