

NEW 2020

SPRING SPRING PIZZA PLUS

Kühltische - Pizzeria
Tables réfrigérées - Pizzeria



Our business is enhancing **your** business

SPRING PLUS Ein eigens für Gastronomie-Profis konzipierter Tisch!

Raum mithilfe von Geräten, die für das **Einsparen von Betriebs- und Energiekosten entwickelt wurden, optimal nutzen.** Afinox versucht diese Philosophie in jeder seiner Dienstleistungen umzusetzen. Auch die einfach zu neigenden **und vielseitig einsetzbaren Kühltheken SPRING** wurden nach dieser Idee entworfen. Dank der verschiedenen Tiefen und Fassungsvermögen, einer Vielzahl an Sonderausstattungen und Möglichkeiten zur Personalisierung sowie die bequeme Arbeitsfläche machen die Tische überall einsetzbar. **SPRING** bietet weit mehr als das, was von einem einfachen Kühltisch erwartet



Reduzierter Verbrauch, garantierte Einsparungen **SPRING** ist die intelligente Investition, die neben hoher Leistung eine erhebliche Verbrauchsreduzierung garantiert.

Consommations réduites, économies garanties **SPRING** représente l'investissement intelligent qui, outre la haute performance, garantit une réduction considérable de la consommation.

SPRING PLUS Une table ad hoc pour chaque professionnel de la restauration !

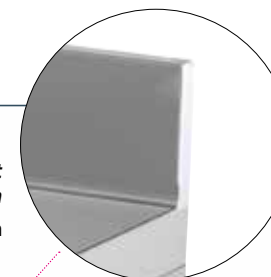
Optimiser l'espace avec des outils étudiés pour **rationaliser les frais de gestion et les coûts énergétiques.** Afinox s'engage à promouvoir cette philosophie dans chacun de ses services. C'est de cette idée que prennent forme les **tables SPRING PLUS, outils polyvalents et facilement adaptables** à d'innombrables exigences. Différentes profondeurs et capacités de stockage, de nombreuses options et possibilités de personnalisation, des surfaces de travail pratiques et facilement utilisables dans tous les laboratoires. **SPRING**, beaucoup plus que vos attentes pour une simple table réfrigérée!



Schubladenelement mit vollausziehbaren Schubfächern (optional)

Blocs-tiroirs avec tiroirs à extraction totale (en option)

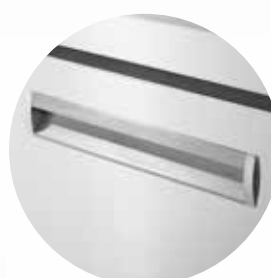
Arbeitsfläche mit Wandabschlussprofil H 100 mm
Plan avec dossier H100 mm



Bedienfeld für Modelle, die ohne Verflüssigungssatz vorgesehen sind.
Panneau de contrôle pour modèles prédisposés sans groupe.

Dégivrage Évaporateur électrique standard uniquement pour les modèles sans unité.

Abtauung Elektrischer Verdampfer serienmäßig nur für Modelle ohne Verflüssigungssatz.



Türstopper mit 90° mit horizontalem Griff und Steckdichtung
Dispositif de blocage de la porte à 90° avec poignée horizontale et joints à encastrement



Isolierung von 60 mm (Ohne CFC und HCFC)
Isolation de 60 mm d'épaisseur (sans CFC et HCFC)



Abgerundeter Innenboden für eine einfachere Reinigung
Fond interne arrondi pour faciliter le nettoyage



Höhenverstellbare Füßchen aus Edelstahl (von 120 bis 180 mm)
Pieds en acier inox réglables en hauteur. (de 120 à 180 mm)



Räder (optional)
Roulettes (en option)



Accès immédiat à tous les composants de la machine pour nettoyer facilement
Unmittelbarer Zugang zu allen Gerätekomponenten für eine einfache Wartung



3D Cooling System
Das einzige System, das die richtige Temperatur für alle Fächer garantieren kann.

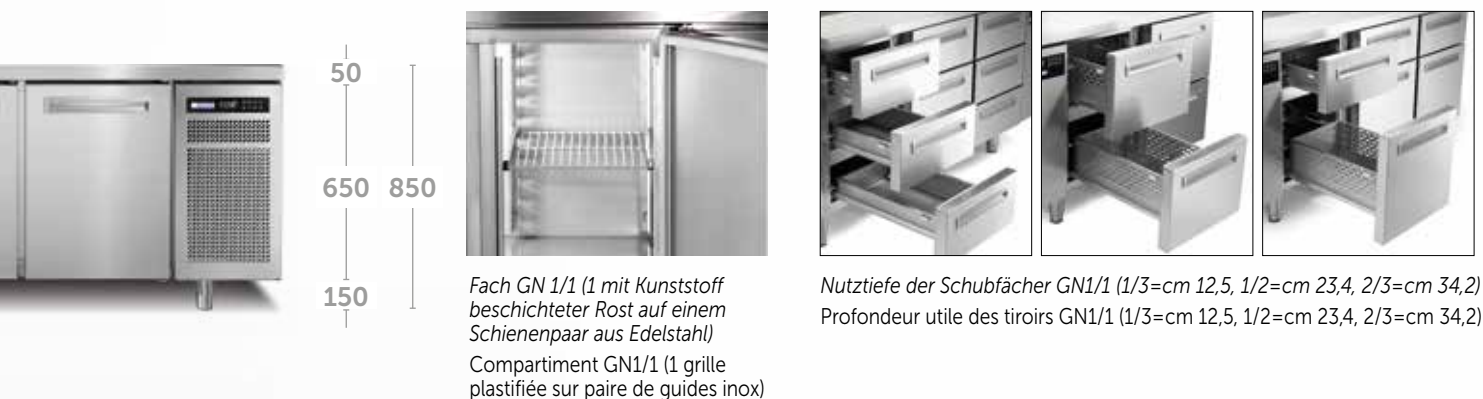
3D Cooling system
L'unique système qui garantit une température correcte et uniforme dans tous les compartiments.



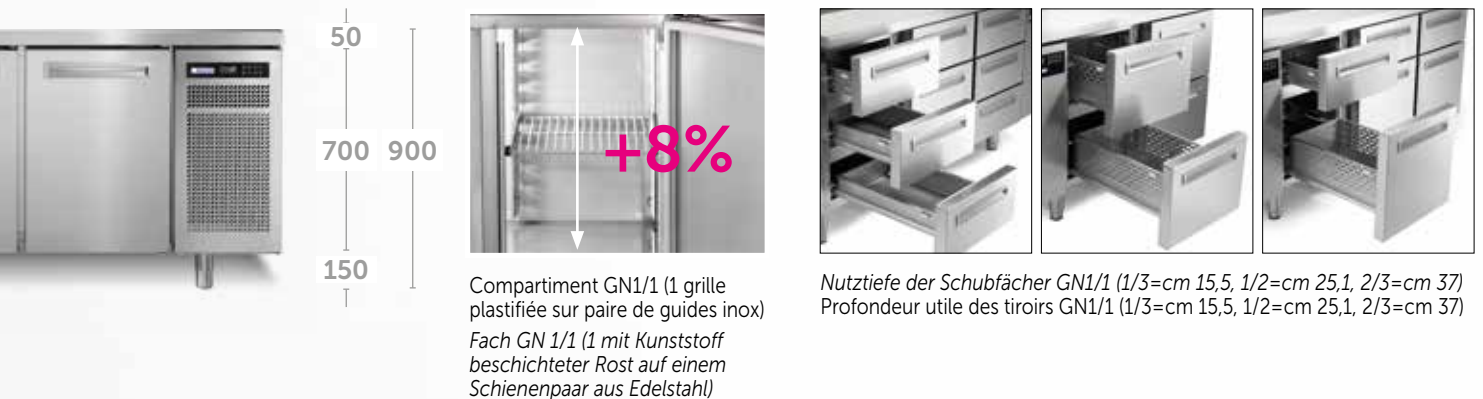


Standardausstattung - Équipements standard

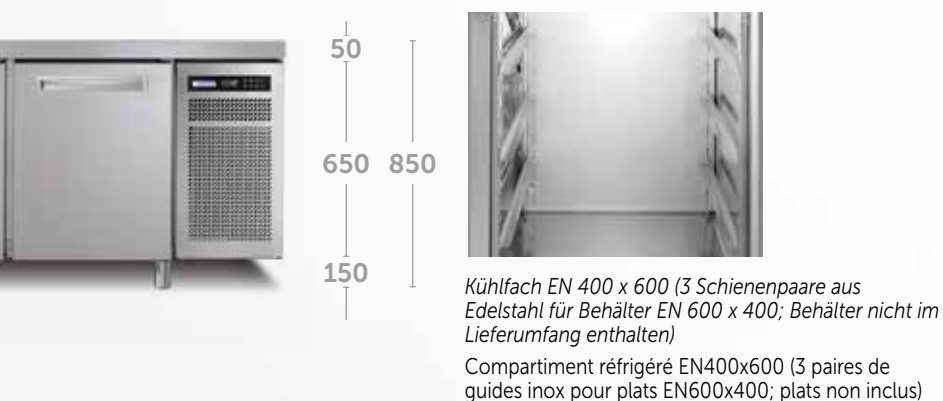
SPRING PLUS 700



SPRING PLUS 700 BIG



SPRING PLUS 800



Optionale Ausstattung - Équipements en option



OZONIZER

STERIL KIT - STERIL KIT

SPRING PLUS Saladette... erfreut Ihre kalten Speisen!

Satt von immer gleichen Salaten und kalten Speisen? Möchten Sie den üblichen Zutaten neuen Pep verleihen? Afinox hilft Ihnen dabei, neue Ideen für das fantasievolle Anrichten von frischen Salaten, Gemüse, Vorspeisen und Beilagen zu finden. Mit SPRING Saladette können die Vorteile einer gut organisierten Salattheke mit modernem Design genutzt werden.

Teleskop-Abdeckung mit neuen Führungen
Couvercle télescopique avec nouveaux guides



mod. C

SPRING PLUS saladette... ravive vos plats froids !

Vous êtes ennuyé par les salades et plats froids habituels ? Vous souhaitez redonner vie à vos ingrédients habituels ? Afinox vous aide à trouver de nouvelles idées, pour espacer avec fantaisie et raviver vos salades, entrées et garnitures. Avec SPRING PLUS saladette vous pourrez exploiter les avantages d'une vitrine saladette bien garnie au design moderne.

Mit Glaskuppel und Plexiglas-Schiebetüren
Avec coupole en verre et portes coulissantes en plexiglas



mod. V



Gastronorm-Vorrichtung, um Behälter aus Edelstahl einzusetzen
Emplacement Gastronorm pour introduire les bacs en inox



Serienmäßig Seitenwände aus Plexiglas an der Ausgabe, die entfernt werden können.
Portes amovibles en plexiglas de série côté service.



Schaltfläche für Modelle, die ohne Verflüssigungssatz vorgesehen sind
Panneau de contrôle pour modèles prédisposés sans groupe



NEW 2020

SPRING PLUS 702



Belüftete Kühltische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, aus Edelstahl AISI 304, 2 Fächer GN1/1, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung für Tür oder Schubfächer von 1/2, 1/3 oder 2/3 mit Vollauszug.

- Eingegliedelter oder ausgelagerter Verflüssigungssatz
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussleiste, oder ohne Arbeitsfläche
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatisches Abtauen und Verdampfen von Kondenswasser (eingegliederte Mod.).

Optional: Inox-Ablagegitter, Sterilisator.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 700 mm de profondeur en acier inox AISI 304, 2 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2, 1/3 ou 2/3 avec glissières à extraction totale.

- Groupe incorporé ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches
- Bloc porte à 90° et rappel automatique
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés).

En option : grilles en inox, stérilisateur.



