Vom Konzept BATSCH zur Lösung

IHR PARTNER SEIT 1970

RAGUS Delice 704

Warmhaltegerät

Optimale Speisenaufbereitung und perfekte Präsentation! Die formschönen Warmhaltevitrinen RAGUS Delice arbeiten mit statischer Hitze, um die Produktaustrocknung möglichst gering zu halten. Das Gerät ist rundumverglast und mit Halogenlicht perfekt ausgeleuchtet.

Beschreibung

- GN-Behälter
- Perforierte Einsätze (unten mit Schneidbrett)
- Komfortabler Türöffnungsmechanismus
- Elektronische Steuerung
- Komfortable Temperaturwahl von 30 - 130 ° C über Folientastatur
- Temperaturdisplay

Modell	Artikel-	Maße	Anschlusswert
Ragus Delice 704	6887	425 x 467 x 510 mm	800 W / 230 V

BATSCH WAAGEN & EDV GmbH

A-3382 Loosdorf, Wachaustraße 61, T: +43 (0) 27 54 / 70 00-0, F: DW 3, E: office@batsch.at, www.batsch.at

Wir sind zertifiziert nach ISO 9001:2015, Kooperationspartner der ermächtigten Eichstelle bvfs und eine Außenstelle des Kalibrierdienstes ÖKD 18

bvfs