

Glaskeramik-Warmhalteplatte Modul 4 GN 1/1 für Speisenausgabesystem Cube

Dieses Produkt von KBS Gastrotechnik ist eine leistungsstarke Warmhalteplatte mit Glaskeramikfläche für professionelle Speisenausgaben in Gastronomie, Hotellerie, Betriebsrestaurants und Kantinen. Als Bestandteil des modularen Baukastensystems Cube eignet sich das Element ideal für moderne Ausgabestrecken, Frontcooking-Bereiche oder den individuellen Ladenbau.

Die bündig eingelassene Glaskeramik-Warmhalteplatte gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Temperaturbereich von +65 °C bis +90 °C und sorgt für eine ansprechende Präsentation Ihrer Speisen. Dank elektronischer Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige lässt sich die gewünschte Temperatur präzise und betriebssicher einstellen.

Die eingeschweißte Wanne mit abgerundeten Ecken ist für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe geeignet und ermöglicht eine hygienische, schnelle Reinigung – optimal für den anspruchsvollen Dauerbetrieb. Der integrierte Wassereinlauf mit Magnetventil sowie der manuelle Wasserablauf unterstützen eine komfortable Handhabung im täglichen Einsatz.

Der Unterbau verfügt über ein bedienerseitiges offenes Schrankfach für zusätzlichen Stauraum. Front und Seiten sind im Edelstahl-Finish ausgeführt und auf langlebigen Edelstahlfüßen positioniert – robust, pflegeleicht und für den professionellen Einsatz konzipiert.

Modulares Speisenausgabesystem für maximale Flexibilität

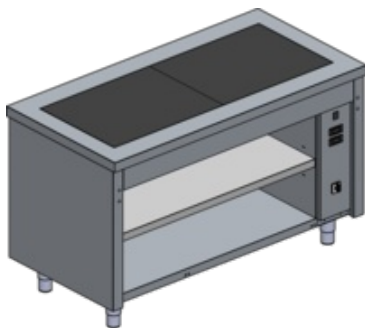
Design-Vielfalt: Wählen Sie zwischen Edelstahl-Finish, lackiertem Edelstahl, Holz-Finish oder individuellen Klebefolien zur Anpassung an Ihr Raumkonzept.

Optional sind Räder für mobile Einzelaufstellung sowie beheizte Unterbauten erhältlich.

Ergänzende Module im System:

Bain-Marie-Elemente (Wasserbad), Warmhalteplatten, Kühlwannen, Kühlplatten mit stiller Kühlung, Kühlvitrinen (Umluftkühlung), Neutralelemente, Einfahr- und Kassenelemente, Ecklösungen, Warmtellerheber, Tabletrutschen, Hustenschutz mit Glas, LED- und Halogenbeleuchtung sowie Besteckhalter mit Brotausgabe.

Diese Warmhalteplatte ist die ideale Lösung für eine professionelle, hygienische und flexible Speisenausgabe im B2B-Bereich.



Artikel-Nr.: 330112
GTIN: 4059395073607

Produktvorteile:

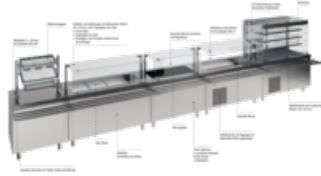
- Glaskeramik-Warmhalteplatte
- Speisenausgabesystem Cube
- Modul 4 GN 1/1
- Platte aus Glaskeramik
- Warmhalteplatte bündig eingelassen
- Einfach Reinigung
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Temperaturbereich +110° C
- Unterbau mit bedienerseitigem offenem Schrankfach
- Unterbau Edelstahl-Finish frontseitig und seitlich
- Unterbau mit Edelstahlfüßen

Technische Daten:

Geräteart	Speisenausgabe
Produktgruppe	D
Abmessungen außen:	
Breite	1500 mm

Tiefe	750 mm
Höhe	900 mm
Temperaturbereich bis	110 °C
Bestückung	GN 4/1
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	2,4 kW
Bruttogewicht	135 kg

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Rohtabletrutsche Modul 4 GN 1/1 für Speisenausgabesystem Cube

GTIN: 4059395073850

Artikel-Nr.: 330187

Hustenschutz Einzelglas gerade Modul 4 GN 1/1 für Speisenausgabesystem Cube

GTIN: 4059395073911

Artikel-Nr.: 330192

Hustenschutz Doppelglas gerade Modul 4 GN 1/1 für Speisenausgabesystem Cube

GTIN: 4059395073942

Artikel-Nr.: 330195

Hustenschutz Einzel- und Frontglas gerade Modul 4 GN 1/1 für Speisenausgabesystem Cube

GTIN: 4059395073973

Artikel-Nr.: 330198

LED-Beleuchtungseinsatz Modul 4 GN 1/1 für Speisenausgabesystem Cube

GTIN: 4059395074109

Artikel-Nr.: 330203

Halogenwärmeelement Modul 4 GN 1/1 für Speisenausgabesystem Cube

GTIN: 4059395074130

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de