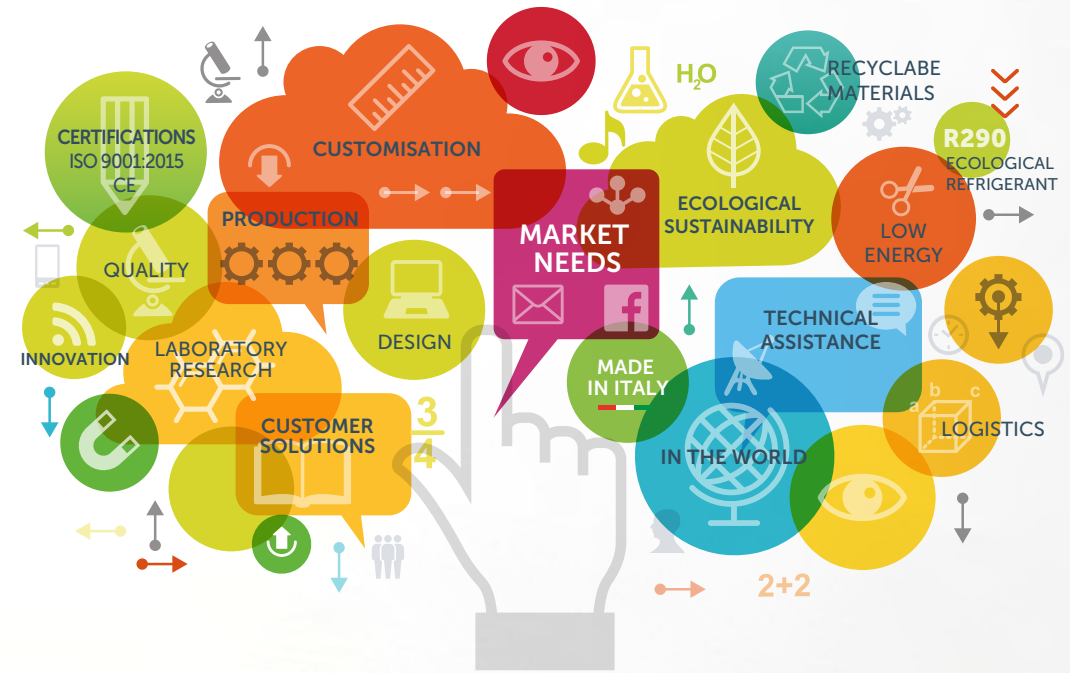


AFINOX

share your ideas



Our business is enhancing your business

AFINOX s.r.l via Venezia, 4
35010 MARSANGO (PD) - Italy

Tel. +39 0499638311
Fax +39 049552688

e-mail: comm@afinox.com

COMPANY WITH
QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
ISO 9001



afinox.com



Our business is enhancing your business



Our business is enhancing **your business**



COOK & CHILL

Backöfen und Schnellkühler
Fours de cuisson et Cellules de refroidissement

13



INFINITY EVOLUTION
pag.24

COOKY
pag.36

1HUNDRED
pag.44

INFINITY ROLL-IN
pag.50

SPEED
pag.62

FASTER
pag.70



KÜHLSCHRÄNKE

Armoires réfrigérées

77



ENERGY LUX
pag.80

ENERGY 1400
pag.84

MEKANO DRY
pag.92

ARTIC
pag.96

ARTIC 900
pag.100

COMPATTO 400-700 / TWIN2T
pag.106

MEKANO PRO
pag.122



KÜHLTISCHE

Tables réfrigérées

127



SPRING PLUS
pag.132

LINEAR PLUS / SNACK / SPACE
pag.154

FRESH PLUS
pag.176

TRK
pag.178



PIZZERIA

Pizzeria

183



SPRING PIZZA PLUS
pag.186

SPRING VRS PLUS
pag.190

SPRING PLUS STATION
pag.194

FRESH PIZZA PLUS
pag.200



DROP IN BUFFETS PLUS

Drop-in et buffet PLUS

205



SOUL PLUS
pag.214

ESSENCE PLUS
pag.234

TRADITION PLUS
pag.256

SERVICE PLUS
pag.274



WEIN- UND BIERVITRINEN

Vitrines à vin/bière et pâtisserie

295



AROMA
pag.298

PST
pag.300



Wir schaffen die Werte für den Erfolg unserer Kunden

Nous créons de la valeur pour la réussite de nos clients

Wie meistern wir diese Herausforderung? Indem wir unseren Partnern immer aktiv zuhören, um ihre Wünsche umsetzen zu können.

DAS ist unsere Inspiration, die wir nutzen, um jederzeit einfache, zuverlässige und innovative Lösungen sicherstellen zu können!

Comment relevons-nous ce défi ? Nous sommes en toutes circonstances à l'écoute de nos partenaires pour donner forme à leurs projets.

Là est la source de notre inspiration pour toujours garantir des solutions simples, fiables et innovantes !



Die Leidenschaft für das Außergewöhnliche

La passion de l'excellence

Das 1980 gegründete Unternehmen Afinox ist seit 40 Jahren in der professionellen Gastronomie tätig und beschäftigt sich vor allem mit der Herstellung von Kühlmöbeln und Kühltheken für Buffet- und Self-Service-Betriebe.

Afinox ist sowohl in Italien als auch international tätig und bietet seinen Partnern kontinuierliche Forschung und Innovation.

Fondé en 1980, Afinox opère depuis 40 ans dans le secteur de la restauration professionnelle et en particulier dans la production d'équipements réfrigérés et de présentoirs pour les buffets et les self-services.

Afinox opère à la fois au niveau national et international en offrant à ses partenaires des recherches et des innovations permanentes.



Nachhaltigkeit, Energieeinsparung,
Umweltschutz - darauf basiert
unsere Forschung.

*La durabilité, les économies d'énergie
et la protection de l'environnement
sont les fondements de nos activités de recherche.*



Forschung und Innovation

Recherche et innovation

Unsere F&E-Abteilung sucht und entwickelt kontinuierlich neue Lösungen, um den Anforderungen des Marktes gerecht werden zu können. Unser modernes Labor sorgt für die Kontrolle aller Produkte, um ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Sicherheit sowie einen geringen Energieverbrauch gewährleisten zu können.

Notre département R&D œuvre sans cesse à la recherche et à la mise au point de nouvelles solutions pour répondre aux besoins du marché. À l'avant-garde, notre laboratoire est chargé du contrôle de tous les produits pour garantir le plus haut niveau de fiabilité et de sécurité et des consommations d'énergie réduites.



Eine moderne und innovative Technologie erfordert die Fähigkeit die Aufmerksamkeit für rein technische Abläufe und Details mit den Aspekten der Energieeffizienz und der ökologischen Nachhaltigkeit des Produkts zu verbinden, und zwar vom Entwurf bis zur Entsorgung. Afinox engagiert sich für die Umsetzung dieser Zielsetzung, und trifft jeden Tag wertvolle Entscheidungen.

Une technologie moderne et innovante exige la capacité d'intégrer l'attention portée aux processus et aux détails purement techniques aux aspects qui ont trait à l'efficacité énergétique et à la soutenabilité écologique du produit, de sa conception à son élimination. Afinox met tout en œuvre pour concrétiser cette mission en opérant des choix de valeur au quotidien.



AFINOX: Immer an Ihrer Seite

AFINOX: Toujours à vos côtés

Wir sind der Meinung, dass die Bereitstellung eines effizienter Betreuungsdienstes bedeutet, sich in jeder Phase unserer Geschäftsbeziehung um die Bedürfnisse unserer Partner zu kümmern.

Nous pensons qu'offrir un service de soutien efficace signifie prendre en compte les besoins de nos partenaires, à chaque moment de la relation instaurée.

B2B.AFINOX.COM



Wenn Sie AFINOX-Händler sind, können Sie den neuen Service nutzen, der 7 Tage die Woche aktiv ist, ganz egal, wo Sie sich befinden.

SIE KÖNNEN B2B VERWENDEN, WENN SIE NACH EINEM EINFACHEN SYSTEM SUCHEN FÜR:

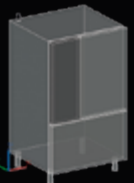
- Kauf von sofort lieferbaren Produkten
- Online-Kauf von Ersatzteilen
- Einsehen von Explosionszeichnungen, Schaltplänen und technischer Dokumentation
- Einsehen von Produktkatalogen inklusive Download der technischen Datenblätter
- PDF, die einfach auf den PC oder Tablet heruntergeladen werden können

Si vous êtes revendeur AFINOX, vous pouvez accéder au nouveau service actif 7 jours sur 7, où que vous soyez.

VOUS POUVEZ UTILISER B2B SI VOUS RECHERCHEZ UN SYSTÈME RAPIDE DE:

- Achat de produits à livraison rapide
- Achat de pièces détachées en ligne
- Consultation de vues éclatées, de schémas de branchement et de documentation technique
- Consultation du catalogue des produits et téléchargement des fiches techniques
- PDF facilement téléchargeables sur PC ou tablette

DESIGNING



Sie müssen eine moderne und leistungsstarke Küche planen?

Dank dem Know-how unserer firmeneigenen F/E-Abteilung und unserer Präsenz auf professionellen Planungsplattformen können Sie die Planung selbstständig vornehmen oder gemeinsam mit unserer Hilfe ein professionelles Projekt umsetzen.

Vous avez besoin de concevoir une cuisine professionnelle moderne et efficace ?

Grâce au savoir-faire acquis par notre département R&D et à notre présence sur les plateformes professionnelles de projet, il est possible de procéder aux configurations en toute autonomie ou de demander notre aide pour réaliser un projet professionnel.

CHEF 2 CHEF



Möchten Sie lernen, wie Sie unsere Geräte optimal nutzen können?

Unserer Chefköche bieten Ihnen ein interaktives und individuelles Schulungserlebnis. Kontaktieren Sie uns, um eine Vorführung zu vereinbaren und mehr über die Leistungsfähigkeit der AFINOX-Technologien zu erfahren!

Vous souhaitez apprendre à utiliser au mieux nos équipements ?

Grâce à nos chefs cuisiniers, nous vous offrons une expérience de formation interactive et personnalisée. Contactez-nous pour organiser une démonstration et pour découvrir comme mettre à profit les technologies AFINOX !

WE ARE SOCIAL



Möchten Sie immer mit den Neuheiten und Services von AFINOX verbunden sein?

Folgen Sie uns auf unseren Social Media-Kanälen für News und Veranstaltungen aus der Welt der professionellen Gastronomie.

Vous souhaitez rester informé des nouveautés et des services d'AFINOX ?

Suivez-nous sur les réseaux sociaux pour découvrir les nouveautés et les événements du monde de la restauration professionnelle.





SCHLIESSEN SIE DEN KREIS MIT AFINOX

CIRCLE ist das integrierte Kochsystem, das es Ihnen ermöglicht, mit weniger Personal zu arbeiten und dabei Zeit und Energie zu sparen.

Die Technologie ist das Herzstück von **CIRCLE**, denn sie bietet die Möglichkeit, Vorgänge automatisch und ohne die Anwesenheit eines Bedieners durchzuführen, z.B. **während der Nacht**.

Unsere **kompletten Arbeitsstationen** sind so konzipiert, dass sie auf nur **3 laufenden Metern alles bieten, was Sie brauchen**.

In einer Welt, in der Effizienz an erster Stelle steht, kombinieren wir **Programmierung, Standardisierung und Optimierung**, um Ihnen ein System zu bieten, das Ihre Erwartungen übertrifft.

Die Vorteile unseres Systems

1. Individuelle Anpassung: Jedes Detail unseres Systems lässt sich individuell anpassen, um Ihren Bedürfnissen gerecht zu werden. Ob Sie eine Lösung für Büros, Küchen oder kreative Räume suchen, wir können das System an Ihre spezifischen Anforderungen anpassen.

2. Qualitätsstandardisierung: Qualität ist für uns oberstes Gebot. Unsere Arbeitsplätze erfüllen die höchsten Qualitäts- und Sicherheitsstandards und bieten Ihnen und Ihrem Team ein sicheres und komfortables Arbeitsumfeld.

3. Raumentwicklung: Der Schlüssel zur optimalen Nutzung des Raums. Mit unserem System können Sie jeden verfügbaren Zentimeter optimal nutzen, ohne dabei die Funktionalität zu beeinträchtigen.



CIRCLE **BISTROT & RESTAURANT**



CIRCLE **CAFE & BAKERY**



FERMER LE CERCLE AVEC AFINOX



CIRCLE est le système de cuisson intégré qui vous permet de travailler avec moins de personnel tout en économisant du temps et de l'énergie.

La technologie est au cœur de **CIRCLE** parce qu'elle offre la possibilité d'effectuer des opérations automatiquement sans nécessiter la présence de l'opérateur, par exemple **pendant la nuit**.

Nos **postes de travail complets** sont conçus pour vous offrir tout ce dont vous avez besoin en **3 mètres linéaires seulement**.

Dans un monde où l'efficacité est devenue primordiale, nous marions **programmation, standardisation et optimisation pour vous offrir un système qui va au-delà de vos attentes**.

Les avantages de notre système

1. Programmation personnalisée: Chaque détail de notre système est programmable pour répondre à vos besoins. Que vous recherchiez une solution pour des bureaux, des laboratoires ou des espaces créatifs, nous sommes en mesure de personnaliser le système pour répondre à vos besoins spécifiques.

2. Standardisation de la qualité: La qualité est au cœur de toutes nos activités. Nos postes de travail répondent aux normes de qualité et de sécurité les plus rigoureuses et ils garantissent un environnement de travail sûr et confortable pour vous et votre équipe.

3. Optimisation de l'espace: La clé pour tirer le meilleur parti de votre espace. Avec notre système, vous pouvez tirer le meilleur parti de chaque centimètre disponible, sans jamais sacrifier la fonctionnalité.



CIRCLE **PUB & FOOD TRUCK**



CIRCLE **PIZZERIA & SNACK**

COOK & CHILL

Backöfen und Schnellkühler

Fours de cuisson et Cellules de refroidissement



INFINITY 5/8	page 24
INFINITY 10/15	page 26
INFINITY 5/10 GN2/1	page 28
COOKY OVENS	page 36
1 HUNDRED	page 44
Optionals & Accessories	page 30



INFINITY 40 compact	page 50
INFINITY 20/40	page 52
INFINITY 60/80/100/120	page 54
INFINITY XL 2030	page 56
Optionals & Accessories	page 58



SPEED	page 62-67
FASTER	page 70-73
Optionals & Accessories	page 74

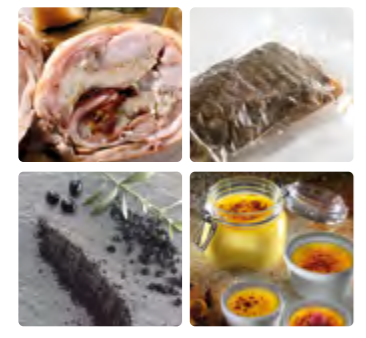
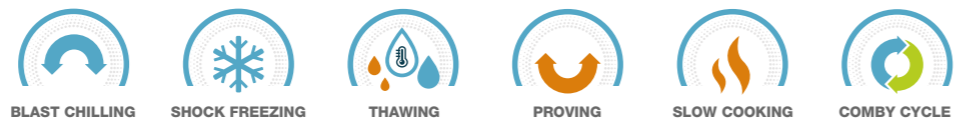


Our business is enhancing **your business**



EXPERIMENTIEREN SIE UND VERLEIHEN SIE IHREN IDEEN GESTALT.
 EXPÉRIMENTEZ ET DONNEZ FORME À VOS IDÉES.

INFINITY Evolution



Niedertemperaturgaren
 Trocknen
 Garen im Glas
 Confit-Garen
 Gärung

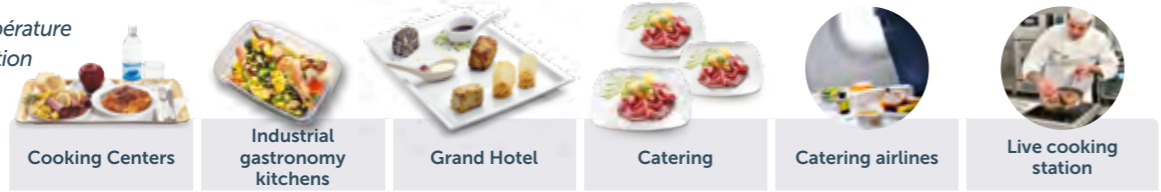
Cuisson à basse température
 Séchage/Déshydratation
 Cuisson en bocaux
 Cuisson des confits
 Levage

ENTDECKEN SIE DEN NEUEN STAR DER TECHNOLOGIE INFINITY BY AFINOX: **EVOLUTION...DIE REVOLUTION KANN BEGINNEN!!**
 9-ZOLL-TOUCHSCREEN UND NEUE SYMBOLE, NOCH INTUITIVER, NOCH LEISTUNGSFÄHIGER.

DÉCOUVREZ LE NOUVEAU PROTAGONISTE DE LA TECHNOLOGIE INFINITY BY AFINOX: **EVOLUTION... QUE LA RÉVOLUTION COMMENCE !**
 ÉCRAN TACTILE DE 9 POUCES ET NOUVELLES ICÔNES, ENCORE PLUS INTUITIF, ENCORE PLUS PERFORMANT.

Gastronomie, Konditorei oder Bäckerei? Mit Infinity Evolution können Sie das optimale Programm für Ihre Arbeit auswählen. Eine Software für zahllose Kombinationen.

Gastronomie, pâtisserie ou boulangerie ? Infinity Evolution vous permet de choisir le programme le mieux adapté à votre travail. Un logiciel pour d'infinies combinaisons.



Einfach TOUCH, jetzt auch aus der Ferne!
 Erleben Sie eine neue Art des Arbeitens in der Küche. Wählen Sie Infinity Evolution, um jederzeit 6 Assistenten in einem an Ihrer Seite zu haben. Dank der Fernverbindung über die Cloud (optional) können Sie jetzt arbeiten, wo Sie wollen und wann Sie wollen. Infinity Evolution begleitet Sie durch den gesamten Arbeitszyklus. Sicherheit und höchste Qualität Ihrer Produkte, vom Schockfrostern (-40 °C) bis zum Garen (+85 °C). Und was müssen Sie dafür alles tun? Nur eine Berührung.

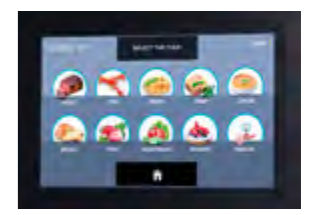
Die Technologie Evolution
 Wählen Sie das passende Programm für Ihre Arbeit. Eine einzige Software für zahllose Kombinationen. Sie können sich entweder auf die Erfahrung von Afinox verlassen und den automatischen Zyklus für das jeweilige Produkt wählen oder die Arbeitsschritte mit einem manuellen Zyklus individuell gestalten. Mit dem kombinierten Zyklus können Sie die gesamte Verarbeitung einstellen, vom Schockfrostern für die Aufbewahrung bis zur Regenerierung für den Service - all das in wenigen einfachen Schritten.

All-in-One oder Start?
 Wählen Sie das passende Modell für Ihre Tätigkeit.
ALL-IN-ONE Wenn Sie Ihre Arbeit mit einem multifunktionalen Gerät revolutionieren wollen, das Sie während des gesamten Cook&Chill-Vorgangs unterstützen kann. Schnellkühlen, Schockfrostern, Garen, Gärung, Auftauen und Konservierung Ihrer Produkte vor dem Service, auch bei kombinierten Zyklen.
START Wenn Sie den besten Schnellkühler und Schockfroster suchen, leistungsstark, technologisch fortschrittlich und extrem benutzerfreundlich.

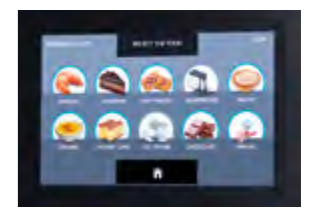
Simplement TOUCH, et à présent également à distance !
 Imaginez une nouvelle façon de travailler en cuisine. Optez pour Infinity Evolution et obtenez 6 assistants en-toujours à vos côtés. Désormais, vous êtes libre de travailler où vous voulez et quand vous voulez, grâce à la connexion à distance sur le Cloud (en option). Infinity Evolution vous accompagne tout au long du cycle de travail. Sécurité et qualité maximale de vos produits, de la surgélation (-40°C) à la cuisson (+85°C). Ce que vous devez faire ? Une simple pression du doigt.

Technologie Evolution
 Choisissez le programme spécifique à votre travail. Un unique logiciel pour d'infinies combinaisons. Misez sur l'expérience Afinox en choisissant le cycle automatique dédié au produit spécifique ou bien personnaliser les phases de préparation en programmant les cycles manuels. Le cycle combiné permet de programmer une production complète, de la surgélation (pour la conservation) à la régénération (pour le service), en quelques simples opérations.

All in one ou Start ?
 Choisissez le modèle qui correspond à votre activité.
ALL IN ONE Si vous entendez révolutionner votre travail grâce à un outil multifonctionnel qui peut vous épauler tout au long du processus de Cook&Chill. Il assure le refroidissement rapide, surgèle, cuit, fait lever, décongèle et préserve vos produits avant le service, y compris en cycles combinés.
START Si vous voulez le meilleur surgélateur et refroidisseur à air forcé, hautes performances, technologiquement avancé et très intuitif.



Infinity GASTRONOMY



Infinity PASTRY



Infinity BAKERY



DIE GRÜNDE FÜR EINE WAHL

LES RAISONS D'UN CHOIX



Service
Service

Qualität
Qualité

Einkünfte
Gain

Interaktivität
Interactivité

Organisation
Organisation

Produktivitätssteigerung
Augmentation de la production



Verschwendung
Gaspillages

Verbrauch
Consommations

Energiekosten
Coûts énergétiques

Betriebskosten
Frais de gestion

Personalkosten
Coûts du personnel



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !



Was macht Infinity Evolution zur optimalen Wahl?

Es ermöglicht die optimale Organisation der verschiedenen Tätigkeiten in der Küche. Alle, die es benutzen, sind damit zufrieden **9"-Touch-Display und benutzerfreundliche Grafik** Design, Struktur, hohe Leistungen und Benutzerfreundlichkeit für eine klare und unmittelbare Anzeige von Symbolen und Zyklen.

Smart Technology 4.0. Standardfunktionen und Konnektivitätsstools (optional) sorgen für Autonomie und Konnektivität bei der Abwicklung der Zyklen, wodurch Leistung und Verbrauch überwacht werden können.

Verwendbarkeit 24/24h, auch im Nachtmodus mit reduziertem Verbrauch.

Kundenservice und kontinuierliche Schulung. Integrierte Videos und digitale Plattformen unterstützen den Benutzer und das technische Personal.

Maßgeschneiderte One-2-One Schulungen mit Chefköchen bieten Einblicke und Möglichkeiten zum praktischen Austausch.

Einfache und aktualisierbare Software. 3 spezielle Softwares in einer (Gastronomie, Konditorei und Bäckerei) sorgen für ein intuitives, erweiterbares und anpassbares System, das das Know-how von Afinox und das Wissen der Anwender in sich vereint.

Pourquoi Infinity Evolution est-il le meilleur choix ?

Il permet d'organiser les nombreuses activités du laboratoire. Qui l'utilise ne peut qu'être satisfait.

Écran tactile 9" et graphisme user friendly. Design, structure, hautes performances et facilité d'utilisation pour afficher les icônes et les cycles de manière claire et immédiate.

Smart Technology 4.0. L'autonomie et la connectivité dans le déroulement des cycles, grâce à des fonctions de série et à des outils de connectivité (en option), permettent de contrôler les performances et les consommations.

Utilisation 24/24h, y compris en mode nocturne avec des absorptions réduites.

Assistance et formation continue. Des vidéos intégrées et des plateformes numériques guident les utilisateurs et le personnel technique.

Des cours de formation personnalisés Chef-2-Chef sont des sources d'idées et des occasions d'échanges pratiques.

Logiciel simple et évolutif. 3 logiciels dédiés en un (gastronomie, pâtisserie et boulangerie), pour un système intuitif, évolutif et personnalisable qui intègre l'expertise d'Afinox et les connaissances de l'utilisateur.

UMFASSENDE KONNEKTIVITÄT

CONNECTIVITÉ À 360°



USB zum Up- und Download von Rezepten, HACCP-Daten und Software-Updates

USB pour charger ou télécharger des recettes, des données HACCP et toute mise à jour du logiciel

INFINITY ist ein intuitiver Assistent, der Zyklen und Funktionen mit maximaler Autonomie und Sicherheit ausführen kann. Ein umfassendes Paket mit Zubehör, Extras und integrierten Funktionen ermöglicht dem Bediener dank einem Höchstmaß an Konnektivität die Überwachung der Abläufe und des Verbrauchs der Maschine.

INFINITY est un assistant intuitif, capable d'exécuter des cycles et des fonctions avec le plus haut degré d'autonomie et de sécurité. Un bouquet complet d'accessoires, d'options et de fonctions intégrées permet à l'utilisateur de surveiller les processus et les consommations de la machine, avec le plus haut niveau de connectivité.



Software-Anwendung zur Fernsteuerung über ein mobiles Gerät.

Application logicielle pour le contrôle à distance sur un dispositif mobile.



HACCP

HACCP
HACCP-Diagramme Real Time zur Anzeige von Temperaturtrends und Dauer des laufenden Zyklus in Echtzeit. **HACCP-Berichte**, die angezeigt und über USB auf den PC heruntergeladen werden können. Durch Eingabe des gewünschten Datums ist es möglich, das Archiv der gespeicherten HACCP-Berichte über einen Zeitraum von etwa einem Jahr zu durchsuchen. Auf diese Weise können die Grafiken der Zyklen, die Zeiten sowie die erreichten Mindest- und Höchsttemperaturen auch nach einiger Zeit eingesehen und verglichen werden. Außerdem lassen sich anhand der Verbrauchsdaten die Kosten für die Herstellung der Produkte genau berechnen.

Graphiques HACCP en temps réel pour afficher les variations de température et les durées du cycle en cours. **Rapports HACCP** visualisables et téléchargeables via USB sur PC. Il est possible d'effectuer une recherche dans les archives des rapports HACCP mémorisés sur une période d'environ un an, en saisissant simplement la date voulue. De la sorte, il est possible de consulter et de comparer, y compris dans le temps, les graphiques des cycles, des durées et des températures minimales et maximales atteintes. En outre, en consultant les données des consommations, il est possible d'effectuer des calculs précis sur les coûts de préparation des produits.



FOOD SCAN

FOOD SCAN MIT MEHRPUNKT-KERNFÜHLER
SCANNER ALIMENTAIRE AVEC SONDE MULTIPONT
INFINITY ist der einzige Schnellkühler, der serienmäßig mit einem **Mehrpunkt-Kernfühler** ausgestattet ist. Dank der **4 Erfassungspunkte** lässt sich die exakte Temperatur der Lebensmittel rasch und einfach messen. Selbst wenn die Sonde nicht absolut korrekt eingeführt wird, kann das Gerät die Temperaturen an den 4 Punkten abfragen, um die höchste Temperatur zu ermitteln, die als Referenzpunkt für das Erreichen der gewünschten Temperatur dient. Außerdem sind Extras erhältlich wie die drahtlose WMP-Sonde oder die beheizte Kerntemperatursonde.

INFINITY est le seul refroidisseur à air forcé doté de sonde au cœur multipoint de série. Les 4 points de lecture permettent de relever facilement et immédiatement la température exacte des aliments. Même si la sonde devait ne pas être insérée exactement comme il faut, la machine est en mesure de relever les températures sur les 4 points pour détecter la température la plus élevée, laquelle reste la valeur de référence pour atteindre la température voulue. Sont également disponibles des options telles que la sonde sans fil WMP ou la sonde à cœur chauffante.



HILFE
AIDE

DEMONSTRATIONSVIDEOS - DES VIDÉOS DE DÉMONSTRATION
User-Videos unterstützen das Küchenpersonal bei der Einrichtung der Maschinenzyklen und -funktionen und ersparen Zeit und Kosten für Schulungen.
Service-Videos bieten dem Wartungspersonal technische Unterstützung, verringern den Zeitaufwand und erleichtern die Servicearbeiten.

Video User permettent un réglage guidé et simplifié des cycles et des fonctions de la machine par le personnel de cuisine, éliminant ainsi le temps et les coûts de formation.
Le Service Vidéo fournit une assistance technique au personnel d'entretien, en réduisant ainsi les temps d'intervention et en facilitant l'entretien.



ALARM
ALARME

SELBSTDIAGNOSE - AUTO-DIAGNOSTIC
Die Selbstdiagnoseverfahren und Selbstkorrekturmaßnahmen von INFINITY gewährleisten Zuverlässigkeit, da sie die Kosten und Probleme von Ausfallzeiten vermeiden und gleichzeitig den Betrieb bis zur Reparatur ermöglichen.
Les processus d'auto-diagnostic et les actions auto-correctives de INFINITY sont une garantie de fiabilité car ils permettent d'éviter les coûts et les inconvénients d'une immobilisation de la machine, tout en permettant son utilisation jusqu'à ce qu'elle soit réparée.

VERBRAUCHSKONTROLLE - CONTRÔLE CONSOMMATIONS
Der Energieverbrauch aller von INFINITY durchgeführten Zyklen kann jederzeit in dem dafür vorgesehenen Bereich eingesehen werden. Außerdem kann die korrekte Stromversorgung anhand der Anzeige von Netzspannung und Batteriedaten sichergestellt werden.
Les consommations d'énergie de tous les cycles effectués par INFINITY peuvent toujours être visualisées sur la zone dédiée. En outre, la tension de secteur et les données relatives à la batterie indiquent la justesse de l'alimentation électrique.





EVOCLOUD: SIE ENTSCHEIDEN WO UND WANN SIE ARBEITEN

EVOCLOUD: LIBRE DE TRAVAILLER, OÙ VOUS VOULEZ QUAND VOUS VOULEZ.

EvoCLOUD ist der innovative Cloud-Computing-Service von Afinox, dank dem Sie immer mit Ihrem multifunktionalen Assistenten verbunden sind. Dank **EvoCLOUD** können Sie durch einfache Eingabe der Ihnen zur Verfügung gestellten Zugangsdaten (Benutzername und Passwort) das Datenarchiv und den Betriebszustand der Maschine in Echtzeit einsehen und abfragen: HACCP-Zyklen, Parameter und eventuelle Alarmlmeldungen stehen Ihnen jederzeit und von jedem Ort aus zur Verfügung.

EvoCLOUD est le service innovant de cloud computing d'Afinox qui vous permet d'être toujours connecté à votre assistant multifonction. Grâce à **EvoCLOUD**, en saisissant simplement les données d'accès fournies à cet effet (nom d'utilisateur et mot de passe), il est possible de visualiser et de consulter en temps réel les archives de données et l'état de fonctionnement de la machine: cycles HACCP, paramètres et éventuels messages d'alarme sont consultables à tout moment et où que vous soyez.

WEB-APP EVOLUTION: SIE SIND DER STAR!

WEB-APP EVOLUTION: LE PROTAGONISTE, C'EST VOUS !

Dank der **Web App Evolution**, der in **EvoCLOUD** enthaltenen Anwendung für die Fernsteuerung, haben Sie Ihre Zubereitungen tatsächlich in der Hand.

Mit der **Web App Evolution** können Sie aus der Ferne einfach und intuitiv interagieren und so Ihre Arbeit und die Ihrer Mitarbeiter erleichtern. Ganz egal wo Sie sind, mit Ihrem Smartphone oder Tablet können Sie Arbeitszyklen einstellen und deren Fortschritt anzeigen, genau wie vor der Maschine!

Und was benötigen Sie dafür?

Eine kabelgebundene Internetverbindung, ein mobiles oder ortsfestes Gerät und ein persönliches Zugangsprofil zu **EvoCLOUD** von Afinox.

Grâce à **Web app Evolution**, l'application de contrôle à distance contenue dans **EvoCLOUD**, vous êtes à part entière le protagoniste de vos préparations.

Web app Evolution vous permet d'interagir à distance, de manière simple et intuitive, facilitant ainsi votre propre travail et celui de vos collaborateurs. Où que vous soyez, à l'aide de votre smartphone ou de votre tablette, vous pouvez programmer des cycles de travail et en visualiser la progression, comme si vous étiez devant la machine !

De quoi avez-vous besoin ?

Une connexion à Internet filaire, un dispositif mobile ou fixe et un profil d'accès personnel à **EvoCLOUD** d'Afinox.



ZUGRIFF AUF DEN SERVICE

ACCÈS AU SERVICE

Dank des **EvoCLOUD**-Abonnements und der exklusivsten Innovation auf dem Markt, der Web-App Evolution, kann die Steuerung aus der Ferne erfolgen durch:

- Anwender
- Händler / Wiederverkäufer / Kundenservice
- Hersteller

Grâce à l'abonnement **EvoCLOUD** et à la nouveauté exclusive de la machine sur le marché, Web-app Evolution, il est possible de prendre le contrôle à distance. Cette possibilité est offerte à:

- Utilisateur
- Concessionnaire / revendeur / assistance
- Fabricant

EvoCLOUD

Sobald das Abonnement aktiviert ist, kann der Benutzer auf das Bedienfeld des Cloud-Computing-Services zugreifen. Es genügt, die Zugangsdaten einzugeben, und schon können Sie alle wichtigen Informationen über das angeschlossene Gerät einsehen und abfragen.

EvoCLOUD

Une fois l'abonnement activé, l'utilisateur peut accéder au panneau de contrôle du service de cloud computing. Il suffit de saisir les identifiants d'accès fournis à cet effet pour pouvoir visualiser et consulter facilement toutes les informations relatives à la machine connectée.



Web-App Evolution

Durch einen einfachen Klick auf das Symbol der Anwendung, können Sie die vollständige Steuerung der Maschine aus der Ferne übernehmen. Neben der Steuerung von Arbeitszyklen und der verbesserten Handhabung der Auswirkungen von Ausfallzeiten wird es dank der **Web-App Evolution** möglich sein, Arbeitsabläufe zwischen Mitarbeitern zu teilen und Informationen zwischen miteinander verbundenen Geräten und Produkten zu übertragen. Noch nie war das Arbeiten aus der Ferne so einfach!

Web-app Evolution

En cliquant sur l'icône relative de l'application, il est possible de prendre entièrement le contrôle à distance de la machine. Outre la gestion des cycles de travail et l'optimisation de la résolution des effets des temps d'arrêt, grâce à **Web-app Evolution**, il est possible de partager facilement les processus de travail entre collaborateurs et de transférer des informations d'un dispositif et d'une produit à l'autre. Travailler à distance n'a jamais été aussi facile !



GERINGERE BETRIEBSKOSTEN
MOINDRES FRAIS DE GESTION



ZEITGERECHTE EINGRIFFE
WENIGER AUSFALLZEITEN
INTERVENTIONS RAPIDES TEMPS
D'ARRÊT MACHINE RÉDUITS



VERBESSERTE
PRODUKTIONSLEISTUNG
EFFICACITÉ ACCRUE EN
TERMES DE PRODUCTION



GARANTIE UND ZUVERLÄSSIGKEIT
RÜCKVERFOLGBARKEIT
DER CHARGEN
GARANTIE ET FIABILITÉ
TRAÇABILITÉ DES LOTS

Warum sollte man den Fernverbindungsservice wählen?

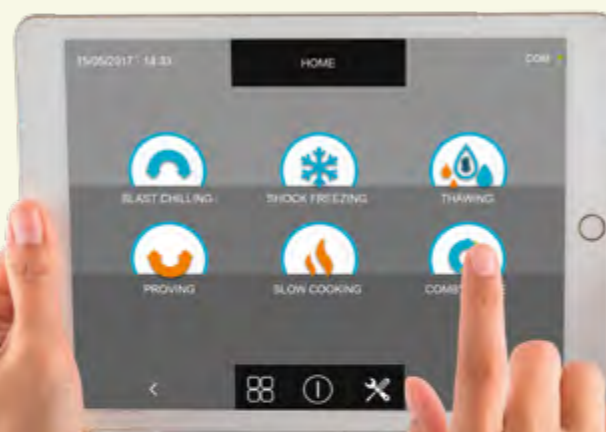
EvoCLOUD und die **Web-App Evolution** sind unverzichtbare Tools, wenn es um Folgendes geht:

- 1) **Senkung der Betriebskosten**, dank einer schnellen und effizienten **Echtzeit-Fernsteuerung** der Maschine.
- 2) **Begrenzung von Zeiten und Kosten im Falle eines Ausfalls der Maschine**, dank E-Mail-Benachrichtigungen und gezielter Analysen, die **ein rechtzeitiges Eingreifen ermöglichen**.
- 3) **Verbesserung der Effizienz des gesamten Produktionszyklus** dank eines vernetzten Systems zur Datenspeicherung und -verwaltung.
- 4) **Garantie von Zuverlässigkeit dank der Rückverfolgbarkeit der Chargen** vor und nach dem Zyklus, in Übereinstimmung mit den HACCP-Vorschriften.

Pourquoi choisir le service de connexion à distance ?

EvoCLOUD et **Web-App Evolution** sont les outils indispensables pour:

- 1) **Réduire les frais de gestion**, grâce à un **contrôle à distance** de la machine efficace et en temps réel.
- 2) **Limiter les coûts et les temps d'arrêt machine**, grâce aux notifications transmises via mail et à des analyses ciblées qui permettent **des interventions rapides**.
- 3) **Améliorer l'efficacité de tout le cycle de production**, grâce à un système interconnecté d'archivage et de gestion des données.
- 4) **Garantir la fiabilité grâce à la traçabilité des lots** avant et après le cycle, conformément à la réglementation HACCP.



Der Service wird von den wichtigsten Betriebssystemen unterstützt. Das Abonnement gilt für eine Maschine und hat eine **Laufzeit von 5 Jahren**. Erneuerbarer Service.

Le service est supporté par les principaux systèmes d'exploitation. L'abonnement, valable pour une machine, a une **durée de 5 ans**. Service renouvelable.



QUALITÄT VON AFINOX

QUALITÉ AFINOX

INFINITY bedeutet Liebe zum Detail.

Es handelt sich nicht um eine einfache Maschine zur Erledigung von Routineaufgaben, sondern um ein technologisch fortschrittliches und intuitives Gerät, mit dem man interagieren und seine Arbeit besser organisieren und vereinfachen kann.

INFINITY signifie souci du détail.

Il ne s'agit pas d'une simple machine avec laquelle on exécute des tâches routinières mais d'un outil technologiquement avancé et intuitif avec lequel on interagit et qui permet d'organiser et de simplifier les activités.

Serienmäßige Ausstattung - Dotations standard



1) Ergonomischer Griff
Poignée ergonomique

2) Schnellanschlüsse senken die
Wartungskosten

Connexions rapides pour
réduire les coûts d'entretien

3) Führungsdrähte zum Einsetzen
der Bleche GN1/1 und 400x600

Glissières en fil d'acier
d'introduction des plaques GN1/1
et 400x600

4) Abnehmbare elektrische
Schalttafel für eine vereinfachte
Wartung

Tableau électrique amovible
pour faciliter l'entretien

Sonderausstattung - Options



1) Anwendung TRACER zur
einfacheren Überwachung der
HACCP-Daten.

Application TRACER pour
un monitoring simplifié des
données HACCP

2) LED-Beleuchtung
(nur für die Modelle START).

Éclairage à LED
(uniquement sur modèles START)

3) Cloud-Computing-Service für
die Fernsteuerung.

Service de cloud computing
pour le contrôle à distance

4) Beheizte Sonde
Sonde chauffante

5) Drahtlose Mehrpunktsonde
Sonde multipoint sans fil

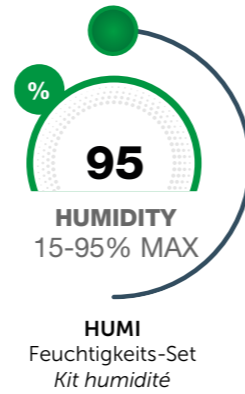
6) STERIL KIT - STERIL KIT



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !

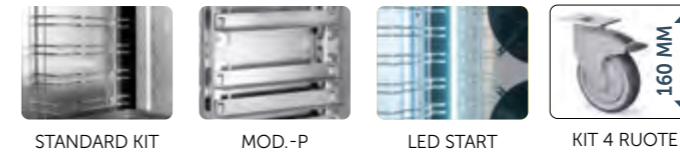


INFINITY
Evolution
5-8

Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304, mit Füßen oder Rädern, mit eingebautem oder externem Verflüssigungssatz, für die Aufnahme von Blechen GN1/1 oder EN400x600 (Mod.-P nur EN400x600). 9"-Touch-Steuerung. Verfügbare (automatische und individuell gestaltbare manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrostern
- Auftauen
- Niedertemperaturgaren mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. All-in-One H)
- Gärung mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. All-in-One H)
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtaugung
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)

Extras: • EvoCloud • LED-Beleuchtung (nur Ausführung START) • Herausnehmbarer Filter • Sterilisateur • Tracer • Supervisor • Wi-fi-Sonde • Beheizte Sonde • Ablagegitter und Speiseeisbehälter (5 l - 360x165xH120 mm) nicht inkludiert.



S/s Cellules de refroidissement en acier inox AISI 304, sur pieds ou sur roues, avec unité de condensation incorporée ou à distance, pour l'introduction de plaques GN1/1 ou EN400x600 (Mod. -P uniquement EN400x600). Système à contrôle tactile 9" Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles:

- Refroidissement
- Surgélation
- Décongélation
- Cuisson lente avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H)
- Levage avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H)
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- Carte SD CARD avec tutoriel vidéo et port USB d'exportation des données HACCP
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)

Option: • EvoCloud • Éclairage à led (version Start uniquement) • Filtre amovible • Stérilisateur • Tracer • Superviseur • Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante • Grilles et bacs à glace (5 l - 360x165xH120 mm) non compris.



Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrostern Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Gärung Levage	Slow Cooking Slow cooking 85°C	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Max. Kapazität Bleche Capacité max plaques (70 mm Abstand/pas GN) (50 mm Abstand/pas mod.-P)	Kap. Speiseeisbehälter Cap bacs à glace (5 l) 165x360xH120	Stromaufnahme / Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)	
											Watt (-30/+45)	Ampere				
	ALL-IN ONE H	INFINITY 5 all-in-one-H	9AMI05IM50AAE	25	Min.10 / Max.15	●	●*	●*	R452A GWP 2141 Kg 1,20	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40	6 (2 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	93/122
	ALL-IN ONE H	INFINITY 5-P all-in-one-H	9AMI05IM50AAL	25	Min.10 / Max.15	●	●*	●*		5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	99/128
	START	INFINITY 5 START	9AMI05IM5SA01	25	Min.10 / Max.15	●	-	-		5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	95/123
		INFINITY 5 START-P	9AMI05IM5SA02	25	Min.10 / Max.15	●	-	-		6 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	101/130
		Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne) VALVR452A-5		74877093	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 5) - 101x38x77				101x38x77	0/0			
	ALL-IN ONE H	INFINITY 8 all-in-one-H	9AMI08IM50A44	35	Min.15 / Max.25	●	●*	●*	R452A GWP 2141 Kg 1,10	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40	12 (3 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	111/153
	ALL-IN ONE H	INFINITY 8-P all-in-one-H	9AMI08IM50A45	35	Min.15 / Max.25	●	●*	●*		10 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	119/162
	START	INFINITY 8 START	9AMI08IM5SA01	35	Min.15 / Max.25	●	-	-		8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	111/153
		INFINITY 8 START-P	9AMI08IM5SA02	35	Min.15 / Max.25	●	-	-		10 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	119/161
		Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne) VALVR452A-8		74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 8) - 101x38x77				101x38x77	0,3/0,3			

*Befeuchter-Set, Wassereinlass mit 3/4"-Außengewinde, Ablass mit Innendurchm. von min. 22 mm. - (NUR MODEL All-in-One NICHT KOMPATIBEL MIT DER BEHEIZTEN SONDE UND/ODER DER DRAHTLOSEN SONDE)

*Kit humidificateur diam. charge eau 3/4" mâle ; vidage diamètre interne minimum 22 mm - (UNIQUEMENT MOD. all-in-one NON COMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFANTE ET/OU SONDE SANS FIL)

EVOCLOUD	74701181	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)
FILTERH2O	73689786	Wasserenthärter-Set	Kit adoucisseur d'eau
LED START 5		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)	Supplément éclairage à LED (modèles START uniquement)
LED START 8		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)	Supplément éclairage à LED (modèles START uniquement)
PORTAOP		Aufpreis für entgegengesetzte Tür	Supplément porte à l'opposée
KIT 4 RUOTE		Aufpreis für Räder-Set	Supplément Kit roues
CONDH2O-1		Aufpreis für Wasserkondensation (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)	Supplément Condensation à eau (disponible en 6 semaines minimum)
VERS220-1-60 mod.5		Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz - GAS R404, auf Anfrage Nicht-EU-Länder	Supplément Version 220V/1Ph/60Hz INFINITY 5 - GAZ R404, sur demande pays hors UE (Die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen - Disponible en 4 semaines minimum)
VERS220-1-60 mod.8		Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz - GAS R404, auf Anfrage Nicht-EU-Länder	Supplément Version 220V/1Ph/60Hz INFINITY 8 - GAZ R404, sur demande pays hors UE (Die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen - Disponible en 4 semaines minimum)

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrostern sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Abkühlzeiten hängen von den Spezifikationen der Lebensmittel ab. Die angeführten Mindestleistungen beziehen sich auf die Tests, die gemäß Norm DIN EN 17032 durchgeführt wurden.

Les rendements de refroidissement et de surgélation sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués font référence aux tests effectués conformément aux prescriptions de la norme EN 17032.

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

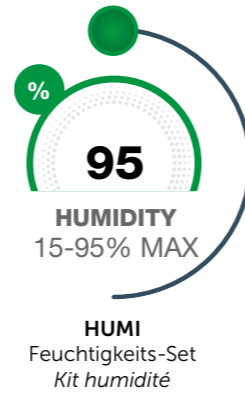
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques. Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !



PLUG-IN

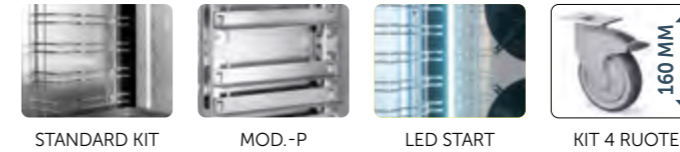


Schnellkühler/Refrigerateurs

Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304, mit Füßen oder Rädern, mit eingebautem oder externem Verflüssigungssatz, für die Aufnahme von Blechen GN1/1 oder EN400x600 (Mod.-P nur EN400x600). 9"-Touch-Steuerung. Verfügbare (automatische und individuell gestaltbare manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrostern
- Auftauen
- Niedertemperaturgaren mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. All-in-One H)
- Gärung mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. All-in-One H)
- Kombiniertes Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauung
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)

Extras: • EvoCloud • LED-Beleuchtung (nur Ausführung START) • Herausnehmbarer Filter • Sterilisator • Tracer • Supervisor • Wi-fi-Sonde • Beheizte Sonde • Ablagegitter und Speiseeisbehälter (5 l - 360x165xH120 mm) nicht inkludiert.



S/s Cellules de refroidissement en acier inox AISI 304, sur pieds ou sur roues, avec unité de condensation incorporée ou à distance, pour l'introduction de plaques GN1/1 ou EN400x600 (Mod. -P uniquement EN400x600). Système à contrôle tactile 9"

- Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles:**
- Refroidissement
 - Surgélation
 - Décongélation
 - Cuisson lente avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H)
 - Levage avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H)
 - Cycle combiné
 - Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
 - Carte SD CARD avec tutoriel vidéo et port USB d'exportation des données HACCP
 - Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)

Option: • EvoCloud • Éclairage à led (version Start uniquement) • Filtre amovible • Stérilisateur • Tracer • Superviseur • Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante • Grilles et bacs à glace (5 l - 360x165xH120 mm) non compris.



INFINITY
Evolution
10-15

Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrostern Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Gärung Levage	Slow Cooking Slow cooking 85°C	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Max. Kapazität Bleche Capacité max plaques (70 mm Abstand/pas GN) (50 mm Abstand/pas mod.-P)	Kap. Speiseeisbehälter Cap bacs à glace (5 l) 165x360xH120	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)		
											Watt (-30/+45)	Ampere					
	ALL-IN ONE H	INFINITY 10 all-in-one-H	9AMI10IT50A83	40	Min.20 / Max.30	●	●*	●*	R452A	790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	-	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	168/200
		INFINITY 10-P all-in-one-H	9AMI10IT50A84	40	Min.20 / Max.30	●	●*	●*		790x839x1650	14 EN600x400 H40	15 (4 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	178/211
	START	INFINITY 10 START	9AMI10IT5SA01	40	Min.20 / Max.30	●	-	-	GWP 2141 Kg 1,50	790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	-	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	168/200
		INFINITY 10 START-P	9AMI10IT5SA02	40	Min.20 / Max.30	●	-	-		790x839x1650	14 EN600x400 H40	15 (4 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	178/210
			Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)														
		VALVR452A-10	74877081	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)				Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 10) - 101x38x77				101x38x77		0,3/0,3			
	ALL-IN ONE H	INFINITY 15 all-in-one-H	9AMI15IT50A78	70	Min.30 / Max.50	●	●*	●*	R452A	790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	-	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	219/252
		INFINITY 15-P all-in-one-H	9AMI15IT50A81	70	Min.30 / Max.50	●	●*	●*		790x839x1990	19 EN600x400 H40	21 (7 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	233/267
	START	INFINITY 15 START	9AMI15IT5SA01	70	Min.30 / Max.50	●	-	-	GWP 2141 Kg 2,20	790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	-	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	218/252
		INFINITY 15 START-P	9AMI15IT5SA02	70	Min.30 / Max.50	●	-	-		790x839x1990	19 EN600x400 H40	21 (7 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	232/266
			Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)														
		VALVR452A-15	74877095	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)				Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 15) - 101x38x77				101x38x77		0,3/0,3			

*Befeuchter-Set, Wassereinlass mit 3/4"-Außengewinde, Ablass mit Innendurchm. von min. 22 mm. - (NUR MODEL All-in-One NICHT KOMPATIBEL MIT DER BEHEIZTEN SONDE UND/ODER DER DRAHTLOSEN SONDE)

*Kit humidificateur diam. charge eau 3/4" mâle ; vidage diamètre interne minimum 22 mm - (UNIQUEMENT MOD. all-in-one NON COMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFANTE ET/OU SONDE SANS FIL)

EVOCLOUD	74701181	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)
FILTERH2O	73689786	Wasserenthärter-Set	Kit adoucisseur d'eau
LED START 10		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)	Supplément éclairage à LED (modèles START uniquement)
LED START 15		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)	Supplément éclairage à LED (modèles START uniquement)
PORTAOP		Aufpreis für entgegengesetzte Tür / Supplément porte à l'opposée	Supplément porte à l'opposée
KIT 4 RUOTE		Aufpreis für Räder-Set (h 160 mm - 2 mit Bremse) (nur für Infinity 10)	Supplément Kit roues (uniquement pour Infinity 10)
CONDH2O-3		Aufpreis für Wasserkondensation (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)	Supplément Condensation à eau (disponible en 6 semaines minimum)
VERS220-3-60 mod.10		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz - GAS R404, auf Anfrage Nicht-EU-Länder	Supplément Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 - GAZ R404, sur demande pays hors UE (Die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen - Disponible en 4 semaines minimum)
VERS220-3-60 mod.15		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz - GAS R404, auf Anfrage Nicht-EU-Länder	Supplément Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 15 - GAZ R404, sur demande pays hors UE (Die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen - Disponible en 4 semaines minimum)

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrostern sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Abkühlzeiten hängen von den Spezifikationen der Lebensmittel ab. Die angeführten Mindestleistungen beziehen sich auf die Tests, die gemäß Norm DIN EN 17032 durchgeführt wurden.

Les rendements de refroidissement et de surgélation sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués font référence aux tests effectués conformément aux prescriptions de la norme EN 17032.

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

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



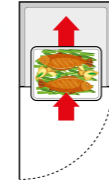
Welches Modell?
Fillen Sie den Fragebogen aus!



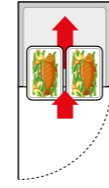
Quel modèle choisir?
Remplissez le questionnaire!



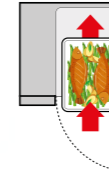
INFINITY 5 GN2/1 GF
1 Blech/plaque GN2/1
/Seite/côté 650 mm



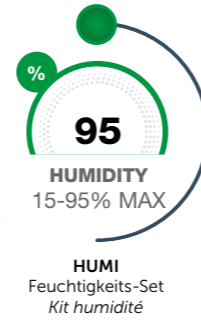
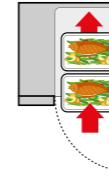
INFINITY 5 GN2/1 TE
2 Bleche/plaque GN1/1
/Seite/côté 325 mm



INFINITY 10 GN2/1 GF
1 Blech/plaque GN2/1
/Seite/côté 530 mm



INFINITY 10 GN2/1 CF
2 Bleche/plaque GN1/1
/Seite/côté 530 mm



MOD. -C



FÜHRUNGSSCHIENEN FÜR DEN BLECHWAGEN GN2/1

RAILS D'INTRODUCTION DU CHARIOT PORTE-PLAQUES GN2/1

PLUG-IN



Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304, mit Füßen oder Rädern, mit eingebautem oder externem Verflüssigungssatz, für die Aufnahme von 5 oder 10 Blechen GN2/1 (Mod. GF). Modelle mit Gestell für Bleche GN1/1 (Mod.5 TE) Führungsschienen für Blechwagen GN2/1 (Mod. 10 -C). 9"-Touch-Steuerung. Verfügbare (automatische und individuell gestaltbare manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrosten
- Auftauen
- Niedertemperaturgaren mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. All-in-One H)
- Gärung mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. All-in-One H)
- Kombiniertes Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauung
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)

- Extras:**
- EvoCloud • LED-Beleuchtung (nur Ausführung START)
 - Herausnehmbarer Filter • Sterilisor • Tracer • Supervisor
 - Wi-fi-Sonde • Beheizte Sonde • Bleche nicht inkludiert.



