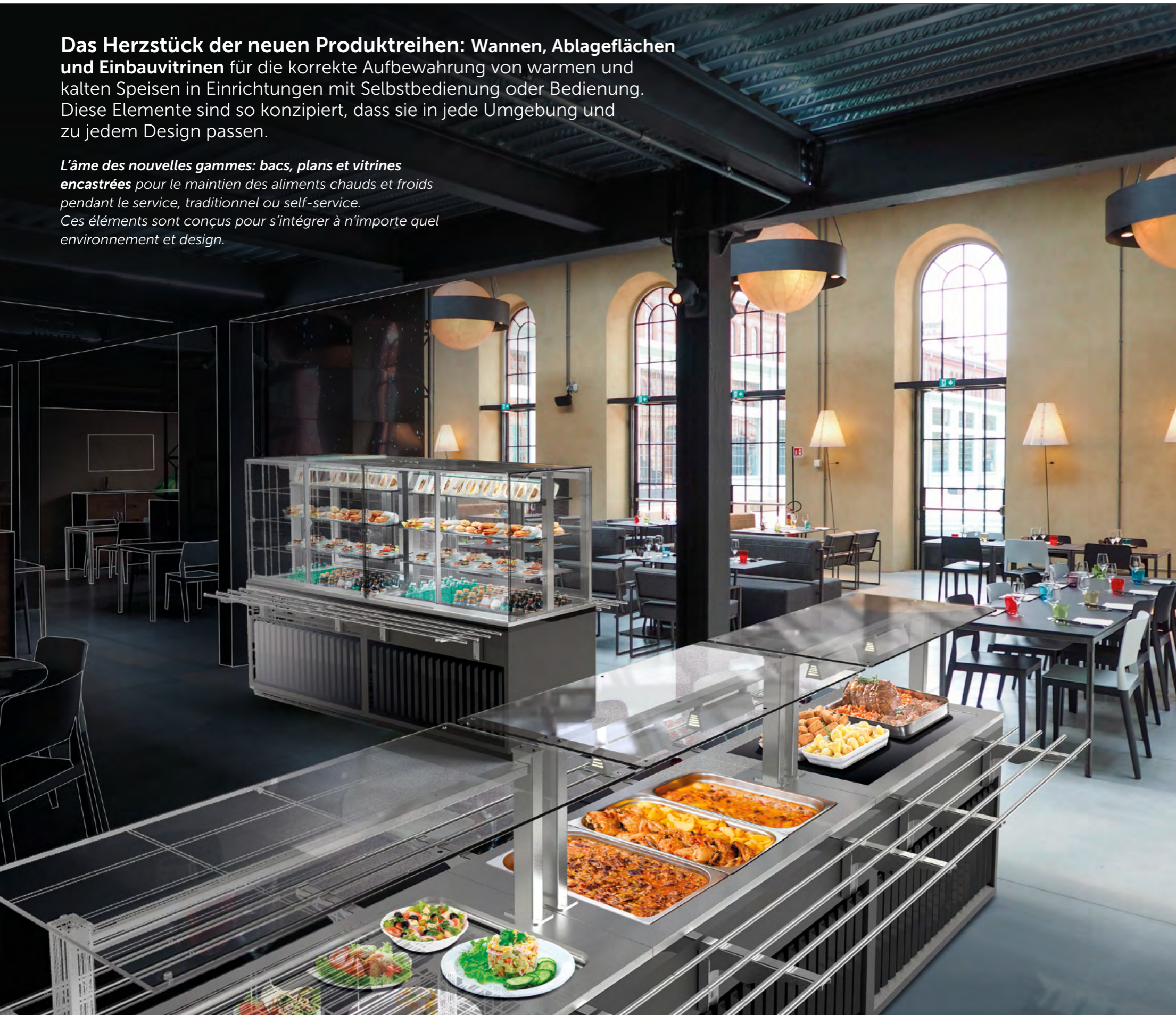


**Das Herzstück der neuen Produktreihen: Wannen, Ablageflächen und Einbauvitrienen** für die korrekte Aufbewahrung von warmen und kalten Speisen in Einrichtungen mit Selbstbedienung oder Bedienung. Diese Elemente sind so konzipiert, dass sie in jede Umgebung und zu jedem Design passen.

*L'âme des nouvelles gammes: bacs, plans et vitrines encastrées pour le maintien des aliments chauds et froids pendant le service, traditionnel ou self-service. Ces éléments sont conçus pour s'intégrer à n'importe quel environnement et design.*



- Vielseitig. Sie können **für den Einbau**, in einer Theke oder einem Möbel oder auf **einem freistehenden Rahmen auf Rädern** geliefert werden, der bei Bedarf verkleidet werden kann.
- **Robust. Hergestellt aus AISI 304** Edelstahl, Möglichkeit zur Ausstattung mit **Glasaufbauten mit verchromten Seitenstreben**, die gerade, gebogen oder auf der Kundenseite geschlossen sein können.
- **LED-Beleuchtung** mit niedrigem Energieverbrauch für die gekühlten Ausführungen oder mit **Heizlampen** für die Ausführungen für warme Speisen.
- **Statische und belüftete gekühlte Modelle, Modelle für warme Speisen mit Warmwasserbad**, trockene, plattenförmige, belüftete Kühlvitrienen. Alle Wannen sind geschweißt und mit einem abgerundeten Rautenboden versehen, um den Wasserabfluss zu erleichtern und eine perfekte Reinigung und Hygiene zu gewährleisten
- Die elektronischen digitalen **Displays** zur Anzeige der Temperatur zeichnen sich durch 30 % größere Zeichen als herkömmliche Displays aus und sind somit gut ablesbar.
- Die **Bedienfelder** verfügen über ein unabhängiges Gehäuse und ein 1,5 m langes Kabel.
- Die Ausführungen mit Wasserbad sind serienmäßig mit **automatischer Befüllung und einer Wasserstandskontrolle ausgestattet**. Wasserablauf mit Überlaufrohr.
- Kühlregale für die Selbstbedienung mit vertikalen Lüftungskanälen an den Türen. Sie sind so konzipiert, dass sie **eine hervorragende Übersicht über die ausgestellten Gerichte und Speisen gewährleisten**.



