

Der Köhler Bankettwagen: Zuverlässig warm- und kalthalten

Heißes bleibt heiß, Kaltes bleibt kalt - auch ohne Netzbetrieb

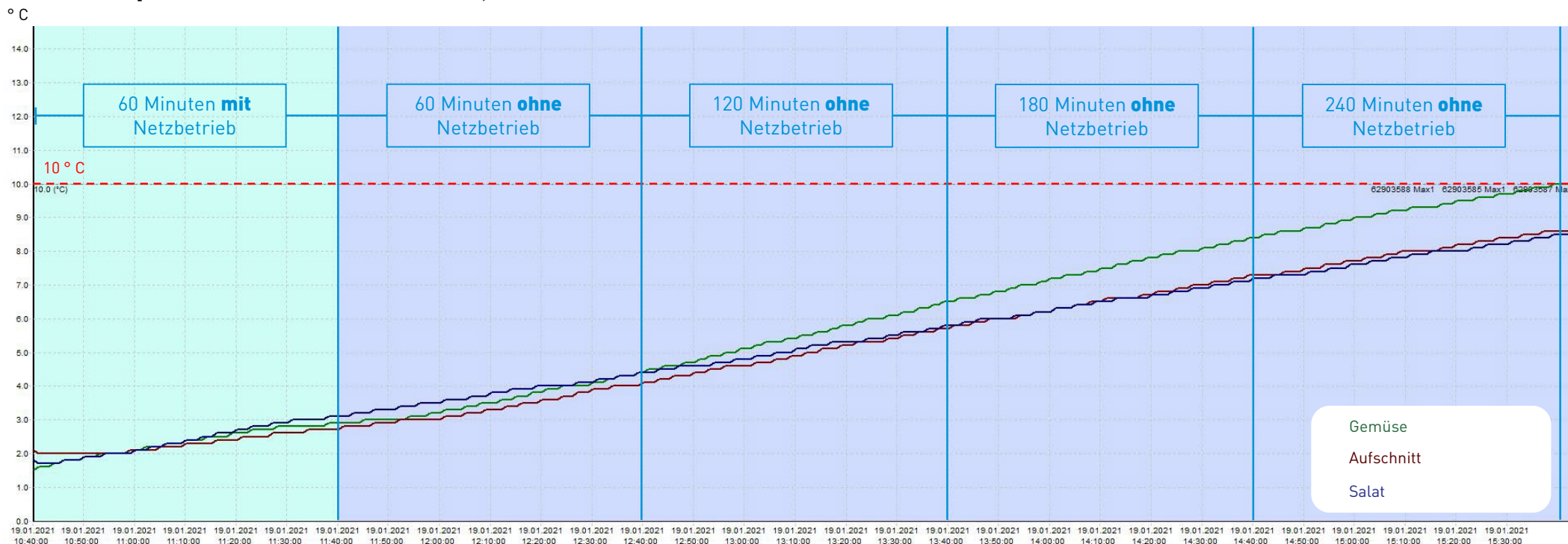
Unsere Bankettwagen sind mit einer speziellen Isolierung ausgestattet, die den Transport von heißen und kalten Speisen auch über längere Strecken ermöglicht. Sind die Geräte entsprechend vorgeheizt bzw. vorgekühlt, halten die kalten Speisen auch beim Transport ohne Netzbetrieb für **bis zu vier Stunden** die vorgegebenen Ausgabetemperatur, warme Speisen bis zu 150 Minuten lang.

Der Praxistest beweist:

geforderte Temperaturen werden konsequent eingehalten

Für den Praxistest wurde der Köhler Bankettwagen eine Stunde lang aufgeheizt bzw. heruntergekühlt. Dann wurden abgedeckelte GN-Behälter mit verschiedene Speisen in den Wagen gegeben und für eine Stunde im Netzbetrieb warm- bzw. kaltgehalten. Anschließend wurde der Wagen vom Stromnetz getrennt und die Speisen für eine weitere Stunde netzunabhängig warmgehalten bzw. gekühlt. **Warme Speisen verloren im Schnitt 4 Kelvin pro Stunde, die Temperatur der kalten Speisen stieg um 2 Kelvin in der Stunde.**

Kalttemperaturen – BKW 1/40 B-GN-57,5 UK



Der Köhler Bankettwagen: Zuverlässig warm- und kalthalten

Warmtemperaturen – BKW 1/36 B-GN-57,5 GB

