

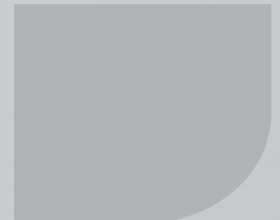


Preisliste 2020

SCHOLL



Dem Gast zuliebe



Schneidestation für Buffet-Wärmelampe „Dual“ und „Single“ Cutting station for Buffet heat lamps "Dual" and "Single"

Neu/New



- optimale Warmhalteigenschaften durch Ober- und Unterhitze
- zum Präsentieren und Tranchieren geeignet
- wahlweise mit beheizter oder unbeheizter Platte
- messerschonendes und hitzebeständiges Schneidbrett
- mit umlaufender Safrille ausgestattet

- optimum heat retaining characteristics with top and bottom heat
- suitable for presentation and carving
- optionally with heated or unheated plate
- knife-friendly and heat-resistant cutting board
- equipped with a circumferential juice rim



Multifunktionswanne Heiß-Kalt – Temperatur getrennt regelbar von – 5 °C bis +140 °C Multifunctional well Hot-Cold – Temperature separately adjustable from – 5 °C to +140 °C

Neu/New

Die Multifunktionswanne,
die Sie noch flexibler macht

The multifunctional well which helps you
being even more flexible



| | |
|---|---------------|
| Abräumwagen (siehe Tablettwagen) | 73–84 |
| Aircleaning-Systeme (ACS) | 8+9 |
| Bain-maries | 51–55 |
| ▶ Einbau-Bain-maries trocken und nass beheizt neues Produkt | 51 |
| ▶ Einbau-Bain-maries nass beheizt | 52+53 |
| ▶ mit Wärmeschrank | 54 |
| ▶ Standgeräte | 55 |
| ▶ Tischgeräte | 54 |
| Ceran-Warmhalteplatten | 44 |
| Edelstahlmöbel | 93–114 |
| ▶ Abdeckplatten 1 mm, 2 mm | 106+107 |
| ▶ Arbeitstische | 94–97 |
| ▶ Aufsatzborde | 108 |
| ▶ Geschirrschrank | 103 |
| ▶ Schranktische | 98–102 |
| ▶ Wandborde | 105 |
| ▶ Wandhängeschränke | 104 |
| ▶ Zubehör zu Edelstahlmöbeln | 109 |
| Einbauspender | 58+59 |
| ▶ Einbau-Korbspender | 59 |
| ▶ Einbau-Tablettspender | 59 |
| ▶ Einbau-Tellerspender | 58 |
| ▶ Einbau-Universalspender | 58+59 |
| Eisplatten | 46 |
| Fleischkäsewärmer | 30 |
| FLEX-Line Induktion | 10–11 |
| Frontcooking | 3–9 |
| GastroNorm-Einsätze und Deckel | 56+57 |
| Getränkewagen SGW | 85 |
| Hold-Line | 18–21 |
| ▶ Induktions-Warmhaltegeräte zum Einbau | 18–20 |
| ▶ Induktions-Warmhalte-Tischgerät | 21 |
| ▶ Zubehör | 19+20 |
| Hustenschutzaufsätze | 43 |
| ▶ Domino-Line, Profit-Line, Young-Line | 43 |
| Induktionsherde | 17 |
| Induktionstechnik | 3–7 und 10–27 |
| ▶ Compact-Line: Herdbaukomponenten | 26+27 |
| ▶ FLEX-Line: Base, Wok und Griddle | 10+11 |
| ▶ Griddle-Line: Einbaugeräte | 16 |
| ▶ Hold-Line: Warmhaltegeräte | 18–21 |
| ▶ Install-Line: Einbaugeräte | 12+13 |
| ▶ Uni-Line: Einbaugeräte | 14+15 |
| ▶ Kombi-Line: Einbau-Bräter | 16 |
| ▶ Multi-Flex: Frontcooking | 3–7 |
| ▶ Modul-Line: Einbaugeräte | 24+25 |
| ▶ Small-Line: Auftischgeräte | 16 |
| ▶ Zubehör: Induktions-Pfannen und Töpfe | 22+23 |
| Kalt-Platten | 49 |
| Kalt-Warm-Platten | 47+48 |
| ▶ Einbaugeräte steckerfertig + für baus. Zentralkühlung | 48 |
| ▶ Tischgeräte | 47 |
| Kalt-Warm-Wannen | 50 |
| ▶ Temperatur getrennt und durchgehend regelbar neues Produkt | 50 |
| Knödel-/Universaldämpfer | 31 |
| Korbspender | 59+61 |
| ▶ zum Einbau und fahrbar | 59+61 |
| Kuvertüre/Schoko-Hot-Pot | 55 |
| Multifunktionswanne Heiß-Kalt | 50 |
| ▶ Temperatur getrennt und durchgehend regelbar neues Produkt | 50 |
| Multi-Flex (Frontcooking) | 3–7 |
| Profit-Line 25000 | 42 |
| ▶ Bain Marie, Crash-Eis-Wanne, Wärmeplatte | 42 |
| Profit-Line 95000 | 65–72 |
| ▶ Eckmodul | 70 |
| ▶ Gläserregal | 70 |
| ▶ Kaltverkaufsanlage: Schleierkühlvitrine | 67+69 |
| ▶ Kaltverkaufsanlage: Stille Kühlung | 66+68 |
| ▶ Kaltverkaufsanlage: Umluftkühlung | 66+68 |
| ▶ Kaltverkaufsanlage: Umluftkühlvitrine | 67+69 |
| ▶ Kassenstand | 70 |
| ▶ Neutralmodultisch | 70 |
| ▶ Tablett- und Besteckmodul | 70 |
| ▶ Warmverkaufsanlage: Bain-marie | 66+68 |
| ▶ Zubehör | 71+72 |
| Schneidestation für Buffet-Wärmelampe neues Produkt | 34+35 |
| Speisen-Ausgabestation (siehe Profit-Line + Young-Line) | 62–72 |
| Speisenwärmer | 30 |
| ▶ Fleischkäsewärmer | 30 |
| ▶ Speisenwärmer Duo-Therm 2 | 30 |
| ▶ Speisenwärmer Duo-Therm 2 mit Wärmeplatte | 30 |
| ▶ Speisenwärmer SW 24000 | 30 |
| Spültische | 110–114 |
| Steamjet, Universal-Schnelldämpfer | 55 |
| Suppenkugel | 22 |
| Suppentopf | 56 |
| Tabletts | 88+89 |
| Tablettspender | 59+61 |
| ▶ zum Einbau und fahrbar | 59+61 |
| Tablettwagen | 73–87 |
| ▶ Getränkewagen SGW | 85 |
| ▶ Regalwagen | 85 |
| ▶ Tablettwagen Alu RTW | 74–84 |
| ▶ Tablettwagen Edelstahl TWE | 86 |
| ▶ Tablettausgabewagen AGW | 87 |
| Tassenwärmer | 28 |
| Tellerspender | 58+60 |
| ▶ zum Einbau und fahrbar | 58+60 |
| Tellerwärmer | 28+29 |
| Tranchierplatten | 31 |
| Universalspender | 58, 59+61 |
| ▶ zum Einbau und fahrbar | 58, 59+61 |
| Verkaufsanlagen (siehe Profit-Line + Young-Line) | 62–72 |
| Wärmebrücken mit neuen Produkten | 39–41 |
| ▶ Wärmebrücken mit Fußgestell | 40+41 |
| ▶ Wärmebrücke zur bauseitigen Montage | 39 |
| Wärmeplatten | 44+45 |
| ▶ Ceran | 44 |
| ▶ Einbaugeräte | 44 |
| ▶ Tischgeräte | 45 |
| Wärmeschränke | 90–92 |
| ▶ Wärmeschränke | 90+91 |
| ▶ Wärmehochschrank | 92 |
| ▶ Wandschrank beheizt | 92 |
| Wärmestrahler mit neuen Produkten | 32–38 |
| ▶ Buffet-Wärmelampen | 32+33 |
| ▶ Zubehör für Buffet-Wärmelampen | 34+35 |
| ▶ Wärmestrahler | 36+37 |
| ▶ Zubehör für Wärmestrahler | 38 |
| Warm- und Kalt-Ausgabetheken (siehe Profit-Line + Young-Line) | 62–72 |
| Young-Line | 62–64 |
| ▶ Anfahrwand | 64 |
| ▶ Kaltausgabe | 62+63 |
| ▶ Neutralausgabe | 64 |
| ▶ Warmausgabe Bain-marie | 63 |
| ▶ Zubehör | 63 |

► Table of contents

| | | | |
|---|-------|---|---------------|
| Aircleaning-Systems (ACS) | 8+9 | Induction-technique | 3–7 und 10–27 |
| Bain-maries | 51–55 | ▶ Accessories: Induction-pans and pots | 22+23 |
| ▶ Built-in-Bain-maries heated dry and wet new Product | 51 | ▶ Compact-Line: oven components | 26+27 |
| ▶ Built-in-Bain-maries heated wet | 52+53 | ▶ FLEX-Line: Base, Wok und Griddle | 10+11 |
| ▶ free standing | 55 | ▶ Griddle-Line: built-in devices | 16 |
| ▶ tabletop | 54 | ▶ Hold-Line: heat retaining units | 18–21 |
| ▶ with hot cabinet | 54 | ▶ Install-Line: built-in devices | 12+13 |
| Basket dispenser | 59+61 | ▶ Kombi-Line: braising pan for built-in | 16 |
| ▶ Built-in and mobile | 59+61 | ▶ Modul-Line: built-in devices | 24+25 |
| Beverage trolley SGW | 85 | ▶ Multi-Flex: Frontcooking..... | 3–7 |
| Built-in dispensers | 58+59 | ▶ Small-Line: table top | 16 |
| ▶ Built-in basket dispenser | 59 | ▶ Uni-Line: built-in devices..... | 14+15 |
| ▶ Built-in plate dispensers | 58 | Meat loaf heater | 30 |
| ▶ Built-in tray dispenser | 59 | Multifunctional well Hot-Cold | 50 |
| ▶ Built-in Universal dispenser | 58+59 | ▶ Temperature separately and continouited adjustable new Product | 50 |
| Carving stations | 31 | Multi-Flex (Frontcooking) | 3–7 |
| Ceran hot plates | 44 | Plate dispensers | 58+60 |
| Chocolate Hot-Pot | 55 | ▶ Built-in and mobile | 58+60 |
| Cold plates | 49 | Plate warmers | 28+29 |
| Cough protection | 43 | Profit-Line 25000 | 42 |
| ▶ Domino-Line, Profit-Line, Young-Line | 43 | ▶ Bain Marie, Crushed-Ice, Hot plate | 42 |
| Cup warmers | 28 | Profit-Line 95000 | 65–72 |
| Cutting station for Buffet heat lamps new Product | 34+35 | ▶ Accessories | 71+72 |
| Dumpling/universal steamer | 31 | ▶ Cashier counter | 70 |
| FLEX-Line Induction | 10–11 | ▶ Cold Servery Counter: Circulating air cooling | 66+68 |
| Food warmers | 30 | ▶ Cold Servery Counter: Circulating air cooling vitrine..... | 67+69 |
| ▶ Food warmer Duo Therm 2 | 30 | ▶ Cold Servery Counter: Static Cooling | 66+68 |
| ▶ Food warmer Duo Therm 2 with Hot Plate | 30 | ▶ Cold servery Counter: veil cooling vitrine | 67+69 |
| ▶ Food warmer SW 24000..... | 30 | ▶ Corner module | 70 |
| ▶ Meat loaf heater | 30 | ▶ Hot Servery Counter: Bain-marie | 66+68 |
| Frontcooking | 3–9 | ▶ Neutral modular desk | 70 |
| GastroNorm-inserts | 56+57 | ▶ Shelf for glasses | 70 |
| Heating bridges incl. new Products | 39–41 | ▶ Tray and cutlery module..... | 70 |
| ▶ Heating bridge for on-site mounting | 39 | Servery counters (see Profit-Line + Young-Line) | 62–72 |
| ▶ Heating bridge feet made..... | 40+41 | Sink units | 110–114 |
| Heat lamps incl. new Products | 32–38 | Soup bowl | 22 |
| ▶ Buffet heat lamps | 32+33 | Stockpot | 56 |
| ▶ Accessories for Buffet heat lamps | 34+35 | Steamjet, Universal steamer | 55 |
| ▶ Heat lamps..... | 36+37 | Steel furniture | 93–114 |
| ▶ Accessories for heat lamps | 38 | ▶ Accessories for stainless steel furniture | 109 |
| Hold-Line | 18–21 | ▶ Cover plates 1 mm, 2 mm | 106+107 |
| ▶ Accessories | 19+20 | ▶ Cupboards | 98–102 |
| ▶ Induction/heat retaining units built-in | 18–20 | ▶ Cupboard wall mounting | 104 |
| ▶ Induction/heat retaining units table top | 21 | ▶ High cupboard | 103 |
| Hot-/cold servery counters (see Profit-Line + Young-Line) | 62–72 | ▶ Top boards | 108 |
| Hot cupboards | 90–92 | ▶ Wall shelves | 105 |
| ▶ Heated cabinet wall mounting | 92 | ▶ Work-tables | 94–97 |
| ▶ Hot cupboards | 90+91 | Trays | 88+89 |
| ▶ Hot high cupboard | 92 | Tray dispenser | 59+61 |
| Hot or cold combiplate | 47+48 | ▶ Built-in and mobile | 59+61 |
| ▶ Built-in ready to plug-in and for central cooling system | 48 | Tray trolleys | 73–87 |
| ▶ Table top | 47 | ▶ Beverage trolley SGW | 85 |
| Hot or cold basin | 50 | ▶ Shelf-trolley | 85 |
| ▶ Temperature separately and continouited adjustable new Product | 50 | ▶ Tray-distribution trolleys AGW | 87 |
| Hot plates | 44+45 | ▶ Tray trolleys aluminium RTW | 74–84 |
| ▶ Built-in devices | 44 | ▶ Tray trolleys chrome nickel steel TWE | 86 |
| ▶ Ceran | 44 | Universal dispenser | 58, 59+61 |
| ▶ Table top | 45 | ▶ Built-in and mobile | 58, 59+61 |
| Hot plates ceran | 44 | Young-Line | 62–64 |
| Ice plates | 46 | ▶ Accessories | 63 |
| Induction stove | 17 | ▶ Cold servery counter | 62+63 |
| | | ▶ Drive-in element | 64 |
| | | ▶ Hot servery counter – Bain-marie..... | 63 |
| | | ▶ Modular desk | 64 |

Werden Sie **Multi-Flexibel**

Die nächste Stufe einzigartiger Induktionstechnik mit beeindruckenden Funktionen

Become Multi-Flexible

Next level of unique induction technology with impressive features



Bain-marie/Steamer
Bain-marie/Steamer

Wärmeplatte Ceran
Hot plate ceran

Fritteuse
Deep Fryer

Neutral-Modul
Neutral-module

Induktionskochfeld
1 Kochstelle
Induction hob
1 cooking field

Multi4 Induktions-
kochfeld „GN“
Multi4 Induction
cooking field "GN"

Induktionskochfeld
2 Kochstellen
Induction hob
2 cooking fields

Induktionswok
Induction wok

Pastakocher
Pasta cooker

Cerankochfeld
2 Kochstellen
Ceran hob
2 cooking fields

Patentiertes Aircleaning System (ACS)
Patented Aircleaning System (ACS)

Induktionsgrill „Single“
Induction grill "Single"

Elektro-Bräter
Electric Brasing pan

Elektro-Grill „Single“
Electric grill "Single"

► **Multi-Flex – Frontcooking der Extraklasse**
Multi-Flex – First class frontcooking



Induktionswok mit Flex-Steuerung
Induction wok with Flex control

Tip & Turn

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Die Wok-Cuvette besteht aus schlagfestem Ceran. Cuvette 300 mm Durchmesser. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Wok-cuvette made of shock-resistant ceran, diameter 300 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via rotary knob with integrated power switch.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|---------------|-----|-----|-----|------|-----|-------------|----------|
| SH/WO 3500-ML | 380 | 650 | 200 | 230 | 3,5 | 3.597 € | Z 0891 |
| SH/WO 5000-ML | 380 | 650 | 200 | 400 | 5,0 | 3.765 € | Z 0892 |



Induktionskochfeld 1 Kochstelle mit Flex-Steuerung
Induction hob 1 cooking field with Flex control

Tip & Turn

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10, mit einer Kochstelle. Ceranfeld 6 mm stark. Rundspule, Durchmesser 220 mm. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10, with one cooking field. Ceran field 6 mm strong. Round coil, diameter 220 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via rotary knob with integrated power switch.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|---------------|-----|-----|-----|------|-----|-------------|----------|
| SH/BA 3500-ML | 380 | 650 | 200 | 230 | 3,5 | 3.081 € | Z 0893 |
| SH/BA 5000-ML | 380 | 650 | 200 | 400 | 5,0 | 3.573 € | Z 0894 |



Induktionskochfeld 2 Kochstellen mit Flex-Steuerung
Induction hob 2 cooking fields with Flex control

Tip & Turn

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10, mit zwei Kochstellen. Ceranfeld 6 mm stark. 2 Rundspulen, Durchmesser 220 mm. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über 2 Drehknöpfe mit integriertem Netzschalter.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10, with 2 cooking fields. Ceran field 6 mm strong. 2 round coils, diameter 220 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via 2 rotary knobs with integrated power switch.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------------|-----|-----|-----|------|------|-------------|----------|
| SH/DU/BA 5000-ML | 380 | 650 | 200 | 400 | 10,0 | 5.676 € | Z 0895 |



Induktions-Grillgerät „Single“ mit Flex-Steuerung
Induction grill „Single“ with Flex control

Tip & Turn

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Induktions-Grillgerät mit einer Bratzzone. Temperaturbereich: 0 – 230 °C. Inkl. Fettschublade und Spritzschutz.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. With one frying zone. Range of temperature: 0 – 230 °C. With removable fat drawer and splash guard.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|---------------|-----|-----|-----|------|-----|-------------|----------|
| SH/GR 5000-ML | 410 | 650 | 218 | 400 | 5,0 | 5.099 € | Z 0896 |

► **Multi-Flex – Frontcooking der Extraklasse**
Multi-Flex – First class frontcooking

Multi-Flex: Induktionskochfeld
Multi-Flex: Induction cooking field



Induktionskochfeld mit Flex-Steuerung
Induction cooking field with Flex control

Tip & Turn

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10, mit einer Kochstelle. Ceranfeld 6 mm stark. Rechteckspule 225 x 390 mm. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Model with one cooking field. Ceran field 6 mm strong. Square coil, 225 x 390 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via rotary knob with integrated power switch.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|----------------|-----|-----|-----|------|-----|-------------|----------|
| SH/ESF 3500-ML | 380 | 650 | 200 | 230 | 3,5 | 3.355 € | Z 0898 |

Multi-Line 65: Maximale Flexibilität. Induktionskochfeld mit Rechteckspule zum Kochen, Grillen, Braten und Pasta kochen.

Multi-Line 65: Maximum flexibility. Induction cooking field with rectangle coil for boiling, grilling, frying and pasta cooking.

Zubehör
Accessories



Zubehör: Griddleaufsatz mit Grillboden
Accessories: Top frame „Griddle“ with grooved soil

Alu-Guss-Behälter GN 1/1-20, mit gerilltem Grillboden und mit Griffen
 Aluminium cast container GN 1/1-20 with ripped surface and with handles.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|-----------------|-----|-----|----|-------------|----------|
| SH/GA-G 3000-ML | 325 | 530 | 20 | 211 € | Z 0772 |

Zubehör
Accessories



Zubehör: Griddleaufsatz
Accessories: Top frame „Griddle“

Alu-Guss-Behälter GN 1/1-20 mit Griffen.
 Aluminium cast container GN 1/1-20 with handles.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|---------------|-----|-----|----|-------------|----------|
| SH/GA 3000-ML | 325 | 530 | 20 | 211 € | Z 0754 |

Zubehör
Accessories



Zubehör: Multibräteraufsatz
Accessories: Top frame „Frying“

Alu-Guss-Behälter GN 1/1-55 mit Griffen.
 Aluminium cast container GN 1/1-55 with handles.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|---------------|-----|-----|----|-------------|----------|
| SH/MB 3000-ML | 325 | 530 | 55 | 211 € | Z 0756 |

Zubehör
Accessories



Zubehör: Pastakocheraufsatz
Accessories: Top frame „Pasta cooker“

Ausführung: Pastakocheraufsatzrahmen aus Chromnickelstahl. Im Aufsatzrahmen ein Ausschnitt mit einer herausnehmbaren Thermoplate-Pastawanne 100 mm mit Pastakorbeinsätzen (2 x 1/3-100 u. 2 x 1/6-100). Pastawanne hitzebeständig, ohne Griffen. Spülmaschinengeeignet.

Design: Top frame pasta cooker, made of chrome nickel steel. Frame with cut-out for removable thermoplate pasta pan, depth 100 mm, with pasta inserts (2 x 1/3-100 & 2 x 1/6-100). Pasta pan with heat resistant coating, no handles. Dish washer safe.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|---------------|-----|-----|-----|-------------|----------|
| SH/PA 3000-ML | 384 | 650 | 100 | 1.079 € | Z 0781 |

► **Multi-Flex – Frontcooking der Extraklasse**
Multi-Flex – First class frontcooking



Bain-marie/Steamer
Bain-marie/Steamer

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Für 1 x GN 1/1-100 Wanne tiefgezogen, direkt beheizt. Gerät mit Ein/Ausschalter und Kontrollleuchte. Inkl. Ablaufhahn. Thermostatisch regelbar von 30 bis 95 °C.
 Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. For Gastro-Norm 1/1-100. Deep-drawn basin, heated directly. Device with on/off switch and control light. Incl. outlet valve. Thermostatically adjustable from 30 – 95 °C.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|---------------|-----|-----|-----|------|-----|-------------|----------|
| SH/BM 3000-ML | 380 | 650 | 250 | 230 | 1,8 | 1.438 € | Z 0904 |



Elektro-Bräter
Electric Brasing pan

Ausführung: Gehäuse 18/10. Wannentiefe 100 mm. Inkl. Ablaufstopfen.
 Design: Casing completely made of chrome nickel steel. Depth of basin 100 mm. Incl. drip plug.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|---------------|-----|-----|-----|------|-----|-------------|----------|
| SH/BR 6000-ML | 380 | 650 | 250 | 400 | 6,0 | 3.040 € | Z 0901 |



Pastakocher
Pasta cooker

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Inkl. 2 x Pastakorbeinsatz 1/3 – 100 und 2 x Pastakorbeinsatz 1/6 – 100.
 Design: Casing completely made of chrome nickel steel. Incl. 2 x pasta insets 1/3 – 100 and 2 x pasta insets 1/6 – 100.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|---------------|-----|-----|-----|------|-----|-------------|----------|
| SH/PA 6000-ML | 380 | 650 | 250 | 400 | 6,0 | 2.495 € | Z 0902 |



Fritteuse
Deep Fryer

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Nutzinhalt: 9 Liter.
 Inkl. 2 Frittierkörben.
 Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Capacity: 9 litres.
 Incl. 2 frying inserts.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|---------------|-----|-----|-----|------|-----|-------------|----------|
| SH/FR 7200-ML | 380 | 650 | 250 | 400 | 7,2 | 2.888 € | Z 0903 |



Elektro-Grill „Single“
Electric grill "Single"

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Bratfläche 300 x 435 mm. Grillgerät mit einer Bratzone. Temperaturbereich: 0 – 230 °C. Inkl. Fettschublade und Spritzschutz.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Frying zone 300 x 435 mm. With one frying zone. Range of temperature: 0 – 230 °C. With removable fat drawer and splash guard.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|---------------|-----|-----|-----|------|-----|-------------|----------|
| SH/GR 6000-ML | 380 | 650 | 210 | 400 | 6,0 | 2.931 € | Z 0900 |



Wärmeplatte Ceran
Hot plate ceran

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Wärmeplatte mit durchgehender Ceranplatte. Thermostatisch regelbar von 30 bis 85 °C.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Hot plate with continuous ceran plate. Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|----------------|-----|-----|-----|------|-----|-------------|----------|
| SH/CGW 3000-ML | 380 | 650 | 200 | 230 | 0,4 | 1.508 € | Z 0905 |



Cerankochfeld 2 Kochstellen
Ceran hob 2 cooking fields

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Cerankochfeld mit 2 runden Kochfeldern. Ceranglas 6 mm stark.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Ceran hob with 2 round cooking fields. Ceran glass 6 mm strong.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|---------------|-----|-----|-----|------|-----|-------------|----------|
| SH/CK 3000-ML | 380 | 650 | 200 | 400 | 4,2 | 1.679 € | Z 0899 |



Neutral-Modul
Neutral-module

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10, allseitig geschlossen. Oberseite geeignet zur Aufnahme einer Kunststoffschneidplatte. Inkl. Schneidplatte.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Closed on all sides. Worktop suitable for reception of plastic carving board. Incl. carving board.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|---------------|-----|-----|----------|-------------|----------|
| SH/NM 3000-ML | 380 | 650 | 200/220* | 591 € | Z 0906 |

*mit Schneidplatte/*with carving board

► Aircleaning-System (ACS) Aircleaning-System (ACS)



Aircleaning-System (ACS) mit Granit und 3-seitiger Verkleidung Aircleaning-System (ACS) with granite and three-sided facing

Mit flexibler Randabsaugung. Betrieb wählbar links, rechts oder beidseitig. 2 Steckdosen 230 V und 2 Steckdosen 400 V. Dichtgeschweißte Einstellnische für 2 oder 3 Multi-Flex Geräte. Modul fahrbar durch 4 Lenkrollen mit Feststeller. Inkl. frontseitigem Spritzschutz aus Glas, Anbau links und rechts mit Ausschnitten und GN-Schalen. Absaugung: Die entstandenen Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen das patentierte ACS-Umluftsystem. In der linken und rechten Seitenwanne befinden sich die Hochleistungs-Fettscheider (100 % flammdurchschlagsicher) mit 2 entnehmbaren Fettauffangschalen. Im Unterbau sind die geräuscharmen Radialgebläse platziert. Geruchsreinigung durch die patentierte Plasmatechnologie in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumluftechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335. Sämtliche Bauteile sind nach den Richtlinien der DIN, VDE, GS und TÜV ausgeführt.

With flexible edge extraction. Operation selectable: left, right or both sides. 2 sockets on each side – 2 x 230V and 2 x 400 V. With consistently welded niche for two or three Multi-Flex devices (on-site). Mobile on 4 castors (2 lockable). Incl. front sided glass splash guard, extensions with cutouts on both sides and GN-insets. Vapors are extracted on three sides and passed through the patented ACS – circulating air system. High performance grease separators (100 % flame arresting) are installed in left and right side walls along with two removable grease collection trays. The substructure contains low-noise radial fans. Patented plasma technology for cleaning odors with activated charcoal filter. The ACS meets the requirements of VDI 2052 and is TÜV-certified to DIN EN 60335. Furthermore all components meet DIN, VDE, GS and TÜV.

| Modell-Nr. | Geräte devices | Nischenmaß niche dimension | | | | | | Plasmatechnologie/Plasma technology | |
|-------------|-------------------|-------------------------------|-------|-------|-----------|------|----|-------------------------------------|----------|
| | | | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
| ACS 1300 d3 | 2 | 810 x 660 x 260 | 1.300 | 1.000 | 900/1.100 | 400 | 21 | 12.316 € | B 5284 |
| ACS 1700 d3 | 3 | 1.210 x 660 x 260 | 1.700 | 1.000 | 900/1.100 | 400 | 21 | 13.487 € | B 5285 |

Zubehör Accessories

| | Preis/Price | Art. Nr. |
|--|-------------|----------|
| Glasaufsatz für ACS für 2 Multi-Flex-Geräte/Glass top piece for ACS for 2 Multi-Flex devices | 1.367 € | B 5282 |
| Glasaufsatz für ACS für 3 Multi-Flex-Geräte/Glass top piece for ACS for 3 Multi-Flex devices | 1.977 € | B 5283 |



Aircleaning-System (ACS) Aircleaning-System (ACS)

Mit flexibler Randabsaugung. Betrieb wählbar links, rechts oder beidseitig. 2 Steckdosen 230 V und 2 Steckdosen 400 V. Dichtgeschweißte Einstellnische für 2 oder 3 Multi-Flex Geräte. Modul fahrbar durch 4 Lenkrollen mit Feststeller. Inkl. frontseitigem Spritzschutz aus Glas, Anbau links und rechts mit Ausschnitten und GN-Schalen. Absaugung: Die entstandenen Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen das patentierte ACS-Umluftsystem. In der linken und rechten Seitenwanne befinden sich die Hochleistungs-Fettscheider (100 % flammdurchschlagsicher) mit 2 entnehmbaren Fettauffangschalen. Im Unterbau sind die geräuscharmen Radialgebläse platziert. Geruchsreinigung durch die patentierte Plasmatechnologie in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumluftechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335. Sämtliche Bauteile sind nach den Richtlinien der DIN, VDE, GS und TÜV ausgeführt.

With flexible edge extraction. Operation selectable: left, right or both sides. 2 sockets on each side – 2 x 230V and 2 x 400 V. With consistently welded niche for two or three Multi-Flex devices (on-site). Mobile on 4 castors (2 lockable). Incl. front sided glass splash guard, extensions with cutouts on both sides and GN-insets. Vapors are extracted on three sides and passed through the patented ACS – circulating air system. High performance grease separators (100 % flame arresting) are installed in left and right side walls along with two removable grease collection trays. The substructure contains low-noise radial fans. Patented plasma technology for cleaning odors with activated charcoal filter. The ACS meets the requirements of VDI 2052 and is TÜV-certified to DIN EN 60335. Furthermore all components meet DIN, VDE, GS and TÜV.

| Modell-Nr. | Geräte devices | Nischenmaß niche dimension | | | | | | Plasmatechnologie/Plasma technology | |
|-------------|-------------------|-------------------------------|-------|-----|-----------|------|----|-------------------------------------|----------|
| | | | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
| ACS 1100 d3 | 2 | 810 x 660 x 260 | 1.100 | 760 | 900/1.100 | 400 | 21 | 11.530 € | B 5286 |
| ACS 1500 d3 | 3 | 1.210 x 660 x 260 | 1.500 | 760 | 900/1.100 | 400 | 21 | 12.641 € | B 5287 |

Zubehör Accessories

| | Preis/Price | Art. Nr. |
|--|-------------|----------|
| Glasaufsatz für ACS für 2 Multi-Flex-Geräte/Glass top piece for ACS for 2 Multi-Flex devices | 1.367 € | B 5282 |
| Glasaufsatz für ACS für 3 Multi-Flex-Geräte/Glass top piece for ACS for 3 Multi-Flex devices | 1.977 € | B 5283 |



Aircleaning-System (ACS) mit Schrankfächern
Aircleaning-System (ACS) with cabinets

Aircleaning-System (ACS) mit Plasmatechnologie und Schrankfächern. Mit flexibler Randabsaugung. Betrieb wählbar links, rechts oder beidseitig. 4 Steckdosen 230 V und 2 Steckdosen 400 V. Dicht geschweißte Einstellnische für 3 Multi-Flex-Geräte. Modul fahrbar durch 4 Lenkrollen mit Feststeller. Inkl. Hustenschutz Aufsatz und frontseitigem Spritzschutz aus Glas. Absaugung: Die entstandenen Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen das patentierte ACS-Umluftsystem. In der linken und rechten Seitenwanne befinden sich die Hochleistungs-Fettabscheider (100 % flammdurchschlagssicher) mit 2 entnehmbaren Fettauffangschalen. Im Unterbau sind die geräuscharmen Radialgebläse platziert. Geruchsreinigung durch die patentierte Plasmatechnologie in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. Mittig im Unterbau sind 2 Schrankfächer, Hygienestandard H3 mit je 8 Auflagesicken. Folgende Varianten sind lieferbar: Neutral – neutral, neutral – warm, neutral – kalt, warm – warm, warm – kalt, kalt – kalt. Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumlufttechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335. Sämtliche Bauteile sind nach den Richtlinien der DIN, VDE, GS und TÜV ausgeführt.

Aircleaning-System (ACS) with plasma technology and cabinets. With flexible edge extraction. Operation selectable: left, right or both sides. 4 sockets 230 V and 2 sockets 400 V. With consistently welded niche for two or three Multi-Flex devices (on-site). Mobile on 4 castors (2 lockable). Incl. front sided glass splash guard, extensions with cutouts on both sides and GN-insets. Vapors are extracted on three sides and passed through the patented ACS – circulating air system. High performance grease separators (100 % flame arresting) are installed in left and right side walls along with two removable grease collection trays. The substructure contains low-noise radial fans. Patented plasma technology together with activated charcoal filters for cleaning odors. Two cabinets in substructure, hygiene-standard H3, each with 8 beadings. The following combinations are available: neutral – neutral, neutral – heated, neutral – cooled, heated – heated, heated – cooled, cooled – cooled. The ACS meets the requirements of VDI 2052 and is TÜV-certified to DIN EN 60335. Furthermore all components meet DIN, VDE, GS and TÜV.

| Modell-Nr. | Geräte devices | Nischenmaß niche dimension | Plasmatechnologie/Plasma technology | | | | Preis/ Price | Art. Nr. | | |
|--------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------------------|-----|-------|-----|-----------------|-------------------------------------|----------|--------|
| | | | Schrankfächer/Cabinets | L | T/D | H | | | Volt | kW |
| ACS 1600 N/N | 3 | 1.200 x 660 x 250 | 1.665 | 850 | 1.257 | 400 | 22 | neutral – neutral neutral – neutral | 15.008 € | B 5295 |
| ACS 1600 N/W | 3 | 1.200 x 660 x 250 | 1.665 | 850 | 1.257 | 400 | 22 | neutral – warm neutral – heated | 15.841 € | B 5296 |
| ACS 1600 N/K | 3 | 1.200 x 660 x 250 | 1.665 | 850 | 1.257 | 400 | 22 | neutral – kalt neutral – cooled | 16.955 € | B 5297 |
| ACS 1600 W/W | 3 | 1.200 x 660 x 250 | 1.665 | 850 | 1.257 | 400 | 22 | warm – warm heated – heated | 16.259 € | B 5298 |
| ACS 1600 W/K | 3 | 1.200 x 660 x 250 | 1.665 | 850 | 1.257 | 400 | 22 | warm – kalt heated – cooled | 17.509 € | B 5299 |
| ACS 1600 K/K | 3 | 1.200 x 660 x 250 | 1.665 | 850 | 1.257 | 400 | 22 | kalt – kalt cooled – cooled | 18.489 € | B 5300 |

ACS und Multi-Flex: Maximale Flexibilität ACS and Multi-Flex: Maximum flexibility



Top Hotel
 Star Award 2017
 in der Kategorie
 Verkaufsförderung

Multi4 Induktionskochfeld „GN“
 Multi4 Induction cooking field "GN"

Neutral-Modul
 Neutral-module

Bain-marie/Steamer
 Bain-marie/Steamer

Wärmeplatte Ceran
 Hot plate ceran

Fritteuse
 Deep Fryer

Pastakocher
 Pasta cooker

Elektro-Grill „Single“
 Electric grill "Single"

Elektro-Bräter
 Electric Brasing pan

Induktionsgrill „Single“
 Induction grill "Single"

Cerankochfeld 2 Kochstellen
 Ceran hob 2 cooking fields

Induktionskochfeld 2 Kochstellen
 Induction hob 2 cooking fields

Induktionswok
 Induction wok

Induktionskochfeld 1 Kochstelle
 Induction hob 1 cooking field

Patentiertes Aircleaning System (ACS)
 Patented Aircleaning System (ACS)

► **FLEX-Line Induktions-Tischgeräte**
FLEX-Line Induction table top



Top Hotel
 Star Award 2018
 in der Kategorie
 Usability

Tip & Turn



FLEX-Base 3.5 und 5 FLEX-Base 3.5 and 5

Singleausführung mit einer Kochstelle. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Ceranfeld 4 mm Stärke. Spulendurchmesser 220 mm. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie.

Single design with one cooking field. Casing completely made of chrome nickel steel, Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 220 mm. Equipped with RTCS_{mp}-technology.

→ *ab Lager lieferbar
 *in stock

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Ceranfeld/Ceran field | Volt | kW | HZ | Preis/Price | Art. Nr. |
|---------------|-----|-----|-----|-----------------------|-----------|-----|---------|-------------|----------|
| FLEX Base 3.5 | 380 | 460 | 140 | 372 x 349 | 208 – 240 | 3,5 | 50 – 60 | 2.105 € * | Z 0500 |
| FLEX Base 5 | 380 | 460 | 140 | 372 x 349 | 380 – 440 | 5,0 | 50 – 60 | 2.422 € * | Z 0501 |

Tip & Turn



FLEX-Base 10 FLEX-Base 10

Dualausführung mit 2 Kochstellen. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Ceranfeld 4 mm Stärke. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie.

Dual design with 2 cooking fields. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 2 x 220 mm. Equipped with RTCS_{mp}-technology.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Ceranfeld/Ceran field | Volt | kW | HZ | Preis/Price | Art. Nr. |
|--------------|-----|-----|-----|-----------------------|-----------|------|---------|-------------|----------|
| FLEX Base 10 | 380 | 720 | 140 | 372 x 609 | 380 – 440 | 10,0 | 50 – 60 | 4.327 € * | Z 0511 |

Tip & Turn



FLEX-Wok 3.5, 5 und 8 FLEX-Wok 3.5, 5 and 8

Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Die Wok-Cuvette besteht aus schlagfestem Ceran. Stufenlose Temperaturregulierung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie.

Casing completely made of chrome nickel steel. Wok-Cuvette made of shock-resistant ceran. Temperature is continuously variable controlled by rotary switch with integrated power button. Equipped with RTCS_{mp}-technology.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Ceranfeld/Ceran field | Volt | kW | HZ | Preis/Price | Art. Nr. |
|--------------|-----|-----|-----|-----------------------|-----------|-----|---------|-------------|----------|
| FLEX Wok 3.5 | 380 | 473 | 200 | Ø 300 | 208 – 240 | 3,5 | 50 – 60 | 2.528 € * | Z 0520 |
| FLEX Wok 5 | 380 | 473 | 200 | Ø 300 | 380 – 440 | 5,0 | 50 – 60 | 2.951 € * | Z 0521 |
| FLEX Wok 8 | 380 | 473 | 200 | Ø 300 | 380 – 440 | 8,0 | 50 – 60 | 3.375 € * | Z 0522 |

► **FLEX-Line Induktions-Tischgeräte**
FLEX-Line Induction table top



Tip & Turn



FLEX-Griddle 3.5 und 5 FLEX-Griddle 3.5 and 5

Leistungsstarkes Induktions-Griddle-Auftischgerät mit einer Bratzzone. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie. Mit abnehmbarer Fettschublade und Spritzschutz. Temperaturbereich: 0 – 230 °C.

High performance inductive griddle table top device with one frying zone. Casing completely made of chrome nickel steel. Equipped with RTCS_{mp}-technology. With removable fat drawer and splash guard. Range of temperature: 0 – 230 °C.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Bratzonen/frying zone | Volt | kW | HZ | Preis/Price | Art. Nr. |
|-------------------------|-----|-----|---------|-----------------------|-----------|-----|---------|-------------|---------------|
| FLEX Griddle 3.5 | 531 | 493 | 200/356 | 1 | 208 – 240 | 3,5 | 50 – 60 | 4.918 € | Z 0530 |
| FLEX Griddle 5 | 531 | 493 | 200/356 | 1 | 380 – 440 | 5,0 | 50 – 60 | 5.130 € | Z 0531 |

Tip & Turn



FLEX-Griddle 10 FLEX-Griddle 10

Leistungsstarkes Induktions-Griddle-Auftischgerät mit zwei getrennt geregelten Bratzonen. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie. Mit abnehmbarer Fettschublade und Spritzschutz. Temperaturbereich: 0 – 230 °C.

High performance inductive griddle table top device with two separately controlled frying zones. Casing completely made of chrome nickel steel. Equipped with RTCS_{mp}-technology. With removable fat drawer and splash guard. Range of temperature: 0 – 230 °C.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Bratzonen/frying zone | Volt | kW | HZ | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------------------|-----|-----|---------|-----------------------|-----------|------|---------|-------------|---------------|
| FLEX Griddle 10 | 656 | 717 | 200/356 | 2 | 380 – 440 | 10,0 | 50 – 60 | 8.664 € | Z 0541 |



Tip & Turn



Einige der FLEX-Line-Funktionen:

- Timer mit Ausschalt-Funktion
- temperaturgesteuertes Kochen mit RTCS_{mp}
- gradgenaue Speisenwarmhaltung
- automatische Erkennung der Netzspannung 208 bis 240 V bzw. 380 bis 440 V
- maximale Leistung reduzierbar von 100 % bis zu 25 %
- automatische Frequenzsteuerung bei unterschiedlichen Topf- bzw. Pfannenmaterialien

Some of the FLEX-Line functions:

- timer with switch-off function
- temperature-controlled cooking with RTCS_{mp}
- exactly adjusted heat retaining
- auto-sensing power supply unit 208 to 240 V and/or 380 to 440 V
- maximum power reducible from 100 % down to 25 %
- automatic frequency control for different pot and/or pan materials

► **Induktion/Einbauversion mit CNS-Auflagerahmen**
Induction/built-in devices with CNS support frame



Install-Line Wok
Install-Line Wok

Wok-Cuvette zum Einbau aus schlagfestem Ceran. Gehäuse aus Chromnickelstahl. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung.

Wok-Cuvette for built-in made of shock-resistant ceran. Casing completely made of chrome nickel steel. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control.

| Modell-Nr. | Rahmen/ Frame | | | Ceranglas/ Ceranglass Ø | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---------------|------------------|-----|-----|-------------------------------|------|-----|-----------------|----------|
| | L | T/D | H | | | | | |
| SH/WO/IN 3500 | 384 | 384 | 300 | 306 | 230 | 3,5 | 3.000 € | Z 0114 |
| SH/WO/IN 5000 | 384 | 384 | 300 | 306 | 400 | 5,0 | 3.581 € | Z 0115 |
| SH/WO/IN 8000 | 384 | 384 | 300 | 306 | 400 | 8,0 | 3.903 € | Z 0118 |



Install-Line: Einkochzonen Rundspule
Install-Line: 1 cooking field round coil

Singleausführung mit einer Kochstelle zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 4 mm stark. Spulendurchmesser 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung.

Single design with one cooking field for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 220 mm. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control.

| Modell-Nr. | Rahmen/ Frame | | | Ceranglas/ Ceranglass | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|------------------|-----|-----|--------------------------|------|-----|-----------------|----------|
| | L | T/D | H | | | | | |
| SH/IN 3500 | 384 | 384 | 240 | 320 x 320 | 230 | 3,5 | 2.422 € | Z 0112 |
| SH/IN 5000 | 384 | 384 | 240 | 320 x 320 | 400 | 5,0 | 2.920 € | Z 0113 |



Install-Line: Zweikochzonen Rundspule
Install-Line: 2 cooking fields round coil

Dualausführung mit zwei Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 4 mm stark. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängenden Temperaturregelungen.

Dual design with two cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 2 x 220 mm. Electronically controlled input. With 2 loosely attached temperature controls.

| Modell-Nr. | Rahmen/ Frame | | | Ceranglas/ Ceranglass | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---------------|------------------|-----|-----|--------------------------|------|---------|-----------------|----------|
| | L | T/D | H | | | | | |
| SH/DU/IN 3500 | 384 | 644 | 204 | 320 x 580 | 400 | 2 x 3,5 | 4.761 € | Z 0116 |
| SH/DU/IN 5000 | 384 | 644 | 204 | 320 x 580 | 400 | 2 x 5,0 | 5.433 € | Z 0117 |



Install-Line: Vierkochzonen Rundspule
Install-Line: 4 cooking fields round coil

Ausführung mit vier Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Spulendurchmesser 270 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 4 lose anhängenden Temperaturregelungen.

Four cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Diameter of coil 270 mm. Electronically controlled input. With 4 loosely attached temperature controls.

| Modell-Nr. | Rahmen/ Frame | | | Ceranglas/ Ceranglass | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---------------|------------------|-----|-----|--------------------------|------|----|-----------------|----------|
| | L | T/D | H | | | | | |
| SH/QU/IN 3500 | 740 | 740 | 204 | 650 x 650 | 400 | 14 | 9.771 € | Z 0466 |
| SH/QU/IN 5000 | 740 | 740 | 204 | 650 x 650 | 400 | 20 | 9.941 € | Z 0475 |



Tip & Turn

Install-Line Wok mit Flex-Steuerung
Install-Line Wok with Flex control

Wok-Cuvette zum Einbau aus schlagfestem Ceran. Gehäuse aus Chromnickelstahl. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung.

Wok-Cuvette for built-in made of shock-resistant ceran. Casing completely made of chrome nickel steel. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control.

| Modell-Nr. | Rahmen/ Frame | | | Ceranglas/ Ceranglass | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|--------------------|------------------|-----|-----|--------------------------|------|-----|-----------------|----------|
| | L | T/D | H | | | | | |
| SH/WO/IN 3500 Flex | 384 | 384 | 297 | 300 | 230 | 3,5 | 3.211 € | Z 0260 |
| SH/WO/IN 5000 Flex | 384 | 384 | 297 | 300 | 400 | 5,0 | 3.792 € | Z 0261 |
| SH/WO/IN 8000 Flex | 384 | 384 | 297 | 300 | 400 | 8,0 | 4.102 € | Z 0262 |



Tip & Turn

Install-Line: Einkochzonen Rundspule mit Flex-Steuerung
Install-Line: 1 cooking field round coil with Flex control

Singleausführung mit einer Kochstelle zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 4 mm stark. Spulendurchmesser 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung.

Single design with one cooking field for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 220 mm. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control.

| Modell-Nr. | Rahmen/ Frame | | | Ceranglas/ Ceranglass | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|-----------------|------------------|-----|-----|--------------------------|------|-----|-----------------|----------|
| | L | T/D | H | | | | | |
| SH/IN 3500 Flex | 384 | 384 | 240 | 320 x 320 | 230 | 3,5 | 2.634 € | Z 0263 |
| SH/IN 5000 Flex | 384 | 384 | 240 | 320 x 320 | 400 | 5,0 | 3.131 € | Z 0264 |



Tip & Turn

Install-Line: Zweikochzonen Rundspule mit Flex-Steuerung
Install-Line: 2 cooking fields round coil with Flex control

Dualausführung mit zwei Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 4 mm stark. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 2 lose anhängenden Temperaturregelungen.

Dual design with two cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 2 x 220 mm. Electronically controlled input. With 2 loosely attached temperature controls.

| Modell-Nr. | Rahmen/ Frame | | | Ceranglas/ Ceranglass | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|--------------------|------------------|-----|-----|--------------------------|------|---------|-----------------|----------|
| | L | T/D | H | | | | | |
| SH/DU/IN 3500 Flex | 384 | 644 | 204 | 320 x 580 | 400 | 2 x 3,5 | 4.971 € | Z 0265 |
| SH/DU/IN 5000 Flex | 384 | 644 | 204 | 320 x 580 | 400 | 2 x 5,0 | 5.645 € | Z 0266 |



Tip & Turn

Install-Line: Vierkochzonen Rundspule mit Flex-Steuerung
Install-Line: 4 cooking fields round coil with Flex control

Ausführung mit vier Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Spulendurchmesser 270 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 4 lose anhängenden Temperaturregelungen.

Four cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Diameter of coil 270 mm. Electronically controlled input. With 4 loosely attached temperature controls.

| Modell-Nr. | Rahmen/ Frame | | | Ceranglas/ Ceranglass | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|--------------------|------------------|-----|-----|--------------------------|------|----|-----------------|----------|
| | L | T/D | H | | | | | |
| SH/QU/IN 3500 Flex | 740 | 740 | 204 | 650 x 650 | 400 | 14 | 9.983 € | Z 0267 |
| SH/QU/IN 5000 Flex | 740 | 740 | 204 | 650 x 650 | 400 | 20 | 10.152 € | Z 0268 |

Einbau-Kit „verdeckter Einbau“
 Built-in Kit "hidden built-in"



Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“
 Built-in Kit "visible built-in"



Empfohlenes Zubehör
Recommended accessories

| | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---|-----------------|----------|
| Einbau-Kit „verdeckter Einbau“ Built-in Kit "hidden built-in" | 231 € | Z 0156 |
| Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“ Built-in Kit "visible built-in" | 369 € | Z 0157 |

► **Induktion/Einbauversion mit höhenverstellbaren Einbaurahmen**
Induction/built-in devices with height adjustable frame



Uni-Line: Einkochzonen Rundspule
Uni-Line: 1 cooking field round coil

Singleausführung mit einer Kochstelle zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 4 mm stark. Spulendurchmesser 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Single design with one cooking field for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 220 mm. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

| Modell-Nr. | Rahmen/ Frame | | | Ceranglas/ Ceranglass | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|-------------------|------------------|-----|-----|--------------------------|------|-----|-----------------|---------------|
| | L | T/D | H | | | | | |
| UL/IN 3500 | 460 | 430 | 240 | 360 x 360 | 230 | 3,5 | 3.079 € | Z 1503 |
| UL/IN 5000 | 460 | 430 | 240 | 360 x 360 | 400 | 5,0 | 3.137 € | Z 1504 |

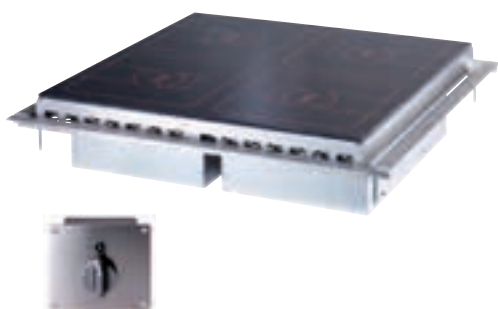


Uni-Line: Zweikochzonen Rundspule
Uni-Line: 2 cooking fields round coil

Dualausführung mit zwei Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 4 mm stark. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 2 lose anhängenden Temperaturregelungen. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Dual design with two cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 2 x 220 mm. Electronically controlled input. With 2 loosely attached temperature controls. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

| Modell-Nr. | Rahmen/ Frame | | | Ceranglas/ Ceranglass | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|----------------------|------------------|-----|-----|--------------------------|------|---------|-----------------|---------------|
| | L | T/D | H | | | | | |
| UL/DU/IN 3500 | 440 | 750 | 204 | 375 x 650 | 400 | 2 x 3,5 | 5.089 € | Z 1505 |
| UL/DU/IN 5000 | 440 | 750 | 204 | 375 x 650 | 400 | 2 x 5,0 | 5.314 € | Z 1506 |



Uni-Line: Vierkochzonen Rundspule
Uni-Line: 4 cooking fields round coil

Ausführung mit vier Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Spulendurchmesser 270 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 4 lose anhängenden Temperaturregelungen. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Four cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Diameter of coil 270 mm. Electronically controlled input. With 4 loosely attached temperature controls. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

| Modell-Nr. | Rahmen/ Frame | | | Ceranglas/ Ceranglass | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|----------------------|------------------|-----|-----|--------------------------|------|----|-----------------|---------------|
| | L | T/D | H | | | | | |
| UL/QU/IN 3500 | 750 | 714 | 204 | 650 x 650 | 400 | 14 | 9.318 € | Z 1507 |
| UL/QU/IN 5000 | 750 | 714 | 204 | 650 x 650 | 400 | 20 | 9.646 € | Z 1508 |

Einbau-Kit „verdeckter Einbau“
Built-in Kit "hidden built-in"



Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“
Built-in Kit "visible built-in"



Empfohlenes Zubehör
Recommended accessories

| | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---|-----------------|---------------|
| Einbau-Kit „verdeckter Einbau“ Built-in Kit "hidden built-in" | 231 € | Z 0156 |
| Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“ Built-in Kit "visible built-in" | 369 € | Z 0157 |

Tip & Turn



Uni-Line: Einkochzonen Rundspule mit Flex-Steuerung
Uni-Line: 1 cooking field round coil with Flex control

Singleausführung mit einer Kochstelle zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 4 mm stark. Spulendurchmesser 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Single design with one cooking field for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 220 mm. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

| Modell-Nr. | Rahmen/ Frame | | | Ceranglas/ Ceranglass | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|-----------------|------------------|-----|-----|--------------------------|------|-----|-----------------|----------|
| | L | T/D | H | | | | | |
| UL/IN 3500-Flex | 460 | 430 | 240 | 360 x 360 | 230 | 3,5 | 3.325 € | Z 1512 |
| UL/IN 5000-Flex | 460 | 430 | 240 | 360 x 360 | 400 | 5,0 | 3.384 € | Z 1513 |

Tip & Turn



Uni-Line: Zweikochzonen Rundspule mit Flex-Steuerung
Uni-Line: 2 cooking fields round coil with Flex control

Dualausführung mit zwei Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 4 mm stark. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 2 lose anhängenden Temperaturregelungen. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Dual design with two cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 2 x 220 mm. Electronically controlled input. With 2 loosely attached temperature controls. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

| Modell-Nr. | Rahmen/ Frame | | | Ceranglas/ Ceranglass | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|--------------------|------------------|-----|-----|--------------------------|------|---------|-----------------|----------|
| | L | T/D | H | | | | | |
| UL/DU/IN 3500-Flex | 440 | 750 | 204 | 375 x 650 | 400 | 2 x 3,5 | 5.337 € | Z 1514 |
| UL/DU/IN 5000-Flex | 440 | 750 | 204 | 375 x 650 | 400 | 2 x 5,0 | 5.501 € | Z 1515 |

Tip & Turn



Uni-Line: Vierkochzonen Rundspule mit Flex-Steuerung
Uni-Line: 4 cooking fields round coil with Flex control

Ausführung mit vier Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Spulendurchmesser 270 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 4 lose anhängenden Temperaturregelungen. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

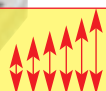
Four cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Diameter of coil 270 mm. Electronically controlled input. With 4 loosely attached temperature controls. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

| Modell-Nr. | Rahmen/ Frame | | | Ceranglas/ Ceranglass | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|--------------------|------------------|-----|-----|--------------------------|------|----|-----------------|----------|
| | L | T/D | H | | | | | |
| UL/QU/IN 3500-Flex | 750 | 714 | 204 | 650 x 650 | 400 | 14 | 9.791 € | Z 1516 |
| UL/QU/IN 5000-Flex | 750 | 714 | 204 | 650 x 650 | 400 | 20 | 10.138 € | Z 1517 |



Uni-Line mit höhenverstellbarem Einbaurahmen.
Uni-Line with height-adjustable built-in frame.

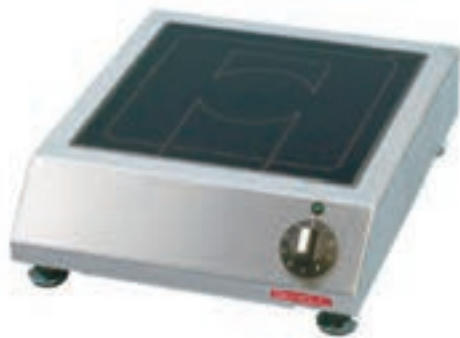
Uni-Line mit höhenverstellbarem Einbaurahmen. Für Abdeckungen von 1,0 – 40 mm Stärke. Technik ist mit 2 Schrauben fixiert und in eingebautem Zustand von unten entnehmbar.



höhenverstellbar von 1 – 40 mm
height adjustable from 1 – 40 mm

Uni-Line with height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height. Main technical components are attached to frame with two screws and stay withdrawable from below at any time.

► **Induktion/Grillplatten • Bräter**
Induction grills • braising pans



Small-Line: Induktions-Auftischgerät
Small-Line: Induction table top

→ *ab Lager lieferbar ←
 *in stock

Singleausführung mit einer Kochstelle. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Ceranfeld 4 mm Stärke. Spulendurchmesser 190 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Gerät mit auswechselbarem Fettfiltereinsatz. Die stufenlose Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter. Single design with one cooking field. Casing completely made of chrome nickel steel, Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 190 mm. Electronically controlled input. Device with replaceable fat filter unit. Temperature is continuously variable controlled by rotary switch with integrated power button.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Ceranfeld/ Ceran field | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|-----|-----|-----|---------------------------|------|-----|-----------------|----------|
| BH/BA 3500 | 320 | 380 | 105 | 260 x 260 | 230 | 3,5 | 1.640 € * | Z 0303 |



Griddle-Line: Induktions-Einbau-Grillgerät
Griddle-Line: Induction built-in device

Leistungsstarkes Induktions-Griddle-Einbaugerät mit einer bzw. zwei getrennt geregelten Bratzonen, ausgestattet mit RTCS (Realtime Temperature Control System) Technologie. Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10. Temperaturbereich: 0 – 230°C.

