

# Buffetausstattungs Linien

## Essence, Tradition, Inox, Service und Soul



Buffetlinie „Tradition“

Fünf neu entwickelte Buffeteinrichtungs-Linien für hygienische Speisenpräsentation, Speisenausgabe und Selbstbedienung in einer durch und durch überzeugenden Spitzen-Qualität. Zeitlos designte Buffetausstattung mit den modernsten Materialien.



**Essence**  
die preisoptimierte Buffetlinie



**Tradition**  
die luxuriöse Buffetlinie



**Inox**  
die luxuriöse  
Edelstahl Buffetlinie



**Service**  
die Ausgabe-Buffetlinie



**Soul (Einbau)**  
die Buffet Einbaugeräte-Linie

## Buffeteinrichtung Linie „Essence“

Hygienisch und moderne Speisenpräsentation in einer durch und durch überzeugenden Spitzen-Qualität. Zeitlos designtes Selbstbedienungs-Buffet mit modernsten Materialien wie, der verchromte Rahmen mit Doppellenkrollen, die hochwertige Holz-Komposit Verkleidung, die Edelstahl-arbeitsfläche und eine energiesparende LED-Beleuchtung bei Kaltbuffets sowie Heiz-Halogenlampen bei Heißbuffets.

Die Buffetgeräte sind als Kalt- und Heißbuffet in den verschiedensten Ausführungen und GN-Größen lieferbar. Auf Wunsch können die Buffets mit einer Edelstahl-Tablettrutsche, einer Holzablage oder einem Ablageboden ausgestattet werden.

Die Buffets sind in den Dekor-Standardfarben; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß) und gegen Aufpreis in RAL Farben erhältlich.

Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Dekorbeschädigung).

Technisch voll ausgereifte Qualitäts Buffetgeräte für die moderne Buffetausstattung und Buffeteinrichtung.



## Kalt Buffet „Essence GREEN“

### Moderne, hygienische Kaltbuffet Speisenpräsentation und Ausgabe aus gekühlten GN-Behälter

Kaltbuffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe, modernste Materialien; Edelstahlarbeitsfläche, energiesparende LED-Beleuchtung, verchromter Rahmen und Holz- Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Beschädigung).

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, manuelle Abtaugung, Wasserablauf, Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung und elektronischer Temperaturregung von +4 bis +8° C, statische Kühlung, Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter



ES-GREEN 4/1 Kalt



Glas Hustenschutz mit energie-sparender LED Beleuchtung



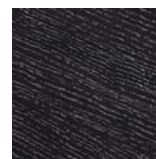
abgerundete Hygiene Bodenwanne mit Ablauf und Diagonalkantung



Edelstahl Tablett-rutsche als Option



Holzablage als Option



In zwei auswählbaren Dekor-Standardfarben lieferbar; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß). Weitere RAL Farben gegen Aufpreis auf Anfrage.



Ablageboden als Option

ES-GREEN 4/1 Kalt mit als Option erhältlichen Ablageboden

| Type              | für GN Größe | Art. Nr. | Außenmaße                  | Kälteleistung ❄️ | Anschluß ⚡          | Gewicht |
|-------------------|--------------|----------|----------------------------|------------------|---------------------|---------|
| ES-GREEN 3/1 Kalt | 3xGN 1/1     | 070533   | B 1169 x T 650 x H 1325 mm | 477 W (-10° C)   | 229 W, 230 V, 50 Hz | 86 kg   |
| ES-GREEN 4/1 Kalt | 4xGN 1/1     | 070534   | B 1494 x T 650 x H 1325 mm | 477 W (-10° C)   | 229 W, 230 V, 50 Hz | 97 kg   |
| ES-GREEN 6/1 Kalt | 6xGN 1/1     | 070535   | B 2144 x T 650 x H 1325 mm | 545 W (-10° C)   | 275 W, 230 V, 50 HZ | 125 kg  |



Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!



## Kalt Buffet „Essence LIME“

### Moderne, hygienische Speisenpräsentation in einer hygienisch, 30 mm tiefgezogenen Kühlwanne



ES-LIME 4/1 Kalt in Dekorfarbe Weiß (Hemlock) und mit Ablageboden als Option



Das LIME Kaltbuffet wird in den Größen 3, 4 oder 6 x GN 1/1 hergestellt und ist mit einer durchgehenden 30 mm tiefgezogenen Kühlfläche (Wanne) ausgestattet. Die Präsentation der Speisen erfolgt direkt in der Kühlwanne (Kontaktkühlung) oder auch indirekt auf Eis (z.B. mit Flockeneis).

Bei der Eiskühlung wird das Schmelzwasser durch den serienmäßigen Wasserablauf abgeführt. Für die beste Hygiene und leichte Reinigung sorgt die abgerundete Hygiene-Edelstahlwanne mit Wasserablauf.

Modernste Materialien; Edelstahlarbeitsfläche, LED-Beleuchtung, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben.

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, Glashustenschutz mit LED-Beleuchtung, manuelle Abtaugung, Wasserablauf, elektronische Temperaturregung von +4 bis +8° C, statische Kontaktkühlung



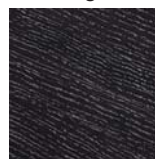
abgerundete Hygiene Kühlwanne mit Ablauf



inkl. LED-Beleuchtung



Tablettrutsche, Holzablage oder Ablageboden als Option



In zwei auswählbaren Dekor-Standardfarben lieferbar; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß). Weitere RAL Farben gegen Aufpreis auf Anfrage.

| Type             | Größe    | Art. Nr. | Außenmaße                  | Kälteleistung ❄️ | Anschluß ⚡          | Gewicht |
|------------------|----------|----------|----------------------------|------------------|---------------------|---------|
| ES-LIME 3/1 Kalt | 3xGN 1/1 | 070541   | B 1169 x T 650 x H 1325 mm | 477 W (-10° C)   | 229 W, 230 V, 50 Hz | 84 kg   |
| ES-LIME 4/1 Kalt | 4xGN 1/1 | 070543   | B 1494 x T 650 x H 1325 mm | 477 W (-10° C)   | 229 W, 230 V, 50 Hz | 95 kg   |
| ES-LIME 6/1 Kalt | 6xGN 1/1 | 070544   | B 2144 x T 650 x H 1325 mm | 545 W (-10° C)   | 275 W, 230 V, 50 Hz | 123 kg  |



# Kalt Umluft Vitrine „Essence Blue PLATINUM“

Moderne und hygienische Kalt-Umluft Vitrine mit Panoramaverglasung für Speisenpräsentation und Ausgabe



ES-PLAT 3/1 DA Kalt



Die PLATINUM Kaltbuffetvitrine ist mit einer 3 od. 4-seitigen **Panoramaverglasung** zum Präsentieren oder Ausgeben von kalten Speisen ausgestattet. Die rückseitigen (bedienseitigen) Flügeltüren dienen zum Bestücken der Vitrine oder zum Ausgeben der Speisen.

Die Vitrine ist in 3 Versionen verfügbar. Version „DA“ kundenseitig offen, Version „DF“ kundenseitig geschlossen mit Selbstbedienungsklappen und Version „DS“ kundenseitig geschlossen mit Schiebetüren.

Eine moderne und verkaufsfördernde Ausleuchtung wird durch die **beidseitige vertikale LED-Beleuchtung** erreicht. Die Vitrine wird in der Größe 3 oder 4 x GN 1/1 mit 150 mm Tiefe hergestellt. Mit den als Option erhältlichen **verstellbaren Edelstahleinlegeblechen**, kann eine Tiefenanpassung bis maximal 150 mm erfolgen. Somit kann diese Vitrine für alle Arten von Speisen oder auch Getränken verwendet werden. Modernste Materialien; Edelstahlarbeitsfläche, verchromter Rahmen und Holz Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar.



Version „DA“ kundenseitig offen



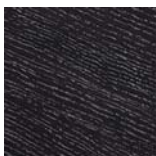
Version „DF“ mit Entnahmeclappen



Version „DS“ mit Schiebetüren

Serienmäßig mit 4 Doppelenkrollen mit Feststellbremsen, geschlossene Panoramaverglasung, 3 Zwischenglasstagen, rückseitige Flügeltüren (2 Türen bei 3/1 Modell bzw. 3 Türen bei 4/1 Modell), manuelle Abtaugung, Wasserablauf, beidseitige vertikale LED-Beleuchtung und elektronische Temperaturregelung von +4 bis +8° C, **Umluft Kühlung**

| Type                | Größe    | Art. Nr. | Außenmaße                  | Kälteleistung   | Anschluß            | Gewicht |
|---------------------|----------|----------|----------------------------|-----------------|---------------------|---------|
| ES-PLAT 3/1 DA Kalt | 3xGN 1/1 | 070546   | B 1169 x T 760 x H 1680 mm | 2058 W (-10° C) | 972 W, 230 V, 50 Hz | 150 kg  |
| ES-PLAT 3/1 DF Kalt |          | 070546/2 |                            |                 |                     | 205 kg  |
| ES-PLAT 3/1 DS Kalt |          | 070546/4 |                            |                 |                     | 213 kg  |
| ES-PLAT 4/1 DA Kalt | 4xGN 1/1 | 070547   | B 1494 x T 760 x H 1680 mm | 2058 W (-10° C) | 972 W, 230 V, 50 Hz | 190 kg  |
| ES-PLAT 4/1 DF Kalt |          | 070547/2 |                            |                 |                     | 255 kg  |
| ES-PLAT 4/1 DS Kalt |          | 070547/4 |                            |                 |                     | 264 kg  |



Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß). RAL gegen Aufpreis



Tablettrutsche oder Holzablage als Option



## OPTION

**Edelstahleinlegeblech für Tiefenanpassung bzw. Reduktion (532x326mm) per Stück GN 1/1**

Rostfrei

Edelstahl

| Type    | Art. Nr. |
|---------|----------|
| VASSBPG | 070589   |



# Kalt Umluft Buffet „Essence BLUE“

Moderne und hygienische Kalt-Umluft Speisenpräsentation und Ausgabe



Rostfrei

Edelstahl

ES-BLUE 4/1 Kalt mit 4 verstellbaren Edelstahleinlegeblechen als Option erhältlich



Das Umluft-Kaltbuffet BLUE wird in den Größen 3, 4 od. 6 x GN 1/1 mit 150 mm Tiefe hergestellt. Mit den als Option erhältlichen **verstellbaren Edelstahleinlegeblechen**, kann eine Tiefenanpassung bis maximal 150 mm erfolgen. Somit kann diese Vitrine für alle Arten von Speisen oder auch Getränken verwendet werden. Modernste Materialien; Edelstahlarbeitsfläche, LED-Beleuchtung, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar.



Serienmäßig mit 4 Doppelenkrollen mit Feststellbremsen, Glashustenschutz mit LED-Beleuchtung, elektronische Temperaturregelung von +4 bis +8° C, **Umluft Kühlung**, manuelle Abtaugung und Wasserablauf. Lieferung erfolgt serienmäßig ohne Edelstahleinlegebleche



Glas Hustenschutz mit energie-sparender LED Beleuchtung

## OPTION

**Edelstahleinlegeblech für Tiefenanpassung bzw. Reduktion (532x326mm) per Stück GN 1/1**

| Type    | Art. Nr. |
|---------|----------|
| VASSBPG | 070589   |

| Type             | Größe    | Art. Nr. | Außenmaße                  | Kälteleistung   | Anschluß             | Gewicht |
|------------------|----------|----------|----------------------------|-----------------|----------------------|---------|
| ES-BLUE 3/1 Kalt | 3xGN 1/1 | 070550   | B 1169 x T 760 x H 1325 mm | 2058 W (-10° C) | 972 W, 230 V, 50 Hz  | 136 kg  |
| ES-BLUE 4/1 Kalt | 4xGN 1/1 | 070551   | B 1494 x T 760 x H 1325 mm | 2058 W (-10° C) | 972 W, 230 V, 50 Hz  | 163 kg  |
| ES-BLUE 6/1 Kalt | 6xGN 1/1 | 070552   | B 2144 x T 760 x H 1325 mm | 2820 W (-10° C) | 2695 W, 230 V, 50 Hz | 220 kg  |



## Warm Buffet als Wasser Bain Marie „Essence RED“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation und Ausgabe aus einer wasserbeheizten Bain Marie

**Warm Buffet** Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe. Das **Heißwasserbad** der RED Bainmarie hält Ihre Speisen konstant auf gewünschter Temperatur. Zusätzlich werden die Speisen von oben mit den Heiz-Halogenlampen beheizt und repräsentativ beleuchtet. Die Temperatur kann zwischen + 60 bis + 90° C geregelt werden und ein Wassermangel wird durch eine rote Warnleuchte angezeigt. Das abgerundete Hygiene-Edelstahlbecken ist mit einem Wasserablauf und einer Diagonalkantung ausgestattet.

