

SKS THERMO-ISOLAT-SYSTEM

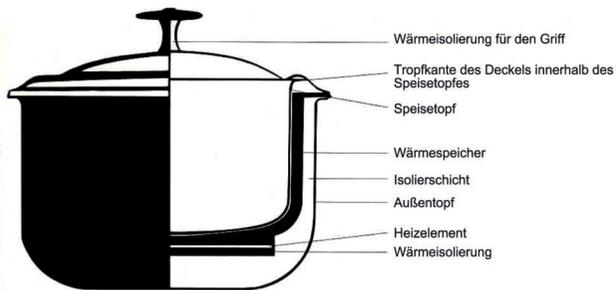


Art.Nr. 99010518



Basis dieses Systems ist neben der Verarbeitung und des Materials die Thermostat-Regelung.

Das Funktionsprinzip des Thermo-Isolat-Systems



Die Materialien wurden nach langen Tests speziell für unsere Warmhaltebehälter hergestellt. So ergibt sich eine rasche, homogene Aufheizung mit gleichbleibender Wärmeverteilung.

Entsprechend der Temperatureinstellung, bleibt der Inhalt viele Stunden warm.

„Made in Germany“

Ihr Fachhändler:

Ernst Kuppelmaier GmbH
Siemensstraße 12-14 68723 Oftersheim
Tel: 06202-60509-0 Fax: 06202-60509-60
info@kuppelmaier.de www.kuppelmaier.de

www.sks-warmhaltetoeöpfe.de

PROFI-WARMHALTETÖPFE



Für Buffet und Partyservice
zum stilvollen Präsentieren und Servieren
Optimale Wärmeregulierung durch das Thermo-Isolat-System
Perfekt für den Transport außer Haus

- zeitlos - formschön - stilvoll -



Fleisch- und Beilagentopf, 12 Liter

- Elektrisch beheizt und thermostatisch gesteuert
- ohne Wasserbad

Hochwertiger Edelstahltopf, hochglanzpoliert
Thermo-Isolat-System
Trage-Fallgriffe, Füße und Deckelknopf aus Messing
Außenmaße: 580 x 360 x 280 mm

Serienmäßige Ausstattung:
2-teiliger GN-Einsatz 1/2, 100mm / Edelstahl
Deckelhalter, Zuleitungskabel mit Anschluss-Stecker

Leistung: 400W / 230V

Art.Nr.: 99000706



Soßen- und Beilagentopf, 3 Liter

- Elektrisch beheizt und thermostatisch gesteuert
- ohne Wasserbad

Hochwertiger Edelstahltopf, hochglanzpoliert
Thermo-Isolat-System
Tragegriffe, Füße und Deckelknopf aus Messing
Außenmaße: 310 mm, Höhe 260 mm

Serienmäßige Ausstattung:
Edelstahl-Einsatz Ø 200 mm - Höhe 120 mm
Deckelhalter, Zuleitungskabel mit Anschluss-Stecker

Leistung: 350W / 230V

Art.Nr.: 99000698



Soßen- und Beilagentopf, 7 Liter

- Elektrisch beheizt und thermostatisch gesteuert
- ohne Wasserbad

Hochwertiger Edelstahltopf, hochglanzpoliert
Thermo-Isolat-System
Trage-Fallgriffe, Füße und Deckelknopf aus Messing
Außenmaße: 350 mm, Höhe 290 mm

Serienmäßige Ausstattung:
Edelstahl-Einsatz Ø 270 mm - Höhe 155 mm
Deckelhalter, Zuleitungskabel mit Anschluss-Stecker

Leistung: 350W / 230V

Art.Nr.: 99010838



Fleisch- und Beilagentopf, 5 Liter

- Elektrisch beheizt und thermostatisch gesteuert
- ohne Wasserbad

Hochwertiger Edelstahltopf, hochglanzpoliert
Thermo-Isolat-System
Trage-Fallgriffe, Füße und Deckelknopf aus Messing
Außenmaße: 400 mm, Höhe 240 mm

Serienmäßige Ausstattung:
Edelstahl-Einsatz Ø 340 mm - Höhe 60 mm
Deckelhalter, Zuleitungskabel mit Anschluss-Stecker

Leistung: 350W / 230V

Art.Nr.: 99000701

**Für alle GN-Einsätze
sind Edelstahldeckel
mit Gummidichtung
lieferbar.**

2-teiliger GN-Einsatz 1/2, 100mm
Art.Nr. 9900706

NEU im Lieferprogramm:



**Gummidckel rund, für
Suppen- und Beilagentopf.**
Edelstahl mit Silikondichtung

Für 3 Ltr.: Art.Nr.: 99000730
Für 7 u. 12 Ltr.: Art.Nr.: 99000731

(Dadurch kein Ausschwappen beim Transport von Flüssigkeiten)

1-teiliger GN-Einsatz 1/1, 100mm
Art.Nr. 99000707

Unsere Warmhaltetöpfe findet man überall in der Profi-Gastronomie. Speziell für diese Anwender wurden unsere Geräte entwickelt. Schonend für alle Speisen und so einfach in der Handhabung wie möglich.

Folgende Merkmale zeichnen die SKS-Warmhaltetöpfe aus:

- Lange Wärmespeicherung durch das Thermo-Isolat-System.
- Stufenlos regelbarer Thermostat.
- Betreiben und transportieren ohne Wasserbad.

- Flächenheizung unterhalb der Aluminiumkockille, dadurch keine störenden Heizspiralen im Innenraum.
- Deckelgestaltung sorgt dafür, dass kein Kondenswasser entweicht.
- Einfache Reinigung
- Geringer Energieverbrauch
- Gehäuse und Deckel aus hochglanzpoliertem Edelstahl.
- Nur 20 Minuten aufheizen. Anschließend die heißen Speisen einsetzen und **ohne Wasserbad** problemlos transportieren.

2-teiliger GN-Einsatz
1 x GN 1/3, 100mm 1 x GN 2/3, 100mm
Art.Nr. 99000708

3-teiliger GN-Einsatz 1/3, 100mm,
Art.Nr. 99000709