High performance inductive griddle built-in device with one or two separately controlled frying zones, equipped with RTCS (Realtime Temperature Control System) technology. Material: Chrome nickel steel 18/10. Range of temperature: 0 – 230°C.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Grill- fläche/ frying area | Brat- zonen/ frying zone | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|----------------|-----|-----|-----|-------------------------------------|-----------------------------------|------|------|-----------------|----------|
| SH/GR/IN 3500 | 542 | 400 | 159 | 486 x 345 | 1 | 230 | 3,5 | 5.394 € | Z 0179 |
| SH/GR/IN 5000 | 542 | 400 | 159 | 486 x 345 | 1 | 400 | 5,0 | 5.698 € | Z 0181 |
| MO/DU/GR 7000 | 656 | 615 | 145 | 611 x 570 | 2 | 400 | 7,0 | 9.907 € | Z 0172 |
| MO/DU/GR 10000 | 656 | 615 | 145 | 611 x 570 | 2 | 400 | 10,0 | 10.259 € | Z 0174 |



Kombi-Line: Induktions-Einbau-Bräter
Kombi-Line: Inductive braising pan for built-in

Leistungsstarker Induktions-Bräter. Mit RTCS (Realtime Temperature Control System) Technologie. Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10. Temperaturbereich: 0 – 230 °C.

High-performance inductive braising pan. With RTCS (Realtime Temperature Control System) technology. Material: Chrome nickel steel 18/10. Range of temperature: 0 – 230°C

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Wannentiefe/ basins depth | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|--------------------|-----|-----|-----|------------------------------|------|------|-----------------|----------|
| MO/DU/KB 10000-100 | 656 | 615 | 280 | 100 | 400 | 10,0 | 10.255 € | Z 0247 |

Zertifiziert nach:/ Certified according to: VDE EN 60335-1/-2-36
 UL 197; CAN/CSA/C 22.2 No. 109, NSF 4-1996
 CE-KONFORM

Induktions-Beistellherde

Induction stove

Induktionsherd mit 2 x Flächeninduktion und 2 x Rundspulen

Induction stove with 2 x full-area coils and 2 x round coils

Induktionsbeistellherd in massiver Ausführung. Unterbau in Hygieneausführung ähnlich H2, Radien unten umlaufend 15 mm. Ceranglas 650 x 650 mm, 2 Kochfelder mit Flächeninduktion und 2 Kochfelder mit Rundspulen je 5,0 kW. Mit höhenverstellbarem Fußgestell für eine Arbeitshöhe von 850 bis 900 mm.

Induction stove, solid design. Substructure in hygienic design similar to H2, below radii 15 mm all around. Ceran glass 650 x 650 mm, 2 cooking zones with full-area coils and 2 cooking zones with round coils, each 5,0 kW. With height adjustable feet for working height from 850 – 900 mm.



| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt/kW | Hygiene HS/hygiene HS | | Hygiene 2/hygiene 2 | |
|--------------------|-----|-----|---------|---------|-----------------------|----------|---------------------|----------|
| | | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| IH/QU/20000-650 FL | 800 | 900 | 850/900 | 400/20 | 12.840 € | Z 0352 | 13.354 € | Z 0350 |

Induktionsherd mit 2-Zonen-Induktionsgrill

Induction stove with griddle, 2 frying zones

Induktionsbeistellherd in massiver Ausführung. Unterbau in Hygieneausführung ähnlich H2, Radien unten umlaufend 15 mm. Induktions-Grillgerät mit 2 regelbaren Zonen. Grillfläche 610 x 570 mm. Mit höhenverstellbarem Fußgestell, Arbeitshöhe verstellbar von 850 bis 900 mm.

Induction stove, solid design. Substructure in hygienic design similar to H2, below radii 15 mm all around. Induction griddle device with 2 separately controlled frying zones. Frying area 610 x 570 mm. With height adjustable feet for working height from 850 – 900 mm.



| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt/kW | Hygiene HS/hygiene HS | | Hygiene 2/hygiene 2 | |
|----------------|-----|-----|---------|---------|-----------------------|----------|---------------------|----------|
| | | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| IH/DU/GR/10000 | 800 | 900 | 850/900 | 400/10 | 13.148 € | Z 0357 | 13.662 € | Z 0355 |

Induktionsherd mit Induktions-Bräter

Induction stove with braising pan

Induktionsbeistellherd in massiver Ausführung. Unterbau in Hygieneausführung ähnlich H2, Radien unten umlaufend 15 mm. Induktions-Bräter 656 x 615 mm. Wannentiefe 100 mm. Mit höhenverstellbarem Fußgestell, Arbeitshöhe verstellbar von 850 – 900 mm.

Induction stove, solid design. Substructure in hygienic design similar to H2, below radii 15 mm all around. Induction braising pan 656 x 615 mm. Basin depth 100 mm. With height adjustable feet for working height from 850 – 900 mm.



| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt/kW | Hygiene HS/hygiene HS | | Hygiene 2/hygiene 2 | |
|----------------|-----|-----|---------|---------|-----------------------|----------|---------------------|----------|
| | | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| IH/DU/KB/10000 | 800 | 900 | 850/900 | 400/10 | 13.251 € | Z 0362 | 13.765 € | Z 0360 |

► **Induktion/Warmhalte-Einbauversion**
Induction/heat retaining units for built-in



ENERGY EFFICIENT
 CERTIFIED BY ECOLAB

Hold-Line ohne Rahmen
Hold-Line without frame

* ab Lager lieferbar
 * in stock

Induktionswarmhaltegerät zum Warmhalten von Speisen mit Chafing Dishes. Stufenlose, gradgenaue und elektronisch gesteuerte Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C.

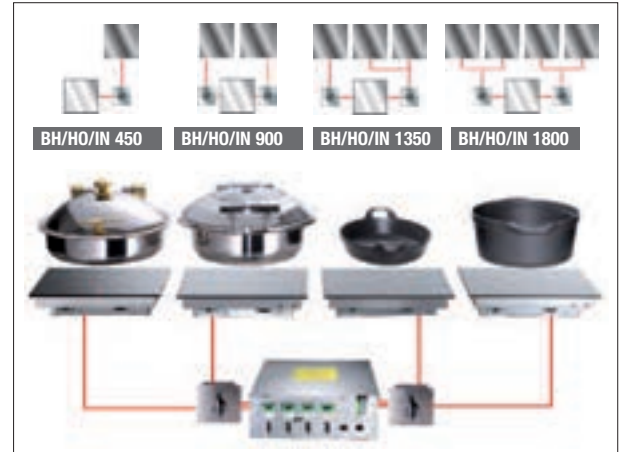
Kabellänge Generator – Regler 3,0 m

Kabellänge Generator – Ceranglas 2,5 m

Induction heat retaining unit to keep dishes warm with Chafing Dishes. Continuously, precisely to the degree and electronically controlled temperature control from 50 to 100 °C.

Cable length generator – control 3.0 m

Cable length generator – ceran glass 2.5 m



| Modell-Nr. | Ceranfeld/Ceran field | Warmhaltefelder/ Zones | Bedienung/ Control | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------|------|------|-----------------|----------|
| BH/HO/IN 450 | 322 x 322 | 1 | 1 | 230 | 0,45 | 2.740 € * | Z 0681 |
| BH/HO/IN 900 | 322 x 322 | 2 | 2 | 230 | 0,9 | 3.676 € * | Z 0682 |
| BH/HO/IN 1350 | 322 x 322 | 3 | 2 | 230 | 1,35 | 4.480 € * | Z 0683 |
| BH/HO/IN 1800 | 322 x 322 | 4 | 2 | 230 | 1,8 | 5.284 € * | Z 0684 |



Hold-Line mit CNS-Rahmen
Hold-Line with CNS-frame

Induktionswarmhaltegerät zum Warmhalten von Speisen mit Chafing Dishes. Stufenlose, gradgenaue und elektronisch gesteuerte Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C.

Kabellänge Generator – Regler 3,0 m

Kabellänge Generator – Ceranglas 2,5 m

Induction heat retaining unit to keep dishes warm with Chafing Dishes. Continuously, precisely to the degree and electronically controlled temperature control from 50 to 100 °C.

Cable length generator – control 3.0 m

Cable length generator – ceran glass 2.5 m

| Modell-Nr. | Ceranfeld/ Ceran field | Rahmen/ Frame | Warmhaltefelder/ Zones | Bedienung/ Control | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|-------------------|---------------------------|------------------|---------------------------|-----------------------|------|------|-----------------|----------|
| BH/HO/IN 450 CNS | 322 x 322 | 390 x 390 | 1 | 1 | 230 | 0,45 | 2.798 € | Z 0697 |
| BH/HO/IN 900 CNS | 322 x 322 | 390 x 390 | 2 | 2 | 230 | 0,9 | 3.867 € | Z 0698 |
| BH/HO/IN 1350 CNS | 322 x 322 | 390 x 390 | 3 | 2 | 230 | 1,35 | 4.811 € | Z 0699 |
| BH/HO/IN 1800 CNS | 322 x 322 | 390 x 390 | 4 | 2 | 230 | 1,8 | 5.755 € | Z 0700 |

► Induktion/Warmhalte-Einbauversion „GN“
Induction/heat retaining units for built-in "GN"

SCHOLL

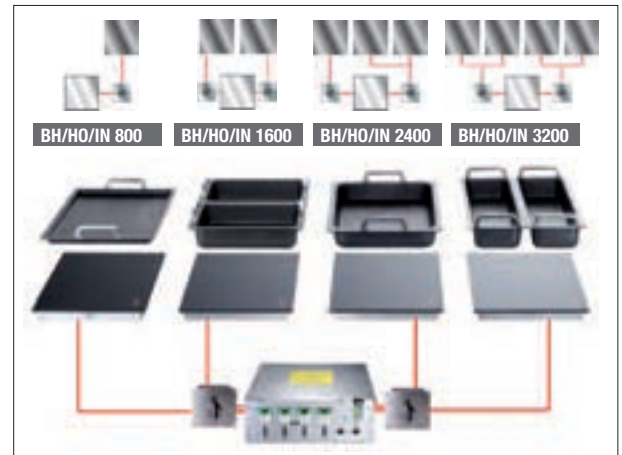


Hold-Line „GN“ ohne Rahmen
Hold-Line „GN“ without frame

*ab Lager lieferbar
*in stock

Induktionswarmhaltegerät zum Warmhalten von Speisen mit Aluguss-GN-Schalen, Induktherm-GN-Porzellanschalen oder Chafing Dishes. Stufenlose, gradgenaue und elektronisch gesteuerte Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C. Kabellänge Generator – Regler 3,0 m. Kabellänge Generator – Ceranglas 2,5 m

Induction heat retaining unit to keep dishes warm with Aluminium cast containers, Inductherm porcelain GN-inserts or Chafing Dishes. Continuously, precisely to the degree and electronically controlled temperature control from 50 to 100 °C. Cable length generator – control 3.0 m. Cable length generator – ceran glass 2.5 m



| Modell-Nr. | Ceranfeld/Ceran field | Warmhaltefelder/ Zones | Bedienung/ Control | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|----------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------|------|-----|-----------------|---------------|
| BH/HO/IN 800 | 520 x 320 (GN) | 1 | 1 | 230 | 0,8 | 3.160 € * | Z 0671 |
| BH/HO/IN 1600 | 520 x 320 (GN) | 2 | 2 | 230 | 1,6 | 4.438 € * | Z 0672 |
| BH/HO/IN 2400 | 520 x 320 (GN) | 3 | 2 | 230 | 2,4 | 5.575 € * | Z 0673 |
| BH/HO/IN 3200 | 520 x 320 (GN) | 4 | 2 | 230 | 3,2 | 6.690 € * | Z 0674 |



Hold-Line „GN“ mit CNS-Rahmen
Hold-Line „GN“ with CNS-frame

Induktionswarmhaltegerät zum Warmhalten von Speisen mit Aluguss-GN-Schalen, Induktherm-GN-Porzellanschalen oder Chafing Dishes. Stufenlose, gradgenaue und elektronisch gesteuerte Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C. Kabellänge Generator – Ceranglas 2,5 m

Induction heat retaining unit to keep dishes warm with Aluminium cast containers, Inductherm porcelain GN-inserts or Chafing Dishes. Continuously, precisely to the degree and electronically controlled temperature control from 50 to 100 °C. Cable length generator – control 3.0 m. Cable length generator – ceran glass 2.5 m

| Modell-Nr. | Ceranfeld/Ceran field | Warmhaltefelder/ Zones | Bedienung/ Control | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|--------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------|------|-----|-----------------|---------------|
| BH/HO/IN 800 CNS | 520 x 320 (GN) | 1 | 1 | 230 | 0,8 | 3.254 € | Z 0675 |
| BH/HO/IN 1600 CNS | 520 x 320 (GN) | 2 | 2 | 230 | 1,6 | 4.679 € | Z 0676 |
| BH/HO/IN 2400 CNS | 520 x 320 (GN) | 3 | 2 | 230 | 2,4 | 6.019 € | Z 0677 |
| BH/HO/IN 3200 CNS | 520 x 320 (GN) | 4 | 2 | 230 | 3,2 | 7.319 € | Z 0678 |

Einbau-Kit „verdeckter Einbau“
Built-in Kit "hidden built-in"

Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“
Built-in Kit "visible built-in"



Empfohlenes Zubehör
Recommended accessories

| | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---|-----------------|---------------|
| Einbau-Kit „verdeckter Einbau“ Built-in Kit "hidden built-in" | 231 € | Z 0156 |
| Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“ Built-in Kit "visible built-in" | 369 € | Z 0157 |

► **Induktion/Warmhalte-Einbaugerät**
Induction/heat retaining units for built-in



Hold-Line Einbauversion
Hold-Line built-in

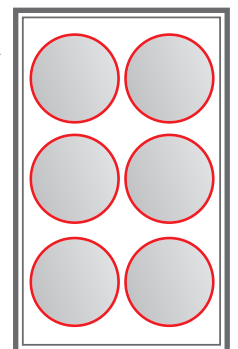
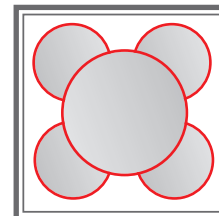
Ein zum Warmhalten entwickeltes Induktionsgerät mit stufenloser, gradgenauer Temperaturregelung von 50 bis 100 °C. Modell HO/IN 1000-380 mit patentierter Spulenanordnung mit einer Hauptspule von 200 mm Durchmesser in der Mitte und vier kleineren Ergänzungsspulen in den Ecken. Modell HO/IN 1000-GN mit sechs Spulen. Dadurch wird jedes geeignete Pfannenmaterial perfekt mit Leistung versorgt und die Temperatur durch die RTCsmp-Technologie (Realtime-Temperatur Control System) überwacht.

An induction heat-retaining unit with continuously adjustable temperature control accurate to the degree from 50 to 100 °C. Modell HO/IN 1000-380 with patented coil arrangement with one main coil of 200 mm diameter in the centre and four smaller supplementary coils located in the corners. Modell HO/IN 1000-GN with six coils. The coil arrangements ensures perfectly power supplying to every appropriate pan material and monitoring the temperature by means of the RTCsmp technology (real-time temperature control system).



HO/IN 1000-GN ►

▼ HO/IN 1000-380



| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|----------------|-----|-----|----|------|-----|-------------|----------|
| HO/IN 1000-380 | 380 | 380 | 93 | 230 | 1,0 | 1.788 € | Z 0701 |
| HO/IN 1000-GN | 320 | 520 | 93 | 230 | 1,0 | 2.105 € | Z 0705 |

Einbau-Kit „verdeckter Einbau“
Built-in Kit "hidden built-in"



Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“
Built-in Kit "visible built-in"



Empfohlenes Zubehör
Recommended accessories

| | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---|-----------------|----------|
| Einbau-Kit „verdeckter Einbau“ Built-in Kit "hidden built-in" | 231 € | Z 0156 |
| Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“ Built-in Kit "visible built-in" | 369 € | Z 0157 |

Induktion/Warmhaltegeräte: Hold-Line Kompaktversion Induction/heat retaining units: Hold-Line

SCHOLL



Top Hotel
Star Award 2013
in der Kategorie
Wirtschaftlichkeit

Induktions-Warmhaltegerät CNS Induction heat retaining unit CNS

*** ab Lager lieferbar
* in stock**

Ein zum Warmhalten entwickeltes Induktionsgerät mit zwei Warmhaltezonen. Jede Zone mit stufenloser, gradgenauer, elektronisch gesteuerter Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C. Die eingestellten Temperaturen werden mit 7-Segment-Displays unterhalb des Ceranglases angezeigt. Ausgestattet mit der neuesten RTCSmp (Realtime Temperature Control System) Technologie. Für höchste Ansprüche in Bezug auf Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit.

Induction heat retaining unit with two zones. Each zone with continuously adjustable temperature control from 50 – 100 °C. 7-segment display under ceran glass. Equipped with RTCSmp (Realtime Temperature Control System) technology, for highest demands in quality, safety and reliability.



| Modell-Nr. | L | T/D | H | Warmhaltezonen/ Zones | Bedienung/ Control | Volt | kW | Auftischgerät/ freestanding | | Einbaugerät/ built-in | |
|-------------|-----|-----|-----|--------------------------|-----------------------|------|-----|--------------------------------|----------|--------------------------|----------|
| | | | | | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| HO 1500/CNS | 800 | 400 | 114 | 2 | 2 | 230 | 1,5 | 3.074 € | Z 0685 | 3.074 € * | Z 0692 |



Top Hotel
Star Award 2013
in der Kategorie
Wirtschaftlichkeit

Induktions-Warmhaltegerät weiß Induction heat retaining unit white

Ein zum Warmhalten entwickeltes Induktionsgerät mit zwei Warmhaltezonen. Jede Zone mit stufenloser, gradgenauer, elektronisch gesteuerter Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C. Die eingestellten Temperaturen werden mit 7-Segment-Displays unterhalb des Ceranglases angezeigt. Ausgestattet mit der neuesten RTCSmp (Realtime Temperature Control System) Technologie. Für höchste Ansprüche in Bezug auf Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit.

Induction heat retaining unit with two zones. Each zone with continuously adjustable temperature control from 50 – 100 °C. 7-segment display under ceran glass. Equipped with RTCSmp (Realtime Temperature Control System) technology, for highest demands in quality, safety and reliability.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Warmhaltezonen/ Zones | Bedienung/ Control | Volt | kW | Auftischgerät/ freestanding | | Einbaugerät/ built-in | |
|------------|-----|-----|-----|--------------------------|-----------------------|------|-----|--------------------------------|----------|--------------------------|----------|
| | | | | | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| HO 1500/W | 800 | 400 | 114 | 2 | 2 | 230 | 1,5 | 3.074 € | Z 0686 | | |



Top Hotel
Star Award 2013
in der Kategorie
Wirtschaftlichkeit

Induktions-Warmhaltegerät schwarz Induction heat retaining unit black

Ein zum Warmhalten entwickeltes Induktionsgerät mit zwei Warmhaltezonen. Jede Zone mit stufenloser, gradgenauer, elektronisch gesteuerter Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C. Die eingestellten Temperaturen werden mit 7-Segment-Displays unterhalb des Ceranglases angezeigt. Ausgestattet mit der neuesten RTCSmp (Realtime Temperature Control System) Technologie. Für höchste Ansprüche in Bezug auf Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit.

Induction heat retaining unit with two zones. Each zone with continuously adjustable temperature control from 50 – 100 °C. 7-segment display under ceran glass. Equipped with RTCSmp (Realtime Temperature Control System) technology, for highest demands in quality, safety and reliability.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Warmhaltezonen/ Zones | Bedienung/ Control | Volt | kW | Auftischgerät/ freestanding | | Einbaugerät/ built-in | |
|------------|-----|-----|-----|--------------------------|-----------------------|------|-----|--------------------------------|----------|--------------------------|----------|
| | | | | | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| HO 1500/S | 800 | 400 | 114 | 2 | 2 | 230 | 1,5 | 3.074 € | Z 0687 | | |

► **Induktion/Warmhalteversion: Zubehör**
Induction/heat retaining units: Accessories

Chafing Dish rund, Beschläge Messing Chafing Dish round, brass fittings



| Maße/ dimensions | | Inhalt/Liter Capacity/litres | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---------------------|---|---------------------------------|-----------------|---------------|
| Ø 300 | inkl. Porzellaneinsatz/ incl. porcelain insert | 2,0 | 518 € | Z 0650 |

Zubehör: zusätzliche Porzellaneinsätze/
 Accessories: additional porcelain insert

| | | | | |
|-----------------|--|-----|-------|---------------|
| 1-teilig/1-part | | 2,0 | 157 € | Z 0660 |
|-----------------|--|-----|-------|---------------|

Chafing Dish rund Chafing Dish round



| Maße/ dimensions | | Inhalt/Liter Capacity/litres | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---------------------|---|---------------------------------|-----------------|---------------|
| Ø 350 | inkl. 1-teiligem Porzellaneinsatz/ incl. 1-part porcelain insert | 3,0 | 728 € | Z 0668 |
| Ø 350 | inkl. 2-teiligem Porzellaneinsatz/ incl. 2-part porcelain insert | 2 x 1,3 | 735 € | Z 0655 |

Zubehör: zusätzliche Porzellaneinsätze/
 Accessories: additional porcelain insert

| | | | | |
|-----------------|--|---------|-------|---------------|
| 1-teilig/1-part | | 3,0 | 82 € | Z 0661 |
| 2-teilig/2-part | | 2 x 1,3 | 113 € | Z 0664 |

Chafing Dish GN 2/3 Chafing Dish GN 2/3



| Maße/ dimensions | | Inhalt/Liter Capacity/litres | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---------------------|---|---------------------------------|-----------------|---------------|
| 370 x 450 x 190 | inkl. 1-teiligem Porzellaneinsatz/ incl. 1-part porcelain insert | 5,5 | 737 € | Z 0667 |
| 370 x 450 x 190 | inkl. 2-teiligem Porzellaneinsatz/ incl. 2-part porcelain insert | 2 x 1,9 | 735 € | Z 0654 |

Zubehör: zusätzliche Porzellaneinsätze/
 Accessories: additional porcelain insert

| | | | | |
|-----------------|------------|---------|-------|---------------|
| 1-teilig/1-part | 1 x GN 2/3 | 5,5 | 134 € | Z 0665 |
| 2-teilig/2-part | 2 x GN 1/3 | 2 x 1,9 | 100 € | Z 0666 |

Suppenkugel Soup bowl



Hochglanzpoliert, inkl. Speisebehälter, mit einhängbarer Löffelablage, Sandwichboden sorgt für optimale Wärmeverteilung, für Induktion geeignet, einfaches Anbringen und Entfernen des Deckels, hitzeisolierende Griffe (Lieferung ohne Löffel).

Mirror polished finish, incl. soup container, with mountable tray for ladles, sandwich base, optimum heat distribution, for heat retaining units, cover easy to mount, heat-resistant handles (delivery without ladle).

| Maße/ dimensions | Inhalt/Liter Capacity/litres | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---------------------|---------------------------------|-----------------|---------------|
| Ø 480 | 10 | 518 € | Z 0669 |

Zubehör Porzellan GN-Behälter Accessories porcelain GN-Inserts



| Modell | Maße/dimensions L x T/D x H | Inhalt/Liter Capacity/litres | Preis/ Price | Art. Nr. |
|--|--------------------------------|---------------------------------|-----------------|---------------|
| Induktherm GN-Einsatz 1/1/ Induktherm GN-insert 1/1 | 530 x 325 x 65 | 8,0 | 315 € | H 6391 |
| Induktherm GN-Einsatz 2/4/ Induktherm GN-insert 2/4 | 530 x 162 x 65 | 4,0 | 170 € | H 6394 |
| Induktherm GN-Einsatz 1/3/ Induktherm GN-insert 1/3 | 325 x 175 x 65 | 2,5 | 95 € | H 6393 |

Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Zubehör Alu-Guss-Behälter Accessories Aluminium cast containers



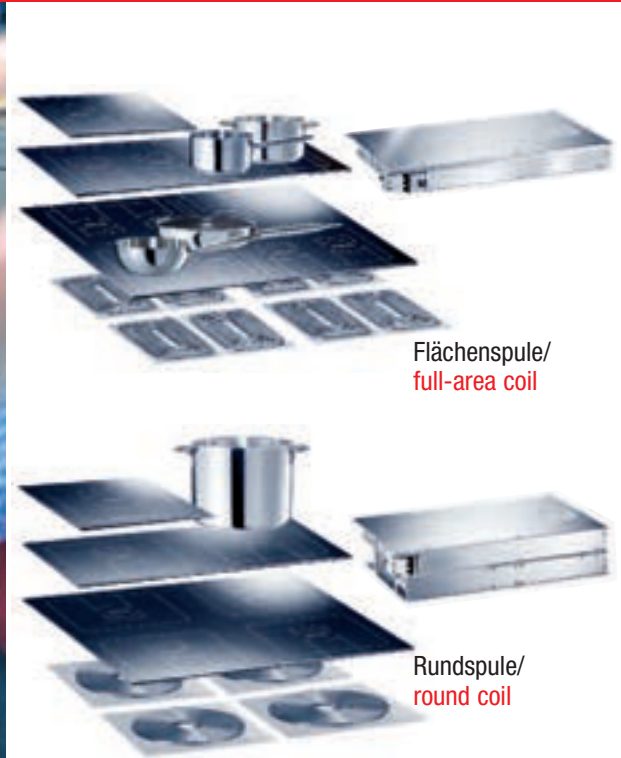
| Modell | Tiefe/Depth | Griffe/handles | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------------------------|-------------|----------------|-------------|----------|
| GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1 | 20 | ohne/without | 185 € | Z 0753 |
| GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1 | 20 | mit/with | 195 € | Z 0754 |
| GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1 | 55 | ohne/without | 189 € | Z 0755 |
| GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1 | 55 | mit/with | 211 € | Z 0756 |
| GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1 | 100 | ohne/without | 231 € | Z 0769 |
| GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1 | 100 | mit/with | 243 € | Z 0768 |
| GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3 | 20 | ohne/without | 137 € | Z 0774 |
| GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3 | 20 | mit/with | 157 € | Z 0775 |
| GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3 | 55 | ohne/without | 179 € | Z 0776 |
| GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3 | 55 | mit/with | 189 € | Z 0767 |
| GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3 | 100 | ohne/without | 194 € | Z 0781 |
| GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3 | 100 | mit/with | 215 € | Z 0782 |
| GN-Einsatz 2/4/GN-insert 2/4 | 20 | ohne/without | 157 € | Z 0757 |
| GN-Einsatz 2/4/GN-insert 2/4 | 20 | mit/with | 169 € | Z 0758 |
| GN-Einsatz 2/4/GN-insert 2/4 | 55 | ohne/without | 169 € | Z 0759 |
| GN-Einsatz 2/4/GN-insert 2/4 | 55 | mit/with | 179 € | Z 0761 |
| GN-Einsatz 1/2/GN-insert 1/2 | 20 | ohne/without | 157 € | Z 0762 |
| GN-Einsatz 1/2/GN-insert 1/2 | 20 | mit/with | 169 € | Z 0763 |
| GN-Einsatz 1/2/GN-insert 1/2 | 55 | ohne/without | 169 € | Z 0764 |
| GN-Einsatz 1/2/GN-insert 1/2 | 55 | mit/with | 179 € | Z 0765 |


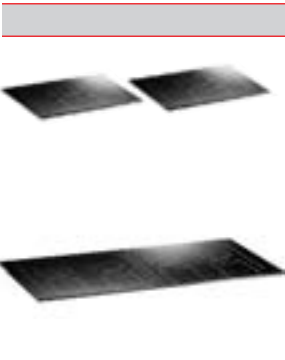
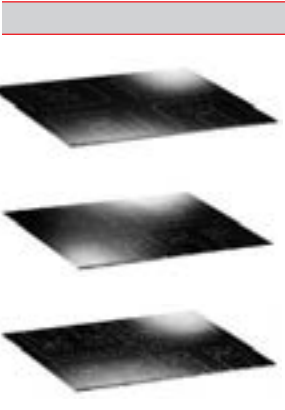
Zubehör: Induktions-Pfannen und Töpfe Accessories: Induction-pans and pots

| | Artikel | Höhe/height | Durchmesser/Dia-meter | Inhalt/Liter Capacity/litres | Preis/Price | Art. Nr. |
|---|--|-------------|-----------------------|------------------------------|-------------------------|----------------------------|
|  | Stiel-Wok-Pfanne „China-Pfanne“, 1-schichtig/ Wok-pan with handle, single layer | | 350 | 5,2 | 143 € | Z 0137 |
|  | Stiel-Wok-Pfanne, 3-schichtig/ Wok-pan with handle, three layer | | 350 | 5,2 | 228 € | Z 0121 |
|  | Stiel-Wok-Pfanne/ Wok-pan with handle | | 350 | 9,5 | 259 € | Z 0124 |
|  | Bratpfanne mit Antihaftversiegelung/ Frying pan with anti-adhesive surface | | 200 240 280 | | 146 € 170 € 205 € | Z 0128 Z 0129 Z 0125 |
|  | Pfannenset bestehend aus/ Pan set consisting of | | | | 429 € | Z 0138 |
| | 1 x Pfanne (inkl. Deckel)/1 x pan (incl. lid) | 100 | 160 | 2,2 | | |
| | 1 x Pfanne/1 x pan | 90 | 200 | 2,8 | | |
| | 1 x Pfanne (inkl. Deckel)/1 x pan (incl. lid) | 150 | 240 | 7,0 | | |
| | 1 x Bratpfanne/1 x frying pan | 50 | 280 | | | |
| | 1 x Bratpfanne/1 x frying pan | 45 | 240 | | | |

► **Induktion/Einbaugeräte**
Induction/built-in devices

Modul-Line – Induktions-Einbaukonzept Modul-Line – Induction mounting concepts

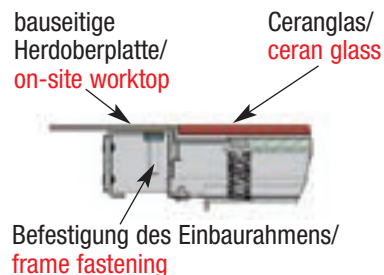


| | Kochfelder/ cooking fields | Modell-Nr. | Felder/Spulen fields/coils | Ceranglas/ ceran glass |
|--|--|--|---------------------------------|---------------------------|
|  | Einkochzonen/ 1 cooking field | MO/WO 3500 | Rundspule, Wok/round coil, wok | Ø 311 |
| | | MO/WO 5000 | Rundspule, Wok/round coil, wok | Ø 311 |
| | | MO/WO 8000 | Rundspule, Wok/round coil, wok | Ø 311 |
| | MO/BA 3500 | Rundspule/round coil | 1 Glas, 360 x 360 | |
| | MO/BA 5000 | Rundspule/round coil | 1 Glas, 360 x 360 | |
|  | Zweikochzonen/ 2 cooking fields | MO/DU 7000-360 | Rundspulen/round coils | 2 Gläser, 360 x 360 |
| | | MO/DU 10000-360 | Rundspulen/round coils | 2 Gläser, 360 x 360 |
| | | MO/DU 14000-360 FL | Flächeninduktion/full-area coil | 2 Gläser, 360 x 360 |
| | MO/DU 7000-650 | Rundspulen/round coils | 1 Glas, 375 x 650 | |
| | MO/DU 7000-720 | Rundspulen/round coils | 1 Glas, 360 x 720 | |
| | MO/DU 10000-650 | Rundspulen/round coils | 1 Glas, 375 x 650 | |
| | MO/DU 10000-720 | Rundspulen/round coils | 1 Glas, 360 x 720 | |
| | MO/DU 14000-650 FL | Flächeninduktion/full-area coil | 1 Glas, 375 x 650 | |
| | MO/DU 14000-720 FL | Flächeninduktion/full-area coil | 1 Glas, 360 x 720 | |
| |  | Vierkochzonen/ 4 cooking fields | MO/QU 14000-650 | Rundspulen/round coils |
| MO/QU 14000-720 | | | Rundspulen/round coils | 1 Glas 720 x 720 |
| MO/QU 20000-650 | | | Rundspulen/round coils | 1 Glas 650 x 650 |
| MO/QU 20000-720 | | | Rundspulen/round coils | 1 Glas 720 x 720 |
| MO/QU 21000-720 | | 2 x Flächeninduktion 2 x Rundspulen 2 x full-area coil, 2 x round coils | 1 Glas 720 x 720 | |
| MO/QU 24000-720 | | 2 x Flächeninduktion 2 x Rundspulen 2 x full-area coil, 2 x round coils | 1 Glas 720 x 720 | |
| MO/QU 28000-650 FL | | Flächeninduktion/full-area coil | 1 Glas 650 x 650 | |
| MO/QU 28000-720 FL | | Flächeninduktion/full-area coil | 1 Glas 720 x 720 | |

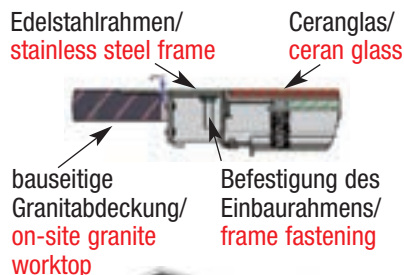
Modul-Line – Induktions-Einbaukonzept Modul-Line – Induction mounting concepts

Mit RTCSmp Induktions-Technologie für höchste Ansprüche in Bezug auf Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit. Als Bausatz für flächenbündigen Einbau in CNS-Abdeckungen oder mit Einbaurahmen für Granit- oder Holzabdeckungen. Zwei- und Vierkochzonengeräte. Optional mit EMI (Energy Management Interface) zum Anschluß an baus. SICOTRONIC-Optimierungsanlagen. Sämtliche Anschlüsse und Verbindungen sind steckbar. Kabelverbindung zwischen Generator und Spuleneinheit: 2,5 Meter. 4 und 6 Meter auf Anfrage.

The RTCSmp technology answers highest demands on quality, safety and reliability. As assembly kits for flush fitting into CNS covers or with mounting frame for fitting into granite or wooden covers. Devices with two and four cooking fields. Optionally with EMI (Energy Management Interface): Connectivity to on site SICOTRONIC Optimisation System. All connections are pluggable. Cable link between generator and coil unit: 2.5 meters. 4 and 6 meters are available on request.



Mit Montagerahmen zum Einbau in CNS-Abdeckung
With mounting frame for installation into CNS-worktop



Mit Einbaurahmen zum Einbau in Granit- oder Holzabdeckung
With CNS-mounting frame for installation into granite or wooden worktop

Optional/optional








EMI (Energy Management Interface) Anschlussmöglichkeit an bauseitige SICOTRONIC-Optimierungsanlage
EMI with connection option to the existing SICOTRONIC Optimisation System

| Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
|------|------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|
| 230 | 3,5 | 3.381 € | Z 0202 | 3.632 € | Z 0430 | – | – |
| 400 | 5,0 | 3.779 € | Z 0400 | 4.030 € | Z 0431 | – | – |
| 400 | 8,0 | 4.293 € | Z 0210 | 4.479 € | Z 0209 | – | – |
| 230 | 3,5 | 3.381 € | Z 0198 | 3.632 € | Z 0199 | – | – |
| 400 | 5,0 | 3.579 € | Z 0205 | 3.829 € | Z 0226 | – | – |
| 400 | 7,0 | 6.649 € | Z 0216 | 7.025 € | Z 0219 | 280 € | Z 0250 |
| 400 | 10,0 | 7.005 € | Z 0217 | 7.381 € | Z 0221 | 280 € | Z 0250 |
| 400 | 14,0 | 9.187 € | Z 0254 | 9.563 € | Z 0255 | 280 € | Z 0249 |
| 400 | 7,0 | 6.107 € | Z 0223 | 6.486 € | Z 0232 | 280 € | Z 0250 |
| 400 | 7,0 | 6.175 € | Z 0404 | 6.551 € | Z 0434 | 280 € | Z 0250 |
| 400 | 10,0 | 6.420 € | Z 0225 | 6.795 € | Z 0234 | 280 € | Z 0250 |
| 400 | 10,0 | 6.488 € | Z 0409 | 6.863 € | Z 0435 | 280 € | Z 0250 |
| 400 | 14,0 | 8.670 € | Z 0229 | 9.045 € | Z 0236 | 280 € | Z 0249 |
| 400 | 14,0 | 8.670 € | Z 0413 | 9.045 € | Z 0436 | 280 € | Z 0249 |
| 400 | 14,0 | 11.996 € | Z 0237 | 12.476 € | Z 0240 | 557 € | Z 0251 |
| 400 | 14,0 | 12.175 € | Z 0417 | 12.653 € | Z 0437 | 557 € | Z 0251 |
| 400 | 20,0 | 12.619 € | Z 0238 | 13.098 € | Z 0241 | 557 € | Z 0251 |
| 400 | 20,0 | 12.711 € | Z 0421 | 13.190 € | Z 0438 | 557 € | Z 0251 |
| 400 | 21,0 | 13.888 € | Z 0423 | 14.367 € | Z 0439 | 557 € | Z 0252 |
| 400 | 24,0 | 14.712 € | Z 0425 | 15.190 € | Z 0440 | 557 € | Z 0252 |
| 400 | 28,0 | 16.893 € | Z 0239 | 17.371 € | Z 0242 | 557 € | Z 0253 |
| 400 | 28,0 | 17.160 € | Z 0428 | 17.640 € | Z 0441 | 557 € | Z 0253 |

► **Induktions-Herdbaukomponenten**
Induction oven components

Compact-Line Compact-Line



| | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  | Kochfelder/ cooking fields Einkochzonen/ 1 cooking field |  | Modell-Nr. SH/WO/IN/CL 3500 SH/WO/IN/CL 5000 SH/WO/IN/CL 8000 | Spulen/coils Rundspule Wok/ round coil, wok Rundspule Wok/ round coil, wok Rundspule Wok/ round coil, wok |
|  | Einkochzonen/ 1 cooking field |  | SH/IN/CL 3500 SH/IN/CL 5000 | Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270 Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270 |
|  | Zweikochzonen/ 2 cooking fields |  | SH/DU/IN/CL 3500-555 SH/DU/IN/CL 5000-555 SH/DU/IN/CL 3500-610 SH/DU/IN/CL 5000-610 SH/DU/IN/CL 5000-610 FL SH/DU/IN/CL 3500-655 SH/DU/IN/CL 5000-655 SH/DU/IN/CL 5000-655 FL | Rundspule Ø 220/ round coil Ø 220 Rundspule Ø 220/ round coil Ø 220 Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270 Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270 Flächeninduktion/ full area coil Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270 Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270 Flächeninduktion/ full area coil |
|  | Vierkochzonen/ 4 cooking fields |  | SH/QU/IN/CL 3500-555 SH/QU/IN/CL 5000-555 SH/QU/IN/CL 3500-610 SH/QU/IN/CL 5000-610 SH/QU/IN/CL 5000-610 FL SH/QU/IN/CL 3500-655 SH/QU/IN/CL 5000-655 SH/QU/IN/CL 5000-655 FL | Rundspule Ø 220/ round coil Ø 220 Rundspule Ø 220/ round coil Ø 220 Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270 Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270 Flächeninduktion/ full area coil Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270 Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270 Flächeninduktion/ full area coil |

Compact-Line Compact-Line

Herdeinbaukomponenten zum Einbau in Gehäuse oder Herde. Ohne Gehäuse, Blenden und ohne Einbaurahmen. Optional: Ceranglas und Einbau-Kit. Mit RTCsmp (Real-time Temperature Control System) Technologie für höchste Ansprüche in Bezug auf Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit.

Oven components for fitting into on-site casings or ovens (casings, blinds and mounting frames not included). Equipped with RTCsmp (Realtime Temperature Control System) technology, for highest demands in quality, safety and reliability. Optionally available with ceran glass and built-in kit.

Tip & Turn



Flex-Steuerung/
Flex control



Analoge Steuerung/
analogue control



Einbau-Kit
„verdeckter Einbau“
Built-in Kit
"hidden built-in"



Einbau-Kit
„sichtbarer Einbau“
Built-in Kit
"visible built-in"

| Volt | kW | Flex-Steuerung/ Flex control | | Analoge Steuerung/ analogue control | | Ceranglas/ ceran glass | Flex-Steuerung/ Flex control | | Analoge Steuerung/ analogue control | | | |
|------|------|---------------------------------|---------|--|---------|---------------------------|---------------------------------|---------|--|----------------|-------|----------------|
| | | Preis/ Price | Art-Nr. | Preis/ Price | Art-Nr. | | Preis/ Price | Art-Nr. | Preis/ Price | Art-Nr. | | |
| 230 | 3,5 | 2.579 € | Z1240 | 2.168 € | Z1140 | Ø 311 | 292 € | Z1114 | 231 € | Z0156 | 369 € | Z0157 |
| 400 | 5,0 | 2.852 € | Z1200 | 2.440 € | Z1100 | Ø 311 | 292 € | Z1114 | 231 € | Z0156 | 369 € | Z0157 |
| 400 | 8,0 | 3.177 € | Z1241 | 2.779 € | Z1141 | Ø 311 | 292 € | Z1114 | 231 € | Z0156 | 369 € | Z0157 |
| 230 | 3,5 | 2.451 € | Z1242 | 2.040 € | Z1142 | 360 x 360 | 180 € | Z1115 | 231 € | Z0156 | 369 € | Z0157 |
| 400 | 5,0 | 2.510 € | Z1201 | 2.099 € | Z1101 | 360 x 360 | 180 € | Z1115 | 231 € | Z0156 | 369 € | Z0157 |
| 400 | 7,0 | 4.337 € | Z1202 | 3.844 € | Z1102 | 300 x 600 | 327 € | Z1116 | 231 € | Z0156 | 369 € | Z0157 |
| 400 | 10,0 | 4.503 € | Z1203 | 4.009 € | Z1103 | 300 x 600 | 327 € | Z1116 | 231 € | Z0156 | 369 € | Z0157 |
| 400 | 7,0 | 4.455 € | Z1204 | 3.962 € | Z1104 | 375 x 650 | 317 € | Z1118 | 231 € | Z0156 | 369 € | Z0157 |
| 400 | 10,0 | 4.621 € | Z1205 | 4.127 € | Z1105 | 375 x 650 | 317 € | Z1118 | 231 € | Z0156 | 369 € | Z0157 |
| 400 | 10,0 | - | - | 4.576 € | Z1144 | 375 x 650 | 317 € | Z1118 | 231 € | Z0156 | 369 € | Z0157 |
| 400 | 7,0 | 4.455 € | Z1206 | 3.962 € | Z1106 | 360 x 720 | 327 € | Z1120 | 231 € | Z0156 | 369 € | Z0157 |
| 400 | 10,0 | 4.621 € | Z1207 | 4.127 € | Z1107 | 360 x 720 | 327 € | Z1120 | 231 € | Z0156 | 369 € | Z0157 |
| 400 | 10,0 | - | - | 4.576 € | Z1145 | 360 x 720 | 327 € | Z1120 | 231 € | Z0156 | 369 € | Z0157 |
| 400 | 14,0 | 8.676 € | Z1208 | 7.689 € | Z1108 | 600 x 600 | 507 € | Z1122 | 464 € | Z0156 (2 x) | 738 € | Z0157 (2 x) |
| 400 | 20,0 | 9.006 € | Z1209 | 8.019 € | Z1109 | 600 x 600 | 507 € | Z1122 | 464 € | Z0156 (2 x) | 738 € | Z0157 (2 x) |
| 400 | 14,0 | 8.921 € | Z1210 | 7.925 € | Z1110 | 650 x 650 | 517 € | Z1124 | 464 € | Z0156 (2 x) | 738 € | Z0157 (2 x) |
| 400 | 20,0 | 9.242 € | Z1211 | 8.255 € | Z1111 | 650 x 650 | 517 € | Z1124 | 464 € | Z0156 (2 x) | 738 € | Z0157 (2 x) |
| 400 | 20,0 | - | - | 9.142 € | Z1146 | 650 x 650 | 517 € | Z1124 | 464 € | Z0156 (2 x) | 738 € | Z0157 (2 x) |
| 400 | 14,0 | 8.911 € | Z1212 | 7.924 € | Z1112 | 720 x 720 | 552 € | Z1126 | 464 € | Z0156 (2 x) | 738 € | Z0157 (2 x) |
| 400 | 20,0 | 9.240 € | Z1213 | 8.253 € | Z1113 | 720 x 720 | 552 € | Z1126 | 464 € | Z0156 (2 x) | 738 € | Z0157 (2 x) |
| 400 | 20,0 | - | - | 9.142 € | Z1147 | 720 x 720 | 552 € | Z1126 | 464 € | Z0156 (2 x) | 738 € | Z0157 (2 x) |

► **Teller- und Tassenwärmer**
Plate and cup warmers

→ *ab Lager lieferbar
 *in stock ←



Umluft-Tassenwärmer UTW 1000 Circulation air cup warmer UTW 1000

Ausführung: Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl. Deckplatte mit Ablagefläche für Untertassen, mit 3-seitiger Galerie. Umluftheizung im Rückwandbereich. Die Temperatur lässt sich über ein verdecktes Thermostat in der Rückwand individuell regeln. Werkseitig ist die Temperatur auf 60 °C eingestellt. Fassungsvermögen: ca. 60 Tassen.

E.-Anschluss: 230 V – 0,5 kW.

Design: Stainless steel. Top plate surrounded on 3 sides by railing, usable as saucers storage. Circulating air heating at rear area. Temperature individually controllable by a hooded thermostat on rear side. Temperature preset by manufacturer at 60 °C. Capacity: approx. 60 cups.

E.-Connection: 230 V – 0,5 kW.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-----|-----|-----|-------------|----------|
| UTW 1000 | 320 | 317 | 490 | 795 € | A 0135 |



Tellerwärmer 2006/AT Plate warmer 2006/AT

Ausführung: Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, mit selbstschließender Acrylglastür. Thermostatisch regelbar von 30 – 85 °C. Fassungsvermögen: 30 – 40 Teller.

E.-Anschluss: 230 V – 0,6 kW.

Design: Stainless steel, with self-closing acrylic-door.

Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C. Capacity: 30 – 40 plates.

E.-connection: 230 V – 0,6 kW.

| Modell-Nr. | Außenmaß/Outside | | Innenmaß/Inside | | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|------------------|-----|-----------------|-----|-------------|----------|
| | Ø | H | Ø | H | | |
| 2006/AT | 450 | 570 | 330 | 450 | 1.272 € | A 0550 |



Tellerwärmer 2008/AT Plate warmer 2008/AT

Ausführung: Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, mit selbstschließender Acrylglastür. Thermostatisch regelbar von 30 – 85 °C. Fassungsvermögen: 45 – 60 Teller.

E.-Anschluss: 230 V – 0,6 kW.

Design: Stainless steel, with self-closing acrylic-door.

Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C. Capacity: 45 – 60 plates.

E.-connection: 230 V – 0,6 kW.

| Modell-Nr. | Außenmaß/Outside | | Innenmaß/Inside | | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|------------------|-----|-----------------|-----|-------------|----------|
| | Ø | H | Ø | H | | |
| 2008/AT | 450 | 800 | 330 | 680 | 1.463 € * | A 0551 |



Tellerwärmer 2009 Plate warmer 2009

Ausführung: Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, mit 1 Flügeltür, links angeschlagen, 1 verstellbares Zwischenbord. Digital regelbar von 30 – 85 °C. Fassungsvermögen: ca. 60 Teller.

E.-Anschluss: 230 V – 0,75 kW.

Design: Stainless steel, with 1 left-hinged folding door, 1 adjustable intermediate shelf. Digital adjustable from 30 – 85 °C. Capacity: approx 60 plates.

E.-Connection: 230 V – 0,75 kW.

| Modell-Nr. | | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|--|---|-----|-----|-----|-------------|---------------|
| 2009 | Außenmaß/Outside | 450 | 450 | 850 | 999 € | A 0201 |
| | Innenmaß/Inside | 405 | 385 | 660 | | |
| 2009/Z | Zusätzliches Zwischenbord/ Additional intermediate shelf | | | | 52 € | A 0203 |
| Fahrbar d. 4 Zwillingenlenkrollen Ø 50 mm Mounted on 4 twin castors Ø 50 mm | | | | | 216 € | |



Tellerwärmer 2011 Plate warmer 2011

Ausführung: Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, mit 2 Flügeltüren, 1 verstellbares Zwischenbord. Digital regelbar von 30 – 85 °C. Fassungsvermögen: ca. 120 Teller.

E.-Anschluss: 230 V – 1,2 kW.

Design: Stainless steel, with 2 folding doors, 1 adjustable intermediate shelf. Digital adjustable from 30 – 85 °C. Capacity: approx. 120 plates.

E.-Connection: 230 V – 1,2 kW.

| Modell-Nr. | | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|--|---|-----|-----|-----|-------------|---------------|
| 2011 | Außenmaß/Outside | 750 | 450 | 850 | 1.435 € | A 0302 |
| | Innenmaß/Inside | 705 | 385 | 660 | | |
| 2011/Z | Zusätzliches Zwischenbord/ Additional intermediate shelf | | | | 79 € | A 0303 |
| Fahrbar d. 4 Zwillingenlenkrollen Ø 50 mm Mounted on 4 twin castors Ø 50 mm | | | | | 216 € | |



Tellerwärmer 2012 Plate warmer 2012

Besonders geeignet für folienverpacktes Essen. Ausführung: Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, mit 2 Flügeltüren, 1 verstellbares Zwischenbord. Digital regelbar von 30 – 85 °C. Fassungsvermögen: ca. 200 Teller.

E.-Anschluss: 230 V – 1,2 kW.

Especially convenient for food wrapped in foil. Design: Stainless steel, with 2 folding doors, 1 adjustable intermediate shelf. Digital adjustable from 30 – 85 °C. Capacity: approx. 200 plates.

E.-Connection: 230 V – 1,2 kW.

| Modell-Nr. | | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|--|---|-----|-----|-----|-------------|---------------|
| 2012 | Außenmaß/Outside | 800 | 600 | 850 | 1.632 € | A 0402 |
| | Innenmaß/Inside | 755 | 535 | 660 | | |
| 2012/Z | Zusätzliches Zwischenbord/ Additional intermediate shelf | | | | 124 € | A 0403 |
| Fahrbar d. 4 Zwillingenlenkrollen Ø 50 mm Mounted on 4 twin castors Ø 50 mm | | | | | 216 € | |

► **Fleischkäsewärmer • Speisenwärmer**
Meat loaf heater • food warmers



Fleischkäsewärmer Meat loaf heater

Ausführung: Im Unterbau Wanne direkt beheizt, mit runder Heizplatte 1,8 kW. Heizung durch Trockengehschutz gesichert. Lichte Wannen-Innenhöhe: 75 mm. Unterhalb des Wannenrandes Aufschlagwinkel inkl. einer Kunststoffschneidplatte, gelocht, 40 mm stark. An einer 360 mm langen Seite montiert: 1 Quarz-Kompakt-Wärmebrücke galgenförmig über der Wanne angeordnet, mit einem Halogen-Strahler 400 Watt. Wärmebrücke mit Hustenschutz aus Acrylglas. Gerät steckerfertig. E.-Anschluss: 230 V – 2,2 kW.

Design: Basin directly heated, with round hot plate 1,8 kW. Heating with overheat protection. Clear height of basin inside: 75 mm. Below the basin rim a support with plastic carving board, perforated, 40 mm thick. Mounted on one 360 mm side above basin: 1 quartz-compact-heating bridge, with Halogen radiator 400 Watt. Heating bridge with cough protection manufactured from acrylic glass. Device ready to plug in. E-Connection: 230 V – 2,2 kW.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|--|-----|-----|---------|-------------|---------------|
| 3602 | 360 | 590 | 150/567 | 2.070 € | H 3980 |
| Mehrpreis für gelochten Behälter GN 1/1-20 | | | | 50 € | H 6311 |
| Surcharge for perforated insert GN 1/1-20 | | | | | |



Speisenwärmer Duo Therm 2 Food warmer Duo Therm 2

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler. Ein- und Ausschalter im Gehäuse. GastroNorm-Schale GN 1/1-20, lose eingehängt. E.-Anschluss: 230 V – 0,4 kW.

Design: Chrome nickel steel 18/10. With IRK-Halogen-infrared-quartz radiator. Casing with on-off switch. Gastronorm-insert GN 1/1-20, loosely fitted. E.-Connection: 230 V – 0,4 kW.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|---|-----|-----|-----|-------------|---------------|
| 29059 | 585 | 360 | 450 | 712 € | B 0600 |
| 29059/H | 585 | 360 | 450 | 767 € | B 0630 |
| mit Acrylglashaube/with acrylic glass cover | | | | | |
| Mehrpreis für Schneidplatte/ | | | | 80 € | B 0601 |
| Surcharge for carving board | | | | | |



Speisenwärmer Duo Therm 2 mit Wärmeplatte
Food warmer Duo Therm 2 with Hot Plate

Ausführung: wie Duo Therm 2, jedoch anstelle Vierkantrohrrahmen eine Wärmeplatte mit Wulstrand. Thermostat regelbar von 30 – 100 °C. E.-Anschluss: 230 V – 0,9 kW.

Design: same as Duo Therm 2, but instead of square tube frame hotplate with retaining lip. Thermostatically adjustable from 30 – 100 °C. E.-Connection: 230 V – 0,9 kW.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------------------------|-----|-----|-----|-------------|---------------|
| 29059/H/WPL | 600 | 400 | 545 | 1.568 € | B 0660 |
| Mehrpreis für Schneidplatte/ | | | | 80 € | B 0601 |
| Surcharge for carving board | | | | | |



Speisenwärmer SW 24000 Food warmer SW 24000

Ausführung: Speisenwärmer mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern und Wärmeplatte. Gehäuse und Fußgestell aus Chromnickelstahl 18/10. Heizzonen im Wärmebrückenbereich einzeln schaltbar. Wärmeplatte aus Chromnickelstahl 18/10, thermostatisch regelbar. Hygieneschutzhaube aus Acrylglas. E.-Anschluss: 230 V – steckerfertig.

Design: Food warmer with IRK-Halogen-infrared-quartz radiators and hotplate. Casing and stand made of chrome nickel steel 18/10. Heating radiators to be switched individually. Hotplate made of chrome nickel steel 18/10, thermostatically adjustable. Hygiene protective cover made of acrylic glass. E.-Connection: 230 V – ready to plug in.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | für GN-Einsätze/for GN-inserts | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|--------------|-------|-----|-----|--------------------------------|------|------|-------------|---------------|
| 24060 | 600 | 360 | 460 | 1 x 1/1 o. 2 x 1/2 | 230 | 0,80 | 1.431 € | B 3010 |
| 24085 | 850 | 360 | 460 | 1 x 1/1 + 1/2 o. 3 x 1/2 | 230 | 1,55 | 1.724 € | B 3020 |
| 24115 | 1.150 | 360 | 460 | 2 x 1/1 o. 4 x 1/2 | 230 | 2,08 | 2.011 € | B 3030 |

Zubehör: Granit-Platten, Kunststoff-Schneidplatten auf Anfrage./Accessories: Granite-plates, plastic-carving boards upon request.



Tranchierplatte Carving station

Ausführung: Tranchierplatte aus Chromnickelstahl 18/10. Digital regelbar von 30 – 100 °C. Tranchierplatte mit ringsumlaufendem Wulstrand. Inkl. hitzebeständiger Glas-Schneidplatte. Auf Wunsch mit Hustenschutz an der Gästeseite.

Design: Carving station made of chrome nickel steel 18/10. Digital adjustable from 30 – 100 °C. Carving surface with retaining lip. Incl. heat resistant carving board made of glass. Available with cough protection on guest side upon request.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---|-----|-----|---------|------|-----|-----------------|----------|
| TP 90080 | 800 | 600 | 110/725 | 230 | 1,3 | 2.700 € | B 3118 |
| TP 90080/H mit Hustenschutz/ with cough protection | 800 | 600 | 110/725 | 230 | 1,3 | 3.242 € | B 3119 |



Tranchierplatte Carving station

Ausführung: Tranchierplatte aus Chromnickelstahl 18/10. Digital regelbar von 30 – 100 °C. Tranchierplatte mit ringsumlaufendem Wulstrand. Inkl. hitzebeständiger Glas-Schneidplatte. Auf Wunsch mit Hustenschutz an der Gästeseite.