- **Polyvalents**. Disponibles **pour être encastrés**, dans un comptoir ou un meuble, ou sur **châssis autoportant sur roues** à revêtement selon les besoins.
- **Robustes**. En acier inox AISI 304, ils peuvent être équipés de **structure supérieure en verre à montant chromée**, droites, courbes ou fermées côté client.
- **Éclairage à LED** à faible consommation d'énergie sur les versions réfrigérées ou avec **lampes chauffantes** sur les versions chaudes.
- **Modèles réfrigérés** statiques et ventilés, **modèles chauds** à bain-marie, sec, plaque, vitrines réfrigérées ventilées. Les bacs sont soudés avec fond arrondi et diamanté pour faciliter l'écoulement de l'eau et pour une propreté et une hygiène parfaites.
- Les **écrans** numériques électroniques des températures se caractérisent par des caractères 30% plus grands que les affichages traditionnelles, ce qui rend la lecture à la fois facile et immédiate.
- Les **panneaux de commande** sont équipés d'un boîtier indépendant et d'un câble de 1,5 mètre.
- Versions bain-marie équipées en série de **remplissage automatique et d'un contrôle du niveau d'eau**. Évacuation de l'eau avec tuyau de trop-plein.
- Vitrines réfrigérées de libre-service avec ventilation verticale canalisée sur les portes. Conçues pour assurer **une excellente visibilité des plats et des aliments exposés**.



SOUL PLUS Green

**Statische Kühlwannen mit einem abgerundeten Rautenboden, um den Wasserabfluss zu erleichtern und eine perfekte Reinigung und Hygiene zu gewährleisten**

- Wannen für die Aufnahme von GN-Speisebehältern (H 200 mm max.) mit einem um 25 mm abgesenkten Gehäuse, damit auch die Speisen im oberen Bereich des Behälters korrekt aufbewahrt werden können.
- Modelle für 2, 3, 4, 5 oder 6 Behälter GN 1/1 (nicht inkludiert).
- Ausführung mit eingebautem Aggregat oder mit Vorrüstung für die Fernverbindung (R ohne Ventil).

**Extras:**

- Aufbauten mit LED-Beleuchtung

**Bacs réfrigérés statiques avec fond arrondi et diamanté pour faciliter l'écoulement de l'eau et pour une propreté et une hygiène parfaites.**

- Bacs adaptés pour contenir des mini-bacs GN (H 200 mm max.) dont le logement est abaissé de 25 mm par rapport au plan pour une meilleure conservation des aliments sur la partie supérieure du mini-bac.
- Modèles pour 2, 3, 4, 5, 6 bacs GN 1/1 (non compris).
- Versions avec groupe incorporé ou prévues pour la connexion à distance (R sans vanne).

**Options:**

- Structures supérieures avec éclairage à LED



Abgerundeter Boden für mehr Hygiene und einen besseren Wasserabfluss.  
Fond arrondi pour faciliter l'hygiène et l'évacuation de l'eau.



Wanne für Behälter GN 1/1 (nicht inkludiert).  
Conteneur pour bacs GN 1/1 (non compris).



Aufbauten mit LED-Beleuchtung  
Structures supérieures avec éclairage à LED



Optional BERÜHRUNGSLOSE Steuerungssystem  
Système de contrôle SANS CONTACT



	Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Verflüssigungssatz Unité de condensation	Bereich Gamme (°C)	Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique	Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
											Watt****	Ampere			
	GREEN PLUS 2	7DRGR2F100A01		ja/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	844x650x565	814x620	366x90	247	5,03	230/1/50	908x714x1100	45/63
	GREEN PLUS 3	7DRGR3F100A01		ja/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x565	1139x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1233x714x1100	50/70
	GREEN PLUS 4	7DRGR4F100A01		ja/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x565	1464x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1558x714x1100	57/78
	GREEN PLUS 5	7DRGR5F100A01		ja/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	1819x650x565	1789x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1883x714x1100	63/86
	GREEN PLUS 6	7DRGR6F100A01		ja/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x565	2114x620	366x90	247	5,03	230/1/50	2208x714x1100	72/98
		GREEN PLUS 2 R	7DRGR2FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	844x650x290	814x620	366x90	-	-	230/1/50	908x714x1100
GREEN PLUS 3 R		7DRGR3FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x650x290	1139x620	366x90	-	-	230/1/50	1233x714x1100	34/54
GREEN PLUS 4 R		7DRGR4FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1494x650x290	1464x620	366x90	-	-	230/1/50	1558x714x1100	41/62
GREEN PLUS 5 R		7DRGR5FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1819x650x290	1789x620	366x90	-	-	230/1/50	1883x714x1100	47/70
GREEN PLUS 6 R		7DRGR6FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	2144x650x290	2114x620	366x90	-	-	230/1/50	2208x714x1100	56/82
		UNIT 0.5HP *	74861752	Einheit 0,5 HP - Unité 0.5HP					350x460x265						350x460x265
	VALVR452A	74877075	Ventil R452A für externes Modell - Vanne R452A pour modèle à distance					101x38x77						101x38x77	0,3/0,3

\* Maximale Entfernung 10 m - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45 °C)

Die Drop-in-Vitrinen und Kühltheken für kalte Gerichte sind Geräte für die vorübergehende Bereitstellung von verderblichen frischen Lebensmitteln. In jedem Fall darf das Gerät nicht länger als 4 Stunden ununterbrochen in Betrieb sein. Nach der Präsentation der Lebensmittel müssen diese aus dem Gerät entnommen und in speziellen Kühlschränken aufbewahrt werden.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

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

Les drop-in et les îlots gastronomiques froids sont des équipements qui permettent l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Dans tous les cas, le fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 4 heures d'affilée. Une fois l'exposition des aliments terminée, ceux-ci doivent être retirés de la machine et conservés au réfrigérateur.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis. 213



SOUL PLUS Lime

**Statische Kühlplatten H 30 mm mit abgerundetem Boden, zur Erleichterung des Wasserablaufs für eine perfekte Reinigung und Hygiene.**

- Diese Modelle sind für die Präsentation von Fertiggerichten, Dessert-Einzelportionen und allgemein von Lebensmitteln auf flachen Blechen oder Platten konzipiert.
- Modelle für 2, 3, 4, 5 oder 6 Platten GN1/1 (nicht inkludiert).
- Ausführung mit eingebautem Aggregat oder mit Vorrüstung für die Fernverbindung (R ohne Ventil).

**Extras:**

- Aufbauten mit LED-Beleuchtung

**Plans réfrigérés statiques H 30 mm avec fond arrondi pour faciliter l'écoulement de l'eau et pour une propreté et une hygiène parfaites.**

- Modèles adaptés à la présentation temporaire de plats prêts à consommer, de desserts en portions individuelles et d'aliments sur plaques et plateaux.
- Modèles pour 2, 3, 4, 5, 6 plateaux GN 1/1 (non compris).
- Versions avec groupe incorporé ou prévues pour la connexion à distance (R sans vanne).

