

Trapalides

Hotel & Restaurant Supplies

Spring
SWISS DESIGN

**CHAFING DISHES / INDUCTIONS /
INSTERTS
BUFFET**

Mobile Induction Units



Induktionsgerät, 2,5 kW

Mit Warmhaltefunktion

Induction unit, 2,5 kW

Keep-warm function

Rechaud à induction, 2,5 kW

Fonction chauffe-plats

42.5 x 33 x 11 cm 6.5 kg

Art.-Nr.

230V / 10.9A / ~50/60Hz

58 9625 25 01



Induktionsgerät, 3,5 kW

Mit Warmhaltefunktion

Induction unit, 3,5 kW

Keep-warm function

Rechaud à induction, 3,5 kW

Fonction chauffe-plats

52 x 38.5 x 17.5 cm 13 kg

Art.-Nr.

230V / 15.2A / ~50/60Hz

58 9635 35 01



Induktionsgerät für Wok, 3,5 kW

Induction unit for wok, 3,5 kW

Rechaud à induction pour wok, 3,5 kW

52 x 38.5 x 22 cm 14 kg

Art.-Nr.

230V / 15.2A / ~50/60Hz

58 9640 35 01



Induktionsgerät, 3,5 kW

Mit Warmhaltefunktion und Temperaturkontrolle, kalibrierbar

Induction unit, 3,5 kW

Keep-warm function and temperature control, calibratable

Rechaud à induction, 3,5 kW

Fonction chauffe-plats et température contrôle, ajustable

45 x 32.8 x 11.0 cm 6.9 kg

Art.-Nr.

230V / 15.2A / ~50/60Hz

58 9637 35 01

Built-In Induction Units


Einbau-Induktionsgerät, 2.5 kW

Mit Schott-Ceranglas, Touch-Screen-Bedienung, Warmhaltefunktion und kabelloser Fernbedienung

Built-in induction unit, 2.5 kW

With Schott Ceran glass ceramic panel, touch controls, keep-warm function and wireless remote control

Rechaud à induction encastrable, 2.5 kW

Avec plaque en vitro-céramique Schott, panneau de commande au touché, fonction chauffe-plats et sans fil télécommande

36 x 36 x 8,5 cm 6.5 kg

Art.-Nr.

230V / 10.9A / ~50/60Hz

58 9840 25 31


Einbau-Induktionsgerät, 2.5 kW

Mit Schott-Ceranglas, Warmhaltefunktion, Bedienelement und kabelloser Fernbedienung

Built-in induction unit, 2.5 kW

With Schott Ceran glass ceramic panel, keep-warm function, control element and wireless remote control

Rechaud à induction encastrable, 2.5 kW

Avec plaque en vitro-céramique Schott, fonction chauffe-plats, élément de commande et télécommande sans fil

36 x 36 x 8,5 cm 6.5 kg

Art.-Nr.

230V / 10.9A / ~50/60Hz

58 9841 25 31


Einbau-Induktionsgerät, 1.0 kW

Mit Schott-Ceranglas, Touch-Screen-Bedienung nur Warmhaltefunktion und kabelloser Fernbedienung

Built-in induction unit, 1.0 kW

With Schott Ceran glass ceramic panel, touch control only keep-warm function and wireless remote control

Rechaud à induction encastrable, 1.0 kW

Avec plaque en vitro-céramique Schott, fonction seulement chauffe-plats et panneau de commande au touché et télécommande sans fil

36 x 36 x 8,6 cm 3.9 kg

Art.-Nr.

230V / 4.3A / ~50/60Hz

58 9842 10 31

CBS



GN 2/3

CBS WINDOW Chafing Dish

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3 incl. lid with glass window and lid brake.

CBS WINDOW Bain-marie

Acier inoxydable poli miroir, avec bac en acier inoxydable GN 2/3 couvercle avec fenêtre en verre et frein à couvercle inclus.

Inhalt

Art.-Nr.

41 x 44 x 23 cm

5 L

51 3000 06 23



Ø 38 cm

CBS WINDOW Chafing Dish

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 38 cm inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS WINDOW Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 38 cm incl. lid with glass window and lid brake.

CBS WINDOW Bain-marie

Acier inoxydable poli miroir, avec bac rond en acier inoxydable Ø 38 cm couvercle avec fenêtre en verre et frein à couvercle inclus.

Inhalt

Art.-Nr.

46 x 50 x 23 cm

5.5 L

51 3000 06 38



GN 2/3

CBS INOX Chafing Dish

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel und Deckelbremse.

CBS INOX Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3 incl. lid and lid brake.

CBS INOX Bain-marie

Acier inoxydable poli miroir, avec bac en acier inoxydable GN 2/3 couvercle et frein à couvercle inclus.

Inhalt

Art.-Nr.

41 x 44 x 23 cm

5 L

51 3001 06 23



Ø 38 cm

CBS INOX Chafing Dish

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund Ø 38 cm inkl. Deckel und Deckelbremse.

CBS INOX Chafing Dish

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert Ø 38 cm incl. lid and lid brake.

CBS INOX Bain-marie

Acier inoxydable poli miroir, avec bac en acier inoxydable Ø 38 cm couvercle et frein à couvercle inclus.

Inhalt

Art.-Nr.

46 x 50 x 23 cm

5.5 L

51 3001 06 38

CBS



GN 2/3

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 23

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 23

CBS WINDOW Bain-marie Station

Acier inoxydable poli miroir, avec bac en acier inoxydable GN 2/3 couvercle avec fenêtre en verre et frein à couvercle, brûleur a gel combustible inclus. support no. 51 3005 06 23 inclus.

