Buffet Einbaugeräte

für Selbstbedienungs- und Speisenausgabelinien und zum Schaukochen

Alle Einbau Buffetgeräte in bester Qualität für den Großkücheneinbau oder die moderne Buffetausstattung und Buffeteinrichtung.
Die Einbaugeräte erlauben große Freiheit beim Projektieren und Gestalten von Buffets-, Selbstbedienungs- und Speiseausgabelinien in modernen Restaurants.
Diese Linie ist auch eine ideale Lösung für das Schaukochen und Zubereiten der Speisen direkt vor dem Kunden.

Das Programm umfasst Einbaugeräte zum Kochen, Zubereiten, Aufwärmen, Präsentieren und Kühlen, sowie Tellerspender und beleuchtete oder beheizte Glasabdeckungen.

Alle Elemente sind aus hochwertigem rostfreiem Stahl gefertigt und werden in die bauseitigen hitzebeständigen Arbeitsplatten eingebaut.

Für das Schaukochen stehen Gas-, Elektro- oder Glaskeramikherde, Grillplatten, elektrische Fritteusen und Bain-Maries zur Verfügung.
Für die Speisenausgabe und Selbstbedienung sind beheizte sowie gekühlte Geräte, Tellerspender, Ceranheizplatten und beleuchtete oder beheizte Glasabdeckungen (Hustenschutzabdeckungen) verfügbar.

Die einzelnen Einbaugeräte sind mit Einbauschaltkästen und Edelstahl-Dekorblenden ausgestattet.
Die Bain-Maries und Kühlbecken werden durch elektronische Temperaturregler gesteuert (ausgestattet mit einer RS 485 Schnittstelle) und können auch an ein Rechnernetz angeschlossen werden. (Erfüllung der HACCP Kriterien)

siehe auch Einbau Buffetlinie "SOUL"

E-KW 4/1
+ E-HS 4

Kühlwanne
Die Kühlwannen ermöglichen das Einsetzen von GN Behältern bis 150 mm Tiefe und sind mit steckerfertigem Aggregat und elektronischer Steuerung (HACCP Kriterien) ausgestattet. Temperatur +6-8° C,
Alle Kühlelemente sind auch in der Ausführung zum Anschließen an eine Zentralkühlanlage erhältlich.
(Preise auf Anfrage)

E-EBM 4/1 MV
+ E-HS 4

Bain Marie
Die kleineren Bain-Maries für Fassungsvermögen GN 1/1 und GN 2/1 sind zum manuellem Befüllen.
Die größeren Modelle für GN 3/1 und GN 4/1 werden mit dem serienmäßigen Wassereinlauf-Elektromagnetventil gefüllt.
Alle Bain-Maries sind mit elektronischer Temperaturregelung und einem Wasserabfluß bzw. Überlaufrohr ausgestattet.
(Erfüllung der HACCP Kriterien).
Es können GN Behälter bis 200mm Tiefe eingesetzt werden

Rostfrei CNS
Chromnickelstahl

Hustenschutz (Glasabdeckungen)
Zum präsentieren und als Hygieneschutz können die Einbaugeräte mit beleuchteten und beheizten Hustenschutzabdeckungen versehen werden

E-HSH 3

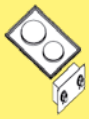
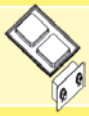
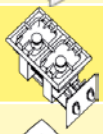
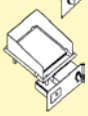
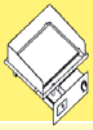
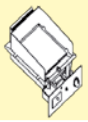
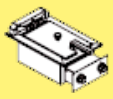
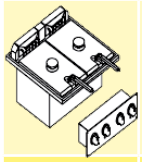
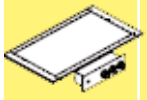
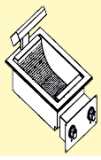
Tellerspender
In den neutralen oder beheizten Einbau-Tellerspendern können bis zu 50 Teller vom Durchmesser 260 bzw. 310 mm untergebracht werden.
Die Nutzhöhe der Tellerspender beträgt 500 mm.
Die beheizten Tellerspender können mit oder ohne Reglereinheit bestellt werden

