



Rechaud 5

Material: Aluminium eloxiert, mokka braun
mit 5 Warmhalteplatten aus Aluminium
Plattenmaß: 280 x 165 mm
Anschlusswert: 750 W / 230 V
B 380 x T 250 x H 320 mm
Gewicht: 15,4 kg
GTIN (EAN) 4015613509808

Art.-Nr. 120801

Euro 489,-

Rechaud 8

Material: Aluminium
mit 8 Warmhalteplatten aus Aluminium
Plattenmaß: 280 x 165 mm
Anschlusswert: 1250 W / 230 V
B 380 x T 250 x H 447 mm
Gewicht: 22,7 kg
GTIN (EAN) 4015613509815

Art.-Nr. 120802

Euro 695,-

Ersatzplatte

Gewicht: 1,93 kg
GTIN (EAN) 4015613510804

Art.-Nr. 120800

Euro 65,-

Elektro-Warmhalteplatte

Edelstahlplatte, matt gebürstet
Warmhalteplatte B 600 x T 200 mm
Aufheizzeit 10 Minuten
Warmhaltefunktion 60 Minuten
automatische Temperaturregelung max. bis ca. 100 °C
Kontrolllampe, Überhitzungsschutz
Anschlusswert: 800 W / 230 V
B 660 x T 230 x H 60 mm
abnehmbarer Kabelsatz
Gewicht: 5 kg
GTIN (EAN) 4015613410616

Art.-Nr. A114355

Euro 49,-

Elektro-Warmhalteplatte für GN 1/1

Gehäuse Aluminium, Oberfläche Glas
Ein/Aus-Schalter
Oberflächentemperatur max. 95 °C
stufenlose Temperaturregelung 30 - 95 °C
Kontrolllampe
Anschlusswert 150 W / 230 V
B 570 x T 305 x H 40 mm
Gewicht: 3,45 kg
GTIN (EAN) 4015613416755

Art.-Nr. 114356

Euro 110,-

Elektro-Warmhalteplatte für GN 2/1

Gehäuse Aluminium, Oberfläche Glas
Ein/Aus-Schalter
Oberflächentemperatur max. 95 °C
stufenlose Temperaturregelung 30 - 95 °C
Kontrolllampe
Anschlusswert: 300 W / 230 V
B 666 x T 550 x H 40 mm
Gewicht: 6,1 kg
GTIN (EAN) 4015613416762

Art.-Nr. 114357

Euro 158,-



✓ Lieferung ohne GN-Behälter



Warmhalteplatte

Edelstahl
regulierbarer Thermostat bis 95 °C
Temperaturbereich: 35 - 95 °C
Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V
B 500 x T 375 x H 64 mm
Gewicht: 4 kg
GTIN (EAN) 4015613504957
Art.-Nr. 114360
Euro 119,-

Warmhalteplatte

Edelstahl
regulierbarer Thermostat bis 95 °C
Temperaturbereich: 35 - 95 °C
Anschlusswert: 0,45 kW / 230 V
B 900 x T 450 x H 64 mm
Gewicht: 9,3 kg
GTIN (EAN) 4015613504964
Art.-Nr. 114361
Euro 159,-



Warmhalteplatte

Edelstahl
regulierbarer Thermostat bis 95 °C
Temperaturbereich: 35 - 95 °C
Anschlusswert: 0,6 kW / 230 V
B 1000 x T 500 x H 64 mm
Gewicht: 10,9 kg
GTIN (EAN) 4015613504971
Art.-Nr. 114362
Euro 209,-



Kombiplatte „COOL + HOT“ 1/1 GN
Ein Gerät - zwei Funktionen
Die perfekte Präsentation kalter oder warmer Speisen für Catering, Bankett, Buffet oder Kantinen.
Multifunktional einsetzbar für ein konstantes und gradgenaues Temperieren. Das Gerät ermöglicht das Kühlen von empfindlichen kalten Speisen, wie Fisch oder auch HACCP-konformes Warmhalten (über 65 °C).



Kombiplatte „COOL + HOT“ 1/1 GN

Gehäuse: CNS 18/10
Robuste Aluminium-Oberfläche: B 330 x T 530 mm
Dreischichtiger Aluminiumkern mit Spezialversiegelung
Integrierter Kühlkanal zum Kühlen, Flächenheizung zum Warmhalten
Digitalanzeige
Temperaturbereich: - 5 °C bis +140 °C, stufenlos regelbar
gleichmäßig konstante Temperatur über elektronisches Thermostat
Kühlmittel R600a
Anschlusswert: 0,7 kW / 230 V 50 Hz
B 340 x T 546 x H 188 mm
Gewicht: 18,2 kg
GTIN (EAN) 4015613536101
Art.-Nr. 107000
Euro 3.198,-



Kombi-Einbauplatte

„COOL + HOT“ 1/1 GN
Ausführung wie Modell 107000, jedoch
Separates Bedienfeld mit
Digitalanzeige: B 120 x T 55 x H 41 mm,
Kabellänge: 1,0 m
B 330 x T 530 x H 180 mm
Gewicht: 14,2 kg
GTIN (EAN) 4015613554723
Art.-Nr. 107050
Euro 3.198,-



✓ Kombiplatte + Kombi-Einbauplatte
„COOL + HOT“ 2/1 GN, 3/1 GN
auf Anfrage lieferbar