



M A D E B Y

**SCHOLL**

*... eine Idee voraus!*

## Hold-Line Buffetgerät

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



76

gradgenaue  
Temperatursteuerung  
der Speisen

INNOVATION  
LEADER

**R·T·C·S<sup>®</sup>**  
mp  
realtime temperature control system

## Hold-Line Buffetgerät

induktive Warmhaltetechnik  
für Buffets und Speisenausgaben  
als Auftisch- und Einbau-Kompaktversion

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

### Auftisch-Kompaktversion



### Einbau-Kompaktversion



INNOVATION  
LEADER

**R·T·C·S<sup>®</sup>**  
mp

realtime temperature control system

gradgenaue Temperaturregelung der Speisen

### Hold-Line Induktion Buffetgerät: Auftisch- und Einbau-Kompaktversion

Modell-Nr.	Gehäuse	Glas	Warmhaltezonen	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 - 0114059/REV1