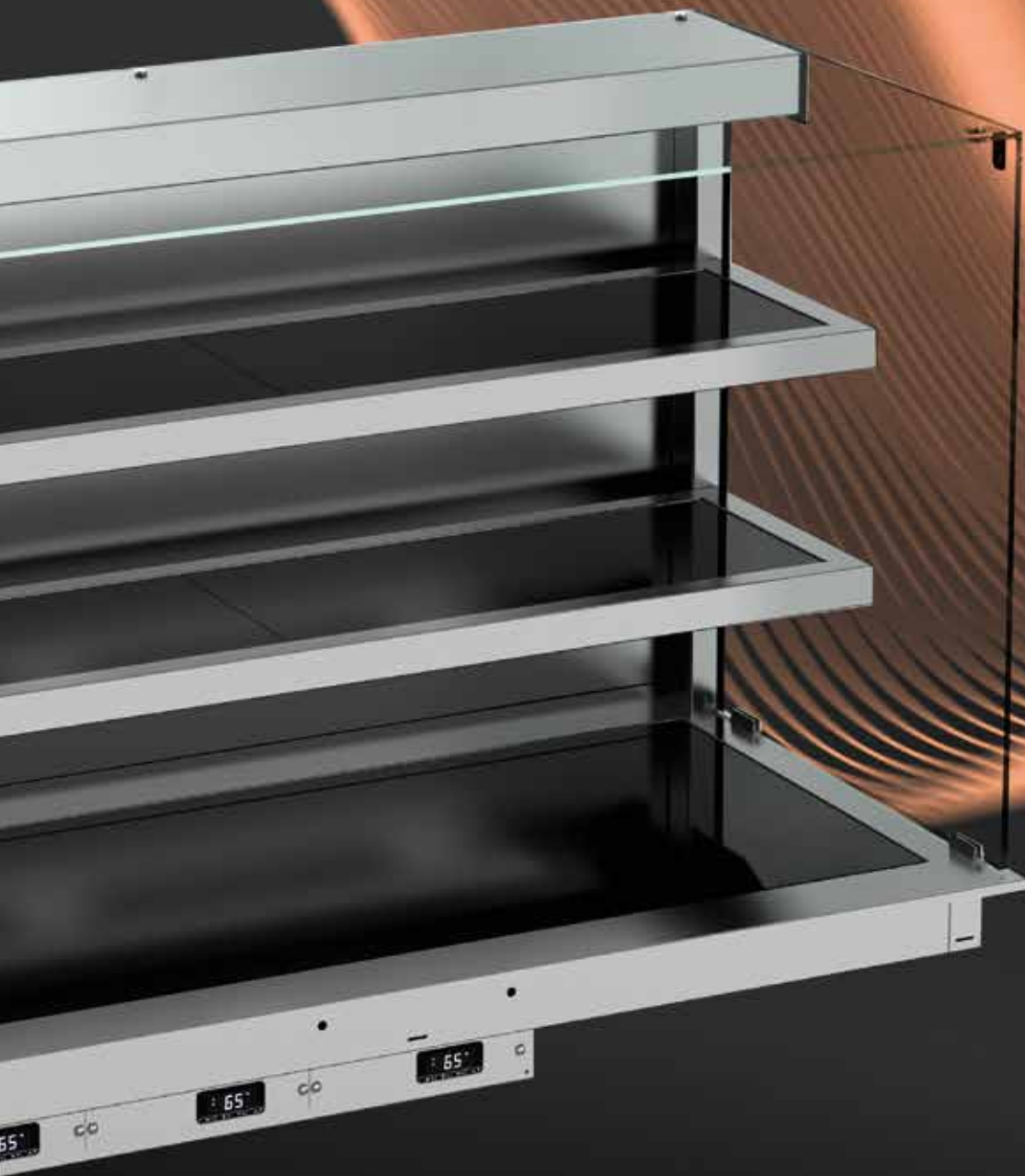




Speiseausgabe



Verwirklichen Sie Ihre
Gestaltungsideen mit der größten
Produktauswahl.

Drop-in

Kühlelemente	387
Warmhalteelemente.....	390
Kalt-Warm-Elemente.....	394
Abdeckungen	395
Scheiben.....	396
Würfelförmige Kühlvitrine.....	397
Würfelförmige Warmhaltevitrine....	399
Aufbewahrungselemente.....	400
Spender	401
Zubehör	401
Codes bei externem Aggregat.....	402

KÜHLELEMENTE



Allgemeine Merkmale

- Hergestellt aus Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Schalen mit abgerundeten Ecken im Inneren erleichtern die Reinigung und gewährleisten maximale Hygiene.
- Umweltfreundliche Isolierung aus eingespritztem Polyurethan, die Energieeinsparungen durch Verringerung des Kaltluftverlustes ermöglicht.
- Bedienfeld mit digitalem Thermostat, durch die Struktur geschützt, um Behinderungen bei der täglichen Nutzung zu vermeiden.
- Robuste Struktur mit 13 mm dicker Überlappung, sobald das Element auf die Arbeitsplatte aufgesetzt wird, um Sauberkeit und Ästhetik zu gewährleisten.
- Automatisches Tauwasserverdunstungssystem als Zubehör.
- 220-240V 1N~.

STATISCHE PLATTEN UND SCHALEN

- Speziell entwickelt, um gekühlte Lebensmittel (z. B. Obst, Salate usw.) und Getränke (z. B. Flaschen oder hohe Dosen usw.) zu halten, zu präsentieren und zu servieren, wobei das ausgestellte Produkt während der Essensausgabe auf optimaler Temperatur gehalten wird.
- Statisches Kühlsystem durch erweiterte Kupferspule im Boden und an den Seiten des 160 mm tiefen Schachts zur Leistungssteigerung.
- Präsentationsschale für frische Produkte mit Glaskuppel, die speziell dafür entwickelt wurde, die Temperatur zu halten und frische Produkte (z. B. Fleisch, Fisch, Schalentiere usw.) zu präsentieren, sodass diese vom Gast ausgewählt und vom Koch an Show-Cooking-Stationen zubereitet werden können.
- Betriebstemperaturen: -10°C/ +5°C (160 mm Schale: 0°C/ +8°C).



DDCSP6-4



DDCS2P6-4



DDCSB6-80-4



DDCSB6-160-4



DDCE6-80-2

MODELL	GAS	HZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	ABMESSUNGEN DER OFFNUNG (mm)	TIEFE DER SCHALE (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1	LEISTUNG (W)	KLIMAKLASSE	KÜHLAGGREGAT	€	
STATISCHE PLATTE MIT 1 EBENE												
	DDCSP6-2	R290	50/60	19105747	790x610x476	765x585	-	2	145	4	Inbegriffen	-
	DDCSP6-3	R290	50/60	19105748	1.115x610x476	1.090x585	-	3	215	4	Inbegriffen	-
	DDCSP6-4	R290	50/60	19105749	1.440x610x476	1.415x585	-	4	225	4	Inbegriffen	-
	DDCSP6-5	R290	50/60	19105750	1.765x610x476	1.740x585	-	5	305	4	Inbegriffen	-
	DDCSP6-6	R290	50/60	19105751	2.090x610x476	2.065x585	-	6	330	4	Inbegriffen	-
	STATISCHE PLATTE MIT 2 EBENEN											
	DDCS2P6-3	R290	50/60	19105757	1.115x610x546	1.090x585	-	3	215	4	Inbegriffen	-
	DDCS2P6-4	R290	50/60	19105758	1.440x610x546	1.415x585	-	4	225	4	Inbegriffen	-
	DDCS2P6-5	R290	50/60	19105759	1.765x610x546	1.740x585	-	5	305	4	Inbegriffen	-
STATISCHE SCHALE 80 mm												
	DDCSB6-80-3	R290	50/60	19105763	1.115x610x521	1.090x585	80	3	215	4	Inbegriffen	-
	DDCSB6-80-4	R290	50/60	19105764	1.440x610x521	1.415x585	80	4	225	4	Inbegriffen	-
	DDCSB6-80-5	R290	50/60	19105765	1.765x610x521	1.740x585	80	5	305	4	Inbegriffen	-
STATISCHE SCHALE 160 mm												
	DDCSB6-160-2	R290	50/60	19105769	790x610x632	765x585	160	2	135	4	Inbegriffen	-
	DDCSB6-160-3	R290	50/60	19105770	1.115x610x632	1.090x585	160	3	215	4	Inbegriffen	-
	DDCSB6-160-4	R290	50/60	19105771	1.440x610x632	1.415x585	160	4	220	4	Inbegriffen	-
	DDCSB6-160-5	R290	50/60	19105772	1.765x610x632	1.740x585	160	5	305	4	Inbegriffen	-
	DDCSB6-160-6	R290	50/60	19105773	2.090x610x632	2.065x585	160	6	310	4	Inbegriffen	-
	VITRINE FÜR FRISCHE PRODUKTE											
	DDCE6-80-1	R290	50/60	19105779	487x621x817	440x585	80	1	140	4	Inbegriffen	-
	DDCE6-80-2	R290	50/60	19105780	812x621x817	765x585	80	2	145	4	Inbegriffen	-

Versionen mit externem Aggregat finden Sie am Ende des Kapitels.

ELEMENTE UNTER DER ARBEITSPLATTE

- Speziell für die Montage unter einer Arbeitsplatte entwickelt, um vorgekühlte Produkte während der Ausgabe auf optimaler Temperatur zu halten.
- Statisches Kühlsystem durch erweiterte Kupferspule im Sockel.
- Betriebstemperaturen: -25°C/ -10°C.



FPBCF-4

MODELL	GAS	HZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1	LEISTUNG (W)	KLIMAKLASSE	KÜHL-AGGREGAT	€
FPBCF-2	R290	50/60	19092125	611x590x477	2	205	4	Inbegriffen	-
FPBCF-3	R290	50/60	19092126	936x590x477	3	270	4	Inbegriffen	-
FPBCF-4	R290	50	19092127	1261x590x477	4	390	4	Inbegriffen	-
		60	19092128						
FPBCF-5	R290	50	19106275	1586x590x477	5	455	4	Inbegriffen	-
	R455a	60	19108585			515			
FPBCF-6	R290	50	19106276	1911x590x477	6	470	4	Inbegriffen	-
	R455a	60	19108586			555			

Versionen mit externem Aggregat finden Sie am Ende des Kapitels.

GUTE BELÜFTUNG

- Speziell entwickelt, um gekühlte Lebensmittel (z. B. Früchte, Desserts, Joghurt, kalte Vorspeisen, präsentiert auf Tellern, Schalen oder GN1/1-100mm usw.) zu lagern, auszustellen und zu servieren, wobei das ausgestellte Produkt während der Ausgabe bei optimalen Temperaturen gehalten wird.
- Luftgekühltes System, das von den Verdampferventilatoren betrieben wird und einen sanften Luftvorhang über dem oberen Teil der Wanne erzeugt. Es werden schnellere Abkühlzeiten, eine bessere Luftverteilung und optimale Ergebnisse bei der Lebensmittelkonservierung erzielt.
- Automatisches Abtausystem, das die Kompressorbelastung minimiert und Energie spart.
- Betriebstemperaturen: 0°C/ +4°C.



FCRV7-4

MODELL	GAS	HZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITT-SABMESSUNGEN (mm)	TIEFE DER SCHALE (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1	LEISTUNG (W)	KLIMAKLASSE	KÜHL-AGGREGAT	€
FCRV7-2	R290	50/60	19091732	790x720x677	765x690	35- 82-120	2	235	4	Inbegriffen	-
FCRV7-3	R290	50/60	19091733	1115x720x677	1090x690	35- 82-120	3	375	4	Inbegriffen	-
FCRV7-4	R290	50/60	19091734	1440x720x677	1415x690	35- 82-120	4	380	4	Inbegriffen	-
FCRV7-5	R290	50	19091735	1765x720x677	1740x690	35- 82-120	5	485	4	Inbegriffen	-
		60	19091736								
FCRV7-6	R290	50	19091737	2090x720x677	2065x690	35- 82-120	6	510	4	Inbegriffen	-
		60	19091738								

Versionen mit externem Aggregat finden Sie am Ende des Kapitels.

ELEMENT FÜR TIEFKÜHLPRODUKTE

- Speziell entwickelt für das Aufbewahren, Ausstellen und Servieren von Tiefkühlkost, insbesondere Speiseeis (verpackt oder lose), wobei die ausgestellten Produkte während der Ausgabe bei optimaler Temperatur gehalten werden.
- Diese Modelle sind nicht dafür ausgelegt, die Tiefkühlprodukte über einen längeren Zeitraum als die übliche Essensausgabe (maximale Dauer 3 bis 4 Stunden) aufzubewahren.
- Betriebstemperaturen: -20°C/ -14°C.



DDCF6-4

	MODELL	GAS	HZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITT-SABMESSUNGEN (mm)	TIEFE DER SCHALE (mm)	FASSUNGS-VERMÖGEN 360X165	LEISTUNG (W)	KLIMA-KLASSE	KÜHL-AGGREGAT	€
	DDCF6-4	R290	50/60	19106273	835x610x678	810x585	235	4	185	4	Inbegriffen	-
	ICLP	-	-	19081905	270x110x145	260x100	WANNE					-

Versionen mit externem Aggregat finden Sie am Ende des Kapitels.

NEUTRALES ELEMENT UND SEKTKÜHLER

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren gekühlter Lebensmittel (z. B. Obst, Desserts, kalte Vorspeisen auf Tellern oder in Auflaufförmchen) oder Getränke auch (Smoothies, Flaschen), die während der Ausgabe auf Eis präsentiert werden.

- DDCI-120-4 und CHMP-450: Drei (3) RGB-LED-Lichtstreifen am Behälterboden sorgen für eine homogene Beleuchtung. Funkfrequenzsteuerung zur Effektsteuerung, Farb- und Helligkeitsauswahl.
- Sektkühler mit 4 mm dicker Überlappung, sobald das Element auf der Arbeitsplatte eingelassen ist, was Sauberkeit und Ästhetik gewährleistet.



DDCI-120-4



CNH6-80-4



CHMP-450

	MODELL	GAS	HZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITT-SABMESSUNGEN (mm)	TIEFE DER SCHALE (mm)	FASSUNGS-VERMÖGEN FÜR GN 1/1	LEISTUNG (W)	KLIMA-KLASSE	KÜHL-AGGREGAT	€
NEUTRALE EISWANNE MIT BELEUCHTUNG												
	DDCI-120-4	-	50/60	19105958	1.440x610x348	1.415x585	120	4	60	-	-	-
NEUTRALE EISWANNE												
	CNH6-80-2	-	-	19047624	790x610x122	765x585	80	2	-	-	-	-
	CNH6-80-3	-	-	19047625	1.115x610x122	1.090x585	80	3	-	-	-	-
	CNH6-80-4	-	-	19047626	1.440x610x122	1.415x585	80	4	-	-	-	-
	CNH6-80-5	-	-	19047627	1.765x610x122	1.740x585	80	5	-	-	-	-
	CNH6-80-6	-	-	19047628	2.090x610x122	2.065x585	80	6	-	-	-	-
NEUTRALE EISWANNE MIT BELEUCHTUNG												
	CHMP-450	-	50/60	19081572	Ø 610x470	Ø 585	310	-	30	-	-	-

TEPPANYAKI EIS

- Speziell konzipiert für die Live-Zubereitung und das Servieren von kalten Desserts (z. B. gerolltes Eis, Crêpes, Sorbets, Cocktails, Schokolade) an Show-Cooking-Stationen.
- Betriebstemperaturen: -35°C/ -20°C.



DDTPY6-2

	MODELL	GAS	HZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITT-SABMESSUNGEN (mm)	TIEFE DER SCHALE (mm)	FASSUNGS-VERMÖGEN FÜR GN 1/1	LEISTUNG (W)	KLIMA-KLASSE	KÜHL-AGGREGAT	€
		R290	50	19106277					695			-
	DDTPY6-2	R455a	60	19108587	790x610x634	765x585	30	2	1270	4	Inbegriffen	-

WARMHALTEELEMENTE



Allgemeine Merkmale

- Hergestellt aus Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Wanne mit abgerundeten Ecken im Inneren erleichtern die Reinigung und gewährleisten maximale Hygiene.
- Bedienfeld mit digitalem Thermostat, durch die Struktur geschützt, um Behinderungen bei der täglichen Nutzung zu vermeiden.
- Robuste Struktur mit 13 mm dicker Überlappung, sobald das Element auf die Arbeitsplatte aufgesetzt wird, um Sauberkeit und Ästhetik zu gewährleisten.
- Als Zubehör sind Abdeckungen mit Beleuchtung und Wärme erhältlich, um die Beibehaltung der Temperatur zu verbessern und die Konservierungszeit auf der Oberfläche der Lebensmittel zu verlängern.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.

