

iDESTA

TORRLUFTSVÄRMERI



SPARAR TID - Ingen påfyllning av vatten behövs.

SPARAR ENERGI - Effektivare uppvärmning.

SPARAR KROPPEN - Höj- och sänkbar.*

TORRLUFTSVÄRMERI



IDESTAs serveringsdiskar är konstruerade för att möta behoven i alla typer av serveringsmiljöer, oavsett om det gäller restauranger eller skolmatsalar.

Serveringsdisken gör det möjligt att hålla maten vid rätt temperatur, vilket är avgörande för att säkerställa matens kvalitet och säkerhet.

IDESTAs serveringsdiskar bidrar till en estetiskt tilltalande presentation av maten, vilket förbättrar den övergripande upplevelsen för gästerna.

Maten varmhålls jämnt och effektivt, vilket säkerställer en enhetlig kvalitet.

Optimerad energiförbrukningen, ger en energieffektiv servering

Mindre underhåll, minskar driftskostnaderna och sparar tid för personalen.

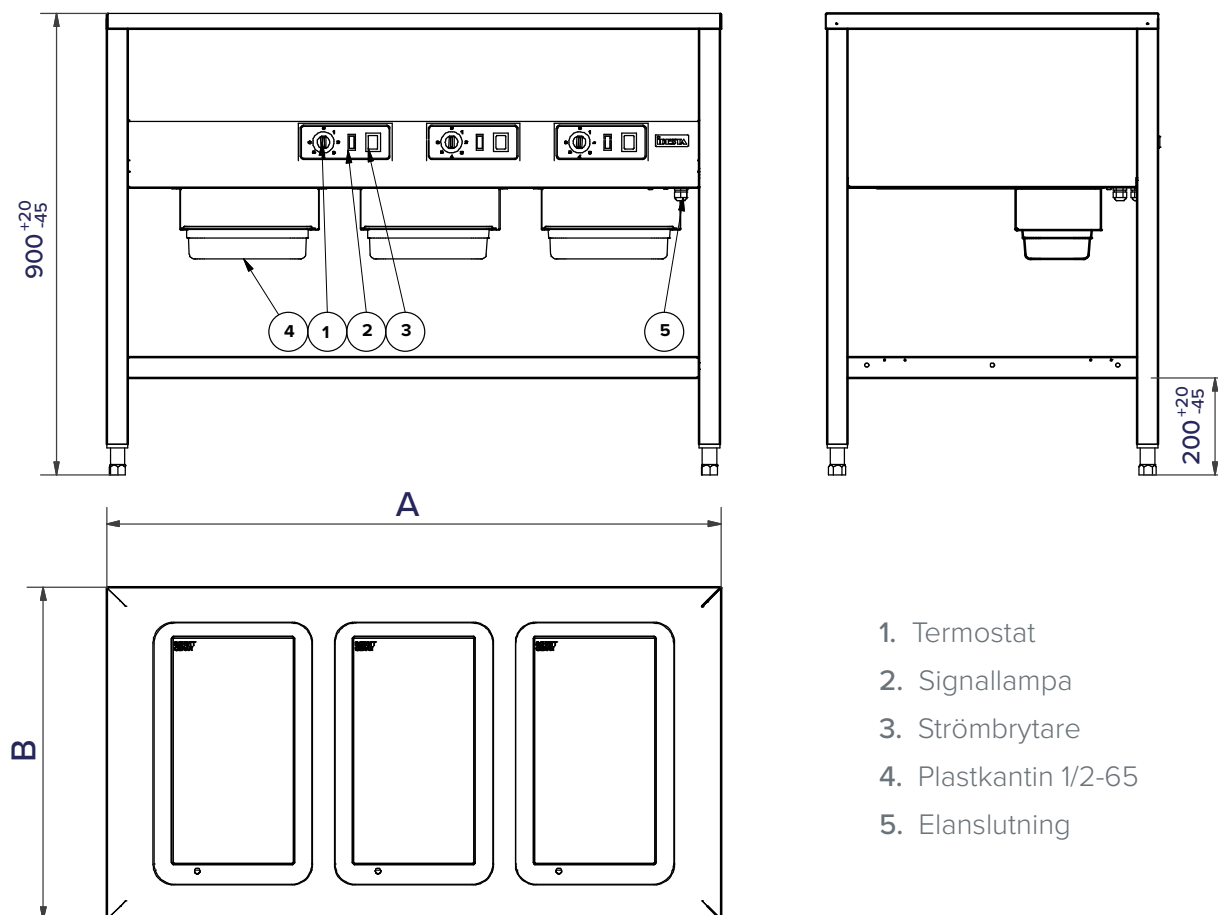
Enkelt att anpassa temperaturen för olika maträtter.

Risk för spill av het vätska elimineras vilket bidrar till en säkrare servering.



*Höj- och sänkbara enheter främjar en bekväm och hälsosam arbetsställning. Tillval till standardprodukt.

TEKNISK SPECIFIKATION



1. Termostat
2. Signallampa
3. Strömbrytare
4. Plastkantin 1/2-65
5. Elanslutning



PRODUKTNUMMER	A	B	GN 1/1	ANSLUTNINGS- SPÄNNING	MAX FASSTRÖM A	EFFEKT KW
9774788301	400	650	1	230 1~50	2	0,5
9774798201	800		2		4	1,0
9774798301	1200		3		7	1,5
9774798401	1600		4		9	2,0

Idesta Foodtech
Hammarvägen 13
232 37 Arlöv
+46 (0)40-38 50 50
foodtech@idesta.se