S/s Cellules de refroidissement en acier inox AISI 304, sur pieds ou sur roues, avec unité de condensation incorporée ou à distance, pour l'introduction de 5 ou 10 plaques GN2/1 (Mod. GF). Modèles avec châssis pour plaques GN1/1 (Mod. 5 TE), rails pour chariot porte-plaques GN2/1 (Mod. 10-C). Système à contrôle tactile 9" Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles:

- Refroidissement
- Surgélation
- Décongélation
- Cuisson lente avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H)
- Levage avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H)
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- Carte SD CARD avec tutoriel vidéo et port USB d'exportation des données HACCP
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)

- Option:**
- EvoCloud • Éclairage à led (version Start uniquement)
 - Filtre amovible • Stérilisateur • Tracer • Supérieur
 - Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante • Grilles non comprises.

INFINITY Evolution
5-10 GN2/1

Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refrondissement +3°C Kg	Schockfrosten Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Gärung Levage	Slow Cooking Slow cooking 85°C	GAS GAZ	Außenabmessungen Dimensions externes (mm)	Max. Kapazität Bleche Capacité max plaques	Stromaufnahme Absorption Watt (-30/+45) Ampere	Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)	
ALL-IN ONE H	INFINITY 5GN2/1 GF all-in-one-H	9AMI52IM50A12	35	Min.10 / Max.25	•	•*	R452A	1020x1022x1843	5 GN2/1 H65	2390	10.5	868x965x1112	193/147	
	INFINITY 5GN2/1 TE all-in-one-H	9AMI52IM50A13	35	Min.10 / Max.25	•	•*	GWP 2141 Kg 2,20	1020x1022x1843	BLECHHALTERUNG KAP. 10 GN1/1 H40 PORTE-PLAQUES CAP. 10 GN1/1 H40	2390	10.5	868x965x1112	147/155	
START	INFINITY 5GN2/1 GF START	9AMI52IM5SA01	35	Min.10 / Max.25	•	-	R452A	870x973x850	5 GN2/1 H40	900	8.62	868x965x1112	141/149	
	INFINITY 5GN2/1 TE START	9AMI52IM5SA03	35	Min.10 / Max.25	•	-	GWP 2141 Kg 1,20	870x973x850	BLECHHALTERUNG KAP. 10 GN1/1 H40 PORTE-PLAQUES CAP. 10 GN1/1 H40	900	8.62	868x965x1112	149/157	
Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)														
VALVR452A-5_2_1	74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)							Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)/(mod. 5 2/1) - 101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
ALL-IN ONE H	INFINITY 10 GN2/1 GF all-in-one-H	9AMI12IT5OA36	70	Min.30 / Max.50	•	•*	R452A	870x973x850	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	900	8.62	1060x1057x1877	255/269	
	INFINITY 10 GN2/1 -C all-in-one-H	9AMI12IT5OA37	70	Min.30 / Max.50	•	•*	GWP 2141 Kg 1,20	870x973x850	FÜHRUNGEN FÜR BLECHHALTERUNG 10 GN2/1 GLISSIÈRES POUR PORTE-PLAQUES 10 GN2/1	900	8.62	1060x1057x1877	250/264	
START	INFINITY 10 GN2/1 GF START	9AMI12IT5SA01	70	Min.30 / Max.50	•	-	R452A	1020x1022x1843	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	1060x1057x1877	255/269	
	INFINITY 10 GN2/1 -C START	9AMI12IT5SA02	70	Min.30 / Max.50	•	-	GWP 2141 Kg 2,20	1020x1022x1843	FÜHRUNGEN FÜR BLECHHALTERUNG 10 GN2/1 GLISSIÈRES POUR PORTE-PLAQUES 10 GN2/1	2390	10.50	1060x1057x1877	250/264	
Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)														
VALVR452A-10_2_1	74877095	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)							Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)/(mod. 10 2/1) - 101x38x77				101x38x77	0,3/0,3

*Befeuchter-Set, Wassereinfluss mit 3/4"-Außengewinde, Ablass mit Innendurchm. von min. 22 mm. - (NUR MODEL All-in-One NICHT KOMPATIBEL MIT DER BEHEIZTEN SONDE UND/ODER DER DRAHTLOSEN SONDE)

*Kit humidificateur diam. charge eau 3/4" mâle ; vidage diamètre interne minimum 22 mm - (UNIQUEMENT MOD. all-in-one NON COMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFANTE ET/OU SONDE SANS FIL)

EVOCLOUD	74701181	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungs-service über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)
FILTERH2O	73689786	Wasserenthärter-Set	Kit adoucisseur d'eau
LED START 5 GN2-1		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)	Supplément éclairage à LED (modèles START uniquement)
LED START 10 GN2-1		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)	Supplément éclairage à LED (modèles START uniquement)
PORTAOP		Aufpreis für entgegengesetzte Tür	Supplément porte à l'opposée
KIT 4 RUOTE		Aufpreis für Räder-Set (h 160 mm - 2 mit Bremse)	Supplément Kit roues (h 160 mm - 2 avec frein)
CONDH2O-1		Aufpreis für Wasserkondensation (Mod. 5 GN2/1)	Supplément Condensation à eau (Mod. 5 GN2/1)
CONDH2O-3		Aufpreis für Wasserkondensation (Mod. 10 GN2/1)	Supplément Condensation à eau (Mod. 10 GN2/1)
VERS220-1-60 Mod.5 GN2-1		Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz INFINITY 5 GN2/1 - GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder	Supplément Version 220V/1Ph/60Hz INFINITY 5 GN2/1 - GAS R404a, sur demande pays hors UE
VERS220-3-60 Mod.10 GN2-1		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz INFINITY 10 GN2/1 - GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder	Supplément Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1 - GAS R404a, sur demande pays hors UE

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrosten sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Abkühlzeiten hängen von den Spezifikationen der Lebensmittel ab. Die angeführten Mindestleistungen beziehen sich auf die Tests, die gemäß Norm DIN EN 17032 durchgeführt wurden. Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten. Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Les rendements de refroidissement et de surgélation sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués font référence aux tests effectués conformément aux prescriptions de la norme EN 17032. Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques. Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Extras und Zubehör

(es wird empfohlen, die Extras bei Bestellung des Infinity zu erwerben)

Modell	Code	Beschreibung
EXTRAS 5-8-10-15		
<i>(es wird empfohlen, die Extras bei Bestellung des Infinity zu erwerben)</i>		
STERILKIT	73688492	Sterilisator-Set
TRACER	74701196	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9 th)
WMP		Aufpreis für drahtlose WMP-Sonde
SONDARISC		Aufpreis für beheizte Kerntemperatursonde
KITSOV	73688496	Überlagerungs-SET (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		Aufpreis für Ausführung mit separat geliefertem Aggregat (innerhalb von 10 m)
FILTER		Aufpreis für herausnehmbaren Filter
EVAPCO2		Aufpreis für CO ₂ -Verdampfer (Thermostatventil nicht inkludiert) MOD. 5-8-10-15 extern (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
R449-R404		Aufpreis für R449- oder R404a-Gas (NUR NICHT-EU-LÄNDER)
KITIMBABB5		Aufpreis für Verpackung in Holzkiste (Mod. 5 t.)
KITIMBABB8		Aufpreis für Verpackung in Holzkiste (Mod. 8 t.)
KITIMBABB10		Aufpreis für Verpackung in Holzkiste (Mod. 10 t.)
KITIMBABB15		Aufpreis für Verpackung in Holzkiste (Mod. 15 t. Mod. 10 GN2/1 t.)

ZUBEHÖR 5-8-10-15		
FILTERH2O	73689786	Wasserenthärter-Set
	74768002	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1
	74768120	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400
	74707012	Blech aus Edelstahl GN 1/1 h=20 mm
	74707013	Blech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 mm
	74707008	Blech aus Aluminium GN 1/1 h=20
	74707300	Ablageboden aus Edelstahl EN 600x400x20 mm
	74707301	Ablageboden aus Edelstahl EN 600x400x40 mm
	74707282	Ablageboden aus Aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	Speiseeisbehälter aus Edelstahl 5 l
	74707082	Lochblech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 mm (ideal zum Trocknen)
BERATUNGSSERVICES		
ONE2ONECHEF		Chefkochberatung One-2-One

Options et accessoires

(il est recommandé de faire l'achat des options au moment de la commande de Infinity)

Modèle	Code	Description
OPTIONS INFINITY 5-8-10-15		
<i>Il est recommandé de faire l'achat des options au moment de la commande de INFINITY</i>		
STERILKIT	73688492	Kit Stérilisateur
TRACER	74701196	Logiciel USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9 th)
WMP		Supplément pour sonde sans fil WMP
SONDARISC		Supplément sonde au cœur chauffante
KITSOV	73688496	Kit Superposition (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		Supplément Version avec groupe fourni séparément (dans la limite de 10 m)
FILTER		Supplément filtre amovible
EVAPCO2		Supplément pour évaporateur CO ₂ (vanne thermostatique non comprise) MOD. 5-8-10-15 à distance (disponible en 6 semaines minimum)
R449-R404		Supplément pour gaz R449 ou R404a (PAYS EXTRA UE UNIQUEMENT)
KITIMBABB5		Supplément Emballage cage en bois (mod. 5 t.)
KITIMBABB8		Supplément Emballage cage en bois (mod. 8 t.)
KITIMBABB10		Supplément Emballage cage en bois (mod. 10 t.)
KITIMBABB15		Supplément Emballage cage en bois (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)

ACCESSOIRES 5-8-10-15		
FILTERH2O	73689786	Kit adoucisseur d'eau
	74768002	S/s grille inox GN 1/1
	74768120	S/s grille inox EN 600x400
	74707012	S/s plaque inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	S/s plaque inox GN 1/1 h=40 mm
	74707008	Plaque aluminium GN 1/1 h=20
	74707300	S/s plateau inox EN 600x400x20 mm
	74707301	S/s plateau inox EN 600x400x40 mm
	74707282	Plateau aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	Bac à glace inox 5 l
	74707082	S/s plaque perforée inox GN 1/1 h=40 mm (idéal pour le séchage)
SERVICES CONSEILS		
ONE2ONECHEF		Conseils Chef one-2-one



COOKY ist die neue Linie professioneller Konvektionsöfen mit kompakten Abmessungen, die sich an jeden Raum anpassen lassen. Sie sind bedienerfreundlich, vielseitig, kompatibel mit Gastronorm- und Euronorm-Zubehör und dank der verschiedenen Modi des Trocken- oder Feuchtigkeitsmanagements werden sie zu Ihrem wichtigsten Verbündeten in der Küche. **COOKY + INFINITY**: Das integrierte AFINOX-Garsystem für einen schnellen und perfekten Service... immer!

COOKY est la nouvelle ligne de fours à convection professionnels aux dimensions compactes et adaptables à tout espace. Facile à utiliser, polyvalent, compatible avec les accessoires Gastronorm et Euronorm et offrant différents modes de cuisson à sec ou avec contrôle de l'humidité, il devient le principal allié de INFINITY pour parachever au mieux vos recettes. **COOKY + INFINITY**: Le système de cuisson intégré AFINOX pour assurer un service rapide et parfait... En toute circonstance !



COOKY

INFINITY

SYSTEM AFINOX DRY PRO
SYSTÈME AFINOX DRY PRO



DIREKTE DAMPFEINSPRITZUNG
INJECTION DIRECTE DE VAPEUR



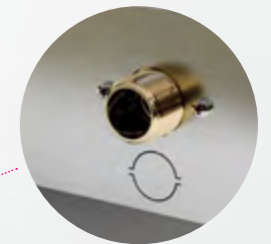
AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM
SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE



BIDIREKTIONALE BELÜFTUNG
VENTILATION BIDIRECTIONNELLE



ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ (3/4")
RACCORDEMENT AU RÉSEAU D'EAU (3/4")



ABNEHMBARE INNENSCHIEBE
(einfache Reinigung)
VERRE INTERNE OUVRANT
(nettoyage facile)



LED-BELEUCHTUNG
LUMIÈRE À LED



ENERGIEEFFIZIENTE HOCHDÄMMENDE MATERIALIEN
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE MATÉRIAUX À HAUTE ISOLATION



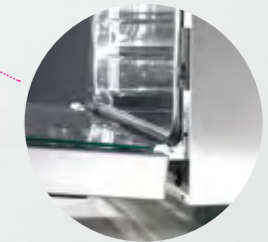
UNIVERSALE BLECHHALTERUNG
(GN1/1 - EN 400X600)
PORTE-PLAQUES UNIVERSELS
(GN1/1 - EN 400X600)



7"-TOUCHSTEUERUNG
CONTRÔLE SENSITIF DE 7"



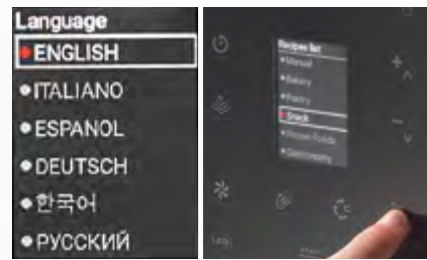
ROBUSTE TÜR
ROBUSTESSE PORTE





DIE TECHNOLOGIEN VON COOKY

LES TECHNOLOGIES DE COOKY



Mehrsprachige Steuerung
Contrôle multilingue



100 Rezepte mit Name und Bildern
100 recettes avec nom et image



12 schnelle Programme
12 programmes rapides



Cooky-Dry.Pro



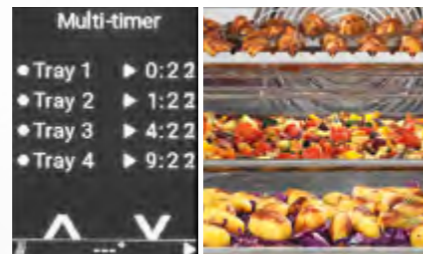
Feuchtigkeitssteuerung
Contrôle de l'humidité



Nachtbetrieb und verzögerter Start
Cuisson nocturne et démarrage différé



5 Belüftungsgeschwindigkeiten
5 vitesses de ventilation



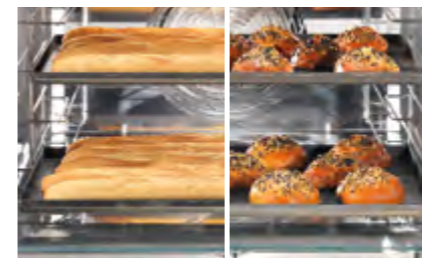
Garen mit MULTI TIMER
Cuisson MULTI TIMER

EIN OFEN - ZAHLREICHE LÖSUNGEN

UN FOUR POUR D'INNOMBRABLES SOLUTIONS

COOKY ist vielseitig, schnell und multifunktional und erfüllt dank der universellen seitlichen Halterungen die verschiedensten Anforderungen.

Polyvalent, rapide et multifonction, COOKY répond aux différents besoins de cuisson grâce à des soutiens latéraux universels.



Brot
Pain



Croissants



Pizza & Focaccia



Kekse
Biscuits



Konditoreiwaren
Pâtisserie



Fisch
Poisson



Gegrilltes Fleisch
Viande grillée



Gemüse
Légumes



Tiefgekühlte frittierte Produkte
Produits frits surgelés



Produkte zum Gratinieren
Produits à gratiner



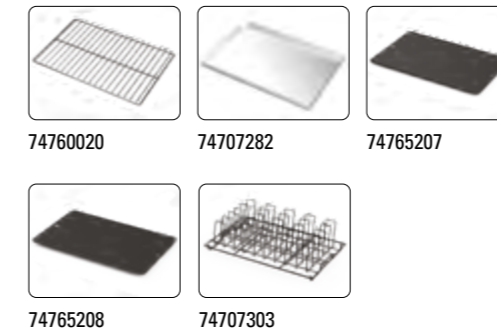
COOKY
OVENS

Konvektionsöfen, die entwickelt wurden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Die kompakten Abmessungen des Ofens optimieren den Arbeitsraum und gewährleisten eine hohe Produktivität mit schnellen, gleichmäßigen und perfekten Garvorgängen.

- Digitale mehrsprachige Steuerung
- Umkehrbares bidirektionales Belüftungssystem
- Automatische Einstellung der Vorwärmung
- 100 Rezepte mit Name und Bildern
- 12 schnelle Programme
- LED-Beleuchtung
- Automatisches Reinigungssystem

EXTRAS:

Befeuchter-Set, Räuchervorrichtung und Kondensationshaube.



Fours à convection conçus pour dorer de manière uniforme. Les dimensions compactes du four optimisent l'espace de travail, en garantissant de hauts rendements avec des cuissons rapides, uniformes et parfaites.

- Contrôle numérique multilingue
- Système de ventilation bidirectionnel réversible
- Programmation automatique du préchauffage
- 100 recettes avec nom et image
- 12 programmes rapides
- Éclairage à LED
- Système de lavage automatique

OPTIONS:

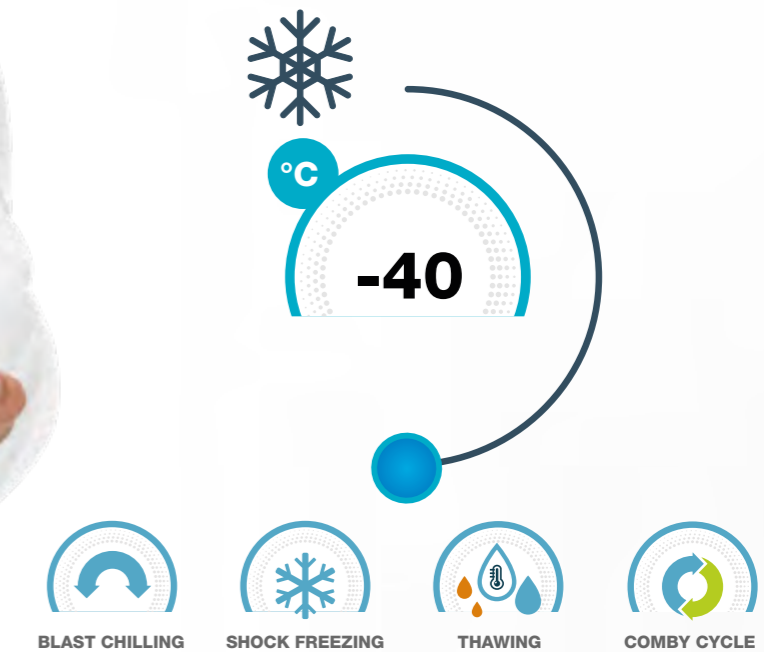
Kits Humidificateur, Fumoir et Hotte à condensation.



Modell Modèle	Code Code	Höchsttemperatur Température maximale	Abmessungen Dimensions mm	Max. Kapazität Bleche Capacité max plaques 75 mm Abstand/pas	Stromaufnahme Absorption kW	Stromaufnahme Absorption A	Stromversorgung Alimentation Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut Kg
COOKY	9VE04LTDALR01	260 °C	800x840x561	4 GN1/1 - EN400X600	6300	10,2	400/3/50	885X850X695	60/70
	74760020	Verchromtes Ablagegitter / Grille chromée 600x400	600x400	-	-	-	-	-	-
	74707282	Blech aus Aluminium / Plaque aluminium 600x400	400x600x20	-	-	-	-	-	-
	74765207	Glattes Ablagegitter / Grille lisse s/wire gn 1/1	500x325	-	-	-	-	-	-
	74765208	Geripptes Ablagegitter / Grille rainurée w/wire gn 1/1	500x325	-	-	-	-	-	-
	74707303	Teflonbeschichtetes Ablagegitter für Rippchen / Grille téflonnée pour travers - GN 1/1	500x325	-	-	-	-	-	-
	74750240	Befeuchter-Set / Kit Humidificateur	-	-	-	-	-	-	-
	74750233	Räuchervorrichtung / Fumoir	-	-	-	-	-	-	-
	74750217	Kondensationshaube / Hotte à condensation	460x435x482	-	0,02	-	220-240/1/50-60	-	-
FILTERH2O	73689786	Wasserenthärter-Set / Kit adoucisseur d'eau	-	-	-	-	-	-	-

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



EIN EINZIGES GERÄT ZUM KOCHEN UND SCHNELLKÜHLEN: 1HUNDRED IST DIE EXKLUSIVSTE NEUHEIT AUF DEM MARKT!

Eine hochmoderne Technologie, die Ihre Arbeit verändert und Ihre Arbeitsumgebung an Ihre Bedürfnisse anpasst!

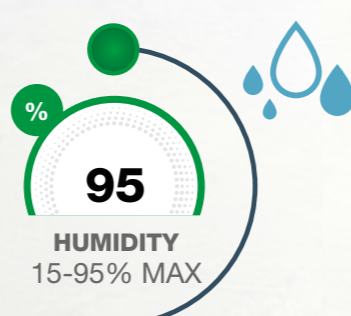
1HUNDRED ist der ideale Assistent für:
Kochzentren - Industrielle Lebensmittelproduktion - Grand Hotel - Catering / Airline Catering - Live-Kochstationen für Veranstaltungen

Funktionen:
Schnellkühlen – Schockfrostern – Auftauen – Niedertemperaturgaren – Gärung – Kombiniertes Zyklus.

KOMPLETTE FEUCHTIGKEITSKONTROLLE

Genauere Steuerung der effektiven Luftfeuchtigkeit von **15 % bis 95 %**: das macht 1HUNDRED zur exklusivsten Neuheit auf dem Markt!

CONTRÔLE TOTAL DE L'HUMIDITÉ
Contrôle réel et précis de l'humidité avec une plage comprise entre 15% et 95%: cela fait de 1HUNDRED la nouveauté exclusive du marché !



1HUNDRED deckt den gesamten Cook&Chill-Zyklus, vom Slow Cooking bei +100 °C bis zum Schockfrostern bei -40 °C ab!

Um optimale Leistungen zu gewährleisten, wurde 1HUNDRED mit hochmodernen Materialien und Komponenten entworfen und gebaut:

- **Hochfeste Platten und Rahmen** sichern einen Temperaturbereich von -40 °C bis +100 °C und eine vollständige Isolierung der Kammer
- **Lüftermotoren** zur Verhinderung einer Überhitzung des Geräts und ihrer elektrischen und elektronischen Komponenten.

UN SEUL ÉQUIPEMENT POUR CUIRE ET REFROIDIR: 1HUNDRED EST LA NOUVEAUTÉ LA PLUS EXCLUSIVE DU MARCHÉ !

Une technologie de pointe pour transformer votre travail et adapter votre espace laboratoire à vos besoins !

1HUNDRED est l'assistant idéal pour:

Centres de cuisson - Laboratoires de gastronomie industrielle - Grands hôtels - Catering / Service traiteur pour les compagnies aériennes - Live cooking pour les événements

Fonctions:

Refroidissement – Surgélation – Décongélation – Cuisson lente – Levage – Cycle combiné.

1HUNDRED vous permet d'effectuer l'ensemble du processus de Cook&Chill, du Slow Cooking à +100°C à la surgélation à -40°C!

Pour garantir la plus haute efficacité, 1HUNDRED a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants à très haute technologie:

- **panneaux à haute résistance et châssis** garantissent une plage de température de -40°C à +100°C et une isolation complète de la chambre
- **moteurs des ventilateurs** pour éviter la surchauffe de la machine et de ses composants électriques et électroniques.





VERBESSERTER QUALITÄT DER LEBENSMITTEL UND 360°-EINSPARUNGEN

MEILLEURE QUALITÉ DES ALIMENTS ET ÉCONOMIES À 360°

Im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden zeigen Labortests, dass 1HUNDRED Folgendes garantiert:

- die Bewahrung der Lebensmittelqualität und einen geringeren Gewichtsverlust
- bessere Leistungen, einen geringeren Energieaufwand, niedrigere Betriebskosten und weniger Verschwendung.

Par rapport à la cuisson traditionnelle, les tests de laboratoire ont montré que 1HUNDRED garantit:

- la préservation de la qualité des aliments et la prévention de la perte de poids
- un meilleur rendement à consommation d'énergie égale, une réduction des coûts de gestion et la réduction du gaspillage.



1HUNDRED STEIGERT IHREN GEWINN

1HUNDRED AUGMENTENT VOS GAINS



Service / Service
Qualität / Qualité
Interaktivität / Interactivité
Organisation / Organisation
Produktivitätssteigerung / Amélioration de la production



Gewichtsverlust / Perte de poids
Verbrauch / Consommations
Energiekosten / Coûts énergétiques
Betriebskosten / Frais de gestion



COOK & CHILL/FROZE





1HUNDRED ERWEITERT IHRE MÖGLICHKEITEN BEI DER ABWICKLUNG DER TÄTIGKEITEN UND DEM ARBEITSFLUSS IM LABOR

1HUNDRED ÉTEND VOS POSSIBILITÉS DANS LA GESTION DES PROCESSUS ET DES RYTHMES DE LABORATOIRE

STANDARDISIERUNG DER ABLÄUFE

1HUNDRED verbessert den Arbeitsablauf in Ihrer Küche, von der allgemeinen Organisation bis hin zu den täglichen Aktivitäten.

Nach den Ersteinstellungen führt 1HUNDRED den gesamten Verarbeitungszklus der Speisen (Cook&Chill) automatisch durch und steuert ihn: ein echter Assistent, der rund um die Uhr arbeitet und Ihnen hilft, den Service zu koordinieren.

Darüber hinaus garantiert 1HUNDRED mit der Technologie Evolution von Afinox ein absolut sicheres System für die Lebensmittelverarbeitung, das dank der Temperaturdiagramme und des HACCP-Protokolls stets kontrolliert wird.

STANDARDISATION DES PROCESSUS

1HUNDRED vous permet d'améliorer votre travail de laboratoire, de l'organisation aux tâches quotidiennes !

A l'issue de la configuration initiale, 1HUNDRED gère et contrôle de manière autonome l'ensemble du cycle de préparation des aliments (Cook&Chill): un véritable assistant qui peut travailler 24 heures sur 24 et vous aider à coordonner les activités de service.

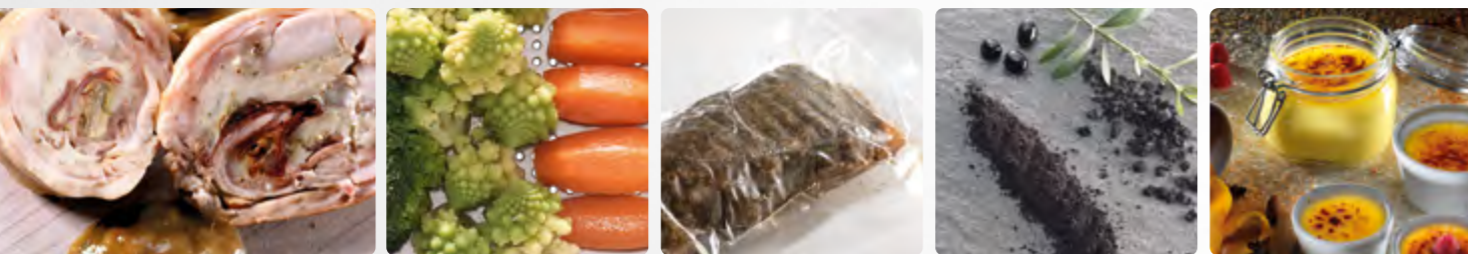
En outre, grâce à la technologie Evolution de Afinox, 1HUNDRED garantit une sécurité maximale dans la préparation des aliments, que vous pouvez contrôler à l'aide des graphiques de température et du registre HACCP.

SETZEN SIE IHRE IDEEN MIT 1HUNDRED UM!

METTEZ VOS IDÉES EN PRATIQUE AVEC 1HUNDRED !

Niedertemperaturgaren
Trocknen
Garen im Glas
Confit-Garen
Gärung

Cuisson à basse température
Séchage/Déshydratation
Cuisson en bocaux
Cuisson des confits
Levage



MEHRPUNKTSONDE

1HUNDRED ist mit einer Mehrpunktsonde ausgestattet, die dem Benutzer eine genaue Erfassung der Temperatur im Kern des Produkts ermöglicht.

SONDE MULTIPOINT

1HUNDRED est équipé d'une sonde multipoint qui aide l'opérateur à relever avec précision la température au cœur de l'aliment.

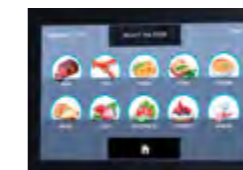


TECHNOLOGIE EVOLUTION VON AFINOX

TECHNOLOGIE EVOLUTION DE AFINOX

- 9-Zoll-Touchscreen
- Kontrolle von Variablen: Lebensmitteltemperatur, Zykluszeit, Lufttemperatur, Luftfeuchtigkeit, Belüftung
- Spezielle Software für Gastronomie, Konditorei und Bäckerei
- HACCP-Grafiken
- Demonstrationsvideos
- Selbstdiagnose
- Verbrauchskontrolle

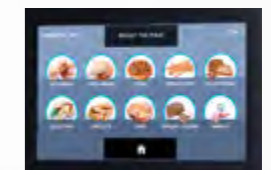
- Écran tactile 9 pouces
- Contrôle des variables: température des aliments, temps de cycle, température de l'air, humidité de l'air, ventilation.
- Logiciel dédié pour la gastronomie, la pâtisserie et à la boulangerie
- Graphiques HACCP
- Vidéos de démonstration
- Auto-diagnostic
- Contrôle des consommations



1HUNDRED GASTRONOMY



1HUNDRED PASTRY



1HUNDRED BAKERY



MÖGLICHKEIT ZUR VERWENDUNG DES GERÄTS 24/24H:

- Senkung des Verbrauchs
- Energieeinsparung
- Geringere Betriebskosten

POSSIBILITÉ D'UTILISER LA MACHINE 24/24H:

- Réduction des consommations
- Économies d'énergie
- Réduction des frais de gestion



EVOCLOUD

Sie möchten mit Ihrem 1HUNDRED interagieren? Entdecken Sie EVOCLOUD und verbinden Sie sich jederzeit mit Ihrer Küche, auch aus der Ferne!



EVOCLOUD

Vous avez besoin d'interagir avec votre 1CENT ? Découvrez EVOCLOUD et restez toujours connecté avec votre laboratoire, y compris à distance !

WASSERWECHSEL-ZYKLEN

Bei der Inbetriebnahme des Geräts und in regelmäßigen Abständen führt 1HUNDRED Wasserwechsel-Zyklen durch, um Folgendes zu gewährleisten:

- den einwandfreien Betrieb des Geräts
- Feuchtigkeitskontrolle
- Reinigung, Hygiene, Sicherheit

CYCLES DE RECIRCULATION DE L'EAU

Lorsqu'il est mis en marche et à intervalles réguliers, 1HUNDRED génère des cycles de recirculation de l'eau afin de garantir:

- le bon fonctionnement de la machine
- le contrôle de l'humidité
- la propreté, l'hygiène et la sécurité



+100°
COOKING
-40°
BLAST CHILLING



95
HUMIDITY
15-95% MAX
HUMI40C
Feuchtigkeits-Set
Kit humidité

1 HUNDRED



Multifunktions-Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304, mit Füßen und eingebautem Kondensator, für die Aufnahme von Blechen GN1/1 von der kurzen Seite. Modelle mit Führungsdraht, Abstand 70 mm 9"-Touch-Steuerung.

Verfügbare (automatische und individuell gestaltbare manuelle) Zyklen: Schnellkühlen • Schockfrosten • Auftauen • Garen bei 100 °C mit Feuchtigkeitskontrolle bis 95 % RF, • Gärung • Kombiniertes Zyklus • Funktion Multilevel • Funktion Abtauung • SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)

Extras: EvoCLOUD, Steril KIT, Wasserenthärter-Set.

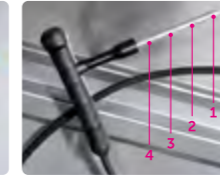
HINWEIS: 1HUNDRED muss an das Wassernetz angeschlossen werden: Wassereinlass G1/2" Außengewinde, Wasserablass G1/2" Außengewinde.



Führungsdrähte
Glissières à fil



Ergonomischer Griff mit
Verbrennungsschutz
Poignée ergonomique
anti-brûlure



Mehrpunktsonde
Sonde multipoint

Cellules de refroidissement multifonction en acier inox s/s AISI 304, sur pieds, avec unité de condensation incorporée, pour l'introduction de plaques GN1/1 par le côté court. Modèles avec glissières en fil pas 70 mm. Système Touch control 9".

Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles: Refroidissement • Surgélation • Décongélation • Cuisson à 100°C avec gestion de l'humidité jusqu'à 95% HR, • Levage • Cycle combiné • Fonction multi-niveau • Fonction dégivrage • Carte SD CARD avec tutoriels vidéo et port USB pour l'exportation des données HACCP • Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture).

Options: EvoCLOUD, Steril KIT, kit adoucisseur.

NB: 1HUNDRED doit être raccordé à l'alimentation d'eau: diam. charge G1/2" mâle ; diam. vidange G1/2" mâle.

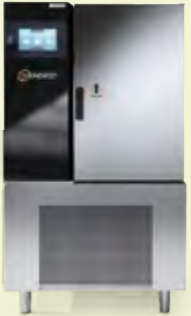





*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abonnement gilt 5 Jahre

*Abonnement valable 5 ans



Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrosten Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Gärung Levage	Slow Cooking Slow cooking 100°C	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Max. Kapazität Bleche Capacité max plaques (70 mm Abstand/pas GN) (50 mm Abstand/pas mod.-P)	Stromaufnahme / Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)	
										Watt (-30/+45)	Ampere				
	1HUNDRED 10	8AMH10IT50A90	70	Min.30 / Max.50				R452A GWP 2141 Kg 2,80	967x987x1775	10 GN1/1 H65 EN600x400 H40	2390	10,5	400/3/50	1000x1050x1895	254/283
	EVOCLOUD	74701181	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)					Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)							
	STERILKIT	73688492	Sterilisateur-Set					Kit Stérilisateur							
	FILTERH2O	73689786	Wasserenthärter-Set					Kit adoucisseur d'eau							
	VERS220-3-60 1H		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)					Supplément Version 220V/3Ph/60Hz (disponible en 6 semaines minimum)							

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrosten (kg) sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel ab. Die angeführten Mindestleistungen beziehen sich auf die Tests, die gemäß Norm DIN EN 17032 durchgeführt wurden.

Les rendements de refroidissement et de surgélation (kg) sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent de la composition et de la taille de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués font référence aux tests effectués conformément aux prescriptions spécifiques de la norme EN 17032.

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.



**Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!**
Um ein erfolgreiches Projekt zu realisieren, müssen seine Ziele analysiert werden. Helfen Sie uns, herauszufinden, welche Schnellkühlzelle für Sie die richtige ist.



**Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !**
Pour réaliser un projet gagnant, il est nécessaire d'en analyser les objectifs. Aidez-nous à comprendre quelle cellule de refroidissement vous convient le mieux.

Bleche
Plaques/Plateaux: 20
40
60
80
100
120



NACH MASS FÜR
ROLL-IN XL
SUR MESURE POUR
ROLL-IN XL

INFINITY
Evolution

ROLL-IN

DIE KOMPAKTE ODER MODULARE SCHNELLKÜHLZELLE FÜR GROSSE MENGEN

LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT COMPACTE OU MODULAIRE POUR LES GRANDS BESOINS

Die neue Baureihe ROLL-In bereichert die Infinity-Familie mit einer Produktlinie von großen Schnellkühlern, die ideal für den Großvertrieb geeignet sind. Modulare Zellen zum Schnellkühlen, Schockfrosten, kontrollierten Schnellauftauen und Niedertemperaturgaren*, für Wagen GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 oder mit nicht standardmäßigen Größen (Mod. XL) mit Motor und/oder integrierter Einheit**, konzipiert für die Erleichterung und



ROLL-IN COMPACT



ROLL-IN



ROLL-IN XL

bessere Organisation der Arbeit in folgenden Bereichen:
- Großhandel
- Gemeinschaftsverpflegung
- Industrielle Lebensmittelproduktion, Konditorei, Bäckerei
 *Funktion Slow Cooking, verfügbar für Modelle 20-40-40 Compact All-in-One **Modell 40 Compact

La nouvelle gamme ROLL-IN enrichit la famille Infinity d'une ligne de refroidisseurs de grande taille idéals pour la grande distribution. Cellules modulaires de refroidissement, surgélation, décongélation rapide contrôlée et cuisson à basse température*, pour chariots GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 ou de dimensions hors standard (mod. XL) avec moteur et ou unité intégrée**, conçues pour faciliter et organiser au mieux le travail de:
- Opérateurs de la grande distribution
- Professionnels de la restauration collective
- Laboratoires de gastronomie industrielle, de pâtisserie et de boulangerie
 *Fonction slow cooking disponible pour les modèles 20-40-40 Compact all-in-one **Modèle 40 Compact



Banqueting



Canteens Market - Hospital



Catering airlines



Bakeries



Pâtisserie

ROLL-IN COMPACT
ROLL-IN



Retailers



Collective catering



Industrial gastronomy



Bakery



Food processing laboratories

ROLL-IN XL



ROLL-IN 40 COMPACT

Die Revolution der Produktreihe für Wagen.

Kompakt. Dank der integrierten, auf dem Dach angebrachten Einheit und trotz der geringen Abmessungen (1290x1176x2466 mm), ist das Schnellkühlen von 110 kg Produkt und das Schockfrostern von 95 kg Produkt möglich.

Einfache Verwendung und Installation.

Dank der ergonomisch angebrachten Bedienelemente mit Technologie Infinity Evolution Touch und dem Wegfall von Kosten und Montagezeiten.

Empfohlen für: Hotels, Catering-Großküchen, mittelgroßen Konditoreien und Gastronomiebetrieben oder Kantinen.

La révolution de la gamme pour chariots.

Compact. Grâce à l'unité intégrée sur le toit et malgré des dimensions réduites (1290x1176x2466 mm), il permet de refroidissement de 110 kg et la surgélation de 95 kg de produit.

Facile à utiliser et à installer.

Grâce à la position ergonomique des commandes à technologie Infinity Evolution Touch et à l'élimination des coûts et des temps de montage.

Conseillé pour: hôtels, laboratoires de traiteurs, pâtisserie ou gastronomie de moyennes/grandes tailles ou les activités de restauration collective.



ROLL-IN & PASS THROUGH ROLL-IN

Modulare und erweiterbare Zellen für Wagen mit externer Einheit für große tägliche Produktionsmengen.

Zuverlässig und äußerst leistungsstark.

Ideal für die Bedürfnisse und die Sicherheit von Großküchen in der Gastronomie oder Konditorei.

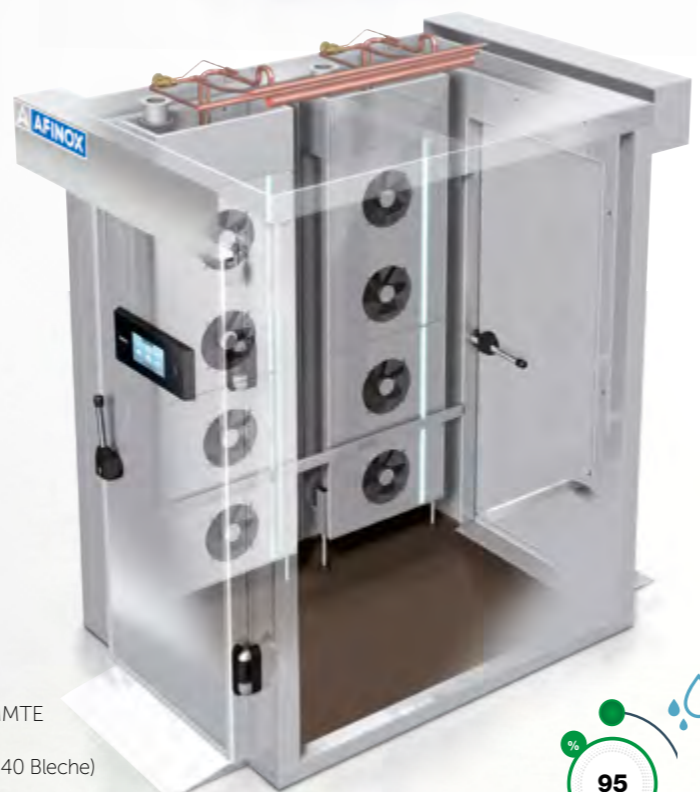
Vielseitig und anpassbar. dank der modularen Bauweise, die mit über ein spezielles Schnellhakensystem verbundenen Platten und der optionalen Tunnelausführung mit doppelter Türe und zweifachem Zugang zur Zelle umgesetzt wurde.

Cellules de refroidissement modulaires et extensibles pour chariot avec unité à distance pour les productions quotidiennes importantes.

Fiable et hautement performante.

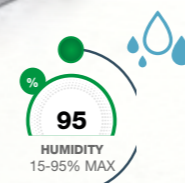
Ideale pour les besoins et la sécurité des grands laboratoires de gastronomie ou de pâtisserie.

Polyvalente et personnalisable grâce au design modulaire avec panneaux assemblés par un système spécial de fixation rapide et à la version à tunnel traversant (option) avec double porte et double accès à la cellule.



VERKLEIDETE UND SCHALLGEDÄMMTE EXTERNE VERFLÜSSIGUNGSSÄTZE (serienmäßig bei den Modellen 20 und 40 Bleche)

UNITÉS À DISTANCE CARÉNÉES ET INSONORISÉES (de série sur les modèles à 20 et 40 plaques)



HUMI20-40-40C (OPTIONAL: INFINITY ALL IN ONE 20 - 40 COMPACT & ROLL IN)

KOMPLETTE FEUCHTIGKEITSKONTROLLE

Genauere Steuerung der effektiven Luftfeuchtigkeit von **15 % bis 95 %**

CONTRÔLE TOTAL DE L'HUMIDITÉ

Contrôle réel et précis de l'humidité sur une plage comprise entre **15% et 95%**

NEW

ROLL-IN XL

„MASSGESCHNEIDERTE“ PERSONALISIERUNG

Maßgeschneiderter Schnellkühler für die industrielle Lebensmittelproduktion.

Die Linie Infinity Evolution wurde um den XL erweitert: eine neue Technologie, die zur Förderung der **Industrialisierung des Großhandels** entwickelt wurde.

PERSONNALISATION «SUR MESURE»

Refroidisseur réalisé sur mesure pour les productions alimentaires industrielles.

La ligne Infinity Evolution s'enrichit de XL: une nouvelle technologie créée pour accroître l'industrialisation de la grande distribution.



Funktionen: Schnellkühlen, Schockfrostern, Auftauen, Kombierter Zyklus Geeignet für mehrere Wagen GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 und nicht standardmäßige Wagen (vergrößerte Türöffnung, maximale Breite 1160 mm)

Fonctions: refroidissement, surgélation, décongélation, cycle combiné. Peut contenir plusieurs chariots GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80, et des chariots hors standards (ouverture porte majorée, largeur max 1160 mm).



Großhandel, Gemeinschaftsverpflegung, industrielle Lebensmittelproduktion, Konditorei, Bäckerei, Lebensmittelindustrie

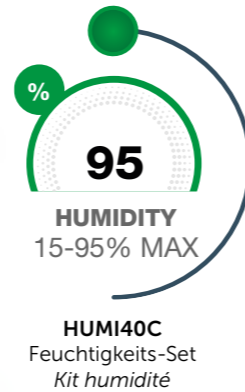
Opérateurs de la grande distribution, de la restauration collective, des laboratoires de gastronomie industrielle, de la pâtisserie, de la boulangerie et de l'industrie alimentaire.



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !



ROLL-IN



Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304 für Wagen, mit integriertem Verflüssigungssatz (auf Anfrage demontierte Ausführung) Rampe aus Edelstahl, 9"-Touch-Steuerung.

Verfügbare (automatische und individuell gestaltbare manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrostern
- Auftauen
- Niedertemperaturgaren (nur Ausführung All-in-One)
- Gärung (nur Ausführung All-in-One)
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtaung
- Heißgas-Abtaung während der Erhaltungsphase
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)

Extras:

- EvoCloud • LED-Beleuchtung (nur Ausführung START)
- Sterilisator • Tracer • Wi-fi-Sonde • Beheizte Sonde • Wagen (nicht inkludiert) • Feuchtigkeits-Set • Wasserenthärter-Set

HINWEIS: Die mit dem Feuchtigkeits-Set versehenen Modelle müssen einen Wasseranschluss aufweisen.

Einlass: Gewinde 3/4 Gas (M), Auslass: Leitung Außendurchm. 22 mm.



Refrigerateurs à air en acier inox s/s AISI 304, pour chariot, avec unité de condensation intégrée (version démontée sur demande).

S/s rampe en acier inox, Système Touch control 9".

Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles:

- Refroidissement
- Surgélation
- Décongélation
- Cuisson lente (version all-in-one uniquement)
- Levage (version all-in-one uniquement)
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- Dégivrage à gaz chaud pendant la phase de conservation
- Carte SD CARD avec tutoriel vidéo et port USB d'exportation des données HACCP
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)

Options:

- EvoCloud - Éclairage à LED (version Start uniquement)
- Stérilisateur
- Tracer • Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante • Chariots (non compris) • Kit humidité • Kit adoucisseur

NB Les modèles dotés de kit humidité prévoient le raccordement à l'eau.

Entrée: filetage 3/4 gaz (M), Sortie: tuyau ø externe 22 mm.



INFINITY Evolution
40 Compact

Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrostern Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Gärung Levage	Slow Cooking Slow cooking 85°C	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Kapazität Wagen GN / EN Capacités chariots GN / EN Nutzbare Innenmaße (mm) Dimensions internes utiles (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
										Watt (-30/+45)	Ampere			
ALL-IN ONE INFINITY 40 COMPACT 4HP all-in-one	9AMI40IT50A01	110	95	●	☺	🔥	R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466 (Tiefe einschließlich Rampe / profondeur rampe comprise)	WAGEN/CHARIOT 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x830x1800	3250	21	400/3/50	1300x1250x2580 (demontierte Rampe / rampe démontée)	301/475
START INFINITY 40 COMPACT START 4HP	9AMI40IT5SA01	110	95	●	-	-	R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466 (Tiefe einschließlich Rampe / profondeur rampe comprise)	WAGEN/CHARIOT 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x830x1800	3250	21	400/3/50	1300x1250x2580 (demontierte Rampe / rampe démontée)	301/475
SMONT40C		Auf Anfrage ohne Aufpreis Demontierte Ausführung (der Verflüssigungssatz muss auf der Zelle positioniert werden)					<i>Sur demande sans supplément Version démontée (fournie avec unité à positionner sur la cellule)</i>					EVAP 2250X1200X760 BOX 2250X1400X1275 UNIT 1350X950X775	EVAP 250/270 BOX 450/470 UNIT 234/254	
EVOCLOUD	74701181	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)					<i>Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)</i>							
STERILKIT	73688492	Sterilisator					<i>Stérilisateur</i>							
HUMI40C	73692199	Befeuchter-Set (NUR für Mod. 40 Compact All-in-One). NICHT KOMPATIBEL MIT DER BEHEIZTEN SONDE UND/ODER DER DRAHTLOSEN SONDE					<i>Kit humidificateur (UNIQUEMENT pour mod. 40 Compact all in one). NON COMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFANTE ET/OU SONDE SANS FIL</i>							
FILTERH2O	73689786	Wasserenthärter-Set					<i>Kit adoucisseur d'eau</i>							
PASS2040		Aufpreis Durchreichausführung (1290 x 1675 x h2466 mm)					<i>Supplément Version passante (1290 x 1675 x h2466 mm)</i>							
VERS220-3-60 40C		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz INFINITY 40 Compact GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder					<i>Supplément Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 40 Compact GAZ R404a, sur demande pays hors UE.</i>							

*** Abmessungen der Wagen siehe Seiten 50 - 51

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrostern (kg) sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel ab.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

Damit das Gerät einwandfrei funktionieren kann, muss der Aufstellungsort einen Freiraum rund um das Gerät von 50 cm von der Decke, 20 cm von der linken und rechten Seite und von der Rückseite bieten.

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

*** Dimensions des chariots indiquées pages 50 - 51

Les rendements de refroidissement et de surgélation (kg) sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent de la composition et de la taille de l'aliment.

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

La zone d'installation doit offrir un dégagement sur le pourtour de la machine de 50 cm à partir du plafond, 20 cm les côtés gauche et droit et au dos, afin d'en garantir le bon fonctionnement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



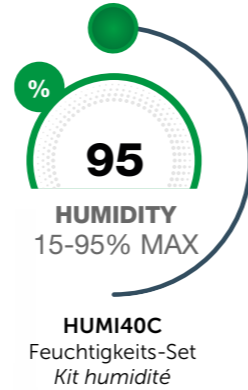
ROLL-IN



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !



Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304, für Wagen, demontiert geliefert, zum Anschluss an einen externen Verflüssigungssatz. Rampe aus Edelstahl, 9"-Touch-Steuerung. Verfügbare (automatische und individuell gestaltbare manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrostern
- Auftauen
- Niedertemperaturgaren (nur Ausführung All-in-One)
- Gärung (nur Ausführung All-in-One)
- Kombiniertes Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauung
- Heißgas-Abtauung während der Erhaltungsphase
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)

Extras:

- EvoCloud • Leitungs- und Kabel-Set • LED-Beleuchtung (nur Ausführung START)
- Sterilisator • Tracer • Supervisor • Wi-fi-Sonde
- Beheizte Sonde • Kältemittelgas R452A (GWP2141) und Wagen (nicht inkludiert) • Feuchtigkeits-Set • Wasserenthärter-Filter

HINWEIS Die mit dem Feuchtigkeits-Set versehenen Modelle müssen einen Wasseranschluss aufweisen.

Einlass: Gewinde 3/4 Gas (M), Auslass: Leitung Außendurchm. 22 mm.



Cellules de refroidissement en acier inox s/s AISI 304, pour chariot, fournis démontés, à raccorder à une unité de condensation externe. S/s rampe en acier inox, Système Touch control 9". Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles:

- Refroidissement
- Surgélation
- Décongélation
- Cuisson lente (version all-in-one uniquement)
- Levage (version all-in-one uniquement)
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- Dégivrage à gaz chaud pendant la phase de conservation
- Carte SD CARD avec tutoriel vidéo et port USB d'exportation des données HACCP
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)

Options:

- EvoCloud • Kit tuyaux et câbles • Éclairage à LED (version Start uniquement)
- Stérilisateur • Tracer • Superviseur • Sonde Wi-Fi
- Sonde chauffante • Gaz réfrigérant R452A (GWP2141) et chariots (non compris) • Kit humidité • Filtre adoucisseur

NB Les modèles dotés de kit humidité prévoient le raccordement à l'eau. Entrée: filetage 3/4 gaz (M), Sortie: tuyau ø externe 22 mm.



*Abonnement gilt 5 Jahre
*Abonnement valable 5 ans



INFINITY Evolution
20-40

Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrostern Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Gärung Levage	Slow Cooking Slow cooking 85°C	GAS GAZ Nicht inkludiert Non compris	Abmessungen Dimensions (mm)	Kapazität Wagen GN / EN Capacités chariots GN / EN Nutzbare Innenmaße (mm) Dimensions internes utiles (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Nettogewicht Poids net	Bruttogewicht Poids brut	
										Watt (-30/+45)	Ampere					
	START ALL-IN ONE															
	INFINITY 20 all-in-one	9AMI20RT50A02	110	95	●	☺	-	1190 x 1332 x 2490	WAGEN/CHARIOT 1 GN1/1 - 1 EN 400x600 580x815x2010	-	-	400/3/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760	238	tot 558 (BOX 325 EVAP 233)	
	INFINITY 20 START	9AMI20RT5SA02	110	95	●	-	-	1190 x 1332 x 2490	-	-	400/3/50	-	238	-		
	EINHEIT/UNITÉ 4HP*	74841670	EINHEIT/UNITÉ 4HP 400V/3+N+T/50Hz					-	1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	290
	EINHEIT/UNITÉ 4HP SILENT*	74841680	SCHALLGEDÄMMTE EINHEIT/UNITÉ INSONORISÉE 4HP 400V/3+N+T/50Hz (45dB)					-	1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	290
VALVR452A-20	73674912	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)					Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)					1,8	2			
	START ALL-IN ONE															
	INFINITY 40 all-in-one	9AMI40RT50A02	200	175	●	☺	-	1390 x 1532 x 2490	WAGEN/CHARIOT 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN400x600 780x1015x2010	-	-	400/3/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760	319	tot 639 (BOX385 EVAP 254)	
	INFINITY 40 START	9AMI40RT5SA02	200	175	●	-	-	1390 x 1532 x 2490	-	-	400/3/50	-	319	-		
	EINHEIT/UNITÉ 9HP*	74841674	EINHEIT/UNITÉ 9HP 400V/3+N+T/50Hz					-	1705 x 945 x 1500	-	5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459
	EINHEIT/UNITÉ 9HP SILENT*	74841682	SCHALLGEDÄMMTE EINHEIT/UNITÉ INSONORISÉE 9HP 400V/3+N+T/50Hz (60 dB)					-	1705 x 945 x 1500	-	5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459
VALVR452A-40	73674910	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)					Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)					1,8	2			
EVOCLOUD	74701181	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)					Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)									
STERILKIT	73688492	Sterilisator (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)					Stérilisateur (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)									
HUMI20-40	73692197	Befeuchter-Set (NUR für Mod. 20 - 40 All-in-One). NICHT KOMPATIBEL MIT DER BEHEIZTEN SONDE UND/ODER DER DRAHTLOSEN SONDE					Kit humidificateur (uniquement mod. 20 - 40 all-in-one). INCOMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFANTE ET/OU SONDE SANS FIL									
FILTERH2O	73689786	Wasserenthärter-Set					Kit adoucisseur d'eau									
LED START		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur für Ausführung START)					Supplément Éclairage à LED (uniquement pour version START)									
PASS2040		Aufpreis für Durchreichausführung					Supplément Version passante									
KITUBI20		Leitungs- und Kabel-Set 10 m					Kit tuyaux + câbles 10 m									
KITUBI40		Leitungs- und Kabel-Set 10 m					Kit tuyaux + câbles 10 m									

*** Abmessungen der Wagen siehe Seite 50 - 51

* ACHTUNG: VORGESCHLAGENE AFINOX-EINHEIT (ABSTAND MAX. 10 m). BEI GRÖßEREN ENTFERNUNGEN, ABWEICHENDEN SPANNUNGEN UND BESONDEREN ANFORDERUNGEN BITTE IMMER UNSEREN TECHNISCHEN RAT EINHOLEN.

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrostern (kg) sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel ab.

