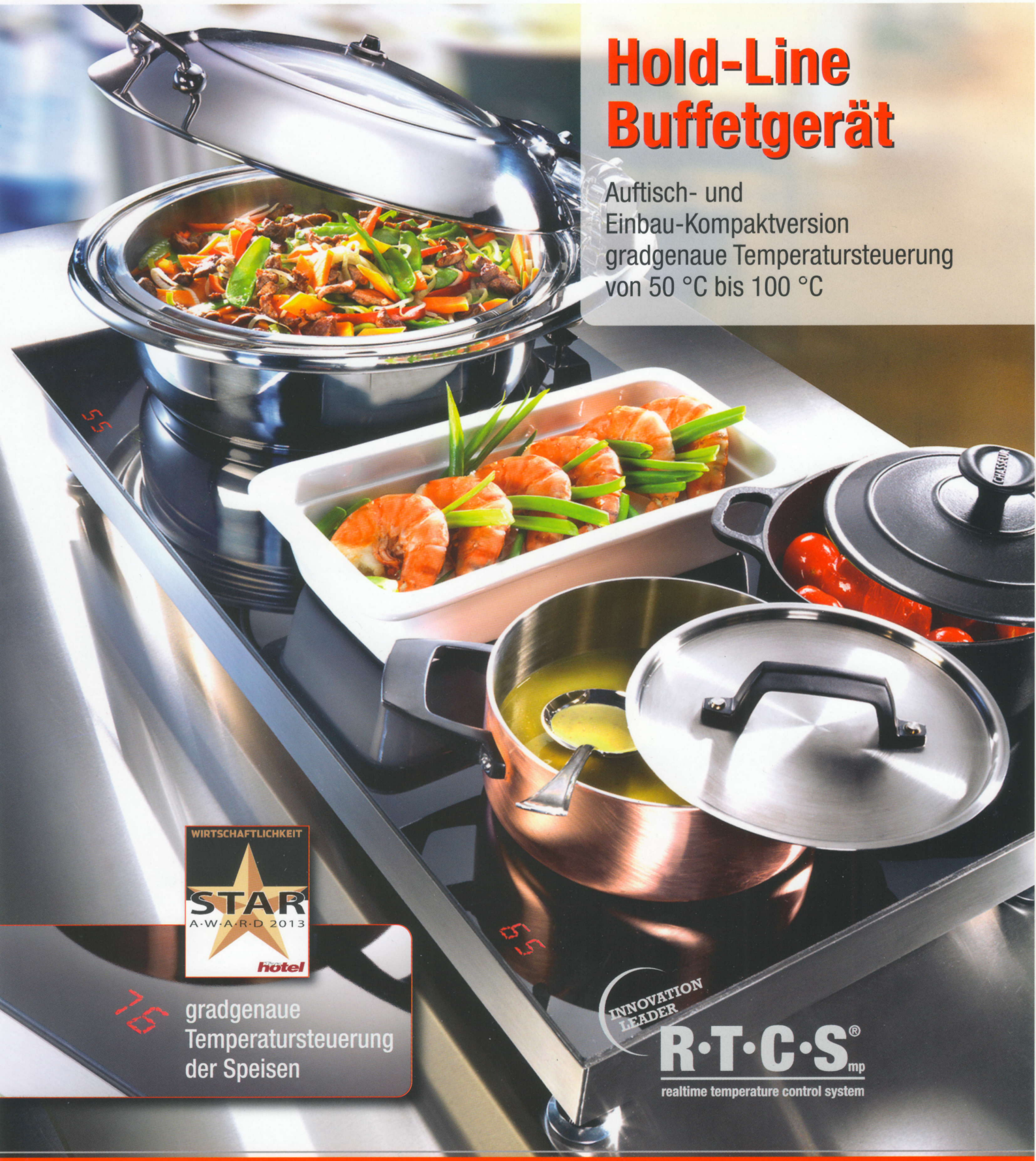
MADE BY SCHOLL

... eine Idee voraus!

Hold-Line Buffetgerät

Auftisch- und
Einbau-Kompaktversion
gradgenaue Temperatursteuerung
von 50 °C bis 100 °C



gradgenaue
Temperatursteuerung
der Speisen

Hold-Line Buffetgerät

induktive Warmhaltetechnik
für Buffets und Speisenausgaben
als Auftisch- und Einbau-Kompaktversion

- gradgenaue Temperatursteuerung der Speisen von 50 °C bis 100 °C
- gezielter Energieverbrauch ermöglicht hohe Wirtschaftlichkeit
- ausgezeichnet mit dem Top Hotel Star Award

Auftisch-Kompaktversion

Einbau-Kompaktversion

INNOVATION LEADER

R·T·C·S®mp

realtime temperature control system

gradgenaue Temperatursteuerung der Speisen

Hold-Line Induktion Buffetgerät: Auftisch- und Einbau-Kompaktversion

Modell-Nr.	Gehäuse	Glas	Warmhaltezonen	Bedienungen	Elektrischer Anschluss	Art. Nr.
HO/IN 1500	CNS	schwarz	2	2	230 V/1.500 W	Z 0685
HO/IN 1500	weiß	weiß	2	2	230 V/1.500 W	Z 0686
HO/IN 1500	schwarz	schwarz	2	2	230 V/1.500 W	Z 0687

NeWS. Agentur - M. Schmidt - 01.14/059/REV1

MADE BY 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
E-Mail: export@scholl-gastro.de