

Einbau Buffetgeräte Linie „Soul“

Die hygienische, moderne Einbauvariante für die vielseitigsten Einbau-anwendungen im Buffetbereich.

Alle Buffetgeräte der Linie „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!

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 Abtaugung, Wasserablauf. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und ohne Überbauten.

Die passenden Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung sind als Option lieferbar.



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



Type	für GN Größe	Ausführung	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Ausschnitt Arbeitsplatte	Ausschnitt Steuereinheit	Kälteleistung 	Anschluß 	Gewicht
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 Abtaugung, Wasserablauf. Die serienmäßige Lieferung erfolgt 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 Arbeitsplatte	Ausschnitt Steuereinheit	Kälteleistung 	Anschluß 	Gewicht
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

Warm Einbau Buffet als 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 Temperaturregelung 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 Buffet als Trocken Bain Marie „Soul ORANGE“

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

Warm Buffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe, mit Trockenbeheizung (Heißluft-Technik) mit elektronischer Temperaturregelung von + 60 bis + 90° C. Die Speisen im eingesetztem GN-Behälter werden mit Trockenbeheizung auf gewünschter Temperatur gehalten (ohne Wasserbad). Abgerundetes Hygiene-Edelstahlbecken ohne Wasserablauf. 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	Anschluß 	Gewicht
SO-ORANGE 2/1 T-BM	2xGN 1/1	070599/67	844x650x290	814x620	366x90	1 KW, 230 V	31 kg
SO-ORANGE 3/1 T-BM	3xGN 1/1	070599/68	1169x650x290	1139x620		1,5 KW, 230 V	42 kg
SO-ORANGE 4/1 T-BM	4xGN 1/1	070599/69	1494x650x290	1464x620		2 KW, 230 V	53 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 Temperaturregelung 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

Weitere Einbaugeräte aus der Buffetlinie „Essence“ auf Anfrage!

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 und einfach über die Steuereinheit des Buffetgeräts. Wird der Glas-Hustenschutz für ein bauseitiges Fremdgerät verwendet, benötigen Sie zusätzlich noch ein LED/Vorschaltgerät. Die Ein- und Ausschaltreglung muß dann auch 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-Beleuchtung 			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**

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 Speisenausgabelinien 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 Einbauschaltschaltern 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)



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)

siehe auch Einbau Buffetlinie "SOUL"



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

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








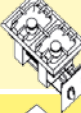
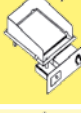

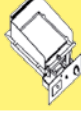
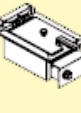
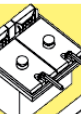


Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!



E-HSH 3

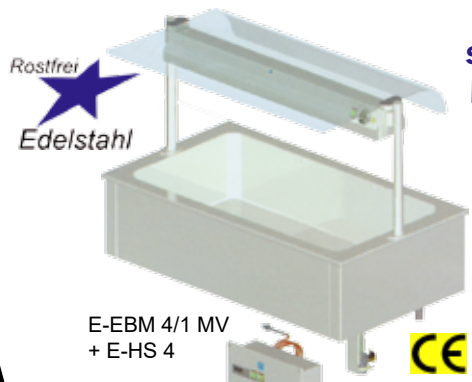


Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

		Außenmaß B/T/H in mm	Ausschnitt- maß für Arbeitsplatte in mm	Ausschnittmaß für Schalterblende in mm	Type	Art. Nr.
	ELEKTRO CERANPLATTENHERD ⚡ 2 runde Zweikreiskochfelder, 1 x 1,8 KW / Dm 200mm, 1 x 1,2 KW / Dm 165 mm, Regelung von oben , ges. 3 KW, 230 V, 6 kg	285x505x80	270x495	Regelung von oben	E-ECP 2	045010
	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 INDUKTIONSWOK ⚡ 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 FRITEUSE ⚡ 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 FRITEUSE ⚡ 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



siehe auch Einbau Buffetlinie "SOUL"



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






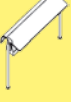


E-KW 4/1
+ E-HS 4

		Außenmaß B/T/H in mm	Ausschnittmaß 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. Wassereinflussventil 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. Wassereinflussventil 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, 0,24 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, 0,24 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, 0,24 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, 0,24 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, 0,24 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 ⚡ Temperaturreineinheit 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!



Einbaugeräte