Design: Carving station made of chrome nickel steel 18/10. Digital adjustable from 30 – 100 °C. Carving surface with retaining lip. Incl. heat resistant carving board made of glass. Available with cough protection on guest side upon request.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---|-----|-----|---------|------|-----|-----------------|----------|
| TP 90050 | 500 | 600 | 110/725 | 230 | 0,9 | 2.358 € | B 3120 |
| TP 90050/H mit Hustenschutz/ with cough protection | 500 | 600 | 110/725 | 230 | 0,9 | 2.950 € | B 3121 |



Knödel-/Universaldämpfer Dumpling/universal steamer

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Gehäuse allseitig verglast, Thermostat regelbar von 30 – 110 °C, 5 gelochte Zwischenroste für ca. 25 Knödel. Einschübe auch passend für GN-Einsätze 2/3-65. Gerät zum Reinigen zerlegbar.

E.-Anschluss: 230 V – 1,8 kW.

Design: Chrome nickel steel 18/10, cabinet vitrified on all sides, with thermostat, adjustable from 30 – 110 °C, 5 perforated intermediate shelves. Slides also suitable for GN-inserts 2/3-65. Device decomposable for cleaning.

E-Connection: 230 V – 1,8 kW.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Zwischenroste Intermediate shelves | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|-----|-----|-----|---------------------------------------|-----------------|----------|
| 3701 | 400 | 400 | 680 | 5 | 1.923 € | F 0340 |

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←



Buffet-Wärmelampe BiTherm
Buffet heat lamp BiTherm

Ausführung: Fußplatte, Steher, Lampenschirme und flexible Arme verchromt. Wärmelampen über zwei Schalter getrennt ein- und ausschaltbar.
E.-Anschluss: 230 V – 500 W. Inkl. 2 x 250 Watt-Weißlichtstrahlern.
Design: Stand, lamp shades and flexible arms chromium plated. Lamps with two individual on-off-switches.
E.-Connection: 230 V – 500 W. Incl. 2 x 250 Watt-infrared radiators, white light.

| Modell-Nr. | Fußplatte/ Stand | Farbe/ Colour | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|---------------------|-------------------------------|-----------------|----------|
| 24002/B/C | 200 x 200 x 40 | Verchromt/ Chromium plated | 730 € * | B 0043 |



Buffet-Wärmelampe BiTherm schwarz
Buffet heat lamp BiTherm black

Ausführung: Fußplatte, Steher, Lampenschirme und flexible Arme schwarz. Wärmelampen über zwei Schalter getrennt ein- und ausschaltbar.
E.-Anschluss: 230 V – 500 W. Inkl. 2 x 250 Watt-Weißlichtstrahlern.
Design: Stand, lamp shades and flexible arms black. Lamps with two individual on-off-switches.
E.-Connection: 230 V – 500 W. Incl. 2 x 250 Watt-infrared radiators, white light.

| Modell-Nr. | Fußplatte/ Stand | Farbe/ Colour | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|---------------------|-------------------|-----------------|----------|
| 24002/B/S | 200 x 200 x 40 | schwarz/ black | 770 € * | B 0053 |



Buffet-Wärmelampe mit Tischplattenbefestigung
Buffet heat lamp table board fixing

Ausführung: Wärmelampe mit verschiedenen Befestigungsmöglichkeiten. Lampenschirm und flexibler Arm nach Wahl verchromt, goldfarben oder schwarz, inkl. 250 Watt-Weißlichtstrahler. Höhe ca. 700 mm. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.
Design: Heat lamp with different fixing facilities. Lamp shade and flexible arm optionally chromium plated, gold-coloured or black, incl. 250 Watt-infrared radiator, white light.
Height approx. 700 mm. E.-Connection: 230 V – 250 W.

| Modell-Nr. | Verchromt/ Chromium plated | | Gold/Gold | | Schwarz/black | |
|------------|-------------------------------|----------|-------------|----------|---------------|----------|
| | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 24000 TS | 441 € | B 0061 | 510 € | B 0062 | 510 € | B 0056 |



Buffet-Wärmelampe mit Verschraubung zum Einbau
Buffet heat lamp with screw for built-in

Ausführung: Wärmelampe mit verschiedenen Befestigungsmöglichkeiten. Lampenschirm und flexibler Arm nach Wahl verchromt, goldfarben oder schwarz, inkl. 250 Watt-Weißlichtstrahler. Höhe ca. 700 mm. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.
Design: Heat lamp with different fixing facilities. Lamp shade and flexible arm optionally chromium plated, gold-coloured or black, incl. 250 Watt-infrared radiator, white light.
Height approx. 700 mm. E.-Connection: 230 V – 250 W.

| Modell-Nr. | Verchromt/ Chromium plated | | Gold/Gold | | Schwarz/black | |
|------------|-------------------------------|----------|-------------|----------|---------------|----------|
| | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 24000 S | 400 € * | B 0051 | 470 € | B 0052 | 470 € | B 0054 |

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←



Buffet-Wärmelampe
Buffet heat lamp

Ausführung: Wärmelampe mit Fußplatte CNS 18/10. Lampenschirm und flexibler Arm verchromt, inkl. 250 Watt-Weißlichtstrahler. Steckerfertig. Höhe ca. 700 mm. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

Design: Heat lamp with stand CNS 18/10. Lamp shade and flexible arm chromium plated design, incl. 250 Watt-infrared radiator, white light. Ready to plug in. Height approx. 700 mm. E.-Connection: 230 V – 250 W.

| Modell-Nr. | Fußplatte/ Stand | Farbe/ Colour | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|---------------------|-------------------------------|-----------------|----------|
| 24000/B/C | 200 x 200 x 40 | verchromt/ Chromium plated | 469 € * | B 0041 |



Buffet-Wärmelampe
Buffet heat lamp

Ausführung: Wärmelampe in schwarz. Inkl. 250 Watt-Weißlichtstrahler. Steckerfertig. Höhe ca. 700 mm. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

Design: Heat lamp black-coloured. Incl. 250 Watt – infrared radiator, white light. Ready to plug in. Height approx. 700 mm. E.-Connection: 230 V – 250 W.

| Modell-Nr. | Fußplatte/ Stand | Farbe/ Colour | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|---------------------|------------------|-----------------|----------|
| 24000/B/S | 200 x 200 x 40 | schwarz/black | 516 € * | B 0050 |



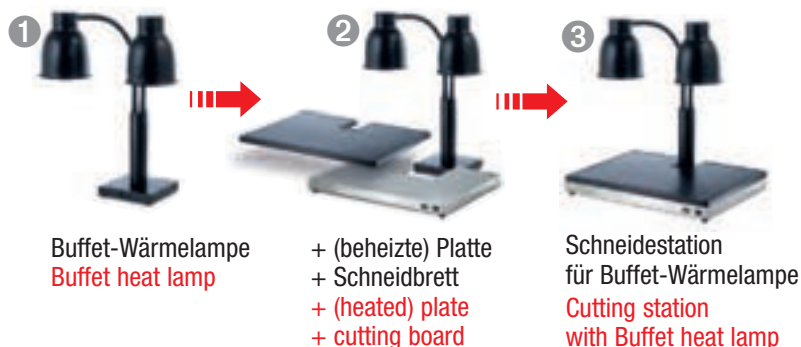
Buffet-Wärmelampe
Buffet heat lamp

Ausführung: Wärmelampe goldfarben. Inkl. 250 Watt-Weißlichtstrahler. Steckerfertig. Höhe ca. 700 mm. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

Design: Heat lamp gold-coloured. Incl. 250 Watt – infrared radiator, white light. Ready to plug in. Height approx. 700 mm. E.-Connection: 230 V – 250 W.

| Modell-Nr. | Fußplatte/ Stand | Farbe/ Colour | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|---------------------|------------------|-----------------|----------|
| 24000/B/G | 200 x 200 x 40 | gold/gold | 549 € | B 0042 |

Zubehör für Buffet-Wärmelampe: Seite 34 und 35
Accessories for Buffet heat lamps: page 34 and 35



Schneidestation für Buffet-Wärmelampe

Ideale Ergänzungsmöglichkeit von Buffet-Wärmelampen

Cutting station for Buffet heat lamps

Perfect addition for Buffet heat lamps

- optimale Warmhalteigenschaften durch Ober- und Unterhitze
- zum Präsentieren und Tranchieren geeignet
- wahlweise mit beheizter oder unbeheizter Platte
- messerschonendes und hitzebeständiges Schneidbrett
- mit umlaufender Safrille ausgestattet

- optimum heat retaining characteristics with top and bottom heat
- suitable for presentation and carving
- optionally with heated or unheated plate
- knife-friendly and heat-resistant cutting board
- equipped with a circumferential juice rim



Single



Neu/New

Schneidestation für Buffet-Wärmelampe „Single“ unbeheizt Cutting station for Buffet heat lamps "Single" unheated

Unsere neue und flexible Lösung für Ihr Buffet. Das Schneidbrett arretiert auf der unbeheizten Trägerplatte und ist zur Reinigung abnehmbar. Das messerschonende Schneidbrett ist hitzebeständig und mit einer umlaufenden Safrille ausgestattet.

Our new and flexible solution for your buffet. The cutting board locks in position on the unheated base plate and can be removed for cleaning. The knife-friendly cutting board is heat-resistant and equipped with a circumferential juice rim.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/price | Art. Nr. |
|------------|-----|-----|----|-------------|----------|
| 24001/SB/U | 450 | 450 | 75 | 390 € | B0070 |



1 Buffet-Wärmelampe
 Buffet heat lamp

2 + Platte
 + Schneidbrett
 + plate
 + cutting board

3 Schneidstation für Buffet-Wärmelampe
 Cutting station with Buffet heat lamp



Dual

Neu/New

Schneidestation für Buffet-Wärmelampe „Dual“ unbeheizt
Cutting station for Buffet heat lamps "Dual" unheated

Unsere neue und flexible Lösung für Ihr Buffet. Das Schneidbrett arretiert auf der unbeheizten Trägerplatte und ist zur Reinigung abnehmbar. Das messerschonende Schneidbrett ist hitzebeständig und mit einer umlaufenden Safrille ausgestattet.

Our new and flexible solution for your buffet. The cutting board locks in position on the unheated base plate and can be removed for cleaning. The knife-friendly cutting board is heat-resistant and equipped with a circumferential juice rim.



| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/price | Art. Nr. |
|------------|-----|-----|----|-------------|----------|
| 24002/SB/U | 600 | 450 | 75 | 435 € | B0074 |

Neu/New

Schneidestation für Buffet-Wärmelampe „Dual“ beheizt
Cutting station for Buffet heat lamps "Dual" heated

Unsere neue und flexible Lösung für Ihr Buffet. Das Schneidbrett arretiert auf der beheizten Trägerplatte und ist zur Reinigung abnehmbar. Das messerschonende Schneidbrett ist hitzebeständig und mit einer umlaufenden Safrille ausgestattet.

Our new and flexible solution for your buffet. The cutting board locks in position on the heated base plate and can be removed for cleaning. The knife-friendly cutting board is heat-resistant and equipped with a circumferential juice rim.



| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/price | Art. Nr. |
|------------|-----|-----|----|------|-----|-------------|----------|
| 24002/SB/B | 600 | 450 | 75 | 230 | 0,6 | 790 € | B0080 |



1 Buffet-Wärmelampe
 Buffet heat lamp



2 + (beheizte) Platte
 + Schneidbrett
 + (heated) plate
 + cutting board



3 Schneidestation für Buffet-Wärmelampe
 Cutting station with Buffet heat lamp

► Wärmestrahler Heat lamps

Neu/New

*ab Lager lieferbar
*in stock

Wärmestrahler Alu 21001 Heat lamp aluminium 21001

Ausführung: Strahlergehäuse aus Aluminium, graualuminium, achatgrau, schwarz oder aluminium, 150 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Verkürztes Kabel (verstellbar von 500 – 1.000 mm) auf Anfrage. Baldachin 80 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

Design: Lamp shade made of aluminium, grey aluminium, agate grey, black, aluminium, 150 mm diameter, with helix cable, continuously variable from 850 – 1700 mm, including 250 W-infrared radiator white light. Shortened cable (adjustable from 500 – 1000 mm) on request. Rosette 80 mm, black. Casing with on-off switch. Also available with 250 W red light infrared radiator. E.-Connection: 230 V/250 W.



grualuminium/
grey aluminium



achatgrau/
agate grey



schwarz/
black



aluminium/
aluminium

| Modell-Nr. | Preis/Price | grualuminium/ grey aluminium Art. Nr. | achatgrau/ agate grey Art. Nr. | schwarz/ black Art. Nr. | aluminium/ aluminium Art. Nr. |
|------------|-------------|---|--------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| 21001 | 319 € * | B 0014 | B 0016 | B 0017 | B 0018 |

*ab Lager lieferbar
*in stock

Wärmestrahler Alu 27001 Heat lamp aluminium 27001

Ausführung: Strahlergehäuse aus Aluminium, silberfarbig, schwarz, kupferschwarz oder weiß kunststoffbeschichtet, 150 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Verkürztes Kabel (verstellbar von 500 – 1.000 mm) auf Anfrage. Baldachin 80 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

Design: Lamp shade made of aluminium, silver-coloured, black, copper-black or white plastic laminated, 150 mm diameter, with helix cable, continuously variable from 850 – 1700 mm, including 250 W-infrared radiator white light. Shortened cable (adjustable from 500 – 1000 mm) on request. Rosette 80 mm, black. Casing with on-off switch. Also available with 250 W red light infrared radiator. E.-Connection: 230 V/250 W.



silber/silver



schwarz/black



Kupfer schwarz/
copperblack



weiß/white

| Modell-Nr. | Preis/Price | silber/silver Art. Nr. | schwarz/black Art. Nr. | Kupfer schwarz/copperblack Art. Nr. | weiß/white Art. Nr. |
|------------|-------------|---------------------------|---------------------------|--|------------------------|
| 27001 | 263 € * | B 0010 | B 0013 | B 0011 | B 0012 |

Zubehör für Wärmestrahler: Seite 38 Accessories for heat lamps: page 38

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←

Wärmestrahler massiv 22001 Heat lamp solid 22001

Ausführung: Strahlergehäuse aus massiv Messing, massiv Kupfer, schwarz oder verchromt, 220 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Verkürztes Kabel (verstellbar von 500 – 1.000 mm) auf Anfrage. Baldachin 80 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse. E.-Anschluss: 230 V – 250 W. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar.

Design: Lamp shade made of solid brass, solid copper, black or chromium plated, 220 mm Diameter, with helix cable, continuously adjustable from 850 – 1700 mm, complete with 250 W-infrared radiator white light. Shortened cable (adjustable from 500 – 1000 mm) on request. Rosette 80 mm, black. Casing with on-off switch. E.-Connection: 230 V/250 W. Also available with 250 W red light infrared radiator.



Messing/Brass

Kupfer/Copper

verchromt/Chromium plated

schwarz/black

| Modell-Nr. | Preis/Price | Messing/Brass | Kupfer/Copper | verchromt/Chromium plated | schwarz/black |
|------------|-------------|---------------|---------------|---------------------------|---------------|
| | | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. |
| 22001 | 396 € * | B 0020 | B 0021 | B 0022 | B 0023 |

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←

Wärmestrahler massiv 23001 Heat lamp solid 23001

Ausführung: Strahlergehäuse schwarz oder massiv verchromt, 240 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Verkürztes Kabel (verstellbar von 500 – 1.000 mm) auf Anfrage. Baldachin 100 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse. E.-Anschluss: 230 V – 250 W. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar.

Design: Lamp shade black or chromium plated, 240 mm Diameter, with helix cable, continuously adjustable from 850 – 1700 mm, complete with 250 W-infrared radiator white light. Shortened cable (adjustable from 500 – 1000 mm) on request. Rosette 100 mm, black. Casing with on-off switch. E.-Connection: 230 V/250 W. Also available with 250 W red light infrared radiator.



schwarz/black

verchromt/Chromium plated

| Modell-Nr. | Preis/Price | schwarz/black | verchromt/Chromium plated |
|------------|-------------|---------------|---------------------------|
| | | Art. Nr. | Art. Nr. |
| 23001 | 396 € * | B 0039 | B 0031 |

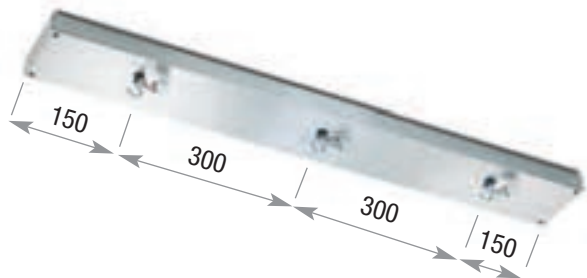


Zubehör für Wärmestrahler: Seite 38 Accessories for heat lamps: page 38

► **Zubehör Wärmestrahler/Einbaumodule**
Accessories Heat lamp/built-in modules

→ BEST PRICE! ←
 *ab Lager lieferbar/in stock

Wärmestrahler-Leiste
Heat lamp rail design



Wärmestrahler-Leiste
Heat lamp rail design

Verbindungsleiste aus CNS. Zur einfachen Montage der angegebenen Anzahl von Wärmestrahler. Leiste verdrahtet, inkl. Haken und Klemmsteinen für Wärmestrahler. E-Anschluß wahlweise rechts oder links.

Rail for heat lamps. Design made of chrome nickel steel, incl. hooks and clamping blocks, wired for easy mounting of the mentioned number of heat lamps. E.-Connection either right or left.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Anzahl Strahler/ Number of lamps | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|----|-------------------------------------|-----------------|----------|
| 28060-2 | 600 | 120 | 30 | 2 | 98 € * | B 0113 |
| 28090-3 | 900 | 120 | 30 | 3 | 109 € * | B 0114 |
| 28120-4 | 1.200 | 120 | 30 | 4 | 119 € * | B 0115 |
| 28150-5 | 1.500 | 120 | 30 | 5 | 131 € | B 0116 |
| 28180-6 | 1.800 | 120 | 30 | 6 | 141 € | B 0117 |

Stromschiene
Contact rail



Stromschiene
Contact rail

Stromschiene für Wärmestrahler zur baus. Montage. Aluminiumprofil weiß pulverbeschichtet (RAL 9002). Inkl. Einspeisung, Verbindungsstücken und Endkappen. **Adapter für die gewünschte Anzahl der Wärmestrahler müssen separat bestellt werden.**

Contact rail for mounting of heat lamps. Desing made of powder-coated aluminium profile, colour white (RAL 9002). Incl. feeding, connecting pieces and end caps. **Adapters for requested number of heat lamps have to be ordered seperately.**

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Anzahl Strahler/ Number of lamps | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|----|-------------------------------------|-----------------|----------|
| 21100-3 | 1.000 | 34 | 34 | max. 3 | 81 € * | B 0124 |
| 21200-6 | 2.000 | 34 | 34 | max. 6 | 119 € * | B 0125 |
| 21300-10 | 3.000 | 34 | 34 | max. 10 | 179 € * | B 0126 |
| 21400-13 | 4.000 | 34 | 34 | max. 13 | 217 € | B 0127 |

Zubehör für Stromschiene
Accessoires for conductor rail



Zubehör für Stromschiene
Accessoires for conductor rail

| Adapter/Adapter | Preis/Price | Art. Nr. |
|--|-------------|----------|
| Adapter für Wärmestrahler zum „Einklinken“ in eine Stromschiene. Adapter for latching heat lamps into contact rail. | 61 € | B 0128 |

Wärme und Licht
heat and light



Quarz-Kompakt-Einbaumodul
Quartz-Compact-built-in module

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler. Inkl. 2 Befestigungsschrauben M5 x 25 zur Montage. Kabeldurchführung an der Gehäuseoberseite. Leuchtmittel mit Splitterschutz.

Design: Casing made of chrome nickel steel 18/10. IRK-Halogen-infrared-quarz radiators. Incl. 2 fixing screws M5 x 25 for mounting. Cable outlet on casing top. Lamp incl. Splinter Shield.

| Modell-Nr. | Strahler/ Radiators | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|------------------------|-----|-----|----|------|-----|-----------------|----------|
| 29000/S | 1 | 320 | 60 | 31 | 230 | 0,4 | 320 € | B 0705 |

Licht
light



Beleuchtungsmodul LED
Lighting module LED

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Mit LED zur Beleuchtung, warm weiß (3000 K). Inkl. 2 Befestigungsschrauben M5 x 25 zur Montage. Kabeldurchführung an der Gehäuseoberseite.

Design: Casing made of chrome nickel steel 18/10. With LED for lighting, warm white (3000 K). Incl. 2 fixing screws M5 x 25 for mounting. Cable outlet on casing top.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | Watt | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|-----|-----|----|------|------|-----------------|----------|
| 29000/B | 175 | 60 | 31 | 230 | 6 | 216 € | B 0715 |

Quarz-Kompakt-Wärmebrücke zur bauseitigen Montage
Quartz compact heating bridge for on-site mounting

Ausführung: Gehäuse Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, with individual on-off-switches.



| Modell-Nr. | Strahler/ Radiators | L | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|------------------------|-------|----|------|-----|-------------|----------|
| 29065/OK | 1 | 650 | 85 | 230 | 0,4 | 586 € * | B 0531 |
| 29100/OK | 2 | 1.000 | 85 | 230 | 0,8 | 955 € * | B 0532 |
| 29110/OK | 2 | 1.100 | 85 | 230 | 0,8 | 1.179 € | B 0533 |
| 29120/OK | 3 | 1.200 | 85 | 230 | 1,2 | 1.271 € | B 0534 |
| 29130/OK | 3 | 1.300 | 85 | 230 | 1,2 | 1.387 € | B 0535 |
| 29140/OK | 3 | 1.400 | 85 | 230 | 1,2 | 1.457 € | B 0536 |
| 29150/OK | 4 | 1.500 | 85 | 230 | 1,6 | 1.526 € | B 0537 |
| 29160/OK | 4 | 1.600 | 85 | 230 | 1,6 | 1.593 € | B 0538 |
| 29170/OK | 4 | 1.700 | 85 | 230 | 1,6 | 1.660 € | B 0539 |
| 29180/OK | 5 | 1.800 | 85 | 230 | 2,0 | 1.728 € | B 0540 |
| 29190/OK | 5 | 1.900 | 85 | 230 | 2,0 | 1.793 € | B 0541 |
| 29200/OK | 5 | 2.000 | 85 | 230 | 2,0 | 1.862 € | B 0542 |

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.

Quarz-Kompakt-Wärmebrücke mit Kettenaufhängung
Quartz compact heating bridge with chain fixing

Ausführung: Gehäuse Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, with individual on-off-switches.



| Modell-Nr. | Strahler/ Radiators | L | Volt | kW | Kettenlänge/ Length of chain | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|------------------------|-------|------|-----|---------------------------------|-----------------|----------|
| 29065/K | 1 | 650 | 230 | 0,4 | 2.000 | 607 € * | B 0502 |
| 29100/K | 2 | 1.000 | 230 | 0,8 | 2.000 | 974 € * | B 0512 |
| 29110/K | 2 | 1.100 | 230 | 0,8 | 2.000 | 1.198 € | B 0513 |
| 29120/K | 3 | 1.200 | 230 | 1,2 | 2.000 | 1.202 € * | B 0522 |
| 29130/K | 3 | 1.300 | 230 | 1,2 | 2.000 | 1.405 € | B 0523 |
| 29140/K | 3 | 1.400 | 230 | 1,2 | 2.000 | 1.474 € | B 0524 |
| 29150/K | 4 | 1.500 | 230 | 1,6 | 2.000 | 1.543 € | B 0525 |
| 29160/K | 4 | 1.600 | 230 | 1,6 | 2.000 | 1.557 € | B 0526 |
| 29170/K | 4 | 1.700 | 230 | 1,6 | 2.000 | 1.679 € | B 0527 |
| 29180/K | 5 | 1.800 | 230 | 2,0 | 2.000 | 1.746 € | B 0528 |
| 29190/K | 5 | 1.900 | 230 | 2,0 | 2.000 | 1.814 € | B 0529 |
| 29200/K | 5 | 2.000 | 230 | 2,0 | 2.000 | 1.877 € | B 0530 |

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.

Quarz-Kompakt-Wärmebrücke mit höhenverstellbarem Spiralkabel
Quartz compact heating bridge with height-adjustable spiral cable

Ausführung: Gehäuse Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter. Stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, with individual on-off-switches. Continuously adjustable from 850 – 1700 mm.



| Modell-Nr. | Strahler/ Radiators | L | Volt | kW | Edelstahl/ stainless steel | | schwarz/black | |
|------------|------------------------|-------|------|-----|-------------------------------|----------|-----------------|----------|
| | | | | | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. |
| 29065/SK | 1 | 650 | 230 | 0,4 | 639 € | B 0570 | 703 € | B 0582 |
| 29100/SK | 2 | 1.000 | 230 | 0,8 | 1.023 € | B 0571 | 1.125 € | B 0583 |
| 29110/SK | 2 | 1.100 | 230 | 0,8 | 1.258 € | B 0572 | 1.384 € | B 0584 |
| 29120/SK | 3 | 1.200 | 230 | 1,2 | 1.263 € | B 0573 | 1.389 € | B 0585 |
| 29130/SK | 3 | 1.300 | 230 | 1,2 | 1.476 € | B 0574 | 1.624 € | B 0586 |
| 29140/SK | 3 | 1.400 | 230 | 1,2 | 1.548 € | B 0575 | 1.703 € | B 0587 |
| 29150/SK | 4 | 1.500 | 230 | 1,6 | 1.621 € | B 0576 | 1.783 € | B 0588 |
| 29160/SK | 4 | 1.600 | 230 | 1,6 | 1.636 € | B 0577 | 1.800 € | B 0589 |
| 29170/SK | 4 | 1.700 | 230 | 1,6 | 1.764 € | B 0578 | 1.940 € | B 0590 |
| 29180/SK | 5 | 1.800 | 230 | 2,0 | 1.834 € | B 0579 | 2.017 € | B 0591 |
| 29190/SK | 5 | 1.900 | 230 | 2,0 | 1.906 € | B 0580 | 2.097 € | B 0592 |
| 29200/SK | 5 | 2.000 | 230 | 2,0 | 1.972 € | B 0581 | 2.169 € | B 0593 |

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.

Wärmebrücken Heating bridges

→ BEST PRICE! ←
* ab Lager lieferbar/in stock



Quarz-Kompakt-Wärmebrücke Quartz compact heating bridge

Ausführung: Gehäuse und Fußgestell aus Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter.

Design: Casing and feet made of chrome nickel steel 18/10. IRK-Halogen-infrared-quartz-radiators, incl. Splinter Shield, with individual on-off switches.

| Modell-Nr. | Strahler/ Radiators | L | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|------------------------|-------|-----|------|-----|-------------|----------|
| 29065 | 1 | 650 | 435 | 230 | 0,4 | 756 € | B 0500 |
| 29100 | 2 | 1.000 | 435 | 230 | 0,8 | 1.008 € * | B 0510 |
| 29120 | 3 | 1.200 | 435 | 230 | 1,2 | 1.339 € | B 0520 |

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.



Quarz-Kompakt-Wärmebrücke mit Acrylglashaube Quartz compact heating bridge with acrylic glass cover

Ausführung: Gehäuse und Fußgestell aus Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter. Mit Hygieneschutzhaube aus Acrylglas.

Design: Casing and feet made of chrome nickel steel 18/10. IRK Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, with individual on-off switches. With hygiene protection cover made of acrylic glass.

| Modell-Nr. | Strahler/ Radiators | L | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|------------------------|-------|-----|------|-----|-------------|----------|
| 29065/H | 1 | 650 | 445 | 230 | 0,4 | 971 € | B 0501 |
| 29100/H | 2 | 1.000 | 445 | 230 | 0,8 | 1.374 € | B 0511 |
| 29120/H | 3 | 1.200 | 445 | 230 | 1,2 | 1.632 € | B 0521 |

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.



Zubehör: Dimmer für Wärmebrücken Accessories: Dimmer for heating bridges

Steckerfertiger Dimmer für Wärmebrücken bis max. 2,0 kW. Zur baus. Montage.

Dimmer, ready to plug-in, for heating bridges up to 2,0 kW max. For on-site mounting.

| L | T/D | H | Volt | Preis/Price | Art. Nr. |
|-----|-----|-----|------|-------------|----------|
| 190 | 75 | 115 | 230 | 150 € | B 1150 |



Neu/New

Wärmebrücke in schwarz Heating bridge black color

in schwarz auf Anfrage
black color on request



→ BEST PRICE! ←
* ab Lager lieferbar/in stock



Wärmebrücke, CNS-Gehäuse 1-etagig
Heating bridge, CNS-casing 1-tier

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Alle Größen transportabel oder für stationäre Montage lieferbar. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, Heizzonen einzeln schaltbar.
E.-Anschluss: 230 V. 0,8 – 2,0 kW.
Design: Chrome nickel steel 18/10. All sizes available as transportable design or for fixed mounting. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, heating zones to be switched individually.
E.-Connection: 230 V. 0,8 – 2,0 kW.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | kW | Ohne Hustenschutz/ Without cough protection | | Mit Hustenschutz/ With cough protection | |
|------------|-------|-----|-----|-----|--|---------------|--|---------------|
| | | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 27100 | 1.000 | 330 | 435 | 0,8 | 1.408 € | B 1010 | 1.691 € | B 1012 |
| 27110 | 1.100 | 330 | 435 | 0,8 | 1.596 € | B 1020 | 1.949 € | B 1022 |
| 27120 | 1.200 | 330 | 435 | 1,2 | 1.567 € * | B 1030 | 1.928 € * | B 1032 |
| 27130 | 1.300 | 330 | 435 | 1,2 | 1.872 € | B 1040 | 2.303 € | B 1042 |
| 27140 | 1.400 | 330 | 435 | 1,2 | 1.966 € | B 1050 | 2.432 € | B 1052 |
| 27150 | 1.500 | 330 | 435 | 1,6 | 2.057 € | B 1060 | 2.563 € | B 1062 |
| 27160 | 1.600 | 330 | 435 | 1,6 | 2.149 € | B 1070 | 2.692 € | B 1072 |
| 27170 | 1.700 | 330 | 435 | 1,6 | 2.238 € | B 1080 | 2.822 € | B 1082 |
| 27180 | 1.800 | 330 | 435 | 2,0 | 2.329 € | B 1090 | 2.953 € | B 1092 |
| 27190 | 1.900 | 330 | 435 | 2,0 | 2.416 € | B 1100 | 3.084 € | B 1102 |
| 27200 | 2.000 | 330 | 435 | 2,0 | 2.505 € | B 1110 | 3.209 € | B 1112 |

Andere Längen auf Anfrage./Additional length upon request.



Wärmebrücke, CNS-Gehäuse 2-etagig
Heating bridge, CNS-casing 2-tier

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Alle Größen transportabel oder für stationäre Montage lieferbar. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, Heizzonen einzeln schaltbar.
E.-Anschluss: 230/400 V.
Design: Chrome nickel steel 18/10. All sizes available as transportable design or for fixed mounting. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, heating zones to be switched individually.
E.-Connection: 230/400 V.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | kW | Ohne Hustenschutz/ Without cough protection | | Mit Hustenschutz/ With cough protection | |
|------------|-------|-----|-----|-----|--|---------------|--|---------------|
| | | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 27100 D | 1.000 | 330 | 800 | 1,6 | 2.810 € | B 1014 | 3.276 € | B 1016 |
| 27110 D | 1.100 | 330 | 800 | 1,6 | 3.001 € | B 1024 | 3.522 € | B 1026 |
| 27120 D | 1.200 | 330 | 800 | 2,4 | 3.195 € | B 1034 | 3.772 € | B 1036 |
| 27130 D | 1.300 | 330 | 800 | 2,4 | 3.385 € | B 1044 | 4.022 € | B 1046 |
| 27140 D | 1.400 | 330 | 800 | 2,4 | 3.575 € | B 1054 | 4.270 € | B 1056 |
| 27150 D | 1.500 | 330 | 800 | 3,2 | 3.768 € | B 1064 | 4.520 € | B 1066 |
| 27160 D | 1.600 | 330 | 800 | 3,2 | 3.959 € | B 1074 | 4.770 € | B 1076 |
| 27170 D | 1.700 | 330 | 800 | 3,2 | 4.149 € | B 1084 | 5.019 € | B 1086 |
| 27180 D | 1.800 | 330 | 800 | 4,0 | 4.342 € | B 1094 | 5.267 € | B 1096 |
| 27190 D | 1.900 | 330 | 800 | 4,0 | 4.538 € | B 1104 | 5.515 € | B 1106 |
| 27200 D | 2.000 | 330 | 800 | 4,0 | 4.726 € | B 1114 | 5.763 € | B 1116 |

Andere Längen auf Anfrage./Additional length upon request.

► Profit-Line 25000
Profit-Line 25000



Profit-Line 25000 Profit-Line 25000

Profit-Line mit **Wärmeplatte** 25000. Ausführung: Gehäuse Chromnickelstahl 18/10. Wärmebrücke mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter. Wärmeplatte thermostatisch regelbar von 30 – 150 °C. Hygieneschutzhaube aus Sicherheitsglas. 2 getrennt zuschaltbare Halogen-Kaltlichtstrahler.

Profit-Line with **Hot Plate** 25000. Design: Casing made of chrome nickel steel 18/10. Heating bridge with IRK halogen-infrared-quartz radiators, to be switched separately by on-off switch. Hot Plate thermostatically adjustable from 30 – 150 °C. Hygiene protection cover made of security glass. 2 halogen-spotlights with separate switch.

| Modell-Nr. | Außenmaße/ Outer dimensions | | | für GN-Einsätze/ for GN-inserts | Strahler Wärmebrücke/ Radiator heating bridge | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|--------------------------------|-----|-----|------------------------------------|--|------|-----|-------------|----------|
| | L | T/D | H | | | | | | |
| 25002 | 850 | 600 | 700 | 2 x GN 1/1 | 2 | 230 | 2,4 | 3.313 € | B 4010 |
| 25003 | 1.100 | 600 | 700 | 3 x GN 1/1 | 2 | 230 | 2,9 | 3.916 € | B 4011 |



Profit-Line 25000/B Profit-Line 25000/B

Profit-Line mit **Bain-marie** 25000/B. Ausführung: Gehäuse Chromnickelstahl 18/10. Wärmebrücke mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter. Bain-marie thermostatisch regelbar von 30 – 110 °C, Hygieneschutzhaube aus Sicherheitsglas. 2 getrennt zuschaltbare Halogen-Kaltlichtstrahler.

Profit-Line with **Bain-marie** 25000/B. Design: Casing made of chrome nickel steel 18/10. Heating bridge with IRK halogen-infrared-quartz radiators, to be switched separately by on-off switch. Bain-marie thermostatically adjustable from 30 – 110 °C. Hygiene protection cover made of security glass. 2 halogen-spotlights with separate switch.

| Modell-Nr. | Außenmaße/ Outer dimensions | | | für GN-Einsätze/ for GN-inserts | Strahler Wärmebrücke/ Radiator heating bridge | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|--------------------------------|-----|-----|------------------------------------|--|------|-----|-------------|----------|
| | L | T/D | H | | | | | | |
| 25002/B | 850 | 650 | 700 | 2 x GN 1/1-100 | 2 | 230 | 2,9 | 3.683 € | B 4012 |
| 25003/B | 1.100 | 650 | 700 | 3 x GN 1/1-100 | 2 | 400 | 3,9 | 4.300 € | B 4013 |



Profit-Line 25000 Crash-Eis Profit-Line 25000 Crushed-Ice

Profit-Line **Crash-Eis**. Isolierte Kühlwanne und Neonbeleuchtung, ohne Kühlaggregat, für Crash-Eis.

Profit-Line **Crushed-Ice**. Insulated cooling basin and neon-lighting, without cooling aggregate, for crushed-ice.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | Watt | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-----|------|------|-------------|----------|
| 25002/KW | 850 | 650 | 700 | 230 | 80 | 2.259 € | B 4014 |
| 25003/KW | 1.100 | 650 | 700 | 230 | 80 | 2.453 € | B 4015 |



Hustenschutz Aufsätze Domino-Line
Cough protections Domino-Line

Modell „Domino-Line“

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Selbstbedienung/ (kurze Frontscheibe) Self-service/ (short front glass) | | Bediente Ausführung/ (Frontscheibe geschlossen) Served/ (front glass closed) | | Mehrpreise/Surcharges | |
|------------|-------|-----|-----|--|----------|---|----------|---|---|
| | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Beleuchtung/ Lighting Preis/Price | Wärmestrahler/ Heat lamps Preis/Price |
| DO/HS 1000 | 1.000 | 400 | 450 | 1.239 € | B 2000 | 1.374 € | B 2011 | 262 € | 640 € |
| DO/HS 1100 | 1.100 | 400 | 450 | 1.350 € | B 2001 | 1.493 € | B 2012 | 262 € | 640 € |
| DO/HS 1200 | 1.200 | 400 | 450 | 1.423 € | B 2002 | 1.573 € | B 2013 | 262 € | 959 € |
| DO/HS 1300 | 1.300 | 400 | 450 | 1.510 € | B 2003 | 1.674 € | B 2014 | 262 € | 959 € |
| DO/HS 1400 | 1.400 | 400 | 450 | 1.615 € | B 2004 | 1.788 € | B 2015 | 262 € | 959 € |
| DO/HS 1500 | 1.500 | 400 | 450 | 1.818 € | B 2005 | 2.000 € | B 2016 | 330 € | 1.280 € |
| DO/HS 1600 | 1.600 | 400 | 450 | 1.924 € | B 2006 | 2.129 € | B 2017 | 330 € | 1.280 € |
| DO/HS 1700 | 1.700 | 400 | 450 | 2.034 € | B 2007 | 2.259 € | B 2018 | 330 € | 1.280 € |
| DO/HS 1800 | 1.800 | 400 | 450 | 2.115 € | B 2008 | 2.359 € | B 2019 | 330 € | 1.600 € |
| DO/HS 1900 | 1.900 | 400 | 450 | 2.199 € | B 2009 | 2.460 € | B 2020 | 330 € | 1.600 € |
| DO/HS 2000 | 2.000 | 400 | 450 | 2.360 € | B 2010 | 2.569 € | B 2021 | 330 € | 1.600 € |



Hustenschutz Aufsätze Profit-Line
Cough protections Profit-Line

Modell „Profit-Line“

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Selbstbedienung/ (kurze Frontscheibe) Self-service/ (short front glass) | | Bediente Ausführung/ (Frontscheibe geschlossen) Served/ (front glass closed) | | Mehrpreise/Surcharges | |
|------------|-------|-----|-----|--|----------|---|----------|---|---|
| | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Beleuchtung/ Lighting Preis/Price | Wärmestrahler/ Heat lamps Preis/Price |
| 95100/HS | 1.000 | 575 | 500 | 1.376 € | B 2022 | 1.663 € | B 2033 | 262 € | 640 € |
| 95110/HS | 1.100 | 575 | 500 | 1.414 € | B 2023 | 1.716 € | B 2034 | 262 € | 640 € |
| 95120/HS | 1.200 | 575 | 500 | 1.470 € | B 2024 | 1.786 € | B 2035 | 262 € | 959 € |
| 95130/HS | 1.300 | 575 | 500 | 1.684 € | B 2025 | 2.012 € | B 2036 | 262 € | 959 € |
| 95140/HS | 1.400 | 575 | 500 | 1.802 € | B 2026 | 2.141 € | B 2037 | 262 € | 959 € |
| 95150/HS | 1.500 | 575 | 500 | 2.011 € | B 2027 | 2.362 € | B 2038 | 330 € | 1.280 € |
| 95160/HS | 1.600 | 575 | 500 | 2.130 € | B 2028 | 2.491 € | B 2039 | 330 € | 1.280 € |
| 95170/HS | 1.700 | 575 | 500 | 2.247 € | B 2029 | 2.616 € | B 2040 | 330 € | 1.280 € |
| 95180/HS | 1.800 | 575 | 500 | 2.308 € | B 2030 | 2.695 € | B 2041 | 330 € | 1.600 € |
| 95190/HS | 1.900 | 575 | 500 | 2.380 € | B 2031 | 2.780 € | B 2042 | 330 € | 1.600 € |
| 95200/HS | 2.000 | 575 | 500 | 2.463 € | B 2032 | 2.873 € | B 2043 | 330 € | 1.600 € |



Hustenschutz Aufsätze Young-Line
Cough protections Young-Line

Modell „Young-Line“

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Selbstbedienung/ (kurze Frontscheibe) Self-service/ (short front glass) | | Bediente Ausführung/ (Frontscheibe geschlossen) Served/ (front glass closed) | | Mehrpreise/Surcharges | |
|------------|-------|-----|-----|--|----------|---|----------|---|---|
| | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Beleuchtung/ Lighting Preis/Price | Wärmestrahler/ Heat lamps Preis/Price |
| 65100/HS | 1.000 | 425 | 450 | 967 € | B 2044 | 1.103 € | B 2055 | 262 € | 640 € |
| 65110/HS | 1.100 | 425 | 450 | 1.113 € | B 2045 | 1.255 € | B 2056 | 262 € | 640 € |
| 65120/HS | 1.200 | 425 | 450 | 1.139 € | B 2046 | 1.289 € | B 2057 | 262 € | 959 € |
| 65130/HS | 1.300 | 425 | 450 | 1.181 € | B 2047 | 1.343 € | B 2058 | 262 € | 959 € |
| 65140/HS | 1.400 | 425 | 450 | 1.264 € | B 2048 | 1.435 € | B 2059 | 262 € | 959 € |
| 65150/HS | 1.500 | 425 | 450 | 1.432 € | B 2049 | 1.615 € | B 2060 | 330 € | 1.280 € |
| 65160/HS | 1.600 | 425 | 450 | 1.508 € | B 2050 | 1.712 € | B 2061 | 330 € | 1.280 € |
| 65170/HS | 1.700 | 425 | 450 | 1.589 € | B 2051 | 1.814 € | B 2062 | 330 € | 1.280 € |
| 65180/HS | 1.800 | 425 | 450 | 1.672 € | B 2052 | 1.914 € | B 2063 | 330 € | 1.600 € |
| 65190/HS | 1.900 | 425 | 450 | 1.770 € | B 2053 | 2.031 € | B 2064 | 330 € | 1.600 € |
| 65200/HS | 2.000 | 425 | 450 | 1.870 € | B 2054 | 2.144 € | B 2065 | 330 € | 1.600 € |

► Wärmeplatten Einbaugeräte Hot plates built-in

→ **BEST PRICE!** ←
* ab Lager lieferbar/in stock



Wärmeplatte zum flächenbündigen Einbau 30 – 100 °C Hot plate for flush built-in 30 – 100 °C

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 100 °C über anhängenden Thermostatschalter, mit Signallampe und Einbaugehäuse. E.-Anschluss: 230 V – 0,5 bis 2,0 kW, steckerfertig. Plattenstärke 2 mm, Rücksprung 15 mm umlaufend, Einbauhöhe: 115 mm.
Ausschnittmaße: Länge abzüglich 25 mm
Tiefe abzüglich 25 mm

Design: Chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 100 °C by loosely attached thermostat, with control lamp and casing. E.-Connection: 230 V – 0,5 to 2,0 kW, ready to plug in.

Thickness of plate 2 mm, setback 15 mm all around, mounting height: 115 mm.

Cut-out dimensions: Length minus 25 mm
Depth minus 25 mm

| Modell-Nr. | L | T/D 400 | | T/D 500 | | T/D 600 | | T/D 700 | | T/D 800 | |
|------------|-------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|
| | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 26060 FB | 600 | 1.311 € * | C 2100 | 1.468 € | C 2110 | 1.492 € | C 2120 | 1.549 € | C 2130 | 1.611 € | C 2140 |
| 26070 FB | 700 | 1.434 € | C 2101 | 1.497 € | C 2111 | 1.549 € | C 2121 | 1.600 € | C 2131 | 1.655 € | C 2141 |
| 26080 FB | 800 | 1.461 € | C 2102 | 1.526 € | C 2112 | 1.611 € | C 2122 | 1.655 € | C 2132 | 1.703 € | C 2142 |
| 26090 FB | 900 | 1.519 € | C 2103 | 1.596 € | C 2113 | 1.722 € | C 2123 | 1.743 € | C 2133 | 1.822 € | C 2143 |
| 26100 FB | 1.000 | 1.575 € | C 2104 | 1.674 € | C 2114 | 1.635 € * | C 2124 | 1.849 € | C 2134 | 1.934 € | C 2144 |
| 26110 FB | 1.100 | 1.637 € | C 2105 | 1.740 € | C 2115 | 1.836 € | C 2125 | 1.952 € | C 2135 | 2.052 € | C 2145 |
| 26120 FB | 1.200 | 1.692 € | C 2106 | 1.804 € | C 2116 | 1.928 € | C 2126 | 2.052 € | C 2136 | 2.168 € | C 2146 |
| 26130 FB | 1.300 | 1.751 € | C 2107 | 1.884 € | C 2117 | 2.015 € | C 2127 | 2.155 € | C 2137 | 2.283 € | C 2147 |
| 26140 FB | 1.400 | 1.814 € | C 2108 | 1.962 € | C 2118 | 2.098 € | C 2128 | 2.257 € | C 2138 | 2.402 € | C 2148 |
| 26150 FB | 1.500 | 1.870 € | C 2109 | 2.030 € | C 2119 | 2.187 € | C 2129 | 2.360 € | C 2139 | 2.518 € | C 2149 |

Mehrpreis für 2 getrennt beheizte Zonen (ab einer Länge von mind. 800 mm) 392 €

Surcharge for 2 separately heated zones (up from minimum length of 800 mm) 392 €

Wärmeplatte zum flächenbündigen Einbau -Digital- Hot plate for flush built-in -digital-

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 150 °C über anhängenden Digitalregler. E.-Anschluss: 230 V – 1,0 bis 1,5 kW, steckerfertig. Plattenstärke 2 mm, Rücksprung 15 mm umlaufend. Einbauhöhe: 115 mm.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 150 °C by loosely attached digital controller. E-Connection: 230 V – 1,0 to 1,5 kW, ready to plug in. Thickness of plate 2 mm, setback 15 mm all around. Mounting height: 115 mm.



| Modell-Nr. | L | T/D 400 | | T/D 500 | | T/D 600 | |
|--------------|-----|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|
| | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 26060 FB DIG | 600 | 1.567 € * | C 5110 | 1.620 € | C 5111 | 1.764 € | C 5112 |
| 26070 FB DIG | 700 | 1.705 € | C 5113 | 1.772 € | C 5114 | 1.827 € | C 5115 |
| 26080 FB DIG | 800 | 1.736 € | C 5116 | 1.794 € | C 5117 | 1.884 € | C 5118 |

Wärmeplatte Ceran zum flächenbündigen Einbau Hot plate ceran for flush built-in

→ * ab Lager lieferbar
* in stock ←

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 90 °C über lose anhängenden Thermostatschalter, mit Gehäuse.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 90 °C by loosely attached thermostat, with casing.



| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN/BN | Beheizung/heating | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|---------------|-----|-----|-----|------------|---|------|-----|-------------|----------|
| 26040/60/FB | 400 | 600 | 100 | 1 x BN | | 230 | 0,4 | 909 € | C 4220 |
| 26032/53/FB | 325 | 530 | 100 | 1 x GN 1/1 | | 230 | 0,4 | 909 € * | C 4230 |
| 26065/53/FB | 655 | 530 | 100 | 2 x GN 1/1 | getrennt beheizt/heated separately | 230 | 0,8 | 1.194 € * | C 4241 |
| 26065/53/FB-D | 655 | 530 | 100 | 2 x GN 1/1 | durchgehend beheizt/continuously heated | 230 | 0,8 | 1.073 € | C 4246 |
| 26098/53/FB | 980 | 530 | 100 | 3 x GN 1/1 | getrennt beheizt/heated separately | 230 | 1,2 | 1.393 € | C 4251 |
| 26098/53/FB-D | 980 | 530 | 100 | 3 x GN 1/1 | durchgehend beheizt/continuously heated | 230 | 1,2 | 1.290 € | C 4256 |

► **Wärmeplatten Auftischgeräte**
Hot plates table top

→ BEST PRICE! ←
* ab Lager lieferbar/in stock

SCHOLL



Wärmeplatte 30 – 100 °C
Hot plate 30 – 100 °C

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 100 °C über Thermostatschalter, mit Signallampe. E.-Anschluss: 230 V – 0,5 bis 2,0 kW, steckerfertig. Gesamthöhe: 115 mm.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 100 °C by thermostat, with control lamp. E.-Connection: 230 V – 0,5 to 2,0 kW, ready to plug in. Total height: 115 mm.

| Modell-Nr. | L | T/D 400 | | T/D 500 | | T/D 600 | | T/D 700 | | T/D 800 | |
|------------|-------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|
| | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 26060 | 600 | 1.246 € * | C 0100 | 1.389 € | C 0110 | 1.410 € | C 0120 | 1.469 € | C 0130 | 1.531 € | C 0140 |
| 26070 | 700 | 1.352 € | C 0101 | 1.417 € | C 0111 | 1.469 € | C 0121 | 1.517 € | C 0131 | 1.577 € | C 0141 |
| 26080 | 800 | 1.381 € | C 0102 | 1.446 € | C 0112 | 1.531 € | C 0122 | 1.577 € | C 0132 | 1.627 € | C 0142 |
| 26090 | 900 | 1.438 € | C 0103 | 1.517 € | C 0113 | 1.640 € | C 0123 | 1.667 € | C 0133 | 1.738 € | C 0143 |
| 26100 | 1.000 | 1.497 € | C 0104 | 1.594 € | C 0114 | 1.675 € | C 0124 | 1.770 € | C 0134 | 1.857 € | C 0144 |
| 26110 | 1.100 | 1.554 € | C 0105 | 1.662 € | C 0115 | 1.761 € | C 0125 | 1.869 € | C 0135 | 1.972 € | C 0145 |
| 26120 | 1.200 | 1.612 € | C 0106 | 1.726 € | C 0116 | 1.852 € | C 0126 | 1.972 € | C 0136 | 2.085 € | C 0146 |
| 26130 | 1.300 | 1.674 € | C 0107 | 1.808 € | C 0117 | 1.934 € | C 0127 | 2.076 € | C 0137 | 2.203 € | C 0147 |
| 26140 | 1.400 | 1.729 € | C 0108 | 1.875 € | C 0118 | 2.019 € | C 0128 | 2.175 € | C 0138 | 2.319 € | C 0148 |
| 26150 | 1.500 | 1.789 € | C 0109 | 1.953 € | C 0119 | 2.109 € | C 0129 | 2.278 € | C 0139 | 2.436 € | C 0149 |

Mehrpreis für 2 getrennt beheizte Zonen (ab einer Länge von mind. 800 mm) 392 €

Surcharge for 2 separately heated zones (up from minimum length of 800 mm) 392 €

Wärmeplatte-Digital 30 – 150 °C
Hot plate-digital 30 – 150 °C

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 150 °C über Digitalregler. E.-Anschluss: 230 V – 1,0 bis 1,5 kW, steckerfertig. Gesamthöhe: 115 mm.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 150 °C by digital controller. E-Connection: 230 V – 1,0 to 1,5 kW, ready to plug in. Total height: 115 mm.



| Modell-Nr. | L | T/D 400 | | T/D 500 | | T/D 600 | |
|--------------|-----|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|
| | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 26060/15 DIG | 600 | 1.600 € | C 5100 | 1.664 € | C 5101 | 1.682 € | C 5102 |
| 26070/15 DIG | 700 | 1.628 € | C 5103 | 1.689 € | C 5104 | 1.743 € | C 5105 |
| 26080/15 DIG | 800 | 1.653 € | C 5106 | 1.720 € | C 5107 | 1.808 € | C 5108 |

Wärmeplatte für Backbleche
Hot plate for backing sheets

→ * ab Lager lieferbar
*** in stock ←**

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit Ein- und Ausschalter sowie Kontrollleuchte.

E.-Anschluss: 26046: 230 V – 0,6 kW. Thermostat fest eingestellt auf max. 80 °C.

26053: 230 V – 0,5 kW. Stufenlose Temperaturregulierung über Thermostatschalter

Design: Chrome nickel steel 18/10. With on-off switch and control lamp.

E-Connection: 26046: 230 V – 0,6 kW. Thermostat fixed at max. 80 °C.

26053: 230 V – 0,5 kW. Continuously adjustable temperature control by thermostat



| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-----|-----|---------------|-------------|----------|
| 26046 | 600 | 400 | 55 | 573 € * | C 4010 |
| 26053 | 530 | 325 | 55 GastroNorm | 717 € | C 4012 |

Heiß & Kalt

+ 140 °C

- 5 °C

Hot & Cold

Eis-Platte – Einbaugerät Ice plate – built-in

Einbau Eis-Platte zur Herstellung von Eisrollen. Temperatur variabel bis – 30 °C. Kältemittel R290.
Built-in ice plate for preparation of Ice Cream Rolls. Temperature adjustable to – 30 °C. Refrigerant R290.

bis – 30 °C



| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-----|-----|-----|-------|------|-------------|----------|
| IP GN 1/1 | 531 | 331 | 315 | 230 V | 0,85 | 4.618 € | C 6120 |
| IP 450 | 481 | 481 | 282 | 230 V | 0,85 | 4.746 € | C 6132 |

Eis-Platte – Auftischgerät Ice plate – table top

Eis-Platte zur Herstellung von Eisrollen. Temperatur variabel bis – 30 °C, Kältemittel R290.
Ice plate for preparation of Ice Cream Rolls. Temperature adjustable to – 30 °C. Refrigerant R290.

bis – 30 °C



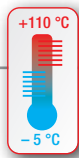
| Modell-Nr. | L | T/D | H | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-----|-----|-----|-------|------|-------------|----------|
| EIP GN 1/1 | 545 | 345 | 330 | 230 V | 0,85 | 5.110 € | C 6140 |
| EIP 450 | 495 | 495 | 330 | 230 V | 0,85 | 5.516 € | C 6152 |

Zubehör Accessories

| | Preis/Price | Art. Nr. |
|---|-------------|----------|
| LED Beleuchtung/LED lighting | 103 € | C 6144 |
| GN-Halterung einseitig inkl. Behälter/ GN holder on one side incl. inserts | 307 € | C 6154 |



► **Kalt-Warm-Platten Tischgeräte**
Hot or cold combiplates table top



SCHOLL

- 5 °C bis + 110 °C



Kalt-Warm-Platte – Auftischgerät weiß
Hot or cold combiplate – table top white

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von - 5 °C bis + 110 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Gehäuse CNS 18/10, Glasauflage.
 Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from - 5 °C to + 110 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Casing chrome nickel steel 18/10, glass facing.

| Modell-Nr. | GN Größe | | | | Volt/kW | Kälteleistung Cooling capacity | Oberfläche Facing | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|----------|-----|-----|-----|---------------|-----------------------------------|----------------------|-------------|----------|
| | GN size | L | T/D | H | | | | | |
| CPA 330 W | 1/1 | 370 | 570 | 155 | 230 V/0,85 kW | 70 W | Glas/glass | 4.049 € | C 6101 |

- 5 °C bis + 110 °C



Kalt-Warm-Platte – Auftischgerät silber
Hot or cold combiplate – table top silver

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von - 5 °C bis + 110 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Gehäuse CNS 18/10, Glasauflage.
 Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from - 5 °C to + 110 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Casing chrome nickel steel 18/10, glass facing.

| Modell-Nr. | GN Größe | | | | Volt/kW | Kälteleistung Cooling capacity | Oberfläche Facing | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|----------|-----|-----|-----|---------------|-----------------------------------|----------------------|-------------|----------|
| | GN size | L | T/D | H | | | | | |
| CPA 330 S | 1/1 | 370 | 570 | 155 | 230 V/0,85 kW | 70 W | Glas/glass | 4.049 € | C 6105 |

- 5 °C bis + 110 °C



Kalt-Warm-Platte – Auftischgerät schwarz
Hot or cold combiplate – table top black

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von - 5 °C bis + 110 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Gehäuse CNS 18/10, Glasauflage.
 Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from - 5 °C to + 110 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Casing chrome nickel steel 18/10, glass facing.

| Modell-Nr. | GN Größe | | | | Volt/kW | Kälteleistung Cooling capacity | Oberfläche Facing | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|----------|-----|-----|-----|---------------|-----------------------------------|----------------------|-------------|----------|
| | GN size | L | T/D | H | | | | | |
| CPA 330 S | 1/1 | 370 | 570 | 155 | 230 V/0,85 kW | 70 W | Glas/glass | 4.049 € | C 6102 |

- 5 °C bis + 110 °C



Kalt-Warm-Platte – Auftischgerät weiß
Hot or cold combiplate – table top white

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von - 5 °C bis + 110 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Gehäuse CNS 18/10, Glasauflage.
 Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from - 5 °C to + 110 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Casing chrome nickel steel 18/10, glass facing.

| Modell-Nr. | GN Größe | | | | Volt/kW | Kälteleistung Cooling capacity | Oberfläche Facing | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|----------|-----|-----|-----|---------------|-----------------------------------|----------------------|-------------|----------|
| | GN size | L | T/D | H | | | | | |
| CPA 660 W | 2 x 1/1 | 690 | 570 | 155 | 230 V/1,52 kW | 140 W | Glas/glass | 4.790 € | C 6103 |

- 5 °C bis + 110 °C

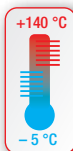


Kalt-Warm-Platte – Auftischgerät schwarz
Hot or cold combiplate – table top black

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von - 5 °C bis + 110 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Gehäuse CNS 18/10, Glasauflage.
 Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from - 5 °C to + 110 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Casing chrome nickel steel 18/10, glass facing.

| Modell-Nr. | GN Größe | | | | Volt/kW | Kälteleistung Cooling capacity | Oberfläche Facing | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|----------|-----|-----|-----|---------------|-----------------------------------|----------------------|-------------|----------|
| | GN size | L | T/D | H | | | | | |
| CPA 660 S | 2 x 1/1 | 690 | 570 | 155 | 230 V/1,52 kW | 140 W | Glas/glass | 4.790 € | C 6104 |

Kalt-Warm-Platten Einbaugeräte Hot or cold combiplates built-in



Top Hotel
Star Award 2015
in der Kategorie
Flexibilität

Kalt-Warm-Platte Hot or cold combiplate

– 5 °C bis + 140 °C



Farben für Glasauflage (ähnlich RAL-Farben)
Colours for glass-facing (similar to RAL-colours)

RAL9004 Signalschwarz

RAL9010 Reinweiß

Kalt-Warm-Platte – steckerfertig Hot or cold combiplate – ready to plug-in

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Andere Kältemittel und Ausführung 60 Hz auf Anfrage. Oberfläche in Chromnickelstahl oder als Gorilla-Glasauflage (ähnlich RAL-Farben). Kälteleistung bei – 7 °C Verdampfungstemperatur.

Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from – 5 °C to + 140 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Other refrigerants and execution 60 Hz on request. Facing made of chrome nickel steel or Gorilla glass (similar to RAL-colours). Cooling capacity at 7 °C Evaporation temperature.

| Modell-Nr. | GN Größe GN size | L | T/D | H | Volt/kW | Kälteleistung Cooling capacity | Oberfläche Facing | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|---------------------|-----|-----|-----|---------------|-----------------------------------|----------------------|-------------|----------|
| CP 330 | 1/1 | 330 | 530 | 160 | 230 V/0,85 kW | 70 W | CNS | 3.471 € | C 6001 |
| CP 330 RAL | 1/1 | 330 | 530 | 160 | 230 V/0,85 kW | 70 W | Glas RAL/Glass RAL | 3.662 € | C 6002 |
| CP 660 | 2 x 1/1 | 660 | 530 | 160 | 230 V/1,52 kW | 140 W | CNS | 3.988 € | C 6005 |
| CP 660 RAL | 2 x 1/1 | 660 | 530 | 160 | 230 V/1,52 kW | 140 W | Glas RAL/Glass RAL | 4.362 € | C 6006 |
| CP 990 | 3 x 1/1 | 990 | 530 | 160 | 230 V/2,34 kW | 210 W | CNS | 4.751 € | C 6009 |
| CP 990 RAL | 3 x 1/1 | 990 | 530 | 160 | 230 V/2,34 kW | 210 W | Glas RAL/Glass RAL | 5.253 € | C 6010 |

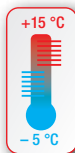
Kalt-Warm-Platte – für baus. Zentralkühlung Hot or cold combiplate – for central cooling system

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Für baus. Zentralkühlung. Für Kältemittel R134a, R404a und R507a bitte bekannt geben! Oberfläche in Chromnickelstahl oder als Gorilla-Glasauflage (ähnlich RAL-Farben). Kälteleistung 70, 140 und 210 Watt. Kälteleistung bei – 7 °C Verdampfungstemperatur.

Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from – 5 °C to + 140 °C. For connection to central cooling system. For refrigerants R134a, R404a and R507a please specify! Facing made of chrome nickel steel or Gorilla glass (similar to RAL-colours). Cooling output 70, 140 and 210 watt. Cooling capacity at 7 °C Evaporation temperature.

| Modell-Nr. | GN Größe GN size | L | T/D | H | Volt/kW | Kälteleistung Cooling capacity | Oberfläche Facing | Preis/Price | Art. Nr. |
|-------------|---------------------|-----|-----|-----|---------------|-----------------------------------|----------------------|-------------|----------|
| CPZ 330 | 1/1 | 330 | 530 | 140 | 230 V/0,85 kW | 70 W | CNS | 3.325 € | C 6003 |
| CPZ 330 RAL | 1/1 | 330 | 530 | 140 | 230 V/0,85 kW | 70 W | Glas RAL/Glass RAL | 3.571 € | C 6004 |
| CPZ 660 | 2 x 1/1 | 660 | 530 | 140 | 230 V/1,52 kW | 140 W | CNS | 3.897 € | C 6007 |
| CPZ 660 RAL | 2 x 1/1 | 660 | 530 | 140 | 230 V/1,52 kW | 140 W | Glas RAL/Glass RAL | 4.269 € | C 6008 |
| CPZ 990 | 3 x 1/1 | 990 | 530 | 140 | 230 V/2,34 kW | 210 W | CNS | 4.659 € | C 6011 |
| CPZ 990 RAL | 3 x 1/1 | 990 | 530 | 140 | 230 V/2,34 kW | 210 W | Glas RAL/Glass RAL | 5.163 € | C 6012 |

Kalt-Platten Einbaugeräte Cold plates built-in



Top Hotel
Star Award 2015
in der Kategorie
Flexibilität

SCHOLL

Kalt-Platte Cold plate

– 5 °C bis +15 °C



Farben für Glasauflage (ähnlich RAL-Farben)
Colours for glass-facing (similar to RAL-colours)

RAL9004 Signalschwarz

RAL9010 Reinweiß

Kalt-Platte – steckerfertig Cold plate – ready to plug-in

Kalt-Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 15 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Andere Kältemittel und Ausführung 60 Hz auf Anfrage.
Oberfläche in Chromnickelstahl oder als Gorilla-Glasauflage (ähnlich RAL-Farben). Kälteleistung bei – 7 °C Verdampfungstemperatur.

Cold plate. Temperature variable from – 5 °C to + 15 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Other refrigerants and execution 60 Hz on request.
Facing made of chrome nickel steel or Gorilla glass (similar to RAL-colours). Cooling capacity at 7 °C Evaporation temperature.

| Modell-Nr. | GN Größe GN size | L | T/D | H | Volt/kW | Kälteleistung Cooling capacity | Oberfläche Facing | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|---------------------|-----|-----|-----|---------------|-----------------------------------|----------------------|-------------|----------|
| CK 330 | 1/1 | 330 | 530 | 160 | 230 V/0,85 kW | 70 W | CNS | 3.166 € | C 6019 |
| CK 330 RAL | 1/1 | 330 | 530 | 160 | 230 V/0,85 kW | 70 W | Glas RAL/Glass RAL | 3.459 € | C 6020 |
| CK 660 | 2 x 1/1 | 660 | 530 | 160 | 230 V/1,52 kW | 140 W | CNS | 3.876 € | C 6021 |
| CK 660 RAL | 2 x 1/1 | 660 | 530 | 160 | 230 V/1,52 kW | 140 W | Glas RAL/Glass RAL | 4.226 € | C 6022 |
| CK 990 | 3 x 1/1 | 990 | 530 | 160 | 230 V/2,34 kW | 210 W | CNS | 4.567 € | C 6023 |
| CK 990 RAL | 3 x 1/1 | 990 | 530 | 160 | 230 V/2,34 kW | 210 W | Glas RAL/Glass RAL | 5.076 € | C 6024 |

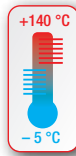
Kalt-Platte – für baus. Zentralkühlung Cold plate – for central cooling system

Kalt-Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 15 °C. Für baus. Zentralkühlung. Für Kältemittel R134a, R404a und R507a bitte bekannt geben!
Oberfläche in Chromnickelstahl oder als Gorilla-Glasauflage (ähnlich RAL-Farben). Kälteleistung 70, 140 und 210 Watt.

Cold plate. Temperature variable from – 5 °C to + 15 °C. For connection to central cooling system. For refrigerants R134a, R404a and R507a please specify!
Facing made of chrome nickel steel or Gorilla glass (similar to RAL-colours). Cooling capacity at 7 °C Evaporation temperature.

| Modell-Nr. | GN Größe GN size | L | T/D | H | Volt/kW | Kälteleistung Cooling capacity | Oberfläche Facing | Preis/Price | Art. Nr. |
|-------------|---------------------|-----|-----|-----|---------------|-----------------------------------|----------------------|-------------|----------|
| CKZ 330 | 1/1 | 330 | 530 | 140 | 230 V/0,07 kW | 70 W | CNS | 2.835 € | C 6025 |
| CKZ 330 RAL | 1/1 | 330 | 530 | 140 | 230 V/0,07 kW | 70 W | Glas RAL/Glass RAL | 3.350 € | C 6026 |
| CKZ 660 | 2 x 1/1 | 660 | 530 | 140 | 230 V/0,14 kW | 140 W | CNS | 3.756 € | C 6027 |
| CKZ 660 RAL | 2 x 1/1 | 660 | 530 | 140 | 230 V/0,14 kW | 140 W | Glas RAL/Glass RAL | 4.109 € | C 6028 |
| CKZ 990 | 3 x 1/1 | 990 | 530 | 140 | 230 V/0,21 kW | 210 W | CNS | 4.435 € | C 6029 |
| CKZ 990 RAL | 3 x 1/1 | 990 | 530 | 140 | 230 V/0,21 kW | 210 W | Glas RAL/Glass RAL | 4.917 € | C 6030 |

Multifunktionswanne Heiß-Kalt Multifunctional well Hot-Cold



Top Hotel
Star Award 2015
in der Kategorie
Flexibilität

Multifunktionswanne Heiß-Kalt Multifunctional well Hot-Cold

- 5 °C bis + 140 °C

Temperatur durchgehend regelbar
Temperature continuously adjustable

Neu/New
Temperatur getrennt regelbar
Temperature separately adjustable



CW 660/2
CW 990/3
CWZ 660/2
CWZ 990/3

CW 990
CWZ 990

CW 660
CWZ 660

CW 330
CWZ 330

Multifunktionswanne Heiß-Kalt – steckerfertig Multifunctional well Hot-Cold – ready to plug-in

Warm oder Kalt mit nur einer Wanne in Hygieneausführung H2. Wannen durchgehend bzw. getrennt regelbar von - 5 °C bis + 140 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Kälteleistung bei - 7 °C Verdampfungstemperatur.

Hot or cold combined in one basin in hygienic version h2. Well continuously or separately adjustable from - 5 °C to + 140 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Cooling capacity on - 7 °C Evaporation temperature.

Wanne durchgehend geregelt/continuously controlled basin

| Modell-Nr. | GN | L | T/D | H | Volt/kW | Kälteleistung Cooling capacity | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|---------------|-------|-----|-----|--------------|-----------------------------------|-------------|----------|
| CW 330 | 1 x 1/1 – 100 | 425 | 630 | 250 | 230 V/0,9 kW | 70 W | 4.001 € | C 6201 |
| CW 660 | 2 x 1/1 – 100 | 770 | 630 | 250 | 230 V/1,5 kW | 140 W | 4.678 € | C 6202 |
| CW 990 | 3 x 1/1 – 100 | 1.110 | 630 | 250 | 230 V/2,7 kW | 210 W | 5.410 € | C 6203 |

Wannen getrennt geregelt/separately controlled basins

Neu/New

| Modell-Nr. | GN | L | T/D | H | Volt/kW | Kälteleistung Cooling capacity | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|---------------|-------|-----|-----|--------------|-----------------------------------|-------------|----------|
| CW 660/2 | 2 x 1/1 – 100 | 790 | 630 | 250 | 230 V/1,5 kW | 140 W | 6.900 € | C 6223 |
| CW 990/3 | 3 x 1/1 – 100 | 1.155 | 630 | 250 | 230 V/2,7 kW | 210 W | 7.739 € | C 6212 |

Multifunktionswanne Heiß-Kalt – für baus. Zentralkühlung Multifunctional well Hot-Cold – for central cooling system

Warm oder Kalt mit nur einer Wanne in Hygieneausführung H2. Wannen durchgehend bzw. getrennt regelbar von - 5 °C bis + 140 °C. Für baus. Zentralkühlung. Für Kältemittel R134a, R404a und R507a bitte bekannt geben! Kälteleistung 70, 140 und 210 Watt. Kälteleistung bei - 7 °C Verdampfungstemperatur.

Hot or cold combined in one basin in hygienic version h2. Well continuously or separately adjustable from - 5 °C to + 140 °C. For connection to central cooling system. For refrigerants R134a, R404a and R507a please specify! Cooling output 70, 140 and 210 watt. Cooling capacity on - 7 °C Evaporation temperature.

Wanne durchgehend geregelt/continuously controlled basin

| Modell-Nr. | GN | L | T/D | H | Volt/kW | Kälteleistung Cooling capacity | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|---------------|-------|-----|-----|--------------|-----------------------------------|-------------|----------|
| CWZ 330 | 1 x 1/1 – 100 | 425 | 630 | 200 | 230 V/0,9 kW | 70 W | 3.898 € | C 6204 |
| CWZ 660 | 2 x 1/1 – 100 | 770 | 630 | 200 | 230 V/1,5 kW | 140 W | 4.567 € | C 6205 |
| CWZ 990 | 3 x 1/1 – 100 | 1.110 | 630 | 200 | 230 V/2,7 kW | 210 W | 5.350 € | C 6206 |

Wannen getrennt geregelt/separately controlled basins

Neu/New

| Modell-Nr. | GN | L | T/D | H | Volt/kW | Kälteleistung Cooling capacity | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|---------------|-------|-----|-----|--------------|-----------------------------------|-------------|----------|
| CWZ 660/2 | 2 x 1/1 – 100 | 790 | 630 | 250 | 230 V/1,5 kW | 140 W | 6.520 € | C 6234 |
| CWZ 990/3 | 3 x 1/1 – 100 | 1.155 | 630 | 250 | 230 V/2,7 kW | 210 W | 7.633 € | C 6235 |

► **Einbau-Bain-maries trocken oder nass beheizt**
Bain-maries built-in heated dry or wet



Wannenrand ringsum 15 mm abgekantet.
 Basin rim folded 15 mm down all around.

Einbau-Bain-marie Built-in-Bain-marie

Neu/New

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Geschweißte Wanne indirekt beheizt (Heizkörper unter dem Wannenboden inkl. Ablauf). Thermostat lose anhängend, mit Einbaugehäuse. Wannenrand ringsum 15 mm abgekantet.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Welded Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom incl. drain). Thermostat loosely attached with built-in casing. Basin rim folded 15 mm down all around.

Wanne durchgehend trocken oder nass beheizt/**continuously dry or wet heated basin**

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Einsätze | | | | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-----|-------------|-------|------|---------|---------------|----------|
| | | | | GN-inserts | Volt | kW | | | |
| 4111 | 425 | 630 | 280 | 1 x 1/1-200 | 230 V | 0,75 | 1.084 € | G 8100 | |
| 4112 | 770 | 630 | 280 | 2 x 1/1-200 | 230 V | 1,5 | 1.549 € | G 8200 | |
| 4113 | 1.110 | 630 | 280 | 3 x 1/1-200 | 230 V | 2,25 | 2.170 € | G 8300 | |
| 4114 | 1.450 | 630 | 280 | 4 x 1/1-200 | 230 V | 3,0 | 2.790 € | G 8400 | |

Wannen getrennt trocken oder nass beheizt/**separately dry or wet heated basins**

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Einsätze | | | | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-----|-------------|-------|------|---------|---------------|----------|
| | | | | GN-inserts | Volt | kW | | | |
| 4112/2 | 770 | 630 | 280 | 2 x 1/1-200 | 230 V | 1,5 | 1.859 € | G 8210 | |
| 4113/3 | 1.110 | 630 | 280 | 3 x 1/1-200 | 230 V | 2,25 | 2.699 € | G 8310 | |
| 4114/4 | 1.450 | 630 | 280 | 4 x 1/1-200 | 230 V | 3,0 | 3.535 € | G 8410 | |



Zum flächenbündigen Einbau.
 For flush fitting.

Einbau-Bain-marie Built-in-Bain-marie

Neu/New

Zum flächenbündigen Einbau.

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Geschweißte Wanne indirekt beheizt (Heizkörper unter dem Wannenboden inkl. Ablauf). Thermostat lose anhängend, mit Einbaugehäuse.

For flush fitting.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Welded Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom incl. drain). Thermostat loosely attached with built-in casing.

Wanne durchgehend trocken oder nass beheizt/**continuously dry or wet heated basin**

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Einsätze | | | | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-----|-------------|-------|------|---------|---------------|----------|
| | | | | GN-inserts | Volt | kW | | | |
| 4211 | 425 | 630 | 280 | 1 x 1/1-200 | 230 V | 0,75 | 1.084 € | G 9100 | |
| 4212 | 770 | 630 | 280 | 2 x 1/1-200 | 230 V | 1,5 | 1.549 € | G 9200 | |
| 4213 | 1.110 | 630 | 280 | 3 x 1/1-200 | 230 V | 2,25 | 2.170 € | G 9300 | |
| 4214 | 1.450 | 630 | 280 | 4 x 1/1-200 | 230 V | 3,0 | 2.790 € | G 9400 | |

Wannen getrennt trocken oder nass beheizt/**separately dry or wet heated basins**

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Einsätze | | | | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-----|-------------|-------|------|---------|---------------|----------|
| | | | | GN-inserts | Volt | kW | | | |
| 4212/2 | 770 | 630 | 280 | 2 x 1/1-200 | 230 V | 1,5 | 1.859 € | G 9210 | |
| 4213/3 | 1.110 | 630 | 280 | 3 x 1/1-200 | 230 V | 2,25 | 2.699 € | G 9310 | |
| 4214/4 | 1.450 | 630 | 280 | 4 x 1/1-200 | 230 V | 3,0 | 3.535 € | G 9410 | |

► Einbau-Bain-maries nass beheizt Bain-maries built-in wet heated



Wannenrand ringsum 15 mm abgekantet.
Basin rim folded 15 mm down all around.

Einbau-Bain-marie Built-in-Bain-marie

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Wanne indirekt beheizt (Heizkörper unter dem Wannenboden). Thermostat lose anhängend, mit Einbaugehäuse. Wannenrand ringsum 15 mm abgekantet.

Befüllung:

Manuell: Befüllung von Hand

Stationär: Wasser-Zu-, Ab- und Überlauf für stationären Anschluss, inkl. Hahnverlängerungen für bauseitige Blende

Niveau: Wasser-Zu-, Ab- und Überlauf für bauseitigen stationären Anschluss mit automatischer Niveauregulierung

Design: Chrome nickel steel 18/10. Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom). Thermostat loosely attached with built-in casing. Basin rim folded 15 mm down all around.




filling:

Manual: Filling by hand




On site: Water supply, drain and overflow for steady connection, incl. extension for ball valve for on site panel

Level: Water supply, drain and overflow for steady connection with automatic water level control

Wanne durchgehend nass beheizt/continuously wet heated basin

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Einsätze | Befüllung/filling | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. | |
|--|--------------|-------|-----|-------------|-------------------|-------------------|-------|-------------|----------|--------|
| | | | | GN-inserts | | | | | | |
|  | 3111 | 425 | 630 | 280 | 1 x 1/1-200 | manuell/manual | 230 V | 1,0 | 1.114 € | G 1100 |
| | 3112 | 770 | 630 | 280 | 2 x 1/1-200 | manuell/manual | 230 V | 2,0 | 1.592 € | G 1200 |
| | 3113 | 1.110 | 630 | 280 | 3 x 1/1-200 | manuell/manual | 230 V | 3,0 | 2.231 € | G 1300 |
| | 3114 | 1.450 | 630 | 280 | 4 x 1/1-200 | manuell/manual | 400 V | 4,0 | 2.868 € | G 2400 |
|  | 3111/ZAÜ | 425 | 630 | 280 | 1 x 1/1-200 | stationär/on site | 230 V | 1,0 | 1.882 € | G 1101 |
| | 3112/ZAÜ | 770 | 630 | 280 | 2 x 1/1-200 | stationär/on site | 230 V | 2,0 | 2.360 € | G 1201 |
| | 3113/ZAÜ | 1.110 | 630 | 280 | 3 x 1/1-200 | stationär/on site | 230 V | 3,0 | 3.039 € | G 1301 |
| | 3114/ZAÜ | 1.450 | 630 | 280 | 4 x 1/1-200 | stationär/on site | 400 V | 4,0 | 3.638 € | G 2401 |
|  | 3111/ZAÜ/NIV | 425 | 630 | 280 | 1 x 1/1-200 | Niveau/level | 230 V | 1,0 | 2.762 € | G 1102 |
| | 3112/ZAÜ/NIV | 770 | 630 | 280 | 2 x 1/1-200 | Niveau/level | 230 V | 2,0 | 3.241 € | G 1202 |
| | 3113/ZAÜ/NIV | 1.110 | 630 | 280 | 3 x 1/1-200 | Niveau/level | 230 V | 3,0 | 3.882 € | G 1302 |
| | 3114/ZAÜ/NIV | 1.450 | 630 | 280 | 4 x 1/1-200 | Niveau/level | 400 V | 4,0 | 4.518 € | G 2402 |

Wannen getrennt nass beheizt/separately wet heated basins

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Einsätze | Befüllung/filling | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. | |
|--|----------------|-------|-----|-------------|-------------------|-------------------|-------|-------------|----------|--------|
| | | | | GN-inserts | | | | | | |
|  | 3112/2 | 770 | 630 | 280 | 2 x 1/1-200 | manuell/manual | 230 V | 2,0 | 1.911 € | G 1210 |
| | 3113/3 | 1.110 | 630 | 280 | 3 x 1/1-200 | manuell/manual | 230 V | 3,0 | 2.775 € | G 1310 |
| | 3114/4 | 1.450 | 630 | 280 | 4 x 1/1-200 | manuell/manual | 400 V | 4,0 | 3.634 € | G 2410 |
|  | 3112/2/ZAÜ | 770 | 630 | 280 | 2 x 1/1-200 | stationär/on site | 230 V | 2,0 | 2.680 € | G 1211 |
| | 3113/3/ZAÜ | 1.110 | 630 | 280 | 3 x 1/1-200 | stationär/on site | 230 V | 3,0 | 3.565 € | G 1311 |
| | 3114/4/ZAÜ | 1.450 | 630 | 280 | 4 x 1/1-200 | stationär/on site | 400 V | 4,0 | 4.403 € | G 2411 |
|  | 3112/2/ZAÜ/NIV | 770 | 630 | 280 | 2 x 1/1-200 | Niveau/level | 230 V | 2,0 | 3.561 € | G 1212 |
| | 3113/3/ZAÜ/NIV | 1.110 | 630 | 280 | 3 x 1/1-200 | Niveau/level | 230 V | 3,0 | 4.423 € | G 1312 |
| | 3114/4/ZAÜ/NIV | 1.450 | 630 | 280 | 4 x 1/1-200 | Niveau/level | 400 V | 4,0 | 5.284 € | G 2412 |

Anschluss an baus. Energieoptimierung auf Anfrage.

Connection option to existing optimisation system on request.

Einbau-Bain-maries nass beheizt Bain-maries built-in wet heated

SCHOLL

* ab Lager lieferbar
* in stock



Zum flächenbündigen Einbau.
For flush fitting.

Einbau-Bain-marie Built-in-Bain-marie

Zum flächenbündigen Einbau.

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Wanne indirekt beheizt (Heizkörper unter dem Wannenboden). Thermostat lose anhängend, mit Einbaugehäuse.

Befüllung:

Manuell: Befüllung von Hand

Stationär: Wasser-Zu-, Ab- und Überlauf für stationären Anschluss, inkl. Hahnverlängerungen für bauseitige Blende

Niveau: Wasser-Zu-, Ab- und Überlauf für bauseitigen stationären Anschluss mit automatischer Niveauregulierung

For flush fitting.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom). Thermostat loosely attached with built-in casing.




filling:

Manual: Filling by hand




On site: Water supply, drain and overflow for steady connection, incl. extension for ball valve for on site panel

Level: Water supply, drain and overflow for steady connection with automatic water level control

Wanne durchgehend nass beheizt/continuously wet heated basin

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Einsätze | Befüllung/filling | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. | |
|---|---------------------|-------|-----|-------------|-------------------|-------------------|-------|-------------|-----------|---------------|
| | | | | GN-inserts | | | | | | |
|  | 3211 | 425 | 630 | 280 | 1 x 1/1-200 | manuell/manual | 230 V | 1,0 | 1.114 € * | G 2100 |
| | 3212 | 770 | 630 | 280 | 2 x 1/1-200 | manuell/manual | 230 V | 2,0 | 1.592 € * | G 2200 |
| | 3213 | 1.110 | 630 | 280 | 3 x 1/1-200 | manuell/manual | 230 V | 3,0 | 2.231 € * | G 2300 |
| | 3214 | 1.450 | 630 | 280 | 4 x 1/1-200 | manuell/manual | 400 V | 4,0 | 2.868 € | G 2500 |
|  | 3211/ZAÜ | 425 | 630 | 280 | 1 x 1/1-200 | stationär/on site | 230 V | 1,0 | 1.882 € | G 2101 |
| | 3212/ZAÜ | 770 | 630 | 280 | 2 x 1/1-200 | stationär/on site | 230 V | 2,0 | 2.360 € | G 2201 |
| | 3213/ZAÜ | 1.110 | 630 | 280 | 3 x 1/1-200 | stationär/on site | 230 V | 3,0 | 3.001 € | G 2301 |
| | 3214/ZAÜ | 1.450 | 630 | 280 | 4 x 1/1-200 | stationär/on site | 400 V | 4,0 | 3.638 € | G 2501 |
|  | 3211/ZAÜ/NIV | 425 | 630 | 280 | 1 x 1/1-200 | Niveau/level | 230 V | 1,0 | 2.762 € | G 2102 |
| | 3212/ZAÜ/NIV | 770 | 630 | 280 | 2 x 1/1-200 | Niveau/level | 230 V | 2,0 | 3.241 € | G 2202 |
| | 3213/ZAÜ/NIV | 1.110 | 630 | 280 | 3 x 1/1-200 | Niveau/level | 230 V | 3,0 | 3.882 € | G 2302 |
| | 3214/ZAÜ/NIV | 1.450 | 630 | 280 | 4 x 1/1-200 | Niveau/level | 400 V | 4,0 | 4.518 € | G 2502 |

Wannen getrennt nass beheizt/separately wet heated basins

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Einsätze | Befüllung/filling | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. | |
|---|-----------------------|-------|-----|-------------|-------------------|-------------------|-------|-------------|----------|---------------|
| | | | | GN-inserts | | | | | | |
|  | 3212/2 | 770 | 630 | 280 | 2 x 1/1-200 | manuell/manual | 230 V | 2,0 | 1.911 € | G 2210 |
| | 3213/3 | 1.110 | 630 | 280 | 3 x 1/1-200 | manuell/manual | 230 V | 3,0 | 2.775 € | G 2310 |
| | 3214/4 | 1.450 | 630 | 280 | 4 x 1/1-200 | manuell/manual | 400 V | 4,0 | 3.634 € | G 2510 |
|  | 3212/2/ZAÜ | 770 | 630 | 280 | 2 x 1/1-200 | stationär/on site | 230 V | 2,0 | 2.680 € | G 2211 |
| | 3213/3/ZAÜ | 1.110 | 630 | 280 | 3 x 1/1-200 | stationär/on site | 230 V | 3,0 | 3.565 € | G 2311 |
| | 3214/4/ZAÜ | 1.450 | 630 | 280 | 4 x 1/1-200 | stationär/on site | 400 V | 4,0 | 4.403 € | G 2511 |
|  | 3212/2/ZAÜ/NIV | 770 | 630 | 280 | 2 x 1/1-200 | Niveau/level | 230 V | 2,0 | 3.561 € | G 2212 |
| | 3213/3/ZAÜ/NIV | 1.110 | 630 | 280 | 3 x 1/1-200 | Niveau/level | 230 V | 3,0 | 4.423 € | G 2312 |
| | 3214/4/ZAÜ/NIV | 1.450 | 630 | 280 | 4 x 1/1-200 | Niveau/level | 400 V | 4,0 | 5.284 € | G 2512 |

Anschluss an baus. Energieoptimierung auf Anfrage.

Connection option to existing optimisation system on request.

► **Tisch-Bain-maries • Bain-marie mit Wärmeschrank**
Bain-maries tabletop • Bain-maries with hot cabinet



Modell 3012 TAG

Modell 3010 TA

Abbildung getrennt beheizt! *Picture separately heated!*

Bain-marie Tischgeräte
Bain-marie tabletop

► *ab Lager lieferbar
 *in stock ◀

Ausführung: Tisch-Bain-marie aus CNS 18/10.
 Abdeckung allseitig 40 mm abgekantet. Darin eingeschweißt ein durchgehendes Becken.
 Frontseite: Schalterblende mit zurückgesetzten Schalterelementen.
 Thermostat, Kontroll-Lampe, Anschlußkabel und Stecker.
 Design: Tabletop Bain-marie made of CNS 18/10.
 Cover all around 40 mm folded. With one continuous basin, welded in.
 On front side switch panel with back set switch elements.
 Thermostat, control lamp, connecting cable and plug.

| Modell-Nr. | Außenmaße Outside dimensions | | | für GN-Einsätze/ for GN-inserts | durchgehend beheizte Wanne/ Continuously heated basin | | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|---------------------------------|-----|-----|------------------------------------|--|-----|-------------|----------|
| | L | T/D | H | | Volt | kW | | |
| 3010 TA | 360 | 560 | 285 | 1 x 1/1 - 200 | 230 | 1,0 | 653 € * | H 1000 |
| 3021 TA | 560 | 360 | 285 | 1 x 1/1 - 200 | 230 | 1,0 | 653 € | H 1100 |
| 3012 TA | 800 | 600 | 315 | 2 x 1/1 - 200 | 230 | 2,0 | 1.601 € | H 1200 |
| 3013 TA | 1.100 | 600 | 315 | 3 x 1/1 - 200 | 230 | 3,0 | 1.896 € | H 1300 |
| 3014 TA | 1.450 | 600 | 315 | 4 x 1/1 - 200 | 400 | 4,0 | 2.196 € | H 1400 |
| 3015 TA | 1.800 | 600 | 315 | 5 x 1/1 - 200 | 400 | 5,0 | 2.451 € | H 1500 |

Modell 3013 WSA



Modell 3012 WSA

Abbildung getrennt beheizt! *Picture separately heated!*

Bain-marie mit Wärmeschrank
Bain-marie with hot cabinet

Ausführung: Wie Bain-marie-Tischgerät, jedoch zusätzlich mit Wärmeschrank im Unterbau. Schrank frontseits mit Flügeltüren (Modell-Nr. 3011 und Modell-Nr. 3012) oder Schiebetüren (alle anderen Modelle). Auf Wunsch Schrank auch unbeheizt. Separate Heizungen, Thermostate, Kontroll-Lampen für Wanne und Schrank. Modell-Nr. 3011 und Modell-Nr. 3012 mit Kabel und Stecker, alle anderen Modelle mit Installationsschacht und Klemmstein für stationären Anschluss.
 Design: Such as Bain-marie tabletop, but with additional hot cabinet in substructure. Front of cabinet with folding doors (model-no. 3011 and model no. 3012) or sliding doors (all other types). Unheated design of cabinet available upon request. Separate heaters, thermostats, control lamps for basin and cabinet. Model-no. 3011 and model-no. 3012 with cable and plug, all other types with installing shaft and connecting terminal for fixed connection.

| Modell-Nr. | Außenmaße Outside dimensions | | | für GN-Einsätze/ for GN-inserts | durchgehend beheizte Wanne/ Continuously heated basin | | | Art. Nr. | Mehrpreis Hohldeckel Surcharge concave lid |
|------------|---------------------------------|-----|-----|------------------------------------|--|-----|-------------|----------|---|
| | L | T/D | H | | Volt | kW | Preis/Price | | |
| 3011 WSA | 400 | 600 | 850 | 1 x 1/1 - 200 | 230 | 2,0 | 3.263 € | H 3100 | 102 € |
| 3012 WSA | 800 | 600 | 850 | 2 x 1/1 - 200 | 230 | 3,0 | 4.551 € | H 3200 | 181 € |
| 3013 WSA | 1.100 | 600 | 850 | 3 x 1/1 - 200 | 400 | 4,5 | 5.146 € | H 3300 | 190 € |
| 3014 WSA | 1.450 | 600 | 850 | 4 x 1/1 - 200 | 400 | 5,5 | 5.882 € | H 3400 | 247 € |
| 3015 WSA | 1.800 | 600 | 850 | 5 x 1/1 - 200 | 400 | 7,0 | 6.661 € | H 3500 | 291 € |

Zubehör Accessories

| Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10. | Preis/Price | Art. Nr. |
|--|-------------|----------|
| Quersteg 530 mm lang/Lateral divider 530 mm long | 11 € | H 6205 |
| Quersteg 325 mm lang/Lateral divider 325 mm long | 9 € | H 6206 |



Bain-marie-Standgerät
Bain-marie free standing

Ausführung: Bain-marie-Standgerät aus CNS 18/10. Abdeckung allseitig 40 mm abgekantet.
 Darin eingeschweißt ein durchgehendes Becken. Geräte mit Ein-/Aus-schalter und Thermostat. Heizkörper unter dem Wannenboden. Jedes Becken mit 1 Ablaufhahn 3/4" nach unten. Frontseite: Schalterblende mit zurückgesetzten Schalterelementen.
 An der Rückseite Anschlußkabel mit Stecker. Unterbau mit stabilen Vierkantrohrbeinen, mit höhenverstellbaren Fußstollen und 1 schall-dämmend unterfütterten Grundbord.
 Thermostat, Kontroll-Lampe, Anschlusskabel und Stecker.
 Design: Bain-marie free standing made of CNS 18/10. Cover all around 40 mm foldet. Device with on-off switch. Heater underneath basin bottom.
 Each basin with drain cock 3/4" downwards. Front side, switch panel with back set switch elements. On rear side connecting cable with plug. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs and 1 sound-absorbing base shelf.
 Thermostat, control lamp, connecting cable and plug.

Abbildung getrennt beheizt! *Picture separately heated!*

| Modell-Nr. | Außenmaße Outside dimensions | | | für GN-Einsätze/ for GN-inserts | durchgehend beheizte Wanne/ Continuously heated basin | | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|---------------------------------|-----|-----|------------------------------------|--|-----|-------------|----------|
| | L | T/D | H | | Volt | kW | | |
| 3010 UA | 360 | 560 | 850 | 1 x 1/1 - 200 | 230 | 1,0 | 757 € | H 2000 |
| 3021 UA | 560 | 360 | 850 | 1 x 1/1 - 200 | 230 | 1,0 | 757 € | H 2100 |
| 3012 UA | 800 | 600 | 850 | 2 x 1/1 - 200 | 230 | 2,0 | 1.866 € | H 2200 |
| 3013 UA | 1.100 | 600 | 850 | 3 x 1/1 - 200 | 230 | 3,0 | 2.075 € | H 2300 |
| 3014 UA | 1.450 | 600 | 850 | 4 x 1/1 - 200 | 400 | 4,0 | 2.352 € | H 2400 |
| 3015 UA | 1.800 | 600 | 850 | 5 x 1/1 - 200 | 400 | 5,0 | 2.751 € | H 2500 |

Kuvertüre/Schoko-Hot-Pot Chocolate Hot-Pot



Wasserbad zum Verflüssigen von Schokolade. Digitale Temperaturregulierung bis max. 50 °C. Temperaturdifferenz +/-1° C. Inkl. GN-Einsatz, Drahtsieb und GN-Deckel.
 Bain-marie for chocolate melting. With digital temperature-control to max. 50 °C, temperature difference +/-1° C. Incl. 1 GN-insert, wire grid and GN-lid.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Fassungs- vermögen/ Capacity | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-----|-----|-----|------------------------------------|------|-----|-------------|----------|
| | | | | 8 Liter/liter | | | | |
| 3501 | 370 | 360 | 195 | 8 Liter/liter | 230 | 1,8 | 1.225 € | F 0410 |

Steamjet Steamjet



Universal-Schneldämpfer und Warmhaltegerät. Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, mit Thermostat, regelbar von 30 – 110 °C, Zeituhr, Heizung mit Überhitzungsschutz. Bei Modell-Nr.3600: 1 GN-Einsatz 2/3-100, gelocht, mit Deckel. Bei Modell-Nr. 3601: 1 GN-Einsatz 1/1-200, gelocht, mit Deckel.
 E.-Anschluss: 230V – 1,8kW.
 Universal-jet steamer and warming device. Design: Chrome nickel steel 18/10, thermostatically adjustable from 30 – 110 °C, clock, heating with overheat protection. Model-No. 3600: with 1 GN-insert 2/3-100, perforated, with lid. Model-No. 3601: with 1 GN-insert 1/1-200, perforated, with lid.
 E.-Connection: 230V – 1,8kW.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|---|-----|-----|-----|-------------|----------|
| 3600 | 370 | 360 | 195 | 564 € | F 0210 |
| 3601 | 360 | 560 | 285 | 861 € | F 0220 |
| 3600/SD Steamjet mit Scharnierdeckel anstelle Flachdeckel/Steamjet with hinged lid instead of flat lid | | | | 624 € | F 0211 |
| 3601/SD Steamjet mit Scharnierdeckel anstelle Flachdeckel/Steamjet with hinged lid instead of flat lid | | | | 943 € | F 0221 |

► **Einbau-Suppentopf • GastroNorm-Behälter**
Stockpot built-in • GastroNorm-inserts



Einbau-Suppentopf Stockpot built-in

Zum flächenbündigen Einbau. Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Suppentopf indirekt beheizt (Heizung unter dem Wannenboden). Thermostat lose angehängt, mit Einbaugeschäube.

For flush fitting. Design: Chrome nickel steel 18/10. Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom). Thermostat loosely attached with built-in casing.

| Modell-Nr. | Durchmesser/ diameter | Höhe/ height | Inhalt/ capacity | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|--------------------------|-----------------|---------------------|------|------|-----------------|-----------|
| 3000/ST | 353 | 393 | 9 Liter | 230 | 0,35 | 977 € | VK-009254 |

Zubehör Accessories

| | Preis/Price | Art. Nr. |
|---|-------------|-----------|
| Zusätzlicher Topf für Einbau-Suppentopf. Mit 2 Griffen und Deckel 1/3 CNS und 2/3 Glas. Additional pot for stockpot. With 2 handles and lid 1/3 CNS and 2/3 glass. | 334 € | VK-006449 |
| Zusätzlicher Topf für Einbau-Suppentopf. Mit 2 Griffen ohne Deckel. Additional pot for stockpot. With 2 handles, without lid. | 143 € | VK-010169 |

GastroNorm-Einsätze GastroNorm-inserts



GastroNorm-Einsatz 1/1 GastroNorm-insert 1/1

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

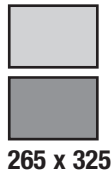
1/1



530 x 325

| Insert | Höhe/ Height | Inhalt/Liter Capacity/Litres | Einsatz/Insert Preis/Price | Art. Nr. | Deckel/Lid Preis/Price | Art. Nr. |
|---------|-----------------|---------------------------------|-------------------------------|----------|---------------------------|----------|
| 1/1- 20 | 20 | | 35 € | H 6011 | 37 € | H 6211 |
| 1/1- 65 | 65 | 9,5 | 44 € | H 6012 | 37 € | H 6211 |
| 1/1-100 | 100 | 14,0 | 58 € | H 6013 | 37 € | H 6211 |
| 1/1-150 | 150 | 21,0 | 87 € | H 6014 | 37 € | H 6211 |
| 1/1-200 | 200 | 28,0 | 107 € | H 6015 | 37 € | H 6211 |

1/2

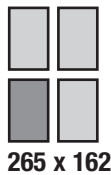


GastroNorm-Einsatz 1/2 GastroNorm-insert 1/2

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

| Einsatz/ Insert | Höhe/ Height | Inhalt/Liter Capacity/Litres | Einsatz/Insert Preis/Price | Art. Nr. | Deckel/Lid Preis/Price | Art. Nr. |
|--------------------|-----------------|---------------------------------|-------------------------------|----------|---------------------------|----------|
| 1/2- 20 | 20 | | 28 € | H 6021 | 29 € | H 6212 |
| 1/2- 65 | 65 | 4,0 | 36 € | H 6022 | 29 € | H 6212 |
| 1/2-100 | 100 | 6,5 | 40 € | H 6023 | 29 € | H 6212 |
| 1/2-150 | 150 | 9,5 | 53 € | H 6024 | 29 € | H 6212 |
| 1/2-200 | 200 | 12,75 | 68 € | H 6025 | 29 € | H 6212 |

1/4

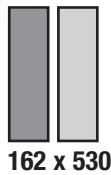


GastroNorm-Einsatz 1/4 GastroNorm-insert 1/4

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

| Einsatz/ Insert | Höhe/ Height | Inhalt/Liter Capacity/Litres | Einsatz/Insert Preis/Price | Art. Nr. | Deckel/Lid Preis/Price | Art. Nr. |
|--------------------|-----------------|---------------------------------|-------------------------------|----------|---------------------------|----------|
| 1/4- 20 | 20 | | 15 € | H 6041 | 21 € | H 6214 |
| 1/4- 65 | 65 | 1,75 | 34 € | H 6042 | 21 € | H 6214 |
| 1/4-100 | 100 | 2,75 | 37 € | H 6043 | 21 € | H 6214 |
| 1/4-150 | 150 | 4,25 | 50 € | H 6044 | 21 € | H 6214 |
| 1/4-200 | 200 | 5,75 | 63 € | H 6045 | 21 € | H 6214 |

2/4

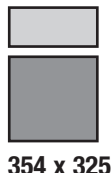


GastroNorm-Einsatz 2/4 GastroNorm-insert 2/4

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

| Einsatz/ Insert | Höhe/ Height | Inhalt/Liter Capacity/Litres | Einsatz/Insert Preis/Price | Art. Nr. | Deckel/Lid Preis/Price | Art. Nr. |
|--------------------|-----------------|---------------------------------|-------------------------------|----------|---------------------------|----------|
| 2/4- 20 | 20 | | 35 € | H 6071 | 36 € | H 6217 |
| 2/4- 65 | 65 | 3,3 | 59 € | H 6072 | 36 € | H 6217 |
| 2/4-100 | 100 | 5,3 | 88 € | H 6073 | 36 € | H 6217 |
| 2/4-150 | 150 | 8,4 | 107 € | H 6074 | 36 € | H 6217 |

2/3

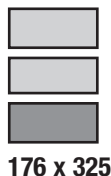


GastroNorm-Einsatz 2/3 GastroNorm-insert 2/3

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

| Einsatz/ Insert | Höhe/ Height | Inhalt/Liter Capacity/Litres | Einsatz/Insert Preis/Price | Art. Nr. | Deckel/Lid Preis/Price | Art. Nr. |
|--------------------|-----------------|---------------------------------|-------------------------------|----------|---------------------------|----------|
| 2/3- 20 | 20 | | 32 € | H 6051 | 36 € | H 6215 |
| 2/3- 65 | 65 | 6,0 | 43 € | H 6052 | 36 € | H 6215 |
| 2/3-100 | 100 | 9,0 | 57 € | H 6053 | 36 € | H 6215 |
| 2/3-150 | 150 | 14,0 | 80 € | H 6054 | 36 € | H 6215 |
| 2/3-200 | 200 | 18,0 | 104 € | H 6055 | 36 € | H 6215 |

1/3

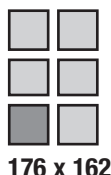


GastroNorm-Einsatz 1/3 GastroNorm-insert 1/3

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

| Einsatz/ Insert | Höhe/ Height | Inhalt/Liter Capacity/Litres | Einsatz/Insert Preis/Price | Art. Nr. | Deckel/Lid Preis/Price | Art. Nr. |
|--------------------|-----------------|---------------------------------|-------------------------------|----------|---------------------------|----------|
| 1/3- 20 | 20 | | 28 € | H 6031 | 23 € | H 6213 |
| 1/3- 65 | 65 | 2,5 | 33 € | H 6032 | 23 € | H 6213 |
| 1/3-100 | 100 | 3,75 | 40 € | H 6033 | 23 € | H 6213 |
| 1/3-150 | 150 | 5,75 | 53 € | H 6034 | 23 € | H 6213 |
| 1/3-200 | 200 | 7,25 | 67 € | H 6035 | 23 € | H 6213 |

1/6



GastroNorm-Einsatz 1/6 GastroNorm-insert 1/6

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

| Einsatz/ Insert | Höhe/ Height | Inhalt/Liter Capacity/Litres | Einsatz/Insert Preis/Price | Art. Nr. | Deckel/Lid Preis/Price | Art. Nr. |
|--------------------|-----------------|---------------------------------|-------------------------------|----------|---------------------------|----------|
| 1/6- 65 | 65 | | 29 € | H 6062 | 20 € | H 6216 |
| 1/6-100 | 100 | 1,5 | 32 € | H 6063 | 20 € | H 6216 |
| 1/6-150 | 150 | 2,5 | 42 € | H 6064 | 20 € | H 6216 |
| 1/6-200 | 200 | 3,5 | 59 € | H 6065 | 20 € | H 6216 |

► Einbau-Tellerspender Built-in plate dispensers



Einbau-Spender HES beheizt Built-in dispenser HES heated

Beheizt, für Teller und Menüplatten. Ausführung: Gehäuse und Boden aus Chromnickelstahl, Plattform aus Chromstahl. Thermostat sowie Ein- und Ausschalter lose anhängend, mit Einbaugehäuse zur Montage in bauseitige Blenden. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Kapillarrohlänge 1.800 mm. Fassungsvermögen: ca. 50 Teller. E.-Anschluss: 230 V-0,4 kW.

Heated, for plates and menu plates. Design: Casing and base made of chrome nickel steel, chromium steel platform. Thermostat and on-off switch loosely attached, with built-in casing for mounting into site facing. Thermostatically adjustable from 30 – 90 °C. Capillary tube length 1800 mm. Capacity: approx. 50 plates. E.-Connection: 230 V-0,4 kW.

| Modell-Nr. | Geschirrmaß Ø/ Crockery Ø | Einbautiefe Mounting depth | Kreisausschnitt/ Circle cut-out | Flanschauflage/ Flange support | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-------------|----------|
| HES-24 | 190 – 238 | 760 | 318 | 330 | 1.141 € | A 0920 |
| HES-28 | 230 – 278 | 760 | 358 | 370 | 1.141 € | A 0921 |
| HES-31 | 260 – 308 | 760 | 388 | 400 | 1.141 € | A 0922 |
| HES-34 | 290 – 338 | 760 | 418 | 430 | 1.330 € | A 0923 |

Zubehör: Deckel siehe Seite 56/Accessories: Lid on page 56



Einbau-Spender RES unbeheizt Built-in dispenser RES unheated

Unbeheizt, rund, für Teller, Untertassen und Menüplatten. Ausführung: Rahmengestell aus Chromnickelstahl, offen, zum Einbau in Theken und Schrankunterbauten. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist. Fassungsvermögen: ca. 50 Teller je nach Geschirrtart. Stapelhöhe: ca. 635 mm, max. Belastung: ca. 50 kg.

Unheated, round for plates, saucers and menu plates. Design: Frame structure made of chrome nickel steel, open, to be built-in in counters and cupboard substructures. Addition and removal of tension springs can regulate the tension to match the load and to ensure a constant serving level. Capacity: approx. 50 plates depending on kind of crockery. Stacking height: approx. 635 mm, max. loading approx. 50 kg.

| Modell-Nr. | Geschirrmaß Ø/ Crockery Ø | Einbautiefe Mounting depth | Kreisausschnitt/ Circle cut-out | Flanschauflage/ Flange support | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-------------|----------|
| RES-21 | 160 – 208 | 740 | 288 | 300 | 626 € | A 0900 |
| RES-24 | 190 – 238 | 740 | 318 | 330 | 626 € | A 0901 |
| RES-28 | 230 – 278 | 740 | 358 | 370 | 626 € | A 0902 |
| RES-31 | 260 – 308 | 740 | 388 | 400 | 626 € | A 0903 |
| RES-34 | 290 – 338 | 740 | 418 | 430 | 757 € | A 0904 |

Zubehör: Deckel siehe Seite 56/Accessories: Lid on page 56



Einbau-Universal-Tellerspender Built-in Universal plate dispenser

Der Spender lässt sich schnell und ohne Werkzeug an die unterschiedlichsten Formen und Größen des Geschirrs anpassen. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist. Fassungsvermögen ca. 50 Teller.

Easy and fast adaption of dispenser to different forms and dimensions of crockery, no tools needed. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height. Capacity approx. 50 plates.

| Modell-Nr. | Ausführung/ Execution | L | T/D | Einbautiefe/ Mounting depth | Geschirrmaß rund/eckig Crockery round/square | Stapelhöhe/ Pile height | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|--------------------------|-----|-----|--------------------------------|---|----------------------------|------|-----|-----------------|-----------|
| UES-U | unbeheizt/unheated | 430 | 430 | 640 | Ø 180 – 330 mm/ max. 280 x 280 mm | 505 | | | 953 € | VK-008569 |
| UES-B | beheizt/heated | 430 | 430 | 640 | Ø 180 – 330 mm/max. 280 x 280 mm | 505 | 230 | 0,4 | 1.333 € | VK-008198 |



Einbau-Korbspender
Built-in basket dispenser

Zum flächenbündigen Einbau. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Unbeheizter Korbstapler offen. Beheizter Korbstapler geschlossen. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

For flush built-in. Thermostatically adjustable from 30 – 90 °C. Unheated basket dispenser open. Heated basket dispenser closed. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height.

| Modell-Nr. | Ausführung/ Execution | Korbmaß/ Dimensions basket | Außenmaß/ External Dimensions | Stapelhöhe/ Pile height | | | Preis/ Price | Art. Nr. | Option Deckel/Option lid | |
|------------|--------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|------|-----|-----------------|----------|--------------------------|----------|
| | | | | | Volt | kW | | | Preis/ Price | Art. Nr. |
| EKS-U | unbeheizt/unheated | 500 x 500 | 590 x 566 | 590 | | | 777 € | A 0929 | 175 € | A 0932 |
| EKS-B | beheizt/heated | 500 x 500 | 590 x 566 | 568 | 230 | 0,4 | 1.208 € | A 0935 | 175 € | A 0932 |



Einbau-Tablettspender
Built-in tray dispenser

Unbeheizter, offener Tablettstapler zum flächenbündigen Einbau. Fassungsvermögen ca. 50 Tablett. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

Unheated, open tray dispenser for flush built-in. Capacity approx. 50 trays. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height.

| Modell-Nr. | Ausführung/ Execution | Tablettmaß/ Dimensions tray | Außenmaß/ External Dimensions | Stapelhöhe/ Pile height | | | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|--------------------------|--------------------------------|----------------------------------|----------------------------|------|----|-------------|----------|
| | | | | | Volt | kW | | |
| ETS-GN | unbeheizt/unheated | bis 530 x 325 | 620 x 391 | 550 | | | 777 € | A 0926 |
| ETS-EN | unbeheizt/unheated | bis 530 x 370 | 620 x 436 | 485 | | | 777 € | A 0927 |
| ETS-UNI | unbeheizt/unheated | bis 460 x 360 | 550 x 426 | 485 | | | 777 € | A 0928 |



Einbau-Universalspender
Built-in Universal dispenser

Ausführung: CNS 18/10. Zum flächenbündigen Einbau. Mit Plattform und 8 Kunststoff-Führungsstäben. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

Design: CNS 18/10. For flush built-in. With platform and 8 guide rods. Thermostatically adjustable from 30 – 90 °C. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height.

| Modell-Nr. | Ausführung/ Execution | Plattform/ platform | Außenmaß/ External Dimensions | Stapelhöhe/ Pile height | | | Preis/ Price | Art. Nr. | Option Deckel/Option lid | |
|------------|--------------------------|------------------------|-------------------------------------|----------------------------|------|-----|-----------------|----------|--------------------------|----------|
| | | | | | Volt | kW | | | Preis/ Price | Art. Nr. |
| EUS-U | unbeheizt/unheated | 580 x 580 | 676 x 676 x 760 | 503 | | | 1.444 € | A 0916 | 175 € | A 0934 |
| EUS-B | beheizt/heated | 580 x 580 | 676 x 676 x 760 | 503 | 230 | 0,7 | 1.765 € | A 0915 | 175 € | A 0934 |

Fahrbare Tellerspender Mobile plate dispensers



Fahrbarer Tellerspender, 1 Röhre, beheizt Mobile plate dispenser, 1 pile, heated

Ausführung CNS 18/10, beheizt, für Teller und Menüplatten. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Fassungsvermögen ca. 50 Teller. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststeller. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken.

Design: CNS 18/10, heated, for plates and serving plates. Thermostatically adjustable from 30° – 90 °C. Capacity: approx. 50 plates. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm. Incl. handle and corner bumper.

| Modell-Nr. | Ausführung/ Execution | Geschirrmaß/ Dimensions crockery | Außenmaß/ External Dimensions | Stapelhöhe/ Pile height | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|--------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|------|-----|-------------|----------|
| FTS-1-24-B | beheizt/heated | 190 – 238 | 485 x 520 x 978 | 611 | 230 | 0,6 | 1.591 € | A 0811 |
| FTS-1-28-B | beheizt/heated | 230 – 278 | 485 x 520 x 978 | 611 | 230 | 0,6 | 1.591 € | A 0812 |
| FTS-1-31-B | beheizt/heated | 260 – 308 | 485 x 520 x 978 | 611 | 230 | 0,6 | 1.591 € | A 0813 |



Fahrbarer Tellerspender, 2 Röhren Mobile plate dispenser, 2 piles

Ausführung CNS 18/10, für Teller und Menüplatten. Beheizter Tellerspender thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Fassungsvermögen: ca. 100 Teller. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststeller. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken.

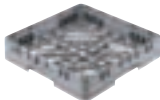

Design: CNS 18/10, for plates and serving plates. Heated plate dispenser thermostatically adjustable from 30° – 90 °C. Capacity: approx. 100 plates. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm. Incl. handle and corner bumper.

| Modell-Nr. | Ausführung/ Execution | Geschirrmaß/ Dimensions crockery | Außenmaß/ External Dimensions | Stapelhöhe/ Pile height | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|--------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|------|-----|-------------|----------|
| FTS-2-24 | unbeheizt/unheated | 190 – 238 | 485 x 920 x 978 | 611 | | | 1.474 € | A 0814 |
| FTS-2-28 | unbeheizt/unheated | 230 – 278 | 485 x 920 x 978 | 611 | | | 1.474 € | A 0815 |
| FTS-2-31 | unbeheizt/unheated | 260 – 308 | 485 x 920 x 978 | 611 | | | 1.474 € | A 0816 |
| FTS-2-24-B | beheizt/heated | 190 – 238 | 485 x 920 x 978 | 611 | 230 | 1,6 | 2.082 € | A 0817 |
| FTS-2-28-B | beheizt/heated | 230 – 278 | 485 x 920 x 978 | 611 | 230 | 1,6 | 2.082 € | A 0818 |
| FTS-2-31-B | beheizt/heated | 260 – 308 | 485 x 920 x 978 | 611 | 230 | 1,6 | 2.082 € | A 0819 |

Zubehör Accessories

| Artikel/Article | Preis/Price | Durchm./Art. Nr. Diameter/Art. Nr. | | | | |
|--|-------------|------------------------------------|--------|--------|--------|--------|
| | | 210 mm | 240 mm | 280 mm | 310 mm | 340 mm |
| Röhrenstülpedeckel aus Chromnickelstahl für Modell 21 – 34 (eckig) Chrome nickel steel lid for models 21– 34 (square) | 110 € | A 0940 | A 0941 | A 0942 | A 0943 | A 0944 |
| Röhrenstülpedeckel aus Kunststoff für Modell 21 – 31 (rund) Plastic lid for models 21 – 31 (round) | 57 € | A 0950 | A 0951 | A 0952 | A 0953 | |

Zubehör Geschirrkörbe Accessories crockery baskets

| | Artikel/Article | Korbmaß/Dimensions basket | Preis/Price | Art. Nr. |
|---|------------------------------|---------------------------|-------------|----------|
|  | Basiskorb/Basic basket | 500 x 500 x 101 | 26 € | H 7700 |
|  | Dornspülkorb/Crockery basket | 500 x 500 x 101 | 26 € | H 7702 |



Fahrbarer Korbspender
Mobile basket dispenser

Ausführung: CNS 18/10, beheizt, thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststeller.

