



Cantinetta

Mit der **RCantinetta** bieten Sie Ihren Kunden nur beste Qualität. Ob Germknödel, Grießnockerl, Nudeln, Wurstwaren oder gedämpftes Gemüse – dank innovativem Wasserdampf-Heizsystem bleiben Ihre Speisen stundenlang servierbereit – bei vollem Geschmack!

Für sichtbar mehr Qualität

Die **Cantinetta** ist das ideale Gerät zum Warmhalten und Erwärmen von Speisen und wird bevorzugt in der Gastronomie, Betriebsverpflegung oder beim Catering eingesetzt. Der natürlich aufsteigende Wasserdampf schützt Waren vor Austrocknen, Auslaugen sowie Verblassen bzw. Farbverlust.

Die robuste Verarbeitung, ein spezieller Heizboden und integrierter Trockenlaufschutz rüsten die **Cantinetta** für Dauerbetrieb und eine lange Lebensdauer. Das Gerät ist aus ESG-Einscheiben-Sicherheitsglas gefertigt.

„lange Aufbewahrung“: Alle Arten von Nudeln und Tiefkühlgemüse (zur Weiterverarbeitung), Germknödel, Obstknödel, Nockerln, alle Arten von Würsten, Kartoffelknödel, Mohr im Hemd

„mittlere Aufbewahrung“: Grießnockerl, Leberknödel, Mark-, Grammel- und Fleischknödel

„kurze Aufbewahrung“: Salzkartoffel, Reis, Semmelknödel, Milchrahmstrudel, Topfenockerl

Vielseitig einsetzbar: vom Germknödel bis zur Weißwurst

Gekochtes bleibt stundenlang servierbereit – ohne Qualitätsverlust

Bewährte Qualität für lange Lebensdauer

Kein fixer Wasseranschluss erforderlich

Einfache, sofortige Inbetriebnahme da steckerfertig

Die neue Cantinetta

Cantinetta



geschmackvoll präsentieren

ansprechend verkaufen

Beste Produktqualität | perfekte Präsentation

Ausstattung: Edelstahl-Tassen, gelocht; Wasserablasshahn, Temperaturregler, Trockenlaufschutz, Hauptschalter, Kontrollleuchte, gefertigt aus Edelstahl 1.4301

Information: Komfortable Gerätereinigung ohne „Hindernisse“ durch einfaches Demontieren der Innenausstattung.

**Die neue
Cantinetta**

Jetzt mit 25% mehr Fassungsvermögen bei gleichen Aussenmassen
Neues Design zur noch einfacheren Reinigung mit attraktiver Optik



Wasserablasshahn; Gerät überall einsetzbar, da kein fixer Wasseranschluß erforderlich.



Einfache Temperaturregelung.



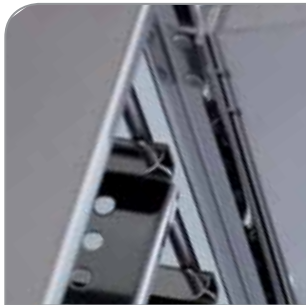
Solide Technik, auf Dauerbetrieb ausgelegt.



Komfortable Gerätereinigung ohne „Hindernisse“ durch einfaches Demontieren der Innenausstattung.



Gelochte Edelstahl-Tassen sind Serienausstattung



Einfache und robuste Türscharnierlösung



Cantinetta
Art.Nr. 552

Aussenmaße (BxTxH)	330 x 380 x 620 mm
Gerätetiefe bei offener Tür	670 mm
Gerätetiefe inkl. Ablasshahn	435 mm
Tassenabstände	75 mm
Tassenanzahl -größe (BxT)	5 265 x 350 mm
Temperaturbereich	70 - 110°C
Anschlusswert kW V	1,25 230
Absicherung [A]	12
Fassungsraum	5 x 1/2 GN*
Gewicht	ca. 19 kg

*GN Gastronom

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

Cantinetta



SCHATZ