**Options:**

- Structures supérieures avec éclairage à LED



Abgerundeter Boden und Öffnung für den Wasserablass  
Fond arrondi et trou d'évacuation de l'eau



Aufbauten mit LED-Beleuchtung  
Structures supérieures avec éclairage à LED



Optional BERÜHRUNGSLOSES Steuerungssystem  
Système de contrôle SANS CONTACT



	Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Verflüssigungssatz Unité de condensation	Bereich Gamme (°C)	Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique	Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
											Watt****	Ampere			
	LIME PLUS 2	7DRLI2FI00A01	GN 1/1	si/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,06	3 25°C - 60%	844x650x375	814x620	366x90	247	5.03	230/1/50	908x714x1100	35/53
	LIME PLUS 3	7DRLI3FI00A01	GN 1/1 GN 1/1	si/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	1169x650x375	1139x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1233x714x1100	39/59
	LIME PLUS 4	7DRLI4FI00A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,08	3 25°C - 60%	1494x650x375	1464x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1558x714x1100	43/64
	LIME PLUS 5	7DRLI5FI00A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,09	3 25°C - 60%	1819x650x375	1789x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1883x714x1100	47/70
	LIME PLUS 6	7DRLI6FI00A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	2144x650x375	2114x620	366x90	247	5.03	230/1/50	2208x714x1100	51/77
	LIME PLUS 2 R	7DRLI2FR00A01	GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	844x650x100	814x620	366x90	-	-	230/1/50	908x714x1100	19/37
	LIME PLUS 3 R	7DRLI3FR00A01	GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x650x100	1139x620	366x90	-	-	230/1/50	1233x714x1100	23/43
	LIME PLUS 4 R	7DRLI4FR00A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1494x650x100	1464x620	366x90	-	-	230/1/50	1558x714x1100	27/48
	LIME PLUS 5 R	7DRLI5FR00A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1819x650x100	1789x620	366x90	-	-	230/1/50	1883x714x1100	31/54
	LIME PLUS 6 R	7DRLI6FR00A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	2144x650x100	2114x620	366x90	-	-	230/1/50	2208x714x1100	35/61
	UNIT 0.5HP *	74861752	Unità 0.5HP - Unité 0.5HP					350x460x265					-	350x460x265	25/45
	VALVR452A	74877075	Valvola R452A per modello remoto - Vanne R452A pour modèle à distance					101x38x77					-	101x38x77	0,3/0,3

\* Maximale Entfernung 10 m - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45 °C)

Die Drop-in-Vitrinen und Kühltheken für kalte Gerichte sind Geräte für die vorübergehende Bereitstellung von verderblichen frischen Lebensmitteln. In jedem Fall darf das Gerät nicht länger als 4 Stunden ununterbrochen in Betrieb sein. Nach der Präsentation der Lebensmittel müssen diese aus dem Gerät entnommen und in speziellen Kühlschränken aufbewahrt werden.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

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

Les drop-in et les îlots gastronomiques froids sont des équipements qui permettent l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Dans tous les cas, le fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 4 heures d'affilée. Une fois l'exposition des aliments terminée, ceux-ci doivent être retirés de la machine et conservés au réfrigérateur.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SOUL PLUS Blue

**Kühlwannen mit horizontaler Belüftung des Produkts mit verstellbarer Tiefe (mit optionalen Platten\*\*\*) für die vorübergehende Auslage von Speisen in Behältern (max. H 150 mm) oder zur Auflage am Boden (mit optionalen Platten\*\*\*)**

- Modelle für 2, 3, 4, 5 oder 6 Behälter GN1/1 (nicht inkludiert).
- Das inspizierbare Verdampferfach sorgt für eine komplette Hygiene und eine einfache Reinigung
- Ausführung mit eingebautem Aggregat oder mit Vorrüstung für die Fernverbindung (R ohne Ventil).

**Extras:**

Aufbauten mit LED-Beleuchtung



Optional \*\*\*73690012 Platte zur Auflage am Boden (532x326) S/S Plateau fond (532x326)



Neue wartungs- und reinigungs-freundliche Wanne. Nouveau bac conçu pour faciliter l'assistance et le nettoyage.



Aufbauten mit LED-Beleuchtung Structures supérieures avec éclairage à LED



Optional BERÜHRUNGSLOSES Steuerungssystem Système de contrôle SANS CONTACT

**Bacs réfrigérés à ventilation horizontale sur le produit à profondeur réglable (avec plateaux en option\*\*\*) pour la présentation temporaire de produits dans des bacs (max. H 150 mm) ou posés sur le fond (avec plateaux\*\*\* en option)**

- Modèles pour 2, 3, 4, 5, 6 bacs GN1/1 (non compris).
- Compartiment évaporateur inspectable pour une hygiène complète et un nettoyage facile
- Versions avec groupe incorporé ou prévues pour la connexion à distance (R sans vanne).

**Options:**

Structures supérieures avec éclairage à LED.



Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Verflüssigungssatz Unité de condensation	Bereich Gamme (°C)	Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique	Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
										Watt****	Ampere			
<b>BLUE PLUS 2</b>	7DRBL2FI00A01		ja/oui	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	844x760x685	810X726	366x90	247	5.03	230/1/50	908X1012X1000	54/73
<b>BLUE PLUS 3</b>	7DRBL3FI00A01		ja/oui	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x685	1135x726	366x90	247	5.03	230/1/50	1233x1012x1000	64/86
<b>BLUE PLUS 4</b>	7DRBL4FI00A01		ja/oui	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x685	1460x726	366x90	494	10.06	230/1/50	1558x1012x1000	92/118
<b>BLUE PLUS 5</b>	7DRBL5FI00A01		ja/oui	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,15	3 25°C - 60%	1819x760x685	1785x726	366x90	494	10.06	230/1/50	1883x1012x1000	97/129
<b>BLUE PLUS 6</b>	7DRBL6FI00A01		ja/oui	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	3 25°C - 60%	2144x760x685	2110x726	366x90	494	10.06	230/1/50	2208x1012x1000	111/146
<b>BLUE PLUS 2 R</b>	7DRBL2FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	844x760x410	810X726	366x90	-	-	230/1/50	908X1012X1000	38/57
<b>BLUE PLUS 3 R</b>	7DRBL3FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x760x410	1135x726	366x90	-	-	230/1/50	1233x1012x1000	48/70
<b>BLUE PLUS 4 R</b>	7DRBL4FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1494x760x410	1460x726	366x90	-	-	230/1/50	1558x1012x1000	60/86
<b>BLUE PLUS 5 R</b>	7DRBL5FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1819x760x410	1785x726	366x90	-	-	230/1/50	1883x1012x1000	65/97
<b>BLUE PLUS 6 R</b>	7DRBL6FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	2144x760x410	2110x726	366x90	-	-	230/1/50	2208x1012x1000	79/114
<b>UNIT 0.5HP 2-3 *</b>	74861752	Einheit 0,5 HP (Mod. 2-3/1 R) - Unité 0.5HP (mod. 2-3/1 R)												
<b>VALVR 452a 2-3</b>	74877075	Ventil R452A für externes Modell (Mod. 2-3/1 R) - Vanne R452A pour modèle à distance (mod. 2-3/1 R)												
<b>UNIT 4-5-6 *</b>	74861756	Einheit Mod. 4-5-6/1 R) - Unité mod. 4-5-6/1 R)												
<b>VALVR452A 4-5-6</b>	74877077	Ventil R452A für externes Modell (Mod. 5-6/1 R) - Vanne R452A pour modèle à distance (mod. 5-6/1 R)												
<b>***</b>	73690012	Platte zur Auflage am Boden (532x326) - S/Plateau fond (532x326) - S												