WARMHALTEPLATTE

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren von warmen Speisen auf Tellern oder flachen GN 1/1-Behältern (z. B. warme Vorspeisen, Sandwiches, Pasteten, Pizza usw.), wobei die präsentierten Produkte während der Essensausgabe auf optimaler Temperatur gehalten werden.
- Warmhaltesystem mit versteckten Silikonheizelementen an der Unterseite der Platte.
- Betriebstemperaturen: + 30°C/ +100°C.

Glaskeramikplatte


- 4 mm dicke, hochbeständige Glaskeramik.



PV6-4



PV6-4-W


	SCHWARZE KERAMIKPLATTE			WEISSE KERAMIKPLATTE			ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1	LEISTUNGS-AUFNAHME (W)
	MODELL	CODE	€	MODELL	CODE	€				
	PV6-2	19043198	-	PV6-2-W	19043203	-	790x610x147	765x585	2	905
	PV6-3	19043199	-	PV6-3-W	19043204	-	1.115x610x147	1.090x585	3	1.355
	PV6-4	19043201	-	PV6-4-W	19043205	-	1.440x610x147	1.415x585	4	1.805
	PV6-5	19043202	-	PV6-5-W	19043206	-	1.765x610x147	1.740x585	5	2.255
	PV6-6	19047666	-	PV6-6-W	19047667	-	2.090x610x147	2.065x585	6	2.710

Platte aus gehärtetem Glas

- 6 mm dickes, hochbeständiges, schwarzes gehärtetes Glas.
- Nicht empfohlen zum Abstellen von Behältern mit Temperaturen über 180 °C.



DDHTP6-4


	MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1	FARBE	LEISTUNG (W)	€
	DDHTP6-2	19105742	790x610x147	765x585	2	Schwarz	905	-
	DDHTP6-3	19105743	1.115x610x147	1.090x585	3	Schwarz	1.355	-
	DDHTP6-4	19105744	1.440x610x147	1.415x585	4	Schwarz	1.805	-
	DDHTP6-5	19105745	1.765x610x147	1.740x585	5	Schwarz	2.255	-
	DDHTP6-6	19105746	2.090x610x147	2.065x585	6	Schwarz	2.710	-

Rahmenlose Glaskeramikplatte

- 4 mm dicke, hochbeständige Glaskeramik.
- Bündiger Einbau in die Arbeitsplatte für maximale Sauberkeit und nahtlose ästhetische Kontinuität.



PVE11-4

	SCHWARZE KERAMIKPLATTE			WEISSE KERAMIKPLATTE			ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1	LEISTUNGS-AUFNAHME (W)
	MODELL	CODE	€	MODELL	CODE	€				
	PVE11-2	19081562	-	PVE11-2-W	19081563	-	650x530x137	656x536	2	905
	PVE11-3	19081564	-	PVE11-3-W	19081565	-	975x530x137	987x536	3	1.355
	PVE11-4	19081566	-	PVE11-4-W	19081567	-	1.300x530x137	1.312x536	4	1.805
	PVE11-5	19081568	-	PVE11-5-W	19081569	-	1.625x530x137	1.631x536	5	2.255
	PVE11-6	19081570	-	PVE11-6-W	19081571	-	1.950x530x137	1.956x536	6	2.710

SHOWCOOKING GLASKERAMIKPLATTE


- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und Ausgabe von warmen, auf Tellern präsentierten Speisen nach der Zubereitung an einer Show-Cooking-Station, wobei die präsentierten Produkte während des Service auf optimaler Temperatur gehalten werden.
- 4 mm dicke, hochbeständige Glaskeramik.



DDHC3-4



DDHC3-4-W

SCHWARZE KERAMIKPLATTE			WEISSE KERAMIKPLATTE			ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	Ø250mm TELLERKAPAZITÄT	LEISTUNGS-AUFNAHME (W)	
MODELL	CODE	€	MODELL	CODE	€					
	DDHC3-2	19107256	-	DDHC3-2-W	19107261	-	790x325x147	765x312	2	455
	DDHC3-3	19107258	-	DDHC3-3-W	19107262	-	1.115x325x147	1.090x312	3	680
	DDHC3-4	19107259	-	DDHC3-4-W	19107263	-	1.440x325x147	1.415x312	4	905
	DDHC3-5	19107260	-	DDHC3-5-W	19107264	-	1.750x325x147	1.740x312	5	1.130

PAELLA-PRÄSENTATIONSTELLER

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren von warmen Speisen in Paellapfannen. Die präsentierten Produkte werden während des Service auf optimaler Temperatur gehalten.
- 4 mm dicke, hochbeständige Glaskeramik.
- Enthält eine Abdeckung mit Beleuchtung und Wärme durch Halogenlampen, um die Beibehaltung der Temperatur zu verbessern und die Konservierungszeit auf der Lebensmitteloberfläche zu verlängern.



PVEP- R-530


MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	FARBE	LEISTUNG (W)	€	
	PVEP-R-530	19106530	Ø 630x604	Ø 605	Schwarz	935	-

ELEMENTE UNTER DER ARBEITSPLATTE

- Speziell für die Montage unter einer Arbeitsplatte entwickelt, um vorgekühlte Produkte während der Essensausgabe auf optimaler Temperatur zu halten.
- Heizsystem mit versteckten Silikonheizelementen an der Unterseite der Platte.
- Betriebstemperaturen: + 30°C/ +100°C.



PBCC-4

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGS-VERMÖGEN FÜR GN 1/1	LEISTUNG (W)	€	
	PBCC-2	19078507	611x590x147	2	905	-
	PBCC-3	19078508	936x590x147	3	1.355	-
	PBCC-4	19078509	1.261x590x147	4	1.805	-
	PBCC-5	19078510	1.586x590x147	5	2.255	-
	PBCC-6	19078511	1.911x590x147	6	2.710	-

BAIN MARIE WARMHALTEELEMENTE


- Geeignet für GN 1/1 Pfannen oder Unterteilungen mit einer maximalen Tiefe von 150 mm.

Statisches Bain marie Becken

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren von flüssigen oder warmen Speisen (z. B. Suppe, Brühe, Eintopf, Bratensoße usw.), wobei die präsentierten Produkte während der Essensausgabe auf optimaler Temperatur gehalten werden.
- Heizsystem durch eine Reihe von Heizgeräten am Boden des Tanks.
- Betriebstemperaturen: + 30°C/ +100°C.



DDHS6-4

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	ABMESSUNGEN DER ÖFFNUNG (mm)	FASSUNGS-VERMÖGEN FÜR GN 1/1	LEISTUNGS-AUFNAHME (W)	€	
	DDHS6-3	19105718	1.115x610x348	1.090x585	3	1.805	-
	DDHS6-4	19105719	1.440x610x348	1.415x585	4	2.405	-
	DDHS6-5	19105720	1.765x610x348	1.740x585	5	3.030	-

Trockenbelüftetes Bain-Marie-Warmhalteelement

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren von warmen Speisen in tiefen GN-Behältern (z. B. Suppe, Eintopf, Pasta, Reis, Soßen, Fleisch, Fisch usw.), wobei die präsentierten Produkte während der Essensausgabe auf optimaler Temperatur gehalten werden.
- Heizsystem durch eine Reihe von Heizgeräten mit Ventilatoren, die einen dynamischen Warmluftstrom im Inneren der Wanne erzeugen und so einen schnellen Temperatureaufbau ermöglichen.
- Betriebstemperaturen: + 30°C/ +100°C.



DDHV7-4

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1	LEISTUNG (W)	€
DDHV7-3	19105721	1.115x720x348	1.090x690	3	1.250	-
DDHV7-4	19105722	1.440x720x348	1.415x690	4	1.250	-
DDHV7-5	19105723	1.765x720x348	1.740x690	5	2.050	-
DDHV7-6	19105724	2.090x720x348	2.065x690	6	2.050	-



Bain-Marie-Wasserbad

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren von warmen Speisen in tiefen GN-Behältern (z. B. Suppe, Eintopf, Pasta, Reis, Soßen, Fleisch, Fisch usw.), wobei die präsentierten Produkte während der Servierzeit auf optimaler Temperatur gehalten werden.
- Heizsystem mit versteckten Silikonheizelementen an der Unterseite des Behälters. Das feuchte Bain-Marie-System garantiert die beste Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung auf der Oberfläche der GN-Behälter.

- Automatische Befüllung: Wenn der Wasserstand unter einen bestimmten Wert fällt, aktiviert der Sensor automatisch das Elektroventil zum Befüllen des Behälters.
- Manuelle Befüllung: Eingebauter Wassereinlass mit 1/2-Zoll-Kugelmagnetventil und flachem Hahn zum Befüllen des Behälters.
- CMMMA6-1: Manuelle Wasserversorgung mit Eimern, ohne Wasserhahn.
- Betriebstemperaturen: + 30°C/ +90°C.



CBMAA6-4

AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG				MANUELLE BEFÜLLUNG				ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1
MODELL	CODE	LEISTUNGS-AUFNAHME (W)	€	MODELL	CODE	LEISTUNGS-AUFNAHME (W)	€			
-	-	-	-	CBMMA6-1	19051982	1.010	-	465x610x302	440x585	1
CBMAA6-1	19051980	1.025	-	CBMA6-1	19043193	1.010	-	515x610x302	490x585	1
CBMAA6-2	19047656	1.525	-	CBMA6-2	19043194	1.510	-	790x610x302	765x585	2
CBMAA6-3	19047657	2.025	-	CBMA6-3	19043195	2.005	-	1.115x610x302	1.090x585	3
CBMAA6-4	19047658	2.525	-	CBMA6-4	19043196	2.510	-	1.440x610x302	1.415x585	4
CBMAA6-5	19047659	3.045	-	CBMA6-5	19043197	3.030	-	1.765x610x302	1.740x585	5
CBMAA6-6	19047660	3.570	-	CBMA6-6	19047649	3.555	-	2.090x610x302	2.065x585	6



BAIN-MARIE FÜR SAUCEN

- Speziell zum Aufbewahren, Präsentieren und Servieren warmer Saucen an Show-Cooking-Stationen konzipiert.
- Geeignet für GN 1/6-Behälter mit einer maximalen Tiefe von 100 mm.

Trockenbelüftetes Bain-Marie-Warmhalteelement

- Heizsystem durch eine Reihe von Heizgeräten am Boden des Tanks.
- Betriebstemperaturen: + 30°C/ +100°C.



CBMS16-4

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/6	LEISTUNG (W)	€
CBMS16-3	19081509	576x256x252	551x227	3	860	-
CBMS16-4	19081524	738x256x252	713x227	4	1.210	-



Wasserbad

- Heizsystem mit versteckten Silikonheizelementen an der Unterseite des Behälters.
- Das feuchte Bain-Marie-System garantiert die beste Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung auf der Oberfläche der GN-Behälter.
- Automatische Befüllung: Wenn der Wasserstand unter einen bestimmten Wert fällt, aktiviert der Sensor automatisch das Elektroventil zum Befüllen des Behälters.
- Manuelle Befüllung: Eingebauter Wassereinlass mit 1/2-Zoll-Kugelmagnetventil und flachem Hahn zum Befüllen des Behälters.
- Betriebstemperaturen: + 30°C/ +90°C.



CBMAA16-4

	MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/6	WASSERBEFÜLLUNGSART	LEISTUNG (W)	€
	CBMA16-3	19081533	584x256x252	551x227	3	Manuell mit Wasserhahn	810	-
	CBMA16-4	19081534	746x256x252	713x227	4	Manuell mit Wasserhahn	810	-
	CBMAA16-3	19081535	584x256x292	551x227	3	Automatisch	820	-
	CBMAA16-4	19081536	746x256x292	713x227	4	Automatisch	820	-

TRANCHIERSTATION

- Speziell konzipiert zum Halten, Präsentieren, Tranchieren und Servieren von warmen Speisen (z. B. Roastbeef, Schinken, Putenbrust usw.) in Show-Cooking-Stationen, wobei die präsentierten Produkte während der Essensausgabe auf optimaler Temperatur gehalten werden.
- Wärmebäder im unteren (Sockel mit Wasserbad) und oberen Teil (Lampe mit Keramik-Wärme) der Tranchierstation.
- Edelstahl, leicht zu reinigen, perforierter Boden zum Platzieren des Produkts.
- Automatische Befüllung: Wenn der Wasserstand unter einen bestimmten Wert fällt, aktiviert der Sensor automatisch das Elektroventil zum Befüllen des Behälters.
- Manuelle Befüllung: Eingebauter Wassereinlass mit 1/2-Zoll-Kugelmagnetventil und flachem Hahn zum Befüllen des Behälters.
- Betriebstemperaturen: + 30°C/ +90°C.



TRCBMA6-1



TRCBMA6-2

AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG					MANUELLE BEFÜLLUNG				ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1
MODELL	CODE	LEISTUNGS-AUFNAHME (W)	€	MODELL	CODE	LEISTUNG (W)	€				
	TRCBMAA6-1	19079250	1.300	-	TRCBMA6-1	19079228	1.285	-	515x610x1.005	490x585	1
	TRCBMAA6-2	19079251	2.575	-	TRCBMA6-2	19079229	2.560	-	790x610x1.005	765x585	2

SUPPENBEHÄLTER

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren von flüssigen oder warmen Speisen (z. B. Suppe, Brühe, Eintopf, Bratensoße usw.), wobei die präsentierten Produkte während der Servierzeit auf optimaler Temperatur gehalten werden.
- Trocken-Bain-Marie-Warmhalteelement durch ringförmiges Wärmelement, das die Wanne umgibt. Kein Abfluss erforderlich.
- Regulierung der Heizleistung durch einen Energieregler.



OS1-10

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN (L)	LEISTUNG (W)	€
	OS1-10	19083985	Ø 295X315	Ø 276	10L	475

KALT-WARM-ELEMENTE



Allgemeine Merkmale



- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und Ausgabe gekühlter oder warmer Speisen auf derselben Oberfläche.
- Hergestellt aus Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Heizsystem mit versteckten Silikonheizelementen an der Unterseite der Platte.
- Statisches Kühlsystem durch erweiterte Kupferspule im Sockel.
- Isolierung aus Schamottstein ermöglicht Energieeinsparungen durch Reduzierung des Wärmeverlusts.
- Bedienfeld mit digitalem Thermostat, durch die Struktur geschützt, um Behinderungen bei der täglichen Nutzung zu vermeiden.
- Minimale programmierte Zeitverzögerung für den Wechsel von Kälte auf Wärme oder umgekehrt, für eine korrekte Nutzung des Geräts.
- Gemischte Glaskeramikplatte: 4 mm dicke, hochbeständige, weiße Glaskeramikoberfläche, völlig flach.
- Gemischte Edelstahlplatte: Oberfläche der oberen Platte aus Edelstahl gefertigt, völlig flach.
- Betriebstemperaturen:
 - Im Heizmodus: + 30°C/ +100°C.
 - Im Kältemodus: -8 °C/ +5 °C (Bei Klimaklasse 4).
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



FPRV6-3-W



FPRSS6-3

MODELL	CODE	GAS	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1	LEISTUNG (W)	KÜHL-AGGREGAT	€	
GEMISCHTE WEISSE GLASKERAMIKPLATTE									
	FPRV6-2-W	19092274	R-290	790x610x478	765x585	2	990	Inbegriffen	-
	FPRV6-3-W	19092275	R-290	1.115x610x478	1.090x585	3	1.490	Inbegriffen	-
GEMISCHTE EDELSTAHLPLATTE									
	FPRSS6-2	19092278	R-290	790x610x478	765x585	2	990	Inbegriffen	-
	FPRSS6-3	19092279	R-290	1.115x610x478	1.090x585	3	1.490	Inbegriffen	-

Versionen mit externem Aggregat finden Sie am Ende des Kapitels.

