Datenblatt zu Neumärker Aromabay 25 T



Produktbeschreibung

Der Aromabay 25 T von Neumärker steht für herausragende Qualität in der professionellen Kaffeezubereitung und ist die perfekte Wahl für jeden gewerblichen Einsatz. Dank seiner durchdachten Bauweise und der hochwertigen Verarbeitung sorgt er dafür, dass der Kaffee stets in bester Qualität aufgebrüht und warmgehalten wird. Dieses robuste Gerät, bestehend aus einem langlebigen Edelstahlgehäuse und hochwertigem Kunststoff, kombiniert Langlebigkeit mit einer ansprechenden Optik. Mit einem Fassungsvermögen von 3,2 Litern (entsprechend 25 Tassen) ist es ideal für stark frequentierte Standorte wie Freibäder, Volksfeste, Erlebnisparks, Eisdielen, Kantinen oder Restaurants geeignet. Die zwei getrennten Heizsysteme gewährleisten nicht nur ein schnelles Aufbrühen des Kaffees in nur 17 Minuten, sondern auch eine optimale Warmhaltefunktion. Durch den luftdichten Abschluss bleibt der Kaffee über mehrere Stunden warm, ohne dass seine Qualität spürbar nachlässt. Der Aromabay 25 T ermöglicht somit eine konstante, hohe Qualität, die Ihren Gästen jederzeit ein exzellentes Kaffeeerlebnis bietet. Der integrierte Füllstandanzeiger zeigt Ihnen stets den aktuellen Inhalt, während Sie dank der variablen Aufbrühmenge von 1,8 bis 3,2 Litern flexibel auf den Bedarf reagieren können. Der Aromabay 25 T ist die perfekte Lösung für alle, die Wert auf erstklassigen Kaffeegenuss und hohe Effizienz legen.

Datenblatt zu Neumärker Aromabay 25 T

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Farbe:	Edelstahl
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	212 mm
Breite:	212 mm
Höhe:	385 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	1.12 kW
Gewicht	2.5 kg
Durchmesser	212 mm

Zum Artikel: N05-70215