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

*** Dimensions des chariots indiquées pages 50 - 51

* ATTENTION: UNITÉ AFINOX PROPOSÉE (DISTANCE MAX 10 m). POUR DES DISTANCES SUPÉRIEURES, DES TENSIONS DIFFÉRENTES ET DES BESOINS PARTICULIERS, VEILLEZ À TOUJOURS DEMANDER NOTRE AVIS TECHNIQUE.

Les rendements de refroidissement et de surgélation (kg) sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent de la composition et de la taille de l'aliment.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir?
Remplissez le questionnaire!



ROLL-IN



Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304, Durchreichmodell mit 2 Türen für Wagen, demontiert geliefert, zum Anschluss an einen externen Verflüssigungssatz, 2 Rampen aus Edelstahl, 9"-Touch-Steuerung.

Verfügbare (automatische und individuell gestaltbare manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrostern
- Auftauen
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauung
- Heißgas-Abtauung während der Erhaltungsphase
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)
- LED-Beleuchtung

Extras:

- EvoCloud • Leitungs- und Kabel-Set • Sterilisateur • Tracer
- Supervisor • Wi-fi-Sonde • Beheizte Sonde
- Kältemittelgas R452A (GWP2141) • Wagen (nicht inkludiert)

Cellules de refroidissement en acier inox s/s AISI 304, modèles passants à 2 portes, pour chariots, fournis démontés, à raccorder à une unité de condensation externe, 2 s/s rampes en acier inox, Système Touch control 9".

Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles:

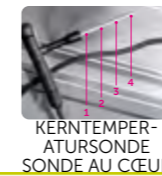
- Refroidissement
- Surgélation
- Décongélation
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- Dégivrage à gaz chaud pendant la phase de conservation
- Carte SD CARD avec tutoriel vidéo et port USB d'exportation des données HACCP
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)
- Éclairage à LED

Options:

- EvoCloud • Kit tuyaux et câbles • Stérilisateur • Tracer
- Superviseur • Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante
- Gaz réfrigérant R452A (GWP2141) • Chariots (non compris)

INFINITY Evolution

60-80-100-120



*Abonnement gilt 5 Jahre
*Aabonnement valable 5 ans



Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrostern Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Abmessungen Dimensions (mm)	Kapazität Wagen GN / EN Capacités chariots GN / EN Nutzbare Innenmaße (mm) Dimensions internes utiles (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Nettogewicht Poids net (kg)	Bruttogewicht Poids brut (kg)	
							Watt (-30/+45)	Ampere					
INFINITY 60 START	9AM160RT5SA01	400	350	●	1390 x 2465 x 2545	WAGEN/CHARIOT 4 GN1/1 - 3 EN 400X600 - 2 GN2/1 780x1630x2010	12090	62	400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	672	tot 992 (BOX 566 2 EVAP 213+213)	
Einheit / Unité 20HP *	74841480	Externe Einheit / Unité à distance 20HP			2180 x 1170 x 1208					2340x1330x1430	510	612	
VALVR452A-60	73674916 x2	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)						1,8x2	1,8x2	
INFINITY 80 START	9AM180RT5SA01	500	450	●	1390 x 3070 x 2545	WAGEN/CHARIOT 5 GN1/1 - 4 EN 400X600 - 3 GN2/1 780x2230x2010	14970	71	400/3/50	BOX 2370x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	772	tot1092 (BOX 666 2 EVAP 213+213)	
Einheit / Unité 25HP*	74841484	Externe Einheit / Unité à distance 25HP			3146 x 1560 x 1302					3300x1800x1850	750	900	
VALVR452A-80	73674918 x2	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)						1,8x2	1,8x2	
INFINITY 100 START	9AM1100RTSA01	600	550	●	1390 x 3470 x 2545	WAGEN/CHARIOT 6 GN1/1 - 5 EN400x600 - 4 GN2/1 780x2630x2010	18460	87	400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 Leitungen/collecteurs: 3520x400x415 mm	895	tot 1375 (BOX 716 3 EVAP 213+213+213 Leitungen/collecteurs 20)	
Einheit / Unité 30HP*	74841486	Externe Einheit / Unité à distance 30HP			3146 x 1560 x 1302					3300x1800x1850	800	960	
VALVR452A-100	73674916 x3	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)						1,8x3	1,8x3	
INFINITY 120 START	9AM1120RTSA01	700	650	●	1390 x 4070 x 2545	WAGEN/CHARIOT 8 GN1/1 - 6XEN400x600 - 5 GN2/1 780x3230x2010	22400	105	400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 Leitungen/collecteurs: 3520x400x415 mm	1322	tot 1762 (BOX 1103 3 EVAP 213+213+213 Leitungen/collecteurs 20)	
Einheit / Unité 40HP*	74841488	Externe Einheit / Unité à distance 40HP			2800 x 1300 x 2212					3300x1800x2550	2150	2580	
VALVR452A-120	73674918 x3	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)						1,8x3	1,8x3	
EVOCLOUD	74701181	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)			Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)								
STERILKIT 60-80	73688492 x 2	Sterilisateur-Set (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)			Kit Stérilisateur (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)								
STERILKIT 100-120	73688492 x 3	Sterilisateur-Set (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)			Kit Stérilisateur (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)								

*** Abmessungen der Wagen siehe Seiten 50 - 51

* ACHTUNG: Vorgeschlagene Afinox-Einheit (Abstand max. 10 m). Bei größeren Entfernungen, abweichenden Spannungen und besonderen Anforderungen bitte immer unseren technischen Rat einholen.
Die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrostern (kg) sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel ab.

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

*** Dimensions des chariots indiquées pages 50 - 51

* ATTENTION: Unité Afinox proposée (distance max 10 m). Pour des distances supérieures, des tensions différentes et des besoins particuliers, veuillez à toujours demander notre avis technique.
Disponible en 6 semaines minimum

Les rendements de refroidissement et de surgélation (kg) sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent de la composition et de la taille de l'aliment.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



BREITE UND TIEFE NACH MASS
LARGEUR ET PROFONDEUR SUR MESURE.



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir?
Remplissez le questionnaire!

ROLL-IN



Maßgeschneiderte Schnellkühler (fixe Höhe) aus Edelstahl AISI 304, Durchreichmodell mit 2 Türen für Wagen, demontiert geliefert, zum Anschluss an einen externen Verflüssigungssatz, 2 Rampen aus Edelstahl, 9"-Touch-Steuerung.

Verfügbare (automatische und individuell gestaltbare manuelle) Zyklen:

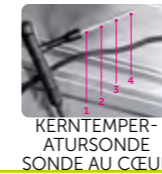
- Schnellkühlen
- Schockfrost
- Auftauen
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel
- Funktion Abtauung
- Heißgas-Abtauung während der Erhaltungsphase
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)
- LED-Beleuchtung.

Extras: • EvoCloud • Leitungs- und Kabel-Set • Sterilisator • Tracer, Supervisor • Wi-fi-Sonde • Beheizte Sonde • Kältemittelgas R452A (GWP2141) e Wagen (nicht inkludiert).

Cellules de refroidissement sur mesure (hauteur fixe) en acier inox s/s AISI 304, modèles passants à 2 portes, pour chariots, fournis démontés, à raccorder à une unité de condensation externe, 2 s/s rampes en acier inox, Système Touch control 9".

- Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles:
- Refroidissement
 - Surgélation
 - Décongélation
 - Cycle combiné
 - Fonction multi-niveau
 - Fonction dégivrage
 - Dégivrage à gaz chaud pendant la phase de conservation
 - Carte SD CARD avec tutorial vidéo et port USB d'exportation des données HACCP
 - Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)
 - Éclairage à LED.

Options: • EvoCloud • Kit tuyaux et câbles • Stérilisateur • Tracer, Superviseur • Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante • Gaz réfrigérant R452A (GWP2141) et chariots (non compris).



*Abonnement gilt 5 Jahre
*Abonnement valable 5 ans



INFINITY Evolution XL 2030



Modell Modèle	Code Code				GAS GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Kapazität Wagen GN / EN Capacités chariots GN / EN Nutzbare Innenmaße (mm) Dimensions internes utiles (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
		Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrost Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation				Watt (-30/+45)	Ampere			
INFINITY Start XL 2030	9AMIXLRT5SA90	800	750	•	-	1990 x 2530 x 2545 Wagen nach Maß/ nicht standardmäßig Chariots sur mesure/hors standards 1160 X 2030 X h2010 mm	-	-	400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	930/1250	
EINHEIT / UNITÉ 40HP*	74841488				-	2800 x 1300 x 2212	-	22400	110		2900 x 1400 x 2312	2150/2580
VALVR452A-XL	73674912 x 4	SET SCHWEISSROHR + VENTIL R452A (für Modell mit externem Aggregat demontiert geliefert)			KIT TUYAUX SOUDURE + VANNE R452A (pour modèle avec groupe à distance, fournie démontée)							
EVOCLOUD	74701181	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)			Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)							
STERILKIT XL	73688492 x 4	Sterilisator-Set (MOD. INFINITY EVOLUTION XL)			Kit Stérilisateur (MOD. INFINITY EVOLUTION XL)							

* ACHTUNG: Vorgeschlagene Afinox-Einheit (Abstand max. 10 m). Bei größeren Entfernungen, abweichenden Spannungen und besonderen Anforderungen bitte immer unseren technischen Rat einholen.
Die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrost (kg) sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Abkühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel ab und können daher von den angegebenen Zeiten abweichen.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

Damit das Gerät einwandfrei funktionieren kann, muss der Aufstellungsort einen Freiraum rund um das Gerät von 50 cm von der Decke, 20 cm von der linken und rechten Seite und von der Rückseite bieten.

* ATTENTION: Unité Afinox proposée (distance max 10 m). Pour des distances supérieures, des tensions différentes et des besoins particuliers, veuillez à toujours demander notre avis technique.
Disponible en 6 semaines minimum

Les rendements de refroidissement et de surgélation (kg) sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent de la composition et de la taille des aliments et pourraient différer de ceux indiqués.

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

La zone d'installation doit offrir un dégagement sur le pourtour de la machine de 50 cm à partir du plafond, 20 cm les côtés gauche et droit et au dos, afin d'en garantir le bon fonctionnement.



Extras und Zubehör

(es wird empfohlen, die Extras bei Bestellung des Infinity zu erwerben)

Modell	Code	Beschreibung
EXTRAS INFINITY ROLL-IN		
TRACER	74701196	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Aufpreis für drahtlose WMP-Sonde (NICHT KOMPATIBEL MIT FEUCHTIGKEITS-SET FÜR 20-40-40C ALL IN ONE)
SONDARISC		Aufpreis für beheizte Kerntemperatursonde (NICHT KOMPATIBEL MIT FEUCHTIGKEITS-SET FÜR 20-40-40C ALL IN ONE)
PORTAOP		Aufpreis für entgegengesetzte Tür
CONDH2020-40		Aufpreis für Wasserkondensation INFINITY 20-40 (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
CONDH2060-80		Aufpreis für Wasserkondensation Mod. INFINITY 60-80 (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
CONDH20100-120		Aufpreis für Wasserkondensation Mod. INFINITY 100-120 (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
EVAPCO2 - 20/40		Aufpreis für Verdampfer vorgerüstet für CO ₂ -Verflüssigungssatz (Mod. 20-40) (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
EVAPCO2 - 60		Aufpreis für Verdampfer vorgerüstet für CO ₂ -Verflüssigungssatz (Mod. 60) (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
VERSQE 220-60		Aufpreis für elektrischen Schaltschrank Zelle Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz
VERS220-3 4HP		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (4HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VERS220-3 9HP		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (9HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VER220-3 20HP		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (20HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VER220-3 25HP		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (25HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VER220-3 30HP		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (30HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VER220-3 40HP		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (40HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
KITUBI60-80-100-120		Leitungs- und Kabel-Set 10 m
ZUBEHÖR INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110*	Wagen GN1/1 (383x544x1750 mm) *Ablagegitter/Bleche nicht inkludiert
	5CPT20110*	Wagen GN2/1 (590x660x1750 mm) *Ablagegitter/Bleche nicht inkludiert
	564CPP20*	Wagen EN400x600 (460x624x1750 mm) *Ablagegitter/Bleche nicht inkludiert
	586CPP20*	Wagen EN800x600 (660x824x1750 mm) *Ablagegitter/Bleche nicht inkludiert
	74768002	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1
	74768120	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400
	74707012	Blech aus Edelstahl GN 1/1 h=20 mm
	74707013	Blech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 mm
	74707082	Lochblech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 mm (zum Trocknen)
	74707008	Blech aus Aluminium GN 1/1 h=20 mm
	74707300	Ablageboden aus Edelstahl EN 600x400x20 mm
	74707301	Ablageboden aus Edelstahl EN 600x400x40 mm
	74707282	Ablageboden aus Aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	Speiseeisbehälter aus Edelstahl 5 l
	74707082	Lochblech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 mm (ideal zum Trocknen)
BERATUNGSSERVICES		
ONE2ONECHEF		Beratung One-2-One

Options et accessoires

(il est recommandé de faire l'achat des options au moment de la commande de Infinity)

Modèle	Code	Description
OPTIONS INFINITY ROLL-IN		
TRACER	74701196	Logiciel USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Supplément pour sonde sans fil WMP (INCOMPATIBLE AVEC KIT HUMIDITÉ 20-40-40C ALL-IN-ONE)
SONDARISC		Supplément pour sonde au cœur chauffante (INCOMPATIBLE AVEC KIT HUMIDITÉ 20-40-40C ALL-IN-ONE)
PORTAOP		Supplément Porte opposée
CONDH2020-40		Supplément Condensation à eau INFINITY 20-40 (disponible en 6 semaines minimum)
CONDH2060-80		Supplément Condensation à eau mod. INFINITY 60-80 (disponible en 6 semaines minimum)
CONDH20100-120		Supplément Condensation à eau mod. INFINITY 100-120 (disponible en 6 semaines minimum)
EVAPCO2 - 20/40		Supplément pour évaporateur prévu pour unité CO ₂ (mod. 20-40) (disponible en 6 semaines minimum)
EVAPCO2 - 60		Supplément pour évaporateur prévu pour unité CO ₂ (mod. 60) (disponible en 6 semaines minimum)
VERSQE 220-60		Supplément pour tableau électrique cellule version 220V/3Ph/60Hz
VERS220-3 4HP		Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (4HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE
VERS220-3 9HP		Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (9HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE.
VER220-3 20HP		Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (20HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE.
VER220-3 25HP		Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (25HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE.
VER220-3 30HP		Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (30HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE.
VER220-3 40HP		Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (40HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE.
KITUBI60-80-100-120		Kit tuyaux + câbles 10 m
ACCESSOIRES INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110*	Chariot GN1/1 (383x544x1750 mm) *Grilles/plaques non comprises
	5CPT20110*	Chariot GN2/1 (590x660x1750 mm) *Grilles/plaques non comprises
	564CPP20*	Chariot EN400x600 (460x624x1750 mm) *Grilles/plaques non comprises
	586CPP20*	Chariot EN800x600 (660x824x1750 mm) *Grilles/plaques non comprises
	74768002	S/s grille inox GN 1/1
	74768120	S/s grille inox EN 600x400
	74707012	S/s plaque inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	S/s plaque inox GN 1/1 h=40 mm
	74707082	Plaque perforée inox GN 1/1 h=40 mm s/s (pour le séchage)
	74707008	Plaque aluminium GN 1/1 h=20 mm
	74707300	S/s plateau inox EN 600x400x20 mm
	74707301	S/s plateau inox EN 600x400x40 mm
	74707282	Plateau aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	S/s bac à glace inox 5 l
	74707082	Plaque perforée inox GN 1/1 h=40 mm s/s (idéal pour le séchage)
SERVICES CONSEILS		
ONE2ONECHEF		Conseil one-2-one

SPEED

Rasches Schnellkühlen mit einem einzigen Touch

Speed ist die jüngste von Afinox entwickelte Produktlinie von Schnellkühlern und Schockfroster aus Edelstahl AISI 304 mit einem modernen Design und einem Touch-Steuerungssystem.

Vitesse de refroidissement à portée de touche.

Speed est la plus récente ligne de refroidisseurs à air et de surgélateurs rapides développée par Afinox, en acier AISI 304, à l'esthétique moderne et dotée du système de commande tactile.

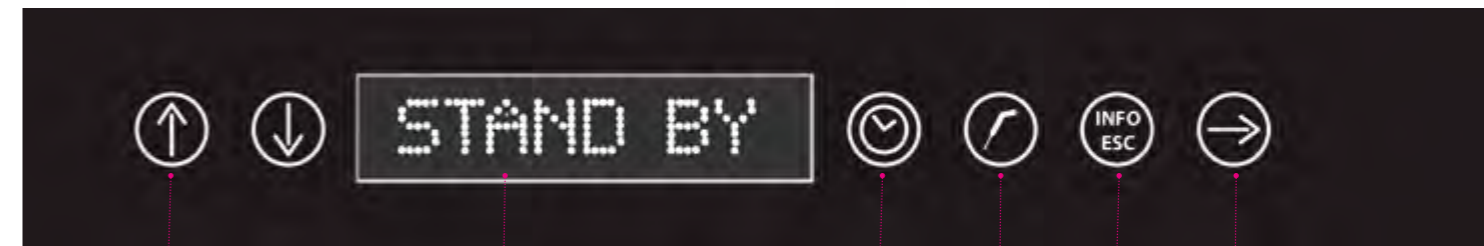


SPEED 8

SPEED 10



SPEED 5S A700 + SPRING 700 TN/A



Auswahl der Zyklen
Sélection des cycles

1. Schnellkühlen (+3 °C)
refroidissement (+3°)
2. Schockfrost (-20 °C)
surgélation (-20°)
3. Abtauung
dégivrage
4. HACCP-Export
exportation des données HACCP
5. Sterilisation (optional)
stérilisation (option)

Scroll-Nachrichten in 9 Sprachen.
Messages déroulants en 9 langues.



Modus Zeit
Mode Temps



Taste Informationen
Touche informations



Modus der Sonde
Mode sonde



Taste Start/Stop/Stand-By/ Bestätigung Auswahl
Touche Start/Stop/Stand-By/ Confirmation sélections

Serienmäßige Ausstattung *Dotations standard*



Aufzeichnung der HACCP-Daten, serienmäßiger USB-Anschluss für den Datendownload.
Enregistrement données HACCP, port USB de série de déchargement des données.



Führungsdrähte zum Einsetzen der Bleche GN1/1 und 400x600
Glissières en fil pour l'introduction de plaques GN1/1 et 400x600.



Kerntemperatursonde.
Sonde au cœur.

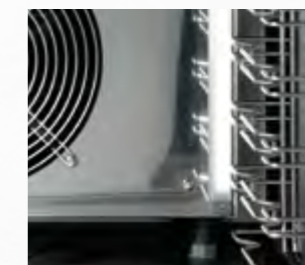
Sonderausstattung - *Dotations en option*



Set Führungen für Konditoreibleche EN 400X600 (Mod. -P)
Kit glissières pour plaques à pâtisserie EN 400X600 (mod. -P)



Herausnehmbarer Filter.
Filtre amovible.



LED-Beleuchtung
Éclairage à LED



OZONIZER

STERIL KIT - *STERIL KIT*



AREA b2b
Ready

Lieferbares Produkt, bestellbar über B2B
Produit prêt à la livraison, à commander via B2B



SPEED

5 small

Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304, mit Füßen oder Rädern, für die Aufnahme von Blechen GN1/1 oder EN400x600 Touch-Steuerung.

Verfügbare Zyklen:

- Schnellkühlen (+3 °C)
- Schockfrostern (-20 °C)
- Abtauung
- Export der HACCP-Daten (USB-Anschluss serienmäßig)
- 9 Sprachen verfügbar
- Kerntemperatursonde

Extras: LED-Beleuchtung. Ablagegitter und Speiseeisbehälter (5 l - 360x165xH120 mm) nicht inkludiert.

Verfügbare Arbeitsplatten:

- 680x700xH50+100 mm (A700)
- 680x700xH50 mm (V700)
- 680x800xH50+100 mm (A800)
- 680x800xH50 mm (V800)
- Ohne Arbeitsplatte (SP).

Cellules en acier inox s/s AISI 304, sur pieds ou sur roues, pour l'introduction de plaques GN1/1 ou EN400x600. Système Touch control.

Cycles disponibles:

- Refroidissement (+3)
- Surgélation (-20)
- Dégivrage
- Exportation données HACCP (port USB de série)
- 9 langues disponibles
- Sonde au cœur

Options: Éclairage à LED. Grilles et bacs à glace (5 l - 360x165xH120 mm) non comprises

Plans disponibles:

- 680x700xH50+100mm (A700)
- 680x700xH50mm (V700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- Sans plan (SP).



Modell Modèle	Code Code	Arbeitsplatte Plan	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrostern Surgélation -18°C Kg	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Max. Kapazität Bleche Capacité max plaques (40 mm Abstand/pas)	Kap. Speiseeisbehälter Cap bacs à glace (165x360xH120)	Stromaufnahme Absorption Watt (-30/+45) Ampere	Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)		
	SPEED 5 S V700 AREA b2b	9AME5SIM5SA03	Arbeitsplatte aus Edelstahl S/s plan acier inox 680x700x50mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680x700x850	5 GN1/1* - EN600x400	2 (1 Ablagegitter/Grille EN600x400)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	SPEED 5 S A700	9AME5SIM5SA02	Arbeitsplatte aus Edelstahl + Wandabschlussprofil S/s plan acier inox + dossier 680x700x50+100mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680x700x950	5 GN1/1* - EN600x400	2 (1 Ablagegitter/Grille EN600x400)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	SPEED 5 S V800	9AME5SIM5SA05	Arbeitsplatte aus Edelstahl S/s plan acier inox 690x800x50mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680x800x850	5 GN1/1* - EN600x400	2 (1 Ablagegitter/Grille EN600x400)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	SPEED 5 S A800	9AME5SIM5SA04	Arbeitsplatte aus Edelstahl + Wandabschlussprofil S/s plan acier inox + dossier 680x800x50+100mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680x800x950	5 GN1/1* - EN600x400	2 (1 Ablagegitter/Grille EN600x400)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	SPEED 5 S SP	9AME5SIM5SA06	Ohne Arbeitsplatte Sans plan	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680x690x800	5 GN1/1* - EN600x400	2 (1 Ablagegitter/Grille EN600x400)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	91/97
Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)														
VALVR452A			74877093			Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)- 101x38x77			101x38x77		0,3/0,3
LED 5						Aufpreis für LED-Beleuchtung.			Supplément Éclairage à LED					
KIT 4 RUOTE						Aufpreis für Räder-Set (h 160 mm - 2 mit Bremse)			Supplément Kit roues (h 160 mm - 2 avec frein)					
PORTAOP						Aufpreis für entgegengesetzte Tür			Supplément porte à l'opposée					
VERS220-1-60 5S						Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz SPEED 5 SMALL			Supplément Version 220V/1Ph/60Hz SPEED 5 SMALL					
						GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder			GAZ R404a, sur demande pays hors UE.					

*Nur Bleche GN1/1 verwenden, keine Ablagegitter GN1/1.
Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrostern (kg) sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Abkühlzeiten hängen von den Spezifikationen der Lebensmittel ab. Die angeführten Mindestleistungen beziehen sich auf die Tests, die gemäß Norm DIN EN 17032 durchgeführt wurden.
Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.
Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

*Utiliser uniquement les plaques GN1/1, pas les plaques GN1/1.
Les rendements de refroidissement et de surgélation (kg) sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués font référence aux tests effectués conformément aux prescriptions spécifiques de la norme EN 17032.
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.
Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SPEED
5-8

Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304, mit Füßen oder Rädern, für die Aufnahme von Blechen GN1/1 oder EN400x600 (Mod.-P nur EN400x600). Touch-Steuerung,

Cellules en acier inox s/s AISI304, sur pieds ou sur roues, pour l'introduction de plaques GN1/1 ou EN400x600 (Mod. - P uniquement EN400x600). Système Touch control,

Verfügbare Zyklen:

- Schnellkühlen (+3 °C)
- Schockfrost (-20 °C)
- Abtaung
- Export der HACCP-Daten (USB-Anschluss serienmäßig)
- 9 Sprachen verfügbar
- Kerntemperatursonde

Cycles disponibles:

- Refroidissement (+3)
- Surgélation (-20)
- Dégivrage
- Exportation données HACCP (port USB de série)
- 9 langues disponibles
- Sonde au cœur

Extras:

- LED-Beleuchtung
- Herausnehmbarer Filter
- Sterilisator
- Ablagegitter und Speiseeisbehälter (5 l - 360x165xH120 mm) nicht inkludiert.

Options:

- Éclairage à LED
- Filtre amovible
- Stérilisateur
- Grilles et bacs à glace (5 l - 360x165xH120 mm) non comprises.



STANDARD KIT



PASTRY KIT (MOD. P)



KERNTemperatur-SONDE AU CŒUR



LED 5-8





PORTA OP



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT

Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrost Surgélation -18°C Kg	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Max. Kapazität Bleche Capacité max plaques (70 mm Abstand/pas GN) (50 mm Abstand/pas mod.-P)	Kap. Speiseeisbehälter Cap bacs à glace (5 l) (165x360xH120)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
								Watt (-30/+45)	Ampere			
	SPEED 5	9AME05IM5SA01	15	Min.5 / Max.10	R452A GWP 2141 Kg 0,60	790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40mm	449	6.78	230/1/50	830x860x980	91/119
	SPEED 5-P	9AME05IM5SA02	15	Min.5 / Max.10	R452A GWP 2141 Kg 0,60	790x839x847	6 EN600x400 H 40mm (2 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	449	6.78	230/1/50	830x860x980	97/126
	Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)											
	VALVR452A-5	74877093	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)				Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod.5) - 101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	SPEED 8	9AME08IM5SA01	20	Min.10 / Max.15	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40mm	578	7.73	230/1/50	830x860x1450	112/142
	SPEED 8-P	9AME08IM5SA02	20	Min.10 / Max.15	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x1322	10 EN600x400 H 40mm (3 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	578	7.73	230/1/50	830x860x1450	120/151
	Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)											
	VALVR452A-8	74877093	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)				Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod.8) - 101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel) Aufpreis für LED-Beleuchtung (nicht mit STERILKIT kompatibel)				Stérilisateur (incompatible avec LED) Supplément Éclairage à LED (incompatible avec STERILKIT)					
	LED 5		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nicht mit STERILKIT kompatibel)				Supplément Éclairage à LED (incompatible avec STERILKIT)					
	LED 8		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nicht mit STERILKIT kompatibel)				Supplément Éclairage à LED (incompatible avec STERILKIT)					
	KIT 4 RUOTE		Aufpreis für Räder-Set (h 160 mm - 2 mit Bremse)				Supplément Kit roues (h 160 mm - 2 avec frein)					
	PORTAOP		Aufpreis für entgegengesetzte Tür				Supplément porte à l'opposée					
	VERS220-1-60 5		Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz - GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder				Supplément Version 220V/1Ph/60Hz GAZ R404a sur demande pays hors UE					
	VERS220-1-60 8		Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz - GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder				Supplément Version 220V/1Ph/60Hz GAZ R404a sur demande pays hors UE					

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrost (kg) sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Abkühlzeiten hängen von den Spezifikationen der Lebensmittel ab. Die angeführten Mindestleistungen beziehen sich auf die Tests, die gemäß Norm DIN EN 17032 durchgeführt wurden.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

Les rendements de refroidissement et de surgélation (kg) sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués font référence aux tests effectués conformément aux prescriptions spécifiques de la norme EN 17032.

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SPEED



Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304, mit Füßen oder Rädern, für die Aufnahme von Blechen GN1/1 oder EN400x600 (Mod.-P nur EN400x600). Touch-Steuerung,

Cellules de refroidissement en acier inox s/s AISI304, sur pieds ou sur roues, pour l'introduction de plaques GN1/1 ou EN400x600 (Mod. - P uniquement EN400x600). Système Touch control,

Verfügbare Zyklen:

- Schnellkühlen (+3 °C)
- Schockfrost (-20 °C)
- Abtauung
- Export der HACCP-Daten (USB-Anschluss serienmäßig)
- 9 Sprachen verfügbar
- Kerntemperatursonde

Cycles disponibles:

- Refroidissement (+3)
- Surgélation (-20)
- Dégivrage
- Exportation données HACCP (port USB de série)
- 9 langues disponibles
- Sonde au cœur

Extras:

- LED-Beleuchtung
- Herausnehmbarer Filter
- Sterilisator
- Ablagegitter und Speiseeisbehälter (5 l - 360x165xH120 mm) nicht inkludiert.

Options:

- Éclairage à LED
- Filtre amovible
- Stérilisateur
- Grilles et bacs à glace (5 l - 360x165xH120 mm) non comprises.

SPEED 10-15



STANDARD KIT



PASTRY KIT (MOD. P)



KERNTemperaturSONDE AU CŒUR



LED 10-15





PORTA OP



KIT 4 RUOTE



OZONIZER STERIL KIT

Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrost Surgélation -18°C Kg	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Max. Kapazität Bleche Capacité max plaques (70 mm Abstand/pas GN) (50 mm Abstand/pas mod.-P)	Kap. Speiseeisbehälter Cap bacs à glace (5 l) (165x360xH120)	Stromaufnahme Absorption Watt (-30/+45)	Ampere	Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
	SPEED 10	9AME10IM5SA01	30	Min.10 / Max.22	R452A GWP 2141 Kg 1,00	790x839x1650	10 GN1/1 H65mm 10 EN600x400 H40mm	900	8.62	230/1/50	830x860x1780	131/164
	SPEED 10-P	9AME10IM5SA02	30	Min.10 / Max.22	R452A GWP 2141 Kg 1,00	790x839x1650	15 EN600x400	900	8.62	230/1/50	830x860x1780	142/174
	Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)											
	VALVR452A-10	74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)				Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 10) - 101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	SPEED 15	9AME15IT5SA01	40	Min.15 / Max.28	R452A GWP 2141 Kg 1,80	790x839x1990	15 GN1/1 H65mm 15 EN600x400 H40mm	2264	8	400/ 3/50	830x860x2120	174/208
	SPEED 15-P	9AME15IT5SA02	40	Min.15 / Max.28	R452A GWP 2141 Kg 1,80	790x839x1990	19 EN600x400	2264	8	400/ 3/50	830x860x2120	189/222
	Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)											
	VALVR452A-15	74877095	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)				Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 15) - 101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)				Stérilisateur (incompatible avec LED)					
	LED 10		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nicht mit STERILKIT kompatibel)				Supplément Éclairage à LED 10 (incompatible avec STERILKIT)					
	LED 15		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nicht mit STERILKIT kompatibel)				Supplément Éclairage à LED 15 (incompatible avec STERILKIT)					
	KIT 4 RUOTE		Aufpreis für Räder-Set (h 160 mm - 2 mit Bremse) (nur SPEED 10)				Supplément Kit roues (h 160 mm - 2 avec frein) (SPEED 10 uniquement)					
	PORTAOP		Aufpreis für entgegengesetzte Tür				Supplément porte à l'opposée					
	VERS220-1-60 10		Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz Ausführung SPEED 10 GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder				Supplément Version 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 10 GAZ R404a sur demande pays hors UE.					
	VERS220-3-60 15		Aufpreis Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung SPEED 15 GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder				Supplément Version 220V/3Ph/60Hz Version SPEED 15 GAZ R404a sur demande pays hors UE.					

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrost (kg) sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Abkühlzeiten hängen von den Spezifikationen der Lebensmittel ab. Die angeführten Mindestleistungen beziehen sich auf die Tests, die gemäß Norm DIN EN 17032 durchgeführt wurden.

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

Les rendements de refroidissement et de surgélation (kg) sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués font référence aux tests effectués conformément aux prescriptions spécifiques de la norme EN 17032.

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

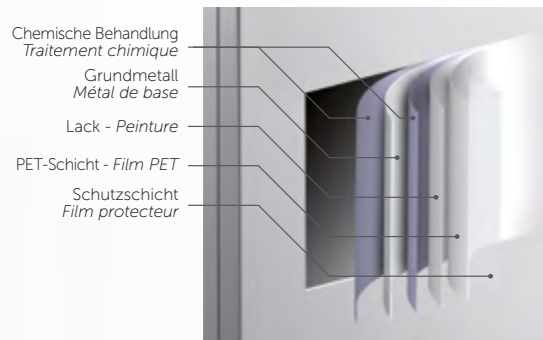


Die brandneue Schnellkühler-Produktlinie von Afinox, wettbewerbsfähig im Preis und sicher in der Leistung.

- Innovative Steel-PET-Beschichtung, Anti-Fingerprint, langlebig und leicht zu reinigen. Innenflächen aus AISI 304 (Mod. FASTER 5/10/15).
- Touch-Steuerungssystem für einfache und unmittelbare Schnellkühl- und Schockfrostzyklen.

La toute nouvelle ligne de Cellules de refroidissement Afinox, compétitive en termes de prix et gage de fiabilité en termes de performances.

- *Revêtement innovant en Steel-PET, anti-traces de doigts, résistant et facile à nettoyer. Intérieur en s/s AISI 304 (mod. FASTER 5/10/15).*
- *Système de commande tactile, pour des cycles de refroidissement et surgélation faciles et immédiats.*



Innenseite Tür/
Außenseite aus Steel PET
Intérieur porte/
extérieur en Acier PET



Auswahl der Zyklen
Sélection des cycles

1. Schnellkühlen (+3 °C) *refroidissement (+3°)*
2. Schockfrost (-20 °C) *surgélation (-20°)*
3. Abtauung *dégivrage*
4. HACCP-Export *exportation données HACCP*
5. Sterilisation (optional) *stérilisation (option)*

Scroll-Nachrichten in 9 Sprachen.
Messages déroulants en 9 langues.



Modus Zeit
Mode Temps



Taste Informationen
Touche informations



Modus der Sonde
Mode sonde



Taste Start/Stop/Stand-By/ Bestätigung Auswahl
Touche Start/Stop/Stand-By/ Confirmation sélections

Serienmäßige Ausstattung - Dotations standard



Aufzeichnung der HACCP-Daten, serienmäßiger USB-Anschluss für den Datendownload.
Enregistrement données HACCP, port USB de série de déchargement des données.



Führungsdrähte zum Einsetzen der Bleche GN1/1 und 400x600
Glissières en fil pour l'introduction de plaques GN1/1 et 400x600.



Kerntemperatursonde.
Sonde au cœur.

Sonderausstattung - Dotations en option



Set Führungen für Konditoreibleche EN 400X600 (Mod. -P)
Kit glissières pour plaques à pâtisserie EN 400X600 (mod. -P)



Herausnehmbarer Filter.
Filtre amovible.



LED-Beleuchtung
Éclairage à LED



OZONIZER

STERIL KIT - STERIL KIT



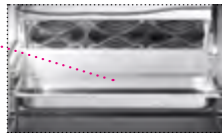
AREA b2b
Ready

Lieferbares Produkt, bestellbar über B2B
Produit prêt à la livraison, à commander via B2B

SteelPET 100% HYGIENIC
NO FINGERPRINT TECHNOLOGY



GN 1/1



Aufgesetzte Schnellkühler, Innen- und Außenseite mit STEEL-PET (vorbeschichteter Stahl) verkleidet, für die Aufnahme von Blechen GN1/1. Touch-Steuerung.

Verfügbare Zyklen:

- Schnellkühlen (+3 °C)
- Schockfrost (-20 °C)
- Abtauung
- Export der HACCP-Daten (USB-Anschluss serienmäßig)
- 9 Sprachen verfügbar
- Kerntemperatursonde
- Umkehrbare Tür

Extras:

- LED-Beleuchtung
- Ablagegitter und Speiseeisbehälter (5 l - 360x165xH120 mm) nicht inkludiert.

Cellules de refroidissement de table en STEEL-PET (acier pré-revêtu) à l'intérieur et à l'extérieur, pour l'introduction de plaques GN1/1. Système Touch control.

Cycles disponibles:

- Refroidissement (+3)
- Surgélation (-20)
- Dégivrage
- Exportation données HACCP (port USB de série)
- 9 langues disponibles
- Sonde au cœur
- Porte réversible

Options:

- Éclairage à LED
- Grilles et bacs à glace (5 l - 360x165xH120 mm) non comprises.





STANDARD KIT



SONDA AL CUORE
CORE PROBE

FASTER 3

Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refroidissement	Schockfrost Surgélation	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions	Max. Kapazität Bleche Capacité max plaques	Kap. Speiseeisbehälter Cap bacs à glace	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut
								Watt (-30/+45)	Ampere			
		+3°C Kg	-18°C Kg		(mm)	Nutzbare Innenmaße (mm) Dimensions internes utiles (mm)	(5 l) (165x360xH120)			(Volt/Ph/Hz)	(mm)	(kg)
 FASTER 3 	9AMF031M5SA01	9	Min.5 / Max.7	R452A GWP2141 Kg 0,50	650x600x540	3 GN1/1 H40 ABSTAND/ PAS 50 mm - 545x350x240 mm	2 (1 Ablagegitter/Grille)	510	7,26	230/1/50	695x645x675	59/67
LED 3		Aufpreis für LED-Beleuchtung.				Supplément Éclairage à LED						
PIEDI 3		Aufpreis für Füße-Set FASTER 3 (Höhe min./max. 70-95 mm)				Supplément pour kit pieds FASTER 3 foot (hauteur minimale/maximale 70-95 mm)						
VERS220-1-60 3-5		Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz Ausführung FASTER 3 GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder				Supplément Version 220V/1Ph/60Hz Version FASTER 3 GAZ R404a sur demande pays hors UE.						

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrost (kg) sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Abkühlzeiten hängen von den Spezifikationen der Lebensmittel ab. Die angeführten Mindestleistungen beziehen sich auf die Tests, die gemäß Norm DIN EN 17032 durchgeführt wurden.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

Les rendements de refroidissement et de surgélation (kg) sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués font référence aux tests effectués conformément aux prescriptions spécifiques de la norme EN 17032.

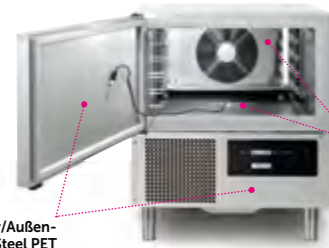
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

AREA b2b Ready
Lieferbares Produkt, bestellbar über B2B
Produit prêt à la livraison, à commander via B2B



100% HYGIENIC
SteelPET NO FINGERPRINT TECHNOLOGY



Innenflächen aus AISI 304 (Mod. FASTER 5/10/15)
Intérieur en s/s AISI 304 (mod. FASTER 5/10/15)

Innenseite Tür/Außenseite aus Steel PET
Intérieur porte/extérieur en Acier PET



FASTER



Schnellkühler / Refroidisseurs

Schnellkühler mit Füßen oder Rädern, Außenseite und Tür-Innenseite mit STEEL-PET (vorbeschichtetem Stahl) verkleidet, Zelleninnenraum aus Edelstahl AISI 304 Zur Aufnahme von Blechen GN1/1 oder EN400x600 H40 (Mod.-P nur EN400x600 H40).

Cellules de refroidissement sur pieds ou roues en STEEL-PET (acier pré-revêtu) extérieur et intérieur porte, acier inox s/s AISI 304 intérieur cellule. Pour l'introduction de plaques GN1/1 ou EN400x600 H40 (Mod. -P uniquement EN400x600 H40).

Touch-Steuerung. Verfügbare Zyklen:

- Schnellkühlen (+3 °C)
- Schockfrost (-20 °C)
- Abtauung
- Export der HACCP-Daten (USB-Anschluss serienmäßig)
- 9 Sprachen verfügbar
- Kerntemperatursonde
- Umkehrbare Tür

Système Touch control. Cycles disponibles:

- Refroidissement (+3)
- Surgélation (-20)
- Dégivrage
- Exportation données HACCP (port USB de série)
- 9 langues disponibles
- Sonde au cœur
- Porte réversible

Extras:

LED-Beleuchtung, herausnehmbarer Filter, Sterilisator. Ablagegitter und Speiseeisbehälter (5 l - 360x165xH120 mm) nicht inkludiert.

Options:

Éclairage à LED, Filtre amovible, Stérilisateur. Grilles et bacs à glace (5 l - 360x165xH120 mm) non comprises.



STANDARD KIT



PASTRY KIT (MOD. P)



KERNTemperatursonde
SONDE AU CŒUR



LED 5-10-15



KIT RUOTE 700



OZONIZER
STERIL KIT

FASTER 5-10-15

Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refroidissement	Schockfrost Surgélation	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions	Max. Kapazität Bleche Capacité max plaques	Kap. Speiseeisbehälter Cap bacs à glace (5 l) (165x360xH120)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut	
								Watt (-30/+45)	Ampere				
	FASTER 5 AREA b2b	9AMF05IM5SA01	15	Min.5 / Max.10	R452A GWP2141 Kg 0,60	760x700x830	5 GN1/1 H40 (Abstand/pas 65mm) 5 EN600x400 H40 (Abstand/pas 50mm)	-	449	6,78	230/1/50	800x778x1038	59/84
	FASTER 5-P	9AMF05IM5SA02	15	Min.5 / Max.10		760x700x830	6 EN600x400 (Abstand / pas 50mm)	(2 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	449	6,78	230/1/50	800x778x1038	66/91
	FASTER 10 AREA b2b	9AMF10IM5SA01	32	Min.10 / Max.22	R452A GWP2141 Kg 1,00	790x799x1629	10 GN1/1 H65 (Abstand / pas 70mm) 10 EN600x400 H40 (Abstand / pas 50mm)	-	900	8.62	230/1/50	830x860x1780	111/143
	FASTER 10-P	9AMF10IM5SA03	32	Min.10 / Max.22		790x799x1629	14 EN600x400 (Abstand / pas 50mm)	(4 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	900	8.62	230/1/50	830x860x1780	121/153
	FASTER 15	9AMF15IT5SA01	40	Min.15 / Max.28	R452A GWP2141 Kg 1,80	790x799x1970	15 GN1/1 H65 (Abstand / pas 70mm) 15 EN600x400 H40 (Abstand / pas 50mm)	-	2264	8.00	400/3/50	830x860x2120	159/192
	FASTER 15-P	9AMF15IT5SA02	40	Min.15 / Max.28		790x799x1970	20 EN600x400 (Abstand / pas 50mm)	(7 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	2264	8.00	400/3/50	830x860x2120	173/207
STERILKIT 5-10-15		73688492	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)										
LED 5			Supplément Éclairage à LED Lighting 5 (incompatible avec STERILKIT)										
LED 10			Supplément Éclairage à LED Lighting 10 (incompatible avec STERILKIT)										
LED 15			Supplément Éclairage à LED Lighting 15 (incompatible avec STERILKIT)										
KIT 4 RUOTE 5-10			Supplément Kit roues (h 160 mm - 2 mit Bremse) (Mod. 5 und 10)										
VERS220-1-60 3-5			Supplément Version 220V/1Ph/60Hz Version FASTER 5 GAZ R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder										
VERS220-1-60 10			Supplément Version 220V/1Ph/60Hz Version FASTER 10 GAZ R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder										
VERS220-3-60 15			Supplément Version 220V/3Ph/60Hz Version FASTER 15 GAZ R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder										

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrost (kg) sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Abkühlzeiten hängen von den Spezifikationen der Lebensmittel ab. Die angeführten Mindestleistungen beziehen sich auf die Tests, die gemäß Norm DIN EN 17032 durchgeführt wurden.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

Les rendements de refroidissement et de surgélation (kg) sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués font référence aux tests effectués conformément aux prescriptions spécifiques de la norme EN 17032.

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Extras und Zubehör

Options et accessoires

Modell Modèle	Code Code	Beschreibung Description	SPEED 5 SMALL	SPEED	FASTER 3-5-10-15
EXTRAS: / OPTION					
R449-R404		Aufpreis für R449- oder R404a-Gas (NUR NICHT-EU-LÄNDER) <i>Supplément pour gaz R449 ou R404a (PAYS EXTRA UE UNIQUEMENT)</i>	x	x	x
ZUBEHÖR / ACCESSOIRES					
	74768120	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400 <i>S/s grille inox EN 600x400</i>	x	x	x
	74768002	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1 <i>S/s grille inox GN 1/1</i>	x	x	x
	74707012	Blech aus Edelstahl GN 1/1 h=20 <i>S/s plaque inox GN 1/1 h=20</i>	x	x	x
	74707013	Blech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 <i>S/s plaque inox GN 1/1 h=40</i>	x	x	x
	74707008	Blech aus Aluminium GN 1/1 h=20 mm <i>Plaque aluminium GN 1/1 h=20 mm</i>	x	x	x
	74707300	Ablageboden für Konditoreiwaren aus Edelstahl EN400x600 h=20 mm <i>S/s plateau inox pâtisserie EN400x600 h=20 mm</i>	x	x	x
	74707301	Ablageboden für Konditoreiwaren aus Edelstahl EN400x600 h=40 mm <i>S/s plateau inox pâtisserie EN400x600 h=40 mm</i>	x	x	x
	74707282	Ablageboden aus Aluminium EN 600x400x20 mm <i>Plateau aluminium EN 600x400x20 mm</i>	x	x	x
	74707200	Speiseeisbehälter aus Edelstahl 5 l (auch für FASTER 3) <i>S/s bac à glace inox 5 l (également pour FASTER 3)</i>	x	x	x

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

Chart according to EN 17032

Modèle	Similar model	Nr. trays / chilling according to EN 17032	Nr. trays / freezing according to EN 17032	Test trays	Climate class according to EN 60335-2-89	Multifunction	Cooling capacity according to EN 17032				Power consumption according to EN 17032				Gas
							Cycle Chilling from +65°C to +10°C Freezing from +65°C to -18°C		Chilling full load capacity [kg]	Freezing full load capacity [kg]	Chilling [kWh/cycle]	Freezing [kWh/cycle/kg]			
							Chilling [minutes]	Freezing [minutes]							
INFINITY 5		5	2	GN	3, 4, 5	YES	110	270	25	10	2,08	4,96	0,08	0,50	R452A GWP 2141
INFINITY 5 2/1		7	2	GN	5	YES	120	270	35	10	2,8	6,2	0,08	0,62	R452A GWP 2141
INFINITY 8		7	3	GN	5	YES	120	270	35	15	2,76	6,16	0,08	0,41	R452A GWP 2141
INFINITY 10		8	4	GN	5	YES	120	270	40	20	1,36	2,46	0,03	0,12	R452A GWP 2141
1HUNDRED		14	6	GN	5	YES	120	270	70	30	3,3	6,5	0,05	0,22	R452A GWP 2141
INFINITY 10 2/1		14	6	GN	5	YES	120	270	70	30	3,3	6,5	0,05	0,22	R452A GWP 2141
INFINITY 15		14	6	GN	5	YES	120	253	70	30	1,87	3,45	0,03	0,12	R452A GWP 2141
SPEED 5S		2	1	GN	5	NOT	100	266	10	5	1,19	2,89	0,12	0,58	R452A GWP 2141
SPEED 5	& FASTER 5	3	1	GN	5	NOT	106	270	15	5	1,3	2,46	0,09	0,49	R452A GWP 2141
SPEED 8		4	2	GN	5	NOT	120	270	20	10	2,5	5,8	0,13	0,58	R452A GWP 2141
SPEED 10	& FASTER 10	6	2	GN	5	NOT	120	270	30	10	1,4	2,1	0,05	0,21	R452A GWP 2141
SPEED 15	& FASTER 15	8	3	GN	5	NOT	98	262	40	15	1,59	2,3	0,04	0,15	R452A GWP 2141
FASTER 3		2	1	GN	5	NOT	81	263	10	5	1,15	2,72	0,11	0,54	R452A GWP 2141

Cycle test: Manual chilling: minutes 300 / temperature -20°C / ventilation 10 - Manual freezing: minutes 300 / temperature -40°C / ventilation 10

KÜHLCHRÄNKE

Armoires réfrigérées



ENERGY LUX 700 PC-PV	page 80
ENERGY 1400 PC-PV	page 82
ENERGY LUX 700 PASTRY	page 84
ENERGY 900 PASTRY	page 84
ENERGY LUX 700 ICE CREAM	page 86
ENERGY 900 ICE CREAM	page 86
MEKANO DRY 700/1400 PV	page 94
Optionals & Accessories	page 112



ARTIC 700/1400 PC	page 98
Optionals & Accessories	page 112



COMPATTO 700	page 104
TWIN 700 2T	page 106
COMPATTO 400	page 110
Optionals & Accessories	page 112



MEKANO PRO 400-700-900	page 120
MEKANO PRO ROLL IN	page 122



Our business is enhancing **your business**

ENERGY KLASSE A, EINZIGARTIGER UND UNNACHAHMLICHER STIL

Energy classe A, style unique et inimitable

Reduzierter Verbrauch, sichere Einsparung

ENERGY stellt eine intelligente Investition dar, die neben hervorragenden Leistungen auch eine deutliche Senkung des Verbrauchs gewährleistet.

Consommations réduites, économies garanties

ENERGY est l'investissement intelligent qui, outre de hautes performances, garantit une réduction considérable des consommations.

WARUM ENERGY WÄHLEN?

POURQUOI CHOISIR ENERGY ?



ZUVERLÄSSIGKEIT
FIABILITÉ



ENERGIEEFFIZIENZ
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE



EINSPARUNG
ÉCONOMIES



Afinox-Kühlschränke senken die Kosten

Von der Herstellung bis zur Entsorgung werden die Anschaffungskosten dank der innovativen Funktionen des Kühlschranks amortisiert.

Geringerer Stromverbrauch

Die innovativen Funktionen senken die Verschwendung und helfen Kosten zu sparen.

R290

Das natürliche und umweltfreundliche Kältemittelgas, das aufgrund eines niedrigen Treibhauspotenzialindex (GWP 3) keine negativen Auswirkungen auf den Treibhauseffekt hat.

Geringere Entsorgungskosten

Verwendung von umweltfreundlichen Materialien wie Edelstahl AISI 304, natürlichem Kältemittel R290 (GWP 3), Polyurethan mit Treibmittel HFO R 1234ze (GWP6).



2 Feuchtigkeitsstufen (hoch und niedrig) reduzieren den Gewichtsverlust der Rohstoffe und erhöhen ihre Leistung

2 niveaus d'humidité (haute et basse) réduisent la perte de poids des matières premières, augmentant ainsi le rendement.



Intelligentes Abtauen verhindert Verschwendung, denn es startet nur bei Bedarf

Dégivrage intelligent évite les gaspillages et n'intervient que si nécessaire.



Overcooling verhindert einen Temperaturanstieg auch während der Beladung der Zelle

Overcooling empêche l'augmentation de la température, y compris pendant les opérations de chargement de la cellule



Funktion Energy Saving zur Reduzierung des Verbrauchs in der Nacht oder bei geschlossenem Gerät

Fonction Energy Saving pour réduire les consommations, la nuit ou si l'équipement de conservation est fermé

Ausstattung - Dotations



Delicate Air System

Dieses System sorgt für eine gleichmäßige Temperatur und eine schonende Belüftung, wodurch die Eigenschaften und die Oberfläche der Lebensmittel unverändert bleiben.

Système d'aération douce qui assure l'uniformité de la température et une aération plus délicate, qui préserve les propriétés et la surface des aliments.



Geformte Seitenwände
(nur in der Ausführung 700)

Flancs moulés
(sur version 700 uniquement)



Maximale Isolierung

90 mm zur Verhinderung von Streuverlusten.

Maxi isolation
90 mm pour réduire les déperditions.



Energiesparende Türen und Türdichtungen mit 3 Luftkammern und ultrastarken Magneten, die eine perfekte Dichtheit der Tür gewährleisten.

Portes Energy Saving et joints de porte à 3 chambres d'air et aimants ultra-puissants pour garantir une étanchéité totale de la porte.

Optional



LED-Beleuchtung.

Sie gewährleistet eine gleichmäßige Ausleuchtung, einen geringeren Verbrauch, eine längere Lebensdauer und eine gleichbleibende Leistung im Laufe der Zeit.

Éclairage à LED.

Il garantit l'uniformité de l'éclairage, une moindre consommation, une durée de vie plus longue et des performances constantes dans le temps.



OZONIZER

Wenn der Sterilisationszyklus aktiviert ist, werden unangenehme Gerüche beseitigt und die Haltbarkeit der Produkte verlängert (optional, nicht kompatibel mit der LED-Beleuchtung).

Le cycle de stérilisation, lorsqu'il est activé, permet d'éliminer les mauvaises odeurs et augmente la durée de conservation des produits (option non compatible avec l'éclairage à LED).



Areazione delicata



Delicate
AIR FLOW SYSTEM



Geformte Seitenwände
(nur in der Ausführung 700)
Flancs moulés
(sur version 700 uniquement)

Kühlschränke mit geformten Seitenwänden mit Füßen oder Rädern und geringem Energieverbrauch, Innen- und Außenseite aus Edelstahl AISI 304 (mit Ausnahme des Bodens, der Rückwand und der äußeren Oberseite), Ausführungen 700 mit Voll- oder Glastüren.

- Stärke der Isolierung 90 mm
- Serienmäßiges Zubehör: 3 kunststoffbeschichtete Ablagegitter GN2/1 pro Fach
- Monoblock-Modelle mit eingebautem oder externem Aggregat (Mod. R, ohne Ventil, serienmäßig mit Widerstand für die Verdampfung des Kondensats, **kompatibel für den Anschluss an CO₂-Anlagen bis 60 bar**)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Luftleitblech
- Schloss und Mikrotür serienmäßig

Armoires réfrigérées à flancs moulés sur pieds ou sur roues à basse consommation d'énergie en acier inox s/s AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur (sauf fond, dos et partie supérieurs extérieurs), version 700 avec portes aveugles ou vitrées.

- Épaisseur isolation 90 mm
- Accessoires de série: 3 grilles plastifiées GN2/1 par compartiment
- Modèles à monobloc avec groupe intégré ou à distance (Mod. R, sans vanne, avec résistance d'évaporation des condensats de série, **compatible avec raccordement à groupes à CO₂ jusqu'à 60 bar**)
- Dégivrage et évaporation eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Convoyeur
- Serrure et micro-contact porte de série

Options: Éclairage à LED, Stérilisateur.

Extras: LED-Beleuchtung, Sterilisator.



