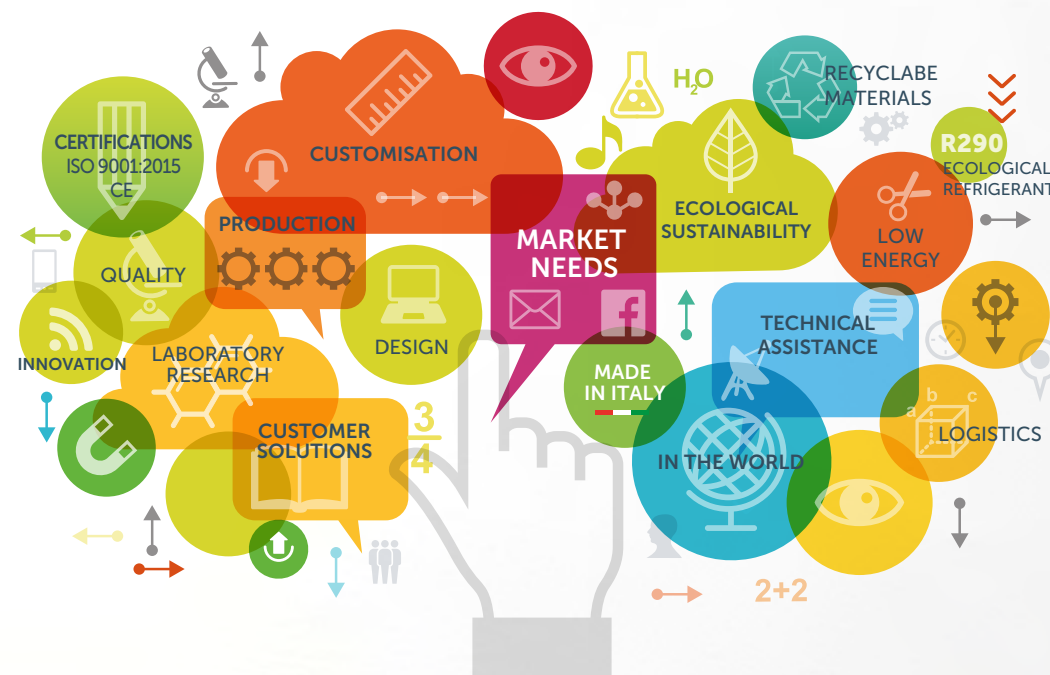


AFINOX

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 Bufetts 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.



AFINOX

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

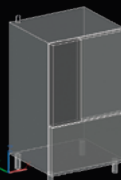
Wir sind der Meinung, dass die Bereitstellung eines effizienter Betreuungsdienstes bedeutet, sich in jeder Phase unserer Geschäftsbeziehung um die Bedürfnisse unserer Partner zu kümmern.

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



DESIGNING



CHEF 2 CHEF



WE ARE SOCIAL



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

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.

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!

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.

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

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.

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 !

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.

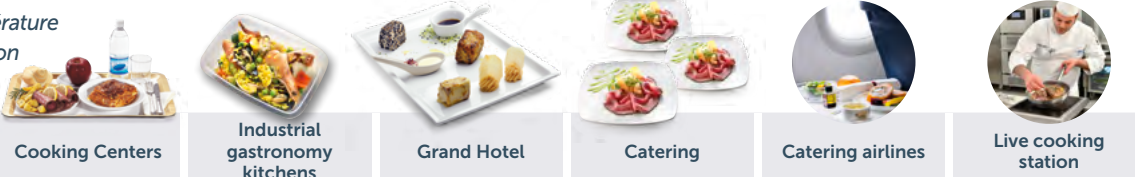
EXPÉRIMENTEZ ET DONNEZ FORME À VOS IDÉES.

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 !

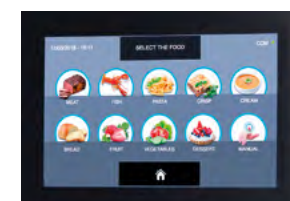
Imaginez une nouvelle façon de travailler en cuisine. Optez pour Infinity Evolution et obtenez 6 assistants en-toujours à vos côtés. Désormais, vous êtes libre de travailler où vous voulez et quand vous voulez, grâce à la connexion à distance sur le Cloud (en option). Infinity Evolution vous accompagne 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

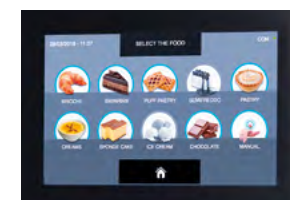
Choisissez le programme spécifique à votre travail. Un unique logiciel pour d'infinies combinaisons. Misez sur l'expérience Afinox en choisissant le cycle automatique dédié au produit spécifique ou bien personnaliser les phases de préparation en programmant les cycles manuels. Le cycle combiné permet 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-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 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.



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.



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 VOLEZ QUAND VOUS VOLEZ.

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 Alarmmeldungen 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 offert 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?

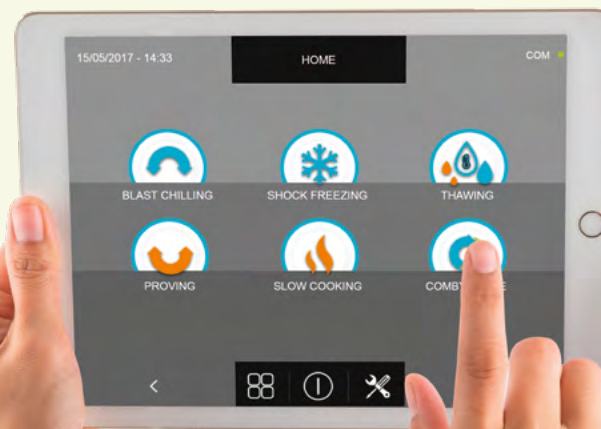
EvoCLOUD und die **Web-App Evolution** sind unverzichtbare Tools, wenn es um Folgendes geht:

- 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

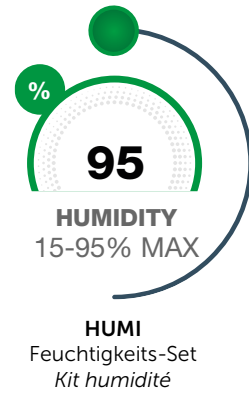
6) STERIL KIT - STERIL KIT



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !

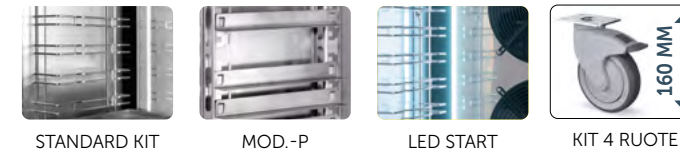


INFINITY
Evolution
5-8

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	Preis € Prix €	Schnellkühlen Refroidissement		Schockfrostern Surgélation		Auftauen Décongélation		Gärung Levage		Slow Cooking Slow cooking		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)	
			+3°C Kg	-18°C Kg	+	-	+	-	+	-	Watt (-30/+45)	Ampere										
	ALL-IN ONE H	INFINITY 5 all-in-one-H	9AMI05IM50AAE	8.663,10	25	Min.10 / Max.15	●	●	●	●	●	●	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x847	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	8.801,62	25	Min.10 / Max.15	●	●	●	●	●	●		790x839x847	5 EN600x400 H40	6 (2 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	99/128	
	START	INFINITY 5 START	9AMI05IM5SA01	6.548,26	25	Min.10 / Max.15	●	●	-	-	-	-		790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40	6 (2 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	95/123	
		INFINITY 5 START-P	9AMI05IM5SA02	6.686,78	25	Min.10 / Max.15	●	●	-	-	-	-		790x839x847	6 EN600x400 H40	6 (2 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	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	-1.193,80	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)		Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 5) - 101x38x77														101x38x77
	ALL-IN ONE H	INFINITY 8 all-in-one-H	9AMI08IM50A44	10.426,10	35	Min.15 / Max.25	●	●	●	●	●	R452A GWP 2141 Kg 1,10	790x839x1322	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	10.640,17	35	Min.15 / Max.25	●	●	●	●	●		790x839x1322	10 EN600x400 H40	12 (3 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	119/162		
	START	INFINITY 8 START	9AMI08IM5SA01	8.248,28	35	Min.15 / Max.25	●	●	-	-	-		-	790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40	12 (3 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	111/153	
		INFINITY 8 START-P	9AMI08IM5SA02	8.462,37	35	Min.15 / Max.25	●	●	-	-	-		-	790x839x1322	10 EN600x400 H40	12 (3 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	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	-1.496,02	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)		Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 8) - 101x38x77														

*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	1.304,61	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)
FILTERH2O	73689786	204,01	Wasserenthärter-Set
LED START 5		183,85	Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)
LED START 8		210,30	Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)
PORTAOP		377,78	Aufpreis für entgegengesetzte Tür
KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis für Räder-Set
CONDH2O-1		856,31	Aufpreis für Wasserkondensation (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
VERS220-1-60 mod.5		327,41	Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz - GAS R404, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VERS220-1-60 mod.8		412,41	Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz - GAS R404, auf Anfrage Nicht-EU-Länder

Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)
Kit adoucisseur d'eau
Supplément éclairage à LED (modèles START uniquement)
Supplément éclairage à LED (modèles START uniquement)
Supplément porte à l'opposée
Supplément Kit roues
Supplément Condensation à eau (disponible en 6 semaines minimum)
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)
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.

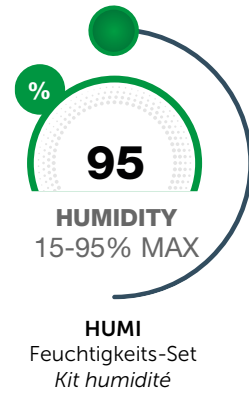


Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !

INFINITY
Evolution
10-15



PLUG-IN

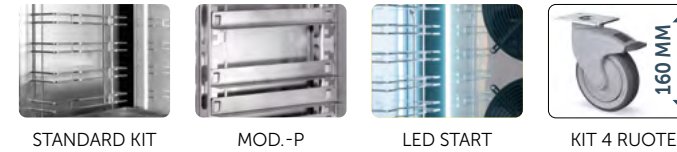


Schnellkühler/Refrigerateurs

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 • 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 • Sterilisateur • Tracer • Superviseur • Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante • Grilles et bacs à glace (5 l - 360x165xH120 mm) non compris.



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €						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)		
			Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrostern Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Gärung Levage	Slow Cooking Slow cooking 85°C					Watt (-30/+45)	Ampere					
	ALL-IN ONE H	INFINITY 10 all-in-one-H	9AMI10IT50A83	14.455,79	40	Min.20 / Max.30	●	●*	●*	R452A GWP 2141 Kg 1,50	790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	-	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	168/200
	ALL-IN ONE H	INFINITY 10-P all-in-one-H	9AMI10IT50A84	14.720,24	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	11.459,45	40	Min.20 / Max.30	●	-	-		790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	-	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	168/200
		INFINITY 10 START-P	9AMI10IT5SA02	11.723,90	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)			-2.711,23														
VALVR452A-10		74877081	148,60	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	17.666,96	70	Min.30 / Max.50	●	●*	●*	R452A GWP 2141 Kg 2,20	790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	-	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	219/252
	ALL-IN ONE H	INFINITY 15-P all-in-one-H	9AMI15IT50A81	18.025,85	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	13.348,37	70	Min.30 / Max.50	●	-	-		790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	-	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	218/252
		INFINITY 15 START-P	9AMI15IT5SA02	13.707,27	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)			-3.208,65														
VALVR452A-15		74877095	148,60	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, 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	1.304,61	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)													
FILTERH2O	73689786	204,01	Wasserenthärter-Set													
LED START 10		226,67	Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)													
LED START 15		264,45	Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)													
PORTAOP		377,78	Aufpreis für entgegengesetzte Tür / Supplément porte à l'opposée													
KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis für Räder-Set (h 160 mm - 2 mit Bremse) (nur für Infinity 10)													
CONDH2O-3		1.020,02	Aufpreis für Wasserkondensation (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)													
VERS220-3-60 mod.10		572,97	Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz - GAS R404, auf Anfrage Nicht-EU-Länder													
VERS220-3-60 mod.15		667,42	Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz - GAS R404, auf Anfrage Nicht-EU-Länder													
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.			Les gaz à effet de serre fluorés 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!



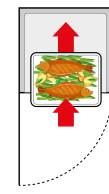
Quel modèle choisir?
Remplissez le questionnaire!



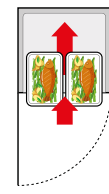
INFINITY Evolution

5-10 GN2/1

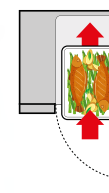
INFINITY 5 GN2/1 GF
1 Blech/plaque GN2/1
/Seite/côté 650 mm



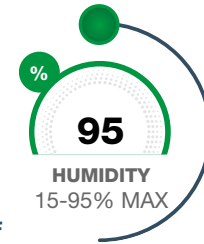
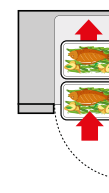
INFINITY 5 GN2/1 TE
2 Bleche/plaque GN1/1
/Seite/côté 325 mm



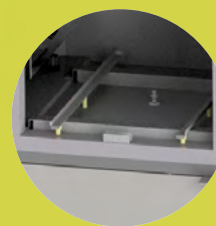
INFINITY 10 GN2/1 GF
1 Blech/plaque GN2/1
/Seite/côté 530 mm



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



HUMI
Feuchtigkeits-Set
Kit humidité



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
- Schockfrostern
- Auftauen
- Niedertemperaturgaren mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. All-in-One H)
- Kombinerter 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 • 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 • Superviseur
 - Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante • Grilles non comprises.



