



Beschreibung

Multifunktionsgerät für ausw
Lieferumfang enthalten)
Aktuell über 25 verschieden
für Waffeln, Paninis, Pancal
u.v.m

Digitaltimer mit großem Disp
Ein Signalton am Ende der

beständige Produktqualität, auch bei wechselndem Personal
Durch das akustische Signal wird der Anwender zum richtigen
Zeitpunkt daran erinnert, die Speisen zu entnehmen, so dass
diese nicht anbrennen, während er parallel anderen

Tätigkeiten nachkommt

Optimale Hitzeübertragung: Direkter Kontakt zwischen
Heizkörper zur Wechselplatte durch 8 Schrauben, die
gleichmäßig angezogen werden

Neue, leistungsstärkere Spezialheizkörper mit vergrößerter
Heizfläche für eine gleichmäßige Wärmeübertragung ohne
Hotspots

Besonders energieeffizient durch optimierte Wärmeisolierung:
Eine doppelte Abschirmung minimiert Wärmeverluste und
reduziert die Gefahr schwerer Verbrennungen

Äußerst stabile Rahmenkonstruktion durch verstärkte
Stützleisten

Der Abstand von 42 mm zwischen den heißen Platten und
dem Gehäuse ermöglicht die thermische Entkopplung und
verlängert somit die Lebenszeit des Produktes

Verbesserte Lüftungsschlitz gewährleisten den
Wärmeaustausch im Gehäuse

Einfache Reinigung der leicht erreichbaren Oberflächen

Besonders servicefreundliche Konstruktion für eine einfache
Wartung und Reparatur

Frontpanel mit Display aus pflegeleichtem und langlebigem
Autotex Polyester

Thermostatische Regelung 0 - 300°C

Kontrollleuchte

Ein-/Ausschalter

Gehäuse Edelstahl

Höhenverstellbare Füße

Der Thermocook Twin ist nicht geeignet für folgende
Wechselplatten: Pizza, Crêpes, Waffeln am Stiel

5,6 kW

400V

50Hz / 60Hz



Gasleistung:

'0'



Breite x Tiefe x Höhe:

610 x 340/530 x 275/655 mm



Netto-Gewicht :

18 kg



Anzahl der Waffeln:

'0'