

MEHR PLATZ IN DER KÜCHE

MAXIMISER LES ESPACES EN CUISINE

Der Platz in der Küche erscheint immer zu wenig.
Oft ist es jedoch möglich, den Raum mit einigen Maßnahmen funktioneller und geräumiger zu gestalten. Wie?

- 1) Wählen Sie Geräte mit einer geringen Außentiefe, ohne auf traditionelle, gut strukturierte Aufbewahrungskapazitäten verzichten zu müssen.
- 2) Nutzen Sie den vertikalen Raum und bevorzugen Sie Mehrzweck-Kühlschränke, Kühlschränke mit zwei Temperaturbereichen oder Kühlschränke mit Zubehör für bestimmte Produktkategorien.
- 3) Wählen Sie vielseitige Arbeitsgeräte, die den wechselnden und unterschiedlichen Anforderungen in der Küche gerecht werden.

*En cuisine, les espaces semblent toujours insuffisants.
Souvent cependant, il est possible d'adopter quelques mesures pour la rendre plus fonctionnelle et plus spacieuse. Comment ?*

- 1) Choisissez des équipements à faible profondeur externe, sans devoir renoncer à des capacités de stockage traditionnelles et bien structurées.
- 2) Exploitez les espaces verticaux, en privilégiant les rangements polyvalents, à double température ou dotés des accessoires pour des catégories spécifiques de produits.
- 3) Choisissez des équipements de travail polyvalents qui peuvent répondre aux besoins changeants et divers de la cuisine.

LINEAR SNACK

Die Produktlinie Snack PLUS-Sortiment wurde ausgehend von unserer Vorstellung einer modernen Gastronomie entwickelt.

Schnelligkeit und Zweckmäßigkeit sind die Design-Eigenschaften dieser Kühltische, die für das „Fast Food“-Universum bestimmt sind. Die Schubladen mit Vollauszug und die für die Aufnahme von Schnellkochmodulen optimierte Höhe in Verbindung mit verschiedenen Arbeitsplattenoptionen sind die wesentlichen Merkmale dieses innovativen Designprodukts.

La gamme Linear Snack PLUS est née de notre idée de la restauration moderne. La rapidité et la facilité d'utilisation sont les caractéristiques de ces tables réfrigérées dédiées à la restauration rapide. Des tiroirs à extraction totale et une hauteur optimisée pour accueillir des modules de cuisson rapide, combinés à diverses options de plan de travail, sont les caractéristiques essentielles d'un produit au design innovant.



Schubladenfächer mit waagrechtem Griff und Steckdichtungen
Compartiments tiroir avec poignée horizontale et joints à encastrement



Abgerundeter Innenboden für eine bessere Reinigung
Fond interne à angles arrondis gage de plus grande propreté



Schubladen mit Vollauszug
Tiroirs à glissières à extraction totale



3D-Kühlsystem

Das einzige System, das eine korrekte und gleichmäßige Temperatur in allen Fächern garantiert.

3D Cooling system

Le seul système qui garantit une température correcte et uniforme dans tous les compartiments.



Ausführung mit Voll- oder Doppelschubladen
Version à tiroirs entiers ou doubles



Ausführungen mit gerader oder eingelassener Arbeitsplatte oder ohne Arbeitsplatte
Versions à plan de travail droit, à bord rehaussé ou sans plan



Räder (optional)
Roues (option)



LINEAR
SNACK
702

Belüftete Kühlische mit Füßen oder Rädern Produktlinie
Snack, Tiefe 700 mm, Höhe Körper H 443 mm, aus Edelstahl
AISI 304, 2 Fächer GN1/1, mit Vollschieblade (Mod. 1C)
oder zwei Halbschiebladen (Mod. 2C) mit Vollauszug.

- Eingebautes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte H 40 mm (Mod. V)
- Eingelassene Arbeitsplatte (Mod. I)
- Ohne Arbeitsplatte (Mod. S)
- Digitales Steuergerät
- Abgerundete Innenseiten
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roues Ligne Snack,
profondeur 700 mm, hauteur corps H 443 mm, en acier
inox s/s AISI 304 ; 2 compartiments GN1/1, avec tiroir entier
(mod. 1C) ou deux demi-tiroirs (mod. 2C) avec glissières
à extension totale.