Inhalt
Art.-Nr.

41 x 44 x 35 cm 5 L

51 3002 06 23


Ø 38 cm

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz rund Ø 38 cm, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell 51 3005 06 38

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert Ø 38 cm, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 38

CBS WINDOW Bain-marie Station

Acier inoxydable poli miroir, avec bac rond en acier inoxydable Ø 38 cm, couvercle avec fenêtre en verre et frein à couvercle, brûleur a gel combustible inclus. support no. 51 3005 06 38 inclus.

Inhalt
Art.-Nr.

46 x 50 x 35 cm 5.5 L

51 3002 06 38


GN 2/3

CBS INOX Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz GN 2/3, inkl. Deckel und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 23

CBS INOX Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 2/3 incl. lid and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 23

CBS INOX Bain-marie Station

Acier inoxydable poli miroir, avec bac en acier inoxydable GN 2/3, couvercle et frein à couvercle, brûleur a gel combustible inclus. support no. 51 3005 06 23 inclus.

Inhalt
Art.-Nr.

41 x 44 x 35 cm 5 L

51 3003 06 23


Ø 38 cm

CBS INOX Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz rund Ø 38 cm, inkl. Deckel und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell 51 3005 06 38

CBS INOX Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert Ø 38 cm incl. lid and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 38

CBS INOX Bain-marie Station

Acier inoxydable poli miroir, avec bac en acier inoxydable Ø 38 cm, couvercle et frein à couvercle, brûleur a gel combustible inclus. support no. 51 3005 06 38 inclus.

Inhalt
Art.-Nr.

46 x 50 x 35 cm 5.5 L

51 3003 06 38

CBS



GN 1/1

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz GN 1/1, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 10

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 10

CBS WINDOW Bain-marie Station

Acier inoxydable poli miroir, avec bac en acier inoxydable GN 1/1, couvercle avec fenêtre en verre et frein à couvercle, brûleur a gel combustible inclus. support no. 51 3005 06 10 inclus.

	Inhalt	Art.-Nr.
59 x 44 x 35 cm	9.5 L	51 3002 06 10



GN 1/1

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl- Einsatz GN 1/1 inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse

CBS WINDOW Chafing Dish Station

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert GN 1/1 incl. lid with glass window and lid brake

CBS WINDOW Bain-marie Station

Acier inoxydable poli miroir, avec bac en acier inoxydable GN 1/1 couvercle avec fenêtre en verre et frein à couvercle inclus

	Inhalt	Art.-Nr.
59 x 44 x 23 cm	9.5 L	51 3000 06 10



Ø 38 cm

CBS runde Suppenstation Ø 38 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse, mit Pastenbrenner, inkl. Gestell Nr. 51 3005 06 38

CBS round soup station Ø 38 cm

Stainless steel mirror polished, with stainless steel insert, incl. lid with glass window and lid brake, with paste burner incl. frame no. 51 3005 06 38

CBS station potages ronde Ø 38 cm

Acier inoxydable poli miroir, avec bac en acier inoxydable, couvercle avec fenêtre en verre et frein à couvercle, brûleur a gel combustible inclus. support no. 51 3005 06 38 inclus

	Inhalt	Art.-Nr.
50 x 49 x 47 cm	11 L	51 3004 11 38



Ø 38 cm

CBS Suppentopf Ø 38 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, mit Edelstahl-Einsatz rund, inkl. Deckel mit Glasfenster und Deckelbremse.

CBS soup tureen Ø 38 cm

Stainless steel mirror polished, with round stainless steel insert, incl. lid with glass window and lid brake.

CBS soupière Ø 38 cm

Acier inoxydable poli miroir, avec bac rond en acier inoxydable, couvercle avec fenêtre en verre et frein à couvercle inclus.

	Inhalt	Art.-Nr.
50 x 42 x 32 cm	11 L	51 3004 06 38

CBS



CBS Gestell für GN 1/1

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for GN 1/1

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.

CBS support pour GN 1/1

Acier inoxydable poli miroir, brûleur a gel combustible inclus

Art.-Nr.

51 x 37.5 x 12 cm

51 3005 06 10



CBS Gestell für GN 2/3

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for GN 2/3

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.

CBS support pour GN 2/3

Acier inoxydable poli miroir, brûleur a gel combustible inclus

Art.-Nr.

35 x 38 x 12 cm

51 3005 06 23



CBS Gestell für Ø 38 cm

Edelstahl hochglanzpoliert, inkl. Pastenbrenner

CBS frame for Ø 38 cm

Stainless steel mirror polished, with paste burner incl.

CBS support pour Ø 38 cm

Acier inoxydable poli miroir, brûleur a gel combustible inclus

Art.-Nr.

29 x 44 x 12 cm

51 3005 06 38

Rondo Renaissance



GN 1/1

RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO RENAISSANCE chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Bain-marie RONDO RENAISSANCE avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, avec bac et support brûleur, couvercle avec freinage.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse verchromt

Chrome-plated feet, handle and lid brake housing

Pieds, poignée et boîte de freinage chromées

Inhalt

Art.-Nr.

66 x 49 x 40 cm

9.5/14.0 L

48 2555 06 10



GN 1/1

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet

Gold-plated feet, handle and lid brake housing

Pieds, poignée et boîte de freinage dorées

Inhalt

Art.-Nr.

