



## MAKE ART® COOL

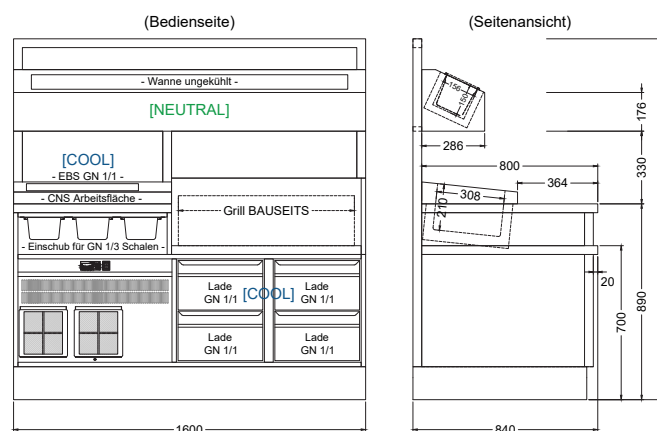
Der Make Art Cool mit gekühlter Bevorratung bietet individuelle Möglichkeiten für die Zubereitung und das Finishing von Gerichten, wie zum Beispiel Piadinen, Burgern oder Wok-Gerichten direkt vor dem Gast.



### Highlights

- multifunktionale Kochstation auf kleinstem Raum
- Arbeiten auf verschiedenen Ebenen, in gekühlten/ungekühlten Zonen
- ungekühlte Zutatenwanne für die schnelle Entnahme von Waren
- Bevorratung bis Finishing in einem Gerät
- gekühlte Belegstation zur schnellen Lagerung von Produkten
- Kühlunterbau mit Vollauszügen oder Flügeltüren für optimales Handling
- nahezu beliebige Anordnung von GN 1/1-GN 2/1- und Backnorm-Elementen möglich
- individuelle Gestaltungsmöglichkeiten und Integration unterschiedlicher Geräte (Grill, Wok, Kochfeld etc.)

### Abmessungen



### Temperaturbereich

#### Kühlunterbau

Luft  
+ 2 °C

Produkt  
-1 °C bis +5 °C

#### Kühlwanne

Luft  
+ 5 °C

Produkt  
+2 °C bis +12 °C

### Technische Daten

Artikel	Art.-Nr.	Abmessungen (B x T x H)	Anschluss	Kältemittel
MAKE ART COOL 160	S0905972	1600 x 820 x 1640 mm	339 Watt (ohne Grill) – 230V/50Hz	R290 (Propan)