

# Wärmelampe (Heizlampe)

Praktische und in Höhe verstellbare Infrarot-Warmhaltelampen zum Warmhalten und gleichzeitigen Beleuchten von Speisen. In 3 Ausführungen verfügbar.



Type WLA/ALU  
in Aluminium



Type WLA/KUP  
in Kupfer



Type WLA/CHR  
in Chrom

- Gewerbe Infrarot Wärmelampe
- Gehäuse in Aluminium, Kupfer oder verchromt
- ausziehbares Spiralkabel von 300 bis 1100 mm
- großer Schirmdurchmesser Ø 230 mm
- mit Ein- und Ausschalter (Druckschalter)
- inkl. Infrarot Leuchtmittel Ø 125 mm
- 230 V / 275 Watt



Type	Art. Nr.	Schirm- ausführung	Schirm- maße in mm	Anschluß und Leistung 	Gewicht in kg
WLA/ALU	020400	Aluminium	Ø 230 Höhe 210	230 V 50 Hz 275 Watt	2
WLA/KUP	020402	Kupfer			
WLA/CHR	020404	Chrom			

# Wärmebrücke (Warmhaltegerät)

Ideal zum Warmhalten und gleichzeitigen Beleuchten von Speisen.  
Höhenverstellbar mit 2 Infrarotlampen.



Wärmebrücke WBÜ 1  
mit als Option erhältlicher  
Gastronormschale GN 1/1-40

- Infrarot Wärmebrücke
- Gehäuse in Aluminium
- Höhenverstellbar
- mit Ein- und Ausschalter
- zum Einsatz für Gastronorm GN 1/1 Schalen geeignet
- inkl. 2 Infrarot Leuchtmittel je 250 Watt
- 230 V / 500 Watt
- Lieferung erfolgt ohne Gastronorm GN 1/1 Schale
- GN 1/1 Schale als Zubehör lieferbar



Wärmebrücke WBÜ 1

Type	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Infrarot- lampen	Anschluß und Leistung 	Gewicht in kg
WBÜ 1	020420	495 x 355 x 590	2 Stück	230 V 50 Hz 500 Watt	3
Gastronormschale GN 1/1 mit 40 mm Tiefe, Ausf. HIGH				Art. Nr. 300002	

# Warmhalteplatte

Aluminium Warmhalteplatte in GN 1/1 Größe, Basis Isoliert, Heitzt automatisch auf 95° C



Warmhalteplatte  
WHP 1

Type	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Temperatur	Anschluß und Leistung 	Gewicht in kg
WHP 1	020424	530 x 325 x 30	95° C	230 V 50 Hz 190 Watt	2

# WärmeLux (Profi-Warmhaltegerät)

Niedertemperaturgärer und Warmhaltegerät für das Warmhalten und Garen von Speisen. Dieses WärmeLux-Gerät ist „ein Muss“ für jede Küche mit exzellenter Speisenqualität.

Das Warmhaltegerät WärmeLux bzw. Caldolux ermöglicht es, die fertig gegarten Produkte wie Fleisch, Gemüse, Fisch oder Kartoffelprodukte temperaturgenau und schonend warm zu halten.

Durch die gleichmäßige statische Spezial-Heizung wird die konstante Temperatur für das perfekte Warmhalten gewährleistet und das Austrocknen von Speisen verhindert.

Mit der COOK-Funktion mit Kerntemperaturfühler ist dieses Gerät auch für das Niedertemperaturgaren von Fleisch, Wild und Fisch bis max. 120 °C bestens geeignet.

Mit der HOLD-Warmhaltefunktion halten sie Ihre Lebensmittel wertschonend, grad-genau und perfekt warm.



WärmeLux



Rostfrei  
Edelstahl



Die digitale und leicht bedienbare Steuerung mit Kerntemperaturfühler und Temperaturanzeige macht die Bedienung kinderleicht. Das WärmeLux Gerät ist Dank seiner ergonomischen Griffmulden sowie des einfachen Stromanschlusses von 230 Volt, eine leicht zu transportierende und mobile Koch- und Warmhaltestation. Durch die einfache Stapelmöglichkeit und der geringen Aufstellfläche von nur 0,3 m<sup>2</sup> erhalten sie eine platzsparende professionelle Koch- und Warmhaltestation.

Fassungsvermögen für GN-Bleche 3 x GN 1/1 oder 6 x GN 1/2, Abstand zwischen den Einschüben 67 mm.

Leicht wechselbarer Türanschlag links oder rechts. Gerät wird ohne GN Bleche geliefert.

