

TANNER Neuheiten

2011

Hot Air Boxen von

Die neuen Hot Air Boxen von Thermo Future Box sind ideal für den Transport von knusprigen Pizzen und heißen Menüs. Sie enthalten ein vollautomatisches Heizsystem, das selbstregulierend von 75°C bis 85°C funktioniert.



Für eine thermische Luftzirkulation und einen Dampfabzug ist gesorgt.



Die Hot Air Boxen erzielen somit eine hohe Leistung bei niedrigem Energieverbrauch. Die Boxen sind wartungsfrei und mit einem Tragegriff ausgestattet.

Wahlweise wird die Hot Air Box mit einem 230V-Anschluss (75W) oder mit einem 12V-Anschluss (35W) zum Beispiel zum Anstecken im Auto versehen.



230 V / 75 W



12 V / 35 W

Die Außenmaße betragen 410 x 410 x 280mm, die Innenmaße 350 x 355 x 180mm. Der Inhalt beträgt 22 Liter.

Die Hot Air Box gibt es um **€ 495,00** exkl. MwSt.



caddie **CAMBRO**
Rudolf
TANNER
Handels-GesmbH
Donaustraße 113/3
A-2344 Ma. Enzersdorf
Tel: +43 (0)664 33 50 500
Fax: +43 (0)2236 44 709
office@egh.at
www.egh.at

VOLLRATH
SAINT ROMAIN
PRINCE CASTLE INC. WORLDWIDE
THERMO FUTURE BOX
DINNER COMPACT