ABDECKUNGEN

Allgemeine Merkmale

- Speziell entwickelt, um die Lebensmittelhygiene während des Service dank seiner Anti-Beschlag-Funktion zu verbessern.
- Hergestellt aus Edelstahl mit einer soliden und robusten Struktur, in Rundrohr Ø 51 mm oder Rechteckrohr 60 x 30 mm.
- Klemmen zur einfachen Befestigung von ICC-Scheiben, sowohl abgerundet als auch gerade, einseitig oder zweiseitig.
- Die Halterungen lassen sich mithilfe von Gewindeplatten einfach an der Struktur befestigen.



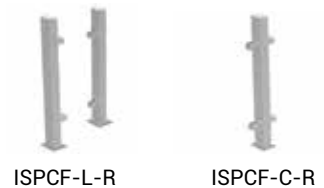
Abdeckung mit Beleuchtung, Halogenlicht und Karamik-Wärmeelement

- 35 mm Abstand zwischen Halterung und Lebensmittelschutz, um die Reinigung zu erleichtern.
- Abdeckung mit Beleuchtung: LED-Beleuchtung mit hoher Leuchtkraft. Zur Installation über neutralen oder gekühlten technischen Elementen.
- Abdeckung mit Halogenwärme: Beleuchtung und Wärme durch geschützte Halogenlampen, seitlich integriert.
- Abdeckung mit Keramikwärme: Beleuchtung und Wärme durch geschützte Halogenlampen und alternierende Keramikelemente. Keramikelemente sorgen für eine intensivere und konzentriertere Wärme.

GN 1/1 FASSUNGSVERMÖGEN	HÖHE (mm)	AUSSCHNITTSAB- MESSUNGEN (mm)	LEISTUNG (W)	GLASFORM			HALTERUNG						
				SPANNUNG UND HZ	MODELL	CODE	€	MODELL	CODE	€			
NEUTRALER ABDECKUNG													
1 Ebene	426				DDFN	19106278	-	ISPPCS-R	19071964	-	DDFNT-R	19105717	-
2 Ebenen	676							ISPPCS-R-2	19071966	-			
ABDECKUNG MIT LICHT													
2	426	720	15	100- 240V 1N~ 50/60Hz	DDFL-2	19105702	-	DDFL-R-2	19105707	-	DDFLT-R-2	19105712	-
3	426	1.045	25		DDFL-3	19105703	-	DDFL-R-3	19105708	-	DDFLT-R-3	19105713	-
4	426	1.370	35		DDFL-4	19105704	-	DDFL-R-4	19105709	-	DDFLT-R-4	19105714	-
5	426	1.695	45		DDFL-5	19105705	-	DDFL-R-5	19105710	-	DDFLT-R-5	19105715	-
6	426	2.020	55		DDFL-6	19105706	-	DDFL-R-6	19105711	-	DDFLT-R-6	19105716	-
ABDECKUNG MIT HALOGENWÄRME													
2	426	720	600	220- 240V 1N~ 50/60Hz	DDFH-2	19105672	-	DDFH-R-2	19105677	-	DDFHT-R-2	19105682	-
3	426	1.045	900		DDFH-3	19105673	-	DDFH-R-3	19105678	-	DDFHT-R-3	19105683	-
4	426	1.370	1.200		DDFH-4	19105674	-	DDFH-R-4	19105679	-	DDFHT-R-4	19105684	-
5	426	1.695	1.500		DDFH-5	19105675	-	DDFH-R-5	19105680	-	DDFHT-R-5	19105685	-
6	426	2.020	1.500		DDFH-6	19105676	-	DDFH-R-6	19105681	-	DDFHT-R-6	19105686	-
ABDECKUNG MIT KARAMIK-WÄRMEELEMENT													
2	426	720	650	220- 240V 1N~ 50/60Hz	DDFC-2	19105687	-	DDFC-R-2	19105692	-	DDFCT-R-2	19105697	-
3	426	1.050	1.050		DDFC-3	19105688	-	DDFC-R-3	19105693	-	DDFCT-R-3	19105698	-
4	426	1.370	1.450		DDFC-4	19105689	-	DDFC-R-4	19105694	-	DDFCT-R-4	19105699	-
5	426	1.695	1.850		DDFC-5	19105690	-	DDFC-R-5	19105695	-	DDFCT-R-5	19105700	-
6	426	2.020	1.850		DDFC-6	19105691	-	DDFC-R-6	19105696	-	DDFCT-R-6	19105701	-

Neutrale Halterungen für Frontschuttscheibe

- Speziell als Schutzelement beim Show-Cooking- oder Selbstbedienungssettings konzipiert.
- IDFG-Frontschuttscheibe ist nicht im Lieferumfang enthalten und muss separat bestellt werden.

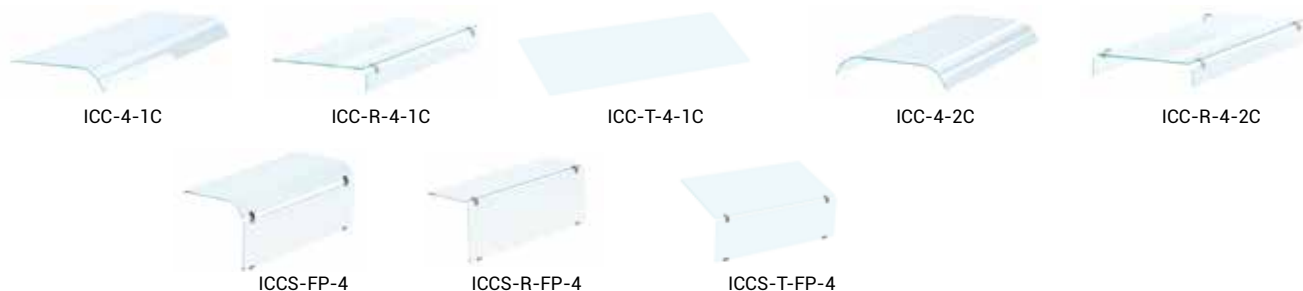


MODELL	HALTERUNG	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	BESCHREIBUNG	€
ISPCF-L-R		19043361	69x72x423	Set mit zwei (2) Seitenhalterungen.	-
ISPCF-C-R		19043362	98x70x423	Eine (1) zentrale Halterung.	-

SCHEIBEN

Allgemeine Merkmale

- Gehärtete Scheiben.
- Schützt ausgestellte Speisen vor Atemluft und Gäste vor Dämpfen.
- Befestigung mit einer in der Abdeckungs-Halterung enthaltenen Klemme.



FASSUNGS- VERMÖGEN FÜR GN 1/1	MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	€	MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	€	MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	€
FRONTALSCHEIBE												
2	ICC-2-1C	19043272	675x500x108	-	ICC-R-2-1C	19043293	675x433x123	-	ICC-T-2-1C	19087365	675x520x6	-
3	ICC-3-1C	19043273	1.000x500x108	-	ICC-R-3-1C	19043295	1.000x433x123	-	ICC-T-3-1C	19087366	1.000x520x6	-
4	ICC-4-1C	19043274	1.325x500x108	-	ICC-R-4-1C	19043296	1.325x433x123	-	ICC-T-4-1C	19087367	1.325x520x6	-
5	ICC-5-1C	19043275	1.650x500x108	-	ICC-R-5-1C	19043297	1.650x433x123	-	ICC-T-5-1C	19087368	1.650x520x6	-
6	ICC-6-1C	19047838	1.975x500x108	-	ICC-R-6-1C	19047843	1.975x433x123	-	ICC-T-6-1C	19087363	1.975x520x6	-
MITTLERE SCHEIBE												
2	ICC-2-2C	19046893	675x570x108	-	ICC-R-2-2C	19043298	675x585x123	-	-	-	-	-
3	ICC-3-2C	19046894	1.000x570x108	-	ICC-R-3-2C	19043301	1.000x585x123	-	-	-	-	-
4	ICC-4-2C	19046895	1.325x570x108	-	ICC-R-4-2C	19043302	1.325x585x123	-	-	-	-	-
5	ICC-5-2C	19046896	1.650x570x108	-	ICC-R-5-2C	19043303	1.650x585x123	-	-	-	-	-
6	ICC-6-2C	19047839	1.975x570x108	-	ICC-R-6-2C	19047844	1.975x585x123	-	-	-	-	-
GESCHLOSSENE FRONTALE SCHEIBE												
2	ICCS-FP-2	19072070	675x515x420	-	ICCS-R-FP-2	19072075	675x433x420	-	ICCS-T-FP-2	19105647	675x486x525	-
3	ICCS-FP-3	19072071	1.000x515x420	-	ICCS-R-FP-3	19072076	1.000x433x420	-	ICCS-T-FP-3	19105648	1.000x486x525	-
4	ICCS-FP-4	19072072	1.325x515x420	-	ICCS-R-FP-4	19072077	1.325x433x420	-	ICCS-T-FP-4	19105649	1.325x486x525	-
5	ICCS-FP-5	19072073	1.650x515x420	-	ICCS-R-FP-5	19072078	1.650x433x420	-	ICCS-T-FP-5	19105670	1.650x486x525	-
6	ICCS-FP-6	19072074	1.975x515x420	-	ICCS-R-FP-6	19072079	1.975x433x420	-	ICCS-T-FP-6	19105671	1.975x486x525	-

Fontschuttscheibe für neutrale Halterungen

- Speziell entworfene Scheibe, um den Gast vor unerwünschtem Kontakt zu schützen.
- Gehärtete Scheibe zur Verwendung in Kombination mit neutralen Halterungen.



IDFG-4

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1	€
IDFG-2	19043312	675x395x6	2	-
IDFG-3	19043314	1.000x395x6	3	-
IDFG-4	19043315	1.325x395x6	4	-
IDFG-5	19043316	1.650x395x6	5	-
IDFG-6	19047848	1.975x395x6	6	-

WÜRFELFÖRMIGE KÜHLVITRINEN



TYPE F

Allgemeine Merkmale

- Speziell entwickelt, um gekühlte Lebensmittel (z.B. Früchte, Desserts, Joghurt, kalte Vorspeisen, präsentiert auf Tellern, Auflaufformen etc.) und Getränke (Flaschen, Dosen) zu lagern, auszustellen und zu servieren, wobei das ausgestellte Produkt über längere Zeit, bis zu 24 Stunden, bei optimalen Temperaturen gehalten wird.
- Hergestellt aus Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Polyurethan-Isolierung mit ökologischer Einspritzung, die Energieeinsparungen durch Verringerung des Kaltluftverlustes ermöglicht.
- Elektronischer Thermostat mit Digitalanzeige zur Steuerung und Regelung der Temperatur im Lüftungsbecken auf den gewünschten Sollwert und zum Einschalten der Beleuchtung des Displays.
- Automatisches Abtausystem, das die Kompressorbelastung minimiert und Energie spart.
- LED-Lichtleiste auf der Auslagen-Oberseite integriert.
- 220-240V 1N~.

WÜRFELFÖRMIGE KÜHLVITRINEN MIT BELÜFTETER WANNE

- Belüftete Kühlwanne mit höhenverstellbarem Sockel zur Präsentation von Behältern unterschiedlicher Höhe. Flache Ausstellungsfläche und Ablaufbereich leicht gebogen.
- Belüftetes Kühlsystem mit leistungsstarken elektronischen Ventilatoren und großflächigen Verdampfern.
- Robuste Struktur mit 13 mm dicker Überlappung, sobald das Element auf die Arbeitsplatte aufgesetzt wird, um Sauberkeit und Ästhetik zu gewährleisten.
- Verdunstungsschale mit intelligentem Tauwasserverdunstungssystem als Zubehör.
- Leicht abnehmbare und höhenverstellbare Ablageböden aus Hartglas.
- Textilverhang: Vorher gekühlte Lebensmittel werden bei geöffneter Auslage auf der Kundenseite für eine begrenzte Dauer von 3-4 Stunden gekühlt gehalten.
- Vordere Klappen: aus Kunststoff für den Zugriff auf die Lebensmittel auf jedem Regal.
- Geschlossen: Vorderscheibe aus gehärtetem Glas, mit Klammern aus eloxiertem Aluminium festgemacht, sodass die Scheibe zum Reinigen zusammengeklappt werden kann.
- Bedienfeld mit digitalem Thermostat, durch die Struktur geschützt, um Behinderungen bei der täglichen Nutzung zu vermeiden.
- Klimaklasse: 3M2 bei Modellen mit Textilverhang (CT) und 3M1 bei Modellen mit Klappen (CP) und geschlossenen Modellen (CL).
- Betriebstemperaturen: + 4°C/ +10°C.



DDRVC7-H-CT-3-4



DDRVC7-S-CL-3-4



DDRVC7-W-CP-3-4



DDRVC7-S-CL-2-4



Kundenseite: TEXTILVORHANG (CT)

MODELL	CODE	GAS	HZ	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1	LEISTUNG (W)	KÜHL-AGGREGAT	€
3 EBENEN									
SERVICESEITE: PENDELTÜREN (H)									
DDRVC7-H-CT-3-2	19106279	R290	50	790x720x1488	765x690	2	665	Inbegriffen	-
	19108588		60				-		
DDRVC7-H-CT-3-3	19106280	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Inbegriffen	-
	19108589	R455a	60				1005		-
DDRVC7-H-CT-3-4	19106281	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Inbegriffen	-
	19108590	R455a	60				1380		-
SERVICESEITE: SCHIEBETÜREN (S)									
DDRVC7-S-CT-3-3	19106288	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Inbegriffen	-
	19108597	R455a	60				1005		-
DDRVC7-S-CT-3-4	19106289	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Inbegriffen	-
	19108598	R455a	60				1380		-
SERVICESEITE: WANDAUFSTELLUNG (W)									
DDRVC7-W-CT-3-2	19106296	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Inbegriffen	-
	19108605	R290	60				-		
DDRVC7-W-CT-3-3	19106297	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Inbegriffen	-
	19108606	R455a	60				1005		-
DDRVC7-W-CT-3-4	19106298	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Inbegriffen	-
	19108607	R455a	60				1380		-

Versionen mit externem Aggregat finden Sie am Ende des Kapitels.



Kundenseite: KLAPPEN (CP)

MODELL	CODE	GAS	HZ	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1	LEISTUNG (W)	KÜHL-AGGREGAT	€	
3 EBENEN SERVICESEITE: PENDELTÜREN (H)										
	DDRVC7-H-CP-3-2	19106282	R290	50/60	790x720x1488	765x690	2	665	Inbegriffen	-
	DDRVC7-H-CP-3-3	19106283	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Inbegriffen	-
		19108592	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-H-CP-3-4	19106284	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Inbegriffen	-
19108593		R455a	60	1380				-		
SERVICESEITE: SCHIEBETÜREN (S)										
	DDRVC7-S-CP-3-3	19106290	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Inbegriffen	-
		19108599	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-S-CP-3-4	19106291	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Inbegriffen	-
		19108600	R455a	60				1380		-
DDRVC7-S-CP-3-5	19106292	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	1250	Inbegriffen	-	
	19108601	R455a	60				1260		-	
SERVICESEITE: WANDAUFSTELLUNG (W)										
	DDRVC7-W-CP-3-2	19106299	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Inbegriffen	-
		19108608	R290	60				-		-
	DDRVC7-W-CP-3-3	19106300	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Inbegriffen	-
		19108609	R455a	60				1005		-
DDRVC7-W-CP-3-4	19106301	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Inbegriffen	-	
	19108610	R455a	60				1380		-	



Kundenseite: GESCHLOSSEN (CL)

MODELL	CODE	GAS	HZ	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1	LEISTUNGS-AUFNAHME (W)	KÜHL-AGGREGAT	€	
3 EBENEN SERVICESEITE: PENDELTÜREN (H)										
	DDRVC7-H-CL-3-2	19106285	R290	50/60	790x720x1488	765x690	2	410	Inbegriffen	-
	DDRVC7-H-CL-3-3	19106286	R290	50/60	1115x720x1488	1090x690	3	470	Inbegriffen	-
		19106287	R290	50				1440x720x1488		1415x690
	19108596	R290	60	-	-					
SERVICESEITE: SCHIEBETÜREN (S)										
	DDRVC7-S-CL-3-3	19106293	R290	50/60	1115x720x1476	1090x690	3	470	Inbegriffen	-
		19106294	R290	50				1440x720x1476		1415x690
	19108603	R290	60	-	-					
	DDRVC7-S-CL-3-5	19106295	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	725	Inbegriffen	-
19108604		R290	60	-				-		
2 EBENEN SERVICESEITE: SCHIEBETÜREN (S)										
	DDRVC7-S-CL-2-3	19106302	R290	50/60	1115x720x1276	1090x690	3	390	Inbegriffen	-
	DDRVC7-S-CL-2-4	19106303	R290	50/60	1440x720x1276	1415x690	4	550	Inbegriffen	-
		19106304	R290	50				1765x720x1276		1740x690
	19108613	R290	60	-	-					

UNABHÄNGIGE WÜRFELFÖRMIGE KÜHLVITRINEN

- Belüftetes Kühlsystem mit leistungsstarken elektronischen Ventilatoren und großflächigen Verdampfern.
- Verdunstungsschale mit intelligentem Tauwasserverdunstungssystem als Standardzubehör.
- Schiebetüren auf der Service-seite der Auslage, um das Laden/ Austauschen von Produkten zu erleichtern.
- Vordere Klappen aus Kunststoff für den Zugriff auf die Lebensmittel auf jeder Ablage.
- Ablagen aus Edelstahl, ohne Höhenverstellmöglichkeit.
- DDRVCO-Modelle: offene Basis, die mit den mitgelieferten Armaturen

auf jeder statischen Kühlplatte/Kühlwanne installiert werden kann.