Design: CNS 18/10, heated basket dispenser thermostatically adjustable from 30° – 90 °C. Incl. handle and corner bumper. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm.

| Modell-Nr. | Ausführung/ Execution | Korbmaß/ Dimensions basket | Außenmaß/ External Dimensions | Stapelhöhe/ Pile height | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. | Option Deckel/Option lid | |
|------------|--------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|------|-----|-----------------|----------|--------------------------|----------|
| | | | | | | | | | Preis/ Price | Art. Nr. |
| FKS-U | unbeheizt/unheated | 500 x 500 | 695 x 795 x 980 | 600 | | | 1.467 € | A 0823 | 175 € | A 0932 |
| FKS-B | beheizt/heated | 500 x 500 | 695 x 750 x 980 | 600 | 230 | 1,6 | 2.281 € | A 0824 | 175 € | A 0932 |



Fahrbarer Tablettspender
Mobile tray dispenser

Ausführung: CNS 18/10. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststeller.

Design: CNS 18/10. Incl. handle and corner bumper. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm.

| Modell-Nr. | Anzahl Tablettstapel/ tray pile(s) | Ausführung/ Execution | Tablettmaß/ Dimensions tray | Außenmaß/ External Dimensions | Stapelhöhe/ Pile height | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-----------------|----------|
| FTS-1 GN | 1 | unbeheizt/unheated | 530 x 325 | 500 x 700 x 980 | 560 | 1.522 € | A 0825 |
| FTS-1 EN | 1 | unbeheizt/unheated | 530 x 370 | 500 x 700 x 980 | 560 | 1.522 € | A 0826 |
| FTS-1 UNI | 1 | unbeheizt/unheated | 460 x 360 | 500 x 700 x 980 | 560 | 1.522 € | A 0827 |
| FTS-2 GN | 2 | unbeheizt/unheated | 530 x 325 | 880 x 660 x 980 | 560 | 2.082 € | A 0828 |
| FTS-2 EN | 2 | unbeheizt/unheated | 530 x 370 | 880 x 660 x 980 | 560 | 2.082 € | A 0829 |
| FTS-2 UNI | 2 | unbeheizt/unheated | 460 x 360 | 880 x 660 x 980 | 560 | 2.082 € | A 0830 |



Universalspender
Universal dispenser

Ausführung: CNS 18/10, inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken.

Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststellern.

Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C.

Design: CNS 18/10, incl. handle and corner bumper.

Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm.

Thermostatically adjustable from 30 – 90 °C.

| Modell-Nr. | Ausführung/ Execution | Plattform/ platform | Außenmaß/ External Dimensions | Stapelhöhe/ Pile height | Volt | kW | Preis/ Price | Art. Nr. | Option Deckel/Option lid | |
|------------|--------------------------|------------------------|-------------------------------------|----------------------------|------|-----|-----------------|----------|--------------------------|----------|
| | | | | | | | | | Preis/ Price | Art. Nr. |
| FUS-U | unbeheizt/unheated | 580 x 580 | 695 x 795 x 980 | 503 | | | 2.532 € | A 0917 | 175 € | A 0934 |
| FUS-B | beheizt/heated | 580 x 580 | 695 x 795 x 980 | 503 | 230 | 1,8 | 3.462 € | A 0918 | 175 € | A 0934 |

Young-Line 65000 Young-Line 65000



Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

Young-Line Kaltausgabe – Vitrine mit Frontscheibe
Young-Line Cold servery counter – vitrine with front glass

Aufsatzkühlvitrine mit obenliegendem Verdampfer inkl. zwei Glaszwischenböden. Frontscheibe aus Isolierglas 10° geneigt, Seitenscheiben aus Isolierglas, bedienseitig Glasschiebetüren. Unterbau bedienseitig offen, mit Grundbord, kundenseitig Resopalverkleidung. Klappbare und aushängbare Tabletrutsche, resopalbeschichtet. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

E-Anschluss: 230 V/0,5 kW

Cooling vitrine with on top mounted evaporator incl. 2 intermediate glass shelves. Front glass made of insulating glass, 10° sloped. Sliding doors on serving side. Substructure open on serving side, with ground shelf. On guest side Resopal laminated facing. Folding and detachable tray support, Resopal laminated. Mounted on 4 castors, 2 of them lockable.

E-conn.: 230 V/0,5 kW

| Modell-Nr. | L | T/D | H | E-Anschluss/ E-connection | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-----------|------------------------------|-----------------|----------|
| 65000/KV | 1.100 | 750 | 850/1.550 | 230 V/0,5 kW | 7.460 € | S 0100 |

Young-Line Kaltausgabe – Vitrine mit 9 Entnahmeklappen
Young-Line Cold servery counter – vitrine with 9 self-serving flaps

Aufsatzkühlvitrine mit obenliegendem Verdampfer inkl. zwei Glaszwischenböden. Frontscheibe aus Isolierglas 10° geneigt, mit 9 Entnahmeklappen. Seitenscheiben aus Isolierglas, bedienseitig Glasschiebetüren. Unterbau bedienseitig offen, mit Grundbord, kundenseitig Resopalverkleidung. Klappbare und aushängbare Tabletrutsche, resopalbeschichtet. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

E-Anschluss: 230 V/0,5 kW

Cooling vitrine with on top mounted evaporator incl. 2 intermediate glass shelves. Front glass made of insulating glass, 10° sloped, with 9 self-serving flaps. Sliding doors on serving side. Substructure open on serving side, with ground shelf. On guest side Resopal laminated facing. Folding and detachable tray support, Resopal laminated. Mounted on 4 castors, 2 of them lockable.

E-conn.: 230 V/0,5 kW

| Modell-Nr. | L | T/D | H | E-Anschluss/ E-connection | Preis/ Price | Art. Nr. |
|-------------|-------|-----|-----------|------------------------------|-----------------|----------|
| 65000/KV/9K | 1.100 | 750 | 850/1.550 | 230 V/0,5 kW | 8.100 € | S 0200 |



Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

Young-Line Kaltausgabe Young-Line cold servery counter

Für GastroNorm-Einsätze 3 oder 4 x GN 1/1-100. CNS-Aufsatz inkl. Beleuchtung. Frontscheibe aus Sicherheitsglas 10° geneigt. Unterbau bedienseitig offen, mit Grundbord, kundenseitig Resopalverkleidung. Klappbare und aushängbare Tabletrutsche, resopalbeschichtet. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

For 3 or 4 x GN-inserts 1/1-100. CNS top structure incl. lighting. Front glass made of insulating glass, 10° sloped. Substructure open on serving side, with ground shelf. On guest side Resopal laminated facing. Folding and detachable tray support, Resopal laminated. Mounted on 4 castors, 2 of them lockable.

| Stille Kühlung/ <i>static cooling</i> | | | E-Anschluss/ E-connection | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---------------------------------------|-------|-----|------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Modell-Nr. | L | T/D | H | | |
| 65003/K | 1.100 | 750 | 850/1.300 | 230 V/0,5 kW | 6.207 € S 0300 |
| 65004/K | 1.450 | 750 | 850/1.300 | 230 V/0,6 kW | 7.448 € S 0310 |

Inselausführung auf Anfrage./*Isle design on request.*

| Umluftkühlung/ <i>Circulating air cooling</i> | | | E-Anschluss/ E-connection | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---|-------|-----|------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Modell-Nr. | L | T/D | H | | |
| 65003/UK | 1.100 | 750 | 850/1.300 | 230 V/0,5 kW | 7.568 € S 0301 |
| 65004/UK | 1.450 | 750 | 850/1.300 | 230 V/0,6 kW | 8.653 € S 0311 |

Inselausführung auf Anfrage./*Isle design on request.*



Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

Young-Line Warmausgabe – Bain-marie
Young-Line hot servery counter – Bain-marie

Wanne für GastroNorm-Einsätze 3 oder 4 x GN 1/1-150 durchgehend beheizt. Ablauf nach unten. Heizung thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. CNS-Aufsatz mit Wärmestrahlern (400 Watt). Frontscheibe aus Sicherheitsglas 10° geneigt. Unterbau bedienseitig offen, mit Grundbord, kundenseitig mit Resopalverkleidung. Klappbare und aushängbare Tabletrutsche, resopalbeschichtet. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

Bain-marie basin for 3 or 4 GN-inserts 1/1-150. Continuously heated, water drain downwards. Heating thermostatically adjustable from 30 – 90 °C. CNS-top structure with radiators (400 W). Front glass made of insulating glass, 10° sloped. Substructure open on serving side, with ground shelf. On guest side Resopal laminated facing. Folding and detachable tray support, Resopal laminated. Mounted on 4 castors, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | E-Anschluss/ E-connection | Preis/ Price | Art. Nr. |
|----------------|-------|-----|-----------|------------------------------|-----------------------|----------|
| 65003/B | 1.100 | 750 | 850/1.300 | 230 V/2,8 kW | 4.129 € S 0400 | |
| 65004/B | 1.450 | 750 | 850/1.300 | 400 V/4,0 kW | 5.252 € S 0410 | |

Inselausführung auf Anfrage./*Isle design on request.*

Eine Auswahl der Farbmöglichkeiten
A selection of available colours

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| U525 Delftblau | U626 Kiwigrün |
| U655 Smaragdgrün | U332 Orange |
| U321 Chinaronot | U131 Zitrusgelb |
| U113 Cotton | U522 Horizont |
| U763 Perlgrau | U200 Beige |

Weitere Farben auf Anfrage. Farbmuster ähnlich.
Further colours on request. Variances may occur.

Zubehör für alle Module Accessories

| | Preis/ Price | Art. Nr. |
|---|-----------------|---------------|
| Seitenverkleidungen, aushängbar, gem. Egger-Dekorkarte „Uni-Dekor“/ <i>Side facings, detachable, as per Egger-decor card "Uni-Dekor"</i> | 404 € | S 0900 |
| Steckdose 230 V, bedienseitig in einer Blende <i>Socket, 230 V on serving side in panel</i> | 265 € | S 0910 |
| Modulverbindungsblech, gerade <i>Modular desk connecting plate, straight</i> | 250 € | S 0920 |
| Modulverbindungsblech, 45° <i>Modular desk connecting plate, 45°</i> | 250 € | S 0930 |
| Modulverbindungsblech, 90° <i>Modular desk connecting plate, 90°</i> | 250 € | S 0940 |
| CNS-Rundrohrtabletrutsche, Durchm. 25 mm <i>Tray support made of CNS tubes, diam. 25 mm</i> | 152 € | S 0950 |
| Klappbord, resopalbeschichtet, für eine Schmalseite <i>Flap board resopal laminated on short side</i> | 314 € | S 0960 |
| CNS-Pultaufsatz mit 3 Ausschnitten für Wok-Pfannen <i>CNS-top frame with 3 cut-outs for wok pans</i> | 461 € | S 0980 |

► **Young-Line Schulverpflegung**
Young-Line school servery



Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

Young-Line Neutralausgabe Young-Line modular desk

Abdeckung aus CNS. Unterbau offen, mit Grundbord. Aushängbare Frontverkleidung aus Resopal. Unter der Abdeckung eine Rahmenschublade 330 x 540 x 100 mm. Klappbare und aushängbare Tabletrutsche, resopalbeschichtet. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

Cover made of CNS. Substructure open, with ground shelf. Detachable front facing made of Resopal. Under top plate 1 drawer 330 x 540 x 100 mm. Folding and detachable tray support, Resopal laminated. Mounted on 4 castors, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-----|-------------|----------|
| 65000/N | 1.100 | 750 | 850 | 1.555 € | S 0500 |

Young-Line Neutralausgabe – mit Aufsatz
Young-Line modular desk – with CNS top

Abdeckung aus CNS. Unterbau offen, mit Grundbord. CNS-Aufsatz mit Wärmebrücke und Hustenschutz. Aushängbare Frontverkleidung aus Resopal. Unter der Abdeckung eine Rahmenschublade 330 x 540 x 100 mm. Klappbare und aushängbare Tabletrutsche, resopalbeschichtet. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

E-Anschluss: 230 V/0,8 kW

Modular desk with CNS top, incl. cough protection and heating bridge. Cover made of CNS. Substructure open, with ground shelf. Detachable front facing made of Resopal. Under top plate 1 drawer 330 x 540 x 100 mm. Folding and detachable tray support, Resopal laminated. Mounted on 4 Castors, 2 of them lockable.

E-conn.: 230 V/0,8 kW

| Modell-Nr. | L | T/D | H | E-Anschluss/ E-connection | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-----------|------------------------------|-----------------|----------|
| 65000/N/A | 1.100 | 750 | 850/1.300 | 230 V/0,8 kW | 3.162 € | S 0600 |

Young-Line Anfahrwand – mit Aufsatz
Young-Line drive-in element – with CNS top

Abdeckung aus CNS. Mit Einfahrnishe 1.300 x 600 mm für Speisenausgabewagen. CNS-Aufsatz mit Wärmebrücke und Hustenschutz. Aushängbare Frontverkleidung aus Resopal. Klappbare und aushängbare Tabletrutsche, resopalbeschichtet. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

E-Anschluss: 230 V/1,2 kW.

Drive-in element with CNS top frame, incl. cough protection and heating bridge. Cover made of CNS. With niche 1300 x 600 mm for on site food distribution trolley. Folding and detachable tray support Resopal laminated. Mounted on 4 castors, 2 of them lockable.

E-conn.: 230 V/1,2 kW.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | E-Anschluss/ E-connection | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-------|------------------------------|-----------------|----------|
| 65000/A | 1.700 | 750 | 1.300 | 230 V/1,2 kW | 5.202 € | S 0800 |

Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

Young-Line Anfahrwand Young-Line drive-in element

Abdeckung aus CNS. Mit Einfahrnishe 1.300 x 600 mm für Speisenausgabewagen. Aushängbare Frontverkleidung aus Resopal. Klappbare und aushängbare Tabletrutsche, resopalbeschichtet. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

Cover made of CNS. With niche 1300 x 600 mm for on site food distribution trolley. Folding and detachable tray support. Resopal laminated. Mounted on 4 castors, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-----|-------------|----------|
| 65000/AW | 1.700 | 750 | 850 | 2.871 € | S 0700 |

Profit-Line 95000 –
Die perfekte Speisenausgabe
The perfect food counter



► Profit-Line 95000 – Die perfekte Speisenausgabe Profit-Line 95000 – The perfect food counter

Bain-marie: Einbaugerät Bain-marie: Built-in device



Multifunktionale Warmverkaufsanlage. Wasserbad für 100 mm tiefe GN-Einsätze, thermostatisch regelbar bis 95 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbaren Wärmestrahlern à 400 Watt für Licht und Wärme. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas.

Multifunctional hot servery. Bain-marie for GN-inserts with a max. depth of 100 mm, thermostatically adjustable up to 95 °C. On basin edge a structure with separately switchable heat radiators à 400 Watts for light and warmth. Sides, top cover and cough protection made of security glass.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Größen/ GN-Sizes | | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-----|------------------------|--|------|-----|-------------|----------|
| | | | | | | | | | |
| 95002/B/E | 840 | 650 | 660 | 2 x 1/1 | | 230 | 2,8 | 4.976 € | D 1002 |
| 95003/B/E | 1.140 | 650 | 660 | 3 x 1/1 | | 400 | 3,8 | 5.572 € | D 1102 |
| 95004/B/E | 1.540 | 650 | 660 | 4 x 1/1 | | 400 | 5,2 | 5.729 € | D 1202 |
| 95005/B/E | 1.840 | 650 | 660 | 5 x 1/1 | | 400 | 6,6 | 6.282 € | D 1302 |

Stille Kühlung: Einbaugerät Static Cooling: Built-in device



Kaltverkaufsanlage. Stille Kühlung mit einer Kühlwanne für 150 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas.

Cold servery. Static cooling with cooled basin for GN-inserts with a max. depth of 150 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and cough protection made of security glass.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Größen/ GN-Sizes | | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-------|------------------------|--|------|-----|-------------|----------|
| | | | | | | | | | |
| 95002/SK/E | 840 | 650 | 1.060 | 2 x 1/1 | | 230 | 0,5 | 5.407 € | D 2502 |
| 95003/SK/E | 1.140 | 650 | 1.060 | 3 x 1/1 | | 230 | 0,5 | 5.922 € | D 2602 |
| 95004/SK/E | 1.540 | 650 | 1.060 | 4 x 1/1 | | 230 | 0,5 | 6.439 € | D 2702 |
| 95005/SK/E | 1.840 | 650 | 1.060 | 5 x 1/1 | | 230 | 0,6 | 6.955 € | D 2802 |

Umluftkühlung: Einbaugerät Circulating air cooling: Built-in device



Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne. Mit einer Umluftkühlwanne für 100 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas.

Cold servery with circulating air cooled basin. For GN-inserts with a max. depth of 100 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and cough protection made of security glass.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Größen/ GN-Sizes | | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-------|------------------------|--|------|-----|-------------|----------|
| | | | | | | | | | |
| 95002/UK/E | 840 | 710 | 1.125 | 2 x 1/1 | | 230 | 1,2 | 7.197 € | D 4002 |
| 95003/UK/E | 1.140 | 710 | 1.125 | 3 x 1/1 | | 230 | 1,2 | 7.976 € | D 4102 |
| 95004/UK/E | 1.540 | 710 | 1.125 | 4 x 1/1 | | 230 | 1,2 | 8.898 € | D 4202 |
| 95005/UK/E | 1.840 | 710 | 1.125 | 5 x 1/1 | | 230 | 1,2 | 9.665 € | D 4302 |

Umluftkühlvitrine mit Entnahmeklappen: Einbaugerät
Circulating air cooling vitrine with self-service flaps: Built-in device



Kaltverkaufsanlage mit Kühlvitrine. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig Entnahmeklappen, mit Innenbeleuchtung. Umluftverdampfer in Bodenwanne, mit untergebaudem Aggregat und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A.

Cold servery with cooling vitrine. Structure completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass. 2 height adjustable glass shelves made of security glass. On customer side self-service flaps, with inside light. Circulating air vaporiser in basin, with under-built aggregate and condensation water evaporation. Temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134a.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Entnahmeklappen/ Self-service flaps | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-----|--|------|-----|-------------|----------|
| 95002/KV/E | 800 | 695 | 700 | 6 | 230 | 0,4 | 8.588 € | D 5502 |
| 95003/KV/E | 1.125 | 695 | 700 | 9 | 230 | 0,5 | 10.310 € | D 5602 |
| 95004/KV/E | 1.450 | 695 | 700 | 12 | 230 | 0,5 | 12.027 € | D 5702 |

Schleierkühlvitrine: Einbaugerät
Veil cooling vitrine: Built-in device



Kaltverkaufsanlage mit Schleierkühlvitrine. Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne und Kühlvitrine. Umluftkühlwanne für 200 mm tiefe GN-Einsätze, elektronisch regelbar bis 4 °C. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig offen. Mit Kälteschleier, Innenbeleuchtung, Umluftverdampfer, untergebaudem Aggregat und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A.

Cold servery veil cooling vitrine. Cold servery with circulating air cooled basin and vitrine. For GN-insets with a max. depth of 200 mm, electronically adjustable to 4 °C. Vitrine completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass, 2 height adjustable glass shelves made of security glass, open on customer side. With cooling veil, inside light, circulating air vaporiser, under-built aggregate and condensation water evaporation, temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134a.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Größen/ GN-Sizes | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-----|------------------------|------|-----|-------------|----------|
| 95002/SV/E | 800 | 695 | 700 | 2 x 1/1 | 230 | 0,4 | 10.050 € | D 6502 |
| 95003/SV/E | 1.125 | 695 | 700 | 3 x 1/1 | 230 | 0,5 | 12.073 € | D 6602 |
| 95004/SV/E | 1.450 | 695 | 700 | 4 x 1/1 | 230 | 0,5 | 13.973 € | D 6702 |

► Einbaubeispiele/examples for installation



► Profit-Line 95000 – Die perfekte Speisenausgabe Profit-Line 95000 – The perfect food counter

Bain-marie mit Unterbau Bain-marie with Substructure



Multifunktionale Warmverkaufsanlage. Wasserbad für 100 mm tiefe GN-Einsätze, thermostatisch regelbar bis 95 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbaren Wärmestrahlern à 300 Watt für Licht und Wärme. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. **Ausführung mit Unterbau.** Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Multifunctional hot servery. Bain-marie for GN-inserts with a max. depth of 100 mm, thermostatically adjustable up to 95 °C. On basin edge a structure with separately switchable heat radiators à 300 Watts for light and warmth. Sides, top cover and cough protection made of security glass. **Design with sub-structure.** Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Größen/ | | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-------|-----------|------------|---------|-------------|----------|
| | | | | GN-Sizes | Volt kW | | |
| 95002/B/U | 1.000 | 1.000 | 900/1.400 | 2 x 1/1 | 230 2,8 | 7.130 € | D 1001 |
| 95003/B/U | 1.300 | 1.000 | 900/1.400 | 3 x 1/1 | 400 3,8 | 7.870 € | D 1101 |
| 95004/B/U | 1.700 | 1.000 | 900/1.400 | 4 x 1/1 | 400 5,2 | 8.607 € | D 1201 |
| 95005/B/U | 2.000 | 1.000 | 900/1.400 | 5 x 1/1 | 400 6,6 | 9.347 € | D 1301 |

Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

Inselausführung auf Anfrage. *Isle design on request.*

Stille Kühlung mit Unterbau Static Cooling with Substructure



Kaltverkaufsanlage. Stille Kühlung mit einer Kühlwanne für 150 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. **Ausführung mit Unterbau.** Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Cold servery. Static cooling with cooled basin for GN-inserts with a max. depth of 150 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and cough protection made of security glass. **Design with substructure.** Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Größen/ | | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-------|-----------|------------|---------|-------------|----------|
| | | | | GN-Sizes | Volt kW | | |
| 95002/SK/U | 1.000 | 1.000 | 900/1.400 | 2 x 1/1 | 230 0,5 | 7.905 € | D 2501 |
| 95003/SK/U | 1.300 | 1.000 | 900/1.400 | 3 x 1/1 | 230 0,5 | 8.607 € | D 2601 |
| 95004/SK/U | 1.700 | 1.000 | 900/1.400 | 4 x 1/1 | 230 0,5 | 9.444 € | D 2701 |
| 95005/SK/U | 2.000 | 1.000 | 900/1.400 | 5 x 1/1 | 230 0,6 | 10.275 € | D 2801 |

Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

Inselausführung auf Anfrage. *Isle design on request.*

Umluftkühlung mit Unterbau Circulating air cooling with Substructure



Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne. Mit einer Umluftkühlwanne für 100 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. **Ausführung mit Unterbau.** Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Cold servery with circulating air cooled basin. For GN-inserts with a max. depth of 100 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and cough protection made of security glass. **Design with substructure.** Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Größen/ | | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-------|-----------|------------|---------|-------------|----------|
| | | | | GN-Sizes | Volt kW | | |
| 95002/UK/U | 1.000 | 1.000 | 900/1.400 | 2 x 1/1 | 230 0,5 | 9.508 € | D 4001 |
| 95003/UK/U | 1.300 | 1.000 | 900/1.400 | 3 x 1/1 | 230 0,5 | 10.459 € | D 4101 |
| 95004/UK/U | 1.700 | 1.000 | 900/1.400 | 4 x 1/1 | 230 0,5 | 11.642 € | D 4201 |
| 95005/UK/U | 2.000 | 1.000 | 900/1.400 | 5 x 1/1 | 230 0,5 | 12.670 € | D 4301 |

Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

Inselausführung auf Anfrage. *Isle design on request.*

Umluftkühlvitrine mit Entnahmeklappen mit Unterbau
Circulating air cooling vitrine with self-service flaps with Substructure



Kaltverkaufsanlage mit Kühlvitrine. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig Entnahmeklappen, mit Innenbeleuchtung. Umluftverdampfer in Bodenwanne, mit untergebautem Aggregat und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A. **Ausführung mit Unterbau.** Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingenlenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Cold servery with cooling vitrine. Structure completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass. 2 height adjustable glass shelves made of security glass. On customer side self-service flaps, with inside light. Circulating air vaporiser in basin, with under-built aggregate and condensation water evaporation. Temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134A. **Design with substructure.** Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Entnahmeklappen/ Self-service flaps | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-------|-----------|--|------|-----|-------------|----------|
| 95002/KV/U | 1.000 | 1.000 | 900/1.600 | 6 | 230 | 0,4 | 10.801 € | D 5501 |
| 95003/KV/U | 1.300 | 1.000 | 900/1.600 | 9 | 230 | 0,5 | 12.536 € | D 5601 |
| 95004/KV/U | 1.700 | 1.000 | 900/1.600 | 12 | 230 | 0,5 | 14.397 € | D 5701 |

Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

Inselausführung auf Anfrage. *Isle design on request.*

Schleierkühlvitrine mit Unterbau
Veil cooling vitrine with Substructure



Kaltverkaufsanlage mit Schleierkühlvitrine. Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne und Kühlvitrine. Umluftkühlwanne für 200 mm tiefe GN-Einsätze, elektronisch regelbar bis 4 °C. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig offen. Mit Kälteschleier, Innenbeleuchtung, Umluftverdampfer, untergebautem Aggregat und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A. **Ausführung mit Unterbau.** Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingenlenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

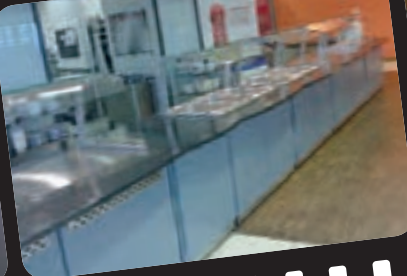
Cold servery veil cooling vitrine. Cold servery with circulating air cooled basin and vitrine. For GN-insets with a max. depth of 200 mm, electronically adjustable to 4 °C. Vitrine completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass, 2 height adjustable glass shelves made of security glass, open on customer side. With cooling veil, inside light, circulating air vaporiser, under-built aggregate and condensation water evaporation, temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134A. **Design with substructure.** Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Größen/ GN-Sizes | Volt | kW | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-------|-----------|------------------------|------|-----|-------------|----------|
| 95002/SV | 1.000 | 1.000 | 900/1.600 | 2 x 1/1 | 230 | 0,4 | 12.263 € | D 6501 |
| 95003/SV | 1.300 | 1.000 | 900/1.600 | 3 x 1/1 | 230 | 0,5 | 13.973 € | D 6601 |
| 95004/SV | 1.700 | 1.000 | 900/1.600 | 4 x 1/1 | 230 | 0,5 | 16.344 € | D 6701 |

Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

Inselausführung auf Anfrage. *Isle design on request.*

► **Referenzen/references**



► Profit-Line 95000 – Die perfekte Speisenausgabe Profit-Line 95000 – The perfect food counter

Neutralmodultisch Neutral modular desk



Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

Neutralmodultisch. Neutralmodul mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage. Dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingenlenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Neutral modular desk. With granite worktop, on guest side as tray support. Removable Resopal laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-------|-----|-------------|----------|
| 95002/U | 1.000 | 1.000 | 900 | 2.340 € | D 7501 |
| 95003/U | 1.300 | 1.000 | 900 | 2.616 € | D 7601 |
| 95004/U | 1.700 | 1.000 | 900 | 2.895 € | D 7701 |
| 95005/U | 2.000 | 1.000 | 900 | 3.245 € | D 7801 |

Eckmodul Corner module



Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

Eckmodul. Eckmodul 30°, 45° und 90°. Bedienseite mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, gastseitig abnehmbare Resopalverkleidung. Fahrbar durch 2 Zwillingenlenkrollen, Ø 75 mm, 2 höhenverstellbare Füße.

Corner module. Corner module 30°, 45° and 90°. On serving side granite worktop, on guest side as tray support. Removable Resopal laminated front facing. Mobile on 2 castors, 2 height adjustable feet.

| Modell-Nr. | Winkel/angle | Innenwinkel/inner angle | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|--------------|--------------------------|-------------|----------|
| 95030/BE | 30° | Bedienseite/serving side | 1.733 € | D 8401 |
| 95045/BE | 45° | Bedienseite/serving side | 1.624 € | D 8501 |
| 95090/BE | 90° | Bedienseite/serving side | 1.512 € | D 8601 |

| | | | | |
|----------|-----|----------------------|---------|--------|
| 95030/GE | 30° | Gastseite/guest side | 1.733 € | D 8701 |
| 95045/GE | 45° | Gastseite/guest side | 1.624 € | D 8801 |
| 95090/GE | 90° | Gastseite/guest side | 1.512 € | D 8901 |

Kassenstand Cashier counter



Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

Kassenstand. Korpus aus Chromnickelstahl, Abdeckung aus Granit. Rahmengestell im Unterbau aus verstärkter Ausführung. Unterbau inkl. Kassenschublade, Schrankfach mit Tür und 2 Steckdosen, 230 V. Modultisch fahrbar durch 5 Zwillingenlenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Cashier counter. Corpus made of chrome nickel steel, worktop in granite. Substructure frame in reinforced construction. Substructure equipped with 2 built-in sockets to connect cash register. Modular desk mobile on 5 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-------|-----|-------------|----------|
| 95000/KL | 2.000 | 1.000 | 900 | 3.352 € | D 8001 |
| 95000/KR | 2.000 | 1.000 | 900 | 3.352 € | D 8101 |

Tablett- und Besteckmodul Tray and cutlery module



Abbildung inkl. Zubehör!
Image incl. accessories!

Tablett- und Besteckmodul. Tablettstation mit Besteckbehältern und Serviettenspender. Unterbau CNS 18/10, allseitig mit aushängbarer Verkleidung. Abstellfläche aus Granit, 30 mm stark, für Tablett. Darauf aufgebaut ein CNS-Gestell mit 4 Besteckbehältern GN 1/4 und einem Serviettenspender. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststeller.

Tray and cutlery module. Tray station with cutlery containers and napkin dispenser. Corpus made of chrome nickel steel 18/10, all-side removable Resopal facings. Granite shelf, 30 mm thick, for trays. With on top mounted CNS-Frame with 4 cutlery containers GN 1/4 and napkin dispenser. Mobile on 4 castors, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-----|-----|-----------|-------------|----------|
| 95000/TB | 800 | 600 | 500/1.200 | 2.404 € | D 9101 |

PL 95000 – Gläserregal PL 95000 – Shelf for glasses



Gläserregal, 2-etagig.

Rahmengestell aus Chromnickelstahl. 2 Glasablagen sowie Seitenverglasung aus Sicherheitsglas.
Shelf for glasses, 2-tiers.

Frame structure made of chrome nickel steel. 2 glass shelves and sides made of security glass.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-----|-------------|----------|
| 95002/GR | 800 | 650 | 885 | 1.278 € | B 5100 |
| 95003/GR | 1.100 | 650 | 885 | 1.492 € | B 5101 |
| 95004/GR | 1.500 | 650 | 885 | 1.678 € | B 5102 |
| 95005/GR | 1.800 | 650 | 885 | 1.896 € | B 5103 |



Frontscheibe (Bediente Ausführung)
Front glass panel (serving design)

Frontverglasung: Bei bediente Ausführung (kompl. mit Befestigungsmaterial) Front glass panel. Design for service (complete with fixing material)

| | | | |
|--------------------|----------------|----------------|----------------|
| Modell-Nr. | 85002/F | 85003/F | 85004/F |
| Preis/Price | 379 € | 434 € | 488 € |
| Art. Nr. | B 5050 | B 5052 | B 5054 |



Präsentation: Spiegelschiebetüren für bessere Optik
Presentation: mirror-sliding doors for better optics

Spiegel-Schiebetüren (an der Bedienseite)
Mirror-sliding doors (on operating side)

| | | | |
|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Modell-Nr. | 85002/SP | 85003/SP | 85004/SP |
| Preis/Price | 786 € | 955 € | 1.121 € |
| Art. Nr. | B 5041 | B 5042 | B 5043 |



Pultaufsatzrahmen: für GN-Behälter zur optimalen Präsentation der Speisen
Presentation frame: for GN-containers and optimum presentation of food

Pultaufsatzrahmen, nach vorne geneigt, CNS
Presentation frame, sloped forward, CNS

| | | | |
|--------------------|----------------|----------------|----------------|
| Modell-Nr. | 85002/P | 85003/P | 85004/P |
| Preis/Price | 403 € | 430 € | 473 € |
| Art. Nr. | B 5060 | B 5062 | B 5064 |



Pultaufsatzrahmen, anthrazitfarbig beschichtet: für 3 Wok-Pfannen
Presentation frame, laminated in anthracite colour: for 3 Wok-pans

Pultaufsatzrahmen, für Wok-Pfannen, anthrazitfarbig beschichtet
Presentation frame for wok-pans, laminated in anthracite colour

| | | | |
|--------------------|----------------|----------------|----------------|
| Modell-Nr. | 85002/W | 85003/W | 85004/W |
| Preis/Price | 541 € | 570 € | 610 € |
| Art. Nr. | B 5172 | B 5170 | B 5173 |



Crash-Eis-Einlegeboden
Crushed-ice shelf

Gelochter Einlegeboden für Kühlwanne
Perforated shelf for cooling basin

| | |
|--------------------|-----------------|
| Modell-Nr. | 85002/EB |
| Preis/Price | 249 € |
| Art. Nr. | B 5070 |



Auflageblech GN 1/1, antihafbeschichtet
Seating plate GN 1/1, anti-adhesive coated

Antihafbeschichtete Platte, GN 1/1
Anti-adhesive coated plate, GN1/1

| | |
|--------------------|----------------|
| Modell-Nr. | 85000/T |
| Preis/Price | 204 € |
| Art. Nr. | B 5080 |

► **Profit-Line 95000 – Zubehör**
Profit-Line 95000 – accessories

Mehrpriis/Optionen Additional Charge/Options

| | Unterbau/Substructure | | | | | | | | Inselunterbau/Isle-Substructure | | | | | | | |
|---|------------------------------|----------|--------------------------|----------|--------------------------|----------|--------------------------|----------|--|----------|--------------------------|----------|--------------------------|----------|--------------------------|----------|
| | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. |
| Aufsatz/Top | 2 x 1/1 | | 3 x 1/1 | | 4 x 1/1 | | 5 x 1/1 | | 2 x 1/1 | | 3 x 1/1 | | 4 x 1/1 | | 5 x 1/1 | |
| Oberhitze zuschaltbar/ Top heat, separately switchable | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | |
| Oberhitze regelbar/ Top heat, adjustable | 257 € | D1012 | 257 € | D1012 | 518 € | D1212 | 518 € | D1212 | 257 € | D1012 | 257 € | D1012 | 518 € | D1212 | 518 € | D1212 |
| Kaltlichtstrahler zusätzlich/ Spot lights, additional | 196 € | D1013 | 294 € | D1113 | 395 € | D1213 | 490 € | D1313 | 196 € | D1013 | 294 € | D1113 | 395 € | D1213 | 490 € | D1313 |
| Frontscheibe aus Sicherheitsglas/ Front glass panel, security glass | 379 € | D1011 | 434 € | D1111 | 488 € | D1211 | 543 € | D1311 | 379 € | D1011 | 434 € | D1111 | 488 € | D1211 | 543 € | D1311 |
| Klappbarer Spiegel a.d. Bedienseite/fold-away mirror serving side | 786 € | D1018 | 955 € | D1118 | 1.121 € | D1218 | 1.287 € | D1318 | 786 € | D1018 | 955 € | D1118 | 1.121 € | D1218 | 1.287 € | D1318 |
| gelochter Einlegeboden, verstellbar/Perforated shelf, adjustable | 249 € | D1042 | 292 € | D1142 | 332 € | D1242 | 442 € | D1342 | 249 € | D1042 | 292 € | D1142 | 332 € | D1242 | 442 € | D1342 |
| Bain-marie/Bain-marie | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Wanne durchgehend beheizt/Basin continuously heated | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | |
| Wannen getrennt beheizt/Basins separately heated | 274 € | D1014 | 462 € | D1114 | 650 € | D1214 | – | – | 274 € | D1014 | 462 € | D1114 | 650 € | D1214 | – | – |
| Wanne für 100 mm tiefe Behälter/ Basins depth 100 mm | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | |
| Wanne für 200 mm tiefe Behälter/ Basins depth 200 mm | 190 € | D1015 | 271 € | D1115 | 379 € | D1215 | 486 € | D1315 | 190 € | D1015 | 271 € | D1115 | 379 € | D1215 | 486 € | D1315 |
| Unterbau/Substructure | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verkleidung Resopal/ Resopal (formica) facing | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | |
| Verkleidung Echtholzde- kor/Wood-decor facing | 443 € | D1021 | 490 € | D1121 | 543 € | D1221 | 591 € | D1321 | 666 € | D1033 | 741 € | D1133 | 812 € | D1233 | 886 € | D1333 |
| Verkleidung CNS gelocht, hinterleuchtet/ CNS-Facing with backlit | 924 € | D1022 | 997 € | D1122 | 1.064 € | D1222 | 1.133 € | D1322 | 1.385 € | D1023 | 1.497 € | D1123 | 1.601 € | D1223 | 1.698 € | D1323 |
| Abdeckung Granit, mittlere Preisklasse/ Granite worktop medium price range | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | |
| Abdeckung Granit, hohe Preisklasse/Granit work- top, upper price range | 191 € | D1020 | 250 € | D1120 | 327 € | D1220 | 384 € | D1320 | 257 € | D1031 | 332 € | D1131 | 426 € | D1231 | 500 € | D1331 |
| Abdeckung gebogen als Tablettablage/ Worktop curved as tray support | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | |
| CNS-Rundrohr Tablett- rutsche/Tray support, made of CNS-tubes | 247 € | D1019 | 322 € | D1119 | 471 € | D1219 | 490 € | D1319 | 490 € | D1030 | 641 € | D1130 | 836 € | D1230 | 985 € | D1330 |
| Unterbau mit Grund- boden, offen/ Substructure with ground shelf, open | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | – | – | – | – | – | – | – | – |
| 2 Flügel Türen aus CNS/ 2 CNS-folding doors on serving side | 262 € | D1025 | 290 € | D1125 | 331 € | D1225 | 373 € | D1325 | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | | serienmäßig/ standard | |
| CNS-Sockelblenden/ CNS-plinth panels | 196 € | D1027 | 247 € | D1127 | 271 € | D1227 | 300 € | D1327 | 262 € | D1036 | 330 € | D1136 | 362 € | D1236 | 404 € | D1336 |
| Neutralmodultisch/ Neutral modular desk | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hustenschutz senkrecht Sicherheitsglas/Cough protection security glass | 470 € | D1055 | 579 € | D1155 | 690 € | D1255 | 803 € | D1355 | 470 € | D1055 | 579 € | D1155 | 690 € | D1255 | 803 € | D1355 |
| 2 Steckdosen 230 V/ 2 sockets 230 V in substructure | 315 € | D1076 | 315 € | D1076 | 315 € | D1076 | 315 € | D1076 | 315 € | D1076 | 315 € | D1076 | 315 € | D1076 | 315 € | D1076 |
| Bohrung in der Deckplatte/drill in work- top for grommet | 247 € | D1077 | 247 € | D1077 | 247 € | D1077 | 247 € | D1077 | 247 € | D1077 | 247 € | D1077 | 247 € | D1077 | 247 € | D1077 |

Tablett-Abräumwagen Tray trolleys

in schwarz auf Anfrage
in black on request



Sonderanfertigungen auf Anfrage
Special execution on request



► **Tablettwagen RTW 530 x 325 • Höhe: 1.450 mm**
Tray trolleys RTW 530 x 325 • Height 1.450 mm

DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Tablettwagen für Tablettgröße 530 x 325 mm - GN 1/1

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 87 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 530 x 325 mm - GN 1/1

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamin resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

Standard colours on page 87 (Please specify colour of side walls in your order)

| Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments | Modell-Nr. | Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity | Höhen- abstand Height distance | Länge Length | Tiefe Depth | Höhe Height | Preis ohne Tür/en Price without door/s | | Preis mit Tür/en Price with door/s | |
|---|------------|--|---|-----------------|----------------|----------------|---|----------|---------------------------------------|----------|
| | | | | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| | RTW 101 | 6 | 175 | 470 | 640 | 1.450 | 792 € | L 1101 | 1.183 € | L 2101 |
| | RTW 103 | 7 | 150 | 470 | 640 | 1.450 | 806 € | L 1103 | 1.198 € | L 2103 |
| | RTW 105 | 9 | 125 | 470 | 640 | 1.450 | 824 € | L 1105 | 1.215 € | L 2105 |
| | RTW 107 | 11 | 100 | 470 | 640 | 1.450 | 853 € | L 1107 | 1.239 € | L 2107 |
| | RTW 109 | 15 | 75 | 470 | 640 | 1.450 | 887 € | L 1109 | 1.280 € | L 2109 |
| | RTW 149 | 12 | 175 | 680 | 775 | 1.450 | 824 € | L 1149 | 1.253 € | L 2149 |
| | RTW 151 | 14 | 150 | 680 | 775 | 1.450 | 840 € | L 1151 | 1.265 € | L 2151 |
| | RTW 153 | 18 | 125 | 680 | 775 | 1.450 | 864 € | L 1153 | 1.287 € | L 2153 |
| | RTW 155 | 22 | 100 | 680 | 775 | 1.450 | 890 € | L 1155 | 1.311 € | L 2155 |
| | RTW 157 | 30 | 75 | 680 | 775 | 1.450 | 947 € | L 1157 | 1.357 € | L 2157 |
| | RTW 201 | 12 | 175 | 830 | 640 | 1.450 | 1.080 € | L 1201 | 1.943 € | L 2201 |
| | RTW 203 | 14 | 150 | 830 | 640 | 1.450 | 1.100 € | L 1203 | 1.969 € | L 2203 |
| | RTW 205 | 18 | 125 | 830 | 640 | 1.450 | 1.145 € | L 1205 | 2.008 € | L 2205 |
| | RTW 207 | 22 | 100 | 830 | 640 | 1.450 | 1.191 € | L 1207 | 2.055 € | L 2207 |
| | RTW 209 | 30 | 75 | 830 | 640 | 1.450 | 1.276 € | L 1209 | 2.138 € | L 2209 |
| | RTW 249 | 24 | 175 | 1.240 | 775 | 1.450 | 1.153 € | L 1249 | | |
| | RTW 251 | 28 | 150 | 1.240 | 775 | 1.450 | 1.179 € | L 1251 | | |
| | RTW 253 | 36 | 125 | 1.240 | 775 | 1.450 | 1.223 € | L 1253 | | |
| | RTW 255 | 44 | 100 | 1.240 | 775 | 1.450 | 1.278 € | L 1255 | | |
| | RTW 257 | 60 | 75 | 1.240 | 775 | 1.450 | 1.385 € | L 1257 | | |

Sonderausstattung/Zubehör
(Modell-Nr. RTW 101 bis Modell-Nr. 258, für die Seiten 74 und 75)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 101 to model-no. 258, for pages 74 and 75)

1 Rückwand aus melaminharzbeschichteter Platte

1 rear wall made of melamine resin laminated panel

1 Rückwand aus Chromnickelstahl 18/10/1 rear wall made of chrome nickel steel 18/10

2 Seitenwände (und Trennwand) aus Chromnickelstahl 18/10

statt melaminharzbeschichteter Platten

2 side walls (and separating wall) made of chrome nickel steel 18/10

instead of melamine resin laminated panels

| Preis/Price | Art.Nr. | Preis/Price | Art.Nr. |
|-------------|---------|-------------|---------|
| 112 € | L 1191 | 223 € | L 1291 |
| 152 € | L 1192 | 300 € | L 1292 |
| 223 € | L 1196 | 333 € | L 1296 |

▶ **Tablettwagen RTW 530 x 325 · Höhe: 1.650 mm**
Tray trolleys RTW 530 x 325 · Height 1.650 mm



DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Tablettwagen für Tablettgröße 530 x 325 mm - GN 1/1

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 87 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 530 x 325 mm - GN 1/1

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamin resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass door/en (completely faced with melamine panels).

Standard colours on page 87 (Please specify colour of side walls in your order)

| Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments | Modell-Nr. | Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity | Höhen- abstand Height distance | Länge Length | Tiefe Depth | Höhe Height | Preis ohne Tür/en Price without door/s | | Preis mit Tür/en Price with door/s | |
|---|------------|--|---|-----------------|----------------|----------------|---|----------|---------------------------------------|----------|
| | | | | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 530 325 | RTW 102 | 7 | 175 | 470 | 640 | 1.650 | 824 € | L 1102 | 1.231 € | L 2102 |
| | RTW 104 | 9 | 150 | 470 | 640 | 1.650 | 853 € | L 1104 | 1.257 € | L 2104 |
| | RTW 106 | 10 | 125 | 470 | 640 | 1.650 | 855 € | L 1106 | 1.275 € | L 2106 |
| | RTW 108 | 13 | 100 | 470 | 640 | 1.650 | 887 € | L 1108 | 1.299 € | L 2108 |
| | RTW 110 | 18 | 75 | 470 | 640 | 1.650 | 928 € | L 1110 | 1.339 € | L 2110 |
| 325 325 530 | RTW 150 | 14 | 175 | 680 | 775 | 1.650 | 864 € | L 1150 | 1.304 € | L 2150 |
| | RTW 152 | 18 | 150 | 680 | 775 | 1.650 | 890 € | L 1152 | 1.333 € | L 2152 |
| | RTW 154 | 20 | 125 | 680 | 775 | 1.650 | 905 € | L 1154 | 1.339 € | L 2154 |
| | RTW 156 | 26 | 100 | 680 | 775 | 1.650 | 937 € | L 1156 | 1.379 € | L 2156 |
| | RTW 158 | 36 | 75 | 680 | 775 | 1.650 | 991 € | L 1158 | 1.427 € | L 2158 |
| 325 325 530 | RTW 202 | 14 | 175 | 830 | 640 | 1.650 | 1.140 € | L 1202 | 1.982 € | L 2202 |
| | RTW 204 | 18 | 150 | 830 | 640 | 1.650 | 1.187 € | L 1204 | 2.028 € | L 2204 |
| | RTW 206 | 20 | 125 | 830 | 640 | 1.650 | 1.205 € | L 1206 | 2.049 € | L 2206 |
| | RTW 208 | 26 | 100 | 830 | 640 | 1.650 | 1.270 € | L 1208 | 2.117 € | L 2208 |
| | RTW 210 | 36 | 75 | 830 | 640 | 1.650 | 1.359 € | L 1210 | 2.119 € | L 2210 |
| 325 325 530 | RTW 250 | 28 | 175 | 1.240 | 775 | 1.650 | 1.217 € | L 1250 | | |
| | RTW 252 | 36 | 150 | 1.240 | 775 | 1.650 | 1.270 € | L 1252 | | |
| | RTW 254 | 40 | 125 | 1.240 | 775 | 1.650 | 1.293 € | L 1254 | | |
| | RTW 256 | 52 | 100 | 1.240 | 775 | 1.650 | 1.372 € | L 1256 | | |
| | RTW 258 | 72 | 75 | 1.240 | 775 | 1.650 | 1.476 € | L 1258 | | |

Sonderausstattung/Zubehör
 (Modell-Nr. RTW 101 bis Modell-Nr. 258, für die Seiten 74 und 75)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 101 to model-no. 258, for pages 74 and 75)

| | je Stück/per piece |
|---|---------------------|
| | Preis/Price Art.Nr. |
| Fahrgriff/ Pushbar | 60 € L 4106 |
| Aufsatzkorb Größe 1 für Modell-Nr. RTW 101 bis Modell-Nr. RTW 110 und für Modell-Nr. RTW 201 bis Modell-Nr. RTW 210/Top basket size 1 for model-no. RTW 101 to model-no. RTW 110 and for model-no. RTW 201 to model-no. RTW 210 | 88 € L 4102 |
| Aufsatzkorb Größe 2 für Modell-Nr. RTW 149 bis Modell-Nr. RTW 158 und für Modell-Nr. RTW 249 bis Modell-Nr. RTW 258/Top basket size 2 for model-no. RTW 149 to model-no. RTW 158 and for model-no. RTW 249 to model-no. RTW 258 | 97 € L 4103 |

► **Tablettwagen RTW 530 x 370 • Höhe: 1.450 mm**
Tray trolleys RTW 530 x 370 • Height 1.450 mm

DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Tablettwagen für Tablettgröße 530 x 370 mm - EN





Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tabletauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 87 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 530 x 370 mm - EN

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

Standard colours on page 87 (Please specify colour of side walls in your order)

| Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments | Modell-Nr. | Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity | Höhen- abstand Height distance | Länge Length | Tiefe Depth | Höhe Height | Preis ohne Tür/en Price without door/s | | Preis mit Tür/en Price with door/s | |
|--|------------|--|---|-----------------|----------------|----------------|---|----------|---------------------------------------|----------|
| | | | | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
|  | RTW 125 | 6 | 175 | 520 | 640 | 1.450 | 792 € | L 1125 | 1.196 € | L 2125 |
| | RTW 127 | 7 | 150 | 520 | 640 | 1.450 | 803 € | L 1127 | 1.211 € | L 2127 |
| | RTW 129 | 9 | 125 | 520 | 640 | 1.450 | 823 € | L 1129 | 1.225 € | L 2129 |
| | RTW 131 | 11 | 100 | 520 | 640 | 1.450 | 853 € | L 1131 | 1.248 € | L 2131 |
| | RTW 133 | 15 | 75 | 520 | 640 | 1.450 | 887 € | L 1133 | 1.297 € | L 2133 |
|  | RTW 161 | 12 | 175 | 680 | 860 | 1.450 | 853 € | L 1161 | 1.275 € | L 2161 |
| | RTW 163 | 14 | 150 | 680 | 860 | 1.450 | 867 € | L 1163 | 1.286 € | L 2163 |
| | RTW 165 | 18 | 125 | 680 | 860 | 1.450 | 887 € | L 1165 | 1.310 € | L 2165 |
| | RTW 167 | 22 | 100 | 680 | 860 | 1.450 | 909 € | L 1167 | 1.339 € | L 2167 |
|  | RTW 169 | 30 | 75 | 680 | 860 | 1.450 | 975 € | L 1169 | 1.402 € | L 2169 |
| | RTW 225 | 12 | 175 | 920 | 640 | 1.450 | 1.090 € | L 1225 | 1.738 € | L 2225 |
|  | RTW 227 | 14 | 150 | 920 | 640 | 1.450 | 1.107 € | L 1227 | 1.758 € | L 2227 |
| | RTW 229 | 18 | 125 | 920 | 640 | 1.450 | 1.152 € | L 1229 | 1.791 € | L 2229 |
| | RTW 231 | 22 | 100 | 920 | 640 | 1.450 | 1.200 € | L 1231 | 1.829 € | L 2231 |
| | RTW 233 | 30 | 75 | 920 | 640 | 1.450 | 1.285 € | L 1233 | 1.907 € | L 2233 |

Sonderausstattung/Zubehör
(Modell-Nr. RTW 125 bis Modell-Nr. 234, für die Seiten 76 und 77)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 125 to model-no. 234, for pages 76 and 77)

1 Rückwand aus melaminharzbeschichteter Platte

1 rear wall made of melamine resin laminated panel

1 Rückwand aus Chromnickelstahl 18/10/1 rear wall made of chrome nickel steel 18/10

2 Seitenwände (und Trennwand) aus Chromnickelstahl 18/10

statt melaminharzbeschichteter Platten

2 side walls (and separating walls) made of chrome nickel steel 18/10

instead of melamine resin laminated panels

| Preis/Price | Art.Nr. | Preis/Price | Art.Nr. |
|-------------|---------|-------------|---------|
| 112 € | L 1191 | 223 € | L 1291 |
| 152 € | L 1192 | 300 € | L 1292 |
| 223 € | L 1196 | 333 € | L 1296 |

▶ **Tablettwagen RTW 530 x 370 • Höhe: 1.650 mm**
Tray trolleys RTW 530 x 370 • Height 1.650 mm



DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Tablettwagen für Tablettgröße 530 x 370 mm - EN

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 87 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 530 x 370 mm - EN

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- und front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels.)

