

# UNISON

WELTNEUHEIT!

An manchen Orten  
bleibt Ihr Buffet  
wirklich länger frisch

Ansonsten empfehlen  
wir die Kombination  
aus Edelstahl und  
Porzellan: **UNISON**

Kombinieren Sie Ihre Vorteile mit und ohne Kühlung:

- Ihr Buffetangebot bleibt viel länger frisch, von der Haltbarkeit der Food-Produkte profitieren Sie
- Ihre Gäste sind zufrieden, alles sieht appetitlich aus und schmeckt

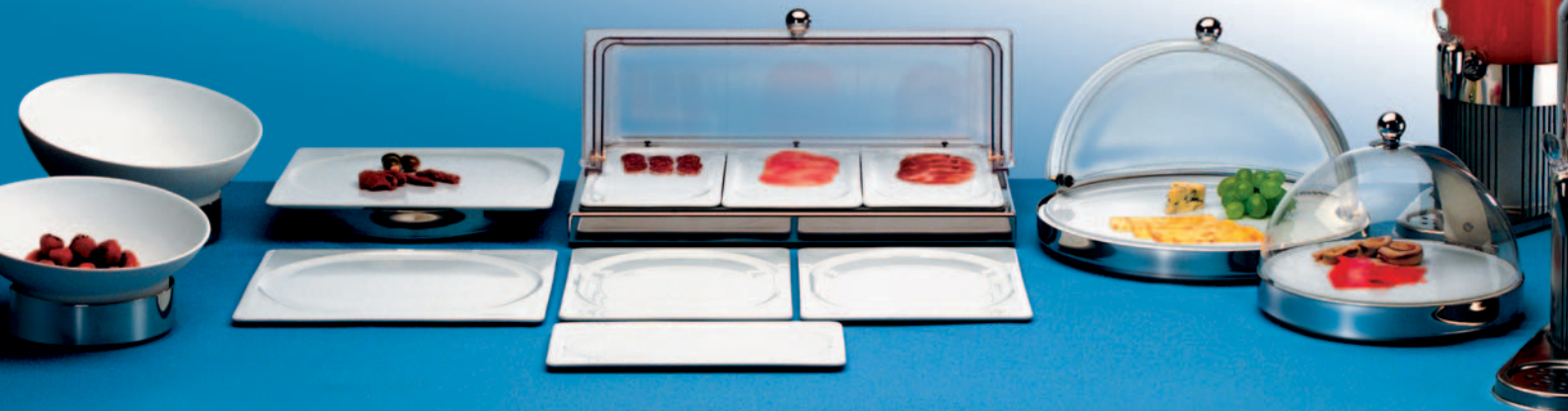


  
Seltmann  
Weiden

HOTEL

**FRILICH**<sup>®</sup>  


# UNISON



Schön kühl. Edelstahl und Porzellan mit System.



GN Porzellanplatten  
Kühlstandfuß aus Edelstahl (EB 624E)  
und Haube (10078)



Porzellanschalen  
Kühlstandfuß aus Edelstahl (Ø 180 mm)  
EB 627 E



Porzellanplatten (Ø 400 mm)  
Kühlstandfuß aus Edelstahl (E 625 E)  
und Haube (E 546 E)



Porzellanplatten (Ø 300 mm)  
Kühlstandfuß aus Edelstahl (E 626 E)  
und Haube mit Haubenhalterung  
(E 543 E)



1/1 GN Porzellanplatte  
5120 - 1/1



klein  
5120 - 28/11



groß  
5120 - 30/15

Schalen



Platten  
Ø 300 mm 5120 - 30  
Ø 400 mm 5120 - 40



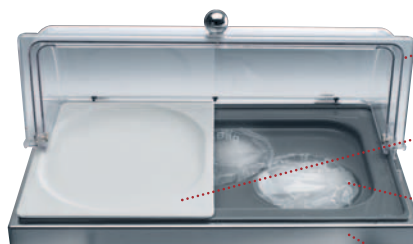
2/3 GN Porzellanplatte  
5120 - 2/3



1/2 GN Porzellanplatte  
5120 - 1/2



1/3 GN Porzellanplatte  
5120 - 1/3



1/2 GN Porzellanplatte mit  
Kühlstandfuß und Rolltop-Haube

hygienische Abdeckung durch spülmaschinen-  
geeignete Rolltop-Haube

alle Gastronomplatten und Schalen sind auch  
einzeln erhältlich

verbesserte Kühlung durch neues Kühlkissen-System  
bei allen Standfußformaten

Standfuß aus hochglanzpoliertem Edelstahl auch in  
24 Karat hartvergoldet und schutzlackiert erhältlich



Porzellanplatte (Ø 180 mm)  
5120 - 18



Haube (Ø 180 mm)  
Model Edelstahl (EB 383 E)  
Model Gold (EB 383 G)



HOTEL

Porzellanfabriken  
Christian Seltmann GmbH  
Postfach 2040  
92610 Weiden  
Tel.: +49 (0)9 61 / 204-0  
Fax: +49 (0)9 61 / 204-119  
www.seltmann-weiden.com