- DDRVCC-Modelle: Isolierte flache Basis, die als unabhängiges Element auf jeder ebenen Fläche installiert werden kann.

-Klimaklasse: 3M1.

- Betriebstemperaturen: + 2°C/ +10°C.



DDRVCO6-S-CP-4



DDRVCC6-S-CP-4

OFFENE BASIS			ISOLIERTE FLACHE BASIS			GAS	HZ	ABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1	LEISTUNGS-AUFNAHME (W)	KÜHL-AGGREGAT
MODELL	CODE	€	MODELL	CODE	€						
DDRVC06-S-CP-3	19106305	-	DDRVC6-S-CP-3	19106308	-	R290	50/60	1106x600x1188	3	910/850	Inbegriffen
	19108614	-		19108617	-						
DDRVC06-S-CP-4	19106306	-	DDRVC6-S-CP-4	19106309	-	R290	50	1431x600x1188	4	1045/1305	Inbegriffen
	19108615	-		19108618	-						
DDRVC06-S-CP-5	19106307	-	DDRVC6-S-CP-5	19106413	-	R290	50	1756x600x1188	5	1340/1650	Inbegriffen
	19108616	-		19108619	-						

Versionen mit externem Aggregat finden Sie am Ende des Kapitels.

WÜRFELFÖRMIGE WARMHALTEVITRINEN



Allgemeine Merkmale

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren von warmen Speisen auf Tellern oder flachen GN 1/1-Behältern (z. B. warme Vorspeisen, Sandwiches, Pasteten, Pizza usw.), wobei die präsentierten Produkte während der Servierzeit auf optimaler Temperatur gehalten werden.
- Struktur aus Edelstahl mit satiniertem Finish.
- 4 mm dicke, sehr langlebige Ablage und Platte aus Keramikglas. Gewärmt durch versteckte Siliziumheizstäbe, die an der Unterseite der Glas-Keramikplatte und Ablage angebracht sind.
- Abdeckung mit Licht und Wärme durch geschützte Halogenlampen über der Glaskeramikplatte und der Ablage (außer wenn die Kundenseite geschlossen ist).
- Zwei (2) oder drei (3) elektronische Thermostate mit Digitalanzeige zur separaten Steuerung und Regelung der Temperatur auf der

Glaskeramikplatte und auf den Ablagen auf den gewünschten Sollwert.

- Schiebetüren auf der Serviceseite der Auslage, um das Einführen/ Austauschen von Produkten zu erleichtern.
- Geschlossene Serviceseite: Vorderscheibe aus gehärtetem Glas, mit Klammern aus eloxiertem Aluminium festgemacht, sodass die Scheibe zum Reinigen zusammengeklappt werden kann.
- Robuste Struktur mit 13 mm dicker Überlappung, sobald das Element auf die Arbeitsplatte aufgesetzt wird, um Sauberkeit und Ästhetik zu gewährleisten.
- Betriebstemperaturen: +30°C/ +100°C bei Modellen mit geöffneter Kundenseite und +30°C/+80°C bei Modellen mit geschlossener Kundenseite.



DDHVC7-S-3-4



DDHVC7-W-3-4



DDHVC7-S-CL-2-4

	MODELL	SPANNUNG UND FREQUENZ (HZ)	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1	KUNDENSEITE	LEISTUNGS-AUFNAHME (W)	€
3 EBENEN	SERVICESEITE: SCHIEBETÜREN (S)								
	DDHVC7-S-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106311	1.115x720x952	1.090x690	3	Offen	3.620	-
	DDHVC7-S-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106312	1.440x720x952	1.415x690	4	Offen	4.970	-
	DDHVC7-S-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106313	1.765x720x952	1.740x690	5	Offen	6.320	-
	SERVICESEITE: WANDAUFSTELLUNG (W)								
	DDHVC7-W-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106314	1.115x720x952	1.090x690	3	Offen	3.620	-
	DDHVC7-W-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106315	1.440x720x952	1.415x690	4	Offen	4.970	-
	DDHVC7-W-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106316	1.765x720x952	1.740x690	5	Offen	6.320	-
2 EBENEN	SERVICESEITE: SCHIEBETÜREN (S)								
	DDHVC7-S-CL-2-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106317	1.115x720x742	1.090x690	3	Geschlossen	1.965	-
	DDHVC7-S-CL-2-4	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106318	1.440x720x742	1.415x690	4	Geschlossen	2.710	-
	DDHVC7-S-CL-2-5	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106319	1.765x720x742	1.740x690	5	Geschlossen	3.465	-



AUFBEWAHRUNGSELEMENTE

Allgemeine Merkmale

- Speziell für den Einbau unter einer Arbeitsplatte konzipiert, um gekühlte oder heiße Produkte aufzubewahren.
- Hergestellt aus Edelstahl mit einer soliden und robusten Struktur.
- Kältereserven:
 - Mit Flügeltüren oder Schubladen zur Aufnahme von Behältern oder Grillrosten GN 2/1 oder GN 1/1.
 - Zwangszugverdampfer und abnehmbare, ausziehbare/einschiebbare magnetische Türdichtung für maximale Hygiene.
- Automatisches Tauwasserverdunstungssystem als Zubehör.
- Betriebstemperaturen: + 0°C/ +6°C.
- Heiße Ablagen:
 - Doppelwandige Schiebetüren und Zwangsluftheizung.
 - Betriebstemperaturen: + 30°C/ +90°C.
- Elektronisches Thermostat mit Digitalanzeige zur Steuerung und Regulierung der Temperatur auf den gewünschten Sollwert.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



DDRC4-21 DD



DDRC5-22 HH



TMH4-714 SE

MODELL	GAS	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGS-VERMÖGEN FÜR GN	ANZAHL DER TÜREN	ANZAHL DER FÄCHER	LEISTUNGS-AUFNAHME (W)	KLIMAKLASSE	KÜHL-AGGREGAT	€
KÄLTEAUFBEWAHRUNGSELEMENT										
DDRC4-12 D	R290	19105783	1.370x766x450	GN 2/1	1	-	150	4	Inbegriffen	-
DDRC4-22 DD	R290	19105784	1.763x766x450	GN 2/1	2	-	210	4	Inbegriffen	-
DDRC5-12 D	R290	19105785	1.145x766x586	GN 2/1	1	-	165	4	Inbegriffen	-
DDRC5-22 DD	R290	19105786	1.763x766x586	GN 2/1	2	-	270	4	Inbegriffen	-
DDRC5-12 H	R290	19105787	1.145x766x586	GN 2/1	-	2	165	4	Inbegriffen	-
DDRC5-22 HH	R290	19105788	1.763x766x586	GN 2/1	-	4	270	4	Inbegriffen	-
DDRC4-21 DD	R290	19105795	1.370x676x450	GN 1/1	2	-	155	4	Inbegriffen	-
DDRC4-31 DDD	R290	19105796	1.763x676x450	GN 1/1	3	-	160	4	Inbegriffen	-
DDRC5-21 DD	R290	19105797	1.370x676x586	GN 1/1	2	-	165	4	Inbegriffen	-
DDRC5-31 DDD	R290	19105798	1.763x676x586	GN 1/1	3	-	275	4	Inbegriffen	-
DDRC5-21 HH	R290	19105799	1.370x676x586	GN 1/1	-	4	165	4	Inbegriffen	-
DDRC5-31 HHH	R290	19105800	1.763x676x586	GN 1/1	-	6	275	4	Inbegriffen	-



Versionen mit externem Aggregat finden Sie am Ende des Kapitels.

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	LEISTUNG (W)	€
WARMES AUFBEWAHRUNGSELEMENT				
TMH4-712 SE	19105725	1.196x685x450	1.450	-
TMH4-714 SE	19105726	1.395x685x450	1450	-
TMH4-716 SE	19105727	1.596x685x450	1.450	-
TMH4-718 SE	19105728	1.796x685x450	2.470	-
TMH4-720 SE	19105729	1.996x685x450	2.470	-
TMH6-712 SE	19105730	1.196x685x610	1.450	-
TMH6-714 SE	19105731	1.396x685x610	1.450	-
TMH6-716 SE	19105732	1.596x685x610	2.470	-
TMH6-718 SE	19105733	1.796x685x610	2.470	-
TMH6-720 SE	19105734	1.996x685x610	2.870	-
ALLGEMEINES ZUBEHÖR				
KPSR	19056083	Set mit 4 Beinen (Höhe 150 mm)		-



SPENDER

Allgemeine Merkmale

- Speziell entwickelt für die Aufbewahrung und das Servieren von neutralen und heißen Tellern sowie Spülkörben.
- Gefertigt aus Edelstahl.
- Spezielles System mit Stahlfedern, das die Teller für einfaches Servieren auf einem konstanten Niveau hält.
- Einfach zu platzieren und zu entfernen.







IDPN-28



IDPC-28 + ITDP-28



IDCN-55

MODELL	HZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	Ø TELLER (mm)	TELLERKAPAZITÄT	MAXIMALLAST (KG)	LEISTUNGS-AUFNAHME (W)	€
NEUTRALER TELLERSPENDER									
	IDPN-28	-	19046408	391x730	Ø375	von 180 bis 280	40/45	45	-
	IDPN-34	-	19043371	451x730	Ø434	von 240 bis 340	40/45	45	-
HEISSER TELLERSPENDER									
	IDPC-28	50/60	19043372	420x730	Ø407	von 180 bis 280	40/45	45	480
	IDPC-34	50/60	19043373	480x730	Ø466	von 240 bis 340	40/45	45	480
MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	SPENDER	Ø TELLER (mm)	€				
ABDECKUNG FÜR TELLERSPENDER									
	ITDP-28	19043374	Ø400x60	IDPC-28- IDPN-28	von 180 bis 280	-			
	ITDP-34	19043375	Ø400x60	IDPC-34- IDPN-34	von 240 bis 340	-			
MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm)	KÖRBE (mm)	KORBFASSUNGSVERMÖGEN (110MM HOHE)	MAXIMALE LAST (KG)	€		
WÄSCHESPENDER									
	IDCN-55	19043376	600x640x710	535x610	500 x 500	5/6	120	-	

ZUBEHÖR



DDAES



EV-KIT-450



OF-PAN



PAL-DROPIN



IPCTI/C

MODELL	HZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	BESCHREIBUNG	LEISTUNGS-AUFNAHME (W)	€
VERDAMPFUNGSKIT TAUWASSER						
	DDAES	50/60	19105737	274x74x74	Statische Kühlung und Kälteablagen	100 -
	EV-KIT-450	50/60	19046595	400x170x65	Lüftungswanne, geschlossene (CL) Vitrinen und 2-3 GN 1/1 Vitrinen mit Textilverhang (CT) oder Klappen (CP)	450 -
	EV-KIT-900	50/60	19046596	400x170x65	4- 5 GN 1/1 Vitrinen mit Textilverhang (CT) oder Klappen (CP)	900 -
ÜBERLAUFFPANNE TAUWASSER						
	DER PFANNE		19046598	GN 1/1 (65 mm hoch)	Alle gekühlten Einbauelemente	-
WERKZEUG ZUM ANHEBEN DES EINBAUELEMENTS						
	PAL-EINBAU		19046641	-	Alle gekühlten Einbauelemente	-
DIGITALES THERMOMETER-KIT						
	IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Schalter	1 -
	DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Kältethermometer	1 -
	DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Kältethermometer + Schalter	1 -
	DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Wärmethermometer	1 -
	DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Wärmethermometer + Schalter	1 -

FERNBEDIENUNGSCODES

Statische Platten und Behälter

MODELL	CODE	HZ	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1	€
1 EBENE TELLER				
DDCSP6-2-R	19105752	50/60	2	-
DDCSP6-3-R	19105753	50/60	3	-
DDCSP6-4-R	19105754	50/60	4	-
DDCSP6-5-R	19105755	50/60	5	-
DDCSP6-6-R	19105756	50/60	6	-
2 EBENE TELLER				
DDCS2P6-3-R	19105971	50/60	3	-
DDCS2P6-4-R	19105761	50/60	4	-
DDCS2P6-5-R	19105762	50/60	5	-
STATISCHES BECKEN 80 mm				
DDCSB6-80-3-R	19105766	50/60	3	-
DDCSB6-80-4-R	19105767	50/60	4	-
DDCSB6-80-5-R	19105768	50/60	5	-
STATISCHES BECKEN 160 mm				
DDCSB6-160-2-R	19105774	50/60	2	-
DDCSB6-160-3-R	19105775	50/60	3	-
DDCSB6-160-4-R	19105776	50/60	4	-
DDCSB6-160-5-R	19105777	50/60	5	-
DDCSB6-160-6-R	19105778	50/60	6	-
SCHAUFENSTER FÜR FRISCHE PRODUKTE				
DDCE6-80-1-R	19105781	50/60	1	-
DDCE6-80-2-R	19105782	50/60	2	-

Unter der Arbeitsplatte

MODELL	CODE	HZ	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1	€
FPBCF-2-R	19092133	50/60	2	-
FPBCF-3-R	19092134	50/60	3	-
FPBCF-4-R	19092135	50/60	4	-
FPBCF-5-R	19092136	50/60	5	-
FPBCF-6-R	19092137	50/60	6	-

Gute Belüftung

MODELL	CODE	HZ	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1	€
FCRV7-2-R	19091739	50/60	2	-
FCRV7-3-R	19091740	50/60	3	-
FCRV7-4-R	19091741	50/60	4	-
FCRV7-5-R	19091742	50/60	5	-
FCRV7-6-R	19091743	50/60	6	-


Element für Tiefkühlprodukte

MODELL	CODE	HZ	FASSUNGSVERMÖGEN 360X165	€
DDCF6-4-R	19106274	50/60	4	-

Kalt-Warm-Elemente

MODELL	CODE	HZ	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1	€
GEMISCHTE WEISSE GLASKERAMIKPLATTE				
FPRV6-2-W-R	19092276	50/60	2	-
FPRV6-3-W-R	19092277	50/60	3	-
GEMISCHTE EDELSTAHLPLATTE				
FPRSS6-2-R	19092280	50/60	2	-
FPRSS6-3-R	19092281	50/60	3	-

Optionen

BESCHREIBUNG	ABKÜRZUNG	€
 Stecker vom Typ G	CI	-



Würfelförmige Kühlvitrienen mit belüftetem Becken

Kundenseite: **TEXTILVORHANG (CT)**

MODELL	CODE	HZ	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1	€
SERVICSEITE: PENDELTÜREN (H)				
DDRVC7-H-CT-3-2-R	19107534	50/60	2	-
DDRVC7-H-CT-3-3-R	19107535	50/60	3	-
DDRVC7-H-CT-3-4-R	19107536	50/60	4	-
SERVICSEITE: SCHIEBETÜREN (S)				
DDRVC7-S-CT-3-3-R	19107537	50/60	3	-
DDRVC7-S-CT-3-4-R	19107538	50/60	4	-
SERVICSEITE: WANDAUFSTELLUNG (W)				
DDRVC7-W-CT-3-2-R	19107539	50/60	2	-
DDRVC7-W-CT-3-3-R	19107541	50/60	3	-
DDRVC7-W-CT-3-4-R	19107542	50/60	4	-