Standard colours on page 87 (Please specify colour of side walls in your order)

| Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments | Modell-Nr. | Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity | Höhen- abstand Height distance | Länge Length | Tiefe Depth | Höhe Height | Preis ohne Tür/en Price without door/s | | Preis mit Tür/en Price with door/s | |
|---|------------|--|---|-----------------|----------------|----------------|---|----------|---------------------------------------|----------|
| | | | | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 370 530 | RTW 126 | 7 | 175 | 520 | 640 | 1.650 | 824 € | L 1126 | 1.242 € | L 2126 |
| | RTW 128 | 9 | 150 | 520 | 640 | 1.650 | 853 € | L 1128 | 1.269 € | L 2128 |
| | RTW 130 | 10 | 125 | 520 | 640 | 1.650 | 855 € | L 1130 | 1.276 € | L 2130 |
| | RTW 132 | 13 | 100 | 520 | 640 | 1.650 | 887 € | L 1132 | 1.304 € | L 2132 |
| | RTW 134 | 18 | 75 | 520 | 640 | 1.650 | 928 € | L 1134 | 1.349 € | L 2134 |
| 370 370 | RTW 162 | 14 | 175 | 680 | 860 | 1.650 | 884 € | L 1162 | 1.327 € | L 2162 |
| | RTW 164 | 18 | 150 | 680 | 860 | 1.650 | 918 € | L 1164 | 1.356 € | L 2164 |
| | RTW 166 | 20 | 125 | 680 | 860 | 1.650 | 925 € | L 1166 | 1.369 € | L 2166 |
| | RTW 168 | 26 | 100 | 680 | 860 | 1.650 | 971 € | L 1168 | 1.411 € | L 2168 |
| | RTW 170 | 36 | 75 | 680 | 860 | 1.650 | 1.025 € | L 1170 | 1.461 € | L 2170 |
| 370 370 530 | RTW 226 | 14 | 175 | 920 | 640 | 1.650 | 1.145 € | L 1226 | 1.793 € | L 2226 |
| | RTW 228 | 18 | 150 | 920 | 640 | 1.650 | 1.191 € | L 1228 | 1.858 € | L 2228 |
| | RTW 230 | 20 | 125 | 920 | 640 | 1.650 | 1.206 € | L 1230 | 1.870 € | L 2230 |
| | RTW 232 | 26 | 100 | 920 | 640 | 1.650 | 1.276 € | L 1232 | 1.928 € | L 2232 |
| | RTW 234 | 36 | 75 | 920 | 640 | 1.650 | 1.364 € | L 1234 | 2.007 € | L 2234 |

Sonderausstattung/Zubehör
 (Modell-Nr. RTW 125 bis Modell-Nr. 234, für die Seiten 76 und 77)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 125 to model-no. 234, for pages 76 and 77)

| | je Stück/per piece |
|---|---------------------|
| | Preis/Price Art.Nr. |
| Fahrgriff/ Pushbar | 60 € L 4106 |
| Aufsatzkorb Größe 1 für Modell-Nr. RTW 125 bis Modell-Nr. RTW 134 und für Modell-Nr. RTW 225 bis Modell-Nr. RTW 234/Top basket size 1 for model-no. RTW 125 to model-no. RTW 134 and for model-no. RTW 225 to model-no. RTW 234 | 88 € L 4102 |
| Aufsatzkorb Größe 2 für Modell-Nr. RTW 161 bis Modell-Nr. RTW 170 Top basket size 2 for model-no. RTW 161 to model-no. RTW 170 | 97 € L 4103 |

► **Tablettwagen RTW 460 x 344 • Höhe: 1.450 mm**
Tray trolleys RTW 460 x 344 • Height 1.450 mm

DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Tablettwagen für Tablettgröße **460 x 344 mm - Universal**

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 87 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size **460 x 344 mm - Universal**

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

Standard colours on page 87 (Please specify colour of side walls in your order)

| Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments | Modell-Nr. | Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity | Höhen- abstand Height distance | Länge Length | Tiefe Depth | Höhe Height | Preis ohne Tür/en Price without door/s | | Preis mit Tür/en Price with door/s | |
|---|------------|--|---|-----------------|----------------|----------------|---|----------|---------------------------------------|----------|
| | | | | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 460 344 | RTW 111 | 6 | 175 | 490 | 570 | 1.450 | 832 € | L 1111 | 1.282 € | L 2111 |
| | RTW 113 | 7 | 150 | 490 | 570 | 1.450 | 844 € | L 1113 | 1.304 € | L 2113 |
| | RTW 115 | 9 | 125 | 490 | 570 | 1.450 | 874 € | L 1115 | 1.335 € | L 2115 |
| | RTW 117 | 11 | 100 | 490 | 570 | 1.450 | 907 € | L 1117 | 1.369 € | L 2117 |
| | RTW 119 | 15 | 75 | 490 | 570 | 1.450 | 967 € | L 1119 | 1.438 € | L 2119 |
| 344 344 | RTW 137 | 12 | 175 | 610 | 860 | 1.450 | 842 € | L 1137 | 1.277 € | L 2137 |
| | RTW 139 | 14 | 150 | 610 | 860 | 1.450 | 860 € | L 1139 | 1.288 € | L 2139 |
| 460 344 | RTW 141 | 18 | 125 | 610 | 860 | 1.450 | 882 € | L 1141 | 1.315 € | L 2141 |
| | RTW 143 | 22 | 100 | 610 | 860 | 1.450 | 909 € | L 1143 | 1.345 € | L 2143 |
| | RTW 145 | 30 | 75 | 610 | 860 | 1.450 | 965 € | L 1145 | 1.397 € | L 2145 |
| 344 344 460 | RTW 211 | 12 | 175 | 870 | 570 | 1.450 | 1.069 € | L 1211 | 1.888 € | L 2211 |
| | RTW 213 | 14 | 150 | 870 | 570 | 1.450 | 1.094 € | L 1213 | 1.916 € | L 2213 |
| | RTW 215 | 18 | 125 | 870 | 570 | 1.450 | 1.131 € | L 1215 | 1.943 € | L 2215 |
| | RTW 217 | 22 | 100 | 870 | 570 | 1.450 | 1.176 € | L 1217 | 1.990 € | L 2217 |
| | RTW 219 | 30 | 75 | 870 | 570 | 1.450 | 1.262 € | L 1219 | 2.076 € | L 2219 |

Sonderausstattung/Zubehör
 (Modell-Nr. RTW 111 bis Modell-Nr. 220, für die Seiten 78 und 79)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 111 to model-no. 220, for pages 78 and 79)

1 Rückwand aus melaminharzbeschichteter Platte

1 rear wall made of melamine resin laminated panel

1 Rückwand aus Chromnickelstahl 18/10/1 rear wall made of chrome nickel steel 18/10

2 Seitenwände (und Trennwand) aus Chromnickelstahl 18/10

statt melaminharzbeschichteter Platten

2 side walls (and separating walls) made of chrome nickel steel 18/10

instead of melamine resin laminated panels

| Preis/Price | Art.Nr. | Preis/Price | Art.Nr. |
|-------------|---------|-------------|---------|
| 112 € | L 1191 | 223 € | L 1291 |
| 152 € | L 1192 | 300 € | L 1292 |
| 223 € | L 1196 | 333 € | L 1296 |

▶ **Tablettwagen RTW 460 x 344 · Höhe: 1.650 mm**
Tray trolleys RTW 460 x 344 · Height 1.650 mm



DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Tablettwagen für Tablettgröße 460 x 344 mm - Universal

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 87 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 460 x 344 mm - Universal

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

Standard colours on page 87 (Please specify colour of side walls in your order)

| Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments | Modell-Nr. | Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity | Höhen- abstand Height distance | Länge Length | Tiefe Depth | Höhe Height | Preis ohne Tür/en Price without door/s | | Preis mit Tür/en Price with door/s | |
|---|------------|--|---|-----------------|----------------|----------------|---|----------|---------------------------------------|----------|
| | | | | | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 344 460 | RTW 112 | 7 | 175 | 490 | 570 | 1.650 | 856 € | L 1112 | 1.312 € | L 2112 |
| | RTW 114 | 9 | 150 | 490 | 570 | 1.650 | 887 € | L 1114 | 1.347 € | L 2114 |
| | RTW 116 | 10 | 125 | 490 | 570 | 1.650 | 902 € | L 1116 | 1.367 € | L 2116 |
| | RTW 118 | 13 | 100 | 490 | 570 | 1.650 | 947 € | L 1118 | 1.418 € | L 2118 |
| | RTW 120 | 18 | 75 | 490 | 570 | 1.650 | 1.022 € | L 1120 | 1.502 € | L 2120 |
| 344 344 460 | RTW 138 | 14 | 175 | 610 | 860 | 1.650 | 882 € | L 1138 | 1.301 € | L 2138 |
| | RTW 140 | 18 | 150 | 610 | 860 | 1.650 | 907 € | L 1140 | 1.332 € | L 2140 |
| | RTW 142 | 20 | 125 | 610 | 860 | 1.650 | 923 € | L 1142 | 1.339 € | L 2142 |
| | RTW 144 | 26 | 100 | 610 | 860 | 1.650 | 959 € | L 1144 | 1.380 € | L 2144 |
| | RTW 146 | 36 | 75 | 610 | 860 | 1.650 | 1.017 € | L 1146 | 1.435 € | L 2146 |
| 344 344 460 | RTW 212 | 14 | 175 | 870 | 570 | 1.650 | 1.100 € | L 1212 | 1.978 € | L 2212 |
| | RTW 214 | 18 | 150 | 870 | 570 | 1.650 | 1.144 € | L 1214 | 2.019 € | L 2214 |
| | RTW 216 | 20 | 125 | 870 | 570 | 1.650 | 1.161 € | L 1216 | 2.032 € | L 2216 |
| | RTW 218 | 26 | 100 | 870 | 570 | 1.650 | 1.225 € | L 1218 | 2.102 € | L 2218 |
| | RTW 220 | 36 | 75 | 870 | 570 | 1.650 | 1.310 € | L 1220 | 2.183 € | L 2220 |

Sonderausstattung/Zubehör
 (Modell-Nr. RTW 111 bis Modell-Nr. 220, für die Seiten 78 und 79)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 111 to model-no. 220, for pages 78 and 79)

| | je Stück/per piece |
|--|---------------------|
| | Preis/Price Art.Nr. |
| Fahrgriff/ Pushbar | 60 € L 4106 |
| Aufsatzkorb verchromt für Modell-Nr. RTW 111 bis Modell-Nr. RTW 120 und für Modell-Nr. RTW 211 bis Modell-Nr. RTW 220/Top basket chromium plated for model-no. RTW 111 to model-no. RTW 120 and for model-no. RTW 211 to model-no. RTW 220 | 88 € L 8203 |
| Aufsatzkorb Größe 2 für Modell-Nr. RTW 137 bis Modell-Nr. RTW 146 Top basket size 2 for model-no. RTW 137 to model-no. RTW 146 | 97 € L 4103 |

► **Tablettwagen RTW GN 530 x 325 und EN 530 x 370 • Höhe: 1.450 mm**
Tray trolleys RTW GN 530 x 325 and EN 530 x 370 • Height 1.450 mm

DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Black
is
beautiful

Tablettwagen für Tablettgröße **GN 530 x 325 und EN 530 x 370**

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus schwarz eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Tray trolleys for tray size **GN 530 x 325 und EN 530 x 370**

Design: Frame structure made of black anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

| Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments | Modell-Nr. | Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity | Höhen- abstand Height distance | Länge Length | Tiefe Depth | Höhe Height | Preis ohne Tür/en Price without door/s | Art. Nr. | |
|---|------------|--|---|-----------------|----------------|----------------|---|----------|----------|
| 530 325 | GN | RTW 101-S | 6 | 175 | 470 | 640 | 1.450 | 871 € | L 1101-S |
| | | RTW 103-S | 7 | 150 | 470 | 640 | 1.450 | 886 € | L 1103-S |
| | | RTW 105-S | 9 | 125 | 470 | 640 | 1.450 | 907 € | L 1105-S |
| | | RTW 107-S | 11 | 100 | 470 | 640 | 1.450 | 940 € | L 1107-S |
| | | RTW 109-S | 15 | 75 | 470 | 640 | 1.450 | 977 € | L 1109-S |
| 325 325 530 | GN | RTW 149-S | 12 | 175 | 680 | 775 | 1.450 | 907 € | L 1149-S |
| | | RTW 151-S | 14 | 150 | 680 | 775 | 1.450 | 923 € | L 1151-S |
| | | RTW 153-S | 18 | 125 | 680 | 775 | 1.450 | 950 € | L 1153-S |
| | | RTW 155-S | 22 | 100 | 680 | 775 | 1.450 | 980 € | L 1155-S |
| | | RTW 157-S | 30 | 75 | 680 | 775 | 1.450 | 1.042 € | L 1157-S |
| 325 325 530 | GN | RTW 201-S | 12 | 175 | 830 | 640 | 1.450 | 1.188 € | L 1201-S |
| | | RTW 203-S | 14 | 150 | 830 | 640 | 1.450 | 1.210 € | L 1203-S |
| | | RTW 205-S | 18 | 125 | 830 | 640 | 1.450 | 1.260 € | L 1205-S |
| | | RTW 207-S | 22 | 100 | 830 | 640 | 1.450 | 1.311 € | L 1207-S |
| | | RTW 209-S | 30 | 75 | 830 | 640 | 1.450 | 1.403 € | L 1209-S |
| 530 370 | EN | RTW 125-S | 6 | 175 | 520 | 640 | 1.450 | 871 € | L 1125-S |
| | | RTW 127-S | 7 | 150 | 520 | 640 | 1.450 | 883 € | L 1127-S |
| | | RTW 129-S | 9 | 125 | 520 | 640 | 1.450 | 906 € | L 1129-S |
| | | RTW 131-S | 11 | 100 | 520 | 640 | 1.450 | 940 € | L 1131-S |
| | | RTW 133-S | 15 | 75 | 520 | 640 | 1.450 | 977 € | L 1133-S |
| 370 370 530 | EN | RTW 161-S | 12 | 175 | 680 | 860 | 1.450 | 940 € | L 1161-S |
| | | RTW 163-S | 14 | 150 | 680 | 860 | 1.450 | 953 € | L 1163-S |
| | | RTW 165-S | 18 | 125 | 680 | 860 | 1.450 | 977 € | L 1165-S |
| | | RTW 167-S | 22 | 100 | 680 | 860 | 1.450 | 999 € | L 1167-S |
| | | RTW 169-S | 30 | 75 | 680 | 860 | 1.450 | 1.071 € | L 1169-S |
| 370 370 530 | EN | RTW 225-S | 12 | 175 | 920 | 640 | 1.450 | 1.199 € | L 1225-S |
| | | RTW 227-S | 14 | 150 | 920 | 640 | 1.450 | 1.218 € | L 1227-S |
| | | RTW 229-S | 18 | 125 | 920 | 640 | 1.450 | 1.268 € | L 1229-S |
| | | RTW 231-S | 22 | 100 | 920 | 640 | 1.450 | 1.319 € | L 1231-S |
| | | RTW 233-S | 30 | 75 | 920 | 640 | 1.450 | 1.415 € | L 1233-S |

Sonderausstattung/Zubehör
(Modell-Nr. RTW 101-S bis Modell-Nr. 233-S, für die Seiten 80 und 81)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 101-S to model-no. 233-S, for pages 80 and 81)

1 Rückwand aus melaminharzbeschichteter Platte

1 rear wall made of melamine resin laminated panel

1 Rückwand aus Chromnickelstahl 18/10/1 rear wall made of chrome nickel steel 18/10

2 Seitenwände (und Trennwand) aus Chromnickelstahl 18/10

instead of melamine resin laminated panels

2 side walls (and separating walls) made of chrome nickel steel 18/10

instead of melamine resin laminated panels

| Preis/Price | Art.Nr. | Preis/Price | Art.Nr. |
|-------------|---------|-------------|---------|
| 112 € | L 1191 | 223 € | L 1291 |
| 152 € | L 1192 | 300 € | L 1292 |
| 223 € | L 1196 | 333 € | L 1296 |

▶ **Tablettwagen RTW Universal 460 x 344 · Höhe: 1.450 mm** –
Tray trolleys RTW Universal 460 x 344 · Height 1.450 mm



DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



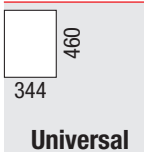
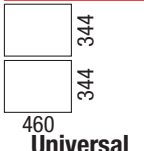
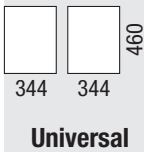
Black
is
beautiful

Tablettwagen für Tablettgröße **Universal 460 x 344**

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus schwarz eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Tray trolleys for tray size **Universal 460 x 344**




Design: Frame structure made of black anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

| Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments | Modell-Nr. | Fassungs- vermögen Tablets Tray capacity | Höhen- abstand Height distance | Länge Length | Tiefe Depth | Höhe Height | Preis ohne Tür/en Price without door/s | Art. Nr. |
|---|------------|---|---|-----------------|----------------|----------------|---|----------|
|  460 344 Universal | RTW 111-S | 6 | 175 | 490 | 570 | 1.450 | 915 € | L 1111-S |
| | RTW 113-S | 7 | 150 | 490 | 570 | 1.450 | 928 € | L 1113-S |
| | RTW 115-S | 9 | 125 | 490 | 570 | 1.450 | 961 € | L 1115-S |
| | RTW 117-S | 11 | 100 | 490 | 570 | 1.450 | 997 € | L 1117-S |
| | RTW 119-S | 15 | 75 | 490 | 570 | 1.450 | 1.063 € | L 1119-S |
|  460 344 Universal | RTW 137-S | 12 | 175 | 610 | 860 | 1.450 | 926 € | L 1137-S |
| | RTW 139-S | 14 | 150 | 610 | 860 | 1.450 | 946 € | L 1139-S |
| | RTW 141-S | 18 | 125 | 610 | 860 | 1.450 | 970 € | L 1141-S |
| | RTW 143-S | 22 | 100 | 610 | 860 | 1.450 | 999 € | L 1143-S |
| | RTW 145-S | 30 | 75 | 610 | 860 | 1.450 | 1.062 € | L 1145-S |
|  460 344 344 Universal | RTW 211-S | 12 | 175 | 870 | 570 | 1.450 | 1.176 € | L 1211-S |
| | RTW 213-S | 14 | 150 | 870 | 570 | 1.450 | 1.203 € | L 1213-S |
| | RTW 215-S | 18 | 125 | 870 | 570 | 1.450 | 1.244 € | L 1215-S |
| | RTW 217-S | 22 | 100 | 870 | 570 | 1.450 | 1.293 € | L 1217-S |
| | RTW 219-S | 30 | 75 | 870 | 570 | 1.450 | 1.388 € | L 1219-S |

Sonderausstattung/Zubehör
 (Modell-Nr. RTW 111-S bis Modell-Nr. 219-S, für die Seiten 80 und 81)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 111-S to model-no. 219-S, for pages 80 and 81)

| | je Stück/per piece |
|--|---------------------|
| | Preis/Price Art.Nr. |
|  Fahrgriff/ Pushbar | 60 € L 4106 |
|  Aufsatzkorb verchromt für Modell-Nr. RTW 111 bis Modell-Nr. RTW 120 und für Modell-Nr. RTW 211 bis Modell-Nr. RTW 220/Top basket chromium plated for model-no. RTW 111 to model-no. RTW 120 and for model-no. RTW 211 to model-no. RTW 220 | 88 € L 8203 |
|  Aufsatzkorb Größe 2 für Modell-Nr. RTW 137 bis Modell-Nr. RTW 146 Top basket size 2 for model-no. RTW 137 to model-no. RTW 146 | 97 € L 4103 |

► **Tablettwagen RTW GN 530 x 325 und EN 530 x 370 • Höhe: 1.650 mm**
Tray trolleys RTW GN 530 x 325 and EN 530 x 370 • Height 1.650 mm

DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Black
is
beautiful

Tablettwagen für Tablettgröße **GN 530 x 325 und EN 530 x 370**

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus schwarz eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Tray trolleys for tray size **GN 530 x 325 und EN 530 x 370**

Design: Frame structure made of black anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

| Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments | Modell-Nr. | Fassungsvermögen Tabletts Tray capacity | Höhen- abstand Height distance | Länge Length | Tiefe Depth | Höhe Height | Preis ohne Tür/en Price without door/s | Art. Nr. |
|---|--------------|---|---|-----------------|----------------|----------------|---|----------|
| 530 325 | GN RTW 102-S | 7 | 175 | 470 | 640 | 1.650 | 907 € | L 1102-S |
| | GN RTW 104-S | 9 | 150 | 470 | 640 | 1.650 | 940 € | L 1104-S |
| | GN RTW 106-S | 10 | 125 | 470 | 640 | 1.650 | 942 € | L 1106-S |
| | GN RTW 108-S | 13 | 100 | 470 | 640 | 1.650 | 977 € | L 1108-S |
| | GN RTW 110-S | 18 | 75 | 470 | 640 | 1.650 | 1.022 € | L 1110-S |
| 325 325 530 | GN RTW 150-S | 14 | 175 | 680 | 775 | 1.650 | 950 € | L 1150-S |
| | GN RTW 152-S | 18 | 150 | 680 | 775 | 1.650 | 980 € | L 1152-S |
| | GN RTW 154-S | 20 | 125 | 680 | 775 | 1.650 | 995 € | L 1154-S |
| | GN RTW 156-S | 26 | 100 | 680 | 775 | 1.650 | 1.001 € | L 1156-S |
| | GN RTW 158-S | 36 | 75 | 680 | 775 | 1.650 | 1.091 € | L 1158-S |
| 325 325 530 | GN RTW 202-S | 14 | 175 | 830 | 640 | 1.650 | 1.254 € | L 1202-S |
| | GN RTW 204-S | 18 | 150 | 830 | 640 | 1.650 | 1.306 € | L 1204-S |
| | GN RTW 206-S | 20 | 125 | 830 | 640 | 1.650 | 1.325 € | L 1206-S |
| | GN RTW 208-S | 26 | 100 | 830 | 640 | 1.650 | 1.396 € | L 1208-S |
| | GN RTW 210-S | 36 | 75 | 830 | 640 | 1.650 | 1.496 € | L 1210-S |
| 530 370 | EN RTW 126-S | 7 | 175 | 520 | 640 | 1.650 | 907 € | L 1126-S |
| | EN RTW 128-S | 9 | 150 | 520 | 640 | 1.650 | 940 € | L 1128-S |
| | EN RTW 130-S | 10 | 125 | 520 | 640 | 1.650 | 942 € | L 1130-S |
| | EN RTW 132-S | 13 | 100 | 520 | 640 | 1.650 | 977 € | L 1132-S |
| | EN RTW 134-S | 18 | 75 | 520 | 640 | 1.650 | 1.022 € | L 1134-S |
| 370 370 530 | EN RTW 162-S | 14 | 175 | 680 | 860 | 1.650 | 974 € | L 1162-S |
| | EN RTW 164-S | 18 | 150 | 680 | 860 | 1.650 | 1.011 € | L 1164-S |
| | EN RTW 166-S | 20 | 125 | 680 | 860 | 1.650 | 1.019 € | L 1166-S |
| | EN RTW 168-S | 26 | 100 | 680 | 860 | 1.650 | 1.068 € | L 1168-S |
| | EN RTW 170-S | 36 | 75 | 680 | 860 | 1.650 | 1.128 € | L 1170-S |
| 370 370 530 | EN RTW 226-S | 14 | 175 | 920 | 640 | 1.650 | 1.260 € | L 1226-S |
| | EN RTW 228-S | 18 | 150 | 920 | 640 | 1.650 | 1.311 € | L 1228-S |
| | EN RTW 230-S | 20 | 125 | 920 | 640 | 1.650 | 1.326 € | L 1230-S |
| | EN RTW 232-S | 26 | 100 | 920 | 640 | 1.650 | 1.403 € | L 1232-S |
| | EN RTW 234-S | 36 | 75 | 920 | 640 | 1.650 | 1.501 € | L 1234-S |

Sonderausstattung/Zubehör
(Modell-Nr. RTW 102-S bis Modell-Nr. 234-S, für die Seiten 82 und 83)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 102-S to model-no. 234-S, for pages 82 and 83)

1 Rückwand aus melaminharzbeschichteter Platte

1 rear wall made of melamine resin laminated panel

1 Rückwand aus Chromnickelstahl 18/10/1 rear wall made of chrome nickel steel 18/10

2 Seitenwände (und Trennwand) aus Chromnickelstahl 18/10

statt melaminharzbeschichteter Platten

2 side walls (and separating walls) made of chrome nickel steel 18/10

instead of melamine resin laminated panels

| Preis/Price | Art.Nr. | Preis/Price | Art.Nr. |
|-------------|---------|-------------|---------|
| 112 € | L 1191 | 223 € | L 1291 |
| 152 € | L 1192 | 300 € | L 1292 |
| 223 € | L 1196 | 333 € | L 1296 |

▶ **Tablettwagen RTW Universal 460 x 344 · Höhe: 1.650 mm** –
Tray trolleys RTW Universal 460 x 344 · Height 1.650 mm



DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



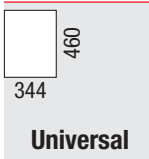
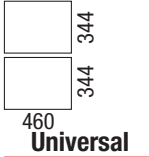
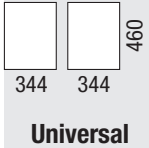
Black
is
beautiful

Tablettwagen für Tablettgröße **Universal 460 x 344**

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus schwarz eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Tray trolleys for tray size **Universal 460 x 344**




Design: Frame structure made of black anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

| Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments | Modell-Nr. | Fassungs- vermögen Tablets Tray capacity | Höhen- abstand Height distance | Länge Length | Tiefe Depth | Höhe Height | Preis ohne Tür/en Price without door/s | |
|---|------------|---|---|-----------------|----------------|----------------|---|----------|
| | | | | | | | Preis/Price | Art. Nr. |
|  460 344 Universal | RTW 112-S | 7 | 175 | 490 | 570 | 1.650 | 943 € | L 1112-S |
| | RTW 114-S | 9 | 150 | 490 | 570 | 1.650 | 977 € | L 1114-S |
| | RTW 116-S | 10 | 125 | 490 | 570 | 1.650 | 991 € | L 1116-S |
| | RTW 118-S | 13 | 100 | 490 | 570 | 1.650 | 1.042€ | L 1118-S |
| | RTW 120-S | 18 | 75 | 490 | 570 | 1.650 | 1.125 € | L 1120-S |
|  460 344 Universal | RTW 138-S | 14 | 175 | 610 | 860 | 1.650 | 970 € | L 1138-S |
| | RTW 140-S | 18 | 150 | 610 | 860 | 1.650 | 997 € | L 1140-S |
| | RTW 142-S | 20 | 125 | 610 | 860 | 1.650 | 1.016 € | L 1142-S |
| | RTW 144-S | 26 | 100 | 610 | 860 | 1.650 | 1.056 € | L 1144-S |
| | RTW 146-S | 36 | 75 | 610 | 860 | 1.650 | 1.118 € | L 1146-S |
|  460 344 344 Universal | RTW 212-S | 14 | 175 | 870 | 570 | 1.650 | 1.210 € | L 1212-S |
| | RTW 214-S | 18 | 150 | 870 | 570 | 1.650 | 1.259 € | L 1214-S |
| | RTW 216-S | 20 | 125 | 870 | 570 | 1.650 | 1.277 € | L 1216-S |
| | RTW 218-S | 26 | 100 | 870 | 570 | 1.650 | 1.348 € | L 1218-S |
| | RTW 220-S | 36 | 75 | 870 | 570 | 1.650 | 1.440 € | L 1220-S |

Sonderausstattung/Zubehör
 (Modell-Nr. RTW 112-S bis Modell-Nr. 220-S, für die Seiten 82 und 83)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 112-S to model-no. 220-S, for pages 82 and 83)

| | | je Stück/per piece | |
|---|--|--------------------|---------|
| | | Preis/Price | Art.Nr. |
|  | Fahrgriff/ Pushbar | 60 € | L 4106 |
|  | Aufsatzkorb verchromt für Modell-Nr. RTW 111 bis Modell-Nr. RTW 120 und für Modell-Nr. RTW 211 bis Modell-Nr. RTW 220/Top basket chromium plated for model-no. RTW 111 to model-no. RTW 120 and for model-no. RTW 211 to model-no. RTW 220 | 88 € | L 8203 |
|  | Aufsatzkorb Größe 2 für Modell-Nr. RTW 137 bis Modell-Nr. RTW 146 Top basket size 2 for model-no. RTW 137 to model-no. RTW 146 | 97 € | L 4103 |

► **Tablettwagen RTW Trapeztablets 480 x 340 · Höhe: 1.450 und 1.650 mm**
Tray trolleys RTW trapezium-trays 480 x 340 · Height 1.450 and 1.650 mm

DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Tablettwagen für Trapeztablets 480 x 340 mm Trapez

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum im U-Profil eingefasst. Tablettauflagen aus Kunststoff-U-Profil-Winkel. Tablettwagen mit 1 bzw. 2 Einschubfächern. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar.

Standardfarben siehe Seite 87 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 480 x 340 mm Trapez

Design: Frame structure made of anodized special light-metal-profiles, side walls made of melamine resin laminated, completely bordered with U-profile. Tray supports made of angular plastic U-profile. Tray trolleys with 1 or 2 racks. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding rolls, 2 of them lockable.

Standard colours on page 87 (Please specify colour of side walls in your order)

| Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments | Modell-Nr. | Fassungs- vermögen Tablets Tray capacity | Höhenabstand Height distance | Länge Length | Tiefe Depth | Höhe Height | Preis ohne Tür/en Price without door/s | |
|---|------------|---|---------------------------------|-----------------|----------------|----------------|---|----------|
| | | | | | | | Preis/Price | Art. Nr. |
| 480 340 Inkl. Rückwand/ incl. rear wall | RTW 073 | 7 | 175 | 615 | 450 | 1.450 | 1.123 € | L 1073 |
| | RTW 075 | 8 | 150 | 615 | 450 | 1.450 | 1.140 € | L 1075 |
| | RTW 077 | 9 | 125 | 615 | 450 | 1.450 | 1.177 € | L 1077 |
| | RTW 079 | 12 | 100 | 615 | 450 | 1.450 | 1.215 € | L 1079 |
| | RTW 081 | 16 | 75 | 615 | 450 | 1.450 | 1.286 € | L 1081 |
| 480 340 | RTW 173 | 14 | 175 | 615 | 805 | 1.450 | 1.343 € | L 1173 |
| | RTW 175 | 16 | 150 | 615 | 805 | 1.450 | 1.363 € | L 1175 |
| | RTW 177 | 18 | 125 | 615 | 805 | 1.450 | 1.406 € | L 1177 |
| | RTW 179 | 24 | 100 | 615 | 805 | 1.450 | 1.447 € | L 1179 |
| | RTW 181 | 32 | 75 | 615 | 805 | 1.450 | 1.531 € | L 1181 |
| 480 340 Inkl. Rückwand/ incl. rear wall | RTW 074 | 8 | 175 | 615 | 450 | 1.650 | 1.162 € | L 1074 |
| | RTW 076 | 9 | 150 | 615 | 450 | 1.650 | 1.188 € | L 1076 |
| | RTW 078 | 11 | 125 | 615 | 450 | 1.650 | 1.206 € | L 1078 |
| | RTW 080 | 13 | 100 | 615 | 450 | 1.650 | 1.264 € | L 1080 |
| | RTW 082 | 18 | 75 | 615 | 450 | 1.650 | 1.357 € | L 1082 |
| 480 340 | RTW 174 | 16 | 175 | 615 | 805 | 1.650 | 1.394 € | L 1174 |
| | RTW 176 | 18 | 150 | 615 | 805 | 1.650 | 1.420 € | L 1176 |
| | RTW 178 | 22 | 125 | 615 | 805 | 1.650 | 1.437 € | L 1178 |
| | RTW 180 | 26 | 100 | 615 | 805 | 1.650 | 1.499 € | L 1180 |
| | RTW 182 | 36 | 75 | 615 | 805 | 1.650 | 1.605 € | L 1182 |

Zubehör/Accessories

| (Modell-Nr. RTW 073 bis Modell-Nr. 182)/(Model-no. RTW 073 to model-no. RTW 182) | Preis/Price | Art. Nr. |
|---|-------------------------|----------|
| Fahrgriff/Pushbar | je Stück/per piece 60 € | L 4106 |
| Aufsatzkorb Größe 1 - 340 x 500 x 75 mm für Modell-Nr. RTW 073 bis Modell-Nr. RTW 082 Top basket size 1 - 340 x 500 x 75 mm for model-no. RTW 073 to model-no. RTW 082 | je Stück/per piece 88 € | L 4102 |
| Aufsatzkorb Größe 2 - 465 x 600 x 75 mm für Modell-Nr. RTW 173 bis Modell-Nr. RTW 182 Top basket size 2 - 465 x 600 x 75 mm for model-no. RTW 173 to model-no. RTW 182 | je Stück/per piece 97 € | L 4103 |
| Seitenwände aus Chromnickelstahl 18/10 statt melaminharzbeschichteter Platten Side walls made of chrome nickel steel 18/10 instead of melamine resin laminated panels | 223 € | L 1196 |



Getränkewagen SGW 08
Beverage trolley SGW 08



Getränkewagen SGW 04/H
Beverage trolley SGW 04/H



Regalwagen für GN-/EN-Tablets und GN-Einsätze
Shelf trolleys for GN-/EN-trays and GN-insets

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, allseitig offen. Tablettauflagen aus Chromnickelstahl 18/10. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen von 125 mm Durchmesser mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar.

Design: Frame structure made of anodized special light-metal-profiles, without side panels. Tray support made of chrome nickel steel 18/10. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding rolls, 2 of them lockable.

| Einschub/ Abteile Slide-in/ compart- ments | Modell-Nr. | Fassungs- vermögen Tablets Tray capacity | Höhen- abstand Height distance | Länge Length | Tiefe Depth | Höhe Height | Preis/ Price | Art. Nr. |
|--|---------------------|--|---|-----------------|----------------|----------------|-----------------|---------------|
| | 530 x 325 mm | | | | | | | |
| | 403 | 9 | 120 | 470 | 620 | 1.450 | 991 € | L 3403 |
| | 404 | 11 | 120 | 470 | 620 | 1.650 | 1.017 € | L 3404 |
| | 530 x 325 mm | | | | | | | |
| | 419 | 18 | 120 | 655 | 735 | 1.450 | 1.013 € | L 3419 |
| | 420 | 22 | 120 | 655 | 735 | 1.650 | 1.045 € | L 3420 |
| | 530 x 370 mm | | | | | | | |
| | 411 | 9 | 120 | 515 | 620 | 1.450 | 992 € | L 3411 |
| | 412 | 11 | 120 | 515 | 620 | 1.650 | 1.023 € | L 3412 |
| | 530 x 370 mm | | | | | | | |
| 423 | 18 | 120 | 655 | 825 | 1.450 | 1.017 € | L 3423 | |
| 424 | 22 | 120 | 655 | 825 | 1.650 | 1.074 € | L 3424 | |
| | 460 x 344 mm | | | | | | | |
| | 415 | 18 | 120 | 585 | 785 | 1.450 | 993 € | L 3415 |
| 416 | 22 | 120 | 585 | 785 | 1.650 | 1.023 € | L 3416 | |

Getränkewagen SGW
Beverage trolley SGW

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus verchromtem Rundmaterial. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 125 mm Durchmesser, 2 davon feststellbar. Höhenabstand zwischen den Borden: 355 mm.

Design: Frame structure made of chromed tubular material. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding rolls, 125 mm Diameter, 2 of them lockable. Height distance between shelves: 355 mm.

| Modell-Nr. | Fassungs- vermögen Kisten Crate capacity | Auflagerost Shelf measures | Länge Length | Tiefe Depth | Höhe Height | Preis/ Price | Art. Nr. |
|-----------------|---|----------------------------------|-----------------|----------------|----------------|-----------------|---------------|
| | | | | | | | |
| SGW 04/H | 4 | 415 x 390 | 585 | 570 | 1.630 | 824 € | L 8010 |
| SGW 04 | 4 | 940 x 390 | 1.080 | 570 | 840 | 695 € | L 8001 |
| SGW 08 | 8 | 940 x 390 | 1.080 | 570 | 1.630 | 1.134 € | L 8002 |

▶ **Tablettwagen TWE** **Tray trolleys TWE**

Edelstahl-Tablettwagen TWE, 1 Abteil Stainless steel-tray trolleys TWE, 1 compartment



Ausführung: Rahmenkonstruktion aus Chromnickelstahl-Vierkantrrohr 25 x 25 mm, ringsum verschweißt. Tablettauflagen aus Chromnickelstahl-Winkeln. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen, 2 davon feststellbar. Abweisrollen an den 4 Wagenecken. Höhenabstand der Tablettauflagen 125 mm. Auch komplett mit Edelstahltür/en lieferbar (Edelstahlverkleidung allseitig geschlossen).

Design: Frame structure made of chrome nickel steel square tubes 25 x 25 mm, completely welded. Tray supports made of chrome nickel steel angle material. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors. 2 of them lockable. 4 distance holding bumpers. Height distance of tray supports 125 mm. Also available with stainless steel doors (stainless steel facing closed all around).

| Modell-Nr. | L | T/D | H | für 11 Tablett for 11 trays | Preis ohne Tür(en) Price without door(s) | Art. Nr. | Preis mit Tür(en) Price with door(s) | Art. Nr. |
|------------|-----|-----|-------|--------------------------------|--|----------|--|----------|
| | | | | | | K 0104 | 2.277 € | K 0117 |
| TWE 1060 | 470 | 640 | 1.650 | 530 x 325 | 1.195 € | K 0104 | 2.277 € | K 0117 |
| TWE 1300 | 520 | 640 | 1.650 | 530 x 370 | 1.244 € | K 0105 | 2.329 € | K 0118 |
| TWE 1460 | 490 | 570 | 1.650 | 460 x 344 | 1.300 € | K 0106 | 2.382 € | K 0119 |

Edelstahl-Tablettwagen TWE, 2 Abteile Stainless steel-tray trolleys, 2 compartments



Ausführung: wie Tablettwagen TWE, 1 Abteil

Design: such as tray trolleys TWE, 1 compartment

| Modell-Nr. | L | T/D | H | für 22 Tablett for 22 trays | Preis ohne Tür/en Price without door/s | Art. Nr. | Preis mit Tür/en Price with door(s) | Art. Nr. |
|------------|-----|-----|-------|--------------------------------|--|----------|---|----------|
| | | | | | | K 0501 | 3.216 € | K 0510 |
| TWE 2060 | 830 | 640 | 1.650 | 2 x 530 x 325 | 1.573 € | K 0501 | 3.216 € | K 0510 |
| TWE 2300 | 920 | 640 | 1.650 | 2 x 530 x 370 | 1.621 € | K 0502 | 3.233 € | K 0512 |
| TWE 2460 | 870 | 570 | 1.650 | 2 x 460 x 344 | 1.601 € | K 0503 | 3.208 € | K 0513 |

Edelstahl-Tablettwagen TWE, 3 Abteile Stainless steel-tray trolleys TWE, 3 compartments



Ausführung: wie Tablettwagen TWE, 1 Abteil

Design: such as tray trolleys TWE, 1 compartment

| Modell-Nr. | L | T/D | H | für 33 Tablett for 33 trays | Preis ohne Tür/en Price without door/s | Art. Nr. | Preis mit Tür/en Price with door(s) | Art. Nr. |
|------------|-------|-----|-------|--------------------------------|--|----------|---|----------|
| | | | | | | K 0701 | 4.827 € | K 0710 |
| TWE 3060 | 1.200 | 640 | 1.650 | 3 x 530 x 325 | 2.030 € | K 0701 | 4.827 € | K 0710 |
| TWE 3300 | 1.330 | 640 | 1.650 | 3 x 530 x 370 | 2.159 € | K 0702 | 4.957 € | K 0712 |
| TWE 3460 | 1.260 | 570 | 1.650 | 3 x 460 x 344 | 2.132 € | K 0703 | 4.933 € | K 0713 |

Zubehör für Tablettwagen TWE/Accessories for tray-trolleys TWE

| | Preis/Price | Art. Nr. |
|---|-------------|----------|
| Seitenwände in Chromnickelstahl/Side walls made of chrome nickel steel | 269 € | K 0802 |
| Rückwand in Chromnickelstahl, je Abteil/Rear wall made of chrome nickel steel, per compartment | 155 € | K 0814 |
| Aufsatzkorb (L 320 mm, T 470 mm, H 90 mm), verchromt, ohne Unterteilung Top basket (L 320 mm, D 470 mm, H 90 mm), chromium plated without dividers | 88 € | L 8203 |
| Fahrgriff/ Pushbar | 63 € | K 0821 |



Besteck- und Tablett-Ausgabewagen AGW 504
Cutlery- and tray-distribution trolley AGW 504

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, melaminharzbeschichtete Holz-Seitenwände im U-Profil eingefasst, Besteckkocher-Aufsatz mit Serviettenspender für maximal 300 Servietten der Größe 90 x 130 mm, (575 x 295 x 210 mm). Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen von 125 mm Durchmesser, 2 davon mit Feststellern. Abweisrollen an den 4 Wagenecken. Lichte Innenmaße des Wagens: 570 x 325 x 650 mm.

Standardfarben (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls melamine resin laminated, panels completely surrounded by U-profile, on top cutlery container with napkin dispenser for 300 napkins with a size of 90 x 130 mm (575 x 295 x 210 mm). Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors, 2 of them lockable. 4 edges of trolley with distance holding rolls. Clear inside dimension of trolley: 570 x 325 x 650 mm.

Standard colours (Please specify colour of side walls in your order)

| Modell-Nr. | L | T/D | H | | Preis/Price | Art.Nr. |
|------------|-----|-----|-----|--|-------------|---------|
| AGW 504 | 725 | 425 | 905 | Melamin-Seitenwände melamine side walls | 879 € | L 0504 |



Besteck- und Tablett-Ausgabewagen AGW 507
Cutlery- and tray-distribution trolley AGW 507

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, melaminharzbeschichtete Holz-Seitenwände und Rückwand im U-Profil eingefasst, Besteckkocher-Aufsatz mit Servietten-spender für maximal 300 Servietten der Größe 90 x 130 mm, (575 x 295 x 210 mm). Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen von 125 mm Durchmesser, 2 davon mit Feststellern. Abweisrollen an den 4 Wagenecken.

Standardfarben (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side and rear walls resin laminated, panels completely surrounded by U-profile, on top cutlery container with napkin dispenser for 300 napkins with a size of 90 x 130 mm (575 x 295 x 210 mm). Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors, 2 of them lockable. 4 edges of trolley with distance holding rolls.

Standard colours (Please specify colour of side walls in your order)

| Modell-Nr. | L | T/D | H | | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|-----|-----|-------|---|-------------|----------|
| AGW 507 | 725 | 425 | 1.250 | Melamin-Seitenwände + Rückwand melamine side walls + rear wall | 1.142 € | L 0507 |

Standardfarben für Tablettwagen bei Ausführung mit Seiten- oder Rückwandverkleidung
Standard colours for tray trolleys if manufactured with side or rear panels



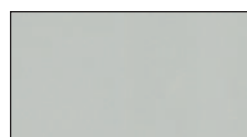
weiß/white



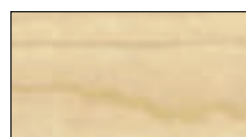
beige/beige



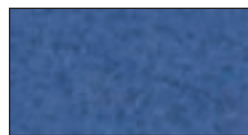
bavaria-buche/bavaria-beech



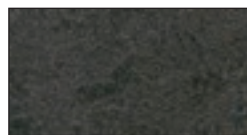
lichtgrau/light-grey



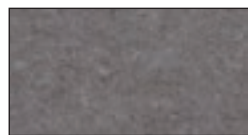
berghorn/sycamore



paloma-denim/paloma-denim



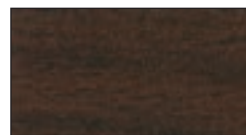
beton dunkel/dark concrete



beton hell/light concrete



schwarz/black



buche dunkel/dark beech

Farbmuster ähnlich. Original-Muster auf Anfrage./Colour patterns may differ. Original colour patterns on request.

Zubehör Tablettwagen (Mehrpreis)/Accessories tray trolleys (additional charge)

| | Preis/Price | Art. Nr. |
|--|-------------|----------|
| Edelstahlrollen, 1 Satz, CNS 18/10, 4 Lenkrollen (2 feststellbar), Ø 125 mm stainless steel castors, 1 set, 18/10, 4 castors (2 lockable), Ø 125 mm | 154 € | L 4108 |
| Vollgummilenkrollen, 1 Satz, 4 Lenkrollen (2 feststellbar), Ø 150 mm solid rubber castors, 1 set, 4 castors (2 lockable), Ø 150 mm | 182 € | L 4109 |
| Durchschubsicherung, Preis je Abteil/protection against pushing trough, Price per compartment | 78 € | |
| CNS-Wanne zum Einhängen in den unteren oder oberen Rahmen. Preis je Abteil/ CNS basin to hang on the top rail. Price per compartment | 230 € | |
| Sonderanfertigungen und Sonderdekor auf Anfrage/custom made design or colours on request | | |

▶ Tablett Trays

Tabletts – 5 Jahre Garantie Trays – 5 years guarantee

Ausführung: glasfaserverstärkter Polyester, temperaturbeständig von –50 °C bis +140 °C, absolut spülmaschinenfest, unempfindlich gegen gebräuchliche Säuren und Laugen, extrem bruchfest, desinfizierbar, gutes Design, in der Masse eingefärbt, raumsparend zu stapeln.

Design: glass fibre reinforced Polyester, temperature resistant from –50 °C to +140 °C, absolutely dishwasher safe, usual acids and lye proof, extremely shock proof, disinfected, good design, material as pulp tinted, space-saving stackable.



| Modell-Nr. | Länge/Length | Tiefe/Depth | Preis/Price | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. |
|----------------------|--------------|-------------|-------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 530 | 530 | 325 | 23 € | H 6502 | H 6503 | H 6708 | H 6505 | H 6616 |
| 530/1 | 530 | 370 | 23 € | H 6512 | H 6513 | H 6709 | H 6515 | H 6626 |
| 460 | 460 | 344 | 20 € | H 6522 | H 6523 | H 6710 | H 6525 | H 6636 |
| 460/1 | 460 | 325 | 28 € | H 6602 | H 6603 | H 6711 | H 6605 | H 6656 |
| 450 | 450 | 320 | 28 € | H 6532 | H 6533 | H 6712 | H 6535 | H 6666 |
| 425 | 425 | 325 | 29 € | H 6542 | H 6543 | H 6713 | H 6545 | H 6676 |
| 424/Achteck/octagon | 424 | 325 | 28 € | H 6552 | H 6553 | H 6714 | H 6555 | H 6686 |
| 400 | 400 | 270 | 23 € | H 6562 | H 6563 | H 6715 | H 6565 | H 6696 |
| 340/Trapez/trapezium | 480 | 340 | 23 € | H 6572 | H 6573 | H 6716 | H 6575 | H 6706 |
| 325 | 325 | 265 | 12 € | H 6582 | H 6583 | H 6717 | H 6585 | H 6646 |



| Modell-Nr. | Länge/Length | Tiefe/Depth | Preis/Price | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. |
|----------------------|--------------|-------------|-------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 530 | 530 | 325 | 23 € | H 6508 | H 6615 | H 6612 | H 6613 | H 6614 |
| 530/1 | 530 | 370 | 23 € | H 6518 | H 6625 | H 6622 | H 6623 | H 6624 |
| 460 | 460 | 344 | 20 € | H 6528 | H 6635 | H 6632 | H 6633 | H 6634 |
| 460/1 | 460 | 325 | 28 € | H 6608 | H 6655 | H 6652 | H 6653 | H 6654 |
| 450 | 450 | 320 | 28 € | H 6538 | H 6665 | H 6662 | H 6663 | H 6664 |
| 425 | 425 | 325 | 29 € | H 6548 | H 6675 | H 6672 | H 6673 | H 6674 |
| 424/Achteck/octagon | 424 | 325 | 28 € | H 6558 | H 6685 | H 6682 | H 6683 | H 6684 |
| 400 | 400 | 270 | 23 € | H 6568 | H 6695 | H 6692 | H 6693 | H 6694 |
| 340/Trapez/trapezium | 480 | 340 | 23 € | H 6578 | H 6705 | H 6702 | H 6703 | H 6704 |
| 325 | 325 | 265 | 12 € | H 6588 | H 6645 | H 6642 | H 6643 | H 6644 |

Tabletts – 3 Jahre Garantie Trays – 3 years guarantee

Ausführung: glasfaserverstärkter Polyester, temperaturbeständig von –50 °C bis +140 °C, absolut spülmaschinenfest, unempfindlich gegen gebräuchliche Säuren und Laugen, extrem bruchfest, desinfizierbar, gutes Design, in der Masse eingefärbt, raumsparend zu stapeln.

Design: glass fibre reinforced Polyester, temperature resistant from –50 °C to +140 °C, absolutely dishwasher safe, usual acids and lye proof, extremely shock proof, disinfected, good design, material as pulp tinted, space-saving stackable.

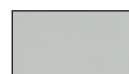


| Modell-Nr. | L | T/D | Preis/Price | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. |
|----------------------|-----|-----|-------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 530 | 530 | 325 | 16 € | H 7502 | H 7503 | H 7504 | H 7505 | H 7507 |
| 530/1 | 530 | 370 | 20 € | H 7512 | H 7513 | H 7514 | H 7515 | H 7517 |
| 460 | 460 | 344 | 15 € | H 7522 | H 7523 | H 7524 | H 7525 | H 7527 |
| 425 | 425 | 325 | 21 € | H 7542 | H 7543 | H 7544 | H 7545 | H 7547 |
| 340/Trapez/trapezium | 480 | 340 | 16 € | H 7552 | H 7553 | H 7554 | H 7555 | H 7557 |
| 325 | 325 | 265 | 10 € | H 7562 | H 7563 | H 7564 | H 7565 | H 7567 |

Tabletts rutschfest Trays nonslip

Ausführung: glasfaserverstärkter Polyester, temperaturbeständig von -40 °C bis +140 °C, absolut spülmaschinenfest, unempfindlich gegen gebräuchliche Säuren und Laugen, extrem bruchfest, raumsparend zu stapeln. 2 Jahre Garantie auf die rutschfeste Beschichtung.

Design: glass fibre reinforced Polyester, temperature resistant from -40 °C to +140 °C, absolutely dishwasher safe, usual acids and lye proof, extremely shock proof, space-saving stackable. Nonslip lamination guaranteed for two years.



lichtgrau
lightgrey

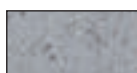
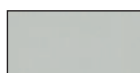
schwarz
black

| Modell-Nr. | Länge/Length | Tiefe/Depth | Preis/Price | Art. Nr. | Art. Nr. |
|---------------------|--------------|-------------|-------------|----------|----------|
| 530 | 530 | 325 | 25 € | H 6750 | H 6762 |
| 325 | 325 | 265 | 23 € | H 6755 | H 6764 |
| 425/Achteck/octagon | 425 | 325 | 31 € | H 6758 | H 6766 |
| 460 | 460 | 344 | 31 € | H 6760 | H 6768 |

Tabletts Trays

Ausführung: glasfaserverstärkter Polyester, temperaturbeständig von -40 °C bis +140 °C, absolut spülmaschinenfest, unempfindlich gegen gebräuchliche Säuren und Laugen, extrem bruchfest, desinfizierbar, gutes Design, in der Masse eingefärbt, raumsparend zu stapeln.

Design: glass fibre reinforced Polyester, temperature resistant from -40 °C to +140 °C, absolutely dishwasher safe, usual acids and lye proof, extremely shock proof, disinfectable, good design, material as pulp tinted, space-saving stackable.



lichtgrau
lightgrey

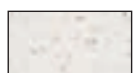
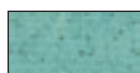
perlweiß
pearl white

graukiesel
grey flint

sahara
sahara

granitblau
blue speckled

| Modell-Nr. | Länge/Length | Tiefe/Depth | Preis/Price | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. |
|------------|--------------|-------------|-------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 530 | 530 | 324 | 25 € | H 7600 | H 7601 | H 7602 | H 7603 | H 7604 |



magic mint
magic mint

mokka
mocha

schwarz
black

terrazzo
terrazzo

granit
granite

| Modell-Nr. | Länge/Length | Tiefe/Depth | Preis/Price | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. | Art. Nr. |
|------------|--------------|-------------|-------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 530 | 530 | 324 | 25 € | H 7605 | H 7606 | H 7607 | H 7608 | H 7609 |

► Wärmeschränke Hot cupboards



Türen an 1 Seite/Doors on 1 side

Wärmeschrank mit Flügeltüren Hot cupboard with folding doors

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit Fußgestell 150 mm. Zwischenboden höhenverstellbar. Thermostatisch regelbar von 30 – 85 °C.

E.-Anschluss: 0,7 bis 3,0 kW – 230 V. Ab 3,0 kW – 400 V.
Gesamthöhe: 850 mm.

Design: Chrome nickel steel 18/10. With feet 150 mm. Adjustable intermediate shelf. Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C.

E.-Connection: 0,7 to 3,0 kW – 230 V. From 3,0 kW – 400 V.
Total height: 850 mm

| Modell-Nr. | L | T/D 600 | | | T/D 700 | | | T/D 800 | | | Tischplatten-Heizung/ heated top plate | |
|------------|-------|---------|-------------|----------|---------|-------------|----------|---------|-------------|----------|---|-------------|
| | | kW | Preis/Price | Art. Nr. | kW | Preis/Price | Art. Nr. | kW | Preis/Price | Art. Nr. | kW | Preis/Price |
| 20060/FU | 600 | 0,7 | 2.484 € | E 0101 | 0,7 | 2.557 € | E 0201 | 1,0 | 2.614 € | E 0301 | 0,9 | 458 € |
| 20070/FU | 700 | 0,7 | 2.585 € | E 0102 | 0,7 | 2.663 € | E 0202 | 1,0 | 2.727 € | E 0302 | 0,9 | 474 € |
| 20080/FU | 800 | 1,0 | 2.691 € | E 0103 | 1,0 | 2.767 € | E 0203 | 1,3 | 2.843 € | E 0303 | 0,9 | 482 € |
| 20090/FU | 900 | 1,3 | 2.789 € | E 0104 | 1,3 | 2.878 € | E 0204 | 1,3 | 2.958 € | E 0304 | 0,9 | 487 € |
| 20100/FU | 1.000 | 1,3 | 2.858 € | E 0105 | 1,3 | 2.986 € | E 0205 | 1,5 | 3.070 € | E 0305 | 1,0 | 498 € |



Türen an 1 Seite/Doors on 1 side

Wärmeschrank mit Schiebetüren/Umluftheizung Hot cupboard with sliding doors/circulating air heating

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit Fußgestell 150 mm. Zwischenboden höhenverstellbar. Thermostatisch regelbar von 30 – 85 °C. Zusätzlich geführte Umluft im Grundbord für gleichmäßige Schrankenerwärmung.

E.-Anschluss: 0,7 bis 3,0 kW – 230 V. Ab 3,0 kW – 400 V.
Gesamthöhe: 850 mm.

Design: Chrome nickel steel 18/10. With feet 150 mm. Adjustable intermediate shelf. Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C. For uniform heat distribution equipped additionally with guided circulated air in bottom shelf.

E.-Connection: 0,7 to 3,0 kW – 230 V. From 3,0 kW – 400 V.
Total height: 850 mm.

| Modell-Nr. | L | T/D 600 | | | T/D 700 | | | T/D 800 | | | Tischplatten-Heizung/ heated top plate | |
|------------|-------|---------|-------------|----------|---------|-------------|----------|---------|-------------|----------|---|-------------|
| | | kW | Preis/Price | Art. Nr. | kW | Preis/Price | Art. Nr. | kW | Preis/Price | Art. Nr. | kW | Preis/Price |
| 20110/FU | 1.100 | 1,2 | 2.991 € | E 0107 | 1,2 | 3.092 € | E 0207 | 1,5 | 3.185 € | E 0307 | 1,0 | 505 € |
| 20120/FU | 1.200 | 1,5 | 3.093 € | E 0108 | 1,5 | 3.198 € | E 0208 | 1,5 | 3.302 € | E 0308 | 1,0 | 514 € |
| 20130/FU | 1.300 | 1,5 | 3.196 € | E 0109 | 2,0 | 3.306 € | E 0209 | 2,0 | 3.414 € | E 0309 | 1,0 | 517 € |
| 20140/FU | 1.400 | 2,0 | 3.296 € | E 0110 | 2,0 | 3.414 € | E 0210 | 2,0 | 3.527 € | E 0310 | 1,0 | 529 € |
| 20150/FU | 1.500 | 2,0 | 3.418 € | E 0111 | 2,0 | 3.522 € | E 0211 | 2,0 | 3.643 € | E 0311 | 1,0 | 613 € |
| 20160/FU | 1.600 | 2,0 | 3.504 € | E 0117 | 2,0 | 3.628 € | E 0217 | 3,0 | 3.744 € | E 0317 | 1,0 | 652 € |
| 20170/FU | 1.700 | 2,6 | 3.574 € | E 0118 | 3,0 | 3.734 € | E 0218 | 3,0 | 3.869 € | E 0318 | 1,5 | 688 € |
| 20180/FU | 1.800 | 2,6 | 3.725 € | E 0112 | 3,0 | 3.857 € | E 0212 | 3,0 | 3.952 € | E 0312 | 1,5 | 726 € |
| 20190/FU | 1.900 | 2,6 | 3.861 € | E 0119 | 3,0 | 3.979 € | E 0219 | 3,0 | 4.096 € | E 0319 | 1,5 | 761 € |
| 20200/FU | 2.000 | 2,6 | 3.995 € | E 0120 | 3,0 | 4.117 € | E 0220 | 3,0 | 4.241 € | E 0320 | 1,5 | 795 € |
| 20210/FU | 2.100 | 2,6 | 4.127 € | E 0113 | 3,0 | 4.256 € | E 0213 | 3,0 | 4.398 € | E 0313 | 1,7 | 831 € |
| 20220/FU | 2.200 | 3,0 | 4.261 € | E 0121 | 3,0 | 4.393 € | E 0221 | 3,0 | 4.552 € | E 0321 | 1,7 | 865 € |
| 20230/FU | 2.300 | 3,0 | 4.393 € | E 0122 | 3,0 | 4.530 € | E 0222 | 3,0 | 4.723 € | E 0322 | 1,7 | 900 € |
| 20240/FU | 2.400 | 3,0 | 4.528 € | E 0114 | 3,0 | 4.672 € | E 0214 | 3,0 | 4.891 € | E 0314 | 1,7 | 933 € |
| 20250/FU | 2.500 | 3,0 | 4.699 € | E 0123 | 3,0 | 4.808 € | E 0223 | 3,0 | 5.049 € | E 0323 | 1,7 | 969 € |
| 20260/FU | 2.600 | 3,0 | 4.869 € | E 0124 | 3,0 | 5.026 € | E 0224 | 3,0 | 5.144 € | E 0324 | 1,7 | 1.005 € |
| 20270/FU | 2.700 | 3,0 | 5.039 € | E 0115 | 3,0 | 5.201 € | E 0215 | 3,0 | 5.364 € | E 0315 | 1,7 | 1.040 € |
| 20280/FU | 2.800 | 3,0 | 5.184 € | E 0125 | 3,0 | 5.323 € | E 0225 | 3,0 | 5.487 € | E 0325 | 2,0 | 1.069 € |
| 20290/FU | 2.900 | 3,0 | 5.273 € | E 0126 | 3,0 | 5.443 € | E 0226 | 3,0 | 5.613 € | E 0326 | 2,0 | 1.100 € |
| 20300/FU | 3.000 | 3,0 | 5.389 € | E 0116 | 4,0 | 5.565 € | E 0216 | 4,5 | 5.740 € | E 0316 | 2,0 | 1.132 € |

Zylinder-Druckschloss für Schiebetür einschließlich Montage./Cylinder-presslock for sliding door, mounting inclusive.
Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis./Design on socle without surcharge.

124 €



Türen an 2 Seiten (Durchreiche)/
Doors on 2 sides (serving hatch)

Wärmeschrank mit Flügeltüren
Hot cupboard with folding doors

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit Fußgestell 150 mm. Zwischenboden höhenverstellbar. Thermostatisch regelbar von 30 – 85 °C.

E.-Anschluss: 0,7 bis 3,0 kW – 230 V. Ab 3,0 kW – 400 V.
Gesamthöhe: 850 mm.

Design: Chrome nickel steel 18/10. With feet 150 mm. Adjustable intermediate shelf. Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C.