- Groupe intégré
- Plan droit H 40 mm (mod. V)
- Plan à bord rehaussé (mod. I)
- Sans plan (mod. S)
- Contrôleur numérique
- Intérieurs arrondis
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation
automatiques.



1 CASS



2 CASS



KIT 4 RUOTE

	Modell <i>Modèle</i>	Code <i>Code</i>		Arbeitsplatte <i>Plan</i>	Schubladen <i>Tiroirs</i>	Bereich <i>Gamme</i>		GAS <i>GAZ</i>	Energie- klasse <i>Classe énergétique</i>	Klima- klasse <i>Classe climatique</i>	Jährlicher Stromverbrauch <i>Consommation électrique annuelle</i>	Nettonutzvolumen <i>Volume utile net L</i>	Abmessungen <i>Dimensions</i> mm	Stromaufnahme <i>Absorption</i> Watt**** A	Spannung <i>Tension</i> Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung <i>Dimensions emballage</i> mm	Netto-/ Bruttogewicht <i>Poids net/brut</i> Kg	
	LINEAR SNACK 702 TN/V 1C	7LS72IP2VA002		Gerade Arbeitsplatte Plan droit H=40 mm	2	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364	86,08	1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	87/110
	LINEAR SNACK 702 BT/V 1C	7LS72IB2VA002		Gerade Arbeitsplatte Plan droit H=40 mm	2	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	89/113
	LINEAR SNACK 702 TN/I 1C	7LS72IP2IA002		Eingelassene Arbeitsplatte Avec plan à bord rehaussé	2	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	88/111
	LINEAR SNACK 702 BT/I 1C	7LS72IB2IA002		Eingelassene Arbeitsplatte Avec plan à bord rehaussé	2	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	90/114
	LINEAR SNACK 702 TN/S 1C	7LS72IP2NA002		Ohne Arbeitsplatte Sans plan	2	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x673x584	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	67/90
	LINEAR SNACK 702 BT/S 1C	7LS72IB2NA002		Ohne Arbeitsplatte Sans plan	2	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x673x584	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	70/93
	LINEAR SNACK 702 TN/V 2C	7LS72IP2VA001		Gerade Arbeitsplatte Plan droit H=40 mm	4	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364	86,08	1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	99/122
	LINEAR SNACK 702 BT/V 2C	7LS72IB2VA001		Gerade Arbeitsplatte Plan droit H=40 mm	4	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	102/125
	LINEAR SNACK 702 TN /I 2C	7LS72IP2IA001		Eingelassene Arbeitsplatte Avec plan à bord rehaussé	4	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	100/123
	LINEAR SNACK 702 BT/I 2C	7LS72IB2IA001		Eingelassene Arbeitsplatte Avec plan à bord rehaussé	4	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	103/126
	LINEAR SNACK 702 TN/S 2C	7LS72IP2NA001		Ohne Arbeitsplatte Sans plan	4	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x673x584	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	79/103
	LINEAR SNACK 702 BT/S 2C	7LS72IB2NA001		Ohne Arbeitsplatte Sans plan	4	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x673x584	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	82/105
	KIT 4 RUOTE VERS220-60			Aufpreis für 4 Räder Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a				Supplément pour 4 roues Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a										

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.
Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.
Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



LINEAR
SNACK
703

Belüftete Kühlische mit Füßen oder Rädern Produktlinie Snack, Tiefe 700 mm, Höhe Körper H 443 mm, aus Edelstahl AISI 304, 3 Fächer GN1/1, mit Vollschieblade (Mod. 1C) oder zwei Halbschiebladen (Mod. 2C) mit Vollauszug.

