

KOCHTAFEL EDELSTAHL *GASTRO*

Ein Profi Gerät „Made in Germany“



ROMMELSBACHER

Ein Profi Gerät für die schnelle und effiziente Beheizung von großen Kochgefäßen. Die extra große, langlebige Gusseheizplatte mit einem Durchmesser von 220 mm sorgt für beste Wärmeverteilung und ist für alle Topfarten geeignet. Die Temperaturregelung erfolgt leistungsgesteuert über einen 7-Takt Schalter. Jede Schalterstellung arbeitet mit einer bestimmten Leistung, so dass die Temperatur sehr konstant bleibt und das Gerät unabhängig von der Beschaffenheit des Topfes immer gleichbleibend heizt. Überhitzungsschutz, Kontrolllampe und rutschsichere Füßchen sorgen zudem für Sicherheit beim Gebrauch.

Das attraktive Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl bringt Professionalität in jede Küche; es ist robust und langlebig, pflegeleicht und zeitlos im Design. Ein attraktives Qualitätsprodukt aus deutscher Fertigung - nicht nur für Profis!



Technische Daten:

- Type: THS 2022/E
- 230 V ~ 2000 W • Edelstahl
- extra-große Original-Gusseheizplatte \varnothing 220 mm
- hochwertiges Gehäuse aus Edelstahl gebürstet
- attraktives Softline Design
- leistungsgesteuerte Regelung über 7 Takt Schalter für eine sehr konstante Heizleistung
- mit Überhitzungsschutz und Kontrolllampe
- Abmessungen: 28 x 31,5 x 8 cm
- EAN: 40 01797 164001