



# Hot Top

## Warmhalteplatten für hochwertige Warenpräsentation



Zwei Temperaturzonen  
Hot Top 80 x 40 cm



Eine Temperaturzone  
Hot Top 40 x 40 cm

## Design und Technik

### – Punkt für Punkt Pluspunkte:

- **Edle schwarze Präsentationsfläche am Point of Sale**
- **Temperiertes Glas – robust und einfach zu reinigen**
- **Stufenlos regelbare Oberflächentemperatur von 30 bis 90 °C**
- **Energieeffizienz dank innovativer Heiztechnik**
- **Kompakte Abmessungen und justierbare Füße**
- **Modularer Aufbau ermöglicht die Verwendung mehrerer Hot Tops in einer Reihe**
- **Ideal für Buffets, Verkaufstheken und Partyservice**



## Hot Top Warmhalteplatten bieten mehr:

### Einfache Bedienung

Alle Bedienelemente sind klar und übersichtlich angeordnet. Eine rote Lampe [A] zeigt an, wenn das Gerät eingeschaltet ist und die grüne Lampe [B] neben dem Temperaturregler leuchtet bei Heizbetrieb. Die Temperatur kann für jede Zone stufenlos von 30 - 90 °C geregelt werden.



### Hochwertige Verarbeitung

Das Gehäuse der Primeware Hot Tops besteht aus Edelstahl 10/10, AISI 304 mit pflegeleichter gebürsteter Oberfläche. Die moderne Heiztechnologie ist energieeffizient und garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung auf der Oberfläche. Serienmäßig mit Sicherheitsthermostat.

### Flach und mit Neigungswinkel



Primeware Hot Tops gibt es mit flacher Oberfläche sowie mit einem Neigungswinkel von 3 Grad. Für einen noch besseren Blick der Kunden auf Ihre Waren.

### Hot Top PS

Extra robust und einfach in der Handhabung



Dieses Hot Top in Gastronorm-Größe wurde für den Einsatz unter härtesten Bedingungen entwickelt. Das Design ist auf Robustheit ausgelegt, es gibt keine Schalter und Knöpfe am Gehäuse aus Edelstahl. Das Gerät wird einfach eingesteckt – die Oberflächentemperatur von 90 °C ist voreingestellt und wird automatisch gehalten.



## Technische Daten

### Hot Top Flach



Modell	HTG40/30H	HTG1/1H	HTG40/40H	HTG60/40H
Anzahl Zonen	1	1	1	1
Leistung	135 W	200 W	190 W	300 W
Anschluß	230 V - 50 Hz			
Oberfläche	Gehärtetes Glas Schwarz			
Gehäuse	AISI 304 Edelstahl Gebürstet			
Temperatur	Regelbar 30°C - 90°C			
Abmessungen (L x B x H)	40 x 30 x 6 cm	53 x 32,5 x 6 cm (GN)	40 x 40 x 6 cm	60 x 40 x 6 cm
Gewicht	3,5 kg	4,5 kg	4,3 kg	4,7 kg

Modell	HTG80/40H	HTG50/50H	HTG100/50H
Anzahl Zonen	2	1	2
Leistung	2 x 190 W	350 W	2 x 350 W
Anschluß	230 V - 50 Hz		
Oberfläche	Gehärtetes Glas Schwarz		
Gehäuse	AISI 304 Edelstahl Gebürstet		
Temperatur	Regelbar 30°C - 90°C		
Abmessungen (L x B x H)	80 x 40 x 6 cm	50 x 50 x 6 cm	100 x 50 x 6 cm
Gewicht	7,8 kg	4,9 kg	8,4 kg



### Hot Top Geneigt



Modell	HTG40/40I	HTG80/40I	HTG50/50I	HTG100/50I
Anzahl Zonen	1	2	1	2
Leistung	190 W	2 x 190 W	350 W	2 x 350 W
Anschluß	230 V - 50 Hz			
Oberfläche	Gehärtetes Glas Schwarz			
Gehäuse	AISI 304 Edelstahl Gebürstet			
Temperatur	Regelbar 30°C - 90°C			
Abmessungen (L x B x H)	40 x 40 x 6 cm	80 x 40 x 6 cm	50 x 50 x 6 cm	100 x 50 x 6 cm
Gewicht	4,3 kg	7,8 kg	4,9 kg	8,4 kg

### Hot Top PS

Modell	HTG1/1PS
Anzahl Zonen	1
Leistung	220 W
Anschluß	230 V - 50 Hz
Oberfläche	Gehärtetes Glas Schwarz
Gehäuse	AISI 304 Edelstahl Gebürstet
Temperatur	Voreingestellt 90°C
Abmessungen (L x B x H)	53,5 x 33 x 5,5 cm (GN)
Gewicht	4,2 kg





## Zubehör

### Hustenschutz

Mobil und steckbar, passend für alle Primeware Hot Tops. Entspricht den Lebensmittelhygienevorschriften bei Selbstbedienung an Ausgabetheken. Auch mit gewölbter Scheibe lieferbar.

Material: Acryl hochglänzend.

H = 35cm , B = 50cm, 65cm, 80cm oder 100 cm.



### Rolltop-Abdeckhaube

Passend für das Hot Top HTG1/1H. Entspricht den Lebensmittelhygienevorschriften bei Selbstbedienung an Ausgabetheken und Buffets.

Material: Polycarbonat, temperaturbeständig bis 120 °C.

Mit rostfreiem Chromgriff.

L = 53cm, B = 32,5cm, H = 17cm.



### Gastronorm-Keramikschalen

Edle Gastronorm-Keramikschalen in fünf Farben und 12 Größen.

Ideal zum Einsatz auf Primeware Hot Tops. Nähere Informationen zu den Gastronorm-Schalen finden Sie in dem gleichnamigen Prospekt.



### Farbtabelle

