



swiss food display gmbh

ch-5614 sarmenstorf

showroom:

alte poststrasse 5

ch-5612 villmergen

fon: 056 610 8086

fax: 056 610 8087

freecall: 0800 606 808

contact@swissfooddisplay.ch

www.swissfooddisplay.ch

the best way food can take

thekenwelt@sfd

**gradgenaues Warmhalten
mit Induktionstechnik**

Profit Line 95000 mit induktiver Warmhaltetechnik

- Theke zur Präsentation und Ausgabe von warmen Speisen
- stufenlose, gradgenaue Temperaturregelung der Speisenbehälter mit Induktionstechnik
- gezielter Energieeinsatz erhöht die Wirtschaftlichkeit



R-T-C-S®mp Realtime Temperature Control System

- stufenlose Regelung der Temperatur in Echtzeit
- von +50°C bis +100°C
- Regelung der Temperatur im Behälterboden
- Temperaturmessung über die gesamte Fläche
- Anzeige der Temperatur auf der Heizplatte

edle Speisenpräsentation

- mit schwarzen Aluguss-GN-Schalen
- mit weissen Induktions-GN-Porzellanschalen
- elegant auch bei teilweiser Bestückung

einfache Bedienung

- direkt von der Zubereitung in die Auslage
- GN-Schale auf die Glasfläche stellen
- Temperatur wählen
- kein Vorheizen nötig

wirtschaftlicher Betrieb

- geringer Energieverbrauch
- kein Vorheizen, sofort einsatzbereit
- kein Heizen unbestückter Flächen
- minimaler Reinigungsaufwand

verschiedene Ausführungen erhältlich

- bedient oder für Selbstbedienung
- Grössen von 2GN bis 4GN
- mit Unterbau: Fahrbar, mit Füßen oder Sockel
- verschiedene Seitenverkleidungen
- ohne Unterbau: Zum Einbau in Design-Theken
- ohne Unter- und Aufbau: Zum Einbau in Buffets



Konzepte, Import und Vertrieb

swiss food display

the best way food can take

www.swissfooddisplay.ch showroom: alte poststrasse 5, 5612 villmergen freecall 0800 606 808 contact@swissfooddisplay.ch

copyright by sfd



Die Weltneuheit Profit Line 95000 Speisenausgabe mit Induktionstechnik

- das Alu-Guss-Material der GN-Behälter verfügt über hervorragende Wärmeleit- und Wärmespeicher-Eigenschaften
- Wärmezufuhr über den Behälterboden und die vier Seitenwände; die Speisen werden von fünf Seiten sanft mit Wärme versorgt, vergleichbar mit einer Bain Marie
- verzögerungsfreie Veränderung der Wärmezufuhr; kein Verkochen, keine kalten Speisen
- einfachste Bedienung:
 - Geschirr auf die schwarze Glasfläche stellen
 - Solltemperatur wählen
- energiesparend:
 - max. 800 W pro Warmhaltefeld in der Aufheizphase
 - geringer Energieaufwand zum Halten der Temperatur (eine Art Stand By)
 - kein Vorheizen und Aufwärmen, sofort einsatzbereit
- wirtschaftlich und effizient:
 - kein Einfüllen und Entleeren von Wasser
 - kein Entkalken und Reinigen von Behältern
 - kein Trockenlauf, keine Beschädigung durch Überhitzen
 - geringer Reinigungsaufwand: Einfach darüberwischen und die Induktionsplatte ist hygienisch sauber



Temperatur-Regelung und Temperatur-Anzeige

- stufenlose Einstellung der Temperatur von +50° bis +100°C
- gradgenaue Echtzeitregelung der Behälterboden-Temperatur
- Anzeige der aktuellen Geschirrtemperatur mit grossen Ziffern direkt auf der Ceran®-Platte:
Bedienseitig, auf Wunsch kundenseitig



Innovatives GN-Behälter Konzept

- vielseitiges Sortiment an schwarzem, "ferritischem" Alu-Gussgeschirr in edler, klassischer Gusspfannenoptik
- verschiedene Grössen in den Massen GN1/1, 1/2, 1/3, 2/4 und 2/3, Tiefen 20mm und 50mm
- mit oder ohne hochwertigem Chromstahlgriff
- direkt von der Zubereitung in die Auslage



Weisses Induktions-Porzellan für die stilvolle Speisenpräsentation

- sorgfältig abgestimmtes Sortiment an weissem Induktions-Porzellan
- verschiedene Grössen in den Massen GN 1/1, 2/4, 1/3 und der Tiefe 65mm
- direkt von der Zubereitung in die Auslage