\* Maximale Entfernung 10 m - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45 °C)

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

Die Drop-in-Vitrinen und Kühltheken für kalte Gerichte sind Geräte für die vorübergehende Bereitstellung von verderblichen frischen Lebensmitteln. In jedem Fall darf das Gerät nicht länger als 4 Stunden ununterbrochen in Betrieb sein. Nach der Präsentation der Lebensmittel müssen diese aus dem Gerät entnommen und in speziellen Kühlschränken aufbewahrt werden.

Les drop-in et les îlots gastronomiques froids sont des équipements qui permettent l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Dans tous les cas, le fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 4 heures d'affilée. Une fois l'exposition des aliments terminée, ceux-ci doivent être retirés de la machine et conservés au réfrigérateur.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



DF



DS



DS

# SOUL PLUS Blue Platinum

Kühltheken für die Selbstbedienung mit kanalisierter vertikaler Belüftung für die vorübergehende Bereitstellung von Speisen, die in Behältern (max. H 200 mm) enthalten sind oder direkt am Boden aufgelegt werden (mit optionaler Platte\*\*\*)

- Modelle für 3, 4 oder 5 Behälter GN1/1 (nicht inkludiert).
- Das inspizierbare Verdampferfach sorgt für eine komplette Hygiene und eine einfache Reinigung
- Ausführung mit eingebautem Aggregat oder mit Vorrüstung für die Fernverbindung (R ohne Ventil).
- Kundenseite mit Klappscheiben (DF) verschlossen oder mit Schiebeschein (DS) versehen.
- Bedienerseite geschlossen mit 2 (Mod. 3/1), 3 (Mod. 4/1) und 4 (Mod. 5/1) Flügeltüren.
- Aufbau und 3 Glasböden mit LED-Beleuchtung.

Vitrines réfrigérées de libre-service, avec ventilation verticale canalisée pour l'exposition temporaire de produits contenus dans des bacs (max. H 200 mm) ou en appui sur le fond (avec plateaux en option\*\*\*)

- Modèles pour 3, 4, 5 bacs GN1/1 (non compris).
- Compartiment évaporateur inspectable pour une hygiène complète et un nettoyage facile.
- Versions avec groupe incorporé ou prévues pour la connexion à distance (R sans vanne).
- Côté client fermé par des flaps (DF) ou des verres coulissants (DS).
- Côté opérateur fermé avec 2 (mod. 3/1), 3 (mod. 4/1) et 4 (mod. 5/1) portes battantes.
- Structure supérieure et 3 étagères en verre avec éclairage à LED.



Optional\*\*\*73690012  
Platte zur Auflage am Boden (532x326)  
S/Plateau fond (532x326)



Neue wartungs- und reinigungsfreundliche Wanne.  
Nouveau bac conçu pour faciliter l'assistance et le nettoyage.



Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Verflüssigungssatz Unité de condensation	Bereich Gamme (°C)	Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique	Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
										Watt****	Ampere			
	BLUE PLATINUM PLUS 3 DF	7DRPL3FIV0A01	ja/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1485	1135x726	366x90	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	162/190
	BLUE PLATINUM PLUS 3 DS	7DRPL3FIV0A02					1169x760x1485							154/182
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DF	7DRPL4FIV0A01					1494x760x1485	1460x726		494	10,06		1558x860x1830	219/253
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DS	7DRPL4FIV0A02												210/243
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DF	7DRPL5FIV0A01					1819x760x1485	1785x726		494	10,06		1883x860x1830	253/290
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DS	7DRPL5FIV0A02												243/280
	BLUE PLATINUM PLUS 3 R DF	7DRPL3FRV0A01	no	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1169x760x1210	1135x726	366x90		230/1/50	1233x860x1830	146/174	
	BLUE PLATINUM PLUS 3 R DS	7DRPL3FRV0A02					1169x760x1210						138/165	
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DF	7DRPL4FRV0A01					1494x760x1210	1460x726				187/221		
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DS	7DRPL4FRV0A02											178/211	
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DF	7DRPL5FRV0A01					1819x760x1210	1785x726				221/258		
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DS	7DRPL5FRV0A02											211/248	
UNIT 0.5HP 3 *		74861752	Einheit 0,5 HP (Mod. 3/1 R) - Unité 0.5HP (mod. 3/1 R)				350x460x265					350x460x265	25/45	
VALVR 452a 3		74877075	Ventil R452A für externes Modell (Mod. 3/1 R) - Vanne R452A pour modèle à distance (mod. 2-3/1 R)				101x38x77					101x38x77	0,3/0,3	
UNIT 4-5-6 *		74861756	Einheit 0,5 HP (Mod. 4-5-6/1 R) - Unité mod. 4-5-6/1 R)				350x500x300					350x500x300	35/55	
VALVR452A 4-5-6		74877077	Ventil R452A für externes Modell (Mod. 5-6/1 R) - Vanne R452A pour modèle à distance (mod. 5-6/1 R)				101x38x77					101x38x77	0,3/0,3	
***		73690012	Platte zur Auflage am Boden (532x326) - S/Plateau fond (532x326) - S											

\* Maximale Entfernung 10 m - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45 °C)

DF=Rechteckiges Glas mit Klappen - DS=Rechteckiges Glas mit Scheiben zum Schieben