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

Rostfrei Edelstahl

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

siehe auch Einbau Buffetlinie "SOUL"

		Außenmaß B/T/H in mm	*Ausschnitt-maß für Arbeitsplatte in mm*	*Ausschnittmaß für Schalterblende in mm*	*Type*	*Art. Nr.*
	**ELEKTRO 2 PLATTENHERD** 2 runde Kochplatten, 2 x 2 KW, 1 x Dm 220mm, 1 x Dm 180 mm, ges. 4 KW, 400 V, 12 kg	400x600x100	370x570	305x145	**E-EKP 2 R**	**045013**
	**ELEKTRO 2 PLATTENHERD** 2 eckige Kochplatten, 2 x 2 KW, 220x220mm, ges. 4 KW, 400 V, 17 kg	400x600x100	370x570	305x145	**E-EKP 2 E**	**045014**
	ELEKTRO INDUKTIONSHERD 1 Kochstellenzone Rund mit Dm 270 mm, 5 KW, 400 V, 18 kg	400x400x180	385x385	305x145	**E-IDK 1**	**045015**
	ELEKTRO INDUKTIONS WOK 1 Induktionsspule, 5 KW, 400 V, 18 kg	400x400x260	385x385	305x145	**E-IDKWOK 1**	**045016**
	**GAS 2 FLAMMENHERD** 2 Brenner, 2 x 5,5 KW, 0,86 kg/h (G30), 1,16 m³/h (Erdgas), R 1/2", ges. 11 KW, 18 kg	440x630x210	410x600	305x145	**E-GKM 2**	**045018**
	**ELEKTRO SCHNELLBRATPLATTE** Platte glatt Hartverchromt, 393x453mm, 1 Heizzone, 50° - 300° C, inkl. Spritzschutz, 4,5 KW, 400 V, 36 kg	500x600x180	470x570	480x145	**E-ESBP 500**	**045020**
	**ELEKTRO SCHNELLBRATPLATTE** Platte glatt Hartverchromt, 593x453mm, 1 Heizzone, 50° - 300° C, inkl. Spritzschutz, 6,3 KW, 400 V, 52 kg	700x600x180	670x570	480x145	**E-ESBP 700**	**045021**
	**GAS SCHNELLBRATPLATTE** Platte glatt Hartverchromt, 393x453mm, inkl. Spritzschutz, 7 KW, 0,57 kg/h (G30), 0,78 m³/h (Erdgas), R 1/2", 38 kg	500x650x220	470x620	480x145	**E-GSBP 500**	**045023**
	**ELEKTRO FRITTEUSE** 1 Becken, 8-10 Liter, inkl. Korb BTH 230x345x100mm, Temperaturregelung 110° - 190° C, 8,1 KW, 400 V, 20 kg	400x600x250	370x570	305x145	**E-ETFT 1 B**	**045029**
	**ELEKTRO FRITTEUSE** 2 x 8-10 Liter 2 Becken, inkl. 2 Körbe BTH 230x345x100mm, getrennte Temperaturregelung 110° - 190° C, 16,2 KW, 400 V, 34 kg	600x600x250	570x570	480x145	**E-ETFT 2 B**	**045031**
	**ELEKTRO CERAN-HEIZPLATTE (WARMHALTEPLATTE)** mit Ceranglasplatte 955x510mm, Temperaturregelung 30 - 120° C, 1,2 KW, 230 V, 25 kg	1115x620x35	1085x590	480x145	**E-EWHP 2**	**045041**
	**ELEKTRO FRITTENWANNE (WARMHALTEWANNE)** Keramikstrahlheizkörper oben 1 KW, Heizung unten 1,2 KW, inkl. GN 1/1 Behälter und Abtropfsieb ges. 2,2 KW, 230 V, 19 kg	400x600x250	370x570	305x145	**E-EFW**	**045050**

