

Mobile, batteriebetriebene Essensausgabe InductWarm® Speiseausgabewagen SAW-4

Artikelnummer 4 10 130 00

Der mobile, batteriebetriebene InductWarm® Speiseausgabewagen SAW-4 zum Warmhalten von Speisen eignet sich für den Einsatz in der gehobenen Hotellerie/Gastronomie, der Speiseausgabe in Alten- und Pflegeheimen, aber auch in jedem anderen Bereich der Speiseausgabe.



Vorteile:

- ✓ Mobile Essensausgabe mit batteriebetriebener Induktion
- ✓ Hält das Essen mit einer Batterieladung bis zu 3 Stunden warm
- ✓ Bis zu 90% «Foodwaste»-Reduktion durch individuellen Service beim Gast
- ✓ Personalisierbares Design (optional)
- ✓ Ebene Oberfläche für leichte Reinigung und Desinfektion
- ✓ Hohe Energieeffizienz durch modernste Induktionstechnologie
- ✓ Präzise Regulierung der Leistung per Knopfdruck
- ✓ 3 individuell einstellbare Warmhaltezonen.
- ✓ Verwendbar mit jedem induktionsfähigen Geschirr auf einer Fläche von 3 x GN 1/1

Features:

4 Leistungsstufen	Temperaturbereich 40°C - 95°C
Bedienung am Gerät	
Dynamic Power Control	Passt Leistungsabgabe an Induktionsfähigkeit des Geschirrs an
Gefäss-Erkennung	Leistungsabgabe nur wenn Geschirr aufgestellt ist
Batteriebetrieben	Aufladen über Nacht
Interne Temperaturkontrolle	Schützt vor Überhitzung der Induktionsspule
Spuckschutz aufgesteckt	
USB-Anschluss	für Software-Updates und Auslesen von Daten

Technische Daten

Masse: 1240 x 850 x 1070 mm

Gewicht: 70 kg

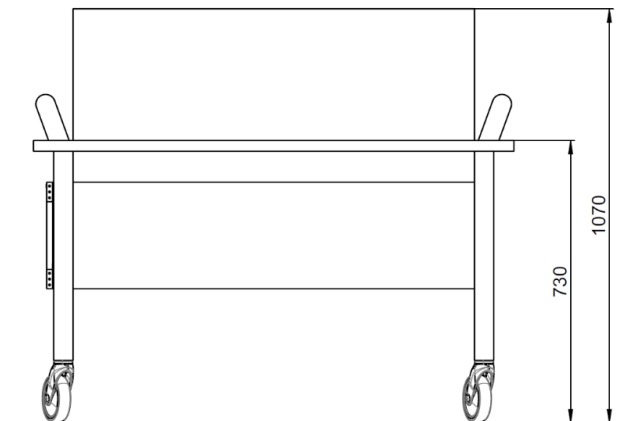
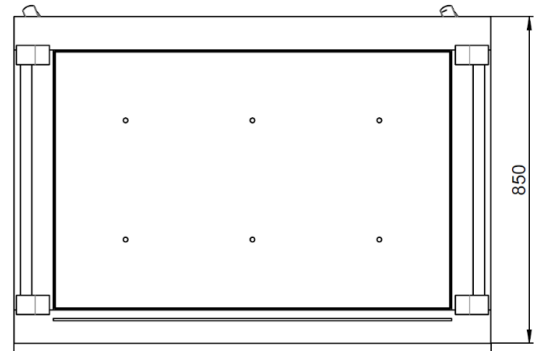
Induktionsfrequenz: 18-25 kHz

Leistung: 2400 W

Eingangsspannung: 230 V AC, 50 Hz

Interne Absicherung: 10 A

Anschlusstyp: C13



Zubehör Übersicht (optional)



Netzkabel 1500 mm, Stecker länderspezifisch, 10A



Kundenspezifischer Kunststein mit Positionsmarkierungen der 6 Induktionsfelder oder Glasabdeckung



Kantenschutz-Leiste



Eckschutz-Puffer PVC (schwarz)