

M A D E B Y

**SCHOLL**

*... eine Idee voraus!*

# Speisenwärmer

Die heißeste Verbindung zwischen Küche  
und zufriedenen Gästen



## food warmers

the most tasteful relation between kitchen  
and satisfied guests



► **Speisenwärmer**  
**food warmers**



**Speisenwärmer Duo Therm 2**  
**Food warmer Duo Therm 2**

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler. Ein- und Ausschalter im Gehäuse. GastroNorm-Schale GN 1/1-20, lose eingehängt.

E.-Anschluss: 230 V – 0,4 kW.

Design: Chrome nickel steel 18/10. With IRK-Halogen-infrared-quartz radiator. Casing with on-off switch. Gastronorm-inset GN 1/1-20, loosely fitted.

E.-Connection: 230 V – 0,4 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Art. Nr.
29059	585	360	450	B 0600
29059/H	585	360	450	B 0630
mit Acrylglasschabe/with acrylic glass cover				
Schneidplatte/carving board				B 0601



**Speisenwärmer Duo Therm 2 mit Wärmeplatte**  
**Food warmer Duo Therm 2 with Hot Plate**

Ausführung: wie Duo Therm 2, jedoch anstelle Vierkantrohrrahmen eine Wärmeplatte mit Wulstrand. Thermostat regelbar von 30 – 100 °C.

E.-Anschluss: 230 V – 0,9 kW.

Design: same as Duo Therm 2, but instead of square tube frame hotplate with retaining lip. Thermostatically adjustable from 30 – 100 °C.

E.-Connection: 230 V – 0,9 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Art. Nr.
29059/H/WPL	600	400	545	B 0660
Schneidplatte/carving board				B 0601



**Fleischkäsewärmer**  
**Meat loaf heater**

Ausführung: Im Unterbau Wanne direkt beheizt, mit runder Heizplatte 1,8 kW. Heizung durch Trockengehschutz gesichert. Lichte Wannen-Innenhöhe: 75 mm. Unterhalb des Wannenrandes Auflegewinkel inkl. einer Kunststoffschneidplatte, gelocht, 40 mm stark. An einer 360 mm langen Seite montiert: 1 Quarz-Kompakt-Wärmebrücke galgenförmig über der Wanne angeordnet, mit einem Halogen-Strahler 400 Watt. Wärmebrücke mit Hustenschutz aus Acrylglas. Gerät steckerfertig.

E.-Anschluss: 230 V – 2,2 kW.

Design: Basin directly heated, with round hot plate 1,8 kW. Heating with over-heat protection. Clear height of basin inside: 75 mm. Below the basin rim a support with plastic carving board, perforated, 40 mm thick. Mounted on one 360 mm side above basin: 1 quartz-compact-heating bridge, with Halogen radiator 400 Watt. Heating bridge with cough protection manufactured from acrylic glass. Device ready to plug in.

E.-Connection: 230 V – 2,2 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Art. Nr.
3602	360	590	150/567	H 3980
gelochten Behälter GN 1/1-20				H 6311
perforated inset GN 1/1-20				



**Speisewärmer SW 24060**  
**Food warmer SW 24060**

Ausführung: Speisewärmer mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern und Wärmeplatte. Gehäuse und Fußgestell aus Chromnickelstahl 18/10. Heizzonen im Wärmebrückenbereich einzeln schaltbar. Wärmeplatte aus Chromnickelstahl 18/10, thermostatisch regelbar. Hygieneschutzhaube aus Acrylglas.  
E.-Anschluss: 230 V – steckerfertig.

Design: Food warmer with IRK-Halogen-infrared-quartz radiators and hotplate. Casing and stand made of chrome nickel steel 18/10. Heating radiators to be switched individually. Hotplate made of chrome nickel steel 18/10, thermostatically adjustable. Hygiene protective cover made of acrylic glass.  
E.-Connection: 230 V – ready to plug in.

Modell-Nr.	L	T/D	H	für GN-Einsätze/for GN-insets	Volt	kW	Art. Nr.
<b>24060</b>	600	360	460	1 x 1/1 o. 2 x 1/2	230	0,80	<b>B 3010</b>

Zubehör: Granit-Platten, Kunststoff-Schneidplatten auf Anfrage./Accessories: Granite-plates, plastic-carving boards upon request.