74768026



KIT LED 700



KIT RUOTE 700



VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT

ENERGY
LUX 700
PC-PV



700 LUX PC



700 LUX PV



Modell Modèle	Code Code	Bereich Gamme	Gas Gaz	Energieklasse Classe énergétique	Klimaklasse Classe climatique	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle	Nettonutzvolumen Volume utile net	Anz. Ablagegitter Nb Grilles	Abmessungen Dimensions	Stromaufnahme Absorption	Spannung Tension	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut
		°C			°C - %	kWh/annuo	L		(mm)	Watt**** Ampere	(Volt/Ph/Hz)	(mm)	(Kg)
ENERGY LUX 700 TN PC	7L070INC5A001	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,10	A	5 40°C - 40%HR	332	458,2	3 GN2/1	715x847x2090	130 3.8	230/1/50	763x873x2170	117/149
	ENERGY LUX 700 TN PC R*	7L070RNC5A001	-2/+7° C		5 40°C - 40%HR		458,2	3 GN2/1	715x847x2090		230/1/50	763x873x2170	114/146
	EINHEIT/UNITÉ	74861752	Verflüssigungssatz / Unité de condensation										
	VALVR452A-700TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)										
ENERGY LUX BT PC	7L070IBC5A001	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	1846	458,2	3 GN2/1	715x847x2090	413 6.21	230/1/50	763x873x2170	117/149
	ENERGY LUX 700 BT PC R*	7L070RBC5A001	-24/-10° C		5 40°C - 40%HR		458,2	3 GN2/1	715x847x2090		230/1/50	763x873x2170	114/146
	UNITÀ/UNIT	74861762	Verflüssigungssatz / Unité de condensation										
	VALVR452A-700BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)										
ENERGY LUX 700 TN PV	7L070INV5A001	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	C	5 40°C - 40%HR	655	458,2	3 GN2/1	715x867x2090	130 3.8	230/1/50	763x873x2170	137/166
	ENERGY LUX 700 TN PV R*	7L070RNV5A001	-2/+7° C		5 40°C - 40%HR		458,2	3 GN2/1	715x867x2090		230/1/50	763x873x2170	134/166
	EINHEIT/UNITÉ	74861752	Verflüssigungssatz / Unité de condensation										
	VALVR452A-700TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)										
ENERGY LUX BT PV	7L070IBV5A001	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	G	5 40°C - 40%HR	4239	458,2	3 GN2/1	715x867x2090	413 6.21	230/1/50	763x873x2170	137/166
	ENERGY LUX 700 BT PV R*	7L070RBV5A001	-24/-10° C		5 40°C - 40%HR		458,2	3 GN2/1	715x847x2090		230/1/50	763x873x2170	134/163
	EINHEIT/UNITÉ	74861762	Verflüssigungssatz / Unité de condensation										
	VALVR452A-700BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)										
KIT RUOTE 700	74768026	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 2/1											
STERILKIT	73688492	Sterilisator-Set (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)											
KIT LED 700		Aufpreis für LED-Beleuchtung 700 (nicht mit STERILKIT kompatibel)											
KIT RUOTE 700		Aufpreis für SET 4 RÄDER für Kühlschrank 700 I (h 160 mm - 2 mit Bremse)											

* R = Externe Ausführung Ventil nicht inkludiert **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

* R = Version à distance vanne non comprise **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

Schonende Belüftung
Ventilation douce



Geförnte Seitenwände
(nur in der Ausführung 700)
Flancs moulés
(sur version 700 uniquement)

ENERGY



ENERGY
LUX 700
PASTRY &
ICE CREAM

Kühlschränke mit Füßen oder Rädern und geringem Energieverbrauch, Innen- und Außenseite aus Edelstahl AISI 304 (mit Ausnahme des Bodens, der Rückwand und der äußern Oberseite), Ausführungen 700 mit Volltüren.

Armoires réfrigérées avec pieds ou roues à basse consommation d'énergie en acier inox s/s AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur (sauf fond, dos et partie supérieurs extérieurs), versions 700 avec portes aveugles.

- Stärke der Isolierung 90 mm
- Serienmäßiges Zubehör: 20 Paar L-Schienen für Wannen EN400x600 (Version Pastry) oder 7 Ablagegitter aus Edelstahl (Version Ice Cream)
- Monoblock-Modelle mit eingebautem oder externem Aggregat (Mod. R, ohne Ventil, serienmäßig mit Widerstand für die Verdampfung des Kondensats, **kompatibel für den Anschluss an CO2-Anlagen bis 60 bar**)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Luftleitblech
- Schloss und Mikrotür serienmäßig

- Épaisseur isolation 90 mm
- Accessoires de série: 20 paires de rails en L pour plateaux EN400x600 (version Pastry) ou 7 étagères en acier inoxydable (version Ice Cream)
- Modèles à monobloc avec groupe intégré ou à distance (Mod. R, sans vanne, avec résistance d'évaporation des condensats de série, compatible avec raccordement à groupes à CO2 jusqu'à 60 bar)
- Dégivrage et évaporation eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Convoyeur
- Serrure et micro-contact porte de série

Extras: LED-Beleuchtung, Sterilisateur..

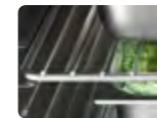
Options: Éclairage à LED, Stérilisateur.



74703272x2



74707282



74768120



KIT LED 700



KIT RUOTE 700



VERS 220-60



STERIL KIT



Modell Modèle	Code Code	Bereich Gamme °C	Gas Gaz	Energieklasse Classe énergétique	Klimaklasse Classe climatique °C - %	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle kWh/annuo	Nettonutzvolumen Volume utile net L	Anz. Ablagegitter Nb Grilles	Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto/ Bruttogewicht Poids net/brut (Kg)		
										Watt****	Ampere					
PASTRY	ENERGY LUX 700 TN PASTRY	7L070INC5A004	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	B	5 40°C - 40%HR	365	319,2	20 (EN400X600)	715x847x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	132/162	
	ENERGY LUX 700TN PASTRY R*	7L070RNC5A002	-2/+7° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	319,2	20 (EN400X600)	715x847x2090	-	-	230/1/50	763x873x2170	129/159	
	EINHEIT/UNITÉ	74861752	Verflüssigungssatz / Unité de condensation													
	VALVR452A-700TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)													
	ENERGY LUX 700BT PASTRY	7L070IBC5A002	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	E	5 40°C - 40%HR	2558	319,2	20 (EN400X600)	715x847x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	132/162	
	ENERGY LUX 700BT PASTRY R*	7L070RBC5A002	-24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	319,2	20 (EN400X600)	715x847x2090	-	-	230/1/50	763x873x2170	129/159	
	EINHEIT/UNITÉ	74861762	Verflüssigungssatz / Unité de condensation													
VALVR452A-700BT	74877089	R452A Ventil für Modelle mit abgesetzter Einheit (wird unmontiert geliefert) (Mod. 700BT)														
ICE CREAM	ENERGY LUX 700 BT ICE-CREAM	7L070IBC5A004	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	1846	458,2	7 INOX GN2/1 (CAP. 28 X 5Lt)	715x847x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	131/161	
	ENERGY LUX 700BT ICE-CREAM R*	7L070RBC5A004	-24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	458,2		715x847x2090	-	-	230/1/50	763x873x2170	129/161	
	EINHEIT/UNITÉ	74861762	Verflüssigungssatz / Unité de condensation													
	VALVR452A-700BT	74877089	R452A Ventil für Modelle mit abgesetzter Einheit (wird unmontiert geliefert) (Mod. 700BT)													
		74703272 x 2	„L“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter EN 600x400													
		74707282	Blech aus Edelstahl EN 600x400x20 mm													
		74768120	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400													
KIT LED 700		Aufpreis für LED-Beleuchtung 700 (nicht mit STERILKIT kompatibel)														
STERILKIT		73688492	Sterilisateur-Set (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)													
KIT RUOTE 700		Aufpreis für SET 4 RÄDER für Kühlschrank 700 (h 160 mm - 2 mit Bremse)														

S/s paire de glissières en «L» pour grilles EN 600x400
Plaque aluminium EN 600x400x20 mm
S/s grille inox EN 600x400
Supplément Éclairage à LED 700 (incompatible avec STERILKIT)
Kit stérilisateur (incompatible avec LED)
Supplément pour KIT 4 ROUES pour armoire 700 I (h 160 mm - 2 avec frein)

* R = Externe Ausführung Ventil nicht inkludiert **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

* R = Version à distance vanne non comprise **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

Schonende Belüftung



ENERGY



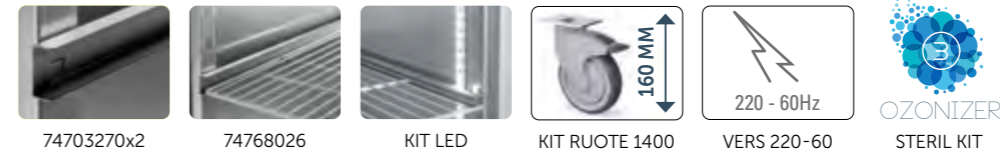
Kühlschränke mit Füßen oder Rädern und geringem Energieverbrauch, Innen- und Außenseite aus Edelstahl AISI 304 (mit Ausnahme des Bodens, der Rückwand und der äußeren Oberseite), Ausführungen 700 und 1400 mit Glastüren.

- Stärke der Isolierung 90 mm
- Serienmäßiges Zubehör: 3 kunststoffbeschichtete Ablagegitter GN2/1 pro Fach
- Monoblock-Modelle mit eingebautem oder externem Aggregat (Mod. R, ohne Ventil, serienmäßig mit Widerstand für die Verdampfung des Kondensats, **kompatibel für den Anschluss an CO₂-Anlagen bis 60 bar**)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Luftleitblech
- LED-Beleuchtung
- Schloss und Mikrotür serienmäßig

Armoires réfrigérées avec pieds ou roues à basse consommation d'énergie en acier inox s/s AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur (sauf fond, dos et partie supérieurs extérieurs), versions 700 et 1400 avec portes vitrées.

- Épaisseur isolation 90 mm
- Accessoires de série: 3 grilles plastifiées GN2/1 par compartiment
- Modèles à monobloc avec groupe intégré ou à distance (Mod. R, sans vanne, avec résistance d'évaporation des condensats de série, **compatible avec raccordement à groupes à CO₂ jusqu'à 60 bar**)
- Dégivrage et évaporation eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Convoyeur
- Éclairage à LED
- Serrure et micro-contact porte de série

ENERGY 1400 PC-PV



Modell <i>Modèle</i>	Code <i>Code</i>	Bereich <i>Gamme</i> °C	Gas <i>Gaz</i>	Energieklasse <i>Classe énergétique</i>	Klimaklasse <i>Classe climatique</i> °C - %	Jährlicher Stromverbrauch <i>Consommation électrique annuelle</i> kWh/annuo	Nettonutzvolumen <i>Volume utile net</i> L	Anz. Ablagegitter <i>Nb Grilles</i>	Abmessungen <i>Dimensions</i> (mm)	Stromaufnahme <i>Absorption</i> Watt**** Ampere	Spannung <i>Tension</i> (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung <i>Dimensions emballage</i> (mm)	Netto-/Bruttogewicht <i>Poids net/brut</i> (Kg)
ENERGY 1400TN	7E140INC5A001	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	776	916,4	6 GN2/1	1466x847x2090	175 4.0	230/1/50	1496x873x2170	193/244
ENERGY 1400TN R*	7E140RNC5A001	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x847x2090		230/1/50	1496x873x2170	190/241
EINHEIT/UNITÉ	74861754	Verflüssigungssatz / <i>Unité de condensation</i>							350x500x300	665 8.4	230/1/50	350x500x300	33/53
VALVR452A-1400TN	74877077	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)							101x38x77			101x38x77	0/0
ENERGY 1400BT	7E140IBC5A001	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	E	5 40°C - 40%HR	4993	916	6 GN2/1	1466x847x2090	526 7.21	230/1/50	1496x873x2170	194/244
ENERGY 1400BT R*	7E140RBC5A001	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x847x2090		230/1/50	1496x873x2170	190/241
EINHEIT/UNITÉ	74861764	Verflüssigungssatz / <i>Unité de condensation</i>							514x540x340	864 12.19	230/1/50	514x540x340	55/75
VALVR452A-1400BT	74877081	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)							101x38x77			101x38x77	0/0
ENERGY 1400TN PV	7E140INV5A001	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	D	5 40°C - 40%HR	1400	916,4	6 GN2/1	1466x867x2090	175 4.0	230/1/50	1496x873x2170	209/260
ENERGY 1400TN PV R*	7E140RNV5A001	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916,4	6 GN2/1	1466x867x2090		230/1/50	1496x873x2170	206/257
EINHEIT/UNITÉ	74861754	Verflüssigungssatz / <i>Unité de condensation</i>							350x500x300	665 8.4	230/1/50	350x500x300	33/53
VALVR452A-1400TN	74877077	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)							101x38x77				209/260
ENERGY 1400BT PV	7E140IBV5A001	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	G	5 40°C - 40%HR	6825	916	6 GN2/1	1466x867x2090	526 7.21	230/1/50	1496x873x2170	229/279
ENERGY 1400BT PV R*	7E140RBV5A001	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x867x2090		230/1/50	1496x873x2170	227/279
EINHEIT/UNITÉ	74861764	Verflüssigungssatz / <i>Unité de condensation</i>							514x540x340	864 12.19	230/1/50	514x540x340	55/75
VALVR452A-1400BT	74877081	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)							101x38x77			101x38x77	0/0
	74703270x2	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN2/1											
	74768026	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 2/1											
STERILKIT	73688492	Sterilisator-Set (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)											
KIT LED 1400		Aufpreis für LED-Beleuchtung 1400 (nicht mit STERILKIT kompatibel)											2/0
KIT RUOTE 1400		Aufpreis für SET 5 RÄDER für Kühlschrank 1400 I (h 160 mm - 2 mit Bremse)											

* R = Externe Ausführung Ventil nicht inkludiert **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Umgebungsbedingungen für den Betrieb: MAX. Feuchtigkeit 85 % MIN. Temperatur 15 °C

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

* R = Version à distance vanne non comprise **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Conditions ambiantes de fonctionnement: Humidité MAX 85% Température MIN 15°C

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



MEKANO DRY

TROCKEN GEREIFTES STEAK

Wer es einmal probiert hat, kommt nicht mehr davon los.

Was macht ein trocken gereiftes Steak so unwiderstehlich? **Es ist besonders zart und intensiv im Geschmack.** Anspruchsvolle Gaumen schätzen das unverwechselbare Aroma und die einzigartige Farbe eines perfekt trocken gereiften Produkts. Mit **Mekano Dry** wird das Fleisch über einen längeren oder kürzeren Zeitraum in einer sicheren Umgebung mit einem speziellen Mikroklima gelagert. Dank der digitalen Steuerung von Feuchtigkeit und Temperatur reift das Fleisch langsam, bis ein qualitativ äußerst hochwertiges Produkt entsteht. Die konstante Belüftung und die häufigen Sterilisationszyklen garantieren die absolute Unbedenklichkeit eines Fleisches mit unvergleichlichen Eigenschaften.

CÔTE DE BŒUF MATURÉE

Qui y a goûté ne peut plus y renoncer.

*Qu'est-ce qui rend aussi irrésistible une côte de bœuf maturée grâce à la technique du Dry aging ? **Tendreté extrême et saveur intense.** Arôme et couleur unique sont la marque d'une viande maturée avec expertise: le choix obligé des palais les plus exigeants.*

*Avec **Mekano Dry**, la viande est conservée, pour une durée plus ou moins longue, dans un environnement au microclimat spécial.*

Grâce au contrôle numérique de la température et de l'humidité, la viande mûrit lentement jusqu'à l'obtention d'un produit aux qualités exceptionnelles. Un flux d'aération constant et de fréquents cycles de stérilisation garantissent la salubrité absolue d'une viande aux caractéristiques inégalables.



RESTAURANTS



BUTCHERS
MACELLERIE



SUPERMARKETS &
GOURMET SHOPS



STEAKHOUSE
& BRASSERIE



BANQUETING
AND EVENTS



KNOW-HOW UND LEIDENSCHAFT FÜR DIE INNOVATION HABEN MEKANO DRY INS LEBEN GERUFEN

LE SAVOIR-FAIRE ET LA PASSION DE L'INNOVATION ONT DONNÉ À MEKANO DRY

Der neue Kühlschrank von Afinox garantiert die besten Ergebnisse bei der Fleischreifung. Design und Funktionalität sind perfekt aufeinander abgestimmt.

Gewidmet allen Köchen, Metzgern und Fleischliebhabern, die sich nicht damit zufrieden geben, ein gutes Produkt anzubieten, sondern nach einem Spitzenprodukt streben.

La nouvelle armoire Afinox qui garantit les meilleurs résultats dans le processus de maturation de la viande. Un parfait équilibre entre esthétique et fonctionnalité.

Dédié aux chefs, aux bouchers et aux amateurs de viande qui ne se contentent pas d'offrir un bon produit mais aspirent à l'excellence.



WERTSTEIGERUNG AUGMENTATION DE LA VALEUR

Der Wert Ihres Produkts steigt von 40 % auf 100 % und noch darüber hinaus.

La valeur de votre produit augmentera de 40% à 100% voire plus.



GARANTIERTE RENTABILITÄT DER INVESTITION RETOUR SUR INVESTISSEMENT GARANTI

Der Kauf des Geräts amortisiert sich in weniger als einem Jahr.

L'achat de l'équipement est amorti en moins d'un an.



LEBENSMITTELSI- CHERHEIT SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Das Desinfektionssystem mit Ozon ist wirksamer als herkömmliche UV-Lampen.

Le système de désinfection à l'ozone est plus efficace que les lampes UV traditionnelles.



MAXIMALE BELADUNG CHARGE MAXIMALE

Füllen Sie Ihren Mekano Dry von 40 kg bis 100 kg (Modell 700 l).

Chargez votre Mekano Dry de 40 à 100 kg (modèle 700 l).



VIelfältiges Angebot VARIÉTÉ DE L'OFFRE

Erweitern Sie Ihre Speisekarte und bieten Sie verschiedene Fleischsorten mit unterschiedlichen Reifegraden und Preisklassen an.

Élargissez votre menu et proposez différentes sélections de viandes à différents degrés de maturité et différents prix.



ENERGIEEFFIZIENZ UND KEINE KONDENS- WASSERBILDUNG EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE et ABSENCE DE CONDENSATION

Dreikammer-Glastüren mit Abtauwiderstand. Kein Kondenswasser mehr, ganz egal in welcher Umgebung.

Portes vitrées à triple vitrage avec résistance de dégivrage. Plus jamais de condensation ambiante.



EFFEKTIVE FEUCHTIG- KEITSKONTROLLE CONTRÔLE RÉEL DE L'HUMIDITÉ

Dank der hygrometrischen Sonde.

Grâce à la sonde hygrométrique.



+ GESCHMACK + ZARTHEIT + GOÛT + TENDRETÉ

Die kontrollierte Enzymaktivität macht das Fleisch zart, geschmackvoll und saftig.

L'activité enzymatique contrôlée confère à la viande sa tendreté, sa saveur et son juteux.

TROCKENREIFUNG AUF
HÖCHSTEM NIVEAU
MATURATION DANS LES RÈGLES DE L'ART



MEKANO DRY 700 + 700 PV - RAL 8004



MEKANO DRY 1400 PV - INOX



Schonende Belüftung



Delicate
AIR FLOW SYSTEM



Geformte Seitenwände
(nur in der Ausführung 700)
Flancs moulés
(sur version 700 uniquement)



MEKANO DRY 700/1400

MEKANO DRY



Kühlschränke für die Trockenreifung, auf Füßen und Sockel (Standard) oder Rädern (optional), Innen- und Außenseite aus Edelstahl AISI 304 (mit Ausnahme des Bodens, der Rückwand und der äußeren Oberseite).
Ausführungen in SCHWARZ RAL9005, CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209 oder anderen RAL-Farben auf Anfrage.
Doppelter Regler mit eigener Steuereinheit und interner Sonde für die Feuchtigkeitskontrolle.

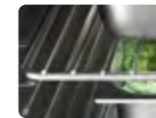
Armoires de maturation réfrigérées, sur pieds et socle (standard) ou sur roues (option) en acier inox AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur (sauf fond, dos et partie supérieurs extérieurs).
Versions à finition NOIR RAL9005, CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209 ou autres finitions RAL sur demande.
Double contrôleur avec unité de contrôle dédiée et sonde interne de contrôle de l'humidité.

- Stärke der Isolierung 90 mm
- Glastür
- Serienmäßiges Zubehör: 3 Ablagegitter aus Edelstahl GN2/1 pro Fach und Haken-Set (Bügel + 2 Haken)
- Modelle mit eingebautem Aggregat mit Monoblock
- Automatische Abtaugung und Kondenswasserverdunstung.
- Luftleitblech
- Ozonator für die Desinfektion
- Doppelte LED-Beleuchtung
- Schloss und Mikrotür serienmäßig

- Épaisseur isolation 90 mm
- Porte vitrée
- Accessoires de série: 3 grilles inox GN2/1 par compartiment et kit suspension (bride + 2 crochets)
- Modèles à groupe incorporé avec monobloc
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques
- Convoyeur
- Ozonateur de désinfection
- Double éclairage à LED
- Serrure et micro-contact porte de série



74703270x2



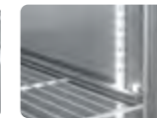
74768150
74768151



73692350
74707353



KIT LED 700



KIT LED 1400



74700155





COL-DRY



STERIL KIT



Modell Modèle	Code Code	Bereich Gamme °C	Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique °C - %	Nettonutzvolumen Volume utile net L	Anz. Ablagegitter Nb Grilles	Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption Watt**** Ampere	Stromversorgung Alimentation (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (Kg)
 MEKANO DRY 700TN PV - BLACK RAL 9005 - CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209 - RAL-FARBEN AUF ANFRAGE RAL SPÉCIAL SUR DEMANDE	7D070INV5A004	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,10	4	458,2	3 GN2/1 INOX + 1 KIT GANCI 3 GN 2/1 S/S + 1 HOOKS KIT	715x867x2090	130 3.8	230/1/50	763x873x2170	153/174
 MEKANO DRY 700TN PV INOX	7D070INV5A003	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,10	4	458,2	3 GN2/1 INOX + 1 KIT GANCI 3 GN 2/1 S/S + 1 HOOKS KIT	715x867x2090	130 3.8	230/1/50	763x873x2171	153/174
 MEKANO DRY 1400TN PV - BLACK RAL 9005 - CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209 - RAL-FARBEN AUF ANFRAGE RAL SPÉCIAL SUR DEMANDE	7D140INV5A002	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,130	4	916,4	6 GN2/1 INOX + 2 KIT GANCI 6 GN 2/1 S/S + 2 HOOKS KIT	1466x867x2090	175 4	230/1/50	1496x873x2170	223/270
 MEKANO DRY 1400TN PV	7D140INV5A001	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,130	4	916,4	6 GN2/1 INOX + 2 KIT GANCI 6 GN 2/1 S/S + 2 HOOKS KIT	1466x867x2090	175 4	230/1/50	1496x873x2170	209/260
	74703270x2	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN2/1			S/s paire de glissières en «C» pour grilles GN 2/1						
	74768150	Ablagegitter aus Edelstahl AISI304 GN 2/1			Grille acier inox s/s AISI304 GN 2/1 (530x650mm)						
	74768151	Verstärktes Ablagegitter aus Edelstahl GN 2/1			S/s grille inox GN 2/1 renforcée						
	73692350	Fleischhaken-Set			Kit suspension viande						
	74707353	Fleischhaken L=100 ER TT			Crochet à viande L=100 AR TT						
	74700155	Digitales pH-Messgerät (tragbar)			Instrument numérique de mesure pH (portable)						

**** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C) - Umgebungsbedingungen für den Betrieb: MAX. Feuchtigkeit 85 % MIN. Temperatur 15 °C
Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten. Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C) - Conditions ambiantes de fonctionnement: Humidité MAX 85% Température MIN 15°C
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques. Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

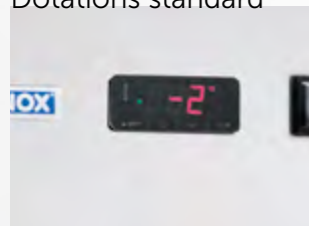


Diese Produktlinie von Kühlschränken aus Edelstahl AISI 304 stellt die optimale Lösung für all jene dar, die ein essentielles Design und hervorragende Leistungen wünschen. Die Stärke der Isolierung von 90 mm garantiert eine optimale Konservierung der Lebensmittel und einen kontrollierten Verbrauch dank geringster Streuverluste.

La solution efficace pour qui souhaite une ligne d'armoires de conservation en acier inox AISI 304 au design dépouillé et aux excellentes performances. L'épaisseur maximale d'isolation de 90 mm garantit de hautes performances de conservation et des consommations maîtrisées, grâce à de moindres déperditions.



Serienmäßige Ausstattung
Dotations standard



Kapazitive Elektronik
mit eleganter Steuerung, Display mit 4 Funktionstasten, einfach zu bedienen und zu reinigen.

Électronique capacitive
à commande élégante, avec écran à 4 touches de fonction, facile à utiliser et à nettoyer.



Maximale Isolierung (90 mm) zur Optimierung der Lebensmittelkonservierung bei gleichzeitiger Reduzierung des Energieverbrauchs

Maxi isolation (90 mm) pour optimiser la conservation et limiter la consommation d'énergie



Verborgener Verdampfer. Kataphoresebeschichteter Verdampfer Korrosionsbeständig, bietet hohen Schutz gegen externe chemische Einwirkungen

Évaporateur dissimulé. Évaporateur à traitement de cathorèse
Résistant à la corrosion, il assure une haute protection contre les agents chimiques externes



Hochleistungs-Monoblock-Kühlaggregat, entworfen und entwickelt von Afinox.

Groupe frigorifique monobloc hautes performances conçu et développé par Afinox

Optimiertes Belüftungssystem: Die Abstandsprofile auf der Rückseite sorgen für eine verbesserte Luftzirkulation

Système d'aération optimisé: les profils d'espacement au dos améliorent la circulation de l'air



R290: ein ungiftiges, völlig natürliches und umweltfreundliches Gas, das keine negativen Auswirkungen auf den Treibhauseffekt hat

R290: gaz atoxique, entièrement naturel et écologique, sans impact négatif en termes d'effet de serre



LED-Beleuchtung (optional)

Sie gewährleistet eine gleichmäßige Ausleuchtung, einen geringeren Verbrauch, eine längere Lebensdauer und eine gleichbleibende Leistung im Laufe der Zeit.

Éclairage à LED (option)
Il garantit l'uniformité de l'éclairage, une moindre consommation, une durée de vie plus longue et des performances constantes dans le temps.



AISI 304



Lieferbares Produkt,
bestellbar über B2B
Produit prêt à la livraison,
à commander via B2B



ARTIC
700/1400
PC

ARTIC



Kühlschränke mit Füßen oder Rädern, Innen- und Außenseite aus Edelstahl AISI 304 (mit Ausnahme des Bodens, der Rückwand und der äußeren Oberseite), Ausführungen 700 und 1400 mit Volltüren.

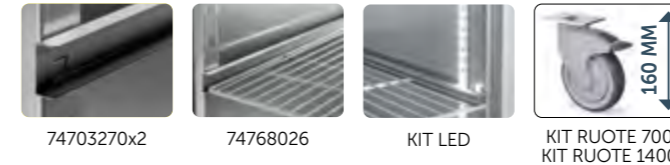
- Stärke der Isolierung 90 mm
- Serienmäßiges Zubehör: 3 kunststoffbeschichtete Ablagegitter GN2/1 pro Fach
- Monoblock-Modelle mit eingebautem oder externem Aggregat (Mod. R, ohne Ventil, serienmäßig mit Widerstand für die Verdampfung des Kondensats, **kompatibel für den Anschluss an CO₂-Anlagen bis 60 bar**)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Schloss und Mikrotür serienmäßig

Extras: LED-Beleuchtung.

Armoires réfrigérées avec pieds ou roues en acier inox s/s AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur (sauf fond, dos et partie supérieurs extérieurs), versions 700 et 1400 avec portes aveugles.

- Épaisseur isolation 90 mm
- Accessoires de série: 3 grilles plastifiées GN2/1 par compartiment
- Modèles à monobloc avec groupe intégré ou à distance (Mod. R, sans vanne, avec résistance d'évaporation des condensats de série, **compatible avec raccordement à groupes à CO₂ jusqu'à 60 bar**)
- Dégivrage et évaporation eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Serrure et micro-contact porte de série

Options: Éclairage à LED.



Verborgener Verdampfer
Évaporateur dissimulé.



Modell Modèle	Code Code	Bereich Gamme °C	Gas Gaz	Energieklasse Classe énergétique	Klimaklasse Classe climatique °C - %	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle kWh/annuo	Nettonutzvolumen Volume utile net L	Anz. Ablagegitter Nb Grilles	Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption Watt**** Ampere	Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (Kg)
ARTIC 700TN	7F070INC5A002	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	B	5 40°C - 40%HR	466	458	3 GN2/1	733x839x2090	130 3.8	230/1/50	763x873x2170	111/147
ARTIC 700TN R*	7F070RNC5A002	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x839x2090		230/1/50	763x873x2170	111/147
EINHEIT/UNITÉ	74861752	Verflüssigungssatz / Unité de condensation							350x460x265	360 5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-700TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)				Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée) (mod. 700TN)			101x38x77				0,3/0,3
ARTIC 700BT	7F070IBC5A002	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	D	5 40°C - 40%HR	2614	458	3 GN2/1	733x839x2090	413 6.21	230/1/50	763x873x2170	111/147
ARTIC 700BT R*	7F070RBC5A002	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x839x2090		230/1/50	763x873x2170	111/147
EINHEIT/UNITÉ	74861762	Verflüssigungssatz / Unité de condensation							415x540x340	787 9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-700BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)				Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 700BT)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
ARTIC 1400TN	7F140INC5A002	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	855	916	6 GN2/1	1466x839x2090	175 4.0	230/1/50	1496x873x2170	190/240
ARTIC 1400TN R*	7F140RNC5A002	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x839x2090		230/1/50	1496x873x2170	190/240
EINHEIT/UNITÉ	74861754	Verflüssigungssatz / Unité de condensation							350x500x300	665 8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
VALVR452A-1400TN	74877077	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)				Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 1400TN)			101x38x77				0,3/0,3
ARTIC 1400BT	7F140IBC5A002	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	F	5 40°C - 40%HR	5278	916	6 GN2/1	1466x839x2090	526 7.21	230/1/50	1496x873x2170	190/240
ARTIC 1400BT R*	7F140RBC5A002	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x839x2090		230/1/50	1496x873x2170	190/240
EINHEIT/UNITÉ	74861764	Verflüssigungssatz / Unité de condensation							514x540x340	864 12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
VALVR452A-1400BT	74877081	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)				Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 1400BT)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
	74703270x2	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN2/1				S/s paire de glissières en «C» pour grilles GN 2/1							
	74768026	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 2/1				Grille plastifiée GN 2/1							
PASTRY700		Aufpreis für Schienen-Set EN 600x400 für Kühlschrank 700, 1 Volltür (Führungen nicht inkludiert)				Supplément pour kit crémaillères EN 600x400 pour armoire 700 1 porte aveugle (glissières non comprises)							
PASTRY1400		Aufpreis für Schienen-Set EN 600x400 für Kühlschrank 1400, 2 Volltüren (Führungen nicht inkludiert)				Supplément pour kit crémaillères EN 600x400 pour armoire 1400 2 portes aveugles (glissières non comprises)							
	74703272x2	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400 (Abstand 50 mm)				S/s paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400 (pas 50 mm)							
KIT LED 700		Aufpreis für LED-Beleuchtung 700				Supplément Éclairage à LED 700							
KIT LED 1400		Aufpreis für LED-Beleuchtung 1400				Supplément Éclairage à LED 1400							
KIT RUOTE 700		Aufpreis für SET 4 RÄDER für Kühlschrank 700 l (h 160 mm - 2 mit Bremse)				Supplément pour KIT 4 ROUES pour armoire 700 l (h 160 mm - 2 avec frein)							
KIT RUOTE 1400		Aufpreis für SET 5 RÄDER für Kühlschrank 1400 l (h 160 mm - 2 mit Bremse)				Supplément pour KIT 5 ROUES pour armoire 1400 l (h 160 mm - 2 avec frein)							

* R = Externe Ausführung Ventil nicht inkludiert **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

* R = Version à distance vanne non comprise **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

ARTIC 900 AISI 304



ARTIC 900, die ideale Wahl für Konditoren, Bäcker und Eiscremehersteller, die ein Qualitätsprodukt für die Aufbewahrung ihrer Kreationen suchen.

Kompromisslose Bauqualität:

Der Innenraum besteht aus Edelstahl AISI 304, der für Robustheit, Langlebigkeit und maximale Hygiene sorgt - Werte, die seit jeher Afinox auszeichnen.

Elegantes und funktionelles Design:

Neben seiner Leistung zeichnet sich ARTIC 900 durch die Eleganz seines Äußeren aus weißem PVC-Kunststoff aus, das es nicht nur zu einem schönen Produkt, sondern auch zu einem praktischen und leicht zu reinigenden Produkt macht

Flexibilität und Personalisierung:

Verschiedene Konfigurationen sind erhältlich, um sich an Ihre spezifischen Bedürfnisse anzupassen, von der Feinbäckerei bis hin zu großen Eisdieleen.

ARTIC 900, le choix idéal pour les pâtisseries, les boulangers et les glaciers qui recherchent un produit de qualité pour conserver leurs créations.

Qualité de construction sans compromis: *l'intérieur est en acier inoxydable AISI 304 qui garantit robustesse, durabilité et hygiène maximale, des valeurs qui ont toujours distingué la marque Afinox.*

Design élégant et fonctionnel: *Outre ses performances, ARTIC 900 se distingue par l'élégance de son extérieur en plastique PVC blanc, ce qui en fait un produit non seulement beau à regarder, mais aussi pratique et facile à nettoyer.*

Flexibilité et personnalisation: *Différentes configurations sont disponibles pour s'adapter à vos besoins spécifiques, de la fine pâtisserie aux grands glaciers.*

ARTIC 900 ist in folgenden Versionen erhältlich:
ARTIC 900 est disponible en versions:



Hochleistungs-Kühlmonobloc, entwickelt und hergestellt von Afinox

Unité réfrigérante monobloc haute performance conçue et développée par Afinox

Optimiertes Belüftungssystem:

Die Abstandsprofile auf der Rückseite verbessern den Luftstrom.

Système d'aération optimisé:

Les profilés d'espacement à l'arrière améliorent la circulation de l'air



R290: Ein ungiftiges, vollkommen natürliches und ökologisches Gas, das keine negativen Auswirkungen auf den Treibhauseffekt hat.

R290: *Un gaz non toxique, entièrement naturel et écologique, sans impact négatif sur l'effet de serre.*



ARTIC 900 TN -2/+7°C
PASTRY



ARTIC 900 BT -35/-10°C
PASTRY-BAKERY



ARTIC 900 BT -35/-10°C
ICE-CREAM

Standardausrüstung
Équipement de série



Kapazitive Elektronik mit elegantem Controller: Ausgestattet mit einem Display mit 4 Funktionstasten, einfach zu bedienen und zu reinigen..

Électronique capacitive avec contrôleur élégant : Doté d'un écran avec 4 touches de fonction, facile à utiliser et à nettoyer.



Maxi-Isolierung (90 mm) Zur Optimierung der Konservierung und Begrenzung des Energieverbrauchs

Isolation maximale (90 mm) Pour optimiser la conservation et limiter la consommation d'énergie.



Verborgener Verdampfer: Der kataphoretisch beschichtete Verdampfer ist korrosionsbeständig und garantiert einen hohen Schutz gegen äußere chemische Stoffe

Évaporateur caché. L'évaporateur traité par cataphorèse est résistant à la corrosion et garantit une protection élevée contre les agents chimiques externes.



LED-Beleuchtung (optional): Gewährleistet gleichmäßige Beleuchtung, geringeren Verbrauch, längere Lebensdauer und konstante Leistung über die Zeit.

Éclairage LED (en option): Assure un éclairage uniforme, une consommation réduite, une plus longue durée de vie et des performances constantes dans le temps



AISI 304

ARTIC
900
PASTRY &
ICE CREAM

ARTIC



Kühlschränke mit Füßen oder Rollen, innen aus Edelstahl AISI 304 und außen weiß kunststoffbeschichtet, Version 900, mit massiven Türen

- Isolierstärke 90 mm.
- Serienzubehör: 20 Paar L-Schienen für Tablett EN400x600 oder EN600X800 (Version PASTRY),
- 7 verstärkte Edelstahlgitter EN600X800 (Version ICE-CREAM).
- Modelle mit Monoblock mit integriertem oder externem Aggregat (Mod. R, ohne Ventil),
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (integrierte Modelle),
- Serienmäßiges Schloss und Mikroschalter
- Umkehrbare Tür

Extras: LED-Beleuchtung.

Armoires réfrigérées avec pieds ou roulettes en acier inoxydable AISI 304 avec intérieur et extérieur en plastique blanc plastifié, version 900, avec portes pleines.

- Épaisseur d'isolation : 90 mm.
- Accessoires de série : 20 paires de guides L pour niveaux EN400x600 ou EN600X800 (version PÂTISSERIE) 7 grilles inox renforcées EN600X800 (version GLACE)
- Modèles avec monobloc avec groupe intégré ou distant (Mod. R, sans vanne)
- Dégivrage et évaporation automatiques de l'eau de condensation (Modèles intégrés)
- Serrure et micro porte de série.
- Porte réversible

Options: Éclairage à LED.



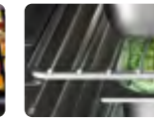
74703276X2



74703274x2



74707282



74768168



KIT LED

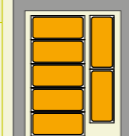


KIT RUOTE 900



Verdeckter Verdampfer
Hidden evaporator



Modell Modèle	Code Code	Bereich Gamme °C	Gas Gaz	Energieklasse Classe énergétique	Klimaklasse Classe climatique °C - %	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle kWh/annuo	Nettonutzvolumen Volume utile net L	Zubehör Accessoires	Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption Watt**** Ampere	Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (Kg)
ARTIC 900 TN PASTRY-BAKERY	7F090INC5A001	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	B	5 40°C - 40%HR	540	640,8	20 Paar Schienen/Paire de glissières (EN600x800)	803x1011x2090	175 4.0	230/1/50	803x1011x2090	139/164
ARTIC 900 TN PASTRY-BAKERY R*	7F090RNC5A001	-2/+7° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	-	-	1020x1022x1843	- -	230/1/50	1020x1022x1843	118/139
UNITA'/UNIT	74861752	Verflüssigungssatz / <i>Unité de condensation</i>				-	-	-	350x460x265	360 5.99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-900TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)				<i>Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)</i>				- -	-	101x38x77	-
ARTIC 900 BT PASTRY-BAKERY	7F090IBC5A001	-35/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	D	5 40°C - 40%HR	3400	640,8	20 Paar Schienen/Paire de glissières (EN600x800)	803x1011x2090	526 7.21	230/1/50	803x1011x2090	139/164
ARTIC 900 BT PASTRY-BAKERY R*	7F090RBC5A001	-35/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	-	-	803x1011x2090	- -	230/1/50	803x1011x2090	118/139
UNITA'/UNIT	74861752	Verflüssigungssatz / <i>Unité de condensation</i>				-	-	-	350x460x265	360 5.99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-900BT	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)				<i>Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)</i>				- -	-	101x38x77	-
ARTIC 900 BT ICE-CREAM	7F090IBC5A002	-35/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	D	5 40°C - 40%HR	3400	640,8	7 INOX EN 600X800 (CAP. 49 x 5Lt)	803x1011x2090	526 7.21	230/1/50	803x1011x2090	139/186
ARTIC 900BT ICE-CREAM R*	7F090RBC5A002	-35/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15		5 40°C - 40%HR	-	-		803x1011x2090	526 7.21	230/1/50	803x1011x2090	139/186
UNITA'/UNIT	74861762	Verflüssigungssatz / <i>Unité de condensation</i>				-	-	-	415x540x340	787 9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-700BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)				<i>Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)</i>				- -	-	101x38x77	-
	74703276x2	„L“-förmiges Führungspaar für EN 600x800 S/s "L"-Wannen				<i>Paire de glissières "L" pour plateaux en "L" EN 600x800 S/s</i>							
	74703274x2	„C“-förmiges Führungspaar Tablett EN 600x800 S/s				<i>Paire de glissières "C" pour plateaux EN 600x800 S/s</i>							
	74707282	Blech aus Edelstahl EN 600x400x20 mm				<i>Bac en aluminium EN 600x400x20 mm</i>							
	74768168	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x800 s/s				<i>Grille renforcée en acier inoxydable EN 600x800 s/s</i>							
KIT LED 900		Aufpreis LED-Beleuchtung 900 (nicht kompatibel mit STERILIKIT)				<i>Supplément éclairage LED 900 (incompatible avec STERILIKIT)</i>							
KIT RUOTE 900		Aufpreis für SET 4 RÄDER für Kühlschrank 900				<i>Supplément pour KIT 4 ROULETTE pour armoire 900</i>							

* R = Externe Ausführung Ventil nicht inkludiert **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

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

* R = Version à distance vanne non comprise **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

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

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.

COMPATTO 700



Compatto 700 ist der neue Kühlschrank aus AISI 304 für alle, die einen Kühlschrank mit linearem Design und kompakten Abmessungen suchen. Die reduzierte Außentiefe macht ihn für kleine Arbeitsumgebungen unverzichtbar, in denen der Kunde nicht auf die Standard-Innenmaße verzichten möchte, um eine intelligente und gut organisierte Aufbewahrung zu ermöglichen.

Compatto 700 est la nouvelle armoire réfrigérée en AISI 304 conçue pour qui souhaite un réfrigérateur au design linéaire et aux dimensions compactes. Sa profondeur extérieure réduite la rend essentiel dans les environnements de travail exigus mais l'on n'entend pas pour autant renoncer aux dimensions internes standard pour un stockage intelligent et bien organisé.



MONOBLOCK
(eingebautes Aggregat)
MONOBLOC
(groupe intégré)



BELÜFTET
Automatische Abtauung und
Kondenswasserverdunstung.
VENTILÉE
Dégivrage et évaporation de l'eau
de condensation automatiques



**3 KUNSTSTOFFBESCHICHTETE
ABLAGEGITTER**
530 x 650 MM - GN2/1
mit metrischen Schienen
und Klammern.
3 GRILLES PLASTIFIÉES
530 x 650 MM - GN2/1
avec crémaillères métriques et clips.



**DIGITALES STEUERGERÄT
CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE**



EDELSTAHL AISI 304
(Rückseite, Boden und Oberseite
in verzinkt)
ACIER AISI 304
(dos, fond paroi supérieure
en acier galvanisé)



**UMKEHRBARE
VOLLTÜR
PORTE AVEUGLE
RÉVERSIBLE**



**RÄDER optional
ROUES en option**

- Außentiefe 655 mm
- Kompatibel mit Standard-Zubehör GN2/1 (530 x 650 mm)

- Profondeur externe 655 mm
- Accessoires standard compatibles GN2/1 (530 x 650 mm)

VERFÜGBARE AUSFÜHRUNGEN
COMPATTO 700 TN (0/+7 °C)
COMPATTO 700 BT (-24/+10 °C)

VERSIONS DISPONIBLES
COMPATTO 700 TN (0/+7°C)
COMPATTO 700 BT (-24°/ 10°C)



COMPATTO



COMPATTO 700

Kühlschränke GN2/1 Tiefe 655 mm mit Füßen, aus Edelstahl AISI304 (nur Rückseite, Boden und Oberseite aus verzinktem Stahl). Ausführungen: 700 positiv oder negativ mit umkehrbarer Vordertür.

Serienmäßige Innenausstattung:

- 3 kunststoffbeschichtete Ablagegitter GN2/1 pro Fach mit metrischen Schienen und Klammern.
- Modelle mit eingebautem Aggregat, automatische Abtaugung und Kondenswasserverdunstung.

Extras:

Räder und Ausführung 220/60 Hz.

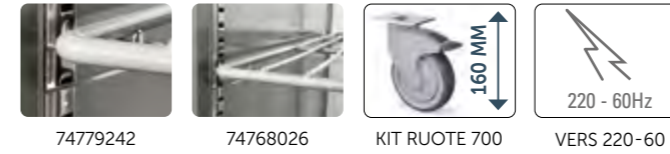
Armoires réfrigérées GN2/1 profondeur 655 mm avec pieds, en acier AISI304 s/s (sauf dos, fond et paroi supérieure en acier galvanisé). Versions: 700 positif ou négatif avec porte aveugle réversible.

Accessoires internes de série:

- 3 grilles plastifiées GN2/1 par compartiment sur crémaillères métriques et s/s clips
- Modèles avec unité monobloc intégrée, dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatique.

Options:

roues et version 220/60Hz.



R290



Modell Modèle	Code Code	Bereich Gamme °C	Gas Gaz	Energieklasse Classe énergétique	Klimaklasse Classe climatique °C - %	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle kWh/annuo	Nettonutzvolumen Volume utile net dm³	Zubehör Accessoires	Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption Watt**** Ampere	Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (Kg)
COMPATTO 700 TN	7C070INC2A001	0/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,040	C	5	639	441	3 GN2/1 mit Klammern/sur clips 530x650 mm	767x655x2090	130 3.8	230/1/50	763X873X2170	103/110
COMPATTO 700 BT*	7C070IBC2A001	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,130	D		2678	441		767x655x2090	413 6.21	230/1/50	763X873X2170	110/118
	74779242x4							Klammern zur Halterung des Ablagegitters GN2/1					Clips de soutien grille GN2/1
	74768026							Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 2/1					Grille plastifiée GN 2/1
	KIT RUOTE 700							Aufpreis für SET 4 RÄDER für Kühlschrank 700 l					Supplément pour KIT 4 ROUES pour armoire 700 l

* Umgebungsbedingungen für den Betrieb: Max. Feuchtigkeit 70 %

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

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

* Conditions ambiantes de fonctionnement: Humidité MAX 70%

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

TWIN 700 2T



TWIN 700 2T

Kühlschränke mit 2 Temperaturbereichen aus Edelstahl AISI 304.

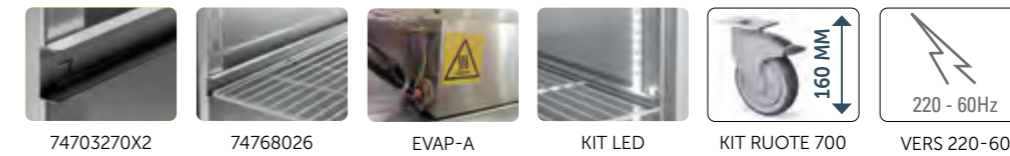
- Stärke der Isolierung 60 mm
- Modell mit 2 Halbtüren und 2 separaten Fächern
- Temperaturbereich TN/TN (-2 °C/+7 °C; -2 °C/+7 °C) und TN/BT (-2 °C/+7 °C; -24 °C/-10 °C)
- Modelle mit eingebautem oder externem Aggregat (Mod. R, ohne Ventil)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung.
- Schloss und Mikrotür serienmäßig

Extras: LED-Beleuchtung.

Armoires réfrigérées à 2 températures en acier inox s/s AISI 304.

- Épaisseur isolation 60 mm
- Modèle à 2 demi-portes aveugles et 2 compartiments séparés
- Plages de température TN/TN (-2°/+7°C ; -2°/+7°C) et TN/BT (-2°/+7°C ; -24°/-10°C)
- Modèles avec groupe intégré ou à distance (Mod. R, sans vanne)
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques
- Serrure et micro-contact porte de série

Options: Éclairage à LED.



Modell Modèle	Code Code	Bereich Gamme	Gas Gaz	Energieklasse Classe énergétique	Klimaklasse Classe climatique	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle	Nettonutzvolumen Volume utile net	Anz. Ablagegitter Nb Grilles	Abmessungen Dimensions	Stromaufnahme Absorption	Spannung Tension	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut
		°C			°C - %	kWh/annuo	L		(mm)	Watt**** Ampere	(Volt/Ph/Hz)	(mm)	(Kg)
TWIN 700 2T TN/TN	7T072ITC2A001	-2/+7° C -2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,090/0,090	G	5 40°C - 40%HR	1377	365	2 GN2/1	703x855x2057	494 10,06	230/1/50	763x873x2170	141/165
TWIN 700 2T TN7TN R*	7T072RTC0A001	-2/+7° C -2/+7° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	365	2 GN2/1	703x855x2057	- -	230/1/50	763x873x2170	120/143
EINHEIT/UNITÉ TN/TN	74861750 x2	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-350TN	74877075 x2	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
TWIN 700 2T TN/BT	7T072ITC2A002	-2/+7° C -24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,090/0,10		5 40°C - 40%HR	3159	365	2 GN2/1	703x855x2057	600 11,15	230/1/50	763x873x2170	145/169
TWIN 700 2T TN/BT R*	7T072RTC0A002	-2/+7° C -24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	365	2 GN2/1	703x855x2057	- -	230/1/50	763x873x2170	120/143
EINHEIT/UNITÉ TN	74861750	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
EINHEIT/UNITÉ BT	74861760	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-350TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
VALVR452A-350BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
	74703270x2	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN2/1											
	74768026	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 2/1											
KIT LED 700		Aufpreis LED-Beleuchtung											
KIT RUOTE 700		Aufpreis für SET 4 RÄDER für Kühlschrank 700 l (h 160 mm - 2 mit Bremse)											
EVAP-A		Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlschränke mit externem Aggregat (Mod. R)											
		S/s paire de glissières en «C» pour grilles GN 2/1											
		Grille plastifiée GN 2/1											
		Supplément éclairage à LED											
		Supplément pour KIT 4 ROUES pour armoire 700 l (h 160 mm - 2 avec frein)											
		Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour armoires avec groupe à distance (mod. R)											

* R = Externe Ausführung, Ventil nicht inkludiert

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

* R = Version à distance, vanne non comprise

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis



Kompakte Größe, großartige Funktionen.

Äußerst vielseitig, auch für kleinste Umgebungen geeignet. Das statische Kühlsystem mit geschäumter Spule auf 3 Seiten und der interne Wasserablass für eine einfache Reinigung machen dieses Gerät besonders geeignet für die Aufbewahrung von empfindlichen Lebensmitteln wie Fisch, Pizzateig oder Backwaren.

Compatto 400 schont die Oberfläche der eingelagerten Produkte, garantiert aber auch dank eines Belüftungssystems im Inneren der Zelle eine gleichmäßige Temperaturverteilung.

Compatto 400 denkt an die Bedürfnisse jedes Gastronomen, dank der speziellen Innenausstattung, die entwickelt wurde, um maximalen Komfort bei jeder Tätigkeit zu gewährleisten.

Ab sofort auch in der Niedertemperaturausführung erhältlich!



Compacte par ses dimensions, grande par ses fonction.

Extrêmement polyvalente, elle s'adapte également aux espaces les plus exigus.

Le système de réfrigération statique, à serpentin avec mousse sur 3 côtés et orifice d'évacuation interne pour faciliter le nettoyage, rend cet équipement particulièrement adapté à la conservation des aliments les plus délicats, tels que le poisson, les pâtes à pizza ou les produits de pâtisserie.

Tout en respectant la surface des produits conservés, **Compatto 400** garantit le bon niveau d'uniformité de la température, grâce à un système de ventilation à l'intérieur de la cellule.

Compatto 400 répond aux besoins de rangement de tous les professionnels de la restauration, grâce à des accessoires ad hoc, pour assurer un confort maximal quel que soit le type d'activité.

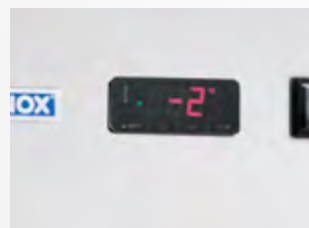
A présent, est également disponible la version mod. S basse température !



3 kunststoffbeschichtete Ablagegitter EN400x600
3 grilles plastifiées EN400x600

GN1/1-Zubehör auf Anfrage
Accessoires GN1/1 sur demande

Ausstattung - Dotations



Kapazitive Elektronik mit eleganter Steuerung, Display mit 4 Funktionstasten, einfach zu bedienen und zu reinigen.

Électronique capacitive à commande élégante, avec écran à 4 touches de fonction, facile à utiliser et à nettoyer.



LED-Beleuchtung (optional) Sie gewährleistet eine gleichmäßige Ausleuchtung, einen geringeren Verbrauch, eine längere Lebensdauer und eine gleichbleibende Leistung im Laufe der Zeit.

Éclairage à LED (option) Il garantit l'uniformité de l'éclairage, une moindre consommation, une durée de vie plus longue et des performances constantes dans le temps.



R290: ein ungiftiges, völlig natürliches und umweltfreundliches Gas, das keine negativen Auswirkungen auf den Treibhauseffekt hat

R290: gaz atoxique, entièrement naturel et écologique, sans impact négatif en termes d'effet de serre*



mod. S PESCE

8 Behälter aus Polyethylen
8 bacs en polyéthylène
(400 x 600 x h 130)



mod. S PIZZA

12 Behälter aus Polyethylen
12 bacs en polyéthylène
(400 x 600 x h 70)



mod. S EN

8 „L“-förmige Führungspaare
8 s/s paires de glissières en «L»



COMPATTO 400

Statischer Kühlschrank 400 aus Edelstahl AISI304 (nur Rückseite, Boden und Oberseite aus verzinktem Stahl) zur Aufbewahrung von Fisch, Pizzateig oder Gemüse.

- Stärke der Isolierung 60 mm
- Volltür innen
- Abtauen durch Abschaltung

Serienmäßige Innenausstattung:

- 3 kunststoffbeschichtete Ablagegitter EN400x600 (Mod. S)
- 8 Behälter aus Polyethylen 400x600 h130 mm (Mod. S PESCE)
- 12 Behälter aus Polyethylen 400x600 h70 mm (Mod. S PIZZA)
- 8 „L“-förmige Führungspaare (Mod. S EN)

Armoire réfrigérée 400 statique en acier inox AISI304 s/s (sauf dos, fond et paroi supérieure en acier galvanisé) pour la conservation du poisson, de la pâte à pizza ou des légumes.