CASS1/2



CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT*

Nicht kompatibel mit LED*
Incompatible avec LED*



	Modèle Modell	Code Artikelnr.	Plan Arbeitsfläche	Gamme Spanne		Gaz GAS	Classe énergé- tique Energieklasse	Classe clima- tique Klimaklasse	Consommation électrique annuelle Jährlicher Stromverbrauch	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Dimensions Abmessungen mm	Absorption Stromaufnahme		Voltage Spannung Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung mm	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto Kg	
												Watt****	A				
	SPRINGPLUS702TN	6ST72IP2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-2/+7° C		R290 GWP 3 kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	464	172	1266x700x850	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	112/124	
	SPRINGPLUS702TN/A	6ST72IP2LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste								1266x700x950	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	112/125	
	SPRINGPLUS702TN/S	6ST72IP2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche								1266x690x800	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	87/97	
	SPRINGPLUS702BT	6ST72IB2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-24/-10° C	R290 GWP 3 kg 0,14	F	5 40°C - 40%HR	3063	172	1266x700x850	526	7.21	230/1/50	1360x760x1030	128/142		
	SPRING702PLUSBT/A	6ST72IB2LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste							1266x700x950	526	7.21	230/1/50	1360x760x1030	129/143		
	SPRING702PLUSBT/S	6ST72IB2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche							1266x690x800	526	7.21	230/1/50	1360x760x1030	104/115		
	SPRING702TN R**	6ST72RP4VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-2/+7° C				5 40°C - 40%HR		172	1130x700x850	0	0	230/1/50	1220x760x1030	94/106	
	SPRING702TN/A R**	6ST72RP4LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste								1130x700x950	0	0	230/1/50	1220x760x1030	96/108	
	SPRING702TN/S R**	6ST72RP4NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche /								1130x690x800	0	0	230/1/50	1220x760x1030	76/85	
	UCTN1-T*	74861750	Unité de condensation	Verflüssigungssatz								350x460x265			350x460x265	23/43	
	VALVR452A-702TN	74877075	Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 702TN)				Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 702TN)				101x38x77			101x38x77	0,3/0,3		
	SPRING702BT R**	6ST72RB4VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-24/-10° C				5 40°C - 40%HR		172	1130x700x850	0	0	230/1/50	1220x760x1030	94/106	
	SPRING702BT/A R**	6ST72RB4LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste								1130x700x950	0	0	230/1/50	1220x760x1030	96/108	
	SPRING702BT/S R**	6ST72RB4NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche								1130x690x800	0	0	230/1/50	1220x760x1030	76/85	
		UCBT1-T*	74861760	Unité de condensation	Verflüssigungssatz								415x540x340			415x540x340	40/60
		VALVR452A-702BT	74877089	Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 702BT)				Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 703BT)				101x38x77			101x38x77	0,3/0,3	
	STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator			Supplément pour le Stérilisateur											
	EVAP-T		Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R			Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R											
		74768568x2	Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 1/1			Paire de guides en "C" pour grilles GN 1/1											
		74768000	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung GN 1/1			Grille plastifiée GN 1/1											
		74768002	Ablagegitter Inox GN 1/1			Grille inox GN 1/1											
	CASS1/2		Aufpreis für Schubladenelement mit 2 Schubfächern 1/2			Supplément pour meuble à 2 tiroirs 1/2											
	CASS1/3		Aufpreis für Schubladenelement mit 3 Schubfächern 1/3			Supplément pour meuble à 3 tiroirs 1/3											
	CASS2/3		Aufpreis für Schubladenelement mit Schubfächern 1/3+2/3			Supplément pour meuble à tiroirs 1/3+2/3											
	KIT 4 RUOTE		Aufpreis für 4 Räder			Supplément pour 4 roulettes											
	VERS220-60		Aufpreis für die Version mit 220V/60Hz			Supplément pour la version 220V/60Hz											

* Maximaler Abstand 10m ** R=Ausgelagerte Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

* Distance maximale 10 m ** R= Version à distance *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



NEW 2020

SPRING PLUS 703

SPRING PLUS



Belüftete Kühltische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, aus Edelstahl AISI 304, 3 Fächer GN1/1, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung für Tür oder Schubfächer von 1/2, 1/3 oder 2/3 mit Vollauszug.

- Eingliederter oder ausgelagerter Verflüssigungssatz
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussleiste, oder ohne Arbeitsfläche
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatisches Abtauen und Verdampfen von Kondenswasser (eingegliederte Mod.).

Optional: Inox-Ablagegitter, Sterilisator.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 700 mm de profondeur en acier inox AISI 304, 3 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2, 1/3 ou 2/3 avec glissières à extraction totale.

- Groupe incorporé ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches
- Bloc porte à 90° et rappel automatique
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés).

En option : grilles en inox, stérilisateur.



CASS1/2



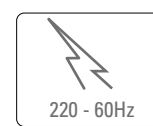
CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT*

Nicht kompatibel mit LED*
Incompatible avec LED*



	Modèle Modell	Code Artikelnr.	Plan Arbeitsfläche	Gamme Spanne	Gaz GAS	Classe éner- gique Energieklasse	Classe climatique Klimaklasse	Consommation électrique annuelle Jährlicher Stromverbrauch	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Dimensions Abmessungen mm	Absorption Stromaufnahme		Voltage Spannung Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung mm	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto Kg	
												Watt****	A			
	SPRINGPLUS703TN	6ST73IP2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-2/+7° C	R290 GWP 3 kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	537	258	1721x700x850	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	141/157	
	SPRINGPLUS703TN/A	6ST73IP2LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste							1721x700x950	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	144/160	
	SPRINGPLUS703TN/S	6ST73IP2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche							1721x690x800	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	110/122	
	SPRINGPLUS703BT	6ST73IB2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-24/-10° C	R290 GWP 3 kg 0,14	F	5 40°C - 40%HR	3521	258	1721x700x850	526	7.21	230/1/50	1840x760x1030	154/171	
	SPRINGPLUS703BT/A	6ST73IB2LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste							1721x700x950	526	7.21	230/1/50	1840x760x1030	157/174	
	SPRINGPLUS703BT/S	6ST73IB2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche							1721x690x800	526	7.21	230/1/50	1840x760x1030	122/136	
	SPRING703TN R **	6ST73RP4VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		258	1585x700x850	0	0	230/1/50	1700x760x1030	114/128	
	SPRING703TN/A R**	6ST73RP4LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste							1585x700x950	0	0	230/1/50	1700x760x1030	115/129	
	SPRING703TN/S R**	6ST73RP4NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche /							1585x690x800	0	0	230/1/50	1700x760x1030	87/98	
	UCTN2- T*	74861752	Verflüssigungssatz				Unité de condensation				350x460x265			350x460x265	25/45	
	VALVR452A- 703TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 703TN)				Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 703TN)				101x38x77			101x38x77	0,3/0,3	
	SPRING703BT R**	6ST73RB4VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		258	1585x700x850	0	0	230/1/50	1700x760x1030	114/128	
	SPRING703BT/A R**	6ST73RB4LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste							1585x700x950	0	0	230/1/50	1700x760x1030	115/129	
	SPRING703BT/S R**	6ST73RB4NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche							1585x690x800	0	0	230/1/50	1700x760x1030	87/98	
	UCBT2- T*	74861762	Verflüssigungssatz				Unité de condensation				415x540x340			415x540x340	40/60	
	VALVR452A- 703BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 703BT)				Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 703BT)				101x38x77			101x38x77	0,3/0,3	
	EVAP-T		Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R				Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R									
		74768568x2	Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 1/1				Paire de guides en "C" pour grilles GN 1/1									
		74768000	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung GN 1/1				Grille plastifiée GN 1/1									
		74768002	Ablagegitter Inox GN 1/1				Grille inox GN 1/1									
	CASS1/2		Aufpreis für Schubladenelement mit 2 Schubfächern 1/2				Supplément pour meuble à 2 tiroirs 1/2									
	CASS1/3		Aufpreis für Schubladenelement mit 3 Schubfächern 1/3				Supplément pour meuble à 3 tiroirs 1/3									
	CASS2/3		Aufpreis für Schubladenelement mit Schubfächern 1/3+2/3				Supplément pour meuble à tiroirs 1/3+2/3									
	KIT 4 RUOTE		Aufpreis für 4 Räder				Supplément pour 4 roulettes									
	VERS220-60		Aufpreis für die Version mit 220V/60Hz				Supplément pour la version 220V/60Hz									

* Maximaler Abstand 10m ** R= Ausgelagerte Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

* Distance maximale 10 m ** R= Version à distance *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



NEW 2020

SPRING PLUS 704

Belüftete Kühltische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, aus Edelstahl AISI 304, 4 Fächer GN1/1, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung für Tür oder Schubfächer von 1/2, 1/3 oder 2/3 mit Vollauszug.

- Eingliederter oder ausgelagerter Verflüssigungssatz
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussleiste, oder ohne Arbeitsfläche
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatisches Abtauen und Verdampfen von Kondenswasser (eingegliederte Mod.).

Optional: Inox-Ablagegitter, Sterilisator.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 700 mm de profondeur en acier inox AISI 304, 4 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2, 1/3 ou 2/3 avec glissières à extraction totale.

- Groupe incorporé ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches
- Bloc porte à 90° et rappel automatique
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés).

En option : grilles en inox, stérilisateur.



CASS1/2



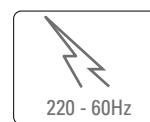
CASS1/3



CASS2/3



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT*

Nicht kompatibel mit LED*
Incompatible avec LED*



	Modèle Modell	Code Artikelnr.	Plan Arbeitsfläche	Gamme Spanne		Gaz GAS	Classe énergé- tique Energieklasse	Classe clima- tique Klimaklasse	Consommation électrique annuelle Jährlicher Stromverbrauch	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Dimensions Abmessungen mm	Absorption Stromaufnahme		Voltage Spannung Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung mm	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto Kg	
												Watt****	A				
	SPRINGPLUS704TN	6ST74IP2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-2/+7° C		R290 GWP 3 kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	618	344	2182x700x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	173/192	
	SPRINGPLUS704TN/A	6ST74IP2LA001	Plan + dossier / Arbeitsfläche + Abschlussleiste		2182x700x950						247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	174/193		
	SPRINGPLUS704TN/S	6ST74IP2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche		2182x690x800						247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	130/145		
	SPRINGPLUS704BT	6ST74IB2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-24/-10° C		R290 GWP 3 kg 0,14	F	5 40°C - 40%HR	4049	344	2182x700x850	526	7.21	230/1/50	2320x760x1030	186/207	
	SPRINGPLUS704BT/A	6ST74IB2LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste		2182x700x950						526	7.21	230/1/50	2320x760x1030	187/208		
	SPRINGPLUS704BT/S	6ST74IB2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche		2182x690x800						526	7.21	230/1/50	2320x760x1030	144/160		
	SPRING704TN R**	6ST74RP4VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-2/+7° C				5 40°C - 40%HR		344	2046x700x850	0	0	230/1/50	2180x760x1030	139/156	
	SPRING704TN/A R**	6ST74RP4LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste		2046x700x950	0	0				230/1/50	2180x760x1030	140/157				
	SPRING704TN/S R**	6ST74RP4NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche		2046x690x800	0	0				230/1/50	2180x760x1030	104/117				
	UCTN3- T*	74861754	Verflüssigungssatz			Unité de condensation					350x500x300				350x500x300	33/53	
	VALVR452A-704TN	74877077	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 704TN)			Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 704TN)					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3	
	SPRING704BT R**	6ST74RB4VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-24/-10° C				5 40°C - 40%HR		344	2046x700x850	0	0	230/1/50	2180x760x1030	139/156	
	SPRING704BT/A R**	6ST74RB4LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste		2046x700x950	0	0				230/1/50	2180x760x1030	140/157				
	SPRING704BT/S R**	6ST74RB4NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche		2046x690x800	0	0				230/1/50	2180x760x1030	104/117				
	UCBT3- T*	74861764	Verflüssigungssatz			Unité de condensation					514x540x 340				514x540x 340	55/75	
	VALVR452A-704BT	74877081	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 704BT)			Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 704BT)					101x38x77				101x38x77	36/41	
	STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator				Supplément pour le Stérilisateur										
	EVAP-T		Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R				Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R										
	74768568 x2	Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 1/1				Paire de guides en "C" pour grilles GN 1/1											
	74768000	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung GN 1/1				Grille plastifiée GN 1/1											
	74768002	Ablagegitter Inox GN 1/1				Grille inox GN 1/1											
CASS1/2		Aufpreis für Schubladenelement mit 2 Schubfächern 1/2				Supplément pour meuble à 2 tiroirs 1/2											
CASS1/3		Aufpreis für Schubladenelement mit 3 Schubfächern 1/3				Supplément pour meuble à 3 tiroirs 1/3											
CASS2/3		Aufpreis für Schubladenelement mit Schubfächern 1/3+2/3				Supplément pour meuble à tiroirs 1/3+2/3											
KIT 6 RUOTE		Aufpreis für 6 Räder				Supplément pour 6 roulettes											
VERS220-60		Aufpreis für die Version mit 220V/60Hz				Supplément pour la version 220V/60Hz											

* Maximaler Abstand 10m ** R= Ausgelagerte Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



NEW 2020

SPRING PLUS 702Big



Belüftete Kühlische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, max. Höhe 900 mm, aus Edelstahl AISI 304, 2 Fächer GN1/1, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung für Tür oder Schubfächer von 1/2, 1/3 oder 2/3 mit Vollauszug.

- Eingliederter oder ausgelagerter Verflüssigungssatz
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussleiste, oder ohne Arbeitsfläche
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatisches Abtauen und Verdampfen von Kondenswasser (eingegliederte Mod.).

Optional: Inox-Ablagegitter, Sterilisator.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 700 mm de profondeur, hauteur maximale 900 mm, en acier inox AISI 304, 2 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2, 1/3 ou 2/3 avec glissières à extraction totale.

- Groupe incorporé ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches
- Bloc porte à 90° et rappel automatique
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés).

En option : grilles en inox, stérilisateur.



