

## Vitrine mit Glaskeramik-Warmhalteplatte Modul 3 GN 1/1 für Speisenausgabesystem Cube

Diese Vitrine mit Warmhalteplatte ist ein hochwertiges Produkt von KBS Gastrotechnik und wurde speziell für professionelle Speisenausgaben in Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Kantinen entwickelt. Als Teil des modularen Baukastensystems Cube bietet sie maximale Flexibilität für moderne Ausgabelinien und individuelle Ladenbaukonzepte.

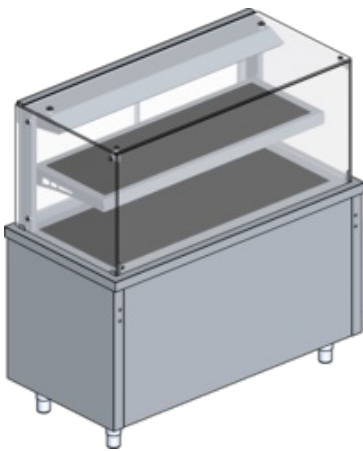
Die bündig eingelassene Glaskeramik-Warmhalteplatte sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung bis +110 °C und gewährleistet eine optimale Speisenpräsentation bei konstanter Temperatur. Ergänzt wird das System durch ein beheiztes Glaskeramikkorb (bis +110 °C) sowie eine integrierte Wärmebrücke mit Halogenlampen, die Speisen zuverlässig warmhalten und gleichzeitig ansprechend ausleuchten.

Die elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige ermöglicht eine präzise und bedienerfreundliche Kontrolle. Dank der glatten Glaskeramikflächen ist eine schnelle und hygienische Reinigung im täglichen Einsatz sichergestellt – ideal für stark frequentierte Ausgabebereiche.

Der stabile Unterbau überzeugt mit offenem Schrankfach auf Bedienerseite sowie hochwertigem Edelstahl-Finish an Front und Seiten. Robuste Edelstahlfüße sorgen für sicheren Stand. Optional sind Rollen für flexible Einzelaufstellungen sowie beheizte Unterbauten erhältlich.

Als Bestandteil eines modularen Speisenausgabesystems lässt sich die Warmhaltevitrine mit weiteren Elementen wie Bain-Marie, Kühlwannen, Kühlplatten, Kühlvitrinen, Neutralmodulen, Kassen- und Eckelementen oder Warmtellerhebern kombinieren. Vier Designoptionen – Edelstahl-Finish, lackiertes Edelstahl, Holz-Finish oder individuelle Klebefolien – ermöglichen eine perfekte Anpassung an Ihr Raum- und Markenkonzept.

Diese professionelle Warmhaltevitrine ist die ideale Lösung für effiziente Speisenausgabe, flexible Linienführung und hochwertige Präsentation im B2B-Gastronomiebereich.



Artikel-Nr.: 330122  
GTIN: 4059395073621

### Produktvorteile:

- Warmhaltevitrine
- Glaskeramik-Warmhalteplatte
- Speisenausgabesystem Cube
- Modul 3 GN 1/1
- Platte aus Glaskeramik
- Warmhalteplatte bündig eingelassen
- Einfach Reinigung
- Beheiztes Glaskeramikkorb bis +65° C
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Unterbau mit bedienerseitigem offenem Schrankfach
- Unterbau Edelstahl-Finish frontseitig und seitlich
- Unterbau mit Edelstahlfüßen

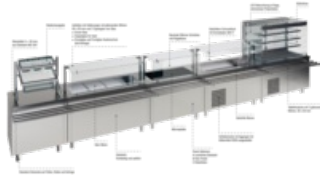
### Technische Daten:

Geräteart

Speisenausgabe

<b>Produktgruppe</b>	D
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	1200 mm
<b>Tiefe</b>	750 mm
<b>Höhe</b>	1520 mm
<b>Temperaturbereich bis</b>	110 °C
<b>Bestückung</b>	GN 3/1
<b>Anschlußart</b>	Anschlussfertig (230V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	2,9 kW
<b>Bruttogewicht</b>	140 kg

### Weitere Ansichten



### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

**Rohtabletrutsche Modul 3 GN 1/1  
für Speisenausgabesystem Cube**

GTIN: 4059395073843

Artikel-Nr.: 330186

---

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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)