- Eingebautes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte H 40 mm (Mod. V)
- Eingelassene Arbeitsplatte (Mod. I)
- Ohne Arbeitsplatte (Mod. S)
- Digitales Steuergerät
- Abgerundete Innenseiten
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roues Ligne Snack, profondeur 700 mm, hauteur corps H 443 mm, en acier inox s/s AISI 304 ; 3 compartiments GN1/1, avec tiroir entier (mod. 1C) ou deux demi-tiroirs (mod. 2C) avec glissières à extension totale.

- Groupe intégré
- Plan droit H 40 mm (mod. V)
- Plan à bord rehaussé (mod. I)
- Sans plan (mod. S)
- Contrôleur numérique
- Intérieurs arrondis
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques.



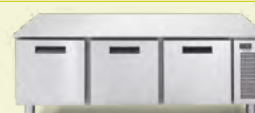
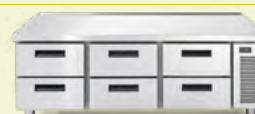
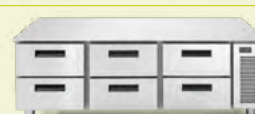
1 CASS



2 CASS



KIT 4 RUOTE

	Modell <i>Modèle</i>	Code <i>Code</i>		Arbeitsplatte <i>Plan</i>	Schubladen <i>Tiroirs</i>	Bereich <i>Gamme</i>		GAS <i>GAZ</i>	Energie- klasse <i>Classe énergétique</i>	Klima- klasse <i>Classe climatique</i>	Jährlicher Stromverbrauch <i>Consommation électrique annuelle</i>	Nettonutzvolumen <i>Volume utile net</i> L	Abmessungen <i>Dimensions</i> mm	Stromaufnahme <i>Absorption</i> Watt**** A	Spannung <i>Tension</i> Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung <i>Dimensions emballage</i> mm	Netto-/ Bruttogewicht <i>Poids net/brut</i> Kg	
	LINEAR SNACK 703TN/V 1C	7LS73IP2VA002		Gerade Arbeitsplatte Plan droit H=40 mm	3	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550	129,12	1600x685x624	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	115/143
	LINEAR SNACK 703BT/V 1C	7LS73IB2VA002		Gerade Arbeitsplatte Plan droit H=40 mm	3	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x685x624	353	3.8	230/1/50	1620x705x700	117/145
	LINEAR SNACK 703TN/I 1C	7LS73IP2IA002		Eingelassene Arbeitsplatte Avec plan à bord rehaussé	3	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600x685x624	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	115/143
	LINEAR SNACK 703BT/I 1C	7LS73IB2IA002		Eingelassene Arbeitsplatte Avec plan à bord rehaussé	3	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x685x624	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	117/145
	LINEAR SNACK 703TN/S 1C	7LS73IP2NA002		Ohne Arbeitsplatte Sans plan	3	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600x673x584	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	86/114
	LINEAR SNACK 703BT/S 1C	7LS73IB2NA002		Ohne Arbeitsplatte Sans plan	3	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x685x624	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	89/117
	LINEAR SNACK 703TN/V 2C	7LS73IP2VA001		Gerade Arbeitsplatte Plan droit H=40 mm	6	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550	129,12	1600x673x584	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	133/161
	LINEAR SNACK 703BT/V 2C	7LS73IB2VA001		Gerade Arbeitsplatte Plan droit H=40 mm	6	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x685x624	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	135/163
	LINEAR SNACK 703TN/I 2C	7LS73IP2IA001		Eingelassene Arbeitsplatte Avec plan à bord rehaussé	6	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600x685x624	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	133/161
	LINEAR SNACK 703BT/I 2C	7LS73IB2IA001		Eingelassene Arbeitsplatte Avec plan à bord rehaussé	6	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x673x584	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	135/163
	LINEAR SNACK 703TN/S 2C	7LS73IP2NA001		Ohne Arbeitsplatte Sans plan	6	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600x685x624	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	104/132
	LINEAR SNACK 703BT/S 2C	7LS73IB2NA001		Ohne Arbeitsplatte Sans plan	6	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x673x584	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	107/135
	KIT 4 RUOTE VERS220-60			Aufpreis für 4 Räder Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a				Supplément pour 4 roues Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a										

**** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)
Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.
Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.
Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.