



VOLLKOMMENE FREIHEIT BEI DER
GESTALTUNG DES WAGENS

InductWarm® SPEISEAUSGABEWAGEN

NEU!

IHRE VORTEILE

- Batteriebetriebener Wagen zur 60-minütigen Speise-Warmhaltung
- Zuverlässige warme Essensverteilung auf einer Fläche von 3 x GN 1/1
- 3 Warmhaltezonen, individuell regulierbar
- Kompatibel mit allen induktionsfähigen Gefässen
- Intuitive Bedienung: Leistungsregulierung von der Seite
- Optimale Hygiene durch das Edelstahlgehäuse
- Kein „bain-marie“ oder Wasseranschluss nötig
- Simpler Austausch von Gefässen
- Langanhaltende und lebensmittelechte Steindekor-Oberfläche

EIGENSCHAFTEN

- 4 Warmhaltestufen: 40°C - 90°C
- Fremdkörper- und Spritzwasserschutz gemäß IP 53
- Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutz-Elementen
- 4 synthetische Transportrollen (gemäss DIN 18867, Teil 8), inkl. 2 Bremsrollen, ø 125 mm
- Zwei Schrankfächer als Stauraum
- Bedienelement mit LED Leistungsanzeige inkl. AN/AUS Tasterr und Helix Ladekabel
- Höchste Temperaturresistenz und solider Silikonkautschuk



Foto: Prototyp

Material: CNS 18/10
Max. Gefässgrösse: 3 GN 1/1
Energiezufuhr: 220-240V / 50Hz / 2,1 kW
Masse: 1276 x 714 x 933 mm
Arbeitshöhe: 900 mm