

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