

VAU

HEISSE THEKEN »EUROSTAR«

In Panorama-Ausführung und Euro-Design



VAU HOT COUNTER «EUROSTAR»
in panorama style and Euro design



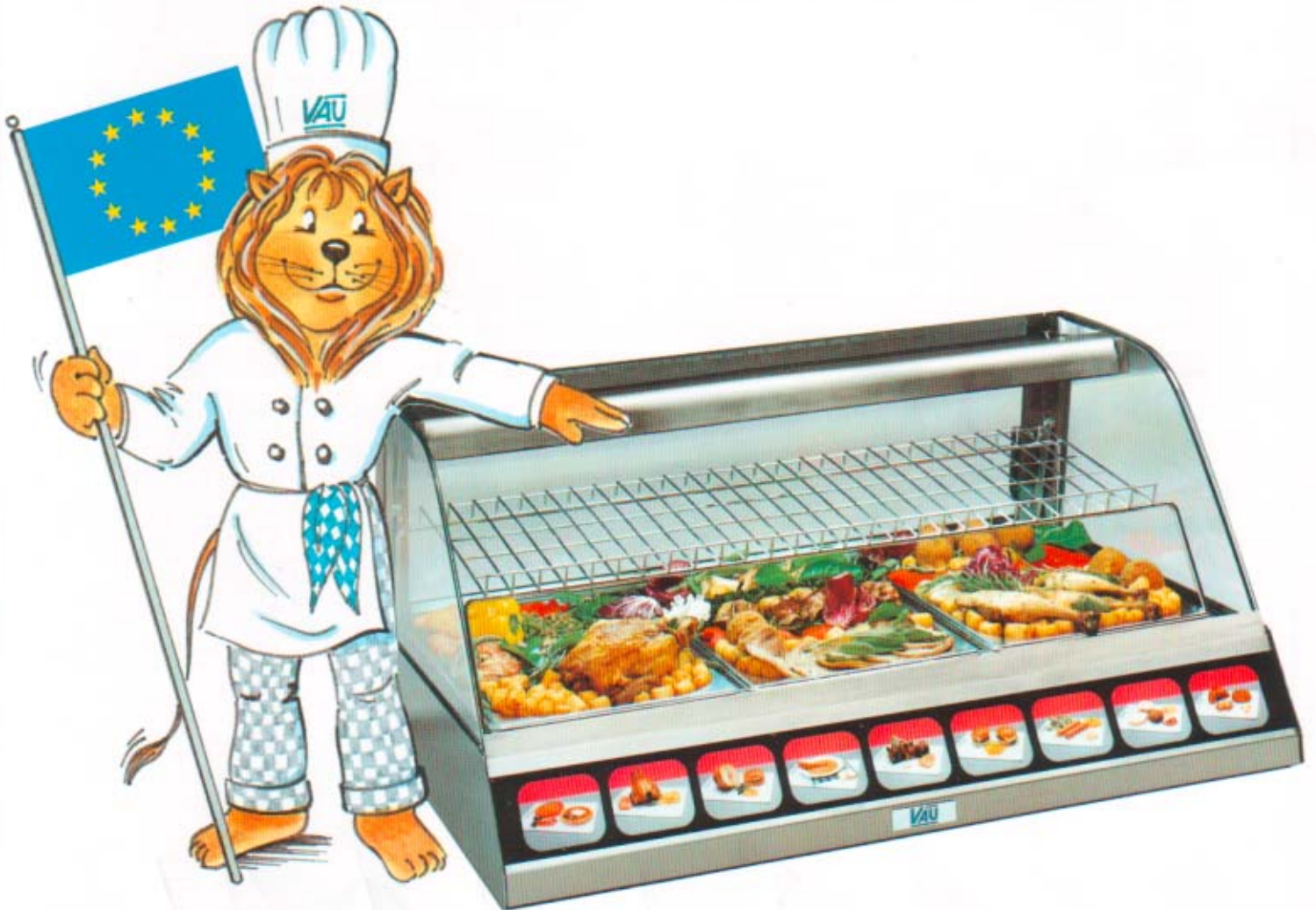
VETRINE CALDE VAU «EUROSTAR»
modello panorama e design europeo