Kundenseite: **KLAPPEN (CP)**

MODELL	CODE	HZ	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1	€
SERVICSEITE: PENDELTÜREN (H)				
DDRVC7-H-CP-3-2-R	19107543	50/60	2	-
DDRVC7-H-CP-3-3-R	19107544	50/60	3	-
DDRVC7-H-CP-3-4-R	19107545	50/60	4	-
SERVICSEITE: SCHIEBETÜREN (S)				
DDRVC7-S-CP-3-3-R	19107546	50/60	3	-
DDRVC7-S-CP-3-4-R	19107547	50/60	4	-
DDRVC7-S-CP-3-5-R	19107548	50/60	5	-
SERVICSEITE: WANDAUFSTELLUNG (W)				
DDRVC7-W-CP-3-2-R	19107549	50/60	2	-
DDRVC7-W-CP-3-3-R	19107550	50/60	3	-
DDRVC7-W-CP-3-4-R	19107551	50/60	4	-

KUNDENSEITE: GESCHLOSSEN (CL)

MODELL	CODE	HZ	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1	€
SERVICSEITE: PENDELTÜREN (H)				
DDRVC7-H-CL-3-2-R	19107552	50/60	2	-
DDRVC7-H-CL-3-3-R	19107553	50/60	3	-
DDRVC7-H-CL-3-4-R	19107554	50/60	4	-
SERVICSEITE: SCHIEBETÜREN (S)				
DDRVC7-S-CL-3-3-R	19107555	50/60	3	-
DDRVC7-S-CL-3-4-R	19107556	50/60	4	-
DDRVC7-S-CL-3-5-R	19107557	50/60	5	-
SERVICSEITE: SCHIEBETÜREN (S)				
DDRVC7-S-CL-2-3-R	19107558	50/60	3	-
DDRVC7-S-CL-2-4-R	19107559	50/60	4	-
DDRVC7-S-CL-2-5-R	19107560	50/60	5	-

KÄLTEAUFBEWAHRUNGSELEMENT

MODELL	CODE	HZ	FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN	ANZAHL DER TÜREN	ANZAHL DER FÄCHER	€
DDRC4-12 D-R	19105789	50/60	GN 2/1	1	-	-
DDRC4-22 DD-R	19105790	50/60	GN 2/1	2	-	-
DDRC5-12 D-R	19105791	50/60	GN 2/1	1	-	-
DDRC5-22 DD-R	19105792	50/60	GN 2/1	2	-	-
DDRC5-12 H-R	19105793	50/60	GN 2/1	-	2	-
DDRC5-22 HH-R	19105794	50/60	GN 2/1	-	4	-
DDRC4-21 DD-R	19105801	50/60	GN 1/1	2	-	-
DDRC4-31 DDD-R	19105802	50/60	GN 1/1	3	-	-
DDRC5-21 DD-R	19105803	50/60	GN 1/1	2	-	-
DDRC5-31 DDD-R	19105804	50/60	GN 1/1	3	-	-
DDRC5-21 HH-R	19105805	50/60	GN 1/1	-	4	-
DDRC5-31 HHH-R	19105806	50/60	GN 1/1	-	6	-



Flexibel und ergonomisch an jeden Bereich anpassbar.

Self-Service

Self Suite	403
— Spender	405
— Neutrale Elemente.....	407
— Kühlelemente.....	409
— Warmhalteelemente.....	411
— Gebläsegekühlte würfelförmige Kühlvitrine mit 3 Ebenen.....	413
— Würfelförmige Warmhaltemöbel.....	415
Neutrale Blende mit Ablage und Glasschutzfront.	415
Blenden und Scheiben.....	416
Zubehör	418

SPENDER

Allgemeine Merkmale

- Spender, die speziell für die Aufbewahrung und Ausgabe von Serviertabletts, Besteckteilen, Brötchen und/oder Gläsern konzipiert sind.
- Hergestellt aus einer robusten, hochwertigen Edelstahlstruktur.
- Spender auf Gestell.
- 400 mm hohe, 1,5 mm dicke Edelstahl-Arbeitsplatte mit satinierter Oberfläche.
- Frontverkleidungen aus wasserabweisenden mitteldichten Holzfaserplatten (MDF-Platten).
- Oberflächendekor mit laminierten Verkleidungen zur Auswahl aus 16 Grundfarben. Vier (4) verzierte Seiten.
- Dekoratives Frontpanel 150 mm über dem Boden.



SS-77



D-R-313











D-R-613/2



DV-R-62



DVCP-R-6

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	BESCHREIBUNG	TABLETT-FASSUNGS-VERMÖGEN	BESTECK-FASSUNGS-VERMÖGEN	BRÖTCHEN-FASSUNGS-VERMÖGEN	GLASSTÄRKE (Ø80 mm // Ø75mm)	HALTERUNG	€	
SOCKEL FÜR TABLETTSPENDER										
	SS-77	18001483	798x780x400	2 Stapel	160	-	-	-	-	
	SS-147	18001484	1.450x780x400	4 Stapel	320	-	-	-	-	
SOCKEL FÜR TABLETT-UND BESTECKSPENDER										
	D-R-313	18003180	798x780x1.514	3 GN 1/3 -150mm	160	150	-	Rechteckig	-	
	D-R-613	18003190	1.450x780x1.514	6 GN 1/3 -150mm	320	300	-	Rechteckig	-	
SOCKEL FÜR TABLETT-,BESTECK- UND BROTPENDER										
	D-R-313/2	18003191	798x780x1.514	3 GN 1/3 -150mm + 1 GN 2/1- 200mm	160	150	120	Rechteckig	-	
	D-R-613/2	18003192	1.450x780x1.514	6 GN 1/3 -150mm + 2 GN 2/1- 200mm	320	300	240	Rechteckig	-	
SOCKEL FÜR GLÄSERSPENDER										
	DV-R-6	18003193	798x780x1.569	6 Glaseinschübe	-	-	324/360	Rechteckig	-	
	DV-R-62	18003196	1.450x780x1.569	2x6 Glaseinschübe	-	-	648/720	Rechteckig	-	
SOCKEL FÜR TABLETT-, BESTECK- UND BROTT- UND GLÄSERSPENDER.										
	DVCP-R-6	18003199	1.450x780x1.569	3 GN 1/3 - 150mm + 1 GN 2/1 - 200mm + 6 Glaseinschübe	160	150	120	324/360	Rechteckig	-



DC-R-2









DP-R-1



DCP-R



DV-R-4 SB

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	BESCHREIBUNG	FASSUNGS-VERMÖGEN BESTECK	FASSUNGS-VERMÖGEN FÜR BRÖTCHEN	FASSUNGS-VERMÖGEN FÜR GLÄSER (Ø80 mm // Ø75mm)	HALTERUNG	€	
BESTECKSPENDER AUF NEUTRALELEMENT									
	DC-R-1	19071811	696x345x536	3 GN 1/3 - 150 mm	150	-	Rechteckig	-	
	DC-R-2	19071812	696x345x658	6 GN 1/3 - 150 mm	300	-	Rechteckig	-	
BROTSPENDER AUF NEUTRALELEMENT									
	DP-R-1	19071813	696x667x600	1 GN 2/1 - 200 mm	-	120	Rechteckig	-	
	DP-R-2	19071814	696x667x725	2 GN 2/1 - 200 mm	-	240	Rechteckig	-	
BESTECK- UND BROTSPENDER AUF NEUTRALELEMENT									
	DCP-R	19071815	696x667x658	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm	150	120	Rechteckig	-	
GLÄSERSPENDER AUF NEUTRALELEMENT									
	DV-R-4 SB	19071816	696x745x829	4 Ebenen für Gläser	-	-	216/240	Rechteckig	-

NEUTRALE ELEMENTE

Allgemeine Merkmale

- Hergestellt aus einer robusten, hochwertigen Edelstahlstruktur.
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit 1,5 mm Stärke mit satiniertes Oberfläche.
- Tabletrutsche aus Edelstahl, Höhe 800 mm. Bestehend aus drei (3) Ø 30 mm Rundrohren.
- Lebensmittelechtes, wasserdichtes, elastisches Silikonverbindung zwischen den Arbeitsplatten sorgt für eine präzise Passgenauigkeit.
- Oberflächendekor mit laminierten Verkleidungen zur Auswahl aus 16 Grundfarben.
- Frontverkleidungen aus wasserabweisenden mitteldichten Holzfaserverplatten (MDF-Platten).
- Dekoratives Frontpanel 150 mm über dem Boden.
- Sockel, Abschlussdekorationen oder sonstiges Zubehör müssen separat angefordert werden in Einzelteilen geliefert.








SM-4



SA-I-45



SA-E-90

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	BESCHREIBUNG	FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1	€	
NEUTRALES ELEMENT						
	SM-450	18001494	450x850x900	Geschlossen, ohne neutrales Aufbewahrungselement	-	-
	SM-2	18001495	950x850x900	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	2	-
	SM-3	18001496	1.375x850x900	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	3	-
	SM-4	18001497	1.600x850x900	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	4	-
	SM-5	18001498	1.985x850x900	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	5	-
	SM-6	18001499	2.335x850x900	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	6	-
	SM-3-P	18001500	1.375x850x900	Neutrales Aufbewahrungselement mit 2 Schiebetüren und 1 optionalen Zwischenboden	3	-
	SM-4-P	18001501	1.600x850x900	Neutrales Aufbewahrungselement mit 2 Schiebetüren und 1 optionalen Zwischenboden	4	-
	SM-5-P	18001502	1.985x850x900	Neutrales Aufbewahrungselement mit 2 Schiebetüren und 1 optionalen Zwischenboden	5	-
	SM-6-P	18001503	2.335x850x900	Neutrales Aufbewahrungselement mit 2 Schiebetüren und 1 optionalen Zwischenboden	6	-
ECKELEMENT						
	SA-I-90	18001504	1.141x1.141x900	90° Innenwinkel. Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	-	-
	SA-I-45	18001505	850x850x900	45° Innenwinkel. Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	-	-
	SA-E-90	18001506	935x935x900	90° Außenwinkel. Ohne neutrales Aufbewahrungselement	-	-
	SA-E-45	18001507	850x850x900	45° Außenwinkel. Ohne neutrales Aufbewahrungselement	-	-



SMC-12-D








SMC-8-F







DAC-95



DPAN-95

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	BESCHREIBUNG	€	
KASSENMÖBELEMENT					
	SMC-12-D	18001514	1.375x850x900	Kassenmöbelement mit Schenkel rechts	-
	SMC-12-I	18001516	1.375x850x900	Kassenmöbelement mit Schenkel links	-
	SMC-6-D	18001519	605x850x900	Kassenmöbelement ohne Schenkel (Kasse rechts)	-
	SMC-6-I	18001520	605x850x900	Kassenmöbelement ohne Schenkel (Kasse links)	-
	SMC-8-F	18001521	800x850x900	Kassenmöbelement ohne Schenkel (Kasse zum Publikumsverkehr ausgerichtet)	-

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	BESCHREIBUNG	€	
VERKLEIDUNGSELEMENT					
	F-5	18001720	550x215x900	Verkleidungselement= 550 mm	-

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	BESCHREIBUNG	PLATTENSTÄRKE (Ø280mm)	GLASSTÄRKE (Ø80//Ø75mm)	MAXIMALE LAST (KG)	LEISTUNG (W)	€	
TELLERSPENDER									
	DAN-95	18001508	950x850x900	2 Tellerstapel - neutral	80-90	-	45 pro Stapel	-	-
	DAC-95	18001509	950x850x900	2 Tellerstapel - beheizt	80-90	-	45 pro Stapel	960	-
GLÄSERKORBSPENDER									
	DPAN-95	18001510	950x850x900	5/6 Glaskörbe	-	200 // 265	120	-	-



KÜHLMÖBEL-ELEMENTE

Allgemeine Merkmale

- Kühlmöbelelemente, die speziell für die Aufbewahrung, Präsentation und Ausgabe gekühlter Speisen während des Service konzipiert sind
- Thekengestell gefertigt aus stabiler, hochwertiger Volledelstahlkonstruktion.
- 900 mm Höhe Edelstahl-Arbeitsplatte mit 1,5 mm Stärke mit satinierter Oberfläche.
- Tabletrutsche aus Edelstahl, Höhe 800 mm. Bestehend aus drei (3) Ø 30 mm Rundrohren.
- Lebensmittelechtes, wasserdichtes, elastisches Silikonverbindung zwischen den Arbeitsplatten sorgt für eine präzise Passgenauigkeit.
- Frontverkleidungen aus wasserabweisenden mitteldichten Holzfaserverplatten (MDF-Platten).
- Oberflächendekor mit laminierten Verkleidungen zur Auswahl aus 16 Grundfarben.
- Dekoratives Frontpanel 150 mm über dem Boden.
- Statisches Kühlsystem der Wanne durch erweiterte Kupferspule an der Basis.
- Das belüftete Kühlsystem erzeugt einen konstanten Strom gekühlter Luft, die von den Lüftern des Verdampfermoduls kommt.
- Polyurethan-Isolierung mit ökologischer Injektion, FCKW-frei, mit hoher Dichte (40 kg/m³).
- Elektronischer Thermostat mit Digitalanzeige.
- Komponenten an einem einzigen, leicht zugänglichen Punkt, um Wartungsarbeiten zu ermöglichen.
- Anschlusskasten mit elektrischen Anschlüssen, der einen zentralen Zugriff auf alle technischen Elemente mit Strom gewährleistet.
- Sockel oder sonstiges Zubehör müssen separat angefordert werden und wird in Einzelteilen geliefert.



DSCSP-CR-4

MODELL	GAS	HZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	WANNENTIEFE (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1	AUFBEWAHRUNGSELEMENT	LEISTUNG (W)	KLIMA-KLASSE	KÜHL-AGGREGAT	€	
MÖBELELEMENT MIT STATISCH GEKÜHLTER WANNE												
	DSCSP-SR-3	R290	50/60	18007711	1.375x850x900	-	3	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	215	4	Inbegriffen	-
	DSCSP-SR-4	R290	50/60	18007712	1.600x850x900	-	4	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	225	4	Inbegriffen	-
	DSCSP-SR-5	R290	50/60	18007713	1.985x850x900	-	5	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	305	4	Inbegriffen	-
	DSCSP-SR-6	R290	50/60	18007714	2.335x850x900	-	6	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	330	4	Inbegriffen	-
	DSCSP-CR-3	R290	50/60	18007715	1.375x850x900	-	3	1 x GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement	380	4	Inbegriffen	-
	DSCSP-CR-4	R290	50/60	18007716	1.600x850x900	-	4	1 x GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement	390	4	Inbegriffen	-
	DSCSP-CR-5	R290	50/60	18007717	1.985x850x900	-	5	2 x GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement	575	4	Inbegriffen	-
	DSCSP-CR-6	R290	50/60	18007718	2.335x850x900	-	6	2 x GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement	600	4	Inbegriffen	-







FSCV-SR-4



FSCR-4 + SP-70



FSCV-4 + SP-70

MODELL	GAS	HZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	WANNENTIEFE (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1	AUFBEWAHRUNGSELEMENT	LEISTUNG (W)	KLIMA-KLASSE	KÜHL-AGGREGAT	€	
MÖBELEMENT MIT BELÜFTETER KÜHLWANNE												
	FSCV-SR-3	R290	50/60	18004636	1.375x850x900	35- 82-120	3	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	375	4	Inbegriffen	-
	FSCV-SR-4	R290	50/60	18004637	1.600x850x900	35- 82-120	4	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	380	4	Inbegriffen	-
	FSCV-SR-5	R290	50	18004638	1.985x850x900	35- 82-120	5	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	485	4	Inbegriffen	-
	FSCV-SR-6	R290	50	18004639	2.335x850x900	35- 82-120	6	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	510	4	Inbegriffen	-
	FSCV-CR-3	R290	50/60	18004640	1.375x850x900	35- 82-120	3	1 x GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement	525	4	Inbegriffen	-
	FSCV-CR-4	R290	50/60	18004641	1.600x850x900	35- 82-120	4	1 x GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement	530	4	Inbegriffen	-
	FSCV-CR-5	R290	50	18004642	1.985x850x900	35- 82-120	5	2 x GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement	695	4	Inbegriffen	-
	FSCV-CR-6	R290	50	18004643	2.335x850x900	35- 82-120	6	2 x GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement	720	4	Inbegriffen	-
INSEL-MÖBELEMENT MIT STATISCH BELÜFTETER KÜHLWANNE												
	FSCR-3	R290	50/60	18004684	1.265x875x900	80	3	-	215	4	Inbegriffen	-
	FSCR-4	R290	50/60	18004685	1.590x875x900	80	4	-	225	4	Inbegriffen	-
	FSCR-5	R290	50/60	18004686	1.975x875x900	80	5	-	305	4	Inbegriffen	-
	FSCR-6	R290	50/60	18004687	2.325x875x900	80	6	-	330	4	Inbegriffen	-
INSEL-MÖBELEMENT MIT GEBLÄSEGEKÜHLTER WANNE												
	FSCV-3	R290	50/60	18004688	1.265x875x900	35- 82-120	3	-	375	4	Inbegriffen	-
	FSCV-4	R290	50/60	18004689	1.590x875x900	35- 82-120	4	-	380	4	Inbegriffen	-
	FSCV-5	R290	50	18004690	1.975x875x900	35- 82-120	5	-	485	4	Inbegriffen	-
	FSCV-6	R290	50	18004691	2.325x875x900	35- 82-120	6	-	510	4	Inbegriffen	-

*Eisbehälter mit 120 mm Tiefe einschließlich RGB-LED am Behälterboden.



