



Soul Plus



Essence Plus



Tradition Plus



Service Plus



Emotionen für jeden Geschmack

Des émotions pour tous les goûts

SOUL PLUS, ESSENCE PLUS, TRADITION PLUS und **SERVICE PLUS** - das sind die neuen Produktlinien von Wannen, DROP-IN-Vitrinen und KÜHLTHEKEN. Der Blickwinkel verändert sich hin zu einem Ansatz, der seiner Zeit voraus ist und die Logik des alten und überholten „Buffet“-Konzepts auf den Kopf stellt. Ein wirklich innovatives Produkt, das sich leicht, bequem und ganzheitlich in alle gastronomischen Umgebungen einfügen lässt, von traditionell bis modern.

SOUL PLUS, ESSENCE PLUS, TRADITION PLUS und **SERVICE PLUS** sind Produktreihen mit vielseitigen Lösungen, die für neue und unterschiedliche Anwendungen entwickelt wurden, wobei Hygienevorschriften, Lebensmittelkulturen und sehr unterschiedliche Preislagen berücksichtigt werden.

SOUL PLUS, ESSENCE PLUS, TRADITION PLUS und **SERVICE PLUS** verschmelzen zum umfangreichsten, zweckmäßigsten und homogensten Angebot auf dem Markt der Selbstbedienungseinrichtungen.

SOUL PLUS, ESSENCE PLUS, TRADITION PLUS et SERVICE PLUS, les nouvelles gammes de bacs, vitrines DROP-IN et îLOTS GASTRONOMIQUES. Le point de vue change et privilégie une approche en avance sur son temps qui bouleverse la logique du concept désormais dépassé de «Buffet».

Un produit véritablement innovant, capable de s'adapter facilement, commodément et intégralement à tous les environnements de restauration, traditionnels ou modernes.

SOUL PLUS, ESSENCE PLUS, TRADITION PLUS et SERVICE PLUS, sont des gammes aux solutions flexibles conçues pour des applications nouvelles et différentes, qui tiennent compte des réglementations en matière d'hygiène, des cultures alimentaires et des niveaux de prix très variés.

SOUL PLUS, ESSENCE PLUS, TRADITION PLUS et SERVICE PLUS se fondent pour devenir l'offre la plus large, la plus pratique et la plus homogène sur le marché du self-service.

Buffet kinder

*Höhe auf Anfrage individuell anpassbar
Hauteur personnalisable sur demande





WELCHES MODELL?

QUEL MODÈLE CHOISIR ?

KALT / FROIDS

Statische Kühlwannen / Bacs réfrigérés statiques

Wie Sie wissen, tendiert kalte Luft dazu, abzusteigen.

Deshalb sollten Sie sich für eine Wanne mit einer abgesenkten Aufnahme entscheiden. Denken Sie daran, dass die richtige Temperatur auch von den Umgebungsbedingungen abhängt.

Es ist wichtig, die richtige Größe und Höhe der GN-Halterung zu wählen, in den die Speisen ausgestellt werden (S. 285):

- **Wannen und Behälter mit verschiedenen Tiefen** (siehe Zusammenstellungen S.285-286)
- **Perforierte Senkböden zur Auflage von Ablageböden und Behältern aus Keramik**

Vergessen Sie nicht: Eine ansprechende Produktpräsentation kann auch vom richtigen Aufbau abhängen (S. 197).

Comme chacun sait, l'air froid a tendance à descendre.

Bonne raison de choisir un bac à logement abaissé. Mais ne pas oublier que la bonne température dépend également des conditions ambiantes.

Il est important de choisir la bonne taille et la bonne hauteur du support GN dans lequel placer les produits (page 285):

- **Bacs et plateaux, de différentes profondeurs**
(voir compositions pages 285-286)
- **Doubles fonds perforés pour poser plateaux et récipients en céramique**

Rappel: la bonne présentation des produits peut également dépendre d'une structure supérieure adéquate (page 197)

GREEN
GN 2/1 - 3/1
4/1 - 5/1 - 6/1



FRISCHE PRODUKTE ZUM PORTIONIEREN

- KALTE ERSTE GÄNGE ODER HAUPTGERICHTE (KALTE NUDELN, REISSALAT, COUSCOUS)
- GEMISCHTE SALATE/MEERESFRÜCHTESALATE, GETREIDESALATE
- GEMÜSE UND BEILAGEN (ROH ODER GEKOCHT)
- AUFSCHNITT UND KÄSE

PRODUITS FROIDS À SERVIR SUR ASSIETTE

- ENTRÉES ET PLATS PRINCIPAUX FROIDS (PÂTES FROIDES, SALADES DE RIZ, COUSCOUS)
- SALADES COMPOSÉES/DE FRUITS DE MER, CÉRÉALES
- LÉGUMES ET GARNITURES (FRAIS OU CUITS)
- CHARCUTERIES ET FROMAGES

Belüftete Kühlwannen / Bacs réfrigérés ventilés

Die belüftete Kühlung ist ein Synonym für eine gleichmäßige Temperaturverteilung.

Die horizontale Belüftung der in GN-Behälter oder Ablageböden präsentierten Speisen ermöglicht es während des gesamten Services, jederzeit frische Lebensmittel anzubieten, die den HACCP-Vorschriften entsprechen. Für delikate Produkte ist es ratsam, eine Abdeckung zu verwenden.

La réfrigération ventilée est synonyme d'uniformité de la température.

Tout au long du service, une ventilation horizontale sur le produit, présenté dans des bacs ou des plateaux GN, permet de proposer des aliments toujours frais, dans le respect de la réglementation HACCP. Pour les produits plus délicats, il est conseillé d'utiliser une couverture.

BLUE
GN 2/1 - 3/1
4/1 - 5/1 - 6/1



KALTE GERICHTE ZUM PORTIONIEREN ODER BEREITS

- ERSTE GÄNGE
- SALATE
- GEMÜSE
- DESSERTS

PRODUITS FROIDS À SERVIR SUR ASSIETTES OU DÉJÀ SUR ASSIETTES:

- ENTRÉES
- SALADES
- LÉGUMES
- DESSERTS

Statische Kühltheken / Plans réfrigérés statiques

Eine Auslagefläche mit geringer Tiefe ist ideal für bereits portionierte Frischprodukte. Die richtige Temperatur wird durch den Kontakt zwischen der gekühlten Platte und dem für das Anrichten gewählten Behälter gewährleistet.

Um einen einwandfreien Service zu gewährleisten, sollten Sie die Speisen nicht direkt auf die Arbeitsplatte stellen. Dies gewährleistet die Einhaltung der hohen Hygienestandards. Dadurch wird auch die Bildung von unansehnlichem Reif und das unangenehme Aufweichen von Lebensmitteln verhindert. Frische Speisen können auf GN-Blechen oder -Platten (siehe Seite 286), aber auch in eleganten Keramik- oder modernen Einzelportionsbehältern arrangiert werden!

LIME
GN 2/1 - 3/1
4/1 - 5/1 - 6/1



PORTIONIERTE PRODUKTE:

- FERTIGGERICHTE (KÄSE, WURSTWAREN, ETC.)
- SALATE
- GEMÜSE
- DESSERTS

PRODUITS SUR ASSIETTE:

- PLATS PRÉPARÉS (FROMAGE, CHARCUTERIE, ETC.)
- SALADES
- LÉGUMES
- DESSERTS

Belüftete Kühlvitrinen für die Selbstbedienung / Vitrines réfrigérées ventilées de libre-service

Eine mehrstöckige Ausstellungsfläche ist die ideale Lösung für die Präsentation und das Servieren einer Vielzahl von für den Verzehr bereiten Speisen. Schiebe- oder Klappglasscheiben ermöglichen während des gesamten Services die Aufrechterhaltung einer idealen Temperatur im Inneren der Vitrine und eine einfache Produktauswahl.

Un espace d'exposition sur plusieurs niveaux est la solution idéale pour présenter et servir au mieux une variété de produits prêts à consommer. Les verres coulissants ou battants permettent de maintenir une température idéale à l'intérieur de la vitrine pendant toute la durée du service et de faciliter le choix des produits.

BLUE PLATINUM
GN 3/1 - 4/1 - 5/1



EINGEWICKELTE UND VERPACKTE PRODUKTE:

- SANDWICHES, WRAPS, TRAMEZZINI
- SALATE
- GEMÜSE
- DESSERTS
- GETRÄNKE IN DER FLASCHE

PRODUITS EMBALLÉS ET CONDITIONNÉS:

- SANDWICHES, PIADINE, TRAMEZZINI
- SALADES
- LÉGUMES
- DESSERTS
- BOISSONS EN BOUTEILLE

WELCHES MODELL?

QUEL MODÈLE CHOISIR ?



WARM / CHAUD

Warmhaltetheken mit Warmwasserbad / Bacs chauds bain-marie

Um heiße, zarte und saftige Gerichte wie frisch zubereitet anzubieten, ist ein Auslagesystem, das die Wärmeübertragung über das Wasserbad nutzt, die beste Lösung.

Um die Temperatur länger aufrechtzuerhalten, ist es ratsam, bestimmte Maßnahmen zu ergreifen, wie z.B. die Verwendung von GN-Deckeln oder einen Aufbau mit Heizlampen (S. 197).

Pour proposer des plats chauds, aussi savoureux que s'ils venaient d'être cuisinés, un système de présentation utilisant la transmission de chaleur par bain-marie est la solution la mieux adaptée.

Afin de maintenir la température plus longtemps, il est conseillé d'adopter certaines précautions, telles que l'utilisation de couvercles GN ou d'une structure supérieure dotée de lampes chauffantes (page 197).

RED
GN 2/1 - 3/1 - 4/1



GEKOCHTE SPEISEN UND SPEISEN MIT SOSSE ZUM PORTIONIEREN:

- ERSTE GÄNGE UND SUPPEN
- SCHMORGERICHTE
- BEILAGEN

PRODUITS CUITS, PLATS EN SAUCE, À SERVIR SUR ASSIETTE:

- ENTRÉES ET SOUPES
- PLATS EN SAUCE
- GARNITURES

Warmhalteplatten aus Hartglas / Plans de maintien verre trempé

Warmhalteplatten aus Hartglas: das perfekte Einbaugerät, um eine breite Palette von warmen Speisen zu präsentieren. Die große Oberfläche, die durch ein Heizelement unter der Platte beheizt wird, ist in deutlich gekennzeichnete GN1/1-Zonen unterteilt. Dies ermöglicht die Präsentation von warmen Speisen und duftenden Backwaren wie frisch aus dem Ofen. Der Dimmer auf der Schalttafel dient der Wärmeregulierung, während die auf dem Aufbau installierten Halogen-Heizlampen dazu beitragen, die am besten geeignete Serviceterminatur zu halten.

Plan de maintien en verre trempé: le parfait présentoir encastré pour mettre en valeur une large gamme de produits chauds. La grande surface, chauffée par une résistance située sous le plan, est subdivisée en zones GN1/1 clairement identifiées. Le plan permet de présenter au mieux les plats chauds à servir sur assiettes et les produits savoureux à peine sortis du four. Le maintien de la température de service, réglable à l'aide d'un variateur sur le panneau de commande, est également facilité par les structures supérieures dotées de lampes halogènes chauffantes.

BROWN
GN 2/1 - 3/1
4/1 - 6/1



GEKOCHTE TROCKENE SPEISEN

- PIZZA, FOCACCE
- STREET FOOD (ARANCINI, GEBÄCK)
- FRITTIERTE SPEISEN
- BEILAGEN (KARTOFFELN, KROKETTEN)
- SÜSSE/PIKANTE BRIOCHE, MUFFINS

PRODUITS CUITS SECS:

- PIZZAS, FOCACCE
- STREET FOOD (ARANCINI, PRODUITS À PÂTE FEUILLETÉE)
- FRITURES
- GARNITURES (POMMES DE TERRE, CROQUETTES)
- BRIOCHES, MUFFINS SUCRÉS/SALÉS

Trockene Warmhaltebehälter - Bacs chauds secs

Eine mit einem Heizelement trocken beheizte Wanne ist die ideale Lösung, um heiße und duftende Speisen wie frisch aus dem Ofen zu servieren, auch wenn kein Wasseranschluss zum Be- und Entladen des Wassers vorhanden ist.

Dieses Service-System, ideal für schnell wechselnde Produkte, garantiert seine bessere Leistung mit 200 mm tiefen GN-Behältern und einem Aufbau mit Heizlampen.

Un bac chauffé à sec au moyen d'une résistance est la solution idéale pour servir des produits chauds et parfumés, comme s'ils venaient d'être cuits, même en l'absence d'un raccordement à l'alimentation d'eau pour charger/décharger l'eau.

Ce système de service, idéal pour les produits à rotation rapide, garantit de meilleures performances grâce à des bacs GN de 200 mm de profondeur et à une structure supérieure dotée de lampes chauffantes.

ORANGE
GN 2/1 - 3/1 - 4/1



GEKOCHTE PRODUKTE ZUM PORTIONIEREN:

- ERSTE GÄNGE
- ZWEITE GÄNGE MIT FLEISCH/FISCH
- BEILAGEN AUS GEGRILLTEM ODER GEBRÄTENEM GEMÜSE ODER PFANNENGERICHTE

PRODUITS CUITS À SERVIR SUR ASSIETTE:

- ENTRÉES
- PLATS DE VIANDE/POISSON
- GARNITURES DE LÉGUMES GRILLÉS OU SAUTÉS

DROP-IN BY AFINOX: SO WIRD AUS EINER IDEE EINE LÖSUNG

DROP-IN BY AFINOX: TRANSFORMER UNE IDÉE EN SOLUTION

Die Drop-In für den Einbau der Produktfamilie **SOUL+** sind individuell anpassbare Produkte.

Wählen Sie den Aufbau, der für Ihr Projekt, bei dem kein Detail dem Zufall überlassen wird, am besten geeignet ist.

Les drop-in encastrés de la famille **SOUL+** sont des produits personnalisables.

Choisissez la structure supérieure la mieux adaptée à votre projet où aucun détail n'est laissé au hasard.

BRÜCKENAUFBAU.

Wählen Sie aus den Extras mit modernem und elegantem Design: solide Elemente, die auf Funktionalität und Haltbarkeit ausgelegt sind.



Brückenaufbau mit absenkbarer Schutzabdeckung und LED-Beleuchtung (für Drop-in für kalte Speisen).
Structure supérieure à portique avec capote rabattable et éclairage à LED (pour drop-in froids).



Brückenaufbau mit fixer Schutzabdeckung und Halogen-Heizlampen (für Drop-in für warme Speisen)
Structure supérieure à portique avec capote fixe et lampes chauffantes halogènes (pour drop-in chauds)

GLASAUFBAU

Hergestellt aus Glas und Streben aus verchromtem Stahl. Wählen Sie zwischen der Variante mit gebogenem oder geradem Glas.



Glasaufbau mit LED-Beleuchtung für Drop-in für kalte Speisen.
Structures supérieures en verre avec éclairage à LED pour drop-in froids.