Modernste Materialien; Edelstahlarbeitsfläche, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Dekorbeschädigung).



Rostfrei  
Edelstahl



abgerundetes Hygiene  
Becken mit Ablauf  
und Diagonalkantung



Heiz-Halogenlampen  
mit jeweils 200 Watt

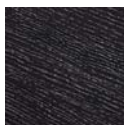


rote Warnleuchte bei  
Wassermangel



Ablageboden  
als Option

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen, elektronische Temperaturregelung von +60 bis +90° C, manuelle Abtattung, Wasserablauf, ohne Wasserzulauf für manuelle Befüllung, Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter



ES-RED 4/1 W-BM  
und ES-ORANGE 4/1 T-BM  
in Dekorfarbe Weiß (Hemlock)  
und mit Ablageboden als Option

In zwei auswählbaren Dekor-Standardfarben lieferbar;  
Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock  
Nordique (weiß). Weitere RAL Farben gegen Aufpreis

Edelstahl-Tablettrutsche oder  
Holzablage als Option

| Type            | für GN Größe | Art. Nr. | Außenmaße                  | Temperatur     | Anschluß             | Gewicht |
|-----------------|--------------|----------|----------------------------|----------------|----------------------|---------|
| ES-RED 3/1 W-BM | 3xGN 1/1     | 070561   | B 1169 x T 650 x H 1325 mm | +60 bis +90° C | 1,9 KW, 230 V, 50 Hz | 82 kg   |
| ES-RED 4/1 W-BM | 4xGN 1/1     | 070563   | B 1494 x T 650 x H 1325 mm | +60 bis +90° C | 2,6 KW, 230 V, 50 Hz | 94 kg   |
| ES-RED 6/1 W-BM | 6xGN 1/1     | 070565   | B 2144 x T 650 x H 1325 mm | +60 bis +90° C | 3,8 KW, 400 V, 50 Hz | 130 kg  |



## Warm Buffet als Trocken Bain Marie „Essence ORANGE“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation und Ausgabe aus einer trockenbeheizten Bain Marie

**Warm Buffet** Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe mit **Trockenbeheizung** (Heißluft-Technik). Die Speisen im eingesetzten GN-Behälter werden mit Trockenbeheizung auf gewünschter Temperatur gehalten (ohne Wasserbad). Zusätzlich werden die Speisen von oben mit den Heiz-Halogenlampen beheizt und repräsentativ beleuchtet. Abgerundetes Hygiene-Edelstahlbecken ohne Wasserablauf. Serienmäßig; Glas-Hustenschutz, Heiz-Halogenlampen, elektronische Temperaturregelung von +90 bis +125° C, Lieferung ohne Behälter

| Type               | für GN Größe | Art. Nr. | Außenmaße                  | Temperatur      | Anschluß             | Gewicht |
|--------------------|--------------|----------|----------------------------|-----------------|----------------------|---------|
| ES-ORANGE 3/1 T-BM | 3xGN 1/1     | 070568   | B 1169 x T 650 x H 1325 mm | +90 bis +125° C | 1,9 KW, 230 V, 50 Hz | 81 kg   |
| ES-ORANGE 4/1 T-BM | 4xGN 1/1     | 070569   | B 1494 x T 650 x H 1325 mm | +90 bis +125° C | 2,6 KW, 230 V, 50 Hz | 94 kg   |



## Warm Glaskeramikplatten Buffet „Essence BROWN“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation auf einer beheizten Glaskeramik-Warmhaltefläche

**Warm Buffet** Ausgabe für konstante Speisenpräsentation auf beheizten Glaskeramikplatten. Zusätzlich werden die Speisen von oben mit den Heiz-Halogenlampen beheizt und repräsentativ beleuchtet. Die Temperatur kann zwischen + 60 bis + 100 °C geregelt werden. Modernste Materialien; Edelstahlarbeitsfläche mit eingesetzter Glaskeramikwarmhalteplatte, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Dekorbeschädigung).



ES-BROWN 4/1 WHP



Heiz-Halogenlampen  
mit jeweils 200 Watt



Glaskeramik-Warmhalteflächen  
mit Überhitzungsschutz



Ablageboden  
als Option

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, hochwertige Glaskeramikwarmhalteplatte, Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen und elektronische Temperaturregelung von +60 bis +100 °C

| Type             | Größe    | Art. Nr. | Außenmaße                  | Temperatur      | Anschluß             | Gewicht |
|------------------|----------|----------|----------------------------|-----------------|----------------------|---------|
| ES-BROWN 3/1 WHP | 3xGN 1/1 | 070572   | B 1169 x T 650 x H 1325mm  | +60 bis +100° C | 1,3 KW, 230 V, 50 Hz | 78 kg   |
| ES-BROWN 4/1 WHP | 4xGN 1/1 | 070573   | B 1494 x T 650 x H 1325 mm | +60 bis +100° C | 1,8 KW, 230 V, 50 Hz | 89 kg   |
| ES-BROWN 6/1 WHP | 6xGN 1/1 | 070574   | B 2144 x T 650 x H 1325 mm | +60 bis +100° C | 2,5 KW, 230 V, 50 Hz | 131 kg  |

## Zubehör für Buffetlinie „Essence“



Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

| Ablageboden in serienm. Dekorfarbe | Type | Art. Nr. |
|------------------------------------|------|----------|
| passend für GN 3/1 Buffet          | ABO3 | 070588/3 |
| passend für GN 4/1 Buffet          | ABO4 | 070588/4 |
| passend für GN 6/1 Buffet          | ABO6 | 070588/6 |



### Brot- und Besteckwagen

| Maße BTH mm      | Type | Art. Nr. |
|------------------|------|----------|
| 800 x 650 x 1394 | BBWA | 070596   |



### Durchreichewagen, offen

| Maße BTH mm     | Type  | Art. Nr. |
|-----------------|-------|----------|
| 450 x 650 x 877 | DRSOT | 070596/4 |



### Tellerspenderwagen neutral

| Maße BTH mm     | für Ø | Type    | Art. Nr. |
|-----------------|-------|---------|----------|
| 450 x 650 x 880 | 27 cm | TLSWN27 | 070597/2 |
| 450 x 650 x 880 | 33 cm | TLSWN33 | 070597/4 |

### Tellerspenderwagen beheizt

| Maße BTH mm     | für Ø | Type    | Art. Nr. |
|-----------------|-------|---------|----------|
| 450 x 650 x 880 | 27 cm | TLSWW27 | 070597/6 |
| 450 x 650 x 880 | 33 cm | TLSWW33 | 070597/8 |

| Tablettrutsche in Edelstahl per Stück | Maße in mm     | Type | Art. Nr. |
|---------------------------------------|----------------|------|----------|
| passend für GN 3/1 Buffet             | B 1167 x T 220 | TBR3 | 070580   |
| passend für GN 4/1 Buffet             | B 1492 x T 220 | TBR4 | 070581   |
| passend für GN 6/1 Buffet             | B 2142 x T 220 | TBR6 | 070582   |
| seitlich, für kurze Seite             | B 650 x T 220  | TBR5 | 070583   |

| Holzablage in serienm. Dekorfarbe per Stück | Maße in mm     | Type | Art. Nr. |
|---------------------------------------------|----------------|------|----------|
| passend für GN 3/1 Buffet                   | B 1167 x T 220 | HAL3 | 070584   |
| passend für GN 4/1 Buffet                   | B 1492 x T 220 | HAL4 | 070585   |
| passend für GN 6/1 Buffet                   | B 2142 x T 220 | HAL6 | 070586   |
| seitlich, für kurze Seite                   | B 650 x T 220  | HAL5 | 070587   |

## Buffeteinrichtung Linie „Tradition“

Hygienisch und moderne Buffetausstattung in einer durch und durch überzeugenden Spitzen-Qualität.

Die luxuriösen Buffetgeräte mit ergonomischem Brückenüberbau und oben integrierte Steuereinheit, elektrisch absenkbarem Hustenschutz bzw. Nachtabdeckung sowie eine energiesparende LED-Beleuchtung bei Kaltbuffets. Warm bzw. Heißbuffets mit fixem Hustenschutz und Heiz-Halogenlampen. Zeitlos designtes Luxus-Selbstbedienungs-buffet mit modernsten Materialien wie, der verchromte Unterbau mit hochwertiger Holz-Komposit Verkleidung und Doppellenkrollen, die Edelstahlarbeitsfläche sowie die LED-Beleuchtung oder Heiz-Halogenlampen.

Die Buffetgeräte sind als Kalt- u. Heißbuffet in den verschiedensten Ausführungen und GN-Größen lieferbar. Auf Wunsch können die Buffetgeräte mit einer Edelstahl-Tablettrutsche oder einer Holzablage ausgestattet werden. Die Buffets sind in den Dekor-Standardfarben; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß) und gegen Aufpreis in RAL Farben erhältlich. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Dekorbeschädigung).

Technisch voll ausgereifte Qualitäts Buffetgeräte für die moderne Buffetausstattung und Buffeteinrichtung.



Buffetlinie „Tradition“

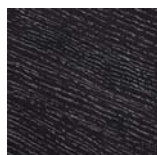


## Kalt Buffet „Tradition GREEN“

Moderne, hygienische Kaltbuffet Speisenpräsentation und Ausgabe aus gekühlten GN-Behälter

Kaltbuffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe, modernste Materialien; Brückenüberbau mit integrierter Steuereinheit, energiesparende LED-Beleuchtung, Edelstahlarbeitsfläche, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Dekorbeschädigung).

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, manuelle Abtauung, Wasserablauf, elektrisch absenkbarem Hustenschutz mit LED-Beleuchtung und elektronischer Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, statische Kühlung, die Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter



In zwei auswählbaren Dekor-Standardfarben lieferbar; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß). Weitere RAL Farben gegen Aufpreis auf Anfrage.



moderne energiesparende LED Beleuchtung

## Zubehör für Buffetlinie „Essence“



Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

| Ablageboden in serienm. Dekorfarbe | Type | Art. Nr. |
|------------------------------------|------|----------|
| passend für GN 3/1 Buffet          | ABO3 | 070588/3 |
| passend für GN 4/1 Buffet          | ABO4 | 070588/4 |
| passend für GN 6/1 Buffet          | ABO6 | 070588/6 |



### Brot- und Besteckwagen

| Maße BTH mm      | Type | Art. Nr. |
|------------------|------|----------|
| 800 x 650 x 1394 | BBWA | 070596   |



### Durchreichewagen, offen

| Maße BTH mm     | Type  | Art. Nr. |
|-----------------|-------|----------|
| 450 x 650 x 877 | DRSOT | 070596/4 |



### Tellerspenderwagen neutral

| Maße BTH mm     | für Ø | Type    | Art. Nr. |
|-----------------|-------|---------|----------|
| 450 x 650 x 880 | 27 cm | TLSWN27 | 070597/2 |
| 450 x 650 x 880 | 33 cm | TLSWN33 | 070597/4 |

### Tellerspenderwagen beheizt

| Maße BTH mm     | für Ø | Type    | Art. Nr. |
|-----------------|-------|---------|----------|
| 450 x 650 x 880 | 27 cm | TLSWW27 | 070597/6 |
| 450 x 650 x 880 | 33 cm | TLSWW33 | 070597/8 |

| Tablettrutsche in Edelstahl per Stück | Maße in mm     | Type | Art. Nr. |
|---------------------------------------|----------------|------|----------|
| passend für GN 3/1 Buffet             | B 1167 x T 220 | TBR3 | 070580   |
| passend für GN 4/1 Buffet             | B 1492 x T 220 | TBR4 | 070581   |
| passend für GN 6/1 Buffet             | B 2142 x T 220 | TBR6 | 070582   |
| seitlich, für kurze Seite             | B 650 x T 220  | TBR5 | 070583   |

| Holzablage in serienm. Dekorfarbe per Stück | Maße in mm     | Type | Art. Nr. |
|---------------------------------------------|----------------|------|----------|
| passend für GN 3/1 Buffet                   | B 1167 x T 220 | HAL3 | 070584   |
| passend für GN 4/1 Buffet                   | B 1492 x T 220 | HAL4 | 070585   |
| passend für GN 6/1 Buffet                   | B 2142 x T 220 | HAL6 | 070586   |
| seitlich, für kurze Seite                   | B 650 x T 220  | HAL5 | 070587   |

## Buffeteinrichtung Linie „Tradition“

Hygienisch und moderne Buffetausstattung in einer durch und durch überzeugenden Spitzen-Qualität.