- Épaisseur Isolation 60 mm
- Porte entière aveugle
- Dégivrage par extinction

Accessoires internes de série:

- 3 grilles plastifiées EN400x600 (Mod. S)
- 8 bacs en polyéthylène 400x600 h130 mm (Mod. S POISSON)
- 12 bacs en polyéthylène 400x600 h70 mm (Mod. S PIZZA)
- 8 s/s paires de glissières en «L» (Mod. S EN)



Modell Modèle	Code Code	Bereich Gamme °C	Gas Gaz	Energieklasse Classe énergétique	Klimaklasse Classe climatique °C - %	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle kWh/annuo	Nettonutzvolumen Volume utile net L	Zubehör Accessoires	Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption Watt**** Ampere	Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (Kg)
	COMPATTO 400 TN S	7C040INC2A001	-2/+7°	R290 - GWP 3 - Kg 080	D	777	288	3 kunststoffbeschichtete Ablagegitter	580x763x1950	247	5.03	614x830x2020	108/118
	COMPATTO 400 BT S	7C040IBC2A001	-24/-10°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	G	3292	288	3 grilles plastifiées EN400x600	580x763x1950	353	6.15	614x830x2020	112/122
	COMPATTO 400 TN S PESCE	7C040INC2A002	-2/+7°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	D	777	288	8 Behälter aus Polyethylen	580x763x1950	247	5.03	614x830x2020	121/131
	COMPATTO 400 BT S PESCE	7C040IBC2A002	-24/-10°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	G	3292	288	8 bacs en polyéthylène (400 x 600 x h 130)	580x763x1950	353	6.15	614x830x2020	125/135
	COMPATTO 400 TN S PIZZA	7C040INC2A003	-2/+7°	R290 -GWP 3 - Kg 0,080	D	777	288	12 Behälter aus Polyethylen	580x763x1950	247	5.03	614x830x2020	123/133
	COMPATTO 400 BT S PIZZA	7C040IBC2A003	-24/-10°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	G	3292	288	12 bacs en polyéthylène (400 x 600 x h 70)	580x763x1950	353	6.15	614x830x2020	126/136
	COMPATTO 400 TN S EN	7C040INC2A004	-2/+7°	R290 -GWP 3 - Kg 0,080	D	777	288	8 „L“-förmige Führungspaare	580x775x1950	247	5.03	614x830x2020	108/118
	COMPATTO 400 BT S EN	7C040IBC2A004	-24/-10°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	G	3292	288	8 s/s paires de glissières en «L»	580x763x1950	353	6.15	614x830x2020	112/122
KIT RUOTE 700				Aufpreis für SET 4 RÄDER für Kühlschrank 700 l (h 160 mm - 2 mit Bremse)				Supplément pour KIT 4 ROUES pour armoire 700 l (h 160 mm - 2 avec frein)					
KIT LED 400				Aufpreis LED-Beleuchtung				Supplément éclairage à LED					
		72608647x2		„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400				S/s paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400					
		72608650-52		„L“-förmiges Führungspaar mit Kippschutz für Fischschalen 74707295				S/s paire de glissières en «L» anti-basculément pour bacs à poisson 74707295					
		74768120		Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400				S/s grille inox EN 600x400				400x600x10	
		74768122		Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400				Grille plastifiée EN 600x400				400x600x10	
		74707295		Fischschalen aus Polyethylen 400x600 h=130 mm				Bac à poissons en polyéthylène 400x600 h=130 mm				400x600x130	
		74707297		Fischschalen aus Polyethylen 400x300 h=120 mm				Bac à poissons en polyéthylène 400x300 h=120 mm				400x300x120	
		74707299		Pizzaschalen aus Polyethylen 400x600 h=70 mm				Bac pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm				400x600x70	
		72554699		Senkboden aus Kunststoff für Fischschalen 400x600x130				Double fond plastique bacs à poisson 400x600x130				350x550x18	
		74707288		Deckel für Pizzaschalen aus Polyethylen 400x600				Couvercle pour bac à pizza en polyéthylène 400x600				400x600x20	

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

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Extras und Zubehör

Options et accessoires

Modell Modèle	Code Code	Beschreibung Description	ENERGY LUX ENERGY - ARTIC 700 - 1400	ENERGY 700 ICECREAM	ENERGY 900 PASTRY-ICECREAM	COMPATTO 700 /TWIN 2T	COMPATTO 400
EXTRAS/OPTIONS							
VERS220-1-60 8		Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz - GAS GAS R404a, MOD. TN +1/+7 °C (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen) Supplément Version 220V/1Ph/60Hz - GAZ R404a, MOD. TN +1/+7°C (disponible en 4 semaines minimum)	x	x	x	x	
ZUBEHÖR/ ACCESSOIRES							
	74768150	Ablagegitter aus Edelstahl GN 2/1 530x650 - S/s grille inox GN 2/1 530x650	x			x	
	74768122	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400 - Grille plastifiée EN 600x400			x		x
	74768166	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x800 - Grille plastifiée EN 600x800			x		
	74707300	Ablageboden für Konditoreiwaren aus Edelstahl EN400x600 h=20 mm - S/s plateau inox pâtisserie EN400x600 h=20 mm			x		x
	74707282	Ablageboden aus Aluminium EN 600x400x20 mm - Plateau aluminium EN 600x400x20 mm			x		x
	74707301	Ablageboden für Konditoreiwaren aus Edelstahl EN400x600 h=40 mm - S/s plateau inox pâtisserie EN400x600 h=40 mm			x		x
	74707200	Speiseeisbehälter aus Edelstahl 5 l - Bac à glace inox 5 l		x	x	x	x
	74707202	Speiseeisbehälter aus Edelstahl 7 l - Bac à glace inox 7 l		x	x	x	x
	74707204	Speiseeisbehälter aus Edelstahl 9 l - Bac à glace inox 9 l		x	x	x	x
	74707003	Behälter GN 2/1 530*650*100 - S/s bac GN 2/1 530*650*100	x	x		x	
	74707063	Behälter GN 2/1 530*650*150 - S/s bac GN 2/1 530*650*150	x	x		x	
	74706092	Deckel für Behälter GN 2/1 - S/s couvercle bac GN 2/1	x	x		x	
	74700166	Wi-fi Cloud Data Logger	x	x	x	x	x
	74700166	Wi-fi Cloud Data Logger (TWIN 2 T 2 PZ./PCS)				x x	

NEW



WIFI DATA LOGGER

Das effiziente digitale System zur Überwachung der Klimaparameter.

- **Flexibel.** Kann in jeden Kühlschrank eingebaut werden
- **Einfache Verbindung und Überwachung.** Der Datenlogger übermittelt die über einen internen Temperatursensor erfassten Messwerte über die Wi-Fi-Verbindung an die Cloud. Über einen Browser ist es dann möglich, die Werte zu überwachen und zu analysieren.

Le système numérique efficace de monitoring des paramètres climatiques

- **Flexible.** Intégrable à tout équipement de conservation
- **Facile à connecter et à contrôler.** L'enregistreur de données transmet les valeurs mesurées au cloud par l'intermédiaire d'un capteur de température interne, en utilisant la connexion Wi-Fi. En accédant via un programme de navigation, il est par conséquent possible de contrôler et d'analyser les valeurs.



Die erfassten Werte werden in Form von Grafiken und Tabellen zur sofortigen Auswertung dargestellt und können auf einem PC oder einem anderen Gerät angezeigt und ausgewertet werden.

Les valeurs relevées sont représentées par des graphiques et des tableaux d'interprétation immédiate, qui peuvent être affichés et analysés sur un PC ou un autre support intelligent.



Zeitgerechter Eingriff.

Wenn die gemessenen Werte die konfigurierten Schwellenwerte überschreiten, benachrichtigt der Wi-Fi Datenlogger sofort per E-Mail über die Störung.

Intervention rapide.

Si les valeurs relevées dépassent les seuils configurés, l'enregistreur de données Wi-Fi notifie immédiatement l'anomalie par mail.

EINE WAHL, VIELE VORTEILE

LES AVANTAGES D'UN CHOIX



- Standardisierte Qualität
Qualité standardisée
- Erweiterung des Angebots
Extension de l'offre
- Differenzierung
Différenciation
- Verdaulichkeit der Produkte
Digestibilité des produits
- Interaktivität (Evocloud)
Interactivité (Evocloud)
- Produktivitätssteigerung
Augmentation de la production
- Prozessautomatisierung
Automatisation des processus



- Verschwendung
Gaspillages
- Verbrauch
Consommations
- Hefe und Zusatzstoffe
Levure et additifs
- Energiekosten
Coûts énergétiques
- Betriebskosten
Frais de gestion
- Personalkosten
Coûts du personnel



So revolutionieren Sie Bäckereien und Konditoreien.

Die Qualität des fertigen Hefeteigs wird von mehreren Variablen beeinflusst. Nun ist es möglich, ein stets zufriedenstellendes Endergebnis zu garantieren. Die häufigsten Mängel bei Hefeteigprodukten sind auf instabile klimatische Bedingungen zurückzuführen. Der Gärunterbrecher ist eine revolutionäre Vorrichtung, dank der Sie Temperatur, Feuchtigkeit und Gärzeit auf programmierte und automatisierte Weise steuern können.

Comment révolutionner le laboratoire de boulangerie et pâtisserie.

Plusieurs variables influencent la qualité finale de la pâte levée. Il est désormais possible de garantir un résultat final toujours satisfaisant. Les défauts les plus fréquents des produits levés sont liés aux conditions climatiques instables. L'interrupteur de levage est un outil révolutionnaire qui permet de gérer la température, l'humidité et le temps de levage de manière programmée et automatisée.



Lösungen und Vorteile für die BÄCKEREI

Reduzierung der Nacht- und Feiertagsarbeit. Mit Mekano Pro kann der Bediener die Teigzubereitung in mehrere Schritte unterteilen. Die Gärungsphasen, die vorprogrammiert und auch in Ihrer Abwesenheit ausgeführt werden können, garantieren einen perfekt aufgegangenen Teig, der am nächsten Morgen gebacken werden kann. Auf diese Weise wird die Suche nach neuen Mitarbeitern für die Backstube einfacher!

Solutions et avantages pour PANIFICATION

Réduction du travail de nuit et pendant les jours fériés. Mekano Pro permet à l'opérateur de subdiviser la préparation en plusieurs phases. Les phases de levage, qui peuvent être préprogrammées et exécutées y compris en votre absence, garantissent une pâte parfaitement levée, prête à être cuite le lendemain matin. Trouver du personnel de laboratoire devient plus facile!.



Lösungen und Vorteile für die PIZZERIA

Damit der Pizzateig außen knusprig und innen locker wird, müssen die richtige Reifung der Hefe, der richtige Zeitpunkt und der Feuchtigkeitsgehalt beachtet werden.

Mit Mekano Pro lassen sich zu jeder Jahreszeit homogene und standardisierte Produkte herstellen, die immer perfekt verdaulich sind.

Solutions et avantages pour la PIZZERIA

Pour obtenir une pâte à pizza croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, il est nécessaire d'assurer une bonne maturation des levures, de respecter les temps prévus et le niveau d'humidité.

Mekano Pro permet d'obtenir des produits homogènes et standardisés en toute saison, parfaitement en toute circonstance.



Lösungen und Vorteile für die KONDITOREI

Auch wenn die Konditorei nicht auf die großen Klassiker verzichten will, muss sie doch auch Raum für Neues schaffen. Die Verwendung und fachgerechte Verarbeitung einzigartiger Zutaten wie Sauerteig oder saisonaler und lokaler Produkte stellen einen deutlichen Wettbewerbsvorteil dar. **Mekano Pro garantiert ein abwechslungsreiches Produktangebot und geringeren Abfall an hervorragenden Rohstoffen.**

Solutions et avantages pour la PÂTISSERIE

La pâtisserie, sans renoncer aux grands classiques, doit laisser une place à la nouveauté. L'utilisation et la transformation savamment effectuées d'ingrédients uniques, tels que le levain ou les produits de saison et produits locaux, constituent un avantage concurrentiel indéniable.

Mekano Pro garantit une gamme constamment diversifiée et une réduction du gaspillage d'excellentes matières premières.

MEKANO PRO

PRO revolutioniert die Arbeit von Bäckern und Konditoren. Ein unentbehrliches Werkzeug für die Organisation leicht reproduzierbarer Arbeitsabläufe und die Standardisierung der Ergebnisse für alle, die mit Hefeprodukten arbeiten.

Die innovative Klimakammer reproduziert die optimalen Bedingungen einer kontrollierten Umgebung, in der Luftfeuchtigkeit und gestaffelte Temperaturen gleichmäßige und qualitativ einwandfreie Ergebnisse garantieren, unabhängig von Wetter und Jahreszeit.

PRO révolutionne les activités des boulangers et des pâtisseries. Un outil indispensable pour organiser des cycles de travail facilement reproductibles et standardiser les résultats pour qui travaille avec des produits levés.

La chambre climatique innovante permet de reproduire les conditions optimales d'un environnement contrôlé, où l'humidité et les températures progressives garantissent des résultats homogènes et qualitativement irréprochables, quels que soient le temps et la saison.



MEKANO PRO 400



MEKANO PRO 700



MEKANO PRO 900



MEKANO PRO ROLL-IN



Integrierte Einheit. Einfache Installation
Unité intégrée. Installation facile.

MASSGESCHNEIDERTE PROJEKTE FÜR MODELL ROLL-IN (siehe S. 110/111)
PROJETS SUR MESURE POUR MODÈLE ROLL-IN (voir pages 110/111)



MEKANO PRO
400-700-900



Bakeries



Pizzerias



Pastry



Pâtisserie



Restaurants
Hotels



Collective
catering



Bakery
laboratories



Industrial processing
laboratories

MEKANO PRO
ROLL-IN

BEARBEITUNGSZYKLUS

Die revolutionäre Software und das Touch-Steuerungssystem ermöglichen eine intuitive Steuerung der verschiedenen automatischen oder manuellen Zyklen. Dank des kombinierten Zyklus können bis zu 6 aufeinanderfolgende Phasen durchgeführt werden. Das bedeutet, dass die Arbeitsabläufe so standardisiert werden können, dass der Teig zum gewünschten Zeitpunkt fertig ist. Bessere Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften und weniger Einsatz von Treibmitteln: für stets wohlriechende und bekömmliche Produkte.

CYCLE DE PRODUCTION

Le logiciel révolutionnaire et le système de commande tactile permettent une gestion intuitive des différents cycles, automatiques ou manuels. Grâce au cycle combiné, il est possible de réaliser jusqu'à 6 phases consécutives. Cela se traduit par la possibilité de standardiser les processus de travail afin de garantir des pâtes prêtes au moment voulu. Meilleure préservation des propriétés organoleptiques et moindre utilisation d'agents levants: pour des produits toujours parfumés et digestes.



AUFTAUEN

Hohe oder niedrige Arbeitsspitzen können unvorhergesehen den Einsatz von zuvor gelagerten Halbfertigprodukten erfordern. Mit Mekano Pro sind Sie immer bestens vorbereitet und vermeiden gleichzeitig eine unnötige Verschwendung von nicht verwendeten Produkten.

DÉCONGÉLATION

Les pics de travail peuvent nécessiter l'utilisation imprévue de produits semi-finis précédemment stockés. Mekano Pro permet de ne pas être pris au dépourvu et d'éviter dans le même temps le gaspillage de produits inutilisés.



02 CHILLING

AUFBEWAHRUNG

Vor Beginn des Gärungsprozesses kann der Bediener den Teig oder das halbfertige Produkt zwischenlagern. Damit wird sichergestellt, dass es seine organoleptischen Eigenschaften bis zum gewünschten Zeitpunkt des Backens beibehält. Das Ergebnis wird zu jeder Jahreszeit optimal und standardisiert sein.

CONSERVATION

Avant de commencer le processus de levage, l'opérateur peut choisir de stocker la pâte ou le produit semi-fini. Ce qui lui offre une garantie de conservation des propriétés organoleptiques jusqu'au moment où le produit doit être cuit. Le résultat est optimal et standardisé, en toute saison.



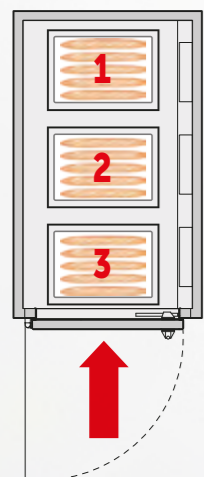
03 PROVING

KONTROLLIERTE GÄRUNG

Es gibt viele Geheimnisse für einen lockeren und bekömmlichen Teig. Um einen angemessenen Reifegrad der Hefe zu gewährleisten, müssen gewisse Phasen genau eingehalten werden. Die Gärung ist ein delikater, langsamer Prozess, bei dem der Zeitpunkt, die Temperatur und die Feuchtigkeit stets unter Kontrolle gehalten werden müssen.

LEVAGE CONTRÔLÉ

Il existe de nombreux secrets pour obtenir une pâte bien alvéolée et digeste. Afin d'assurer un niveau de maturation adéquat des levures, il est nécessaire de respecter des phases précises. Le levage est un processus délicat et progressif lors duquel le temps, la température et l'humidité doivent toujours être contrôlés.



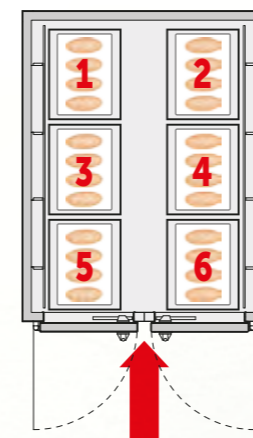
**MEKANO
ROLL-IN
1430x2430**

- Zelle für 3 Wagen EN 600x800
- Innenabmessungen: 1430x2430xh2230 mm
- Außenabmessungen: 1590x2590xh2370 mm
- Stärke: 80 mm
- Türöffnung: 1180xh2010 mm
- Ausführung innen/außen Edelstahl AISI304
- Kühlleistung: 4 hp
- Heizleistung: 2 kW
- Dampfproduktion: 6 kg/h
- Stoßstangen aus Edelstahl AISI304
- Luftkanäle mit Durchflussregelung
- LED-Beleuchtung



3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750

- Cellule pour 3 chariots FR 600x800
- Dim. int. : 1430x2430xh2230 mm
- Dim. ext. : 1590x2590xh2370 mm
- Épaisseur : 80 mm
- Ouverture porte : 1180xh2010 mm
- Finition int./ext. S/S acier inox AISI304
- Puissance frigorifique : 4 hp
- Puissance calorifique : 2 kW
- Production vapeur : 6 kg/h
- Pare-chocs en acier inox AISI304
- Conduits d'air à régulation de débit
- Éclairage à LED



**MEKANO
ROLL-IN
2030x2630**

- Zelle für 6 Wagen EN 600x800
- Innenabmessungen: 2030x2630xh2230 mm
- Außenabmessungen: 2190x2790xh2370 mm
- Stärke 80 mm
- Türöffnung 780xh2010 mm
- Ausführung innen/außen Edelstahl AISI304
- Kühlleistung 6 hp
- Heizleistung 2,7 kW
- Dampfproduktion 6 kg/h
- Stoßstangen aus Edelstahl AISI304
- Luftkanäle mit Durchflussregelung
- LED-Beleuchtung



3+3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750

- Cellule pour 6 chariots EN 600x800
- Dim. int. 2030x2630xh2230 mm
- Dim. ext. 2190x2790xh2370 mm
- Épaisseur 80 mm
- Ouverture porte 780xh2010 mm
- Finition int./ext. S/S acier inox AISI304
- Puissance frigorifique 6 hp
- Puissance calorifique 2,7 kW
- Production vapeur 6 kg/h
- Pare-chocs en acier inox AISI304
- Conduits d'air à régulation de débit
- Éclairage à LED



MEKANO PRO
400-700-900

Gärunterbrecher aus Edelstahl AISI 304 innen und außen, Ausführungen 400,700 und 900, 1 Volltür.

- 9"-Touch-Steuerung auf der Tür
- Luftfeuchtigkeitskontrolle in der Zelle mit Befeuchter
- Verfügbare Zyklen:** Schnellkühlen (automatische und individuell gestaltbare manuelle Zyklen), Auftauen (automatische und individuell gestaltbare manuelle Zyklen), Gärung (automatische und individuell gestaltbare manuelle Zyklen), Kombinierte Zyklen
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung
- Leistungsstarke Dichtungen
- Abschaltung der Ventilatoren beim Öffnen der Türen.
- LED-Beleuchtung
- Schloss
- Luftleitblech
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)
- Funktion Multilevel
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten

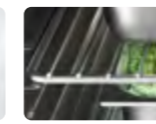
Extras: EvoCloud, Tracer, Ablass am Boden

HINWEIS: Mekano Pro muss an das Wassernetz angeschlossen werden:

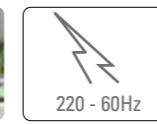
Wassereinlass mit 3/4"-Außengewinde, Ablass mit Innendurchm. von min. 22 mm.



74703224-26
74703232-34



74768120
74768168



VERS 220-60



FILTERH2O

Armoires de fermentation contrôlée en acier inox AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur, versions 400, 700 et 900, 1 porte aveugle.

- Système Touch control 9" sur porte
- Contrôle de l'humidité dans la cellule avec humidificateur
- Cycles disponibles:** Refroidissement (automatique et manuel personnalisable), Décongélation (automatique et manuel personnalisable), Levage (automatique et manuel personnalisable), Cycles combinés
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques
- Joints à haute étanchéité
- Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture des portes.
- Éclairage à LED
- Serrure
- Convoyeur air
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)
- Fonction multi-niveau
- SD CARD avec tutoriel vidéo et port USB d'exportation des données HACCP

Option: EvoCloud, Tracer, évacuation sur le fond

NB: Mekano Pro doit être raccordé à l'alimentation d'eau: diam. charge 3/4" mâle; évacuation à diamètre interne minimum de 22 mm.



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abonnement gilt 5 Jahre
*Abonnement valable 5 ans



Modell Modèle	Code Code	Bereich Gamme °C	Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique °C - %	Anz. Führungen (35 mm Abstand)* Nb Glissières (35 mm pas)*	Max. Kapazität Behälter (70 mm Abstand) Capacité max bacs (70 mm pas)	Abmessungen Dimensions mm	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut Kg
								Watt****	Ampere			
	MEKANO PRO 400 TN	8L040INC4A902	R452A GWP2141 Kg 0,28	5 40°C - 40%HR	11 (EN400X600)	11 (EN400X600) 400x600x70 mm	580x800x1950	275	5.22	230/1/50	614x830x2020	111/128
	MEKANO PRO 700 TN	8L070INC4A902	R452A GWP2141 Kg 0,55	5 40°C - 40%HR	18 (EN400X600)	18 (EN400X600) 400x600x70 mm	733x843x2090	665	8.4	230/1/50	763x873x2170	117/153
	MEKANO PRO 900 TN	8L090INC4A902	R452A GWP2141 Kg 0,55	5 40°C - 40%HR	18 (EN600X800)	36 (EN400X600) 400x600x70 mm	803x1016x2090	665	8.4	230/1/50	863x1065x2170	150/170
EVOCLOUD	74701181			Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)								
FILTERH2O	73689786			Wasserenthärter-Set								
TRACER	74701196			Software USB TRACER								
	72608647	X2		„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400 (MEKANOPRO400)								
	74703272	X2		„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400 (MEKANOPRO700)								
	74703276	X2		„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x800 (MEKANOPRO900)								
	74707299			Pizzaschalen aus Polyethylen 400x600 h=70 mm								
	74707282			Ablageboden aus Aluminium EN 600x400x20 mm								
	74768120			Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400								
	74768168			Verstärktes Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x800								
SOVSCARICO				Aufpreis für Ablass am Boden Durchm. 41 mm (Kühlschrank 700 l)								
VERS220-1-60				Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz - GAS R404a (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)								

* Dank dem Abstand von 35 mm können bis zu max. 36 Böden eingelegt werden **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"
(service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)

Kit adoucisseur d'eau

Logiciel USB TRACER

S/s paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400 (MEKANOPRO400)

S/s paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400 (MEKANOPRO700)

S/s paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x800 (MEKANOPRO900)

Bac pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm

Plateau aluminium EN 600x400x20 mm

S/s grille inox EN 600x400

S/s grille inox EN 600x800 renforcée

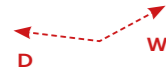
Supplément pour évacuation sur le fond diam. 41 mm (armoire 700 l)

Supplément Version 220V/1Ph/60Hz - GAS R404a (disponible en 4 semaines minimum)

* Le pas de 35 mm permet d'insérer jusqu'à 36 tablettes **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



BREITE / TIEFE KÖNNEN FÜR
MASSGESCHNIEDERTE PROJEKTE
ANGEPASST WERDEN

LARGEUR / PROFONDEUR PERSONNALISABLES
POUR PROJETS SUR MESURE



MEKANO
PRO
ROLL-IN

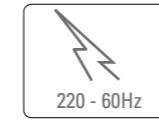
Klimakammer für Hefeprodukte mit System zur Feuchtigkeitskontrolle, aus Edelstahl AISI 304. Integrierter Verflüssigungssatz (auf Anfrage in demontierter Ausführung) und Rampe aus Edelstahl für eine einfache Einführung der Wagen.

- Ergonomisches 9"-Touch-Steuerungssystem an der Tür zur Einstellung von automatischen und manuellen Zyklen: Schnellkühlen, Auftauen, Gärung und kombinierter Zyklus
- Funktionen Multilevel und automatische Heißgas-Abtauung während der Erhaltungsphase
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten, Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte), serienmäßige LED-Beleuchtung

Extras:

EvoCloud, Sterilisator, Wagen (nicht inkludiert).

Der Mekano Pro Toll-In muss an das Wassernetz angeschlossen werden: Einlass: Gewinde 3/4 Gas (M), Auslass: Leitung Außendurchm. 22 mm.



VERS 220-60



FILTERH2O



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

Chambre climatique pour produits levés avec système de contrôle de l'humidité, en acier inox s/s AISI 304. Unité de condensation intégrée (version démontée sur demande) et rampe en acier inox pour faciliter l'insertion des chariots.

- Système Touch control 9" ergonomique sur la porte pour le réglage des cycles automatiques et manuels personnalisables: refroidissement, décongélation, lavage et cycle combiné.
- Fonctions multi-niveaux et dégivrage automatique au gaz chaud pendant la phase de conservation
- Carte SD CARD avec tutorial vidéo et port USB d'exportation des données HACCP, sonde au cœur multipoint (4 points de lecture), éclairage à LED de série


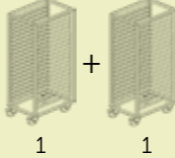
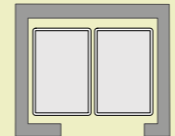
Option:

EvoCloud, Stérilisateur, Chariots (non compris).

Mekano Pro Roll-in doit être raccordé à l'alimentation d'eau: Entrée: filetage 3/4 gaz (M), Sortie: tuyau ø externe 22 mm.

*ABBONEMENT
GILT 5 JAHRE
*Abonnement
valable 5 ans



Modell Modèle	Code Code	Bereich Gamme °C	Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique °C - %	Kapazität Wagen GN / EN Nutzbare Innenmaße (mm) Capacités chariots GN / EN Dimensions internes utiles (mm)	Abmessungen Dimensions mm	Stromaufnahme Absorption (W) (-30/+45) Ampere	Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut Kg		
	MEKANO PRO ROLL-IN	8L040IOC4A900	-25/+45° C (15/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 1,00	-	 1 + 1 WAGEN/CHARIOT 2 EN400X600 680 x 815 x 1800 	1290x1332x2466	1596	19	230/1/50	1300x1250x2500 (demontierte Rampe / rampe démontée)	336/350
SMONT40C	Auf Anfrage (ohne Aufpreis) Sur demande (sans supplément)		Demontierte Ausführung (der Verflüssigungssatz muss auf der Zelle positioniert werden)								BOX 2250X1400X1275	EVAP 8,5 BOX 450/470 UNIT 55/60
EVO CLOUD	74701181		Aufpreis für Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)									Supplément pour kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)
FILTERH2O	73689786		Wasserenthärter-Set									Kit adoucisseur d'eau
PASS2040			Aufpreis Durchreichausführung (1290 x 1675 x h2466 mm)									Supplément Version passante (1290 x 1675 x h2466 mm)
VERS220-3-60 MOD.40			Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)									Supplément Version 220V/3Ph/60Hz Version Mekano Pro Roll In (Disponible en 4 semaines minimum)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

Damit das Gerät einwandfrei funktionieren kann, muss der Aufstellungsort einen Freiraum rund um das Gerät von 50 cm von der Decke, 20 cm von der linken und rechten Seite und von der Rückseite bieten.

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

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

La zone d'installation doit offrir un dégagement sur le pourtour de la machine de 50 cm à partir du plafond, 20 cm les côtés gauche et droit et au dos, afin d'en garantir le bon fonctionnement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

KÜHLTISCHE

Tables réfrigérées



- SPRING PLUS 701** page 130
- SPRING PLUS 702/3/4** page 132
- SPRING BIG PLUS 702/3/4** page 138
- SPRING PLUS 802/3/4** page 144
- Optionals & Accessories page 170



- LINEAR PLUS 702/3/4** page 152
- LINEAR SNACK 702/3** page 162
- LINEAR SPACE** page 168
- Optionals & Accessories page 170



- FRESH PLUS** page 174



- TRK 602/3/4** page 176
- TRK 602/3/4 R** page 178



Our business is enhancing **your business**

SPRING PLUS



SPRING PLUS Ein eigens für Gastronomie-Profis konzipierter Tisch!

Den Raum mithilfe von Geräten, die für das **Einsparen von Betriebs- und Energiekosten entwickelt wurden, optimal nutzen.**

Afinox ist bestrebt, diese Philosophie in allen seinen Services umzusetzen. Aus dieser Idee heraus sind die **Kühlische SPRING PLUS entstanden, vielseitige Geräte, die sich einfach an eine unendliche Bandbreite von Bedürfnissen anpassen lassen.** Unterschiedliche Tiefen und Kapazitäten, einer Vielzahl an Sonderausstattungen und Anpassungsmöglichkeiten, komfortable und gut nutzbare Arbeitsflächen in jeder Küche.

SPRING PLUS Une table ad hoc pour tous les professionnels de la restauration!

Optimisez l'espace grâce à du matériel conçu pour **rationaliser les frais de gestion et les coûts énergétiques.** Afinox s'engage à promouvoir cette philosophie dans tous ses services. C'est à partir de cette idée que prennent forme les **tables SPRING PLUS, équipements polyvalents et facilement déclinables** pour répondre à d'innombrables besoins. Différentes profondeurs et capacités de stockage, nombreuses options et possibilités de personnalisation, surfaces de travail confortables et faciles à utiliser dans chaque laboratoire.



KLASSE A

Reduzierter Verbrauch, sichere Einsparung
Eine intelligente Investition, die neben hervorragenden Leistungen auch eine deutliche Senkung des Verbrauchs gewährleistet.

CLASSE A

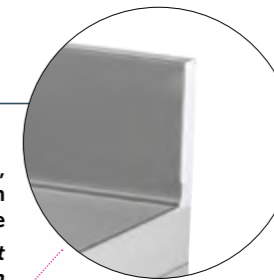
Consommation réduite, économies garanties
L'investissement intelligent qui, outre de hautes performances, garantit une réduction considérable des consommations.



Schubladen mit Vollauszug für eine effiziente Unterbringung (optional)

Tiroirs à extraction totale pour un rangement rationnel (option)

Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil H 100 mm oder ohne Arbeitsplatte
Plan droit, avec dossier H100 mm ou sans plan



Bedienfeld für Modelle, die ohne Aggregat vorgerüstet sind.
Panneau de commande pour modèles prévus sans groupe.



3D-Kühlsystem

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

3D Cooling system

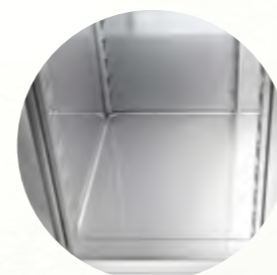
Le seul système qui garantit une température correcte et uniforme dans tous les compartiments.



Neuer horizontaler Griff aus Druckguss ohne Nahtstellen
Türstopper mit 90° und Steckdichtungen Energy Saving
Nouvelle poignée horizontale en moulage sous pression sans jonction
Butée de porte à 90° et joints gage d'économies d'énergie à encastrement



Stärke der Isolierung 60 mm (ohne CFC und HCFC)
Isolation épaisseur 60 mm (sans CFC ni HCFC)



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



Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (von 140 bis 240 mm)
Pieds en acier inox s/s à hauteur réglable (de 140 à 240 mm)



Optionale Räder für leichtes Verschieben
Roues en option pour faciliter les déplacements



Unmittelbarer Zugriff auf alle Maschinenkomponenten.
Einfache Wartung
Accès immédiat à tous les composants de la machine. Entretien facile

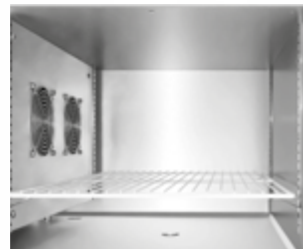


Farbige Außenlackierung von Türen, Schubladen und/oder Motorraumverkleidung (optional auf Anfrage)
Peinture extérieure colorée sur porte, tiroir et/ou panneau compartiment moteur (en option sur demande)

Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig für Modelle, die für das externe Aggregat vorgerüstet sind
Dégivrage Évaporateur électrique de série pour modèles prévus pour groupe à distance.



SPRING PLUS 701



Fach EN 400x600
(1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter mit Klammern)
Compartment EN 400x600
(1 grille plastifiée avec clips)

SPRING PLUS 700

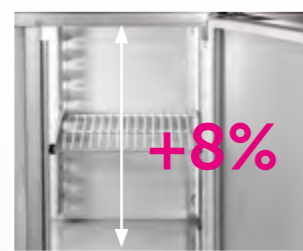


Fach GN1/1
(1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter auf Führungspaaren aus Edelstahl)
Compartment GN1/1
(1 grille plastifiée sur paires de glissières s/s inox)



Nutztiefe der Schubladen GN1/1 - Profondeur utile des tiroirs GN1/1
1/3=cm 12,2 - 13,2 - 11,6
1/2=cm 22,6 - 21,0
2/3=cm 33,0 - 11,6

SPRING PLUS 700 BIG

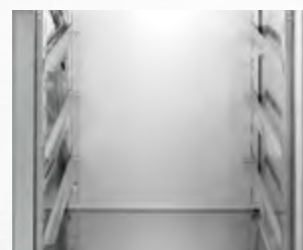


Fach GN1/1
(1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter auf Führungspaaren aus Edelstahl)
Compartment GN1/1
(1 grille plastifiée sur paires de glissières s/s inox)



Nutztiefe der Schubladen - Profondeur utile des tiroirs
1/3=cm 15,8 - 15,8 - 15,8
1/2=cm 26,2 - 25,5
2/3=cm 37,2 - 15,8

SPRING PLUS 800



Gekühltes Fach EN400x600
(3 Führungspaare aus Edelstahl für Bleche EN600x400, Bleche nicht inkludiert)
Compartment réfrigéré EN400x600
(3 s/s paires de glissières inox pour plaques EN600x400 ; plaques non comprises)



Bedienfeld für Modelle, die ohne Aggregat vorgerüstet sind.
Panneau de commande pour modèles prévus sans groupe

SPRING PLUS EXTERN / À DISTANCE

SPRING PLUS NACH MASS... Ästhetik oder Funktionalität?

Brauchen Sie zusätzlichen Platz, um Ihre Zutaten übersichtlich zu lagern, oder einen Arbeitsplatz mit großen, individuell gestaltbaren Arbeitsflächen?

Ab heute müssen Sie sich nicht mehr entscheiden:
Mit Spring Plus können Sie beides haben!

Gestalten Sie Ihren Kühltsch.

SPRING PLUS SUR MESURE... Esthétique ou fonctionnalité ?

Vous avez besoin d'un espace supplémentaire pour stocker les matières premières de manière bien organisée, ou d'un poste de travail avec de grands plans de travail personnalisables ?

Désormais, vous n'avez plus à choisir: Spring Plus vous offre les deux !

Personnalisez votre table réfrigérée.

Kreieren Sie Ihre ergonomischen Arbeitsplatz: Gestalten Sie Ihre Arbeitsfläche aus Edelstahl und wählen Sie die Behälter, die Sie bevorzugen

Créez votre poste ergonomique: personnalisez le plan en acier inox s/s, en optant pour la composition de bacs de votre choix.





SPRINGPLUS701
Arbeitsplatte +
Wandabschlussprofil /
plan + dossier

SPRINGPLUS701
ohne Arbeitsplatte / sans plan

Belüftete Kühlische mit 1 Tür, mit Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm aus Edelstahl AISI 304, 1 Fach EN 400x600, mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter

- Eingebautes oder externes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Elektronisches Steuergerät mit Digitalanzeige mit 8 Tasten
- 90°-Türstopper und selbstschließende Tür
- Abgerundete Innenseiten
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig für Modelle, die für das externe Aggregat vorgerüstet sind

Tables réfrigérées ventilées 1 porte sur pieds ou roues, 700 mm de profondeur en acier inox s/s AISI 304, 1 compartiment EN 400x600, avec 1 grille plastifiée.

- Groupe intégré ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec affichage numérique à 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Dégivrage Évaporateur électrique de série pour modèles prévus pour groupe à distance.



**SPRINGPLUS701TN +
SPRINGPLUS701BT + SPEED 5 SMALL**



SPRINGPLUS701 + SPEED 5 SMALL



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60

**SPRING
PLUS
701**

SPRINGPLUS701
gerade Arbeitsplatte / plan droit



Modell Modèle	Code Code	Arbeitsplatte Plan	Bereich Gamme	GAS GAZ	Energie- klasse Classe é- nergétique	Klimaklasse lasse climatique	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle	Nettonutzvolumen Volume utile net L	Abmessungen Dimensions	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut Kg
										Watt****	A			
SPRINGPLUS701TN	6ST71IP2VA001	gerade Arbeitsplatte / plan droit		R290	A	5 40°C - 40%HR	475	64,80	680x700x850	247	5.03	230/1/50		77/90
SPRINGPLUS701TN/A	6ST71IP2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / plan + dossier	-2/+7° C	GWP 3					680x700x950	247	5.03	230/1/50		78/91
SPRINGPLUS701TN/S	6ST71IP2NA001	ohne Arbeitsplatte / sans plan		Kg 0,090					680x700x800	247	5.03	230/1/50		62/75
SPRINGPLUS701BT	6ST71IB2VA001	gerade Arbeitsplatte / plan droit		R290	F	5 40°C - 40%HR	2583	64,80	680x700x850	353	6,15	230/1/50		81/93
SPRING701PLUSBT/A	6ST71IB2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / plan + dossier	-24/-10° C	GWP 3					680x700x950	353	6,15	230/1/50		82/94
SPRING701PLUSBT/S	6ST71IB2NA001	ohne Arbeitsplatte / sans plan		Kg 0,090					680x700x800	353	6,15	230/1/50		66/78
SPRING701TN R**	6ST71RP4VA001	gerade Arbeitsplatte / plan droit				5 40°C - 40%HR		64,80	680x700x850	0	0	230/1/50		64/75
SPRING701TN/A R**	6ST71RP4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / plan + dossier	-2/+7° C						680x700x950	0	0	230/1/50		65/77
SPRING701TN/S R**	6ST71RP4NA001	ohne Arbeitsplatte / sans plan							680x700x800	0	0	230/1/50		49/61
UCTN1-T*	74861750	Verflüssigungssatz / Unité de condensation		Unité de condensation					350x460x265	332,00	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
VALVR452A-702TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 702TN)		Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée)(mod. 702TN)					101x38x77				101x38x77	0/0
SPRING701BT R**	6ST71RB4VA001	gerade Arbeitsplatte / plan droit				5 40°C - 40%HR		64,80	680x700x850	0	0	230/1/50		64/76
SPRING701BT/A R**	6ST71RB4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / plan + dossier	-24/-10° C						680x700x950	0	0	230/1/50		65/77
SPRING701BT/S R**	6ST71RB4NA001	ohne Arbeitsplatte / sans plan							680x700x800	0	0	230/1/50		49/61
UCBT1-T*	74861760	Verflüssigungssatz / Unité de condensation		Unité de condensation					415x540x340	634,00	9,15		415x540x340	40/60
VALVR452A-702BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 702BT)		Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée)(mod. 702BT)					101x38x77				101x38x77	0/0
EVAP-T		Aufpreis für Kondenswanne für Kühlische ohne externes Aggregat		Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R										
	74779242 x4	Klammern zur Halterung des Ablagegitters GN2/1		Clips de soutien grille GN2/1										
	74768122	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400		Grille plastifiée EN 600x400										
	74768120	ABLAGEGITTER AUS EDELSTAHL EURONORM 400*600		GRILLE INOX EURONORM 400*600										
KIT 4 RUOTE		Aufpreis für 4 Räder		Supplément pour 4 roues										
VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a		Supplément pour Version 220 V/60 Hz - GAS R404a										
NO-FEET		Ermäßigung für Ausführung ohne Auflagen (Füße oder Räder)		Réduction pour version sans supports (pieds ou roues)										

* Maximale Entfernung 10 m ** R= Externe Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SPRING PLUS 702

Belüftete Kühlische mit Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, aus Edelstahl AISI 304, 2 Fächer GN1/1, mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter pro Tür oder Schubladen zu 1/2, 1/3 oder 2/3 mit Vollauszug.

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

- Eingebautes oder externes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Elektronisches Steuergerät mit Digitalanzeige mit 8 Tasten
- 90°-Türstopper und selbstschließende Tür
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer (einfachere Reinigung)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig für Modelle, die für das externe Aggregat vorgerüstet sind

- Groupe intégré ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec affichage numérique à 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité)
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Dégivrage évaporateur électrique de série pour modèles prévus pour groupe distance

Extras: Ablagegitter aus Edelstahl, Sterilisator, Verdampfer aus Edelstahl.

Option: S/S grilles inox, stérilisateur, s/s évaporateur inox.



CASS1/2



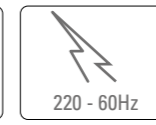
CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT



Modell Modèle	Code Code	Arbeitsplatte Plan	Bereich Gamme	GAS GAZ	Energie- klasse Classe énergétique	Klimaklasse Classe climatique	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle	Nettonutzvolumen Volume utile net	Abmessungen Dimensions	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut Kg													
										Watt****	A																
	SPRINGPLUS702TN	6ST72IP2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	464	172	1266x700x850	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	99/132												
	SPRINGPLUS702TN/A	6ST72IP2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier								247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	100/132												
	SPRINGPLUS702TN/S	6ST72IP2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan								247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	74/107												
	SPRINGPLUS702BT	6ST72IB2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit								413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	113/145												
	SPRING702PLUSBT/A	6ST72IB2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier													-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2218	172	1266x700x850	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	113/146
	SPRING702PLUSBT/S	6ST72IB2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan																								
	SPRING702TN R**	6ST72RP4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-2/+7° C		5 40°C - 40%HR			172	1130x700x850	0	0	230/1/50	1220x760x1030	76/109												
	SPRING702TN/A R**	6ST72RP4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier								0	0	230/1/50	1220x760x1030	78/111												
	SPRING702TN/S R**	6ST72RP4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan								0	0	230/1/50	1220x760x1030	54/87												
	UCTN1-T*	74861750	Verflüssigungssatz							350x460x265	332,00	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43												
	VALVR452A-702TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 702TN)							101x38x77				101x38x77	0,3/0,3												
	SPRING702BT R**	6ST72RB4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-24/-10° C		5 40°C - 40%HR			172	1130x700x850	0	0	230/1/50	1220x760x1030	76/109												
	SPRING702BT/A R**	6ST72RB4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier								0	0	230/1/50	1220x760x1030	78/111												
	SPRING702BT/S R**	6ST72RB4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan								0	0	230/1/50	1220x760x1030	54/87												
	UCBT1-T*	74861760	Verflüssigungssatz														415x540x340	634,00	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60					
	VALVR452A-702BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 702BT)							101x38x77				101x38x77	0,3/0,3												
STERILKIT	73688492	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)																									
EVAP-T	74768568x2	Aufpreis für Kondenswanne für Kühlische ohne externes Aggregat																									
	74768000	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1																									
	74768002	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1																									
CASS1/2		Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1																									
CASS1/3		Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2																									
CASS2/3		Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3																									
KIT 4 RUOTE		Aufpreis für Schubladenelement Schubladen 1/3+2/3																									
VERS220-60		Aufpreis für 4 Räder																									
		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a																									

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

* Distance maximale 10 m ** R= Version à distance *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.
Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SPRING PLUS



Belüftete Kühlische mit Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, aus Edelstahl AISI 304, 3 Fächer GN1/1, mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter pro Tür oder Schubladen zu 1/2, 1/3 oder 2/3 mit Vollauszug.

- Eingebautes oder externes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Elektronisches Steuergerät mit Digitalanzeige mit 8 Tasten
- 90°-Türstopper und selbstschließende Tür
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer (einfachere Reinigung)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig für Modelle, die für das externe Aggregat vorgerüstet sind

Extras: Ablagegitter aus Edelstahl, Sterilisator, Verdampfer aus Edelstahl.

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

- Groupe intégré ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec affichage numérique à 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité)
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Dégivrage évaporateur électrique de série pour modèles prévus pour groupe distance

Option: S/S grilles inox, stérilisateur, s/s évaporateur inox.

SPRING PLUS 703



CASS1/2



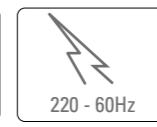
CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT*



	Modell Modèle	Code Code	Arbeitsplatte Plan	Bereich Gamme	GAS GAZ	Energieklasse Classe énergétique	Klimaklasse Classe climatique	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle	Nettonutzvolumen Volume utile net L	Abmessungen Dimensions mm	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut Kg	
											Watt****	A				
	SPRINGPLUS703TN	6ST73IP2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit		R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	537	258	1721x700x850	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	123/162	
	SPRINGPLUS703TN/A	6ST73IP2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7° C						1721x700x950	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	124/163	
	SPRINGPLUS703TN/S	6ST73IP2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1721x690x800	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	90/129	
	SPRINGPLUS703BT	6ST73IB2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit		R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2549	258	1721x700x850	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	136/176	
	SPRINGPLUS703BT/A	6ST73IB2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-24/-10° C						1721x700x950	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	137/177	
	SPRINGPLUS703BT/S	6ST73IB2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1721x690x800	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	103/143	
	SPRING703TN R **	6ST73RP4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit						258	1585x700x850	0	0	230/1/50	1700x760x1030	100/139	
	SPRING703TN/A R**	6ST73RP4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7° C						1585x700x950	0	0	230/1/50	1700x760x1030	108/147	
	SPRING703TN/S R**	6ST73RP4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1585x690x800	0	0	230/1/50	1700x760x1030	70/109	
	UCTN2-T*	74861752	Verflüssigungssatz		Unité de condensation						350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-703TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 703TN)		Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 703TN)						101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	SPRING703BT R**	6ST73RB4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit						258	1585x700x850	0	0	230/1/50	1700x760x1030	100/139	
	SPRING703BT/A R**	6ST73RB4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-24/-10° C						1585x700x950	0	0	230/1/50	1700x760x1030	108/147	
	SPRING703BT/S R**	6ST73RB4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1585x690x800	0	0	230/1/50	1700x760x1030	70/109	
	UCBT2-T*	74861762	Verflüssigungssatz		Unité de condensation						415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-703BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 703BT)		Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 703BT)						101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)		Stérilisateur (incompatible avec éclairage à LED)											
	EVAP-T		Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat		Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R											
		74768568x2	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1		Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1											
		74768000	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1		Grille plastifiée GN 1/1											
		74768002	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1		S/S grille inox GN 1/1											
	CASS1/2		Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2		Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2											
	CASS1/3		Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3		Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3											
	CASS2/3		Aufpreis für Schubladenelement Schubladen 1/3+2/3		Supplément pour module à tiroirs 1/3+2/3											
	KIT 4 RUOTE		Aufpreis für 4 Räder		Supplément pour 4 roues											
	VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a		Supplément pour Version 220V/60Hz - GAS R404a											

* Maximale Entfernung 10 m ** R= Externe Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SPRING PLUS 704

Belüftete Kühlische mit Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, aus Edelstahl AISI 304, 4 Fächer GN1/1, mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter pro Tür oder Schubladen zu 1/2, 1/3 oder 2/3 mit Vollauszug.

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

- Eingebautes oder externes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Elektronisches Steuergerät mit Digitalanzeige mit 8 Tasten
- 90°-Türstopper und selbstschließende Tür
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer (einfachere Reinigung)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig für Modelle, die für das externe Aggregat vorgerüstet sind

- Groupe intégré ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec affichage numérique à 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité)
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Dégivrage évaporateur électrique de série pour modèles prévus pour groupe distance

Option: S/S grilles inox, stérilisateur, s/s évaporateur inox.

Extras: Ablagegitter aus Edelstahl, Sterilisator, Verdampfer aus Edelstahl.



CASS1/2



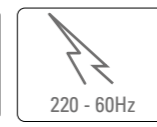
CASS1/3



CASS2/3



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT



Modell Modèle	Code Code	Arbeitsplatte Plan	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	
SPRINGPLUS704TN	6ST74IP2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit							2182x700x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	156/203
SPRINGPLUS704TN/A	6ST74IP2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	618	344	2182x700x950	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	160/207
SPRINGPLUS704TN/S	6ST74IP2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2182x690x800	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	115/162
SPRINGPLUS704BT	6ST74IB2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit							2182x700x850	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	169/217
SPRINGPLUS704BT/A	6ST74IB2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2931	344	2182x700x950	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	173/221
SPRINGPLUS704BT/S	6ST74IB2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2182x690x800	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	128/176
SPRING704TN R**	6ST74RP4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit							2046x700x850	0	0	230/1/50	2180x760x1030	135/182
SPRING704TN/A R**	6ST74RP4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		344	2046x700x950	0	0	230/1/50	2180x760x1030	137/184
SPRING704TN/S R**	6ST74RP4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2046x690x800	0	0	230/1/50	2180x760x1030	95/142
UCTN3-T*	74861754	Verflüssigungssatz					Unité de condensation		350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
VALVR452A-704TN	74877077	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 704TN)					Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 704TN)		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
SPRING704BT R**	6ST74RB4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit							2046x700x850	0	0	230/1/50	2180x760x1030	135/182
SPRING704BT/A R**	6ST74RB4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		344	2046x700x950	0	0	230/1/50	2180x760x1030	137/184
SPRING704BT/S R**	6ST74RB4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2046x690x800	0	0	230/1/50	2180x760x1030	95/142
UCBT3-T*	74861764	Verflüssigungssatz					Unité de condensation		514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
VALVR452A-704BT	74877081	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 704BT)					Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 704BT)		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)					Stérilisateur (incompatible avec éclairage à LED)							
EVAP-T		Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat					Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R							
	74768568 x2	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1					Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1							
	74768000	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1					Grille plastifiée GN 1/1							
	74768002	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1					S/S grille inox GN 1/1							
CASS1/2		Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2					Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2							
CASS1/3		Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3					Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3							
CASS2/3		Aufpreis für Schubladenelement Schubladen 1/3+2/3					Supplément pour module à tiroirs 1/3+2/3							
KIT 6 RUOTE		Aufpreis für 6 Räder					Supplément pour 6 roues							
VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a					Supplément pour Version 220V/60Hz - GAS R404a							

* Maximale Entfernung 10 m ** R= Externe Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SPRING PLUS 702Big

Belüftete Kühlische mit Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, max. Höhe 900 mm, aus Edelstahl AISI 304, 2 Fächer GN1/1, mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter pro Tür oder Schubladen zu 1/2, 1/3 oder 2/3 mit Vollauszug.

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

- Eingebautes oder externes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Elektronisches Steuergerät mit Digitalanzeige mit 8 Tasten
- 90°-Türstopper und selbstschließende Tür
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer (einfachere Reinigung)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig für Modelle, die für das externe Aggregat vorgerüstet sind

- Groupe intégré ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec affichage numérique 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité)
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Dégivrage évaporateur électrique de série pour modèles prévus pour groupe distance

Option: S/S grilles inox, stérilisateur, s/s évaporateur inox.

Extras: Ablagegitter aus Edelstahl, Sterilisator, Verdampfer aus Edelstahl.



CASS1/2



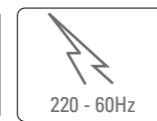
CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT



Modell Modèle	Code Code	Arbeitsplatte Plan	Bereich Gamme	GAS GAZ	Energie- klasse Classe énergétique	Klima- klasse Classe climatique	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle	Nettonutzvolumen Volume utile net L	Abmessungen Dimensions mm	Stromaufnahme Absorption Watt****	Spannung Tension Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut Kg
SPRINGPLUS702BIGTN	6SB72IP2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	510	200	1266x700x900	247	5.03	1360x760x1080	100/132
SPRINGPLUS702BIGTN/A	6SB72IP2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							1266x700x1000	247	5.03	1360x760x1080	100/133
SPRINGPLUS702BIGTN/S	6SB72IP2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1266x690x850	247	5.03	1360x760x1080	75/107
SPRINGPLUS702BIGBT	6SB72IB2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2473	200	1266x700x900	413	6.21	1360x760x1080	113/146
SPRINGPLUS702BIGBT/A	6SB72IB2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							1266x700x1000	413	6.21	1360x760x1080	114/146
SPRINGPLUS702BIGBT/S	6SB72IB2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1266x690x850	413	6.21	1360x760x1080	88/121
SPRINGBIG702TN R**	6SB72RP4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-2/+7° C		5 40°C - 40%HR			200	1130x700x900		230/1/50	1220x760x1080	78/111
SPRINGBIG702TN/A R**	6SB72RP4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							1130x700x1000		230/1/50	1220x760x1080	80/113
SPRINGBIG702TN/S R**	6SB72RP4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1130x690x850		230/1/50	1220x760x1080	56/89
UCTN1-T*	74861752	Verflüssigungssatz							350x460x265	360	5,99	350x460x265	25/45
VALVR452A-702TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 702TN)							101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
SPRINGBIG702BT R**	6SB72RB4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-24/-10° C		5 40°C - 40%HR			200	1130x700x900		230/1/50	1220x760x1080	79/111
SPRINGBIG702BT/A R**	6SB72RB4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							1130x700x1000		230/1/50	1220x760x1080	81/113
SPRINGBIG702BT/S R**	6SB72RB4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1130x690x850		230/1/50	1220x760x1080	57/89
UCBT1-T*	74861760	Verflüssigungssatz							415x540x340	634	9,15	415x540x340	40/60
VALVR452A-702BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 702BT)							101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)											
EVAP-T	74768568x2	Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat											
	74768000	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1											
	74768002	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1											
CASS1/2 BIG		Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2											
CASS1/3 BIG		Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3											
CASS2/3 BIG		Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3+2/3											
KIT 4 RUOTE		Aufpreis für 4 Räder											
VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a											

* Maximale Entfernung 10 m ** R= Externe Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SPRING PLUS 703Big

SPRING PLUS



Belüftete Kühlische mit Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, max. Höhe 900 mm, aus Edelstahl AISI 304, 3 Fächer GN1/1, mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter pro Tür oder Schubladen zu 1/2, 1/3 oder 2/3 mit Vollauszug.