Type	Art. Nr.	Technik	Kapazität für Bleche	Blech-abstände	Maximale Temperatur mit Kerntemperaturfühler	Leistung in KW	Außenmaße BTH in mm	Anschluß	Gewicht in kg
WärmeLux	064010	statische Spezialheizung	3 x GN 1/1 oder 6 x GN 1/2	67 mm	120 °C	0,76	436x645x409	230 V 50 Hz	25

## Würstchenwärmer und Würstelkocher

Tisch-Aufsatz Würstchenwärmer und Würstelkocher mit 9 Liter Becken



- Gehäuse aus Edelstahl
- mit Scharnierdeckel und Locheinsatz
- GN 1/2 Behälter mit Tiefe 150mm,
- Beckeninhalt ca. 9 Liter
- Becken mit Füllstandsmarkierung für Minimal- und Maximal Wasserstand
- stufenlose Temperaturregelung bis 85° C
- mit praktischen Tragegriffen

Rostfrei  
Edelstahl



Type	Art. Nr.	Beckeninhalt ca.	max. Kapazität an Würste	Außenmaße BTH in mm	Leistung in KW	Anschluß	Gewicht in kg
WW/WK	020019/7	9 Liter	ca. 25	280 x 330 x 250	1,0	230 V / 50 Hz	4,5



## Bainmarie „eco GN 1/1“

Tisch-Aufsatz-Bainmarie in Edelstahl für GN 1/1 bis 150 mm Behältertiefe mit Ablaufhahn

Type	Art. Nr.	Becken	Ablaufhahn	Temperatur	Außenmaße BTH in mm	Leistung in KW	Anschluß	Gew. in kg
BM 1/150	020019/9	GN 1/1	1 Stück	30-85 °C	340 x 540 x 250	1,2	230 V / 50 Hz	9,5

# Arbeitsplatte 700 mm Tiefe

CNS - Edelstahl Arbeitsplatten mit wasser- und feuerabweisender beschichteter Holzunterfütterung für maximale Stabilität. Arbeitsplattenhöhe 40 mm, Arbeitsplattentiefe 700 mm, Ausführung mit oder ohne Aufkantung, Aufkantungshöhe 40 mm



Rostfrei  
Edelstahl



## Arbeitsplatte 700 mm Tiefe, ohne Aufkantung

Länge/Tiefe/Höhe mm	Gewicht	Type	Art. Nr.
600x700x40	6 kg	AP067	051552
800x700x40	8 kg	AP087	051554
1000x700x40	10 kg	AP107	051556
1200x700x40	12 kg	AP127	051558
1400x700x40	14 kg	AP147	051560
1600x700x40	16 kg	AP167	051562
1800x700x40	18 kg	AP187	051564
2000x700x40	20 kg	AP207	051566
2200x700x40	22 kg	AP227	051568
2400x700x40	24 kg	AP247	051570
2600x700x40	26 kg	AP267	051572

## Arbeitsplatte 700 mm Tiefe, mit Aufkantung hinten

Länge/Tiefe/Höhe mm	Gewicht	Type	Art. Nr.
600x700x40(+40 AK)	6 kg	AP067A	051602
800x700x40(+40 AK)	8 kg	AP087A	051604
1000x700x40(+40 AK)	10 kg	AP107A	051606
1200x700x40(+40 AK)	12 kg	AP127A	051608
1400x700x40(+40 AK)	14 kg	AP147A	051610
1600x700x40(+40 AK)	16 kg	AP167A	051612
1800x700x40(+40 AK)	18 kg	AP187A	051614
2000x700x40(+40 AK)	20 kg	AP207A	051616
2200x700x40(+40 AK)	22 kg	AP227A	051618
2400x700x40(+40 AK)	24 kg	AP247A	051620
2600x700x40(+40 AK)	26 kg	AP267A	051622



## Aufsatzbord

Profi Aufsatzborde in Edelstahl für Arbeitstische und Arbeitsschränke



### Aufsatzbord 1 Etage, 300 mm Tiefe, Höhe 400 mm

BTH in mm	Gewicht	Type	Art. Nr.
800x300x400	5 kg	ASB080	050047
900x300x400	5,5 kg	ASB090	050048
1000x300x400	6 kg	ASB100	050049
1200x300x400	8 kg	ASB120	050050
1400x300x400	9 kg	ASB140	050051
1600x300x400	10 kg	ASB160	050052
1800x300x400	11 kg	ASB180	050053
2000x300x400	12 kg	ASB200	050054

### Doppel-Aufsatzbord mit 2 Etagen, 300 mm Tiefe, Höhe 600 mm

BTH in mm	Gewicht	Type	Art. Nr.
1200x300x600	16 kg	ASB120D	050055
1400x300x600	18 kg	ASB140D	050056
1600x300x600	20 kg	ASB160D	050057
1800x300x600	22 kg	ASB180D	050058
2000x300x600	24 kg	ASB200D	050059

## Wärmebrücke - Aufsatzbord

Wärmebrücken in Edelstahl für Arbeitstische und Arbeitsschränke  
Selbstmontage, Heizleistung nicht regelbar

