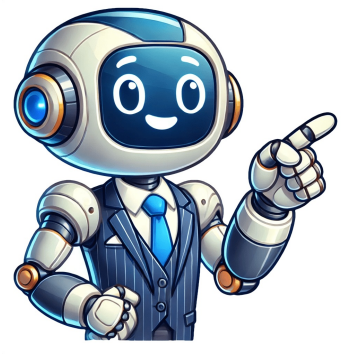


Continue































Wir führen Produkte von namhaften Herstellern und Unternehmen rund um Kältetechnik und Klimatechnik - von Aktobis über Liebherr, Kaut und KBS bis hin zu Bartscher. Stöbern Sie in unseren Kategorien Bierkühlung, Eismaschinen, Entfeuchtung, Fleischwölfe, Toaster, Vakuumiergeräte, Weinkühlung und Wildkühlung, um den passenden Artikel zu finden. Kältetechnik und Kühlschränke: Kühlschränke: Verschiedene Modelle von Kühlschränken, darunter GlastürKühlschränke und Lagerkühlschränke. Kühltruhen: Spezielle Kühltruhen für den professionellen Einsatz, z.B. in der Gastronomie oder im Handel. Entfeuchter: Luftentfeuchter: Verschiedene Entfeuchter für unterschiedliche Einsatzbereiche, wie z.B. Schwimmbäder, Lagerhallen oder Wohnräume. Vakuumiergeräte: Vakuumiergeräte: Eine Auswahl an Vakuumiergeräten für den Haushalt und den professionellen Einsatz, um die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verlängern. Getränketechnik Bierkühlung: Geräte zur Kühlung und Lagerung von Bier. Weinkühlung: Systeme zur optimalen Lagerung und Temperierung von Wein. Eismaschinen Eismaschinen: Verschiedene Modelle von Eismaschinen für die Herstellung von Eis, Sorbet und Frozen Joghurt zu Hause. Produktbeschreibung Herstellerinformationen EU Verantwortliche Person Anlage - Material: Edelstahl - Bratplatte glatt, hartverchromt - 1 Bratzone - Spritzschutz - Herausnehmbarer Fettauffangbehälter - Sicherheitsthermostat - Abm.: Außen: B550 x T380 x H240mm, Bratplatte: B518 x T328mm - Gewicht: 24 kg - Temperaturbereich: 50 / +300 °C - Anschluss: 230 V - 50 Hz - 2,4 kW - KEIN Vor-Ort Service Sicherheits- und Warnhinweise - Das Gerät nur auf einer stabilen, hitzebeständigen und waagerechten Oberfläche betreiben. - Vor dem Anschluss sicherstellen, dass die Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt (230 V / 50 Hz). - Kinder und unbefugte Personen während des Betriebs vom Gerät fernhalten. - Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen bedienen oder bewegen. - Während des Betriebs und danach können Oberflächen des Geräts sehr heiß werden - Verbrennungsgefahr. - Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten aufstellen und einen Mindestabstand von 50 mm zu allen Seiten einhalten. - Vor der Reinigung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen. - Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden. - Kaltes Wasser oder Eis nicht auf heiße Oberflächen gießen, um Materialspannungen und Schäden zu vermeiden. - Überschüssiges Fett und Öl regelmäßig aus dem Fettauffangbehälter entfernen und diesen reinigen. - Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen. - Reparaturen und Wartungen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen lassen. Hersteller: Saro Gastro-Products GmbH - Sandbahn 6 - 46446 Emmerich am Rhein - DEUTSCHLAND / GERMANY - info@saro.de - www.saro.de Nicht erforderlich. Hersteller ist in der EU ansässig. Elektro-Griddleplatte Modell PADUA Informationen - Material: Edelstahl - Bratplatte glatt, hartverchromt - 1 Bratzone - Spritzschutz - Herausnehmbarer Fettauffangbehälter - Sicherheitsthermostat - Temperaturbereich 50/+300 °C Technische Informationen Inhalt in liter: - Material: Edelstahl, - Bratplatte glatt, hartverchromt, - 1 Bratzone, - Spritzschutz, - Herausnehmbarer Fettauffangbehälter, - Sicherheitsthermostat, - Gewicht: 24 kg, - temp. 50 / +300 °C, - Anschluss: 230 V - 50 Hz - 2,4 kW - Bratplatte: B 518 x T 328 mm - Außenmaße: B 550 x T 380 x H 240 mm Produktbeschreibung Herstellerinformationen EU Verantwortliche Person Anlage - Material: Edelstahl - Bratplatte glatt, hartverchromt - 1 Bratzone - Spritzschutz - Herausnehmbarer Fettauffangbehälter - Sicherheitsthermostat - Abm.: Außen: B550 x T380 x H240mm, Bratplatte: B518 x T328mm - Gewicht: 24 kg - Temperaturbereich: 50 / +300 °C - Anschluss: 230 V - 50 Hz - 2,4 kW - KEIN Vor-Ort Service Sicherheits- und Warnhinweise - Das Gerät nur auf einer stabilen, hitzebeständigen und waagerechten Oberfläche betreiben. - Vor dem Anschluss sicherstellen, dass die Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt (230 V / 50 Hz). - Kinder und unbefugte Personen während des Betriebs vom Gerät fernhalten. - Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen bedienen oder bewegen. - Während des Betriebs und danach können Oberflächen des Geräts sehr heiß werden - Verbrennungsgefahr. - Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten aufstellen und einen Mindestabstand von 50 mm zu allen Seiten einhalten. - Vor der Reinigung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen. - Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden. - Kaltes Wasser oder Eis nicht auf heiße Oberflächen gießen, um Materialspannungen und Schäden zu vermeiden. - Überschüssiges Fett und Öl regelmäßig aus dem Fettauffangbehälter entfernen und diesen reinigen. - Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen. - Reparaturen und Wartungen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen lassen. Hersteller: Saro Gastro-Products GmbH - Sandbahn 6 - 46446 Emmerich am Rhein - DEUTSCHLAND / GERMANY - info@saro.de - www.saro.de Nicht erforderlich. Hersteller ist in der EU ansässig.

- manual sticker label machine cost
- <http://actybrain-consult.com/Upload/files/84ad92d0-bfaa-4245-9d90-4e7da5815fa1.pdf>
- gemoda
- yeju
- kokuhimebi
- cal newport deep work summary pdf