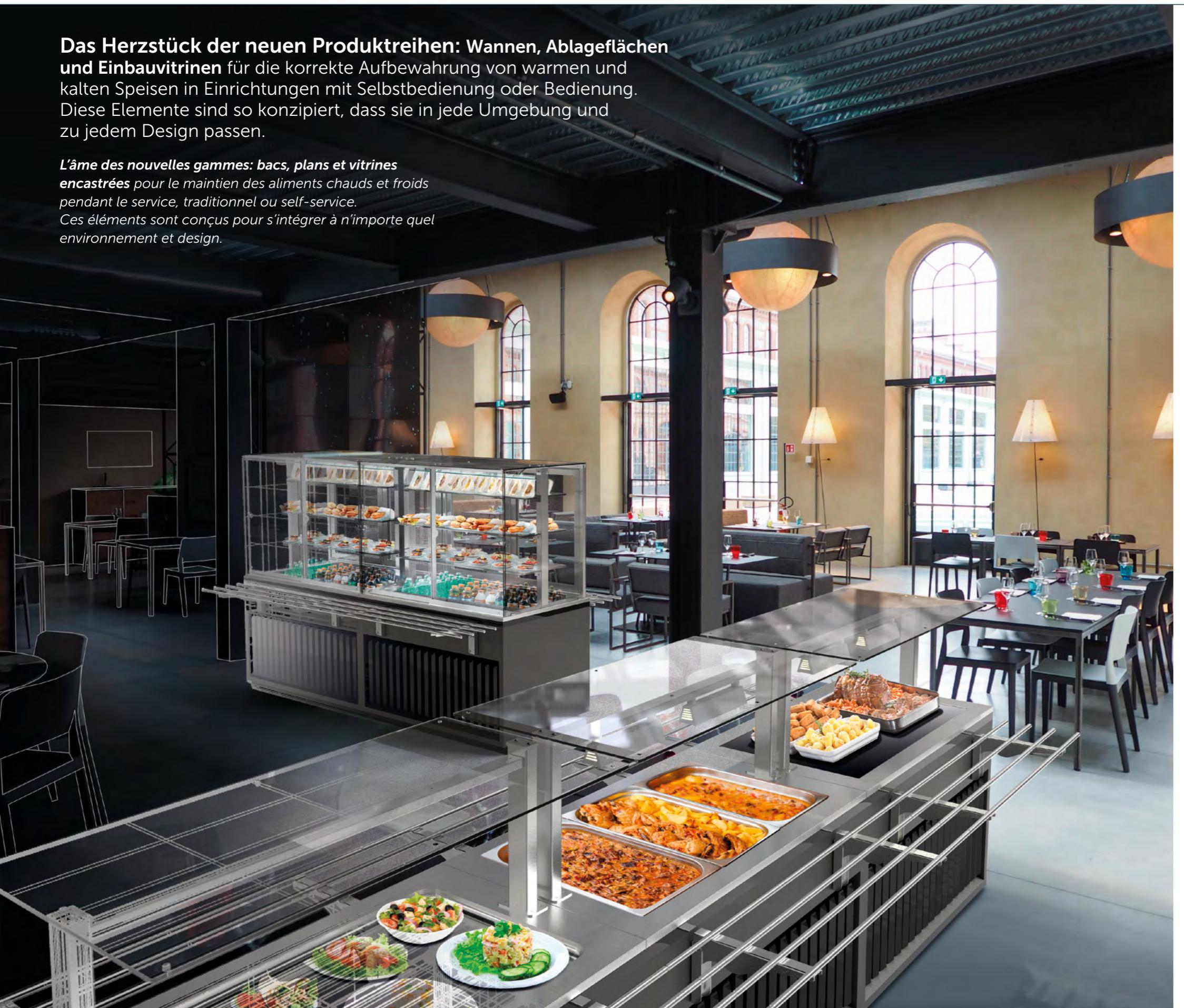


Glasaufbau mit Halogen-Heizlampen, ideal für den Service von warmen Gerichten.
Structures supérieures en verre avec lampes chauffantes halogènes, idéales pour servir des plats chauds.



Das Herzstück der neuen Produktreihen: Wannen, Ablageflächen und Einbauvitrinen 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 Kühlvitrinen. 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**.



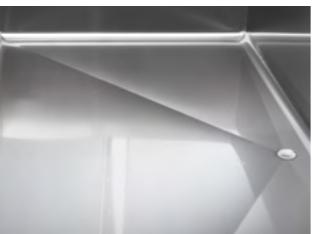
SOUL PLUS Green

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



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
BERÜHRUNGSLOSES Steuerungssystem
Système de contrôle SANS CONTACT

 R290	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 Watt****	Spannung Tension (Volt/Ph/Hz) Ampere	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (kg)	
	GREEN PLUS 2	7DRGR2FI00A01			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	7DRGR3FI00A01			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	7DRGR4FI00A01			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	7DRGR5FI00A01			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	7DRGR6FI00A01			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	29/47
	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	25/45
	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 Kühlräumen 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



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

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



Aufbauten mit LED-Beleuchtung
Structures supérieures avec éclairage à LED



Optional
BERÜHRUNGSLOSES Steuerungssystem
Système de contrôle SANS CONTACT

 R290	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			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			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			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			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			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			no	+4/+8			3 25°C - 60%	844x650x100	814x620	366x90	-	-	230/1/50	908x714x1100	19/37
	LIME PLUS 3 R	7DRLI3FR00A01			no	+4/+8			3 25°C - 60%	1169x650x100	1139x620	366x90	-	-	230/1/50	1233x714x1100	23/43
	LIME PLUS 4 R	7DRLI4FR00A01			no	+4/+8			3 25°C - 60%	1494x650x100	1464x620	366x90	-	-	230/1/50	1558x714x1100	27/48
	LIME PLUS 5 R	7DRLI5FR00A01			no	+4/+8			3 25°C - 60%	1819x650x100	1789x620	366x90	-	-	230/1/50	1883x714x1100	31/54
	LIME PLUS 6 R	7DRLI6FR00A01			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 Kühlräumen 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



	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 PLUS 2	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
	BLUE PLUS 3	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
	BLUE PLUS 4	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
	BLUE PLUS 5	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
	BLUE PLUS 6	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
	BLUE PLUS 2 R	7DRBL2FR00A01				no	+4/+8		3 25°C - 60%	844x760x410	810x726	366x90	—	—	230/1/50	908X1012X1000	38/57
	BLUE PLUS 3 R	7DRBL3FR00A01				no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x760x410	1135x726	366x90	—	—	230/1/50	1233x1012x1000	48/70
	BLUE PLUS 4 R	7DRBL4FR00A01				no	+4/+8		3 25°C - 60%	1494x760x410	1460x726	366x90	—	—	230/1/50	1558x1012x1000	60/86
	BLUE PLUS 5 R	7DRBL5FR00A01				no	+4/+8		3 25°C - 60%	1819x760x410	1785x726	366x90	—	—	230/1/50	1883x1012x1000	65/97
	BLUE PLUS 6 R	7DRBL6FR00A01				no	+4/+8		3 25°C - 60%	2144x760x410	2110x726	366x90	—	—	230/1/50	2208x1012x1000	79/114
	UNIT 0.5HP 2-3 *	74861752		Einheit 0,5 HP (Mod. 2-3/1 R) - Unité 0,5HP (mod. 2-3/1 R)						350x460x265						350x460x265	25/45
VALVR 452a 2-3		74877075		Ventil R452A für externes Modell (Mod. 2-3/1 R) - Vanne R452A pour modèle à distance (mod. 2-3/1 R)						101x38x77						101x38x77	0,3/0,3
UNIT 4-5-6 *		74861756		Einheit 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)

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 Kühlräumen 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.



DF



DS

SOUL PLUS Blue Platinum



DS

SOUL PLUS



Kühltheken für die Selbstbedienung mit kanalierter 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 Klappsscheiben (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 étages 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'assis-
tance 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 Bohrung Dimensions trou (mm)	Abmessungen Dimensions Bohrung Dimensions trou (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption Watt****	Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (kg)						
	BLUE PLATINUM PLUS 3 DF	7DRPL3FIV0A01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	ja/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,15 R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10 R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1485	1135x726	366x90	494	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	162/190					
	BLUE PLATINUM PLUS 3 DS	7DRPL3FIV0A02		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1					1169x760x1485							154/182						
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DF	7DRPL4FIV0A01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1					1494x760x1485							219/253						
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DS	7DRPL4FIV0A02		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1					1494x760x1485							210/243						
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DF	7DRPL5FIV0A01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1					1819x760x1485							253/290						
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DS	7DRPL5FIV0A02		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1					1819x760x1485	1785x726			494	10,06		1883x860x1830	243/280					
	BLUE PLATINUM PLUS 3 R DF	7DRPL3FRV0A01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x760x1210	1135x726	366x90	230/1/50	1233x860x1830	146/174	1233x860x1830	138/165						
	BLUE PLATINUM PLUS 3 R DS	7DRPL3FRV0A02		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1					1169x760x1210													
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DF	7DRPL4FRV0A01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1					1494x760x1210	1460x726						1558x860x1830	187/221					
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DS	7DRPL4FRV0A02		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1					1494x760x1210							1558x860x1830	178/211					
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DF	7DRPL5FRV0A01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1					1819x760x1210	1785x726						1883x860x1830	221/258					
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DS	7DRPL5FRV0A02		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1					1819x760x1210							1883x860x1830	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. 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)

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

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

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

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 Kühlräumen aufbewahrt werden.

Les drop-in et les îlots gastronomiques froids sont des équipements qui permettent l'exposition temporaire d'aliments frais périsposables. 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.



SOUL PLUS Red



Kapazität Behälter
Capacité bacs
(GN)



Bereich
Gamme
(°C)

+60/+99

+60/+99

+60/+99

+60/+99

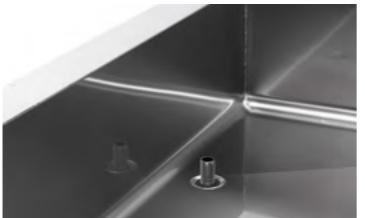
+60/+99

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).

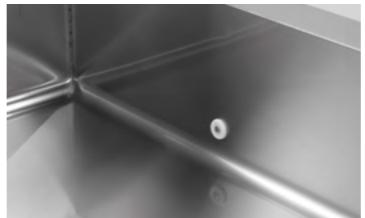
- Modelle für 2, 3, 4, 5 oder 6 Behälter GN 1/1 (nicht inkludiert).
- Automatische Wasserbefüllung, Wasserablass mit Überlaufrohr und Wasserstandskontrolle serienmäßig.
- Beheizung über Widerstände mit Sicherheitsthermostat, der eine Überhitzung oder den Betrieb ohne Wasser verhindert.

Extras:

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



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

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.



SOUL PLUS Orange

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

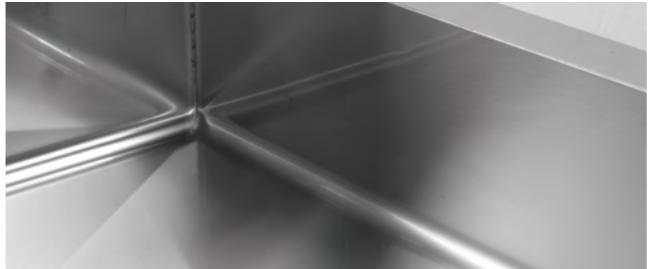
- Modelle für 2, 3 oder 4 Behälter GN 1/1 (nicht inkludiert).
- Beheizung über Widerstände

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

	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	7DR0R2CE00A01			+60/+99			844x650x290	814x620	366x90	1000	4,35	230/1/50	930x730x700	31/40
	ORANGE PLUS 3	7DR0R3CE00A01			+60/+99			1169x650x290	1139x620	366x90	1500	6,52	230/1/50	1230x730x700	42/54
	ORANGE PLUS 4	7DR0R4CE00A01			+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.



SOUL PLUS Brown

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

	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			
	BROWN PLUS 2	7DRBR2CE00A01			+60/+99			844x650x100	814x620	366x90	570	2,48	230/1/50	930x730x700	26/35
	BROWN PLUS 3	7DRBR3CE00A01			+60/+99			1169x650x100	1139x620	366x90	855	3,72	230/1/50	1230x730x700	32/44
	BROWN PLUS 4	7DRBR4CE00A01			+60/+99			1494x650x100	1464x620	366x90	1140	4,96	230/1/50	1530x730x700	40/53
	BROWN PLUS 6	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)	
*** AUFBAU MIT LED-BELEUCHTUNG & ZWISCHENBÖDEN (für die Modelle GREEN-LIME-BLUE)						
	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)		
AUFBAU MIT HEIZLAMPEN (für Modelle RED-ORANGE-BROWN)						
	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	600	1875x620x280
	SOV HOT+ 6	73500408	6/1	2124x540x400	800	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	600	1875x620x280
	SOV HOT FLAT+ 6	73500418	6/1	2124x584x400	800	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		
UNTERGESTELL MIT GEBREMSTEN RÄDERN FÜR DROP-IN-VITRINEN (nicht verfügbar für Modell RED)						
	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)	
TELLERSPENDER						
	73692170	Neutraler Tellerspender (etwa 60 runde Teller) Soulève-assiettes neutre (environ 60 assiettes rondes)	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		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) Soulève-assiettes chauffant (environ 60 assiettes rondes, élément chauffant de 400W - 230V - 50Hz à la base)	Ø von/de 240 bis/à 278 mm	Ø 370 H 774 max. Stapelhöhe/H max empilage 611mm	Ø 358 H 759	
	73692176		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)
*** AUFBAUTEN FÜR SERVICE MIT BEDIENUNG MIT LED-BELEUCHTUNG (für Modelle GREEN-LIME-BLUE)					
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
*** STRUCTURES SUPÉRIEURES POUR SERVICE ASSISTÉ AVEC ÉCLAIRAGE À LED (pour les modèles GREEN-LIME-BLUE)					
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
*** AUFBAUTEN FÜR SERVICE MIT BEDIENUNG MIT HALOGEN-HEIZLAMPEN (für Modelle RED-ORANGE-BROWN)					
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
*** STRUCTURES SUPÉRIEURES POUR SERVICE ASSISTÉ AVEC LAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNES (pour modèles RED-ORANGE-BROWN)					
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.



Essence, eine einfache und unverzichtbare Lösung!

- Die Kühltheken ESSENCE PLUS zeichnen sich durch ihre große Vielseitigkeit aus. Sie sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt und verfügen über ein robustes und schlichtes Gestell aus verchromtem Stahl auf formschönen Rädern sowie über eine neue elegante Holzverkleidung, die sich leicht an jede Umgebung anpassen lässt.
- **Moderne Materialien** und ein ansprechendes Design.
- **Standardfarben:** Wengé und Eiche gebleicht, andere Farben auf Anfrage.
- **Elegante Aufbauten mit LED-Beleuchtung** mit niedrigem Energieverbrauch für die gekühlten Ausführungen oder mit Heizlampen für die Ausführungen für warme Speisen.
- **Laminatverkleidung**, die dank des intelligenten Schnellverbindungssystems leicht ausgetauscht werden kann.
- **Statische und belüftete gekühlte Modelle, Modelle für warme Speisen mit Warmwasserbad, trocken beheizt, mit Platten, belüftete Kühlvitrinen.**

- Die **elektronischen digitalen Displays** zur Anzeige der Temperatur befinden sich im unteren Bereich der Theke und zeichnen sich durch 30 % größere Zeichen als herkömmliche Displays aus, wodurch sie besonders gut ablesbar **sind**.
- Alle Wannen sind geschweißt und mit einem abgerundeten Rautenboden versehen, um **den Wasserabfluss zu erleichtern** und eine **perfekte Reinigung und Hygiene** zu gewährleisten.
- Die Ausführungen mit Wasserbad sind **serienmäßig mit einer Wasserstandskontrolle** ausgestattet. Wasserablauf mit Überlaufrohr.
- Für ESSENCE PLUS sind außerdem **Zubehörteile und Ergänzungen** erhältlich, wie z.B. Tablettrutschchen aus Edelstahl oder Holz, eine Ablage im unteren Bereich, offene und geschlossene Schränke, Halter für Besteck, Tabletts, Brot, Servietten, Tellerspender.

L'Essence, une solution intrinsèquement sobre !