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	Schnellkühlen Refrroidissement +3°C Kg	Schockfrostern 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		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 5GN2/1 GF all-in-one-H	9AMI52IM50A12	10.174,24	35	Min.10 / Max.25	●	☺*	☺*	R452A	1020x1022x1843	5 GN2/1 H65	2390	10.5	400/3/50	868x965x1112	193/147
	INFINITY 5GN2/1 TE all-in-one-H	9AMI52IM50A13	10.803,88	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	400/3/50	868x965x1112	147/155
	START INFINITY 5GN2/1 GF START	9AMI52IM5SA01	8.185,32	35	Min.10 / Max.25	●	-	-	R452A	870x973x850	5 GN2/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	141/149
	INFINITY 5GN2/1 TE START	9AMI52IM5SA03	8.814,96	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	230/1/50	868x965x1112	149/157
Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)			-1.496,02													
VALVR452A-5 2_1		74877089	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)						Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)/(mod. 5 2/1) - 101x38x77						
	ALL-IN ONE H INFINITY 10 GN2/1 GF all-in-one-H	9AMI12IT50A36	19.555,88	70	Min.30 / Max.50	●	☺*	☺*	R452A	870x973x850	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	900	8.62	230/1/50	1060x1057x1877	255/269
	INFINITY 10 GN2/1 -C all-in-one-H	9AMI12IT50A37	19.555,88	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	230/1/50	1060x1057x1877	250/264
	START INFINITY 10 GN2/1 GF START	9AMI12IT5SA01	15.534,48	70	Min.30 / Max.50	●	-	-	R452A	1020x1022x1843	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	255/269
	INFINITY 10 GN2/1 -C START	9AMI12IT5SA02	15.534,48	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	400/3/50	1060x1057x1877	250/264
Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)			-3.208,65													
VALVR452A-10 2_1		74877095	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)						Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)/(mod. 10 2/1) - 101x38x77						

*Kit 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	1.304,61	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)
FILTERH2O	73689786	204,01	Wasserenthärter-Set
LED START 5 GN2-1		183,85	Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)
LED START 10 GN2-1		264,45	Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)
PORTAOP		377,78	Aufpreis für entgegengesetzte Tür
KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis für Räder-Set (h 160 mm - 2 mit Bremse)
CONDH2O-1		856,31	Aufpreis für Wasserkondensation (Mod. 5 GN2/1)
CONDH2O-3		1.020,02	Aufpreis für Wasserkondensation (Mod. 10 GN2/1)
VERS220-1-60 Mod.5 GN2-1		412,41	Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz INFINITY 5 GN2/1 - GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VERS220-3-60 Mod.10 GN2-1		667,42	Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz INFINITY 10 GN2/1 - GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder

Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)
Kit adoucisseur d'eau
Supplément éclairage à LED (modèles START uniquement)
Supplément éclairage à LED (modèles START uniquement)
Supplément porte à l'opposée
Supplément Kit roues (h 160 mm - 2 avec frein)
Supplément Condensation à eau (Mod. 5 GN2/1)
Supplément Condensation à eau (Mod. 10 GN2/1)
Supplément Version 220V/1Ph/60Hz INFINITY 5 GN2/1 - GAS R404a, sur demande pays hors UE
Supplément Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1 - GAS R404a, sur demande pays hors UE

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.



Extras und Zubehör

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

Modell	Code	Preis €	Beschreibung
EXTRAS 5-8-10-15 (es wird empfohlen, die Extras bei Bestellung des Infinity zu erwerben)			
STERILKIT	73688492	617,05	Sterilisator-Set
TRACER	74701196	124,67	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9 th)
WMP		780,75	Aufpreis für drahtlose WMP-Sonde
SONDARISC		377,78	Aufpreis für beheizte Kerntemperatursonde
KITSOV	73688496	335,00	Überlagerungs-SET (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		Auf Anfrage	Aufpreis für Ausführung mit separat geliefertem Aggregat (innerhalb von 10 m)
FILTER		251,86	Aufpreis für herausnehmbaren Filter
EVAPCO2		1.737,81	Aufpreis für CO ₂ -Verdampfer (Thermostatventil nicht inkludiert) MOD. 5-8-10-15 extern (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
R449-R404		426,00	Aufpreis für R449- oder R404a-Gas (NUR NICHT-EU-LÄNDER)
KITIMBABB5		289,63	Aufpreis für Verpackung in Holzkiste (Mod. 5 t.)
KITIMBABB8		352,60	Aufpreis für Verpackung in Holzkiste (Mod. 8 t.)
KITIMBABB10		415,56	Aufpreis für Verpackung in Holzkiste (Mod. 10 t.)
KITIMBABB15		516,30	Aufpreis für Verpackung in Holzkiste (Mod. 15 t. Mod. 10 GN2/1 t.)

ZUBEHÖR 5-8-10-15			
FILTERH2O	73689786	204,01	Wasserenthärter-Set
	74768002	41,56	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1
	74768120	56,67	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400
	74707012	31,75	Blech aus Edelstahl GN 1/1 h=20 mm
	74707013	34,41	Blech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 mm
	74707008	47,85	Blech aus Aluminium GN 1/1 h=20
	74707300	72,53	Ablageboden aus Edelstahl EN 600x400x20 mm
	74707301	74,80	Ablageboden aus Edelstahl EN 600x400x40 mm
	74707282	66,00	Ablageboden aus Aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	40,88	Speiseeisbehälter aus Edelstahl 5 l
	74707082	37,77	Lochblech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 mm (ideal zum Trocknen)

BERATUNGSSERVICES		
ONE2ONECHEF	Auf Anfrage	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	Prix €	Description
OPTIONS INFINITY 5-8-10-15 Il est recommandé de faire l'achat des options au moment de la commande de INFINITY			
STERILKIT	73688492	617,05	Kit Stérilisateur
TRACER	74701196	124,67	Logiciel USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9 th)
WMP		780,75	Supplément pour sonde sans fil WMP
SONDARISC		377,78	Supplément sonde au cœur chauffante
KITSOV	73688496	201,49	Kit Superposition (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		On request	Supplément Version avec groupe fourni séparément (dans la limite de 10 m)
FILTER		251,86	Supplément filtre amovible
EVAPCO2		1.737,81	Supplément pour évaporateur CO ₂ (vanne thermostatique non comprise) MOD. 5-8-10-15 à distance (disponible en 6 semaines minimum)
R449-R404		426,00	Supplément pour gaz R449 ou R404a (PAYS EXTRA UE UNIQUEMENT)
KITIMBABB5		289,63	Supplément Emballage cage en bois (mod. 5 t.)
KITIMBABB8		352,60	Supplément Emballage cage en bois (mod. 8 t.)
KITIMBABB10		415,56	Supplément Emballage cage en bois (mod. 10 t.)
KITIMBABB15		516,30	Supplément Emballage cage en bois (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)

ACCESSOIRES 5-8-10-15			
FILTERH2O	73689786	204,01	Kit adoucisseur d'eau
	74768002	41,56	S/s grille inox GN 1/1
	74768120	56,67	S/s grille inox EN 600x400
	74707012	31,75	S/s plaque inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	34,41	S/s plaque inox GN 1/1 h=40 mm
	74707008	47,85	Plaque aluminium GN 1/1 h=20
	74707300	72,53	S/s plateau inox EN 600x400x20 mm
	74707301	74,80	S/s plateau inox EN 600x400x40 mm
	74707282	66,00	Plateau aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	40,88	Bac à glace inox 5 l
	74707082	37,77	S/s plaque perforée inox GN 1/1 h=40 mm (idéal pour le séchage)

SERVICES CONSEILS		
ONE2ONECHEF	Sur demande	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



AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM
SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE

BIDIREKTIONALE BELÜFTUNG
VENTILATION BIDIRECTIONNELLE

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

ROBUSTE TÜR
ROBUSTESSE PORTE



SYSTEM AFINOX DRY PRO
SYSTÈME AFINOX DRY PRO



DIREKTE DAMPFEINSPRITZUNG
INJECTION DIRECTE DE VAPEUR







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)

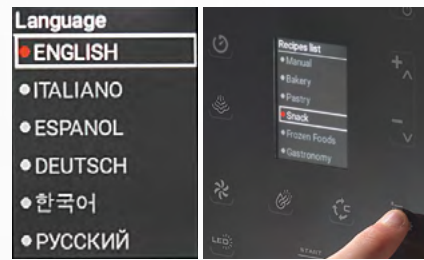


7"-TOUCHSTEUERUNG
CONTRÔLE SENSITIF DE 7"



DIE TECHNOLOGIEN VON COOKY

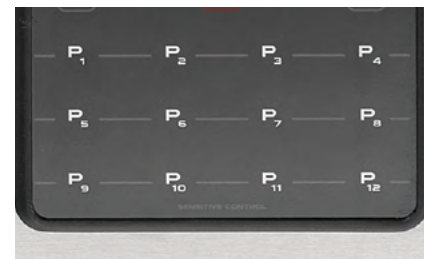
LES TECHNOLOGIES DE COOKY



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



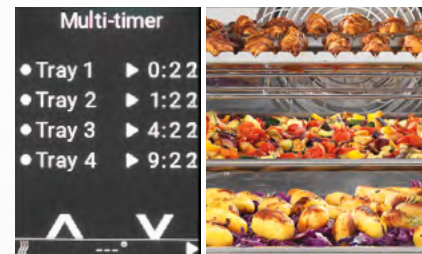
Feuchtigkeitssteuerung
Contrôle de l'humidité



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

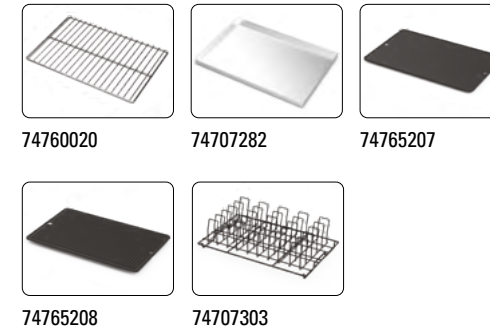


COOKY
OVENS

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.



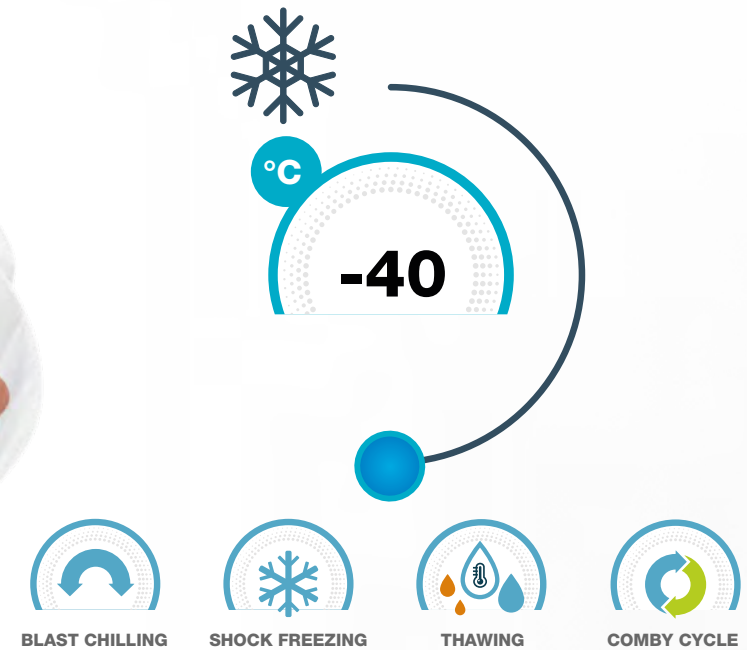
Fours à convection conçus pour dorer de manière uniforme. Les dimensions compactes du four optimisent l'espace de travail, en garantissant de hauts rendements avec des cuissons rapides, uniformes et parfaites.

- 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	Preis € Prix €	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	4.100,00	260 °C	800x840x561	4 GN1/1 - EN400X600	6300	10,2	400/3/50	885X850X695	60/70
	74760020	26,00	Verchromtes Ablagegitter / Grille chromée 600x400	600x400	-	-	-	-	-	-
	74707282	66,00	Blech aus Aluminium / Plaque aluminium 600x400	400x600x20	-	-	-	-	-	-
	74765207	333,00	Glattes Ablagegitter / Grille lisse s/wire gn 1/1	500x325	-	-	-	-	-	-
	74765208	348,00	Geripptes Ablagegitter / Grille rainurée w/wire gn 1/1	500x325	-	-	-	-	-	-
	74707303	322,00	Teflonbeschichtetes Ablagegitter für Rippchen / Grille téflonnée pour travers - GN 1/1	500x325	-	-	-	-	-	-
	74750240	250,00	Befeuchter-Set / Kit Humidificateur	-	-	-	-	-	-	-
	74750233	299,44	Räuchervorrichtung / Fumoir	-	-	-	-	-	-	-
	74750217	913,00	Kondensationshaube / Hotte à condensation	460x435x482	-	0,02	-	220-240/1/50-60	-	-
FILTERH2O	73689786	204,01	Wasserenthärter-Set / Kit adoucisseur d'eau	-	-	-	-	-	-	-



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!

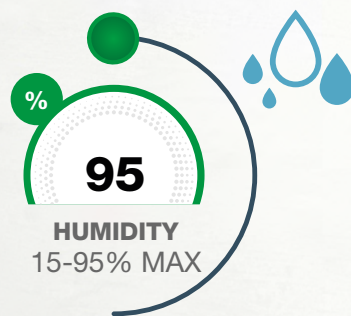
1HUNDRED ist der ideale Assistent für:
Kochzentren - Industrielle Lebensmittelproduktion - Grand Hotel - Catering / Airline Catering - Live-Kochstationen für Veranstaltungen

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

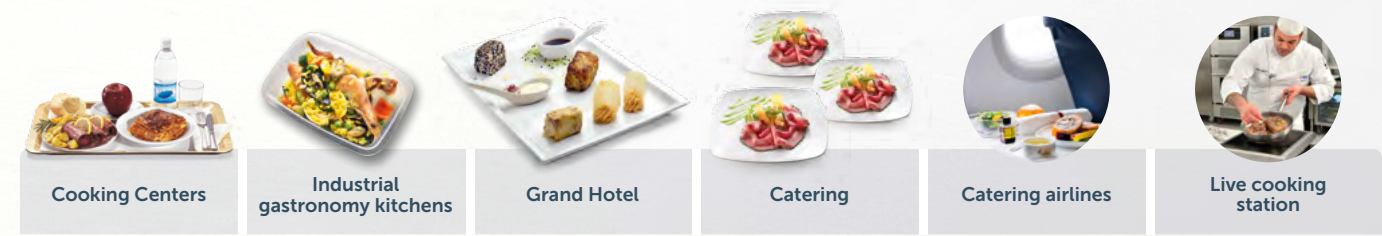
Fonctions:

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.





VERBESSERTE 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.

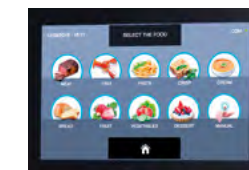


TECHNOLOGIE EVOLUTION VON AFINOX

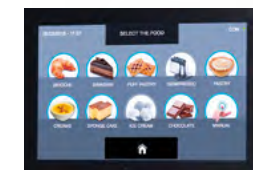
TECHNOLOGIE EVOLUTION DE AFINOX

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

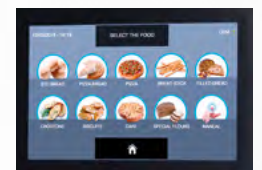
- Écran tactile 9 pouces
- Contrôle des variables: température des aliments, temps de cycle, température de l'air, humidité de l'air, ventilation.
- Logiciel dédié pour la gastronomie, la pâtisserie et à la boulangerie
- Graphiques HACCP
- Vidéos de démonstration
- Auto-diagnostic
- Contrôle des consommations



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 • Schockfrostern • 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.