BUFFETS CHAUDS DE VAU «EUROSTAR»
en version Panorama et Euro-Design



MOSTRADORES CALIENTES VAU «EUROSTAR»
en modelo panorámico y eurodiseño





Modell HT-1S-P



VAU HOT COUNTER «EUROSTAR»
in panorama style and Euro design



BUFFETS CHAUDS DE VAU «EUROSTAR»
en version Panorama et Euro-Design



Modell HT-2P



Modell HT-3P

 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ausführung ● Style ● Modèle <ul style="list-style-type: none"> ● Model ● Modelo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Außenmaße (mm) ● Overall dimensions (mm) ● Dimensions extérieures (mm) ● Dimensioni esterne (mm) ● Dimensiones exteriores (mm) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gesamtanschlusswert ● Total connected load ● Puissance connectée totale ● Potenza totale ● Potencia total conectada 	<ul style="list-style-type: none"> ● Lieferzubehör ● Supplied with ● Accessoires de livraison <ul style="list-style-type: none"> ● Accessori ● Accesorios
Modell HT-1S-P	<ul style="list-style-type: none"> ● Breitformat ● Wide format ● Format large ● Formato largo ● Formato ancho 	<ul style="list-style-type: none"> ● B 600/T 565/H 505 ● W 600/D 565/H 505 ● L 600/P 565/H 505 ● 600 largh./565 prof./505 altezza ● A 600/P 565/A (altura) 505 	<ul style="list-style-type: none"> ● 1,676 kW/h - 220 V ● 1,676 kW/h - 220 V ● 1,676 kW/h - 220 V ● 1,676 kW/h - 220 V ● 1,676 kW/h - 220 V 	<ul style="list-style-type: none"> ● 1x 1/1 GN-Einsatz - 40 mm ● 1 complete GN basin insert - 40 mm ● 1x 1/1 bac d'insertion GN - 40 mm ● 1x vano per GN 1/1 - 40 mm ● 1x 1/1 cuba intercalada GN - 40 mm
Modell HT-1P	<ul style="list-style-type: none"> ● Schmalformat ● Narrow format ● Format étroit ● Formato stretto ● Formato estrecho 	<ul style="list-style-type: none"> ● B 460/T 770/H 500 ● W 460/D 770/H 500 ● L 460/P 770/H 500 ● 460 largh./770 prof./500 altezza ● A 460/P 770/A (altura) 500 	<ul style="list-style-type: none"> ● 1,663 kW/h - 220 V ● 1,663 kW/h - 220 V ● 1,663 kW/h - 220 V ● 1,663 kW/h - 220 V ● 1,663 kW/h - 220 V 	<ul style="list-style-type: none"> ● 1x 1/1 GN-Einsatz - 40 mm ● 1 complete GN basin insert - 40 mm ● 1x 1/1 bac d'insertion GN - 40 mm ● 1x vano per GN 1/1 - 40 mm ● 1x 1/1 cuba intercalada GN - 40 mm
Modell HT-2P	<ul style="list-style-type: none"> ● Schmalformat ● Narrow format ● Format étroit ● Formato stretto ● Formato estrecho 	<ul style="list-style-type: none"> ● B 730/T 770/H 500 ● W 730/D 770/H 500 ● L 730/P 770/H 500 ● 730 largh./770 prof./500 altezza ● A 730/P 770/A (altura) 500 	<ul style="list-style-type: none"> ● 1,879 kW/h - 220 V ● 1,879 kW/h - 220 V ● 1,879 kW/h - 220 V ● 1,879 kW/h - 220 V ● 1,879 kW/h - 220 V 	<ul style="list-style-type: none"> ● 2x 1/1 GN-Einsatz - 40 mm ● 2 complete GN basin inserts - 40 mm ● 2x 1/1 bacs d'insertion GN - 40 mm ● 2x vani per GN 1/1 - 40 mm ● 2x 1/1 cubas intercaladas GN - 40 mm
Modell HT-3P	<ul style="list-style-type: none"> ● Schmalformat ● Narrow format ● Format étroit ● Formato stretto ● Formato estrecho 	<ul style="list-style-type: none"> ● B 1065/T 770/H 500 ● W 1065/D 770/H 500 ● L 1065/P 770/H 500 ● 1065 largh./770 prof./500 altezza ● A 1065/P 770/A (altura) 500 	<ul style="list-style-type: none"> ● 3,352 kW/h - 220 V ● 3,352 kW/h - 220 V ● 3,352 kW/h - 220 V ● 3,352 kW/h - 220 V ● 3,352 kW/h - 220 V 	<ul style="list-style-type: none"> ● 3x 1/1 GN-Einsatz - 40 mm ● 3 complete GN basin inserts - 40 mm ● 3x 1/1 bacs d'insertion GN - 40 mm ● 3x vani per GN 1/1 - 40 mm ● 3x 1/1 cubas intercaladas GN - 40 mm
Modell HT-4P	<ul style="list-style-type: none"> ● Schmalformat ● Narrow format ● Format étroit ● Formato stretto ● Formato estrecho 	<ul style="list-style-type: none"> ● B 1400/T 770/H 500 ● W 1400/D 770/H 500 ● L 1400/P 770/H 500 ● 1400 largh./770 prof./500 altezza ● A 1400/P 770/A (altura) 500 	<ul style="list-style-type: none"> ● 3,358 kW/h - 220 V ● 3,358 kW/h - 220 V ● 3,358 kW/h - 220 V ● 3,358 kW/h - 220 V ● 3,358 kW/h - 220 V 	<ul style="list-style-type: none"> ● 4x 1/1 GN-Einsatz - 40 mm ● 4 complete GN basin inserts - 40 mm ● 4x 1/1 bacs d'insertion GN - 40 mm ● 4x vani per GN 1/1 - 40 mm ● 4x 1/1 cubas intercaladas GN - 40 mm