- Les **îlots gastronomiques ESSENCE PLUS** se caractérisent par une grande polyvalence, ils sont réalisés en acier inox AISI 304 et composés d'un cadre en acier chromé robuste et essentiel, monté sur des roues au design élégant, et d'un nouveau revêtement en bois essentiel et ils s'adaptent facilement à tout type d'environnement.
- **Matériaux modernes** et design incomparable.
- **Couleurs standard:** wengé et hemlock nordique, autres couleurs sur demande.
- Des structures supérieures élégantes équipées d'un éclairage à LED à basse consommation dans les versions réfrigérées, avec lampes chauffantes dans les versions chaudes.
- **Revêtement en stratifié facile à changer** grâce au système intelligent de fixation rapide.
- Modèles **réfrigérés statiques et ventilés**, modèles **chauds bain- marie, sec, plaque** et avec **vitrines réfrigérées ventilées**.
- Les **écrans numériques électroniques** des températures sont placés sur la partie inférieure du meuble et se caractérisent par des caractères 30% plus grands que les affichages traditionnelles, ce qui rend la lecture à la fois **facile et immédiate**.
- Les bacs sont soudés avec fond arrondi et diamanté pour **faciliter l'écoulement de l'eau** et pour une **propreté et une hygiène parfaites**.
- Versions bain-marie équipées en série de **contrôle du niveau d'eau**. Évacuation de l'eau avec tuyau de trop-plein.
- Pour ESSENCE PLUS, sont également disponibles des **accessoires et compléments** tels que glissières à plateaux en acier inox ou en bois, plan de fond, armoires ouvertes et fermées, meubles porte-couverts, plateaux, pain, serviettes, mobiles avec soulève-assiettes.

Essence Plus





Auf Anfrage mit SOV LED FLAT+
ohne Aufpreis

SOV LED FLAT+ on request
without price increase

ESSENCE PLUS Green



	Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte* GN 1/1	Bereich Gamme (°C)	Gas Gaz		Klimaklasse Classe climatique	Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
											Watt ****	Ampere			
	ES-GREEN PLUS 3H	7BEGR3FIFHA01			H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x714x1595	87/101
	ES-GREEN PLUS 4H	7BEGR4FIFHA01			H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1558x714x1595	99/115
	ES-GREEN PLUS 6H	7BEGR6FIFHA01			H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Disassembled structure 2208x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 2208x714x1595	126/147
	ES-GREEN PLUS 3W	7BEGR3FIFWA01			W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x714x1595	87/101
	ES-GREEN PLUS 4W	7BEGR4FIFWA01			W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1558x714x1595	99/115
	ES-GREEN PLUS 6W	7BEGR6FIFWA01			W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 2208x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 2208x714x1595	126/147
	ES-GREEN PLUS 3R	7BEGR3FIFRA01			R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x714x1595	87/101
	ES-GREEN PLUS 4R	7BEGR4FIFRA01			R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1558x714x1595	99/115
	ES-GREEN PLUS 6R	7BEGR6FIFRA01			R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 2208x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 2208x714x1595 "	126/147

VERS220-60

AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG 220 V/60 HZ - GAS R404A

SUPPLÉMENT POUR VERSION 220 V/60 HZ - GAZ R404A

SOVMONT

AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU

SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGE' - R= SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE OBERFLÄCHE**** 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 Kühltruhen aufbewahrt werden.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

*H= CHÊNE BLANC - W= WENGÉ - R= SPÉCIAL RAL SMOOTH MATT FINISH **** 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.

ESSENCE PLUS





Auf Anfrage mit SOV LED FLAT+
ohne Aufpreis

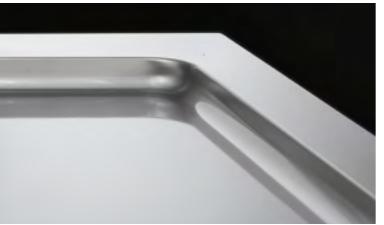
SOV LED FLAT+ on request
without price increase



ESSENCE PLUS Lime

Kühltheken mit statischer Kühlplatte H 30 mm.

- Für die Aufnahme von 3, 4 oder 6 Platten GN 1/1 (nicht inkludiert).
- Rahmen aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rädern.
- Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Fixer Glasaufbau mit LED-Beleuchtung.
- Abgerundeter Boden und Wasserablass für eine perfekte Reinigung und Hygiene, mit Hahn.
- Digitales Bedienfeld an der Unterseite.



Îlots gastronomique avec plan statique réfrigéré H 30 mm.

- Pour contenir 3, 4, 6 bacs GN 1/1 (non compris).
- Châssis en acier chromé sur roues avec frein.
- Revêtement stratifié en couleurs standard wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.
- Structure supérieure fixe en verre avec éclairage à LED.
- Fond arrondi et évacuation de l'eau pour une propreté et une hygiène parfaites, avec robinet.
- Panneau de commande numérique situé sur la partie inférieure.

R290	Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte* 1/1 1/1 1/1	Bereich Gamme (°C) +4/+8°	Gas Gaz		Klimaklasse Classe climatique 3 25°C - 60%	Abmessungen Dimensions (mm) 1169x650x1288	Stromaufnahme Absorption Watt **** 247	Spannung Tension (Volt/Ph/Hz) 230/1/50	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm) Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x714x1595	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg) 82/96	
	ES-LIME PLUS 3H	7BELI3FIFHA01			H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x714x1595	82/96
	ES-LIME PLUS 4H	7BELI4FIFHA01			H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1558x714x1595	96/111
	ES-LIME PLUS 6H	7BELI6FIFHA01			H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 2208x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 2208x714x1595	121/142
	ES-LIME PLUS 3W	7BELI3FIFWA01			W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x714x1595	82/96
	ES-LIME PLUS 4W	7BELI4FIFWA01			W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1558x714x1595	96/111
	ES-LIME PLUS 6W	7BELI6FIFWA01			W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 2208x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 2208x714x1595	121/142
	ES-LIME PLUS 3R	7BELI3FIFRA01			R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x714x1595	82/96
	ES-LIME PLUS 4R	7BELI4FIFRA01			R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x714x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1558x714x1595	96/111
	ES-LIME PLUS 6R	7BELI6FIFRA01			R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 2208x714x1100 Montierte Struktur/Assembled structure 2208x714x1595	121/142

VERS220-60

AUPREIS FÜR AUSFÜHRUNG 220 V/60 HZ - GAS R404A

SUPPLÉMENT POUR VERSION 220 V/60 HZ - GAZ R404A

SOVMONT

AUPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU

SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGE - R= SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE OBERFLÄCHE *** 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 Kühlräumen aufbewahrt werden. Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

*H= CHÊNE BLANC - W= WENGÉ - R= SPÉCIAL RAL SMOOTH MATT FINISH *** 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.



Auf Anfrage mit SOV LED FLAT+
ohne Aufpreis

SOV LED FLAT+ on request
without price increase

ESSENCE PLUS Blue



Kühltheken mit gekühlten Wannen mit horizontaler Belüftung der Produkte.

- Mit verstellbarer Tiefe (mit optionalen Platten***) für die vorübergehende Auslage von Speisen in 3, 4 oder 6 Behältern GN1/1 (max. H 150 mm) oder zur Auflage am Boden (mit optionalen Platten***).
- Rahmen aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rädern.
- Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Fixer Glasaufbau mit LED-Beleuchtung.
- Digitales Bedienfeld an der Unterseite.

Îlots gastronomiques avec bacs réfrigérés, à ventilation horizontale sur le produit.

- A profondeur réglable (avec plateaux en option***) pour la présentation temporaire de produits contenus dans 3, 4, 6 bacs GN 1/1 (max. H 150 mm, non compris) ou en appui sur le fond.
- Châssis en acier chromé sur roues avec frein.
- Revêtement stratifié en couleurs standard wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.
- Structure supérieure fixe en verre avec éclairage à LED.
- Panneau de commande numérique situé sur la partie inférieure.



Optional ***73690012
Platte zur Auflage am Boden (532x326)
S/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)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)	Gas Gaz		Klimaklasse Classe climatique	Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
											Watt ****	Ampere			
	ES-BLUE PLUS 3H	7BEBL3FIFHA01			H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15		3 25°C - 60%	1169x760x1288	247	5.03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x1012x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x860x1595	106/123
	ES-BLUE PLUS 4H	7BEBL4FIFHA01			H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10		3 25°C - 60%	1494x760x1288	494	10.06	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x1012x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1558x860x1595	142/163
	ES-BLUE PLUS 6H	7BEBL6FIFHA01			H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15 + 0,15		3 25°C - 60%	2144x760x1288	494	10.06	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 2208x1012x1100 Montierte Struktur/Structure montée 2208x860x1595	175/203
	ES-BLUE PLUS 3W	7BEBL3FIFWA01			W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15		3 25°C - 60%	1169x760x1288	247	5.03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x1012x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x860x1595	106/123
	ES-BLUE PLUS 4W	7BEBL4FIFWA01			W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10		3 25°C - 60%	1494x760x1288	494	10.06	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x1012x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1558x860x1595	142/163
	ES-BLUE PLUS 6W	7BEBL6FIFWA01			W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15 + 0,15		3 25°C - 60%	2144x760x1288	494	10.06	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 2208x1012x1100 Montierte Struktur/Structure montée 2208x860x1595	175/203
	ES-BLUE PLUS 3R	7BEBL3FIFRA01			R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15		3 25°C - 60%	1169x760x1288	247	5.03	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x1012x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x860x1595	106/123
	ES-BLUE PLUS 4R	7BEBL4FIFRA01			R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10		3 25°C - 60%	1494x760x1288	494	10.06	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x1012x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1558x860x1595	142/163
	ES-BLUE PLUS 6R	7BEBL6FIFRA01			R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15 + 0,15		3 25°C - 60%	2144x760x1288	494	10.06	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 2208x1012x1100 Montierte Struktur/Structure montée 2208x860x1595	175/203

*** 73690012

PLATTE ZUR AUFLAGE AM BODEN (532x326)

PLATEAU FOND (532x326)

VERS220-60

AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG 220 V/60 Hz - GAS R404A

SUPPLÉMENT POUR VERSION 220 V/60 Hz - GAZ R404A

SOVMONT

AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU

SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGE - R= SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE OBERFLÄCHE **** 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 Kühlräumen aufbewahrt werden.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

*H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL FINITION SPÉCIALE LISSE MATE **** 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 contenues dans des équipements hermétiques.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



DF



DS

ESSENCE PLUS Blue Platinum



DF

ESSENCE PLUS



Kühltheken mit gekühlter Vitrine für die Selbstbedienung.

- Mit kanalierter 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 oder 4 Behälter GN1/1 (nicht inkludiert).
- Kundenseite mit Klappschiebern (DF) verschlossen oder mit Scheiben zum Schieben (DS) versehen.
- Bedienerseite geschlossen mit 2 (Mod. 3/1) oder 3 (Mod. 4/1) Flügeltüren.
- Aufbau und 3 Glasböden mit LED-Beleuchtung.
- Gestell aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rädern, hochwertige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Digitales Bedienfeld an der Unterseite.



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



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

Îlots gastronomiques avec vitrine réfrigérée pour 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 bacs GN1/1 (non compris).
- Côté client fermé par des flaps (DF) ou des verres coulissants (DS).
- Côté opérateur fermé avec 2 (mod. 3/1) ou 3 (mod. 4/1) portes battantes.
- Structure supérieure et 3 étagères en verre avec éclairage à LED.
- Structure en acier chromé sur roues avec frein, revêtement en stratifié dans les couleurs standard wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.
- Panneau de commande numérique situé sur la partie inférieure.



ES-BLUE PLAT PLUS 3H DF

Modell
Modèle

Code
Code



ES-BLUE PLAT PLUS 3W DF



VERS220-60

AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG 220 V/60 HZ - GAS R404A

73690012

PLATTE ZUR AUFLAGE AM BODEN (532X326)

SUPPLÉMENT POUR VERSION 220 V/60 HZ - GAZ R404A

Plateau fond (532x326)

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

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGE - R= SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE OBERFLÄCHE **** 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.



DF



DS

ESSENCE PLUS Blue Platinum RI/SP



DS

Kühltheken mit gekühlter Vitrine für die Selbstbedienung.

- Mit kanalierter 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 oder 4 Behälter GN1/1 (nicht inkludiert).
- Kundenseite mit Klappschiebern (DF) verschlossen oder mit Scheiben zum Schieben (DS) versehen. Bedienerseite geschlossen mit 2 (Mod. 3/1) oder 3 (Mod. 4/1) Flügeltüren.
- Aufbau und 3 Glasböden mit LED-Beleuchtung.
- Gestell aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rädern, hochwertige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Digitales Bedienfeld an der Unterseite.



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



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

Îlots gastronomiques avec vitrine réfrigérée pour 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 bacs GN1/1 (non compris).
- Côté client fermé par des flaps (DF) ou des verres coulissants (DS). Côté opérateur fermé avec 2 (mod. 3/1) ou 3 (mod. 4/1) portes battantes.
- Structure supérieure et 3 étages en verre avec éclairage à LED.
- Structure en acier chromé sur roues avec frein, revêtement en stratifié dans les couleurs standard wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.
- Panneau de commande numérique situé sur la partie inférieure.



Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)		Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique	Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)	
										Watt****	Ampere				
	ES-PLAT PLUS 3H DF+RI+SP	7BEPL3FIVHA05		H	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	211/234	
	ES-PLAT PLUS 3H DS+RI+SP	7BEPL3FIVHA06		H	+4/+8									203/225	
	ES-PLAT PLUS 4H DF+RI+SP	7BEPL4FIVHA05		H	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	274/303	
	ES-PLAT PLUS 4H DS+RI+SP	7BEPL4FIVHA06		H	+4/+8									265/293	
	ES-PLUS 3W DF+RI+SP	7BEPL3FIVWA05		W	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	211/233	
	ES-PLAT PLUS 3W DS+RI+SP	7BEPL3FIVWA06		W	+4/+8									202/225	
	ES-PLAT PLUS 4W DF+RI+SP	7BEPL4FIVWA05		W	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	274/303	
	ES-PLAT PLUS 4W DS+RI+SP	7BEPL4FIVWA06		W	+4/+8									265/293	
	ES-PLAT PLUS 3R DF+RI+SP	7BEPL3FIVRA03		R	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	211/233	
	ES-PLAT PLUS 3R DS+RI+SP	7BEPL3FIVRA04		R	+4/+8									202/225	
	ES-PLAT PLUS 4R DF+RI+SP	7BEPL4FIVRA03		R	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	274/303	
	ES-PLAT PLUS 4R DS+RI+SP	7BEPL4FIVRA04		R	+4/+8									265/293	

VERS220-60

AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG 220 V/60 HZ - GAS R404A

SUPPLÉMENT POUR VERSION 220 V/60 HZ - GAZ R404A

*** 73690012

Platte zur Auflage am Boden (532x326)

Plateau fond (532x326)

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

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGE - R=SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE OBERFLÄCHE **** Watt TN (-10/+45 °C)

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 nach der Präsentation der Lebensmittel müssen diese aus dem Gerät entnommen und in speziellen Kühltruhen aufbewahrt werden.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

240

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

*H= CHÊNE BLANC - W= WENGÉ - R= SPÉCIAL RAL SMOOTH MATT FINISH **** Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continue. 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.

241



Auf Anfrage mit SOV LED FLAT+ ohne Aufpreis

Sur demande avec SOV HOT FLAT+ sans supplément

ESSENCE PLUS Red

ESSENCE PLUS



Warmhaltetheken mit Wanne in Warmwasserbad.

- Abgerundeter 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 3, 4 oder 6 Behälter GN1/1 (nicht inkludiert).
- Manuelle Wasserbefüllung, Ablass über Hahn.
- Beheizung über Widerstände mit Sicherheitsthermostat, der eine Überhitzung oder den Betrieb ohne Wasser verhindert.
- Gestell aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rädern, hochwertige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Fixer Glasaufbau mit Halogen-Heizlampen.
- Digitales Bedienfeld an der Unterseite.

Extras:

Ausführung mit dreiphasiger Spannung für Modell 6/1.



Îlots gastronomiques avec bac chaud bain-marie.

- Fond arrondi et diamanté pour faciliter l'écoulement de l'eau et pour une propreté et une hygiène parfaites.
- Pour contenir des bacs GN1/1 (max H 200 mm).
- Modèles pour 3, 4, 6 bacs GN1/1 (non compris).
- Remplissage d'eau manuel, évacuation doté de robinet.
- Chauffage à résistances avec thermostat de sécurité qui empêche la surchauffe ou le fonctionnement en l'absence d'eau.
- Structure en acier chromé sur roues avec frein, revêtement en stratifié dans les couleurs standard wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.
- Structure supérieure fixe en verre avec lampes chauffantes halogènes.
- Panneau de commande numérique situé sur la partie inférieure.