66 x 49 x 40 cm

9.5/14.0 L

48 2555 96 10



GN 2/3

RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO RENAISSANCE chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Bain-marie RONDO RENAISSANCE avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, avec bac et support brûleur, couvercle avec freinage.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse verchromt

Chrome-plated feet, handle and lid brake housing

Pieds, poignée et boîte de freinage chromées

Inhalt

Art.-Nr.

49 x 49 x 40 cm

5.0/8.0 L

48 2555 06 23



GN 2/3

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet

Gold-plated feet, handle and lid brake housing

Pieds, poignée et boîte de freinage dorées

Inhalt

Art.-Nr.

49 x 49 x 40 cm

5.0/8.0 L

48 2555 96 23

Rondo Renaissance


Runder RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO RENAISSANCE round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert and burner holder, lid brake; without heat source.

Bain-marie RONDO RENAISSANCE rond avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, pour des bacs de 40 cm, avec bac et support brûleur, couvercle avec freinage, sans chauffage.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
 Chrome-plated feet, handle and lid brake housing
 Pieds, poignée et boîte de freinage chromées

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
56 cm	50 cm	8.0 L	48 2556 06 40



Füße, Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
 Gold-plated feet, handle and lid brake housing
 Pieds, poignée et boîte de freinage dorées

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
56 cm	50 cm	8.0 L	48 2556 96 40


RONDO RENAISSANCE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO RENAISSANCE chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 30cm, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Bain-marie RONDO RENAISSANCE avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, pour des bacs de 30 cm, avec bac et support brûleur, couvercle avec freinage.

Füße, Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
 Chrome-plated feet, handle and lid brake housing
 Pieds, poignée et boîte de freinage chromées

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
46 cm	39 cm	4.6 L	48 2556 06 30



Füße, Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
 Gold-plated feet, handle and lid brake housing
 Pieds, poignée et boîte de freinage dorées

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
46 cm	39 cm	4.6 L	48 2556 96 30

Rondo Classic



GN 1/1

RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO CLASSIC chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Bain-marie RONDO CLASSIC avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, avec bac et support brûleur, couvercle avec freinage.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt

Chrome-plated handle and lid brake housing

Poignée et boîte de freinage chromées

Inhalt	Art.-Nr.
66 x 48 x 40 cm	46 2509 06 10



GN 1/1

Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet

Gold-plated handle and lid brake housing

Poignée et boîte de freinage dorées

Inhalt	Art.-Nr.
66 x 48 x 40 cm	46 2509 96 10



GN 2/3

RONDO CLASSIC Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz, Stützring und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO CLASSIC chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert, supporting frame and burner holder, lid brake.

Bain-marie RONDO CLASSIC avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, avec bac et support brûleur, couvercle avec freinage.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt

Chrome-plated handle and lid brake housing

Poignée et boîte de freinage chromées

Inhalt	Art.-Nr.
49 x 48 x 40 cm	46 2509 06 23



GN 2/3

Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet

Gold-plated handle and lid brake housing

Poignée et boîte de freinage dorées

Inhalt	Art.-Nr.
49 x 48 x 40 cm	46 2509 96 23

Rondo Classic



Runder Rondo Classic Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO CLASSIC round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert and burner holder, lid brake.

Bain-marie RONDO CLASSIC rond avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, pour des bacs de 40 cm, avec bac et support brûleur, couvercle avec freinage.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing
Poignée et boîte de freinage chromées

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
56 cm	50 cm	8.0 L	46 2510 06 40



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing
Poignée et boîte de freinage dorées

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
56 cm	50 cm	8.0 L	46 2510 96 40



Runder Rondo Classic Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse.

RONDO CLASSIC round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 30 cm, with insert and burner holder, lid brake.

Bain-marie RONDO CLASSIC rond avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, pour des bacs de 30 cm, avec bac et support brûleur, couvercle avec freinage.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing
Poignée et boîte de freinage chromées

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
46 cm	39 cm	4.6 L	46 2510 06 30



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing
Poignée et boîte de freinage dorées

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
46 cm	39 cm	4.6 L	46 2510 96 30

Rondo Advantage

Für die Aufbewahrung und den Transport können die Chafing Dishes RONDO ADVANTAGE problemlos gestapelt werden.

RONDO ADVANTAGE chafing dishes are easy to stack for storage or transport.

Les bains-marie RONDO ADVANTAGE sont empilables sans problèmes pour mieux les ranger et les transporter.



RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende Füße, stapelbar.

RONDO ADVANTAGE chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert and burner holder, lid brake, non-slip feet; stackable.

RONDO ADVANTAGE avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, avec bac et support brûleur, couvercle avec freinage, empilable.



Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
 Chrome-plated handle and lid brake housing
 Poignée et boîte de freinage chromées

		Inhalt	Art.-Nr.
GN 1/1	66 x 45 x 42 cm	9.5/14.0 L	44 2585 06 10

RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende Füße, stapelbar.

RONDO ADVANTAGE chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert and burner holder, lid brake, non-slip feet; stackable.

RONDO ADVANTAGE avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, avec bac et support brûleur, couvercle avec freinage, empilable.



Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
 Chrome-plated handle and lid brake housing
 Poignée et boîte de freinage chromées

		Inhalt	Art.-Nr.
GN 2/3	49 x 45 x 42 cm	5.0/8.0 L	44 2585 06 23

Rondo Advantage


Runder RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende FüÙe, stapelbar.

RONDO ADVANTAGE round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert and burner holder, lid brake, non-slip feet; stackable.

