Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

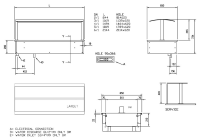
Übersicht

Einbau-Bain-Marie-Buffet SOUL SERVICE PLUS RED, 6 x GN 1/1

Afinox

Produktnummer: 7DRRE6CES0A01





Erstellt am 23.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Das Einbau-Warmhaltebuffet mit Wasserbad der neuen Linie SERVICE vom Hersteller Afinox lässt sich kompromisslos in bestehende Buffetzeilen integrieren. Es eignet sich hervorragend für die bediente Essensausgabe. Das Warmhaltebuffet, auch Bain-Marie genannt, ist ideal zum Warmhalten von Speisen unter 100° C mit optimaler und gleichmässiger Wärmeverteilung. Damit die Hygienevorschriften eingehalten werden, ist das Warmhaltebuffet mit einem Hustenschutz und einer Glasfront auf der Kundenseite versehen. Das Wasserbad wird mit elektrischen Widerständen ausserhalb der Wasserwanne erhitzt. Ein elektronischer Wasserstands-Sensor vermeidet das Ueberhitzen, falls der Wasserstand unter das notwendige Niveau fällt oder kein Wasser in der Wanne ist. Der Glasaufbau ist mit Wärme-Halogenlampen ausgestattet. Die benutzerfreundliche digitale Steuerung vereinfacht das Ablesen und Einstellen der Temperaturen.
Damit keine unvorhergesehenen Kosten anfallen und kein Fachpersonal für die Inbetriebnahme benötigt wird, kann die Wärmevitrine über eine Standard 230 V Steckdose betrieben werden.
Für die einfache Reinigung und Langlebigkeit des Warmhaltebuffets ist ebenfalls gesorgt. Die Wasserwanne ist aus einfach zu reinigendem Chromstahl AISI 304 angefertigt und entspricht allen CE- und Hygienevorschriften der EU.

Dieses Warmhaltebuffet ist für die vorübergehende Präsentation der Speisen gedacht. Das Gerät sollte nicht länger als 4 Std. ohne Unterbruch betrieben werden.

Modell SSE-RED PLUS 6, Afinox-Artikel 7DRRE6CES0A01, 6 x GN 1/1.

Dokumente

- Prospekt Afinox Service Plus mit Massen und Varianten (PDF, DE/FR)
- Gesamtprospekt Afinox Drop-in und Buffet (PDF, DE/FR)
- Zusammenstellung GN-Behälter aus Chromstahl (PDF, DE/FR)

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Produktinformationen

Technische Daten

Bemerkungen:	GN-Behälter nicht inbegriffen
Gerätelinie:	SOUL SERVICE PLUS RED, SOUL SERVICE RED
Gerätetyp:	Einbaugerät
Gewicht kg brutto/netto:	126 / 105
Hustenschutz:	Ja
Kapazität:	6 x GN 1/1 (max. H 200 mm)
Wärmequelle:	Halogenlampen, Wasserbad
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Temperaturbereich °C:	+60/+90
Thermostat:	digital
Anschlussleistung:	3000 W / 21.5 A
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 25 (bei 60% Luftfeuchtigkeit)
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
Breite mm:	2144
Tiefe mm:	650
Höhe mm:	735