



| Art-Nr.<br>Part No. | Länge außen<br>Outer Length<br>cm | Breite außen<br>Outer Width<br>cm | Höhe gesamt<br>Overall Height<br>cm | Preis<br>€ |
|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|------------|
|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|------------|

Mit zwei Brennbehältern: / With two burner pots:

|                 |    |    |    |             |
|-----------------|----|----|----|-------------|
| <b>7076/760</b> | 67 | 49 | 44 | 8,5 l 267,— |
|-----------------|----|----|----|-------------|

Zusätzlich mit regulierbarer elektrischer Heizquelle (Art.7099/002\*):  
With additional adjustable electric element (7099/002\*):

|                 |    |    |    |             |
|-----------------|----|----|----|-------------|
| <b>7076/762</b> | 67 | 49 | 44 | 8,5 l 428,— |
|-----------------|----|----|----|-------------|

Zusätzlich mit elektrischer Heizquelle (Art.7099/001\*): /  
With additional electric element (7099/001\*):

|                 |    |    |    |             |
|-----------------|----|----|----|-------------|
| <b>7076/763</b> | 67 | 49 | 44 | 8,5 l 389,— |
|-----------------|----|----|----|-------------|

\*Die Beschreibung der Heizplatten finden Sie auf Seite 292.

\*Description of electric elements on page 292.

Gold



### Roll Top Chafing Dish GN 1/1

aus Edelstahl, hochglänzend, mit vergoldetem Griff, ausgestattet mit einem 65 mm tiefen GN 1/1 Behälter und zwei Brennbehältern, Deckel bleibt in jedem Winkel selbständig geöffnet, schwere Qualität

### Roll Top Chafing Dish

stainless steel, mirror polished, with gold plated handle, with a GN 1/1 65 mm pan and two burner pots, lid rest open at any angle, heavy gauge



| Art-Nr.<br>Part No. | ∅ außen<br>∅ Outside<br>cm | Höhe gesamt<br>Overall Height<br>cm | Preis<br>€ |
|---------------------|----------------------------|-------------------------------------|------------|
|---------------------|----------------------------|-------------------------------------|------------|

Mit einem Brennbehälter: / With one burner pot:

|                 |    |    |             |
|-----------------|----|----|-------------|
| <b>7074/740</b> | 47 | 44 | 6,8 l 215,— |
|-----------------|----|----|-------------|

Zusätzlich mit regulierbarer elektrischer Heizquelle (Art.7098/002\*):  
With additional adjustable electric element (7098/002\*):

|                 |    |    |             |
|-----------------|----|----|-------------|
| <b>7074/742</b> | 47 | 44 | 6,8 l 402,— |
|-----------------|----|----|-------------|

Zusätzlich mit elektrischer Heizquelle (Art.7098/001\*): /  
With additional electric element (7098/001\*):

|                 |    |    |             |
|-----------------|----|----|-------------|
| <b>7074/743</b> | 47 | 44 | 6,8 l 360,— |
|-----------------|----|----|-------------|

\*Die Beschreibung der Heizplatten finden Sie auf Seite 292.

\*Description of electric elements on page 292.

Gold



### Roll Top Chafing Dish

rund, aus Edelstahl, hochglänzend, mit vergoldetem Griff, mit rundem Einsatz (∅ 40 cm) und einem Brennbehälter, Deckel kann bei 90° und 180° Öffnungswinkel arretiert werden, schwere Qualität

### Roll Top Chafing Dish, round

stainless steel, mirror polished, with gold plated handle, with ∅ 40 cm insert, lid can rest open at 90° and 180°, heavy gauge



| Art-Nr.<br>Part No. | ∅ außen<br>∅ Outside<br>cm | ∅ innen<br>∅ Inside<br>cm | Höhe außen<br>Outer Height<br>cm | Preis<br>€ |
|---------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------------|------------|
|---------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------------|------------|

Betrieb nur mit Flüssigkeit. Suppenschöpfer aus Edelstahl im Lieferumfang.

Caution: Wet heat only. Shipped with stainless steel ladle.



### Suppenterrine, elektrisch

Außengehäuse aus schwarzem Polypropylen, herausnehmbarer Einsatztopf und Scharnierdeckel aus Edelstahl, Regelthermostat von +50°C bis +95°C, mit 150 cm Kabel, 220-240V, 400-450 W

### Electric Soup Kettle

body made of black polypropylene, stainless steel bain marie pot (removable), with stainless steel hinged lid and soup ladle, adjustable between +50°C and +95°C, 230V AC, 0.45 kW, with 150 cm cable



| Art-Nr.<br>Part No. | Höhe<br>Height<br>cm | passend zu<br>Matches | Preis<br>€ |
|---------------------|----------------------|-----------------------|------------|
|---------------------|----------------------|-----------------------|------------|

|                 |      |                |      |
|-----------------|------|----------------|------|
| <b>7087/420</b> | 17,5 | 4,2 l 7089/530 | 25,— |
|-----------------|------|----------------|------|



### Bain Marie Topf

Suppenmarmite, aus Edelstahl, hochglänzend, mit Deckel, passend in alle Chafing Dishes GN 1/1

### Bain Marie Pot

stainless steel, mirror polished finish, complete with lid, matches all GN 1/1 chafing dishes



| Art-Nr.<br>Part No. | GN | ∅ Loch<br>∅ Hole<br>cm | Preis<br>€ |
|---------------------|----|------------------------|------------|
|---------------------|----|------------------------|------------|

|                 |     |       |       |
|-----------------|-----|-------|-------|
| <b>7089/530</b> | 1/1 | 18 cm | 24,50 |
|-----------------|-----|-------|-------|



### Einsatz für zwei Bain Marie Töpfe (7087)

aus Edelstahl, hochglänzend, zur Umrüstung von Chafing Dishes in eine Suppenstation

### Lid to take 2 Bain Marie Pots

stainless steel, mirror polished finish, for use in chafing dish as soup station

