

ABVERKAUFS-ANGEBOT OFFRE DE DÉSTOCKAGE

BERNER «Hot-Star»
Warmhalte- & Niedertemperatur-Gargerät
*Appareil de maintien
au chaud et cuisson basse temp.*

Ausstellungsmodell
Modèle d'exposition



Innovatives Warmhalte- und Niedertemperatur-Gargerät mit Kerntemperatur fñhler, Gehäuse aus Edelstahl, 4 x 1/1 GN Einschñbe bis max. 65 mm Tiefe, elektronische Temperaturñberwachung mit Kerntemperatursteuerung, 10 vordefinierte Programmen zum Heisshalten und Niedertemperaturgaren, Temperatur regelbar von 30 bis 130 °C, Lieferung ohne GN-Behälter.

Appareil innovant de maintien au chaud et cuisson basse température avec sonde de température à coeur, corps en acier inoxydable, 4 rails de cuisson 1/1 GN d'une profondeur de 65 mm max., surveillance électronique de la température avec régulateur de température à coeur, 10 programmes prédéfinis pour maintien au chaud et cuisson basse température, réglage de la température de 30 à 130 °C, livraison sans récipient GN.

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Anschluss/puissance	Anzahl/nombre
DIV	40 x 65 x H 39 cm	230V / 1,5 kW	1 Stück/pièce

Abverkaufs-Preis
Prix de déstockage

~~CHF 3'298.00~~
CHF 1'950.00

Angebot gültig solange Vorrat. **Abverkaufsartikel sind vom Umtausch und Rückgabe ausgeschlossen!**
Action valable jusqu'à épuisement du stock. Les articles de déstockage sont exclus de l'échange et du retour!