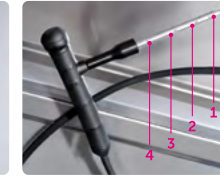
HINWEIS: 1HUNDRED muss an das Wassernetz angeschlossen werden: Wassereinlass G1/2" Außengewinde, Wasserablass G1/2" Außengewinde.



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.



STERIL KIT



FILTERH2O



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abonnement gilt 5 Jahre

*Abonnement valable 5 ans



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €						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)	
			Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrostern Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Gärung Levage	Slow Cooking Slow cooking 100°C				Watt (-30/+45)	Ampere				
	1HUNDRED 10	8AMH10IT50A90	21.000,00	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	1.304,61	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	617,05	Sterilisateur-Set			Kit Stérilisateur									
	FILTERH2O	73689786	204,01	Wasserenthärter-Set			Kit adoucisseur d'eau									
	VERS220-3-60 1H		667,42	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 Schockfrostern (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.
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!**

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

← W D
**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



**ROLL-IN COMPACT
ROLL-IN**



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.

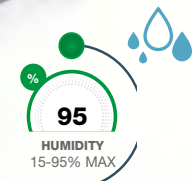
Ideale pour les besoins et la sécurité des grands laboratoires de gastronomie ou de pâtisserie.

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»

Refrigidateur 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

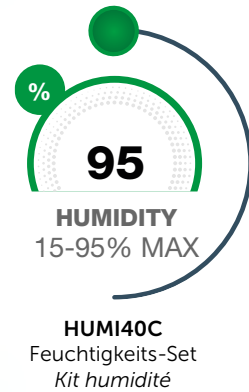
Opérateurs de la grande distribution, de la restauration collective, des laboratoires de gastronomie industrielle, de la pâtisserie, de la boulangerie et de l'industrie alimentaire.



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !



ROLL-IN



Schnellkühler/Refrigerateurs

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)
- Sterilisateur • 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.

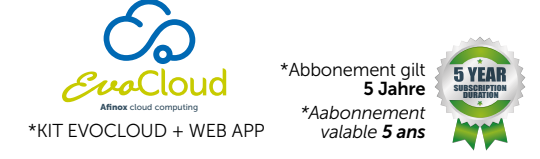
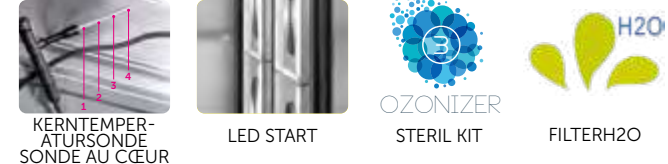
Refrigerateurs à air en acier inox s/s AISI 304, pour chariot, avec unité de condensation intégrée (version démontée sur demande). S/s rampe en acier inox, Système Touch control 9". Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles:

- 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	Preis € Prix €						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)
			Refrroidissement +3°C Kg	Surgélation -18°C Kg	Décongélation	Levage	Slow cooking 85°C				Watt (-30/+45)	Ampere			
INFINITY 40 COMPACT 4HP all-in-one	9AMI40IT50A01	32.590,16	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)	349/523
INFINITY 40 COMPACT START 4HP	9AMI40IT5SA01	25.160,41	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)	349/523
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 53/73 BOX 274/294 UNIT 136/156	
EVOCLOUD	74701181	1.304,61	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	617,05	Sterilisateur					<i>Stérilisateur</i>							
HUMI40C	73692199	2.518,56	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	204,01	Wasserenthärter-Set					<i>Kit adoucisseur d'eau</i>							
PASS2040		2.468,19	Aufpreis Durchreichausführung (1290 x 1675 x h2466 mm)					<i>Supplément Version passante (1290 x 1675 x h2466 mm)</i>							
VERS220-3-60 40C		906,68	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.



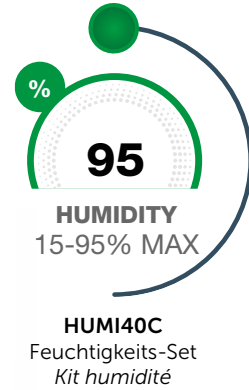
ROLL-IN



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)
• Sterilisateur • 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	Preis € Prix €	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 Watt (-30/+45) Ampere	Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Nettogewicht Poids net	Bruttogewicht Poids brut	
	START ALL-IN ONE INFINITY 20 all-in-one	9AMI20RT50A02	22.898,74	110	95	●	☺	☺	1190 x 1332 x 2490	WAGEN/CHARIOT 1 GN1/1 - 1 EN 400x600 580x815x2010	-	-	400/3/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760	113	tot 592 (BOX 346 EVAP 213)
	INFINITY 20 START	9AMI20RT5SA02	18.617,19	110	95	●	-	-	1190 x 1332 x 2490	-	-	400/3/50	-	113	-	
	EINHEIT/UNITÉ 4HP*	74841670	11.333,52	EINHEIT/UNITÉ 4HP 400V/3+N+T/50Hz												
	EINHEIT/UNITÉ 4HP SILENT*	74841680	14.053,57	SCHALLGEDÄMMTE EINHEIT/UNITÉ INSONORISÉE 4HP 400V/3+N+T/50Hz (45dB)												
	VALVR452A-20	73674912	523,86	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)												
	START ALL-IN ONE INFINITY 40 all-in-one	9AMI40RT50A02	33.035,95	200	175	●	☺	☺	1390 x 1532 x 2490	WAGEN/CHARIOT 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN400x600 780x1015x2010	-	-	400/3/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760	379	tot 699 (BOX430 EVAP 213)
	INFINITY 40 START	9AMI40RT5SA02	21.513,54	200	175	●	-	-	1390 x 1532 x 2490	-	-	400/3/50	-	379	-	
	EINHEIT/UNITÉ 9HP*	74841674	16.559,53	EINHEIT/UNITÉ 9HP 400V/3+N+T/50Hz												
	EINHEIT/UNITÉ 9HP SILENT*	74841682	20.533,82	SCHALLGEDÄMMTE EINHEIT/UNITÉ INSONORISÉE 9HP 400V/3+N+T/50Hz (60 dB)												
	VALVR452A-40	73674910	523,86	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)												
EVOCLOUD	74701181	1.304,61	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)													
STERILKIT	73688492	617,05	Sterilisateur (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)													
HUMI20-40	73692197	2.518,56	Befeuchter-Set (NUR für Mod. 20 - 40 All-in-One). NICHT KOMPATIBEL MIT DER BEHEIZTEN SONDE UND/ODER DER DRAHTLOSEN SONDE													
FILTERH2O	73689786	204,01	Wasserenthärter-Set													
LED START		396,67	Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur für Ausführung START)													
PASS2040		2.468,19	Aufpreis für Durchreichausführung													
KITUBI20		1.082,98	Leitungs- und Kabel-Set 10 m													
KITUBI40		1.360,02	Leitungs- und Kabel-Set 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:

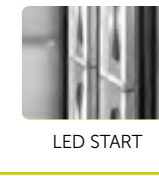
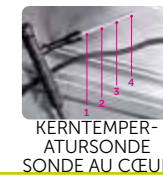
- Refroidissement
- Surgélation
- Décongélation
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- Dégivrage à gaz chaud pendant la phase de conservation
- Carte SD CARD avec tutoriel vidéo et port USB d'exportation des données HACCP
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)
- Éclairage 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	Preis € Prix €				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)	
			Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrostern Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation			Watt (-30/+45)	Ampere					
INFINITY 60 START	9AMI60RT5SA01	39.101,90	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	352	tot 992 (BOX 531 2 EVAP 213+213)	
Einheit / Unité 20HP *	74841480	24.493,00	Externe Einheit / Unité à distance 20HP			2180 x 1170 x 1208					2340x1330x1430	510	612	
VALVR452A-60	73674916 x2	1.047,73	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			<i>Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)</i>							1,8x2	1,8x2
INFINITY 80 START	9AMI80RT5SA01	43.523,24	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	tot 1092 (BOX 631 2 EVAP 213+213)	
Einheit / Unité 25HP*	74841484	35.007,98	Externe Einheit / Unité à distance 25HP			3146 x 1560 x 1302					3300x1800x1850	750	900	
VALVR452A-80	73674918 x2	1.047,73	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			<i>Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)</i>							1,8x2	1,8x2
INFINITY 100 START	9AMI100RTSA01	53.277,62	600	550	•	1390 x 3470 x 2545	WAGEN/CHARIOT 6 GN1/1 - 5 EN 400x600 - 4 GN2/1 780x2630x2010	18460	87	400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 Leitungen/collecteurs: 3520x400x415 mm	700	tot 1375 (BOX 700 3 EVAP 213+213+213 collettori/pipes 20)	
Einheit / Unité 30HP*	74841486	36.393,19	Externe Einheit / Unité à distance 30HP			3146 x 1560 x 1302					3300x1800x1850	800	960	
VALVR452A-100	73674916 x3	1.571,59	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			<i>Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)</i>							1,8x3	1,8x3
INFINITY 120 START	9AMI120RTSA01	58.467,11	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	1407	tot 1762 (BOX 744 3 EVAP 213+213+213 collettori/pipes 20)	
Einheit / Unité 40HP*	74841488	60.823,22	Externe Einheit / Unité à distance 40HP			2800 x 1300 x 2212					3300x1800x2550	2150	2580	
VALVR452A-120	73674918 x3	1.571,59	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			<i>Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)</i>							1,8x3	1,8x3
EVOCLOUD	74701181	1.304,61	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 60-80	73688492 x 2	1.234,09	Sterilisateur-Set (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)			<i>Kit Stérilisateur (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)</i>								
STERILKIT 100-120	73688492 x 3	1.851,14	Sterilisateur-Set (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)			<i>Kit Stérilisateur (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)</i>								

*** 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:

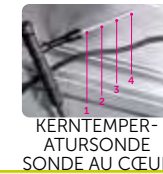
- Schnellkühlen
- Schockfrost
- Auftauen
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel
- Funktion Abtauung
- Heißgas-Abtauung während der Erhaltungsphase
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)
- LED-Beleuchtung.

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	Preis € Prix €	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrost Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Kapazität Wagen GN / EN Capacités chariots GN / EN Nutzbare Innenmaße (mm) Dimensions internes utiles (mm)	Stromaufnahme Absorption Watt (-30/+45) Ampere	Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
INFINITY Start XL 2030	9AMIXLRT5SA90	64.619,95	800	750	●	-	1990 x 2530 x 2545	Wagen nach Maß/ nicht standardmäßig Chariots sur mesure/hors standards 1160 X 2030 X h2010 mm	-	-	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	610/1250
EINHEIT / UNITÉ 40HP *	74841488	60.823,22				-	2800 x 1300 x 2212	-	22400	110	2900 x 1400 x 2312	2150/2580
VALVR452A-XL	73674912 x 4	2.095,46	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	1.304,61	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	2.468,18	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, veillez 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	Preis €	Beschreibung
EXTRAS INFINITY ROLL-IN			
TRACER	74701196	124,67	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		780,75	Aufpreis für drahtlose WMP-Sonde (NICHT KOMPATIBEL MIT FEUCHTIGKEITS-SET FÜR 20-40-40C ALL IN ONE)
SONDARISC		377,78	Aufpreis für beheizte Kerntemperatursonde (NICHT KOMPATIBEL MIT FEUCHTIGKEITS-SET FÜR 20-40-40C ALL IN ONE)
PORTAOP		377,78	Aufpreis für entgegengesetzte Tür
CONDH2020-40		3.311,91	Aufpreis für Wasserkondensation INFINITY 20-40 (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
CONDH2060-80		7.026,78	Aufpreis für Wasserkondensation Mod. INFINITY 60-80 (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
CONDH20100-120		10.540,17	Aufpreis für Wasserkondensation Mod. INFINITY 100-120 (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
EVAPCO2 - 20/40		3.513,39	Aufpreis für Verdampfer vorgerüstet für CO ₂ -Verflüssigungssatz (Mod. 20-40) (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
EVAPCO2 - 60		7.026,78	Aufpreis für Verdampfer vorgerüstet für CO ₂ -Verflüssigungssatz (Mod. 60) (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
VERSQE 220-60		906,68	Aufpreis für elektrischen Schaltschrank Zelle Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz
VERS220-3 4HP		1.240,39	Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (4HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VERS220-3 9HP		1.929,85	Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (9HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VER220-3 20HP		2.939,16	Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (20HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VER220-3 25HP		4.200,96	Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (25HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VER220-3 30HP		4.367,18	Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (30HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VER220-3 40HP		7.298,79	Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (40HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
KITUBI60-80-100-120		Auf Anfrage	Leitungs- und Kabel-Set 10 m
ZUBEHÖR INFINITY ROLL-IN			
	5CPT20/1110*	1.420,00	Wagen GN1/1 (383x544x1750 mm) *Ablagegitter/Bleche nicht inkludiert
	5CPT20110*	1.480,00	Wagen GN2/1 (590x660x1750 mm) *Ablagegitter/Bleche nicht inkludiert
	564CPP20*	1.490,00	Wagen EN400x600 (460x624x1750 mm) *Ablagegitter/Bleche nicht inkludiert
	586CPP20*	2.360,00	Wagen EN800x600 (660x824x1750 mm) *Ablagegitter/Bleche nicht inkludiert
	74768002	41,56	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1
	74768120	56,67	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400
	74707012	31,75	Blech aus Edelstahl GN 1/1 h=20 mm
	74707013	34,41	Blech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 mm
	74707082	37,77	Lochblech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 mm (zum Trocknen)
	74707008	47,85	Blech aus Aluminium GN 1/1 h=20 mm
	74707300	72,53	Ablageboden aus Edelstahl EN 600x400x20 mm
	74707301	74,80	Ablageboden aus Edelstahl EN 600x400x40 mm
	74707282	66,00	Ablageboden aus Aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	40,88	Speiseeisbehälter aus Edelstahl 5 l
	74707082	31,80	Lochblech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 mm (ideal zum Trocknen)
BERATUNGSSERVICES			
ONE2ONECHEF		Auf Anfrage	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	Prix €	Description
OPTIONS INFINITY ROLL-IN			
TRACER	74701196	124,67	Logiciel USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		780,75	Supplément pour sonde sans fil WMP (INCOMPATIBLE AVEC KIT HUMIDITÉ 20-40-40C ALL-IN-ONE)
SONDARISC		377,78	Supplément pour sonde au cœur chauffante (INCOMPATIBLE AVEC KIT HUMIDITÉ 20-40-40C ALL-IN-ONE)
PORTAOP		377,78	Supplément Porte opposée
CONDH2020-40		3.311,91	Supplément Condensation à eau INFINITY 20-40 (disponible en 6 semaines minimum)
CONDH2060-80		7.026,78	Supplément Condensation à eau mod. INFINITY 60-80 (disponible en 6 semaines minimum)
CONDH20100-120		10.540,17	Supplément Condensation à eau mod. INFINITY 100-120 (disponible en 6 semaines minimum)
EVAPCO2 - 20/40		3.513,39	Supplément pour évaporateur prévu pour unité CO ₂ (mod. 20-40) (disponible en 6 semaines minimum)
EVAPCO2 - 60		7.026,78	Supplément pour évaporateur prévu pour unité CO ₂ (mod. 60) (disponible en 6 semaines minimum)
VERSQE 220-60		906,68	Supplément pour tableau électrique cellule version 220V/3Ph/60Hz
VERS220-3 4HP		1.240,39	Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (4HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE
VERS220-3 9HP		1.929,85	Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (9HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE.
VER220-3 20HP		2.939,16	Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (20HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE.
VER220-3 25HP		4.200,96	Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (25HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE.
VER220-3 30HP		4.367,18	Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (30HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE.
VER220-3 40HP		7.298,79	Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (40HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE.
KITUBI60-80-100-120		On request	Kit tuyaux + câbles 10 m
ACCESSOIRES INFINITY ROLL-IN			
	5CPT20/1110*	1.420,00	Chariot GN1/1 (383x544x1750 mm) *Grilles/plaques non comprises
	5CPT20110*	1.480,00	Chariot GN2/1 (590x660x1750 mm) *Grilles/plaques non comprises
	564CPP20*	1.490,00	Chariot EN400x600 (460x624x1750 mm) *Grilles/plaques non comprises
	586CPP20*	2.360,00	Chariot EN800x600 (660x824x1750 mm) *Grilles/plaques non comprises
	74768002	41,56	S/s grille inox GN 1/1
	74768120	56,67	S/s grille inox EN 600x400
	74707012	31,75	S/s plaque inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	34,41	S/s plaque inox GN 1/1 h=40 mm
	74707082	37,77	Plaque perforée inox GN 1/1 h=40 mm s/s (pour le séchage)
	74707008	47,85	Plaque aluminium GN 1/1 h=20 mm
	74707300	72,53	S/s plateau inox EN 600x400x20 mm
	74707301	74,80	S/s plateau inox EN 600x400x40 mm
	74707282	66,00	Plateau aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	40,88	S/s bac à glace inox 5 l
	74707082	31,80	Plaque perforée inox GN 1/1 h=40 mm s/s (idéal pour le séchage)
SERVICES CONSEILS			
ONE2ONECHEF		Sur demande	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.