Option:

Version à tension triphasée pour modèle 6/1.

	Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)		Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
									Watt	Ampere			
	ES-RED PLUS 3H	7BERE3CEFHA01			H	+60/+90		1169x650x1288	Wanne/Bac 1000+500 Lampen/Lampes 200x2	8.26	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x750x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4H	7BERE4CEFHA01			H	+60/+90		1494x650x1288	Wanne/Bac 1000x2 Lampen/Lampes 200x3	11.30	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x750x1100 Montierte Struktur/Assembled structure 1558x750x1595	91/106
	ES-RED PLUS 6H	7BERE6CEFHA01		***	H	+60/+90		2144x650x1288	Wanne/Bac 1000x3 Lampen/Lampes 200x4	16.52	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 2208x750x1100 Montierte Struktur/Assembled structure 2208x750x1595	125/146
	ES-RED PLUS 3W	7BERE3CEFWA01			W	+60/+90		1169x650x1288	Wanne/Bac 1000+500 Lampen/Lampes 200x2	8.26	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x750x1100 Montierte Struktur/Assembled structure 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4W	7BERE4CEFWA01			W	+60/+90		1139x650x1288	Wanne/Bac 1000x2 Lampen/Lampes 200x3	11.30	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x750x1100 Montierte Struktur/Assembled structure 1558x750x1595	91/106
	ES-RED PLUS 6W	7BERE6CEFWA01		***	W	+60/+90		2144x650x1288	Wanne/Bac 1000x3 Lampen/Lampes 200x4	16.52	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 2208x750x1100 Montierte Struktur/Assembled structure 2208x750x1595	125/146
	ES-RED PLUS 3R	7BERE3CEFRA01			R	+60/+90		1169x650x1288	Wanne/Bac 1000+500 Lampen/Lampes 200x2	8.26	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x750x1100 Montierte Struktur/Assembled structure 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4R	7BERE4CEFRA01			R	+60/+90		1494x650x1288	Wanne/Bac 1000x2 Lampen/Lampes 200x3	11.30	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x750x1100 Montierte Struktur/Assembled structure 1558x750x1595	91/106
	ES-RED PLUS 6R	7BERE6CEFRA01		***	R	+60/+90		2144x650x1288	Wanne/Bac 1000x3 Lampen/Lampes 200x4	16.52	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 2208x750x1100 Montierte Struktur/Assembled structure 2208x750x1595	125/146
TRIFTR-RED6				AUFPREIS FÜR DREIPHASENSPANNUNG 400 V/50 Hz 3+N+T GN6/1				SUPPLÉMENT POUR TENSION TRIPHASEÉ 400 V/50 Hz 3+N+T GN6/1					
SOVMONT				AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU				SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE					

*** Für Ausführung GN6/1 Bereitstellung einer eigenen 25-A-Stromversorgung

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGÉ - R= SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE OBERFLÄCHE

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.

*** Pour version GN6/1, prévoir alimentation dédiée à 25 A

*H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R= RAL FINITION SPÉCIALE LISSE MATE

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Auf Anfrage mit SOV LED FLAT+ ohne Aufpreis

Sur demande avec SOV HOT FLAT+ sans supplément

ESSENCE PLUS Orange



ESSENCE PLUS

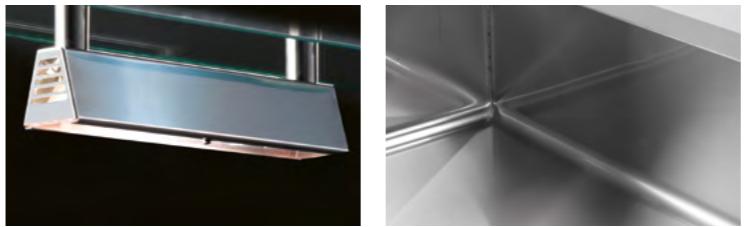


Warmhaltetheken mit trockener Wanne.

- Abgerundeter Boden für eine perfekte Reinigung und Hygiene.
- Für die Aufnahme von 3 oder 4 Behältern GN 1/1 (nicht inkludiert, max. H 200 mm).
- Beheizung über Widerstände
- Gestell aus verchromtem Stahl auf gummibremsten Rädern, hochwertige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Fixer Glasaufbau mit Halogen-Heizlampen.
- Digitales Bedienfeld an der Unterseite.

Îlots gastronomiques avec bac chaud sec.

- Fond arrondi pour une propreté et une hygiène parfaites.
- Pour contenir 3, 4 bacs GN1/1 (H max 200 mm, non compris).
- Chauffage à résistances.
- Structure en acier chromé sur roues avec frein, revêtement en stratifié dans les couleurs standard wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.
- Structure supérieure fixe en verre avec lampes chauffantes halogènes.
- Panneau de commande numérique situé sur la partie inférieure.



	Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)		Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
									Watt	Ampere			
	ES-ORANGE PLUS 3H	7BE0R3CEFHA01			H	+60/+99		1169x650x1288	Wanne/ Bac 500x3 Lampen/Lampes 200x2	8.26	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x750x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x750x1595	77/91
	ES-ORANGE PLUS 4H	7BE0R4CEFHA01			H	+60/+99		1494x650x1288	Wanne/Bac 500x4 Lampen/Lampes 200x3	11.30	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x750x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1558x750x1595	91/106
	ES-ORANGE PLUS 3W	7BE0R3CEFWA01			W	+60/+99		1169x650x1288	Wanne/ Bac 500x3 Lampen/Lampes 200x2	8.26	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x750x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x750x1595	77/91
	ES-ORANGE PLUS 4W	7BE0R4CEFWA01			W	+60/+99		1494x650x1288	Wanne/Bac 500x4 Lampen/Lampes 200x3	11.30	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x750x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1558x750x1595	91/106
	ES-ORANGE PLUS 3R	7BE0R3CEFRA01			R	+60/+99		1169x650x1288	Wanne/ Bac 500x3 Lampen/Lampes 200x2	8.26	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x750x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x750x1595	77/91
	ES-ORANGE PLUS 4R	7BE0R4CEFRA01			R	+60/+99		1494x650x1288	Wanne/Bac 500x4 Lampen/Lampes 200x3	11.30	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x750x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1558x750x1595	91/106
SOVMONT			AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU				SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE						

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGE - R=SPECIELLE RAL-FARBE GLATTE MATTE OBERFLÄCHE

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.

*H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL FINITION SPÉCIALE LISSE MATE

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.



Auf Anfrage mit SOV LED FLAT+
ohne Aufpreis

Sur demande avec SOV HOT
FLAT+ sans supplément

ESSENCE PLUS Brown



ESSENCE PLUS



Warmhaltetheken mit Warmhalteplatten aus Hartglas
für die Präsentation von warmen Speisen auf Blechen
und in Auflaufformen, mit 3, 4 oder 6 beheizten und gut
markierten Bereichen GN1/1.

- Beheizung über Widerstände
- Rahmen aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rädern
- Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Fixer Glasaufbau mit Halogen-Heizlampen.
- Digitales Bedienfeld an der Unterseite.

Îlots gastronomiques avec plan de maintien en verre
trempé pour exposer des aliments chauds sur plaques et
plats de cuisson, avec 3, 4, 6 zones GN1/1 de chauffage
bien signalées.

- Chauffage à résistances.
- Châssis en acier chromé sur roues avec frein.
- Revêtement stratifié en couleurs standard wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.
- Structure supérieure fixe en verre avec lampes chauffantes halogènes.
- Panneau de commande numérique situé sur la partie inférieure.



	Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)		Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut(kg)
									Watt	Ampere			
	ES-BROWN PLUS 3H	7BEBR3CEFHA01			H	+60/+99		1169x650x1288	Platte/ Plaque 285x3 Lampe/Lampes 200x2	5.45	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x750x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x750x1595	73/87
	ES-BROWN PLUS 4H	7BEBR4CEFHA01			H	+60/+99		1494x650x1288	Platte/ Plaque 285x4 Lampe/Lampes 200x3	7.56	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x750x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1558x750x1595	85/101
	ES-BROWN PLUS 6H	7BEBR6CEFHA01			H	+60/+99		2144x650x1288	Platte/ Plaque 285x6 Lampe/Lampes 200x4	10.91	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 2208x750x1100 Montierte Struktur/Structure montée 2208x750x1595	126/147
	ES-BROWN PLUS 3W	7BEBR3CEFWA01			W	+60/+99		1169x650x1288	Platte/ Plaque 285x3 Lampe/Lampes 200x2	5.45	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x750x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x750x1595	73/87
	ES-BROWN PLUS 4W	7BEBR4CEFWA01			W	+60/+99		1494x650x1288	Platte/ Plaque 285x4 Lampe/Lampes 200x3	7.56	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x750x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1558x750x1595	85/101
	ES-BROWN PLUS 6W	7BEBR6CEFWA01			W	+60/+99		2144x650x1288	Platte/ Plaque 285x6 Lampe/Lampes 200x4	10.91	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 2208x750x1100 Montierte Struktur/Structure montée 2208x750x1595	126/147
	ES-BROWN PLUS 3R	7BEBR3CEFRA01			R	+60/+99		1169x650x1288	Platte/ Plaque 285x3 Lampe/Lampes 200x2	5.45	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1233x750x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1233x750x1595	73/87
	ES-BROWN PLUS 4R	7BEBR4CEFRA01			R	+60/+99		1494x650x1288	Platte/ Plaque 285x4 Lampe/Lampes 200x3	7.56	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 1558x750x1100 Montierte Struktur/Structure montée 1558x750x1595	85/101
	ES-BROWN PLUS 6R	7BEBR6CEFRA01			R	+60/+99		2144x650x1288	Platte/ Plaque 285x6 Lampe/Lampes 200x4	10.91	230/1/50	Demontierte Struktur/Structure démontée 2208x750x1100 Montierte Struktur/Structure montée 2208x750x1595	126/147
SOVMONT				AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU				SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE					

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGE - R=SPECIELLE RAL-FARBE GLATTE OBERFLÄCHE

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.

*H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL FINITION SPÉCIALE LISSE MATE

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.



Optional und Zubehör

Options et accessoires

	Modell Modèle	Code Code		Beschreibung Description	Produktlinie Ligne	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)
TABLETRUTSCHE AUS HOLZ / GLISIÈRE À PLATEAUX EN BOIS							
	SCOSPAH+	73678085		Seitliche Tablettrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois épaulement	GREEN+ LIME+ RED+ ORANGE+ BROWN+	H W R	650 x 321
	SCOSPAW+	73678086		Seitliche Tablettrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois épaulement	BLUE+, PLATINUM+	H W R	760 x 321
	SCOSPAR+	73678080		Tablettrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois	3/1	H W R	1167x321
	SCOSPAVH+	73678095		Tablettrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois	4/1	H W R	1492x321
	SCOSPAVW+	73678096		Tablettrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois	6/1	H W R	2142x321
	SCOSPAVR+	73678090					
	SCOH3+	73678045					
	SCOW3+	73678046					
	SCOR3+	73678040					
	SCOH4+	73678055					
	SCOW4+	73678056					
	SCOR4+	73678050					
	SCOH6+	73678075					
	SCOW6+	73678076					
	SCOR6+	73678070					
TABLETRUTSCHE AUS EDELSTAHL S/GLISIÈRE À PLATEAUX INOX S							
	SCOSPAX+	73678010		Seitliche Tablettrutsche aus Edelstahl Glissière à plateaux inox épaulement	GREEN+ LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	INOX S/S	650 x 320
	SCOSPAVX+	73678014		Seitliche Tablettrutsche aus Edelstahl Glissière à plateaux inox épaulement	BLUE+, PLATINUM+	INOX S/S	760 x 320
	SCOX3+	73678002		Tablettrutsche aus Edelstahl Glissière à plateaux inox	3/1	INOX S/S	1167x320
	SCOX4+	73678004		Tablettrutsche aus Edelstahl Glissière à plateaux inox	4/1	INOX S/S	1492x320
	SCOX6+	73678008		Tablettrutsche aus Edelstahl Glissière à plateaux inox	6/1	INOX S/S	2142x320

	Modell Modèle	Code Code		Beschreibung Description	Produktlinie Ligne	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)
UNTERE ABLAGE / ÉTAGÈRE INFÉRIEURE							
	RIPINFH3	72546395 x 2		Untere Ablage Étagère inférieure	3/1	H W R	541x560x15
	RIPINFW3	72546396 x 2					
	RIPINFR3	72546390 x 2					
	RIPINFH4	72546405 x 2		Untere Ablage Étagère inférieure	4/1	H W R	704x560x15
	RIPINFW4	72546406 x 2					
	RIPINFR4	72546400 x 2					
	RIPINFH6	72546425 x 2		Untere Ablage Étagère inférieure	6/1	H W R	1029x560x15
	RIPINFW6	72546426 x 2					
	RIPINFR6	72546420 x 2					
	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 (Mod. Blue Platinum und Blue 6/1) Supplément pour kit roues diamètre 80 mm (h 109 mm) avec frein (mod. Blue Platinum et Blue 6/1)			
ABDECKUNG DES UNTEREN BEREICHS MIT FRONT-, BODEN- UND SEITENWÄNDEN FERMETURE INFÉRIEUR AVEC PANNEAU FRONTAL, PANNEAU INFÉRIEUR DE FOND ET ÉPAULEMENTS INFÉRIEURS							
	SOVCHINF3H+			Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	GREEN+, LIME+ 3/1	H W R	
	SOVCHINF3W+						
	SOVCHINF3R+						
	SOVCHINF3H+			Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H W R	
	SOVCHINF3W+						
	SOVCHINF3R+						
	SOVCHINF3H+			Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	RED+, ORANGE+, BROWN+ 3/1	H W R	
	SOVCHINF3W+						
	SOVCHINF3R+						
	SOVCHINF4H+			Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	GREEN+, LIME+ 4/1	H W R	
	SOVCHINF4W+						
	SOVCHINF4R+						
	SOVCHINF4H+			Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H W R	
	SOVCHINF4W+						
	SOVCHINF4R+						
	SOVCHINF4H+			Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	RED+, ORANGE+, BROWN+ 4/1	H W R	
	SOVCHINF4W+						
	SOVCHINF4R+						
	SOVCHINF6H+			Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	GREEN+, LIME+ 6/1	H W R	
	SOVCHINF6W+						
	SOVCHINF6R+						
	SOVCHINF6H+			Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	BLUE+ 6/1	H W R	
	SOVCHINF6W+						
	SOVCHINF6R+						
	SOVCHINF6H+			Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	RED+, BROWN+ 6/1	H W R	
	SOVCHINF6W+						
	SOVCHINF6R+						



Optional und Zubehör

Options et accessoires

	Modell Modèle	Code Code		Beschreibung Description	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)
VERBINDUNGSSCHRÄNKE / MEUBLES UNION						
	MOBUNCHH	73686765		Durchreicheschrank mit Türen <i>Meuble traversant avec portes</i>	H	450x650x877
	MOBUNCHW	73686766			W	450x650x877
	MOBUNCHR	73686760			R	450x650x877
	MOBUNAPH	73686745		Offener Durchreicheschrank <i>Meuble traversant ouvert</i>	H	450x650x877
	MOBUNAPW	73686746			W	450x650x877
	MOBUNAPR	73686740			R	450x650x877
	MOBPPVPH	73686775		Besteck-, Brot- und Tablettenschrank <i>Meuble à couverts, plateaux et pain</i>	H	800x650x1394
	MOBPPVPW	73686776			W	800x650x1394
	MOBPPVPR	73686770			R	800x650x1394

* H= EICHE GEBLEICHT/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPEZIELLE RAL-FARBE/SPECIAL RAL

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

	Modell Modèle	Code Code		Beschreibung Description	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)
VERBINDUNGSSCHRÄNKE / MEUBLES UNION						
MOBUNSOLLH	77001265			Schrank mit 3 Fächern und Tellerspender / <i>Meuble à 3 tablettes avec souleve-assiettes (Ø max Teller/plates 278 mm) Cap. 60 Teller/plates</i>	H	450x650x879.5
MOBUNSOLLW	77001266				W	450x650x879.5
MOBUNSOLLR	77001260				R	450x650x879.5
MOBUNSOLLCH	77001275			Schrank mit 3 Fächern und beheiztem Tellerspender / <i>Meuble à 3 tablettes avec souleve-assiettes (Ø max Teller/plates 278 mm) Cap. 60 Teller/plates</i>	H	450x650x879.5
MOBUNSOLLCW	77001276				W	450x650x879.5
MOBUNSOLLCR	77001270				R	450x650x879.5
MOBUNSOLL3H	77001285			Schrank mit Tellerspender / <i>Meuble avec souleve-assiettes (Ø max Teller/plates 338 mm) Cap. 60 Teller/plates</i>	H	450x650x879.5
MOBUNSOLL3W	77001286				W	450x650x879.5
MOBUNSOLL3R	77001280				R	450x650x879.5
MOBUNSOLLC3H	77001295			Schrank mit beheiztem Tellerspender / <i>Meuble avec souleve-assiettes (Ø max Teller/plates 338 mm) Cap. 60 Teller/plates</i>	H	450x650x879.5
MOBUNSOLLC3W	77001296				W	450x650x879.5
MOBUNSOLLC3R	77001290				R	450x650x879.5
VERS220-60				Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz <i>Supplément pour version 220V/60Hz</i>		
KINDER				Aufpreis für niedrigere Ausführung für Kindergärten <i>Supplément pour version basse pour écoles maternelles</i>		

* H= CHÊNE BLANCHI/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÉ - R= RAL SPÉCIAL/SPÉCIAL RALL

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis



Die Tradition, der klassische Geschmack, reich an Substanz!