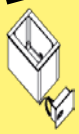
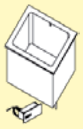
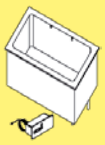
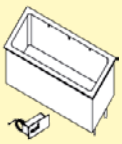
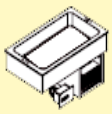
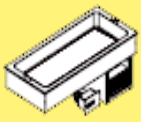
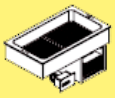
Einbaugeräte

Rostfrei Edelstahl

E-EBM 4/1 MV
+ E-HS 4

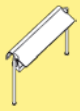
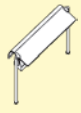
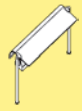
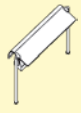
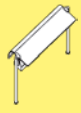
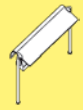
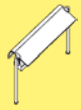
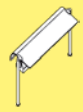
siehe auch Einbau Buffetlinie "SOUL"

E-KW 4/1
+ E-HS 4

		Außen-maß B/T/H in mm	Ausschnitt-maß für Arbeitsplatte in mm	Ausschnittmaß für Schalterblende in mm	Type	Art. Nr.
	**ELEKTRO BAINMARIE** 1 x GN 1/1 für 1 x GN 1/1 bis Behältertiefe 200mm ohne Wasserzulauf (manuell befüllbar). Elektronische Temperaturregelung und Wasserab- bzw. Überlauf, 1 KW, 230 V, 18 kg	445x620 x290	427x602	302x124	**E-EBM 1/1**	**045060**
	**ELEKTRO BAINMARIE** 2 x GN 1/1 für 2 x GN 1/1 bis Behältertiefe 200mm ohne Wasserzulauf (manuell befüllbar). Elektronische Temperaturregelung und Wasserab- bzw. Überlauf, 2 KW, 230 V, 25 kg	770x620 x290	752x602	302x124	**E-EBM 2/1**	**045061**
	**ELEKTRO BAINMARIE** 3 x GN 1/1 für 3 x GN 1/1 bis Behältertiefe 200mm mit elektr. Wassereinlaufventil per Schalter. Elektronische Temperaturregelung und Wasserab- bzw. Überlauf, 3 KW, 400 V, 33 kg	1095x620 x290	1077x602	302x124	**E-EBM 3/1 MV**	**045065**
	**ELEKTRO BAINMARIE** 4 x GN 1/1 für 4 x GN 1/1 bis Behältertiefe 200mm mit elektr. Wassereinlaufventil per Schalter. Elektronische Temperaturregelung und Wasserab- bzw. Überlauf, 4 KW, 400 V, 39 kg	1420x620 x290	1402x602	302x124	**E-EBM 4/1 MV**	**045066**
	KÜHLWANNE 2 x GN 1/1 für 2 x GN 1/1 bis Behältertiefe 150mm, steckerfertig mit elektronischer Steuerung (HACCP), Beckengröße 630x510x150mm, +6/+8°C, 0,19 KW, 230 V, 44 kg	770x620 x640	752x602	192x124	**E-KW 2/1**	**045070**
	**KÜHLWANNE** 3 x GN 1/1 für 3 x GN 1/1 bis Behältertiefe 150mm, steckerfertig mit elektronischer Steuerung (HACCP), Beckengröße 955x510x150mm, +6/+8°C, 0,19 KW, 230 V, 52 kg	1095x620 x640	1077x602	192x124	**E-KW 3/1**	**045071**
	**KÜHLWANNE** 4 x GN 1/1 für 4 x GN 1/1 bis Behältertiefe 150mm, steckerfertig mit elektronischer Steuerung (HACCP), Beckengröße 1280x510x150mm, +6/+8°C, 0,19 KW, 230 V, 59 kg	1420x620 x640	1402x602	192x124	**E-KW 4/1**	**045072**
	KÜHLWANNE für zusätzliche Eiskühlung Kühlbeckengröße BTH 630x510x170mm, steckerfertig mit elektronischer Steuerung (HACCP), 0/+2°C, 0,19 KW, 230 V, 45 kg	770x620 x640	752x602	192x124	**E-KW 2 EIS**	**045074**
	**KÜHLWANNE** für zusätzliche Eiskühlung Kühlbeckengröße BTH 955x510x170mm, steckerfertig mit elektronischer Steuerung (HACCP), 0/+2°C, 0,19 KW, 230 V, 52 kg	1095x620 x640	1077x602	192x124	**E-KW 3 EIS**	**045075**
	TELLERSPENDER NEUTRAL für ca. 55 Stück Teller bis Dm 260mm, Spenderhöhe 500mm, Spenderöffnung Dm 270mm, 10 kg	Dm 368, H 798	Dm 336	–	**E-TLN 270**	**045080**
	TELLERSPENDER NEUTRAL für ca. 55 Stück Teller bis Dm 310mm, Spenderhöhe 500mm, Spenderöffnung Dm 320mm, 12 kg	Dm 418, H 798	Dm 386	–	**E-TLN 320**	**045081**