Die luxuriösen Buffetgeräte mit ergonomischem Brückenüberbau und oben integrierte Steuereinheit, elektrisch absenkbarem Hustenschutz bzw. Nachtabdeckung sowie eine energiesparende LED-Beleuchtung bei Kaltbuffets. Warm bzw. Heißbuffets mit fixem Hustenschutz und Heiz-Halogenlampen. Zeitlos designtes Luxus-Selbstbedienungsbuffet mit modernsten Materialien wie, der verchromte Unterbau mit hochwertiger Holz-Komposit Verkleidung und Doppellenkrollen, die Edelstahlarbeitsfläche sowie die LED-Beleuchtung oder Heiz-Halogenlampen.

Die Buffetgeräte sind als Kalt- u. Heißbuffet in den verschiedensten Ausführungen und GN-Größen lieferbar. Auf Wunsch können die Buffetgeräte mit einer Edelstahl-Tablettrutsche oder einer Holzablage ausgestattet werden. Die Buffets sind in den Dekor-Standardfarben; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß) und gegen Aufpreis in RAL Farben erhältlich. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Dekorbeschädigung). Technisch voll ausgereifte Qualitäts Buffetgeräte für die moderne Buffetausstattung und Buffeteinrichtung.



Buffetlinie „Tradition“

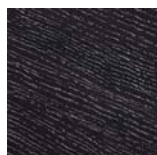


## Kalt Buffet „Tradition GREEN“

Moderne, hygienische Kaltbuffet Speisenpräsentation und Ausgabe aus gekühlten GN-Behälter

Kaltbuffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe, modernste Materialien; Brückenüberbau mit integrierter Steuereinheit, energiesparende LED-Beleuchtung, Edelstahlarbeitsfläche, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Dekorbeschädigung).

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, manuelle Abtauung, Wasserablauf, elektrisch absenkbarem Hustenschutz mit LED-Beleuchtung und elektronischer Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, statische Kühlung, die Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter



In zwei auswählbaren Dekor-Standardfarben lieferbar; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß). Weitere RAL Farben gegen Aufpreis auf Anfrage.



moderne energiesparende LED Beleuchtung



elektrisch absenkbarer  
Hustenschutz und Nachtabdeckung

Rostfrei  
Edelstahl



abgerundete Hygiene  
Bodenwanne mit Ablauf  
und Diagonalkantung



Edelstahl-Tablettrutsche oder Holzablage  
als Option



Lenkrollen mit  
Feststellbremse



TR-GREEN 4/1 Kalt

| Type              | für GN Größe | Art. Nr. | Außenmaße                  | Kälteleistung  | Anschluß            | Gewicht |
|-------------------|--------------|----------|----------------------------|----------------|---------------------|---------|
| TR-GREEN 3/1 Kalt | 3xGN 1/1     | 070633   | B 1169 x T 650 x H 1480 mm | 477 W (-10° C) | 229 W, 230 V, 50 Hz | 120 kg  |
| TR-GREEN 4/1 Kalt | 4xGN 1/1     | 070634   | B 1494 x T 650 x H 1480 mm | 477 W (-10° C) | 229 W, 230 V, 50 Hz | 136 kg  |
| TR-GREEN 6/1 Kalt | 6xGN 1/1     | 070635   | B 2144 x T 650 x H 1480 mm | 545 W (-10° C) | 275 W, 230 V, 50 HZ | 169 kg  |



## Kalt Buffet „Tradition LIME“

Moderne, hygienische Speisenpräsentation in einer hygienisch, 30 mm tiefgezogenen Kühlwanne

Das LIME Kaltbuffet wird in den Größen 3, 4 oder 6 x GN 1/1 hergestellt und ist mit einer durchgehenden 30 mm tiefgezogenen Kühlfläche (Wanne) ausgestattet. Die Präsentation der Speisen kann direkt in der Kühlwanne (Kontaktkühlung) oder auch indirekt auf Eis (z.B. mit Flockeneis) erfolgen. Bei der Eiskühlung wird das Schmelzwasser durch den serienmäßigen Wasserablauf abgeführt. Für die beste Hygiene und leichte Reinigung sorgt die abgerundete Hygiene-Edelstahlwanne mit Wasserablauf. Modernste Materialien; Rückenüberbau mit integrierter Steuereinheit, Edelstahlarbeitsfläche, LED-Beleuchtung, manuelle Abtauung, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben.



TR-LIME 4/1 Kalt



abgerundete Hygiene  
Kühlwanne mit Ablauf

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, elektrisch absenkbarem Hustenschutz mit LED-Beleuchtung, Wasserablauf, elektronische Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, statische Kontaktkühlung



moderne und  
energiesparende  
LED Beleuchtung



elektrisch absenkbarer Husten-  
schutz und Nachtabdeckung

| Type             | Größe    | Art. Nr. | Außenmaße                  | Kälteleistung  | Anschluß            | Gewicht |
|------------------|----------|----------|----------------------------|----------------|---------------------|---------|
| TR-LIME 3/1 Kalt | 3xGN 1/1 | 070641   | B 1169 x T 650 x H 1480 mm | 477 W (-10° C) | 229 W, 230 V, 50 Hz | 117 kg  |
| TR-LIME 4/1 Kalt | 4xGN 1/1 | 070643   | B 1494 x T 650 x H 1480 mm | 477 W (-10° C) | 229 W, 230 V, 50 Hz | 134 kg  |
| TR-LIME 6/1 Kalt | 6xGN 1/1 | 070644   | B 2144 x T 650 x H 1480 mm | 545 W (-10° C) | 275 W, 230 V, 50 Hz | 167 kg  |



## Kalt Umluft Vitrine „Tradition Blue PLATINUM“

Moderne und hygienische Kalt-Umluft Vitrine mit Panoramaverglasung für Speisenpräsentation und Ausgabe

Die PLATINUM Kaltbuffetvitrine ist mit einer 3 od. 4-seitigen Panoramaverglasung zum Präsentieren oder Ausgeben von kalten Speisen ausgestattet. Die rückseitigen (bedienseitigen) Flügeltüren dienen zum Bestücken der Vitrine oder zum Ausgeben der Speisen.

Die Vitrine ist in 3 Versionen verfügbar. Version „DA“ kundenseitig offen, Version „DF“ kundenseitig geschlossen mit Selbstbedienungsklappen und Version „DS“ kundenseitig geschlossen mit Schiebetüren.

Eine moderne und verkaufsfördernde Ausleuchtung wird durch die beidseitige vertikale LED-Beleuchtung erreicht. Die Vitrine wird in der Größe 3 oder 4 x GN 1/1 mit 150 Tiefe mm hergestellt. Mit den als Option erhältlichen verstellbaren Edelstahleinlegeblechen, kann eine Tiefenanpassung bis maximal 150 mm erfolgen. Somit kann diese Vitrine für alle Arten von Speisen oder auch Getränken verwendet werden. Modernste Materialien; Edelstahlarbeitsfläche, verchromter Rahmen und Holz Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar.



TR-PLAT 3/1 DA Kalt



Version „DA“ kundenseitig offen



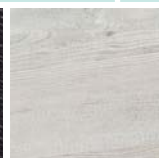
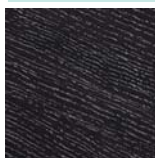
Version „DF“ mit Entnahmeklappen



Version „DS“ mit Schiebetüren

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, geschlossene Panoramaverglasung, 3 Zwischenglasetagen, rückseitige Flügeltüren (2 Türen bei 3/1 Modell bzw. 3 Türen bei 4/1 Modell), beidseitige vertikale LED-Beleuchtung und elektronische Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, **Umluft Kühlung**, manuelle Abtaugung, Wasserablauf

| Type                | Größe    | Art. Nr. | Außenmaße                  | Kälteleistung ❄️ | Anschluß ⚡          | Gewicht |
|---------------------|----------|----------|----------------------------|------------------|---------------------|---------|
| TR-PLAT 3/1 DA Kalt | 3xGN 1/1 | 070646   | B 1169 x T 760 x H 1680 mm | 2058 W (-10° C)  | 972 W, 230 V, 50 Hz | 170 kg  |
| TR-PLAT 3/1 DF Kalt |          | 070646/2 |                            |                  |                     | 222 kg  |
| TR-PLAT 3/1 DS Kalt |          | 070646/4 |                            |                  |                     | 130 kg  |
| TR-PLAT 4/1 DA Kalt | 4xGN 1/1 | 070647   | B 1494 x T 760 x H 1680 mm | 2058 W (-10° C)  | 972 W, 230 V, 50 Hz | 210 kg  |
| TR-PLAT 4/1 DF Kalt |          | 070647/2 |                            |                  |                     | 273 kg  |
| TR-PLAT 4/1 DS Kalt |          | 070647/4 |                            |                  |                     | 281 kg  |



Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß). RAL gegen Aufpreis

Tablettrutsche oder Holzablage als Option

#### OPTION

**Edelstahleinlegeblech für Tiefenanpassung bzw. Reduktion (532x326mm) per Stück GN 1/1**

#### Type

**VASSBPG**

#### Art. Nr.

**070589**

Rostfrei  
Edelstahl



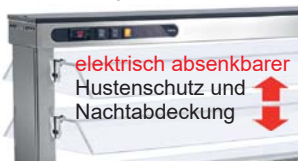
## Kalt Umluft Buffet „Tradition BLUE“

Moderne und hygienische Kalt-Umluft Speisenpräsentation und Ausgabe



TR-BLUE 4/1 Kalt mit 4 verstellbaren Edelstahleinlegeblechen als Option erhältlich

Das Umluft-Kaltbuffet BLUE wird in den Größen 3, 4 oder 6 x GN 1/1 mit 150 mm Tiefe hergestellt. Mit den als Option erhältlichen **verstellbaren Edelstahleinlegeblechen**, kann eine Tiefenanpassung bis maximal 150 mm erfolgen. Somit kann diese Vitrine für alle Arten von Speisen oder auch Getränken verwendet werden. Modernste Materialien; **Brückenüberbau mit integrierter Steuereinheit**, Edelstahlarbeitsfläche, LED-Beleuchtung, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar.



Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, **elektrisch absenkbarem Hustenschutz mit LED-Beleuchtung** und elektronische Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, **Umluft Kühlung**, manuelle Abtaugung, Wasserablauf, Lieferung erfolgt serienmäßig ohne Edelstahleinlegebleche



moderne und energiesparende LED Beleuchtung



#### OPTION

**Edelstahleinlegeblech für Tiefenanpassung bzw. Reduktion (532x326mm) per Stück GN 1/1**

#### Type

**VASSBPG**

#### Art. Nr.

**070589**

| Type             | Größe    | Art. Nr. | Außenmaße                  | Kälteleistung ❄️ | Anschluß ⚡           | Gewicht |
|------------------|----------|----------|----------------------------|------------------|----------------------|---------|
| TR-BLUE 3/1 Kalt | 3xGN 1/1 | 070650   | B 1169 x T 760 x H 1480 mm | 2058 W (-10° C)  | 972 W, 230 V, 50 Hz  | 163 kg  |
| TR-BLUE 4/1 Kalt | 4xGN 1/1 | 070651   | B 1494 x T 760 x H 1480 mm | 2058 W (-10° C)  | 972 W, 230 V, 50 Hz  | 190 kg  |
| TR-BLUE 6/1 Kalt | 6xGN 1/1 | 070652   | B 2144 x T 760 x H 1480 mm | 2820 W (-10° C)  | 2695 W, 230 V, 50 Hz | 254 kg  |



## Warm Buffet als Wasser Bain Marie „Tradition RED“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation und Ausgabe aus einer wasserbeheizten Bain Marie



TR-RED 4/1 W-BM und TR-ORANGE 4/1 T-BM in Dekorfarbe Weiß (Hemlock)

**Warm Buffet** Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe. Das **Heißwasserbad** der RED Bainmarie hält Ihre Speisen konstant auf gewünschter Temperatur. Zusätzlich werden die Speisen von oben mit den Heiz-Halogenlampen beheizt und repräsentativ beleuchtet. Die Temperatur kann zwischen + 60 bis + 90° C geregelt werden und ein Wassermangel wird durch eine rote Warnleuchte angezeigt. Das abgerundete Hygiene-Edelstahlbecken ist mit einem Wasserablauf und einer Diagonalkantung ausgestattet.