CASS1/2



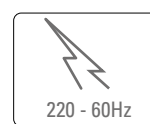
CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT*

Nicht kompatibel mit LED*
Incompatible avec LED*



	Modèle Modell	Code Artikelnr.	Plan Arbeitsfläche	Gamme Spanne	Gaz GAS	Classe énergé- tique Energieklasse	Classe clima- tique Klimaklasse	Consommation électrique annuelle Jährlicher Stromverbrauch	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Dimensions Abmessungen mm	Absorption Stromaufnahme		Voltage Spannung Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung mm	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto Kg
											Watt****	A			
	SPRINGPLUS702BIGTN	6SB72IP2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-2/+7° C	R290 GWP 3 kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	510	200	1266x700x900	247	5.03	230/1/50	1360x760x1080	113/126
	SPRINGPLUS702BIGTN/A	6SB72IP2LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste							1266x700x1000	247	5.03	230/1/50	1360x760x1080	114/127
	SPRINGPLUS702BIGTN/S	6SB72IP2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche							1266x690x850	247	5.03	230/1/50	1360x760x1080	89/99
	SPRINGPLUS702BIGBT	6SB72IB2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-24/-10° C	R290 GWP 3 kg 0,14	F	5 40°C - 40%HR	3345	200	1266x700x900	526	7.21	230/1/50	1360x760x1080	126/140
	SPRINGPLUS702BIGBT/A	6SB72IB2LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste							1266x700x1000	526	7.21	230/1/50	1360x760x1080	127/141
	SPRINGPLUS702BIGBT/S	6SB72IB2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche							1266x690x850	526	7.21	230/1/50	1360x760x1080	102/113
	SPRINGBIG702TN R**	6SB72RP4VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		200	1130x700x900			230/1/50	1220x760x1080	95/107
	SPRINGBIG702TN/A R**	6SB72RP4LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste							1130x700x1000			230/1/50	1220x760x1080	97/109
	SPRINGBIG702TN/S R**	6SB72RP4NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche							1130x690x850			230/1/50	1220x760x1080	77/86
	UCTN1-T*	74861752	Verflüssigungssatz			Unité de condensation				350x460x265				350x460x265	25/45
	VALVR452A-702TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 702TN)			Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 702TN)				101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	SPRINGBIG702BT R**	6SB72RB4VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		200	1130x700x900			230/1/50	1220x760x1080	95/107
	SPRINGBIG702BT/A R**	6SB72RB4LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste							1130x700x1000			230/1/50	1220x760x1080	97/109
	SPRINGBIG702BT/S R**	6SB72RB4NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche							1130x690x850			230/1/50	1220x760x1080	77/86
	UCBT1-T*	74861760	Verflüssigungssatz			Unité de condensation				415x540x340				415x540x340	40/60
	VALVR452A-702BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 702BT)			Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 702BT)				101x38x77				101x 38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator			Supplément pour le Stérilisateur										
EVAP-T		Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R			Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R										
	74768568x2	Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 1/1			Paire de guides en "C" pour grilles GN 1/1										
	74768000	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung GN 1/1			Grille plastifiée GN 1/1										
	74768002	Ablagegitter Inox GN 1/1			Grille inox GN 1/1										
		Aufpreis für Schubladenelement mit 2 Schubfächern 1/2			Supplément pour meuble à 2 tiroirs 1/2										
CASS1/2 BIG		Aufpreis für Schubladenelement mit 3 Schubfächern 1/3			Supplément pour meuble à 3 tiroirs 1/3										
CASS1/3 BIG		Aufpreis für Schubladenelement mit Schubfächern 1/3+2/3			Supplément pour meuble à tiroirs 1/3+2/3										
CASS2/3 BIG															
KIT 4 RUOTE		Aufpreis für 4 Räder			Supplément pour 4 roulettes										
VERS220-60		Aufpreis für die Version mit 220V/60Hz			Supplément pour la version 220V/60Hz										

* Maximaler Abstand 10m ** R= Ausgelagerte Ausführung *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

* Distance maximale 10 m ** R= Version à distance *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



NEW 2020

SPRING PLUS 703Big



Belüftete Kühltische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, max. Höhe 900 mm, aus Edelstahl AISI 304, 3 Fächer GN1/1, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung für Tür oder Schubfächer von 1/2, 1/3 oder 2/3 mit Vollauszug.

- Eingliederter oder ausgelagerter Verflüssigungssatz
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussleiste, oder ohne Arbeitsfläche
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatisches Abtauen und Verdampfen von Kondenswasser (eingegliederte Mod.).

Optional: Inox-Ablagegitter, Sterilisator.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 700 mm de profondeur, hauteur maximale 900 mm, en acier inox AISI 304, 3 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2, 1/3 ou 2/3 avec glissières à extraction totale.

- Groupe incorporé ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches
- Bloc porte à 90° et rappel automatique
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés).

En option : grilles en inox, stérilisateur.



CASS1/2



CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT*

Nicht kompatibel mit LED*
Incompatible avec LED*



	Modèle Modell	Code Artikelnr.	Plan Arbeitsfläche	Gamme Spanne		Gaz GAS	Classe éner- gique Energieklasse	Classe climatique Klimaklasse	Consommation électrique annuelle Jährlicher Stromverbrauch	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Dimensions Abmessungen mm	Absorption Stromaufnahme		Voltage Spannung Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung mm	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto Kg
												Watt****	A			
	SPRINGPLUS703BIGTN	6SB73IP2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-2/+7° C		R290 GWP 3 kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	591	300	1721x700x900	247	5.03	230/1/50	1840x760x1080	145/161
	SPRINGPLUS703BIGTN/A	6SB73IP2LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste		1721x700x1000						247	5.03	230/1/50	1840x760x1080	148/164	
	SPRINGPLUS703BIGTN/S	6SB73IP2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche		1721x690x850						247	5.03	230/1/50	1840x760x1080	113/126	
	SPRINGPLUS703BIGBT	6SB73IB2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-24/-10° C		R290 GWP 3 kg 0,14	F	5 40°C - 40%HR	3873	300	1721x700x900	526	7.21	230/1/50	1840x760x1080	158/175
	SPRINGPLUS703BIGBT/A	6SB73IB2LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste		1721x700x1000						526	7.21	230/1/50	1840x760x1080	160/178	
	SPRINGPLUS703BIGBT/S	6SB73IB2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche		1721x690x850						526	7.21	230/1/50	1840x760x1080	126/140	
	SPRINGBIG703TN R**	6SB73RP4VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR			300	1585x700x900			230/1/50	1700x760x1080	117/131
	SPRINGBIG703TN/A R**	6SB73RP4LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste		1585x700x1000							230/1/50	1700x760x1080	117/132		
	SPRINGBIG703TN/S R**	6SB73RP4NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche		1585x690x850							230/1/50	1700x760x1080	90/101		
	UCTN2-T*	74861754	Verflüssigungssatz	Unité de condensation				350x500x300			350x500x300	33/53				
	VALVR452A-703TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (mod. 703TN)	Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (Mod. 703TN)				101x38x77			101x38x77	0,3/0,3				
	SPRINGBIG703BT R**	6SB73RB4VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		300	1585x700x900			230/1/50	1700x760x1080	117/131	
	SPRINGBIG703BT/A R**	6SB73RB4LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste		1585x700x1000						230/1/50	1700x760x1080	117/132			
	SPRINGBIG703BT/S R**	6SB73RB4NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche		1585x690x850						230/1/50	1700x760x1080	90/101			
	UCBT2- T*	74861762	Verflüssigungssatz	Unité de condensation				415x540x340			415x540x340	40/60				
	VALVR452A-703BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 703BT)	Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 703BT)				101x38x77			101x38x77	0,3/0,3				
STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator	Supplément pour le Stérilisateur													
EVAP-T		Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R	Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R													
	74768568x2	Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 1/1	Paire de guides en "C" pour grilles GN 1/1													
	74768000	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung GN 1/1	Grille plastifiée GN 1/1													
	74768002	Ablagegitter Inox GN 1/1	Grille inox GN 1/1													
CASS1/2 BIG		Aufpreis für Schubladenelement mit 2 Schubfächern 1/2	Supplément pour meuble à 2 tiroirs 1/2													
CASS1/3 BIG		Aufpreis für Schubladenelement mit 3 Schubfächern 1/3	Supplément pour meuble à 3 tiroirs 1/3													
CASS2/3 BIG		Aufpreis für Schubladenelement mit Schubfächern 1/3+2/3	Supplément pour meuble à tiroirs 1/3+2/3													
KIT 4 RUOTE		Aufpreis für 4 Räder	Supplément pour 4 roulettes													
VERS220-60		Aufpreis für die Version mit 220V/60Hz	Supplément pour la version 220V/60Hz													

* Maximaler Abstand 10m ** R= Ausgelagerte Ausführung *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

* Distance maximale 10 m ** R= Version à distance *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



NEW 2020

SPRING PLUS 704Big



Belüftete Kühlische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, max. Höhe 900 mm, aus Edelstahl AISI 304, 4 Fächer GN1/1, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung für Tür oder Schubfächer von 1/2, 1/3 oder 2/3 mit Vollauszug.

- Eingegliedert oder ausgelagerter Verflüssigungssatz
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussleiste, oder ohne Arbeitsfläche
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatisches Abtauen und Verdampfen von Kondenswasser (eingegliederte Mod.).

Optional: Inox-Ablagegitter, Sterilisator.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 700 mm de profondeur, hauteur maximale 900 mm, en acier inox AISI 304, 4 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2, 1/3 ou 2/3 avec glissières à extraction totale.

- Groupe incorporé ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches
- Bloc porte à 90° et rappel automatique
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés).

En option : grilles en inox, stérilisateur.



CASS1/2



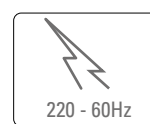
CASS1/3



CASS2/3



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT*

Nicht kompatibel mit LED*
Incompatible avec LED*



	Modèle Modell	Code Artikelnr.	Plan Arbeitsfläche	Gamme Spanne	Gaz GAS	Classe énergé- tique Energieklasse	Classe climatique Klimaklasse	Consommation électrique annuelle Jährlicher Stromverbrauch	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Dimensions Abmessungen mm	Absorption Stromaufnahme		Voltage Spannung Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung mm	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto Kg
											Watt****	A			
	SPRINGPLUS704BIGTN	6SB74IP2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-2/+7° C	R290 GWP 3 kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	671	400	2182x700x900	247	5.03	230/1/50	2320x760x1080	175/194
	SPRINGPLUS704BIGTN/A	6SB74IP2LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste							2182x700x1000	247	5.03	230/1/50	2320x760x1080	175/194
	SPRINGPLUS704BIGTN/S	6SB74IP2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche							2182x690x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1080	131/146
	SPRINGPLUS704BIGBT	6SB74IB2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-24/-10° C	R290 GWP 3 kg 0,14	F	5 40°C - 40%HR	4401	400	2182x700x900	526	7.21	230/1/50	2320x760x1080	187/205
	SPRINGPLUS704BIGBT/A	6SB74IB2LA001	Plan + dossieret / Arbeitsfläche + Abschlussleiste							2182x700x1000	526	7.21	230/1/50	2320x760x1080	188/209
	SPRINGPLUS704BIGBT/S	6SB74IB2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche							2182x690x850	526	7.21	230/1/50	2320x760x1080	145/161
	SPRINGBIG704TN R**	6SB74RP4VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		400	2046x700x900			230/1/50	2180x760x1080	140/157
	SPRINGBIG704TN/A R**	6SB74RP4LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste							2046x700x1000			230/1/50	2180x760x1080	141/158
	SPRINGBIG704TN/S R**	6SB74RP4NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche							2046x690x850			230/1/50	2180x760x1080	105/118
	UCTN3-T*	74861756	Verflüssigungssatz	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		400	350x500x300				350x500x300	35/55
	VALVR452A-704TN	74877077	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 703TN)							101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	SPRINGBIG704BT R**	6SB74RB4VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche							2046x700x900			230/1/50	2180x760x1080	139/156
	SPRINGBIG704BT/A R**	6SB74RB4LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste							2046x700x1000			230/1/50	2180x760x1080	141/158
	SPRINGBIG704BT/S R**	6SB74RB4NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche							2046x690x850			230/1/50	2180x760x1080	105/118
	UCBT3-T*	74861764	Verflüssigungssatz							514x540x340				514x540x340	55/75
	VALVR452A-704BT	74877081	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 703BT)							101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator												
	EVAP-T		Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R												
		74768568x2	Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 1/1												
		74768000	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung GN 1/1												
		74768002	Ablagegitter Inox GN 1/1												
	CASS1/2 BIG		Aufpreis für Schubladenelement mit 2 Schubfächern 1/2												
	CASS1/3 BIG		Aufpreis für Schubladenelement mit 3 Schubfächern 1/3												
	CASS2/3 BIG		Aufpreis für Schubladenelement mit Schubfächern 1/3+2/3												
	KIT 6 RUOTE		Aufpreis für 6 Räder												
	VERS220-60		Aufpreis für die Version mit 220V/60Hz												

* Maximaler Abstand 10m ** R= Ausgelagerte Ausführung *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

* Distance maximale 10 m ** R= Version à distance *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



NEW 2020

SPRING PLUS 802



Belüftete Kühlische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 800 mm, aus Edelstahl AISI 304, 2 Fächer EN400x600, mit 3 Paar L-förmigen Führungen aus Edelstahl pro Tür.

