

VAU

HEISSE THEKEN «HOTSTAR»

In Panorama-Ausführung



Hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis!

- in 4 Grössen
- perfekt in der Funktion
- kombinierbar mit KALTEN-THEKEN «COOLSTAR»
- mit CE-Zeichen

V&U

HEISSE THEKEN «HOTSTAR» In Panorama-Ausführung

- kombinierbar mit Kalten-Theken «COOLSTAR»
- mit gewölbter Panoramamascheibe
- mit Einschub-Hebetüre
- mit Halogen-Innenbeleuchtung
- mit Umluftgebläse und Wasserschublade
- Temperaturbereich 30-90°C
- mit serienmässigem Zwischenrostgestell
- steckerfertig
- mit CE-Zeichen



VT-1



VT-1B



Option:

- Kunststoff-Schneidbrett
- Edelstahl-Unterschrank (auch fahrbar)



VT-1 mit Unterschrank fahrbar



VT-2 Rückseite mit Schneidbrett



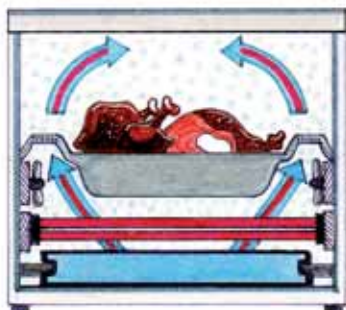
Unsere Qualität – Ihr Vorteil

- Optimale, appetitanregende Warenpräsentation durch großflächige, gewölbte Panoramasscheibe – Rundumverglasung und Halogenbeleuchtung
- Heissluftumwälzung durch eingebauten, laufruhigen Ventilator, wahlweise für trockene oder feuchte Wärme
- Kein Qualitäts- und Gewichtsverlust durch Klimakonvektion
- Sparsamer Energieverbrauch aufgrund niedriger Anschlusswerte
- Kein Verkalken der Heizkörper
- Platzsparende Einschub-Hebetüre
- Problemlose, hygienische Reinigung durch abnehmbare Panorama-Glasscheibe und hochwertiges Edelstahl-rostfrei
- Optimale Kapazitätsauslastung durch serienmässigen Zwischenrost
- Kombinierbar mit VAU-Kalten-Theken «COOLSTAR»



VT-2

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



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



VT-3

Technische Änderungen vorbehalten!

Technische Daten »HOTSTAR«	VT-1	VT-1B	VT-2	VT-3
Abmessungen (BxTxH mm)	480x775x585	616x575x585	750x775x585	1080x775x585
Anzahl GN-Einsätze 1/1-40	1	1-quer	2	3
Türe	Einschub-Hebetüre			
Gesamtanschlusswert - 230 V	1,14 kW	1,14 kW	2,14 kW	2,28 kW
Temperaturbereich	ca. 30-90°C			

KALTE THEKEN «COOLSTAR»



VTC-2

- kombinierbar mit Heissen-Theken «HOTSTAR»
- mit gewölbter Panoramasscheibe
- mit Innenbeleuchtung
- mit Einbau-Kälteaggregat und Umluftkühlung
- Temperaturbereich + 6 bis 15°C
- mit serienmässigem Zwischenrostgestell
- steckerfertig
- mit CE-Zeichen

Option:

- Kunststoff-Schneidbrett
- Edelstahl-Unterschrank
(auch fahrbar)



VTC-3

VÄU Großküchentechnik

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