Die Drop-in-Vitrinen und Kühltheken für kalte Gerichte sind Geräte für die vorübergehende Bereitstellung von verderblichen frischen Lebensmitteln. In jedem Fall darf das Gerät nicht länger als 4 Stunden ununterbrochen in Betrieb sein. Nach der Präsentation der Lebensmittel müssen diese aus dem Gerät entnommen und in speziellen Kühlchränken aufbewahrt werden.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

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

DF=Verre droit avec flaps - DS=Verre droit (verres coulissants)

Les drop-in et les îlots gastronomiques froids sont des équipements qui permettent l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Dans tous les cas, le fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 4 heures d'affilée. Une fois l'exposition des aliments terminée, ceux-ci doivent être retirés de la machine et conservés au réfrigérateur.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Wannen für Warmwasserbad mit abgerundetem Rautenboden, um den Wasserabfluss zu erleichtern und eine perfekte Reinigung und Hygiene zu gewährleisten, für die Aufnahme von Behältern GN1/1 (max. H 200 mm).

- Modelle für 2, 3, 4, 5 oder 6 Behälter GN 1/1 (nicht inkludiert).
- Automatische Wasserbefüllung, Wasserablass mit Überlaufrohr und Wasserstandskontrolle serienmäßig.
- Beheizung über Widerstände mit Sicherheitsthermostat, der eine Überhitzung oder den Betrieb ohne Wasser verhindert.

**Extras:**

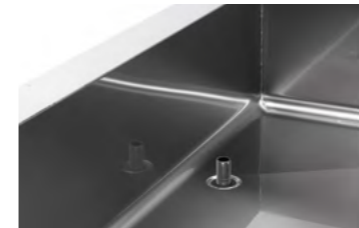
- Aufbau mit Halogen-Heizlampen und Dreiphasen-Stromversorgung für das Modell 6/1.

Bacs bain-marie à fond arrondi et diamanté facilitant l'écoulement de l'eau pour un nettoyage et une hygiène parfaits, destinés à contenir des bacs GN1/1 (H max 200 mm).

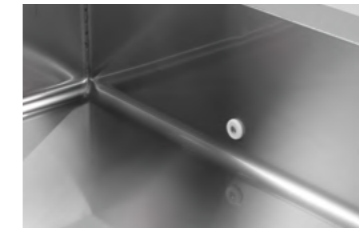
- Modèles pour 2, 3, 4, 5, 6 bacs GN1/1 (non compris)
- Remplissage automatique de l'eau, vidange avec tuyau de trop-plein et contrôle du niveau de série.
- Chauffage à résistances avec thermostat de sécurité qui empêche la surchauffe ou le fonctionnement en l'absence d'eau.

**Options:**

- Structures supérieures avec lampes chauffantes halogènes et version à tension triphasée pour modèle 6/1.



Abgerundeter Boden für mehr Hygiene und einen besseren Wasserabfluss.  
Fond arrondi pour faciliter l'hygiène et l'évacuation de l'eau.



Wasserstandskontrolle serienmäßig.  
Contrôle du niveau de série.



Aufbau mit Halogen-Heizlampen  
Structures supérieures avec lampes chauffantes halogènes

SOUL PLUS Red



Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Bereich Gamme (°C)	Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
							Watt****	Ampere			
RED PLUS 2	7DRRE2CE00A01		+60/+99	844x650x290	814x620	366x90	1000	4,35	230/1/50	930x730x700	31/40
RED PLUS 3	7DRRE3CE00A01		+60/+99	1169x650x290	1139x620	366x90	1500	6,52	230/50	1230x730x700	42/54
RED PLUS 4	7DRRE4CE00A01		+60/+99	1494x650x290	1464x620	366x90	2000	8,70	230/50	1530x730x700	56/69
RED PLUS 5	7DRRE5CE00A01	**	+60/+99	1819x650x290	1789x620	366x90	2500	10,87	230/50	1930x730x700	63/78
RED PLUS 6	7DRRE6CE00A01	**	+60/+99	2144x650x290	2114x620	366x90	3000	13,04	230/50	2230x730x700	66/82

**TRIFTR-RED6**

Aufpreis für Dreiphasenspannung 400 V/50 Hz 3+N+T GN6/1

Supplément pour tension triphasée 400 V/50 Hz 3+N+T GN6/1

\*\*\*\* Bereitstellung einer eigenen 25-A-Stromversorgung

\*\*\*\* Fournir une alimentation dédiée de 25 A

Die Drop-in-Vitrinen und Kühltheken für warme Gerichte sind Geräte für die vorübergehende Bereitstellung von verderblichen frischen Lebensmitteln. In jedem Fall darf das Gerät nicht länger als 4 Stunden ununterbrochen in Betrieb sein.

Les drop-in et les îlots gastronomiques chauds sont des équipements qui permettent l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Dans tous les cas, le fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 4 heures d'affilée.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Trockene Warmhaltebehälter mit abgerundetem Boden, die eine perfekte Reinigung und Hygiene gewährleisten, für die Aufnahme von Behältern GN1/1 (max. H 200 mm).

- Modelle für 2, 3 oder 4 Behälter GN 1/1 (nicht inkludiert).
- Beheizung über Widerstände

**Extras:**

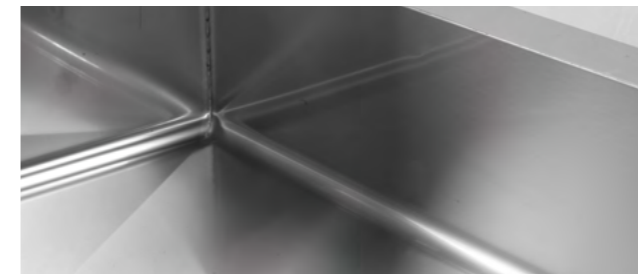
Aufbauten mit Halogen-Heizlampen.

*Bacs chauds secs à fond arrondi pour un nettoyage et une hygiène parfaits, pour conteneur bacs GN1/1 (max H 200 mm).*

- Modèles pour 2, 3, 4 bacs GN1/1 (non compris)
- Chauffage à résistances.

**Options:**

Structures supérieures avec lampes chauffantes halogènes.