BTH in mm	technische Daten	Gewicht	Type	Art. Nr.
1200x300x350	1,1 kW, 230V	10 kg	WBÜ1200	050250
1600x300x350	1,6 kW, 230V	14 kg	WBÜ1600	050251
1800x300x350	1,8 kW, 230V	17 kg	WBÜ1600	050251/2
2000x300x350	2,1 kW, 230V	20 kg	WBÜ2000	050252



Wärmeschrank mit aufgesetzter Wärmebrücke

## Wärmeschränke

Wärmeschränke in Edelstahl mit Schiebetüren, auch als Durchreicheschrank mit beidseitigen Schiebetüren lieferbar

**Wärmeschrank 700 mm Tiefe, mit Zwischenboden, Arbeitsplatte ohne Aufkantung hinten**  
Temperatur max. 70° C, Umluft, 2,5 kW, 230 V

BTH mm	Gewicht	Type	Art. Nr.
1200x700x850	110 kg	WS7120	050224
1400x700x850	117 kg	WS7140	050225
1600x700x850	132 kg	WS7160	050226
1800x700x850	144 kg	WS7180	050227
2000x700x850	157 kg	WS7200	050228



**Wärmeschrank 700 mm Tiefe, mit Zwischenboden, Arbeitsplatte mit Aufkantung hinten**  
Temperatur max. 70° C, Umluft, 2,5 kW, 230 V

BTH mm	Gewicht	Type	Art. Nr.
1200x700x850	110 kg	WS7120A	050232
1400x700x850	117 kg	WS7140A	050233
1600x700x850	132 kg	WS7160A	050234
1800x700x850	144 kg	WS7180A	050235
2000x700x850	157 kg	WS7200A	050236



BTH mm	Gewicht	Type	Art. Nr.
1200x700x850	113 kg	WS7120DR	050242
1400x700x850	120 kg	WS7140DR	050243
1600x700x850	135 kg	WS7160DR	050244
1800x700x850	148 kg	WS7180DR	050245
2000x700x850	160 kg	WS7200DR	050246

**DURCHREICHE - Wärmeschrank 700 mm Tiefe,**  
mit beidseitigen Schiebetüren,  
ohne Aufkantung,  
Temperatur max. 70° C,  
Umluft, 2,5 kW, 230 V

# Simperl Natur Brotbackformen aus Peddigrohr

Diese Profi-Qualitäts Brotbackformen bzw. Simperln sind aus bestem Peddigrohr gefertigt, Handwerksqualität „Made in Europa“

**Die Verwendung der Simperln:** Nach dem Gärprozeß den ausgeformten Brotteigling in die bemehlte Brotform setzen und ca. 5-10 Minuten gehen lassen. Der Teig erhält seine gewünschte Form und die Kruste Ihre schöne Korbmusterverzierung. Teigling aus der Brotform auf eine Brotschaufel stürzen und ohne Korb in den Ofen schieben (Einschießen). Wenn Sie es wünschen, können Sie noch vor dem Einschießen ein knapp 1 cm tiefes Schnittmuster in die Rinde schneiden.

**Die Verwendung der Simperln bei weichen Teig:** Für weichen Brotteig ist die Verwendung eines Simperl ganz besonders wichtig. Der hergestellte Brotteig wird portioniert und je nach Simperl auf dem Tisch lang oder rund gewirkt und in das mit Roggenmehl bemehlte Simperl zum Gären gelegt. Mit einem leicht befeuchteten Küchentuch wird jetzt das Brotsimperl von oben abgedeckt. Die Gärzeit beträgt je nach Umgebungstemperatur ca. 50 bis 70 Min. Eine günstige Umgebungstemperatur ist ca. 26°C bis max. 35°C. Der Brotteigling erhält nun seine richtige Form und das schöne traditionelle Korbmuster. Nach Ablauf der Gärzeit wird der Brotteigling auf die Backschaufel gestürzt und ohne Korb in den Ofen geschoben.

Die Angaben sind passend für ausgebackenes Roggen- bzw. Roggenmischbrot mit bis ca. 40 % Weizenanteil. Für Weizenmischbrot wählen Sie die nächst größere Brotformgröße. Bei schwerem Mehrkorn Teig ist die nächst kleinere Brotform passend. Die Körbe sind auch als dekorative Brotkörbchen verwendbar.



