









## Beschreibung

Jeder Kunde kann sich seine persönliche Eissorte selbst zusammenstellen. Ob mit trockenen Zutaten wie Keksen und Cookies, Schokolade, Nüssen und Pralinen, mit frischem Obst, oder einer kreativen Geschmackskombination aus mehreren Ingredienzien. Die ausgesuchten Zutaten werden dann auf der kalten Platte, vor den Augen der Kunden, zu frischen Eis-Rollen verarbeitet.

- Danfoss® Hochleistungskompressor
- konstante Kühlung selbst bei 30°C Umgebungstemperatur
- besonders geräuscharm
- in ca. 10 Minuten auf -20°C, direkt bereit für den Einsatz
- besonders großer und effektiver Lüfter für einen zuverlässigen Wärmeaustausch
- innovative Kühltechnik gewährleistet eine gleichmäßige Temperatur
- Abtaufunktion für ein schnelles zwischenzeitliches Reinigen
- ideal für die Herstellung kreativer Dekorationen aus flüssiger Schokolade: Formen und Muster können auf der kalten Platte gemalt werden und härten sofort aus
- Arbeitsfläche 420 x 270 mm
- Temperatur variabel bis ca. -28°C
- digitale Temperatursteuerung mit Display
- Gehäuse und Platte aus Edelstahl
- Kühlmittel 404a

## Technische Daten

	<b>Elektr. Leistung:</b>	300 W
	<b>Spannung:</b>	230V
	<b>Netzfrequenz:</b>	50Hz
	<b>Breite x Tiefe x Höhe:</b>	550 x 345 x 390 mm
	<b>Netto-Gewicht :</b>	41 kg
	<b>Arbeitsfläche:</b>	470 x 270 mm