Bain-marie RONDO ADVANTAGE rond avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, pour des bacs de 40 cm, avec bac et support brûleur, couvercle avec freinage, empilable.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing
Poignée et boîte de freinage chromées

Höhe	Ø	Inhalt	Art.-Nr.
50 cm	54 cm	8.0 L	44 2586 06 40


Runder RONDO ADVANTAGE Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz und Brennerblech, Deckelbremse, rutschhemmende FüÙe, stapelbar.

RONDO ADVANTAGE round chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 30 cm, with insert and burner holder, lid brake, non-slip feet; stackable.

Bain-marie RONDO ADVANTAGE rond avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, pour des bacs de 30 cm, avec bac et support brûleur, couvercle avec freinage, empilable.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing
Poignée et boîte de freinage chromées

Höhe	Ø	Inhalt	Art.-Nr.
39 cm	44 cm	4.6 L	44 2586 06 30

Löffelablage inkl. Hängevorrichtung

Für RONDO Renaissance, Classic und Advantage.

Spoon rest, attachable

For RONDO Renaissance, Classic and Advantage

Repos de cuillère, accrochable

Pour RONDO Renaissance, Classic et Advantage



26.5 x 13 x 18 cm

Art.-Nr.
56 0530 68 01

Rondo Built-In



Runder Rondo Einbau-Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 40 cm Einsätze, mit Einsatz, Deckelbremse.

RONDO round built-in chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 40 cm, with insert, lid brake.

Bain-marie encastrable RONDO rond avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, pour des bacs de 40 cm, avec bac, couvercle avec freinage.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt

Chrome-plated handle and lid brake housing

Poignée et boîte de freinage chromées

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
56 cm	22.5 cm	8.0 L	50 2547 06 40



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet

Gold-plated handle and lid brake housing

Poignée et boîte de freinage dorées

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
56 cm	22.5 cm	8.0 L	50 2547 96 40



Runder Rondo Einbau-Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, für 30 cm Einsätze, mit Einsatz, Deckelbremse.

RONDO round built-in chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, for inserts of 30 cm, with insert, lid brake.

Bain-marie encastrable RONDO rond avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, pour des bacs de 30 cm, avec bac, couvercle avec freinage.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt

Chrome-plated handle and lid brake housing

Poignée et boîte de freinage chromées

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
46 cm	22.5 cm	4.6 L	50 2547 06 30



Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet

Gold-plated handle and lid brake housing

Poignée et boîte de freinage dorées

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
46 cm	22.5 cm	4.6 L	50 2547 96 30

Rondo Built-In



GN 1/1

RONDO Einbau-Chafing Dish mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, mit Einsatz und Stützring, Deckelbremse.

RONDO built-in chafing dish with rolltop lid

Stainless steel, with insert and supporting frame, lid brake.

Bain-marie encastrable RONDO avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, avec bac et support, couvercle avec freinage.

Deckelgriff und Deckelbremse verchromt
Chrome-plated handle and lid brake housing
Poignée et boîte de freinage chromées

	Inhalt	Art.-Nr.
66 x 48 x 23 cm	9.5/14.0 L	50 2546 06 10



GN 1/1

Deckelgriff und Deckelbremse vergoldet
Gold-plated handle and lid brake housing
Poignée et boîte de freinage dorées

	Inhalt	Art.-Nr.
66 x 48 x 23 cm	9.5/14.0 L	50 2546 96 10



Löffelablage

Edelstahl

Spoon rest

Stainless steel

Porte cuillère

Acier inoxydable

	Art.-Nr.
26.5 x 11.5 x 2.5 cm	56 0530 68 00

Rondo Advantage

Runder Buffet Butler mit Glasdeckel

Edelstahl mit Glasdeckel, für 24cm Einsätze, mit Einsatz und Pastenbrenner.

Buffet Butler round with glass lid

Stainless steel with glass lid, for inserts of 24cm, with insert and burner.

Buffet Butler rond avec couvercle en verre

Acier inoxydable avec couvercle en verre, pour des bacs de 24cm, avec bac et brûleur.



Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
24 cm	28 cm	3.0 L	44 2588 06 24

Runder RONDO ADVANTAGE Saftdispenser

Edelstahl mit Acrylbehälter und rutschhemmenden Füßen.

RONDO ADVANTAGE round juice urn

Stainless steel with acrylic insert and non-slip feet.

Bain-marie RONDO ADVANTAGE rond urne à jus

Acier inoxydable, avec récipient acrylique.



Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
22.5 cm	55 cm	6.0 L	44 2587 06 06

Carving Station



Carving Station mit Unterhitze

Edelstahl mit weißer Steinplatte, 2 Wärmestrahler (je 275 Watt),
Steinplatte zusätzlich beheizt (100 Watt)

Carving Station with bottom heat

Stainless steel with white stone plate, 2 Heating Lamps (275 watt each),
Stoneplate additionally heated (100 watt)

Carving Station avec chaleur de fond

Acier inoxydable avec plaque chauffante, 2 lampes à 275watts,
plaque chauffante à 100 watts

230V / 2.8A / ~50/60Hz

Art.-Nr.

63.5 x 46 x 62 cm

18.7 kg

49 3000 64 46



ECO Catering



GN 1/1

Chafing Dish ECO CATERING mit Haubendeckel

Edelstahl, ohne Einsatz, stapelbar.

ECO CATERING chafing dish with lift-off lid

Stainless steel, without insert, stackable.

Bain-marie ECO CATERING avec couvercle

Acier inoxydable, sans bac, empilable.

