

WARMHALTEPLATTEN *Gastro* *Profi Equipment in Edelstahl* „Made in Germany“



Hier ist sie – die perfekte Lösung für das feine Buffet, den gemütlichen Brunch oder auch ein schönes Festessen. Diese hochwertigen Warmhalteplatten in edlem Design, mit praktischen und formschönen Edelstahl Griffen und einer großen Warmhaltefläche bieten ausreichend Platz auch für Behälter im 1/1 GN Format. Das Heizsystem ist im hochwertigen, thermisch gehärteten Floatglas integriert und sorgt für eine sehr effiziente Wärmeverteilung. Der Ein/Ausschalter mit integrierter Kontrolllampe und der stufenlos einstellbare Temperaturregler sind seitlich positioniert. So können auch mehrere Geräte in Tandemposition nebeneinander aufgestellt werden. Ideal für den Einsatz am Buffet und im Catering, aber auch für Festlichkeiten zu Hause die beste Wahl!



Technische Daten:

- hochwertiges, pflegeleichtes Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl
- thermisch gehärtetes Sicherheits-Floatglas mit integriertem Heizsystem für effiziente Wärmeverteilung
- Temperatur über Thermostat stufenlos regelbar von ca. 40 °C bis 105 °C
- Ein/Ausschalter mit integrierter Kontrolllampe
- 2 große, stabile Edelstahl Griffe, platzsparende senkrechte Aufbewahrung
- mehrere Geräte in Tandemposition nebeneinander kombinierbar

Type: WPR 305/E

- 230 V ~ 300 W
- Warmhaltefläche 53 x 32,5 cm für einen Gastro Behälter im 1/1 GN Format und dessen Unterteilungen
- Abmessungen: 64 x 34,5 x 5 cm
- EAN: 40 01797 523006



Type: WPR 405/E

- 230 V ~ 400 W
- große **XXL Warmhaltefläche** 61 x 41 cm für Gastro Behälter im 1/1 GN Format und dessen Unterteilungen
- Abmessungen: 72 x 42,5 x 5 cm
- EAN: 40 01797 521002