Rundbrot-Simperl	Brotgewicht in kg ca.	Maße in cm	Type	Art. Nr.
	0,5	Ø 19	SR0,5	360140
	0,75	Ø 20	SR0,75	360141
	1,0	Ø 22	SR1,0	360142
	1,5	Ø 24	SR1,5	360143
	2,0	Ø 26	SR2,0	360144
	2,5	Ø 28	SR2,5	360145
	3,0	Ø 30	SR3,0	360146
	3,5	Ø 32	SR3,5	360147

Ovale-Simperl	Brotgewicht in kg ca.	Maße in cm	Type	Art. Nr.
	0,5	20x14	SO0,5	360160
	0,75	24x14	SO0,75	360161
	1,0	25x16	SO1,0	360162
	1,5	30x18	SO1,5	360163
	2,0	35x20	SO2,0	360164

Roggenstangen-Simperl (Mehrkornstangen-Simperl)	Brotgewicht in ca. kg für schwere oder leichte Teige	Maße in cm	Type	Art. Nr.
	0,5 kg für schwere Teige	45x8,5	SST0,5S	360187
	0,5 kg für leichte Teige	58x8,5	SST0,5L	360188

Langbrot-Simperl	Brotgewicht in kg ca.	Maße in cm	Type	Art. Nr.
	0,5	22x13	SL0,5	360174
	0,75	24x12,5	SL0,75	360175
	1,0	32x13	SL1,0	360176
	1,5	37x14	SL1,5	360177
	2,0	42x15	SL2,0	360178

## Gärschrank

Durch die regulierbare Wärme ohne Zugluft wird der Gärvorgang „das Gehenlassen“ des Teiges, so günstig beeinflusst, dass sich die Herstellungszeit der Teiglinge bis zu 50 % verkürzt.

- Gehäuse in rostfreiem Edelstahl mit kompakten Außenmaßen
- Kapazität bei Type BGS 43x34; 8 Einschübe für Bleche Maße 430x340 mm, Blech-Zwischenabstand 70 mm
- Kapazität bei Type BGS 60x40; 8 Einschübe für Bleche (EN Bäckermaß) Maße 600x400 mm
- Blech-Zwischenabstand 60 mm
- einstellbarer Temperaturbereich zwischen 20° bis 85 °C
- beste Übersicht durch die Glastüre bei Type BGS 43x34 und den Glas-Flügeltüren bei Type BGS 60x40
- Lieferung erfolgt serienmäßig ohne Bleche
- Bleche als Zubehör lieferbar



Type	Art. Nr.	Temperatur	Kapazität Einschübe für	für Blechgröße	Außenmaße BTH in mm	Leistung Anschluß	Gew. in kg
BGS 43x34	061401	20 - 85 °C	8 Bleche	430 x 340 mm	595x545x850	1,2 KW 230V, 50Hz	26
BGS 60x40	061402	20 - 85 °C	8 Bleche	600 x 400 mm	795x655x850	2,4 KW 230V, 50Hz	43

### Bleche als Zubehör

	Art. Nr.
ALU-Blech ungelocht 430 x 325 mm, passend für Gärschrank BGS 43x34 und Brotbacköfen NBO 2, NBO 4, NBO 6 mit 4-seiten Umschlag 45°, Ecken ausgeklinkt offen	360113
ALU-Blech ungelocht 600 x 325 mm, passend für Gärschrank BGS 60x40 und Brotbacköfen NBO 2, NBO 4, NBO 6 mit 4-seiten Umschlag 45°, Ecken ausgeklinkt offen	360116
ALU-Blech ungelocht 600 x 400 mm, passend für Gärschrank BGS 60x40, mit 4-seiten Umschlag 45°, Ecken ausgeklinkt offen	360321

# Heiße Theke



HT 2 U



## Die Top Verkäufer

Präsentieren von servierbereiten hygienisch geschützten Speisen unter gewölbten Panoramasscheiben z.B. als Leberkäseofen.

Durch die hohe Luftfeuchtigkeit (mit Wasserlade) und die exakte Temperatur bleiben Ihre Speisen heiß, saftig und rundum top fit.

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- **Klimakonvektionstechnik mit Wasserlade**
- verkalkungsfreies Heizsystem
- inkl. Beleuchtung mit Speziallampen
- Typen; HT 1 U, HT 1 SU und HT 2 U mit Hebetüre
- Typen; HT 2 UT, HT 3 U und HT 4 U mit Schiebetüren

- abnehmbare Panoramaverglasung zur leichten Reinigung
- herausnehmbare befüllbare Wasserlade
- inkl. Zwischenrost für noch mehr Präsentationsfläche
- inkl. GN 1/1 Schalen mit 20 mm Tiefe
- GN Schalen bis maximal 40 mm Tiefe einsetzbar
- Temperaturbereich zwischen +30° bis +90° C
- Schneidbrett als Zubehör lieferbar



HT 2 UT TOWER  
mit 2 Zwischenetagen

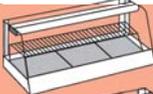
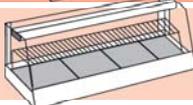


Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!