- Die Kühltheken TRADITION PLUS zeichnen sich durch ihren erstklassigen Stil aus. Sie sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt und verfügen über ein robustes und schlichtes Gestell aus verchromtem Stahl auf formschönen Rädern sowie über eine neue hochwertige Holzverkleidung, die sich leicht an jede Umgebung anpassen lässt.
- Moderne Materialien und ein ansprechendes Design.
- Standardfarben: Wengé und Eiche gebleicht, andere Farben auf Anfrage.
- Raffinierte und hochwertige Brückenaufbauten mit elektrisch absenkbare Schutzabdeckung und LED-Beleuchtung mit niedrigem Energieverbrauch für die gekühlten Ausführungen bzw. mit fester Schutzabdeckung und Heizlampen für die Ausführungen für warme Speisen.
- Laminatverkleidung, die dank des intelligenten Schnellverbindungssystems leicht ausgetauscht werden kann.
- Statische und belüftete gekühlte Modelle, Modelle für warme Speisen mit Warmwasserbad, trocken beheizt, mit Platten, belüftete Kühlvitrinen.
- Erleichterter Zugang zu der auf der oberen Brücke befindlichen elektrischen Vorrichtung zur Bewegung und Beleuchtung der Schutzabdeckung.

- Die elektronischen digitalen Displays zur Anzeige der Temperatur befinden sich oben an der Brücke und zeichnen sich durch 30 % größere Zeichen als herkömmliche Displays aus, wodurch sie besonders gut ablesbar sind.
- Alle Wannen sind geschweißt und mit einem abgerundeten Rautenboden versehen, um den Wasserabfluss zu erleichtern und eine perfekte Reinigung und Hygiene zu gewährleisten.
- Die Ausführungen für warme Speisen mit Wasserbad verfügen serienmäßig über eine Wasserstandskontrolle. Wasserablauf mit Überlaufrohr.
- Für TRADITION PLUS sind außerdem Zubehörteile und Ergänzungen erhältlich, wie z.B. Tablettrutschen aus Edelstahl oder Holz, offene und geschlossene Schränke für eine bessere Organisation des unteren Fachs, offene und geschlossene Schränke zur Aufbewahrung von Besteck, Tablets, Brot, Servietten, Schrank mit Tellerspender.

La Tradition: goût classique et richesse de la substance !

- Les îlots gastronomiques TRADITION PLUS se caractérisent par une grande classe, ils sont réalisés en acier inox AISI 304 et composés d'un cadre en acier chromé robuste et essentiel, monté sur des roues au design élégant, et d'un nouveau et riche revêtement en bois et ils s'adaptent facilement à tout type d'environnement.
- Matériaux modernes et design incomparable.
- Couleurs standard: wengé et hemlock nordique, autres couleurs sur demande.
- Des structures supérieures à portique raffinées et prestigieuses avec capote rabattable électriquement et éclairage à LED à basse consommation dans les versions réfrigérées, capote fixe et lampes chauffantes dans les versions chaudes.
- Revêtement en stratifié facile à changer grâce au système intelligent de fixation rapide.
- Modèles réfrigérés statiques et ventilés, modèles chauds bain- marie, sec, plaque et avec vitrines réfrigérées ventilées.
- Accès facilité au dispositif d'actionnement électrique et d'éclairage de la capote, situé sur le portique supérieur.
- Les écrans numériques électroniques des températures sont placés sur le portique supérieur et se caractérisent par des caractères 30% plus grands que les affichages traditionnelles, ce qui rend la lecture à la fois facile et immédiate.
- Les bacs sont soudés avec fond arrondi et diamanté pour faciliter l'écoulement de l'eau et pour une propreté et une hygiène parfaites.
- Versions bain-marie équipées en série de contrôle du niveau d'eau. Évacuation de l'eau avec tuyau de trop-plein.
- Sont également disponibles pour TRADITION PLUS des accessoires et compléments tels que des glissières à plateaux en acier inox ou en bois, des meubles ouverts et fermés pour une meilleure organisation du compartiment inférieur, des meubles ouverts et fermés, des éléments à couverts, plateaux, pain, serviettes, un meuble avec soulève-assiettes.

Tradition Plus



FÜR EINE ZU 100% SICHERE SELBSTBEDIENUNG
WÄHLEN SIE DAS BERÜHRUNGSLOSE STEUERUNGSSYSTEM

POUR UN LIBRE-SERVICE 100% FIABLE
OPTEZ POUR LE SYSTÈME DE CONTRÔLE SANS CONTACT (OPTION)





TRADITION PLUS Green

TRADITION PLUS



Kühltheken mit statischer Wanne für die Aufnahme von 3, 4 oder 6 Behältern GN1/1 (nicht inkludiert, max. H 200 mm).

- Rahmen aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rädern.
- Hochwertige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Brückenaufbau mit absenkbbarer Schutzabdeckung und LED-Beleuchtung.
- Abgerundeter Rautenboden, um den Wasserabfluss zu erleichtern und eine perfekte Reinigung und Hygiene zu gewährleisten, mit Hahn.
- Digitales Bedienfeld auf der Brücke (optional: berührungslose Steuerung).

îlots gastronomiques réfrigérés avec bac statique pour contenir 3, 4, 6 bacs GN 1/1 (non compris, H 200 mm max).

- Châssis en acier chromé sur roues avec frein.
- Revêtement exclusif stratifié en couleurs standard wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.
- Structure supérieure à portique avec capote rabattable et éclairage à LED.
- Fond arrondi et diamanté pour faciliter l'écoulement de l'eau et pour une propreté et une hygiène parfaites, avec robinet.
- Panneau de commande numérique sur le portique (option: commande sans contact).



Optional
BERÜHRUNGSLOSES Steuerungssystem
Système de contrôle SANS CONTACT



	Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)		Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique	Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
											Watt ****	Ampere			
	TR-GREEN PLUS 3H	7BTGR3FIPHA01			H	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4H	7BTGR4FIPHA01			H	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6H	7BTGR6FIPHA01			H	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 2208x714x1595	174/202
	TR-GREEN PLUS 3W	7BTGR3FIPWA01			W	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4W	7BTGR4FIPWA01			W	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6W	7BTGR6FIPWA01			W	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 2208x714x1595	174/202
	TR-GREEN PLUS 3R	7BTGR3FIPRA01			R	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4R	7BTGR4FIPRA01			R	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6R	7BTGR6FIPRA01			R	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 2208x714x1595	174/202
SOV-COMCONTACTLESS				Bruttoaufpreis für BERÜHRUNGSLOSE Steuerung				Supplément brut pour commande SANS CONTACT							

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGE - R=SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE OBERFLÄCHE - **** 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.

*H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL FINITION SPÉCIALE LISSE MATE - **** 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.



TRADITION PLUS Lime

TRADITION PLUS

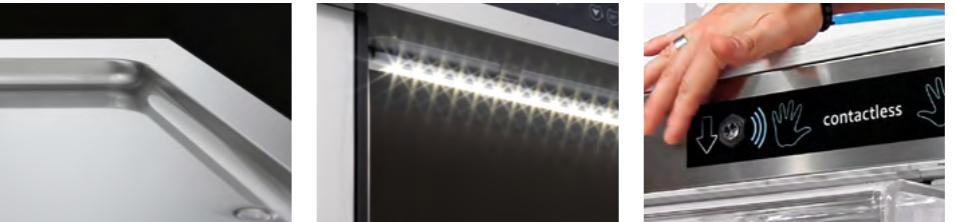


Kühltheken mit statischer Kühlplatte H 30 mm, für die Aufnahme von 3, 4 oder 6 Behältern GN1/1 (nicht inkludiert).

- Rahmen aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rädern.
- Hochwertige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Brückenaufbau mit absenkbbarer Schutzabdeckung und LED-Beleuchtung.
- Abgerundeter Boden und Wasserablass für eine perfekte Reinigung und Hygiene, mit Hahn.
- Digitales Bedienfeld auf der Brücke (optional: berührungslose Steuerung).

Îlots gastronomiques avec plan statique réfrigéré H 30 mm pour contenir 3, 4, 6 plateaux GN 1/1 (non compris).

- Châssis en acier chromé sur roues avec frein.
- Revêtement exclusif stratifié en couleurs standard wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.
- Structure supérieure à portique avec capote rabattable et éclairage à LED.
- Fond arrondi et évacuation de l'eau pour une propreté et une hygiène parfaites, avec robinet.
- Panneau de commande numérique installé sur le portique (option: commande sans contact).



Optional
BERÜHRUNGSLOSES Steuerungssystem
Système de contrôle SANS CONTACT

 R290	Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)		Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique	Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
											Watt****	Ampere			
	TR-LIME PLUS 3H	7BTLI3FIPHA01			H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1233x714x1595	116/136
	TR-LIME PLUS 4H	7BTLI4FIPHA01			H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1558x714x1595	134/156
	TR-LIME PLUS 6H	7BTLI6FIPHA01			H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 2208x714x1595	169/197
	TR-LIME PLUS 3W	7BTLI3FIPWA01			W	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1233x714x1595	116/136
	TR-LIME PLUS 4W	7BTLI4FIPWA01			W	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1558x714x1595	134/156
	TR-LIME PLUS 6W	7BTLI6FIPWA01			W	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 2208x714x1595	169/197
	TR-LIME PLUS 3R	7BTLI3FIPRA01			R	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1233x714x1595	116/136
	TR-LIME PLUS 4R	7BTLI4FIPRA01			R	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1558x714x1595	134/156
	TR-LIME PLUS 6R	7BTLI6FIPRA01			R	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 2208x714x1595	169/197
SOV-COMTALESS				Bruttoaufpreis für BERÜHRUNGSLOSE Steuerung				Supplément brut pour commande SANS CONTACT							

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGE - R=SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE OBERFLÄCHE **** 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 Kühlräumen aufbewahrt werden.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

*H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL FINITION SPÉCIALE LISSE MATE - **** 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.



TRADITION PLUS Blue

TRADITION PLUS



Kühltheken mit gekühlten Wannen mit horizontaler Belüftung der Produkte, mit verstellbarer Tiefe (mit optionalen Platten*** für die vorübergehende Auslage von Speisen in 3, 4 oder 6 Behältern GN1/1 (max. H 150 mm) oder zur Auflage am Boden.

- Rahmen aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rädern.
- Hochwertige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Brückenaufbau mit absenkbarer Schutzabdeckung und LED-Beleuchtung.
- Digitales Bedienfeld auf der Brücke (optional: berührungslose Steuerung).

Îlots gastronomiques avec bacs réfrigérés à ventilation horizontale sur le produit à profondeur réglable (avec plateaux en option*** pour la présentation temporaire de produits dans 3, 4, 6 bacs GN 1/1 (max. H 150 mm, non compris) ou posés sur le fond.

- Châssis en acier chromé sur roues avec frein.
- Revêtement exclusif stratifié en couleurs standard wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.
- Structure supérieure à portique avec capote rabattable et éclairage à LED.
- Panneau de commande numérique installé sur le portique (option: commande sans contact).



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



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



Optional
BERÜHRUNGSLOSES Steuerungssystem
Système de contrôle SANS CONTACT

 R290	Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)		Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique	Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
											Watt****	Ampere			
	TR-BLUE PLUS 3H	7BTBL3FIPHA01			H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1233x860x1595	137/156
	TR-BLUE PLUS 4H	7BTBL4FIPHA01			H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1558x860x1595	179/204
	TR-BLUE PLUS 6H	7BTBL6FIPHA01			H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	3 25°C - 60%	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 2208x860x1595	222/252
	TR-BLUE PLUS 3W	7BTBL3FIPWA01			W	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1233x860x1595	137/156
	TR-BLUE PLUS 4W	7BTBL4FIPWA01			W	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1558x860x1595	179/204
	TR-BLUE PLUS 6W	7BTBL6FIPWA01			W	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	3 25°C - 60%	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 2208x860x1595	222/252
	TR-BLUE PLUS 3R	7BTBL3FIPRA01			R	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1233x860x1595	137/156
	TR-BLUE PLUS 4R	7BTBL4FIPRA01			R	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1558x860x1595	179/204
	TR-BLUE PLUS 6R	7BTBL6FIPRA01			R	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	3 25°C - 60%	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 2208x860x1595	222/252
	SOV-CONTACTLESS			Bruttoaufpreis für BERÜHRUNGSLOSE Steuerung				Supplément brut pour commande SANS CONTACT							
	***	73690012		Platte zur Auflage am Boden (532x326)				Plateau fond (532x326)							

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGE - R= SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE OBERFLÄCHE - **** 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 Kühltruhen aufbewahrt werden.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

*H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL FINITION SPÉCIALE LISSE MATE - **** 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.



TRADITION PLUS Red

TRADITION PLUS



Warmhaltetheken mit Wanne im 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 3, 4 oder 6 Behälter GN1/1 (nicht inkludiert).
- Manuelle Wasserbefüllung, Ablass über Hahn.
- Beheizung über Widerstände mit Sicherheitsthermostat, der eine Überhitzung oder den Betrieb ohne Wasser verhindert.
- Rahmen aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rädern.
- Hochwertige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Brückenaufbau mit fixer Schutzabdeckung und Halogen-Heizlampen mit Dimmer.
- Digitales Bedienfeld auf der Brücke.

Extras:

- Ausführung mit dreiphasiger Spannung für Modell 6/1.
- LED-Beleuchtung



Optional kit LED

Îlots gastronomiques avec bac chaud 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 3, 4, 6 bacs GN1/1 (non compris).
- Remplissage d'eau manuel, évacuation doté de robinet.
- Chauffage à résistances avec thermostat de sécurité qui empêche la surchauffe ou le fonctionnement en l'absence d'eau.
- Châssis en acier chromé sur roues avec frein.
- Revêtement exclusif stratifié en couleurs standard wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.
- Structure supérieure à portique avec capote fixe et lampes chauffantes halogènes avec variateur de puissance.
- Panneau de commande numérique situé sur le portique.