E.-Connection: 0,7 to 3,0 kW – 230 V. From 3,0 kW – 400 V.
Total height: 850 mm

| Modell-Nr. | L | T/D 600 | | | T/D 700 | | | T/D 800 | | | Tischplatten-Heizung/ heated top plate | |
|------------|-------|---------|-------------|----------|---------|-------------|----------|---------|-------------|----------|---|-------------|
| | | kW | Preis/Price | Art. Nr. | kW | Preis/Price | Art. Nr. | kW | Preis/Price | Art. Nr. | kW | Preis/Price |
| 20060/FU | 600 | 0,7 | 2.847 € | E 1101 | 0,7 | 2.916 € | E 1201 | 0,7 | 2.978 € | E 1301 | 0,9 | 458 € |
| 20070/FU | 700 | 0,7 | 2.954 € | E 1102 | 0,7 | 3.033 € | E 1202 | 0,7 | 3.096 € | E 1302 | 0,9 | 474 € |
| 20080/FU | 800 | 1,0 | 3.065 € | E 1103 | 1,0 | 3.149 € | E 1203 | 1,3 | 3.221 € | E 1303 | 0,9 | 482 € |
| 20090/FU | 900 | 1,3 | 3.177 € | E 1104 | 1,2 | 3.255 € | E 1204 | 1,3 | 3.344 € | E 1304 | 0,9 | 487 € |
| 20100/FU | 1.000 | 1,3 | 3.285 € | E 1105 | 1,2 | 3.378 € | E 1205 | 1,5 | 3.467 € | E 1305 | 1,0 | 498 € |



Türen an 2 Seiten (Durchreiche)/Doors on 2 sides (serving hatch)

Wärmeschrank mit Schiebetüren/Umluftheizung
Hot cupboard with sliding doors/circulating air heating

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit Fußgestell 150 mm. Thermostatisch regelbar von 30 – 85 °C. Zusätzlich geführte Umluft im Grundbord für gleichmäßige Schrankwärme. Bei allen Modellen ist die Ausstattung mit Tischplattenheizung oder Kochmulden möglich.

E.-Anschluss: 0,7 bis 3,0 kW – 230 V. Ab 3,0 kW – 400 V.
Gesamthöhe: 850 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10. With feet 150 mm.

Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C. For all models optional design with heated top plates or cooking plates possible. For uniform heat distribution equipped additionally with guided circulated air in bottom shelf.

E.-Connection: 0,7 to 3,0 kW – 230 V. From 3,0 kW – 400 V.
Total height: 850 mm

| Modell-Nr. | L | T/D 600 | | | T/D 700 | | | T/D 800 | | | Tischplatten-Heizung/ heated top plate | |
|------------|-------|---------|-------------|----------|---------|-------------|----------|---------|-------------|----------|---|-------------|
| | | kW | Preis/Price | Art. Nr. | kW | Preis/Price | Art. Nr. | kW | Preis/Price | Art. Nr. | kW | Preis/Price |
| 20110/FU | 1.100 | 1,3 | 3.395 € | E 1107 | 1,5 | 3.497 € | E 1207 | 1,5 | 3.598 € | E 1307 | 1,0 | 505 € |
| 20120/FU | 1.200 | 1,5 | 3.503 € | E 1108 | 2,2 | 3.607 € | E 1208 | 1,5 | 3.733 € | E 1308 | 1,0 | 514 € |
| 20130/FU | 1.300 | 2,2 | 3.612 € | E 1109 | 2,2 | 3.725 € | E 1209 | 2,0 | 3.831 € | E 1309 | 1,0 | 517 € |
| 20140/FU | 1.400 | 2,0 | 3.725 € | E 1110 | 2,0 | 3.839 € | E 1210 | 2,0 | 3.956 € | E 1310 | 1,0 | 529 € |
| 20150/FU | 1.500 | 2,6 | 3.831 € | E 1111 | 3,0 | 3.956 € | E 1211 | 3,0 | 4.077 € | E 1311 | 1,0 | 613 € |
| 20160/FU | 1.600 | 2,6 | 3.935 € | E 1117 | 3,0 | 4.055 € | E 1217 | 3,0 | 4.172 € | E 1317 | 1,0 | 652 € |
| 20170/FU | 1.700 | 2,6 | 4.041 € | E 1118 | 3,0 | 4.157 € | E 1218 | 3,0 | 4.267 € | E 1318 | 1,5 | 688 € |
| 20180/FU | 1.800 | 2,6 | 4.139 € | E 1112 | 3,0 | 4.254 € | E 1212 | 3,0 | 4.366 € | E 1312 | 1,5 | 726 € |
| 20190/FU | 1.900 | 2,6 | 4.275 € | E 1119 | 3,0 | 4.404 € | E 1219 | 3,0 | 4.508 € | E 1319 | 1,5 | 761 € |
| 20200/FU | 2.000 | 2,6 | 4.409 € | E 1120 | 3,0 | 4.530 € | E 1220 | 3,0 | 4.654 € | E 1320 | 1,5 | 795 € |
| 20210/FU | 2.100 | 2,6 | 4.544 € | E 1113 | 3,0 | 4.669 € | E 1213 | 3,0 | 4.798 € | E 1313 | 1,7 | 831 € |
| 20220/FU | 2.200 | 3,0 | 4.676 € | E 1121 | 3,0 | 4.806 € | E 1221 | 3,0 | 4.941 € | E 1321 | 1,7 | 865 € |
| 20230/FU | 2.300 | 3,0 | 4.810 € | E 1122 | 3,0 | 4.947 € | E 1222 | 3,0 | 5.086 € | E 1322 | 1,7 | 900 € |
| 20240/FU | 2.400 | 3,0 | 4.945 € | E 1114 | 3,0 | 5.083 € | E 1214 | 3,0 | 5.231 € | E 1314 | 1,7 | 933 € |
| 20250/FU | 2.500 | 3,0 | 5.243 € | E 1123 | 3,0 | 5.383 € | E 1223 | 3,0 | 5.541 € | E 1323 | 1,7 | 969 € |
| 20260/FU | 2.600 | 3,0 | 5.541 € | E 1124 | 3,0 | 5.682 € | E 1224 | 3,0 | 5.848 € | E 1324 | 1,7 | 1.005 € |
| 20270/FU | 2.700 | 3,0 | 5.835 € | E 1115 | 3,0 | 5.981 € | E 1215 | 3,0 | 6.161 € | E 1315 | 1,7 | 1.040 € |
| 20280/FU | 2.800 | 3,0 | 5.951 € | E 1125 | 3,0 | 6.068 € | E 1225 | 3,0 | 6.286 € | E 1325 | 2,0 | 1.069 € |
| 20290/FU | 2.900 | 3,0 | 6.068 € | E 1126 | 3,0 | 6.231 € | E 1226 | 3,0 | 6.411 € | E 1326 | 2,0 | 1.100 € |
| 20300/FU | 3.000 | 3,0 | 6.185 € | E 1116 | 4,0 | 6.357 € | E 1216 | 4,5 | 6.534 € | E 1316 | 2,0 | 1.132 € |

Zwischengrößen, Einbau-Wärmeschränke/In between sizes and built-in hot cabinets

Preis auf Anfrage/Price upon request

Zylinder-Druckschloss für Schiebetür einschließlich Montage./Cylinder-presslock for sliding door, mounting inclusive.

124 €

Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis./Design on socle without surcharge.

Vorbereitung zum Anschluss an baus. Energieoptimierungsanlage auf Anfrage./Connection option to existing optimisation system on request.

► Wärmehochschrank & Wandhängeschrank Hot high cupboard & heated cabinet wall mounting



Wärmehochschrank mit Schiebetüren, 2-etagig Hot high cupboard with sliding doors, 2-tier

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit Fußgestell 150 mm.
Schrankräume getrennt beheizt, mit Thermostatschaltung und Kontroll-Lampen.
Thermostatisch regelbar von 30 – 85 °C.

E.-Anschluss: 230 V – 4,5 bis 400 V

Gesamthöhe: 1.600 mm

Design: Chrome nickel steel 18/10. With feet 150 mm. Compartments separately heated, with thermostat and control-lamps.

Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C.

E.-connection: 230 V – 400 V

Total height: 1600 mm.

| Modell-Nr. | L | Türen an 1 Seite/ Doors on 1 side | | | | Türen an 2 Seiten (Durchreiche)/ Doors on 2 sides (serving hatch) | | | | | | | |
|------------|-------|--------------------------------------|----------|----------------------------|----------|--|----------|----------------------------|----------|----------------------------|----------|----------------------------|----------|
| | | T/D 600 Preis/ Price | Art. Nr. | T/D 700 Preis/ Price | Art. Nr. | T/D 800 Preis/ Price | Art. Nr. | T/D 600 Preis/ Price | Art. Nr. | T/D 700 Preis/ Price | Art. Nr. | T/D 800 Preis/ Price | Art. Nr. |
| 21100/FU | 1.000 | 5.663 € | E 1805 | 5.885 € | E 1825 | 6.130 € | E 1845 | 6.588 € | E 1905 | 6.835 € | E 1925 | 7.079 € | E 1945 |
| 21130/FU | 1.300 | 6.499 € | E 1806 | 6.741 € | E 1826 | 6.984 € | E 1846 | 7.451 € | E 1906 | 7.693 € | E 1926 | 7.937 € | E 1946 |
| 21150/FU | 1.500 | 7.060 € | E 1807 | 7.311 € | E 1827 | 7.554 € | E 1847 | 8.008 € | E 1907 | 8.263 € | E 1927 | 8.540 € | E 1947 |
| 21180/FU | 1.800 | 7.896 € | E 1808 | 8.166 € | E 1828 | 8.410 € | E 1848 | 8.845 € | E 1908 | 9.116 € | E 1928 | 9.360 € | E 1948 |
| 21200/FU | 2.000 | 8.454 € | E 1809 | 8.738 € | E 1829 | 8.981 € | E 1849 | 9.406 € | E 1909 | 9.688 € | E 1929 | 9.933 € | E 1949 |

Zwischengrößen/In between sizes

Zylinder-Druckschloss für Schiebetür einschließlich Montage

Cylinder press-lock for sliding door, mounting inclusive

Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis./Design on socle without surcharge.

Preis/Price

auf Anfrage/upon request

124 €



Tellerwärmer 2010 (Beheizter Wandschrank) Plate warmer 2010 (heated wall cabinet)

Ausführung: Edelstahl rostfrei, Modell-Nr. 2010 mit Flügeltüren. (Auf Wunsch auch mit Schiebetüren lieferbar). Modell-Nr. 2010/11 und 2010/12 mit Schiebetüren. 1 verstellbares Zwischenbord. Thermostatisch regelbar von 30 – 85 °C.

Fassungsvermögen: ca. 120 Teller.

E.-Anschluss: 230 V – 0,75 kW.

Design: Stainless steel, model-no. 2010 with folding doors, (sliding doors upon request).

Model-no. 2010/11 and 2010/12 with sliding doors, 1 adjustable intermediate shelf.

Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C.

Capacity: 120 plates.

E.-connection: 230 V – 0,75 kW.

| Modell-Nr. | Außen/Outside | | Innen/Inside | | | Preis/Price | Art. Nr. | |
|------------|---------------|-----|--------------|-------|-----|-------------|----------|--------|
| | L | T/D | H | L | T/D | | | H |
| 2010 | 1.000 | 400 | 600 | 900 | 350 | 450 | 2.342 € | A 1100 |
| 2010/11 | 1.100 | 400 | 600 | 1.000 | 350 | 450 | 2.472 € | A 1120 |
| 2010/12 | 1.200 | 400 | 600 | 1.100 | 350 | 450 | 2.594 € | A 1130 |

Arbeitstische, Schranktische, Wandschränke –
für die Profis in der Küche

Work tables, Cupboards, Cupboards with wall fastening –
for professionals in the kitchen



Hygiene 1&2 auf Anfrage

hygiene 1&2 on request



▶ Arbeitstische Work tables



TIRO-Arbeitstisch Work table

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. 4 Vierkantrrohr-Beine mit verstellbaren Fußstollen (ab 2.200 mm Länge 6 Beine), Zargenkonstruktion.
Gesamthöhe 850 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm, with acoustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs (from length 2200 mm with 6 legs), notch construction.
Total height 850 mm.

| Modell-Nr. | L | T/D 600 | | T/D 700 | | T/D 800 | |
|------------|-------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|
| | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 60050 | 500 | 554 € | M 0056 | 560 € | M 0057 | 572 € | M 0058 |
| 60060 | 600 | 581 € | M 0066 | 589 € | M 0067 | 592 € | M 0068 |
| 60070 | 700 | 608 € | M 0076 | 618 € | M 0077 | 623 € | M 0078 |
| 60080 | 800 | 633 € | M 0086 | 647 € | M 0087 | 654 € | M 0088 |
| 60090 | 900 | 659 € | M 0096 | 675 € | M 0097 | 685 € | M 0098 |
| 60100 | 1.000 | 686 € | M 0106 | 702 € | M 0107 | 717 € | M 0108 |
| 60110 | 1.100 | 717 € | M 0116 | 731 € | M 0117 | 749 € | M 0118 |
| 60120 | 1.200 | 743 € | M 0126 | 764 € | M 0127 | 781 € | M 0128 |
| 60130 | 1.300 | 773 € | M 0136 | 794 € | M 0137 | 814 € | M 0138 |
| 60140 | 1.400 | 805 € | M 0146 | 828 € | M 0147 | 849 € | M 0148 |
| 60150 | 1.500 | 836 € | M 0156 | 856 € | M 0157 | 881 € | M 0158 |
| 60160 | 1.600 | 864 € | M 0166 | 890 € | M 0167 | 916 € | M 0168 |
| 60170 | 1.700 | 894 € | M 0176 | 920 € | M 0177 | 948 € | M 0178 |
| 60180 | 1.800 | 924 € | M 0186 | 952 € | M 0187 | 981 € | M 0188 |
| 60190 | 1.900 | 954 € | M 0196 | 985 € | M 0197 | 1.014 € | M 0198 |
| 60200 | 2.000 | 985 € | M 0206 | 1.016 € | M 0207 | 1.047 € | M 0208 |
| 60210 | 2.100 | 1.014 € | M 0216 | 1.047 € | M 0217 | 1.080 € | M 0218 |
| 60220 | 2.200 | 1.045 € | M 0226 | 1.078 € | M 0227 | 1.113 € | M 0228 |
| 60230 | 2.300 | 1.073 € | M 0236 | 1.099 € | M 0237 | 1.146 € | M 0238 |
| 60240 | 2.400 | 1.102 € | M 0246 | 1.139 € | M 0247 | 1.178 € | M 0248 |
| 60250 | 2.500 | 1.135 € | M 0256 | 1.171 € | M 0257 | 1.212 € | M 0258 |
| 60260 | 2.600 | 1.324 € | M 0266 | 1.361 € | M 0267 | 1.400 € | M 0268 |
| 60270 | 2.700 | 1.372 € | M 0276 | 1.393 € | M 0277 | 1.433 € | M 0278 |
| 60280 | 2.800 | 1.382 € | M 0286 | 1.419 € | M 0287 | 1.468 € | M 0288 |
| 60290 | 2.900 | 1.411 € | M 0296 | 1.458 € | M 0297 | 1.503 € | M 0298 |
| 60300 | 3.000 | 1.457 € | M 0306 | 1.485 € | M 0307 | 1.534 € | M 0308 |

| | | |
|---|------------------------|-------|
| Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius | Preis/Price | |
| Fahrbar durch 4 Lenkrollen, (2 feststellbar), Ø 125 mm Mounted on 4 guide wheels, (2 lockable), Ø 125 mm | auf Anfrage/on request | 181 € |
| Rahmens Schubladen GastroNorm 1/1-100/Frame drawer GN 1/1-100 | je Stck./each | 334 € |



TIRO-Arbeitstisch ohne Grundbord
Work table without shelf

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. 4 Vierkantröh-Beine mit verstellbaren Fußstollen (ab 2.200 mm Länge 6 Beine), Zargenkonstruktion, **mit hinterer und seitlicher Verstrebung**. Gesamthöhe 850 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm, with acoustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs (from length 2200 mm with 6 legs), notch construction, **with backside and side brace**. Total height 850 mm.

| Modell-Nr. | L | T/D 600 | | T/D 700 | | T/D 800 | |
|------------|-------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|
| | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 60051 | 500 | 472 € | M 1056 | 475 € | M 1057 | 493 € | M 1058 |
| 60061 | 600 | 490 € | M 1066 | 493 € | M 1067 | 505 € | M 1068 |
| 60071 | 700 | 510 € | M 1076 | 514 € | M 1077 | 524 € | M 1078 |
| 60081 | 800 | 530 € | M 1086 | 535 € | M 1087 | 544 € | M 1088 |
| 60091 | 900 | 549 € | M 1096 | 554 € | M 1097 | 562 € | M 1098 |
| 60101 | 1.000 | 568 € | M 1106 | 576 € | M 1107 | 582 € | M 1108 |
| 60111 | 1.100 | 588 € | M 1116 | 595 € | M 1117 | 604 € | M 1118 |
| 60121 | 1.200 | 608 € | M 1126 | 620 € | M 1127 | 627 € | M 1128 |
| 60131 | 1.300 | 627 € | M 1136 | 643 € | M 1137 | 650 € | M 1138 |
| 60141 | 1.400 | 648 € | M 1146 | 662 € | M 1147 | 678 € | M 1148 |
| 60151 | 1.500 | 667 € | M 1156 | 683 € | M 1157 | 699 € | M 1158 |
| 60161 | 1.600 | 687 € | M 1166 | 704 € | M 1167 | 724 € | M 1168 |
| 60171 | 1.700 | 706 € | M 1176 | 727 € | M 1177 | 746 € | M 1178 |
| 60181 | 1.800 | 727 € | M 1186 | 746 € | M 1187 | 769 € | M 1188 |
| 60191 | 1.900 | 744 € | M 1196 | 769 € | M 1197 | 795 € | M 1198 |
| 60201 | 2.000 | 768 € | M 1206 | 791 € | M 1207 | 815 € | M 1208 |
| 60211 | 2.100 | 786 € | M 1216 | 836 € | M 1217 | 844 € | M 1218 |
| 60221 | 2.200 | 808 € | M 1226 | 858 € | M 1227 | 866 € | M 1228 |
| 60231 | 2.300 | 827 € | M 1236 | 878 € | M 1237 | 890 € | M 1238 |
| 60241 | 2.400 | 848 € | M 1246 | 902 € | M 1247 | 915 € | M 1248 |
| 60251 | 2.500 | 865 € | M 1256 | 924 € | M 1257 | 939 € | M 1258 |
| 60261 | 2.600 | 1.054 € | M 1266 | 1.111 € | M 1267 | 1.126 € | M 1268 |
| 60271 | 2.700 | 1.072 € | M 1276 | 1.135 € | M 1277 | 1.154 € | M 1278 |
| 60281 | 2.800 | 1.094 € | M 1286 | 1.157 € | M 1287 | 1.174 € | M 1288 |
| 60291 | 2.900 | 1.117 € | M 1296 | 1.179 € | M 1297 | 1.198 € | M 1298 |
| 60301 | 3.000 | 1.135 € | M 1306 | 1.200 € | M 1307 | 1.219 € | M 1308 |

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius
Rahmens Schubladen GastroNorm 1/1-100/Frame drawer GN 1/1-100

Preis/Price
auf Anfrage/on request
je Stck./each 334 €

▶ Arbeitstische Work tables



TIRO-Arbeitstisch mit Grundbord und Schubladenblock Work table with shelf and drawer block

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Vierkanrohr-Beine mit verstellbaren Fußstollen (ab 2.200 mm Länge 6 Beine), Zargenkonstruktion.

Schubladenblock bestehend aus 2 Rahmenschubladen GastroNorm 1/1-100 und 1 Rahmenschublade 1/1-200. Ausführung mit CNS-Vollauszügen.

Gesamthöhe 850 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm, with acoustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs (from length 2200 mm with 6 legs), notch constructure.

Drawer block consisting of 2 frame drawers GastroNorm 1/1-100 and 1 frame drawer 1/1-200.

Total height 850 mm.

| Modell-Nr. | L | T/D 600 Schubladenblock Drawer block | | | T/D 700 Schubladenblock Drawer block | | | T/D 800 Schubladenblock Drawer block | | |
|------------|-------|--|------------------------|--------------------------|--|------------------------|--------------------------|--|------------------------|--------------------------|
| | | Preis/Price | links/left Art. Nr. | rechts/right Art. Nr. | Preis/Price | links/left Art. Nr. | rechts/right Art. Nr. | Preis/Price | links/left Art. Nr. | rechts/right Art. Nr. |
| 61100 | 1.000 | 1.556 € | M 4106 | M 3106 | 1.574 € | M 4107 | M 3107 | 1.593 € | M 4108 | M 3108 |
| 61110 | 1.100 | 1.591 € | M 4116 | M 3116 | 1.608 € | M 4117 | M 3117 | 1.629 € | M 4118 | M 3118 |
| 61120 | 1.200 | 1.620 € | M 4126 | M 3126 | 1.643 € | M 4127 | M 3127 | 1.667 € | M 4128 | M 3128 |
| 61130 | 1.300 | 1.655 € | M 4136 | M 3136 | 1.680 € | M 4137 | M 3137 | 1.701 € | M 4138 | M 3138 |
| 61140 | 1.400 | 1.691 € | M 4146 | M 3146 | 1.717 € | M 4147 | M 3147 | 1.740 € | M 4148 | M 3148 |
| 61150 | 1.500 | 1.724 € | M 4156 | M 3156 | 1.749 € | M 4157 | M 3157 | 1.778 € | M 4158 | M 3158 |
| 61160 | 1.600 | 1.760 € | M 4166 | M 3166 | 1.787 € | M 4167 | M 3167 | 1.815 € | M 4168 | M 3168 |
| 61170 | 1.700 | 1.792 € | M 4176 | M 3176 | 1.823 € | M 4177 | M 3177 | 1.855 € | M 4178 | M 3178 |
| 61180 | 1.800 | 1.825 € | M 4186 | M 3186 | 1.859 € | M 4187 | M 3187 | 1.888 € | M 4188 | M 3188 |
| 61190 | 1.900 | 1.861 € | M 4196 | M 3196 | 1.895 € | M 4197 | M 3197 | 1.925 € | M 4198 | M 3198 |
| 61200 | 2.000 | 1.895 € | M 4206 | M 3206 | 1.928 € | M 4207 | M 3207 | 1.965 € | M 4208 | M 3208 |
| 61210 | 2.100 | 1.925 € | M 4216 | M 3216 | 1.965 € | M 4217 | M 3217 | 2.000 € | M 4218 | M 3218 |
| 61220 | 2.200 | 1.962 € | M 4226 | M 3226 | 1.998 € | M 4227 | M 3227 | 2.039 € | M 4228 | M 3228 |
| 61230 | 2.300 | 1.994 € | M 4236 | M 3236 | 2.036 € | M 4237 | M 3237 | 2.058 € | M 4238 | M 3238 |
| 61240 | 2.400 | 2.027 € | M 4246 | M 3246 | 2.071 € | M 4247 | M 3247 | 2.120 € | M 4248 | M 3248 |
| 61250 | 2.500 | 2.063 € | M 4256 | M 3256 | 2.105 € | M 4257 | M 3257 | 2.152 € | M 4258 | M 3258 |
| 61260 | 2.600 | 2.277 € | M 4266 | M 3266 | 2.318 € | M 4267 | M 3267 | 2.366 € | M 4268 | M 3268 |
| 61270 | 2.700 | 2.309 € | M 4276 | M 3276 | 2.357 € | M 4277 | M 3277 | 2.400 € | M 4278 | M 3278 |
| 61280 | 2.800 | 2.344 € | M 4286 | M 3286 | 2.391 € | M 4287 | M 3287 | 2.439 € | M 4288 | M 3288 |
| 61290 | 2.900 | 2.377 € | M 4296 | M 3296 | 2.428 € | M 4297 | M 3297 | 2.477 € | M 4298 | M 3298 |
| 61300 | 3.000 | 2.410 € | M 4306 | M 3306 | 2.461 € | M 4307 | M 3307 | 2.513 € | M 4308 | M 3308 |

| | |
|---|---------------------------------------|
| Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius | Preis/Price auf Anfrage/on request |
| Zusätzlicher Schubladenblock (wie oben beschrieben in Tisch eingebaut)/ Additional chest of drawers (as described above) | 836 € |
| Freistehende Blocks: Länge 470 mm, Tiefe 600/700/800 mm/ Free standing blocks: length 470 mm, depth 600/700/800 mm | je Stck./each 1.270 € |
| Auf Wunsch 4 Rahmenschubladen 1/1-100/4 frame drawers 1/1-100 | Mehrpreis/surcharge 334 € |



TIRO-Arbeitstisch ohne Grundbord, mit Schubladenblock
Work table without shelf, with drawer block

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Vierkantröh-Beine mit verstellbaren Fußstollen (ab 2.200 mm Länge 6 Beine), Zargenkonstruktion, mit hinterer und seitlicher Verstrebung. Schubladenblock bestehend aus 2 Rahmenschubladen GastroNorm 1/1-100 und 1 Rahmenschublade 1/1-200. Ausführung mit CNS-Vollauszügen.

Gesamthöhe 850 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm with acoustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs (from length 2200 mm with 6 legs), notch constructure.

Drawer block consisting of 2 frame drawers GastroNorm 1/1-100 and 1 frame drawer 1/1-200.

Total height 850 mm

| Modell-Nr. | L | T/D 600 Schubladenblock Drawer block | | | T/D 700 Schubladenblock Drawer block | | | T/D 800 Schubladenblock Drawer block | | |
|------------|-------|--|------------------------|--------------------------|--|------------------------|--------------------------|--|------------------------|--------------------------|
| | | Preis/Price | links/left Art. Nr. | rechts/right Art. Nr. | Preis/Price | links/left Art. Nr. | rechts/right Art. Nr. | Preis/Price | links/left Art. Nr. | rechts/right Art. Nr. |
| 61101 | 1.000 | 1.494 € | M 6106 | M 5106 | 1.502 € | M 6107 | M 5107 | 1.511 € | M 6108 | M 5108 |
| 61111 | 1.100 | 1.517 € | M 6116 | M 5116 | 1.528 € | M 6117 | M 5117 | 1.537 € | M 6118 | M 5118 |
| 61121 | 1.200 | 1.543 € | M 6126 | M 5126 | 1.554 € | M 6127 | M 5127 | 1.563 € | M 6128 | M 5128 |
| 61131 | 1.300 | 1.563 € | M 6136 | M 5136 | 1.581 € | M 6137 | M 5137 | 1.595 € | M 6138 | M 5138 |
| 61141 | 1.400 | 1.590 € | M 6146 | M 5146 | 1.606 € | M 6147 | M 5147 | 1.620 € | M 6148 | M 5148 |
| 61151 | 1.500 | 1.611 € | M 6156 | M 5156 | 1.635 € | M 6157 | M 5157 | 1.649 € | M 6158 | M 5158 |
| 61161 | 1.600 | 1.636 € | M 6166 | M 5166 | 1.658 € | M 6167 | M 5167 | 1.679 € | M 6168 | M 5168 |
| 61171 | 1.700 | 1.656 € | M 6176 | M 5176 | 1.686 € | M 6177 | M 5177 | 1.703 € | M 6178 | M 5178 |
| 61181 | 1.800 | 1.682 € | M 6186 | M 5186 | 1.712 € | M 6187 | M 5187 | 1.734 € | M 6188 | M 5188 |
| 61191 | 1.900 | 1.703 € | M 6196 | M 5196 | 1.737 € | M 6197 | M 5197 | 1.762 € | M 6198 | M 5198 |
| 61201 | 2.000 | 1.728 € | M 6206 | M 5206 | 1.765 € | M 6207 | M 5207 | 1.789 € | M 6208 | M 5208 |
| 61211 | 2.100 | 1.751 € | M 6216 | M 5216 | 1.789 € | M 6217 | M 5217 | 1.802 € | M 6218 | M 5218 |
| 61221 | 2.200 | 1.777 € | M 6226 | M 5226 | 1.815 € | M 6227 | M 5227 | 1.847 € | M 6228 | M 5228 |
| 61231 | 2.300 | 1.802 € | M 6236 | M 5236 | 1.840 € | M 6237 | M 5237 | 1.873 € | M 6238 | M 5238 |
| 61241 | 2.400 | 1.823 € | M 6246 | M 5246 | 1.870 € | M 6247 | M 5247 | 1.904 € | M 6248 | M 5248 |
| 61251 | 2.500 | 1.847 € | M 6256 | M 5256 | 1.896 € | M 6257 | M 5257 | 1.929 € | M 6258 | M 5258 |
| 61261 | 2.600 | 2.070 € | M 6266 | M 5266 | 2.113 € | M 6267 | M 5267 | 2.155 € | M 6268 | M 5268 |
| 61271 | 2.700 | 2.093 € | M 6276 | M 5276 | 2.139 € | M 6277 | M 5277 | 2.183 € | M 6278 | M 5278 |
| 61281 | 2.800 | 2.115 € | M 6286 | M 5286 | 2.165 € | M 6287 | M 5287 | 2.213 € | M 6288 | M 5288 |
| 61291 | 2.900 | 2.140 € | M 6296 | M 5296 | 2.191 € | M 6297 | M 5297 | 2.241 € | M 6298 | M 5298 |
| 61301 | 3.000 | 2.163 € | M 6306 | M 5306 | 2.216 € | M 6307 | M 5307 | 2.268 € | M 6308 | M 5308 |

| | | |
|---|------------------------|---------|
| Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius | Preis/Price | |
| Zusätzlicher Schubladenblock (wie oben beschrieben in Tisch eingebaut)/ Additional chest of drawers (as described above) | auf Anfrage/on request | 836 € |
| Freistehende Blocks: Länge 470 mm, Tiefe 600/700/800 mm/ Free standing blocks: length 470 mm, depth 600/700/800 mm | je Stck./each | 1.270 € |
| Auf Wunsch 4 Rahmenschubladen 1/1-100/4 frame drawers 1/1-100 | Mehrpreis/surcharge | 334 € |

► Schranktische Cupboards



Schranktisch ohne Türen, mit Zwischenbord, Fußgestell Cupboard without doors, with shelf, on feet

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. 3-seitig geschlossen. Vierkantrrohr-Beine mit verstellbaren Fußstollen.

Bodenfreiheit ca. 150 mm.

Gesamthöhe 850 mm.

Hygieneausführung H1 auf Anfrage.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm, with acoustic wood insulation. Substructure closed on three sides with solid square tube feet with adjustable studs. Foot height 150 mm.

Total height 850 mm.

| Modell-Nr. | L | T/D 600 | | T/D 700 | | T/D 800 | |
|------------|-------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|
| | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 70052 | 500 | 762 € | N 1056 | 796 € | N 1057 | 831 € | N 1058 |
| 70062 | 600 | 805 € | N 1066 | 839 € | N 1067 | 874 € | N 1068 |
| 70072 | 700 | 848 € | N 1076 | 882 € | N 1077 | 917 € | N 1078 |
| 70082 | 800 | 891 € | N 1086 | 925 € | N 1087 | 960 € | N 1088 |
| 70092 | 900 | 935 € | N 1096 | 969 € | N 1097 | 1.004 € | N 1098 |
| 70102 | 1.000 | 978 € | N 1106 | 1.013 € | N 1107 | 1.048 € | N 1108 |
| 70112 | 1.100 | 1.038 € | N 1116 | 1.074 € | N 1117 | 1.113 € | N 1118 |
| 70122 | 1.200 | 1.094 € | N 1126 | 1.135 € | N 1127 | 1.174 € | N 1128 |
| 70132 | 1.300 | 1.153 € | N 1136 | 1.197 € | N 1137 | 1.242 € | N 1138 |
| 70142 | 1.400 | 1.212 € | N 1146 | 1.256 € | N 1147 | 1.307 € | N 1148 |
| 70152 | 1.500 | 1.268 € | N 1156 | 1.319 € | N 1157 | 1.370 € | N 1158 |
| 70162 | 1.600 | 1.325 € | N 1166 | 1.381 € | N 1167 | 1.433 € | N 1168 |
| 70172 | 1.700 | 1.383 € | N 1176 | 1.440 € | N 1177 | 1.499 € | N 1178 |
| 70182 | 1.800 | 1.440 € | N 1186 | 1.503 € | N 1187 | 1.562 € | N 1188 |
| 70192 | 1.900 | 1.501 € | N 1196 | 1.563 € | N 1197 | 1.631 € | N 1198 |
| 70202 | 2.000 | 1.557 € | N 1206 | 1.607 € | N 1207 | 1.692 € | N 1208 |
| 70212 | 2.100 | 1.619 € | N 1216 | 1.687 € | N 1217 | 1.760 € | N 1218 |
| 70222 | 2.200 | 1.673 € | N 1226 | 1.747 € | N 1227 | 1.824 € | N 1228 |
| 70232 | 2.300 | 1.730 € | N 1236 | 1.804 € | N 1237 | 1.885 € | N 1238 |
| 70242 | 2.400 | 1.788 € | N 1246 | 1.870 € | N 1247 | 1.953 € | N 1248 |
| 70252 | 2.500 | 1.841 € | N 1256 | 1.932 € | N 1257 | 2.014 € | N 1258 |
| 70262 | 2.600 | 1.904 € | N 1266 | 1.987 € | N 1267 | 2.072 € | N 1268 |
| 70272 | 2.700 | 1.962 € | N 1276 | 2.050 € | N 1277 | 2.139 € | N 1278 |
| 70282 | 2.800 | 2.020 € | N 1286 | 2.113 € | N 1287 | 2.203 € | N 1288 |
| 70292 | 2.900 | 2.080 € | N 1296 | 2.173 € | N 1297 | 2.268 € | N 1298 |
| 70302 | 3.000 | 2.133 € | N 1306 | 2.232 € | N 1307 | 2.335 € | N 1308 |

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius

Minderpreis ohne Zwischenbord: 10 %/Without shelf: reduction 10 %

Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis/Design on socle without surcharge

Preis/Price

auf Anfrage/on request



Schranktisch mit Schiebetüren und höhenverstellbarem Zwischenbord, auf Fußgestell Cupboard with sliding doors, with shelf, on feet

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Vierkantrohr-Beine mit verstellbaren Fußstollen. Bodenfreiheit ca. 150 mm. Gesamthöhe 850 mm.

Hygieneausführung H1 auf Anfrage.

Modell-Nr. 70050 und 70060 mit 1 Flügeltür.

Modell-Nr. 70070 – 70100 mit 2 Flügeltüren.

Modell-Nr. 70110 – 70300 mit Schiebetüren.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm, with acoustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs. Foot height 150 mm. Total height 850 mm.

Model-No. 70050 and 70060 with 1 folding door.

Model-No. 70070 – 70100 with 2 folding doors.

Model-No. 70110 – 70300 with sliding doors.

| Modell-Nr. | L | T/D 600 | | T/D 700 | | T/D 800 | |
|------------|-------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|
| | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 70050 | 500 | 920 € | N 2056 | 959 € | N 2057 | 994 € | N 2058 |
| 70060 | 600 | 990 € | N 2066 | 1.029 € | N 2067 | 1.064 € | N 2068 |
| 70070 | 700 | 1.059 € | N 2076 | 1.098 € | N 2077 | 1.134 € | N 2078 |
| 70080 | 800 | 1.129 € | N 2086 | 1.168 € | N 2087 | 1.203 € | N 2088 |
| 70090 | 900 | 1.199 € | N 2096 | 1.238 € | N 2097 | 1.273 € | N 2098 |
| 70100 | 1.000 | 1.269 € | N 2106 | 1.307 € | N 2107 | 1.342 € | N 2108 |
| 70110 | 1.100 | 1.350 € | N 2116 | 1.384 € | N 2117 | 1.429 € | N 2118 |
| 70120 | 1.200 | 1.429 € | N 2126 | 1.472 € | N 2127 | 1.517 € | N 2128 |
| 70130 | 1.300 | 1.509 € | N 2136 | 1.556 € | N 2137 | 1.605 € | N 2138 |
| 70140 | 1.400 | 1.591 € | N 2146 | 1.640 € | N 2147 | 1.691 € | N 2148 |
| 70150 | 1.500 | 1.672 € | N 2156 | 1.726 € | N 2157 | 1.780 € | N 2158 |
| 70160 | 1.600 | 1.746 € | N 2166 | 1.809 € | N 2167 | 1.866 € | N 2168 |
| 70170 | 1.700 | 1.830 € | N 2176 | 1.893 € | N 2177 | 1.954 € | N 2178 |
| 70180 | 1.800 | 1.908 € | N 2186 | 1.976 € | N 2187 | 2.013 € | N 2188 |
| 70190 | 1.900 | 1.991 € | N 2196 | 2.058 € | N 2197 | 2.129 € | N 2198 |
| 70200 | 2.000 | 2.071 € | N 2206 | 2.141 € | N 2207 | 2.215 € | N 2208 |
| 70210 | 2.100 | 2.152 € | N 2216 | 2.225 € | N 2217 | 2.304 € | N 2218 |
| 70220 | 2.200 | 2.228 € | N 2226 | 2.310 € | N 2227 | 2.391 € | N 2228 |
| 70230 | 2.300 | 2.310 € | N 2236 | 2.394 € | N 2237 | 2.479 € | N 2238 |
| 70240 | 2.400 | 2.391 € | N 2246 | 2.479 € | N 2247 | 2.565 € | N 2248 |
| 70250 | 2.500 | 2.469 € | N 2256 | 2.563 € | N 2257 | 2.713 € | N 2258 |
| 70260 | 2.600 | 2.782 € | N 2266 | 2.871 € | N 2267 | 2.963 € | N 2268 |
| 70270 | 2.700 | 2.864 € | N 2276 | 2.957 € | N 2277 | 3.049 € | N 2278 |
| 70280 | 2.800 | 2.942 € | N 2286 | 3.039 € | N 2287 | 3.138 € | N 2288 |
| 70290 | 2.900 | 3.020 € | N 2296 | 3.122 € | N 2297 | 3.224 € | N 2298 |
| 70300 | 3.000 | 3.104 € | N 2306 | 3.202 € | N 2307 | 3.312 € | N 2308 |

| | |
|--|------------------------|
| Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius | Preis/Price |
| Zylinder-Druckschloß für Schiebetüren einschließlich Montage/ Cylinder press-lock for sliding doors, mounting inclusive | auf Anfrage/on request |
| Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis/Design on socle without surcharge | je Stck./each 124 € |

► Schranktische Cupboards



Schranktisch mit Schiebetüren, Schubladenblock, Zwischenbord, Fußgestell Cupboard with sliding doors, drawer block, shelf, on feet

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Vierkanrohr-Beine mit verstellbaren Fußstollen. Bodenfreiheit ca. 150 mm.

Modell-Nr. 71100 bis 71150 mit Flügeltüren, alle anderen Modelle mit Schiebetüren an der Bedienungsseite. Alle Modelle auch mit Türen an der Rückseite lieferbar. Schubladenblock bestehend aus 2 Rahmenschubladen GN 1/1-100 und 1 Rahmenschublade GN 1/1-200. Ausführung mit CNS-Vollauszügen.

Gesamthöhe 850 mm.

Hygieneausführung H1 auf Anfrage.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm, with acoustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs. Foot height 150 mm approx. Model-no. 71100 until 71150 with folding doors, all other sizes with sliding doors on serving side. All models as well available with doors on backside. Chest of drawers consisting of 2 frame drawers GastroNorm 1/1-100 and 1 frame drawer 1/1-200. Total height 850 mm.

| Modell-Nr. | L | T/D 600 Schubladenblock Drawer block | | | T/D 700 Schubladenblock Drawer block | | | T/D 800 Schubladenblock Drawer block | | |
|------------|-------|--|------------------------|--------------------------|--|------------------------|--------------------------|--|------------------------|--------------------------|
| | | Preis/Price | links/left Art. Nr. | rechts/right Art. Nr. | Preis/Price | links/left Art. Nr. | rechts/right Art. Nr. | Preis/Price | links/left Art. Nr. | rechts/right Art. Nr. |
| 71100 | 1.000 | 2.051 € | P 5106 | P 2106 | 2.100 € | P 5107 | P 2107 | 2.130 € | P 5108 | P 2108 |
| 71110 | 1.100 | 2.093 € | P 5116 | P 2116 | 2.140 € | P 5117 | P 2117 | 2.163 € | P 5118 | P 2118 |
| 71120 | 1.200 | 2.130 € | P 5126 | P 2126 | 2.175 € | P 5127 | P 2127 | 2.199 € | P 5128 | P 2128 |
| 71130 | 1.300 | 2.172 € | P 5136 | P 2136 | 2.215 € | P 5137 | P 2137 | 2.237 € | P 5138 | P 2138 |
| 71140 | 1.400 | 2.212 € | P 5146 | P 2146 | 2.252 € | P 5147 | P 2147 | 2.270 € | P 5148 | P 2148 |
| 71150 | 1.500 | 2.251 € | P 5156 | P 2156 | 2.290 € | P 5157 | P 2157 | 2.306 € | P 5158 | P 2158 |
| 71160 | 1.600 | 2.337 € | P 5166 | P 2166 | 2.380 € | P 5167 | P 2167 | 2.399 € | P 5168 | P 2168 |
| 71170 | 1.700 | 2.424 € | P 5176 | P 2176 | 2.471 € | P 5177 | P 2177 | 2.492 € | P 5178 | P 2178 |
| 71180 | 1.800 | 2.512 € | P 5186 | P 2186 | 2.563 € | P 5187 | P 2187 | 2.587 € | P 5188 | P 2188 |
| 71190 | 1.900 | 2.616 € | P 5196 | P 2196 | 2.655 € | P 5197 | P 2197 | 2.684 € | P 5198 | P 2198 |
| 71200 | 2.000 | 2.685 € | P 5206 | P 2206 | 2.745 € | P 5207 | P 2207 | 2.778 € | P 5208 | P 2208 |
| 71210 | 2.100 | 2.771 € | P 5216 | P 2216 | 2.835 € | P 5217 | P 2217 | 2.870 € | P 5218 | P 2218 |
| 71220 | 2.200 | 2.859 € | P 5226 | P 2226 | 2.925 € | P 5227 | P 2227 | 2.963 € | P 5228 | P 2228 |
| 71230 | 2.300 | 2.946 € | P 5236 | P 2236 | 3.028 € | P 5237 | P 2237 | 3.058 € | P 5238 | P 2238 |
| 71240 | 2.400 | 3.032 € | P 5246 | P 2246 | 3.108 € | P 5247 | P 2247 | 3.150 € | P 5248 | P 2248 |
| 71250 | 2.500 | 3.118 € | P 5256 | P 2256 | 3.200 € | P 5257 | P 2257 | 3.247 € | P 5258 | P 2258 |
| 71260 | 2.600 | 3.205 € | P 5266 | P 2266 | 3.291 € | P 5267 | P 2267 | 3.341 € | P 5268 | P 2268 |
| 71270 | 2.700 | 3.294 € | P 5276 | P 2276 | 3.381 € | P 5277 | P 2277 | 3.435 € | P 5278 | P 2278 |
| 71280 | 2.800 | 3.380 € | P 5286 | P 2286 | 3.477 € | P 5287 | P 2287 | 3.528 € | P 5288 | P 2288 |
| 71290 | 2.900 | 3.467 € | P 5296 | P 2296 | 3.563 € | P 5297 | P 2297 | 3.624 € | P 5298 | P 2298 |
| 71300 | 3.000 | 3.555 € | P 5306 | P 2306 | 3.652 € | P 5307 | P 2307 | 3.717 € | P 5308 | P 2308 |

| | | |
|--|------------------------|---------|
| Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius | Preis/Price | |
| Zusätzlicher Schubladenblock (wie oben beschrieben in Tisch eingebaut) Additional chest of drawers (as described above) | auf Anfrage/on request | 836 € |
| Freistehende Blocks: Länge 470 mm, Tiefe 600/700/800 mm Free standing blocks: length 470 mm, depth 600/700/800 mm | je Stck./each | 1.270 € |
| Auf Wunsch 4 Rahmenschubladen 1/1-100/4 frame drawers 1/1-100 | Mehrpriessurcharge | 334 € |
| Zylinder-Druckschloss für Schubladen einschließlich Montage/Cylinder press-lock for drawers, mounting inclusive | je Stck./each | 124 € |
| Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis/Design on socle without surcharge | | |



Schranktisch ohne Türen, mit Schubladenblock, Zwischenbord, Fußgestell Cupboard without doors, with drawer block, shelf, on feet

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Vierkanrohr-Beine mit verstellbaren Fußstollen. Bodenfreiheit ca. 150 mm.

Schubladenblock bestehend aus 2 Rahmenschubladen GastroNorm 1/1-100 und 1 Rahmenschublade GastroNorm 1/1-200. Ausführung mit CNS-Vollauszügen.

Gesamthöhe 850 mm.

Hygieneausführung H1 auf Anfrage.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm, with acustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs. Foot height 150 mm approx. Chest of drawers consisting of 2 frame drawers GastroNorm 1/1-100 and 1 frame drawer GastroNorm 1/1-200.

Total height 850 mm.

| Modell-Nr. | L | T/D 600 Schubladenblock Drawer block | | | T/D 700 Schubladenblock Drawer block | | | T/D 800 Schubladenblock Drawer block | | |
|------------|-------|--|------------------------|--------------------------|--|------------------------|--------------------------|--|------------------------|--------------------------|
| | | Preis/Price | links/left Art. Nr. | rechts/right Art. Nr. | Preis/Price | links/left Art. Nr. | rechts/right Art. Nr. | Preis/Price | links/left Art. Nr. | rechts/right Art. Nr. |
| 71102 | 1.000 | 1.815 € | P 4106 | P 1106 | 1.844 € | P 4107 | P 1107 | 1.903 € | P 4108 | P 1108 |
| 71112 | 1.100 | 1.853 € | P 4116 | P 1116 | 1.881 € | P 4117 | P 1117 | 1.938 € | P 4118 | P 1118 |
| 71122 | 1.200 | 1.885 € | P 4126 | P 1126 | 1.916 € | P 4127 | P 1127 | 1.971 € | P 4128 | P 1128 |
| 71132 | 1.300 | 1.905 € | P 4136 | P 1136 | 1.949 € | P 4137 | P 1137 | 2.007 € | P 4138 | P 1138 |
| 71142 | 1.400 | 1.955 € | P 4146 | P 1146 | 1.981 € | P 4147 | P 1147 | 2.043 € | P 4148 | P 1148 |
| 71152 | 1.500 | 1.990 € | P 4156 | P 1156 | 2.014 € | P 4157 | P 1157 | 2.077 € | P 4158 | P 1158 |
| 71162 | 1.600 | 2.054 € | P 4166 | P 1166 | 2.089 € | P 4167 | P 1167 | 2.154 € | P 4168 | P 1168 |
| 71172 | 1.700 | 2.122 € | P 4176 | P 1176 | 2.174 € | P 4177 | P 1177 | 2.231 € | P 4178 | P 1178 |
| 71182 | 1.800 | 2.186 € | P 4186 | P 1186 | 2.237 € | P 4187 | P 1187 | 2.308 € | P 4188 | P 1188 |
| 71192 | 1.900 | 2.254 € | P 4196 | P 1196 | 2.307 € | P 4197 | P 1197 | 2.387 € | P 4198 | P 1198 |
| 71202 | 2.000 | 2.319 € | P 4206 | P 1206 | 2.380 € | P 4207 | P 1207 | 2.463 € | P 4208 | P 1208 |
| 71212 | 2.100 | 2.387 € | P 4216 | P 1216 | 2.454 € | P 4217 | P 1217 | 2.542 € | P 4218 | P 1218 |
| 71222 | 2.200 | 2.416 € | P 4226 | P 1226 | 2.526 € | P 4227 | P 1227 | 2.617 € | P 4228 | P 1228 |
| 71232 | 2.300 | 2.521 € | P 4236 | P 1236 | 2.599 € | P 4237 | P 1237 | 2.694 € | P 4238 | P 1238 |
| 71242 | 2.400 | 2.587 € | P 4246 | P 1246 | 2.671 € | P 4247 | P 1247 | 2.773 € | P 4248 | P 1248 |
| 71252 | 2.500 | 2.655 € | P 4256 | P 1256 | 2.747 € | P 4257 | P 1257 | 2.850 € | P 4258 | P 1258 |
| 71262 | 2.600 | 2.721 € | P 4266 | P 1266 | 2.817 € | P 4267 | P 1267 | 2.928 € | P 4268 | P 1268 |
| 71272 | 2.700 | 2.786 € | P 4276 | P 1276 | 2.892 € | P 4277 | P 1277 | 3.005 € | P 4278 | P 1278 |
| 71282 | 2.800 | 2.854 € | P 4286 | P 1286 | 2.964 € | P 4287 | P 1287 | 3.085 € | P 4288 | P 1288 |
| 71292 | 2.900 | 2.923 € | P 4296 | P 1296 | 3.039 € | P 4297 | P 1297 | 3.161 € | P 4298 | P 1298 |
| 71302 | 3.000 | 2.986 € | P 4306 | P 1306 | 3.111 € | P 4307 | P 1307 | 3.238 € | P 4308 | P 1308 |

| | |
|--|---------------------------------------|
| Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius | Preis/Price auf Anfrage/on request |
| Zusätzlicher Schubladenblock (wie oben beschrieben in Tisch eingebaut) Additional chest of drawers (as described above) | 836 € |
| Freistehende Blocks: Länge 470 mm, Tiefe 600/700/800 mm Free standing blocks: length 470 mm, depth 600/700/800 mm | je Stck./each 1.270 € |
| Auf Wunsch 4 Rahmenschubladen 1/1-100/4 frame drawers 1/1-100 | Mehrpreis/surcharge 334 € |
| Zylinder-Druckschloss für Schubladen einschließlich Montage/Cylinder press-lock for drawers, mounting inclusive | je Stck./each 124 € |
| Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis/Design on socle without surcharge | |

► Schranktische Cupboards



Schranktisch mit Schiebetüren, Schubladenreihe, Fußgestell, ohne Zwischenbord Cupboard with sliding doors, drawers, on feet, without shelf

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Vierkanrohr-Beine mit verstellbaren Fußstollen. Bodenfreiheit ca. 150 mm.

Modell-Nr. 76100 mit Flügeltüren, alle anderen Modelle mit Schiebetüren.

Mit Rahmenschubladen GastroNorm 1/1-100 auf CNS-Vollauszügen.

Gesamthöhe 850 mm.

Hygieneausführung H1 auf Anfrage.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm, with acoustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs. Foot height 150 mm approx. Model-no. 76100 with folding doors, all other sizes with sliding doors on serving side.

With drawers GastroNorm 1/1-100.

Total height 850 mm.

| Modell-Nr. | Länge/Length | Schubladen/Drawers | T/D 600 | | T/D 700 | | T/D 800 | |
|------------|--------------|--------------------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|
| | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 76100 | 1.000 | 1 | 1.447 € | Q 1106 | 1.500 € | Q 1107 | 1.551 € | Q 1108 |
| 76110 | 1.100 | 2 | 1.779 € | Q 1116 | 1.832 € | Q 1117 | 1.887 € | Q 1118 |
| 76120 | 1.200 | 2 | 1.852 € | Q 1126 | 1.905 € | Q 1127 | 1.963 € | Q 1128 |
| 76130 | 1.300 | 2 | 1.917 € | Q 1136 | 1.975 € | Q 1137 | 2.036 € | Q 1138 |
| 76140 | 1.400 | 2 | 1.990 € | Q 1146 | 2.049 € | Q 1147 | 2.108 € | Q 1148 |
| 76150 | 1.500 | 2 | 2.055 € | Q 1156 | 2.123 € | Q 1157 | 2.185 € | Q 1158 |
| 76160 | 1.600 | 3 | 2.393 € | Q 1166 | 2.456 € | Q 1167 | 2.522 € | Q 1168 |
| 76170 | 1.700 | 3 | 2.459 € | Q 1176 | 2.527 € | Q 1177 | 2.593 € | Q 1178 |
| 76180 | 1.800 | 3 | 2.531 € | Q 1186 | 2.638 € | Q 1187 | 2.669 € | Q 1188 |
| 76190 | 1.900 | 3 | 2.602 € | Q 1196 | 2.670 € | Q 1197 | 2.805 € | Q 1198 |
| 76200 | 2.000 | 4 | 2.934 € | Q 1206 | 3.006 € | Q 1207 | 3.080 € | Q 1208 |
| 76210 | 2.100 | 4 | 3.004 € | Q 1216 | 3.078 € | Q 1217 | 3.145 € | Q 1218 |
| 76220 | 2.200 | 4 | 3.072 € | Q 1226 | 3.151 € | Q 1227 | 3.227 € | Q 1228 |
| 76230 | 2.300 | 4 | 3.145 € | Q 1236 | 3.225 € | Q 1237 | 3.304 € | Q 1238 |
| 76240 | 2.400 | 5 | 3.475 € | Q 1246 | 3.558 € | Q 1247 | 3.641 € | Q 1248 |
| 76250 | 2.500 | 5 | 3.548 € | Q 1256 | 3.643 € | Q 1257 | 3.713 € | Q 1258 |
| 76260 | 2.600 | 5 | 3.843 € | Q 1266 | 3.923 € | Q 1267 | 4.005 € | Q 1268 |
| 76270 | 2.700 | 5 | 3.922 € | Q 1276 | 4.005 € | Q 1277 | 4.088 € | Q 1278 |
| 76280 | 2.800 | 5 | 4.003 € | Q 1286 | 4.088 € | Q 1287 | 4.175 € | Q 1288 |
| 76290 | 2.900 | 6 | 4.344 € | Q 1296 | 4.435 € | Q 1297 | 4.523 € | Q 1298 |
| 76300 | 3.000 | 6 | 4.428 € | Q 1306 | 4.519 € | Q 1307 | 4.606 € | Q 1308 |

| | | |
|---|------------------------|-------|
| Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius | Preis/Price | |
| Zylinder-Druckschloss für Schubladen einschließlich Montage/Cylinder press-lock for drawers, mounting inclusive | auf Anfrage/on request | |
| Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis/Design on socle without surcharge | je Stck./each | 124 € |



Geschirrschrank auf Fußgestell High cupboard on feet

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. 2 Schrankräume übereinander, jeweils mit Grund- und Zwischenbord. Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. 4 Vierkantrrohr-Beine mit Kunststoff-Fußstollen. Bodenfreiheit ca. 150 mm. Modell-Nr. 77100 mit Flügeltüren, Modelle-Nr. 77110 bis 77300 mit Schiebetüren.

Gesamthöhe 1.800 mm.
Hygieneausführung H1 auf Anfrage.

Design: chrome nickel steel 18/10. 2 compartements stacked, each with ground and intermediate shelf. Top plate folded all around 50 mm, with acoustic wood insulation. With solid square tube feet with adjustable studs. Foot height 150 mm approx. Model-no. 77100 with folding doors, model-no. 77110 to 77300 with sliding doors.

Total height 1800 mm.

| Modell-Nr. | Länge/Length | T/D 600 | | T/D 700 | | T/D 800 | |
|------------|--------------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|
| | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 77100 | 1.000 | 2.135 € | Q 2106 | 2.217 € | Q 2107 | 2.297 € | Q 2108 |
| 77110 | 1.100 | 2.242 € | Q 2116 | 2.336 € | Q 2117 | 2.424 € | Q 2118 |
| 77120 | 1.200 | 2.352 € | Q 2126 | 2.451 € | Q 2127 | 2.550 € | Q 2128 |
| 77130 | 1.300 | 2.460 € | Q 2136 | 2.566 € | Q 2137 | 2.676 € | Q 2138 |
| 77140 | 1.400 | 2.566 € | Q 2146 | 2.685 € | Q 2147 | 2.801 € | Q 2148 |
| 77150 | 1.500 | 2.676 € | Q 2156 | 2.799 € | Q 2157 | 2.926 € | Q 2158 |
| 77160 | 1.600 | 2.785 € | Q 2166 | 2.915 € | Q 2167 | 3.035 € | Q 2168 |
| 77170 | 1.700 | 2.895 € | Q 2176 | 3.032 € | Q 2177 | 3.177 € | Q 2178 |
| 77180 | 1.800 | 3.002 € | Q 2186 | 3.150 € | Q 2187 | 3.280 € | Q 2188 |
| 77190 | 1.900 | 3.108 € | Q 2196 | 3.266 € | Q 2197 | 3.427 € | Q 2198 |
| 77200 | 2.000 | 3.220 € | Q 2206 | 3.381 € | Q 2207 | 3.554 € | Q 2208 |
| 77210 | 2.100 | 3.327 € | Q 2216 | 3.499 € | Q 2217 | 3.680 € | Q 2218 |
| 77220 | 2.200 | 3.434 € | Q 2226 | 3.665 € | Q 2227 | 3.807 € | Q 2228 |
| 77230 | 2.300 | 3.545 € | Q 2236 | 3.729 € | Q 2237 | 3.929 € | Q 2238 |
| 77240 | 2.400 | 3.650 € | Q 2246 | 3.850 € | Q 2247 | 4.053 € | Q 2248 |
| 77250 | 2.500 | 3.761 € | Q 2256 | 3.964 € | Q 2257 | 4.179 € | Q 2258 |
| 77260 | 2.600 | 4.232 € | Q 2266 | 4.453 € | Q 2267 | 4.676 € | Q 2268 |
| 77270 | 2.700 | 4.341 € | Q 2276 | 4.570 € | Q 2277 | 4.800 € | Q 2278 |
| 77280 | 2.800 | 4.451 € | Q 2286 | 4.686 € | Q 2287 | 4.926 € | Q 2288 |
| 77290 | 2.900 | 4.557 € | Q 2296 | 4.805 € | Q 2297 | 5.054 € | Q 2298 |
| 77300 | 3.000 | 4.667 € | Q 2306 | 4.920 € | Q 2307 | 5.175 € | Q 2308 |

| | | |
|---|------------------------|-------|
| Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius | Preis/Price | |
| Zylinder-Druckschloss für Schiebetüren einschließlich Montage/Cylinder press-lock for sliding doors, mounting inclusive | auf Anfrage/on request | |
| Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis/Design on socle without surcharge | je Stck./each | 124 € |

▶ Wandhängeschränke Cupboard wall mounting



Wandhängeschrank Cupboard wall fastened

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. 1 Zwischenbord höhenverstellbar, mit und ohne Türen lieferbar. Leiste für bauseitige Befestigung an der Wand wird mitgeliefert.