HT 4 U

Rostfrei  
Edelstahl

	Type	Art. Nr.
	<b>Heiße Theke 1 X GN 1/1</b> ⚡ ⚡	
	inkl. 1 GN 1/1 Schale und Zwischenrost 360x400mm, mit Hebetüre, Klimakonvektionstechnik, Anschlusswert 1,05 kW, 230 V, BTH 480x775x585 mm, 45 kg	<b>HT 1 U</b> <b>030001</b>
	<b>Heiße Theke 1 X GN 1/1, QUERFORMAT</b> ⚡ ⚡	
	im Querformat, inkl. 1 GN 1/1 Schale und Zwischenrost 566x276mm, mit Hebetüre, Klimakonvektionstechnik, Anschlusswert 1,53 kW, 230 V, BTH 616x575x590 mm, 45 kg	<b>HT 1 SU</b> <b>030002</b>
	<b>Heiße Theke 2 X GN 1/1</b> ⚡ ⚡	
	inkl. 2 GN 1/1 Schalen und Zwischenrost 630x400mm, mit Hebetüre, Klimakonvektionstechnik, Anschlusswert 2,06 kW, 230 V, BTH 750x775x585 mm, 65 kg	<b>HT 2 U</b> <b>030003</b>
	<b>Heiße Theke 2 X GN 1/1 TOWER</b> ⚡ ⚡	
	mit zwei Zwischenetagen, inkl. 2 GN 1/1 Schalen, 2 Zwischenroste 630x400mm und 2 Beleuchtungsstege, mit Schiebetüren, Klimakonvektionstechnik, Anschlusswert 2,13 kW, 230 V, BTH 750x775x750 mm, 72 kg	<b>HT 2 UT</b> <b>030006</b>
	<b>Heiße Theke 3 X GN 1/1</b> ⚡ ⚡	
	inkl. 3 GN 1/1 Schalen und Zwischenrost 950x400mm, mit Schiebetüren, Klimakonvektionstechnik, Anschlusswert 2,06 kW, 230 V, BTH 1080x775x585 mm, 85 kg	<b>HT 3 U</b> <b>030004</b>
	<b>Heiße Theke 4 X GN 1/1</b> ⚡ ⚡	
	inkl. 4 GN 1/1 Schalen und Zwischenrost 1280x400mm, mit Schiebetüren, Klimakonvektionstechnik, Anschlusswert 2,12 kW, 230 V, BTH 1410x775x585 mm, 115 kg	<b>HT 4 U</b> <b>030005</b>



HT 2 UT  
mit Schneidbrett SB 2

## ZUBEHÖR für heiße Theken

	Pasend für	Type	Art. Nr.
<b>Schneidbrett</b>	HT 1 U	<b>SB 1</b>	<b>030020</b>
<b>Schneidbrett</b>	HT 2 U + HT 2 UT	<b>SB 2</b>	<b>030021</b>
<b>Schneidbrett</b>	HT 3 U	<b>SB 3</b>	<b>030022</b>



KT 2 U

Gleiches Gehäusedesign bei **Heißen** & **Kalten** Theken, ideal zum Aneinanderreihen

# Kalte Theke

Kaltes präsentieren von servierbereiten hygienisch geschützten Speisen unter gewölbten Panoramascheiben

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- inkl. Beleuchtung mit Speziallampen
- inkl. Zwischenrost für noch mehr Präsentationsfläche
- abnehmbare Panoramaverglasung zur leichten Reinigung
- Umluftkühlung für Temperaturbereich zwischen +2 bis +12° C
- elektronische Steuerung, Umluftkühlung und automatische Tauwasserverdunstung
- Type KT 2 U mit Hebetüre, Typen KT 3 U und KT 4 U mit Schiebetüren



Rostfrei  
Edelstahl

	Type	Art. Nr.
<p><b>Kalte Theke</b>  mit Zwischenrost 630x400mm, 342 W bei -5° VT, mit Hebetüre, Anschlusswert 0,33 kW, 230 V, BTH 750x775x585 mm, 65 kg</p>	KT 2 U	030010
<p><b>Kalte Theke</b>  mit Zwischenrost 950x400mm, , 507 W bei -5° VT, mit Schiebetüren, Anschlusswert 0,48 kW, 230 V, BTH 1080x775x585 mm, 85 kg</p>	KT 3 U	030011
<p><b>Kalte Theke</b>  mit Zwischenrost 1280x400mm, 600 W bei -5° VT, mit Schiebetüren Anschlusswert 0,65 kW, 230 V, BTH 1410x775x585 mm, 110 kg</p>	KT 4 U	030012

# Tischaufsatz Kühl- und Wärme Vitrine „ECO“

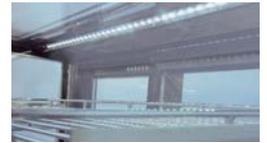
Kleine und vielseitig einsetzbare „ECO“ Kalt oder Warm Tischvitrinen (Tischkühlvitrine und Tischwärmevitrine)