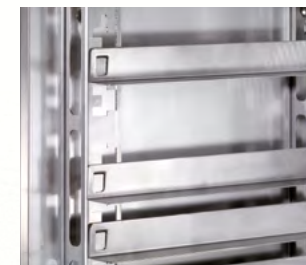


Führungsdrahte zum Einsetzen der Bleche GN1/1 und 400x600
Glissières en fil pour l'introduction de plaques GN1/1 et 400x600.



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	Preis € Prix €	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	9AME5SIM5SA03	5.011,19	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	5.336,09	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	5.260,53	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	5.361,27	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	4.885,26	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)			-683,79												
VALVR452A		74877093	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
LED 5			183,85	Aufpreis für LED-Beleuchtung.											
KIT 4 RUOTE			108,30	Aufpreis für Räder-Set (h 160 mm - 2 mit Bremse)											
PORTAOP			377,78	Aufpreis für entgegengesetzte Tür											
VERS220-1-60 5S			327,41	Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz SPEED 5 SMALL											
				GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder											
								Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)- 101x38x77				101x38x77		0,3/0,3	
								Supplément Éclairage à LED							
								Supplément Kit roues (h 160 mm - 2 avec frein)							
								Supplément porte à l'opposée							
								Supplément Version 220V/1Ph/60Hz SPEED 5 SMALL							
								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)
- 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.



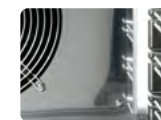
STANDARD KIT



PASTRY KIT (MOD. P)



KERNTemperaturSONDE AU CŒUR



LED 5-8





PORTA OP



KIT 4 RUOTE



OZONIZER STERIL KIT

Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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 5	9AME05IM5SA01	5.597,50	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	5.742,32	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)		-958,31									
	VALVR452A-5	74877093	148,60	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	6.946,19	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	7.092,26	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)		-1.252,98									
	VALVR452A-8	74877093	148,60	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	617,05	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)			Stérilisateur (incompatible avec LED)					
	LED 5		183,85	Aufpreis für LED-Beleuchtung (nicht mit STERILKIT kompatibel)			Supplément Éclairage à LED (incompatible avec STERILKIT)					
	LED 8		210,30	Aufpreis für LED-Beleuchtung (nicht mit STERILKIT kompatibel)			Supplément Éclairage à LED (incompatible avec STERILKIT)					
	KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis für Räder-Set (h 160 mm - 2 mit Bremse)			Supplément Kit roues (h 160 mm - 2 avec frein)					
	PORTAOP		377,78	Aufpreis für entgegengesetzte Tür			Supplément porte à l'opposée					
	VERS220-1-60 5		327,41	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		327,41	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



SPEED 10-15

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:

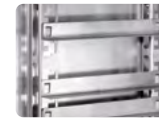
- LED-Beleuchtung
- Herausnehmbarer Filter
- Sterilisator
- Ablagegitter und Speiseeisbehälter (5 l - 360x165xH120 mm) nicht inkludiert.

Options:

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



STANDARD KIT



PASTRY KIT (MOD. P)



KERNTemperaturSONDE AU CŒUR



LED 10-15





PORTA OP



KIT 4 RUOTE



OZONIZER STERIL KIT

Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	8.865,33	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	9.036,59	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)		-1.252,98												
	VALVR452A-10	74877089	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)									<i>Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 10) - 101x38x77</i>	101x38x77	0,3/0,3
	SPEED 15	9AME15IT5SA01	10.571,66	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	10.742,92	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)		-2.016,11												
	VALVR452A-15	74877095	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)									<i>Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 15) - 101x38x77</i>	101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	617,05	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)									<i>Stérilisateur (incompatible avec LED)</i>		
	LED 10		226,67	Aufpreis für LED-Beleuchtung (nicht mit STERILKIT kompatibel)									<i>Supplément Éclairage à LED 10 (incompatible avec STERILKIT)</i>		
	LED 15		264,45	Aufpreis für LED-Beleuchtung (nicht mit STERILKIT kompatibel)									<i>Supplément Éclairage à LED 15 (incompatible avec STERILKIT)</i>		
	KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis für Räder-Set (h 160 mm - 2 mit Bremse) (nur SPEED 10)									<i>Supplément Kit roues (h 160 mm - 2 avec frein) (SPEED 10 uniquement)</i>		
	PORTAOP		377,78	Aufpreis für entgegengesetzte Tür									<i>Supplément porte à l'opposée</i>		
	VERS220-1-60 10		453,34	Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz Ausführung SPEED 10 GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder									<i>Supplément Version 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 10 GAZ R404a sur demande pays hors UE.</i>		
	VERS220-3-60 15		453,34	Aufpreis Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung SPEED 15 GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder									<i>Supplément Version 220V/3Ph/60Hz Version SPEED 15 GAZ R404a sur demande pays hors UE.</i>		

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.

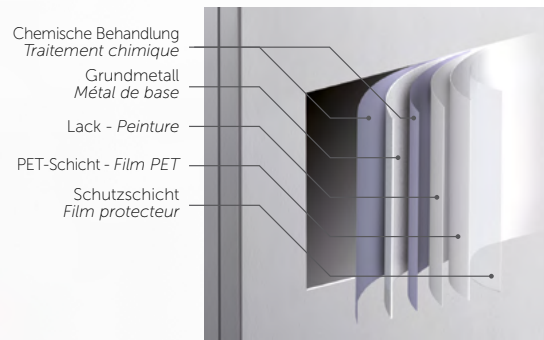


Die brandneue Schnellkühler-Produktlinie von Afinox, wettbewerbsfähig im Preis und sicher in der Leistung.

- 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



Modus der Sonde
Mode sonde



Taste Informationen
Touche informations



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.

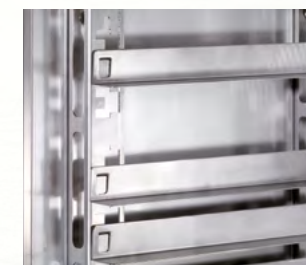


Führungsdrähte zum Einsetzen der Bleche GN1/1 und 400x600
Glissières en fil pour l'introduction de plaques GN1/1 et 400x600.



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

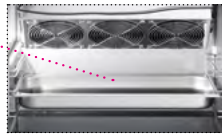


AREA b2b
Ready
Lieferbares Produkt, bestellbar über B2B
Produit prêt à la livraison, à commander via B2B

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	Preis € Prix €	Schnellkühlen	Schockfrost	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Max. Kapazität Bleche Capacité max plaques Nutzbare Innenmaße (mm) Dimensions internes utiles (mm)	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)
			+3°C Kg	-18°C Kg					Watt (-30/+45)	Ampere			
 FASTER 3 	9AMF031M5SA01	3.463,02	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		183,85	Aufpreis für LED-Beleuchtung.			<i>Supplément Éclairage à LED</i>							
PIEDI 3		47,85	Aufpreis für Füße-Set FASTER 3 (Höhe min./max. 70-95 mm)			<i>Supplément pour kit pieds FASTER 3 foot (hauteur minimale/maximale 70-95 mm)</i>							
VERS220-1-60 3-5		327,41	Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz Ausführung FASTER 3 GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder			<i>Supplément Version 220V/1Ph/60Hz Version FASTER 3 GAZ R404a sur demande pays hors UE.</i>							

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.

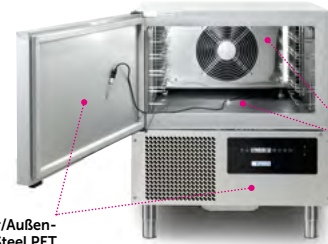
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

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



100% SteelPET HYGIENIC
NO FINGERPRINT TECHNOLOGY



Innenseite Tür/Außen-seite aus Steel PET
Intérieur porte/ extérieur en Acier PET

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



FASTER



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.



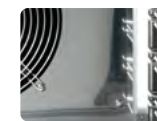
STANDARD KIT



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	Preis € Prix €	Schnellkühlen Refroidissement	Schockfrost Surgélation	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Max. Kapazität Bleche Capacité max plaques	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)	
			+3°C Kg	-18°C Kg					Watt (-30/+45)	Ampere				
	FASTER 5 AREA b2b	9AMF05IM5SA01	4.003,77	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	4.148,58	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	6.522,33	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	6.693,59	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	8.600,14	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	8.771,40	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	617,05	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)										
LED 5			183,85	Supplément Éclairage à LED Lighting 5 (incompatible avec STERILKIT)										
LED 10			226,67	Supplément Éclairage à LED Lighting 10 (incompatible avec STERILKIT)										
LED 15			264,45	Supplément Éclairage à LED Lighting 15 (incompatible avec STERILKIT)										
KIT 4 RUOTE 5-10			108,30	Supplément Kit roues (h 160 mm - 2 mit Bremse) (Mod. 5 und 10)										
VERS220-1-60 3-5			327,41	Supplément Version 220V/1Ph/60Hz Version FASTER 5 GAZ R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder										
VERS220-1-60 10			453,34	Supplément Version 220V/1Ph/60Hz Version FASTER 10 GAZ R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder										
VERS220-3-60 15			453,34	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	Preis € Prix €	Beschreibung Description	SPEED 5 SMALL	SPEED	FASTER 3-5-10-15
EXTRAS: / OPTION						
R449-R404		426,00	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	56,67	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400 <i>S/s grille inox EN 600x400</i>	x	x	x
	74768002	41,56	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1 <i>S/s grille inox GN 1/1</i>	x	x	x
	74707012	31,75	Blech aus Edelstahl GN 1/1 h=20 <i>S/s plaque inox GN 1/1 h=20</i>	x	x	x
	74707013	34,41	Blech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 <i>S/s plaque inox GN 1/1 h=40</i>	x	x	x
	74707008	47,85	Blech aus Aluminium GN 1/1 h=20 mm <i>Plaque aluminium GN 1/1 h=20 mm</i>	x	x	x
	74707300	72,53	Ablageboden für Konditoreiwaren aus Edelstahl EN400x600 h=20 mm <i>S/s plateau inox pâtisserie EN400x600 h=20 mm</i>	x	x	x
	74707301	74,80	Ablageboden für Konditoreiwaren aus Edelstahl EN400x600 h=40 mm <i>S/s plateau inox pâtisserie EN400x600 h=40 mm</i>	x	x	x
	74707282	66,00	Ablageboden aus Aluminium EN 600x400x20 mm <i>Plateau aluminium EN 600x400x20 mm</i>	x	x	x
	74707200	40,88	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	Freezing	
							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

KÜHLSCHRÄNKE

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

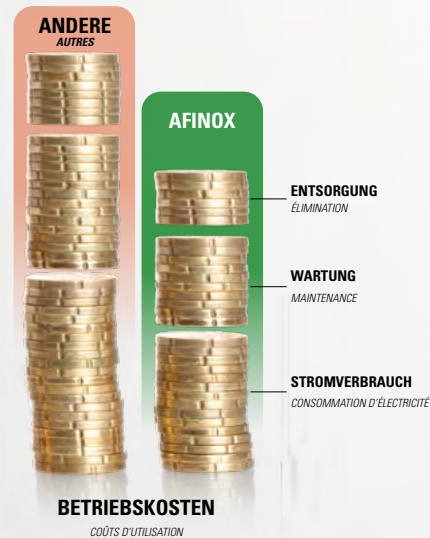
ENERGY stellt eine intelligente Investition dar, die neben hervorragenden Leistungen auch eine deutliche Senkung des Verbrauchs gewährleistet.

Consommations réduites, économies garanties

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

WARUM ENERGY WÄHLEN?

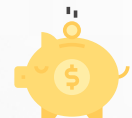
POURQUOI CHOISIR ENERGY ?



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

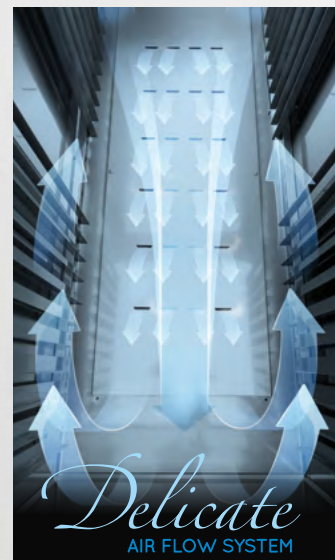
Overcooling empêche l'augmentation de la température, y compris pendant les opérations de chargement de la cellule



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

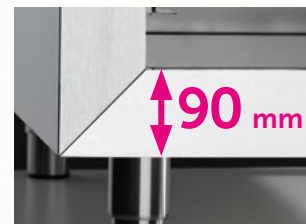
Dieses System sorgt für eine gleichmäßige Temperatur und eine schonende Belüftung, wodurch die Eigenschaften und die Oberfläche der Lebensmittel unverändert bleiben.

