

HOT AIR SYSTEM

Knusprige Pizza und heiße Menüs. Vollautomatisches Heizsystem, selbstregulierend von 75 - 85 °C, thermische Luftzirkulation und Dampfabzug. Hohe Leistung, niedriger Energieverbrauch. Wartungsfrei. Mit Tragegriff.

Crunchy pizza and hot meals. Heating system with constant temperature control from 75 - 85 °C, hot air circulation and ventilation. High performance, low energy consumption, maintenance-free. Carrying handle.

Für 5 x Pizzakartons (35 x 35 x 3 cm) oder 12 x Menüschalen Alu.
5 pizza cartons (35 x 35 x 3 cm) or 12 disposable menu trays.

Artikel Nr. Item No.	Außenmaß mm Outside dimensions mm	Innenmaß mm Inside dimensions mm	Inhalt Volume l	
12380	410 x 410 x 280	350 x 355 x 180	22	€ 375,00
Heizleistung/heating:		230 V / 75 W oder/or 12 V / 35 W		



12V



230 V



Sicher isolieren und transportieren.
Safe transportation and insulation.

Abtransport leerer Gläser.
Empty glasses on the way back.

CATERING

Kalte Desserts direkt in Standard-Gläserkörben
50 x 50 oder 60 x 40 cm sicher transportieren und
isolieren. Spart Zeit, Platz und schützt die Gläser.

Safe transportation and insulation of cold desserts
directly inside standard size glass racks 50 x 50 or
60 x 40 cm. Time- and space-saving, high protection
of glasses.

Artikel Nr. Item No.	Außenmaß mm Outside dimensions mm	Innenmaß mm Inside dimensions mm	Inhalt l Volume l
-------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	----------------------

CATERING (Box ohne Korb / rack not included)

12173	595 x 595 x 280	535 x 535 x 217	62
12643	685 x 485 x 260	625 x 425 x 200	53
12673	685 x 485 x 360	625 x 425 x 300	80

Rudolf TANNER Handelsges. m.b.H.
A-2344 Ma. Enzersdorf, Donaustraße 113/3
Telefon: +43 (0) 664 33 50 500
Fax: +43 (0) 2236 44 709
Email: office@egh.at, <http://www.egh.at>