KT 66 C

- Gehäuse in Edelstahl mit 4-seitiger Verglasung
- kompakte kleine Bauweise in unterschiedlichen Größen
- mit LED Beleuchtung und 2 Zwischenetagen (Ablagen)
- Bedienungsseitig (Rückseitig) mit Schiebetüren
- **kalte Theke KT...C** (Kaltvitrine) mit Umluftkühlung +2 bis +8° C
- **warme Theke HTH...C** (Warmvitrine) mit Umluft Temperaturbereich +30 bis +90° C und Klimakonvektionstechnik mit Wasserschale (Verdunstungsschale)

CE



Type	Art. Nr.	Kühlung	Außenmaße B/T/H in mm	Inhalt in Liter	Gewicht in kg	Anschluß
KT 66 C	030120	+2/+8° C	660 x 530 x 730	90	65	230V, 224W
KT 90 C	030130	+2/+8° C	900 x 530 x 730	140	80	230V, 240W



HTH 120 C

Type	Art. Nr.	Wärmen	Außenmaße B/T/H in mm	Inhalt in Liter	Gewicht in kg	Anschluß
HTH 100 C	030140	30-90° C	682 x 450 x 675	100	39	230V, 1,2 KW
HTH 120 C	030142	30-90° C	678 x 568 x 670	120	64	230V, 1,2 KW
HTH 160 C	030144	30-90° C	856 x 568 x 670	160	61	230V, 1,2 KW

# Tischaufsatz Kühlvitrine „SHOW-ECO“

Tischkühlvitrine und Schauvitrine zur Präsentation von belegten Brötchen, Desserts, Salate, Joghurt, Getränke usw.



Rostfrei  
Edelstahl

- Gehäuse in Edelstahl
- mit 3-seitiger Verglasung
- in 3 Größen verfügbar mit 110, 150 oder 190 Liter
- beidseitig mit Glas-Schiebetüren
- mit LED Beleuchtung
- Umluftkühlung +2 bis +12° C
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- inkl. 1 verstellbarem Zwischenrost

CE



Type	Art. Nr.	Inhalt in Liter	Kühlung Umluft	Innenmaße B/T/H in mm	Außenmaße B/T/H in mm	Gewicht in kg	Anschluß
KV-SHOW 91 C	071002	110	+2/+12° C	570 x 430 x 460	910 x 510 x 550	53	230V, 200 W
KV-SHOW 111 C	071004	150	+2/+12° C	770 x 430 x 460	1110 x 510 x 550	58	230V, 200 W
KV-SHOW 131 C	071006	190	+2/+12° C	970 x 430 x 460	1310 x 510 x 550	58	230V, 200 W



## Ausstellungstheken „ORLEANS“

- Die ORLEANS Theken sind in verschiedenen Ausführungen verfügbar
- als **Kühltheke mit Unterbaukühlung** und Türe(n) mit statischer Kühlung +4° bis +6° C
- als **Kühltheke ohne Unterbaukühlung** mit statischer Kühlung +4° bis +6° C
- als **Neutrale Theke** (in neutraler Ausführung ohne Kühl- und ohne Wärmetechnik)
- als **Warm bzw. Heiße Theke** (trockenbeheizt) mit Temperaturbereich +30° bis +90° C
- Ausstellungsfläche aus Edelstahl, Außenbleche kunststoffbeschichtet
- Seitenteile aus warmgeformtem ABS in Farbe Weiß, Grau, Braun und Schwarz
- automatische Abtauung mit Tauwasserauffangschale zum Entleeren
- Serienmäßig mit Granitarbeitsplatte, 1 x Zwischenglasetape und Beleuchtung
- Als Optionen sind eine Zweite Zwischenglasetape mit Beleuchtung und hintere Plexiglas-Schiebetüren erhältlich. Weitere Optionen und Zubehör auf Anfrage
- Zusätzlich sind auch passende **Kassentische** mit Granitplatte lieferbar

ORLEANS OL...B  
ohne Unterbaukühlung  
in Farbe schwarz Nr. 23



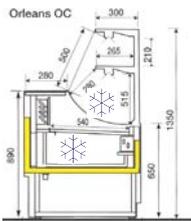
Kassentisch



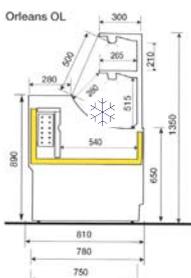
ORLEANS OC...B  
mit Unterbaukühlung und als Option erhältlicher  
Zweiter Zwischenglasetape, in Farbe schwarz Nr. 23