**Speisewärmer SW 24085**  
**Food warmer SW 24085**

Ausführung: Speisewärmer mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern und Wärmeplatte. Gehäuse und Fußgestell aus Chromnickelstahl 18/10. Heizzonen im Wärmebrückenbereich einzeln schaltbar. Wärmeplatte aus Chromnickelstahl 18/10, thermostatisch regelbar. Hygieneschutzhaube aus Acrylglas.  
E.-Anschluss: 230 V – steckerfertig.

Design: Food warmer with IRK-Halogen-infrared-quartz radiators and hotplate. Casing and stand made of chrome nickel steel 18/10. Heating radiators to be switched individually. Hotplate made of chrome nickel steel 18/10, thermostatically adjustable. Hygiene protective cover made of acrylic glass.  
E.-Connection: 230 V – ready to plug in.

Modell-Nr.	L	T/D	H	für GN-Einsätze/for GN-insets	Volt	kW	Art. Nr.
<b>24085</b>	850	360	460	1 x 1/1 + 1/2 o. 3 x 1/2	230	1,55	<b>B 3020</b>

Zubehör: Granit-Platten, Kunststoff-Schneidplatten auf Anfrage./Accessories: Granite-plates, plastic-carving boards upon request.



**Speisewärmer SW 24115**  
**Food warmer SW 24115**

Ausführung: Speisewärmer mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern und Wärmeplatte. Gehäuse und Fußgestell aus Chromnickelstahl 18/10. Heizzonen im Wärmebrückenbereich einzeln schaltbar. Wärmeplatte aus Chromnickelstahl 18/10, thermostatisch regelbar. Hygieneschutzhaube aus Acrylglas.  
E.-Anschluss: 230 V – steckerfertig.

Design: Food warmer with IRK-Halogen-infrared-quartz radiators and hotplate. Casing and stand made of chrome nickel steel 18/10. Heating radiators to be switched individually. Hotplate made of chrome nickel steel 18/10, thermostatically adjustable. Hygiene protective cover made of acrylic glass.  
E.-Connection: 230 V – ready to plug in.

Modell-Nr.	L	T/D	H	für GN-Einsätze/for GN-insets	Volt	kW	Art. Nr.
<b>24115</b>	1.150	360	460	2 x 1/1 o. 4 x 1/2	230	2,08	<b>B 3030</b>

Zubehör: Granit-Platten, Kunststoff-Schneidplatten auf Anfrage./Accessories: Granite-plates, plastic-carving boards upon request.

► **Speisenwärmer**  
**food warmers**

M A D E B Y  
**SCHOLL**  
... eine Idee voraus!



**Pizza-Rondo – Pizza-Warmhaltestation als Tischgerät**  
**Pizza-Rondo – Pizza-heater counter top model**

Ausführung: Wärmeplatte aus Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 100 °C über Thermostatschalter. Mit einer verstellbaren Infrarot-Wärmelampe 250 Watt.

Design: Round hot plate made of chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 100 °C by thermostat. With adjustable heat-lamp, 250 W-infrared radiator (white light).

Modell-Nr.	Stellfläche/ usable space	H	Volt	kW	Art. Nr.
PS 400	400 Ø	580	230	0,65	VK-000526



NeWS Agentur - M. Schmidt - 08 14 068/RE10

M A D E B Y  
**SCHOLL**  
... eine Idee voraus!

**SCHOLL Apparatebau**  
**GmbH & Co. KG**  
Zinhainer Weg 4  
D-56470 Bad Marienberg  
Postfach 13 52  
D-56465 Bad Marienberg

Telefon: +49(0) 2661/98 68-0  
Telefax: +49(0) 2661/98 68-28  
Internet: [www.scholl-gastro.de](http://www.scholl-gastro.de)  
E-Mail: [info@scholl-gastro.de](mailto:info@scholl-gastro.de)

... immer eine glänzende Qualität

... excellent quality always