WARMHALTEMÖBEL

Allgemeine Merkmale

- Warmhalteöbel, die speziell zum Halten, Präsentieren und Servieren heißer Speisen während des Service entwickelt wurden
- Thekengestell gefertigt aus stabiler, hochwertiger Volledelstahlkonstruktion.
- 900 mm Höhe Edelstahl-Arbeitsplatte mit 1,5 mm Stärke mit satinierter Oberfläche.
- Tabletrutsche aus Edelstahl, Höhe 800 mm. Bestehend aus drei (3) Ø 30 mm Rundrohren.
- Lebensmittelechtes, wasserdichtes, elastisches Silikonverbindung zwischen den Arbeitsplatten sorgt für eine präzise Passgenauigkeit.
- Frontverkleidungen aus wasserabweisenden mitteldichten Holzfaserplatten (MDF-Platten).
- Oberflächendekor mit laminierten Paneelen zur Auswahl aus 16 Grundfarben.
- Dekoratives Frontpanel 150 mm über dem Boden.
- Glaskeramik-Oberhitze durch versteckte Siliziumwiderstände, die an der Unterseite der Platte angebracht sind.
- Trocken-Bain-Marie-Heizsystem durch eine Reihe von Widerstandsmodulen mit Ventilatoren.
- Nass-Bain-Marie-Heizsystem durch versteckte Siliziumwiderstände, die an der Unterseite des Beckens angebracht sind.
- Elektronischer Thermostat mit Digitalanzeige.
- Komponenten an einem einzigen, leicht zugänglichen Punkt, um Wartungsarbeiten zu ermöglichen.
- Anschlusskasten mit elektrischen Anschlüssen, der einen zentralen Zugriff auf alle technischen Elemente mit Strom gewährleistet.
- Sockel oder sonstiges Zubehör müssen separat angefordert werden und wird in Einzelteilen geliefert geliefert.



SV-SR-4

MODELL	SPANNUNG UND FREQUENZ (HZ)	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1	AUFBEWAHRUNGSELEMENT	LEISTUNG (W)	€
WARMHALTEMÖBEL MIT GLASKERAMIKPLATTE							
	SV-SR-2	230V 1N 50/60	18001658	950x850x900	2	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	905 -
	SV-SR-3	230V 1N 50/60	18001610	1.375x850x900	3	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	1.355 -
	SV-SR-4	230V 1N 50/60	18001611	1.600x850x900	4	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	1.805 -
	SV-SR-5	230V 1N 50/60	18001612	1.985x850x900	5	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	2.255 -
	SV-SR-6	230V 1N 50/60	18001613	2.335x850x900	6	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	2.710 -
	SV-CR-3	230V 1N 50/60	18001614	1.375x850x900	3	Beheiztes Aufbewahrungselement	2.805 -
	SV-CR-4	230V 1N 50/60	18001615	1.600x850x900	4	Beheiztes Aufbewahrungselement	3.255 -
	SV-CR-5	400V 3N 50/60	18001616	1.985x850x900	5	Beheiztes Aufbewahrungselement	4.275 -
	SV-CR-6	400V 3N 50/60	18001617	2.335x850x900	6	Beheiztes Aufbewahrungselement	5.710 -








SBM-SR-4



DSHV-SR-4



SV-4 + SP-70

MODELL	SPANNUNG UND FREQUENZ (HZ)	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	WANNENTIEFE (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1	AUFBEWAHRUNGSELEMENT	LEISTUNG (W)	€	
NASS-BAIN-MARIE-WARMHALTEMÖBEL									
	SBM-SR-2	230V 1N 50/60	18001618	950x850x900	190	2	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	1.510	-
	SBM-SR-3	230V 1N 50/60	18001619	1.375x850x900	190	3	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	2.005	-
	SBM-SR-4	230V 1N 50/60	18001620	1.600x850x900	190	4	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	2.510	-
	SBM-SR-5	230V 1N 50/60	18001621	1.985x850x900	190	5	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	3.030	-
	SBM-SR-6	230V 1N 50/60	18001622	2.335x850x900	190	6	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	3.555	-
	SBM-CR-3	230V 1N 50/60	18001623	1.375x850x900	190	3	Beheiztes Aufbewahrungselement	2.905	-
	SBM-CR-4	230V 1N 50/60	18001624	1.600x850x900	190	4	Beheiztes Aufbewahrungselement	3.360	-
	SBM-CR-5	400V 3N 50/60	18001625	1.985x850x900	190	5	Beheiztes Aufbewahrungselement	4.480	-
	SBM-CR-6	400V 3N 50/60	18001626	2.335x850x900	190	6	Beheiztes Aufbewahrungselement	5.245	-
TROCKEN-BAIN-MARIE-WARMHALTEMÖBEL									
	DSHV-SR-3	230V 1N 50/60	18007737	1.375x850x900	234	3	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	1.250	-
	DSHV-SR-4	230V 1N 50/60	18007738	1.600x850x900	234	4	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	1.250	-
	DSHV-SR-5	230V 1N 50/60	18007739	1.985x850x900	234	5	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	2.050	-
	DSHV-SR-6	230V 1N 50/60	18007741	2.335x850x900	234	6	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	2.050	-
	DSHV-CR-3	230V 1N 50/60	18007742	1.375x850x900	234	3	Beheiztes Aufbewahrungselement	2.100	-
	DSHV-CR-4	230V 1N 50/60	18007743	1.600x850x900	234	4	Beheiztes Aufbewahrungselement	2.100	-
	DSHV-CR-5	230V 1N 50/60	18007744	1.985x850x900	234	5	Beheiztes Aufbewahrungselement	3.500	-
	DSHV-CR-6	400V 3N 50/60	18007745	2.335x850x900	234	6	Beheiztes Aufbewahrungselement	3.740	-
INSEL-WARMHALTEMÖBEL MIT GLASKERAMIKPLATTE									
	SV-3	230V 1N 50/60	18001643	1.265x875x900	-	3	-	1.355	-
	SV-4	230V 1N 50/60	18001644	1.590x875x900	-	4	-	1.805	-
	SV-5	230V 1N 50/60	18001645	1.975x850x900	-	5	-	2.255	-
	SV-6	230V 1N 50/60	18001646	2.325x875x900	-	6	-	2.710	-

GEBLÄSEGEKÜHLTE WÜRFELFÖRMIGE KÜHLVITRINE MIT 3 EBENEN

Allgemeine Merkmale

- Kühlvittrinen, die speziell für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren gekühlter Speisen und Getränke während des Service konzipiert sind.
- Thekengestell gefertigt aus stabiler, hochwertiger Volledelstahlkonstruktion.
- 900 mm Höhe Edelstahl-Arbeitsplatte mit 1,5 mm Stärke mit satinierter Oberfläche.
- Tabletrutsche aus Edelstahl, Höhe 800 mm. Bestehend aus drei (3) Ø 30 mm Rundrohren.
- Lebensmittelechtes, wasserdichtes, elastisches Silikonverbindung zwischen den Arbeitsplatten sorgt für eine präzise Passgenauigkeit.
- Frontverkleidungen aus wasserabweisenden mitteldichten Holzfaserplatten (MDF-Platten).
- Oberflächendekor mit laminierten Verkleidungen zur Auswahl aus 16 Grundfarben.
- Dekoratives Frontpanel 150 mm über dem Boden.
- Das belüftete Display-Kühlsystem erzeugt einen konstanten Strom gekühlter Luft an der Rückseite des Displays, die von den Lüftern des Verdampfermoduls kommt.
- Polyurethan-Isolierung mit ökologischer Injektion, FCKW-frei, mit hoher Dichte (40 kg/m³).
- 8 mm starke Regalböden aus gehärtetem Glas.
- Hintere Glastüren ermöglichen einen einfachen Produktzugriff.
- Elektronischer Thermostat mit Digitalanzeige.
- Komponenten an einem einzigen, leicht zugänglichen Punkt, um Wartungsarbeiten zu ermöglichen.
- Anschlusskasten mit elektrischen Anschlüssen, der einen zentralen Zugriff auf alle technischen Elemente mit Strom gewährleistet.
- Sockel oder sonstiges Zubehör müssen separat angefordert werden und wird in Einzelteilen geliefert.



DSRVC-H-SR-CT-3-4



DSRVC-S-CR-CT-3-4

Kundenseite: TEXTILVORHANG (CT)

MODELL	GAS	HZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1	AUFBEWAHRUNGSELEMENT	KUNDE SEITE	LEISTUNG (W)	KLIMA KLASSE	KÜHL-AGGREGAT	€
SERVICESEITE: PENDELTÜREN (H)											
DSRVC-H-SR-CT-3-3	R290	50	18007719	1.375x850x1.722	3	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	Stoff Vorhang	970	3M2	Inbe-griffen	-
DSRVC-H-SR-CT-3-4	R290	50	18007721	1.600x850x1.722	4	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	Stoff Vorhang	1.200	3M2	Inbe-griffen	-
DSRVC-H-CR-CT-3-3	R290	50	18007724	1.375x850x1.722	3	1 GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement	Stoff Vorhang	1.120	3M2	Inbe-griffen	-
DSRVC-H-CR-CT-3-4	R290	50	18007725	1.600x850x1.722	4	1 GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement	Stoff Vorhang	1.350	3M2	Inbe-griffen	-
SERVICESEITE: SCHIEBETÜREN (S)											
DSRVC-S-SR-CT-3-3	R290	50	18007728	1.375x850x1.710	3	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	Stoff Vorhang	665	3M2	Inbe-griffen	-
DSRVC-S-SR-CT-3-4	R290	50	18007729	1.600x850x1.710	4	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	Stoff Vorhang	1.200	3M2	Inbe-griffen	-
DSRVC-S-CR-CT-3-3	R290	50	18007732	1.375x850x1.710	3	1 GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement	Stoff Vorhang	815	3M2	Inbe-griffen	-
DSRVC-S-CR-CT-3-4	R290	50	18007733	1.600x850x1.710	4	1 GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement	Stoff Vorhang	1.350	3M2	Inbe-griffen	-

Kundenseite: KLAPPEN (CP)

MODELL	GAS	HZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1	AUFBEWAHRUNGSELEMENT	KUNDE SEITE	LEISTUNG (W)	KLIMA KLASSE	KÜHL-AGGREGAT	€
SERVICESEITE: PENDELTÜREN (H)											
DSRVC-H-SR-CP-3-3	R290	50	18007722	1.375x850x1.722	3	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	Klappen	970	3M1	Inbe-griffen	-
DSRVC-H-SR-CP-3-4	R290	50	18007723	1.600x850x1.722	4	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	Klappen	1.200	3M1	Inbe-griffen	-
DSRVC-H-CR-CP-3-3	R290	50	18007726	1.375x850x1.722	3	1 GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement	Klappen	1.120	3M1	Inbe-griffen	-
DSRVC-H-CR-CP-3-4	R290	50	18007727	1.600x850x1.722	4	1 GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement	Klappen	1.350	3M1	Inbe-griffen	-
SERVICESEITE: SCHIEBETÜREN (S)											
DSRVC-S-SR-CP-3-3	R290	50	18007730	1.375x850x1.710	3	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	Klappen	665	3M1	Inbe-griffen	-
DSRVC-S-SR-CP-3-4	R290	50	18007731	1.600x850x1.710	4	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	Klappen	1.200	3M1	Inbe-griffen	-
DSRVC-S-CR-CP-3-3	R290	50	18007734	1.375x850x1.710	3	1 GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement	Klappen	815	3M1	Inbe-griffen	-
DSRVC-S-CR-CP-3-4	R290	50	18007736	1.600x850x1.710	4	1 GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement	Klappen	1.350	3M1	Inbe-griffen	-

WÜRFELFORMIGE WARMHALTELEMENTE

Allgemeine Merkmale

- Warmhalteelemente, die speziell zum Warmhalten, Präsentieren und Servieren heißer Speisen während des Service entwickelt wurden
- Thekengestell gefertigt aus stabiler, hochwertiger Volledelstahlkonstruktion.
- 900 mm hohe, 1,5 mm dicke Edelstahl-Arbeitsplatte in satiniertem Finish.
- Tabletrutsche aus Edelstahl, Höhe 800 mm. Bestehend aus drei (3) Ø 30 mm Rundrohren.
- Lebensmittelechtes, wasserdichtes, elastisches Silikonverbindung zwischen den Arbeitsplatten sorgt für eine präzise Passgenauigkeit.
- Frontverkleidungen aus wasserabweisenden mitteldichten Holzfaserverplatten (MDF-Platten).
- Oberflächendekor mit laminierten Verkleidungen zur Auswahl aus 16 Grundfarben.
- Dekoratives Frontpanel 150 mm über dem Boden.
- Glaskeramik-Oberhitze durch versteckte Siliziumwiderstände, die an der Unterseite der Glas-Keramikplatte und Regalen angebracht sind.
- Halogen- Wärme und Lichtblende.
- Drei (3) elektronische Thermostate mit Digitalanzeige zur separaten Steuerung und Regelung der Temperatur auf der Glaskeramikplatte und auf den Regalen auf den gewünschten Sollwert.
- Komponenten an einem einzigen, leicht zugänglichen Punkt, um Wartungsarbeiten zu ermöglichen.
- Anschlusskasten mit elektrischen Anschlüssen, der einen zentralen Zugriff auf alle technischen Elemente mit Strom gewährleistet.
- Sockel oder sonstiges Zubehör müssen separat angefordert werden und wird zerlegt geliefert.



DSHVC-S-SR-3-4



DSHVC-S-CR-3-4

MODELL	SPANNUNG UND FREQUENZ (HZ)	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	FASSUNG-SVERMÖGEN GN 1/1	AUFBEWAHRUNGSELEMENT	KUNDENSEITE	LEISTUNG (W)	€
WÜRFELFÖRMIGE GLASKERAMIK-WARMHALTEPLATTE								
					Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	Offen	3.620	-
	DSHVC-S-SR-3-3	400V 3N 50/60	18007746	1.375x850x1.717	3	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	Offen	4.970
	DSHVC-S-SR-3-4	400V 3N 50/60	18007747	1.600x850x1.717	4	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	Offen	6.320
	DSHVC-S-SR-3-5	400V 3N 50/60	18007748	1.925x850x1.717	5	Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	Offen	5.070
	DSHVC-S-CR-3-3	400V 3N 50/60	18007749	1.375x850x1.717	3	Beheiztes Aufbewahrungselement	Offen	6.420
	DSHVC-S-CR-3-4	400V 3N 50/60	18007750	1.600x850x1.717	4	Beheiztes Aufbewahrungselement	Offen	8.790
	DSHVC-S-CR-3-5	400V 3N 50/60	18007751	1.925x850x1.717	5	Beheiztes Aufbewahrungselement	Offen	-

BLLENDE MIT ABLAGE UND GLASSCHUTZFRONT

Allgemeine Merkmale

- Blende, die speziell entwickelt wurden, um die Lebensmittelhygiene zu verbessern und den Schutz der Gäste zu gewährleisten.
- Ablage aus Edelstahl.
- Halterungen aus Edelstahl, bestehend aus rechteckigem Rohr.
- 35 mm Abstand zwischen Halterung und Blende, um die Reinigung zu erleichtern.
- Die Halterungen lassen sich mithilfe von Gewindeplatten einfach an der Struktur befestigen.
- Einfache Befestigung der Gläser an den Blenden mittels Klemmen.