Abgerundeter Boden für eine verbesserte Hygiene  
Fond arrondi pour contribuer à l'hygiène



Aufbauten mit Halogen-Heizlampen  
Structures supérieures avec lampes chauffantes halogènes

SOUL PLUS Orange



Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Bereich Gamme (°C)	Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
							Watt	Ampere			
ORANGE PLUS 2	7DROR2CE00A01		+60/+99	844x650x290	814x620	366x90	1000	4,35	230/1/50	930x730x700	31/40
ORANGE PLUS 3	7DROR3CE00A01		+60/+99	1169x650x290	1139x620	366x90	1500	6,52	230/1/50	1230x730x700	42/54
ORANGE PLUS 4	7DROR4CE00A01		+60/+99	1494x650x290	1464x620	366x90	2000	8,70	230/1/50	1530x730x700	56/69

Die Drop-in-Vitrinen und Kühltheken für warme Gerichte sind Geräte für die vorübergehende Bereitstellung von verderblichen warmen Lebensmitteln. In jedem Fall darf das Gerät nicht länger als 2 Stunden ununterbrochen in Betrieb sein.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Les drop-in et les îlots gastronomiques chauds sont des équipements qui permettent l'exposition temporaire d'aliments chauds périssables. Dans tous les cas, le fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 2 heures d'affilée.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Warmhalteplatten aus Hartglas für die Präsentation von warmen Speisen auf Blechen und in Auflaufformen, die beheizten Bereiche sind auf der Glasoberfläche gut markiert.

- Außenrand aus Edelstahl AISI 304.
- Modelle mit 2, 3, 4 oder 6 beheizten Bereichen
- Beheizung über Widerstände, die sich unter der Glasplatte befinden mit Sicherheitsthermostat, der eine Überhitzung verhindert.

**Extras:**  
Aufbauten mit Halogen-Heizlampen.

Plans de maintien en verre trempé pour exposer des aliments chauds sur plaques et plats de cuisson, zones de chauffage bien signalées.

- Bord extérieur en acier inox AISI 304.
- Modèles 2, 3, 4, 6 zones.
- Chauffage à résistances sous le plan en verre avec thermostat de sécurité qui empêche la surchauffe.

**Options:**  
Structures supérieures avec lampes chauffantes halogènes.



Beheizte Bereiche der Platte  
Zones de chauffage plan



Aufbauten mit Halogen-Heizlampen  
Structures supérieures avec lampes chauffantes halogènes

SOUL PLUS  
Brown



Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Bereich Gamme (°C)	Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
							Watt	Ampere			
<b>BROWN PLUS 2</b>	7DRBR2CE00A01		+60/+99	844x650x100	814x620	366x90	570	2,48	230/1/50	930x730x700	26/35
<b>BROWN PLUS 3</b>	7DRBR3CE00A01		+60/+99	1169x650x100	1139x620	366x90	855	3,72	230/1/50	1230x730x700	32/44
<b>BROWN PLUS 4</b>	7DRBR4CE00A01		+60/+99	1494x650x100	1464x620	366x90	1140	4,96	230/1/50	1530x730x700	40/53
<b>BROWN PLUS 6</b>	7DRBR6CE00A01		+60/+99	2144x650x100	2114x620	366x90	1710	7,43	230/1/50	2200x730x700	70/86