Gesamttiefe 400 mm. Gesamthöhe 600 mm.

Hygieneausführung H1 auf Anfrage.

Modell-Nr. 88050 und 88060 mit 1 Flügeltür.

Modell-Nr. 88070 – 88100 mit 2 Flügeltüren.

Modell-Nr. 88110 – 88250 mit Schiebetüren.

Design: chrom nickel steel 18/10. 1 adjustable intermediate shelf, available with and without doors, Rail for on site wall fastening included.

Total depth 400 mm. Total height 600 mm.

Model-No. 88050 and 88060 with 1 folding door.

Model-No. 88070 – 88100 with 2 folding doors.

Model-No. 88110 – 88250 with sliding doors.

| Modell-Nr. | Länge/Length | ohne Türen/without doors | | mit Türen/with doors | |
|------------|--------------|--------------------------|----------|----------------------|----------|
| | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| 88050 | 500 | 587 € | U 1051 | 859 € | U 1050 |
| 88060 | 600 | 613 € | U 1061 | 894 € | U 1060 |
| 88070 | 700 | 639 € | U 1071 | 926 € | U 1070 |
| 88080 | 800 | 665 € | U 1081 | 961 € | U 1080 |
| 88090 | 900 | 692 € | U 1091 | 995 € | U 1090 |
| 88100 | 1.000 | 719 € | U 1101 | 1.030 € | U 1100 |
| 88110 | 1.100 | 762 € | U 1111 | 1.077 € | U 1110 |
| 88120 | 1.200 | 803 € | U 1121 | 1.127 € | U 1120 |
| 88130 | 1.300 | 844 € | U 1131 | 1.173 € | U 1130 |
| 88140 | 1.400 | 885 € | U 1141 | 1.223 € | U 1140 |
| 88150 | 1.500 | 919 € | U 1151 | 1.273 € | U 1150 |
| 88160 | 1.600 | 967 € | U 1161 | 1.319 € | U 1160 |
| 88170 | 1.700 | 988 € | U 1171 | 1.364 € | U 1170 |
| 88180 | 1.800 | 1.049 € | U 1181 | 1.418 € | U 1180 |
| 88190 | 1.900 | 1.090 € | U 1191 | 1.466 € | U 1190 |
| 88200 | 2.000 | 1.132 € | U 1201 | 1.515 € | U 1200 |
| 88210 | 2.100 | 1.172 € | U 1211 | 1.565 € | U 1210 |
| 88220 | 2.200 | 1.212 € | U 1221 | 1.614 € | U 1220 |
| 88230 | 2.300 | 1.255 € | U 1231 | 1.660 € | U 1230 |
| 88240 | 2.400 | 1.294 € | U 1241 | 1.714 € | U 1240 |
| 88250 | 2.500 | 1.338 € | U 1251 | 1.761 € | U 1250 |

Zusätzlich 2 Konsolen zur Befestigung/Additional 2 consoles for fastening

87 €

Zylinder-Druckschloss für Schiebetür einschließlich Montage/Cylinder press-lock for sliding door, mounting inclusive

je Stck./each 124 €



Wandbord mit Stellschienen Wall shelf with sliding rails

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Borde dreiseitig 40 mm abgekantet, Rückseite 35 mm aufgekantet. Modelle-Nr. SB 500 bis SB 1500 mit 2 Stellschienen, Modelle-Nr. SB 1600 bis SB 2500 mit 3 Stellschienen. Borde stufenlos verstellbar. Höhe der Stellschienen 800 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10. Shelves 3-side folded down 40 mm, backside folded up 35 mm. Model-no. SB 500 to SB 1500 with 2 sliding rails, Model-no. SB 1600 to SB 2500 with 3 sliding rails. Shelves continuously adjustable. Height of sliding rails 800 mm.

| Modell-Nr. | Länge/Length | T/D 200 | | T/D 300 | | T/D 400 | |
|------------|--------------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|
| | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| SB 500 | 500 | 400 € | U 3052 | 395 € | U 3053 | 421 € | U 3054 |
| SB 600 | 600 | 409 € | U 3062 | 426 € | U 3063 | 435 € | U 3064 |
| SB 700 | 700 | 420 € | U 3072 | 436 € | U 3073 | 446 € | U 3074 |
| SB 800 | 800 | 431 € | U 3082 | 445 € | U 3083 | 460 € | U 3084 |
| SB 900 | 900 | 441 € | U 3092 | 455 € | U 3093 | 472 € | U 3094 |
| SB 1000 | 1.000 | 450 € | U 3102 | 466 € | U 3103 | 484 € | U 3104 |
| SB 1100 | 1.100 | 468 € | U 3112 | 483 € | U 3113 | 504 € | U 3114 |
| SB 1200 | 1.200 | 484 € | U 3122 | 502 € | U 3123 | 521 € | U 3124 |
| SB 1300 | 1.300 | 503 € | U 3132 | 517 € | U 3133 | 539 € | U 3134 |
| SB 1400 | 1.400 | 518 € | U 3142 | 535 € | U 3143 | 559 € | U 3144 |
| SB 1500 | 1.500 | 536 € | U 3152 | 549 € | U 3153 | 578 € | U 3154 |
| SB 1600 | 1.600 | 631 € | U 3162 | 648 € | U 3163 | 675 € | U 3164 |
| SB 1700 | 1.700 | 650 € | U 3172 | 664 € | U 3173 | 693 € | U 3174 |
| SB 1800 | 1.800 | 665 € | U 3182 | 682 € | U 3183 | 710 € | U 3184 |
| SB 1900 | 1.900 | 683 € | U 3192 | 696 € | U 3193 | 730 € | U 3194 |
| SB 2000 | 2.000 | 698 € | U 3202 | 713 € | U 3203 | 748 € | U 3204 |
| SB 2100 | 2.100 | 717 € | U 3212 | 731 € | U 3213 | 766 € | U 3214 |
| SB 2200 | 2.200 | 734 € | U 3222 | 748 € | U 3223 | 785 € | U 3224 |
| SB 2300 | 2.300 | 752 € | U 3232 | 766 € | U 3233 | 805 € | U 3234 |
| SB 2400 | 2.400 | 766 € | U 3242 | 781 € | U 3243 | 824 € | U 3244 |
| SB 2500 | 2.500 | 781 € | U 3252 | 798 € | U 3253 | 840 € | U 3254 |



Wandbord mit Konsolen Wall shelf with consoles

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, 1,5 mm stark, dreiseitig 40 mm abgekantet, Rückseite 35 mm aufgekantet. Gesamthöhe 250 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10, thickness of shelf 1,5 mm. 3-side folded down 40 mm, backside folded up 35 mm. Total height 250 mm.

| Modell-Nr. | Länge/Length | Konsolen/Consoles | T/D 200 | | T/D 300 | | T/D 400 | |
|------------|--------------|-------------------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|
| | | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| WB 500 | 500 | 2 | 153 € | U 4052 | 166 € | U 4053 | 182 € | U 4054 |
| WB 600 | 600 | 2 | 160 € | U 4062 | 172 € | U 4063 | 188 € | U 4064 |
| WB 700 | 700 | 2 | 167 € | U 4072 | 178 € | U 4073 | 195 € | U 4074 |
| WB 800 | 800 | 2 | 172 € | U 4082 | 184 € | U 4083 | 204 € | U 4084 |
| WB 900 | 900 | 2 | 177 € | U 4092 | 190 € | U 4093 | 211 € | U 4094 |
| WB 1000 | 1.000 | 2 | 182 € | U 4102 | 197 € | U 4103 | 217 € | U 4104 |
| WB 1100 | 1.100 | 2 | 191 € | U 4112 | 210 € | U 4113 | 226 € | U 4114 |
| WB 1200 | 1.200 | 2 | 198 € | U 4122 | 220 € | U 4123 | 241 € | U 4124 |
| WB 1300 | 1.300 | 2 | 211 € | U 4132 | 228 € | U 4133 | 254 € | U 4134 |
| WB 1400 | 1.400 | 2 | 219 € | U 4142 | 241 € | U 4143 | 263 € | U 4144 |
| WB 1500 | 1.500 | 3 | 263 € | U 4152 | 285 € | U 4153 | 313 € | U 4154 |
| WB 1600 | 1.600 | 3 | 270 € | U 4162 | 298 € | U 4163 | 324 € | U 4164 |
| WB 1700 | 1.700 | 3 | 279 € | U 4172 | 305 € | U 4173 | 336 € | U 4174 |
| WB 1800 | 1.800 | 3 | 288 € | U 4182 | 316 € | U 4183 | 350 € | U 4184 |
| WB 1900 | 1.900 | 3 | 299 € | U 4192 | 327 € | U 4193 | 359 € | U 4194 |
| WB 2000 | 2.000 | 3 | 305 € | U 4202 | 336 € | U 4203 | 374 € | U 4204 |
| WB 2100 | 2.100 | 3 | 314 € | U 4212 | 348 € | U 4213 | 387 € | U 4214 |
| WB 2200 | 2.200 | 3 | 322 € | U 4222 | 358 € | U 4223 | 400 € | U 4224 |
| WB 2300 | 2.300 | 3 | 330 € | U 4232 | 370 € | U 4233 | 410 € | U 4234 |
| WB 2400 | 2.400 | 3 | 338 € | U 4242 | 378 € | U 4243 | 424 € | U 4244 |
| WB 2500 | 2.500 | 3 | 348 € | U 4252 | 390 € | U 4253 | 437 € | U 4254 |
| WB 2600 | 2.600 | 3 | 357 € | U 4262 | 401 € | U 4263 | 448 € | U 4264 |
| WB 2700 | 2.700 | 4 | 403 € | U 4272 | 447 € | U 4273 | 491 € | U 4274 |
| WB 2800 | 2.800 | 4 | 412 € | U 4282 | 455 € | U 4283 | 506 € | U 4284 |
| WB 2900 | 2.900 | 4 | 420 € | U 4292 | 465 € | U 4293 | 519 € | U 4294 |
| WB 3000 | 3.000 | 4 | 429 € | U 4302 | 476 € | U 4303 | 534 € | U 4304 |

▶ Abdeckplatten Cover plates



Abdeckplatte, Stärke 1,0 mm Cover plate, thickness 1,0 mm

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Gesamthöhe 50 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10, plate folded down 50 mm, acoustic wood insulation. Total height 50 mm.

| Modell-Nr. | Länge/ Length | Tiefe/Depth 300 | | Tiefe/Depth 400 | | Tiefe/Depth 500 | | Tiefe/Depth 600 | | Tiefe/Depth 700 | | Tiefe/Depth 800 | |
|------------|------------------|--------------------|----------|--------------------|----------|--------------------|----------|--------------------|----------|--------------------|----------|--------------------|----------|
| | | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. |
| AP 500 10 | 500 | 163 € | W0053 | 178 € | W0054 | 188 € | W0055 | 201 € | W0056 | 215 € | W0057 | 224 € | W0058 |
| AP 600 10 | 600 | 178 € | W0063 | 191 € | W0064 | 205 € | W0065 | 216 € | W0066 | 228 € | W0067 | 240 € | W0068 |
| AP 700 10 | 700 | 191 € | W0073 | 209 € | W0074 | 219 € | W0075 | 229 € | W0076 | 244 € | W0077 | 255 € | W0078 |
| AP 800 10 | 800 | 209 € | W0083 | 222 € | W0084 | 232 € | W0085 | 246 € | W0086 | 259 € | W0087 | 268 € | W0088 |
| AP 900 10 | 900 | 222 € | W0093 | 235 € | W0094 | 249 € | W0095 | 260 € | W0096 | 272 € | W0097 | 284 € | W0098 |
| AP 1000 10 | 1.000 | 235 € | W0103 | 253 € | W0104 | 263 € | W0105 | 274 € | W0106 | 288 € | W0107 | 299 € | W0108 |
| AP 1100 10 | 1.100 | 253 € | W0113 | 266 € | W0114 | 284 € | W0115 | 297 € | W0116 | 308 € | W0117 | 326 € | W0118 |
| AP 1200 10 | 1.200 | 266 € | W0123 | 284 € | W0124 | 299 € | W0125 | 318 € | W0126 | 332 € | W0127 | 353 € | W0128 |
| AP 1300 10 | 1.300 | 279 € | W0133 | 298 € | W0134 | 318 € | W0135 | 336 € | W0136 | 356 € | W0137 | 380 € | W0138 |
| AP 1400 10 | 1.400 | 293 € | W0143 | 315 € | W0144 | 335 € | W0145 | 360 € | W0146 | 380 € | W0147 | 405 € | W0148 |
| AP 1500 10 | 1.500 | 305 € | W0153 | 328 € | W0154 | 343 € | W0155 | 380 € | W0156 | 403 € | W0157 | 430 € | W0158 |
| AP 1600 10 | 1.600 | 318 € | W0163 | 343 € | W0164 | 372 € | W0165 | 400 € | W0166 | 427 € | W0167 | 455 € | W0168 |
| AP 1700 10 | 1.700 | 329 € | W0173 | 360 € | W0174 | 391 € | W0175 | 424 € | W0176 | 449 € | W0177 | 486 € | W0178 |
| AP 1800 10 | 1.800 | 348 € | W0183 | 375 € | W0184 | 408 € | W0185 | 442 € | W0186 | 474 € | W0187 | 512 € | W0188 |
| AP 1900 10 | 1.900 | 359 € | W0193 | 391 € | W0194 | 427 € | W0195 | 463 € | W0196 | 497 € | W0197 | 536 € | W0198 |
| AP 2000 10 | 2.000 | 372 € | W0203 | 405 € | W0204 | 445 € | W0205 | 486 € | W0206 | 518 € | W0207 | 563 € | W0208 |
| AP 2100 10 | 2.100 | 386 € | W0213 | 421 € | W0214 | 463 € | W0215 | 506 € | W0216 | 541 € | W0217 | 590 € | W0218 |
| AP 2200 10 | 2.200 | 398 € | W0223 | 436 € | W0224 | 483 € | W0225 | 525 € | W0226 | 563 € | W0227 | 617 € | W0228 |
| AP 2300 10 | 2.300 | 412 € | W0233 | 451 € | W0234 | 500 € | W0235 | 548 € | W0236 | 589 € | W0237 | 644 € | W0238 |
| AP 2400 10 | 2.400 | 425 € | W0243 | 465 € | W0244 | 518 € | W0245 | 566 € | W0246 | 613 € | W0247 | 668 € | W0248 |
| AP 2500 10 | 2.500 | 438 € | W0253 | 484 € | W0254 | 535 € | W0255 | 589 € | W0256 | 634 € | W0257 | 696 € | W0258 |
| AP 2600 10 | 2.600 | 450 € | W0263 | 500 € | W0264 | 552 € | W0265 | 612 € | W0266 | 656 € | W0267 | 725 € | W0268 |
| AP 2700 10 | 2.700 | 463 € | W0273 | 514 € | W0274 | 573 € | W0275 | 630 € | W0276 | 684 € | W0277 | 749 € | W0278 |
| AP 2800 10 | 2.800 | 479 € | W0283 | 527 € | W0284 | 590 € | W0285 | 653 € | W0286 | 702 € | W0287 | 776 € | W0288 |
| AP 2900 10 | 2.900 | 488 € | W0293 | 546 € | W0294 | 609 € | W0295 | 672 € | W0296 | 726 € | W0297 | 802 € | W0298 |
| AP 3000 10 | 3.000 | 503 € | W0303 | 558 € | W0304 | 625 € | W0305 | 694 € | W0306 | 749 € | W0307 | 828 € | W0308 |
| AP 3100 10 | 3.100 | 517 € | W0313 | 575 € | W0314 | 647 € | W0315 | 714 € | W0316 | 773 € | W0317 | 855 € | W0318 |
| AP 3200 10 | 3.200 | 527 € | W0323 | 590 € | W0324 | 663 € | W0325 | 736 € | W0326 | 796 € | W0327 | 880 € | W0328 |
| AP 3300 10 | 3.300 | 544 € | W0333 | 605 € | W0334 | 684 € | W0335 | 757 € | W0336 | 817 € | W0337 | 909 € | W0338 |
| AP 3400 10 | 3.400 | 554 € | W0343 | 622 € | W0344 | 699 € | W0345 | 778 € | W0346 | 843 € | W0347 | 938 € | W0348 |
| AP 3500 10 | 3.500 | 567 € | W0353 | 636 € | W0354 | 717 € | W0355 | 801 € | W0356 | 865 € | W0357 | 960 € | W0358 |
| AP 3600 10 | 3.600 | 583 € | W0363 | 653 € | W0364 | 736 € | W0365 | 817 € | W0366 | 891 € | W0367 | 987 € | W0368 |
| AP 3700 10 | 3.700 | 596 € | W0373 | 666 € | W0374 | 752 € | W0375 | 840 € | W0376 | 912 € | W0377 | 1.015 € | W0378 |
| AP 3800 10 | 3.800 | 611 € | W0383 | 685 € | W0384 | 771 € | W0385 | 861 € | W0386 | 938 € | W0387 | 1.041 € | W0388 |
| AP 3900 10 | 3.900 | 622 € | W0393 | 698 € | W0394 | 791 € | W0395 | 880 € | W0396 | 957 € | W0397 | 1.066 € | W0398 |
| AP 4000 10 | 4.000 | 634 € | W0403 | 714 € | W0404 | 811 € | W0405 | 906 € | W0406 | 983 € | W0407 | 1.091 € | W0408 |

Rollkante 15 mm Radius/rolled edge 15 mm radius

Aufkantungen bis 50 mm Höhe/Folding up to 50 mm

Aufkantungen bis 100 mm/Folding up to 100 mm

Laschenverbindung/Fishing

Preis/Price

auf Anfrage/on request

ohne Aufpreis/without surcharge

je lfdm/Running meter 39 €

je Stück/each 203 €

▶ Abdeckplatten Cover plates

SCHOLL



Abdeckplatte, Stärke 2,0 mm Cover plate, thickness 2,0 mm

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Gesamthöhe 50 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10, plate folded down 50 mm, acoustic wood insulation. Total height 50 mm.

| Modell-Nr. | Länge/ Length | Tiefe/Depth 300 | | Tiefe/Depth 400 | | Tiefe/Depth 500 | | Tiefe/Depth 600 | | Tiefe/Depth 700 | | Tiefe/Depth 800 | |
|------------|------------------|--------------------|----------|--------------------|----------|--------------------|----------|--------------------|----------|--------------------|----------|--------------------|----------|
| | | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. | Preis/ Price | Art. Nr. |
| AP 500 20 | 500 | 196 € | W1053 | 225 € | W1054 | 256 € | W1055 | 283 € | W1056 | 300 € | W1057 | 367 € | W1058 |
| AP 600 20 | 600 | 218 € | W1063 | 247 € | W1064 | 276 € | W1065 | 303 € | W1066 | 322 € | W1067 | 392 € | W1068 |
| AP 700 20 | 700 | 236 € | W1073 | 266 € | W1074 | 297 € | W1075 | 323 € | W1076 | 345 € | W1077 | 413 € | W1078 |
| AP 800 20 | 800 | 262 € | W1083 | 287 € | W1084 | 317 € | W1085 | 344 € | W1086 | 367 € | W1087 | 437 € | W1088 |
| AP 900 20 | 900 | 279 € | W1093 | 307 € | W1094 | 337 € | W1095 | 364 € | W1096 | 392 € | W1097 | 460 € | W1098 |
| AP 1000 20 | 1.000 | 300 € | W1103 | 328 € | W1104 | 358 € | W1105 | 386 € | W1106 | 413 € | W1107 | 482 € | W1108 |
| AP 1100 20 | 1.100 | 320 € | W1113 | 350 € | W1114 | 380 € | W1115 | 413 € | W1116 | 448 € | W1117 | 516 € | W1118 |
| AP 1200 20 | 1.200 | 337 € | W1123 | 371 € | W1124 | 407 € | W1125 | 442 € | W1126 | 479 € | W1127 | 550 € | W1128 |
| AP 1300 20 | 1.300 | 358 € | W1133 | 397 € | W1134 | 434 € | W1135 | 472 € | W1136 | 512 € | W1137 | 582 € | W1138 |
| AP 1400 20 | 1.400 | 374 € | W1143 | 415 € | W1144 | 453 € | W1145 | 497 € | W1146 | 540 € | W1147 | 616 € | W1148 |
| AP 1500 20 | 1.500 | 397 € | W1153 | 440 € | W1154 | 482 € | W1155 | 522 € | W1156 | 571 € | W1157 | 650 € | W1158 |
| AP 1600 20 | 1.600 | 413 € | W1163 | 462 € | W1164 | 507 € | W1165 | 552 € | W1166 | 598 € | W1167 | 683 € | W1168 |
| AP 1700 20 | 1.700 | 438 € | W1173 | 484 € | W1174 | 531 € | W1175 | 581 € | W1176 | 631 € | W1177 | 718 € | W1178 |
| AP 1800 20 | 1.800 | 452 € | W1183 | 507 € | W1184 | 556 € | W1185 | 608 € | W1186 | 662 € | W1187 | 739 € | W1188 |
| AP 1900 20 | 1.900 | 473 € | W1193 | 529 € | W1194 | 582 € | W1195 | 633 € | W1196 | 695 € | W1197 | 763 € | W1198 |
| AP 2000 20 | 2.000 | 489 € | W1203 | 552 € | W1204 | 608 € | W1205 | 662 € | W1206 | 724 € | W1207 | 787 € | W1208 |
| AP 2100 20 | 2.100 | 513 € | W1213 | 576 € | W1214 | 632 € | W1215 | 691 € | W1216 | 756 € | W1217 | 819 € | W1218 |
| AP 2200 20 | 2.200 | 531 € | W1223 | 596 € | W1224 | 659 € | W1225 | 718 € | W1226 | 787 € | W1227 | 852 € | W1228 |
| AP 2300 20 | 2.300 | 552 € | W1233 | 620 € | W1234 | 683 € | W1235 | 743 € | W1236 | 815 € | W1237 | 885 € | W1238 |
| AP 2400 20 | 2.400 | 571 € | W1243 | 641 € | W1244 | 706 € | W1245 | 773 € | W1246 | 848 € | W1247 | 921 € | W1248 |
| AP 2500 20 | 2.500 | 590 € | W1253 | 666 € | W1254 | 734 € | W1255 | 799 € | W1256 | 876 € | W1257 | 956 € | W1258 |
| AP 2600 20 | 2.600 | 609 € | W1263 | 687 € | W1264 | 757 € | W1265 | 828 € | W1266 | 910 € | W1267 | 987 € | W1268 |
| AP 2700 20 | 2.700 | 627 € | W1273 | 709 € | W1274 | 781 € | W1275 | 854 € | W1276 | 940 € | W1277 | 1.021 € | W1278 |
| AP 2800 20 | 2.800 | 648 € | W1283 | 734 € | W1284 | 809 € | W1285 | 883 € | W1286 | 967 € | W1287 | 1.054 € | W1288 |
| AP 2900 20 | 2.900 | 667 € | W1293 | 756 € | W1294 | 832 € | W1295 | 912 € | W1296 | 1.001 € | W1297 | 1.088 € | W1298 |
| AP 3000 20 | 3.000 | 687 € | W1303 | 778 € | W1304 | 858 € | W1305 | 940 € | W1306 | 1.032 € | W1307 | 1.138 € | W1308 |
| AP 3100 20 | 3.100 | 706 € | W1313 | 799 € | W1314 | 883 € | W1315 | 965 € | W1316 | 1.064 € | W1317 | 1.158 € | W1318 |
| AP 3200 20 | 3.200 | 725 € | W1323 | 824 € | W1324 | 910 € | W1325 | 992 € | W1326 | 1.092 € | W1327 | 1.191 € | W1328 |
| AP 3300 20 | 3.300 | 743 € | W1333 | 847 € | W1334 | 935 € | W1335 | 1.021 € | W1336 | 1.123 € | W1337 | 1.225 € | W1338 |
| AP 3400 20 | 3.400 | 764 € | W1343 | 866 € | W1344 | 958 € | W1345 | 1.050 € | W1346 | 1.155 € | W1347 | 1.262 € | W1348 |
| AP 3500 20 | 3.500 | 783 € | W1353 | 892 € | W1354 | 981 € | W1355 | 1.077 € | W1356 | 1.184 € | W1357 | 1.291 € | W1358 |
| AP 3600 20 | 3.600 | 807 € | W1363 | 913 € | W1364 | 1.007 € | W1365 | 1.103 € | W1366 | 1.214 € | W1367 | 1.325 € | W1368 |
| AP 3700 20 | 3.700 | 824 € | W1373 | 937 € | W1374 | 1.034 € | W1375 | 1.131 € | W1376 | 1.247 € | W1377 | 1.360 € | W1378 |
| AP 3800 20 | 3.800 | 844 € | W1383 | 958 € | W1384 | 1.057 € | W1385 | 1.160 € | W1386 | 1.275 € | W1387 | 1.394 € | W1388 |
| AP 3900 20 | 3.900 | 860 € | W1393 | 981 € | W1394 | 1.084 € | W1395 | 1.171 € | W1396 | 1.309 € | W1397 | 1.428 € | W1398 |
| AP 4000 20 | 4.000 | 882 € | W1403 | 1.001 € | W1404 | 1.108 € | W1405 | 1.212 € | W1406 | 1.338 € | W1407 | 1.459 € | W1408 |

Rollkante 15 mm Radius/rolled edge 15 mm radius

Aufkantungen bis 50 mm Höhe/Folding up to 50 mm

Aufkantungen bis 100 mm Höhe/Folding up to 100 mm

Laschenverbindung/Fishing

Preis/Price

auf Anfrage/on request

ohne Aufpreis/without surcharge

je lfdm/Running meter 39 €

je Stück/each 203 €

► Aufsatzborde Top boards



Aufsatzbord mit Rohrsteuern Top board with square tube feet

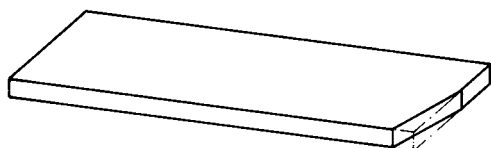
Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, 1,5 mm stark, allseitig 40 mm abgekantet, ohne Holzunterfütterung. Mit 4 Rohrsteuern, 25 x 25 x 1,25 mm. Zusätzliche Rohrsteuern bei Borden über 2.000 mm Länge.
Gesamthöhe 400 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10, thickness of plate 1,5 mm. All around folded down 40 mm, without acoustic wood insulation. With 4 square tube feet, 25 x 25 x 1,25 mm. Additional feet for boards up to 2000 mm length.
Total height 400 mm.

| Modell-Nr. | L | T/D 200 | | T/D 300 | | T/D 400 | |
|------------|-------|-------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|
| | | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. | Preis/Price | Art. Nr. |
| AB 500 | 500 | 220 € | U 5052 | 228 € | U 5053 | 232 € | U 5054 |
| AB 600 | 600 | 226 € | U 5062 | 235 € | U 5063 | 243 € | U 5064 |
| AB 700 | 700 | 232 € | U 5072 | 246 € | U 5073 | 253 € | U 5074 |
| AB 800 | 800 | 241 € | U 5082 | 254 € | U 5083 | 261 € | U 5084 |
| AB 900 | 900 | 248 € | U 5092 | 261 € | U 5093 | 270 € | U 5094 |
| AB 1000 | 1.000 | 255 € | U 5102 | 268 € | U 5103 | 281 € | U 5104 |
| AB 1100 | 1.100 | 263 € | U 5112 | 280 € | U 5113 | 300 € | U 5114 |
| AB 1200 | 1.200 | 277 € | U 5122 | 295 € | U 5123 | 314 € | U 5124 |
| AB 1300 | 1.300 | 288 € | U 5132 | 306 € | U 5133 | 329 € | U 5134 |
| AB 1400 | 1.400 | 300 € | U 5142 | 321 € | U 5143 | 348 € | U 5144 |
| AB 1500 | 1.500 | 314 € | U 5152 | 332 € | U 5153 | 364 € | U 5154 |
| AB 1600 | 1.600 | 324 € | U 5162 | 350 € | U 5163 | 379 € | U 5164 |
| AB 1700 | 1.700 | 336 € | U 5172 | 361 € | U 5173 | 398 € | U 5174 |
| AB 1800 | 1.800 | 351 € | U 5182 | 376 € | U 5183 | 412 € | U 5184 |
| AB 1900 | 1.900 | 359 € | U 5192 | 392 € | U 5193 | 430 € | U 5194 |
| AB 2000 | 2.000 | 372 € | U 5202 | 402 € | U 5203 | 446 € | U 5204 |
| AB 2100 | 2.100 | 442 € | U 5212 | 479 € | U 5213 | 514 € | U 5214 |
| AB 2200 | 2.200 | 451 € | U 5222 | 488 € | U 5223 | 527 € | U 5224 |
| AB 2300 | 2.300 | 462 € | U 5232 | 501 € | U 5233 | 543 € | U 5234 |
| AB 2400 | 2.400 | 472 € | U 5242 | 508 € | U 5243 | 553 € | U 5244 |
| AB 2500 | 2.500 | 480 € | U 5252 | 521 € | U 5253 | 568 € | U 5254 |
| AB 2600 | 2.600 | 488 € | U 5262 | 533 € | U 5263 | 580 € | U 5264 |
| AB 2700 | 2.700 | 503 € | U 5272 | 548 € | U 5273 | 602 € | U 5274 |
| AB 2800 | 2.800 | 518 € | U 5282 | 563 € | U 5283 | 620 € | U 5284 |
| AB 2900 | 2.900 | 536 € | U 5292 | 579 € | U 5293 | 640 € | U 5294 |
| AB 3000 | 3.000 | 551 € | U 5302 | 596 € | U 5303 | 662 € | U 5304 |

Auf Wunsch transportable Ausführung mit unterem Quersteg zum gleichen Preis.

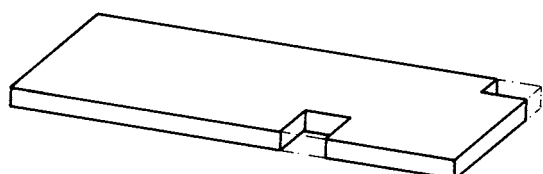
On request transportable design with crossbracing, without surcharge.



Tischplattenausschnitt schräg Plate cut out bevel

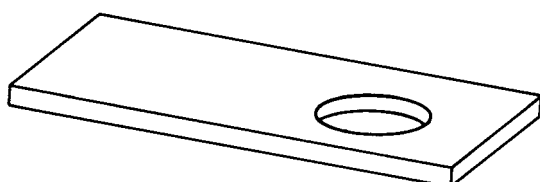
Preise nur bei Tischplatte ohne abgeschrägten Unterbau.
 Preis für abgeschrägten Unterbau auf Anfrage.
 Prices for plates without bevelled substructure.
 Price for bevelled substructure on request.

| | Preis/Price |
|---|-------------|
| Tischplatte abgeschrägt/Table plate bevelled | 82 € |
| Tischplattenecke abgeschrägt/Table plate edges bevelled | 95 € |



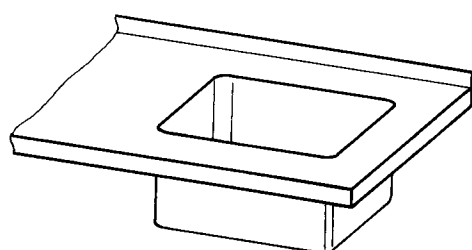
Tischplattenausschnitt Plate cut out

| | |
|---|-------|
| Ausschnitt hinten mit Schnittkanten/ Backside cut-out with cut edges | 131 € |
| Ausschnitt hinten mit Ab- und Aufkantungen/ Backside cut-out folded up, down | 308 € |
| Eckenausschnitt mit Schnittkanten/ Edge cut-out with cut edges | 141 € |
| Eckenausschnitt mit Ab- und Aufkantungen/ Edge cut-out folded up, down | 290 € |



Tischplattenausschnitt rund Plate cut out circle

| | |
|---|-------|
| Abwurfschacht mit Deckel ca. 240 mm Durchm. innen/ Waste pit with lid, approx. 240 mm Diameter, internal | 230 € |
|---|-------|



Spülbecken Sink units

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, nahtlos eingeschweißt in Tischplatte inklusive Standrohrventil.
 Design: chrome nickel steel 18/10, seamlessly welded in table plate, standpipe valve inclusive.

| Länge/Lenght | Tiefe/Depht | Höhe/Height | Preis/Price |
|--------------|-------------|-------------|-------------|
| 400 | 400 | 200 | 446 € |
| 400 | 400 | 250 | 485 € |
| 400 | 400 | 300 | 469 € |
| 500 | 400 | 250 | 476 € |
| 500 | 500 | 250 | 520 € |
| 600 | 600 | 300 | 665 € |

► **Spültische**
Sink units



Spülcenter mit 1 Becken Sink unit with 1 basin

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inkl. Standrohr-ventil. 3-seitig 50 mm abgekantet, an der Rückseite 50 mm aufgekantet.

Design: chrome nickel steel 18/10. With 3-side basin panels, incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up on backside 50 mm.

| Modell-Nr. | | Beckengröße/ basin size | | | | Preis/ Price | Becken links/ basin left | Becken rechts/ basin right |
|------------|--|----------------------------|-------|-----|----------|-----------------|-----------------------------|-------------------------------|
| | | L | T/D | H | Art. Nr. | | Art. Nr. | |
| SCB 12x6-4 | mit Grundboden/ <i>with base shelf</i> | 500 x 400 x 250 | 1.200 | 600 | 850 | 1.066 € | M 8012 | M 8011 |
| SCU 12x6-4 | ohne Grundboden/ <i>without base shelf</i> | 500 x 400 x 250 | 1.200 | 600 | 850 | 876 € | M 8002 | M 8001 |



Spülcenter mit 2 Becken Sink unit with 2 basin

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inkl. Standrohr-ventil. 3-seitig 50 mm abgekantet, an der Rückseite 50 mm aufgekantet.

Design: chrome nickel steel 18/10. With 3-side basin panels, incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up on backside 50 mm.

| Modell-Nr. | | Beckengröße/ basin size | | | | Preis/ Price | Becken links/ basin left | Becken rechts/ basin right |
|------------|--|----------------------------|-------|-----|----------|-----------------|-----------------------------|-------------------------------|
| | | L | T/D | H | Art. Nr. | | Art. Nr. | |
| SCB 15x6-4 | mit Grundboden/ <i>with base shelf</i> | 400 x 400 x 250 | 1.500 | 600 | 850 | 1.529 € | M 8032 | M 8031 |
| SCU 15x6-4 | ohne Grundboden/ <i>without base shelf</i> | 400 x 400 x 250 | 1.500 | 600 | 850 | 1.347 € | M 8022 | M 8021 |

1-Loch Mischbatterie 1/2" verchromt/*Single hole mixer tap 1/2", chromium plated casing*

Mehrpreis/*surcharge* 124 €

2-Loch Mischbatterie 3/4" verchromt/*Double hole mixer tap 3/4", chromium plated casing*

Mehrpreis/*surcharge* 378 €



Spültisch mit 1 Becken Sink unit with 1 basin

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inkl. Standrohrventil. 3-seitig 50 mm abgekantet, an der Rückseite 50 mm aufgekantet.

Design: chrome nickel steel 18/10. With 3-side basin panels, incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up on backside 50 mm.

| Modell-Nr. | | Beckengröße/ basin size | L | T/D | H | Preis/ Price | Becken links/ basin left | Becken rechts/ basin right |
|------------|--|----------------------------|-------|-----|-----|-----------------|-----------------------------|-------------------------------|
| | | | | | | | Art. Nr. | Art. Nr. |
| STB 12x6-5 | mit Grundboden/ <i>with base shelf</i> | 500 x 400 x 250 | 1.200 | 600 | 850 | 1.576 € | M 8120 | M 8121 |
| STB 12x7-5 | mit Grundboden/ <i>with base shelf</i> | 500 x 500 x 250 | 1.200 | 700 | 850 | 1.638 € | M 8130 | M 8131 |
| STB 14x7-6 | mit Grundboden/ <i>with base shelf</i> | 600 x 500 x 300 | 1.400 | 700 | 850 | 1.740 € | M 8140 | M 8141 |
| SZU 12x6-5 | ohne Grundboden/ <i>without base shelf</i> | 500 x 400 x 250 | 1.200 | 600 | 850 | 1.255 € | M 8060 | M 8061 |
| SZU 12x7-5 | ohne Grundboden/ <i>without base shelf</i> | 500 x 500 x 250 | 1.200 | 700 | 850 | 1.347 € | M 8070 | M 8071 |
| SZU 14x7-6 | ohne Grundboden/ <i>without base shelf</i> | 600 x 500 x 300 | 1.400 | 700 | 850 | 1.447 € | M 8080 | M 8081 |



Spültisch mit 2 Becken Sink unit with 2 basin

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inkl. Standrohrventil. 3-seitig 50 mm abgekantet, an der Rückseite 50 mm aufgekantet.

Design: chrome nickel steel 18/10. With 3-side basin panels, incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up on backside 50 mm.

| Modell-Nr. | | Beckengröße/ basin size | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|--|----------------------------|-------|-----|-----|-------------|----------|
| | | | | | | | Art. Nr. |
| SZB 10x6-4 | mit Grundboden/ <i>with base shelf</i> | 400 x 400 x 250 | 1.000 | 600 | 850 | 1.347 € | M 8180 |
| SZB 12x6-5 | mit Grundboden/ <i>with base shelf</i> | 500 x 400 x 250 | 1.200 | 600 | 850 | 1.691 € | M 8181 |
| SZB 12x7-5 | mit Grundboden/ <i>with base shelf</i> | 500 x 500 x 250 | 1.200 | 700 | 850 | 1.832 € | M 8191 |
| SZB 14x7-6 | mit Grundboden/ <i>with base shelf</i> | 600 x 500 x 250 | 1.400 | 700 | 850 | 1.944 € | M 8201 |
| SZB 14x8-6 | mit Grundboden/ <i>with base shelf</i> | 600 x 600 x 300 | 1.400 | 800 | 850 | 2.345 € | M 8211 |
| STU 10x6-4 | ohne Grundboden/ <i>without base shelf</i> | 400 x 400 x 250 | 1.000 | 600 | 850 | 1.011 € | M 8132 |
| STU 12x6-5 | ohne Grundboden/ <i>without base shelf</i> | 500 x 400 x 250 | 1.200 | 600 | 850 | 1.440 € | M 8142 |
| STU 12x7-5 | ohne Grundboden/ <i>without base shelf</i> | 500 x 500 x 250 | 1.200 | 700 | 850 | 1.509 € | M 8152 |
| STU 14x7-6 | ohne Grundboden/ <i>without base shelf</i> | 600 x 500 x 250 | 1.400 | 700 | 850 | 1.590 € | M 8162 |
| STU 14x8-6 | ohne Grundboden/ <i>without base shelf</i> | 600 x 600 x 300 | 1.400 | 800 | 850 | 2.060 € | M 8172 |

1-Loch Mischbatterie 1/2" verchromt/Single hole mixer tap 1/2", chromium plated casing

Mehrpreis/surcharge 124 €

2-Loch Mischbatterie 3/4" verchromt/Double hole mixer tap 3/4", chromium plated casing

Mehrpreis/surcharge 378 €

Spültische Sink units

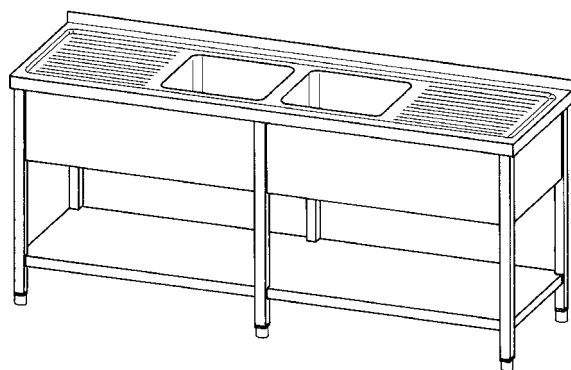


Spültisch mit 2 Becken Sink unit with 2 basin

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inkl. Standrohr-ventil. 3-seitig 50 mm abgekantet an der Rückseite 50 mm aufgekantet.

Design: chrome nickel steel 18/10. With 3-side basin panels, incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up on backside 50 mm.

| Modell-Nr. | | Beckengröße/ basin size | L | T/D | H | Preis/ Price | Becken links/ basin left | Becken rechts/ basin right |
|------------|------------------------------------|----------------------------|-------|-----|-----|-----------------|-----------------------------|-------------------------------|
| | | | | | | | Art. Nr. | Art. Nr. |
| ZSB 15x6-4 | mit Grundboden/with base shelf | 400 x 400 x 250 | 1.500 | 600 | 850 | 1.613 € | M 8223 | M 8222 |
| ZSB 16x7-4 | mit Grundboden/with base shelf | 400 x 500 x 250 | 1.600 | 700 | 850 | 1.956 € | M 8233 | M 8232 |
| ZSB 18x6-5 | mit Grundboden/with base shelf | 500 x 400 x 250 | 1.800 | 600 | 850 | 1.690 € | M 8253 | M 8252 |
| ZSB 19x7-6 | mit Grundboden/with base shelf | 500 x 500 x 250 | 1.900 | 700 | 850 | 1.718 € | M 8263 | M 8262 |
| ZSB 20x7-5 | mit Grundboden/with base shelf | 500 x 500 x 250 | 2.000 | 700 | 850 | 2.011 € | M 8283 | M 8282 |
| ZSB 24x7-6 | mit Grundboden/with base shelf | 600 x 500 x 300 | 2.400 | 700 | 850 | 2.209 € | M 8303 | M 8302 |
| ZSU 15x6-4 | ohne Grundboden/without base shelf | 400 x 400 x 250 | 1.500 | 600 | 850 | 1.396 € | M 8220 | M 8221 |
| ZSU 16x7-4 | ohne Grundboden/without base shelf | 400 x 500 x 250 | 1.600 | 700 | 850 | 1.737 € | M 8230 | M 8231 |
| ZSU 18x6-5 | ohne Grundboden/without base shelf | 500 x 400 x 250 | 1.800 | 600 | 850 | 1.673 € | M 8250 | M 8251 |
| ZSU 19x7-6 | ohne Grundboden/without base shelf | 500 x 500 x 250 | 1.900 | 700 | 850 | 1.676 € | M 8260 | M 8261 |
| ZSU 20x7-5 | ohne Grundboden/without base shelf | 600 x 500 x 300 | 2.000 | 700 | 850 | 1.984 € | M 8280 | M 8281 |
| ZSU 24x7-6 | ohne Grundboden/without base shelf | 600 x 500 x 300 | 2.400 | 700 | 850 | 2.072 € | M 8300 | M 8301 |



Spültisch mit 2 Becken Sink unit with 2 basin

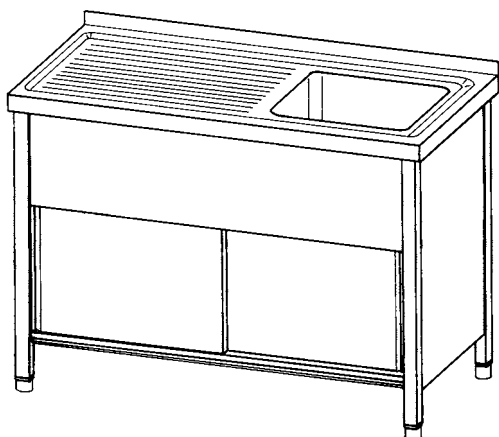
Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inkl. Standrohr-ventil. 3-seitig 50 mm abgekantet an der Rückseite 50 mm aufgekantet. Gerillte Abtropf-fläche links und rechts, Becken mittig angeordnet.

Design: chrome nickel steel 18/10. With 3-side basin panels, incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up on backside 50 mm. Draining board right or left, basins centered.

| Modell-Nr. | | Beckengröße/ basin size | L | T/D | H | Preis/Price | Art. Nr. |
|------------|------------------------------------|----------------------------|-------|-----|-----|-------------|----------|
| | | | | | | | Art. Nr. |
| ZB 20x6-4 | mit Grundboden/with base shelf | 400 x 400 x 250 | 2.000 | 600 | 850 | 2.155 € | M 8322 |
| ZB 25x6-5 | mit Grundboden/with base shelf | 500 x 400 x 250 | 2.500 | 600 | 850 | 2.579 € | M 8342 |
| ZB 26x7-5 | mit Grundboden/with base shelf | 600 x 500 x 300 | 2.600 | 700 | 850 | 3.692 € | M 8362 |
| ZU 20x6-4 | ohne Grundboden/without base shelf | 400 x 400 x 250 | 2.000 | 600 | 850 | 1.818 € | M 8321 |
| ZU 25x6-5 | ohne Grundboden/without base shelf | 500 x 400 x 250 | 2.500 | 600 | 850 | 2.314 € | M 8341 |
| ZU 26x7-5 | ohne Grundboden/without base shelf | 600 x 500 x 300 | 2.600 | 700 | 850 | 3.302 € | M 8361 |

1-Loch Mischbatterie 1/2" verchromt/Single hole mixer tap 1/2", chromium plated casing
2-Loch Mischbatterie 3/4" verchromt/Double hole mixer tap 3/4", chromium plated casing

Mehrpreis/surcharge 124 €
Mehrpreis/surcharge 378 €

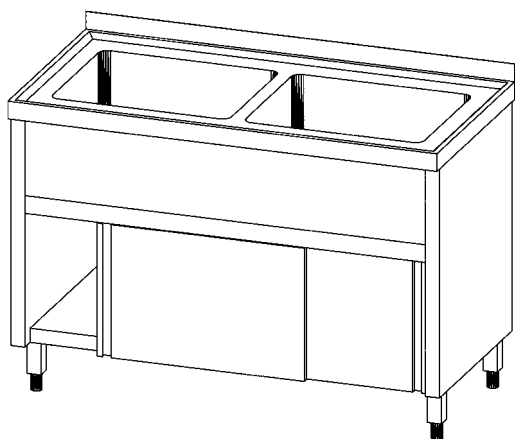


Spültisch mit 1 Becken und Schiebetüren
Sink unit with 1 basin and sliding doors

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Inkl. Standrohrventil, 3-seitig 50 mm abgekantet, an der Rückseite 50 mm aufgekantet.

Design: chrome nickel steel 18/10. Incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up 50 mm on backside.

| Modell-Nr. | Beckengröße/ basin size | | | L | T/D | H | Preis/ Price | Becken links/ basin left | Becken rechts/ basin right |
|------------|----------------------------|--|--|-------|-----|-----|-----------------|-----------------------------|-------------------------------|
| | | | | | | | | Art. Nr. | Art. Nr. |
| STS 12x6-4 | 400 x 400 x 250 | | | 1.200 | 600 | 850 | 1.952 € | M 8380 | M 8381 |
| STS 12x6-5 | 500 x 400 x 250 | | | 1.200 | 600 | 850 | 2.106 € | M 8390 | M 8391 |
| STS 12x7-5 | 500 x 500 x 250 | | | 1.200 | 700 | 850 | 2.211 € | M 8400 | M 8401 |
| STS 14x7-6 | 600 x 500 x 250 | | | 1.400 | 700 | 850 | 2.321 € | M 8410 | M 8411 |



Spültisch mit 2 Becken und Schiebetüren
Sink unit with 2 basin and sliding doors

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Inkl. Standrohrventil, 3-seitig 50 mm abgekantet, an der Rückseite 50 mm aufgekantet.

Design: chrome nickel steel 18/10. Incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up 50 mm on backside.

| Modell-Nr. | Beckengröße/ basin size | | | L | T/D | H | Preis/ Price | Art. Nr. |
|------------|----------------------------|--|--|-------|-----|-----|-----------------|----------|
| | | | | | | | | |
| SZS 10x6-4 | 400 x 400 x 200 | | | 1.000 | 600 | 850 | 1.819 € | M 8371 |
| SZS 12x6-5 | 500 x 400 x 250 | | | 1.200 | 600 | 850 | 2.177 € | M 8392 |
| SZS 12x7-5 | 500 x 500 x 250 | | | 1.200 | 700 | 850 | 2.277 € | M 8402 |
| SZS 14x7-6 | 600 x 500 x 250 | | | 1.400 | 700 | 850 | 2.480 € | M 8412 |
| SZS 14x8-6 | 600 x 600 x 300 | | | 1.400 | 800 | 850 | 2.804 € | M 8422 |

1-Loch Mischbatterie 1/2" verchromt/Single hole mixer tap 1/2", chromium plated casing

Mehrpreis/surcharge 124 €

2-Loch Mischbatterie 3/4" verchromt/Double hole mixer tap 3/4", chromium plated casing

Mehrpreis/surcharge 378 €

▶ Spültische Sink units

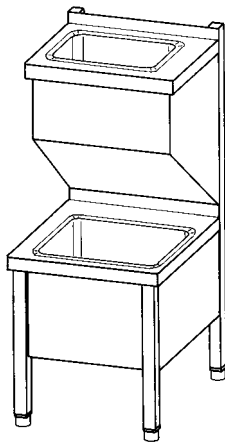


Spültisch mit 2 Becken und Schiebetüren Sink unit with 2 basin and sliding doors

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Inkl. Standrohrventil, 3-seitig 50 mm abgekantet, an der Rückseite 50 mm aufgekantet.

Design: Draining board right or left, basin panel, stand pipe inclusive. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up 50 mm on backside.

| Modell-Nr. | Beckengröße/ basin size | | | L | T/D | H | Preis/ Price | Becken links/ basin left | Becken rechts/ basin right |
|------------|----------------------------|-----|-----|-------|-----|-----|-----------------|-----------------------------|-------------------------------|
| | | | | | | | | Art. Nr. | Art. Nr. |
| ZSS 15x6-4 | 400 | 400 | 250 | 1.500 | 600 | 850 | 2.401 € | M 8433 | M 8432 |
| ZSS 16x7-4 | 400 | 500 | 250 | 1.600 | 700 | 850 | 2.597 € | M 8443 | M 8442 |
| ZSS 18x6-5 | 500 | 400 | 250 | 1.800 | 600 | 850 | 2.658 € | M 8463 | M 8462 |
| ZSS 19x7-6 | 500 | 500 | 250 | 1.900 | 700 | 850 | 2.768 € | M 8473 | M 8472 |
| ZSS 20x7-5 | 600 | 500 | 300 | 2.000 | 700 | 850 | 2.821 € | M 8493 | M 8492 |
| ZSS 24x7-6 | 600 | 500 | 300 | 2.400 | 700 | 850 | 2.888 € | M 8513 | M 8512 |



Handwaschbecken-Kombination Hand washbasin-sink outlet combination

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Anschlussfertig montiert für Kalt- und Warmwasser, sowie gemeinsame Abflussverbindung. Handwasch- und Ausgussbecken sind mittels Schwenkarmatur zu bedienen. Mit lossem Rost. Einschließlich 1/2"-Armatur für beide Becken, bzw. sensorgesteuerter Mischbatterie.

Design: chrome nickel steel 18/10. Ready for connection for cold and hot water, common drain connection. Handwash- and outlet basin to be handle with swiveling armature. With looseley attached rust. Including 1/2" tap for both basins or sensor controlled armature.

| Modell-Nr. | Außenmaß/ Outer dimension | | | Obere Beckengröße/ Top basin size | | | Untere Beckengröße/ Lower basin size | | | Preis/Price | Art. Nr. |
|----------------|------------------------------|-----|---------|--------------------------------------|-----|-----|---|-----|-----|-------------|----------|
| | L | T/D | H | L | T/D | H | L | T/D | H | | |
| HBK 8,5 | 500 | 700 | 900/640 | 340 | 230 | 130 | 400 | 400 | 200 | 1.042 € | M 8534 |
| HBK 8,5 Sensor | 500 | 700 | 900/640 | 340 | 230 | 130 | 400 | 400 | 200 | 1.418 € | M 8535 |

1-Loch Mischbatterie 1/2" verchromt/Single hole mixer tap 1/2", chromium plated casing
2-Loch Mischbatterie 3/4" verchromt/Double hole mixer tap 3/4", chromium plated casing

Mehrpri/surcharge 124 €
Mehrpri/surcharge 378 €

Black is beautiful



Wärmestrahler massiv 22001
Heat lamp solid 22001



Wärmestrahler massiv 23001
Heat lamp solid 23001



Wärmestrahler Alu 27001
Heat lamp aluminium 27001



Wärmestrahler Alu 27001
Heat lamp aluminium 27001

Neu/New



Quarz-Kompakt-Wärmebrücke mit höhenverstellbarem Spiralkabel
Quartz compact heating bridge with height-adjustable spiral cable



Neu/New

Wärmebrücke, CNS-Gehäuse 1-etagig in schwarz
Heating bridge, CNS-casing 1-tier black color



Neu/New

Buffet-Wärmelampe
Buffet heat lamp



Schneidestation für Buffet-Wärmelampe „Dual“ beheizt
Cutting station for Buffet heat lamps "Dual" heated

Neu/New



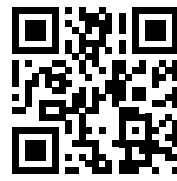
DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile
LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle anderen Preislisten ihre Gültigkeit. Druckfehler, Änderungen, Preisänderungen, Produktänderungen und Irrtümer sind vorbehalten. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. *This price list supersedes all other price lists. Printing errors, changes and errors in pricing, product execution and range excepted. Our terms and conditions apply.*

Allgemeine Zahlungs-, Lieferungs- und Garantiebedingungen (Verkaufsbedingungen): www.scholl-gastro.de
Terms and conditions (General Conditions of Payment, Delivery and Guarantee (Sales Conditions): www.scholl-gastro.de

SCHOLL



SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG
Zinhäner Weg 4 · D-56470 Bad Marienberg
Postfach 13 52 · D-56465 Bad Marienberg
Telefon: +49(0) 2661/98 68-0
Telefax: +49(0) 2661/98 68-28
www.scholl-gastro.de
info@scholl-gastro.de

**Die Multifunktionswanne,
die Sie noch flexibler macht**

**The multifunctional well which helps you
being even more flexible**

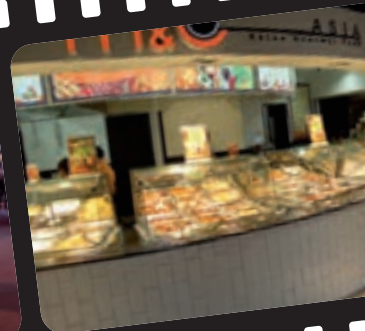
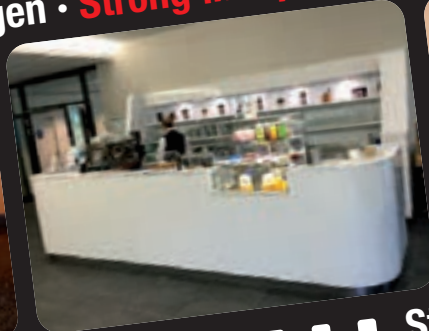
Fachverband Gastronomie- und
Großküchen-Ausstattung e.V.



Förderndes Mitglied im
Verband der Fachplaner e.V. –
Die Planer-Experten
für Großküchen



Stark in Anlagen · Strong in equipment



Stark in Anlagen · Strong in equipment

