



Produktbeschreibung

Das Tartlet-Basisgerät von Neumärker ist das perfekte Werkzeug für professionelle Gastronome, Bäcker und catering-Betriebe, die kreative und delikate Tartlets bieten möchten. Das robuste Edelstahlgehäuse und die praktische Ausstattung mit Ein-/Ausschalter, Digitaltimer, Kontrollleuchte und präzisiertem Regler machen die Bedienung besonders komfortabel. Mit dem Arretierbügel und den höhenverstellbaren Füßen lässt sich das Gerät optimal an jede Arbeitsfläche anpassen. Egal ob pikante Feinkostideen mit Salat, Meeresfrüchten oder Lachs, süße Desserts mit Früchten oder Schokolade – dieses Gerät eröffnet vielfältige Möglichkeiten, um einzigartige Kreationen zu verfeinern und das Angebot zu erweitern.

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, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Funktionsweise:	Elektro 230V
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	3.2 kW
Gewicht	16 kg

[Zum Artikel: N12-40600DT](#)