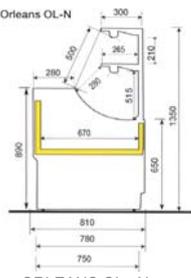
Rückansicht der Unterbaukühlung



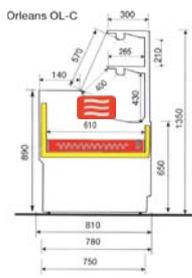
ORLEANS OC...B  
mit Unterbaukühlung



ORLEANS OL...B  
ohne Unterbaukühlung



ORLEANS OL...N  
Neutrale Ausführung



ORLEANS OL...C  
Warm / Heiß

### Kühltheke ORLEANS, mit oder ohne Unterbaukühlung, +4° C / +6° C, statische Kühlung

1 Zwischenglasetape, Unterbaukühlung mit Türe(n) und eigenem Verdampfer, Granitarbeitsplatte, 230V / 50Hz

Außenmaße B/T/H	Kühltheke mit Unterbaukühlung				Kühltheke ohne Unterbaukühlung				
	Unterbaukühlung	Leist.	Gew.	Type	Art Nr.	Leist.	Gew.	Type	Art Nr.
1000x810x1350 mm	118 Liter, 1 Türe	288W	80kg	OC100B	070961/1	288W	75kg	OL100B	070962/1
1500x810x1350 mm	185 Liter, 1 Türe	306W	120kg	OC150B	070961/3	306W	115kg	OL150B	070962/3
2000x810x1350 mm	253 Liter, 2 Türen	405W	145kg	OC200B	070961/5	405W	140kg	OL200B	070962/5
2500x810x1350 mm	320 Liter, 2 Türen	515W	160kg	OC250B	070961/7	515W	155kg	OL250B	070962/7

### Theke ORLEANS in der Ausführung als Neutrale Theke oder Warme Theke +30° bis +90° C

1 Zwischenglasetape mit Beleuchtung, gerade Frontscheibe, Granitarbeitsplatte, 230V / 50Hz

Außenmaße B/T/H	Neutrale Theke				Warme Theke (Heiße Theke) +30° bis +90° C			
	Leist. Bel.	Gewicht	Type	Art Nr.	Heizleistung + Bel.	Gewicht	Type	Art Nr.
1000x810x1350 mm	28 W	65 kg	OL100N	070963/1	628 W	70 kg	OL100C	070964/1
1500x810x1350 mm	56 W	105 kg	OL150N	070963/3	1356 W	110 kg	OL150C	070964/3
2000x810x1350 mm	70 W	125 kg	OL200N	070963/5	1570 W	130 kg	OL200C	070964/5
2500x810x1350 mm	84 W	140 kg	OL250N	070963/7	1584 W	150 kg	OL250C	070964/7

ORLEANS Warme Theke  
mit Trocken-Beheizung

### ORLEANS Kassentisch mit Granitplatte

Außenmaße B/T/H in mm	Gew. in kg	Type	Art Nr.
700x810x890	65	TE070OL	070965/1
1000x810x890	75	TE100OL	070965/3
1500x810x890	85	TE150OL	070965/5

passend für Theken Länge	Schiebetüren hinten		Zweite Zwischenglasetape	
	Type	Art Nr.	Type	Art Nr.
1000 mm	PX100OL(C)	070967/1	IN100OL	070968/1
1500 mm	PX150OL(C)	070967/3	IN150OL	070968/3
2000 mm	PX200OL(C)	070967/5	IN200OL	070968/5
2500 mm	PX250OL(C)	070967/7	IN250OL	070968/7

### Farbmöglichkeiten für „ORLEANS“



### Rollen-Rahmensatz Type: ROLLRAHMEN Art. Nr.: 070999/05

# 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 Abtaung, Wasserablauf, Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung und elektronischer Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, statische Kühlung, Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter



ES-GREEN 4/1 Kalt



Glas Hustenschutz mit energiesparender LED Beleuchtung



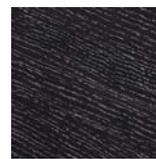
abgerundete Hygiene Bodenwanne mit Ablauf und Diagonalkantung



Edelstahl Tabletrutsche 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 Abtaung, Wasserablauf, elektronische Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, statische Kontaktkühlung



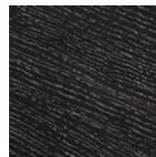
abgerundete Hygiene Kühlwanne mit Ablauf



inkl. LED-Beleuchtung



Tabletrutsche, 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 Edelstahl-legeblechen**, 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



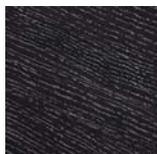
Version „DF“ mit Entnahmeklappen



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	Type	Art. Nr.
<b>Edelstahleinlegeblech für Tiefenanpassung bzw. Reduktion (532x326mm) per Stück GN 1/1</b>	VASSBPG	070589

Rostfrei  
Edelstahl



# Kalt Umluft Buffet „Essence BLUE“

Moderne und hygienische Kalt-Umluft Speisenpräsentation und Ausgabe



Rostfrei  
Edelstahl

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

Das Umluft-Kaltbuffet BLUE wird in den Größen 3, 4 od. 6 x GN 1/1 mit 150 mm Tiefe mm hergestellt. Mit den als Option erhältlichen **verstellbaren Edelstahl-legeblechen**, 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 energiesparender LED Beleuchtung