Modernste Materialien; **Brückenüberbau mit integrierter Steuereinheit**, Edelstahlarbeitsfläche, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Dekorbeschädigung).

Rostfrei  
Edelstahl



abgerundetes Hygiene Becken mit Ablauf und Diagonalkantung



Heiz-Halogenlampen mit jeweils 200 Watt

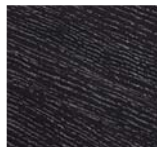


rote Warnleuchte bei Wassermangel



Lenkrollen mit Feststellbremse

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen, elektronische Temperaturregung von + 60 bis + 90° C, Wasserablauf, ohne Wasserzulauf für manuelle Befüllung, Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter



Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß). RAL gegen Aufpreis



Tablettrutsche oder Holzablage als Option

| Type            | für GN Größe | Art. Nr. | Außenmaße                  | Temperatur     | Anschluß             | Gewicht |
|-----------------|--------------|----------|----------------------------|----------------|----------------------|---------|
| TR-RED 3/1 W-BM | 3xGN 1/1     | 070663   | B 1169 x T 650 x H 1480 mm | +60 bis +90° C | 1,9 KW, 230 V, 50 Hz | 108 kg  |
| TR-RED 4/1 W-BM | 4xGN 1/1     | 070664   | B 1494 x T 650 x H 1480 mm | +60 bis +90° C | 2,6 KW, 230 V, 50 Hz | 125 kg  |
| TR-RED 6/1 W-BM | 6xGN 1/1     | 070665   | B 2144 x T 650 x H 1480 mm | +60 bis +90° C | 3,8 KW, 400 V, 50 Hz | 166 kg  |



## Warm Buffet als Tocken Bain Marie „Tradition ORANGE“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation und Ausgabe aus einer trockenbeheizten Bain Marie

**Warm Buffet** Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe mit **Trockenbeheizung** (Heißluft-Technik). Die Speisen im eingesetzten GN-Behälter werden mit Trockenbeheizung auf gewünschter Temperatur gehalten (ohne Wasserbad). Zusätzlich werden die Speisen von oben mit den Heiz-Halogenlampen beheizt und beleuchtet. Abgerundetes Hygiene-Edelstahlbecken ohne Wasserablauf.

Serienmäßig; **Brückenüberbau mit integrierter Steuereinheit**, Glas-Hustenschutz, Heiz-Halogenlampen und elektronische Temperaturregung von + 90 bis + 125° C, Lieferung ohne Behälter

| Type               | für GN Größe | Art. Nr. | Außenmaße                  | Temperatur      | Anschluß             | Gewicht |
|--------------------|--------------|----------|----------------------------|-----------------|----------------------|---------|
| TR-ORANGE 3/1 T-BM | 3xGN 1/1     | 070667   | B 1169 x T 650 x H 1480 mm | +90 bis +125° C | 1,9 KW, 230 V, 50 Hz | 107 kg  |
| TR-ORANGE 4/1 T-BM | 4xGN 1/1     | 070668   | B 1494 x T 650 x H 1480 mm | +90 bis +125° C | 2,6 KW, 230 V, 50 Hz | 125 kg  |



## Warm Glaskeramikplatten Buffet „Tradition BROWN“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation auf einer beheizten Glaskeramik-Warmhaltefläche

**Warm Buffet** Ausgabe für konstante Speisenpräsentation auf beheizten Glaskeramikplatten.

Zusätzlich werden die Speisen von oben mit den Heiz-Halogenlampen beheizt und repräsentativ beleuchtet. Die Temperatur kann zwischen +60 bis +100 °C geregelt werden.

Modernste Materialien; **Brückenüberbau mit integrierter Steuereinheit**, Glaskeramik-warmhalteplatte, verchromter Rahmen und Holz-Komposit Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Dekorbeschädigung).



TR-BROWN 4/1 WHP



Heiz-Halogenlampen mit jeweils 200 Watt



Glaskeramik-Warmhalteflächen mit Überhitzungsschutz



Lenkrollen mit Feststellbremse

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, hochwertige Glaskeramikwarmhalteplatte, Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen und elektronische Temperaturregung von +60 bis +100 °C

| Type             | Größe    | Art. Nr. | Außenmaße                  | Temperatur      | Anschluß             | Gewicht |
|------------------|----------|----------|----------------------------|-----------------|----------------------|---------|
| TR-BROWN 3/1 WHP | 3xGN 1/1 | 070672   | B 1169 x T 650 x H 1480 mm | +60 bis +100° C | 1,3 KW, 230 V, 50 Hz | 104 kg  |
| TR-BROWN 4/1 WHP | 4xGN 1/1 | 070673   | B 1494 x T 650 x H 1480 mm | +60 bis +100° C | 1,8 KW, 230 V, 50 Hz | 121 kg  |
| TR-BROWN 6/1 WHP | 6xGN 1/1 | 070676   | B 2144 x T 650 x H 1480 mm | +60 bis +100° C | 2,5 KW, 230 V, 50 Hz | 168 kg  |



### Brot- und Besteckwagen

| Maße BTH mm      | Type | Art. Nr. |
|------------------|------|----------|
| 800 x 650 x 1394 | BBWA | 070596   |



### Durchreichewagen, offen

| Maße BTH mm     | Type  | Art. Nr. |
|-----------------|-------|----------|
| 450 x 650 x 877 | DRSOT | 070596/4 |

| Tablettrutsche in Edelstahl per Stück | Maße in mm     | Type | Art. Nr. |
|---------------------------------------|----------------|------|----------|
| passend für GN 3/1 Buffet             | B 1167 x T 220 | TBR3 | 070580   |
| passend für GN 4/1 Buffet             | B 1492 x T 220 | TBR4 | 070581   |
| passend für GN 6/1 Buffet             | B 2142 x T 220 | TBR6 | 070582   |
| seitlich, für kurze Seite             | B 650 x T 220  | TBR5 | 070583   |

| Holzablage in serienm. Dekorfarbe per Stück | Maße in mm     | Type | Art. Nr. |
|---------------------------------------------|----------------|------|----------|
| passend für GN 3/1 Buffet                   | B 1167 x T 220 | HAL3 | 070584   |
| passend für GN 4/1 Buffet                   | B 1492 x T 220 | HAL4 | 070585   |
| passend für GN 6/1 Buffet                   | B 2142 x T 220 | HAL6 | 070586   |
| seitlich, für kurze Seite                   | B 650 x T 220  | HAL5 | 070587   |



Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

### Tellerspenderwagen neutral

| Maße BTH mm     | für Ø | Type    | Art. Nr. |
|-----------------|-------|---------|----------|
| 450 x 650 x 880 | 27 cm | TLSWN27 | 070597/2 |
| 450 x 650 x 880 | 33 cm | TLSWN33 | 070597/4 |

### Tellerspenderwagen beheizt

| Maße BTH mm     | für Ø | Type    | Art. Nr. |
|-----------------|-------|---------|----------|
| 450 x 650 x 880 | 27 cm | TLSWW27 | 070597/6 |
| 450 x 650 x 880 | 33 cm | TLSWW33 | 070597/8 |

# Buffeteinrichtung Linie „Inox“

Hygienisch und moderne Speisenpräsentation in einer durch und durch überzeugenden Spitzen-Qualität. Zeitlos designtes Selbstbedienungs-Buffet in robuster Inox-Edelstahlausführung mit ergonomischem Brückenüberbau und oben integrierte Steuereinheit. Mit elektrisch absenkbarem Hustenschutz bzw. Nachtabdeckung mit LED-Beleuchtung bei Kaltbuffets. Warm bzw. Heißbuffets mit fixem Hustenschutz und Heiz-Halogenlampen. Die luxuriöser Buffetline mit modernsten Materialien wie, der verchromte Rahmen mit Doppellenkrollen, die Edelstahlarbeitsfläche, die Edelstahlverkleidung und eine repräsentative LED-Beleuchtung bei Kaltbuffets sowie Heiz-Halogenlampen bei Heißbuffets. Die „Inox-Line“ Buffetgeräte werden serienmäßig mit einem Ablageboden geliefert und sind als Kalt- und Heißbuffet in den verschiedensten Ausführungen und GN-Größen lieferbar. Auf Wunsch können die Buffets mit einer praktischen Edelstahl-Tablettrutsche ausgestattet werden. Technisch voll ausgereifte Qualitäts Buffetgeräte für die moderne Buffetausstattung und Buffeteinrichtung.



INOX-GREEN 4/1 Kalt  
mit als Option erhältlichen  
4 Stück Tablettrutschen  
(2 x TBR 4 und 2 x TBR5)



## Kalt Buffet „Inox GREEN“

Moderne, hygienische Kaltbuffet Speisenpräsentation und Ausgabe aus gekühlten GN-Behälter

Kaltbuffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe in robuster **Edelstahlausführung**. Modernste Materialien; **Brückenüberbau mit integrierter Steuereinheit**, energiesparende LED-Beleuchtung, Edelstahlarbeitsfläche, Edelstahlverkleidung und verchromter Rahmen.

Serienmäßig mit **Ablageboden**, 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, manuelle Abtattung, Wasserablauf, **elektrisch absenkbarer Hustenschutz mit LED-Beleuchtung** und elektronischer Temperaturregelung von +4 bis +8° C, statische Kühlung, die Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter



INOX-GREEN 4/1 Kalt



elektrisch absenkbarer  
Hustenschutz und Nachtabdeckung

Rostfrei  
Edelstahl



abgerundete Hygiene  
Bodenwanne mit Ablauf  
und Diagonalkantung



Die „Inox-Line“ wird **serienmäßig  
inklusive Ablageboden** geliefert



Lenkrollen mit  
Feststellbremse



moderne energiesparende LED Beleuchtung



Edelstahl-Tablettrutsche oder Holzablage  
als Option

| Type                | für GN Größe | Art. Nr. | Außenmaße                  | Kälteleistung ❄️ | Anschluß ⚡          | Gewicht |
|---------------------|--------------|----------|----------------------------|------------------|---------------------|---------|
| INOX-GREEN 3/1 Kalt | 3xGN 1/1     | 070680   | B 1169 x T 650 x H 1480 mm | 477 W (-10° C)   | 229 W, 230 V, 50 Hz | 109 kg  |
| INOX-GREEN 4/1 Kalt | 4xGN 1/1     | 070681   | B 1494 x T 650 x H 1480 mm | 477 W (-10° C)   | 229 W, 230 V, 50 Hz | 126 kg  |
| INOX-GREEN 6/1 Kalt | 6xGN 1/1     | 070682   | B 2144 x T 650 x H 1480 mm | 545 W (-10° C)   | 275 W, 230 V, 50 HZ | 159 kg  |



# Kalt Umluft Buffet „Inox BLUE“

## Moderne und hygienische Kalt-Umluft Speisenpräsentation und Ausgabe

Das Umluft-Kaltbuffet BLUE in robuster **Edelstahlausführung** wird in den Größen 3, 4 oder 6 x GN 1/1 mit 150 Tiefe mm hergestellt. Mit den als Option erhältlichen **verstellbaren Edelstahleinlegeblechen**, kann eine Tiefenanpassung bis maximal 150 mm erfolgen. Somit kann diese Vitrine für alle Arten von Speisen oder auch Getränken verwendet werden. Modernste Materialien; **Brückenüberbau mit integrierter Steuereinheit**, energiesparende LED-Beleuchtung, Edelstahlarbeitsfläche, Edelstahlverkleidung und verchromter Rahmen.



