



## 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'