

(N) **BORDENWARMKAST (+30/+90°C) - verrijdbaar, dubbelwandig roestvrijstaal en geheel geïsoleerd, 2 roosters, met thermostaat en controlelampje, compleet met 4 zwenkwieLEN waarvan 2 geremd, geschikt voor borden max. Ø 32 cm**

(E) HOT CUPBOARD (+30/+90°C) - stainless steel, wholly insulated, 2 grids, with thermostat and indicator light, complete with swivel castors of which 2 with brakes, suitable for plates max. Ø 32 cm

(F) CHAUFFE-ASSIETTES (+30/+90°C) - inox, double paroi, entièrement calorifugée, 2 grilles, avec thermostat et voyant de contrôle, 4 roulettes 2 avec frein, pour des assiettes max. Ø 32 cm

(D) TELLERWÄRMER (+30/+90°C) - CNS und doppelwandig isoliert, 2 Regale, mit Thermostat und Kontroll-Lampe, 4 Lenkrollen 2 mit Bremse, geeignet für Teller max. Ø 32 cm



**EURO**

No.	Cap.	cm	V	W	
925,00	<b>*710.060</b>	<b>80</b>	81(H)x <b>70</b> x45,4	230	700

1.045,00	<b>*710.062</b>	<b>120</b>	102(H)x <b>70</b> x45,4	230	700
----------	-----------------	------------	-------------------------	-----	-----

(N) **BORDENWARMKAST HETELUCHT (+30/+90°C) - roestvrijstaal biedt vele voordelen: gelijkmatige spreiding van de hetelucht in de gehele ruimte door de ingebouwde ventilator. Doordat de MaxPro buitengewoon goed geïsoleerd is, is slechts weinig vermogen vereist (energie besparend). De MaxPro heeft een compacte en robuuste vormgeving en is voorzien van thermostaat, controle lampje en op wieltjes lopende schuifdeuren. Capaciteit 120 borden max. Ø 32 cm**

(E) CUPBOARD HOT-AIR HEATED (+30/+90°C) - stainless steel, special features: the built-in fan spreads the hot-air equally throughout the whole cupboard, due to this system and the effective insulation of the MaxPro the energy costs are kept very low. The MaxPro is compact and sturdy. Complete with thermostat, indicator light and sliding panels on guide wheels. Capacity 120 plates Ø max. 32 cm

(F) ARMOIRE CHAUFFANTE À AIR PULSE (+30/+90°C) - inox, au moyen du ventilateur encastré la chaleur est diffusée également dans l'intérieur entier et la consommation de courant n'est que très faible, d'autant que l'armoire est calorifugée entièrement. Mise en forme compacte et robuste. Avec thermostat, voyant de contrôle et portes coulissantes à roulettes. Capacité 120 assiettes Ø max. 32 cm

(D) ELEKTRO-WÄRMESCHRANK MIT UMLUFTGEBLÄSE (+30/+90°C) - CNS. Der eingebaute Ventilator sorgt für eine gleichmässige Verbreitung der warmen Luft durch den gesamten Innenraum; dadurch wird nur wenig Energie beansprucht und dies um so mehr, weil der Schrank völlig isoliert ist. Kompakte und robuste Form. Mit Thermostat, Kontroll-Lampe und Schiebetüren auf Laufrollen. Fassungsvermögen 120 Teller Ø max. 32 cm



**Hetelucht  
Hot air**



**Max Pro®**  
Foodwarming Systems



**EURO**

1.765,00	<b>No.</b>	<b>Cap.</b>	<b>cm</b>	<b>V</b>	<b>W</b>
----------	------------	-------------	-----------	----------	----------

<b>*921.235</b>	<b>120</b>	90(H)x105x46	230	1000
-----------------	------------	--------------	-----	------