

SCHOLL

Warmhaltewannen mit Klappen

Heating basin with flaps



► Warmhaltewannen mit Klappen

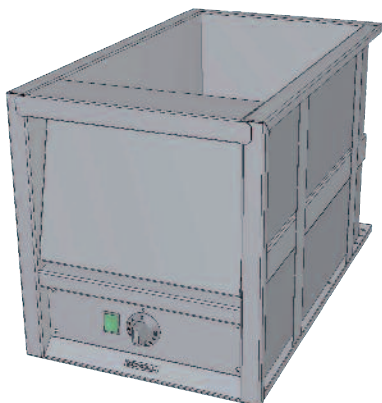
Heating basin with flaps



Warmhaltewanne mit Klappen Heating basin with flap

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Trocken beheizte Warmhaltewanne mit Beschickungsklappe. Einbaumodul für den Einbau in Einschubnische. Die Beheizung erfolgt bei jedem Becken mit einem 500-Watt-Strahlungsheizkörper, der unter einer Spezialglasscheibe montiert ist. Das Spezialglas ist flächenbündig im Beckenboden verbaut sowie wasserdicht und hitzebeständig eingeklebt. Fläche der Spezialglasscheibe ca. 500 x 300 mm. Das Warmhalten von Speisen erfolgt über Warmluft mit Abstand zur Heizoberfläche. Der Wanneninnenbehälter ist fugenlos, dicht verschweißt, sauber verputzt und verschliffen, Wanneninnentiefe ca. 220 mm. Das Becken ist wirksam gegen Wärmeabstrahlung isoliert. Bedienungseitig ist eine nach vorne klappbare, doppelwandige stabile Beschickungsklappe mit waagrechter Griffleiste verbaut. Die Klappe ist für die Reinigung werkzeuglos entnehmbar. GN-Behälter und entsprechende Unterteilungen können bedienerfreundlich waagrecht von vorn eingeschoben werden. Unterhalb der Beschickungsklappe befindet sich eine servicefreundlich abnehmbare Bedienblende. Das Becken verfügt über einen Geräteschalter mit Betriebsleuchte. Die Regelung erfolgt stufenlos über ein Regelthermostat mit Drehknebel.

Design: Stainless steel 18/10 housing. Dry heated basin with loading flap. Built-in module for installation in slide-in niche. Each basin is heated by a 500 W radiant heating element, which is mounted under a special glass panel. The special glass is flush mounted in the base of the basin and glued in a watertight and heat-resistant manner. The surface area of the special glass pane is approx. 500 x 300 mm. Food is kept warm at a distance from the heating surface using hot air. The inner tank is seamless, tightly welded, cleanly finished and smoothed, inner tank depth approx. 220 mm. The basin is effectively insulated against heat radiation. On the operating side, each tank is fitted with a forward-folding, double-walled, stable loading flap with a horizontal handle. The flap can be removed without tools for cleaning. GN containers and corresponding partitions can be inserted horizontally from the front for ease of use. A service-friendly removable control panel is located underneath each loading flap. Each basin has a control switch with operating light. Control is continuously adjustable via thermostat with rotary knob.

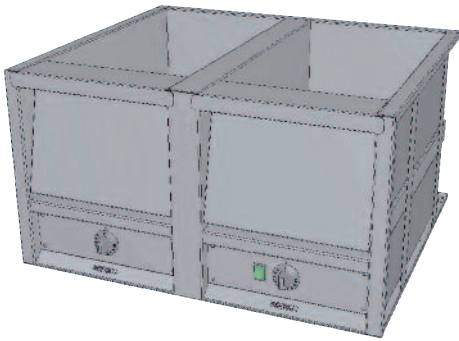


Warmhaltewanne mit Klappe GN 1/1 Heating basin with flap 1/1

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Trocken beheizte Warmhaltewanne mit Beschickungsklappe. GN-Behälter 1/1 – 200 mm und entsprechende Unterteilungen können bedienerfreundlich waagrecht von vorn eingeschoben werden. Die Regelung erfolgt stufenlos über ein Regelthermostat mit Drehknebel. E-Anschluss: 230V/0,5 kW.