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

siehe auch Einbau Buffetlinie "SOUL"

		Außenmaß B/T/H in mm	Ausschnitt maß für Arbeitsplatte in mm	Ausschnittmaß für Reglereinheit in mm	Type	Art. Nr.
	TELLERSPENDER BEHEIZT beheizt ohne Schalteinheit, für ca. 55 Stück Teller bis Dm 260mm, Spenderhöhe 500mm, Spenderöffnung Dm 270mm, 0,9 KW, 230 V, 14,5 kg	Dm 368, H 798	Dm 342	–	E-TLW 270	045084
	TELLERSPENDER BEHEIZT beheizt ohne Schalteinheit, für ca. 55 Stück Teller bis Dm 310mm, Spenderhöhe 500mm, Spenderöffnung Dm 320mm, 0,9 KW, 230 V, 17,5 kg	Dm 418, H 798	Dm 392	–	E-TLW 320	045085
	TELLERSPENDER SCHALTEINHEIT Temperatursteuereinheit für beheizte Tellerspender, 230 V, 1,5 kg	230x170 x120	–	192x124	E-TLW/REG	045087
	HUSTENSCHUTZ Glasabdeckung mit Beleuchtung, Länge 440mm, Tiefe 540mm, 0,02 KW, 230 V, 11 kg	440x540 x465	–	–	E-HS 1	045089
	**HUSTENSCHUTZ** Glasabdeckung mit Beleuchtung, Länge 765mm, Tiefe 540mm, 0,04 KW, 230 V, 13 kg	765x540 x465	–	–	E-HS 2	045090
	**HUSTENSCHUTZ** Glasabdeckung mit Beleuchtung, Länge 1090mm, Tiefe 540mm, 0,04 KW, 230 V, 18 kg	1090x540 x465	–	–	E-HS 3	045091
	**HUSTENSCHUTZ** Glasabdeckung mit Beleuchtung, Länge 1395mm, Tiefe 540mm, 0,06 KW, 230 V, 23 kg	1395x540 x465	–	–	E-HS 4	045092
	**HUSTENSCHUTZ** Glasabdeckung mit Beleuchtung, Länge 1740mm, Tiefe 540mm, 0,06 KW, 230 V, 28 kg	1740x540 x465	–	–	E-HS 5	045093
	**HUSTENSCHUTZ BEHEIZT** beheizte Glasabdeckung mit Beleuchtung und Energieregler, Länge 765mm, Tiefe 540mm, 0,44 KW, 230 V, 14 kg	765x540 x465	–	–	E-HSH 2	045095
	**HUSTENSCHUTZ BEHEIZT** beheizte Glasabdeckung mit Beleuchtung und Energieregler, Länge 1090mm, Tiefe 540mm, 0,84 KW, 230 V, 19 kg	1090x540 x465	–	–	E-HSH 3	045096
	**HUSTENSCHUTZ BEHEIZT** beheizte Glasabdeckung mit Beleuchtung und Energieregler, Länge 1395mm, Tiefe 540mm, 0,86 KW, 230 V, 24 kg	1395x540 x465	–	–	E-HSH 4	045097
	**HUSTENSCHUTZ BEHEIZT** beheizte Glasabdeckung mit Beleuchtung und Energieregler, Länge 1740mm, Tiefe 540mm, 1,28 KW, 230 V, 31 kg	1740x540 x465	–	–	E-HSH 5	045098

