

MEHR PLATZ IN DER KÜCHE

MAXIMISER LES ESPACES EN CUISINE

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

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

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

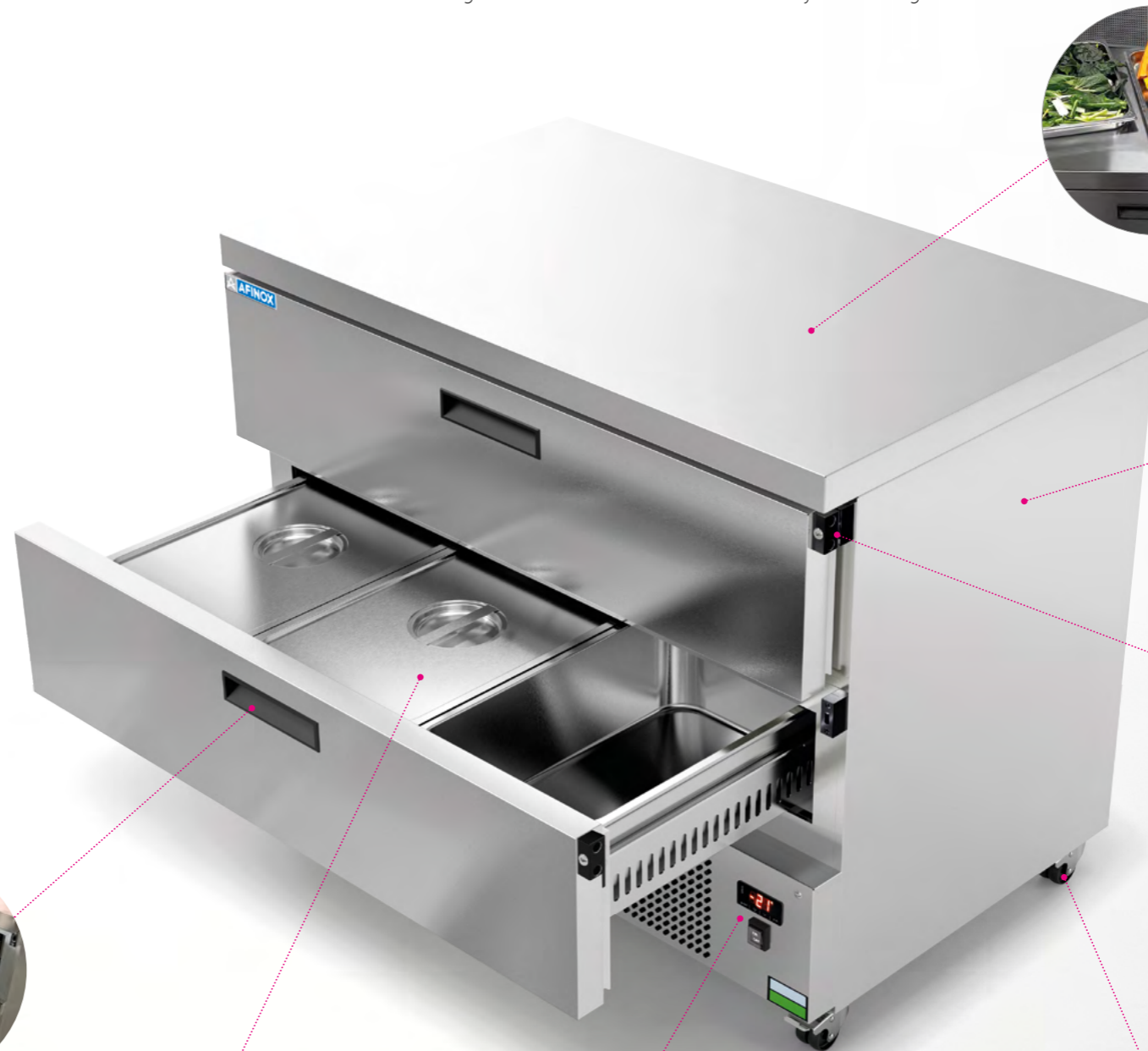
- 1) Choisissez des équipements à faible profondeur externe, sans devoir renoncer à des capacités de stockage traditionnelles et bien structurées.
- 2) Exploitez les espaces verticaux, en privilégiant les rangements polyvalents, à double température ou dotés des accessoires pour des catégories spécifiques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

LINEAR SPACE



LINEAR SPACE ist der neue gekühlte Arbeitsplatz, der für maximale Flexibilität in jeder professionellen Gastronomieumgebung konzipiert wurde. Das kompakte Gestell und die Standardräder erleichtern das Verschieben in allen Situationen. WÄHLEN Sie die Ausführung mit **1 oder 2 unabhängigen Schubladen**. Die **einfach einzustellende Temperatur** gestattet dem Bediener extreme Vielseitigkeit bei der Auswahl der Einlagerung des Kühlguts. BEREICHERT wird die Produktlinie SPACE durch die Arbeitsplattenvarianten, die den Komfort dieses Kühltisches dank der großen Auflagefläche, die bei der Zubereitung von Speisen genutzt werden kann, erhöhen. LINEAR SPACE ist der vielseitige und hochgradig anpassbare Kühltisch für Köche und moderne Gastronomen, um wechselnde, aber stets gut organisierte Arbeitsabläufe zu verwalten.

