



Indukční ohřívací desky na udržování

Nová řada Hold-Line 1

Chcete se věnovat podávání teplých jídel?

Chcete zpřehlednit svůj bufet?

Chcete podávat opravdu horká jídla?

Chcete ušetřit elektrickou energii?

Nová řada Hold-Line 1 nabízí

Perfektní indukční řešení

Vestavné provedení pro snadnou údržbu

Přesná regulace teploty

Až o 30 % nižší spotřeba energie*

* Ve srovnání s tradičními bufetovými koncepty

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

MONTYCON gastro, s.r.o.

Rudná 907/37, 700 30 Ostrava-Zábřeh

tel: +420 596 624 904, mobil: +420 602 725 999

info@montycon.cz, www.montycon.cz

Technická specifikace

Model	Hold-Line 1-380	Hold-Line 1-GN	Hold-Line 1-basic
Připojení	1000W/ 50-60Hz/ 1Ph	1000W/ 50-60Hz/ 1Ph	1000W/ 50-60Hz/ 1Ph
Napětí	230-240V	230-240V	230-240V
Rozměry ŠxHxV mm	380x380x93	520x320x93	380x380x81
Teplotní rozsah	25-100°C	25-100°C	65-100°C
Nastavení/ovládání teploty	S přesností na 1°C	S přesností na 1°C	3 úrovně výkonu
Ovládání	Dotykové	Dotykové	Dotykové
Použití	Multifunkční – Chafing nádoby, GN nádoby nebo hrnce a pánve Celodenní stravování	GN nádoby Celodenní stravování	Chafing nádoby, 2/3 GN nádoby Polopenze



Příslušenství

Nabízíme širokou škálu indukčního bufetového nádobí. Ať už se jedná o chafing nádoby, porcelánové nebo GN nádoby, máme pro vás to správné řešení.

Výhodné sady

Rádi vám také nabídneme naše modely Hold-Line 1 ve výhodných sadách spolu s atraktivních příslušenstvím.