

## Heiß- und Kalt-Bufferplatte

### hot and cold plate



3300

Tischversion  
Table-top version

- für die kurzfristige Präsentation von heißen oder kalten Lebensmitteln
- transportabel und sofort einsatzbereit (Modell 3300) oder als Einbauversion (Modell 3400) fest in eine Thekenoberfläche integrierbar
- ideal für das Frühstücksbuffet in Hotels, Cafés, etc.
- für das warme oder kalte Buffet am Abend
- für Partyservice oder Imbiss-Schnellreher im Bistro, in der Bäckerei, Tankstellen, etc.
- spart Geld durch die einzigartige Kombination einer Wärmeplatte mit einer Kühlplatte
- Oberflächentemperatur +4°/ +6°C (Umgebungstemperatur + 20°C), auch für das Warmhalten bei etwa +65°C
- mit thermoelektrischen Modulen, ohne Kältemittel, ohne Kältekompressor, dadurch umweltfreundlich und geräuscharm
- wartungsfrei
- 24 V DC / 6 A ; zum Netzanschluß an 230V / 50 Hz wird ein Spezial-Netzteil mitgeliefert
- Leistungsaufnahme: 0,2 KW
- Abmessungen: B 360 x T 560 x H 88 mm für 1/1 GN-Platten
- Gewicht: 8 kg

- for a short time presentation of hot or cold food
- transportable and ready for use (model 3300) or as built-in version (model 3400) to fit into countertops
- ideal for breakfast buffets in hotels, coffeeshops, etc.
- ideal for hot or cold dinner in the evening
- also for catering and party-service as like as snack products in bakeries, gasoline stations, coffee-shops, etc.
- save money with the unique combination of a hot plate with a cold plate
- surface temperature +4°/ +6°C (ambient temperature +20°C), also for keeping warm by operating a switch to +65°C
- with thermoelectrical modules, without cooling liquids or cooling compressor, therefore environmental-friendly and noiseless
- maintenance-free
- 24 V DC / 6 A ; for use with voltage 120V-240V/50-60 Hz. inclusive a special power-supply
- power consumption: 0,2 KW
- dimensions: W 360 x D 560 x H 88 mm for 1/1 GN-plates
- weight: 8 kg

3400

Einbauversion  
built-in version