- Eingliederter oder ausgelagerter Verflüssigungssatz
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussleiste, oder ohne Arbeitsfläche
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatisches Abtauen und Verdampfen von Kondenswasser (eingegliederte Mod.).

Optional: Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung oder aus Edelstahl, Sterilisator.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 800 mm de profondeur en acier inox AISI 304, 2 compartiments EN400x600, avec 3 paires de glissières en inox en « L » pour porte.

- Groupe incorporé ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches
- Bloc porte à 90° et rappel automatique
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés).

En option : grilles plastifiées ou en inox, stérilisateur.



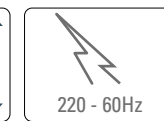
SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR
ACCESSOIRES DE SÉRIE
Kühlfach EN400x600
Compartiment réfrigéré EN400x600



EVAP-T



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT*

Nicht kompatibel mit LED*
Incompatible avec LED*



	Modèle Modell	Code Artikelnr.	Plan Arbeitsfläche	Gamme Spanne		Gaz GAS	Classe éner- gique Energieklasse	Classe clima- tique Klimaklasse	Consommation électrique annuelle Jährlicher Stromverbrauch	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Dimensions Abmessungen mm	Absorption Stromaufnahme		Voltage Spannung Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung mm	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto Kg	
												Watt****	A				
	SPRINGPLUS802TN	6ST82IP2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-2/+7° C		R290 GWP 3 kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	448	240	1450x800x850	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	135/153	
	SPRINGPLUS802TN/A	6ST82IP2LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste								1450x800x950	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	136/154	
	SPRINGPLUS802TN/S	6ST82IP2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche								1450x790x800	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	96/109	
	SPRINGPLUS802BT	6ST82IB2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-24/-10° C		R290 GWP 3 kg 0,14	G	5 40°C - 40%HR	4280	240	1450x800x850	526	7.21	230/1/50	1510x860x1040	147/167	
	SPRING802PLUSBT/A	6ST82IB2LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste								1450x800x950	526	7.21	230/1/50	1510x860x1040	148/168	
	SPRING802PLUSBT/S	6ST82IB2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche								1450x790x800	526	7.21	230/1/50	1510x860x1040	108/123	
	SPRING802TN R **	6ST82RP4VA001	Avec plan - Mit Arbeitsfläche	-2/+7° C				5 40°C - 40%HR		240	1310x800x850			230/1/50	1510x860x1040	105/119	
	SPRING802TN/A R **	6ST82RP4LA001	Avec plan et dossier - Mit Arbeitsfläche mit Abschlussleiste								1310x800x950			230/1/50	1510x860x1040	115/131	
	SPRING802TN/S R **	6ST82RP4NA001	Sans plan - Ohne Arbeitsfläche								1310x790x800			230/1/50	1510x860x1040	77/88	
	UCTN2- T*	74861752	Unité de condensation			Verflüssigungssatz					350x460x265			350x460x265	25/45		
	VALVR452A-802TN	74877075	Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 802TN)					Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 802TN)					101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
	SPRING802BT R **	6ST82RB4VA001	Avec plan - Mit Arbeitsfläche	-24/-10° C				5 40°C - 40%HR		240	1310x800x850			230/1/50	1510x860x1040	105/119	
	SPRING802BT/A R **	6ST82RB4LA001	Avec plan et dossier - Mit Arbeitsfläche mit Abschlussleiste								1310x800x950			230/1/50	1510x860x1040	115/131	
	SPRING802BT/S R**	6ST82RB4NA001	Sans plan - Ohne Arbeitsfläche								1310x790x800			230/1/50	1510x860x1040	84/95	
	UCBT2- T*	74861760	Verflüssigungssatz				Unité de condensation					415x540x340			415x540x340	40/60	
	VALVR452A-802BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 802BT)					Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 802BT)					101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator					Supplément pour le Stérilisateur									
EVAP-T		Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R					Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R										
	74768570	Schienenpaar in L-Form für Tablett EN 600x400					Paire de guides en « L » pour plateaux EN 600x400										
	74768122	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN 600x400					Grille plastifiée EN 600x400										
	74768120	Ablagegitter Inox EN 600x400					Grille inox EN 600x400										
KIT 4 RUOTE		Aufpreis für 4 Räder					Supplément pour 4 roulettes										
VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz					Supplément pour la version 220V/60Hz										

* Maximaler Abstand 10m ** R= Ausgelagerte Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)*

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

* Distance maximale 10 m ** R= Version à distance *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



NEW 2020

SPRING PLUS 803



Belüftete Kühlische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 800 mm, aus Edelstahl AISI 304, 3 Fächer EN400x600, mit 3 Paar L-förmigen Führungen aus Edelstahl pro Tür.

- Eingliederter oder ausgelagerter Verflüssigungssatz
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussleiste, oder ohne Arbeitsfläche
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatisches Abtauen und Verdampfen von Kondenswasser (eingegliederte Mod.).

Optional: Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung oder aus Edelstahl, Sterilisator.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 800 mm de profondeur en acier inox AISI 304, 3 compartiments EN400x600, avec 3 paires de glissières en inox en « L » pour porte.

- Groupe incorporé ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec affichage numérique à 8 touches
- Bloc porte à 90° et rappel automatique
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés).

En option : grilles plastifiées ou en inox, stérilisateur.



EVAP-T



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT*



**SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR
ACCESSOIRES DE SÉRIE**
Kühlfach EN400x600
Compartiment réfrigéré EN400x600

**Nicht kompatibel mit LED*
Incompatible avec LED***



Modèle Modell	Code Artikelnr.	Plan Arbeitsfläche	Gamme Spanne	Gaz GAS	Classe énergé- tique Energieklasse	Classe climatique Klimaklasse	Consommation électrique annuelle Jährlicher Stromverbrauch	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Dimensions Abmessungen	Absorption		Voltage Spannung Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung mm	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto Kg
										Stromaufnahme Watt***	A			
	SPRINGPLUS803TN	6ST83IP2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	R290 GWP 3 kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	515	360	2004x800x850	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	158/179
	SPRINGPLUS803TN/A	6ST83IP2LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste						2004x800x950	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	161/183
	SPRINGPLUS803TN/S	6ST83IP2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche						2004x790x800	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	120/136
	SPRINGPLUS803BT	6ST83IB2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	R290 GWP 3 kg 0,14	G	5 40°C - 40%HR	4922	360	2004x800x850	526	7.21	230/1/50	2064x860x1040	169/192
	SPRINGPLUS803BT/A	6ST83IB2LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste						2004x800x950	526	7.21	230/1/50	2064x860x1040	172/196
	SPRINGPLUS803BT/S	6ST83IB2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche						2004x790x800	526	7.21	230/1/50	2064x860x1040	131/149
	SPRING803TN R **	6ST83RP4VA001	Avec plan - Mit Arbeitsfläche	-2/+7° C		5 40°C - 40%HR		360	1864x800x850			230/1/50	2064x860x1040	137/156
	SPRING803TN/A R**	6ST83RP4LA001	Plan avec dossier - Mit Arbeitsfläche mit Abschlussleiste						1864x800x950			230/1/50	2064x860x1040	139/158
	SPRING803TN/S R**	6ST83RP4NA001	Sans plan - Ohne Arbeitsfläche						1864x790x800			230/1/50	2064x860x1040	100/114
	UCTN3-T*	74861754	Verflüssigungssatz	-24/-10° C		5 40°C - 40%HR		360	350x500x300				350x500x300	33/53
	VALVR452A-803TN	74877077	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 803TN)						101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	SPRING803BT R **	6ST83RB4VA001	Avec plan - Mit Arbeitsfläche						1864x800x850			230/1/50	2064x860x1040	137/156
	SPRING803BT/A R**	6ST83RB4LA001	Plan avec dossier - Mit Arbeitsfläche mit Abschlussleiste						1864x800x950			230/1/50	2064x860x1040	139/158
	SPRING803BT/S R **	6ST83RB4NA001	Sans plan - Ohne Arbeitsfläche						1864x790x800			230/1/50	2064x860x1040	100/114
	UCBT3-T*	74861762	Verflüssigungssatz						415x540 x340				415x540 x340	40/60
	VALVR452A-803BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (mod. 803BT)						101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492												
	EVAP-T													
		74768570 x2												
		74768122												
		74768120												
	KIT 4 RUOTE													
	VERS220-60													

* Maximaler Abstand 10m ** R= Ausgelagerte Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)*

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

* Distance maximale 10 m ** R= Version à distance *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



NEW 2020

SPRING PLUS 804

SPRING PLUS



Belüftete Kühltische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 800 mm, aus Edelstahl AISI 304, 4 Fächer EN400x600, mit 3 Paar L-förmigen Führungen aus Edelstahl pro Tür.

- Eingliederter oder ausgelagerter Verflüssigungssatz
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussleiste, oder ohne Arbeitsfläche
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatisches Abtauen und Verdampfen von Kondenswasser (eingegliederte Mod.).

Optional: Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung oder aus Edelstahl, Sterilisator.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 800 mm de profondeur en acier inox AISI 304, 4 compartiments EN400x600, avec 3 paires de glissières en inox en « L » pour porte.

- Groupe incorporé ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches
- Bloc porte à 90° et rappel automatique
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés).

En option : grilles plastifiées ou en inox, stérilisateur.



EVAP-T



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT*



SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR
ACCESSOIRES DE SÉRIE
Kühlfach EN400x600
Compartiment réfrigéré EN400x600

*Nicht kompatibel mit LED**
Incompatible avec LED*



	Modèle Modell	Code Artikelnr.	Plan Arbeitsfläche	Gamme Spanne		Gaz GAS	Classe éner- gétique Energieklasse	Classe clima- tique Klimaklasse	Consommation électrique annuelle Jährlicher Stromverbrauch	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Dimensions Abmessungen mm	Absorption Stromaufnahme		Voltage Spannung Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung mm	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto Kg
												Watt****	A			
	SPRINGPLUS804TN	6ST84IP2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-2/+7° C		R290 GWP 3 kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	582	480	2560x800x850	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	199/226
	SPRINGPLUS804TN/A	6ST84IP2LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste								2560x800x950	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	199/226
	SPRINGPLUS804TN/S	6ST84IP2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche								2560x790x800	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	150/170
	SPRINGPLUS804BT	6ST84IB2VA001	Plan droit / Gerade Arbeitsfläche	-24/-10° C		R290 GWP 3 kg 0,14	D	5 40°C - 40%HR	3740	480	2560x800x850	526	7.21	230/1/50	2620x860x1040	211/240
	SPRINGPLUS804BT/A	6ST84IB2LA001	Plan + plinthe / Arbeitsfläche + Abschlussleiste								2560x800x950	526	7.21	230/1/50	2620x860x1040	211/240
	SPRINGPLUS804BT/S	6ST84IB2NA001	Sans plan / Ohne Arbeitsfläche								2560x790x800	526	7.21	230/1/50	2620x860x1040	162/184
	SPRING804TN R**	6ST84RP4VA001	Avec plan - Mit Arbeitsfläche	-2/+7° C				5 40°C - 40%HR		480	2420x800x850			230/1/50	2620x860x1040	177/201
	SPRING804TN/A R**	6ST84RP4LA001	Plan avec dossier - Mit Arbeitsfläche mit Abschlussleiste								2420x800x950			230/1/50	2620x860x1040	178/202
	SPRING804TN/S R**	6ST84RP4NA001	Sans plan - Ohne Arbeitsfläche								2420x790x800			230/1/50	2620x860x1040	130/148
	UCTN4-T*	74861756	Verflüssigungssatz	-24/-10° C				5 40°C - 40%HR		480	350x500x300				350x500x300	35/55
	VALVR452A-804TN	74877077	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 804TN)								101x38 x77				101x38 x77	0,3/0,3
	SPRING804BT R**	6ST84RB4VA001	Avec plan - Mit Arbeitsfläche								2420x800x850			230/1/50	2620x860x1040	177/201
	SPRING804BT/A R**	6ST84RB4LA001	Avec plan et dossier - Mit Arbeitsfläche mit Abschlussleiste								2420x800x950			230/1/50	2620x860x1040	178/202
	SPRING804BT/S R**	6ST84RB4NA001	Sans plan - Ohne Arbeitsfläche								2420x790x800			230/1/50	2620x860x1040	130/148
	UCBT4-T*	74861764	Verflüssigungssatz								514x540x340				514x540x340	55/75
	VALVR452A-804BT	74877081	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 804BT)								101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator								Supplément pour le Stérilisateur					
	EVAP-T		Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R								Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R					
		74768570 x2	Schienenpaar in L-Form für Tablets EN 600x400								Paire de guides en « L » pour plateaux EN 600x400					
		74768122	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN 600x400								Grille plastifiée EN 600x400					
		74768120	Ablagegitter Inox EN 600x400								Grille inox EN 600x400					
	KIT 6 RUOTE		Aufpreis für 6 Räder								Supplément pour 6 roulettes					
	VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz								Supplément pour la version 220V/60Hz					

* Maximaler Abstand 10m ** R= Ausgelagerte Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)*

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

* Distance maximale 10 m ** R= Version à distance *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



NEW 2020

SPRING SALADETTE PLUS 702



Gekühlte, belüftete Saladetten auf Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, aus Edelstahl AISI 304, 2 Fächer GN1/1, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung für Tür, mit Teleskop-Abdeckung aus Edelstahl oder Glaskuppel (demontiert geliefert).