LINEAR SPACE est le nouveau poste de travail réfrigéré conçu pour une flexibilité maximale dans tout environnement de restauration professionnelle. La structure compacte et les roues standard permettent de le déplacer facilement dans n'importe quel contexte. Optez pour la version à **1 ou 2 tiroirs indépendants**. La **température facilement réglable** permet à l'opérateur d'être extrêmement polyvalent dans le choix de l'espace de stockage des marchandises. La gamme Space est enrichie par les variantes de plans de travail, pour améliorer le confort de cette table, grâce à sa grande surface d'appui, qui peut être utilisée lors de la préparation des lignes. LINEAR SPACE est la station réfrigérée polyvalente et hautement personnalisable qui permet aux chefs et aux opérateurs de la restauration moderne de gérer des flux de travail variables mais toujours bien organisés.



VERFÜGBARE AUSFÜHRUNGEN
LINEAR SPACE 2C (+7 °C/-24 °C)
 2 UNABHÄNGIGE SCHUBLADEN

LINEAR SPACE 1C (+7 °C/-24 °C)
 1 SCHUBLADE

VERSIONS DISPONIBLES
LINEAR SPACE 2C (+7°/-24° C)
 2 TIROIRS INDÉPENDANTS

LINEAR SPACE 1C (+7°/-24° C)
 1 TIROIR

UNABHÄNGIGE SCHUBLADEN MIT VOLLAUSZUG für die Aufbewahrung bei positiver oder negativer Temperatur
TIROIRS INDÉPENDANTS AVEC GLISSIÈRES À EXTENSION TOTALE pour conservations en positif ou négatif

VIELSEITIGKEIT UND INTELLIGENTE AUFBEWAHRUNG GN-Halter mit verschiedenen Kapazitäten können eingesetzt werden
POLYVALENCE ET STOCKAGE INTELLIGENT prévu pour supports GN de différentes capacités

DIE ARBEITSPLATTE KANN für die Zubereitung der Speisen oder die Ablage von Geräten verwendet werden.

PLAN DE TRAVAIL UTILISABLE pour la préparation ou comme appui des équipements

GESTELL UND ARBEITSPLATTE AUS AISI 304
STRUCTURE ET PLAN DE TRAVAIL EN AISI 304

SCHLÖSSER SERIENMÄSSIG SERRURE DE SÉRIE

DIGITALES STEUERGERÄT mit einfach einstellbarer Temperatur
CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE avec température facile à régler

EINFACH ZU VERSCHIEBEN dank selbstsichernder Räder
FACILE À DÉPLACER grâce aux roues autobloquantes



LINEAR SPACE

Kühlstation auf Rädern mit platzsparender Bremse, Tiefe 700 mm, aus Edelstahl AISI 304;

Station réfrigérée sur roues avec frein aux dimensions minimales, profondeur 700 mm, en acier inox AISI 304 ;

- **Ausführung 1C** mit 1 Schublade und von +7/-24 °C einstellbarem Temperaturbereich (Mod. 1C)
- **Ausführung 2C** mit 2 Schubladen mit unabhängiger Temperatur und von +7/-24 °C einstellbarem Temperaturbereich (Mod. 2C)
- Schubladen mit Vollauszug
- Digitales Steuergerät und Schloss serienmäßig
- Manuelles Abtauen durch Abschaltung
- Erhältlich mit gerader Arbeitsplatte H 50 mm (Mod. V), Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil H 100 mm (Mod. A) oder ohne Arbeitsplatte (Mod. S).

- **Version 1C** à 1 tiroir, plage de réglage température +7/-24°C (mod. 1C)
- **Version 2C** à 2 tiroirs à température indépendante avec plage de réglage +7/-24°C (mod. 2C)
- Glissières tiroirs à extraction totale
- Contrôleur numérique et serrure de série
- Dégivrage manuel par arrêt.
- Disponible avec plan droit H 50 mm (mod. V), plan à dossier H100 mm (mod. A) ou sans plan (mod. S).



Modell Modèle	Code Code	Arbeitsplatte Plan	Schubladen Tiroirs	Bereich Gamme	GAS GAZ	Energie- klasse Classe énergétique	Klimaklasse Classe climatique	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle	Nettonutzvolumen Volume utile net L	Abmessungen Dimensions mm		Stromaufnahme Absorption Watt**** A		Spannung Tension Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut Kg
										mm	mm	Watt****	A			
	LINEARSPACE/V 2C	7LS72I02VA001	2	+7°/-24° C	R290 - GWP 3 Kg 0,6	-	5 40°C - 40%HR	-	150	1130x700x900	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	141/169	
	LINEARSPACE/A 2C	7LS72I02LA001	2	+7°/-24° C		-		1130x700x1000		706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	143/171		
	LINEARSPACE/S 2C	7LS72I02NA001	2	+7°/-24° C		-		1130x690x850		706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	119/147		
	LINEARSPACE/V 1C	7LS71I02VA001	1	+7°/-24° C	R290 - GWP 3 Kg 0,6	-	5 40°C - 40%HR	-	75	1130x700x630	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	95/121	
	LINEARSPACE/A 1C	7LS71I02LA001	1	+7°/-24° C		-		1130x700x730		353	6,15	230/1/50	1230x800x740	97/123		
	LINEARSPACE/S 1C	7LS71I02NA001	1	+7°/-24° C		-		1130x690x580		353	6,15	230/1/50	1230x800x740	73/99		
	VERS220-60 2C		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a							Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a						
	VERS220-60 1C		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a							Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a						

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

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

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.