Die Drop-in-Vitrinen und Kühltheken für warme Gerichte sind Geräte für die vorübergehende Bereitstellung von verderblichen warmen Lebensmitteln. In jedem Fall darf das Gerät nicht länger als 4 Stunden ununterbrochen in Betrieb sein.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Les drop-in et les îlots gastronomiques chauds sont des équipements qui permettent l'exposition temporaire d'aliments chauds périssables. Dans tous les cas, le fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 4 heures d'affilée.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter / Capacité bacs (GN)(GN)	Abmessungen / Dimensions (mm)	Lampenleistung / Puissance lampes (W)	Abmessungen der Verpackung / Dimensions emballage (mm)	
<b>*** AUFBAU MIT LED-BELEUCHTUNG &amp; ZWISCHENBÖDEN (für die Modelle GREEN-LIME-BLUE)</b>			<b>*** STRUCTURES SUPÉRIEURES AVEC ÉCLAIRAGE À LED &amp; TABLETTES INTERMÉDIAIRES (pour les modèles GREEN-LIME-BLUE)</b>			
	SOV LED+ 2	73500300	2/1	824x540x400	4	900x620x280
	SOV LED+ 3	73500302	3/1	1149x540x400	6	1225x620x280
	SOV LED+ 4	73500304	4/1	1474x540x400	8	1550x620x280
	SOV LED+ 5	73500306	5/1	1799x540x400	10	1875x620x280
	SOV LED+ 6	73500308	6/1	2124x540x400	12	2200x620x280
	SOV LED FLAT+ 2	73500310	2/1	824x584x400	4	900x620x280
	SOV LED FLAT+ 3	73500312	3/1	1149x584x400	6	1225x620x280
	SOV LED FLAT+ 4	73500314	4/1	1474x584x400	8	1550x620x280
	SOV LED FLAT+ 5	73500316	5/1	1799x584x400	10	1875x620x280
	SOV LED FLAT+ 6	73500318	6/1	2124x584x400	12	2200x620x280
	SOVTR3+		Bruttoaufpreis für Aufbau mit Schutzabdeckung und LED-Beleuchtung (Mod. 3/1)	Supplément brut pour structure supérieure avec capote rabattable et éclairage à LED (mod. 3/1) - Montiert gelieferte Struktur / Structure fournie montée		
	SOVTRBLUE3+		Bruttoaufpreis für Aufbau mit Schutzabdeckung und LED-Beleuchtung (Mod. 3/1 BLUE)	Supplément brut pour structure supérieure avec capote rabattable et éclairage à LED (mod. 3/1 BLUE) - Montiert gelieferte Struktur / Structure fournie montée		
	SOVTR4+		Bruttoaufpreis für Aufbau mit Schutzabdeckung und LED-Beleuchtung (Mod. 4/1)	Supplément brut pour structure supérieure avec capote rabattable et éclairage à LED (mod. 4/1) - Montiert gelieferte Struktur / Structure fournie montée		
	SOVTRBLUE4+		Bruttoaufpreis für Aufbau mit Schutzabdeckung und LED-Beleuchtung (Mod. 4/1 BLUE)	Supplément brut pour structure supérieure avec capote rabattable et éclairage à LED (mod. 4/1 BLUE) - Montiert gelieferte Struktur / Structure fournie montée		
	SOVTR5+		Bruttoaufpreis für Aufbau mit Schutzabdeckung und LED-Beleuchtung (Mod. 5/1)	Supplément brut pour structure supérieure avec capote rabattable et éclairage à LED (mod. 5/1) - Montiert gelieferte Struktur / Structure fournie montée		
	SOVTRBLUE5+		Bruttoaufpreis für Aufbau mit Schutzabdeckung und LED-Beleuchtung (Mod. 5/1 BLUE)	Supplément brut pour structure supérieure avec capote rabattable et éclairage à LED (mod. 5/1 BLUE) - Montiert gelieferte Struktur / Structure fournie montée		
	SOVTR6+		Bruttoaufpreis für Aufbau mit Schutzabdeckung und LED-Beleuchtung (Mod. 6/1)	Supplément brut pour structure supérieure avec capote rabattable et éclairage à LED (mod. 6/1) - Montiert gelieferte Struktur / Structure fournie montée		
	SOVTRBLUE6+		Bruttoaufpreis für Aufbau mit Schutzabdeckung und LED-Beleuchtung (Mod. 6/1 BLUE)	Supplément brut pour structure supérieure avec capote rabattable et éclairage à LED (mod. 6/1 BLUE) - Montiert gelieferte Struktur / Structure fournie montée		
SOV-CONTACTLESS		Bruttoaufpreis für BERÜHRUNGSLOSE Betätigung der Schutzabdeckung (Mod. GREEN-LIME-BLUE)	Supplément brut pour fonction d'actionnement capote SANS CONTACT (MOD. GREEN-LIME-BLUE)			
<b>AUFBAU MIT HEIZLAMPEN (für Modelle RED-ORANGE-BROWN)</b>			<b>STRUCTURE SUPÉRIEURE AVEC ÉCLAIRAGE CHAUFFANT (pour modèles RED-ORANGE-BROWN)</b>			
	SOV HOT+ 2	73500400	2/1	824x540x400	200	900x620x280
	SOV HOT+ 3	73500402	3/1	1149x540x400	400	1225x620x280
	SOV HOT+ 4	73500404	4/1	1474x540x400	600	1550x620x280
	SOV HOT+ 5	73500406	5/1	1799x540x400	800	1875x620x280
	SOV HOT+ 6	73500408	6/1	2124x540x400	1000	2200x620x280
	SOV HOT FLAT+ 2	73500410	2/1	824x584x400	200	900x620x280
	SOV HOT FLAT+ 3	73500412	3/1	1149x584x400	400	1225x620x280
	SOV HOT FLAT+ 4	73500414	4/1	1474x584x400	600	1550x620x280
	SOV HOT FLAT+ 5	73500416	5/1	1799x584x400	800	1875x620x280
	SOV HOT FLAT+ 6	73500418	6/1	2124x584x400	1000	2200x620x280
	SOVTRHOT3**		Aufpreis für Aufbau mit fixer Schutzabdeckung und Halogenlampen (Mod. 3/1)	Supplément pour structure supérieure avec capote fixe et lampes halogènes (mod. 3/1) - Montiert gelieferte Struktur / Structure fournie montée		
	SOVTRHOT4**		Aufpreis für Aufbau mit fixer Schutzabdeckung und Halogenlampen (Mod. 4/1)	Supplément pour structure supérieure avec capote fixe et lampes halogènes (mod. 4/1) - Montiert gelieferte Struktur / Structure fournie montée		
	SOVTRHOT5**		Aufpreis für Aufbau mit fixer Schutzabdeckung und Halogenlampen (Mod. 5/1)	Supplément pour structure supérieure avec capote fixe et lampes halogènes (mod. 5/1) - Montiert gelieferte Struktur / Structure fournie montée		
	SOVTRHOT6**		Aufpreis für Aufbau mit fixer Schutzabdeckung und Halogenlampen (Mod. 6/1)	Supplément pour structure supérieure avec capote fixe et lampes halogènes (mod. 6/1) - Montiert gelieferte Struktur / Structure fournie montée		
	KITLED3-1		Aufpreis für zusätzliche LED-Beleuchtung für Mod. GN3/1	Supplément pour ajout éclairage à LED pour mod. GN3/1		
	KITLED4-1		Aufpreis für zusätzliche LED-Beleuchtung für Mod. GN4/1	Supplément pour ajout éclairage à LED pour mod. GN4/1		
KITLED5-1		Aufpreis für zusätzliche LED-Beleuchtung für Mod. GN5/1	Supplément pour ajout éclairage à LED pour mod. GN5/1			
KITLED6-1		Aufpreis für zusätzliche LED-Beleuchtung für Mod. GN6/1	Supplément pour ajout éclairage à LED pour mod. GN6/1			
<b>UNTERGESTELL MIT GEBREMSTEN RÄDERN FÜR DROP-IN-VITRINEN (nicht verfügbar für Modell RED)</b>			<b>CHÂSSIS INFÉRIEURS SUR ROUES AVEC FREIN POUR DROP-IN (non disponible sur les modèles RED)</b>			
	TEL2	73689740	Aufpreis für verchromtes Untergestell auf gebremsten Rädern (Mod. 2/1)	Supplément pour châssis inférieur chromé sur roues avec frein (mod. 2/1)		
	TEL3	73689742	Aufpreis für verchromtes Untergestell auf gebremsten Rädern (Mod. 3/1)	Supplément pour châssis inférieur chromé sur roues avec frein (mod. 3/1)		
	TEL4	73689744	Aufpreis für verchromtes Untergestell auf gebremsten Rädern (Mod. 4/1)	Supplément pour châssis inférieur chromé sur roues avec frein (mod. 4/1)		
	TEL5	73689746	Aufpreis für verchromtes Untergestell auf gebremsten Rädern (Mod. 5/1)	Supplément pour châssis inférieur chromé sur roues avec frein (mod. 5/1)		
	TEL6	73689748	Aufpreis für verchromtes Untergestell auf gebremsten Rädern (Mod. 6/1)	Supplément pour châssis inférieur chromé sur roues avec frein (mod. 6/1)		
	SOV80-4	74708009x4	Aufpreis für Räderset Durchmesser 80 mm (H 109 mm) mit Bremse	Supplément pour kit roues diamètre 80 mm (h 109 mm) avec frein		
SOV80-6	74708009x6	Aufpreis für Räderset Durchmesser 80 mm (H 109 mm) mit Bremse (gekühlte Modelle)	Supplément pour kit roues diamètre 80 mm (h 109 mm) avec frein (mod. Ventilés)			
Modell Modèle	Code Code	Beschreibung Description	Ø max. Teller / assiettes (mm)	Abmessungen / Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung / Dimensions trou (mm)	
<b>TELLERSPENDER</b>						
	73692170	Neutraler Tellerspender (etwa 60 runde Teller)	Ø von/de 240 bis/à 278 mm 240 a/to 278 mm	Ø 370 H 754 max. Stapelhöhe/H max empilage 611mm	Ø 358 H 739	
	73692174	Soulève-assiettes neutre (environ 60 assiettes rondes)	Ø von/de 300 bis/à 338 mm	Ø 430 H 754 max. Stapelhöhe/H max empilage 609mm	Ø 418 H 739	
	73692172	Beheizter Tellerspender (etwa 60 runde Teller, Heizelement 400 W - 230 V - 50 Hz am Sockel)	Ø von/de 240 bis/à 278 mm	Ø 370 H 774 max. Stapelhöhe/H max empilage 611mm	Ø 358 H 759	
	73692176	Soulève-assiettes chauffant (environ 60 assiettes rondes, élément chauffant de 400W - 230V - 50HZ à la base)	Ø von/de 300 bis/à 338 mm	Ø 430 H 774 max. Stapelhöhe/H max empilage 609mm	Ø 418 H 759	