- Einbaugerät
- Arbeitsfläche mit Polyethylen-Schneidebrett
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung).
- Automatisches Abtauen und Verdampfen von Kondenswasser (eingegliederte Mod.).

Optional: Inox-Ablagegitter, Sterilisator.

Salades réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 700 mm en acier inox AISI 304, 2 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte, avec couvercle inox télescopique ou coupole en verre (fournie démontée).

- Groupe incorporé
- Plan avec planche à découper en polyéthylène
- Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches
- Bloc porte à 90° et rappel automatique
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés).

En option : grilles en inox, stérilisateur.



Nicht kompatibel mit LED*
Incompatible avec LED*



	Modèle Modell	Code Artikelnr.		Couvercle Abdeckung	Gamme °C Spanne °C	Gaz GAS		Classe climatique Klimaklasse	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Dimensions Abmessungen mm	Absorption Stromaufnahme		Voltage Spannung Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung mm	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto Kg
											Watt****	Ampères			
	SALSPRING702C PLUS	6SS72IP2MA001		Avec couvercle en inox Mit Abdeckung Inox	-2/+7°C	R290 GWP 3 kg 0,100		5 40°C - 40%HR	172	1266x820xH 890 Fermé/ Geschlossen H 1230 Ouvert/ Offen	247	5.03	230/1/50	1360x920x950	95/106
	SALSPRING702V PLUS	6SS72IP2VA001		Avec coupole en verre avec portes couissantes Mit Kuppel aus Glas mit Schiebetüren	-2/+7°C	R290 GWP 3 kg 0,100		3 25°C - 60%HR	172	1266x820x1315	247	5.03	230/1/50	1360x920x950	124/138
	STERILKIT	73688492		Aufpreis für Sterilisator				Supplément pour le Stérilisateur							
		74768568x2		Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 1/1				Paire de guides en "C" pour grilles GN 1/1							
		74768000		Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung GN 1/1				Grille plastifiée GN 1/1							
		74768002		Ablagegitter Inox GN 1/1				Grille inox GN 1/1							
	KIT 4 RUOTE			Aufpreis für 4 Räder				Supplément pour 4 roulettes							
	VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz				Supplément pour la version 220V/60Hz							

Compositions des bacs Zusammenstellung Behälter	Modèle		Description Beschreibung	H=100 mm	H=100 mm avec couvercle/ mit Abdeckung	H=150 mm	H=150 mm avec couvercle/ mit Abdeckung
	S1-100		Zusammenstellung Behälter - Composition des bacs (1xGN1/1+1xGN1/3+1xGN2/3+1xGN1/4)	•			
	S1-100K				•		
	S1-150					•	
	S1-150K						•
	S2-100		Zusammenstellung Behälter - Composition des bacs (2xGN1/2+3xGN1/3+3xGN1/6)	•			
	S2-100K				•		
	S2-150					•	
	S2-150K						•

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Umweltbedingungen für die Funktion: MAX Luftfeuchtigkeit 65%, MIN Temperatur 25°C

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

**** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30 / +45 °C)

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Conditions environnementales de fonctionnement : MAX humidité 65% MIN température 25°C

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



NEW 2020

SPRING SALADETTE PLUS 703



Gekühlte, belüftete Saladetten auf Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, aus Edelstahl AISI 304, 3 Fächer GN1/1, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung für Tür, mit Teleskop-Abdeckung aus Edelstahl oder Glaskuppel (demontiert geliefert).

- Eingegliedeter Verflüssigungssatz.
- Arbeitsfläche mit Polyethylen-Schneidebrett.
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige.
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss.
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatisches Abtauen und Verdampfen von Kondenswasser (eingegliederte Mod.).

Optional: Inox-Ablagegitter, Sterilisator.

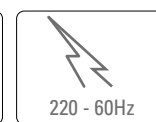
Salades réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 700 mm en acier inox AISI 304, 3 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte, avec couvercle inox télescopique ou coupole en verre (fournie démontée).

- Groupe incorporé.
- Plan avec planche à découper en polyéthylène.
- Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches.
- Dispositif de blocage à 90° et rappel automatique.
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés).

En option : grilles en inox, stérilisateur.



KIT 4 RUOTE



VERS 220 - 60



GLASSCHIEBETÜR
PORTES COULISSANTES



OZONIZER
STERIL KIT*

*Nicht kompatibel mit LED**
Incompatible avec LED*



	Modèle Modell	Code Artikelnr.		Couvercle Abdeckung	Gamme °C Spanne °C	Gaz GAS		Classe climatique Klimaklasse	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Dimensions Abmessungen mm	Absorption Stromaufnahme		Voltage Spannung Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung mm	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto Kg
											Watt****	Ampères			
	SALSPRING703C PLUS	6SS731P2MA001		Avec couvercle en inox Mit Abdeckung Inox	-2/+7°C	R290 GWP 3 kg 0,100		5 40°C - 40%HR	258	1721x820xH 890 Fermé/ Mit Abdeckung Inox H 1230 Ouvert/ Offen	247	5.03	230/1/50	1840x920x950	122/135
	SALSPRING703V PLUS	6SS731P2VA001		Avec coupole en verre avec portes couissantes Mit Kuppel aus Glas mit Schiebetüren	-2/+7°C	R290 GWP 3 kg 0,100		3 25°C - 60%HR	258	1721x820x1315	247	5.03	230/1/50	1840x920x950	151/168
	STERILKIT	73688492		Supplément pour le Stérilisateur				Aufpreis für Sterilisator							
		74768568x2		Paire de guides en "C" pour grilles GN 1/1				Aufpreis für Sterilisator							
		74768000		Grille plastifiée GN 1/1				Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung GN 1/1							
		74768002		Grille inox GN 1/1				Ablagegitter Inox GN 1/1							
	KIT 4 RUOTE			Supplément pour 4 roulettes				Aufpreis für 4 Räder							
	VERS220-60			Supplément pour la version 220V/60Hz				Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz							

Zusammenstellung Behälter Compositions des bacs					Modèle Model			Description Beschreibung		H=100 mm		H=150 mm	H=150 mm avec couvercle/mit Deckel
1/2	1/1	1/2	1/4	1/8	S6-100			Zusammenstellung Behälter - Composition des bacs (2xGN1/2+1xGN1/1+2xGN1/2+2xGN1/4+3xGN1/9)		•			
				1/8	S6-100K								
1/2		1/2	1/4	1/8	S6-150							•	
				1/8	S6-150K								•
1/4	2/1		1/3	1/8	S7-100			Zusammenstellung Behälter - Composition des bacs (2xGN1/4+1xGN2/1+1xGN2/3+1xGN1/3+3xGN1/9)		•			
				1/8	S7-100K								
			2/3	1/8	S7-150							•	
1/4				1/8	S7-150K								•
1/3	1/1	1/3	1/4	1/8	S8-100			Zusammenstellung Behälter - Composition des bacs (1xGN2/3+1xGN1/3+1xGN1/1+1xGN2/3+1xGN1/3+2xGN1/4+3xGN1/9)		•			
				1/8	S8-100K								
			2/3	1/4	S8-150							•	
				1/8	S8-150K								•
2/3				1/8									

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Umweltbedingungen für die Funktion: MAX Luftfeuchtigkeit 65%, MIN Temperatur 25°C

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

**** Watt TN (-10 / +45 °C) - Watt BT (-30 / +45 °C)

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Conditions environnementales de fonctionnement : MAX humidité 65% MIN température 25°C

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



► NEW 2020

SPRING SALADETTE PLUS 702R

Gekühlte, belüftete Saladetten auf Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, aus Edelstahl AISI 304, 2 Fächer GN1/1, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung für Tür, mit Teleskop-Abdeckung aus Edelstahl oder Glaskuppel (demontiert geliefert).

- Ausgelagerter Verflüssigungssatz
- Arbeitsfläche mit Polyethylen-Schneidebrett
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss.
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatisches Abtauen und Verdampfen von Kondenswasser (eingegliederte Mod.).

Optional: Inox-Ablagegitter, Sterilisator.

Salades réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 700 mm en acier inox AISI 304, 2 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte, avec couvercle inox télescopique ou coupole en verre (fournie démontée).

- Groupe à distance
- Plan avec planche à découper en polyéthylène
- Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches
- Dispositif de blocage à 90° et rappel automatique.
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés).

En option : grilles en inox, stérilisateur.



UCTN1-T*



EVAP-T



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60

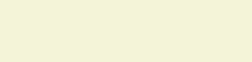


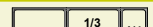
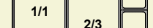
GLASSCHIEBETÜR
PORTES COULISSANTES



OZONIZER
STERIL KIT*

Nicht kompatibel mit LED*
Incompatible avec LED*

	Modèle Modell	Code Artikelnr.		Couvercle Abdeckung	Gamme °C Spanne °C		Classe climatique Klimaklasse	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Dimensions Abmessungen mm	Absorption Stromaufnahme		Voltage Spannung Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung mm	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto Kg
										Watt****	Ampères			
	SALSPRING702C R	6SS72RP4MA001		Avec couvercle en inox Mit Abdeckung Inox	-2/+7°C		5 40°C - 40%HR	172	1130x820xH 890 Fermé/ Geschlossen H 1230 Ouvert/ Offen	0	0	230/1/50	1220x920x950	86/96
	SALSPRING702V R	6SS72RP4VA001		Avec coupole en verre Mit Glaslocke	-2/+7°C		5 40°C - 40%HR	172	1130x820x1315	0	0	230/1/50	1220x920x950	113/126
	STERILKIT	73688492		Aufpreis für Sterilisator			Supplément pour le Stérilisateur							
	UCTN1-T*	74861752		Verflüssigungssatz			Unité de condensation			350x460x265			350x460x265	25/45
	VALVR452A-702TN	74877075		Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 702TN)			Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 702TN)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
	EVAP-T			Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R			Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R							
		74768568x2		Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 1/1			Paire de guides en "C" pour grilles GN 1/1							
		74768000		Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung GN 1/1			Grille plastique GN 1/1							
		74768002		Ablagegitter Inox GN 1/1			Grille inox GN 1/1							
	KIT 4 RUOTE			Aufpreis für 4 Räder			Supplément pour 4 roulettes							
	VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz			Supplément pour la version 220V/60Hz							

Compositions des bacs	Modèle <i>Model</i>			Description <i>Beschreibung</i>	H=100 mm	H=100 mm avec couvercle/ mit Abdeckung	H=150 mm	H=150 mm avec couvercle/ mit Abdeckung
	S1-100			Zusammenstellung Behälter - Composition des bacs (1xGN1/1+1xGN1/3+1xGN2/3+1xGN1/4)	•			
	S1-100K					•		
	S1-150						•	
	S1-150K							•
	S2-100			Zusammenstellung Behälter - Composition des bacs (2xGN1/2+3xGN1/3+3xGN1/6)	•			
	S2-100K					•		
	S2-150						•	
	S2-150K							•

* Maximaler Abstand 10 m - **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten

Umweltbedingungen für die Funktion: MAX Luftfeuchtigkeit 65%, MIN Temperatur 25°C

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

* Distance maximale 10 m - **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Conditions environnementales de fonctionnement : MAX humidité 65% MIN température 25°C

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis



NEW 2020

SPRING SALADETTE PLUS 703R

Gekühlte, belüftete Saladetten auf Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, aus Edelstahl AISI 304, 3 Fächer GN1/1, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung für Tür, mit Teleskop-Abdeckung aus Edelstahl oder Glaskuppel (demontiert geliefert).

- Ausgelagerter Verflüssigungssatz
- Arbeitsfläche mit Polyethylen-Schneidebrett
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatisches Abtauen und Verdampfen von Kondenswasser (eingegliederte Mod.).

Optional: Inox-Ablagegitter, Sterilisator.

Salades réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 700 mm en acier inox AISI 304, 3 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte, avec couvercle inox télescopique ou coupole en verre (fournie démontée).

- Groupe à distance
- Plan avec planche à découper en polyéthylène
- Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches
- Bloc porte à 90° et rappel automatique
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés).

En option : grilles en inox, stérilisateur.