Deckelknopf und Griffband verchromt

Chrome-plated grip and lid knob

Embout sur couvercle et poignées latérales chromés

Inhalt

Art.-Nr.

64 x 35 x 34 cm

9.5/14.0 L

40 2500 06 10



GN 1/1

Chafing Dish ECO CATERING mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, ohne Einsatz, Tip-up-Funktion zum einfachen Auswechseln der Einsätze.

ECO CATERING chafing dish with roll-top lid

Stainless steel, without insert, tip-up function for easy swapping of inserts.

Bain-marie ECO CATERING avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, sans bac, tip-up pour simplifier l'échange des bacs.

Deckelgriff und Griffband verchromt

Chrome-plated grip and lid knob

Poignée sur couvercle et poignées latérales chromées

Inhalt

Art.-Nr.

64 x 38 x 39 cm

9.5/14.0 L

40 2587 06 10



GN 1/1

Suppenstation ECO CATERING

Edelstahl, 2 Suppentöpfe mit je 4,5 Liter Inhalt.

Ohne Gestell auch als Einbauversion verwendbar.

ECO CATERING soup station

Stainless steel, two 4.5-litre soup tureens.

Without frame can also be used as built-in soup station.

Station-potages ECO CATERING

Acier inoxydable, 2 soupnières de 4,5 litre.

A utiliser en version encastrable sans le boîtier.

Deckelknopf und Griffband verchromt

Chrome-plated grip and lid knob

Embout sur couvercle et poignées latérales chromés

Inhalt

Art.-Nr.

64 x 35 x 34 cm

2 x 4.5 L

40 2561 06 10

ECO Built-In



GN 1/1

Einbau Chafing Dish ECO mit Haubendeckel

Edelstahl, ohne Einsatz.

ECO built-in chafing dish with lift-off lid

Stainless steel, without insert.

Bain-marie encastrable ECO avec couvercle en hotte

Acier inoxydable, sans bac.

Deckelknopf verchromt
Chrome-plated lid knob
Embout sur couvercle chromé

Inhalt

Art.-Nr.

55 x 35 x 12 cm

9.5/14.0 L

42 2491 06 10



GN 1/1

Einbau Chafing Dish ECO mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, ohne Einsatz, Tip-up-Funktion zum einfachen Auswechseln der Einsätze.

ECO built-in chafing dish with roll-top lid

Stainless steel, without insert, tip-up function for easy swapping of inserts.

Bain-marie encastrable ECO avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, sans bac, tip-up pour simplifier l'échange des bacs.

Deckelgriff verchromt
Chrome-plated lid knob
Poignée sur couvercle chromée

Inhalt

Art.-Nr.

55 x 37.5 x 17.5 cm

9.5/14.0 L

42 2492 06 10



Rolltop-Deckel

Edelstahl, Tip-up-Funktion zum einfachen Auswechseln der Einsätze. Deckelgriff verchromt

Roll-top lid

Stainless steel, tip-up function for simple swapping of inserts. Chrome-plated lid knob

Couvercle roll-top

Acier inoxydable, tip-up pour simplifier l'échange des bacs. Poignée sur couvercle chromé

Art.-Nr.

53 x 33 x 17 cm

40 2533 61 10

ECO Complete / Soup Tureens



Chafing Dish ECO Complete

Edelstahl, mit Haubendeckel, mit Einsatz, 2 x Dosenregulierung und Halterung.

ECO Complete chafing dish

Stainless steel, with insert and 2 pieces burner holder and regulator.

Bain-Maire ECO Complete

Acier inoxydable, avec couvercle, avec bac et 2 pièces porte-brûleur et régulateur.

Inhalt Art.-Nr.

64 x 35 x 34 cm 9.5 L 40 2000 06 10



Runde Suppentation

Edelstahl, 10 Liter Suppentopf mit Windschutz.

Round soup station

Stainless steel, 10-litre tureen, with wind break.

Station potages ronde

Acier inoxydable, soupière de 10 litres, avec pare-vent.

Ø Höhe Inhalt Art.-Nr.

37 cm 39 cm 10 L 40 2573 06 37



Suppentopf

Edelstahl, mit Deckel, nur mit Abdeckung für Suppentöpfe verwendbar.

Soup tureen

Stainless steel, with lid, to use with the adaptor lid for soup tureens only.

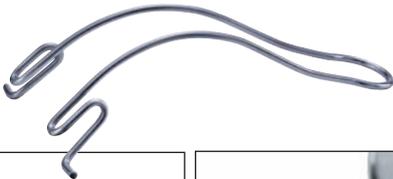
Soupière

Acier inoxydable, avec couvercle, à n'utiliser qu'ensemble avec le porte-soupière.

Ø Höhe Inhalt Art.-Nr.

24 cm 18 cm 4.5 L 40 2557 06 04

30 cm 21.5 cm 10 L 40 2557 06 10



Deckelhalterung zu Suppentopf 10.0 L

Aus Edelstahl, zum einfachen Öffnen und Schließen der Suppentöpfe.

Lid holder for soup tureens 10.0 L

In stainless steel, for easy opening and closing of soup tureens.

Crochet à couvercle, accessoire pour soupières 10.0 L

En acier inoxydable, facilite ouverture et fermeture des soupières.

Art.-Nr.

40 2560 67 00



Round Chafing Dish



Runder Chafing Dish

Edelstahl, mit Einsatz und Windschutz. Ohne Gestell als Einbauversion verwendbar.

Round chafing dish

Stainless steel, with insert and wind break. Without frame can also be used as built-in unit.