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

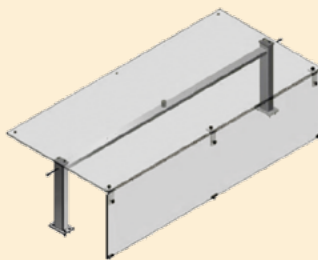
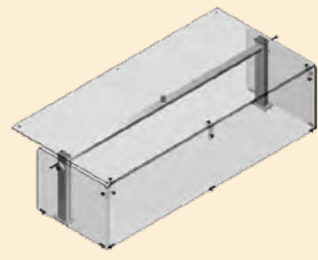


\* Edelstahlsterben empfohlen für Saucen, säurehaltige Produkte und Fisch \*\* Nicht kompatibel mit dem automatischen System zu Wasserbefüllung und -ablass (Mod. RED)

\*\*\* Bei Montage des Aufbaus auf einer Wanne, die nicht von Afinox ist, ein Netzteil für die LED-Beleuchtung vorzusehen (Cod. 74701161)

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

\* Montants inox recommandés pour sauces, produits acides et poisson \*\* Non compatible avec le système de chargement/évacuation automatique de l'eau (mod. RED)

\*\*\* Prévoir un alimentateur pour lampe à LED si la structure supérieure est montée sur bac non Afinox (code 74701161)

Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter / Capacité bacs (GN)	Abmessungen / Dimensions (mm)	Lampenleistung / Puissance lampes (W)	Abmessungen der Verpackung / Dimensions emballage (mm)	
<b>*** AUFBAUTEN FÜR SERVICE MIT BEDIENUNG MIT LED-BELEUCHTUNG (für Modelle GREEN-LIME-BLUE)</b>			<b>*** STRUCTURES SUPÉRIEURES POUR SERVICE ASSISTÉ AVEC ÉCLAIRAGE À LED (pour les modèles GREEN-LIME-BLUE)</b>			
	SOV LEDSERV+2	73500330	2/1	824x584x400	4	874x200x200
	SOV LEDSERV+3	73500332	3/1	1149x584x400	6	1199x200x200
	SOV LEDSERV+4	73500334	4/1	1474x584x400	8	1524x200x200
	SOV LEDSERV+5	73500336	5/1	1799x584x400	10	1849x200x200
	SOV LEDSERV+6	73500338	6/1	2124x584x400	12	2174x200x200
	SOV LEDSERV+2BLUE	73500340	2/1	824x694x400	4	874x200x200
	SOV LEDSERV+3BLUE	73500342	3/1	1149x694x400	6	1199x200x200
	SOV LEDSERV+4BLUE	73500344	4/1	1474x694x400	8	1524x200x200
	SOV LEDSERV+5BLUE	73500346	5/1	1799x694x400	10	1849x200x200
	SOV LEDSERV+6BLUE	73500348	6/1	2124x694x400	12	2174x200x200
	SOV LEDSERVLAT+2	73500350	2/1	838x584x400	4	888x200x200
	SOV LEDSERVLAT+3	73500352	3/1	1163x584x400	6	1213x200x200
	SOV LEDSERVLAT+4	73500354	4/1	1488x584x400	8	1538x200x200
	SOV LEDSERVLAT+5	73500356	5/1	1813x584x400	10	1863x200x200
	SOV LEDSERVLAT+6	73500358	6/1	2138x584x400	12	2188x200x200
	SOV LEDSERVLAT+2BLUE	73500360	2/1	838x694x400	4	888x200x200
	SOV LEDSERVLAT+3BLUE	73500362	3/1	1163x694x400	6	1213x200x200
	SOV LEDSERVLAT+4BLUE	73500364	4/1	1488x694x400	8	1538x200x200
	SOV LEDSERVLAT+5BLUE	73500366	5/1	1813x694x400	10	1863x200x200
	SOV LEDSERVLAT+6BLUE	73500368	6/1	2138x694x400	12	2188x200x200
<b>*** AUFBAUTEN FÜR SERVICE MIT BEDIENUNG MIT HALOGEN-HEIZLAMPEN (für Modelle RED-ORANGE-BROWN)</b>			<b>*** STRUCTURES SUPÉRIEURES POUR SERVICE ASSISTÉ AVEC LAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNES (pour modèles RED-ORANGE-BROWN)</b>			
	SOV HOTSERV+2	73500420	2/1	824x584x400	200	874x200x200
	SOV HOTSERV+3	73500422	3/1	1149x584x400	400	1199x200x200
	SOV HOTSERV+4	73500424	4/1	1474x584x400	600	1524x200x200
	SOV HOTSERV+5	73500426	5/1	1799x584x400	600	1849x200x200
	SOV HOTSERV+6	73500428	6/1	2124x584x400	800	2174x200x200
	SOV HOTSERVLAT+2	73500430	2/1	838x584x400	200	888x200x200
	SOV HOTSERVLAT+3	73500432	3/1	1163x584x400	400	1213x200x200
	SOV HOTSERVLAT+4	73500434	4/1	1488x584x400	600	1538x200x200
	SOV HOTSERVLAT+5	73500436	5/1	1813x584x400	600	1863x200x200
	SOV HOTSERVLAT+6	73500438	6/1	2138x584x400	800	2188x200x200

\*\*\* Bei Montage des Aufbaus auf einer Wanne, die nicht von Afinox ist, ein Netzteil für die LED-Beleuchtung vorzusehen (Cod. 74700892)  
 Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

\*\*\* Prévoir un alimentateur pour lampe à LED si la structure supérieure est montée sur bac non Afinox (code 74700892)  
 Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.