OPTION	Type	Art. Nr.
<b>Edelstahleinlegeblech für Tiefenanpassung bzw. Reduktion (532x326mm) per Stück GN 1/1</b>	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; Edelstahlarbeitenfläche, 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 Temperatursteuerung von +60 bis +90° C, manuelle Abtaugung, Wasserablauf, ohne Wasserzulauf für manuelle Befüllung, 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

Edelstahl-Tablettrutsche oder Holzablage als Option

ES-RED 4/1 W-BM und ES-ORANGE 4/1 T-BM in Dekorfarbe Weiß (Hemlock) und mit Ablageboden 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 eingesetztem 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 Temperatursteuerung 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; Edelstahlarbeitenfläche 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 Temperatursteuerung 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



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	TBRS	070583



## 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

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	HALS	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 Abtaung, 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

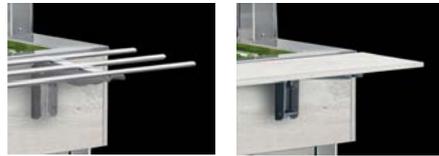


elektrisch absenkbarer  
Hustenschutz und Nachtabdeckung

Rostfrei  
Edelstahl



abgerundete Hygiene  
Bodenwanne mit Ablauf  
und Diagonalkantung



Edelstahl-Tablettrische 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



TR-LIME 4/1 Kalt

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; **Brückenüberbau mit integrierter Steuereinheit**, Edelstahlarbeitsfläche, LED-Beleuchtung, manuelle Abtauung, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben.



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



TR-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 Tiefe mm hergestellt. Mit den als Option erhältlichen **verstellbaren Edelstahl einlegeblechen**, 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 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 Abtaung, 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



## Kalt Umluft Buffet „Tradition BLUE“

Moderne und hygienische Kalt-Umluft Speisenpräsentation und Ausgabe



Das Umluft-Kaltbuffet BLUE 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**, 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 Abtaung, Wasserablauf, Lieferung erfolgt serienmäßig ohne Edelstahleinlegebleche



moderne und energie-sparende LED Beleuchtung

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



**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



**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).



abgerundetes Hygiene Becken mit Ablauf und Diagonalkantung



Heiz-Halogenlampen mit jeweils 200 Watt



rote Warnleuchte bei Wassermangel



Lenkrollen mit Feststellbremse

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

Serienmäßig mit 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



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 eingesetztem 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 Temperatursteuerung 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).



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 Temperatursteuerung 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

## Zubehör für Buffetlinie „Tradition“



### 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 Buffetlinie 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 Temperatursteuerung 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 absenkbar**er 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	passend für GN 3/1 Buffet	B 1167 x T 220	HAL3	070584
passend für GN 4/1 Buffet	B 1492 x T 220	TBR4	070581	passend für GN 4/1 Buffet	B 1492 x T 220	HAL4	070585
passend für GN 6/1 Buffet	B 2142 x T 220	TBR6	070582	passend für GN 6/1 Buffet	B 2142 x T 220	HAL5	070586
seitlich, für kurze Seite	B 650 x T 220	TBR5	070583	seitlich, für kurze Seite	B 650 x T 220	HALS	070587

# Buffeteinrichtung Linie „Service“

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

Hygienisch und modernes Ausgabe-Bufferet, wenn keine Selbstbedienung erwünscht ist bzw. die Speisenausgabe durch ein Ausgabepersonal erfolgen soll. Zeitlos designtes Ausgabe-Bufferet in einer durch und durch überzeugender Spitzen-Qualität. Mit modernsten Materialien wie, der verchromte Rahmen mit Doppellenkrollen, die hochwertige Holz-Komposit Verkleidung, die Edelstahlarbeitsfläche, 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!

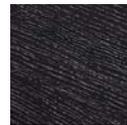
## ❄️ Kalt Bufferet „Service GREEN“

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

Diese **Kaltbufferet-Ausgabe 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“



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

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

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

Dieses **Kaltbufferet mit 30 mm tiefgezogenen 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 Ausgabepersonal.



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

Das Umluft-Kaltbufferet mit den als Option erhältlichen **verstellbaren Edelstahleinlegeblechen 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

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

Type

VASSBPG

Art. Nr.

070589



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 GN 1/1	<b>070509</b>	B 1169	972 W 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 GN 1/1	<b>070512</b>	B 1494	972 W 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



Das **Warm Buffet (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

Die **Warm Buffet** Ausgabe 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

## 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



SER-PURPLE 4/1 NEU

# 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 Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, Beckentiefe 250 mm, steckerfertig oder ohne Kühlaggregat, statische Kühlung, manuelle Abtaung, 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 Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, Edelstahlwannentiefe 30 mm, steckerfertig oder ohne Kühlaggregat, statische Kontaktkühlung, manuelle Abtaung, 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 eingesetztem 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**