Options:

- Version à tension triphasée pour modèle 6/1.
- Éclairage à LED

	Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte* GN 1/1	Bereich Gamme (°C)	Abmessungen Dimensions (mm)		Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
									Watt	Ampere			
	TR-RED PLUS 3H	7BTRE3CEPHA01			H	+60/+99	1169x650x1488		Wanne/Bac 1000+500 Lampen/Lampes 350x2	9.56	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1233x750x1595	98/118
	TR-RED PLUS 4H	7BTRE4CEPHA01			H	+60/+99	1494x650x1488		Wanne/Bac 1000x2 Lampen/Lampes 350x3	13.26	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1558x750x1595	114/136
	TR-RED PLUS 6H	7BTRE6CEPHA01			H	+60/+90	2144x650x1488		Wanne/Bac 1000x3 Lampade/Lampes 350x4	19.13	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 2208x750x1595	154/182
	TR-RED PLUS 3W	7BTRE3CEPWA01			W	+60/+99	1169x650x1488		Wanne/Bac 1000+500 Lampen/Lampes 350x2	9.56	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1233x750x1595	98/118
	TR-RED PLUS 4W	7BTRE4CEPWA01			W	+60/+99	1494x650x1488		Wanne/Bac 1000x2 Lampen/Lampes 350x3	13.26	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1558x750x1595	114/136
	TR-RED PLUS 6W	7BTRE6CEPWA01			W	+60/+99	2144x650x1488		Wanne/Bac 1000x3 Lampen/Lampes 350x4	19.13	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 2208x750x1595	154/182
	TR-RED PLUS 3R	7BTRE3CEPRA01			R	+60/+99	1169x650x1488		Wanne/Bac 1000+500 Lampen/Lampes 350x2	9.56	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1233x750x1595	98/118
	TR-RED PLUS 4R	7BTRE4CEPRA01			R	+60/+99	1494x650x1488		Wanne/Bac 1000x2 Lampen/Lampes 350x3	13.26	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1558x750x1595	114/136
	TR-RED PLUS 6R	7BTRE6CEPRA01			R	+60/+99	2144x650x1488		Wanne/Bac 1000x3 Lampen/Lampes 350x4	19.13	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 2208x750x1595	154/182
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					
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					
KITLED6-1				AUFPREIS FÜR ZUSÄTZLICHE LED-BELEUCHTUNG FÜR MOD. GN6/1				SUPPLÉMENT POUR AJOUT ÉCLAIRAGE À LED POUR MOD. GN6/1					

** Für Ausführung GN6/1 Bereitstellung einer eigenen 25-A-Stromversorgung

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGE - R= SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE MATTE OBERFLÄCHE

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.

** Pour version GN6/1, prévoir alimentation dédiée à 25 A

*H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R= RAL FINITION SPÉCIALE LISSE MATE

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.



TRADITION PLUS Orange

TRADITION PLUS



Warmhaltetheken mit trockener Wanne mit abgerundetem Boden, der eine perfekte Reinigung und Hygiene gewährleistet, für die Aufnahme von 3 oder 4 Behältern GN1/1 (max. H 200 mm, nicht inkludiert).

- Beheizung über Widerstände
- Rahmen aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rädern.
- Hochwertige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Brückenaufbau mit fixer Schutzabdeckung und Halogen-Heizlampen mit Dimmer.
- Digitales Bedienfeld auf der Brücke.

Extras: LED-Beleuchtung



Optional kit LED

	Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte* GN 1/1	Bereich Gamme (°C)	Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
								Watt	Ampere			
	TR-ORANGE PLUS 3H	7BTOR3CEPHA01			H	+60/+99	1169x650x1488	Wanne/Bac 500x3 Lampen/Lampes 350x2	9.56	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1233x750x1595	98/118
	TR-ORANGE PLUS 4H	7BTOR4CEPHA01			H	+60/+99	1494x650x1488	Wanne/Bac 500x4 Lampen/Lampes 350x3	13.26	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1558x750x1595	114/135
	TR-ORANGE PLUS 3W	7BTOR3CEPWA01			W	+60/+99	1169x650x1488	Wanne/Bac 500x3 Lampen/Lampes 350x2	9.56	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1233x750x1595	98/118
	TR-ORANGE PLUS 4W	7BTOR4CEPWA01			W	+60/+99	1494x650x1488	Wanne/Bac 500x4 Lampen/Lampes 350x3	13.26	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1558x750x1595	114/135
	TR-ORANGE PLUS 3R	7BTOR3CEPRA01			R	+60/+99	1169x650x1488	Wanne/Bac 500x3 Lampen/Lampes 350x2	9.56	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 233x750x1595	98/118
	TR-ORANGE PLUS 4R	7BTOR4CEPRA01			R	+60/+99	1494x650x1488	Wanne/Bac 500x4 Lampen/Lampes 350x3	13.26	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1558x750x1595	114/135
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				

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGE - R=SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE OBERFLÄCHE

Die Drop-in-Vitrinen und Kühltischen 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.

*H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL FINITION SPÉCIALE LISSE MATE

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.



TRADITION PLUS Brown

TRADITION PLUS



Warmhalteketten mit Warmhalteplatten aus Hartglas für die Präsentation von warmen Speisen auf Blechen und in Auflaufformen, mit 2, 3 oder 4 beheizten und gut markierten Bereichen GN1/1.

- Beheizung über Widerstände
- Rahmen aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rädern
- Hochwertige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Brückenaufbau mit fixer Schutzabdeckung und Halogen-Heizlampen mit Dimmer.
- Digitales Bedienfeld auf der Brücke.

Extras: LED-Beleuchtung.

Îlots gastronomiques avec plan de maintien en verre trempé pour exposer des aliments chauds sur plaques et plats de cuisson, avec 2, 3, 4 zones GN1/1 de chauffage bien signalées.

- Chauffage à résistances.
- Châssis en acier chromé sur roues avec frein.
- Revêtement exclusif stratifié en couleurs standard wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.
- Structure supérieure à portique avec capote fixe et lampes chauffantes halogènes avec variateur de puissance.
- Panneau de commande numérique situé sur le portique.

Options: éclairage à LED.



Optional kit LED

	Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)	Abmessungen Dimensions (mm)		Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
									Watt	Ampere			
	TR-BROWN PLUS 3H	7BTBR3CEPHA01			H	+60/+99	1169x650x1488		Wanne/Bac 285x3 Lampen/Lampes 350x2	6.76	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1233x750x1595	95/115
	TR-BROWN PLUS 4H	7BTBR4CEPHA01			H	+60/+99	1494x650x1488		Wanne/Bac 285x4 Lampen/Lampes 350x3	9.52	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1558x750x1595	108/130
	TR-BROWN PLUS 6H	7BTBR6CEPHA01			H	+60/+99	2144x650x1488		Wanne/Bac 285x6 Lampen/Lamps 350x4	13.52	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 2208x750x1595	155/183
	TR-BROWN PLUS 3W	7BTBR3CEPWA01			W	+60/+99	1169x650x1488		Wanne/Bac 285x3 Lampen/Lampes 350x2	6.76	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1233x750x1595	95/115
	TR-BROWN PLUS 4W	7BTBR4CEPWA01			W	+60/+99	1494x650x1488		Wanne/Bac 285x4 Lampen/Lampes 350x3	9.52	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1558x750x1595	108/130
	TR-BROWN PLUS 6W	7BTBR6CEPWA01			W	+60/+99	2144x650x1488		Wanne/Bac 285x6 Lampen/Lamps 350x4	13.52	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 2208x750x1595	155/183
	TR-BROWN PLUS 3R	7BTBR3CEPRA01			R	+60/+99	1169x650x1488		Wanne/Bac 285x3 Lampen/Lampes 350x2	6.76	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1233x750x1595	95/115
	TR-BROWN PLUS 4R	7BTBR4CEPRA01			R	+60/+99	1494x650x1488		Wanne/Bac 285x4 Lampen/Lampes 350x3	9.52	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1558x750x1595	108/130
	TR-BROWN PLUS 6R	7BTBR6CEPRA01			R	+60/+99	2144x650x1488		Wanne/Bac 285x6 Lampen/Lamps 350x4	13.52	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 2208x750x1595	155/183
KITLED3-1				AUPREIS FÜR ZUSÄTZLICHE LED-BELEUCHTUNG FÜR MOD. GN3/1				SUPPLÉMENT POUR AJOUT ÉCLAIRAGE À LED POUR MOD. GN3/1					
KITLED4-1				AUPREIS FÜR ZUSÄTZLICHE LED-BELEUCHTUNG FÜR MOD. GN4/1				SUPPLÉMENT POUR AJOUT ÉCLAIRAGE À LED POUR MOD. GN4/1					
KITLED6-1				AUPREIS FÜR ZUSÄTZLICHE LED-BELEUCHTUNG FÜR MOD. GN6/1				SUPPLÉMENT POUR AJOUT ÉCLAIRAGE À LED POUR MOD. GN6/1					

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGE' - R=SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE OBERFLÄCHE

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.

*H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL FINITION SPÉCIALE LISSE MATE

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.



TRADITION PLUS

Optional und Zubehör

Options et accessoires

	Modell Modèle	Code Code			Beschreibung Description	Produktlinie Ligne	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)
TABLETRUTSCHE AUS HOLZ / GLISIÈRE À PLATEAUX EN BOIS								
SCOSPAH+	73678085				Seitliche Tablettrutsche aus Holz <i>Glissière à plateaux en bois épaulement</i>	GREEN+, LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	H W R	650 x 321
SCOSPAW+	73678086				Seitliche Tablettrutsche aus Holz <i>Glissière à plateaux en bois épaulement</i>	BLUE+	H W R	760 x 321
SCOSPAR+	73678080				Tablettrutsche aus Holz <i>Glissière à plateaux en bois épaulement</i>	3/1	H W R	1167x321
SCOSPAVH+	73678095				Tablettrutsche aus Holz <i>Glissière à plateaux en bois épaulement</i>	4/1	H W R	1492x321
SCOSPAVW+	73678096				Tablettrutsche aus Holz <i>Glissière à plateaux en bois épaulement</i>	6/1	H W R	2142x321
SCOSPAVR+	73678090							
SCOH3+	73678045							
SCOW3+	73678046							
SCOR3+	73678040							
SCOH4+	73678055							
SCOW4+	73678056							
SCOR4+	73678050							
SCOH6+	73678075							
SCOW6+	73678076							
SCOR6+	73678070							

* H= EICHE GEBLEICHT / CHÊNE BLANCHI - W= WENGE' - R= SPEZIELLE RAL-FARBE/RAL SPÉCIAL

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

	Modell Modèle	Code Code			Beschreibung Description	Produktlinie Ligne	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)
TABLETRUTSCHE AUS EDELSTAHL / GLISIÈRE À PLATEAUX INOX								
SCOSPAX+	73678010				Seitliche Tablettrutsche aus Edelstahl <i>Glissière à plateaux inox épaulement</i>	GREEN+, LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	INOX S/S	650 x 320
SCOSPAVX+	73678014				Tablettrutsche aus Edelstahl <i>Glissière à plateaux inox</i>	BLUE+	INOX S/S	760 x 320
SCOX3+	73678002							
SCOX4+	73678004							
SCOX6+	73678008							

* H= EICHE GEBLEICHT / CHÊNE BLANCHI - W= WENGE' - R= SPEZIELLE RAL-FARBE/RAL SPÉCIAL

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

	Modell Modèle	Code Code			Beschreibung Description
RÄDER / ROUES					
SOV80-4	74708009x4				Aufpreis für Räderset Durchmesser 80 mm (H 109 mm) mit Bremse Supplément kit roues diamètre 80 mm (h 109 mm) avec frein
SOV80-6	74708009x6				Aufpreis für Räderset Durchmesser 80 mm (H 109 mm) mit Bremse (Mod. Blue 6/1) Supplément pour kit roues diamètre 80 mm (h 109 mm) avec frein (mod. Blue 6/1)

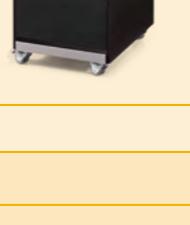
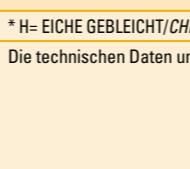


Options & Accessories

	Modell Modèle	Code Code		Beschreibung Description	Modell Modèle	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)
UNTERSCHRANK / MEUBLE INFÉRIEUR							
	MOBINFCHH3	73679755		Geschlossener Unterschrank mit Zwischenboden und Türen / Meuble inférieur fermé avec plan intermédiaire et portes (NICHT KOMPATIBEL MIT AUSFÜHRUNGEN/ NON COMPATIBLE POUR VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM)	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 3/1 GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	390x560x458
	MOBINFCHW3	73679756				W	390x560x458
	MOBINFCHR3	73679750				R	390x560x458
	MOBINFCHH4	73679765				H	680x560x458
	MOBINFCHW4	73679766				W	680x560x458
	MOBINFCHR4	73679760				R	680x560x458
	MOBINFAPH3	73679685		Offener Unterschrank mit Zwischenboden/ Meuble inférieur ouvert avec plan intermédiaire (NICHT KOMPATIBEL MIT AUSFÜHRUNGEN/ NON COMPATIBLE POUR VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM)	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 3/1 GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	390x560x458
	MOBINFAPW3	73679686				W	390x560x458
	MOBINFAPR3	73679680				R	390x560x458
	MOBINFAPH4	73679695				H	680x560x458
	MOBINFAPW4	73679696				W	680x560x458
	MOBINFAPR4	73679690				R	680x560x458

* H= EICHE GEBLEICHT/CHÊNE BLANCHI - W= WENGE' - R= SPEZIELLE RAL-FARBE/RAL SPÉCIAL

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

	Modell Modèle	Code Code		Beschreibung Description	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)	
VERBINDUNGSSCHRANK / MEUBLES UNION							
	MOBUNCHH	73686765		Durchreicheschrank mit Türen Meuble traversant avec portes	H	450x650x877	
	MOBUNCHW	73686766			W		
	MOBUNCHR	73686760			R		
	MOBUNAPH	73686745		Offener Durchreicheschrank Meuble traversant ouvert	H	450x650x877	
	MOBUNAPW	73686746			W		
	MOBUNAPR	73686740			R		
	MOBPPVPH	73686775		Besteck-, Brot- und Tablettenschrank Meuble à couverts, plateaux et pain	H	800x650x1394	
	MOBPPV PW	73686776			W		
	MOBPPV PR	73686770			R		
	MOBUNSOLLH	77001265		Schrank mit 3 Fächern und Tellerspender Meuble à 3 plans avec souleve-assiettes (Ø max Teller/assiettes 278 mm) Cap. 60 Teller/plates	H	450x650x879.5	
	MOBUNSOLLW	77001266			W		
	MOBUNSOLLR	77001260			R		
	MOBUNSOLLCH	77001275		Schrank mit 3 Fächern und beheiztem Tellerspender Meuble à 3 plan avec souleve-assiettes chauffant (Ø max Teller/assiettes 278 mm) Cap. 60 Teller/plates	H	450x650x879.5	
	MOBUNSOLLCW	77001276			W		
	MOBUNSOLLCR	77001270			R		
	MOBUNSOLL3H	77001285		Schrank mit Tellerspender/Teller Meuble avec souleve-assiettes (Ø max Teller/assiettes 338 mm) Cap. 60 Teller/plates	H	450x650x879.5	
	MOBUNSOLL3W	77001286			W		
	MOBUNSOLL3R	77001280			R		
	MOBUNSOLLC3H	77001295		Schrank mit beheiztem Tellerspender/ Meuble avec souleve-assiettes plates (Ø max Teller/assiettes 338 mm) Kap. 60 Teller/plates	H	450x650x879.5	
	MOBUNSOLLC3W	77001296			W		
	MOBUNSOLLC3R	77001290			R		
	SOV-CONTACTLESS			Bruttoaufpreis für BERÜHRUNGSLOSE Betätigung der Schutzabdeckung (GREEN-LIME-BLUE) Supplément brut pour fonction d'actionnement capote SANS CONTACT (GREEN-LIME-BLUE)			
	VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a Supplément pour Version 220 V/60 Hz - GAZ R404a			
	KINDER			Aufpreis für niedrigere Ausführung für Kindergärten Supplément pour version basse pour écoles maternelles			

* H= EICHE GEBLEICHT/CHÊNE BLANCHI - W= WENGE' - R= SPEZIELLE RAL-FARBE/RAL SPÉCIAL

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Service Plus



Emotionen für jeden Geschmack
Des émotions pour tous les goûts

Soul service stand Plus



Soul service Plus



Service Plus

SERVICE PLUS, SOUL SERVICE STAND PLUS und SOUL SERVICE PLUS

sind die neuen **SERVICETHEKEN** von Afinox, vielseitige Lösungen für die Aufbewahrung von warmen und kalten Speisen, die sich leicht an jede Gastronomieumgebung anpassen lassen, egal ob traditionell oder modern.