Design: Stainless steel 18/10 housing. Dry heated basin with loading flap. Built-in module for installation in slide-in niche. GN containers 1/1 mm and corresponding partitions can be inserted horizontally from the front for ease of use. Control is continuously adjustable via thermostat with rotary knob. E-connection: 230V/0,5 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
5001	365	630	400	1/1	230	0,5	3.900 €	H 4100

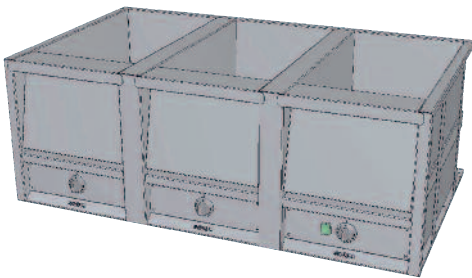


Warmhaltewanne mit Klappen GN 2 x 1/1
Heating basin with flaps 2 x 1/1

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Trocken beheizte Warmhaltewanne mit Beschickungsklappe. GN-Behälter 2 x 1/1 – 200 mm und entsprechende Unterteilungen können bedienerfreundlich waagrecht von vorn eingeschoben werden. Die Regelung erfolgt stufenlos über ein Regelthermostat mit Drehknebel. E-Anschluss: 230V/1,0 kW.

Design: Stainless steel 18/10 housing. Dry heated basin with loading flap. Built-in module for installation in slide-in niche. GN containers 2 x 1/1-200 mm and corresponding partitions can be inserted horizontally from the front for ease of use. Control is continuously adjustable via thermostat with rotary knob. E-connection: 230V/1,0 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
5002	730	630	400	2 x 1/1	230	1,0	4.900 €	H 4200

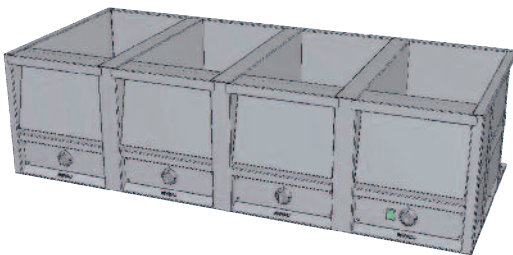


Warmhaltewanne mit Klappen GN 3 x 1/1
Heating basin with flaps 3 x 1/1

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Trocken beheizte Warmhaltewanne mit Beschickungsklappe. GN-Behälter 3 x 1/1 – 200 mm und entsprechende Unterteilungen können bedienerfreundlich waagrecht von vorn eingeschoben werden. Die Regelung erfolgt stufenlos über ein Regelthermostat mit Drehknebel. E-Anschluss: 230V/1,5 kW.

Design: Stainless steel 18/10 housing. Dry heated basin with loading flap. Built-in module for installation in slide-in niche. GN containers 3 x 1/1-200 mm and corresponding partitions can be inserted horizontally from the front for ease of use. Control is continuously adjustable via thermostat with rotary knob. E-connection: 230V/1,5 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
5003	1.095	630	400	3 x 1/1	230	1,5	6.290 €	H 4300



Warmhaltewanne mit Klappen GN 4 x 1/1
Heating basin with flaps 4 x 1/1

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Trocken beheizte Warmhaltewanne mit Beschickungsklappe. GN-Behälter 4 x 1/1 – 200 mm und entsprechende Unterteilungen können bedienerfreundlich waagrecht von vorn eingeschoben werden. Die Regelung erfolgt stufenlos über ein Regelthermostat mit Drehknebel. E-Anschluss: 230V/2,0 kW.

