

De nieuwe K-POT 1/1-coolSWISSPLY

Alles wat u nodig heeft voor uw catering - hier en nu!

Het functioneel vormgegeven tafelapparaat in 1/1 GN-formaat met elektronisch bedienbare, energiebesparende koelplaat (volledig oppervlak), wordt gebruikt voor temperatuurnauwkeurig koelen en presenteren van voedsel in het GN-systeem - voor perfect gekoelde gerechten in elke serveersituatie. Winnaar COOKING AWARD 2020



Uw voordelen in één overzicht

- Vervaardigd van kwalitatief hoogwaardig, hygiënisch roestvrij staal, mat geslepen.
- Veilige koude plaat gemaakt van SWISS-PLY meerlaags materiaal, met verdiepte omlijsting.
- Onmiddellijke koude overdracht en gelijkmatige koude distributie.
- Compatibel met GN-afmetingen: ca. 30% ruimtebesparing in vergelijking met rond.
- Transportveilige indrukbare draaischakelaar en LED-controlelamp voor status.
- Antislip dankzij rubberen voetjes aan de onderkant van de K-Pot.
- Koelbereik van +10 °C tot -7 °C
- Geen losse onderdelen, dus minder schoonmaakwerk.
- Koude plaat (met polyamide schraper) eenvoudig schoon te maken.



K-POT 1/1-coolSWISSPLY RVS



Type:	K-POT 1/1-coolSWISSPLY RVS
Artikelnummer:	84012056
EAN code:	4007537165291
Afmetingen:	533 x 378 x 149 mm
Koelbereik:	+10 °C tot -7 °C
Aansluitwaarde:	1N AC 220-240 V 50/60 Hz – 150 W
Gewicht:	12 Kg
Uitvoering:	Het functioneel vormgegeven tafelapparaat in 1/1 GN-formaat met elektronisch bedienbare, energiebesparende koelplaat (volledig oppervlak), wordt gebruikt voor temperatuurnauwkeurig koelen en presenteren van voedsel in het GN-systeem - voor perfect gekoelde gerechten in elke serveersituatie..