DSFS-R-4



DSFLS-R-4



DSFHS-R-4



DSFCS-R-4

	MODELL	HZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1	FUNKTION	MODELL	HALTERUNG	LEISTUNG (W)	€
NEUTRALE BLENDE MIT EDELSTAHLABLAGE UND GLASSCHUTZFRONT										
	DSFS-R-2	-	19106268	764x540x446	2	neutral	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	-	-
	DSFS-R-3	-	19106269	1.089x540x446	3	neutral	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	-	-
	DSFS-R-4	-	19106270	1.414x540x446	4	neutral	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	-	-
	DSFS-R-5	-	19106271	1.739x540x446	5	neutral	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	-	-
	DSFS-R-6	-	19106272	2.064x540x446	6	neutral	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	-	-
LEICHTE BLENDE MIT EDELSTAHLABLAGE UND GLASSCHUTZFRONT										
	DSFLS-R-2	50/60	19106253	764x540x446	2	Licht	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	15	-
	DSFLS-R-3	50/60	19106254	1.089x540x446	3	Licht	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	25	-
	DSFLS-R-4	50/60	19106255	1.414x540x446	4	Licht	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	35	-
	DSFLS-R-5	50/60	19106256	1.739x540x446	5	Licht	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	45	-
	DSFLS-R-6	50/60	19106257	2.064x540x446	6	Licht	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	55	-
LICHT-UND HALOGEN-BLENDE MIT EDELSTAHLABLAGE UND GLASSCHUTZFRONT										
	DSFHS-R-2	50/60	19106258	764x540x446	2	Licht und Wärme	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	600	-
	DSFHS-R-3	50/60	19106259	1.089x540x446	3	Licht und Wärme	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	900	-
	DSFHS-R-4	50/60	19106260	1.414x540x446	4	Licht und Wärme	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	1.200	-
	DSFHS-R-5	50/60	19106261	1.739x540x446	5	Licht und Wärme	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	1.500	-
	DSFHS-R-6	50/60	19106262	2.064x540x446	6	Licht und Wärme	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	1.500	-
LICHT- UND KERAMIK-BLENDE MIT EDELSTAHLABLAGE UND GLASSCHUTZFRONT										
	DSFCS-R-2	50/60	19106263	764x540x446	2	Licht- und Keramikwärme	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	650	-
	DSFCS-R-3	50/60	19106264	1.089x540x446	3	Licht- und Keramikwärme	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	1.050	-
	DSFCS-R-4	50/60	19106265	1.414x540x446	4	Licht- und Keramikwärme	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	1.450	-
	DSFCS-R-5	50/60	19106266	1.739x540x446	5	Licht- und Keramikwärme	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	1.850	-
	DSFCS-R-6	50/60	19106267	2.064x540x446	6	Licht- und Keramikwärme	Ablage aus Edelstahl	Rechteckig	1.850	-

BLLENDE UND SCHEIBEN

Siehe Optionen für Blenden und Scheiben im Abschnitt „Drop-in“.



ZUBEHÖR



ESN-4



ES-I-90







CJL-2



ITDP-28




Neutrale Elemente Zubehör

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (MM)	BESCHREIBUNG	€
NEUTRALE ELEMENTE ZUBEHÖR				
 ESN-2	19037886	644x670	Höhenverstellbarer Regal für SM-2	-
ESN-3	19037883	1.068x670	Höhenverstellbarer Regal für SM-3	-
ESN-4	19037884	1.294x670	Höhenverstellbarer Regal für SM-4	-
ESN-5	19037885	1.679x670	Höhenverstellbarer Regal für SM-5	-
ESN-6	19042746	2.029x670	Höhenverstellbarer Regal für SM-6	-
ESN-3-P	19070426	1.068x670	Höhenverstellbarer Regal für SM-3-P	-
ESN-4-P	19070427	1.294x670	Höhenverstellbarer Regal für SM-4-P	-
ESN-5-P	19070428	1.679x670	Höhenverstellbarer Regal für SM-5-P	-
ESN-6-P	19070429	2.029x670	Höhenverstellbarer Regal für SM-6-P	-
ECKELEMENTE ZUBEHÖR				
 ES-I-45	19037895	578x530	Höhenverstellbarer Regal für SA-I-45	-
ES-I-90	19037894	1162x591	Höhenverstellbarer Regal für SA-I-90	-
KASSENMÖBELELEMENTE ZUBEHÖR				
 CJL-1	19046593	311x401x111	Schublade mit Schloss für SMC-6-D, SMC-6-I, SMC-8-F	-
CJL-2	19046594	311x401x111	Schublade mit Schloss für SMC-12-D, SMC-12-I, SMC-16	-
TELLERSPENDER ZUBEHÖR				
 ITDP-28	19043374	Ø 400x60	Deckelabdeckungen für Tellerspender mit Ø 280 mm	-

Kühlmöbelemente Zubehör



EV-KIT-450

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	BESCHREIBUNG	LEISTUNG (W)	€
ZUBEHÖR FÜR KÜHLMÖBELELEMENTE					
 ESF-3	19046585	534x670	Höhenverstellbares Regal für 3 GN 1/1	-	-
ESF-4	19046586	759x670	Höhenverstellbares Regal für 4 GN 1/1	-	-
ESF-5/6	19046587	1.144x670	Höhenverstellbares Regal für 5 o 6 GN 1/1	-	-
 SP-70	19043113	680x250x170	Tellerregal aus Edelstahl für Inselemente	-	-
VERDAMPFUNGSKITS					
 EV-KIT-450	19046595	400x170x65	Statische Kühlelemente, belüftete Kühlwannen und 3GN 1/1 Vitrinen mit Textilvorhang (CT) oder Klappen (CP).	450	-
EV-KIT-900	19046596	400x170x65	4 GN 1/1 Vitrinen mit Textilvorhang (CT) oder Klappen (CP)	900	-

Warmhalte Möbel Zubehör

MODELL	SPANNUNG UND FREQUENZ (HZ)	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	BESCHREIBUNG	LEISTUNG (W)	€
UNTERTISCH-WARMHALTEWAGEN						
 ICCB-6	230V 1N 50- 60	19043639	685x670x730	1 Tür. Kapazität: 6 GN 1/1-Führungen.	850	-
ICCB-6-3C	230V 1N 50- 60	19043641	685x670x730	3 Schubladen. Kapazität: 3 GN 1/1-Pfannen.	850	-
Warmelemente Zubehör						
 ESC-2	-	19046588	412x670	Höhenverstellbare Ablage für 2 GN 1/1	-	-
ESC-3	-	19046589	837x670	Höhenverstellbare Ablage für 3 GN 1/1	-	-
ESC-4	-	19046590	1.062x670	Höhenverstellbare Ablage für 4 GN 1/1	-	-
ESC-5	-	19046591	1.447x670	Höhenverstellbare Ablage für 5 GN 1/1	-	-
ESC-6	-	19046592	1.797x670	Höhenverstellbare Ablage für 6 GN 1/1	-	-
 SP-70	-	19043113	680x250x170	Tellerablage aus Edelstahl für Inselemente	-	-



Z-3GN



DDATCS




DBFLI

MODELL	CODE	GILT FÜR	€
Z-SS-77-ISL	19046603	Spender über Sockel 798 mm	-
Z-SS-147-ISL	19046604	Spender über Sockel 1450 mm	-
Z-SM-450	19046605	SM-450	-
Z-SM-450-LW	19046606	SM-450	-
Z-SM-450-L2W	19046607	SM-450	-
Z-SA-I-90	19046630	90° Innenwinkel. Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	-
Z-SA-I-45	19046631	45° Innenwinkel. Offenes/neutrales Aufbewahrungselement	-
Z-SA-E-90	19046632	90° Außenwinkel. Ohne neutrales Aufbewahrungselement	-
Z-SA-E-45	19046633	45° Außenwinkel. Ohne neutrales Aufbewahrungselement	-
Z-F-5	19046608	F-5	-
Z-F-5-LW	19046609	F-5	-
Z-SMC-12 L2W	19070149	SMC-12-D, SMC-12-I	-
Z-SMC-12 LWS	19070290	SMC-12-D, SMC-12-I	-
Z-SMC-8	19046638	SMC-8-F	-
Z-SMC-8-LW	19046639	SMC-8-F	-
Z-SMC-8-L2W	19046640	SMC-8-F	-
Z-SMC-6	19046634	SMC-6-D, SMC-6-I	-
Z-SMC-6-ISL	19070293	SMC-6-D, SMC-6-I	-
Z-2GN	19046611	950 mm Element	-

MODELL	CODE	GILT FÜR	€
Z-2GN-LW	19046612	950 mm Element	-
Z-2GN-L2W	19046613	950 mm Element	-
Z-3GN	19046614	1.375 mm Element	-
Z-3GN-LW	19046615	1.375 mm Element	-
Z-3GN-L2W	19046616	1.375 mm Element	-
Z-4GN	19046617	1.600 mm Element	-
Z-4GN-LW	19046618	1.600 mm Element	-
Z-4GN-L2W	19046619	1.600 mm Element	-
Z-5GN	19046620	1.985 mm Element	-
Z-5GN-LW	19046621	1.985 mm Element	-
Z-5GN-L2W	19046622	1.985 mm Element	-
Z-6GN	19046623	2.335 mm Element	-
Z-6GN-LW	19046624	2.335 mm Element	-
Z-6GN-L2W	19046625	2.335 mm Element	-
Z-3GN-ISL	19046626	1.265 mm Inselement	-
Z-4GN-ISL	19046627	1.590 mm Inselement	-
Z-5GN-ISL	19046628	1.975 mm Inselement	-
Z-6GN-ISL	19046629	2.325 mm Inselement	-

MODELL	BESCHREIBUNG
-	Sockel auf der Kundenseite des Elements.
LW	Sockel auf Kundenseite und einer (1) Seite des Elements.
L2W	Sockel auf Kundenseite und zwei (2) Seiten des Elements.
ISL	Sockel an vier (4) Seiten des Elements.
LWS	Sockel auf Kundenseite und einer (1) kurzen Seite des Elements.

MODELL	HZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	BESCHREIBUNG	LEISTUNG (W)	€
DIGITALES THERMOMETER-KIT						
IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Schalter		-
DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Thermometer (kalt)		-
DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Thermometer (kalt)		-
DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Thermometer (heiß)		-
DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Thermometer (heiß) - Schalter		-

MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	€	
ZEILENENDE DEKORATION				
	DBFLI	19080942	Grundfarbe Zeilenendverzierung links	-
	DBFLD	19080943	Grundfarbe Dekoration Zeilenende Rechts	-

KONFIGURATIONSMÖGLICHKEITEN

Fassadendekoration

- ODF0020_BF Fassade mit farbigen Laminatplatten dekoriert. Zur Auswahl stehen 16 Grundfarben:

- BF3091 Crystal White
- BF7927 Folkestone
- BF7912 Storm
- BF2253 Diamantschwarz
- BF7940 Gelbspektrum
- BF3210 Levante
- BF1238 Karneval
- BF6907 Amarena
- BF4177 Zitrone
- BF8755 Lima
- BF6901 Kräftiges Grün
- BF0187 Kashmir
- BF5347 Maui
- BF1326 Capri
- BF5127 Monaco
- BF0157 Tahiti



Rollen

- OBF0011+OBF0012 Schallgedämmte Edelstahl-Lenkrollen.
- OBF0011 Lenkrolle mit Bremse.
- OBF0012 Lenkrolle ohne Bremse.



Automatische Füllfunktion für Bain-Marie

- OBM0010 Automatische Füllfunktion und Niveauanzeige für Bain-Marie-Elemente.



Ihre Küche in
Bewegung.

Wagen

Neutrale Wagen.....	419
— Servicewagen	421
— Wagen mit Führungsschienen	422
— Wagen für Self Service-Tabletts	423
— Tellerwagen	424
— Anrichtewagen.....	425
— Transportwagen	426
— Abfallbehälter	426
— Edelstahlbehälter.....	426
Warmhaltewagen	427
— Warmhaltewagen mit Feuchtigkeitskontrolle	427
— Warmhaltewagen für die Ausgabe	428
— Kühlwagen für die Ausgabe.....	429

SERVICEWAGEN



TS-2-610



TS-3-610



TS-4-610

Allgemeine Merkmale

- Aus Edelstahl AISI-304 18/10 mit satiniertes Oberfläche.
- Schalldichtes, stabiles Regal ohne scharfe Kanten dank der speziellen Prägung und umlaufenden Randfaltung.
- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen Ø 125 mm, zwei (2) mit Bremse, ausgestattet mit Gummipuffern, die keine Laufspuren hinterlassen.
- 70 kg Tragfähigkeit pro Ablage, maximal 200 kg pro Wagen (Angaben gelten für verteilte Lasten).
- Wird in Einzelteilen geliefert.

	MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	ABMESSUNGEN ABLAGE (mm)	€
2 REGALE					
	TS-2-58	19092937	895x595x975	800x500	-
	TS-2-59	19092938	995x595x975	900x500	-
	TS-2-610	19092939	1.095x695x975	1.000x600	-
3 REGALE					
	TS-3-58	19092943	895x595x975	800x500	-
	TS-3-59	19092944	995x595x975	900x500	-
	TS-3-610	19092945	1.095x695x975	1.000x600	-
4 REGALE					
	TS-4-59	19092949	995x595x1.270	900x500	-
	TS-4-610	19092950	1.095x695x1.270	1.000x600	-

Zubehör für Servicewagen

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Problemloser Einsatz in allen Standard-Servicewagen TS.



TAC

TAG

595mm MONTIERTER WAGEN			695mm MONTIERTER WAGEN			BESCHREIBUNG
MODELL	CODE	€	MODELL	CODE	€	
TAG5	19092951	-	TAG6	19097562	-	Halterung für Müllbeutel
TAC5	19092952	-	TAC6	19097563	-	Halterung für 4 Besteckkörbe. Edelstahlkörbe und -tablett im Lieferumfang enthalten

WAGEN MIT FÜHRUNGSSCHIENEN

Allgemeine Merkmale

- Aus Edelstahl mit satiniertes Oberfläche.
- Führungen mit „U“-Profil, um das Herunterfallen bei der Entnahme des Tablett zu verhindern. Speziell entwickelt

mit einem Stopper an jedem Ende, um ein Verrutschen der Behälter während des Transports zu verhindern.

- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen Ø 125 mm, zwei (2) mit Bremse, ausgestattet mit Gummipuffern.

Wagen GN

- Gastronorm-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.
- 75 mm Abstand zwischen den Führungen.

MONTIERTER WAGEN			ZERLEGTER WAGEN			ABMESSUNGEN (mm)	BEHÄLTERGRÖSSE	ANZAHL DER FÜHRUNGEN
MODELL	CODE	€	MODELL	CODE	€			
TTT11-17	19106191	-	TTTD11-17	19092953	-	455x640x1.700	GN 1/1	18
TTT21-17	19106192	-	TTTD21-17	19092954	-	660x760x1.700	GN 2/1	18
TTT11-9	19106193	-	TTTD11-9	19092957	-	455x640x900	GN 1/1	8
TTT21-9	19106194	-	TTTD21-9	19092958	-	660x760x900	GN 2/1	8



TTT11-17



TTT11-9

Staubare Wagen GN

- Speziell entwickelt, um mehrere Wagen bei Nichtbenutzung mit minimalem Platzbedarf zusammenzustellen.
- Gastronorm-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.
- 75 mm Abstand zwischen den Führungen.
- **Lieferung erfolgt montiert.**

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	BEHÄLTERGRÖSSE	ANZAHL DER FÜHRUNGEN	€
TTTF21-17	19092956	660x760x1.720	GN 2/1	18	-



TTTF21-17

Wagen für Konditorwaren

- Konditorbleche nicht im Lieferumfang enthalten.
- 85 mm Abstand zwischen den Führungen.

MONTIERTER WAGEN			WAGEN IN EINZELTEILEN			ABMESSUNGEN (mm)	ANZAHL DER FÜHRUNGEN
MODELL	CODE	€	MODELL	CODE	€		
TTT64-17	19106195	-	TTTD64-17	19092955	-	530x700x1.720	16
TTT64-9	19106196	-	TTTD64-9	19092959	-	530x700x990	8



TTT64-17



TTT64-9

Tablotherm-Pfannenwagen

- Tablotherm-Pfannenwagen nicht im Lieferumfang enthalten.