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

- Eingebautes oder externes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Elektronisches Steuergerät mit Digitalanzeige mit 8 Tasten
- 90°-Türstopper und selbstschließende Tür
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer (einfachere Reinigung)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig für Modelle, die für das externe Aggregat vorgerüstet sind

- Groupe intégré ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec affichage numérique 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité)
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Dégivrage évaporateur électrique de série pour modèles prévus pour groupe distance

Extras: Ablagegitter aus Edelstahl, Sterilisator, Verdampfer aus Edelstahl.

Option: S/S grilles inox, stérilisateur, s/s évaporateur inox.



CASS1/2



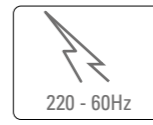
CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT



Modell Model	Code Code	Arbeitsplatte Worktop	Bereich Range	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
SPRINGPLUS703BIGTN	6SB73IP2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	591	300	1721x700x900	247	5.03	1840x760x1080	128/167
SPRINGPLUS703BIGTN/A	6SB73IP2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							1721x700x1000	247	5.03	1840x760x1080	129/168
SPRINGPLUS703BIGTN/S	6SB73IP2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1721x690x850	247	5.03	1840x760x1080	95/134
SPRINGPLUS703BIGBT	6SB73IB2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2804	300	1721x700x900	413	6.21	1840x760x1080	142/181
SPRINGPLUS703BIGBT/A	6SB73IB2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							1721x700x1000	413	6.21	1840x760x1080	143/182
SPRINGPLUS703BIGBT/S	6SB73IB2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1721x690x850	413	6.21	1840x760x1080	109/148
SPRINGBIG703TN R**	6SB73RP4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		300	1585x700x900		230/1/50	1700x760x1080	107/146
SPRINGBIG703TN/A R**	6SB73RP4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							1585x700x1000		230/1/50	1700x760x1080	115/154
SPRINGBIG703TN/S R**	6SB73RP4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1585x690x850		230/1/50	1700x760x1080	77/116
UCTN2-T*	74861754	Verflüssigungssatz							350x500x300	665	8,4	350x500x300	33/53
VALVR452A-703TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 703TN)							Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 703TN)			101x38x77	0,3/0,3
SPRINGBIG703BT R**	6SB73RB4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		300	1585x700x900		230/1/50	1700x760x1080	107/146
SPRINGBIG703BT/A R**	6SB73RB4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							1585x700x1000		230/1/50	1700x760x1080	115/154
SPRINGBIG703BT/S R**	6SB73RB4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1585x690x850		230/1/50	1700x760x1080	77/116
UCBT2-T*	74861762	Verflüssigungssatz							415x540x340	787	9,72	415x540x340	40/60
VALVR452A-703BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 703BT)							Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 703BT)			101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)							Stérilisateur (incompatible avec LED)				
EVAP-T		Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat							Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R				
	74768568x2	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1							Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1				
	74768000	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1							Grille plastifiée GN 1/1				
	74768002	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1							S/S grille inox GN 1/1				
CASS1/2 BIG		Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2							Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2				
CASS1/3 BIG		Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3							Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3				
CASS2/3 BIG		Aufpreis für Schubladenelement Schubladen 1/3+2/3							Supplément pour module à tiroirs 1/3+2/3				
KIT 4 RUOTE		Aufpreis für 4 Räder							Supplément pour 4 roues				
VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a							Supplément pour Version 220V/60Hz - GAS R404a				

* Maximale Entfernung 10 m ** R= Externe Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SPRING PLUS



SPRING PLUS 704Big

Belüftete Kühlische mit Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, max. Höhe 900 mm, aus Edelstahl AISI 304, 4 Fächer GN1/1, mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter pro Tür oder Schublade zu 1/2, 1/3 oder 2/3 mit Vollauszug.

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

- Eingebautes oder externes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Elektronisches Steuergerät mit Digitalanzeige mit 8 Tasten
- 90°-Türstopper und selbstschließende Tür
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer (einfachere Reinigung)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig für Modelle, die für das externe Aggregat vorgerüstet sind

- Groupe intégré ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec affichage numérique 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité).
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Dégivrage évaporateur électrique de série pour modèles prévus pour groupe distance

Option: S/S grilles inox, stérilisateur, s/s évaporateur inox.

Extras: Ablagegitter aus Edelstahl, Sterilisateur, Verdampfer aus Edelstahl.



CASS1/2



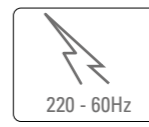
CASS1/3



CASS2/3



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT



Modell Modèle	Code Code	Arbeitsplatte Plan	Bereich Gamme	GAS GAZ	Energieklasse 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	
SPRINGPLUS704BIGTN	6SB74IP2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit		R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	671	400	2182x700x900	247	5.03	230/1/50	2320x760x1080	157/205
SPRINGPLUS704BIGTN/A	6SB74IP2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7° C						2182x700x1000	247	5.03	230/1/50	2320x760x1080	161/209
SPRINGPLUS704BIGTN/S	6SB74IP2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2182x690x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1080	116/164
SPRINGPLUS704BIGBT	6SB74IB2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit		R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	3186	400	2182x700x900	413	6.21	230/1/50	2320x760x1080	171/219
SPRINGPLUS704BIGBT/A	6SB74IB2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-24/-10° C						2182x700x1000	413	6.21	230/1/50	2320x760x1080	175/223
SPRINGPLUS704BIGBT/S	6SB74IB2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2182x690x850	413	6.21	230/1/50	2320x760x1080	130/178
SPRINGBIG704TN R**	6SB74RP4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit				5 40°C - 40%HR		400	2046x700x900			230/1/50	2180x760x1080	138/186
SPRINGBIG704TN/A R**	6SB74RP4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7° C						2046x700x1000			230/1/50	2180x760x1080	140/188
SPRINGBIG704TN/S R**	6SB74RP4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2046x690x850			230/1/50	2180x760x1080	98/146
UCTN3-T*	74861756	Verflüssigungssatz		Unité de condensation					350x500x300	690	7,86	230/1/50	350x500x300	35/55
VALVR452A-704TN	74877077	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 703TN)		Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 703TN)					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
SPRINGBIG704BT R**	6SB74RB4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit			5 40°C - 40%HR			400	2046x700x900			230/1/50	2180x760x1080	138/186
SPRINGBIG704BT/A R**	6SB74RB4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-24/-10° C	2046x700x1000							230/1/50	2180x760x1080	140/188	
SPRINGBIG704BT/S R**	6SB74RB4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan		2046x690x850							230/1/50	2180x760x1080	98/146	
UCBT3-T*	74861764	Verflüssigungssatz		Unité de condensation					514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
VALVR452A-704BT	74877081	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 703BT)		Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 703BT)					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	Sterilisateur (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)		Stérilisateur (incompatible avec LED)										
EVAP-T		Aufpreis für Kondenswanne für Kühlische ohne externes Aggregat		Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R										
	74768568x2	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1		Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1										
	74768000	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1		Grille plastifiée GN 1/1										
	74768002	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1		S/S rille inox GN 1/1										
CASS1/2 BIG		Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2		Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2										
CASS1/3 BIG		Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3		Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3										
CASS2/3 BIG		Aufpreis für Schubladenelement Schubladen 1/3+2/3		Supplément pour module à tiroirs 1/3+2/3										
KIT 6 RUOTE		Aufpreis für 6 Räder		Supplément pour 6 roues										
VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a		Supplément pour Version 220V/60Hz - GAZ R404a										

* Maximale Entfernung 10 m ** R= Externe Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SPRING PLUS 802

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

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roues, profondeur 800 mm en acier inox s/s AISI 304, 2 compartiments EN400x600, avec 3 paires de glissières inox en L par porte.

- Eingebautes oder externes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Elektronisches Steuergerät mit Digitalanzeige mit 8 Tasten
- 90°-Türstopper und selbstschließende Tür
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer (einfachere Reinigung)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig für Modelle, die für das externe Aggregat vorgerüstet sind

- Groupe intégré ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec affichage numérique 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité).
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Dégivrage évaporateur électrique de série pour modèles prévus pour groupe distance

Options: S/S grilles plastifiées ou inox, stérilisateur.

Extras: Ablagegitter aus Edelstahl oder kunststoffbeschichtet, Sterilisateur.



SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR: ACCESSOIRES DE SÉRIE
Gekühltes Fach EN400x600
Compartiment réfrigéré EN400x600



EVAP-T



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT



Modell <i>Modèle</i>	Code <i>Code</i>	Arbeitsplatte <i>Plan</i>	Bereich <i>Gamme</i>	GAS <i>GAZ</i>	Energieklasse <i>Classe énergétique</i>	Klimaklasse <i>Classe climatique</i>	Jährlicher Stromverbrauch <i>Consommation électrique annuelle</i>	Nettonutzvolumen <i>Volume utile net L</i>	Abmessungen <i>Dimensions mm</i>	Stromaufnahme <i>Absorption Watt**** A</i>	Spannung <i>Tension Volt/Ph/Hz</i>	Abmessungen der Verpackung <i>Dimensions emballage mm</i>	Netto-/Bruttogewicht <i>Poids net/brut Kg</i>
SPRINGPLUS802TN	6ST82IP2VA001	Gerade Arbeitsplatte / <i>Plan droit</i>	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	448	240	1450x800x850	247	5.03	1510x860x1040	130/166
SPRINGPLUS802TN/A	6ST82IP2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / <i>Plan + dossier</i>							1450x800x950	247	5.03	1510x860x1040	131/167
SPRINGPLUS802TN/S	6ST82IP2NA001	Ohne Arbeitsplatte / <i>Sans plan</i>							1450x790x800	247	5.03	1510x860x1040	87/122
SPRINGPLUS802BT	6ST82IB2VA001	Gerade Arbeitsplatte / <i>Plan droit</i>	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	4280	240	1450x800x850	413	6,21	1510x860x1040	144/179
SPRING802PLUSBT/A	6ST82IB2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / <i>Plan + dossier</i>							1450x800x950	413	6,21	1510x860x1040	145/180
SPRING802PLUSBT/S	6ST82IB2NA001	Ohne Arbeitsplatte / <i>Sans plan</i>							1450x790x800	413	6,21	1510x860x1040	100/136
SPRING802TN R **	6ST82RP4VA001	Mit Arbeitsplatte - <i>Avec plan</i>	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		240	1310x800x850		230/1/50	1510x860x1040	100/135
SPRING802TN/A R **	6ST82RP4LA001	Mit Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - <i>Avec plan à dossier</i>							1310x800x950		230/1/50	1510x860x1040	114/149
SPRING802TN/S R **	6ST82RP4NA001	Ohne Arbeitsplatte - <i>Sans plan</i>							1310x790x800		230/1/50	1510x860x1040	69/104
UCTN2-T*	74861752	Verflüssigungssatz							350x460x265	360	5,99	350x460x265	25/45
VALVR452A-802TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 802TN)							101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
SPRING802BT R **	6ST82RB4VA001	Mit Arbeitsplatte - <i>Avec plan</i>	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		240	1310x800x850		230/1/50	1510x860x1040	104/139
SPRING802BT/A R **	6ST82RB4LA001	Mit Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - <i>Avec plan à dossier</i>							1310x800x950		230/1/50	1510x860x1040	118/153
SPRING802BT/S R**	6ST82RB4NA001	Ohne Arbeitsplatte - <i>Sans plan</i>							1310x790x800		230/1/50	1510x860x1040	73/108
UCBT2-T*	74861760	Verflüssigungssatz							415x540x340	634	9,15	415x540x340	40/60
VALVR452A-802BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 802BT)							101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	Sterilisateur (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)											
EVAP-T		Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat											
	74768570	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400											
	74768122	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400											
	74768120	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400											
KIT 4 RUOTE		Aufpreis für 4 Räder											
VERS220-60		Aufpreis Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a											

* Maximale Entfernung 10 m ** R= Externe Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SPRING PLUS



SPRING PLUS 803

Belüftete Kühlische mit Füßen oder Rädern, Tiefe 800 mm, aus Edelstahl AISI 304, 3 Fächer EN400x600, mit 3 „L“-förmigen Führungspaaren aus Edelstahl pro Tür.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roues, profondeur 800 mm en acier inox s/s AISI 304, 3 compartiments EN400x600, avec 3 paires de glissières inox en L par porte.

- Eingebautes oder externes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Elektronisches Steuergerät mit Digitalanzeige mit 8 Tasten
- 90°-Türstopper und selbstschließende Tür
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer (einfachere Reinigung)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig für Modelle, die für das externe Aggregat vorgerüstet sind

- Groupe intégré ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec affichage numérique 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité).
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Dégivrage évaporateur électrique de série pour modèles prévus pour groupe distance

Extras: Ablagegitter aus Edelstahl oder kunststoffbeschichtet, Sterilisorator.

Options: S/S grilles plastifiées ou inox, stérilisateur.



EVAP-T



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT



SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR: ACCESSOIRES DE SÉRIE
Gekühltes Fach EN400x600
Compartiment réfrigéré EN400x600



Modell Modèle	Code Code	Arbeitsplatte Plan	Bereich Gamme	GAS GAZ	Energie- klasse Classe énergétique	Klima- klasse Classe climatique	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle	Nettonutzvolumen Volume utile net L	Abmessungen Dimensions	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto/ Bruttogewicht Poids net/brut Kg	
										Watt****	A				
	SPRINGPLUS803TN	6ST83IP2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	607	360	2004x800x850	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	145/187	
	SPRINGPLUS803TN/A	6ST83IP2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier						-2/+7° C	2004x800x950	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	147/189
	SPRINGPLUS803TN/S	6ST83IP2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2004x790x800	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	103/145
	SPRINGPLUS803BT	6ST83IB2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2804	360	2004x800x850	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	159/200	
	SPRINGPLUS803BT/A	6ST83IB2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier						-24/-10° C	2004x800x950	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	161/202
	SPRINGPLUS803BT/S	6ST83IB2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2004x790x800	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	116/158
	SPRING803TN R **	6ST83RP4VA001	Mit Arbeitsplatte - Avec plan			5 40°C - 40%HR		360	1864x800x850			230/1/50	2064x860x1040	116/157	
	SPRING803TN/A R**	6ST83RP4LA001	Mit Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - Avec plan à dossier						-2/+7° C	1864x800x950			230/1/50	2064x860x1040	130/171
	SPRING803TN/S R**	6ST83RP4NA001	Ohne Arbeitsplatte - Sans plan							1864x790x800			230/1/50	2064x860x1040	85/126
UCTN3-T*	74861754	Verflüssigungssatz		Unité de condensation				350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53		
VALVR452A-803TN	74877077	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 803TN)		Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 803TN)				101x38x77				101x38x77	0,3/0,3		
	SPRING803BT R **	6ST83RB4VA001	Mit Arbeitsplatte - Avec plan			5 40°C - 40%HR		360	1864x800x850			230/1/50	2064x860x1040	120/161	
	SPRING803BT/A R**	6ST83RB4LA001	Mit Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - Avec plan à dossier						-24/-10° C	1864x800x950			230/1/50	2064x860x1040	134/175
	SPRING803BT/S R **	6ST83RB4NA001	Ohne Arbeitsplatte - Sans plan							1864x790x800			230/1/50	2064x860x1040	89/130
UCBT3-T*	74861762	Verflüssigungssatz		Unité de condensation				415x540 x340	787	9,72	230/1/50	415x540 x340	40/60		
VALVR452A-803BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 803BT)		Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 803BT)				101x38x77				101x38x77	0,3/0,3		
STERILKIT	73688492	Sterilisorator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)		Stérilisateur (incompatible avec LED)											
EVAP-T		Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat		Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R											
	74768570 x2	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400		Paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400											
	74768122	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400		Grille plastifiée EN 600x400											
KIT 4 RUOTE	74768120	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400		S/S grille inox EN 600x400											
		Aufpreis für 4 Räder		Supplément pour 4 roues											
VERS220-60		Aufpreis Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a		Supplément Version 220V/60Hz - GAS R404a											

* Maximale Entfernung 10 m ** R= Externe Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SPRING PLUS



Belüftete Kühlische mit Füßen oder Rädern, Tiefe 800 mm, aus Edelstahl AISI 304, 4 Fächer EN400x600, mit 3 „L“-förmigen Führungspaaren aus Edelstahl pro Tür.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roues, profondeur 800 mm en acier inox s/s AISI 304, 4 compartiments EN400x600, avec 3 paires de glissières inox en L par porte.

- Eingebautes oder externes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Elektronisches Steuergerät mit Digitalanzeige mit 8 Tasten
- 90°-Türstopper und selbstschließende Tür
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer (einfachere Reinigung)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig für Modelle, die für das externe Aggregat vorgerüstet sind

- Groupe intégré ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur électronique avec affichage numérique 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité)
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Dégivrage évaporateur électrique de série pour modèles prévus pour groupe distance

Extras: Ablagegitter aus Edelstahl oder kunststoffbeschichtet, Sterilisator.

Options: S/S grilles plastifiées ou inox, stérilisateur.

SPRING PLUS 804



EVAP-T



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT



SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR: ACCESSOIRES DE SÉRIE
Gekühltes Fach EN400x600
Compartiment réfrigéré EN400x600



Modell Modèle	Code Code	Arbeitsplatte Plan	Bereich Gamme	GAS GAZ	Energie- klasse Classe énergétique	Klima- klasse 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	
SPRINGPLUS804TN	6ST84IP2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	726	480	2560x800x850	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	196/246
SPRINGPLUS804TN/A	6ST84IP2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							2560x800x950	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	185/235
SPRINGPLUS804TN/S	6ST84IP2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2560x790x800	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	140/191
SPRINGPLUS804BT	6ST84IB2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	3287	480	2560x800x850	413	6,21	230/1/50	2620x860x1040	209/259
SPRINGPLUS804BT/A	6ST84IB2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							2560x800x950	413	6,21	230/1/50	2620x860x1040	198/248
SPRINGPLUS804BT/S	6ST84IB2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2560x790x800	413	6,21	230/1/50	2620x860x1040	154/204
SPRING804TN R**	6ST84RP4VA001	Mit Arbeitsplatte - Avec plan	-2/+7° C		5 40°C - 40%HR			480	2420x800x850			230/1/50	2620x860x1040	153/203
SPRING804TN/A R**	6ST84RP4LA001	Mit Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - Avec plan à dossier							2420x800x950			230/1/50	2620x860x1040	167/217
SPRING804TN/S R**	6ST84RP4NA001	Ohne Arbeitsplatte - Sans plan							2420x790x800			230/1/50	2620x860x1040	123/172
UCTN4-T*	74861756	Verflüssigungssatz							350x500x300	690	7,86	230/1/50	350x500x300	35/55
VALVR452A-804TN	74877077	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 804TN)							101x38 x77				101x38 x77	0,3/0,3
SPRING804BT R**	6ST84RB4VA001	Mit Arbeitsplatte - Avec plan	-24/-10° C		5 40°C - 40%HR			480	2420x800x850			230/1/50	2620x860x1040	157/208
SPRING804BT/A R**	6ST84RB4LA001	Mit Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - Avec plan à dossier							2420x800x950			230/1/50	2620x860x1040	171/222
SPRING804BT/S R**	6ST84RB4NA001	Ohne Arbeitsplatte - Sans plan							2420x790x800			230/1/50	2620x860x1040	126/177
UCBT4-T*	74861764	Verflüssigungssatz							514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
VALVR452A-804BT	74877081	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 804BT)							101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)												
EVAP-T		Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat												
	74768570 x2	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400												
	74768122	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400												
	74768120	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400												
KIT 6 RUOTE		Aufpreis für 6 Räder												
VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a												

* Maximale Entfernung 10 m ** R= Externe Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

LINEAR PLUS

Einfach, sicher... LINEAR PLUS!

Die Produktreihe LINEAR PLUS bringt frischen Wind in alle Gastronomiebereiche. Die Qualität und die Forschung von Afinox vereinen sich in einer umfassenden Produktreihe von Arbeitstischen mit essentiell Design und hervorragenden Leistungen.

Simple, sûr... LINEAR PLUS!

La gamme LINEAR PLUS fait souffler un vent de nouveauté dans tous les environnements de restauration. La qualité et la recherche Afinox se retrouvent dans une gamme complète de tables de travail au design essentiel et aux excellentes performances.



Türen mit horizontalem Griff und Steckdichtung
Portes avec poignée horizontale et joints d'étanchéité à encastrement



Schubladenelement mit Schubladen mit Vollauszug (optional)
Modules à tiroirs à extraction totale (option)



Schubladenelement 2 Schubladen 1/2 (optional) oder 3 Schubladen 1/3 mit Vollauszug (optionale)
Module à 2 tiroirs 1/2 (option) ou 3 tiroirs 1/3 à extraction totale (option)

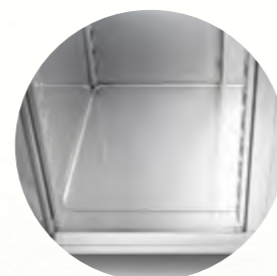


3D-Kühlsystem
Das einzige System, das eine korrekte und gleichmäßige Temperatur in allen Fächern garantiert.

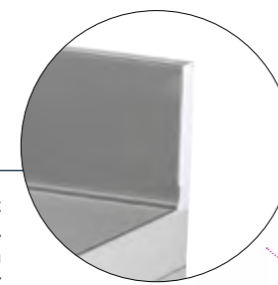
3D Cooling system
Le seul système qui garantit une température correcte et uniforme dans tous les compartiments.



Fach GN1/1 (1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter auf Führungsparen aus Edelstahl)
Compartment GN1/1 (1 grille plastifiée sur paires de glissières s/s inox)



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



Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil H 100 mm
Plan à dossier H100 mm

Bedienfeld für Modelle, die ohne Aggregat vorgerüstet sind.
Panneau de commande pour modèles prévus sans groupe



Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig nur für Modelle, die ohne Aggregat vorgerüstet sind
Dégivrage Évaporateur électrique de série uniquement pour modèles prévus sans groupe.



Stärke der Isolierung 60 mm (ohne CFC und HCFC)
Isolation épaisseur 60 mm (sans CFC ni HCFC)



Räder (optional)
Roues (option)



Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (von 140 bis 240 mm)
Pieds en acier inox à hauteur s/s réglable (de 140 à 240 mm)





LINEAR PLUS 702

Belüftete Kühlische mit Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, Höhe Körper 650 mm, aus Edelstahl AISI 304, 2 Fächer GN1/1, mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter pro Tür oder Schubladen zu 1/2 mit Vollauszug.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roues, 700 mm de profondeur, hauteur corps H 650 mm, en acier inox s/s AISI 304 ; 2 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2 avec glissières à extraction totale.

- Eingebautes oder externes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Digitales Steuergerät
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer (einfachere Reinigung)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig für Modelle, die für das externe Aggregat vorgerüstet sind
- Extras: Ablagegitter aus Edelstahl

- Groupe intégré ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur numérique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité)
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Dégivrage Évaporateur électrique de série pour modèles prévus pour groupe à distance
- Option: S/S grilles inox.



Modell Modèle	Code Code	Arbeitsplatte Plan	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							
	LINEARPLUS702TN	6LT72IP2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	956	172	1266x700x850	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	100/132						
	LINEARPLUS702TN/A	6LT72IP2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier						-2/+7°C	1266x700x950	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	100/133					
	LINEARPLUS702TN/S	6LT72IP2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1266x690x800	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	75/107					
	LINEARPLUS702BT	6LT72IB2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit						-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,140	F	5 40°C 40%HR	2982	172	1266x700x850	413	6,21	230/1/50	1360x760x1030	114/146
	LINEARPLUS702BT/A	6LT72IB2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier												1266x700x950	413	6,21	230/1/50	1360x760x1030	115/147
	LINEARPLUS702BT/S	6LT72IB2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan												1266x690x800	413	6,21	230/1/50	1360x760x1030	89/121
LINEAR702TN R**	6LT72RP4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit		1130x700x850			230/1/50	1220x760x1030							76/108					
LINEAR702TN/A R**	6LT72RP4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7°C	1130x700x950			230/1/50	1220x760x1030	78/110											
LINEAR702TN/S R**	6LT72RP4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan		1130x690x800			230/1/50	1220x760x1030	54/86											
UCTN1-T*	74861750	Verflüssigungssatz		Unité de condensation				350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43							
VALVR452A-702TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 702TN)		Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 702TN)				101x38x77				101x38x77	0,3/0,3							
	LINEAR702BT R**	6LT72RB4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-24° / -18°C		5 40°C 40%HR			1130x700x850			230/1/50	1220x760x1030	76/108						
	LINEAR702BT/A R**	6LT72RB4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier						1130x700x950			230/1/50	1840x760x1030	78/110						
	LINEAR702BT/S R**	6LT72RB4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan						1130x690x800			230/1/50	1220x760x1030	54/86						
	UCBT1-T*	74861760	Verflüssigungssatz							Unité de condensation				415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60	
VALVR452A-702BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 702BT)		Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 702BT)				101x38x77				101x38x77	0,3/0,3							
EVAP-T		Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat		Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R																
	74768568x2	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1		Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1																
	74768000	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1		Grille plastifiée GN 1/1																
	74768002	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1		S/S grille inox GN 1/1																
CASS1/2 LINEAR		Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2		Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2																
CASS1/3 LINEAR		Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3		Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3																
KIT 4 RUOTE		Aufpreis für 4 Räder		Supplément pour 4 roues																
VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a		Supplément Version 220V/60Hz - GAS R404a																
NO-FEET		Ermäßigung für Ausführung mit 2 oder 3 Fächern ohne Auflagen (Füße oder Räder)		Réduction pour version à 2 ou 3 logements sans supports (pieds ou roues)																

* Maximale Entfernung 10 m ** R= Externe Ausführung **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



LINEAR PLUS 703

Belüftete Kühlische mit Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, Höhe Körper 650 mm, aus Edelstahl AISI 304, 3 Fächer GN1/1, mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter pro Tür oder Schubladen zu 1/2 mit Vollauszug.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roues, 700 mm de profondeur, hauteur corps H 650 mm, en acier inox s/s AISI 304 ; 3 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2 avec glissières à extraction totale.

- Eingebautes oder externes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Digitales Steuergerät
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer (einfachere Reinigung)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig für Modelle, die für das externe Aggregat vorgerüstet sind
- Extras: Ablagegitter aus Edelstahl

- Groupe intégré ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur numérique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité)
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Dégivrage Évaporateur électrique de série pour modèles prévus pour groupe à distance
- Option: S/S grilles inox.



Modell Modèle	Code Code	Arbeitsplatte Plan	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		Spannung Tension Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut Kg								
										Watt****	A											
	LINEARPLUS703TN	6LT73IP2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	1010	258	1721x700x850	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	123/163							
	LINEARPLUS703TN/A	6LT73IP2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier								130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	124/164							
	LINEARPLUS703TN/S	6LT73IP2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan								130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	90/130							
	LINEARPLUS703BT	6LT73IB2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit								-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,140	F	5 40°C 40%HR	3314	258	1721x700x850	413	6,21	230/1/50	1840x760x1030	138/177
	LINEARPLUS703BT/A	6LT73IB2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier															413	6,21	230/1/50	1840x760x1030	139/178
	LINEARPLUS703BT/S	6LT73IB2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan															413	6,21	230/1/50	1840x760x1030	105/144
LINEAR703TN R**	6LT73RP4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-2/+7° C			5 40°C 40%HR			1585x700x850										230/1/50	1700x760x1030	99/138	
LINEAR703TN/A R**	6LT73RP4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier										230/1/50	1700x760x1030	107/146								
LINEAR703TN/S R**	6LT73RP4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan										230/1/50	1700x760x1030	69/108								
UCTN2-T*	74861752	Verflüssigungssatz					Unité de condensation	350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45									
VALVR452A-703TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 703TN)					Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 703TN)	101x38x77				101x38x77	0,3/0,3									
	LINEAR703BT R**	6LT73RB4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-24° / -18°C			5 40°C 40%HR			1585x700x850			230/1/50	1700x760x1030	99/139							
	LINEAR703BT/A R**	6LT73RB4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier										230/1/50	1700x760x1030	107/147							
	LINEAR703BT/S R**	6LT73RB4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan										230/1/50	1700x760x1030	69/109							
	UCBT2-T*	74861762	Verflüssigungssatz											Unité de condensation	415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60		
	VALVR452A-703BT	74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 703BT)											Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 703BT)	101x38x77				101x38x77	0,3/0,3		
EVAP-T		Aufpreis für Kondenswanne für Kühlische ohne externes Aggregat					Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R															
	74768568x2	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1					Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1															
	74768000	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1					Grille plastifiée GN 1/1															
	74768002	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1					S/S grille inox GN 1/1															
CASS1/2 LINEAR		Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2					Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2															
CASS1/3 LINEAR		Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3					Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3															
KIT 4 RUOTE		Aufpreis für 4 Räder					Supplément pour 4 roues															
VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a					Supplément Version 220V/60Hz - GAS R404a															
NO-FEET		Ermäßigung für Ausführung mit 2 oder 3 Fächern ohne Auflagen (Füße oder Räder)					Réduction pour version à 2 ou 3 logements sans supports (pieds ou roues)															

* Maximale Entfernung 10 m ** R= Externe Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



LINEAR PLUS



Belüftete Kühlische mit Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, Höhe Körper 650 mm, aus Edelstahl AISI 304, 4 Fächer GN1/1, mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter pro Tür oder Schubladen zu 1/2 mit Vollauszug.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roues, 700 mm de profondeur, hauteur corps H 650 mm, en acier inox s/s AISI 304 ; 4 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2 avec glissières à extraction totale.

- Eingebautes oder externes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Digitales Steuergerät
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer (einfachere Reinigung)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)
- Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig für Modelle, die für das externe Aggregat vorgerüstet sind
- Extras: Ablagegitter aus Edelstahl

- Groupe intégré ou à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur numérique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité)
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés)
- Dégivrage Évaporateur électrique de série pour modèles prévus pour groupe à distance
- Option: S/S grilles inox.

LINEAR PLUS 704



Modell Modèle	Code Code	Arbeitsplatte Plan	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		Spannung Tension Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut Kg						
										Watt****	A									
	LINEARPLUS704TN	6LT74IP2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	1162	344	2182x700x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	156/204						
	LINEARPLUS704TN/A	6LT74IP2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier						-2/+7° C	2182x700x950	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	160/208					
	LINEARPLUS704TN/S	6LT74IP2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2182x690x800	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	115/163					
	LINEARPLUS704BT	6LT74IB2VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit						-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,140	E	5 40°C 40%HR	3696	344	2182x700x850	413	6,21	230/1/50	2320x760x1030	171/218
	LINEARPLUS704BT/A	6LT74IB2LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier												2182x700x950	413	6,21	230/1/50	2320x760x1030	175/222
	LINEARPLUS704BT/S	6LT74IB2NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan												2182x690x800	413	6,21	230/1/50	2320x760x1030	130/177
LINEAR704TN R**	6LT74RP4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit		2046x700x850			230/1/50	2180x760x1030							134/182					
LINEAR704TN/A R**	6LT74RP4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7° C	2046x700x850+100			230/1/50	2180x760x1030	136/184											
LINEAR704TN/S R**	6LT74RP4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan		2046x690x800			230/1/50	2180x760x1030	94/142											
UCTN3-T*	74861754	Verflüssigungssatz Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat		Unité de condensation				350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53							
VALVR452A-704TN	74877077	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 704TN)		Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 704TN)				101x38x77				101x38x77	0,3/0,3							
	LINEAR704BT R**	6LT74RB4VA001	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-24° / -18°C		5 40°C - 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x1030	134/182						
	LINEAR704BT/A R**	6LT74RB4LA001	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier						2046x700x950			230/1/50	2180x760x1030	136/184						
	LINEAR704BT/S R**	6LT74RB4NA001	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan						2046x690x800			230/1/50	2180x760x1030	94/142						
	UCBT3-T*	74861764	Verflüssigungssatz Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat							Unité de condensation				514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75	
	VALVR452A-704BT	74877081	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 704BT)							Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 704BT)				101x38x77				101x38x77	0,3/0,3	
	EVAP-T		Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat							Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R										
	74768568x2	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1		Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1																
	74768000	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1		Grille plastifiée GN 1/1																
	74768002	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1		S/S grille inox GN 1/1																
CASS1/2 LINEAR		Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2		Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2																
CASS1/3 LINEAR		Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3		Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3																
KIT 6 RUOTE		Aufpreis für 6 Räder		Supplément pour 6 roues																
VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a		Supplément Version 220V/60Hz - GAS R404a																
NO-FEET		Ermäßigung für Ausführung mit 4 Fächern ohne Auflagen (Füße oder Räder)		Réduction pour version à 4 compartiments sans supports (pieds ou roues)																

* Maximale Entfernung 10 m ** R= Externe Ausführung **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

MEHR PLATZ IN DER KÜCHE

MAXIMISER LES ESPACES EN CUISINE

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

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

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

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

LINEAR SNACK



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

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

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



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



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

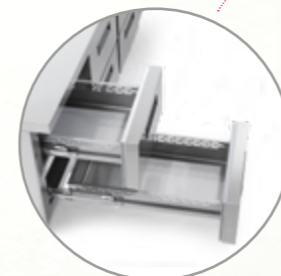


Schubladen mit Vollauszug
Tiroirs à glissières à extraction totale



3D-Kühlsystem
Das einzige System, das eine korrekte und gleichmäßige Temperatur in allen Fächern garantiert.

3D Cooling system
Le seul système qui garantit une température correcte et uniforme dans tous les compartiments.



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



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



Räder (optional)
Roues (option)



LINEAR
SNACK
702

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

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

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

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



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

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



LINEAR
SNACK
703

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

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

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

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



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

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

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

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		Gerade Arbeitsplatte Plan droit	2	+7°/-24° C					1130x700x900	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	141/169
	LINEARSPACE/A 2C	7LS72I02LA001		Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil Plan + dossier	2	+7°/-24° C		R290 - GWP 3 Kg 0,6	5 40°C - 40%HR	150	1130x700x1000	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	143/171
	LINEARSPACE/S 2C	7LS72I02NA001		Ohne Arbeitsplatte Sans plan	2	+7°/-24° C					1130x690x850	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	119/147
	LINEARSPACE/V 1C	7LS71I02VA001		Gerade Arbeitsplatte Plan droit	1	+7°/-24° C					1130x700x630	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	95/121
	LINEARSPACE/A 1C	7LS71I02LA001		Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil Plan + dossier	1	+7°/-24° C		R290 - GWP 3 Kg 0,6	5 40°C - 40%HR	75	1130x700x730	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	97/123
	LINEARSPACE/S 1C	7LS71I02NA001		Ohne Arbeitsplatte Sans plan	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				<i>Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a</i>								
	VERS220-60 1C			Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a				<i>Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a</i>								

**** 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.



Extras und Zubehör

Modell Modèle	Code Code	Beschreibung Description	SPRING 700	SPRING BIG 700	SPRING 800	LINEAR PLUS
EXTRAS / OPTIONS						
VERSC02700TN		Aufpreis für externe Ausführung TN für CO2 (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen) Supplément pour version TN à distance pour CO2 (Disponible en 4 semaines minimum)	x	x		x
VERSC02700BT		Aufpreis für externe Ausführung BT für CO2 (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen) Supplément pour version BT à distance pour CO2 (Disponible en 4 semaines minimum)	x			x
VERSC02800BT		Aufpreis für externe Ausführung TN für CO2 (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen) Supplément pour version TN à distance pour CO2 (Disponible en 4 semaines minimum)			x	
NOPIED12-3		Ermäßigung für Ausführung mit 2 oder 3 Fächern ohne Auflagen (FüÙe oder Räder) Réduction pour version à 2 ou 3 compartiments sans supports (pieds ou roues)	x	x	x	x
NOPIED14		Ermäßigung für Ausführung mit 4 Fächern ohne Auflagen (FüÙe oder Räder) Réduction pour version à 4 compartiments sans supports (pieds ou roues)	x	x	x	x
SERRKIT	73692392	Set Schloss mit Schlüssel (Preis für einzelnes Schloss, pro Tür oder Schublade) Kit Serrure à clé (prix par serrure, par porte ou tiroir)	x	x	x	x
EVAPINOX		Aufpreis für Verdampfer aus Edelstahl Supplément pour Évaporateur inox	x	x		x
UCESXSPRING		Aufpreis für Motor links Supplément pour Moteur à gauche	x	x	x	x
SOVLAV		Aufpreis für Waschbecken und Bohrung für Wasserhahn über dem Motorraum (nur für Ausführung mit Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil) Supplément pour Évier et trou de robinet au-dessus du compartiment moteur (uniquement pour version à plan à dossier)	x	x	x	x
COLOR_COUNT		Aufpreis für wrapping (Preis pro einzelne Tür, einzelne Schublade oder Motorraumverkleidung) Supplément pour wrapping extérieure colorée (prix par porte, tiroir ou panneau compartiment moteur)	x	x	x	x
CONDH20SPRING		Aufpreis für Wasserkondensation (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen) Supplément pour condensation à eau (Disponible en 4 semaines minimum)	x	x	x	
TOP_HOLE		Aufpreis für spezielle Arbeitsplatte mit maßgeschneiderter Bohrung für GN-Behälter (nur für TN-Modell mit Arbeitsplatte) Supplément pour plan spécial avec trou pour bacs GN sur mesure (uniquement pour mod. TN avec plan)	x	x	x	x
	74700166	Wifi Cloud Data Logger	x	x	x	x

WIFI CLOUD DATA LOGGER

Das digitale System zur Überwachung der Parameter in Bezug auf das Klima

- **Flexibel.** Kann in jeden Kühlschrank eingebaut werden
- **Einfache Verbindung und Überwachung.** Der Datenlogger übermittelt die über einen internen Temperatursensor erfassten Messwerte über die Wi-Fi-Verbindung an die Cloud. Über einen Browser ist es dann möglich, die Werte zu überwachen und zu analysieren.

Système numérique efficace de monitoring des paramètres climatiques à distance

- **Flexible.** Intégrable à tout équipement de conservation
- **Facile à connecter et à contrôler.** L'enregistreur de données transmet les valeurs mesurées au cloud par l'intermédiaire d'un capteur de température interne, en utilisant la connexion Wi-Fi. En accédant via un programme de navigation, il est par conséquent possible de contrôler et d'analyser les valeurs.



Options et accessoires

Modell Modèle	Code Code	Beschreibung Description	SPRING PLUS 700	SPRING BIG 700	SPRING 800	LINEAR PLUS
ZUBEHÖR / ACCESSOIRES						
	74768120	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400 - S/S grille inox EN 600x400			x	
	74768122	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400 - Grille plastifiée EN 600x400			x	
	74768002	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1 - S/S grille inox GN 1/1	x	x		x
	74768000	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1 - Grille plastifiée GN 1/1	x	x		x
	74707012	Blech GN 1/1 h=20 - Plaque GN 1/1 h=20	x	x		x
	74707013	Blech GN 1/1 h=40 - Plaque GN 1/1 h=40	x	x		x
	74707300	Ablageboden für Konditoreiwaren aus Edelstahl EN400x600 h=20 mm Plateau inox pâtisserie EN400x600 h=20 mm			x	
	74707301	Ablageboden für Konditoreiwaren aus Edelstahl EN400x600 h=40 mm Plateau inox pâtisserie EN400x600 h=40 mm			x	
	74707295	Schale aus Polyethylen 400x600 h=130 mm Plateau en polyéthylène 400x600 h=130 mm			x	
	74707297	Schale aus Polyethylen 400x300 h=130 mm Plateau en polyéthylène 400x300 h=130 mm			x	
	72554699	Senkboden aus Kunststoff - Double fond en plastique			x	
	72554695	Perforierter Senkboden aus Edelstahl h=130 mm - S/S double fond inox perforé h=130 mm			x	
	74707299	Pizzaschalen aus Polyethylen 400x600 h=70 mm Bac pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm			x	
	74707288	Deckel für Pizzaschalen aus Polyethylen (400x600 h=70 mm) Couverture pour bac à pizza en polyéthylène (400x600 h=70 mm)			x	
	73688492	STERIL KIT STERIL KIT	x	x	x	

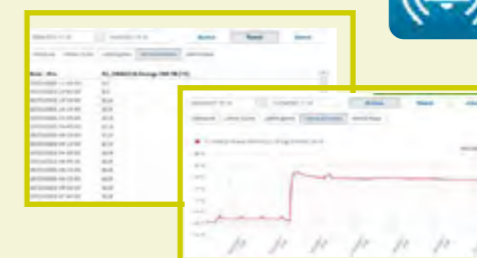


Die erfassten Werte werden in Form von Grafiken und Tabellen dargestellt und können auf einem PC oder einem anderen Gerät angezeigt werden.

Les valeurs relevées sont représentées au moyen de graphiques et de tableaux, visibles sur PC ou autre support.

Zeitgerechter Eingriff.
Wenn die gemessenen Werte die konfigurierten Schwellenwerte überschreiten, benachrichtigt der Wi-Fi Datenlogger sofort per E-Mail über die Störung.

Intervention rapide.
Si les valeurs relevées dépassent les seuils configurés, l'enregistreur de données Wi-Fi notifie immédiatement l'anomalie par mail.



FRESH PLUS



FRESH PLUS Einfach praktisch!

Essentielles Design und unglaubliche Vielseitigkeit für ein langlebiges und dank der innovativen **Anti-Fingerprint-Beschichtung aus Steel-PET** leicht zu reinigendes Produkt.

Fresh... das Made in Italy, das Ihre Zeit zu schätzen weiß!

FRESH PLUS Tout simplement pratique !

Un design essentiel et une polyvalence absolue pour un produit durable et facile à nettoyer grâce au revêtement innovant anti-traces de doigts en Steel-PET.

Fresh... le Made in Italy qui valorise votre temps !



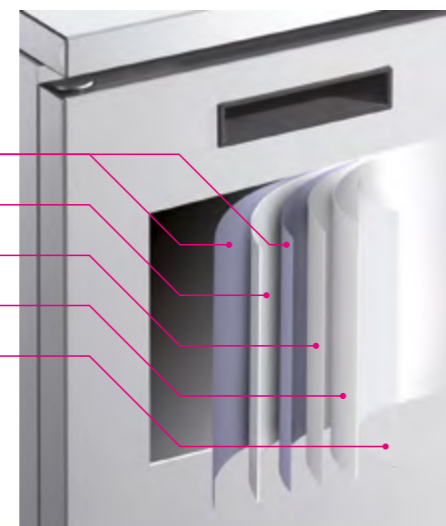
Vorteile der „Anti-Fingerprint-Beschichtung“

- Einfache Reinigung
- Aussehen und Farbe vergleichbar mit Edelstahl
- Umweltfreundlich
- Für Lebensmittelkontakt geeignet
- Hergestellt ohne Verwendung von PVC
- Beständig gegen Lösungsmittel, Reibung, Temperatur, relative Luftfeuchtigkeit, kalte Flecken

Les avantages du revêtement «Anti-traces»

- Facilité de nettoyage
- Aspect et couleur comparables à ceux de l'acier inox
- Écologique
- Adapté au contact alimentaire
- Fabriqué sans PVC
- Résistant aux solvants, au frottement, à la température, à l'humidité relative, aux taches à froid

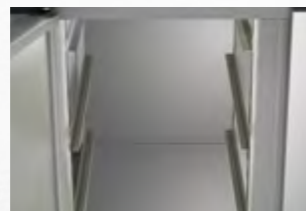
- Chemische Behandlung
Traitement chimique
- Grundmetall - Métal de base
- Lack - Peinture
- PET-Schicht - Film PET
- Schutzschicht - Film protecteur



FRESH PLUS Serienmäßige Ausstattung - FRESH PLUS Dotations standard



1 Ablagegitter 400x600 auf „C“-förmigen Führungen
1 grille 400x600 sur s/s glissières en C



3 „L“-förmige Führungspaare
3 s/s paires de glissières en L



Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (von+ 60 mm)
S/s pieds en acier inox à hauteur réglable (+60 mm)



Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
Plan de travail en acier inox s/s AISI 304



FRESH PLUS

Belüftete Kühlische mit Füßen, Tiefe 700 mm, aus vorbeschichtetem Stahl STEEL-PET, Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, 2, 3 oder 4 Fächer mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter 400x600 auf „C“-förmigen Führungen (Mod. C) oder mit 3 „L“-förmigen Führungspaaren aus Edelstahl (Mod. L) pro Tür.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds, profondeur 700 mm en acier pré-revêtu STEEL-PET, plan de travail en acier inox s/s AISI 304 ; 2, 3 ou 4 compartiments avec 1 grille plastifiée 400x600 sur glissières en C s/s (mod. C) ou 3 paires de glissières inox en s/s L (mod. L) par porte.

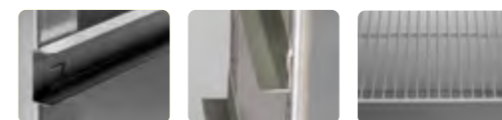
- Eingebautes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Digitales Steuergerät
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung.

- Groupe intégré
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur numérique
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques.

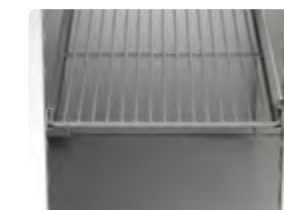
MOD. C

MOD. L

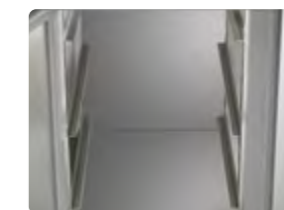
EXTRAS



74768421 74768425 74768122



1 Ablagegitter 400x600 auf „C“-förmigen Führungen
1 grille 400x600 sur s/s glissières en C



3 „L“-förmige Führungspaare
3 s/s paires de glissières en L



Modell <i>Modèle</i>	Code <i>Code</i>	Arbeitsplatte <i>Plan</i>	Innenausstattung <i>Accessoires internes</i>	Bereich <i>Gamme</i>	GAS <i>GAZ</i>	Energie- klasse <i>Classe énergétique</i>	Klima- klasse <i>Classe climatique</i>	Jährlicher Stromverbrauch <i>Consommation électrique annuelle</i>	Nettonutzvolumen <i>Volume utile net</i>	Abmessungen <i>Dimensions</i>	Stromaufnahme		Spannung <i>Tension</i>	Abmessungen der Verpackung <i>Dimensions emballage</i>	Netto-/ Bruttogewicht <i>Poids net/brut</i>							
											Watt****	A										
	MOD. C	FRESH PLUS 2P C	7SF72IP2VA002	Gerade Arbeitsplatte Plan droit	2 Ablagegitter 400x600 auf „C“-förmigen Führungen	+2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,07	30°C - 55%	1574	227	1400x700x850	149	4.04	230/1/50	1430x760x930	97/109						
		FRESH PLUS 2P/A C	7SF72IP2LA002	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil Plan + dossier	2 grilles 400x600 sur glissières en «C»	+2/+7°C											1400x700x950	149	4.04	230/1/50	1430x760x1020	97/109
		FRESH PLUS 2P/S C	7SF72IP2NA002	Ohne Arbeitsplatte Sans plan		+2/+7°C											1400x700x810	149	4.04	230/1/50	1430x760x890	73/85
	MOD. L	FRESH PLUS 2P L	7SF72IP2VA003	Gerade Arbeitsplatte Plan droit	6 (400X600)	+2/+7°C											1400x700x850	149	4.04	230/1/50	1430x760x930	96/108
		FRESH PLUS 2P/A L	7SF72IP2LA003	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil Plan + dossier	„L“-förmige Führungspaare	+2/+7°C											1400x700x950	149	4.04	230/1/50	1430x760x1020	96/108
		FRESH PLUS 2P/S L	7SF72IP2NA003	Ohne Arbeitsplatte Sans plan	3 paires glissières en «L»	+2/+7°C											1400x700x810	149	4.04	230/1/50	1430x760x890	72/84
	MOD. C	FRESH PLUS 3P C	7SF73IP2VA001	Gerade Arbeitsplatte Plan droit	3 Ablagegitter 400x600 auf „C“-förmigen Führungen	+2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,07	30°C - 55%	1722	340,5	1926x700x850	149	4.04	230/1/50	1956x760x930	124/141						
		FRESH PLUS 3P/A C	7SF73IP2LA002	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil Plan + dossier	9 (400X600)	+2/+7°C											1926x700x950	149	4.04	230/1/50	1956x760x1020	118/135
		FRESH PLUS 3P/S C	7SF73IP2NA002	Ohne Arbeitsplatte Sans plan	3 paires glissières en «L»	+2/+7°C											1926x700x810	149	4.04	230/1/50	1956x760x890	94/111
	MOD. L	FRESH PLUS 3P L	7SF73IP2VA003	Gerade Arbeitsplatte Plan droit	9 (400X600)	+2/+7°C											1926x700x850	149	4.04	230/1/50	1956x760x930	123/140
		FRESH PLUS 3P/A L	7SF73IP2LA003	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil Plan + dossier	„L“-förmige Führungspaare	+2/+7°C											1926x700x950	149	4.04	230/1/50	1956x760x1020	117/134
		FRESH PLUS 3P/S L	7SF73IP2NA003	Ohne Arbeitsplatte Sans plan	3 paires glissières en «L»	+2/+7°C											1926x700x810	149	4.04	230/1/50	1956x760x890	93/110
	MOD. C	FRESH PLUS 4P C	7SF74IP2VA002	Gerade Arbeitsplatte Plan droit	4 Ablagegitter 400x600 auf „C“-förmigen Führungen	+2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,07	30°C - 55%	1894	454	2452x700x850	149	4.04	230/1/50	2485x760x930	124/152						
		FRESH PLUS 4P/A C	7SF74IP2LA002	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil Plan + dossier	4 grilles 400x600 sur glissières en «C»	+2/+7°C											2452x700x950	149	4.04	230/1/50	2485x760x1020	111/139
		FRESH PLUS 4P/S C	7SF74IP2NA002	Ohne Arbeitsplatte Sans plan		+2/+7°C											2452x700x810	149	4.04	230/1/50	2485x760x890	87/115
	MOD. L	FRESH PLUS 4P L	7SF74IP2VA003	Gerade Arbeitsplatte Plan droit	12 (400X600)	+2/+7°C											2452x700x850	149	4.04	230/1/50	2485x760x930	122/150
		FRESH PLUS 4P/A L	7SF74IP2LA003	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil Plan + dossier	„L“-förmige Führungspaare	+2/+7°C											2452x700x950	149	4.04	230/1/50	2485x760x1020	109/137
		FRESH PLUS 4P/S L	7SF74IP2NA003	Ohne Arbeitsplatte Sans plan	3 paires glissières en «L»	+2/+7°C											2452x700x810	149	4.04	230/1/50	2485x760x890	85/113
			74768421x2	„C“-förmige Führungspaare		S/s paire glissières en «C»																
			74768425x2	„L“-förmige Führungspaare für Ablagegitter EN400X600		S/s paire glissières en «L» pour grilles EN400X600																
			74768122	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN400X600		Grille plastifiée EN400X600																
			VERS220-60	Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a		Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a																

**** Watt TN (-10/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

**** Watt TN (-10/+45 °C)

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



TRK
602/3/4

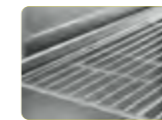
Belüftete Kühlische mit Füßen, Tiefe 600 mm, aus Edelstahl AISI 304, 2, 3 oder 4 Fächer für Ablagegitter 430x325, mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter pro Tür oder Schubladen zu 1/2 oder 1/3.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds, profondeur 600 mm, en acier INOX s/s AISI 304 ; 2, 3, 4 compartiments pour grilles 430x325 mm, avec 1 grille plastifiée par porte ou tiroirs de 1/2 ou 1/3.

- Eingebautes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Digitales Steuergerät
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)

- Groupe intégré
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur numérique
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés)

EXTRAS



74768132



SOVCAS1/2



SOVCAS1/3

	Modell Modèle	Code Code	Arbeitsplatte Plan	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****	Stromversorgung Alimentation (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut Kg	
	TRK602 TN/A	9TRK62IPLA021	Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - plan à dossier	0/+8° C	R290 GWP 3 Kg 0,085	B	5 40°C - 40%	712	136	1260x600x950	210	1,32	230/1/50	1320x750x1100	76/98
	TRK602 TN/S	9TRK62IPNA021	ohne Arbeitsplatte - sans plan	0/+8° C		B	5 40°C - 40%	712	136	1260x600x810	210	1,32	230/1/50	1320x750x1100	76/98
	TRK602 TN	9TRK62IPVA021	gerade Arbeitsplatte - plan droit	0/+8° C		B	5 40°C - 40%	712	136	1260x600x850	210	1,32	230/1/50	1320x750x1100	76/98
	TRK603 TN/A	9TRK63IPLA021	Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - plan à dossier	0/+8° C	R290 GWP 3 Kg 0,085	B	5 40°C - 40%	803	204	1720x600x950	210	1,32	230/1/50	1760x750x1100	106/133
	TRK603 TN/S	9TRK63IPNA021	ohne Arbeitsplatte - sans plan	0/+8° C		B	5 40°C - 40%	803	204	1720x600x810	210	1,32	230/1/50	1760x750x1100	106/133
	TRK603 TN	9TRK63IPVA021	gerade Arbeitsplatte - plan droit	0/+8° C		C	5 40°C - 40%	859	204	1720x600x850	210	1,32	230/1/50	1760x750x1100	106/133
	TRK604 TN/A	9TRK64IPLA021	Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - plan à dossier	0/+8° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C - 40%	1022	272	2180x600x950	260	1,8	230/1/50	2250x750x1100	121/153
	TRK604 TN/S	9TRK64IPNA021	ohne Arbeitsplatte - sans plan	0/+8° C		C	5 40°C - 40%	1022	272	2180x600x810	260	1,8	230/1/50	2250x750x1100	121/153
	TRK604 TN	9TRK64IPVA021	gerade Arbeitsplatte - plan droit	0/+8° C		C	5 40°C - 40%	1094	272	2180x600x850	260	1,8	230/1/50	2250x750x1100	121/153
		74768132	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter 430x325												Grille plastifiée 430x325
		74701947 P600 x2	Führungspaar aus Edelstahl (450 mm)												S/s Paire glissières inox (450 mm)
		VERS220-60	Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz												Supplément Version 220V/60Hz
		SOVCAS1/2	Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2												Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2
		SOVCAS1/3	Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3												Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3

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

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

* Umgebungsbedingungen für den Betrieb: MAX. Feuchtigkeit 65 % MIN. Temperatur 25 °C

* Conditions ambiantes de fonctionnement: Humidité MAX 65% Température MIN 25°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.



