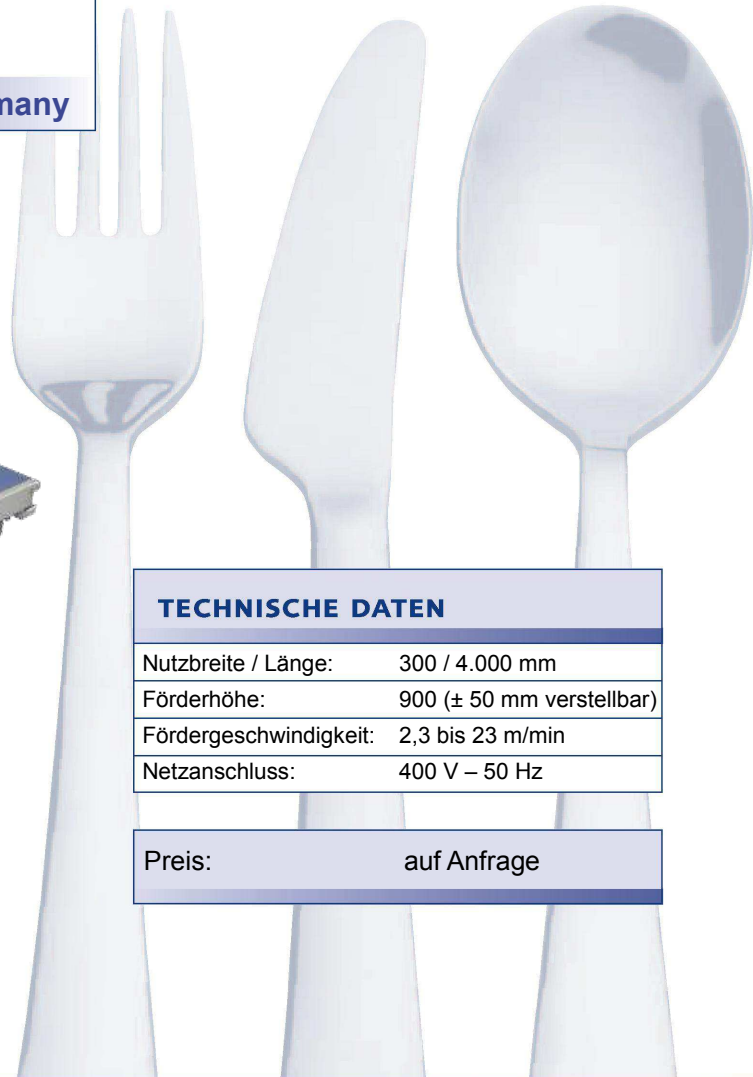




Anrichteband

zum Anrichten der Speisen auf dem Teller

Made in Germany



TECHNISCHE DATEN

Nutzbreite / Länge:	300 / 4.000 mm
Förderhöhe:	900 (± 50 mm verstellbar)
Fördergeschwindigkeit:	2,3 bis 23 m/min
Netzanschluss:	400 V – 50 Hz

Preis: auf Anfrage

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

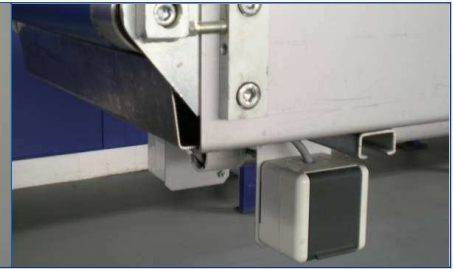
- ▶ Stressfreies Bestücken der Speisen auf vorbeifahrenden Tellern
- ▶ Geschwindigkeit stufenlos über einen Drucktaster regelbar
- ▶ Speisereste werden am Bandende automatisch abgeschabt und in einer Schublade aufgefangen
- ▶ Lebensmittelechter Fördergurt
- ▶ Auf jeder Seite des Anrichtebandes befinden sich 230 V Steckdosen um z.B. Pürierstäbe einsetzen zu können



Speisereste werden am Bandende automatisch abgeschabt und in einer Schublade aufgefangen.



Geschwindigkeit des Anrichtebandes ist stufenlos über einen Drucktaster regelbar.



Auf jeder Seite des Anrichtebandes befinden sich 230 V Steckdosen um z.B. Pürierstäbe einsetzen zu können.

Und so funktioniert das Anrichteband

Unsere Anrichtebänder ermöglichen ein stressfreies Bestücken der Speisen auf vorbeifahrenden Tellern. Die Geschwindigkeit des Förderbandes kann stufenlos über Drucktaster geregelt werden. Seitlich vom Anrichteband stehen die Köche und richten die auf einem lebensmittelechten Fördergurt vorbeifahrenden Teller an. Sollten Speisereste oder Soßen auf den Gurt gelangen, so werden diese Speisereste am Bandende automatisch abgeschabt und in einer Schublade aufgefangen. Auf jeder Seite des Anrichtebandes befinden sich 230 V Steckdosen um z.B. Pürierstäbe einsetzen zu können.



AUSZUG AUS UNSERER PREISLISTE

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	VPE	Nettopreis in Euro
	Anrichteband	1	Auf Anfrage

09/2012