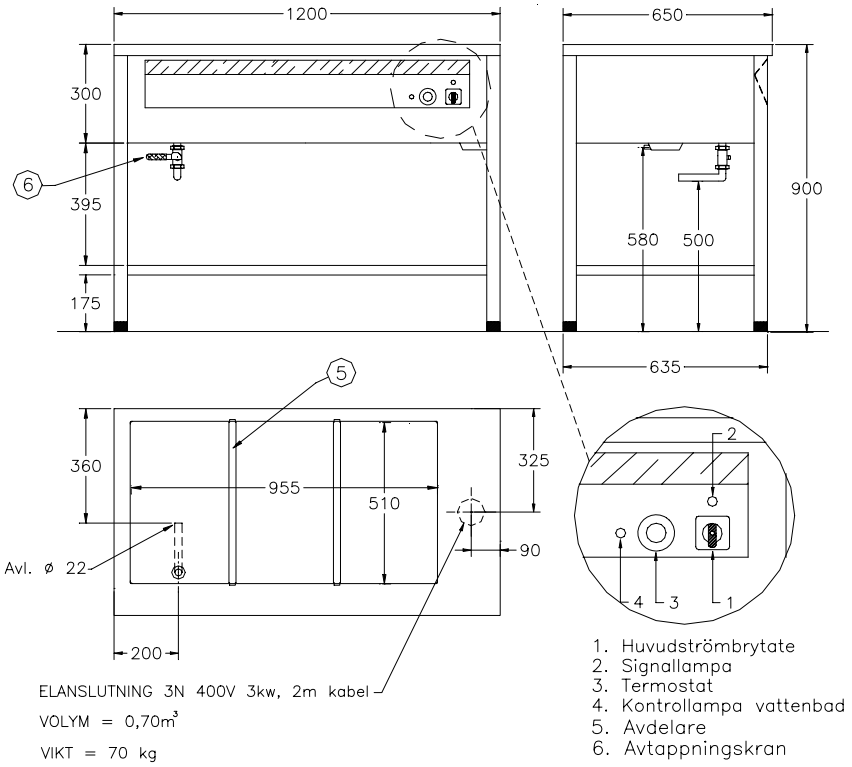
GASTRO TEKNIK AB

Vattenbad D1370

på stativ med hel brunn 3N 400V 3kW



För varmhållning av varm mat i gastronormkantiner vid 60 - 90°C
Rymmer 3 st Gastronormkantiner 1/1 200, 2 st avdelare ingår
Slät rostfri underhylla
Huvudströmbrytare
Hög effekt , säkrar varmhållningen.
Termostatreglerad värme
Elementen placerade dolt under badets botten
Avtappningskran, lutande botten för effektiv avrinning
Infälld skyddad, panel
Hög kvalitet, servicevänlig
Rostfri konstruktion (alternativ finns)
Olika storlekar finns, se prislistan.
Tillbehör finns, exempelvis hjul se prislistan.