

## Beschreibung

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

Digitaltimer mit großem Dis  
 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 Lüftungsschlitze 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'