

M A D E B Y

SCHOLL

... eine Idee voraus!

Hold-Line Buffetgerät

Auftisch- und
Einbau-Kompaktversion
gradgenaue Temperatursteu-
erung von 50 °C bis 100 °C



gradgenaue
Temperatursteu-
erung
der Speisen

INNOVATION
LEADER

R·T·C·S[®]
mp
realtime temperature control system

Hold-Line Buffetgerät

induktive Warmhaltetechnik
für Buffets und Speisenausgaben
als Auf Tisch- und Einbau-Kompaktversion

- gradgenaue Temperatursteu erung der Speisen von 50 °C bis 100 °C
- gezielter Energieverbrauch ermöglicht hohe Wirtschaftlichkeit
- ausgezeichnet mit dem Top Hotel Star Award

Auf Tisch-Kompaktversion



Einbau-Kompaktversion



INNOVATION
LEADER

R·T·C·S[®]
 mp
 realtime temperature control system

gradgenaue Temperatursteu erung der Speisen

Hold-Line Induktion Buffetgerät: Auf Tisch- und Einbau-Kompaktversion

Modell-Nr.	Gehäuse	Glas	Warmhalte zonen	Bedienungen	Elektrischer Anschluss	Art. Nr.
HO/IN 1500	CNS	schwarz	2	2	230 V/1.500 W	Z 0685
HO/IN 1500	weiß	weiß	2	2	230 V/1.500 W	Z 0686
HO/IN 1500	schwarz	schwarz	2	2	230 V/1.500 W	Z 0687

NeWS Agentur - M. Schmidt - 0114/059/REV1