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

Einbau Buffetgeräte Linie „Soul“

Die hygienische, moderne Einbauvariante für die vielseitigsten Einbau-anwendungen im Buffetbereich.
Alle Buffetgeräte der Line „Essence“ sind auch als Einbaugeräte in der Buffet Line „Soul“ erhältlich.
Alle weiteren Geräte auf Anfrage! Kaltbuffets sind steckerfertig oder für Zentralkühlung lieferbar.
Überbauten wie, Glashustenschutz mit LED-Beleuchtung oder mit Heiz-Halogenlampen sind als Option erhältlich.

Weitere Einbaugeräte aus der Buffetline „Essence“ auf Anfrage!

SO-GREEN 4/1 Kalt mit als Option erhältlichen Glashusten-schutz mit LED-Beleuchtung SO-LED 4

Kalt Einbau Buffet „Soul GREEN“

Moderne Kaltbuffet Speisenpräsentation und Ausgabe aus gekühlten GN-Behälter

Kaltbuffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe, elektronischer Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, Beckentiefe 250 mm, steckerfertig oder ohne Kühlaggregat, statische Kühlung, manuelle Abtauung, Wasserablauf. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und ohne Überbauten. Die passenden Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung sind als Option lieferbar.

Type	für GN Größe	Ausführung	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Ausschnitt Arbeits-platte	Ausschnitt Steuer-einheit	Kälte-leistung	Anschluß	Ge-wicht
SO-GREEN 2/1 Kalt	2xGN 1/1	steckerfertig mit Kühlaggregat	070599/01	844x650x565	814x620	366x90	522 W	247W, 230V	48 kg
SO-GREEN 3/1 Kalt	3xGN 1/1		070599/02	1169x650x565	1139x620		522 W	247W, 230V	55 kg
SO-GREEN 4/1 Kalt	4xGN 1/1		070599/03	1494x650x565	1464x620		522 W	247W, 230V	60 kg
SO-GREEN 6/1 Kalt	6xGN 1/1		070599/05	2144x650x565	2114x620		522 W	247W, 230V	76 kg
SO-GREEN 2/1 KaltOM	2xGN 1/1	ohne Kühlaggregat für Anschluss an eine Zentralkühlung	070599/11	844x650x290	814x620		-	230 V	38 kg
SO-GREEN 3/1 KaltOM	3xGN 1/1		070599/12	1169x650x290	1139x620		-	230 V	44 kg
SO-GREEN 4/1 KaltOM	4xGN 1/1		070599/13	1494x650x290	1464x620		-	230 V	48 kg
SO-GREEN 6/1 KaltOM	6xGN 1/1		070599/15	2144x650x290	2114x620		-	230 V	65 kg

Kalt Einbau Buffet „Soul LIME“

Moderne, hygienische Speisenpräsentation in einer hygienisch, 30 mm tiefgezogenen Kühlwanne

Kaltbuffet Präsentation in einer abgerundeten 30 mm tiefgezogenen Hygiene Edelstahlwanne. Die Präsentation der Speisen erfolgt direkt auf der Kühlfläche als Kontaktkühlung oder auch indirekt auf Eis (z.B. mit Flockeneis). Bei der Eiskühlung wird das Schmelzwasser durch den serienmäßigen Wasserablauf abgeführt. Elektronischer Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, Edelstahlwannentiefe 30 mm, steckerfertig oder ohne Kühlaggregat, statische Kontaktkühlung, manuelle Abtauung, Wasserablauf. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne Überbauten. Die passenden Überbautenwie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung sind als Option lieferbar.