Serienmäßig mit **Ablageboden**, 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, **elektrisch absenkbarer Hustenschutz mit LED-Beleuchtung** und elektronische Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, **Umluft Kühlung**, manuelle Abtaugung, Wasserablauf, die Lieferung erfolgt serienmäßig ohne Edelstahleinlegebleche



elektrisch absenkbarer Hustenschutz und Nachtdeckung



moderne und energiesparende LED Beleuchtung



Die „Inox-Line“ wird **serienmäßig inklusive Ablageboden** und Lenkrollen mit Feststellbremse geliefert

INOX-BLUE 4/1 Kalt mit 4 verstellbaren Edelstahleinlegeblechen als Option erhältlich

Edelstahl-Tablettrutsche oder Holzablage als Option

### OPTION

Edelstahleinlegeblech für Tiefenanpassung bzw. Reduktion (532x326mm) per Stück GN 1/1

| Type    | Art. Nr. |
|---------|----------|
| VASSBPG | 070589   |

| Type               | Größe    | Art. Nr. | Außenmaße                  | Kälteleistung ❄️ | Anschluß ⚡          | Gewicht |
|--------------------|----------|----------|----------------------------|------------------|---------------------|---------|
| INOX-BLUE 3/1 Kalt | 3xGN 1/1 | 070683   | B 1169 x T 760 x H 1480 mm | 2058 W (-10° C)  | 972 W, 230 V, 50 Hz | 157 kg  |
| INOX-BLUE 4/1 Kalt | 4xGN 1/1 | 070684   | B 1494 x T 760 x H 1480 mm | 2058 W (-10° C)  | 972 W, 230 V, 50 Hz | 180 kg  |
| INOX-BLUE 6/1 Kalt | 6xGN 1/1 | 070685   | B 2144 x T 760 x H 1480 mm | 2820 W (-10° C)  | 2695 W, 230V, 50HZ  | 245 kg  |



# Warm Buffet als Wasser Bain Marie „Inox RED“

## Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation und Ausgabe aus einer wasserbeheizten Bain Marie



INOX-RED 4/1 W-BM

**Warm Buffet** Ausgabe in robuster **Edelstahlausführung** für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe.

Das **Heißwasserbad** der RED Bainmarie hält Ihre Speisen konstant auf gewünschter Temperatur. Zusätzlich werden die Speisen von oben mit den Heiz-Halogenlampen beheizt und repräsentativ beleuchtet. Die Temperatur kann zwischen + 60 bis + 90° C geregelt werden und ein Wassermangel wird durch eine rote Warnleuchte angezeigt.

Das abgerundete Hygiene-Edelstahlbecken ist mit einem Wasserablauf und einer Diagonalkantung ausgestattet. Modernste Materialien; **Brückenüberbau mit integrierter Steuereinheit**, energiesparende LED-Beleuchtung, Edelstahlarbeitsfläche, Edelstahlverkleidung und verchromter Rahmen.

Serienmäßig mit **Ablageboden**, 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen, elektronische Temperatursteuerung von + 60 bis + 90° C, Wasserablauf, ohne Wasserzulauf für manuelle Befüllung, Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter



abgerundetes Hygiene Becken mit Ablauf und Diagonalkantung



rote Warnleuchte bei Wassermangel



Heiz-Halogenlampen mit jeweils 200 Watt

| Type              | für GN Größe | Art. Nr. | Außenmaße                  | Temperatur 🍲   | Anschluß ⚡           | Gewicht |
|-------------------|--------------|----------|----------------------------|----------------|----------------------|---------|
| INOX-RED 3/1 W-BM | 3xGN 1/1     | 070686   | B 1169 x T 650 x H 1480 mm | +60 bis +90° C | 1,9 KW, 230 V, 50 Hz | 102 kg  |
| INOX-RED 4/1 W-BM | 4xGN 1/1     | 070687   | B 1494 x T 650 x H 1480 mm | +60 bis +90° C | 2,6 KW, 230 V, 50 Hz | 121 kg  |
| INOX-RED 6/1 W-BM | 6xGN 1/1     | 070688   | B 2144 x T 650 x H 1480 mm | +60 bis +90° C | 3,8 KW, 400 V, 50 Hz | 162 kg  |

## Zubehör für Buffetlinie „Inox“

➡️ Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

für weiteres Zubehör siehe Buffetlinie „Tradition“

| Tablettrutsche in Edelstahl/Stück | Maße in mm     | Type | Art. Nr. | Holzablage in serien. Farbe/Stück | Maße in mm     | Type | Art. Nr. |
|-----------------------------------|----------------|------|----------|-----------------------------------|----------------|------|----------|
| passend für GN 3/1 Buffet         | B 1167 x T 220 | TBR3 | 070580   |                                   | B 1167 x T 220 | HAL3 | 070584   |
| passend für GN 4/1 Buffet         | B 1492 x T 220 | TBR4 | 070581   |                                   | B 1492 x T 220 | HAL4 | 070585   |
| passend für GN 6/1 Buffet         | B 2142 x T 220 | TBR6 | 070582   |                                   | B 2142 x T 220 | HAL5 | 070586   |
| seitlich, für kurze Seite         | B 650 x T 220  | TBR5 | 070583   |                                   | B 650 x T 220  | HALS | 070587   |

# Buffeteinrichtung Linie „Service“

## Spezial-Ausgabe-Bufferets zur Speisenausgabe durch ein Ausgabepersonal

Hygienisch und moderne Ausgabestation, wenn keine Selbstbedienung erwünscht ist bzw. die Speisenausgabe durch ein Ausgabepersonal erfolgen soll. Zeitlos designtes Ausgabestation-Bufferet in einer durch und durch überzeugender Spitzen-Qualität. Mit modernsten Materialien wie, der verchromte Rahmen mit Doppellenkrollen, die hochwertige Holz-Komposit Verkleidung, die Edelstahl Arbeitsfläche, die serienmäßige Tabletrutsche und eine energiesparende LED-Beleuchtung bei Kaltbufferets sowie Heiz-Halogenlampen bei Heißbufferets.

Die „Service-Line“ Bufferetgeräte werden **serienmäßig; mit einer Tabletrutsche, Unterbau-Holz-Vollverkleidung** (kundenseitig), **einen Ablageboden** (bedienseitig) und einen **nach vorne geschlossenen Hustenschutz** geliefert.

Die Bufferets sind als Kalt- und Heißbufferet in den verschiedensten Ausführungen und GN-Größen lieferbar.

Die Bufferets sind in den Dekor-Standardfarben; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß) und gegen Aufpreis in RAL Farben erhältlich. Eine technisch voll ausgereifte Qualitäts-Bufferetlinie!



## Kalt Bufferet „Service GREEN“

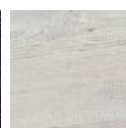
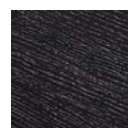
Moderne, hygienische Kaltbufferet Speisenpräsentation und Ausgabe aus gekühlten GN-Behälter

Diese **Kaltbufferet-Ausgabestation für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe**, ist technisch baugleich wie das Kaltbufferet GREEN der Bufferetlinie „Essence“ hat jedoch noch folgende Zusatzausstattung; einen mit Holzdekor-Vollverkleideten Unterbau, einen bedienseitigen Ablageboden, eine Tabletrutsche sowie einen nach vorne geschlossenen Hustenschutz für die Speisenausgabe durch ein Ausgabepersonal.



für weitere  
- Gerätebeschreibung  
- Optionen und Zubehör  
- sowie technische Daten  
siehe Bufferetlinie „Essence“

SER-GREEN 4/1 Kalt  
in Holz-Dekorfarbe Farbe Hemlock (weiß)



In zwei auswählbaren Dekor-Standardfarben lieferbar; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß). Weitere RAL Farben gegen Aufpreis

| Type               | für GN Größe | Art. Nr. | Außenmaße in mm         | Anschluß     | Gewicht |
|--------------------|--------------|----------|-------------------------|--------------|---------|
| SER-GREEN 3/1 Kalt | 3xGN 1/1     | 070500   | B 1169 x T 650 x H 1325 | 229 W, 230 V | 120 kg  |
| SER-GREEN 4/1 Kalt | 4xGN 1/1     | 070501   | B 1494 x T 650 x H 1325 | 229 W, 230 V | 138 kg  |
| SER-GREEN 6/1 Kalt | 6xGN 1/1     | 070502   | B 2144 x T 650 x H 1325 | 275 W, 230 V | 184 kg  |



## Kalt Bufferet „Service LIME“

Moderne, hygienische Speisenpräsentation in einer hygienisch, 30 mm tiefgezogenen Kühlwanne

Diese **Kaltbufferet-Ausgabestation mit 30 mm tiefgezogener Kühlfläche (Wanne)** ist technisch baugleich wie das Kaltbufferet LIME der Bufferetlinie „Essence“ hat jedoch noch folgende Zusatzausstattung; einen mit Holzdekor-Vollverkleideten Unterbau, einen bedienseitigen Ablageboden, eine Tabletrutsche sowie einen nach vorne geschlossenen Hustenschutz für die Speisenausgabe durch ein Personal.



Edelstahl

für weitere  
- Gerätebeschreibung  
- Optionen und Zubehör  
- sowie technische Daten  
siehe Bufferetlinie „Essence“

| Type              | Größe    | Art. Nr. | Außenmaße in mm         | Anschluß     | Gewicht |
|-------------------|----------|----------|-------------------------|--------------|---------|
| SER-LIME 3/1 Kalt | 3xGN 1/1 | 070503   | B 1169 x T 650 x H 1325 | 229 W, 230 V | 117 kg  |
| SER-LIME 4/1 Kalt | 4xGN 1/1 | 070504   | B 1494 x T 650 x H 1325 | 229 W, 230 V | 136 kg  |
| SER-LIME 6/1 Kalt | 6xGN 1/1 | 070505   | B 2144 x T 650 x H 1325 | 275 W, 230 V | 182 kg  |

SER-LIME 4/1 Kalt



## Kalt Bufferet „Service BLUE“

Moderne und hygienische Kalt-Umluft Speisenpräsentation und Ausgabe

Diese **Umluft-Kaltbufferet-Ausgabestation** mit den als Option erhältlichen **verstellbaren Edelstahl einlegeblechen für eine Tiefenanpassung** bis 150 mm, ist technisch baugleich wie das Umluft-Kaltbufferet BLUE der Bufferetlinie „Essence“ hat jedoch noch folgende Zusatzausstattung; einen mit Holzdekor-Vollverkleideten Unterbau, einen bedienseitigen Ablageboden, eine Tabletrutsche sowie einen nach vorne geschlossenen Hustenschutz für die Speisenausgabe durch ein Ausgabepersonal.