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.

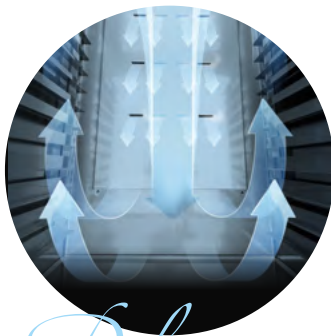


OZONIZER

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).

Delicate Air System
Ventilation Douce



Delicate
AIR FLOW SYSTEM



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

ENERGY LUX



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)
 - LED-Beleuchtung (standard nur bei PV-Version)
 - Luftleitblech
 - Schloss und Mikrotür serienmäßig
- Extras:** LED-Beleuchtung (extra nur bei der PC-Version), Sterilisator.

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
- Éclairage à LED (standard uniquement sur la version PV)
- Serrure et micro-contact porte de série

Options: Éclairage à LED (en option sur la version PC uniquement), Stérilisateur.



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	Preis € Prix €	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	3.639,32	-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	3.374,87	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		458,2	3 GN2/1	715x847x2090		230/1/50	763x873x2170	114/146
EINHEIT/UNITÉ	74861752	810,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-700TN	74877075	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
ENERGY LUX BT PC	7L070IBC5A001	4.256,36	-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	3.689,69	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458,2	3 GN2/1	715x847x2090		230/1/50	763x873x2170	114/146
UNITÀ/UNIT	74861762	1.722,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-700BT	74877089	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
ENERGY LUX 700 TN PV	7L070INV5A001	4.684,53	-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	4.420,08	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		458,2	3 GN2/1	715x867x2090		230/1/50	763x873x2170	134/166
EINHEIT/UNITÉ	74861752	810,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-700TN	74877075	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
ENERGY LUX BT PV	7L070IBV5A001	5.301,57	-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	4.734,90	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458,2	3 GN2/1	715x847x2090		230/1/50	763x873x2170	134/163
EINHEIT/UNITÉ	74861762	1.722,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-700BT	74877089	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
KIT RUOTE 700	74768026	21,41	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 2/1											
STERILKIT	73688492	617,05	Sterilisator-Set (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)											
KIT LED 700		220,37	Aufpreis für LED-Beleuchtung 700 (nicht mit STERILKIT kompatibel)											
KIT RUOTE 700		108,30	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.

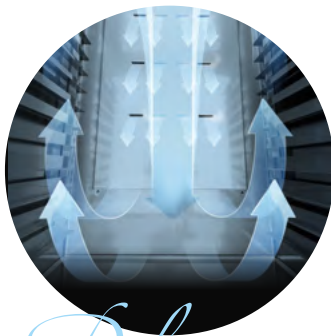
Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

* 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



Delicate
AIR FLOW SYSTEM



Geformte 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 äußeren 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

Options: Éclairage à LED, Stérilisateur.

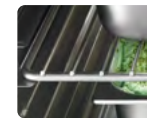
Extras: LED-Beleuchtung, Sterilisateur..



74703272x2



74707282



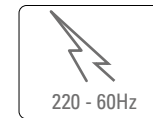
74768120



KIT LED 700



KIT RUOTE 700



VERS 220-60



STERIL KIT



PASTRY



ICE CREAM



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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
											Watt****	Ampere			
ENERGY LUX 700 TN PASTRY	7L070INC5A004	4.301,70	-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	4.037,25	-2/+7° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	319,2	20 (EN400X600)	715x847x2090	-	-	230/1/50	763x873x2170	129/159
EINHEIT/UNITÉ	74861752	810,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation							350x460x265	360	5.99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-700TN	74877075	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)				Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 700TN)			101x38x77	-	-		101x38x77	-
ENERGY LUX 700BT PASTRY	7L070IBC5A002	4.918,75	-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	4.352,07	-24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	319,2	20 (EN400X600)	715x847x2090	-	-	230/1/50	763x873x2170	129/159
EINHEIT/UNITÉ	74861762	1.722,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation							415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-700BT	74877089	148,60	R452A Ventil für Modelle mit abgesetzter Einheit (wird unmontiert geliefert) (Mod. 700BT)				R452A Valve pour modèles d'unités à distance (fournie demonté) (mod. 700BT) - 101x38x77			101x38x77	-	-		101x38x77	-
ENERGY LUX 700 BT ICE-CREAM	7L070IBC5A004	4.818,01	-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	4.251,33	-24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	458,2		715x847x2090	-	-	230/1/50	763x873x2170	129/161
EINHEIT/UNITÉ	74861762	1.722,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation								415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340
VALVR452A-700BT	74877089	148,60	R452A Ventil für Modelle mit abgesetzter Einheit (wird unmontiert geliefert) (Mod. 700BT)				R452A Valve pour modèles d'unités à distance (fournie demonté) (mod. 700BT)			101x38x77	-	-		101x38x77	-
	74703272 x 2	27,70	„L“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter EN 600x400				S/s paire de glissières en «L» pour grilles EN 600x400								
	74707282	66,00	Blech aus Edelstahl EN 600x400x20 mm				Plaque aluminium EN 600x400x20 mm								
	74768120	56,67	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400				S/s grille inox EN 600x400								
KIT LED 700		220,37	Aufpreis für LED-Beleuchtung 700 (nicht mit STERILKIT kompatibel)				Supplément Éclairage à LED 700 (incompatible avec STERILKIT)								
STERILKIT	73688492	617,05	Sterilisateur-Set (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)				Kit stérilisateur (incompatible avec LED)								
KIT RUOTE 700		108,30	Aufpreis für SET 4 RÄDER für Kühlschrank 700 (h 160 mm - 2 mit Bremse)				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.

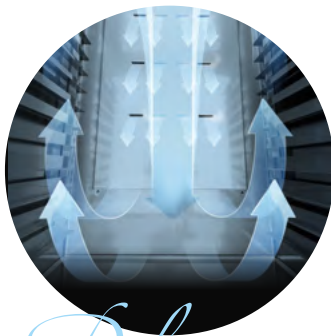
Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

* 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
Ventilation Douce



Delicate
AIR FLOW SYSTEM



ENERGY
1400
PC-PV

ENERGY

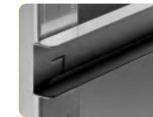


Kühlschränke mit Füßen oder Rädern und geringem Energieverbrauch, Innen- und Außenseite aus Edelstahl AISI 304 (mit Ausnahme des Bodens, der Rückwand und der äußeren Oberseite), Ausführungen 700 und 1400 mit Glastüren.

- 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.

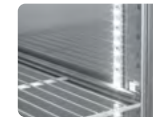
- Épaisseur isolation 90 mm
- Accessoires de série: 3 grilles plastifiées GN2/1 par compartiment
- Modèles à monobloc avec groupe intégré ou à distance (Mod. R, sans vanne, avec résistance d'évaporation des condensats de série, **compatible avec raccordement à groupes à CO₂ jusqu'à 60 bar**)
- Dégivrage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



74703270x2



74768026



KIT LED



KIT RUOTE 1400



VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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 1400TN	7E140INC5A001	5.603,80	-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	5.339,35	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x847x2090		230/1/50	1496x873x2170	190/241
EINHEIT/UNITÉ	74861754	990,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-1400TN	74877077	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
ENERGY 1400BT	7E140IBC5A001	6.220,84	-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	5.654,17	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x847x2090		230/1/50	1496x873x2170	190/241
EINHEIT/UNITÉ	74861764	1.570,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-1400BT	74877081	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
ENERGY 1400TN PV	7E140INV5A001	7.694,20	-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	7.429,75	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916,4	6 GN2/1	1466x867x2090		230/1/50	1496x873x2170	206/257
EINHEIT/UNITÉ	74861754	990,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-1400TN	74877077	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
ENERGY 1400BT PV	7E140IBV5A001	8.311,25	-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	7.744,57	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x867x2090		230/1/50	1496x873x2170	227/279
EINHEIT/UNITÉ	74861764	1.570,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-1400BT	74877081	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
	74703270x2	22,66	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN2/1											
	74768026	21,41	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 2/1											
STERILKIT	73688492	617,05	Sterilisateur-Set (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)											
KIT LED 1400		440,75	Aufpreis für LED-Beleuchtung 1400 (nicht mit STERILKIT kompatibel)											
KIT RUOTE 1400		135,37	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



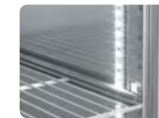
74768150
74768151



73692350
74707353



KIT LED 700



KIT LED 1400



74700155



COL-DRY



STERIL KIT



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	9.097,00	-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	7.722,00	-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	12.340,24	-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	10.965,24	-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	22,66	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN2/1					S/s paire de glissières en «C» pour grilles GN 2/1				
	74768150	67,60	Ablagegitter aus Edelstahl AISI304 GN 2/1					Grille acier inox s/s AISI304 GN 2/1 (530x650mm)				
	74768151	89,41	Verstärktes Ablagegitter aus Edelstahl GN 2/1					S/s grille inox GN 2/1 renforcée				
	73692350	237,60	Fleischhaken-Set					Kit suspension viande				
	74707353	7,13	Fleischhaken L=100 ER TT					Crochet à viande L=100 AR TT				
	74700155	831,60	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.



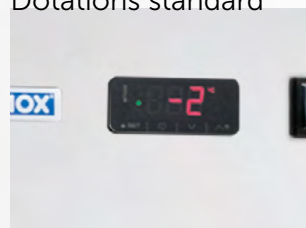
Diese Produktlinie von Kühlschränken aus Edelstahl AISI 304 stellt die optimale Lösung für all jene dar, die ein essentielles Design und hervorragende Leistungen wünschen. Die Stärke der Isolierung von 90 mm garantiert eine optimale Konservierung der Lebensmittel und einen kontrollierten Verbrauch dank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

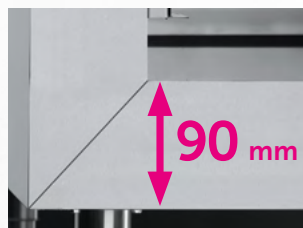


Serienmäßige Ausstattung
Dotations standard



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 cataphorèse
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

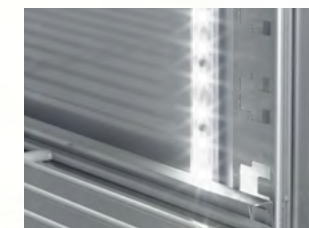
Optimiertes Belüftungssystem: Die Abstandsprofile auf der Rückseite sorgen für eine verbesserte Luftzirkulation

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/Armoires

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.

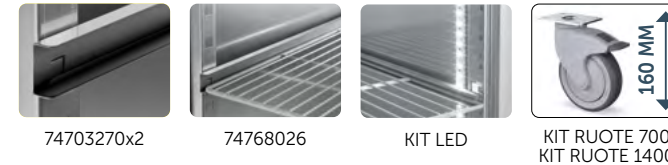
- Stärke der Isolierung 90 mm
- Serienmäßiges Zubehör: 3 kunststoffbeschichtete Ablagegitter GN2/1 pro Fach
- Monoblock-Modelle mit eingebautem oder externem Aggregat (Mod. R, ohne Ventil, serienmäßig mit Widerstand für die Verdampfung des Kondensats, **kompatibel für den Anschluss an CO₂-Anlagen bis 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	Preis € Prix €	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)
ARTIC 700TN	7F070INC5A002	3.286,72	-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	3.022,27	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x839x2090		230/1/50	763x873x2170	111/147
EINHEIT/UNITÉ	74861752	810,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-700TN	74877075	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
ARTIC 700BT	7F070IBC5A002	3.903,77	-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	3.337,09	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x839x2090		230/1/50	763x873x2170	111/147
EINHEIT/UNITÉ	74861762	1.722,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-700BT	74877089	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
ARTIC 1400TN	7F140INC5A002	5.011,93	-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	4.747,49	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x839x2090		230/1/50	1496x873x2170	190/240
EINHEIT/UNITÉ	74861754	990,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-1400TN	74877077	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
ARTIC 1400BT	7F140IBC5A002	5.628,99	-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	5.062,31	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x839x2090		230/1/50	1496x873x2170	190/240
EINHEIT/UNITÉ	74861764	1.570,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-1400BT	74877081	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
	74703270x2	22,66	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN2/1											
	74768026	21,41	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 2/1											
PASTRY700		108,30	Aufpreis für Schienen-Set EN 600x400 für Kühlschrank 700, 1 Volltür (Führungen nicht inkludiert)											
PASTRY1400		216,60	Aufpreis für Schienen-Set EN 600x400 für Kühlschrank 1400, 2 Volltüren (Führungen nicht inkludiert)											
	74703272x2	27,70	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400 (Abstand 50 mm)											
KIT LED 700		220,37	Aufpreis für LED-Beleuchtung 700											
KIT LED 1400		440,75	Aufpreis für LED-Beleuchtung 1400											
KIT RUOTE 700		108,30	Aufpreis für SET 4 RÄDER für Kühlschrank 700 l (h 160 mm - 2 mit Bremse)											
KIT RUOTE 1400		135,37	Aufpreis für SET 5 RÄDER für Kühlschrank 1400 l (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.

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



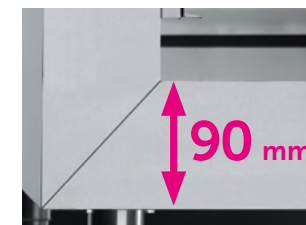
ARTIC 900 BT -35/-10°C
ICE-CREAM

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.



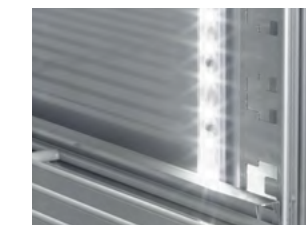
Maxi-Isolierung (90 mm) Zur Optimierung der Konservierung und Begrenzung des Energieverbrauchs

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.

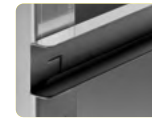
Armoires réfrigérées avec pieds ou roulettes en acier inoxydable AISI 304 avec intérieur et extérieur en plastique blanc plastifié, version 900, avec portes pleines.

- 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.



