

... UND DAS KOSTET ER



PREISBEISPIELE

FÜR DAS À LA CARTE RESTAURANT

30-50 Essen pro Sitzung (tägl. bis 100 Essen)



JOKER 6-23

5+1 Einschübe 2/3 GN
mit ST-Steuerung - reduziert und fokussiert,
für manuelles Kochen und Backen

BRUTTOLISTENPREIS* AB 6.664 EURO

Wir empfehlen folgende Konfiguration:
Module Frischdampfsystem, vollautomatisches
Reinigungssystem autoclean® PRO und Schlauchbrause
Bruttolistenpreis*: 8.425,20 EURO

FÜR DEN TANKSTELLEN SHOP

bis zu 400 Gebäckteile täglich (Fleischkäse, Snacks)



JOKER 6-43

4+1 Einschübe BN43
mit MT-Steuerung - multifunktional,
für einfaches Arbeiten mit System.

BRUTTOLISTENPREIS* AB 7.497 EURO

Wir empfehlen folgende Konfiguration:
Modul Beschwadung
Bruttolistenpreis*: 7.735,00 EURO

FÜR DAS HOTEL RESTAURANT

bis 160 Essen täglich (Frühstück, à la carte & Pensionen)



Abbildung ähnlich

JOKER 6-11

5+1 Einschübe 1/1 GN
mit MT-Steuerung - multifunktional,
für einfaches Arbeiten mit System.

BRUTTOLISTENPREIS* AB 7.913,50 EURO

Wir empfehlen folgende Konfiguration:
Module Frischdampfsystem, vollautomatisches
Reinigungssystem autoclean® PRO und Schlauchbrause
Bruttolistenpreis*: 9.674,70 EURO

* inkl. der aktuell gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%

JETZT KONFIGURIEREN UND IHR INDIVIDUELLES ANGEBOT ANFRAGEN:
<https://www.eloma.com/konfigurator/>, sales@eloma.com