MONTIERTER WAGEN			WAGEN IN EINZELTEILEN			ABMESSUNGEN (mm)	ANZAHL DER FÜHRUNGEN
MODELL	CODE	€	MODELL	CODE	€		
TTT53-10	19106197	-	TTTD53-10	19097621	-	505x640x1.720	10
TTT53-20	19106198	-	TTTD53-20	19097623	-	915x640x1.720	20



TTT53-20



TTT53-10

Wagen für Geschirrkörbe

- Speziell entwickelt für die Lagerung und den Transport von Geschirrspülkörben in den Standardmaßen 500 x 500 mm.
- Körbe nicht im Lieferumfang enthalten.
- 203 mm Abstand zwischen den Führungen.

MONTIERTER WAGEN			WAGEN IN EINZELTEILEN			ABMESSUNGEN (mm)	ANZAHL DER FÜHRUNGEN
MODELL	CODE	€	MODELL	CODE	€		
TT55-17	19106199	-	TTD55-17	19092960	-	631x640x1.720	7



TT55-17

Hüllen für Wagen mit Führungsschienen

- Transparente PVC-Hülle mit einer Dicke von 200 µm.
- Reißverschluss.

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN WAGEN (mm)	BESCHREIBUNG	€
PC11-17	19092965	455x640x1.700	PVC-Hülle für TTT11(D)-17	-
PC21-17	19092966	660x760x1.700	PVC-Hülle für TTT21(D)-17	-
PC64-17	19092967	530x700x1.720	PVC-Hülle für TTT64 (D)-17	-
PC55-17	19092968	631x640x1.720	PVC-Hülle für TT55 (D)-17	-

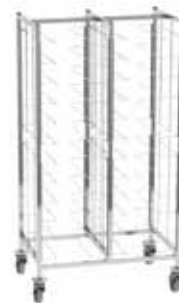


PC55-17

WAGEN FÜR SELF SERVICE-TABLETTS

Allgemeine Merkmale

- Hergestellt aus Edelstahl.
- 5 kg maximale Traglast pro Ebene
- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen Ø 125 mm, zwei (2) mit Bremse, ausgestattet mit Gummipuffern.
- Zur Ablage von Tabletts 450 x 350 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1, 350 x 270 mm oder anderen Tabletts mit maximalen Abmessungen 530 x 370 mm.
- 115 mm Abstand zwischen den Führungen.
- Wird in Einzelteilen geliefert.



TTSA2-24



TTSA1-12

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	ANZAHL DER FÜHRUNGEN	€
TTSA1-12	19106210	530x640x1.720	12	-
TTSA2-24	19092963	963x640x1.720	12 + 12	-

TELLERWAGEN

Edelstahlwagen

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Robuste Struktur mit Ø 25 mm Rohr und Blech mit 1,2 mm Stärke, mit geschweißter Strebe an jedem Ende, um schweren Lasten standzuhalten.
- Nach innen geneigte Ablagen, um das Herunterfallen von Tellern zu vermeiden.
- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen Ø 125 mm, zwei (2) mit Bremse, ausgestattet mit Gummipuffern, die keine Laufspuren hinterlassen.
- **Lieferung erfolgt montiert.**

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	TYP	FASSUNGSVERMÖGEN TELLER	Ø MAX. TELLERANZAHL (mm)	€
TTD-150	19089283	1.125x570x825	Einfach	150	320	-
TTD-300	19089284	1.125x783x825	Doppelt	300	320/260	-



TTD-150



TTD-300

Zubehör für Tellerwagen

MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	€
PCD-150	19092969	PVC-Hülle für TTD-150	-
PCD-300	19092970	PVC-Hülle für TTD-300	-
TASR	19089285	Trennstäbe für Tellerstapel	-



PCD-150



PCD-300



TASR

Polyethylen-Wagen

- Hergestellt aus lebensmittelechtem Polyethylen, verschleißfest, hinterlässt keine Laufspuren und ist leicht zu reinigen.
- Die dicken Seiten- und Rückwände schützen die Teller wirksam vor Stößen während des Transports.
- herausnehmbare und ohne Werkzeug einfach verstellbare Trennsäulen. Die verschiedenen Modularitäten ermöglichen die Aufnahme von Tellern mit unterschiedlichen Durchmessern (von 180 bis 320 mm).
- Sechs (6) Trennblöcke für die Anordnung der Teller. 45 bis 60 Teller pro Säule. Fassungsvermögen 180-480 Teller.
- Transparente Schutzhülle zur Abdeckung des standardmäßig gelagerten Geschirrs.
- Einfache und ergonomische Beladung, Transport und Entladen der Teller.
- Schneller beidhändiger Zugriff auf die Tellerstapel.
- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen, zwei (2) mit Bremse.
- Farbe: Schwarz.



TTDP-710

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	€
TTDP-710	19095153	1.100x710x800	-

ANRICHTEWAGEN

Allgemeine Merkmale

- Speziell entwickelt für das Lagern und Servieren einer großen Anzahl von Tellern auf kleinstem Raum.
- Hergestellt aus rostschutzbehandeltem Stahl mit grauer Epoxidharzbeschichtung.
- Robuste geschweißte Struktur.
- Rohr in der Mitte für einfachen Transport und maximale Steifigkeit.
- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen Ø 125 mm, zwei (2) mit Bremse, ausgestattet mit Gummipuffern, die keine Laufspuren hinterlassen.
- Ausführung anpassbar an die gewünschten Tellermaße bis zu einem maximalem Durchmesser von 330 mm.
- Maximales Fassungsvermögen: 100 Teller.
- Abstand zwischen den Aufnahmeebenen: 60 mm.
- Hygienische Kunststoffabdeckung (PCP-100) zum Schutz und zur Reinhaltung des Zubehörwagens.
- **Lieferung erfolgt montiert.**



TTP-100

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (MM)	FASSUNGSVERMÖGEN TELLER	€
TTP-100	19089286	750x750x1.768	100	-

Hüllen für Anrichtewagen

- Transparente PVC-Hülle mit einer Dicke von 200 µm.
- Reißverschluss.

MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	€
PCP-100	19092972	PVC-Hülle für TTP-100	-



PCP-100

Wandtellerhalter

- Speziell entwickelt für das Servieren von Speisen in professionellen Küchen mit mittlerer Produktion.
- Hergestellt aus rostschutzbehandeltem Stahl mit grauer Epoxidharzbeschichtung.
- Robuste geschweißte Struktur.
- Geringe Größe für einfache Platzierung an der Wand.
- Ausführung anpassbar an die gewünschten Tellermaße bis zu einem maximalem Durchmesser von 330 mm.
- Fassungsvermögen: 14 Teller.
- **Lieferung erfolgt montiert.**

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (MM)	FASSUNGSVERMÖGEN TELLER	€
WP-14	19089287	300x250x880	14	-



WP-14

TRANSPORTWAGEN

Verstärkter Wagen für hohe Traglasten

- Speziell entwickelt für den Transport von schweren Lasten (bis zu 300 kg).
- Vollständig aus Edelstahl gefertigt.
- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen, zwei (2) mit Bremse.
- Spezielle Gummipuffer an den vier Ecken, die keine Abriebspuren hinterlassen.
- **Lieferung erfolgt montiert.**

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (MM)	ABMESSUNGEN ABLAGE (MM)	€
TLL-610	19089280	1.070x663x910	1.000x600	-



TLL-610

Wagen für Geschirrkörbe

- Speziell entwickelt für die Lagerung und den Transport von Geschirrkörben in den Standardmaßen 500 x 500 mm.
- Vollständig aus Edelstahl gefertigt.
- Maximale Traglast 80 kg.
- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen Ø125 mm, zwei (2) mit Bremse.
- Spezielle Gummipuffer an den vier Ecken, die keine Abriebspuren hinterlassen.
- Körbe nicht im Lieferumfang enthalten.
- **Lieferung erfolgt montiert.**

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (MM)	TYP	€
TT55-1	19089281	587x587x200	Ohne Griff	-
TTH55-1	19089282	587x627x900	Mit Griff	-



TTH55-1

TT55-1

Hüllen für Geschirrkorbwagen

MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	€
PC55-1	19092971	PVC-Hülle für TT-55-1 und TTH55-1	-



PC55-1

ABFALLBEHÄLTER

- Speziell entwickelt für den Einsatz in Fast Food-Restaurants, Self Service, Buffets etc.
- Hergestellt aus Edelstahl.
- Rampe für das gezielte Einwerfen der Abfälle in den Behälter.
- Fassungsvermögen für maximale Behälterabmessungen Ø500 x 690 mm (Behälter nicht im Lieferumfang enthalten).
- Lieferung erfolgt montiert.


MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (MM)	€
 FF-66	19092964	668x585x1.175	-



FF-66

EDELSTAHLBEHÄLTER

- Vollständig hergestellt aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Eingelassener Boden mit Sanitärstrahlen für eine einfache Reinigung.
- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen Ø 50 mm, ohne Bremse.
- Geeignet für die Aufstellung unter Arbeitstischen u. ä.

ABMESSUNGEN (mm)	FASSUNGS-VERMÖGEN (L)	MANUELLE BETÄTIGUNG		€	PEDALBETÄTIGUNG		€
		MODELL	CODE		MODELL	CODE	
 Ø 390x610	50	BSS-50	19095236	-	-	-	-
Ø 460x695	90	BSS-100	19095156	-	BSS-100 P	19095154	-



WARMHALTEWAGEN MIT FEUCHTIGKEITSKONTROLLE



Allgemeine Eigenschaften

- Jedes Element des Wagens wurde sorgfältig analysiert und getestet, um sicherzustellen, dass die Temperatur im Inneren bestmöglich genutzt wird.
- Dabei wurde berücksichtigt, dass Benutzerfreundlichkeit, geringe Wartung und einfache Reinigung die wichtigsten Merkmale sind.
- Elektronisches, intuitives und modernes Steuerfeld.
- Doppelte Wände und Türen mit Isolierung aus hochdichtem Polyurethan für herausragende Robustheit und Festigkeit.
- Eingelassene Monoblock-Schienen mit großem Radius für maximale Hygiene.
- Effizientes Wärmeerzeugungssystem bestehend aus Heizwiderstand und Ventilator.
- Eingelassener Wasserbehälter mit runden Ecken. Die Wärme wird mit einem

Hochleistungs-Heizwiderstand aus Silikon erzeugt.

- Befeuchtungssystem mit einem 4-stufigen Regler zur Anpassung an das im Inneren aufzubewahrende Produkt. Das Befeuchtungssystem kann auch abgeschaltet werden, wodurch sich der Energieverbrauch verringert.
- Die Tür mit 270°-Öffnung bietet den Benutzern maximale Bewegungsfreiheit und Sicherheit beim täglichen Gebrauch und steigert so das Wohlbefinden und den Komfort beim Arbeiten.
- Der Türanschlag ist völlig glatt und ohne Elemente, die eine vollständige Reinigung stören würden.
- Ohne Wärmeverlust. Die Dichtleiste ist am Rahmen der Struktur befestigt. Sie kann ohne Werkzeuge problemlos ausgewechselt werden.
- Das Gerät ist von einem Stoßfänger aus widerstandsfähigem, nicht markierendem

Material umgeben.

- Drehrollen, 2 davon mit Bremse.
- Vollständig hergestellt aus Edelstahl AISI-304.
- Wärmesystem zur Erreichung der Betriebstemperatur in sehr kurzer Zeit.
- Elektronische Folientastatur und Digitalanzeige.
- Ergonomischer Verschluss mit Schloss.
- Modernes, elegantes und sehr robustes Design.
- Betriebstemperatur von 30 °C bis 90 °C.
- Aufbewahrung von Behältnissen GN 2/1 und GN 1/1 mit einer Tiefe von bis zu 65 mm.
- Gitter-Regale und Gastronorm-Behälter nicht inbegriffen.

	MODELL	SPANNUNG UND FREQUENZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	TÜREN	LEVELS GN-2/1 (ABSTAND 70 mm)	LEISTUNG (W)	€
	CCHF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044546	790x935x1.215	1	10	2.000	-
	CCHF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044549	790x935x1.855	1	20	2.000	-
	CCHF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044551	1.525x935x1.885	2	40	3.000	-

			CCHF-10 (€)	CCHF-20 (€)	CCHF-40 (€)
ingiliz soketi	Cl		0	0	0

WARMHALTEWAGEN ZUR AUSGABE



CCF-10



CCF-20



CCF-40

Allgemeine Eigenschaften

- Warmhaltewagen eignen sich hervorragend zum Aufbewahren und Ausgeben zuvor zubereiteter Lebensmittel.
- Die Ausgabe der Lebensmittel kann in Schüsseln oder auf Tellern erfolgen, die auf Gitter-Regale gestellt werden, oder in Gastronorm-Behältnissen.
- Mit Fassungsvermögen für 10, 20 oder 40 Schienen GN-2/1 (je nach Modell).
- 60 mm Abstand zwischen den Schienen.
- Doppelwandig mit Isolierung aus umweltverträglichem, eingespritztem Polyurethan ohne FCKW mit einer Dichte von 40 kg/m³. Mit dieser Isolierung wird ein geringerer Wärmeverlust und ein bedeutende Energieeinsparung erreicht.
- Ausgestattet mit 4 geräuscharmen Drehrollen mit Ø 160 mm, 2 davon mit Bremse, und speziellen Gummi-Stoßfängern an der Unterseite des Wagens.
- Beheizung mittels Heizwiderständen und Gebläsebelüftung.
- System mit horizontalen Griffen, um das Verschieben zu optimieren.
- Integrierter Behälter mit Wellenvermeidungssystem, der mit Wasser aufgefüllt wird, um Dampf zu erzeugen.
- Thermostatsteuerung von 0 °C bis 90 °C und externes Thermostat.
- Streben mit automatischem Schließmechanismus. Wenn die Tür weniger als 90° geöffnet ist, schließt sie sich vollständig, sodass Temperaturverluste vermieden werden und Energie gespart wird.
- Türverschluss mit Schlüssel.
- Wagen vollständig aus Edelstahl AISI-304 (18/10).
- Gitter-Regale und Gastronorm-Behälter nicht inbegriffen.
- Spannung: 230 V - 1+N - 50/60 Hz.

	MODELL	SPANNUNG UND FREQUENZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	TÜREN	LEVELS GN-2/1 (ABSTAND 60 mm)	LEISTUNG (W)	€
	CCF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036263	799x876x1.190	1	10	2.000	-
	CCF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036264	799x876x1.640	1	20	2.000	-
	CCF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036265	1.489x876x1.640	2	40	3.500	-

			CCF-10 (€)	CCF-20 (€)	CCF-40 (€)
Stecker typ G	CI		0	0	0

KÜHLWAGEN ZUR AUSGABE





ECFF-20 HC




ECFF-40 HC

Allgemeine Eigenschaften

- Wagen zur Ergänzung oder als Ersatz des Kühlraums. Ideal zum Kalthalten und Ausgeben von zuvor zubereiteten Lebensmitteln.
- Arbeitstemperatur: +2 °C bis +8 °C bei 32 °C Umgebungstemperatur.
- Temperatursteuerung und Enteisungszyklus mittels Elektroniksteuerung und Digitalanzeige.
- Kühlaggregat mit Ventilator im Inneren der Kühlkammer.
- Doppelwandige Schränke mit Isolierung aus umweltverträglichem, eingespritztem Polyurethan ohne FCKW mit einer Dichte von 40 kg/m³.
- Vollständig hergestellt aus Edelstahl AISI-304 (18/10).
- Streben mit automatischem Schließmechanismus. Wenn die Tür weniger als 90° geöffnet ist, schließt sie sich vollständig, sodass Kälteverluste vermieden werden.
- Türverschluss mit Schlüssel.
- Ausgestattet mit 4 geräuscharmen Drehrollen mit Ø 125 mm, 2 davon mit Bremse, und Gummi-Stoßfängern an jeder Ecke.
- Ausgestattet mit GN-2/1-Gitter-Regalen mit Kunststoffbeschichtung (je nach Modell):
 - CFF-20 – 5 Stück.
 - CFF-40 – 10 Stück.
- Spannung: 230 V /1+N / 50 Hz.

MODELL	GAS	HZ	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	TÜREN	EBENEN GN-2/1 (ABSTAND 60mm)	LEISTUNG (W)	KLIMAKLASSE	COOLE GRUPPE	€
 ECFF-20 HC	R-290	50	19075905	826x866x1.875	1	17	249	4	Inbegriffen	-
 ECFF-40 HC	R-290	50	19075112	1.516x864x1.775	2	40	332	4	Inbegriffen	-

			ECFF-20 HC (€)	ECFF-40 HC (€)
İngiliz soketi	CI		0	0

