



# SOUPSTER S3

Detail-Informationen zum ersten  
Premiumsuppen-Automaten der Welt.



# PREMIUMSUPPEN-AUTOMAT SOUPSTER S3

Informationen, so schnell wie die Suppe fertig ist.

## RAHMENDATEN

3 Suppen-Vorratsbehälter  
Höhe: 740 mm  
Breite: 380 mm  
Tiefe: 565 mm  
Gewicht: leer 38 kg  
Stromanschluss: 220 V, 50 Hz,  
3.000 Watt

## FRONT

Glas, Hinterglasdekor – 3 Motive  
zur Auswahl oder auf Wunsch  
Ihr eigenes Motiv gegen Aufpreis.  
Optional: LED-Beleuchtung.

## SOUPSTER ZUSATZPAKETE

- Promotion-Paket zur Aufmerksamkeitssteigerung
- Extras von Porzellan bis Serviette

## PRODUKT-MERKMALE

- Bis zu drei Suppenspezialitäten
- Wählen Sie aus derzeit 6 Varianten: Tomate, Spargel, Champignon, Kürbis-Curry-Chili, Paprika-Cayenne, Karotte-Ingwer
- Zertifiziert mit dem soupster Reinheitsgebot: Keine künstlichen Aromen, keine künstlichen Zusatzstoffe sowie keine künstlichen Geschmacksverstärker
- In 9 Sekunden zubereitet
- Lebensmittelechte Reinigung auf Knopfdruck, ohne Chemie
- Energiesparender Standby-Modus: minutenschnelle Einsatzbereitschaft nach Start Ihres soupster S3

## DAS HERZSTÜCK EINES NEUEN CATERING-KONZEPTES FÜR GASTRO-PROFIS

Mit soupster S3 profitieren Sie von einem kompletten Abverkaufskonzept: Verkaufsfördernde Werbemittel für Ihre Gastronomie; umfangreiches Accessoire-Produktangebot; auf Wunsch individuelle Frontgestaltung Ihres Suppenautomaten. Sprechen Sie einfach Ihren soupster Werksvertreter auf eine Live-Präsentation an.