

### Najważniejsze funkcje

- Podstawa dla samoobsługowej HD3 i różna STG 5
- Przygotowanie i prezentacja w jednym miejscu
- Oszczędność cennego miejsca

### Standardowe parametry

- Solidna stalowa podstawa
- Pokryta czarnym lakierem proszkowym
- Eleganckie wzornictwo
- Apetyczna ekspozycja kurczaków
- Drugi poziom prezentacji w ladzie HD 3 w standardowym wyposażeniu

### Akcesoria

- Termometr od strony klienta
- Półka na kurczaki
- V-sztyce
- Uniwersalny koszyk na kawałki mięsa
- Sonda temperaturowa
- Powłoka teflonowa ułatwiająca mycie, na dnie komory, bębnie i akcesoriach

\* więcej informacji na kartach HD 3-SS i STG 5



HD 3 samoobsługowy



Drugi poziom prezentacji



STG 5 programowalne



Space Saver od strony obsługi

## Cook and Hold



## Space Saver

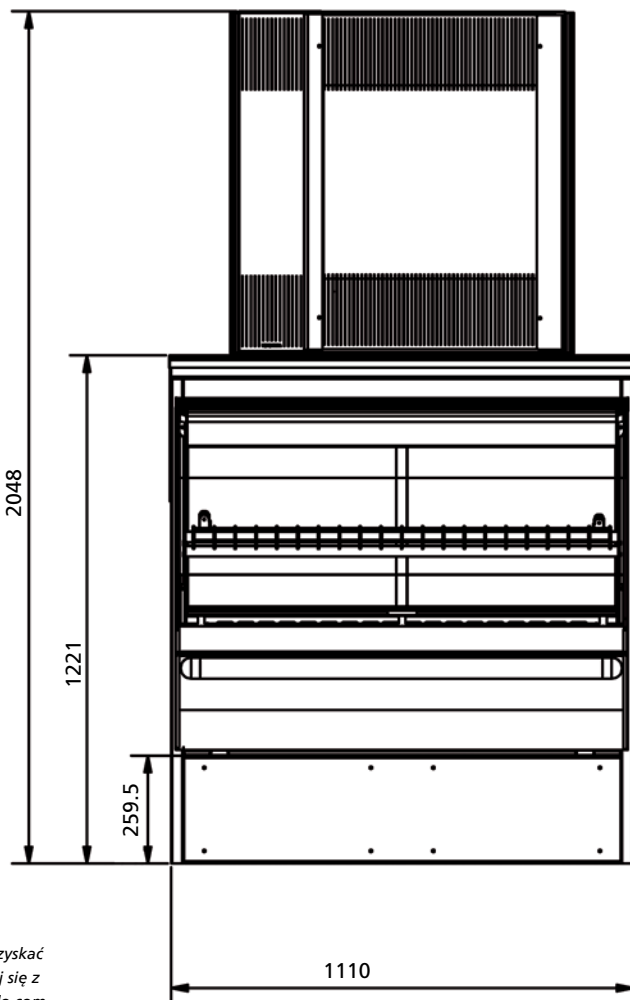
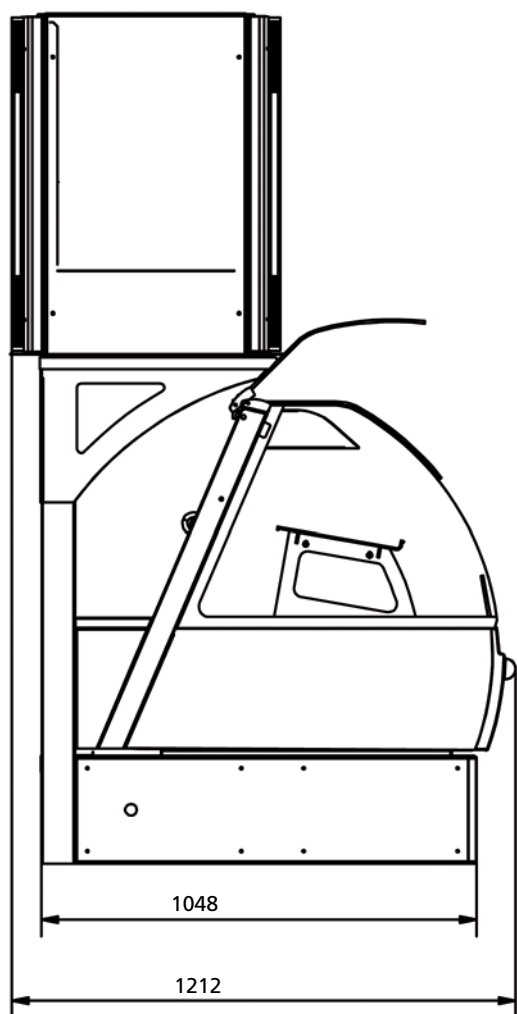
*Space Saver jest doskonałym przykładem efektywnego wykorzystania powierzchni.*

*Łącząc różno STG 5 i samoobsługową ladę HD3 w jednym stoisku można zyskać cenną przestrzeń.*

*Różno STG 5 z apetycznymi kurczakami zaostrzy apetyt każdego klienta. Możliwość korzystania z ludy samoobsługowej HD3 będzie dodatkowo zwiększać sprzedaż. Podwójna wydajność w jednym punkcie. Sukces gwarantowany!*

Podwójna wydajność w jednym punkcie





## Space Saver

### Wymiary

Szerokość	1110 mm
Głębokość	1048 mm
Wysokość	1221 mm
Wysokość z STG 5-P	2048 mm
Waga netto	119 kg
Waga brutto	140 kg

### Dane techniczne HD 3 Samoobsługowy

Waga netto	136 kg
Waga brutto	160 kg
Napięcie	400/230 V 3N~
Częstotliwość	50...60 Hz
Moc	3.7 kW

### Dane techniczne STG 5-P

Waga netto	122 kg
Waga brutto	144 kg
Napięcie	400/230 V 3N~
Częstotliwość	50...60 Hz
Moc	6.1 kW
Osprzęt	5 widelców do mięsa