

EKU

seit
1957

■ ERNST KUPPELMAIER GmbH ■

■ ■ ■ ■ ■ Fleischerei - und Großküchenmaschinen ■ ■ ■ ■ ■

Siemensstraße 12-14 · 68723 Oftersheim · Tel. 0 62 02-6 05 09-0 · Fax 0 62 02-6 05 09-60

e-mail: info@kuppelmaier.de · <http://www.kuppelmaier.de>

Heiße Theken „Exklusiv“



Die optimale Art
der appetitanregenden
Warenpräsentation



▶ sehen

▶ kaufen

▶ genießen



Serienmäßige Ausstattung:

- großflächige, gewölbte Panoramasscheibe aus Sicherheitsglas
- optimale Ausleuchtung
- herausnehmbares Zwischengestell
- Einsatzbehälter GN 1/1
- Hebescheibe
- Steckdose rechts, 230 V z.B. für elektrisches Messer
- Bedienungselemente mit Symbolen für Temperatureinstellung, stufenlos 30-110°C, Radialgebläse und Beleuchtung
- Klima Konvektion – Wasserschublade mit Einsatz gewährleistet eine gleichmäßige Befeuchtung der „heißen“ Speisen
Wasser in die Schublade einfüllen fertig
- höhenverstellbare Füße
- Gehäuse und Behälter hochwertig, Edelstahl rostfrei
- Problemlose, hygienische Reinigung durch abnehmbare Panoramasscheibe aus Sicherheitsglas

PT 40



PT 75

– Bedienungsseite m. Hebescheibe

<u>Technische Daten:</u>	<u>PT 40</u>	<u>PT 75</u>
Gehäuse	Edelstahl	Edelstahl
Korpusmaße in mm:		
Breite	390	730
Tiefe	780	780
Höhe	560	560
Gewicht in kg	40	60
Anschlusswert in kW	2,0	2,6
Spannung	230 V AC	230 V AC
Absicherung	16 A	16 A
Temperaturbereich	30-110°C	30-110°C
Beleuchtung - Leuchtstofflampe	1	1
Fassungsvermögen	1 GN-Beh. 40mm tief	2 GN-Beh. 40mm tief
Art.Nr.	99004999	99005000



**Bedienungselemente
und Klimakonvektion**