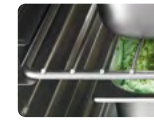
74703276X2



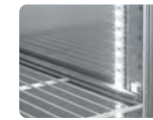
74703274x2



74707282



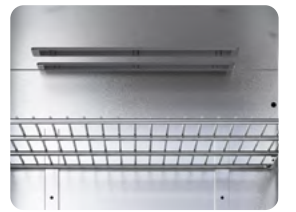
74768168



KIT LED

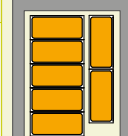


KIT RUOTE 900



Verdeckter Verdampfer
Hidden evaporator



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	Bereich Gamme	Gas Gaz	Energieklasse Classe énergétique	Klimaklasse Classe climatique	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle	Nettonutzvolumen Volume utile net	Zubehör Accessoires	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)
ARTIC 900 TN PASTRY-BAKERY	7F090INC5A001	4.700,00	-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	4.435,55	-2/+7° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	-	-	1020x1022x1843	- -	230/1/50	1020x1022x1843	118/139
UNITA'/UNIT	74861752	810,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-900TN	74877075	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
ARTIC 900 BT PASTRY-BAKERY	7F090IBC5A001	5.317,04	-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	4.750,37	-35/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	-	-	803x1011x2090	- -	230/1/50	803x1011x2090	118/139
UNITA'/UNIT	74861752	810,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-900BT	74877075	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
ARTIC 900 BT ICE-CREAM	7F090IBC5A002	5.665,86	-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	5.099,19	-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	1.722,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-700BT	74877089	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
	74703276x2	40,30	„L“-förmiges Führungspaar für EN 600x800 S/s "L"-Wannen											
	74703274x2	41,56	„C“-förmiges Führungspaar Tablett EN 600x800 S/s											
	74707282	66,00	Blech aus Edelstahl EN 600x400x20 mm											
	74768168	123,41	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x800 s/s											
KIT LED 900		220,37	Aufpreis LED-Beleuchtung 900 (nicht kompatibel mit STERILIKIT)											
KIT RUOTE 900		108,30	Aufpreis für SET 4 RÄDER für Kühlschrank 900											

* 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



Kühlschränke/Armoires

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.

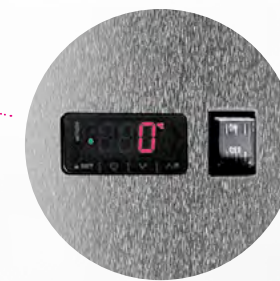


- Außentiefe 655 mm
- Kompatibel mit Standard-Zubehör GN2/1 (530 x 650 mm)

- 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)



**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**



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 Abtauung 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.



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	2.359,90	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	3.134,35	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,130	D		2678	441		767x655x2090	413 6.21	230/1/50	763X873X2170	110/118
	74779242x4	18,17	Klammern zur Halterung des Ablagegitters GN2/1						Clips de soutien grille GN2/1					
	74768026	21,41	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 2/1						Grille plastifiée GN 2/1					
KIT RUOTE 700		108,30	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	Preis € Prix €	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	5.967,73	-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	5.490,46	-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	1.480,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-350TN	74877075 x2	297,20	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
TWIN 700 2T TN/BT	7T072ITC2A002	6.209,51	-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	5.712,09	-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	740,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
EINHEIT/UNITÉ BT	74861760	1.400,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation											
VALVR452A-350TN	74877075	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
VALVR452A-350BT	74877089	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)											
	74703270x2	22,66	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN2/1											
	74768026	21,41	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 2/1											
KIT LED 700		220,37	Aufpreis LED-Beleuchtung											
KIT RUOTE 700		108,30	Aufpreis für SET 4 RÄDER für Kühlschrank 700 l (h 160 mm - 2 mit Bremse)											
EVAP-A		105,78	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	Preis € Prix €	Bereich Gamme	Gas Gaz	Energieklasse Classe énergétique	Klimaklasse Classe climatique	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle	Nettonutzvolumen Volume utile net	Zubehör Accessoires	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)
	COMPATTO 400 TN S	7C040INC2A001	3.891,17	-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	4.029,70	-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	4.308,00	-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	4.446,52	-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	4.272,74	-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	4.411,25	-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	3.975,54	-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	4.114,07	-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		108,30	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		151,11	Aufpreis LED-Beleuchtung			Supplément éclairage à LED							
		72608647x2	25,19	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400			S/s paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400							
		72608650-52	71,98	„L“-förmiges Führungspaar mit Kippschutz für Fischschalen 74707295			S/s paire de glissières en «L» anti-basculement pour bacs à poisson 74707295							
		74768120	56,67	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400			S/s grille inox EN 600x400			400x600x10				
		74768122	13,85	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400			Grille plastifiée EN 600x400			400x600x10				
		74707295	18,89	Fischschalen aus Polyethylen 400x600 h=130 mm			Bac à poissons en polyéthylène 400x600 h=130 mm			400x600x130				
		74707297	21,26	Fischschalen aus Polyethylen 400x300 h=120 mm			Bac à poissons en polyéthylène 400x300 h=120 mm			400x300x120				
		74707299	16,37	Pizzaschalen aus Polyethylen 400x600 h=70 mm			Bac pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm			400x600x70				
		72554699	22,67	Senkboden aus Kunststoff für Fischschalen 400x600x130			Double fond plastique bacs à poisson 400x600x130			350x550x18				
		74707288	15,48	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.

**** 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.



Extras und Zubehör

Options et accessoires

Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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		244,30	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	67,60	Ablagegitter aus Edelstahl GN 2/1 530x650 - S/s grille inox GN 2/1 530x650	x			x	
	74768122	13,85	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400 - Grille plastifiée EN 600x400			x		x
	74768166	26,46	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x800 - Grille plastifiée EN 600x800			x		
	74707300	72,53	Ablageboden für Konditoreiwaren aus Edelstahl EN400x600 h=20 mm - S/s plateau inox pâtisserie EN400x600 h=20 mm			x		x
	74707282	66,00	Ablageboden aus Aluminium EN 600x400x20 mm - Plateau aluminium EN 600x400x20 mm			x		x
	74707301	74,80	Ablageboden für Konditoreiwaren aus Edelstahl EN400x600 h=40 mm - S/s plateau inox pâtisserie EN400x600 h=40 mm			x		x
	74707200	40,88	Speiseeisbehälter aus Edelstahl 5 l - Bac à glace inox 5 l		x	x	x	x
	74707202	48,54	Speiseeisbehälter aus Edelstahl 7 l - Bac à glace inox 7 l		x	x	x	x
	74707204	56,18	Speiseeisbehälter aus Edelstahl 9 l - Bac à glace inox 9 l		x	x	x	x
	74707003	136,19	Behälter GN 2/1 530*650*100 - S/s bac GN 2/1 530*650*100	x	x		x	
	74707063	151,54	Behälter GN 2/1 530*650*150 - S/s bac GN 2/1 530*650*150	x	x		x	
	74706092	60,09	Deckel für Behälter GN 2/1 - S/s couvercle bac GN 2/1	x	x		x	
	74700166	503,71	Wi-fi Cloud Data Logger	x	x	x	x	x
	74700166	1.007,42	Wi-fi Cloud Data Logger (TWIN 2 T 2 PZ./PCS)				x x	

WIFI DATA LOGGER

NEW

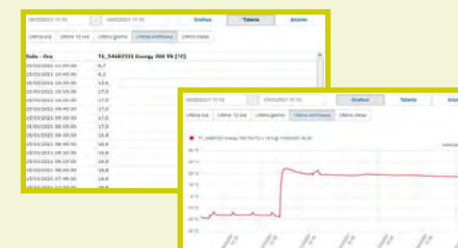


Das effiziente digitale System zur Überwachung der Klimaparameter.

- **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

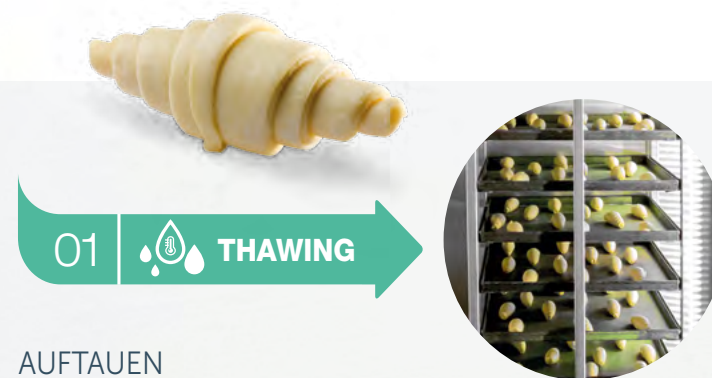
MEKANO PRO
ROLL-IN

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.

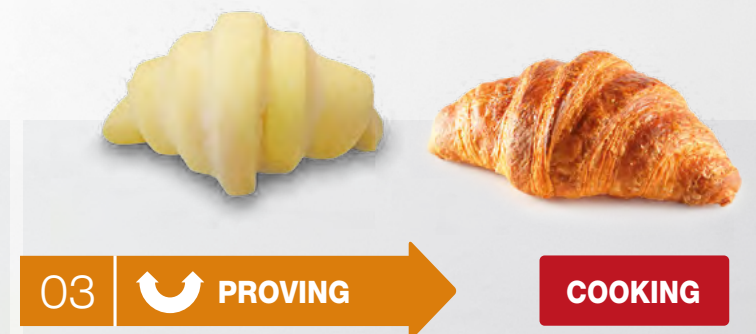


AUFBEWAHRUNG

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.

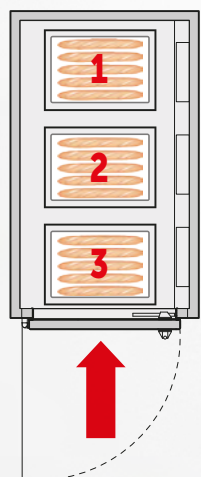


KONTROLLIERTE GÄRUNG

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.



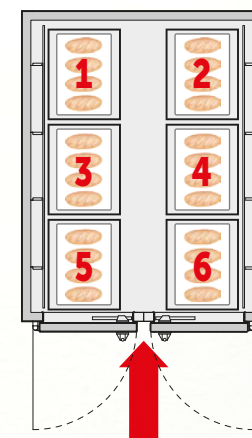
**MEKANO
ROLL-IN
1430x2430**

- 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

- 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



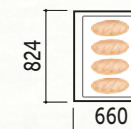
3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750



**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

- 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



3+3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750



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

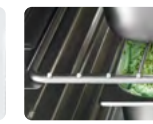
Extras: EvoCloud, Tracer, Ablass am Boden

HINWEIS: Mekano Pro muss an das Wassernetz angeschlossen werden:

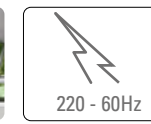
Wassereinlass mit 3/4"-Außengewinde, Ablass mit Innendurchm. von min. 22 mm.



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 manuelle 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	Preis € Prix €	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-/Brut- togewicht Poids net/brut Kg		
									Watt****	Ampere					
	MEKANO PRO 400 TN	8L040INC4A902	8.866,00	-10/+45° C (15/95 %UR)	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	8.978,66	-10/+45° C (15/95 %UR)	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	9.948,31	-10/+45° C (15/95 %UR)	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	1.304,61		Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)											
FILTERH2O	73689786	204,01		Wasserenthärter-Set											
TRACER	74701196	124,67		Software USB TRACER											
	72608647	25,19	X2	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400 (MEKANOPRO400)											
	74703272	27,70	X2	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400 (MEKANOPRO700)											
	74703276	40,30	X2	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x800 (MEKANOPRO900)											
	74707299	16,37		Pizzaschalen aus Polyethylen 400x600 h=70 mm											
	74707282	66,00		Ablageboden aus Aluminium EN 600x400x20 mm											
	74768120	56,67		Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400											
	74768168	123,41		Verstärktes Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x800											
SOVSCARICO		72,64		Aufpreis für Ablass am Boden Durchm. 41 mm (Kühlschrank 700 l)											
VERS220-1-60		244,30		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

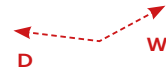
Supplément pour évacuation sur le fond diam. 41 mm (armoire 700 l)

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

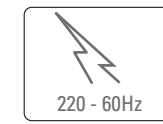
Klimakammer für Hefeprodukte mit System zur Feuchtigkeitskontrolle, aus Edelstahl AISI 304. Integrierter Verflüssigungssatz (auf Anfrage in demontierter Ausführung) und Rampe aus Edelstahl für eine einfache Einführung der Wagen.

- 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	Preis € Prix €	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	19.833,66	-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)		Version démontée (fournie avec unité à positionner sur la cellule)						BOX 2250X1400X1275	EVAP 8,5 BOX 450/470 UNIT 55/60	
EVO CLOUD	74701181	1.304,61	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	204,01	Wasserenthärter-Set		Kit adoucisseur d'eau								
PASS2040		2.468,19	Aufpreis Durchreichausführung (1290 x 1675 x h2466 mm)		Supplément Version passante (1290 x 1675 x h2466 mm)								
VERS220-3-60 MOD.40		906,68	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.



3D-Kühlsystem

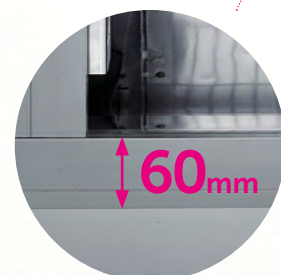
Das einzige System, das eine korrekte und gleichmäßige Temperatur in allen Fächern garantiert.

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

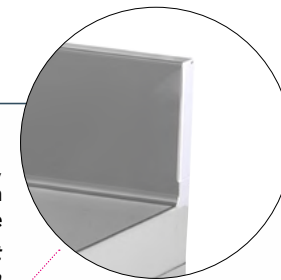


Stärke der Isolierung 60 mm (ohne CFC und HCFC)
Isolation épaisseur 60 mm (sans CFC ni HCFC)



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.



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.