TRK
602/3/4R

Belüftete Kühlische mit Füßen, Tiefe 600 mm, aus Edelstahl AISI 304, 2, 3 oder 4 Fächer für Ablagegitter 430x325, mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter pro Tür oder Schubladen zu 1/2 oder 1/3.

Tables ventilées sur pieds, profondeur 600 mm, en acier INOX s/s AISI 304 ; 2, 3, 4 compartiments pour grilles 430x325 mm, avec 1 grille plastifiée par porte ou tiroirs de 1/2 ou 1/3.

- Externes Aggregat
- Gerade Arbeitsplatte, mit Wandabschlussprofil oder ohne Arbeitsplatte
- Digitales Steuergerät
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)

- Groupe à distance
- Plan droit, avec dossier ou sans plan
- Contrôleur numérique
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés)

EXTRAS



	Modell Modèle	Code Code	Arbeitsplatte Plan	Bereich Gamme	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions mm	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut Kg
							Watt****	A			
	TRK602 R TN	9TRK62RPVA001	Mit Arbeitsplatte - Avec plan	0/+8° C		1040x600x850	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	TRK602 R TN/A	9TRK62RPLA001	Mit Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - Avec plan à dossier	0/+8° C		1040x600x950	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	TRK602 R TN/S	9TRK62RPNA001	Ohne Arbeitsplatte - Sans plan	0/+8° C		1040x600x810	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	UCTN1-T*	74861750	Verflüssigungssatz / Unité de condensation			350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
	VALVR452A-602TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 602TN)		Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 602TN)	101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	TRK603 R TN	9TRK63RPVA001	Mit Arbeitsplatte - Avec plan	0/+8° C		1500x600x850	0	0	230/1/50	1760x750x1100	75/110
	TRK603 R TN/A	9TRK63RPLA001	Mit Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - Avec plan à dossier	0/+8° C		1500x600x950	0	0	230/1/50	1760x750x1100	85/112
	TRK603 R TN/S	9TRK63RPNA001	Ohne Arbeitsplatte - Sans plan	0/+8° C		1500x600x810	0	0	230/1/50	1760x750x1100	85/112
	UCTN2-T*	74861752	Verflüssigungssatz - Unité de condensation			350x460x 65	665	8,4	230/1	350x460x 65	25/45
	VALVR452A-603TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 603TN)		Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 603TN)	101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	TRK604 R TN	9TRK64RPVA001	Mit Arbeitsplatte - Avec plan	0/+8° C		1960x600x850	0	0	230/1/50	2250x750x1100	95/125
	TRK604 R TN/A	9TRK64RPLA001	Mit Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - Avec plan à dossier	0/+8° C		1960x600x950	0	0	230/1/50	2250x750x1100	95/125
	TRK604 R TN/S	9TRK64RPNA001	Ohne Arbeitsplatte - Sans plan	0/+8° C		1960x600x810	0	0	230/1/50	2250x750x1100	100/132
	UCTN3-T*	74861754	Verflüssigungssatz / Unité de condensation			350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-604TN	74877077	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 604TN)		Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 604TN)	101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
		74768132	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter 430x325								Grille plastifiée 430x325
		74701947 P600 x2	Führungspaar aus Edelstahl (450 mm)								S/s paire glissières inox (450 mm)
		VERS220-60	Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz								Supplément Version 220V/60Hz
		SOVCAS1/2	Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2								Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2
		SOVCAS1/3	Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3								Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3

* Maximale Entfernung 10 m ** R= Externe Ausführung **** Watt TN (-10/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

PIZZERIA

Pizzeria

SPRING PIZZA PLUS 800 page 184
SPRING PIZZA PLUS 800 R page 186
Optionals & Accessories page 200



SPRING VRS PLUS page 188
Zusammenstellung der Behälter
Pans compositions page 190
Optionals & Accessories page 200



SPRING PLUS STATION 703 page 192
SPRING PLUS STATION 803 page 194




FRESH PIZZA PLUS page 198



Our business is enhancing **your business**

SPRING PIZZA PLUS



Eine fachgerechte Zubereitung

Ein flexibles, vielseitiges und komplettes PIZZA-Paket. Gekühlte Tische und Aufbauten mit Arbeitsplatten aus Granit: nur das Beste, um den idealen Arbeitsplatz für die Zubereitung von Pizzen, Focaccias, etc. im Zeichen von Komfort und Zweckmäßigkeit zusammenzustellen.

Une préparation dans les règles de l'art.

Une solution PIZZA flexible, polyvalente et complète. Tables réfrigérées et structures supérieures avec plans de travail en granit: le meilleur pour composer le poste de travail idéal pour la préparation de pizzas, focaccias... à l'enseigne du confort et de la fonctionnalité.



Neuer horizontaler Griff aus Druckguss ohne Nahtstellen
Türstopper mit 90° und Steckdichtungen Energy Saving
Nouvelle poignée horizontale en moulage sous pression sans jonction
Butée de porte à 90° et joints gage d'économies d'énergie à encastrement



Fach EN400X600
(1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter auf Führungsparen aus Edelstahl)
Compartiment EN400X600
(1 grille plastifiée sur paires de glissières s/s inox)



3D-Kühlsystem
Das einzige System, das eine korrekte und gleichmäßige Temperatur in allen Fächern garantiert.

3D Cooling system
Le seul système qui garantit une température correcte et uniforme dans tous les compartiments.



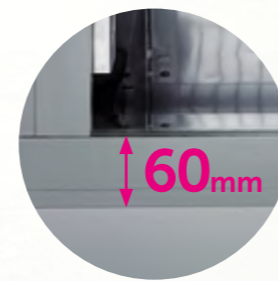
VRS2560V
neue Behälter-Kühlvorrichtung mit 2560 mm
nouveau réfrigérateur à bacs de 2560 mm



Eingebautes neutrales Schubladenelemente mit 6 Schubladen
(maximales Fassungsvermögen: 6 Behälter 40x60x7 cm)
Module tiroirs neutre intégré à 6 tiroirs
(capacité maximale: 6 bacs 40x60x7 cm)



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



Stärke der Isolierung 60 mm
(ohne CFC und HCFC)
Épaisseur isolation 60 mm
(sans CFC ni HCFC)



Räder (optional)
Roues (option)



Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (von 120 bis 180 mm)
Pieds en acier inox à hauteur s/s réglable (de 120 à 180 mm)



Einfache Wartung, sofortiger Zugriff auf die Gerätekomponenten
Entretien facile, accès immédiat aux composants de gestion



SPRING PIZZA PLUS



Kühltsche Pizzeria mit Füßen oder Rädern, Tiefe 800 mm aus Edelstahl AISI 304, mit 2, 3, oder 4 Fächern EN400x600, mit oder ohne neutralem Schubladenelement mit 6 Schubladen, 1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN400x600 auf „L“-förmigem Führungspaar aus Edelstahl pro Tür.

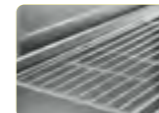
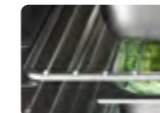
Tables réfrigérées Pizzeria sur pieds ou roues, profondeur 800 mm, en acier inox s/s AISI 304, 2, 3, 4 compartiments EN400x600, avec ou sans module neutre à 6 tiroirs, avec 1 grille EN400x600 plastifiée sur paire de glissières en acier en s/s L par porte.

- Eingebautes oder externes Aggregat
- Arbeitsplatte aus Granit
- Elektronisches Steuergerät mit Digitalanzeige mit 8 Tasten
- 90°-Türstopper und selbstschließende Tür
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer und integrierter Ablass (einfachere Reinigung)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung (eingebaute Modelle)

- Groupe intégré ou à distance
- Plan de travail en granit
- Contrôleur électronique avec affichage numérique 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé et évacuation intégré (nettoyage facilité)
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés).

Option: stérilisateur.

Extras: Sterilisateur.



SPRING PIZZA PLUS 800



Modell Modèle	Code Code	Beschreibung Description	Bereich Gamme	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions mm	Energie- klasse Classe énergétique	Klimaklasse Classe climatique	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle	Nettonutzvolumen Volume utile net L	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut Kg
										Watt****	A			
	PIZZASPLUS820I	6SP82IP2KA001	2 Türen 2 portes	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	448	240	247	5.03	230/1/50	1510x860x1120	214/249
	VRS1450V	7VS14G3D2AA01	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,05		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	1560x460x580	55/64
	PIZZASPLUS820I + VRS1450V													269/314
	PIZZASPLUS821I	6SP83IP2KA002	2 Türen + 6 neutrale Schubladen 2 portes + 6 tiroirs neutres	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	448	240	247	5.03	230/1/50	2064x860x1120	294/336
	VRS2005V	7VS20G3D2AA01	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2075x460x580	71/81
	PIZZASPLUS821I + VRS2005V													365/417
	PIZZASPLUS830I	6SP83IP2KA001	3 Türen 3 portes	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	607	360	247	5.03	230/1/50	2064x860x1120	274/316
	VRS2005V	7VS20G3D2AA01	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2075x460x580	71/81
	PIZZASPLUS830I + VRS2005V													345/397
	PIZZASPLUS831I	6SP84IP2KA002	3 Türen + 6 neutrale Schubladen 3 portes + 6 tiroirs neutres	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,120	A	5 40°C - 40%HR	607	360	247	5.03	230/1/50	2620x860x1120	377/427
	VRS2560V	7VS25G3D2AA01	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2630x460x580	86/97
	PIZZASPLUS831I + VRS2560V													462/524
	PIZZASPLUS840I	6SP84IP2KA001	4 Türen 4 portes	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,120	A	5 40°C - 40%HR	726	480	247	5.03	230/1/50	2620x860x1120	357/407
	VRS2560V	7VS25G3D2AA01	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2630x460x580	86/97
	PIZZASPLUS840I + VRS2560V													442/504
	STERILKIT	73688492	Sterilisateur (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)											
		74768570 x2	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400											
		74768122	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400											
		74768120	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400											
	KIT 4 RUOTE		Aufpreis 4 Räder											
	KIT 6 RUOTE		Aufpreis für 6 Räder (Mod. 4 Türen)											
	VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a											

**** Watt TN (-10/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

*Stérilisateur (incompatible avec éclairage à LED)
Paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400
Grille plastifiée EN 600x400
S/S grille inox EN 600x400
Supplément 4 roues
Supplément pour 6 roues (mod. 4 portes)
Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a
**** Watt TN (-10/+45°C)*

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SPRING PIZZA PLUS



Kühltsche Pizzeria mit Füßen oder Rädern, Tiefe 800 mm aus Edelstahl AISI 304, mit 2, 3, oder 4 Fächern EN400x600, mit oder ohne neutralem Schubladenelement mit 6 Schubladen, 1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN400x600 auf „L“-förmigem Führungspaar aus Edelstahl pro Tür.

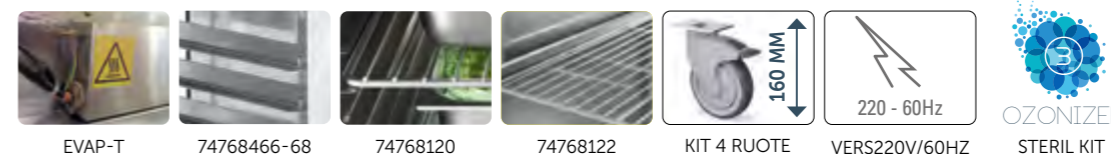
Tables réfrigérées Pizzeria sur pieds ou roues, profondeur 800 mm, en acier inox s/s AISI 304, 2, 3, 4 compartiments EN400x600, avec ou sans module neutre à 6 tiroirs, avec 1 grille EN400x600 plastifiée sur paire de glissières en acier en s/s L par porte.

- Externes Aggregat
- Arbeitsplatte aus Granit
- Elektronisches Steuergerät mit Digitalanzeige mit 8 Tasten
- 90°-Türstopper und selbstschließende Tür
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer und integrierter Ablass (einfachere Reinigung)
- Abtauen: elektrischer Verdampfer serienmäßig für Modelle, die für das externe Aggregat vorgerüstet sind

- Groupe à distance
- Plan de travail en granit
- Contrôleur électronique avec affichage numérique 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé et évacuation intégré (nettoyage facilité)
- Dégivrage Évaporateur électrique de série pour modèles prévus pour groupe à distance

Option: stérilisateur.

Extras: Sterilisateur.



SPRING PIZZA PLUS 800R

Modell Modèle	Code Code	Beschreibung Description	Bereich Gamme	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions mm	Klimaklasse Classe climatique	Nettonutzvolumen Volume utile net L	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut Kg
								Watt****	A			
	PIZZASP820R**	6SP82RP4KA001	2 Türen 2 portes	-2/+7°C	1310x800x1030	5 40°C - 40%HR	240			230/1/50	1370x860x1120	189/225
	VRS1300V	7VS13G3D2AA01	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	1300x395x425	3 25°C - 60%		247	5.03	230/1/50	1410x460x580	51/59
	PIZZASP820R + VRS1300V									230/1/50		241/284
	UCTN2-T*	74861752	Verflüssigungssatz Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)		350x460x265	Unité de condensation					350x460x265	25/45
	VALVR452A-802TN	74877075	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 802TN)		101x38x77	Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 802TN)					101x38x77	0,3/0,3
	PIZZASP821R**	6SP83RP4KA001	2 Türen + 6 neutrale Schubladen 2 portes + 6 tiroirs neutres	-2/+7°C	1864x800x1030	5 40°C - 40%HR	360			230/1/50	1925x860x1120	272/314
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	1815x395x425	3 25°C - 60%		247	5.03	230/1/50	1885x460x580	66/76
	PIZZASP821R + VRS1815V									230/1/50		338/389
	UCTN2-T*	74861752	Verflüssigungssatz		350x460x265	Unité de condensation					350x460x265	25/45
	VALVR452A	74877077	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 821TN)		101x38x77	Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 821TN)					101x38x77	0,3/0,3
	PIZZASP830R**	6SP83RP4KA002	3 Türen 3 portes	-2/+7°C	1864x800x1030	5 40°C - 40%HR	360			230/1/50	1925x860x1120	252/294
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	1815x395x425	3 25°C - 60%		247	5.03	230/1/50	1885x460x580	66/76
	PIZZASP830R + VRS1815V									230/1/50		318/369
	UCTN3-T*	74861754	Verflüssigungssatz Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)		350x500x300	Unité de condensation					350x500x300	33/53
	VALVR452A	74877077	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 830TN)		101x38x77	Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 830TN)					101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	Sterilisateur (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)		Stérilisateur (incompatible avec LED)			Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R				
	EVAP-T		Aufpreis für Kondensatwanne für Kühltsche ohne externes Aggregat		Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R							
		74768570 x2	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400		Paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400							
		74768122	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400		Grille plastifiée EN 600x400							
		74768120	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400		S/S grille inox EN 600x400							
	KIT 4 RUOTE		Aufpreis für 4 Räder		Supplément pour 4 roues							
	VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a		Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a							

* Maximale Entfernung 5 m ** R= Externe Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



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

- Vorrüstung für Behälter GN1/3 H max = 150 mm (nicht im Lieferumfang enthalten), mit optionalen Halterungen an Behälter GN1/2, 1/4, 1/6, 1/9 anpassbar.
- Statische Kühlung
- Digitales Steuergerät.
- Ablass am Boden (einfache Reinigung).
- Erhältlich ohne Glas (Mod. S), mit Glas (Mod. V) oder mit Edelstahldeckel (Mod. K).

Extras: Set Füße.

Elektronischer Thermostat
Thermostat électronique

Set Füße VRS
Kit pieds VRS



Réfrigérateurs à bacs en acier inox s/s AISI 304 pour condiments et garnitures, disponibles en différentes longueurs (de 1100 mm à 2560 mm).

- Configuration pour bacs GN1/3 H max = 150 mm (non compris), adaptable avec supports en option à bacs GN1/2, 1/4, 1/6, 1/9.
- Réfrigération statique.
- Contrôleur numérique.
- Évacuation par le fond (nettoyage facilité).
- Disponible sans verre (Mod. S), avec verre (Mod. V) ou avec s/s couvercle inox (Mod. K).

Option: Kit pieds.

SPRING VRS PLUS R290
Tiefe 395 mm
(für GN 1/3)



Modell Modèle	Code Code	Beschreibung Description	Bereich Gamme	Abmessungen Dimensions mm	Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique	Anz. Behälter Nb bacs GN1/3	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut Kg	
								Watt****	A				
	VRSPPLUS1100S	7VS11G3S2AA01	ohne Glas sans verre	+2/+7°C	1100x395x225	R290 GWP 3 Kg 0,05	3 (25°C - 60%)	4	247	5.03	230/1/50	1170x460x580	26/34
	VRSPPLUS1260S	7VS12G3S2AA01			1260x395x225			5	247	5.03		1330x460x580	27/34
	VRSPPLUS1300S	7VS13G3S2AA01			1300x395x225			5	247	5.03		1410x460x580	28/36
	VRSPPLUS1450S	7VS14G3S2AA01			1450x395x225			6	247	5.03		1560x460x580	30/39
	VRSPPLUS1815S	7VS18G3S2AA01			1815x395x225			8	247	5.03		1885x460x580	35/45
	VRSPPLUS2005S	7VS20G3S2AA01			2005x395x225			9	247	5.03		2075x460x580	38/48
	VRSPPLUS2560S	7VS25G3S2AA01			2560x395x225			12	247	5.03		2630x460x580	45/56
	VRSPPLUS1100V	7VS11G3D2AA01	mit Glas avec verre	+2/+7°C	1100 X 395 X 425	R290 GWP 3 Kg 0,05	3 (25°C - 60%)	4	247	5.03	230/1/50	1170x460x580	46/54
	VRSPPLUS1260V	7VS12G3D2AA01			1260 X 395 X 425			5	247	5.03		1330x460x580	48/56
	VRSPPLUS1300V	7VS13G3D2AA01			1300 X 395 X 425			5	247	5.03		1410x460x580	51/59
	VRSPPLUS1450V	7VS14G3D2AA01			1450 X 395 X 425			6	247	5.03		1560x460x580	55/64
	VRSPPLUS1815V	7VS18G3D2AA01			1815 X 395 X 425			8	247	5.03		1885x460x580	66/76
	VRSPPLUS2005V	7VS20G3D2AA01			2005 X 395 X 425			9	247	5.03		2075x460x580	71/81
	VRSPPLUS2560V	7VS25G3D2AA01			2560 X 395 X 425			12	247	5.03		2630x460x580	86/97
	VRSPPLUS1100K	7VS11G3K2AA01	mit Edelstahldeckel s/s couvercle inox	+2/+7°C	1100 X 395 X 250	R290 GWP 3 Kg 0,05	3 (25°C - 60%)	4	247	5.03	230/1/50	1170x460x580	29/37
	VRSPPLUS1260K	7VS12G3K2AA01			1260 X 395 X 250			5	247	5.03		1330x460x580	30/38
	VRSPPLUS1300K	7VS13G3K2AA01			1300 X 395 X 250			5	247	5.03		1410x460x580	32/40
	VRSPPLUS1450K	7VS14G3K2AA01			1450 X 395 X 250			6	247	5.03		1560x460x580	35/44
	VRSPPLUS1815K	7VS18G3K2AA01			1815 X 395 X 250			8	247	5.03		1885x460x580	40/50
	VRSPPLUS2005K	7VS20G3K2AA01			2005 X 395 X 250			9	247	5.03		2075x460x580	44/55
	VRSPPLUS2560K	7VS25G3K2AA01			2560 X 395 X 250			12	247	5.03		2630x460x580	53/64
VALVR452A	74877075	ERMÄSSIGUNG FÜR EXTERNE AUSFÜHRUNG Ventil R452A für externes Modell		101x38x77		RÉDUCTION POUR VERSION À DISTANCE Vanne R452A pour mod. à distance						101x38x77	0,3/0,3
KIT PIEDI VRS	74702236KT4	Set 4 Füße VRS (h min 145/max 224 mm)				Kit 4 pieds VRS (h min 145/max 224 mm)							

**** Watt TN (-10/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

**** Watt TN (-10/+45 °C)

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

Zusammenstellung Behälter / Compositions bacs

VRS



Pizzeria

Modell Produkt <i>Modèle produit</i>	Beschreibung <i>Description</i>	Modell <i>Modèle</i>	H=100 mm	H=100 mm mit Deckel avec couvercle	H=150 mm	H=150 mm mit Deckel avec couvercle
VRS1100 GN1/1 + 72557154-32 3pz.		V1-100	x			
		V1-100K		x		
		V1-150			x	
		V1-150K				x
		V2-100	x			
		V2-100K		x		
		V2-150			x	
		V2-150K				x
		V3-100	x			
		V3-100K		x		
		V3-150			x	
		V3-150K				x
	V4-100	x				
	V4-100K			x		
	V4-150				x	
	V4-150K				x	
VRS1260 GN1/1 + 72556046-20 2pz 72557154-32 2pz		V5-100	x			
		V5-100K		x		
		V5-150			x	
		V5-150K				x
		V6-100	x			
		V6-100K		x		
		V6-150				x
		V6-150K				x
		V7-100	x			
		V7-100K		x		
		V7-150				x
		V7-150K				x
	V8-100	x				
	V8-100K		x			
	V8-150			x		
	V8-150K				x	
VRS1300 GN1/1 + 72557152-47 3pz		V9-100	x			
		V9-100K		x		
		V9-150			x	
		V9-150K				x
		V10-100	x			
		V10-100K		x		
		V10-150				x
		V10-150K				x
		V11-100	x			
		V11-100K		x		
		V11-150				x
		V11-150K				x
	V12-100	x				
	V12-100K		x			
	V12-150				x	
	V12-150K				x	
VRS1450 GN1/1 + 72557152-47 1pz 72557154-32 3pz		V13-100	x			
		V13-100K		x		
		V13-150			x	
		V13-150K				x
		V14-100	x			
		V14-100K		x		
		V14-150				x
		V14-150K				x
		V15-100	x			
		V15-100K		x		
		V15-150				x
		V15-150K				x
	V16-100	x				
	V16-100K		x			
	V16-150				x	
	V16-150K				x	

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

Modell Produkt <i>Modèle produit</i>	Beschreibung <i>Description</i>	Modell <i>Modèle</i>	H=100 mm	H=100 mm mit Deckel avec couvercle	H=150 mm	H=150 mm mit Deckel avec couvercle
VRS1815 GN1/1 72556046-20 2pz 72557154-32 5pz		V17-100	x			
		V17-100K		x		
		V17-150			x	
		V17-150K				x
		V18-100	x			
		V18-100K		x		
		V18-150			x	
		V18-150K				x
		V19-100	x			
		V19-100K		x		
		V19-150				x
		V19-150K				x
VRS2005 GN1/1 + 72557152-47 1pz 72557154-32 7pz		V20-100	x			
		V20-100K		x		
		V20-150				x
		V20-150K				x
		V21-100	x			
		V21-100K		x		
		V21-150				x
		V21-150K				x
		V22-100	x			
		V22-100K		x		
		V22-150				x
		V22-150K				x
	V23-100	x				
	V23-100K		x			
	V23-150				x	
	V23-150K				x	
	V24-100	x				
	V24-100K				x	
	V24-150				x	
	V24-150K				x	
VRS2560 GN1/1 + 72557154-32 7pz		V25-100	x			
		V25-100K		x		
		V25-150				x
		V25-150K				x
		V26-100	x			
		V26-100K		x		
		V26-150				x
		V26-150K				x
		V27-100	x			
		V27-100K		x		
		V27-150				x
		V27-150K				x

* Behälter gn1/9 nur h=100 / * Bacs gn1/9 uniquement h=100

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

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



SPRING PLUS STATION



Gekühlte, belüftete Saladette-Kühltische mit Füßen, Tiefe 700 mm aus Edelstahl AISI 304, 3 Fächer GN1/1, mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter pro Tür, mit Glaskuppel (demontiert geliefert)

- Eingebautes Aggregat
- Arbeitsplatte aus Marmor mit 7 Behältern GN1/3 h=100 mm
- Elektronisches Steuergerät mit Digitalanzeige mit 8 Tasten
- 90°-Türstopper und selbstschließende Tür
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer (einfachere Reinigung)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung.

Extras:

Ablagegitter aus Edelstahl, Sterilisateur.

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

- Groupe intégré
- Plan en marbre avec 7 bacs à ingrédients GN1/3 h100 mm.
- Contrôleur électronique avec affichage numérique 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité).
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques.

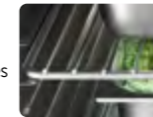
Options:

s/s grilles inox, stérilisateur.

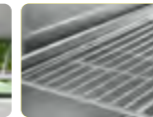
SPRING PLUS STATION 703



Fach GN1/1 (1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter auf Führungsparen aus Edelstahl)
Compartiment GN1/1 (1 grille plastifiée sur paires de s/s glissières inox)



74768002



74768000



KIT 4 RUOTE



220 - 60Hz



OZONIZER
STERIL KIT

Modell <i>Modèle</i>	Code <i>Code</i>	Arbeitsplatte <i>Plan</i>	Aufbau <i>Structure supérieure</i>	Bereich <i>Gamme</i> °C	GAS <i>GAZ</i>	Abmessungen <i>Dimensions</i> mm	Klimaklasse <i>Classe climatique</i>	Jährlicher Stromverbrauch <i>Consommation électrique annuelle</i> (kWh)	Nettonutzvolumen <i>Volume utile net</i> L	Stromaufnahme		Spannung <i>Tension</i> Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung <i>Dimensions emballage</i> mm	Netto-/Bruttogewicht <i>Poids net/brut</i> Kg
										Watt****	A			
SPRING PLUS STATION 703	6ST731P2GA900	Arbeitsplatte aus Marmor, Tiefe 700 mm + 7 Behälter Gn1/3 H=100 mm Plan en marbre prof. 700 mm + 7 bacs à ingrédients GN 1/3 H100 mm	Glaskuppel <i>Cloche en verre</i>	-2/+7°	R290 GWP 3	1721x690x1120	5 (40°C - 40%)	537	258	247	5,03	230/1/50	1770x740x1170	278/310
	74768568x2	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1				Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1								
	74768000	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1				Grille plastifiée GN 1/1								
	74768002	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1				S/S grille inox GN 1/1								
STERILKIT	73688492	Sterilisateur (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)				Stérilisateur (incompatible avec LED)								
KIT 4 RUOTE		Aufpreis 4 Räder				Supplément 4 roues								
VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a				Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a								

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

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SPRING PLUS STATION



Gekühlte, belüftete Saladette-Kühltische mit Füßen, Tiefe 800 mm aus Edelstahl AISI 304, 3 Fächer EN400x600, mit 3 „L“-förmigen Führungspaaren aus Edelstahl pro Tür, mit Glaskuppel (demontiert geliefert)

- Eingebautes Aggregat
- Arbeitsplatte aus Marmor mit 7 Behältern GN 1/3 H=100 mm (Deckel nicht inkludiert)
- Elektronisches Steuergerät mit Digitalanzeige mit 8 Tasten
- 90°-Türstopper und selbstschließende Tür
- Abgerundete Innenseiten
- Angehobener Verdampfer (einfachere Reinigung)
- Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung.

Extras:

Ablagegitter aus Edelstahl, Sterilisator.

Tables saladette réfrigérées ventilées sur pieds, profondeur 800 mm, en acier inox s/s AISI 304, 3 compartiments EN400x600, avec 3 paires de glissières en L par porte, avec cloche en verre (fournie démontée).

- Groupe intégré
- Plan en marbre avec 7 bacs à ingrédients h100mm/1/3 h100 mm (couverts non compris)
- Contrôleur électronique avec affichage numérique 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité)
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques

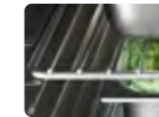
Options:

s/s grilles inox, stérilisateur.

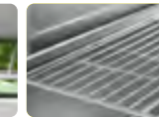
SPRING PLUS STATION 803



SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR: STANDARD ACCESSORIES
Gekühltes Fach EN400x600
Refrigerated room EN400x600



74768120



74768122



KIT 4 RUOTE



VERS220V/60HZ



STERIL KIT

Modell	Code	Arbeitsplatte	Aufbau	Bereich	GAS	Abmessungen	Klimaklasse	Jährlicher Stromverbrauch	Nettonutzvolumen	Stromaufnahme		Spannung	Abmessungen der Verpackung	Netto-/Bruttogewicht
										Dimensions	mm			
Modèle	Code	Plan	Structure supérieure	Gamme	GAZ	mm		(kWh)	L	Watt****	A	Volt/Ph/Hz	Dimensions emballage	Poids net/brut
				°C									mm	Kg
SPRING PLUS STATION 803	6ST831P2GA900	Arbeitsplatte aus Marmor, Tiefe 800 mm + 7 Behälter Gn1/3 H=100 mm <i>Plan en marbre prof. 800 mm + 7 bacs à ingrédients GN 1/3 H100 mm</i>	Glaskuppel <i>Cloche en verre</i>	-2/+7°	R290 GWP 3	2004x800x1120	5 (40°C - 40%)	515	360	247	5,03	230/1/50	2054x850x1170	299/340
	74768570 x2	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400				Paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400								
	74768122	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400				Grille plastifiée EN 600x400								
	74768120	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400				S/S grille inox EN 600x400								
STERILKIT	73688492	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)				Stérilisateur (incompatible avec LED)								
KIT 4 RUOTE		Aufpreis 4 Räder				Supplément 4 roues								
VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a				Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a								

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

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

FRESH PIZZA PLUS

FRESH PIZZA PLUS Einfach praktisch!

Essentielles Design und unglaubliche Vielseitigkeit für ein langlebiges und leicht zu reinigendes Produkt dank der **innovativen Anti-Fingerprint-Beschichtung aus Steel-PET**. Fresh Pizza... das Made in Italy, das Ihre Zeit zu schätzen weiß!

FRESH PIZZA PLUS Tout simplement pratique !

Un design essentiel et une polyvalence absolue pour un produit durable et facile à nettoyer grâce au **revêtement innovant anti-traces de doigts en Steel-PET**. Fresh Pizza... le Made in Italy qui valorise votre temps !



Vorteile der „Anti-Fingerprint-Beschichtung“

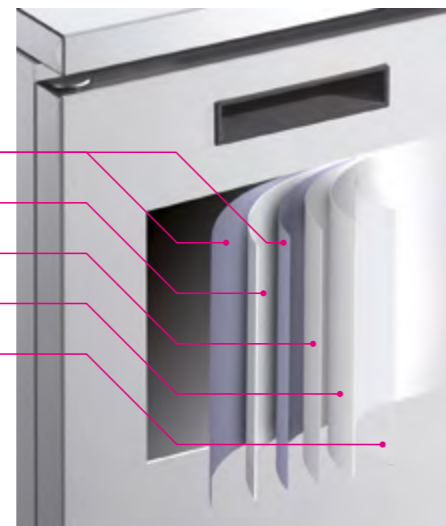
- Einfache Reinigung
- Aussehen und Farbe vergleichbar mit Edelstahl
- Umweltfreundlich
- Für Lebensmittelkontakt geeignet
- Hergestellt ohne Verwendung von PVC
- Beständig gegen Lösungsmittel, Reibung, Temperatur, relative Luftfeuchtigkeit, kalte Flecken

Les avantages du revêtement «Anti-traces»

- Facilité de nettoyage
- Aspect et couleur comparables à ceux de l'acier inox
- Écologique
- Adapté au contact alimentaire
- Fabriqué sans PVC
- Résistant aux solvants, au frottement, à la température, à l'humidité relative, aux taches à froid



- Chemische Behandlung
Traitement chimique
- Grundmetall - Métal de base
- Lack - Peinture
- PET-Schicht - Film PET
- Schutzschicht - Film protecteur



FRESH PIZZA Serienmäßige Ausstattung - FRESH PIZZA Dotations standard



„L“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter EN400X600
S/s lissières en «L» pour grilles EN400X600



Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (von+ 60 mm)
Pieds en acier inox s/s à hauteur réglable (+60 mm)





FRESH PIZZA PLUS



FRESH PIZZA PLUS



Kühltsche Pizzeria mit Füßen, Tiefe 700 mm, aus vorbeschichtetem Stahl STEEL-PET, 2 Türen, 2 Türen mit neutralem Schubladenelement, 5 Schubladen und 3 Türen, 1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN400x600 pro Tür.

- Eingebautes Aggregat
- Arbeitsplatte aus Granit 800 mm mit Wandabschlussprofil
- Digitales Steuergerät
- Automatische Abtattung und Kondenswasserverdunstung.
- Auf Anfrage Behälter-Kühlvorrichtung: 1300 mm, Kap. 5 Behälter GN 1/3 (**nicht inkludiert**) (Mod. FRESH PIZZA 2P), 1815 mm, Kap. 8 Behälter GN 1/3 (**nicht inkludiert**) (Mod. FRESH PIZZA 2P+C und FRESH PIZZA 3P)
- Auf Anfrage Ausführung ohne Arbeitsplatte.

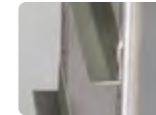
Tables réfrigérées Pizzeria sur pieds, profondeur 700 mm, en acier pré-revêtu STEEL-PET ; 2 portes, 2 portes avec module à tiroirs neutre 5 tiroirs et 3 portes, avec 1 grille EN400x600 plastifiée par porte.

- Groupe intégré
- Plan en granit 800 mm avec dossier
- Contrôleur numérique
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques
- Sur demande réfrigérateur de bacs: 1300 mm cap. 5 bacs GN 1/3 (**non compris**) (mod. FRESH PIZZA 2P), 1815 mm cap. 8 bacs GN 1/3 (**non compris**) (mod. FRESH PIZZA 2P+C et FRESH PIZZA 3P)
- Sur demande version sans plan.

Neutrales Schubladenelement mit 5 Schubladen für Behälter 400x600x70 mm serienmäßig bei Mod. FRESH PIZZA 2P+C (Behälter inkludiert)

Module neutre à 5 tiroirs pour bacs 400x600x70 mm de série sur mod. FRESH PIZZA 2P+C (bacs compris)

ZUBEHÖR / ACCESSOIRES



74768425 x 2



74768122



EN 400x600



Modell Modèle	Code Code	Arbeitsplatte Plan	Türen Portes	Innenausstattung Accessoires internes	Abmessungen Dimensions mm	Gas Gaz	Stromaufnahme Absorption Watt**** Ampere	Spannung Tension Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Nettogewicht Poids net Kg	Bruttogewicht Poids brut Kg	
	FRESH PIZZA PLUS 2P	7SP72IP2KA002	Arbeitsplatte aus Granit Plan granit	2 gekühlte Türen 2 portes réfrigérées	2 Ablagegitter / grilles EN400X600	1400x800x1040	R290 GWP 3 Kg 0,07	149 4,04	230/1/50	1430x860x1120	199	211
	VRS1300V	7VS13G3D2AA01	 Kühlvitrine (5 GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (5 GN1/3) + structure en verre			1300x395x425	R290 GWP 3 Kg 0,05	247 5,03	230/1/50		51	59
	FRESH PIZZA PLUS 2P + VRS1300V										250	270
	FRESH PIZZA PLUS 2P+C	7SP73IP2KA003	Arbeitsplatte aus Granit Plan granit	2 gekühlte Türen + 5 neutrale Schubladen 2 portes réfrigérées + 5 tiroirs neutres	2 Ablagegitter / grilles EN400X600	1926x800x1040	R290 GWP 3 Kg 0,07	149 4,04	230/1/50	1956x860x1120	291	308
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	 Kühlvitrine (8 GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (8 GN1/3) + structure en verre			1815x395x425	R290 GWP 3 Kg 0,07	247 5,03	230/1/50		66	76
	FRESH PIZZA PLUS 2P C + VRS1815V										357	384
	FRESH PIZZA PLUS 3P	7SP73IP2KA002	Arbeitsplatte aus Granit Plan granit	3 gekühlte Türen 3 portes réfrigérées	3 Ablagegitter / grilles EN400X600	1926x800x1040	R290 GWP 3 Kg 0,07	149 4,04	230/1/50	1956x860x1120	263	280
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	 Kühlvitrine (8 GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (8 GN1/3) + structure en verre			1815x395x425	R290 GWP 3 Kg 0,07	247 5,03	230/1/50		66	76
	FRESH PIZZA PLUS 3P + VRS1815V										329	356
		74768425 x2 74768122		„L“-förmige Führungspaare für Ablagegitter EN400X600 Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN400X600 Ermäßigung für Ausführung ohne Marmorplatte Ermäßigung für Ausführung ohne Marmorplatte Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a	S/s paire glissières en «L» pour grilles EN400X600 Grille plastifiée EN400X600 Réduction de prix pour la version sans plan en marbre Réduction de prix pour la version sans plan en marbre Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a **** Watt TN (-10/+45°C)							

**** Watt TN (-10/+45 °C)

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Extras und Zubehör

Options et accessoires

Modell Modèle	Code Code	Beschreibung Description	SRING PLUS PIZZA	VRS
ZUBEHÖR/ ACCESSOIRES				
SERRPSRING	73692392	Set Schloss mit Schlüssel (Preis für einzelnes Schloss pro Tür) <i>Kit de serrure à clé (prix par serrure et par porte)</i>	x	
UCESXSPRING		Aufpreis für Motor links <i>Supplément pour Moteur à gauche</i>	x	
	72601998	Haltebügel VRS für Arbeitsplatte aus Marmor <i>Fixation support VRS pour plan en marbre</i>		x
	72557148 (x2)	Paar Wandhalterungen <i>Paire de fixation support mural</i>		x
	74768120	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400 <i>S/s grille inox EN 600x400</i>	x	
	74768122	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400 <i>Grille plastifiée EN 600x400</i>	x	
	74768002	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1 <i>S/s grille inox GN 1/1</i>		
	74768000	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1 <i>Grille plastifiée GN 1/1</i>		
	74707012	Blech GN 1/1 h=20 <i>Plaque GN 1/1 h=20</i>		
	74707013	Blech GN 1/1 h=40 <i>Plaque GN 1/1 h=40</i>		
	74707299	Pizzaschalen aus Polyethylen 400x600 h=70 mm <i>Bac pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm</i>	x	
	74707288	Deckel für Pizzaschalen aus Polyethylen 400x600 h=70mm <i>Couvercle pour bac à pizza en polyéthylène (400x600 h=70 mm)</i>	x	





DROP-IN BUFFET plus⁺ TECHNOLOGY

SOUL PLUS page 212
Green / Lime / Blue / Blue platinum
Red / Orange / Brown
Optionals & Accessories page 228



ESSENCE PLUS page 232
Green / Lime / Blue / Blue platinum
Blue platinum RI-SP / Red / Orange /
Brown Optionals & Accessories page 250



TRADITION PLUS page 254
Green Lime / Blue / Red / Orange / Brown
Optionals & Accessories page 268



SERVICE PLUS page 272
Green / Lime / Blue
Blue Platinum / Red / Brown / Purple



Zusammenstellung Behälter aus Edelstahl / Zubehör page 288
Compositions bacs inox / Accessoires page 288



Our business is enhancing **your business**



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





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)

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.

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

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

KALTE GERICHTE ZUM PORTIONIEREN ODER BEREITS PORTIONIERT

- 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!

Un plan de présentation à profondeur réduite est idéal pour servir des produits frais déjà portionnés. La bonne température est garantie par le contact entre le plan et le récipient choisi pour la mise en place.

Pour un service impeccable, il est déconseillé de déposer les aliments directement sur le plan. Cela permet de garantir des standards d'hygiène élevés. Cela permet également d'éviter la formation de givre inesthétique et l'effet indésirables de produit détrempe. Les produits frais peuvent être disposés sur des plaques et des plateaux GN (voir page 286), mais aussi dans d'élégants plats en céramique ou des récipients modernes mono-portion unique !

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 bereiteten 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.

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

PORTIONIERTER PRODUKTE:

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

PRODUITS SUR ASSIETTE:

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

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).

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 Servicetemperatur 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.

RED

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



- GEKOCHE 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

BROWN

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



- GEKOCHE TROCKENE SPEISEN**
 - PIZZA, FOCACCE
 - STREET FOOD (ARANCINI, GEBÄCK)
 - FRITTIERTE SPEISEN
 - BEILAGEN (KARTOFFELN, KROKETTEN)
 - SÜSSE/PIKANTE BRIOCHES, 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.

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.

ORANGE

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



- GEKOCHE PRODUKTE ZUM PORTIONIEREN:**
 - ERSTE GÄNGE
 - ZWEITE GÄNGE MIT FLEISCH/FISCH
 - BEILAGEN AUS GEGRILLTEM ODER GEBRATENEM GEMÜSE ODER PFANNENGERICHTE
- PRODUITS CUITS À SERVIR SUR ASSIETTE:**
 - ENTRÉES
 - PLATS DE VIANDE/POISSON
 - GARNITURES DE LÉGUMES GRILLÉS OU SAUTÉS

BRÜCKENAUFBAU.

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

STRUCTURE SUPÉRIEURE À PORTIQUE.

Choisissez l'option au design moderne et élégant: des éléments solides conçus pour garantir la fonctionnalité et la résistance dans le temps

GLASAUFBAU

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

STRUCTURES SUPÉRIEURES EN VERRE

Réalisées en verre avec montants en acier chromé. Choisissez entre la variante à verre bombé ou verre droit.



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)



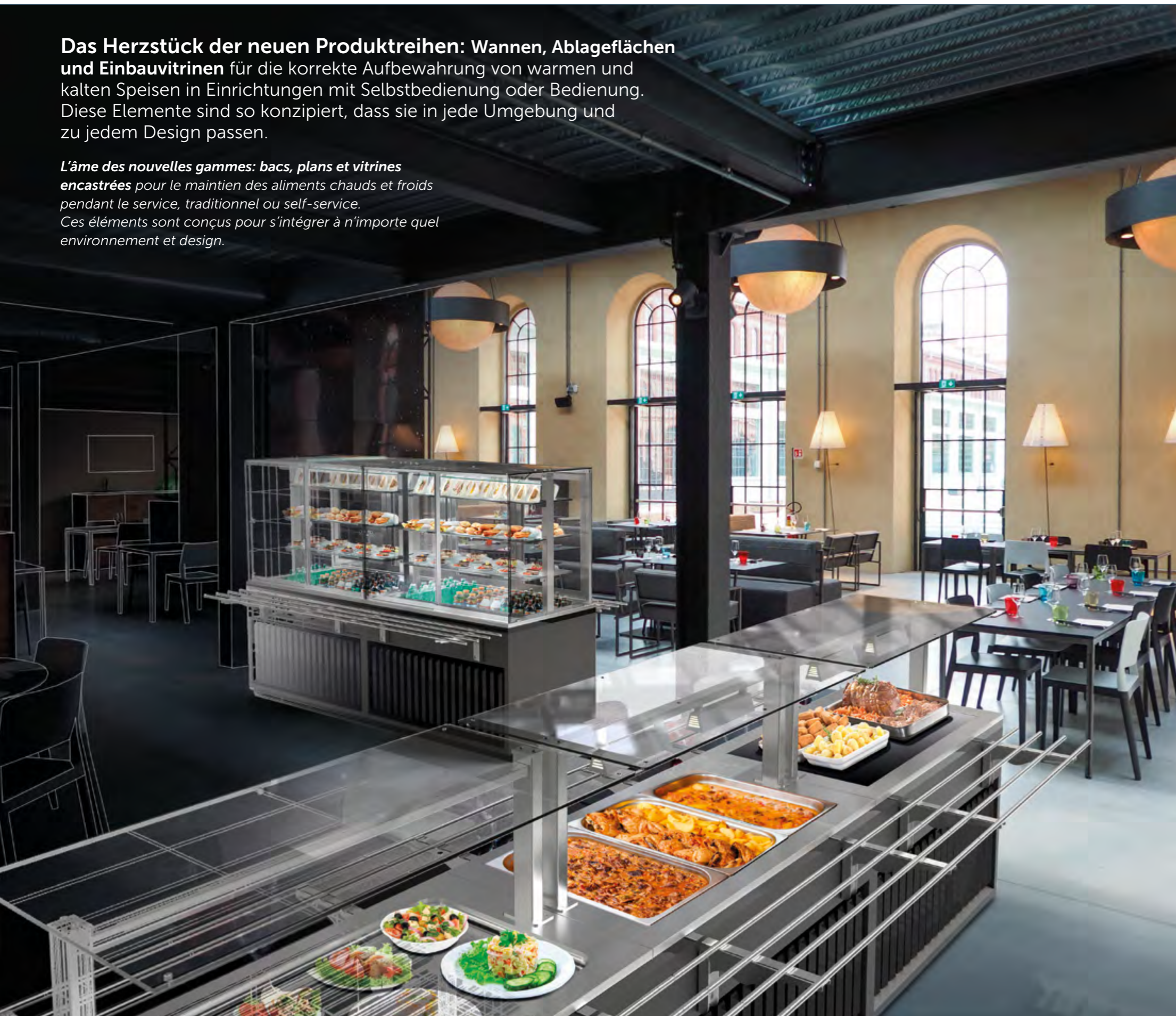
Glasaufbau mit LED-Beleuchtung für Drop-in für kalte Speisen.
Structures supérieures en verre avec éclairage à LED pour drop-in froids.



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

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



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



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



SOUL PLUS Green

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

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

Extras:

- Aufbauten mit LED-Beleuchtung

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

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

Options:

- Structures supérieures avec éclairage à LED



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



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















Aufbauten mit LED-Beleuchtung
Structures supérieures avec éclairage à LED



Optional BERÜHRUNGSLOSES Steuerungssystem
Système de contrôle SANS CONTACT



Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Verflüssigungssatz Unité de condensation	Bereich Gamme (°C)	Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique	Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)	
										Watt****	Ampere				
	GREEN PLUS 2	7DRGR2F100A01		ja/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	844x650x565	814x620	366x90	247	5,03	230/1/50	908x714x1100	45/63
	GREEN PLUS 3	7DRGR3F100A01		ja/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x565	1139x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1233x714x1100	50/70
	GREEN PLUS 4	7DRGR4F100A01		ja/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x565	1464x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1558x714x1100	57/78
	GREEN PLUS 5	7DRGR5F100A01		ja/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	1819x650x565	1789x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1883x714x1100	63/86
	GREEN PLUS 6	7DRGR6F100A01		ja/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x565	2114x620	366x90	247	5,03	230/1/50	2208x714x1100	72/98
	GREEN PLUS 2 R	7DRGR2FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	844x650x290	814x620	366x90	-	-	230/1/50	908x714x1100	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 Kühlschränken aufbewahrt werden.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis. 215



SOUL PLUS Lime

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

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

Extras:

- Aufbauten mit LED-Beleuchtung

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

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

Options:

- Structures supérieures avec éclairage à LED



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















Aufbauten mit LED-Beleuchtung
Structures supérieures avec éclairage à LED



Optional BERÜHRUNGSLOSES Steuerungssystem
Système de contrôle SANS CONTACT



Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Verflüssigungssatz Unité de condensation	Bereich Gamme (°C)	Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique	Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
										Watt****	Ampere			
 LIME PLUS 2	7DRLI2FI00A01		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 Kühlschränken aufbewahrt werden.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SOUL PLUS Blue

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

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

Extras:

Aufbauten mit LED-Beleuchtung

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

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

Options:

Structures supérieures avec éclairage à LED.



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



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



Aufbauten mit LED-Beleuchtung
Structures supérieures avec éclairage à LED



Optional BERÜHRUNGSLOSES Steuerungssystem
Système de contrôle SANS CONTACT



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)

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

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

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

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



DF



DS



DS

SOUL PLUS
Blue
Platinum

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

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

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

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



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



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



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

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

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

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

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 Kühlchränken aufbewahrt werden.

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

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



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

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

Extras:

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

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

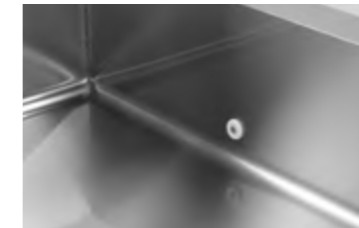
- Modèles pour 2, 3, 4, 5, 6 bacs GN1/1 (non compris)
- Remplissage automatique de l'eau, vidange avec tuyau de trop-plein et contrôle du niveau de série.
- Chauffage à résistances avec thermostat de sécurité qui empêche la surchauffe ou le fonctionnement en l'absence d'eau.

Options:

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



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



Wasserstandskontrolle serienmäßig.
Contrôle du niveau de série.



Aufbau mit Halogen-Heizlampen
Structures supérieures avec lampes chauffantes halogènes

SOUL PLUS Red



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

TRIFTR-RED6

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

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

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

**** Fournir une alimentation dédiée de 25 A

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



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

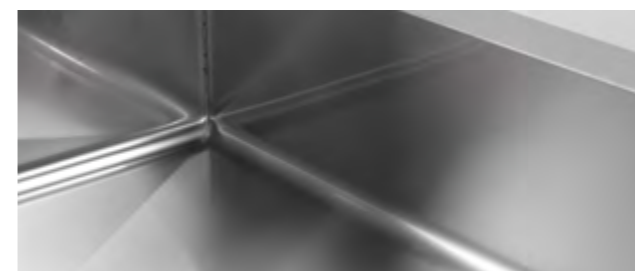
- Modelle für 2, 3 oder 4 Behälter GN 1/1 (nicht inkludiert).
- Beheizung über Widerstände

Extras:
Aufbauten mit Halogen-Heizlampen.

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

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

Options:
Structures supérieures avec lampes chauffantes halogènes.



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



Aufbauten mit Halogen-Heizlampen
Structures supérieures avec lampes chauffantes halogènes

SOUL PLUS Orange



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

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



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

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

Extras:

Aufbauten mit Halogen-Heizlampen.

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

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

Options:

Structures supérieures avec lampes chauffantes halogènes.



Beheizte Bereiche der Platte
Zones de chauffage plan



Aufbauten mit Halogen-Heizlampen
Structures supérieures avec lampes chauffantes halogènes

SOUL PLUS
Brown



Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Bereich Gamme (°C)	Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Aussparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
							Watt	Ampere			
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)			*** STRUCTURES SUPÉRIEURES AVEC ÉCLAIRAGE À LED & TABLETTES INTERMÉDIAIRES (pour les modèles 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+ 73500319	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+ 73500320	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+ 73500321	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+ 73500322	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+ 73500323	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+ 73500324	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+ 73500325	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+ 73500326	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 73500327	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)			STRUCTURE SUPÉRIEURE AVEC ÉCLAIRAGE CHAUFFANT (pour modèles 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	800	1875x620x280
	SOV HOT+ 6 73500408	6/1	2124x540x400	1000	2200x620x280
	SOV HOT FLAT+ 2 73500410	2/1	824x584x400	200	900x620x280
	SOV HOT FLAT+ 3 73500412	3/1	1149x584x400	400	1225x620x280
	SOV HOT FLAT+ 4 73500414	4/1	1474x584x400	600	1550x620x280
	SOV HOT FLAT+ 5 73500416	5/1	1799x584x400	800	1875x620x280
	SOV HOT FLAT+ 6 73500418	6/1	2124x584x400	1000	2200x620x280
	SOVTRHOT3** 73500419	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** 73500420	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** 73500421	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** 73500422	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 73500423	Aufpreis für zusätzliche LED-Beleuchtung für Mod. GN3/1	Supplément pour ajout éclairage à LED pour mod. GN3/1		
	KITLED4-1 73500424	Aufpreis für zusätzliche LED-Beleuchtung für Mod. GN4/1	Supplément pour ajout éclairage à LED pour mod. GN4/1		
	KITLED5-1 73500425	Aufpreis für zusätzliche LED-Beleuchtung für Mod. GN5/1	Supplément pour ajout éclairage à LED pour mod. GN5/1		
	KITLED6-1 73500426	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)			CHÂSSIS INFÉRIEURS SUR ROUES AVEC FREIN POUR DROP-IN (non disponible sur les modèles 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			SOULÈVE-ASSIETTES		
	73692170	Neutraler Tellerspender (etwa 60 runde Teller)	Ø von/de 240 bis/à 278 mm 240 a/to 278 mm	Ø 370 H 754 max. Stapelhöhe/H max empilage 611mm	Ø 358 H 739
	73692174	Soulève-assiettes neutre (environ 60 assiettes rondes)	Ø von/de 300 bis/à 338 mm	Ø 430 H 754 max. Stapelhöhe/H max empilage 609mm	Ø 418 H 739
	73692172	Beheizter Tellerspender (etwa 60 runde Teller, Heizelement 400 W - 230 V - 50 Hz am Sockel)	Ø von/de 240 bis/à 278 mm	Ø 370 H 774 max. Stapelhöhe/H max empilage 611mm	Ø 358 H 759
	73692176	Soulève-assiettes chauffant (environ 60 assiettes rondes, élément chauffant de 400W - 230V - 50HZ à la base)	Ø von/de 300 bis/à 338 mm	Ø 430 H 774 max. Stapelhöhe/H max empilage 609mm	Ø 418 H 759

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

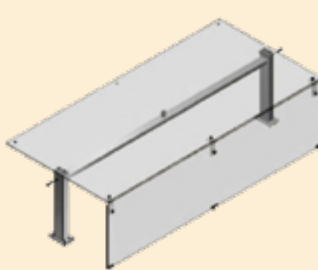
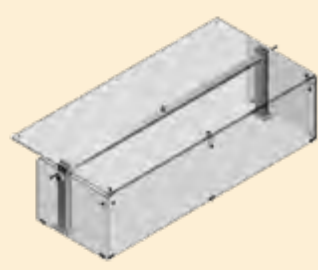


* Edelstahlsterben empfohlen für Saucen, säurehaltige Produkte und Fisch ** Nicht kompatibel mit dem automatischen System zu Wasserbefüllung und -ablass (Mod. RED)

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

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

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

Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter / Capacité bacs (GN)	Abmessungen / Dimensions (mm)	Lampenleistung / Puissance lampes (W)	Abmessungen der Verpackung / Dimensions emballage (mm)		
*** AUFBAUTEN FÜR SERVICE MIT BEDIENUNG MIT LED-BELEUCHTUNG (für Modelle GREEN-LIME-BLUE)			*** STRUCTURES SUPÉRIEURES POUR SERVICE ASSISTÉ AVEC ÉCLAIRAGE À LED (pour les modèles 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	
	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)			*** STRUCTURES SUPÉRIEURES POUR SERVICE ASSISTÉ AVEC LAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNES (pour modèles RED-ORANGE-BROWN)				
	SOV HOTSERV+2	73500420	2/1	824x584x400	200	74751011	874x200x200
	SOV HOTSERV+3	73500422	3/1	1149x584x400	400	74751011x2	1199x200x200
	SOV HOTSERV+4	73500424	4/1	1474x584x400	600	74751011x3	1524x200x200
	SOV HOTSERV+5	73500426	5/1	1799x584x400	600	74751011x3	1849x200x200
	SOV HOTSERV+6	73500428	6/1	2124x584x400	800	74751011x4	2174x200x200
		SOV HOTSERVLAT+2	73500430	2/1	838x584x400	200	74751011
SOV HOTSERVLAT+3		73500432	3/1	1163x584x400	400	74751011x2	1213x200x200
SOV HOTSERVLAT+4		73500434	4/1	1488x584x400	600	74751011x3	1538x200x200
SOV HOTSERVLAT+5		73500436	5/1	1813x584x400	600	74751011x3	1863x200x200
SOV HOTSERVLAT+6		73500438	6/1	2138x584x400	800	74751011x4	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 Schnellverbindingssystems leicht ausgetauscht werden kann.
- **Statische und belüftete gekühlte Modelle, Modelle für warme Speisen mit Warmwasserbad, trocken beheizt, mit Platten, belüftete Kühlvitrienen.**
- 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. Tablettrutschen aus Edelstahl oder Holz, eine Ablage im unteren Bereich, offene und geschlossene Schränke, Halter für Besteck, Tablett, 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 structure 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 **vitriens réfrigérés ventilés**.
- **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

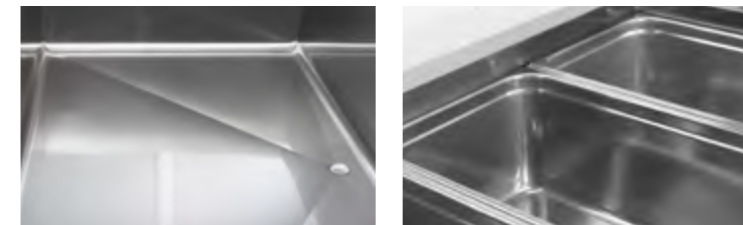


Kühltheken mit statischer Wanne.