Bain-marie rond

Acier inoxydable, avec bac et pare-vent. A utiliser en version encastrable sans le boîtier.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
37 cm	33 cm	5 L	40 2539 06 30



Runder Chafing Dish ECO KING SIZE

Edelstahl, mit Einsatz, Windschutz und Brenner.

Round chafing dish ECO KING SIZE

Stainless steel, with insert, wind break and burner.

Bain-marie rond ECO KING SIZE

Acier inoxydable, avec bac, pare-vent et brûleur.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
87 cm	56 cm	36 L	40 2539 96 70



Runder Buffet Butler mit Glasdeckel

Edelstahl mit Glasdeckel, für 24cm Einsätze, mit Einsatz und Pastenbrenner.

Buffet Butler round with glass lid

Stainless steel with glass lid, for inserts of 24cm, with insert and burner.

Buffet Butler rond avec couvercle en verre

Acier inoxydable avec couvercle en verre, pour des bacs de 24cm, avec bac et brûleur.

Ø	Höhe	Inhalt	Art.-Nr.
24 cm	28 cm	3.0 L	44 2588 06 24

Löffelablage

Edelstahl

Spoon rest

Stainless steel

Porte cuillère

Acier inoxydable



26.5 x 11.5 x 2.5 cm

Art.-Nr.

56 0530 68 00

Eco Configuration Table

	Eco Catering		Eco Built-in		Eco Round Chafing Dish	
						
	40 2500 06 10	40 2587 06 10	42 2491 06 10	42 2492 06 10	40 2539 06 30	40 2539 96 70
Inserts						
GN 1/1  54 9541 60 10	✓	✓	✓	✓		
GN 2/3*  54 9543 60 70	✓	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	✓	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*		
GN 1/2*  54 9542 60 50	✓	2 x GN 1/2*	✓	2 x GN 1/2*		
GN 1/3*  54 9543 60 30	✓	3 x GN 1/3* oder 1 x GN 1/3* + 1 x GN 2/3*	✓	3 x GN 1/3* oder 1 x GN 1/3* + 1 x GN 2/3*		
54 9546 60 30 					✓	
GN 1/1 54 0521 60 10	✓	✓	✓	✓		
GN 1/2* 54 0521 60 50 	2 x GN 1/2*					
GN 1/3* 54 0521 60 30	3 x GN 1/3*					
GN 2/3* 54 0521 60 23	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*		
GN 1/1 54 0522 60 10	✓	✓	✓	✓		
GN 1/2* 54 0522 60 50 	2 x GN 1/2*					
GN 1/3* 54 0522 60 30	3 x GN 1/3*					
GN 2/3* 54 0522 60 23	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*		
54 0539 60 30 					✓	
54 0539 60 70 						✓
56 0530 68 00 	✓	✓	✓	✓	✓	✓

* Bei Verwendung mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege
 * For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.
 * Lors de l'utilisation de plusieurs bacs dans une bain-marie nous recommandons d'utiliser la quantité respective de traverses.

Eco Configuration Table

	Eco Catering		Eco Built-in		Eco Round Chafing Dish	
						
	40 2500 06 10	40 2587 06 10	42 2491 06 10	42 2492 06 10	40 2539 06 30	40 2539 96 70
Soup tureens** 2 x 40 2557 06 04 	mit/with/avec 54 0559 61 10					
1 x 40 2557 06 10 					mit/with/avec 54 0573 61 30	
Adaptor lids 54 0559 61 10 	✓	✓	✓	✓		
54 0573 61 30 					✓	
Heating units 60 9505 80 01 60 9505 80 02 60 9508 60 01 60 9508 60 02 	✓	✓	✓	✓		2 x
60 9511 50 01 60 9511 50 02 60 9510 50 01 60 9510 50 02 	2 x	2 x	2 x	2 x	✓	
56 0530 68 00 	✓	✓	✓	✓	✓	✓

** nur zusammen mit Abdeckung verwenden

** to use with the adaptor lid only

** à n'utiliser qu'ensemble avec le porte-soupière

Inserts



GN 1/1

Einsatz aus weißem Porzellan

Ofenfest, stapelbar

White porcelain insert

Ovenproof, stackable

Bac en porcelaine blanche

Adapté au four, empilable

Inhalt

Art.-Nr.

53 x 32.5 x 6 cm

8 L

54 9541 60 10



GN 2/3

Einsatz aus weißem Porzellan

Ofenfest, nur mit Steg 54 0522 00 11 verwenden, stapelbar

White porcelain insert

Ovenproof, stackable; use with strut 54 0522 00 11

Bac en porcelaine blanche

Adapté au four, n'utiliser qu'avec support 54 0522 00 11, empilable

Inhalt

Art.-Nr.

32.5 x 35.5 x 6 cm

5 L

54 9543 60 70



GN 1/2

Einsatz aus weißem Porzellan

Ofenfest, nur mit Steg 54 0522 00 11 verwenden, stapelbar

White porcelain insert

Ovenproof, stackable; use with strut 54 0522 00 11

Bac en porcelaine blanche

Adapté au four, n'utiliser qu'avec support 54 0522 00 11, empilable

Inhalt

Art.-Nr.

32 x 26.5 x 6 cm

3.2 L

54 9542 60 50



GN 1/3

Einsatz aus weißem Porzellan

Ofenfest, nur mit Steg 54 0522 00 11 verwenden, stapelbar

White porcelain insert

Ovenproof, stackable; use with strut 54 0522 00 11

Bac en porcelaine blanche

Adapté au four, n'utiliser qu'avec support 54 0522 00 11, empilable

Inhalt

Art.-Nr.

