

# 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



Rostfrei  
Edelstahl

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



## 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



UMLUFT  
VENTILIERT

**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



UMLUFT  
VENTILIERT

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 ⚡**