SER-BLUE 4/1 Kalt



### OPTION

**Edelstahleinlegeblech**  
für Tiefenanpassung bzw.  
Reduktion (532x326mm)  
per Stück GN 1/1

### Type

VASSBPG

### Art. Nr.

070589



Edelstahl



für weitere  
- Gerätebeschreibung  
- Optionen und Zubehör  
- sowie technische Daten  
siehe Buffetlinie „**Essence**“

| Type                     | Größe    | Art. Nr.      | Außenmaße in mm         | Anschluß  | Gewicht |
|--------------------------|----------|---------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>SER-BLUE 3/1 Kalt</b> | 3xGN 1/1 | <b>070506</b> | B 1169 x T 650 x H 1325 | 972 W, 230 V                                                                                | 173 kg  |
| <b>SER-BLUE 4/1 Kalt</b> | 4xGN 1/1 | <b>070507</b> | B 1494 x T 650 x H 1325 | 972 W, 230 V                                                                                | 206 kg  |
| <b>SER-BLUE 6/1 Kalt</b> | 6xGN 1/1 | <b>070508</b> | B 2144 x T 650 x H 1325 | 2695 W, 230 V                                                                               | 284 kg  |

## Kalt Umluft Vitrine „Service Blue PLATINUM“

Moderne und hygienische Kalt-Umluft Vitrine mit Panoramaverglasung für Speisenpräsentation und Ausgabe



SER-PLAT 4/1 DA Kalt

Die Kalt-Umluft-Vitrine ist mit einer 3 od. 4-seitigen **Panoramaverglasung** zum Präsentieren oder Ausgeben von kalten Speisen ausgestattet. Die Vitrine ist in 3 Versionen verfügbar. Version „DA“ kundenseitig offen, Version „DF“ kundenseitig geschlossen mit Selbstbedienungskappen und Version „DS“ kundenseitig geschlossen mit Schiebetüren. Diese Umluftvitrine ist technisch baugleich wie die Kalt-Umluft-Vitrine Blue PLATINUM der Buffetlinie „**Essence**“ hat jedoch noch folgende Zusatzausstattung; einen mit Holzdekor-Vollverkleideten Unterbau, einen bedienseitigen Ablageboden, eine Tabletrutsche sowie einen nach vorne geschlossenen Hustenschutz für die Speisenausgabe durch ein Ausgabepersonal.

| Type                        | Größe        | Art. Nr.      | Außenmaße mm | Anschluß  | Gewicht |
|-----------------------------|--------------|---------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>SER-PLAT 3/1 DA Kalt</b> | 3x<br>GN 1/1 | <b>070509</b> | B 1169       | 972 W<br>230 V                                                                               | 175 kg  |
| <b>SER-PLAT 3/1 DF Kalt</b> |              | <b>070510</b> | T 760        |                                                                                              | 230 kg  |
| <b>SER-PLAT 3/1 DS Kalt</b> |              | <b>070511</b> | H 1680       |                                                                                              | 240 kg  |
| <b>SER-PLAT 4/1 DA Kalt</b> | 4x<br>GN 1/1 | <b>070512</b> | B 1494       | 972 W<br>230 V                                                                               | 220 kg  |
| <b>SER-PLAT 4/1 DF Kalt</b> |              | <b>070513</b> | T 760        |                                                                                              | 285 kg  |
| <b>SER-PLAT 4/1 DS Kalt</b> |              | <b>070514</b> | H 1680       |                                                                                              | 295 kg  |



## Warm Buffet als Wasser Bain Marie „Service RED“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation und Ausgabe aus einer wasserbeheizten Bain Marie



SER-RED 4/1 W-BM

Diese **Warm-Buffet-Ausgabestation (als Heißwasser Bain Marie)** für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe hält Ihre Speisen konstant auf gewünschter Temperatur. Zusätzlich werden die Speisen von oben mit den Heiz-Halogenlampen beheizt und repräsentativ beleuchtet. Die Temperatur kann zwischen + 60 bis + 90° C geregelt werden.

Diese Wasser Bain Marie ist technisch baugleich wie die Wasser Bain Marie RED der Buffetlinie „**Essence**“ hat jedoch noch folgende Zusatzausstattung; einen mit Holzdekor-Vollverkleideten Unterbau, einen bedienseitigen Ablageboden, eine Tabletrutsche sowie einen nach vornegeschlossenen Hustenschutz für die Speisenausgabe durch ein Ausgabepersonal.



| Type                    | für GN Größe | Art. Nr.      | Außenmaße in mm         | Anschluß  | Gewicht |
|-------------------------|--------------|---------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>SER-RED 3/1 W-BM</b> | 3xGN 1/1     | <b>070515</b> | B 1169 x T 650 x H 1325 | 1,9 KW, 230 V                                                                                  | 113 kg  |
| <b>SER-RED 4/1 W-BM</b> | 4xGN 1/1     | <b>070516</b> | B 1494 x T 650 x H 1325 | 2,6 KW, 230 V                                                                                  | 132 kg  |
| <b>SER-RED 6/1 W-BM</b> | 6xGN 1/1     | <b>070517</b> | B 2144 x T 650 x H 1325 | 3,8 KW, 400 V                                                                                  | 184 kg  |



## Warm Glaskeramikplatten Buffet „Service BROWN“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation auf einer beheizten Glaskeramik-Warmhaltefläche



SER-BROWN 4/1 WHP

Diese **Warm-Buffet-Ausgabestation** für konstante Speisenpräsentation auf **beheizten Glaskeramikplatten** ist technisch baugleich wie das Glaskeramikplatten Buffet BROWN der Buffetlinie „**Essence**“ hat jedoch noch folgende Zusatzausstattung; einen mit Holzdekor-Vollverkleideten Unterbau, einen bedienseitigen Ablageboden, eine Tabletrutsche sowie einen nach vorne geschlossenen Hustenschutz für die Speisenausgabe durch ein Ausgabepersonal.

| Type                     | Größe    | Art. Nr.      | Außenmaße in mm         | Anschluß  | Gewicht |
|--------------------------|----------|---------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>SER-BROWN 3/1 WHP</b> | 3xGN 1/1 | <b>070521</b> | B 1169 x T 650 x H 1325 | 1,3 KW, 230 V                                                                                  | 111 kg  |
| <b>SER-BROWN 4/1 WHP</b> | 4xGN 1/1 | <b>070522</b> | B 1494 x T 650 x H 1325 | 1,8 KW, 230 V                                                                                  | 128 kg  |



Rostfrei  
Edelstahl



SER-PURPLE 4/1 NEU

## Neutral Buffet „Service PURPLE“

Buffetausgabe bzw. Edelstahlausstellungsfläche für neutrale Speisenpräsentation oder für Teller-, Besteck-, Geschirrablage usw. Serienmäßig inklusive; Holzdekor-Vollverkleideten Unterbau, bedienseitiger Ablageboden sowie eine Tabletrutsche

| Type                      | Größe    | Art. Nr.      | Außenmaße in mm         | Gewicht |
|---------------------------|----------|---------------|-------------------------|---------|
| <b>SER-PURPLE 3/1 NEU</b> | 3xGN 1/1 | <b>070524</b> | B 1169 x T 650 x H 1325 | 95 kg   |
| <b>SER-PURPLE 4/1 NEU</b> | 4xGN 1/1 | <b>070525</b> | B 1494 x T 650 x H 1325 | 110 kg  |

# Einbau Buffetgeräte Linie „Soul“

Die hygienische, moderne Einbauvariante für die vielseitigsten Einbau-anwendungen im Buffetbereich.

Alle Buffetgeräte der Linie „Essence“ sind auch als Einbaugeräte in der Buffet Line „Soul“ erhältlich.

Alle weiteren Geräte auf Anfrage! Kaltbuffets sind steckerfertig oder für Zentralkühlung lieferbar.

Überbauten wie, Glashustenschutz mit LED-Beleuchtung oder mit Heiz-Halogenlampen sind als Option erhältlich.



Weitere Einbaugeräte aus der Buffetline „Essence“ auf Anfrage!



## Kalt Einbau Buffet „Soul GREEN“

Moderne Kaltbuffet Speisenpräsentation und Ausgabe aus gekühlten GN-Behälter

Kaltbuffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe, elektronischer Temperatursteuern von +4 bis +8° C, Beckentiefe 250 mm, steckerfertig oder ohne Kühlaggregat, statische Kühlung, manuelle Abtaugung, Wasserablauf. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und ohne Überbauten.

Die passenden Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung sind als Option lieferbar.



SO-GREEN 4/1 Kalt mit als Option erhältlichen Glashustenschutz mit LED-Beleuchtung SO-LED 4



| Type                | für GN Größe | Ausführung                                             | Art. Nr.  | Außenmaße BTH in mm | Ausschnitt Arbeitsplatte | Ausschnitt Steuer-einheit | Kälte-leistung | Anschluß   | Ge-wicht |
|---------------------|--------------|--------------------------------------------------------|-----------|---------------------|--------------------------|---------------------------|----------------|------------|----------|
| SO-GREEN 2/1 Kalt   | 2xGN 1/1     | steckerfertig mit Kühlaggregat                         | 070599/01 | 844x650x565         | 814x620                  | 366x90                    | 477 W          | 272W, 230V | 48 kg    |
| SO-GREEN 3/1 Kalt   | 3xGN 1/1     |                                                        | 070599/02 | 1169x650x565        | 1139x620                 |                           | 477 W          | 272W, 230V | 55 kg    |
| SO-GREEN 4/1 Kalt   | 4xGN 1/1     |                                                        | 070599/03 | 1494x650x565        | 1464x620                 |                           | 477 W          | 272W, 230V | 60 kg    |
| SO-GREEN 6/1 Kalt   | 6xGN 1/1     |                                                        | 070599/05 | 2144x650x565        | 2114x620                 |                           | 545 W          | 341W, 230V | 76 kg    |
| SO-GREEN 2/1 KaltOM | 2xGN 1/1     | ohne Kühlaggregat für Anschluss an eine Zentralkühlung | 070599/11 | 844x650x290         | 814x620                  |                           | -              | 230 V      | 38 kg    |
| SO-GREEN 3/1 KaltOM | 3xGN 1/1     |                                                        | 070599/12 | 1169x650x290        | 1139x620                 |                           | -              | 230 V      | 44 kg    |
| SO-GREEN 4/1 KaltOM | 4xGN 1/1     |                                                        | 070599/13 | 1494x650x290        | 1464x620                 |                           | -              | 230 V      | 48 kg    |
| SO-GREEN 6/1 KaltOM | 6xGN 1/1     |                                                        | 070599/15 | 2144x650x290        | 2114x620                 |                           | -              | 230 V      | 65 kg    |



## Kalt Einbau Buffet „Soul LIME“

Moderne, hygienische Speisenpräsentation in einer hygienisch, 30 mm tiefgezogenen Kühlwanne

Kaltbuffet Präsentation in einer abgerundeten 30 mm tiefgezogenen Hygiene Edelstahlwanne.

Die Präsentation der Speisen erfolgt direkt auf der Kühlfläche als Kontaktkühlung oder auch indirekt auf Eis (z.B. mit Flockeneis). Bei der Eiskühlung wird das Schmelzwasser durch den serienmäßigen Wasserablauf abgeführt. Elektronischer Temperatursteuern von +4 bis +8° C, Edelstahlwannentiefe 30 mm, steckerfertig oder ohne Kühlaggregat, statische Kontaktkühlung, manuelle Abtaugung, Wasserablauf. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne Überbauten. Die passenden Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung sind als Option lieferbar.



| Type               | für GN Größe | Ausführung                                             | Art. Nr.  | Außenmaße BTH in mm | Ausschnitt Arbeitsplatte | Ausschnitt Steuer-einheit | Kälte-leistung | Anschluß   | Ge-wicht |
|--------------------|--------------|--------------------------------------------------------|-----------|---------------------|--------------------------|---------------------------|----------------|------------|----------|
| SO-LIME 2/1 Kalt   | 2xGN 1/1     | steckerfertig mit Kühlaggregat                         | 070599/21 | 844x650x565         | 814x620                  | 366x90                    | 477 W          | 229W, 230V | 46 kg    |
| SO-LIME 3/1 Kalt   | 3xGN 1/1     |                                                        | 070599/22 | 1169x650x565        | 1139x620                 |                           | 477 W          | 229W, 230V | 52 kg    |
| SO-LIME 4/1 Kalt   | 4xGN 1/1     |                                                        | 070599/23 | 1494x650x565        | 1464x620                 |                           | 477 W          | 229W, 230V | 58 kg    |
| SO-LIME 6/1 Kalt   | 6xGN 1/1     |                                                        | 070599/24 | 2144x650x565        | 2114x620                 |                           | 545 W          | 275W, 230V | 75 kg    |
| SO-LIME 2/1 KaltOM | 2xGN 1/1     | ohne Kühlaggregat für Anschluss an eine Zentralkühlung | 070599/26 | 844x650x290         | 814x620                  |                           | -              | 230 V      | 35 kg    |
| SO-LIME 3/1 KaltOM | 3xGN 1/1     |                                                        | 070599/27 | 1169x650x290        | 1139x620                 |                           | -              | 230 V      | 42 kg    |
| SO-LIME 4/1 KaltOM | 4xGN 1/1     |                                                        | 070599/28 | 1494x650x290        | 1464x620                 |                           | -              | 230 V      | 46 kg    |
| SO-LIME 6/1 KaltOM | 6xGN 1/1     |                                                        | 070599/29 | 2144x650x290        | 2114x620                 |                           | -              | 230 V      | 63 kg    |



## Warm Einbau Buffet als Wasser Bain Marie „Soul RED“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation und Ausgabe aus einer wasserbeheizten Bain Marie

Warm Buffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe, Heißwasserbad (Bainmarie) mit elektronischer Temperaturregelung von + 60 bis + 90° C, abgerundetes Hygiene-Edelstahlbecken mit Diagonalkantung. Wasserzulauf und Wasserablauf für automatische Wassernachfüllung. Erfolgt kein bauseitiger Festwasseranschluß, signalisiert eine rote Warnleuchte den Wassermangel zur manuellen Befüllung. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und ohne Überbauten. Die passenden Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung oder Heiz-Halogenlampen sind als Option lieferbar.