32.5 x 17.5 x 6 cm

2.5 L

54 9543 60 30



Einsatz aus weißem Porzellan, Ofenfest

White porcelain insert, Ovenproof

Bac en porcelaine blanche, Adapté au four

Ø

Höhe

Inhalt

Art.-Nr.

30cm(Rondo) 4.5 cm

2.2 L

54 9546 60 30

40cm(Rondo) 6 cm

5.5 L

54 9546 60 40

38cm(CBS) 6 cm

5.5 L

51 3020 00 38



Einsatz aus weißem Porzellan

Ofenfest, für RONDO Chafing Dishes rund, unterteilt in zwei gleich große Teile.

White porcelain insert

Ovenproof, for RONDO chafing dishes round; divided into two equal sections.

Bac en porcelaine blanche

Adapté au four, assorti aux bains-marie RONDO ronds, à deux compartiments égaux.

Ø

Höhe

Inhalt

Art.-Nr.

30cm(Rondo) 4.5 cm

2 L

54 9545 60 30

40cm(Rondo) 5.5 cm

5 L

54 9545 60 40

Inserts

	Stützring, Edelstahl Für RONDO Einsätze mit 10 cm Tiefe Supporting frame, stainless steel For RONDO inserts with a depth of 10 cm Lunette de renfort, acier inoxydable Pour bacs RONDO profondeur 10 cm			
			Art.-Nr.	
	GN 1/1	54 x 34 x 6.5 cm		54 0509 00 11
GN 2/3	54 x 34 x 6.5 cm		54 0509 00 23	
	Einsatz, Edelstahl, für RONDO Chafing Dishes rund Insert, stainless steel, for RONDO chafing dishes round Bac, acier inoxydable, assorti aux bains-marie RONDO ronds			
			Art.-Nr.	
	Ø	Höhe	Inhalt	
	30cm	7.5 cm	4.6 L	54 0510 60 30
	40cm	7.5 cm	8 L	54 0510 60 40
	Einsatz, Edelstahl Insert, stainless steel Bac, acier inoxydable			
			Art.-Nr.	
			Inhalt	
	GN 1/1	53.0 x 32.5 x 10 cm	14 L	54 0521 60 10
	GN 2/3	32.5 x 35.2 x 10 cm	8 L	54 0521 60 23
GN 1/2	32.5 x 26.5 x 10 cm	6.5 L	54 0521 60 50	
GN 1/3	32.5 x 17.6 x 10 cm	4 L	54 0521 60 30	
	Einsatz, Edelstahl Insert, stainless steel Bac, acier inoxydable			
			Art.-Nr.	
			Inhalt	
	GN 1/1	53.0 x 32.5 x 6.5 cm	9.5 L	54 0522 60 10
	GN 2/3	32.5 x 35.2 x 6.5 cm	5 L	54 0522 60 23
GN 1/2	32.5 x 26.5 x 6.5 cm	4 L	54 0522 60 50	
GN 1/3	32.5 x 17.6 x 6.5 cm	2.5 L	54 0522 60 30	
	Einsatz, Edelstahl, für runde Chafing Dishes ECO, CBS und CBS Suppenstation Insert, stainless steel, for round chafing dishes ECO, CBS and CBS soup station Bac, acier inoxydable, pour bains-marie ronds ECO, CBS et CBS soupière			
			Art.-Nr.	
	Ø	Höhe	Inhalt	
	30cm (ECO)	8.5 cm	5 L	54 0539 60 30
	38cm (CBS)	6.5 cm	5.5 L	51 3010 00 38
	27cm (Soup)	22 cm	11 L	51 3030 00 38
	Einsatz, Edelstahl, mit Griffen, für runde Chafing Dishes Buffet Butler und ECO KING SIZE Insert, stainless steel, with handles, for round chafing dishes Buffet Butler and ECO KING SIZE Bac, acier inoxydable, avec poignées, pour bains-marie ronds Buffet Butler et ECO KING SIZE			
			Art.-Nr.	
	Ø	Höhe	Inhalt	
	24cm	5 cm	2.2 L	54 0510 60 24
	70cm	10 cm	36.0 L	54 0539 60 70

Inserts / Water Pans



Steg, Edelstahl

Passt in alle GN 1/1 und GN 2/3 Chafing Dishes und CBS.
Zur Verwendung bei Porzellan-Einsätzen GN1/2, GN 1/3, GN 2/3.

Strut, stainless steel

Fits into all GN 1/1 and GN 2/3 chafing dishes and CBS.
To be used with porcelain inserts GN 1/2, GN 1/3, GN 2/3.

Traverse, acier inoxydable

Pour tous les bains-marie et CBS GN 1/1 et GN 2/3.
Pour l'utilisation avec bacs en porcelaine GN 1/2, GN 1/3, GN 2/3.

Art.-Nr.

54 0522 00 11



Wasserbad, Edelstahl,

Zu RONDO Chafing Dishes

Water pan, stainless steel

For RONDO chafing dishes

Bac à eau, acier inoxydable

Pour les bains-marie RONDO

Art.-Nr.

GN 1/1 60 x 37 x 10 cm

54 0509 66 10

GN 2/3 40 x 37 x 10 cm

54 0509 66 23



Wasserbad, Edelstahl

Zu ECO Chafing Dishes

Water pan, stainless steel

For ECO chafing dishes

Bac à eau, acier inoxydable

Pour les bains-marie ECO

Art.-Nr.

