

# 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

## Wurstchenwärmer

Tisch-Aufsatz-Wurstchenwärmer aus Edelstahl mit 10 oder 2 x 10 Liter Becken



Rostfrei  
Edelstahl



- Gehäuse aus Edelstahl und Scharnierdeckel
- Type WW 10: 1 x GN-Becken 1/2 150mm, mit 10 Liter
- Type WW 2x10: 2 x GN-Becken 1/2 150mm, mit 2 x 10 Liter
- und 2 Wasserablasshähne
- stufenlose Temperaturregelung pro Becken von 30° bis 100 °C

Type	Art. Nr.	Beckeninhalt in Liter	Ablaßhahn	max. Kapazität an Würste	Außenmaße BTH in mm	Leistung in KW	Anschluß	Gewicht in kg
WW 10	020019/4	10	ohne	ca. 25	305 x 427 x 265	1,0	230 V / 50 Hz	5
WW 2x10	020019/6	2 x 10	2 Stück	ca. 2 x 25	570 x 435 x 265	2 x 1,0	230 V / 50 Hz	9,5

## Bainmarie „eco GN 1/1“

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

Type	Art. Nr.	Becken	Ablaßhahn	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	<b>WBÜ1200</b>	<b>050250</b>
1600x300x320	3 x 400 W, 230V	17	<b>WBÜ1600</b>	<b>050251</b>
2000x300x320	4 x 400 W, 230V	22	<b>WBÜ2000</b>	<b>050252</b>

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

## 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	<b>GWÜR 4x1/6</b>	<b>050320/1</b>
800x200	5 Stück GN 1/9 - 100mm Tiefe	5,5	<b>GWÜR 5x1/9</b>	<b>050320/2</b>
800x300	4 Stück GN 1/4 - 100mm Tiefe	6,5	<b>GWÜR 4x1/4</b>	<b>050320/3</b>
1000x200	5 Stück GN 1/6 - 100mm Tiefe	5,5	<b>GWÜR 5x1/6</b>	<b>050320/4</b>
1000x200	6 Stück GN 1/9 - 100mm Tiefe	6	<b>GWÜR 6x1/9</b>	<b>050320/5</b>
1000x300	5 Stück GN 1/4 - 100mm Tiefe	7	<b>GWÜR 5x1/4</b>	<b>050320/6</b>
1200x200	6 Stück GN 1/6 - 100mm Tiefe	6	<b>GWÜR 6x1/6</b>	<b>050320/7</b>
1200x200	7 Stück GN 1/9 - 100mm Tiefe	6,5	<b>GWÜR 7x1/9</b>	<b>050320/8</b>
1200x300	6 Stück GN 1/4 - 100mm Tiefe	7,5	<b>GWÜR 6x1/4</b>	<b>050320/9</b>



## 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	<b>SW2</b>	<b>050075</b>
3	860x535 x940	120 kg	15	<b>SW3</b>	<b>050076</b>
5	855x535 x1550	200 kg	21	<b>SW5</b>	<b>050077</b>



SW2



SW3

SW5