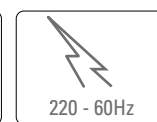
UCTN2-T*



EVAP-T



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



GLASSCHIEBETÜR
PORTES COULISSANTES



OZONIZER
STERIL KIT*

Nicht kompatibel mit LED*
Incompatible avec LED*

	Modèle Modell	Code Artikelnr.	Couvercle Abdeckung	Gamme °C Spanne °C	Classe climatique Klimaklasse	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Dimensions Abmessungen mm	Absorption Stromaufnahme		Voltage Spannung Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung mm	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto Kg
								Watt****	Ampères			
	SALSALADETTE PLUS 703C R	6SS73RP4MA001	Avec couvercle en inox Mit Abdeckung Inox	-2/+7°C	5 40°C - 40%HR	258	1585x820xH 890 Fermé/ Geschlossen H 1230 Ouvert/ Offen	0	0	230/1/50	1700x920x950	100/111
	SALSALADETTE PLUS 703V R	6SS73RP4VA001	Avec coupole en verre Mit Glasglocke	-2/+7°C	5 40°C - 40%HR	258	1640x820x1365	0	0	230/1/50	1700x920x950	129/143
	STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator				Supplément pour le Stérilisateur					
	UCTN2-T*	74861754	Verflüssigungssatz				Unité de condensation				350x500x300	33/53
	VALVR452A-703TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 703TN)				Vanne R452A pour modèle à distance				101x38x77	0,3/0,3
	EVAP-T		Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R				Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R					
		74768568x2	Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 1/1				Paire de guides en "C" pour grilles GN 1/1					
		74768000	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung GN 1/1				Grille plastifiée GN 1/1					
		74768002	Ablagegitter Inox GN 1/1				Grille inox GN 1/1					
	KIT 4 RUOTE		Aufpreis für 4 Räder				Supplément pour 4 roulettes					
	VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz				Supplément pour la version 220V/60Hz					

Compositions des bacs	Modèle Model	Description Beschreibung	H=100 mm	H=150 mm	H=150 mm avec couvercle/mit Deckel
	S6-100 S6-100K S6-150 S6-150K	Composition des bacs - Zusammenstellung Behälter (2xGN1/2+1xGN1/1+2xGN1/2+2xGN1/4+3xGN1/9)	•		
	S7-100 S7-100K S7-150 S7-150K	Composition des bacs - Zusammenstellung Behälter (2xGN1/4+1xGN2/1+1xGN2/3+1xGN1/3+3xGN1/9)	•	•	•
	S8-100 S8-100K S8-150 S8-150K	Composition des bacs - Zusammenstellung Behälter (1xGN2/3+1xGN1/3+1xGN1/1+1xGN2/3+1xGN1/3+2xGN1/4+3xGN1/9)	•	•	•

* Maximaler Abstand 10 m - **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Umweltbedingungen für die Funktion: MAX Luftfeuchtigkeit 65%, MIN Temperatur 25°C
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

* Distance maximale 10 m - **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Conditions environnementales de fonctionnement : MAX humidité 65% MIN température 25°C
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



Eine fachgerechte Zubereitung.

Flexibel und vielseitig bietet das Paket PIZZA alles Notwendige für eine perfekte Zubereitung von Pizzen. Kühltische und -aufbauten mit Granit-Arbeitsplatten: die beste Arbeitsstation für die Zubereitung von Pizzen, Focaccia ... im Namen von Komfort und Funktionalität.

Une préparation selon les règles de l'art.

Un ensemble PIZZA flexible, polyvalent et complet. Tables et superstructures réfrigérées avec plans de travail en granite : le « top » pour composer le poste de travail idéal pour la préparation des pizzas, fougasses... à l'enseigne du confort et de la fonctionnalité.



Fach EN400X600 (1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung auf Schienenpaaren aus Edelstahl)
Compartment EN400X600 (1 grille plastifiée sur paire de guides inox)



Selbstschließende Türen mit horizontalem Griff und Steckdichtung
Porte à fermeture automatique avec poignée horizontale et joints à encastrement



3D Cooling System
Das einzige System, das die richtige Temperatur für alle Fächer garantieren kann.

3D Cooling system
L'unique système qui garantit une température correcte et uniforme dans tous les compartiments.



Neutrales integriertes Schubladenelement mit 6 Schubfächern
(maximales Fassungsvermögen: 6 Behälter 40x60x7 cm)
Meuble neutre intégré à 6 tiroirs
(capacité maximale : 6 bacs cm 40x60x7)



VRS2560V
Neuer Kühler Behälter mit 2560 mm
Nouveau réfrigérateur bacs de 2 560 mm



Fond interne arrondi pour faciliter le nettoyage
Abgerundeter Innenboden für eine einfachere Reinigung



Isolierdicke 60 mm (ohne CFC und HCFC)
Épaisseur isolation 60 mm (sans CFC et HCFC)



Räder (optional)
Roulettes (en option)



Füßchen aus Edelstahl, höhenverstellbar (120 bis 180 mm)
Pieds réglables en acier inox en hauteur (de 120 à 180 mm)



Einfache Wartung, direkter Zugriff auf Steuerungs-Komponenten
Entretien facile, accès immédiat aux composants de gestion



NEW 2020

SPRING PIZZA PLUS 800



Pizzeria-Kühltische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 800 mm, aus Edelstahl AISI 304, 2, 3, 4 Fächer EN400x600, mit oder ohne neutralem Schubladenelement, 6 Schubfächer, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN400x600 auf Paar L-förmiger Stahlschienen für Tür.

- Eingliederter oder ausgelagerter Verflüssigungssatz
- Granit-Arbeitsplatte
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer und integrierter Abfluss (einfache Reinigung)
- Automatisches Abtauen und Verdampfen von Kondenswasser (eingegliederte Mod.).

Optional: Sterilisator.

Tables réfrigérées Pizzeria sur pieds ou roulettes, 800 mm de profondeur en acier inox AISI 304, 2, 3, 4 compartiments EN400x600, avec ou sans meuble à 6 tiroirs neutre, avec 1 grille EN400x600 plastifiée sur paire plastifiée sur paire de guides en acier « L » pour porte.

- Groupe incorporé ou à distance
- Plan de travail en granite
- Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches
- Bloc porte à 90° et rappel automatique
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé et évacuation intégrée (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés).

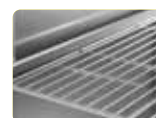
En option : stérilisateur.



74768466-68



74768120



74768122



KIT 4 RUOTE



VERS220V/60Hz



OZONIZER
STERIL KIT*

Nicht kompatibel mit LED*
Incompatible avec LED*



	Modèle Modell	Code Artikelnr.		Description Beschreibung	Gamme Spanne	Gaz GAS		Dimensions Abmessungen mm	Classe énergétique Energieklasse	Classe climatique Klimaklasse	Consommation électrique annuelle ährlicher Stromverbrauch	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Absorption		Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage mm	Poids net/brut Kg
													Stromaufnahme				
													Watt****	A			
	PIZZASPPLUS820I	6SP82IP2KA001		2 portes 2 Türen	-2/+7°C	R290 - GWP 3 kg 0,100		1450x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	448	240	247	5.03	230/1/50	1510x860x1120	217/241
	VRS1450V	7VS14G3D2AA01		Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure en verre ühlvetrine (GN1/3) + Glasaufbau	+2/+7°C	R290 - GWP 3 kg 0,05		1450x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	1560x460x580	58/64
	PIZZASPPLUS820I + VRS1450V																275/305
	PIZZASPPLUS821I	6SP83IP2KA002		2 portes + 6 tiroirs neutres 2 Türen + 6 neutrale Schubfläche	-2/+7°C	R290 - GWP 3 kg 0,100		2004x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	448	240	247	5.03	230/1/50	2064x860x1120	296/329
	VRS2005V	7VS20G3D2AA01		Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure en verre Kühlvetrine (GN1/3) + Glasaufbau	+2/+7°C	R290 - GWP 3 kg 0,07		2005x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2075x460x580	72/80
	PIZZASPPLUS821I + VRS2005V																368/409
	PIZZASPPLUS830I	6SP83IP2KA001		3 portes 3 Türen	-2/+7°C	R290 - GWP 3 kg 0,100		2004x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	515	360	247	5.03	230/1/50	2064x860x1120	283/314
	VRS2005V	7VS20G3D2AA01		Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure en verre Kühlvetrine (GN1/3) + Glasaufbau	+2/+7°C	R290 - GWP 3 kg 0,07		2005x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2075x460x580	72/80
	PIZZASPPLUS830I + VRS2005V																355/394
	PIZZASPPLUS831I	6SP84IP2KA002		3 portes + 6 tiroirs neutres 3 Türen + 6 neutrale Schubfächer	-2/+7°C	R290 - GWP 3 kg 0,120		2560x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	515	360	247	5.03	230/1/50	2620x860x1120	299/332
	VRS2560V	7VS25G3D2AA01		Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure en verre Kühlvetrine (GN1/3) + Glasaufbau	+2/+7°C	R290 - GWP 3 kg 0,07		2560x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2630x460x580	86/96
	PIZZASPPLUS831I + VRS2560V																385/428
	PIZZASPPLUS840I	6SP84IP2KA001		4 portes Kühlvetrine	-2/+7°C	R290 - GWP 3 kg 0,120		2560x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	582	480	247	5.03	230/1/50	2620x860x1120	356/396
	VRS2560V	7VS25G3D2AA01		Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure en verre Kühlvetrine (GN1/3) + Glasaufbau	+2/+7°C	R290 - GWP 3 kg 0,07		2560x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2630x460x580	86/96
	PIZZASP840I + VRS2560V																442/492
	STERILKIT	73688492		Aufpreis für Sterilisator				Supplément pour le Stérilisateur									
		74768570 x2		Schienenpaar in L-Form für Tablett EN 600x400				Paire de guides en « L » pour plateaux EN 600x400									
		74768122		Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN 600x400				Grille plastifiée EN 600x400									
		74768120		Ablagegitter Inox EN 600x400				Grille inox EN 600x400									
	KIT 4 RUOTE			Aufpreis für 6 Räder (Mod. 4 Türen)				Supplément pour 4 roues									
	KIT 6 RUOTE			Supplément pour 6 roulettes (mod. 4 portes)				Aufpreis 4 Räder									
	VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz				Supplément pour la version 220V/60Hz									

**** Watt TN (-10/+45°C) - **** Watt TN (-10/+45°C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



NEW 2020

SPRING PIZZA PLUS 800R

Pizzeria-Kühltische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 800 mm, aus Edelstahl AISI 304, 2, 3, 4 Fächer EN400x600, mit oder ohne neutralem Schubladenelement, 6 Schubfächer, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN400x600 auf Paar L-förmiger Stahlschienen für Tür.

- Ausgelagerter Verflüssigungssatz
- Granit-Arbeitsplatte
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer und integrierter Abfluss (einfache Reinigung)
- Automatisches Abtauen und Verdampfen von Kondenswasser (eingegliederte Mod.).

Optional: Sterilisator.

Tables réfrigérées Pizzeria sur pieds ou roulettes, 800 mm de profondeur en acier inox AISI 304, 2, 3, 4 compartiments EN400x600, avec ou sans meuble à 6 tiroirs neutre, avec 1 grille EN400x600 plastifiée sur paire plastifiée sur paire de guides en acier « L » pour porte.

- Groupe à distance
- Plan de travail en granite
- Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches
- Bloc porte à 90° et rappel automatique
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé et évacuation intégrée (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés).

En option : stérilisateur.