GN 1/1 55 x 34.5 x 12 cm

54 0501 66 10

Wasserbad rund, Edelstahl

Zu RONDO Chafing Dishes

Round water pan, stainless steel

For RONDO chafing dishes

Bac à eau pour bain-marie rond, acier inoxydable

Pour les bains-marie RONDO



Ø

Art.-Nr.

24 cm (Buffet Butler)

54 0510 66 24

30 cm (Rondo)

54 0510 66 30

40 cm (Rondo)

54 0510 66 40

Adaptor Lids



Abdeckung, Edelstahl
Für Chafing Dishes RONDO GN 1/1, passend zu 2 x 4.5 L Suppentöpfen.
Adaptor lid, stainless steel
For RONDO 1/1 GN chafing dishes, for two 4.5-litre soup tureens.
Porte-soupière, acier inoxydable
Pour les bains-marie RONDO GN 1/1, pour 2 x soupières de 4.5 l.

Art.-Nr.

53 x 33 x 3.5 cm

54 0509 61 10



Abdeckung, Edelstahl
Für RONDO Chafing Dishes mit Ø 30 cm. Passend zu Suppentopf mit 10 Liter Inhalt.
Adaptor lid, stainless steel
For RONDO chafing dishes with Ø 30 cm. For 10-litre soup tureen.
Porte-soupière, acier inoxydable
Pour les bains-marie RONDO avec Ø 30 cm. Assortie aux soupières d'une capacité de 10 l.

ø

Art.-Nr.

30 cm

54 0510 61 10



Abdeckung, Edelstahl
Für GN 1/1 Chafing Dish ECO, passend zu 2 x 4.5 L Suppentöpfen.
Adaptor lid, stainless steel
For ECO 1/1 GN chafing dishes, for two 4.5-litre soup tureens.
Porte-soupière, acier inoxydable
Pour les bains-marie ECO GN 1/1, assortie aux soupières de 2 x 4.5 l.

Art.-Nr.

53 x 33 x 3.5 cm

54 0559 61 10



Abdeckung, Edelstahl,
Für runde Chafing Dishes ECO mit Ø 30 cm, passend zu Suppentopf mit 10 L Inhalt.
Adaptor lid, stainless steel
For round chafing dishes ECO with Ø 30 cm, for 10-litre soup tureen.
Porte-soupière, acier inoxydable,
Pour bains-marie ronds ECO avec Ø 30 cm, assorti aux soupières d'une capacité de 10 l.

ø

Art.-Nr.

30 cm

54 0573 61 30

Heating Units


Elektro-Heizelement

Für alle GN 1/1, GN 2/3 und runden Chafing Dishes mit \varnothing 40 cm und \varnothing 70 cm, mit stufenlos einstellbarem Leistungsregler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Electric heating unit

For all 1/1 GN, 2/3 GN and 40 cm and 70 cm diameter chafing dishes, with infinitely adjustable heat control; 2.5 m cable, CE, 50–60 Hz.

Élément chauffant électrique

Pour tous les bains-marie GN 1/1, GN 2/3 et ronds \varnothing 40 cm et \varnothing 70 cm, à puissance réglable en continu, longueur de câble 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Art.-Nr.

30 x 20 x 1.5 cm	800 W/230V	60 9505 80 01 EU
30 x 20 x 1.5 cm	800 W/230V	60 9505 80 02 CH


Elektro-Heizelement

Für alle GN 1/1, GN 2/3 und runden Chafing Dishes mit \varnothing 40 cm und \varnothing 70 cm, ohne Regler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Electric heating unit

For all 1/1 GN, 2/3 GN and 40 cm and 70 cm diameter chafing dishes, without heat control unit; 2.5 m cable, CE, 50–60 Hz.

Élément chauffant électrique

Pour tous les bains-marie GN 1/1, GN 2/3 et ronds \varnothing 40 cm et \varnothing 70 cm, sans réglage, longueur de câble 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Art.-Nr.

30 x 20 x 1.5 cm	600 W/230V	60 9508 60 01 EU
30 x 20 x 1.5 cm	600 W/230V	60 9508 60 02 CH


Elektro-Heizelement

Für runde Chafing Dishes mit \varnothing 30 cm und alle GN 1/1, mit stufenlos einstellbarem Leistungsregler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Electric heating unit

For 30 cm-diameter round chafing dishes and all GN 1/1, with infinitely adjustable heat control; 2.5 m cable, CE, 50–60 Hz.

Élément chauffant électrique

Pour bains-marie ronds \varnothing 30 cm et tous GN 1/1, à puissance réglable en continu, longueur de câble 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Art.-Nr.

20 x 20 x 1.5 cm	500 W/230V	60 9511 50 01 EU
20 x 20 x 1.5 cm	500 W/230V	60 9511 50 02 CH


Elektro-Heizelement

Für runde Chafing Dishes mit \varnothing 30 cm und alle GN 1/1, ohne Regler, Kabellänge 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Electric heating unit

For 30 cm-diameter round chafing dishes and all GN 1/1, without heat control unit; 2.5 m cable, CE, 50–60 Hz.

Élément chauffant électrique

Pour bains-marie ronds \varnothing 30 cm et tous GN 1/1, sans réglage, longueur de câble 2.5 m, CE, 50–60 Hz.

Art.-Nr.

20 x 20 x 1.5 cm	500 W/230V	60 9510 50 01 EU
20 x 20 x 1.5 cm	500 W/230V	60 9510 50 02 CH