

BakeOff® mit Warmhalteplatten

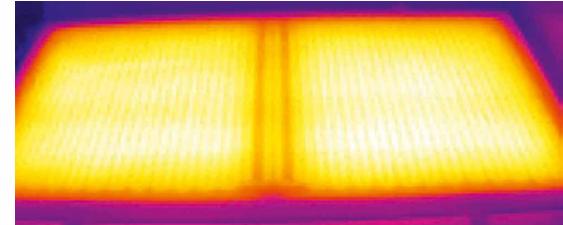
Die perfekte Temperatur für Ihre ofenfrischen Backwaren



BakeOff® mit Warmhalteplatten

Die perfekte Temperatur für Ihre ofenfrischen Backwaren

- > **Hält Backwaren über einen längeren Zeitraum schonend warm**
- > **Für mehr Genuss bei verzehrfertigen Waren**
- > **Geeignet für BakeOff® 3.0**



WARMHALTEPLATTE IN BETRIEB: Aufgenommen mit einer Wärmebildkamera

BAKEOFF 3.0 MIT WARMHALTEPLATTEN

Längere Ofenfrische für Ihre Backwaren

Die Warmhalteplatten in den BakeOff-Modulen bestehen aus schwarzem ESG-Glas mit integrierten Heizdrähten. Die Temperatur lässt sich hierbei auf jeder Ebene stufenlos von 30°C bis max. 75°C einstellen. Geeignete Lebensmittel können direkt auf den Glasplatten oder optional auf Edelstahlauflagen platziert werden.



BakeOff® mit Warmhalteplatten

BakeOff-Modul:	Frontbefüller	Heckbefüller
Breite	1.000 mm	1.000 mm
Tiefe	980 mm	995 mm
Höhe	1.855 mm	1855 mm
Gewicht	ca. 290 kg	ca. 290 kg
Tragfähigkeit gesamt	48 kg (gleichmäßig beladen)	48 kg (gleichmäßig beladen)
Tragfähigkeit pro Warmhalteplatte	12 kg	12 kg
Warmhaltefläche (BxT)	929 mm x 716 mm (je Ebene)	929 mm x 716 mm (je Ebene)
Bestandteile		
	<ul style="list-style-type: none"> - Backparenturm mit Stromanschluss 230V - 4 Ebenen zur Warenpräsentation - 4 Warmhalteplatten aus ESG-Glas - 3 selbstschließende Klappen pro Ebene - 1 Entnahmezange - 2 Steuerungen an der Vorderseite (Kundenseite) befestigt je 1 Steuerung für 2 Warmhalteplatten 	<ul style="list-style-type: none"> - Backparenturm mit Stromanschluss 230V - 4 Ebenen zur Warenpräsentation - 4 Warmhalteplatten aus ESG-Glas - 3 selbstschließende Klappen pro Ebene - 1 Entnahmezange - 2 Steuerungen an der Rückseite befestigt, je 1 Steuerung für 2 Warmhalteplatten - Mit Türrahmen hinten und passenden Flügeltüren aus Glas

Korpus-Holzdekore	Modulfarben
 H1146 Bardolino Eiche grau	 7021 Schwarzgrau
 S427 Halifax Eiche natur	

Zubehör (optional)

Der nach außen abfallende Edelstahlaufleger leitet kondensierte Wassertröpfchen an den Rand des Auflegers und sorgt somit dafür, dass Ihre Backwaren stets knusprig bleiben.

Abmessungen: 295 mm x 715 mm x 23,5 mm



BESUCHEN SIE
UNS AUF
www.wanzl.com



DEUTSCHLAND
Wanzl GmbH & Co. KGaA
Rudolf-Wanzl-Straße 4
89340 Leipheim
Phone +49 (0) 82 21 / 7 29-0
info@wanzl.com
www.wanzl.com

ÖSTERREICH
Wanzl Gesellschaft mbH
Fachmarktstraße 10
2334 Vösendorf
Phone +43 (0) 1 / 616 25 46
at@wanzl.com
www.wanzl.com

SCHWEIZ
Wanzl (Schweiz) AG
Industrie Hegi 2
9425 Thal
Phone +41 (0) 71 / 886 90 10
info.ch@wanzl.com
www.wanzl.com