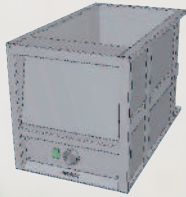
Design: Stainless steel 18/10 housing. Dry heated basin with loading flap. Built-in module for installation in slide-in niche. GN containers 4 x 1/1-200 mm and corresponding partitions can be inserted horizontally from the front for ease of use. Control is continuously adjustable via thermostat with rotary knob. E-connection: 230V/2,0 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
5004	1.460	630	400	4 x 1/1	230	2,0	7.490 €	H 4400

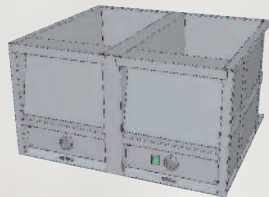
► Warmhaltewannen mit Klappen
Heating basin with flaps

SCHOLL

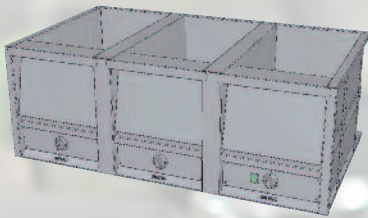
Warmhaltewanne mit Klappe GN 1/1
Heating basin with flap 1/1



Warmhaltewanne mit Klappen GN 2 x 1/1
Heating basin with flaps 2 x 1/1



Warmhaltewanne mit Klappen GN 3 x 1/1
Heating basin with flaps 3 x 1/1



Warmhaltewanne mit Klappen GN 4 x 1/1
Heating basin with flaps 4 x 1/1



Warmhaltewanne mit Klappen Heating basin with flaps

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Trocken beheizte Warmhaltewanne mit Beschickungsklappe. Einbaumodul für den Einbau in Einschubnische. Die Beheizung erfolgt bei jedem Becken mit einem 500-Watt-Strahlungsheizkörper, der unter einer Spezialglasscheibe montiert ist. Das Spezialglas ist flächenbündig im Beckenboden verbaut sowie wasserdicht und hitzebeständig eingeklebt. Fläche der Spezialglasscheibe ca. 500 x 300 mm. Das Warmhalten von Speisen erfolgt über Warmluft mit Abstand zur Heizoberfläche. Der Wanneninnenbehälter ist fugenlos, dicht verschweißt, sauber verputzt und verschliffen, Wanneninnentiefe ca. 220 mm. Das Becken ist wirksam gegen Wärmeabstrahlung isoliert. Bedienungseitig ist eine nach vorne klappbare, doppelwandige stabile Beschickungsklappe mit waagrechter Griffleiste verbaut. Die Klappe ist für die Reinigung werkzeuglos entnehmbar. GN-Behälter und entsprechende Unterteilungen können bedienerfreundlich waagrecht von vorn eingeschoben werden. Unterhalb der Beschickungsklappe befindet sich eine servicefreundlich abnehmbare Bedienblende. Das Becken verfügt über einen Geräteschalter mit Betriebsleuchte. Die Regelung erfolgt stufenlos über ein Regelthermostat mit Drehknebel.

Design: Stainless steel 18/10 housing. Dry heated basin with loading flap. Built-in module for installation in slide-in niche. Each basin is heated by a 500 W radiant heating element, which is mounted under a special glass panel. The special glass is flush mounted in the base of the basin and glued in a watertight and heat-resistant manner. The surface area of the special glass pane is approx. 500 x 300 mm. Food is kept warm at a distance from the heating surface using hot air. The inner tank is seamless, tightly welded, cleanly finished and smoothed, inner tank depth approx. 220 mm. The basin is effectively insulated against heat radiation. On the operating side, each tank is fitted with a forward-folding, double-walled, stable loading flap with a horizontal handle. The flap can be removed without tools for cleaning. GN containers and corresponding partitions can be inserted horizontally from the front for ease of use. A service-friendly removable control panel is located underneath each loading flap. Each basin has a control switch with operating light. Control is continuously adjustable via thermostat with rotary knob.

NeWS Agentur - M. Schmidt - 01_25/09/REV0

SCHOLL

SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG
Zinhainer Weg 4
D-56470 Bad Marienberg

Telefon: +49 2661 9868-0
www.scholl-gastro.de
info@scholl-gastro.de