Type	für GN Größe	Ausführung	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Ausschnitt Arbeits-platte	Ausschnitt Steuer-einheit	Kälte-leistung	Anschluß	Ge-wicht
SO-LIME 2/1 Kalt	2xGN 1/1	steckerfertig mit Kühlaggregat	070599/21	844x650x565	814x620	366x90	522 W	247W, 230V	46 kg
SO-LIME 3/1 Kalt	3xGN 1/1		070599/22	1169x650x565	1139x620		522 W	247W, 230V	52 kg
SO-LIME 4/1 Kalt	4xGN 1/1		070599/23	1494x650x565	1464x620		522 W	247W, 230V	58 kg
SO-LIME 6/1 Kalt	6xGN 1/1		070599/24	2144x650x565	2114x620		522 W	247W, 230V	75 kg
SO-LIME 2/1 KaltOM	2xGN 1/1	ohne Kühlaggregat für Anschluss an eine Zentralkühlung	070599/26	844x650x290	814x620		-	230 V	35 kg
SO-LIME 3/1 KaltOM	3xGN 1/1		070599/27	1169x650x290	1139x620		-	230 V	42 kg
SO-LIME 4/1 KaltOM	4xGN 1/1		070599/28	1494x650x290	1464x620		-	230 V	46 kg
SO-LIME 6/1 KaltOM	6xGN 1/1		070599/29	2144x650x290	2114x620		-	230 V	63 kg

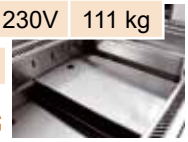
Kalt Einbau Umluft Buffet „Soul BLUE“

Moderne, hygienische, flexible Kalt-Umluft Speisenpräsentation und Ausgabe

Mit den als Option erhältlichen verstellbaren Edelstahleinlegeblechen, kann eine Tiefenanpassung bis maximal 150 mm erfolgen. Somit kann das höchst flexibel einsetzbare Umluft-Kaltbuffet für alle Arten von Speisen oder auch Getränken verwendet werden. Elektronische Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, Umluft Kühlung, manuelle Abtauung und Wasserablauf. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne Einlegebleche und ohne Überbauten. Die passenden Einlegebleche und Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung sind als Option lieferbar.

Type	für GN Größe	Ausführung	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Ausschnitt Arbeitsplatte	Ausschnitt Steuereinheit	Kälteleistung	Anschluß	Gewicht
SO-BLUE 2/1 Kalt	2xGN 1/1	steckerfertig mit Kühlaggregat	070599/41	844x760x685	810x726	366x90	522 W	247W, 230V	54 kg
SO-BLUE 3/1 Kalt	3xGN 1/1		070599/42	1169x760x685	1135x726		522 W	247W, 230V	64 kg
SO-BLUE 4/1 Kalt	4xGN 1/1		070599/43	1494x760x685	1460x726		1044 W	494W, 230V	92 kg
SO-BLUE 6/1 Kalt	6xGN 1/1		070599/44	2144x760x685	2110x726		1044 W	494W, 230V	111 kg

Edelstahleinlegeblech für Tiefenanpassung (532x326mm) per Stück GN 1/1 — *Type* **VASSBPG** — *Art. Nr.* **070589**



Warm Einbau Buffet Wasser Bain Marie „Soul RED“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation und Ausgabe aus einer wasserbeheizten Bain Marie

Warm Buffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe, Heißwasserbad (Bainmarie) mit elektronischer Temperatursteuerung von + 60 bis + 90° C, abgerundetes Hygiene-Edelstahlbecken mit Diagonalkantung. Festwasseranschluß für Wasserzulauf und Wasserablauf für eine automatische Wassernachfüllung. Mit Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung bei Wassermangel. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und ohne Überbauten. Die passenden Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung oder Heiz-Halogenlampen sind als Option lieferbar.

