

# Warmhalteschrank



GLOBAL BAKING  
TECHNOLOGY

Der neue Warmhalteschrank von DEBAG schließt eine wichtige Lücke innerhalb der Prozesskette zur Qualitätssicherung von frischen Backwaren & Snacks. Damit die zubereiteten Waren nichts von Ihrer Frische verlieren, können diese nun im Warmhalteschrank für eine bestimmte Zeitspanne zwischengelagert werden. Durch eine Temperaturregulierung und eine geschlossene Atmosphäre wird das Austrocknen der Ware verhindert und sie bleibt weiterhin warm und frisch. Verschiedene Sicherheitskomponenten, eine einfache Bedienung sowie der Betrieb mit 230 V Netzspannung runden das Gesamtpaket ab.

[www.debag.com](http://www.debag.com)

FÜR JEDEN BEDARF  
DIE PASSENDE LÖSUNG:

-  Bäckerhandwerk
-  Lebensmitteleinzelhandel
-  Gastronomie

garantiert noch  
effizientere Prozesse im  
Bereich Ladenbacken



## Warmhalteschrank

### Facts

- Maße: 915 mm x 1010 mm x 890 mm
- Anzahl Backbleche/GN-Behälter: 10
- Blechmaß: 400 mm x 600 mm
- Abstand zwischen den Backblechen: 80mm
- Heißluftsystem
- Belüftung manuell einstellbar über verschiebbare Lüftungsgitter an der Tür
- Temperatur einstellbar von 30°C – 110°C
- Temperaturanzeige von 0°C – 120°C
- 2 Timer: Zeit einstellbar von 0:01h – 9:59h
- Tür mit 1-Scheiben-Sicherheitsglas (ESG)
- Versorgungsspannung 230 VAC
- Leistungsaufnahme: 2,2 kW

### Steuerungen

- Manuell

ideal für die Warmhaltung  
von Snacks