| Type            | für GN Größe | Art. Nr.  | Außenmaße BTH in mm | Ausschnitt Arbeitsplatte | Ausschnitt Steuereinheit | Wasser Zu- und Ablauf | Anschluß      | Gewicht |
|-----------------|--------------|-----------|---------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------|---------------|---------|
| SO-RED 2/1 W-BM | 2xGN 1/1     | 070599/61 | 844x650x290         | 814x620                  | 366x90                   | ✓                     | 1 KW, 230 V   | 31 kg   |
| SO-RED 3/1 W-BM | 3xGN 1/1     | 070599/62 | 1169x650x290        | 1139x620                 |                          | ✓                     | 1,5 KW, 230 V | 42 kg   |
| SO-RED 4/1 W-BM | 4xGN 1/1     | 070599/63 | 1494x650x290        | 1464x620                 |                          | ✓                     | 2 KW, 230 V   | 53 kg   |
| SO-RED 6/1 W-BM | 6xGN 1/1     | 070599/65 | 2144x650x290        | 2114x620                 |                          | ✓                     | 3 KW, 400 V   | 63 kg   |



## Warm Einbau Buffet als Trocken Bain Marie „Soul ORANGE“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation und Ausgabe aus einer trockenbeheizten Bain Marie

Warm Buffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe, mit Trockenbeheizung (Heißluft-Technik) mit elektronischer Temperaturregelung von + 60 bis + 90° C. Die Speisen im eingesetzten GN-Behälter werden mit Trockenbeheizung auf gewünschter Temperatur gehalten (ohne Wasserbad). Abgerundetes Hygiene-Edelstahlbecken ohne Wasserablauf. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und ohne Überbauten. Die passenden Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED- Beleuchtung oder Heiz-Halogenlampen sind als Option lieferbar.



| Type               | für GN Größe | Art. Nr.  | Außenmaße BTH in mm | Ausschnitt Arbeitsplatte | Ausschnitt Steuereinheit | Anschluß      | Gewicht |
|--------------------|--------------|-----------|---------------------|--------------------------|--------------------------|---------------|---------|
| SO-ORANGE 2/1 T-BM | 2xGN 1/1     | 070599/67 | 844x650x290         | 814x620                  | 366x90                   | 1 KW, 230 V   | 31 kg   |
| SO-ORANGE 3/1 T-BM | 3xGN 1/1     | 070599/68 | 1169x650x290        | 1139x620                 |                          | 1,5 KW, 230 V | 42 kg   |
| SO-ORANGE 4/1 T-BM | 4xGN 1/1     | 070599/69 | 1494x650x290        | 1464x620                 |                          | 2 KW, 230 V   | 53 kg   |



## Warm Einbau Glaskeramikplatten Buffet „Soul BROWN“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation auf einer beheizten Glaskeramik-Warmhaltefläche

Warm Buffet Ausgabe für konstante Speisenpräsentation auf einer beheizten Glaskeramik-Warmhalteplatte, mit elektronischer Temperaturregelung der Warmhalteplatte von + 60 bis + 100 °C. Mit dem als Option erhältlichen Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen kann eine zusätzliche Beheizung der Speisen von Oben erfolgen. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne Überbauten. Die passenden Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung oder Heiz-Halogenlampen sind als Option lieferbar.



| Type             | GN Größe | Art. Nr.  | Außenmaße BTH in mm | Ausschnitt Arbeitsplatte | Ausschnitt Steuereinheit | Anschluß       | Gewicht |
|------------------|----------|-----------|---------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|---------|
| SO-BROWN 2/1 WHP | 2xGN 1/1 | 070599/81 | 844x650x100         | 814x620                  | 366x90                   | 0,57 KW, 230 V | 27 kg   |
| SO-BROWN 3/1 WHP | 3xGN 1/1 | 070599/82 | 1169x650x100        | 1139x620                 |                          | 0,86 KW, 230 V | 33 kg   |
| SO-BROWN 4/1 WHP | 4xGN 1/1 | 070599/83 | 1494x650x100        | 1464x620                 |                          | 1,14 KW, 230 V | 41 kg   |

Weitere Einbaugeräte aus der Buffetlinie „Essence“ auf Anfrage!

## Überbauten für Einbau-Buffetlinie „Soul“

Hygienische Glas-Überbauten zur modernen und zeitlosen Speisenpräsentation mit energiesparender LED-Beleuchtung oder für Warmbuffets mit Heiz-Halogenlampen

Die elektrische Bedienung der Überbauten erfolgt direkt und einfach über die Steuereinheit des Buffetgeräts. Wird der Glas-Hustenschutz für ein bauseitiges Fremdgerät verwendet, benötigen Sie zusätzlich noch ein LED/Vorschaltgerät. Die Ein- und Ausschaltregelung muß dann auch bauseitig erfolgen.



SO-LED 4  
Glas-Hustenschutz  
mit LED-Beleuchtung



SO-HOT 4  
Glas-Hustenschutz  
mit Heiz-Halogenlampen



| Glas-Überbau passend zu Buffet | Maße BTH in mm | Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung |           |             | Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen |           |              |
|--------------------------------|----------------|---------------------------------------|-----------|-------------|------------------------------------------|-----------|--------------|
| GN 2/1                         | 844x540x437    | SO-LED 2                              | 070599/90 | 4 W, 230 V  | SO-HOT 2                                 | 070599/95 | 200 W, 230 V |
| GN 3/1                         | 1169x540x437   | SO-LED 3                              | 070599/91 | 6 W, 230 V  | SO-HOT 3                                 | 070599/96 | 400 W, 230 V |
| GN 4/1                         | 1494x540x437   | SO-LED 4                              | 070599/92 | 9 W, 230 V  | SO-HOT 4                                 | 070599/97 | 600 W, 230 V |
| GN 6/1                         | 2144x540x437   | SO-LED 6                              | 070599/94 | 12 W, 230 V | SO-HOT 6                                 | 070599/99 | 800 W, 230 V |

LED/Vorschaltgerät nur nötig bei Verwendung eines Fremdgerätes 070599/94/2

# Buffet Einbaugeräte

## für Selbstbedienungs- und Speisenausgabelinien und zum Schaukochen

Alle Einbau Buffetgeräte in bester Qualität für den Großkücheneinbau oder die moderne Buffetausstattung und Buffeteinrichtung. Die Einbaugeräte erlauben große Freiheit beim Projektieren und Gestalten von Buffets-, Selbstbedienungs- und Speisenausgabelinien in modernen Restaurants. Diese Linie ist auch eine ideale Lösung für das Schaukochen und Zubereiten der Speisen direkt vor dem Kunden.

Das Programm umfasst Einbaugeräte zum Kochen, Zubereiten, Aufwärmen, Präsentieren und Kühlen, sowie Tellerspender und beleuchtete oder beheizte Glasabdeckungen.

Alle Elemente sind aus hochwertigem rostfreiem Stahl gefertigt und werden in die bauseitigen hitzebeständigen Arbeitsplatten eingebaut.

Für das Schaukochen stehen Gas-, Elektro- oder Glaskeramikherde, Grillplatten, elektrische Fritteusen und Bain-Maries zur Verfügung.

Für die Speisenausgabe und Selbstbedienung sind beheizte sowie gekühlte Geräte, Tellerspender, Ceranheizplatten und beleuchtete oder beheizte Glasabdeckungen (Hustenschutzabdeckungen) verfügbar.

Die einzelnen Einbaugeräte sind mit Einbauschkästen und Edelstahl-Dekorblenden ausgestattet.

Die Bain-Maries und Kühlbecken werden durch elektronische Temperaturregler gesteuert (ausgestattet mit einer RS 485 Schnittstelle) und können auch an ein Rechnernetz angeschlossen werden. (Erfüllung der HACCP Kriterien)



E-KW 4/1  
+ E-HS 4

### Kühlwanne

Die Kühlwannen ermöglichen das Einsetzen von GN Behältern bis 150 mm Tiefe und sind mit steckerfertigem Aggregat und **elektronischer Steuerung** (HACCP Kriterien) ausgestattet. Temperatur +6-8° C, Alle Kühlelemente sind auch in der Ausführung zum Anschließen an eine Zentralkühlanlage erhältlich. (Preise auf Anfrage)

siehe auch Einbau  
Buffetlinie "SOUL"



E-EBM 4/1 MV  
+ E-HS 4

### Bain Marie

Die kleineren Bain-Maries für Fassungsvermögen GN 1/1 und GN 2/1 sind zum manuellem Befüllen.

Die größeren Modelle für GN 3/1 und GN 4/1 werden mit dem serienmäßigen Wassereinlauf-Elektromagnetventil gefüllt. Alle Bain-Maries sind mit **elektronischer Temperaturregelung** und einem Wasserabfluß bzw. Überlaufrohr ausgestattet. (Erfüllung der HACCP Kriterien).

Es können GN Behälter bis 200mm Tiefe eingesetzt werden

Rostfrei CNS  
Chromnickelstahl



### Hustenschutz (Glasabdeckungen)

Zum präsentieren und als Hygieneschutz können die Einbaugeräte mit beleuchteten und beheizten Hustenschutzabdeckungen versehen werden

### Tellerspender

In den neutralen oder beheizten Einbau-Tellerspendern können bis zu 50 Teller vom Durchmesser 260 bzw. 310 mm untergebracht werden.

Die Nutzhöhe der Tellerspender beträgt 500 mm. Die beheizten Tellerspender können mit oder ohne Reglereinheit bestellt werden



Weitere Geräte und  
Modelle auf Anfrage!



E-HSH 3



## Einbaugeräte



Rostfrei

Edelstahl

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

siehe auch Einbau Buffetlinie "SOUL"