- Für die Aufnahme von 3, 4 oder 6 Behältern GN 1/1 (nicht inkludiert, max. H 200 mm).
- 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 Rautenboden, um den Wasserabfluss zu erleichtern und eine perfekte Reinigung und Hygiene zu gewährleisten, mit Hahn.
- Digitales Bedienfeld an der Unterseite.

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 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 diamanté pour faciliter l'écoulement de l'eau et pour une propreté et une hygiène parfaites, avec robinet.
- Panneau de commande numérique situé sur la partie inférieure.



ESSENCE PLUS Green



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-GREEN PLUS 3H	7BEGR3FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWVP 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 GWVP 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 GWVP 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 GWVP 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 GWVP 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 GWVP 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 GWVP 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 GWVP 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 GWVP 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
SOVMONT AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU

SUPPLÉMENT POUR VERSION 220 V/60 HZ - GAZ R404A
SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE

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

*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.

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.



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*	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-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

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= WENGÉ - R= SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE MATTE 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 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.

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			
	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)
VERS220-60 AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG 220 V/60 HZ - GAS R404A
SOVMONT AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU

PLATEAU FOND (532X326)
SUPPLÉMENT POUR VERSION 220 V/60 HZ - GAZ R404A
SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE

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

*H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL FINITION SPÉCIALE LISSE 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 Kühlschränken aufbewahrt werden.

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

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



DF



DF



DS

ESSENCE PLUS
Blue Platinum

Kühltheken mit gekühlter Vitrine für die Selbstbedienung.

- Mit kanalisierter vertikaler Belüftung für die vorübergehende Bereitstellung von Speisen, die in Behältern (max. H 200 mm) enthalten sind oder direkt am Boden aufgelegt werden (mit optionaler Platte***)
- Modelle für 3 oder 4 Behälter GN1/1 (nicht inkludiert).
- Kundenseite mit Klappscheiben (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.

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.



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.

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				
	ES-BLUE PLAT PLUS 3H DF	7BEPL3FIVHA01		H	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	193/215	
	ES-BLUE PLAT PLUS 3H DS	7BEPL3FIVHA02		H	+4/+8								184/207	
	ES-BLUE PLAT PLUS 4H DF	7BEPL4FIVHA01		H	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1688	494	10,06	230/1/50	1558x860x1830	254/283	
		ES-BLUE PLAT PLUS 4H DS											7BEPL4FIVHA02	245/273
		ES-BLUE PLAT PLUS 3W DF	7BEPL3FIVWA01		W	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	193/215
		ES-BLUE PLAT PLUS 3W DS	7BEPL3FIVWA02		W	+4/+8								184/207
		ES-BLUE PLAT PLUS 4W DF	7BEPL4FIVWA01		W	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1688	494	10,06	230/1/50	1558x860x1830	254/283
			ES-BLUE PLAT PLUS 4W DS											7BEPL4FIVWA02
	ES-BLUE PLAT PLUS 3R DF	7BEPL3FIVRA01		R	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	193/215	
	ES-BLUE PLAT PLUS 3R DS	7BEPL3FIVRA02		R	+4/+8								184/207	
	ES-BLUE PLAT PLUS 4R DF	7BEPL4FIVRA01		R	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1688	494	10,06	230/1/50	1558x860x1830	254/283	
		ES-BLUE PLAT PLUS 4R DS											7BEPL4FIVRA02	245/273

VERS220-60

73690012

AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG 220 V/60 HZ - GAS R404A

PLATTE ZUR AUFLAGE AM BODEN (532X326)

SUPPLÉMENT POUR VERSION 220 V/60 HZ - GAZ R404A

Plateau fond (532x326)

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

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

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



DS

ESSENCE PLUS
Blue Platinum RI/SP

Kühltheken mit gekühlter Vitrine für die Selbstbedienung.

- Mit kanalisierter vertikaler Belüftung für die vorübergehende Bereitstellung von Speisen, die in Behältern (max. H 200 mm) enthalten sind oder direkt am Boden aufgelegt werden (mit optionaler Platte***)
- Modelle für 3 oder 4 Behälter GN1/1 (nicht inkludiert).
- Kundenseite mit Klappscheiben (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.

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, hémlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.
- 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..

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			
	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

73690012

AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG 220 V/60 HZ - GAS R404A

Platte zur Auflage am Boden (532x326)

SUPPLÉMENT POUR VERSION 220 V/60 HZ - GAZ R404A

Plateau fond (532x326)

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

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGÉ - R= SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE MATTE 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 Kühlschränken aufbewahrt werden.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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)

Il 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 continuative. 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
Sur demande avec SOV HOT FLAT+ sans supplément



ESSENCE PLUS Red

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, hémlock 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 DREIPHASENSPEISUNG 400 V/50 HZ 3+N+T GN6/1			SUPPLÉMENT POUR TENSION TRIPHASÉE 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

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

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

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

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

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

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



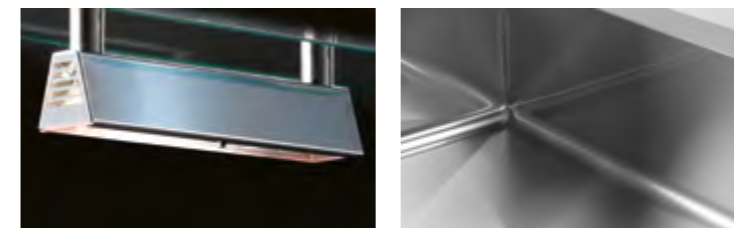
ESSENCE PLUS Orange

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 gembremsten 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	7BEOR3CEFHA01		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	7BEOR4CEFHA01		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	7BEOR3CEFWA01		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	7BEOR4CEFWA01		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	7BEOR3CEFRA01		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	7BEOR4CEFRA01		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= WENGÉ - R=SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE MATTE OBERFLÄCHE

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

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.

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

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

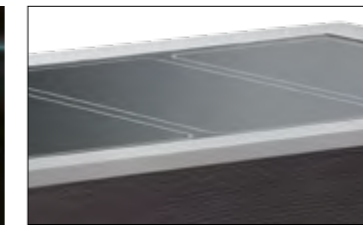


Warmhaltetheken mit Warmhalteplatten aus Hartglas für die Präsentation von warmen Speisen auf Blechen und in Auflaufformen, mit 3, 4 oder 6 beheizten und gut markierten Bereichen GN1/1.

- 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.



ESSENCE PLUS Brown

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											

*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.

SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE

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

	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	541x560x15
	RIPINFW3	72546396 x 2			W	
	RIPINFR3	72546390 x 2			R	
	RIPINFH4	72546405 x 2	Untere Ablage Étagère inférieure	4/1	H	704x560x15
	RIPINFW4	72546406 x 2			W	
	RIPINFR4	72546400 x 2			R	
	RIPINFH6	72546425 x 2	Untere Ablage Étagère inférieure	6/1	H	1029x560x15
	RIPINFW6	72546426 x 2			W	
	RIPINFR6	72546420 x 2			R	
		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 INFÉRIEURE 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	
	SOVCHINF3W+				W	
	SOVCHINF3R+				R	
	SOVCHINF3H+		Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	BLUE+ PLATINUM+ 3/1	H	
	SOVCHINF3W+				W	
	SOVCHINF3R+				R	
	SOVCHINF3H+		Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	RED+ ORANGE+ BROWN+ 3/1	H	
	SOVCHINF3W+				W	
	SOVCHINF3R+				R	
	SOVCHINF4H+		Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	GREEN+ LIME+ 4/1	H	
	SOVCHINF4W+				W	
	SOVCHINF4R+				R	
	SOVCHINF4H+		Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	BLUE+ PLATINUM+ 4/1	H	
	SOVCHINF4W+				W	
	SOVCHINF4R+				R	
	SOVCHINF4H+		Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	RED+ ORANGE+ BROWN+ 4/1	H	
	SOVCHINF4W+				W	
	SOVCHINF4R+				R	
	SOVCHINF6H+		Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	GREEN+ LIME+ 6/1	H	
	SOVCHINF6W+				W	
	SOVCHINF6R+				R	
	SOVCHINF6H+		Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	BLUE+ 6/1	H	
	SOVCHINF6W+				W	
	SOVCHINF6R+				R	
SOVCHINF6H+		Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	RED+ BROWN+ 6/1	H		
SOVCHINF6W+				W		
SOVCHINF6R+				R		






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 Tablettschrank <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 Tellerspenderi / <i>Meuble à 3 tablettes avec soulève-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 soulève-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 soulève-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	
		MOBUNSOLL3H	77001295	Schrank mit beheiztem Tellerspender / <i>Meuble avec soulève-assiettes (Ø max Teller/plates 338 mm) Cap. 60 Teller/ plates</i>	H	450x650x879.5
		MOBUNSOLL3W	77001296		W	450x650x879.5
		MOBUNSOLL3R	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= WENGE' - 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 absenkbarer 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 Schnellverbindingssystems 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, Tablett, 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 structure 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
OPEZ POUR LE SYSTÈME DE CONTRÔLE SANS CONTACT (OPTION)





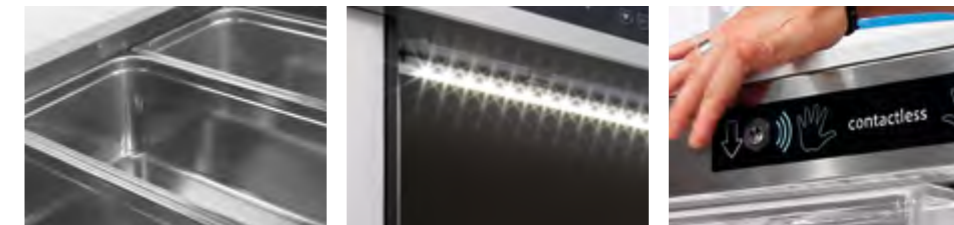
TRADITION PLUS Green

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 absenkbarer 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

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-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-CONTACTLESS		Bruttoaufpreis für BERÜHRUNGSLOSE Steuerung			Supplément brut pour commande SANS CONTACT							

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

*H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL FINITION SPÉCIALE LISSE 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 Kühlschränken aufbewahrt werden.

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

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



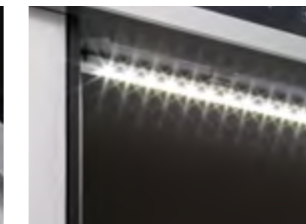
TRADITION PLUS Lime

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 absenkbarer 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-CONTACTLESS			Bruttoaufpreis für BERÜHRUNGSLOSE Steuerung			Supplément brut pour commande SANS CONTACT							

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

*H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R= RAL FINITION SPÉCIALE LISSE 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 Kühlschränken aufbewahrt werden.

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

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



TRADITION 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.

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.

- 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).

- 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
BERÜHRUNGSGLOSES 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 BERÜHRUNGSGLOSE 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 MATTE OBERFLÄCHE - **** Watt TN (-10/+45 °C)

*H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL FINITION SPÉCIALE LISSE 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 Kühlschränken aufbewahrt werden.

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

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



TRADITION PLUS Red

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

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



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-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= WENGÉ - 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

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).

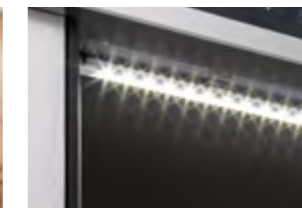
- Beheizung über Widerstände
- Rahmen aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rädern.
- Hochwertige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Brückenaufbau mit fixer Schutzabdeckung und Halogen-Heizlampen mit Dimmer.
- Digitales Bedienfeld auf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

Extras: LED-Beleuchtung

Îlots gastronomiques avec bac chaud sec à fond arrondi pour un nettoyage et une hygiène parfaits, destinés à contenir 3, 4 bacs GN1/1 (H max 200 mm, non compris).

- 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-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 1233x750x1595	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= WENGÉ - 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.

*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

Warmhaltetheken 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.

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.

- 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.

- 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.

Extras: LED-Beleuchtung.

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/Lampes 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/Lampes 350x4	13.52	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 2208x750x1595	155/183
	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				

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGÉ - 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.

*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 / GLISSIÈRE À PLATEAUX EN BOIS					
SCOSPAH+	73678085	Seitliche Tablettrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois épaulement	GREEN+, LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	H	650 x 321
SCOSPAW+	73678086			W	
SCOSPAR+	73678080			R	
SCOSPAVH+	73678095	Seitliche Tablettrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois épaulement	BLUE+	H	760 x 321
SCOSPAVW+	73678096			W	
SCOSPAVR+	73678090			R	
SCOH3+	73678045	Tablettrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois	3/1	H	1167x321
SCOW3+	73678046			W	
SCOR3+	73678040			R	
SCOH4+	73678055	Tablettrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois	4/1	H	1492x321
SCOW4+	73678056			W	
SCOR4+	73678050			R	
SCOH6+	73678075	Tablettrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois	6/1	H	2142x321
SCOW6+	73678076			W	
SCOR6+	73678070			R	

* 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 / GLISSIÈRE À PLATEAUX INOX					
SCOSPAX+	73678010	Seitliche Tablettrutsche aus Edelstahl Glissière à plateaux inox épaulement	GREEN+, LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	INOX S/S	650 x 320
SCOSPAVX+	73678014			BLUE+	INOX S/S
SCOX3+	73678002	Tablettrutsche aus Edelstahl Glissière à plateaux inox	3/1	INOX S/S	1167x320
SCOX4+	73678004			INOX S/S	1492x320
SCOX6+	73678008			INOX S/S	2142x320

* 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 <i>Supplément kit roues diamètre 80 mm (h 109 mm) avec frein</i>
SOV80-6	74708009x6	Aufpreis für Räderset Durchmesser 80 mm (H 109 mm) mit Bremse (Mod. Blue 6/1) <i>Supplément pour kit roues diamètre 80 mm (h 109 mm) avec frein (mod. Blue 6/1)</i>



Optionals & Accessories

	Modell Modèle	Code Code	Beschreibung Description	Modell Modèle	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)
UNTERSCHRANK / MEUBLE INFÉRIEUR						
	MOBINFCHH3	73679755	Geschlossener Unterschränk mit Zwischenboden und Türen / <i>Meuble inférieur fermé avec plan intermédiaire et portes</i>	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFCHW3	73679756			W	390x560x458
	MOBINFCHR3	73679750			R	390x560x458
	MOBINFCHH4	73679765	(NICHT KOMPATIBEL MIT AUSFÜHRUNGEN/ <i>NON COMPATIBLE POUR VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM</i>)	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFCHW4	73679766			W	680x560x458
	MOBINFCHR4	73679760			R	680x560x458
	MOBINFAPH3	73679685	Offener Unterschränk mit Zwischenboden/ <i>Meuble inférieur ouvert avec plan intermédiaire</i>	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFAPW3	73679686			W	390x560x458
	MOBINFAPR3	73679680			R	390x560x458
	MOBINFAPH4	73679695	(NICHT KOMPATIBEL MIT AUSFÜHRUNGEN/ <i>NON COMPATIBLE POUR VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM</i>)	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	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	Durchreicheschränk mit Türen <i>Meuble traversant avec portes</i>	H	450x650x877
	MOBUNCHW	73686766		W	
	MOBUNCHR	73686760		R	
	MOBUNAPH	73686745	Offener Durchreicheschränk <i>Meuble traversant ouvert</i>	H	450x650x877
	MOBUNAPW	73686746		W	
	MOBUNAPR	73686740		R	
	MOBPPVPH	73686775	Besteck-, Brot- und Tabletttschränk <i>Meuble à couverts, plateaux et pain</i>	H	800x650x1394
	MOBPPVPW	73686776		W	
	MOBPPVPR	73686770		R	
	MOBUNSOLLH	77001265	Schränk mit 3 Fächern und Tellerspender <i>Meuble à 3 plans avec soulève-assiettes (Ø max Teller/assiettes 278 mm) Cap. 60 Teller/plates</i>	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLW	77001266		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLR	77001260		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCH	77001275	Schränk mit 3 Fächern und beheiztem Tellerspender <i>Meuble à 3 plan avec soulève-assiettes chauffant (Ø max Teller/assiettes 278 mm) Cap. 60 Teller/plates</i>	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCW	77001276		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCR	77001270		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3H	77001285	Schränk mit Tellerspender/Teller <i>Meuble avec soulève-assiettes (Ø max Teller/assiettes 338 mm) Cap. 60 Teller/plates</i>	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3W	77001286		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3R	77001280		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3H	77001295	Schränk mit beheiztem Tellerspender/ <i>Meuble avec soulève-assiettes plates (Ø max Teller/assiettes 338 mm) Kap. 60 Teller/plates</i>	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3W	77001296		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3R	77001290		R	450x650x879.5
	SOV-CONTACTLESS		Bruttoaufpreis für BERÜHRUNGSLÖSE Betätigung der Schutzabdeckung (GREEN-LIME-BLUE) <i>Supplément brut pour fonction d'actionnement capote SANS CONTACT (GREEN-LIME-BLUE)</i>		
	VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a <i>Supplément pour Version 220 V/60 Hz - GAZ R404a</i>		
	KINDER		Aufpreis für niedrigere Ausführung für Kindergärten <i>Supplément pour version basse pour écoles maternelles</i>		

* 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



Soul service stand Plus



Soul service Plus



Emotionen für jeden Geschmack
Des émotions pour tous les goûts

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

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



Gekühlte Servicetheken mit statischer Wanne zur Aufnahme von 3, 4 oder 6 Behältern GN 1/1 (nicht im Preis inkludiert, max. H 200 mm).

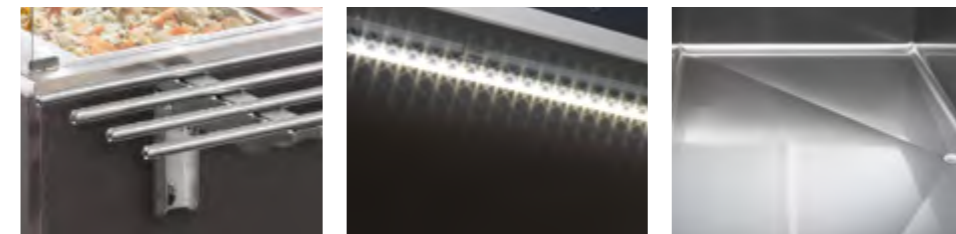
- Glasaufbau mit LED-Beleuchtung, auf der Kundenseite geschlossen.
- Abgerundeter Rautenboden, um den Wasserabfluss zu erleichtern und eine perfekte Reinigung und Hygiene zu gewährleisten, mit Hahn.
- Digitales Bedienfeld an der Unterseite.

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

Îlots de service réfrigérés avec bac statique pour contenir 3, 4, 6 bacs GN 1/1 (non compris dans le prix, H 200 mm max).

- Structure supérieure en verre fermée côté client avec 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 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)

SERVICE PLUS Green



SERVICE GREEN PLUS



SOUL SERVICE STAND GREEN PLUS



SOUL 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	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8	R290	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	125/139	
	7BEGR3FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	125/139	
	SER-GREEN PLUS 4H	7BEGR4FISHA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8	R290	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	146/151
		7BEGR4FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	146/151
	SER-GREEN PLUS 6H	7BEGR6FISHA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8	R290	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	192/213
		7BEGR6FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	192/213
SOV R			AUFPREIS FÜR SPEZIELLE RAL-FARBEN			SUPPLÉMENT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL							
SSS-GREEN PLUS 3	7BEGR3FIS0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+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	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+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 SEITENSCHLEIBEN			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**** 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.

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

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).

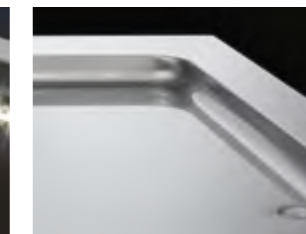
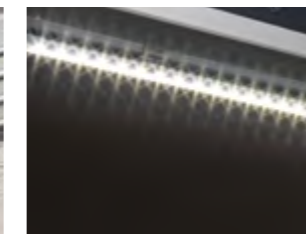
Îlots de service avec plateau réfrigéré statique H 30 mm pour 3, 4, 6 plateaux GN 1/1 (non compris dans le prix).

- 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 plateaux (mod. Service)



R290	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-LIME PLUS 3H	7BELI3FISHA01		H	+4/+8	R290	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	120/134
	SER-LIME PLUS 3W	7BELI3FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,07	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	120/134
	SER-LIME PLUS 4H	7BELI4FISHA01		H	+4/+8	R290	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	142/157
	SER-LIME PLUS 4W	7BELI4FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,080	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	142/157
	SER-LIME PLUS 6H	7BELI6FISHA01		H	+4/+8	R290	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	187/208
	SER-LIME PLUS 6W	7BELI6FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,10	2144x650x1325	-	-	247	5.03	2208x714x1100	187/208
	SOV R		AUFPREIS FÜR SPEZIELLE RAL-FARBEN			SUPPLÉMENT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL							
	SSS-LIME PLUS 3	7BELI3FIS0A01		-	+4/+8	R290	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	85/99
	SSS-LIME PLUS 4	7BELI4FIS0A01		-	+4/+8	R290	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	100/115
	SSS-LIME PLUS 6	7BELI6FIS0A01		-	+4/+8	R290	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	134/155
	SSE-LIME PLUS 3	7DRLI3FIS0A01		-	+4/+8	R290	1169x650x775	1139x620	366x90	247	5.03	1233x714x1100	64/84
	SSE-LIME PLUS 4	7DRLI4FIS0A01		-	+4/+8	R290	1494x650x775	1464x620	366x90	247	5.03	1558x714x1100	75/96
	SSE-LIME PLUS 6	7DRLI6FIS0A01		-	+4/+8	R290	2144x650x775	2114x620	366x90	247	5.03	2208x714x1100	101/128
	SOVLAT		AUFPREIS FÜR SEITENSCHLEIBEN			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 **** 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.

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 Blue

Service theken 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.

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.

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

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

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

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



Tabletrutsche (Mod. Service)
Glissière à plateaux (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)



	Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)	Gas Gaz	Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Ausparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage(mm)	Netto-/Brut- tgewicht Poids net/brut (kg)
										Watt ****	Ampere		
	SER-BLUE PLUS 3H	7BEBL3FISHA01		H	+4/+8	R290	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	147/164
	SER-BLUE PLUS 3W	7BEBL3FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	146/164
	SER-BLUE PLUS 4H	7BEBL4FISHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	189/210
	SER-BLUE PLUS 4W	7BEBL4FISWA01		W	+4/+8	Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	189/210
	SER-BLUE PLUS 6H	7BEBL6FISHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	245/274
	SER-BLUE PLUS 6W	7BEBL6FISWA01		W	+4/+8	Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	245/274
	SOV R		AUFPREIS FÜR SPEZIELLE RAL-FARBEN			SUPPLÉMENT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL							
	SSS-BLUE PLUS 3	7BEBL3FIS0A01		-	+4/+8	R290	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	103/120
	SSS-BLUE PLUS 4	7BEBL4FIS0A01		-	+4/+8	R290 - GWP 3	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	140/161
	SSS-BLUE PLUS 6	7BEBL6FIS0A01		-	+4/+8	Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	181/209
	SSE-BLUE PLUS 3	7DRBL3FIS0A01		-	+4/+8	R290	1169x760x1085	1135x726	366x90	247	5.03	1233x1012x1000	89/111
	SSE-BLUE PLUS 4	7DRBL4FIS0A01		-	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,15	1494x760x1085	1460x726	366x90	494	10.06	1558x1012x1000	124/150
	SSE-BLUE PLUS 6	7DRBL6FIS0A01		-	+4/+8	R290 - GWP 3	2144x760x1085	2110x726	366x90	494	10.06	2208x1012x1000	161/196
	***	73690012	Platte zur Auflage am Boden (532x326 mm)			Plateau fond (532x326)							
	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 **** 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.

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



DF

SERVICE PLUS
Blue Platinum

Service theken mit kanalisierter vertikaler Belüftung für die vorübergehende Bereitstellung von Produkten, die in Behältern (max. H 200 mm) enthalten sind oder direkt am Boden aufgelegt werden.

- Modelle für 3 oder 4 Behälter GN1/1 (nicht im Preis inkludiert).
- Kundenseite mit Klappscheiben (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 Tabletrutsche), Soul Service Stand (mit Rahmen).

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.

- Modèles pour 3, 4 bacs GN1/1 (non compris dans le prix).
- Côté client fermé par flaps (DF) ou verres coulissants (DS).
- Côté opérateur fermé avec 2 (mod. 3/1) ou 3 (mod. 4/1) portes vitrées battantes.
- Structure supérieure et 3 étagères en verre avec éclairage à LED.
- Panneau de commande numérique situé sur la partie inférieure.

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



Tabletrutsche (Mod. Service)
Glissière à plateaux (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)



Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)	Gas Gaz	Abmessungen Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung Dimensions trou (mm)	Ausparung für Schaltkasten Trou d'encastrement boîtier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Brut- togewicht Poids net/brut (kg)	
									Watt ****	Ampere			
SERVICE PLATINUM PLUS	SER-PLAT PLUS 3H DF	7BEPL3FIVHA03	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	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	7BEPL3FIVVA03		W	+4/+8		1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	221/243
	SER-PLAT PLUS 3W DS	7BEPL3FIVVA04	W	+4/+8	1169x760x1688		-	-	340	5,8	1233x1012x1000	212/235	
	SER-PLAT PLUS 4H DF	7BEPL4FIVHA03	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	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	7BEPL4FIVVA03		W	+4/+8		1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	285/314
	SER-PLAT PLUS 4W DS	7BEPL4FIVVA04		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	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+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	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+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	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+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	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+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)							
	SOVMONT		AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU			SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE							

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

* 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 Kühlschränken 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 Red

Service theken 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).

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).

- 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.

- 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.
















Extras: Ausführung mit dreiphasiger Spannung für Modell 6/1.
Ausführungen: Service (Beschichtung und Tabletrutsche), Soul Service Stand (mit Rahmen) und Soul Service (eingebaut).

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).



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		
	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	-	-	Lampen/Lampes 200x2		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	-	-	Lampen/Lampes 200x3		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	-	-	Lampen/Lampes 200x4		2208x902x1100	188/209
	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	-	-	Wanne/Bac 1000x2 Lampen/Lampes 200x3	11.30	1558x902x1000	92/108
	SSS-RED PLUS 6	7BERE6CES0A01		-	+60/+99	2144x650x1288	-	-	Wanne/Bac 1000x3 Lampen/Lampes 200x4	16.52	2208x902x1100	135/156
	SSE-RED PLUS 3	7DRRE3CES0A01		-	+60/+99	1169x650x690	1139x620	366x90	Wanne/Bac 1000+500 Lampen/Lampes 200x2	8.26	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	Wanne/Bac 1000x3 Lampe/Lampes 200x4	16.52	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 SEITENSCHLEIBEN			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



SERVICE PLUS Brown

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		
	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				
	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
	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
	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

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, hémlock nordique.
- Modèle Service Purple Plus Cassa: élément terminal comme support de caisse enregistreuse.



Tablettrutsche (Mod. Service)
Glissière à plateaux (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= WENGÉ' - R= - W= WENGÉ' - 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

Composition bacs inox

Food Island GN3/1			Modell Modèle	Behälter Bacs	Halterungen Supports	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	
			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	
			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	
			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	
			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	
			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	
			FI 3-1 150 G	9XGN1/3 COD.74707075	4 X 72556044		x

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



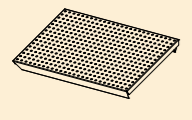
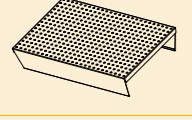

Zubehör / Accessoires

Food Island GN6/1						Modell Modèle	Behälter Bacs	Halterungen Supports	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	
						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 1/2	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 1/2	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 1/2	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 1/2	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	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 100 F	1XGN1/1 COD. 74707010 + 10XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	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 1/2	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 1/2	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

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





WINE/BEER AND PASTRY DISPLAY CABINETS

Wein- und Biervitrinen
Vitrines à vin/bière et pâtisserie

Vitrinen/Vitrines

AROMA page 296



PST page 298



Our business is enhancing **your business**





Aroma mod. 620 T



Aroma mod. 820 R RAL

AROMA



Kühlvitrinen für die Ausstellung von Schaumwein, Weißwein, Rotwein und Bier.

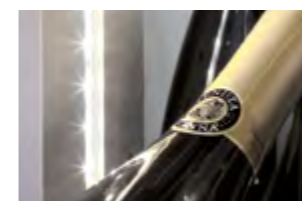
- Doppelte Funktion: statisch oder belüftet
- Standardfarbe: satinierte Edelstahloptik
- Doppelte vertikale LED-Beleuchtung
- Glastür mit geringen Wärmeverlusten
- Modelle mit Flaschenablage auf Stahlrohren (T) oder gelochten Edelstahlböden (R)
- Stabiler Griff aus Edelstahl mit Schloss
- Elektronisches Bedienfeld im oberen Bereich der Vitrine.

HINWEIS: Für Installationen in Höhen über 900 m ü.d.M. muss für jede Scheibe ein Ausgleichsventil vorgesehen und dies bei der Bestellung angegeben werden.

Vitrines réfrigérées d'exposition de vins mousseux, vins blancs, vins rouges et bières.

- Double fonction Statique ou ventilée
- Couleur standard: style inox satiné
- Double éclairage à LED vertical
- Porte vitrée à faible émissivité
- Modèles avec positionnement des bouteilles sur tubes en acier (T) ou sur étagères inox perforées (R)
- Poignée solide en acier inox avec serrure
- Contrôle électronique de la température sur la partie supérieure de la vitrine.

NB: Pour les installations à des altitudes supérieures à 900 m, une soupape de compensation doit être fournie et spécifiée au moment de la commande pour chaque double vitrage.



Doppelte LED-Beleuchtung
Double éclairage à LED



Verchromte Rohre für die
Flaschenablage, Mod. T
Tubes d'appui bouteilles chromés mod. T



Gelochte Edelstahlböden, Mod. R
Étagères inox perforées mod. R



Doppelte Funktion: statisch
oder belüftet
Double fonction Statique ou
ventilée

AROMA

Modell Modèle	Code Code	Anz. Flaschen Nb bouteilles ø77	Kühlung* Réfrigération*		Bereich Gamme (°C)	Gas Gaz	Zubehör Accessoires	Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption		Klimaklasse Classe climatique	Stromversorgung Alimentation (V/hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)	
			Statisch S	Belüftet V					Watt****	Ampere					
AROMA 610 T	6AROM610CA001	74 auf Rohren sur tubes	S	V	0/+15°	R290 GWP 3 Kg 0,1	STAHLROHRE TUBES ACIER	610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115	
AROMA 610 R	6AROM610CA002	102 auf Böden sur étagères	S	V	0/+15°	R290 GWP 3 Kg 0,1	GELOCHTE EDELSTAHLBÖDEN ÉTAGÈRES INOX PERFORÉES	610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115	
AROMA 610 T RAL**	6AROM610CA900	74 auf Rohren sur tubes	S	V	0/+15°	R290 GWP 3 Kg 0,10	STAHLROHRE TUBES ACIER	610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115	
AROMA 610 R RAL**	6AROM610CA901	102 auf Böden sur étagères	S	V	0/+15°	R290 GWP 3 Kg 0,10	GELOCHTE EDELSTAHLBÖDEN ÉTAGÈRES INOX PERFORÉES	610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115	
AROMA 820 T	6AROM820CA001	113 auf Rohren sur tubes	S	V	0/+15°	R290 GWP 3 Kg 0,11	STAHLROHRE TUBES ACIER	820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135	
AROMA 820 R	6AROM820CA002	153 auf Böden sur étagères	S	V	0/+15°	R290 GWP 3 Kg 0,11	GELOCHTE EDELSTAHLBÖDEN ÉTAGÈRES INOX PERFORÉES	820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135	
AROMA 820 T RAL**	6AROM820CA900	113 auf Rohren sur tubes	S	V	0/+15°	R290 GWP 3 Kg 0,11	STAHLROHRE TUBES ACIER	820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135	
AROMA 820 R RAL**	6AROM820CA901	153 auf Böden sur étagères	S	V	0/+15°	R290 GWP 3 Kg 0,11	GELOCHTE EDELSTAHLBÖDEN ÉTAGÈRES INOX PERFORÉES	820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135	
	72538296	Gelochte Edelstahlböden, Mod. AROMA 610)						Étagères inox perforées (mod. AROMA 610)							
	72538294	Gelochte Edelstahlböden, Mod. AROMA 820)						Étagères inox perforées (mod. AROMA 820)							
VERS220-1-60AROMA		Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz - GAS R404a (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)						Supplément Version 220V/1Ph/60Hz - GAZ R404a (disponible en 6 semaines minimum)							
	73681472	Abdeckset Rückseite (Mod. AROMA 820 RAL)						Kit couverture paroi postérieure (mod. AROMA 820 RAL)							
	73681472 900	Abdeckset Rückseite (Mod. AROMA 610)						Kit couverture paroi postérieure (mod. AROMA 610)							
	73681470	Abdeckset Rückseite (Mod. AROMA 610 RAL)						Kit couverture paroi postérieure (mod. AROMA 610 RAL)							
	73681470 900	Abdeckset Rückseite (Mod. AROMA 820)						Kit couverture paroi postérieure (mod. AROMA 820)							

*S= STATISCH / STATIQUE - V=BELÜFTET / VENTILÉE

** HINWEIS: Die RAL-Farbe wird aus einem Laminat gewonnen, das der gewünschten RAL-Farbe ähnlich ist. Für Laminat mit Sonderfarben muss ein spezielles Angebot eingeholt werden. Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

** NB: la couleur RAL est obtenue à partir d'un stratifié similaire au RAL requis. Pour les stratifiés de couleurs spéciales, un devis spécifique doit être demandé. Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



PST



**PST
440-940**

Kühlvitrinen für Konditoreiwaren, erhältlich in statischer und in belüfteter Ausführung.

- Temperaturen: -5/+10 °C, -22/+5 °C (belüftete Modelle); -25/-15 °C (statische Modelle)
- Alle Modelle sind mit Glasscheiben an allen 4 Seiten und einer Tür ausgestattet
- LED-Beleuchtung
- Ausstattung:
 - verchromte Ablagegitter (Mod V und S TN)
 - Fixe Gekühlte Ablagegitter (Mod. S BT)

Présentoirs réfrigérés pour pâtisseries disponibles en version statique et ventilée.

- Températures: -5° / +10°C, -22/+5°C (mod. ventilés); -25°/-15°C (mod. statiques)
- Tous les modèles sont équipés de vitres sur les 4 côtés et d'une porte
- Éclairage à LED
- Dotées de:
 - grilles chromées (mod. V et S TN)
 - grilles réfrigérantes fixes (mod. S BT)

EMPFOHLENE VERWENDUNG - UTILISATION CONSEILLÉE

PST440TNV	BELÜFTET POSITIV: Getränke und Weine (für die Aufbewahrung großer Mengen verstärkte Einlegeböden aus Edelstahl anfordern). <i>VENTILATION POSITIVE: boissons et vins (pour stocker de grandes quantités, demander les étagères inox renforcées).</i>
PST440BTV PST940BTVN	BELÜFTET NEGATIV: Speiseeisprodukte, Parfaits, Einzelportionen, Cassata, Sorbets (Vorheriges Einlegen in den Schnellkühler empfohlen). <i>VENTILATION NÉGATIVE: glaces, entremets/crèmes glacés, portions individuelles, cassata, sorbets (passage au refroidisseur recommandé).</i>
PST440BTS PST940BTSN	STATISCH NEGATIV: Speiseeisprodukte, Kuchen und Torten mit Sahne, Parfaits, Sorbets, Einzelportionen, Profiteroles, die mehrere Tage gelagert werden können (Vorheriges Einlegen in den Schnellkühler empfohlen). Frische tiefgekühlte Konditoreiwaren (Vorheriges Einlegen in den Schnellkühler empfohlen). <i>STATIQUE NÉGATIVE: glaces, tartes et gâteaux à la crème, entremets/crèmes glacés, sorbets, portions individuelles, profiteroles, conservées pendant plusieurs jours (passage au refroidisseur recommandé). Pâtisseries fraîches congelées (passage au refroidisseur recommandé).</i>



LED-Beleuchtung
Éclairage à LED

*Belüftete Modelle: elektronische Temperatursteuerung; statische Modelle: Temperatursteuerung mit mechanischem Thermostat.
*Modèles ventilés: contrôle électronique de la température; modèles statiques: réglage de la température avec thermostat mécanique

	Modell Modèle	Code Code	Kapazität Capacité (Lt)	Kühlung* Réfrigération*	Bereich Gamme (°C)	Gas Gaz	Energie- klasse Classe énergétique	Klima- klasse Classe climatique	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle kWh/annuo	Böden Étagères	Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption (W****)(A)	Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
	PST440TNV	9PST440TNVN10	430	V	-5/+10°	R290 GWP 3 Kg 0,06	C	3 25°C - 60%	2612	5	670x640x1910	500 2,3	230/1/50	770x740x2200	164/184
	PST440BTV	9PST440BTVN10	430	V	-22/+5°	R290 GWP 3 Kg 0,080	D	3 25°C - 60%	6519	5	670x640x1910	800 3,6	230/1/50	770x740x2200	166/186
	PST440BTS	9PST440BTSN10	450	S	-25/-15°	R290 WP 3 Kg 0,120	C	3 25°C - 60%	4561	6 S	670x640x1850	750 3,4	230/1/50	770x740x2200	160/180
	PST940BTVN	9PST940BTVN10	595	V	-22/+5°	R290 GWP 3 Kg 0,15	D	3 25°C - 60%	9288	5	900x640x1910	700 3,2	230/1/50	1000x740x2200	164/184
	PST940BTSN	9PST940BTSN10	630	S	-25/-15°	R290 GWP 3 Kg 0,15	C	3 25°C - 60%	5679	5	900x640x1850	750 3,4	230/1/50	1000x740x2200	164/184

*S= STATISCH/STATIQUE - V= BELÜFTET/VENTILÉE - R= DREHBARE GLASBÖDEN/PLANS VERRE PIVOTANTS **** Watt TN (-10/+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.

GÜLTIGKEIT: Diese Preisliste ist ab dem **01/01/2024** gültig.

PREISE: Die aktuellen Preise können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden, und in jedem Fall ist die Auftragsbestätigung maßgebend.

AUFTRÄGE: Sie können per Fax, E-Mail oder Post erfolgen und müssen die persönlichen Daten des Käufers, Codes, Beschreibungen und Mengen der gewünschten Artikel sowie die vereinbarten Verkaufsbedingungen enthalten. Anzahlung von 30 % der Auftragssumme für nicht standardmäßige Produkte
AUFTRAGSBESTÄTIGUNG: Der angenommene Auftrag wird per Fax, E-Mail oder Post bestätigt und enthält die interne Auftragsnummer, den Kundencode, die Kundenauftragsnummer, die Afinox-Preise und das Datum der Lagerverfügbarkeit sowie den Verweis auf die aktuelle Ausgabe des Verkaufskatalogs für das Produkt.

BEARBEITUNG DER AUFTRÄGE: Sie erfolgt gemäß den in der Auftragsbestätigung festgelegten Modalitäten. Im Falle von ausstehenden Aufträgen behält sich Afinox S.r.l. jedoch das unanfechtbare Recht vor, die laufende Lieferung zu stoppen, ohne dem Käufer irgendeine Entschädigung oder Vergütung, sei es teilweise oder vollständig, zu gewähren. Die Bestellungen von Ersatzteilen werden in der Preisliste getrennt von den Bestellungen von Endprodukten behandelt. Darüber hinaus beträgt der Mindestbetrag für jeden bei uns eingehenden Auftrag 100 €, ohne Transportkosten. Erreicht der Auftragswert nicht den Mindestrechnungsbetrag von 100 €, wird eine Bearbeitungsgebühr von 18 € erhoben. Der AFINOX-Direktkunde verpflichtet sich mit der Inanspruchnahme des Händlerabatts zur Einhaltung der zwischen den Parteien bei der Bestellung vereinbarten und akzeptierten Garantie- und Verkaufsbedingungen.

RÜCKSENDUNG DER WAREN: Waren werden ab unserem Werk in Marsango (PD) zurückgesandt. Die Waren werden auf Risiko und Gefahr des Käufers befördert, auch wenn sie frachtfrei geliefert werden, wobei Afinox nicht für Schäden haftet, die die Waren während des Transports erleiden. Zoll- oder lokale Zusatzkosten gehen zu Lasten des Kunden.

VERPACKUNG IM PREIS ENTHALTEN:

Karton auf Paletten für alle Produkte außer: Palette + Stretchfolie für Infinity 40Compact und Mekano Pro Roll In (montiert); Holzkiste: INFINITY20-40-40COMPACT demontiert-60-80-100-120-XL. Holzkäfig SOUL Red Plus-Orange Plus-Brown Plus

SONDERVERPACKUNG: Nicht normgerechte Verpackungen oder Verpackungen, die zum Schutz besonders empfindlicher Teile (z.B. Glasteile) erforderlich sind, werden mit einem im Auftrag zu bestimmenden Aufpreis berechnet.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN FÜR BETRÄGE BIS ZU 250 EURO:

- im Voraus getätigte Banküberweisung, wenn der steuerpflichtige Rechnungsbetrag geringer ist als 100 Euro.
- Bankquittung 30 Tage Monatsende, wenn der steuerpflichtige Rechnungsbetrag zwischen 100 und 250 Euro liegt.

GARANTIE: Die gelieferten Produkte werden für einen Zeitraum von einem Jahr (365 Tage), beginnend mit dem Datum auf dem Lieferschein, gegen Material- und Verarbeitungsfehler garantiert. Die Garantie erstreckt sich jedoch nicht auf Verschleißteile wie Dichtungen, Scharniere, Griffe usw. und auch nicht auf elektrische und elektronische Bauteile wie Platinen, Widerstände, Lampen und alle routinemäßigen Wartungsarbeiten.

Bei der Rücksendung des Bauteils wird der Lieferant dessen Funktionsfähigkeit überprüfen und es im Falle eines Mangels reparieren oder ersetzen.

Wenn die Tests keine Anomalien ergeben, wird das Bauteil zurückgeschickt und die entstandenen Kosten werden in Rechnung gestellt. Die Komponenten müssen kostenlos an unser Werk zurückgeschickt werden, begleitet von einem regulären Lieferschein, auf dem die RECHNUNGS-Nummer und die SERIENNUMMER des entsprechenden Geräts angegeben sein müssen. Transportkosten, Reisekosten, Kilometergeld, Abrufpauschale, Unterkunft, Verpflegung und Arbeitskosten für notwendige Reparaturen gehen zu Lasten des Kunden. Die Garantie gilt nur gegenüber dem direkten Afinox-Kunden und kann nicht von Dritten in Anspruch genommen werden.

Die Garantie erlischt, wenn der Kunde seine Zahlungen nicht leistet, wenn er Änderungen vornimmt oder Schäden durch willkürliche Eingriffe verursacht, wenn die Installation mangelhaft ist und/oder in ungeeigneten Räumen oder Situationen erfolgt, wenn der Schaden durch Fahrlässigkeit oder durch äußere Ursachen wie Stromstöße verursacht wurde.

BEANSTANDUNGEN: Die Beanstandung kann innerhalb des Garantiejahres erfolgen und muss schriftlich eingereicht werden. Jede Rücksendung von Waren muss von Afinox im Voraus genehmigt werden
STORNO: Bestellungen können innerhalb von 4 Tagen nach Erhalt der Bestätigung storniert werden.

FEHLENDES MATERIAL: Im Falle von fehlendem Material muss die Reklamation spätestens 10 Tage nach dem Lieferdatum bei uns eingehen.

ZAHLUNGSRÜCKSTÄNDE: Im Falle von Zahlungsrückständen behält sich Afinox S.r.l. das unanfechtbare Recht vor, ausstehende Aufträge anzunehmen oder zu bearbeiten, und verlangt die Zahlung zuzüglich der angefallenen Bankgebühren und der am Datum gesetzlich geltenden Verzugszinsen.

GERICHTSSTAND: Für alle Streitigkeiten ist das Gericht von Padua zuständig.

VALIDITÉ: les présents tarifs entre en vigueur le **01/01/2024**.

PRIX: les prix en vigueur peuvent être modifiés à tout moment, sans préavis, et dans tous les cas, la confirmation de fait foi.

COMMANDES: la commande peut être envoyée par fax, par mail ou par la poste, accompagnée des données personnelles de l'acheteur, des codes, des descriptions et des quantités des articles demandés, ainsi que des conditions de vente convenues. Acompte de 30% du montant de la commande pour les produits non standards.

CONFIRMATION DE COMMANDE: la commande acceptée est confirmée par fax, mail ou par la poste et contient le numéro de commande interne, le code client, la référence de la commande du client, les prix Afinox et la date de disponibilité en stock, ainsi que la référence à l'édition actuelle du catalogue de vente relatif au produit.

TRAITEMENT DES COMMANDES: les commandes seront traitées selon les procédures décrites dans la confirmation de commande ; cependant, d'impayés, Afinox S.r.l. se réserve le droit de bloquer la fourniture en cours, sans avoir à reconnaître une quelconque indemnité ou compensation, qu'elle soit partielle ou totale au client.

Les commandes de pièces détachées sont traitées séparément des commandes de produits finis du catalogue.

En outre, le montant minimum facturable pour chaque commande, hors frais de transport, est de 100 €. Dans le cas où le montant de la commande n'atteindrait pas le montant minimum facturable de 100 €, des frais de gestion de 18 € seront facturés. Le client direct d'AFINOX s'engage, en accédant à la remise du revendeur, à respecter les conditions de garantie et de vente convenues et acceptées entre les parties lors de la transmission de la commande.

LIVRAISON DE LA MARCHANDISE: la marchandise est expédiée franco notre établissement de Marsango (PD). La marchandise voyage aux risques et périls du client, quand bien même livrées franco destination. Afinox n'est donc pas responsable des dommages subis par la marchandise pendant son transport. Les frais de douane ou les frais locaux supplémentaires sont à la charge du client.

EMBALLAGE INCLUS DANS LE PRIX:

Carton sur palettes pour tous les produits sauf: Palette + film étirable pour Infinity 40Compact et Mekano Pro Roll-In (monté) ; caisse en bois: INFINITY20-40-40COMPACT démonté-60-80-100-120-XL ; Cage en bois: SOUL Red Plus-Orange Plus-Brown Plus

EMBALLAGES SPÉCIAUX: les emballages non standard ou les emballages nécessaires à la protection de pièces particulièrement délicates (par exemple, les pièces en verre) font l'objet d'un supplément à déterminer lors de la commande.

CONDITIONS DE PAIEMENT POUR LES MONTANTS JUSQU'À 250 EUROS:

- virement bancaire anticipé, si le montant HT sur la facture est inférieur à 100 euros
- RB à 30 jours fin de mois, si le montant HT sur la facture est compris entre 100 et 250 euros

GARANTIE: Les produits fournis sont garantis contre les défauts pièces et main d'œuvre pendant un an (365 jours), à compter de la date figurant sur le bon de livraison. La garantie ne couvre pas les pièces sujettes à usure: joints, charnières, poignées, etc., ainsi que les composants électriques et électroniques tels que les circuits imprimés, les résistances, les lampes et toutes les interventions d'entretien courant.

Après retour du composant, le fournisseur vérifiera son état de fonctionnement et, si le défaut est attesté, le réparera ou le remplacera.

Si les tests ne révèlent aucune anomalie, le composant sera retourné aux frais du destinataire. Les composants doivent être retournés en port payé à nos établissements, accompagnés d'un bon de livraison en bonne et due forme qui doit mentionner le numéro de la facture et la NUMÉRO DE SÉRIE de l'équipement correspondant. Les frais de transport, les frais de déplacement, les indemnités kilométriques, les frais d'intervention fixes, le logement, la nourriture et la main-d'œuvre pour les réparations nécessaires sont à la charge du client. La garantie ne s'applique qu'au client direct d'Afinox et ne peut être revendiquée par des tiers.

La garantie est annulée en cas de manquement du client à ses obligations de paiement, s'il apporte des modifications ou cause des dommages par des manipulations arbitraires, en cas de mauvaise installation et/ou dans des locaux ou situations inadaptés, en cas de mauvaise utilisation, si les dommages sont dus à la négligence ou à des causes externes telles que des surtensions.

RÉCLAMATIONS: La réclamation peut être transmise pendant l'année de validité de la garantie et elle doit être formulée par écrit. Tout retour de marchandises doit être préalablement autorisé par Afinox

ANNULATION: Les commandes peuvent être annulées dans les 4 jours suivant la réception de la confirmation

MATÉRIEL MANQUANT: En cas de matériel manquant, la réclamation doit être envoyée au plus tard 10 jours après la date de livraison.

DÉFAUTS DE PAIEMENT: en cas de défaut de paiement, Afinox S.r.l. se réserve le droit incontestable d'accepter ou de traiter les commandes en suspens et exigera le paiement majoré des frais bancaires encourus et des intérêts de retard légalement en vigueur à la date.

TRIBUNAL COMPÉTENT: pour tout litige, le seul tribunal compétent est le tribunal de Padoue.

Zertifizierungen - Certifications

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Dichiara sotto la propria esclusiva responsabilità che la macchina AFINOX è conforme alla regolamentazione: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 e loro successive modifiche.

DECLARATION OF CONFORMITY

Hereby declares under its own full responsibility that the AFINOX cabinet complies with regulations: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 and possible other modification.

DECLARATION DE CONFORMITE

Déclare sous sa propre responsabilité que la vitrine AFINOX est conforme aux réglementation : EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 et suivantes modifications.

KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG

Erklärt unter ihrer ausschließlichen Haftung, dass der gekühlte AFINOX-Schrank mit den regelung und: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 nächsten möglichen Änderungen übereinstimmt.

CONFORMITEITSUERKLARING

Hij verklaart hierbij voor eigen verantwoordelijkheid dat het meubel AFINOX conform de regelgeving: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 en daaropvolgende wijzigingen is.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD


Declara bajo la propia responsabilidad que el mueble AFINOX respeta las reglamentación: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 y sucesivas modificaciones.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Declara sob a própria e exclusiva responsabilidade que o móvel AFINOX está em conformidade com as regulamentos: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 e sucessivas modificações.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Фирма под свою исключительную ответственность заявляет, что шкаф AFINOX изготовлен в соответствии с директивами : EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 а также с их последующими модификациями.


**MANAGEMENT SYSTEM
CERTIFICATE**

Certificate no.: CERT-20811-98-AQ-VEN-SINCERT Initial certification date: 17 February 1998 Valid: 16 December 2021 – 14 December 2024
Expiry date of last certification cycle: 14 December 2021
Date of last re-certification: 03 December 2021

This is to certify that the management system of
AFINOX S.r.l.
Via Venezia, 4 - 35010 Marsango di Campo S. Martino (PD) - Italy

has been found to conform to the Quality Management System standard:
ISO 9001:2015

This certificate is valid for the following scope:
Design, manufacturing, marketing, sale and assistance of equipment for catering and commercial and industrial distribution (IAF 19, 18)

Place and date:
Vimercate (MB), 16 December 2021

For the issuing officer:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14 - 20871 Vimercate (MB) - Italy


Zeno Galtrami
Management Representative

Lack of fulfillment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.
ACCREDITED UNIT: DNV Business Assurance Italy S.r.l., Via Energy Park, 14 - 20871 Vimercate (MB) - Italy - TEL: +39 039 99 905. www.dnv.it