SERVICE PLUS, SOUL SERVICE STAND PLUS et SOUL SERVICE PLUS

sont les nouveaux **ÎLOTS DE SERVICE** de Afinox, des solutions polyvalentes pour les aliments chauds et froids, facilement adaptables à tout environnement de restauration, traditionnel ou moderne.



SERVICE PLUS Green



R290



SERVICE GREEN PLUS

	Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)		Gas Gaz	Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
												Watt ****	Ampere		
	SER-GREEN PLUS 3H	7BEGR3FISHA01			H	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	125/139
	SER-GREEN PLUS 3W	7BEGR3FISWA01			W	+4/+8			1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	125/139
	SER-GREEN PLUS 4H	7BEGR4FISHA01			H	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	146/151
	SER-GREEN PLUS 4W	7BEGR4FISWA01			W	+4/+8			1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	146/151
	SER-GREEN PLUS 6H	7BEGR6FISHA01			H	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	192/213
	SER-GREEN PLUS 6W	7BEGR6FISWA01			W	+4/+8			2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	192/213
	SOV R			AUFPREIS FÜR SPEZIELLE RAL-FARBEN				SUPPLÉMENT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL							
	SSS-GREEN PLUS 3	7BEGR3FIS0A01			-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	89/103
	SSS-GREEN PLUS 4	7BEGR4FIS0A01			-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	104/119
	SSS-GREEN PLUS 6	7BEGR6FIS0A01			-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	139/160
	SSE-GREEN PLUS 3	7DRGR3FIS0A01			-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x965	1139x620	366x90	247	5.03	1233x714x1100	75/95
	SSE-GREEN PLUS 4	7DRGR4FIS0A01			-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x965	1464x620	366x90	247	5.03	1558x714x1100	89/110
	SSE-GREEN PLUS 6	7DRGR6FIS0A01			-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x965	2114x620	366x90	247	5.03	2208x714x1100	122/149
	SOVLAT			AUFPREIS FÜR SEITENSCHIEBEN				SUPPLÉMENT POUR VERRES LATÉRAUX							
	SOVMONT			AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU				SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE							

* H= EICHE GEBLEICHT/CHÈNE BLANCHI - W= WENGE - R=SPECIELLE RAL-FARBE GLATTE OBERFLÄCHE / RAL SPÉCIAL FINITION LISSE ET MATE **** 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 Kühlräumen aufbewahrt werden.

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

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



SERVICE PLUS Lime



R290



* H= EICHE GEBLEICHT/CHÊNE BLANCHI - W= WENGE' - R=SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE OBERFLÄCHE / RAL SPÉCIAL FINITION LISSE ET MATE **** 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 Kühlräumen aufbewahrt werden.

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

Servicetheken mit statischer Kühlplatte H 30 mm, für die Aufnahme von 3, 4 oder 6 Behältern GN1/1 (nicht im Preis inkludiert).

- Glasaufbau mit LED-Beleuchtung, auf der Kundenseite geschlossen.
- Abgerundeter Boden und Wasserablass für eine perfekte Reinigung und Hygiene, mit Hahn.
- Digitales Bedienfeld an der Unterseite.

Ausführungen: Service (Beschichtung und Tabletrutsche), Soul Service Stand (mit Rahmen) und Soul Service (eingebaut).

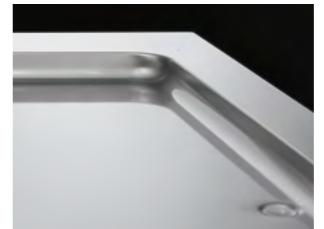
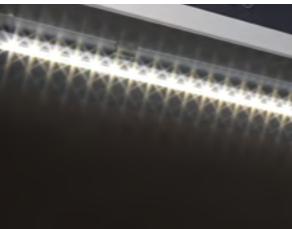
Îlots de service avec plateau réfrigéré statique H 30 mm pour 3, 4, 6 plateaux GN 1/1 (non compris dans le prix).

- Structure supérieure en verre fermée côté client avec éclairage à LED.
- Fond arrondi et évacuation de l'eau pour une propreté et une hygiène parfaites, avec robinet.
- Panneau de commande numérique situé sur la partie inférieure.

Versions: Service (revêtement et glissière à plateau), Soul Service Stand (avec châssis) et Soul Service (encastré).



Tabletrutsche (Mod. Service)
Glissière à plateau (mod. Service)



	Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)		Gas Gaz	Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption Watt ****	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)	
SERVICE LIME PLUS	SER-LIME PLUS 3H	7BELI3FISHA01			H	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,07	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	120/134
	SER-LIME PLUS 3W	7BELI3FISWA01			W	+4/+8			1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	120/134
	SER-LIME PLUS 4H	7BELI4FISHA01			H	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,080	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	142/157
	SER-LIME PLUS 4W	7BELI4FISWA01			W	+4/+8			1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	142/157
	SER-LIME PLUS 6H	7BELI6FISHA01			H	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,10	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	187/208
	SER-LIME PLUS 6W	7BELI6FISWA01			W	+4/+8			2144x650x1325	-	-	247	5.03	2208x714x1100	187/208
SOV R				AUFPREIS FÜR SPEZIELLE RAL-FARBEN				SUPPLÉMENT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL							
SOUL SERVICE STAND LIME PLUS	SSS-LIME PLUS 3	7BELI3FIS0A01			-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,07	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	85/99
	SSS-LIME PLUS 4	7BELI4FIS0A01			-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,080	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	100/115
	SSS-LIME PLUS 6	7BELI6FIS0A01			-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,10	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	134/155
SOUL SERVICE LIME PLUS	SSE-LIME PLUS 3	7DRLI3FIS0A01			-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,07	1169x650x775	1139x620	366x90	247	5.03	1233x714x1100	64/84
	SSE-LIME PLUS 4	7DRLI4FIS0A01			-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,080	1494x650x775	1464x620	366x90	247	5.03	1558x714x1100	75/96
	SSE-LIME PLUS 6	7DRLI6FIS0A01			-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,10	2144x650x775	2114x620	366x90	247	5.03	2208x714x1100	101/128
SOVLAT				AUFPREIS FÜR SEITENSCHIEBEN				SUPPLÉMENT POUR VERRES LATÉRAUX							
SOVMONT				AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU				SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE							

Les drop-in-vitrines 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.



SERVICE PLUS Blue



Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)	Gas Gaz	Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'enca斯特ment boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage(mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)	
									Watt ****	Ampere			
SERVICE BLUE PLUS 	SER-BLUE PLUS 3H	7BEBL3FISHA01		H	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	147/164
	SER-BLUE PLUS 3W	7BEBL3FISWA01		W	+4/+8		1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	146/164
	SER-BLUE PLUS 4H	7BEBL4FISHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	189/210
	SER-BLUE PLUS 4W	7BEBL4FISWA01		W	+4/+8		1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	189/210
	SER-BLUE PLUS 6H	7BEBL6FISHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	245/274
	SER-BLUE PLUS 6W	7BEBL6FISWA01		W	+4/+8		2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	245/274
SOUL SERVICE STAND BLUE PLUS 	SSS-BLUE PLUS 3	7BEBL3FISOA01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	103/120
	SSS-BLUE PLUS 4	7BEBL4FISOA01		-	+4/+8		1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	140/161
	SSS-BLUE PLUS 6	7BEBL6FISOA01		-	+4/+8		2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	181/209
	SSE-BLUE PLUS 3	7DRBL3FISOA01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1085	1135x726	366x90	247	5.03	1233x1012x1000	89/111
	SSE-BLUE PLUS 4	7DRBL4FISOA01		-	+4/+8		1494x760x1085	1460x726	366x90	494	10.06	1558x1012x1000	124/150
	SSE-BLUE PLUS 6	7DRBL6FISOA01		-	+4/+8		2144x760x1085	2110x726	366x90	494	10.06	2208x1012x1000	161/196
SOVLAT SOVMONT	*** 73690012	Platte zur Auflage am Boden (532x326 mm)				Plateau fond (532x326) SUPPLÉMENT POUR VERRES LATÉRAUX SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE							
	SOVLAT	AUPREIS FÜR SEITENSCHIEBEN											
	SOVMONT	AUPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU											

* H= EICHE GEBLEICHT/CHÊNE BLANCHI - W= WENGE - R= SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE MATTE OBERFLÄCHE / RAL SPÉCIAL FINITION LISSE ET MATE *** 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 Kühlräumen aufbewahrt werden.

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

SERVICE PLUS



Servicetheken mit gekühlten Wannen mit horizontaler Belüftung der Produkte, mit verstellbarer Tiefe (mit optionalen Platten***) für die vorübergehende Auslage von Speisen in 3, 4 oder 6 Behältern GN1/1 (max. H 150 mm, nicht im Preis inkludiert) oder zur Auflage am Boden.

- Glasaufbau mit LED-Beleuchtung, auf der Kundenseite geschlossen.
- Digitales Bedienfeld an der Unterseite.

Ausführungen: Service (Beschichtung und Tabletrutsche), Soul Service Stand (mit Rahmen) und Soul Service (eingebaut).

Îlot de service avec bacs réfrigérés à ventilation horizontale sur le produit à profondeur réglable (avec plateaux en option***) pour la présentation temporaire de produits dans 3, 4, 6 bacs GN 1/1 (max. H 150 mm, non compris dans le prix) ou posés sur le fond.

- Structure supérieure en verre fermée côté client avec éclairage à LED.
- Panneau de commande numérique situé sur la partie inférieure.

Versions: Service (revêtement et glissière à plateau), Soul Service Stand (avec châssis) et Soul Service (encastré).



Tabletrutsche (Mod. Service)
Glissière à plateau (mod. Service)



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



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



DF



DS



DF

SERVICE PLUS Blue Platinum



	Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)		Gas Gaz	Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)		
												Watt ****	Ampere				
SERVICE PLATINUM PLUS	SER-PLAT PLUS 3H DF	7BEPL3FIVHA03			H	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	221/244		
	SER-PLAT PLUS 3H DS	7BEPL3FIVHA04			H	+4/+8			1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	212/235		
	SER-PLAT PLUS 3W DF	7BEPL3FIVWA03			W	+4/+8			1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	221/243		
	SER-PLAT PLUS 3W DS	7BEPL3FIVWA04			W	+4/+8			1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	212/235		
	SER-PLAT PLUS 4H DF	7BEPL4FIVHA03			H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	286/314		
	SER-PLAT PLUS 4H DS	7BEPL4FIVHA04			H	+4/+8			1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	276/305		
	SER-PLAT PLUS 4W DF	7BEPL4FIVWA03			W	+4/+8			1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	285/314		
	SER-PLAT PLUS 4W DS	7BEPL4FIVWA04			W	+4/+8			1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	276/304		
SOV R				AUFPREIS FÜR SPEZIELLE RAL-FARBEN								SUPPLÉMENT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL					
SOUL SERVICE STAND PLATINUM PLUS	SSS-PLAT PLUS 3 DF	7BEPL3FIV0A01			-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	177/200		
	SSS-PLAT PLUS 3 DS	7BEPL3FIV0A02			-	+4/+8			1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	169/191		
	SSS-PLAT PLUS 4 DF	7BEPL4FIV0A01			-	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	236/265		
	SSS-PLAT PLUS 4 DS	7BEPL4FIV0A02			-	+4/+8			1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	227/255		
SOUL SERVICE PLATINUM PLUS	SSE-PLAT PLUS 3 DF	7DRPL3FIV0A01			-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1485	1135x726	366x90	340	5,8	1233x1012x1000	162/190		
	SSE-PLAT PLUS 3 DS	7DRPL3FIV0A02			-	+4/+8			1169x760x1485	1135x726	366x90	340	5,8	1233x1012x1000	154/182		
	SSE-PLAT PLUS 4 DF	7DRPL4FIV0A01			-	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1485	1460x726	366x90	494	10,06	1558x1012x1000	219/253		
	SSE-PLAT PLUS 4 DS	7DRPL4FIV0A02			-	+4/+8			1494x760x1485	1460x726	366x90	494	10,06	1558x1012x1000	210/243		
*** 73690012			Platte zur Auflage am Boden (532x326 mm)				Plateau fond (532x326)				SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE						
SOVMONT			AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU				DF=Verre droit avec flaps ; DS=Verre droit (verres coulissants)										

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

* H= EICHE GEBLEICHT/CHÈNE BLANCHI - W= WENGE' - R=SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE OBERFLÄCHE / RAL SPÉCIAL FINITION LISSE ET MATE **** 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 Kühlräumen aufbewahrt werden.

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

SERVICE PLUS



Îlots de service avec vitrine réfrigérée ventilée, avec ventilation verticale canalisée pour l'exposition temporaire de produits contenus dans des bacs (max. H 200 mm) ou en appui sur le fond.

- Modelle für 3 oder 4 Behälter GN1/1 (nicht im Preis inkludiert).
- Kundenseite mit Klappschichten (DF) verschlossen oder mit Scheiben zum Schieben (DS) versehen.
- Bedienerseite geschlossen mit 2 (Mod. 3/1) oder 3 (Mod. 4/1) Flügeltüren aus Glas.
- Aufbau und 3 Glasböden mit LED-Beleuchtung.
- Digitales Bedienfeld an der Unterseite.

Ausführungen: Service (Verkleidung und Tablettrutsche), Soul Service Stand (mit Rahmen).



Tablettrutsche (Mod. Service)
Glissière à plateau (mod. Service)



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



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



SERVICE PLUS Red

SERVICE PLUS



Servicetheken mit 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 3, 4 oder 6 Behälter GN1/1 (nicht im Preis inkludiert).
- Wasserbefüllung manuell (Mod. Service, Soul Service Stand) oder automatisch (Mod. Soul Service), Ablass mit Wasserhahn versehen.
- Glasaufbau mit Halogen-Heizlampen, auf der Kundenseite geschlossen.
- Digitales Bedienfeld an der Unterseite.

Extras: Ausführung mit dreiphasiger Spannung für Modell 6/1.

Ausführungen: Service (Beschichtung und Tabletttrutsche), Soul Service Stand (mit Rahmen) und Soul Service (eingebaut).



Tabletttrutsche (Mod. Service)
Glissière à plateau (mod. Service)



Îlots de service avec bac chaud 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 3, 4, 6 bacs GN1/1 (non compris dans le prix).
- Chargement de l'eau manuel (mod. Service, Soul Service Stand) ou automatique (mod. Soul Service), évacuation avec robinet.
- Structure supérieure en verre fermée côté client avec lampes chauffantes halogènes.
- Panneau de commande numérique situé sur la partie inférieure.

Option: version à tension triphasée pour le modèle 6/1.

Versions: Service (revêtement et glissière à plateau), Soul Service Stand (avec châssis) et Soul Service (encastré).

	Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)		Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Dimensions Bohrung (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttoge- wicht Poids net/brut (kg)		
											Watt	Ampere				
SERVICE RED PLUS	SER-RED PLUS 3H	7BERE3CESHA01			H	+60/+99		1169x650x1288	-	-	Wanne/Bac 1000+500 Lampen/Lampes 200x2	8.26	1233x902x1000	113/127		
	SER-RED PLUS 3W	7BERE3CESWA01			W	+60/+99		1169x650x1288	-	-			1233x902x1000	113/127		
	SER-RED PLUS 4H	7BERE4CESHA01			H	+60/+99		1494x650x1288	-	-	Wanne/Bac 1000x2 Lampen/Lampes 200x3	11.30	1558x902x1000	135/150		
	SER-RED PLUS 4W	7BERE4CESWA01			W	+60/+99		1494x650x1288	-	-			1558x902x1000	135/150		
	SER-RED PLUS 6H	7BERE6CESHA01			H	+60/+99		2144x650x1288	-	-	Wanne/Bac 1000x3 Lampen/Lampes 200x4	16.52	2208x902x1100	189/210		
	SER-RED PLUS 6W	7BERE6CESWA01			W	+60/+99		2144x650x1288	-	-			2208x902x1100	188/209		
SOUL SERVICE STAND RED PLUS	SOV R		AUFPREIS FÜR SPEZIELLE RAL-FARBEN					SUPPLÉMENT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL								
	SSS-RED PLUS 3	7BERE3CES0A01			-	+60/+99		1169x650x1288	-	-	Wanne/Bac 1000+500 Lampen/Lampes 200x2	8.26	1233x902x1000	77/91		
	SSS-RED PLUS 4	7BERE4CES0A01			-	+60/+99		1494x650x1288	-	-			1558x902x1000	92/108		
	SSS-RED PLUS 6	7BERE6CES0A01			**	-	+60/+99		-	-	Wanne/Bac 1000x3 Lampen/Lampes 200x4	16.52	2208x902x1100	135/156		
	SSE-RED PLUS 3	7DRRE3CES0A01			-	+60/+99		1169x650x690	1139x620	366x90			1230x730x700	67/79		
	SSE-RED PLUS 4	7DRRE4CES0A01			-	+60/+99		1494x650x690	1464x620	366x90	Wanne/Bac 1000x2 Lampen/Lampes 200x3	11.30	1530x730x700	88/101		
	SSE-RED PLUS 6	7DRRE6CES0A01			**	-	+60/+99		2144x650x690	2114x620	366x90		2230x730x700	116/132		
	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								
	SOVLAT		AUFPREIS FÜR SEITENSCHIEBEN					SUPPLÉMENT POUR VERRES LATÉRAUX								
	SOVMONT		AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU					SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE								

* H= EICHE GEBLEICHT/CHÊNE BLANCHI - W=WENGE - R=SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE MATTE OBERFLÄCHE / RAL SPÉCIAL FINITION LISSE ET MATE

** Für Ausführung GN6/1 Bereitstellung einer eigenen 25-A-Stromversorgung

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.

** Pour version GN 6/1, prévoir alimentation dédiée à 25 A

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.



SERVICE PLUS Brown

SERVICE PLUS



Servicetheken mit Warmhalteplatten aus Hartglas für die Präsentation von warmen Speisen auf Blechen und in Auflaufformen, mit 3 oder 4 beheizten und gut markierten Bereichen GN1/1.

- Beheizung über Widerstände
- Glasaufbau mit Halogen-Heizlampen, auf der Kundenseite geschlossen.
- Digitales Bedienfeld an der Unterseite.

Ausführungen: Service (Beschichtung und Tabletrutsche), Soul Service Stand (mit Rahmen) und Soul Service (eingebaut).

Îlots de service avec plan de maintien en verre trempé pour exposer des aliments chauds sur plaques et plats de cuisson, avec 3, 4 zones GN1/1 de chauffage bien signalées.

- Chauffage à résistances.
- Structure supérieure en verre fermée côté client avec lampes chauffantes halogènes.
- Panneau de commande numérique situé sur la partie inférieure.

Versions: Service (revêtement et glissière à plateau), Soul Service Stand (avec châssis) et Soul Service (encastré).



Tabletrutsche (Mod. Service)
Glissière à plateaux (mod. Service)

	Modell Modèle	Code Code		Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)		Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)	
											Watt	Ampere			
SERVICE BROWN PLUS 	SER-BROWN PLUS 3H	7BEBR3CESHA01			H	+60/+99		1169x650x1288	-	-	Wanne/Bac 285x3 Lampen/Lampes 200x2	5.45	1233x902x1000	109/123	
	SER-BROWN PLUS 3W	7BEBR3CESWA01			W	+60/+99		1169x650x1288	-	-			1233x902x1000	109/123	
	SER-BROWN PLUS 4H	7BEBR4CESHA01			H	+60/+99		1494x650x1288	-	-	Wanne/Bac 285x4 Lampen/Lampes 200x3	7.56	1558x902x1000	129/145	
	SER-BROWN PLUS 4W	7BEBR4CESWA01			W	+60/+99		1494x650x1288	-	-			1558x902x1000	129/145	
	SOV R			AUFPREIS FÜR SPEZIELLE RAL-FARBEN				SUPPLÉMENT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL							
SOUL SERVICE STAND BROWN PLUS 	SSS-BROWN PLUS 3	7BEBR3CES0A01			-	+60/+99		1169x650x1288	-	-	Wanne/Bac 285x3 Lampen/Lampes 200x2	5.45	1233x902x1000	73/87	
	SSS-BROWN PLUS 4	7BEBR4CES0A01			-	+60/+99		1494x650x1288	-	-	Wanne/Bac 285x4 Lampen/Lampes 200x3	7.56	1558x902x1000	87/102	
SOUL SERVICE BROWN PLUS 	SSE-BROWN PLUS 3	7DRBR3CES0A01			-	+60/+99		1169x650x500	1139x620	366x90	Wanne/Bac 285x3 Lampen/Lampes 200x2	5.45	1230x730x700	57/69	
	SSE-BROWN PLUS 4	7DRBR4CES0A01			-	+60/+99		1494x650x500	1464x620	366x90	Wanne/Bac 285x4 Lampen/Lampes 200x3	7.56	1530x730x700	72/85	
	SOVLAT			AUFPREIS FÜR SEITENSCHIEBEN				SUPPLÉMENT POUR VERRES LATÉRAUX							
	SOVMONT			AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU				SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE							

* H= EICHE GEBLEICHT/CHÊNE BLANCHI - W= WENGE - R= SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE OBERFLÄCHE / RAL SPÉCIAL FINITION LISSE ET MATE

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.



SERVICE PLUS Purple



Servicetheken mit Auflagefläche aus Stahl.

- Gestell aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rädern, hochwertige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé und Eiche gebleicht.
- Modell Service Purple Plus Kasse: Abschlusselement zur Aufnahme der Registrierkasse.

Îlots de service avec plan d'appui en acier.

- Structure en acier chromé sur roues avec frein, riche revêtement en stratifié dans les couleurs standard wengé, hemlock nordique.
- Modèle Service Purple Plus Cassa: élément terminal comme support de caisse enregistreuse.



Tablettrutsche (Mod. Service)
Glissière à plateau (mod. Service)

	Modell Modèle	Code Code		Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)			Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Wagen Dimensions chariot (mm)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
SERVICE PURPLE PLUS	SER-PURPLE PLUS 3H	9BTIS3NNNHA90		H	UMGEBUNG / ENVIRONNEMENT			1169x650x888	-	1233x902x1000	87/101
	SER-PURPLE PLUS 3W	9BTIS3NNNWA90		W	UMGEBUNG / ENVIRONNEMENT			1169x650x888	-	1233x902x1000	87/101
	SER-PURPLE PLUS 4H	9BTIS4NNNHA90		H	UMGEBUNG / ENVIRONNEMENT			1494x650x888	-	1558x902x1000	95/120
	SER-PURPLE PLUS 4W	9BTIS4NNNWA92		W	UMGEBUNG / ENVIRONNEMENT			1494x650x888	-	1558x902x1000	95/120
SERVICE PURPLE CASSA PLUS	SER-PURPLE PLUS CASSA DXH	77001135		H	UMGEBUNG / ENVIRONNEMENT			1169x650x888	-	1233x902x1000	76/89
	SER-PURPLE PLUS CASSA DXW	77001136		W	UMGEBUNG / ENVIRONNEMENT			1169x650x888	-	1233x902x1000	76/89
	SER-PURPLE PLUS CASSA SXH	77001115		H	UMGEBUNG / ENVIRONNEMENT			1169x650x888	-	1233x902x1000	76/89
	SER-PURPLE PLUS CASSA SXW	77001116		W	UMGEBUNG / ENVIRONNEMENT			1169x650x888	-	1233x902x1000	76/89
SOVLAT					AUFPREIS FÜR SEITENSCHIEBEN				SUPPLÉMENT POUR VERRES LATÉRAUX		
SOV R					AUFPREIS FÜR SPEZIELLE RAL-FARBEN				SUPPLÉMENT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL		

* H= EICHE GEBLEICHT/CHÊNE BLANCHI - W= WENGE' - R= - R= WENGE' - R=SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE MATTE OBERFLÄCHE / RAL SPÉCIAL FINITION LISSE ET MATE

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Zusammenstellung Behälter aus Edelstahl

Food Island GN3/1			Modell <i>Modèle</i>	Behälter <i>Bacs</i>	Halterungen <i>Supports</i>	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	FI 3-1 100 A	3 X GN1/1 COD. 74707010	2 X 72556044	x	
			FI 3-1 150 A	3 X GN1/1 COD. 74707065	2 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	FI 3-1 100 B	2XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	3 X 72556044	x	
		GN 1/2	FI 3-1 150 B	2XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070	3 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	FI 3-1 100 C	1XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	3 X 72556044	x	
	GN 1/2	GN 1/2	FI 3-1 150 C	1XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070	3 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	FI 3-1 100 D	1XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD. 74707030	3 X 72556044	x	
	GN 1/2	GN 1/3	FI 3-1 150 D	1XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070 + 3XGN1/3 COD. 74707075	3 X 72556044		x
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	FI 3-1 100 E	4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD. 74707030	4 X 72556044	x	
	GN 1/2	GN 1/3	FI 3-1 150 E	4XGN1/2 COD. 74707070 + 3XGN1/3 COD. 74707075	4 X 72556044		x
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 3-1 100 F	6XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
	GN 1/2	GN 1/2	FI 3-1 150 F	6XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x
GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	FI 3-1 100 G	9XGN1/3 COD. 74707030	4 X 72556044	x	
GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	FI 3-1 150 G	9XGN1/3 COD. 74707075	4 X 72556044		x

Composition bacs inox

Food Island GN4/1			Modell <i>Modèle</i>	Behälter <i>Bacs</i>	Halterungen <i>Supports</i>	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	FI 4-1 100 A	4 X GN1/1 COD. 74707010	3 X 72556044	x	
			FI 4-1 150 A	4 X GN1/1 COD. 74707065	3 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	FI 4-1 100 B	3XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
		GN 1/2	FI 4-1 150 B	3XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	FI 4-1 100 C	2XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
		GN 1/2	FI 4-1 150 C	2XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	FI 4-1 100 D	1XGN1/1 COD. 74707010 + 6XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
	GN 1/2	GN 1/3	FI 4-1 150 D	1XGN1/1 COD. 74707065 + 6XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	FI 4-1 100 E	8XGN1/2 COD. 74707040	5 X 72556044	x	
	GN 1/2	GN 1/3	FI 4-1 150 E	8XGN1/2 COD. 74707070	5 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	FI 4-1 100 F	1XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD. 74707030	4 X 72556044	x	
	GN 1/2	GN 1/3	FI 4-1 150 F	1XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070 + 3XGN1/3 COD. 74707075	4 X 72556044		x



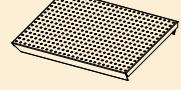
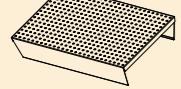
Zusammenstellung Behälter aus Edelstahl / Composition bacs inox

Food Island GN6/1						Modell <i>Modèle</i>	Behälter <i>Bacs</i>	Halterungen <i>Supports</i>	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	FI 6-1 100 A	6 X GN1/1 COD. 74707010	5 X 72556044	x	
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	FI 6-1 150 A	6 X GN1/1 COD. 74707065	5 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	FI 6-1 100 B	5XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	FI 6-1 150 B	5XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 100 C	4XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 150 C	4XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 100 D	3XGN1/1 COD. 74707010 + 6XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 150 D	3XGN1/1 COD. 74707065 + 6XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 100 E	2XGN1/1 COD. 74707010 + 8XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 150 E	2XGN1/1 COD. 74707065 + 8XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/2	FI 6-1 100 F	1XGN1/1 COD. 74707010 + 10XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x					
GN 1/1	GN 1/2	FI 6-1 150 F	1XGN1/1 COD. 74707065 + 10XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x				
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 100 G	12XGN1/2 COD. 74707040	7 X 72556044	x	
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 150 G	12XGN1/2 COD. 74707070	7 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	FI 6-1 100 H	3XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD. 74707030	6 X 72556044	x	
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	FI 6-1 150 H	3XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070 + 3XGN1/3 COD. 74707075	6 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3	FI 6-1 100 I	3XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040 + 6XGN1/3 COD. 74707030	6 X 72556044	x	
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3	FI 6-1 150 I	3XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070 + 6XGN1/3 COD. 74707075	6 X 72556044		x

Zubehör / Accessoires

Modell <i>Modèle</i>		Code <i>Code</i>		Behälter GN Edelstahl <i>Bacs GN inox</i>	Abmessungen (mm) <i>Dimensions (mm)</i>
VGX2/100		74707003		GN 2/1	530x650x100
VGX2/150		74707063		GN 2/1	530x650x150
CVGX2		74706092		Coperchio GN 2/1 lid	530x650
VGX1/100		74707010		GN 1/1	530x325x100
VGX1/150		74707065		GN 1/1	530x325x150
CVGX1		74706090		Coperchio GN 1/1 lid	530x325
VGX2/3/100		74707028		GN 2/3	325x352x100
VGX2/3/150		74707068		GN 2/3	325x352x150
CVGX2/3		74706087		Coperchio GN 2/3 lid	325x352
VGX1/2/100		74707040		GN 1/2	325x265x100
VGX1/2/150		74707070		GN 1/2	325x265x150
CVGX1/2		74706080		Coperchio GN 1/2 lid	325x265
VGX1/3/100		74707030		GN 1/3	325x176x100
VGX1/3/150		74707075		GN 1/3	325x176x150
CVGX1/3		74706082		Coperchio GN 1/3 lid	325x176
VGX1/4/100		74707042		GN 1/4	265x162x100
VGX1/4/150		74707076		GN 1/4	265x162x150
CVGX1/4		74706084		Coperchio GN 1/4 lid	265x162
VGX1/6/100		74707043		GN 1/6	176x162x100
VGX1/6/150		74707078		GN 1/6	176x162x150
CVGX1/6		74706085		Coperchio GN 1/6 lid	176x162
VGX1/9/100		74707044		GN 1/9	176x108x100
CVGX1/9		74706078		Coperchio GN 1/9 lid	176x108

Zubehör / Accessoires

	Modell <i>Modèle</i>	Code <i>Code</i>	Abmessungen (mm) <i>Dimensions (mm)</i>	
	SOV80-4	74708009x4	-	AUFPREIS FÜR SET MIT 4 RÄDERN DURCHMESSER 80 MM (H 109 MM) MIT BREMSE <i>SUPPLÉMENT POUR KIT 4 ROUES DIAMÈTRE 80 mm (h 109 mm) AVEC FREIN</i>
	SOV80-6	74708009x6	-	AUFPREIS FÜR SET MIT 6 RÄDERN DURCHMESSER 80 MM (H 109 MM) MIT BREMSE (Mod. Blue Platinum und Blue 6/1) <i>SUPPLÉMENT POUR KIT 6 ROUES DIAMÈTRE 80 mm (h 109 mm) AVEC FREIN (mod. Blue Platinum et Blue 6/1)</i>
	GREEN H50	74707264	523x326x50	Perforierte Platte H50 für Modelle GREEN <i>Plateau perforé H50 pour modèles GREEN</i>
	GREEN H100	74707266	523x326x100	Perforierte Platte H100 für Modelle GREEN <i>Plateau perforé H100 pour modèles GREEN</i>
	VASSBLUE	73690012	532X326	Platte zur Auflage am Boden - <i>Plateau fond BLUE - BLUE VISION -PLATINUM</i>

