



Professionell induktionsvärmare!



En högteknologisk värmeri som är anpassad för restaurangbuffer, lunchbuffer och matsalar. Lämpar sig för att värma soppor, pastasåser, ostsåser, chilisåser och grytor. Vollrath Mirage har 3D induktionsvärmning för jämn temperatur av produkten, i hela behållaren!

VOLLRATH®



Om Vollrath Mirage

- Finns i två storlekar: 6,6L och 10,4L
- Snabb uppvärmning
- Används endast med Vollraths behållare!
- **Prisbelönad med:**
 - Kitchen Innovations 2013
 - IHMS & BDNY 2013- Bästa nya produkt!
- **Utrustad med:**
 - 3D Induktionsvärmeri med 3 sensorer
 - Induktionsbehållare med gångjärnslock
 - Värmereglering 30-90 °C
 - LED Display med digitala kontroller för temperaturer. 5st förinställningar finns.
 - Unik omröringsindikator med LED lampa som övervakar temperaturskillnaderna och som informerar användaren vid låg nivå i behållaren och man måste röra om i behållaren.

Alrp Agentur AB
Norra Grängesbergsgatan 5
214 44 Malmö

Telefon: +46
40 321730
Fax: +46 40

www.alrp.se
E-post: info@alrp.se



Teknisk information

Behållare	10,4L
Behållaren klarar	Mellan -28° C och 230° C
Mått BxDxH mm	353 x 353 x 342
Effekt	800W
Spänning	230V 50Hz
Vikt	13,4 kg
Utförande	Polykarbonat (PC) & Rostfri
Artikelnummer	VOL MIRAGE

- Delarna är av livsmedelsgodkänt material

Tillval:

- Extra behållare
- Rostfri ring för behållaren
- Rött utförande



Tillval -Rostfri kantring för behållaren



Finns också som nerfällning för till exempel bänkar och serveringsbord!