In Panorama-Ausführung und Euro-Design

 **VETRINE CALDE VAU «EUROSTAR»**
 modello panorama e design europeo

 **MOSTRADORES CALIENTES VAU «EUROSTAR»**
 en modelo panorámico y eurodiseño



Modell HT-1P



Modell HT-4P



HEISSE THEKE mit Schneidbrett
 HOT COUNTER with cutting-board
 BUFFET CHAUD avec tailloir
 VETRINA CALDA con tagliere
 MOSTRADOR CALIENTE con tabla de corte

10 überzeugende Vorteile:



- 1.** Optimale, appetitanregende Warenpräsentation aufgrund der großflächigen, gewölbten Panoramasscheibe und Spezial-Beleuchtung für Lebensmittel.
- 2.** Heißluftumwälzung durch eingebauten Ventilator, wahlweise für trockene oder feuchte Wärme (Klimakonvektion).
- 3.** Kein Qualitäts- und Gewichtsverlust durch das Klimakonvektionsverfahren.
- 4.** Verkaufsfördernde Produktpräsentation durch serienmäßig integrierte Dia-Leiste (Menue-Board).
- 5.** Sparsamer Energieverbrauch aufgrund niedriger Anschlußwerte. Kurze Aufheizzeit.
- 6.** Kein Verkalken der Heizkörper durch neues Konstruktionsprinzip.
- 7.** Leichte Beschickung, Bedienung und Entnahme durch aufschwenkbare Großflächen-Klapptüre.
- 8.** Problemlose, hygienische Reinigung durch abnehmbare Panorama-Glasscheibe und hochwertiges Edelstahl-rostfrei.
- 9.** Optimale Kapazitätsauslastung durch serienmäßigen Zwischenrost.
- 10.** Bedienungskomfort durch niveaugleiches, anbaubares Kunststoff-Schneidbrett sowie Ausbaumöglichkeit zum separaten Verkaufsstand (durch Unterbauschrank (stationär oder mobil)).

10 convincing advantages:



1. Large domed panorama window and special food lighting present goods in optimum, appetizing fashion.
2. Hot-air circulation by integral fan, with choice of dry or moist heat (ventilated convection).
3. No loss of quality or weight thanks to the ventilated convection system.
4. Sales-boosting presentation of goods with the integrated menu-board (standard feature).
5. Low connected loads mean economical consumption of energy. Takes little time to heat up.
6. New design principle eliminates deposits of calcium on heaters.
7. Generously sized, swing-up folding doors for easy loading, serving and removing of goods.
8. Removable panorama glass window and high-grade stainless steel for straightforward, hygienic cleaning.
9. Intermediate mesh shelf supplied as standard for optimum utilization of space.
10. Convenient serving with the aid of a plastic cutting-board for attaching at same level. Conversion into a self-contained sales stand possible with a base cabinet.