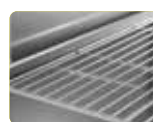
EVAP-T



74768466-68



74768120



74768122



KIT 4 RUOTE



VERS220V/60HZ



STERIL KIT*

Nicht kompatibel mit LED*
Incompatible avec LED*

	Modèle Modell	Code Artikelnr.	Description Beschreibung	Gamme Spanne	Gaz GAS	Dimensions Abmessungen mm	Classe climatique Klimaklasse	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Absorption Stromaufnahme Watt****	A	Voltage Spannung Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung mm	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto Kg
	PIZZASP820R**	6SP82RP4KA001	2 portes	-2/+7°C		1310x800x1030	5 40°C - 40%HR	240			230/1/50	1370x860x1120	189/210
	VRS1300V	7VS13G3D2AA01	Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure en verre Kühlvetrine (GN1/3) + Glasaufbau	+2/+7°C	R290 GWP 3 - kg 0,05	1300x395x425	3 25°C - 60%		247	5.03	230/1/50	1410x460x580	53/59
	PIZZASP820R + VRS1300V										230/1/50		
	UCTN2-T*	74861752	Verflüssigungssatz			350x460x265	Unité de condensation					350x460x265	25/35
	VALVR452A-802TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 802TN)			101x38x77	Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 802TN)					101x38x77	0,3/0,3
	PIZZASP821R**	6SP83RP4KA001	2 portes + 6 tiroirs neutres 2 Türen + 6 neutrale Schubfächer	-2/+7°C		1864x800x1030	5 40°C - 40%HR	360			230/1/50	1925x860x1120	268/298
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure en verre Kühlvetrine (GN1/3) + Glasaufbau	+2/+7°C	R290 GWP 3 - kg 0,07	1815x395x425	3 25°C - 60%		247	5.03	230/1/50	1885x460x580	68/75
	PIZZASP821R + VRS1815V										230/1/50		
	UCTN2-T*	74861752	Verflüssigungssatz			350x460x265	Unité de condensation					350x460x265	25/35
	VALVR452A	74877077	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 821TN)			101x38x77	Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 821TN)					101x38x77	0,3/0,3
	PIZZASP830R**	6SP83RP4KA002	3 portes 3 Türen	-2/+7°C		1864x800x1030	5 40°C - 40%HR	360			230/1/50	1925x860x1120	254/282
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure en verre Kühlvetrine (GN1/3) + Glasaufbau	+2/+7°C	R290 GWP 3 - kg 0,07	1815x395x425	3 25°C - 60%		247	5.03	230/1/50	1885x460x580	68/75
	PIZZASP830R + VRS1815V										230/1/50		
	UCTN3-T*	74861754	Verflüssigungssatz			350x500x300	Unité de condensation					350x500x300	33/53
	VALVR452A	74877077	Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) (Mod. 830TN)			101x38x77	Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 830TN)					101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator				Supplément pour le Stérilisateur						
	EVAP-T		Aufpreis Kondenswasser-Verdampfungsschale für Theken ohne Verflüssigungssatz R				Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R						
		74768570 x2	Schienenpaar in L-Form für Tablett EN 600x400				Paire de guides en « L » pour plateaux EN 600x400						
		74768122	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN 600x400				Grille plastifiée EN 600x400						
		74768120	Ablagegitter Inox EN 600x400				Grille inox EN 600x400						
	KIT 4 RUOTE		Aufpreis für 4 Räder				Supplément pour 4 roulettes						
	VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz				Supplément pour la version 220V/60Hz						

* Maximaler Abstand 5 m ** R = Ausgelagerte Ausführung **** Watt TN (-10/+45°C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

* Distance maximum 5 m ** R = Version à distance **** Watt TN (-10/+45°C)

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



SPRING VRS
PLUS R290
Profondeur 395 mm
(pour GN 1/3)

Kühler mit Behältern, aus Edelstahl AISI 304, für Beläge und Füllungen, erhältlich in verschiedenen Längen (von 1100 mm bis 2560 mm).

- Ausstattung für Behälter GN1/3 H max. = 150mm (nicht inbegriffen), anpassbar an Behälter GN1/2, 1/4, 1/6, 1/9.
- Statische Kühlung.
- Digitale Steuerung.
- Abfluss im Boden (einfache Reinigung).
- Erhältlich ohne Glas (Mod. S), mit Glas (Mod. V) oder mit Abdeckung aus Edelstahl (Mod. K).

Réfrigérateurs à bacs d'appui en acier inox AISI 304 pour condiments et farces, disponibles en plusieurs longueurs (de 1100 mm à 2560 mm).

- Aménagement pour bacs GN1/3 H max = 150 mm (non comprises), adaptables avec supports optionnels à bacs GN1/2, 1/4, 1/6, 1/9.
- Réfrigération statique.
- Contrôleur numérique.
- Évacuation sur le fond (nettoyage facile).
- Disponibles sans vitre (Mod. S), vitrée (Mod. V) ou avec couvercle en inox (Mod. K).

Optional: Stützfüßeset

Elektronisches Thermostat
Thermostat électronique

Stützfüßeset VRS
Kit pieds VRS



	Modèle Modell	Code Artikelnr.	Description Beschreibung	Gamme Spanne	Dimensions Abmessungen mm		Gaz Gas	Classe climatique Klimaklasse	N° de bacs Anzahl Behälter	Absorption Stromaufnahme		Voltage Spannung	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto
									GN1/3	Watt****	A	Volt/Ph/Hz	mm	Kg
	VRSPLUS1100S	7VS11G3S2AA01	sans verre ohne Glas	+2/+7°C	1100x395x225		R290 GWP 3 kg 0,05		4	247	5.03	230/1/50	1170x460x580	31/34
	VRSPLUS1260S	7VS12G3S2AA01			1260x395x225			5	247	5.03	1330x460x580		31/34	
	VRSPLUS1300S	7VS13G3S2AA01			1300x395x225			5	247	5.03	1410x460x580		32/36	
	VRSPLUS1450S	7VS14G3S2AA01			1450x395x225			6	247	5.03	1560x460x580		35/39	
	VRSPLUS1815S	7VS18G3S2AA01			1815x395x225		R290 GWP 3 kg 0,07	8	247	5.03	1885x460x580		40/44	
	VRSPLUS2005S	7VS20G3S2AA01			2005x395x225			9	247	5.03	2075x460x580		43/48	
	VRSPLUS2560S	7VS25G3S2AA01			2560x395x225			12	247	5.03	2630x460x580		50/55	
	VRSPLUS1100V	7VS11G3D2AA01	avec verre mit Glas	+2/+7°C	1100 X 395 X 425		R290 GWP 3 kg 0,05		4	247	5.03	230/1/50	1170x460x580	49/54
	VRSPLUS1260V	7VS12G3D2AA01			1260 X 395 X 425			5	247	5.03	1330x460x580		50/55	
	VRSPLUS1300V	7VS13G3D2AA01			1300 X 395 X 425			5	247	5.03	1410x460x580		53/59	
	VRSPLUS1450V	7VS14G3D2AA01			1450 X 395 X 425			6	247	5.03	1560x460x580		58/64	
	VRSPLUS1815V	7VS18G3D2AA01			1815 X 395 X 425		R290 GWP 3 kg 0,07	8	247	5.03	1885x460x580		68/75	
	VRSPLUS2005V	7VS20G3D2AA01			2005 X 395 X 425			9	247	5.03	2075x460x580		72/80	
	VRSPLUS2560V	7VS25G3D2AA01			2560 X 395 X 425			12	247	5.03	2630x460x580		86/96	
	VRSPLUS1100K	7VS11G3K2AA01	couvercle inox Abdeckung Inox	+2/+7°C	1100 X 395 X 250		R290 GWP 3 kg 0,05		4	247	5.03	230/1/50	1170x460x580	33/37
	VRSPLUS1260K	7VS12G3K2AA01			1260 X 395 X 250			5	247	5.03	1330x460x580		33/37	
	VRSPLUS1300K	7VS13G3K2AA01			1300 X 395 X 250			5	247	5.03	1410x460x580		35/39	
	VRSPLUS1450K	7VS14G3K2AA01			1450 X 395 X 250			6	247	5.03	1560x460x580		39/43	
	VRSPLUS1815K	7VS18G3K2AA01			1815 X 395 X 250		R290 GWP 3 kg 0,07	8	247	5.03	1885x460x580		44/49	
	VRSPLUS2005K	7VS20G3K2AA01			2005 X 395 X 250			9	247	5.03	2075x460x580		49/54	
	VRSPLUS2560K	7VS25G3K2AA01			2560 X 395 X 250			12	247	5.03	2630x460x580		57/63	
			NACHLASS FÜR AUSGELAGERTE AUSFÜHRUNG Ventil R452A für Mod. mit ausgelagertem Verflüssigungssatz				RÉDUCTION POUR VERSION À DISTANCE							
	VALVR452A	74877075			101x38x77		Vanne R452A au mod. à distance					101x38x77	0,3/0,3	
	KIT PIEDS VRS	74702218KT4	Aufpreis für Set mit 4 Stützfüßen VRS				Supplément pour kit pieds VRS							

**** Watt TN (-10/+45°C) - *** Watt TN (-10/+45°C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Zusammenstellung Behälter / Composition des bacs

Modèle Produit Modell Produkt		Description Beschreibung	Modèle Modell	H=100 mm	H=100 mm avec couvercle mit Abdeckung	H=150 mm	H=150 mm avec couvercle mit Abdeckung
VRS1100 GN1/1		4 GN1/3	V1-100 V1-100K V1-150 V1-150K	x		x	
		2 GN1/3 + 4 GN1/6	V2-100 V2-100K V2-150 V2-150K	x		x	
		2 GN1/4 + 1 GN1/2 + 1 GN1/3	V3-100 V3-100K V3-150 V3-150K	x		x	
		4 GN1/4 + 2 GN1/6	V4-100 V4-100K V4-150 V4-150K	x		x	
		5 GN1/3	V5-100 V5-100K V5-150 V5-150K	x			x
		2 GN 1/4 + 1 GN1/2 + 2 GN1/3	V6-100 V6-100K V6-150 V6-150K	x			x
		3 GN1/3 + 4 GN1/6	V7-100 V7-100K V7-150 V7-150K	x			x
		1 GN1/2 + 2 GN1/4 + 4 GN1/6	V8-100 V8-100K V8-150 V8-150K	x		x	
		5 GN1/3	V9-100 V9-100K V9-150 V9-150K	x			x
		3 GN1/3 + 4 GN1/6	V10-100 V10-100K V10-150 V10-150K	x			x
		1 GN1/2 + 2 GN1/4 + 4 GN1/6	V11-100 V11-100K V11-150 V11-150K	x			x
		1 GN1/2 + 2 GN1/4 + 2 GN1/3	V12-100 V12-100K V12-150 V12-150K	x		x	
VRS1260 GN1/1		5 GN1/3	V13-100 V13-100K V13-150 V13-150K	x		x	
		2 GN 1/2 + 3 GN1/3	V14-100 V14-100K V14-150 V14-150K	x			x
		4 GN1/3 + 4 GN1/6	V15-100 V15-100K V15-150 V15-150K	x		x	
		2 GN1/2 + 1 GN1/3 + 4 GN1/6	V16-100 V16-100K V16-150 V16-150K	x			x
VRS1300 GN1/1		5 GN1/3	V17-100 V17-100K V17-150 V17-150K		x		
		2 GN1/2 + 2 GN1/4 + 4 GN1/6	V18-100 V18-100K V18-150 V18-150K		x		
		1 GN1/2 + 2 GN1/4 + 4 GN1/6	V19-100 V19-100K V19-150 V19-150K		x		
		2 GN1/2 + 4 GN1/6 + 3 GN1/3	V20-100 V20-100K V20-150 V20-150K		x		
		9 GN1/3	V21-100 V21-100K V21-150 V21-150K			x	
		2 GN1/2 + 4 GN1/3 + 4 GN1/6	V22-100 V22-100K V22-150 V22-150K			x	
		6 GN1/9* + 2 GN1/2 + 8 GN1/6	V23-100 V23-100K V23-150 V23-150K				x
		2 GN1/3 + 2 GN1/2 + 8 GN1/6	V24-100 V24-100K V24-150 V24-150K				x
		12 GN1/3	V25-100 V25-100K V25-150 V25-150K				x
		2 GN1/2 + 4 GN1/6 + 7 GN1/3	V26-100 V26-100K V26-150 V26-150K				x
		6 GN1/9* + 2 GN1/2 + 8 GN1/6 + 3 GN1/3	V27-100 V27-100K V27-150 V27-150K				x
		2 GN1/2 + 4 GN1/6 + 7 GN1/3	V28-100 V28-100K V28-150 V28-150K				x

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden. - Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis

VRS



Modèle Produit Modell Produkt		Description Beschreibung	Modèle Modell	H=100 mm	H=100 mm avec couvercle mit Abdeckung	H=150 mm	H=150 mm avec couvercle mit Abdeckung
VRS1815 GN1/1		8 GN1/3	V17-100 V17-100K V17-150 V17-150K	x		x	
		2 GN1/2 + 5 GN1/3	V18-100 V18-100K V18-150 V18-150K	x			x
		4 GN1/3 + 8 GN1/6	V19-100 V19-100K V19-150 V19-150K	x		x	
		2 GN1/2 + 4 GN1/6 + 3 GN1/3	V20-100 V20-100K V20-150 V20-150K		x	x	
		9 GN1/3	V21-100 V21-100K V21-150 V21-150K				x
		2 GN1/2 + 4 GN1/3 + 4 GN1/6	V22-100 V22-100K V22-150 V22-150K				x
		6 GN1/9* + 2 GN1/2 + 8 GN1/6	V23-100 V23-100K V23-150 V23-150K			x	
		2 GN1/3 + 2 GN1/2 + 8 GN1/6	V24-100 V24-100K V24-150 V24-150K				x
		12 GN1/3	V25-100 V25-100K V25-150 V25-150K				x
		2 GN1/2 + 4 GN1/6 + 7 GN1/3	V26-100 V26-100K V26-150 V26-150K				x
		6 GN1/9* + 2 GN1/2 + 8 GN1/6 + 3 GN1/3	V27-100 V27-100K V27-150 V27-150K				x
		2 GN1/2 + 4 GN1/6 + 7 GN1/3	V28-100 V28-100K V28-150 V28-150K				x

* Bac gn1/9 seulement h=100 / Behälter gn1/9 nur h=100

BACS GN INOX/ BEHÄLTER GN INOX		Modèle Modell	Code Artikelnr	Bacs GN inox S/s Behälter GN Inox	Dimensions (mm) Abmessungen (mm)
		VGX1/2/100	74707040	GN 1/2	325x265x100
		VGX1/2/150	74707070	GN 1/2	325x265x150
		CVGX1/2	74706080	Couvercle GN 1/2 lid	325x265
		VGX1/3/100	74707030	GN 1/3	325x176x100
		VGX1/3/150	74707075	GN 1/3	325x176x150
		CVGX1/3	74706082	Couvercle GN 1/3 lid	325x176
		VGX1/4/100	74707042	GN 1/4	265x162x100
		VGX1/4/150	74707076	GN 1/4	265x162x150
		CVGX1/4	74706084	Couvercle GN 1/4 lid	265x162
		VGX1/6/100	74707043	GN 1/6	176x162x100
		VGX1/6/150	74707078	GN 1/6	176x162x150
		CVGX1/6	74706085	Couvercle GN 1/6 lid	176x162
		VGX1/9/100	74707044	GN 1/9	176x108x100
		CVGX1/9	74706078	Couvercle GN 1/9 lid	176x108
		SUPPVASCH47	72557152	Support / Halterung	332 X 47
		SUPPVASCH32	72557154	Support / Halterung	332 X 32
		SUPPVASCH20	72556046	Support / Halterung	332 X 20

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis - Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.



