

GOURMET-KLASSE



NE-3240



NE-1880

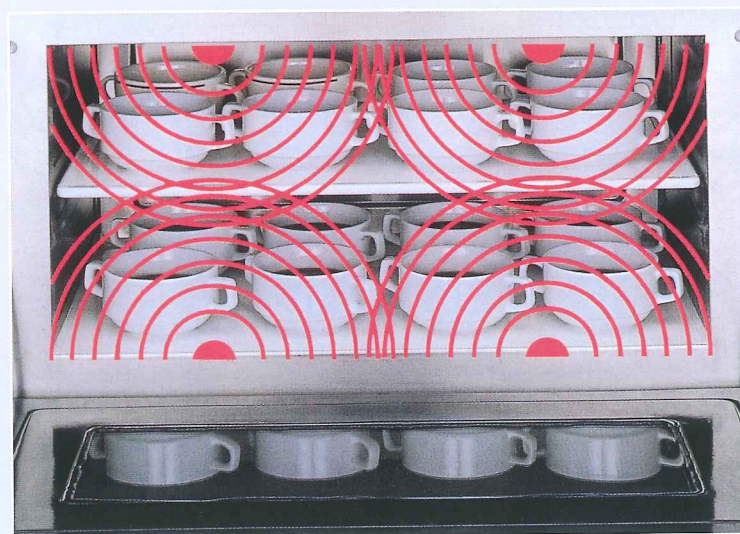
Durch ihre robuste Konstruktion verfügen diese Geräte über eine Leistungsfähigkeit und Kapazität, die gleichmäßige Ergebnisse auch dann gewährleistet, wenn es auf Schnelligkeit und großen Durchsatz ankommt. Die ideale Lösung für die gastronomische Versorgung von Institutionen und Krankenhäusern, Kantinen, Schulen, große Restaurants, Hotels und Gaststätten mit großem Durchsatz von Multiportionsgerichten oder unterschiedlichen Einzelportionen.

Leistungsmerkmale der einzelnen Modelle

- Mikrowelleneinspeisung mit 4 Magnetrons und rotierenden Hohlleitern zur schnellen und gleichmäßigen Erhitzung
- 4 Leistungsstufen: Hoch, Mittel, Niedrig und Auftauen
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl
- Abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum mit herausnehmbare Keramikplatte
- Einstellung über Drehknopf
- Aufziehbare, nach unten öffnende Klapptür
- Abschaltbarer Signalton

Sondermerkmale von Modellen mit Tastfeldsteuerung

- Zeitschaltuhr mit Drehknopf
- Programmierbare Tastfeldsteuerung
- 16 Programme mit bis zu 3 Zeiten und Leistungen
- Schnellstartfunktion ermöglicht Bedienung durch einen einzigen Tastendruck



Großer, variabler Garraum
(44 Ltr. - 1/1 Gastronorm)
Bestückung bis zu 4 Teller
oder 16 Suppentassen