10 avantages convaincants:



1. Présentation optimale des marchandises, mettant en appétit, grâce à la grande vitre convexe panoramique et l'éclairage spécial pour produits alimentaires.
2. Rotation de l'air chaud par ventilateur encastré, au choix pour chaleur sèche ou humide (convection climatique).
3. Aucune perte de qualité ou de poids grâce à la procédure à convection climatique.
4. Présentation de produits encourageant les ventes, par affichage de diapos intégré faisant partie de l'équipement de série (carte menu).
5. Consommation d'énergie réduite grâce aux faibles puissances connectées. Temps d'échauffement court.
6. Pas d'entartrage des corps chauffants grâce à un nouveau principe de construction.
7. Chargement et enlèvement aisés des produits, service facile grâce aux portes à trappe pivotables vers l'avant de grande surface.
8. Nettoyage aisé et hygiénique par la possibilité d'enlever la vitre panoramique et grâce à l'acier fin inoxydable de haute qualité.
9. Utilisation optimale de la capacité grâce à la grille intermédiaire disponible en version standard.
10. Haut confort d'utilisation grâce au taillor en plastique pouvant être monté au même niveau, et possibilité d'extension pour en faire un stand de ventes séparé par armoire placée en dessous (fixe ou mobile).

10 vantaggi convincenti:



1. Presentazione della merce ottimale, appetitosa grazie alla grande vetrina a volta ed illuminazione speciale dei generi alimentari.
2. Circolazione d'aria calda grazie al ventilatore incorporato, in opzione per calore asciutto o umido (aria condizionata).
3. Nessuna perdita di qualità e peso grazie al sistema di condizionamento dell'aria.
4. Presentazione del prodotto promozionale grazie al menu board integrale in serie.
5. Consumo d'energia ridotto grazie alla bassa potenza assorbita. Breve tempo di riscaldamento.
6. Nessuna formazione di calcare sugli elementi riscaldanti grazie al nuovo principio costruttivo.
7. Facili le operazioni di riempire, servire, prelevare grazie ai grandi sportelli ribaltabili.
8. Pulizia facile ed igienica grazie al vetro panoramico asportabile ed inossidabile e il pregiato acciaio inossidabile.
9. Ottima distribuzione della capacità grazie al piano intermedio in serie.
10. Servizio confortevole grazie al tagliere in plastica inseribile allo stesso livello nonché sua possibilità di spostamento a un banco separato grazie alla base (fissa o mobile).

10 ventajas convincentes:



1. Óptima, apetitosa presentación de las mercancías debido al amplio y arqueado cristal panorámico y a la iluminación especial para comestibles.
2. Circulación de aire caliente por ventilador integrado, opcionalmente para calor seco o húmedo (convección de clima).
3. Sin pérdidas de calidad o peso en virtud del proceso de convección de clima.
4. Efectiva presentación de los productos mediante listones Dia (Menu-Board) integrados en serie.
5. Económico consumo de energía por las bajas potencias conectadas. Reducido tiempo de calentamiento.
6. Sin calcinación de los caloríferos en virtud del nuevo concepto de construcción.
7. Carga, manejo y descarga sencillos mediante trampas grandes giratorias.
8. Limpieza fácil e higiénica mediante cristal panorámico desmontable y acero especial inoxidable de alta calidad.
9. Óptimo aprovechamiento de la capacidad con parrilla intermedia en serie.
10. Confort de manejo con tabla de corte de plástico, montable y a nivel, así como posibilidad de ampliación para un puesto de venta separado con armario submontado (estacionario o móvil).



Alle Geräte sind serienmäßig in Komplettausführung mit Zwischenrost, beleuchteter Dia-Leiste (Menue-Board) und GN-Einsätzen ausgestattet.



All units are equipped as standard complete with an intermediate mesh shelf, an illuminated menu board and GN inserts.



Tous les appareils sont équipés, en version standard, au complet, avec grille intermédiaire, affichage de diapos éclairé (carte menu) et pièces d'insertion GN.

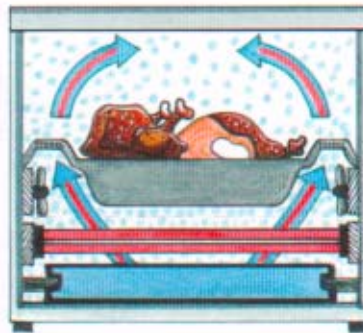


Tutte le apparecchiature sono di serie, complete di piano intermedio, menue board e elementi inseriti GN.



Todos los aparatos son fabricados en serie, equipados en ejecución completa con parrilla intermedia, listón Dia iluminado (Menue-Board) y accesorios GN.

Das Prinzip der Klimakonvektion bei VAU-HEISSE THEKEN »EUROSTAR«



● Das Wasser in der Wanne wird durch den darüberliegenden Panzerheizkörper erhitzt (kein Verkalken!). Seitlich angebrachte Ventilatoren übernehmen eine optimale Verteilung der trockenen oder feuchten Heißluft (Klimakonvektion).