|  |                                                                                                                                                                                            | Außenmaß<br>B/T/H<br>in mm | Ausschnitt-<br>maß für<br>Arbeitsplatte<br>in mm | Ausschnittmaß<br>für<br>Schalterblende<br>in mm | Type              | Art. Nr.      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|---------------|
|  | <b>ELEKTRO CERANPLATTENHERD</b> ⚡<br>2 runde Zweikreiskochfelder, 1 x 1,8 KW /<br>Dm 200mm, 1 x 1,2 KW / Dm 165 mm,<br><b>Regelung von oben</b> , ges. 3 KW, 230 V, 6 kg                   | 285x505x80                 | 270x495                                          | Regelung<br>von oben                            | <b>E-ECP 2</b>    | <b>045010</b> |
|  | <b>ELEKTRO 2 PLATTENHERD</b><br>2 <b>runde</b> Kochplatten, 2 x 2 KW,<br>1 x Dm 220mm, 1 x Dm 180 mm,<br>ges. 4 KW, 400 V, 12 kg                                                           | 400x600x100                | 370x570                                          | 305x145                                         | <b>E-EKP 2 R</b>  | <b>045013</b> |
|  | <b>ELEKTRO 2 PLATTENHERD</b> ⚡<br>2 <b>eckige</b> Kochplatten, 2 x 2 KW,<br>220x220mm, ges. 4 KW, 400 V, 17 kg                                                                             | 400x600x100                | 370x570                                          | 305x145                                         | <b>E-EKP 2 E</b>  | <b>045014</b> |
|  | <b>ELEKTRO INDUKTIONSHERD</b> ⚡<br>1 Kochstellenzone Rund mit Dm 270 mm,<br>5 KW, 400 V, 18 kg                                                                                             | 400x400x180                | 385x385                                          | 305x145                                         | <b>E-IDK 1</b>    | <b>045015</b> |
|  | <b>ELEKTRO INDUKTIONSWOK</b> ⚡<br>1 Induktionsspule, 5 KW, 400 V, 18 kg                                                                                                                    | 400x400x260                | 385x385                                          | 305x145                                         | <b>E-IDKWOK 1</b> | <b>045016</b> |
|  | <b>GAS 2 FLAMMENHERD</b> 🔥<br>2 Brenner, 2 x 5,5 KW, 0,86 kg/h (G30),<br>1,16 m³/h (Erdgas), R 1/2", ges. 11 KW, 18 kg                                                                     | 440x630x210                | 410x600                                          | 305x145                                         | <b>E-GKM 2</b>    | <b>045018</b> |
|  | <b>ELEKTRO SCHNELLBRATPLATTE</b> ⚡<br>Platte glatt <b>Hartverchromt</b> , 393x453mm,<br>1 Heizzone, 50° - 300° C, inkl. Spritzschutz,<br>4,5 KW, 400 V, 36 kg                              | 500x600x180                | 470x570                                          | 480x145                                         | <b>E-ESBP 500</b> | <b>045020</b> |
|  | <b>ELEKTRO SCHNELLBRATPLATTE</b> ⚡<br>Platte glatt <b>Hartverchromt</b> , 593x453mm,<br>1 Heizzone, 50° - 300° C, inkl. Spritzschutz,<br>6,3 KW, 400 V, 52 kg                              | 700x600x180                | 670x570                                          | 480x145                                         | <b>E-ESBP 700</b> | <b>045021</b> |
|  | <b>GAS SCHNELLBRATPLATTE</b> 🔥<br>Platte glatt <b>Hartverchromt</b> , 393x453mm,<br>inkl. Spritzschutz, 7 KW, 0,57 kg/h (G30),<br>0,78 m³/h (Erdgas), R 1/2", 38 kg                        | 500x650x220                | 470x620                                          | 480x145                                         | <b>E-GSBP 500</b> | <b>045023</b> |
|  | <b>ELEKTRO FRITEUSE</b> ⚡<br>1 Becken, 8-10 Liter, inkl. Korb<br>BTH 230x345x100mm,<br>Temperaturregelung 110° - 190° C,<br>8,1 KW, 400 V, 20 kg                                           | 400x600x250                | 370x570                                          | 305x145                                         | <b>E-ETFT 1 B</b> | <b>045029</b> |
|  | <b>ELEKTRO FRITEUSE</b> ⚡<br>2 x 8-10 Liter 2 Becken, inkl. 2 Körbe<br>BTH 230x345x100mm,<br>getrennte Temperaturregelung 110° - 190° C,<br>16,2 KW, 400 V, 34 kg                          | 600x600x250                | 570x570                                          | 480x145                                         | <b>E-ETFT 2 B</b> | <b>045031</b> |
|  | <b>ELEKTRO CERAN-HEIZPLATTE</b> ⚡<br><b>(WARMHALTEPLATTE)</b><br>mit Ceranglasplatte 955x510mm,<br>Temperaturregelung 30 - 120° C,<br>1,2 KW, 230 V, 25 kg                                 | 1115x620x35                | 1085x590                                         | 480x145                                         | <b>E-EWHP 2</b>   | <b>045041</b> |
|  | <b>ELEKTRO FRITTENWANNE</b> ⚡<br><b>(WARMHALTEWANNE)</b><br>Keramikstrahlheizkörper oben 1 KW, Heizung<br>unten 1,2 KW, inkl. GN 1/1 Behälter und<br>Abtropfsieb ges. 2,2 KW, 230 V, 19 kg | 400x600x250                | 370x570                                          | 305x145                                         | <b>E-EFW</b>      | <b>045050</b> |



# Einbaugeräte

Rostfrei  
Edelstahl



E-EBM 4/1 MV  
+ E-HS 4



siehe auch Einbau  
Buffetlinie "SOUL"



E-KW 4/1  
+ E-HS 4

|  |                                                                                                                                                                                                                               | Außen-<br>maß<br>B/T/H<br>in mm | Ausschnitt-<br>maß für<br>Arbeitsplatte<br>in mm | Ausschnittmaß<br>für<br>Schalterblende<br>in mm | Type                | Art. Nr.      |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------|---------------|
|  | <b>ELEKTRO BAINMARIE 1 x GN 1/1</b><br>für 1 x GN 1/1 bis Behältertiefe 200mm<br>ohne Wasserzulauf (manuell befüllbar).<br>Elektronische Temperaturregelung und<br>Wasserab- bzw. Überlauf, 1 KW, 230 V, 18 kg                | 445x620<br>x290                 | 427x602                                          | 302x124                                         | <b>E-EBM 1/1</b>    | <b>045060</b> |
|  | <b>ELEKTRO BAINMARIE 2 x GN 1/1</b><br>für 2 x GN 1/1 bis Behältertiefe 200mm<br>ohne Wasserzulauf (manuell befüllbar).<br>Elektronische Temperaturregelung und<br>Wasserab- bzw. Überlauf, 2 KW, 230 V, 25 kg                | 770x620<br>x290                 | 752x602                                          | 302x124                                         | <b>E-EBM 2/1</b>    | <b>045061</b> |
|  | <b>ELEKTRO BAINMARIE 3 x GN 1/1</b><br>für 3 x GN 1/1 bis Behältertiefe 200mm<br><b>mit elektr. Wassereinflussventil per Schalter.</b><br>Elektronische Temperaturregelung und<br>Wasserab- bzw. Überlauf, 3 KW, 400 V, 33 kg | 1095x620<br>x290                | 1077x602                                         | 302x124                                         | <b>E-EBM 3/1 MV</b> | <b>045065</b> |
|  | <b>ELEKTRO BAINMARIE 4 x GN 1/1</b><br>für 4 x GN 1/1 bis Behältertiefe 200mm<br><b>mit elektr. Wassereinflussventil per Schalter.</b><br>Elektronische Temperaturregelung und<br>Wasserab- bzw. Überlauf, 4 KW, 400 V, 39 kg | 1420x620<br>x290                | 1402x602                                         | 302x124                                         | <b>E-EBM 4/1 MV</b> | <b>045066</b> |
|  | <b>KÜHLWANNE 2 x GN 1/1</b><br>für 2 x GN 1/1 bis Behältertiefe 150mm,<br>steckerfertig mit elektronischer Steuerung<br>(HACCP), Beckengröße 630x510x150mm,<br>+6/+8°C, 0,24 KW, 230 V, 44 kg                                 | 770x620<br>x640                 | 752x602                                          | 192x124                                         | <b>E-KW 2/1</b>     | <b>045070</b> |
|  | <b>KÜHLWANNE 3 x GN 1/1</b><br>für 3 x GN 1/1 bis Behältertiefe 150mm,<br>steckerfertig mit elektronischer Steuerung<br>(HACCP), Beckengröße 955x510x150mm,<br>+6/+8°C, 0,24 KW, 230 V, 52 kg                                 | 1095x620<br>x640                | 1077x602                                         | 192x124                                         | <b>E-KW 3/1</b>     | <b>045071</b> |
|  | <b>KÜHLWANNE 4 x GN 1/1</b><br>für 4 x GN 1/1 bis Behältertiefe 150mm,<br>steckerfertig mit elektronischer Steuerung<br>(HACCP), Beckengröße 1280x510x150mm,<br>+6/+8°C, 0,24 KW, 230 V, 59 kg                                | 1420x620<br>x640                | 1402x602                                         | 192x124                                         | <b>E-KW 4/1</b>     | <b>045072</b> |
|  | <b>KÜHLWANNE für zusätzliche Eiskühlung</b><br>Kühlbeckengröße BTH 630x510x170mm,<br>steckerfertig mit elektronischer Steuerung<br>(HACCP), 0/+2°C, 0,24 KW, 230 V, 45 kg                                                     | 770x620<br>x640                 | 752x602                                          | 192x124                                         | <b>E-KW 2 EIS</b>   | <b>045074</b> |
|  | <b>KÜHLWANNE für zusätzliche Eiskühlung</b><br>Kühlbeckengröße BTH 955x510x170mm,<br>steckerfertig mit elektronischer Steuerung<br>(HACCP), 0/+2°C, 0,24 KW, 230 V, 52 kg                                                     | 1095x620<br>x640                | 1077x602                                         | 192x124                                         | <b>E-KW 3 EIS</b>   | <b>045075</b> |
|  | <b>TELLERSPENDER NEUTRAL</b><br>für ca. 55 Stück Teller bis Dm 260mm,<br>Spenderhöhe 500mm, Spenderöffnung<br>Dm 270mm, 10 kg                                                                                                 | Dm 368,<br>H 798                | Dm 336                                           | —                                               | <b>E-TLN 270</b>    | <b>045080</b> |
|  | <b>TELLERSPENDER NEUTRAL</b><br>für ca. 55 Stück Teller bis Dm 310mm,<br>Spenderhöhe 500mm, Spenderöffnung<br>Dm 320mm, 12 kg                                                                                                 | Dm 418,<br>H 798                | Dm 386                                           | —                                               | <b>E-TLN 320</b>    | <b>045081</b> |



Weitere Geräte und  
Modelle auf Anfrage!



siehe auch Einbau  
Buffetlinie "SOUL"

### TELLERSPENDER BEHEIZT ⚡

beheizt ohne Schalteinheit, für ca. 55 Stück  
Teller bis Dm 260mm, Spenderhöhe 500mm,  
Spenderöffnung Dm 270mm,  
0,9 KW, 230 V, 14,5 kg

Außenmaß  
B/T/H  
in mm

Dm 368,  
H 798

Ausschnitt-  
maß für  
Arbeitsplatte  
in mm

Dm 342

Ausschnittmaß  
für  
Reglereinheit  
in mm

—

Type

E-TLW 270

Art. Nr.

045084



### TELLERSPENDER BEHEIZT ⚡

beheizt ohne Schalteinheit, für ca. 55 Stück  
Teller bis Dm 310mm, Spenderhöhe 500mm,  
Spenderöffnung Dm 320mm,  
0,9 KW, 230 V, 17,5 kg

Dm 418,  
H 798

Dm 392

—

E-TLW 320

045085



### TELLERSPENDER SCHALTEINHEIT ⚡

Temperatursteuereinheit für beheizte  
Tellerspender, 230 V, 1,5 kg

230x170  
x120

—

192x124

E-TLW/REG

045087



### HUSTENSCHUTZ ⚡

Glasabdeckung mit Beleuchtung,  
Länge 440mm, Tiefe 540mm,  
0,02 KW, 230 V, 11 kg

440x540  
x465

—

—

E-HS 1

045089



### HUSTENSCHUTZ ⚡

Glasabdeckung mit Beleuchtung,  
Länge 765mm, Tiefe 540mm,  
0,04 KW, 230 V, 13 kg

765x540  
x465

—

—

E-HS 2

045090



### HUSTENSCHUTZ ⚡

Glasabdeckung mit Beleuchtung,  
Länge 1090mm, Tiefe 540mm,  
0,04 KW, 230 V, 18 kg

1090x540  
x465

—

—

E-HS 3

045091



### HUSTENSCHUTZ ⚡

Glasabdeckung mit Beleuchtung,  
Länge 1395mm, Tiefe 540mm,  
0,06 KW, 230 V, 23 kg

1395x540  
x465

—

—

E-HS 4

045092



### HUSTENSCHUTZ ⚡

Glasabdeckung mit Beleuchtung,  
Länge 1740mm, Tiefe 540mm,  
0,06 KW, 230 V, 28 kg

1740x540  
x465

—

—

E-HS 5

045093



### HUSTENSCHUTZ BEHEIZT ⚡

beheizte Glasabdeckung mit Beleuchtung und  
Energeregler, Länge 765mm, Tiefe 540mm,  
0,44 KW, 230 V, 14 kg

765x540  
x465

—

—

E-HSH 2

045095



### HUSTENSCHUTZ BEHEIZT ⚡

beheizte Glasabdeckung mit Beleuchtung und  
Energeregler, Länge 1090mm, Tiefe 540mm,  
0,84 KW, 230 V, 19 kg

1090x540  
x465

—

—

E-HSH 3

045096



### HUSTENSCHUTZ BEHEIZT ⚡

beheizte Glasabdeckung mit Beleuchtung und  
Energeregler, Länge 1395mm, Tiefe 540mm,  
0,86 KW, 230 V, 24 kg

1395x540  
x465

—

—

E-HSH 4

045097



### HUSTENSCHUTZ BEHEIZT ⚡

beheizte Glasabdeckung mit Beleuchtung und  
Energeregler, Länge 1740mm, Tiefe 540mm,  
1,28 KW, 230 V, 31 kg

1740x540  
x465

—

—

E-HSH 5

045098



Rostfrei  
Edelstahl



Einbaugeräte

Weitere Geräte und  
Modelle auf Anfrage!