

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.



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.

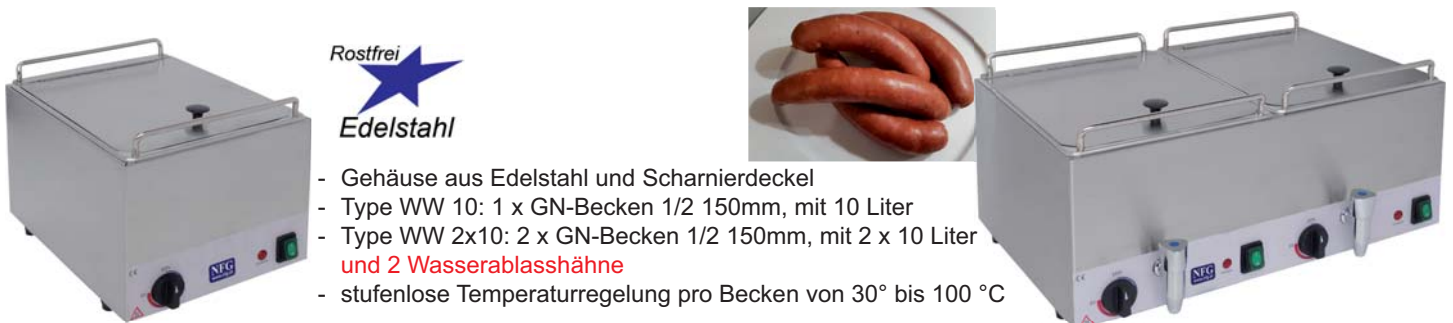
Fassungsvermögen für GN-Bleche 3 x GN 1/1 oder 6 x GN 1/2, Abstand zwischen den Einschüben 67 mm.

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

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



- 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