● The principle of ventilated convection in the «EUROSTAR» VAU HOT COUNTER

Water in the pan is heated by the above-lying armourplated heater (no calcium deposits!). Laterally fitted fans cater for optimum distribution of dry or moist hot air (ventilated convection).

● Il principio del sistema di condizionamento dell'aria delle VETRINE CALDE VAU «EUROSTAR»

L'acqua nella vasca viene riscaldata da un elemento riscaldante corazzato (niente calcare!). I ventilatori laterali provvedono ad una distribuzione ottimale dell'aria calda asciutta o umida (condizionata).

● Le principe de la convection climatique chez BUFFETS CHAUDS DE VAU «EUROSTAR»

L'eau du récipient est chauffée par le corps chauffant blindé placé au-dessus (pas d'entartrage!). Les ventilateurs installés latéralement assurent une répartition optimale de l'air chaud, sec ou humide (convection climatique).

● El principio de la convección de clima de los MOSTRADORES CALIENTES VAU «EUROSTAR»

El agua en la cuba es calentada por el calorífero blindado colocado por encima (¡ sin calcinación!). Los ventiladores laterales distribuyen óptimamente el aire caliente seco o húmedo (convección de clima).

HEISSE THEKEN

»EUROSTAR«

In Panorama-Ausführung

Alle HEISSE-THEKEN Modelle in Panorama-Ausführung verfügen über höhenverstellbare Füße (+ 20 mm), Rundumverglasung aus hitzebeständigem Sicherheitsglas, Ventilator, herausnehmbare Wasserwanne, Speziallampen für Lebensmittel, thermostatische Temperaturregelung von 30 – 100° C, Kontrolllampen zur optischen Betriebsüberwachung, Außenverkleidung und Innenraum aus pflegeleichtem, rostfreiem Chromnickelstahl 18/10.

VAU HOT COUNTER «EUROSTAR»

in panorama style and Euro design



All panorama-style HOT COUNTERS feature height-adjustable feet (+ 20 mm), all-round glazing in heat-resistant safety glass, a fan, removable water pan, special lamps for food, thermostatic temperature control from 30 to 100° C, pilot lamps for optical monitoring of functions, exterior panelling and interiors made of easy-to-clean stainless chromium-nickel steel 18/10.

BUFFETS CHAUDS DE VAU «EUROSTAR»

en version Panorama et Euro-Design



Tous les modèles BUFFETS CHAUDS en version panoramique sont équipés de pieds réglables en hauteur (+ 20 mm), d'un vitrage tout autour en verre de sécurité résistant à la chaleur, ventilateur, récipient d'eau amovible, lampes spéciales pour produits alimentaires, réglage de température thermostatique situé entre 30 et 100° C, lampes témoin pour la surveillance optique du fonctionnement, revêtement extérieur et zone intérieure en acier chromé nickel inoxydable 18/10, d'un entretien aisé.

VETRINE CALDE VAU «EUROSTAR»

modello panorama e design europeo



Tutti i modelli della VETRINA CALDA, tipo panorama, dispongono di piedi regolabili in altezza (+ 20 mm), all'intorno completamente in vetro di sicurezza, refrattario, ventilatore, vasca per l'acqua amovibile, lampade speciali per i generi alimentari, regolazione termostatica della temperatura tra 30 – 100° C, spie per il controllo ottico, rivestimento esterno e all'interno in acciaio al cromo-nichel inossidabile 18/10 di facile manutenzione.

MOSTRADORES CALIENTES VAU «EUROSTAR»

en modelo panorámico y eurodiseño



Todos los modelos panorámicos de MOSTRADORES CALIENTES disponen de patas de altura regulable (+ 20 mm), encristalizado por todos lados de vidrio de seguridad resistente al calor, ventilador, cuba de agua desmontable, lámparas especiales para comestibles, regulación de temperatura por termostato de 30 – 100° C, lámparas de control para la inspección óptica del servicio, revestimiento exterior y zona interior de acero al cromo-nichel 18/10 inoxidable y fácil de cuidar.

München

Schatzbogen 45
(Gewerbegeb. am Moosfeld)
81829 München
Tel.: (089) 45 10 27-0
Fax: (089) 45 10 27-33

Vereinigte Herd- und Ofenfabriken

Betz GmbH & Co. KG

vau-grosskuechen.de

info@vau-grosskuechen.de

Nürnberg

Edisonstraße 24
(gegenüber TÜV)
90431 Nürnberg
Tel.: (0911) 61 30 81
Fax: (0911) 61 74 58