



▶ Ideaal voor buffetten, caterings of kantines

- ✓ Voor GN-container 1/1 GN
- ✓ Diepte GN-reservoir max.: 65 mm



▶ In hoogte verstelbaar in 3 stappen

- ✓ Vrije hoogte: 425 mm | 475 mm | 525 mm



▶ Doelgerichte warmteafgifte

- ✓ 2 infraroodlampen met aluminium reflectoren
- ✓ 2 x 0,275 kW



▶ Ongecompliveerd laden en bijvullen

- ✓ Afmetingen uitsparing: B 390 x D 302 mm
- ✓ Aan-/uitschakelaar



Bij buffetten, bij caterings of in kantines - De beide warmtelampen met geventileerde aluminiumreflectoren zorgen voor een doelgerichte warmteafgifte. Zo kunnen gerechten in reservoirs met een capaciteit tot 1/1 GN worden warmgehouden.

• Hoogte verstelbaar:	550 mm tot 700 mm	• Afmetingen:	B 620 x D 425 x H 358 mm
• Bakformaat, GN-formaat:	1/1 GN	• Gewicht:	1,6 kg
• Diepte GN-bak max.:	65 mm		
• Aantal warmtebronnen:	2		
• Warmtebronnen afzonderlijk schakelbaar:	Nee		
• Vermogen per warmtebron:	0,275 kW		
• Soort warmtebron:	Infraroodlamp(en)		
• Temperatuurbereik:	0 °C tot 70 °C		
• Uitvoering:	Ontworpen voor GN-bekken / GN-schalen		
	Uitsparing voor GN-reservoir: B 390 x D 302 mm		
• Hoestscherm:	Nee		
• Vrije hoogte:	525 mm		
• Voeten in hoogte verstelbaar:	Ja		
• Aan/Uit-schakelaar:	Ja		
• Controlelampje:	-		
• Leveringstoestand:	Bouwset (eenvoudige montage)		
• Eigenschappen:	Geventileerde aluminiumreflectoren		
	In de hoogte verstelbaar in 3 stappen (Vrije hoogte: 425 mm 475 mm 525 mm)		
• Inclusief:	-		
• Vermogen:	0,55 kW 230 V 50 Hz		
• Materiaal:	Aluminium		
• Belangrijke aanwijzing:	Levering zonder GN-reservoir		



Infraroodlamp IWL250D-WS



- **Uitvoering:** Infrarood
Kleur glas: Helder
- **Schroefdraad:** E27
- **Vermogen:** 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- **Materiaal:** Glas
Metaal
- **Belangrijke aanwijzing:** -
- **Afmetingen:** B 120 x D 120 x H 142 mm
- **Gewicht:** 0,1 kg

Art.-Nr 114258
GTIN 4015613717135

GN-bakken, 1/1 GN, D20, Basic Line

CNS



- **Stapelbaar:** Ja
- **Uitvoering:** Zonder perforatie
- **Verstevigde rand:** Nee
- **Oppervlak:** Zijdeglans mat
- **Diepte reservoir:** 20 mm
- **Gastronorm:** 1/1 GN
- **Norm:** EN 631
- **Serie:** Basic Line
- **Materiaal:** Chroomnikkelstaal
- **Inhoud:** 3,4 liter
- **Belangrijke aanwijzing:** -

Art.-Nr 711020
GTIN 4015613695556

GN-bakken, 1/1 GN, T40, Basic Line

CNS



- **Inhoud:** 5 liter
- **Stapelbaar:** Ja
- **Uitvoering:** Zonder perforatie
- **Verstevigde rand:** Nee
- **Oppervlak:** Zijdeglans mat
- **Diepte reservoir:** 40 mm
- **Gastronorm:** 1/1 GN
- **Norm:** EN 631
- **Serie:** Basic Line
- **Materiaal:** Chroomnikkelstaal
- **Afmetingen:** B 530 x D 325 x H 40 mm

Art.-Nr 711040
GTIN 4015613695570

GN-bakken, 1/1 GN, T65, Basic Line

CNS



- **Inhoud:** 9 liter
- **Stapelbaar:** Ja
- **Uitvoering:** Zonder perforatie
- **Verstevigde rand:** Nee
- **Oppervlak:** Zijdeglans mat
- **Diepte reservoir:** 65 mm
- **Gastronorm:** 1/1 GN
- **Norm:** EN 631
- **Serie:** Basic Line
- **Materiaal:** Chroomnikkelstaal
- **Afmetingen:** B 530 x D 325 x H 65 mm

Art.-Nr 711065
GTIN 4015613695587

GN-bak, 1/1, D20

CNS
18/10



- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Belangrijke aanwijzing: -
- Materiaal: CNS 18/10

Art.-Nr A121025
GTIN 4016098166722

GN-bak, 1/1, D40

CNS
18/10



- Inhoud: 5 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 40 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr A121040
GTIN 4015613271064

GN-bak, 1/1, D65

CNS
18/10



- Inhoud: 9 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr A121065
GTIN 4016098162755