Type	für GN Größe	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Ausschnitt Arbeitsplatte	Ausschnitt Steuereinheit	Wasser Zu- und Ablauf	Anschluß	Gewicht
SO-RED 2/1 W-BM	2xGN 1/1	070599/61	844x650x290	814x620	366x90	✓	1 KW, 230 V	31 kg
SO-RED 3/1 W-BM	3xGN 1/1	070599/62	1169x650x290	1139x620		✓	1,5 KW, 230 V	42 kg
SO-RED 4/1 W-BM	4xGN 1/1	070599/63	1494x650x290	1464x620		✓	2 KW, 230 V	53 kg
SO-RED 6/1 W-BM	6xGN 1/1	070599/65	2144x650x290	2114x620		✓	3 KW, 400 V	63 kg

Warm Einbau Glaskeramikplatten Buffet „Soul BROWN“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation auf einer beheizten Glaskeramik-Warmhaltefläche

Warm Buffet Ausgabe für konstante Speisenpräsentation auf einer beheizten Glaskeramik-Warmhalteplatte, mit elektronischer Temperatursteuerung der Warmhalteplatte von + 60 bis + 100 °C. Mit dem als Option erhältlichen Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen kann eine zusätzliche Beheizung der Speisen von Oben erfolgen. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne Überbauten. Die passenden Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung oder Heiz-Halogenlampen sind als Option lieferbar.

Type	GN Größe	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Ausschnitt Arbeitsplatte	Ausschnitt Steuereinheit	Anschluß	Gewicht
SO-BROWN 2/1 WHP	2xGN 1/1	070599/81	844x650x100	814x620	366x90	0,57 KW, 230 V	27 kg
SO-BROWN 3/1 WHP	3xGN 1/1	070599/82	1169x650x100	1139x620		0,86 KW, 230 V	33 kg
SO-BROWN 4/1 WHP	4xGN 1/1	070599/83	1494x650x100	1464x620		1,14 KW, 230 V	41 kg

Überbauten für Einbau-Buffetlinie „Soul“

Hygienische Glas-Überbauten zur modernen und zeitlosen Speisenpräsentation mit energiesparender LED-Beleuchtung oder für Warmbuffets mit Heiz-Halogenlampen

Die elektrische Bedienung der Überbauten erfolgt direkt über die Steuereinheit des Buffetgeräts. Wird der Glas-Hustenschutz für ein Fremdgerät verwendet, benötigen Sie noch unser LED/Vorschaltgerät. Die Ein- und Ausschaltregelung muß dann bauseitig erfolgen.

SO-LED 4
Glas-Hustenschutz
mit LED-Beleuchtung

SO-HOT 4
Glas-Hustenschutz
mit Heiz-Halogenlampen

Glas-Überbau passend zu Buffet	Maße BTH in mm	Glas-Hustenschutz mit LED-Belechtung			Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen		
GN 2/1	844x540x437	SO-LED 2	070599/90	4 W, 230 V	SO-HOT 2	070599/95	200 W, 230 V
GN 3/1	1169x540x437	SO-LED 3	070599/91	6 W, 230 V	SO-HOT 3	070599/96	400 W, 230 V
GN 4/1	1494x540x437	SO-LED 4	070599/92	9 W, 230 V	SO-HOT 4	070599/97	600 W, 230 V
GN 6/1	2144x540x437	SO-LED 6	070599/94	12 W, 230 V	SO-HOT 6	070599/99	800 W, 230 V
LED/Vorschaltgerät *nur nötig bei Verwendung eines Fremdgerätes*				070599/94/2			

Weitere Einbaugeräte aus der Buffetline „Essence“ auf Anfrage!