NEW 2020

SPRING PLUS STATION 703

SPRING PLUS STATION



Pizzeria

Gekühlte, belüftete Saladetten auf Füßen, Tiefe 700 mm, aus Edelstahl AISI 304, 3 Fächer GN1/1, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung für Tür, mit Glaskuppel (demontiert geliefert).

- Einbaugerät
- Arbeitsfläche aus Marmor mit 7 Behältern GN 1/3 für Zutaten H100mm.
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers.

Optional:

Inox-Ablagegitter, Sterilisator.

Tables Saladettes réfrigérées ventilées sur pieds, profondeur 700 mm en acier inox AISI 304, 3 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée par porte, avec coupole en verre (fournie démontée).

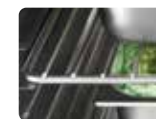
- Groupe incorporé
- Plan en marbre à 7 bacs GN1/3 porte ingrédients h100 mm.
- Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches
- Bloc porte à 90° et rappel automatique
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation automatiques des condensats.

En option :

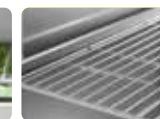
grilles en inox, stérilisateur.



Fach GN 1/1 (1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung auf Schienenpaaren aus Edelstahl)
Compartiment GN1/1 (1 grille plastifiée sur paire de guides inox)



74768002



74768000



KIT 4 RUOTE



VERS220V/60HZ



STERIL KIT*

Nicht kompatibel mit LED*
Incompatible avec LED*

Modèle Modell	Code Artikelnr.	Plan Arbeitsfläche	Superstructure Aufbau	Gamme Spanne °C	Gaz GAS	Dimensions Abmessungen mm	Classe climatique Klimaklasse	Consommation électrique annuelle Jährlicher Stromverbrauch	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Absorption Stromaufnahme Watt**** A	Voltage Spannung Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung mm	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto Kg
	SPRING PLUS STATION 703	6ST73IP2GA900	Plan en marbre prof. 700 mm + 7 bacs GN 1/3 ingrédients H100 mm Tiefe 700 mm + 7 Behälter GN 1/3 Zutaten H100mm	Coupole en verre Glaskuppel	-2/+7°	R290 GWP 3	5 (40°C - 40%)	537	258	0,07 5,03	230/1/50	1770x1170x740	290/310
		74768568x2	Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 1/1			Paire de guides en "C" pour grilles GN 1/1							
		74768000	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung GN 1/1			Grille plastifiée GN 1/1							
		74768002	Ablagegitter Inox GN 1/1			Grille inox GN 1/1							
	STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator			Supplément pour le Stérilisateur							
	KIT 4 RUOTE		Aufpreis 4 Räder			Supplément pour 4 roues							
	VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz			Supplément pour la version 220V/60Hz							

**** Watt TN (-10/+45°C) - **** Watt TN (-10/+45°C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



NEW 2020

SPRING PLUS STATION 803

SPRING PLUS STATION



Gekühlte, belüftete Saladetten auf Füßen, Tiefe 800 mm, aus Edelstahl AISI 304, 3 Fächer EN400x600, mit 3 Paar L-förmigen Führungen aus Edelstahl pro Tür, mit Glaskuppel (demontiert geliefert).

- Einbaugerät
- Arbeitsfläche aus Marmor mit 7 Behältern GN 1/3 für Zutaten H100mm (Abdeckungen nicht inbegriffen).
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers

Optional:
Inox-Ablagegitter, Sterilisator.

Tables Saladettes réfrigérées ventilées sur pieds, profondeur 800 mm en acier inox AISI 304, 3 compartiments EN400x600, avec 3 paires de guides inox en « L » par porte, avec coupole en verre (fournie démontée).

- Groupe incorporé
- Plan en marbre à 7 bacs GN 1/3 porte ingrédients h100 mm (couverts fournis séparément)
- Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches
- Bloc porte à 90° et rappel automatique
- Angles arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)
- Dégivrage et évaporation automatiques des condensats.

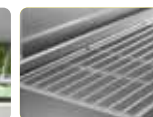
En option :
grilles en inox, stérilisateur.



Fächer EN400x600
Compartiment réfrigéré EN400x600



74768120



74768122



KIT 4 RUOTE



VERS220V/60Hz



OZONIZER
STERIL KIT*

Nicht kompatibel mit LED*
Incompatible avec LED*

	Modèle Modell	Code Artikelnr.	Plan Arbeitsfläche	Superstructure Aufbau	Gamme Spanne °C	Gaz GAS		Dimensions Abmessungen mm	Classe climatique Klimaklasse	Consommation électrique annuelle Jährlicher Stromverbrauch (kWh)	Volume utile net Nettonutzvolumen L	Absorption Stromaufnahme		Voltage Spannung Volt/Ph/Hz	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung mm	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto Kg
												Watt****	A			
	SPRING PLUS STATION 803	6ST83IP2GA900	Plan en marbre prof. 800mm + 7 bacs GN 1/3 ingrédients H100 mm Tiefe 800 mm + 7 Behälter GN 1/3 Zutaten H100mm	Coupole en verre Glaskuppel	-2/+7°	R290 GWP 3		2004x1120x800	5 (40°C - 40%)	515	360	247	5,03	230/1/50	2054x1170x850	320/340
		74768568 x2	Schienenpaar in L-Form für Tablett EN 600x400					Paire de guides en «L» pour plateaux EN 600x400								
		74768122	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN 600x400					Grille plastifiée EN 600x400								
		74768120	Ablagegitter Inox EN 600x400					Grille inox EN 600x400								
	STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator					Supplément pour le Stérilisateur								
	KIT 4 RUOTE		Aufpreis 4 Räder					Supplément pour 4 roues								
	VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz					Supplément pour la version 220V/60Hz								

**** Watt TN (-10/+45°C) - **** Watt TN (-10/+45°C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



Optionals und Zubehör

Modèle Modell	Code Artikelnr	Description Beschreibung	SRING PLUS PIZZA	VRS
ZUBEHÖR / ACCESSOIRES				
STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator (nicht mit LED kompatibel) Supplément pour stérilisateur (incompatible avec LED)	x	
KIT LED 700		Aufpreis für LED-Beleuchtung 700 (unvereinbar mit STERILKIT) Supplément éclairage à LED 700 (incompatible avec STERILKIT)	x	
SERRPSRING		Aufpreis für Türschloss mit Schlüssel Supplément pour la serrure à clé pour porte	x	
SBRINELETSRING		Aufpreis für elektrisches Abtauen (für ausgelagerte Ausführung TN) Supplément pour dégivrage électrique (pour la version TN à distance)	x	
UCESXSPRING		Aufpreis für Motor links Supplément pour moteur à gauche	x	
KITPIEDIVRS		Aufpreis für Stützfüßeset (H165/215 mm) Supplément pour kit pieds (H165/215 mm)		x
	72601998	Halterungsbügel VRS für Arbeitsfläche aus Marmor Patte de support VRS pour plan en marbre		x
	72557148 (x2)	2 Wandhalterungsbügel Paire de pattes de support mural		x
	74768120	Ablagegitter Inox EN 600x400 Grille inox EN 600x400	x	
	74768122	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN 600x400 Grille plastifiée EN 600x400	x	
	74768002	Ablagegitter Inox GN 1/1 Grille inox GN 1/1		
	74768000	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung GN 1/1 Grille plastifiée GN 1/1		
	74707012	Blech GN 1/1 h=20 Plat GN 1/1 h=20		
	74707013	Blech GN 1/1 h=40 Plat GN 1/1 h=40		
	74707299	Behälter für Pizza aus Polyethylen 400 x 600 h=70 mm Bac à pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm	x	
	74707288	Abdeckung für Behälter Pizza aus Polyethylen 400x600 h=70 mm Couvercle pour bac à pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm	x	

Options et accessoires

Modèle Modell	Code Artikelnr	Description Beschreibung	SRING PLUS PIZZA	VRS
ACCESSOIRES/ ZUBEHÖR				
	57TPC750	Pizza-Schubladenelement 500x700x850 mm, 7 Schubfächer, mit Stahl-Arbeitsfläche H 40mm ohne Abschlussleiste, auf höhenverstellbaren Füßen (Behälter Artikelnr. 74707299 nicht inbegriffen) Meuble à 7 tiroirs pizza 500x700x850 mm avec plan en acier de 40 mm de hauteur sans dossier, sur pieds à hauteur réglable (bacs code 74707299 non compris)	x	
	5LS00015105	Pizza-Schubladenelement 500x700x851 mm, 7 Schubfächer, mit Stahl-Arbeitsfläche H 40mm ohne Abschlussleiste, auf Rädern Durchm. 80 (Behälter Artikelnr. 74707299 nicht inbegriffen) Meuble à 7 tiroirs pizza 500x700x851 mm avec plan en acier de 40 mm de hauteur sans dossier, sur roulettes diam. 80 (bacs code 74707299 non compris)	x	
	57TPC450	Pizza-Schubladenelement 500x700x850 mm, 4 Schubfächer, mit Stahl-Arbeitsfläche H 40mm ohne Abschlussleiste, auf höhenverstellbaren Füßen (Behälter Artikelnr. 74707299 nicht inbegriffen) Meuble à 4 tiroirs pizza 500x700x850 mm avec plan en acier de 40 mm de hauteur sans dossier, sur pieds à hauteur réglable (bacs code 74707299 non compris)	x	
	5LS00015106	Pizza-Schubladenelement 500x700x851 mm, 4 Schubfächer, mit Stahl-Arbeitsfläche H 40mm ohne Abschlussleiste, auf Rädern Durchm. 80 (Behälter Artikelnr. 74707299 nicht inbegriffen) Meuble à 4 tiroirs pizza 500x700x851 mm avec plan en acier de 40 mm de hauteur sans dossier, sur roulettes diam. 80 (bacs code 74707299 non compris)	x	
	5LS00015083	Pizza-Schubladenelement 500x700x810 mm, 7 Schubfächer, mit Inox-Abdeckung, auf höhenverstellbaren Füßen (Behälter Artikelnr. 74707299 nicht inbegriffen) Meuble à 7 tiroirs pizza 500x700x810 mm avec couverture en inox, sur pieds à hauteur réglable (bacs code 74707299 non compris)	x	
	5LS00015107	Pizza-Schubladenelement 500x700x811 mm, 7 Schubfächer, mit Inox-Abdeckung, auf Rädern Durchm. 80 (Behälter Artikelnr. 74707299 nicht inbegriffen) Meuble à 7 tiroirs pizza 500x700x811 mm avec couverture en inox, sur roulettes diam. 80 (bacs code 74707299 non compris)	x	
	5LS00015084	Pizza-Schubladenelement 500x700x810 mm, 4 Schubfächer, mit Inox-Abdeckung, auf höhenverstellbaren Füßen (Behälter Artikelnr. 74707299 nicht inbegriffen) Meuble à 4 tiroirs pizza 500x700x810 mm avec couverture en inox, sur pieds à hauteur réglable (bacs code 74707299 non compris)	x	
	5LS00015108	Pizza-Schubladenelement 500x700x811 mm, 4 Schubfächer, mit Inox-Abdeckung, auf Rädern Durchm. 80 (Behälter Artikelnr. 74707299 nicht inbegriffen) Meuble à 4 tiroirs pizza 500x700x811 mm avec couverture en inox, sur roulettes diam. 80 (bacs code 74707299 non compris)	x	



Our business is enhancing **your** business

AFINOX s.r.l. via Venezia, 4
35010 MARSANGO (PADOUE) - Italie

Tél. +39 0499638311
Fax +39 049552688

e-mail: comm@afinox.com

**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =**



Afinox, dont la politique est celle du perfectionnement continu, se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment et sans préavis.

Da Afinox die Unternehmenspolitik der kontinuierlichen Perfektionierung verfolgt, behält sich das Unternehmen das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung technische Veränderungen durchführen zu können.

afinox.com