

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 m² 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



Einbau Bain Marie GN 1/1
für GN Behälter bis 150 mm Tiefe
in Arbeitsplatte eingeschweißt, 30 bis 90° C, 230 V ⚡
Type **EBM 1/1** Art.Nr. **050260**

**Sondermaße und
Sonderanfertigungen
auf Anfrage!**



Einbau Bain Marie GN 2/1
für GN Behälter bis 150 mm Tiefe
in Arbeitsplatte eingeschweißt, 30 bis 90° C, 230 V ⚡
Type **EBM 2/1** Art.Nr. **050262**

Rostfrei
Edelstahl



Wärmeschrank WS 7160 mit
Einbau Bain Marie EBM 1/1



Wärmeschrank WS 7120 mit
Wärmebrücke WBÜ 1200

Wärmebrücke - Aufsatzbord

Profi Wärmebrücken in Edelstahl mit energiesparenden
Keramikstrahler und Energieregler



Rostfrei
Edelstahl

Aufsatzbord

Profi Aufsatzborde in Edelstahl für Tische und Schränke



BTH in mm	technische Daten ⚡	Kg	Type	Art. Nr.
1200x300x320	2 x 400 W, 230V	14	WBÜ1200	050250
1600x300x320	3 x 400 W, 230V	17	WBÜ1600	050251
2000x300x320	4 x 400 W, 230V	22	WBÜ2000	050252

BTH in mm	Kg	Type	Art. Nr.
1200x300x320	11	ASB1200	050050
1600x300x320	14	ASB1600	050052
2000x300x320	17	ASB2000	050054

Gewürzregal

Gewürzregale in Edelstahl in verschiedenen Größen. Lieferung erfolgt mit Gewürzboxen

Rostfrei
Edelstahl

BxT in mm	mit Gewürzboxen	Kg	Type	Art. Nr.
800x200	4 Stück GN 1/6 - 100mm Tiefe	5	GWÜR 4x1/6	050320/1
800x200	5 Stück GN 1/9 - 100mm Tiefe	5,5	GWÜR 5x1/9	050320/2
800x300	4 Stück GN 1/4 - 100mm Tiefe	6,5	GWÜR 4x1/4	050320/3
1000x200	5 Stück GN 1/6 - 100mm Tiefe	5,5	GWÜR 5x1/6	050320/4
1000x200	6 Stück GN 1/9 - 100mm Tiefe	6	GWÜR 6x1/9	050320/5
1000x300	5 Stück GN 1/4 - 100mm Tiefe	7	GWÜR 5x1/4	050320/6
1200x200	6 Stück GN 1/6 - 100mm Tiefe	6	GWÜR 6x1/6	050320/7
1200x200	7 Stück GN 1/9 - 100mm Tiefe	6,5	GWÜR 7x1/9	050320/8
1200x300	6 Stück GN 1/4 - 100mm Tiefe	7,5	GWÜR 6x1/4	050320/9



Servierwagen und Transportwagen

in Edelstahl CNS, mit 2, 3 oder 5 tiefgezogene Ablageborde
4 Stück Lenkrollen mit 2 Feststellern,
Type SW 5 ohne Feststeller

Ablagen	BTH in mm	maximale Tragfähigkeit	Gwicht in kg	Type	Art. Nr.
2	860x535 x940	80 kg	13	SW2	050075
3	860x535 x940	120 kg	15	SW3	050076
5	855x535 x1550	200 kg	21	SW5	050077



SW2



SW3

SW5