

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



ROMMELSBACHER

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 praktischem, formschönem Edelstahl Griff 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. Zum Verstauen kann das Kabel abgenommen werden, zudem lässt sich die Warmhalteplatte platzsparend senkrecht aufbewahren. Profi Equipment in zuverlässiger Qualität, ideal für den Einsatz am Buffet und im Catering, aber auch für Festlichkeiten zuhause 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
- stabiler Edelstahl Griff, platzsparende senkrechte Aufbewahrung
- mehrere Geräte in Tandemposition nebeneinander kombinierbar
- abnehmbares XXL Kabel (2,5 m) mit Schukostecker

Type: WPR 307/E

- 230 V ~ 300 W
- Warmhaltefläche 53 x 32,5 cm für einen Gastro Behälter im 1/1 GN Format und dessen Unterteilungen
- Abmessungen: 59 x 34,5 x 5 cm
- EAN: 40 01797 523020



Type: WPR 407/E

- 230 V ~ 400 W
- große **XXL Warmhaltefläche** 61 x 41 cm für Gastro Behälter im 1/1 GN Format und dessen Unterteilungen
- Abmessungen: 67 x 42,5 x 5 cm
- EAN: 40 01797 521019