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)



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



SPRING PLUS 701



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

SPRING PLUS 700

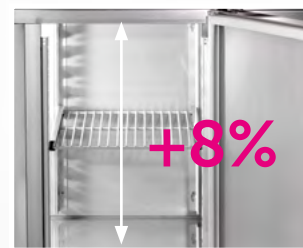


Fach GN1/1
(1 kunststoffbeschichtetes
Ablagegitter auf Führungsparen
aus Edelstahl)
Compartment GN1/1
(1 grille plastifiée sur paires
de glissières s/s inox)



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

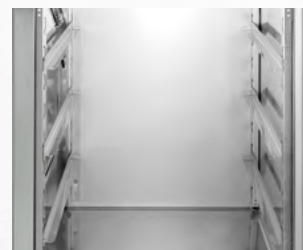


Fach GN1/1
(1 kunststoffbeschichtetes
Ablagegitter auf Führungsparen
aus Edelstahl)
Compartment GN1/1
(1 grille plastifiée sur paires
de glissières s/s inox)



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	Preis € Prix €	Arbeitsplatte Plan	Bereich Gamme	GAS GAZ	Energie- klasse Classe éner- getique	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	3.650,00	gerade Arbeitsplatte / plan droit							680x700x850	247	5.03	230/1/50		77/90
SPRINGPLUS701TN/A	6ST71IP2LA001	3.730,00	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / plan + dossier	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,090	A	5 40°C - 40%HR	475	64,80	680x700x950	247	5.03	230/1/50		78/91
SPRINGPLUS701TN/S	6ST71IP2NA001	3.320,00	ohne Arbeitsplatte / sans plan							680x700x800	247	5.03	230/1/50		62/75
SPRINGPLUS701BT	6ST71IB2VA001	3.900,00	gerade Arbeitsplatte / plan droit							680x700x850	353	6,15	230/1/50		81/93
SPRING701PLUSBT/A	6ST71IB2LA001	3.990,00	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / plan + dossier	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,090	F	5 40°C - 40%HR	2583	64,80	680x700x950	353	6,15	230/1/50		82/94
SPRING701PLUSBT/S	6ST71IB2NA001	3.570,00	ohne Arbeitsplatte / sans plan							680x700x800	353	6,15	230/1/50		66/78
SPRING701TN R**	6ST71RP4VA001	3.060,00	gerade Arbeitsplatte / plan droit				5 40°C - 40%HR			680x700x850	0	0	230/1/50		64/75
SPRING701TN/A R**	6ST71RP4LA001	3.140,00	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / plan + dossier	-2/+7° C					64,80	680x700x950	0	0	230/1/50		65/77
SPRING701TN/S R**	6ST71RP4NA001	2.730,00	ohne Arbeitsplatte / sans plan							680x700x800	0	0	230/1/50		49/61
UCTN1-T*	74861750	740,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation			Unité de condensation				350x460x265	332,00	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
VALVR452A-702TN	74877075	148,60	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	3.100,00	gerade Arbeitsplatte / plan droit							680x700x850	0	0	230/1/50		64/76
SPRING701BT/A R**	6ST71RB4LA001	3.180,00	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / plan + dossier	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		64,80	680x700x950	0	0	230/1/50		65/77
SPRING701BT/S R**	6ST71RB4NA001	2.770,00	ohne Arbeitsplatte / sans plan							680x700x800	0	0	230/1/50		49/61
UCBT1-T*	74861760	1.400,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation			Unité de condensation				415x540x340	634,00	9,15		415x540x340	40/60
VALVR452A-702BT	74877089	148,60	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		130,97	Aufpreis für Kondenswanne für Kühlische ohne externes Aggregat			Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R									
	74779242 x4	18,17	Klammern zur Halterung des Ablagegitters GN2/1			Clips de soutien grille GN2/1									
	74768122	13,85	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400			Grille plastifiée EN 600x400									
	74768120	56,67	ABLAGEGITTER AUS EDELSTAHL EURONORM 400*600			GRILLE INOX EURONORM 400*600									
KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis für 4 Räder			Supplément pour 4 roues									
VERS220-60		268,73	Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a			Supplément pour Version 220 V/60 Hz - GAZ R404a									
NO-FEET		-36,52	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
- Contrôle 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



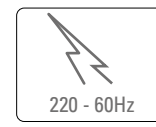
CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	3.969,25	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	4.038,51	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier								247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	100/132							
	SPRINGPLUS702TN/S	6ST72IP2NA001	3.811,84	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan								247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	74/107							
	SPRINGPLUS702BT	6ST72IB2VA001	4.787,78	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit								-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	113/145
	SPRING702PLUSBT/A	6ST72IB2LA001	4.857,04	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier															413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	113/146
	SPRING702PLUSBT/S	6ST72IB2NA001	4.630,37	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan															413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	88/120
SPRING702TN R**	6ST72RP4VA001	3.180,94	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	3.250,20	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							0	0	230/1/50	1220x760x1030	78/111									
SPRING702TN/S R**	6ST72RP4NA001	3.055,01	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							0	0	230/1/50	1220x760x1030	54/87									
UCTN1-T*	74861750	740,00	Verflüssigungssatz				Unité de condensation			350x460x265	332,00	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43								
VALVR452A-702TN	74877075	148,60	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								
	SPRING702BT R**	6ST72RB4VA001	3.653,17	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	3.722,43	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							0	0	230/1/50	1220x760x1030	78/111								
	SPRING702BT/S R**	6ST72RB4NA001	3.527,24	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							0	0	230/1/50	1220x760x1030	54/87								
	UCBT1-T*	74861760	1.400,00	Verflüssigungssatz										Unité de condensation			415x540x340	634,00	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60	
	VALVR452A-702BT	74877089	148,60	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	
	STERILKIT	73688492	617,05	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)										Stérilisateur (incompatible avec éclairage à LED)									
EVAP-T		130,97	Aufpreis für Kondenswanne für Kühlische ohne externes Aggregat				Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R																
	74768568x2	18,90	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1				Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1																
	74768000	12,60	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1				Grille plastifiée GN 1/1																
	74768002	41,56	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1				S/S grille inox GN 1/1																
CASS1/2		525,12	Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2				Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2																
CASS1/3		700,16	Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3				Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3																
CASS2/3		542,75	Aufpreis für Schubladenelement Schubladen 1/3+2/3				Supplément pour module à tiroirs 1/3+2/3																
KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis für 4 Räder				Supplément pour 4 roues																
VERS220-60		244,30	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



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.

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.

- 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



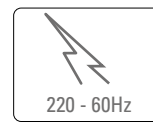
CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT*

SPRING PLUS 703



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	
SPRINGPLUS703TN	6ST73IP2VA001	4.586,30	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit		R290	A	5	537	258	1721x700x850	247	5.03	1840x760x1030	123/162	
SPRINGPLUS703TN/A	6ST73IP2LA001	4.674,45	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7° C	GWP 3		40°C - 40%HR			1721x700x950	247	5.03	1840x760x1030	124/163	
SPRINGPLUS703TN/S	6ST73IP2NA001	4.397,40	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan		Kg 0,100					1721x690x800	247	5.03	1840x760x1030	90/129	
SPRINGPLUS703BT	6ST73IB2VA001	5.404,83	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit		R290	D	5	2549	258	1721x700x850	413	6.21	1840x760x1030	136/176	
SPRINGPLUS703BT/A	6ST73IB2LA001	5.492,98	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-24/-10° C	GWP 3		40°C - 40%HR			1721x700x950	413	6.21	1840x760x1030	137/177	
SPRINGPLUS703BT/S	6ST73IB2NA001	5.215,94	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan		Kg 0,140					1721x690x800	413	6.21	1840x760x1030	103/143	
SPRING703TN R **	6ST73RP4VA001	3.797,99	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit				5		258	1585x700x850	0	0	1700x760x1030	100/139	
SPRING703TN/A R **	6ST73RP4LA001	3.886,14	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7° C			40°C - 40%HR			1585x700x950	0	0	1700x760x1030	108/147	
SPRING703TN/S R **	6ST73RP4NA001	3.640,58	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1585x690x800	0	0	1700x760x1030	70/109	
UCTN2-T*	74861752	810,00	Verflüssigungssatz		Unité de condensation					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-703TN	74877075	148,60	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	4.270,22	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit				5		258	1585x700x850	0	0	1700x760x1030	100/139	
SPRING703BT/A R**	6ST73RB4LA001	4.358,37	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-24/-10° C			40°C - 40%HR			1585x700x950	0	0	1700x760x1030	108/147	
SPRING703BT/S R**	6ST73RB4NA001	4.112,81	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1585x690x800	0	0	1700x760x1030	70/109	
UCBT2-T*	74861762	1.722,00	Verflüssigungssatz		Unité de condensation					415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-703BT	74877089	148,60	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	617,05	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)		Stérilisateur (incompatible avec éclairage à LED)										
EVAP-T		130,97	Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat		Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R										
	74768568x2	18,90	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1		Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1										
	74768000	12,60	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1		Grille plastifiée GN 1/1										
	74768002	41,56	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1		S/S grille inox GN 1/1										
CASS1/2		525,12	Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2		Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2										
CASS1/3		700,16	Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3		Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3										
CASS2/3		542,75	Aufpreis für Schubladenelement Schubladen 1/3+2/3		Supplément pour module à tiroirs 1/3+2/3										
KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis für 4 Räder		Supplément pour 4 roues										
VERS220-60		244,30	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



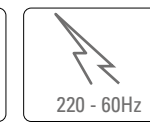
CASS1/3



CASS2/3



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	5.482,91	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit											
SPRINGPLUS704TN/A	6ST74IP2LA001	5.589,95	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	618	344	2182x700x850	247 5.03	230/1/50	2320x760x1030	156/203
SPRINGPLUS704TN/S	6ST74IP2NA001	5.262,53	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2182x700x950	247 5.03	230/1/50	2320x760x1030	160/207
SPRINGPLUS704TN/S	6ST74IP2NA001	5.262,53	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2182x690x800	247 5.03	230/1/50	2320x760x1030	115/162
SPRINGPLUS704BT	6ST74IB2VA001	6.301,44	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit											
SPRINGPLUS704BT/A	6ST74IB2LA001	6.408,48	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2931	344	2182x700x850	413 6.21	230/1/50	2320x760x1030	169/217
SPRINGPLUS704BT/S	6ST74IB2NA001	6.081,06	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2182x700x950	413 6.21	230/1/50	2320x760x1030	173/221
SPRINGPLUS704BT/S	6ST74IB2NA001	6.081,06	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2182x690x800	413 6.21	230/1/50	2320x760x1030	128/176
SPRING704TN R**	6ST74RP4VA001	4.694,59	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit											
SPRING704TN/A R**	6ST74RP4LA001	4.801,63	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		344	2046x700x850	0 0	230/1/50	2180x760x1030	135/182
SPRING704TN/A R**	6ST74RP4LA001	4.801,63	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	4.505,70	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2046x690x800	0 0	230/1/50	2180x760x1030	95/142
UCTN3-T*	74861754	990,00	Verflüssigungssatz					Unité de condensation		350x500x300	665 8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
VALVR452A-704TN	74877077	148,60	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	5.166,82	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit											
SPRING704BT/A R**	6ST74RB4LA001	5.273,86	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		344	2046x700x850	0 0	230/1/50	2180x760x1030	135/182
SPRING704BT/A R**	6ST74RB4LA001	5.273,86	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	4.977,93	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2046x690x800	0 0	230/1/50	2180x760x1030	95/142
UCBT3-T*	74861764	1.570,00	Verflüssigungssatz					Unité de condensation		514x540x 340	864 12,19	230/1/50	514x540x 340	55/75
VALVR452A-704BT	74877081	148,60	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	617,05	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)					Stérilisateur (incompatible avec éclairage à LED)						
EVAP-T		130,97	Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat					Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R						
	74768568 x2	18,90	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1					Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1						
	74768000	12,60	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1					Grille plastifiée GN 1/1						
	74768002	41,56	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1					S/S grille inox GN 1/1						
CASS1/2		525,12	Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2					Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2						
CASS1/3		700,16	Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3					Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3						
CASS2/3		542,75	Aufpreis für Schubladenelement Schubladen 1/3+2/3					Supplément pour module à tiroirs 1/3+2/3						
KIT 6 RUOTE		162,45	Aufpreis für 6 Räder					Supplément pour 6 roues						
VERS220-60		244,30	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

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

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



CASS1/2



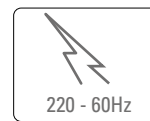
CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	4.418,81	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit											
SPRINGPLUS702BIGTN/A	6SB72IP2LA001	4.488,08	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	510	200	1266x700x900	247	5.03	230/1/50	1360x760x1080 100/132
SPRINGPLUS702BIGTN/S	6SB72IP2NA001	4.261,40	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1266x700x1000	247	5.03	230/1/50	1360x760x1080 100/133
SPRINGPLUS702BIGBT	6SB72IB2VA001	5.237,34	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit							1266x690x850	247	5.03	230/1/50	1360x760x1080 75/107
SPRINGPLUS702BIGBT/A	6SB72IB2LA001	5.306,61	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2473	200	1266x700x900	413	6.21	230/1/50	1360x760x1080 113/146
SPRINGPLUS702BIGBT/S	6SB72IB2NA001	5.079,93	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1266x700x1000	413	6.21	230/1/50	1360x760x1080 114/146
SPRINGBIG702TN R**	6SB72RP4VA001	3.630,51	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit							1266x690x850	413	6.21	230/1/50	1360x760x1080 88/121
SPRINGBIG702TN/A R**	6SB72RP4LA001	3.699,76	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		200	1130x700x900			230/1/50	1220x760x1080 78/111
SPRINGBIG702TN/S R**	6SB72RP4NA001	3.504,58	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1130x700x1000			230/1/50	1220x760x1080 80/113
UCTN1-T*	74861752	810,00	Verflüssigungssatz					Unité de condensation		1130x690x850			230/1/50	1220x760x1080 56/89
VALVR452A-702TN	74877075	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 702TN)					Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 702TN)		350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265 25/45
SPRINGBIG702BT R**	6SB72RB4VA001	4.102,74	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit							101x38x77				101x38x77 0,3/0,3
SPRINGBIG702BT/A R**	6SB72RB4LA001	4.171,99	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		200	1130x700x900			230/1/50	1220x760x1080 79/111
SPRINGBIG702BT/S R**	6SB72RB4NA001	3.976,81	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1130x700x1000			230/1/50	1220x760x1080 81/113
UCBT1-T*	74861760	1.400,00	Verflüssigungssatz					Unité de condensation		1130x690x850			230/1/50	1220x760x1080 57/89
VALVR452A-702BT	74877089	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 702BT)					Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 702BT)		415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340 40/60
STERILKIT	73688492	617,05	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)					Stérilisateur (incompatible avec éclairage à LED)		101x38x77				101x38x77 0,3/0,3
EVAP-T	74768000	130,97	Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat					Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R						
	74768568x2	15,00	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1					Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1						
	74768000	10,00	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1					Grille plastifiée GN 1/1						
	74768002	33,00	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1					S/S grille inox GN 1/1						
CASS1/2 BIG		576,75	Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2					Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2						
CASS1/3 BIG		770,68	Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3					Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3						
CASS2/3 BIG		596,90	Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3+2/3					Supplément pour module à tiroirs 1/3+2/3						
KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis für 4 Räder					Supplément pour 4 roues						
VERS220-60		244,30	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 703Big

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



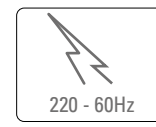
CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT



Modell Model	Code Code	Preis € Price €	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	5.231,05	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	5.319,20	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							1721x700x1000	247	5.03	1840x760x1080	129/168
SPRINGPLUS703BIGTN/S	6SB73IP2NA001	5.042,16	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1721x690x850	247	5.03	1840x760x1080	95/134
SPRINGPLUS703BIGBT	6SB73IB2VA001	6.049,58	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	6.137,74	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							1721x700x1000	413	6.21	1840x760x1080	143/182
SPRINGPLUS703BIGBT/S	6SB73IB2NA001	5.860,69	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1721x690x850	413	6.21	1840x760x1080	109/148
SPRINGBIG703TN R**	6SB73RP4VA001	4.442,74	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		300	1585x700x900		230/1/50	1700x760x1080	107/146
SPRINGBIG703TN/A R**	6SB73RP4LA001	4.530,89	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							1585x700x1000		230/1/50	1700x760x1080	115/154
SPRINGBIG703TN/S R**	6SB73RP4NA001	4.285,33	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1585x690x850		230/1/50	1700x760x1080	77/116
UCTN2-T*	74861754	990,00	Verflüssigungssatz				Unité de condensation			350x500x300	665	8,4	350x500x300	33/53
VALVR452A-703TN	74877075	148,60	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
SPRINGBIG703BT R**	6SB73RB4VA001	4.914,97	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		300	1585x700x900		230/1/50	1700x760x1080	107/146
SPRINGBIG703BT/A R**	6SB73RB4LA001	5.003,12	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							1585x700x1000		230/1/50	1700x760x1080	115/154
SPRINGBIG703BT/S R**	6SB73RB4NA001	4.757,56	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1585x690x850		230/1/50	1700x760x1080	77/116
UCBT2-T*	74861762	1.722,00	Verflüssigungssatz				Unité de condensation			415x540x340	787	9,72	415x540x340	40/60
VALVR452A-703BT	74877089	148,60	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	617,05	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)				Stérilisateur (incompatible avec LED)							
EVAP-T		130,97	Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat				Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R							
	74768568x2	18,90	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1				Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1							
	74768000	12,60	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1				Grille plastifiée GN 1/1							
	74768002	41,56	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1				S/S grille inox GN 1/1							
CASS1/2 BIG		576,75	Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2				Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2							
CASS1/3 BIG		770,68	Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3				Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3							
CASS2/3 BIG		596,90	Aufpreis für Schubladenelement Schubladen 1/3+2/3				Supplément pour module à tiroirs 1/3+2/3							
KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis für 4 Räder				Supplément pour 4 roues							
VERS220-60		244,30	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



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 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, 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



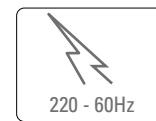
CASS1/3



CASS2/3



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	6.104,99	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit		R290		5			2182x700x900	247	5.03	2320x760x1080	157/205		
SPRINGPLUS704BIGTN/A	6SB74IP2LA001	6.212,03	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7° C	GWP 3	A	40°C - 40%HR	671	400	2182x700x1000	247	5.03	2320x760x1080	161/209		
SPRINGPLUS704BIGTN/S	6SB74IP2NA001	5.884,62	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan		Kg 0,100					2182x690x850	247	5.03	2320x760x1080	116/164		
SPRINGPLUS704BIGBT	6SB74IB2VA001	6.923,52	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit		R290		5			2182x700x900	413	6.21	2320x760x1080	171/219		
SPRINGPLUS704BIGBT/A	6SB74IB2LA001	7.030,56	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-24/-10° C	GWP 3	D	40°C - 40%HR	3186	400	2182x700x1000	413	6.21	2320x760x1080	175/223		
SPRINGPLUS704BIGBT/S	6SB74IB2NA001	6.703,15	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan		Kg 0,140					2182x690x850	413	6.21	2320x760x1080	130/178		
SPRINGBIG704TN R**	6SB74RP4VA001	5.316,69	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit				5			2046x700x900		230/1/50	2180x760x1080	138/186		
SPRINGBIG704TN/A R**	6SB74RP4LA001	5.423,72	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7° C			40°C - 40%HR		400	2046x700x1000		230/1/50	2180x760x1080	140/188		
SPRINGBIG704TN/S R**	6SB74RP4NA001	5.127,79	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2046x690x850		230/1/50	2180x760x1080	98/146		
UCTN3-T*	74861756	1.242,00	Verflüssigungssatz		Unité de condensation						350x500x300	690	7,86	230/1/50	350x500x300	35/55
VALVR452A-704TN	74877077	148,60	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	5.788,92	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit				5			2046x700x900		230/1/50	2180x760x1080	138/186		
SPRINGBIG704BT/A R**	6SB74RB4LA001	5.895,95	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-24/-10° C			40°C - 40%HR		400	2046x700x1000		230/1/50	2180x760x1080	140/188		
SPRINGBIG704BT/S R**	6SB74RB4NA001	5.600,02	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2046x690x850		230/1/50	2180x760x1080	98/146		
UCBT3-T*	74861764	1.570,00	Verflüssigungssatz		Unité de condensation						514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
VALVR452A-704BT	74877081	148,60	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	617,05	Sterilisateur (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)		Stérilisateur (incompatible avec LED)											
EVAP-T		130,97	Aufpreis für Kondenswanne für Kühlische ohne externes Aggregat		Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R											
	74768568x2	18,90	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1		Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1											
	74768000	12,60	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1		Grille plastifiée GN 1/1											
	74768002	41,56	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1		S/S rille inox GN 1/1											
CASS1/2 BIG		576,75	Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2		Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2											
CASS1/3 BIG		770,68	Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3		Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3											
CASS2/3 BIG		596,90	Aufpreis für Schubladenelement Schubladen 1/3+2/3		Supplément pour module à tiroirs 1/3+2/3											
KIT 6 RUOTE		162,45	Aufpreis für 6 Räder		Supplément pour 6 roues											
VERS220-60		244,30	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.

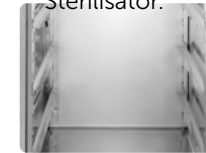
Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roues, profondeur 800 mm en acier inox s/s AISI 304, 2 compartiments EN400x600, avec 3 paires de glissières inox en L par porte.

- 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, Sterilisator.



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



EVAP-T



KIT 4 RUOTE





VERS 220-60



STERIL KIT



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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		
	SPRINGPLUS802TN	6ST82IP2VA001	4.606,45	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	448	240	1450x800x850	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	130/166	
	SPRINGPLUS802TN/A	6ST82IP2LA001	4.675,70	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier						-2/+7° C	1450x800x950	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	131/167
	SPRINGPLUS802TN/S	6ST82IP2NA001	4.348,29	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan						1450x790x800	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	87/122	
	SPRINGPLUS802BT	6ST82IB2VA001	5.588,68	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	4280	240	1450x800x850	413	6,21	230/1/50	1510x860x1040	144/179	
	SPRING802PLUSBT/A	6ST82IB2LA001	5.657,95	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier						-24/-10° C	1450x800x950	413	6,21	230/1/50	1510x860x1040	145/180
	SPRING802PLUSBT/S	6ST82IB2NA001	5.330,53	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan						1450x790x800	413	6,21	230/1/50	1510x860x1040	100/136	
	SPRING802TN R **	6ST82RP4VA001	3.818,13	Mit Arbeitsplatte - Avec plan			5 40°C - 40%HR		240	1310x800x850			230/1/50	1510x860x1040	100/135	
	SPRING802TN/A R **	6ST82RP4LA001	3.887,40	Mit Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - Avec plan à dossier						-2/+7° C	1310x800x950			230/1/50	1510x860x1040	114/149
	SPRING802TN/S R **	6ST82RP4NA001	3.591,47	Ohne Arbeitsplatte - Sans plan						1310x790x800			230/1/50	1510x860x1040	69/104	
	UCTN2-T*	74861752	810,00	Verflüssigungssatz	Unité de condensation					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45	
	VALVR452A-802TN	74877075	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 802TN)	Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 802TN)					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3	
	SPRING802BT R **	6ST82RB4VA001	4.454,08	Mit Arbeitsplatte - Avec plan			5 40°C - 40%HR		240	1310x800x850			230/1/50	1510x860x1040	104/139	
	SPRING802BT/A R **	6ST82RB4LA001	4.523,33	Mit Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - Avec plan à dossier						-24/-10° C	1310x800x950			230/1/50	1510x860x1040	118/153
	SPRING802BT/S R**	6ST82RB4NA001	4.227,40	Ohne Arbeitsplatte - Sans plan						1310x790x800			230/1/50	1510x860x1040	73/108	
	UCBT2-T*	74861760	1.400,00	Verflüssigungssatz	Unité de condensation					415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60	
	VALVR452A-802BT	74877089	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 802BT)	Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 802BT)					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3	
	STERILKIT	73688492	617,05	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)	Stérilisateur (incompatible avec LED)											
	EVAP-T		130,97	Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat	Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R											
		74768570	26,44	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400	Paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400											
		74768122	13,85	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400	Grille plastifiée EN 600x400											
		74768120	56,67	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400	S/S grille inox EN 600x400											
	KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis für 4 Räder	Supplément pour 4 roues											
	VERS220-60		244,30	Aufpreis Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a	Supplément 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.

* 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.

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

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, Sterilisateur.

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	Preis € Prix €	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	5.656,68	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit		R290		5			2004x800x850	247	5,03	230/1/50	2064x860x1040	145/187	
SPRINGPLUS803TN/A	6ST83IP2LA001	5.757,43	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-2/+7° C	GWP 3	A	40°C - 40%HR	607	360	2004x800x950	247	5,03	230/1/50	2064x860x1040	147/189	
SPRINGPLUS803TN/S	6ST83IP2NA001	5.367,05	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan		Kg 0,100					2004x790x800	247	5,03	230/1/50	2064x860x1040	103/145	
SPRINGPLUS803BT	6ST83IB2VA001	6.638,93	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit		R290		5			2004x800x850	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	159/200	
SPRINGPLUS803BT/A	6ST83IB2LA001	6.739,67	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	-24/-10° C	GWP 3	D	40°C - 40%HR	2804	360	2004x800x950	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	161/202	
SPRINGPLUS803BT/S	6ST83IB2NA001	6.349,29	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan		Kg 0,140					2004x790x800	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	116/158	
SPRING803TN R **	6ST83RP4VA001	4.868,38	Mit Arbeitsplatte - Avec plan				5			1864x800x850			230/1/50	2064x860x1040	116/157	
SPRING803TN/A R**	6ST83RP4LA001	4.969,12	Mit Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - Avec plan à dossier	-2/+7° C			40°C - 40%HR		360	1864x800x950			230/1/50	2064x860x1040	130/171	
SPRING803TN/S R**	6ST83RP4NA001	4.610,22	Ohne Arbeitsplatte - Sans plan							1864x790x800			230/1/50	2064x860x1040	85/126	
UCTN3-T*	74861754	990,00	Verflüssigungssatz		Unité de condensation						350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
VALVR452A-803TN	74877077	148,60	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	5.504,31	Mit Arbeitsplatte - Avec plan				5			1864x800x850			230/1/50	2064x860x1040	120/161	
SPRING803BT/A R**	6ST83RB4LA001	5.605,05	Mit Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - Avec plan à dossier	-24/-10° C			40°C - 40%HR		360	1864x800x950			230/1/50	2064x860x1040	134/175	
SPRING803BT/S R **	6ST83RB4NA001	5.246,16	Ohne Arbeitsplatte - Sans plan							1864x790x800			230/1/50	2064x860x1040	89/130	
UCBT3-T*	74861762	1.722,00	Verflüssigungssatz		Unité de condensation						415x540 x340	787	9,72	230/1/50	415x540 x340	40/60
VALVR452A-803BT	74877089	148,60	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	617,05	Sterilisateur (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)		Stérilisateur (incompatible avec LED)											
EVAP-T		130,97	Aufpreis für Kondenswanne für Kühlische ohne externes Aggregat		Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R											
	74768570 x2	26,44	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400		Paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400											
	74768122	13,85	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400		Grille plastifiée EN 600x400											
	74768120	56,67	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400		S/S grille inox EN 600x400											
KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis für 4 Räder		Supplément pour 4 roues											
VERS220-60		244,30	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 804

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.



EVAP-T



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT



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



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	6.991,52	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	7.098,56	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							2560x800x950	247	5,03	230/1/50	2620x860x1040	185/235
SPRINGPLUS804TN/S	6ST84IP2NA001	6.670,41	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2560x790x800	247	5,03	230/1/50	2620x860x1040	140/191
SPRINGPLUS804BT	6ST84IB2VA001	7.973,76	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	8.080,80	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							2560x800x950	413	6,21	230/1/50	2620x860x1040	198/248
SPRINGPLUS804BT/S	6ST84IB2NA001	7.652,65	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2560x790x800	413	6,21	230/1/50	2620x860x1040	154/204
SPRING804TN R**	6ST84RP4VA001	6.203,21	Mit Arbeitsplatte - Avec plan	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		480	2420x800x850			230/1/50	2620x860x1040	153/203
SPRING804TN/A R**	6ST84RP4LA001	6.310,25	Mit Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - Avec plan à dossier							2420x800x950			230/1/50	2620x860x1040	167/217
SPRING804TN/S R**	6ST84RP4NA001	5.913,58	Ohne Arbeitsplatte - Sans plan							2420x790x800			230/1/50	2620x860x1040	123/172
UCTN4-T*	74861756	1.242,00	Verflüssigungssatz					Unité de condensation	350x500x300	690	7,86	230/1/50	350x500x300	35/55	
VALVR452A-804TN	74877077	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 804TN)					Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 804TN)	101x38 x77				101x38 x77	0,3/0,3	
SPRING804BT R**	6ST84RB4VA001	6.839,15	Mit Arbeitsplatte - Avec plan	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		480	2420x800x850			230/1/50	2620x860x1040	157/208
SPRING804BT/A R**	6ST84RB4LA001	6.946,19	Mit Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil - Avec plan à dossier							2420x800x950			230/1/50	2620x860x1040	171/222
SPRING804BT/S R**	6ST84RB4NA001	6.549,51	Ohne Arbeitsplatte - Sans plan							2420x790x800			230/1/50	2620x860x1040	126/177
UCBT4-T*	74861764	1.570,00	Verflüssigungssatz					Unité de condensation	514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75	
VALVR452A-804BT	74877081	148,60	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert) (Mod. 804BT)					Vanne R452A pour modèle à distance (fournie démontée) (mod. 804BT)	101x38x77				101x38x77	0,3/0,3	
STERILKIT	73688492	617,05	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)					Stérilisateur (incompatible avec LED)							
EVAP-T		130,97	Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat					Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R							
	74768570 x2	26,44	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400					Paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400							
	74768122	13,85	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400					Grille plastifiée EN 600x400							
	74768120	56,67	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400					S/S grille inox EN 600x400							
KIT 6 RUOTE		162,45	Aufpreis für 6 Räder					Supplément pour 6 roues							
VERS220-60		244,30	Aufpreis für 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.

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.



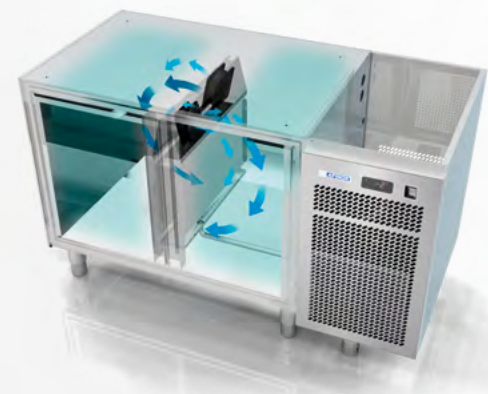
Türen mit horizontalem Griff und Steckdichtung
Portes avec poignée horizontale et joints d'étanchéité à encastrement



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.

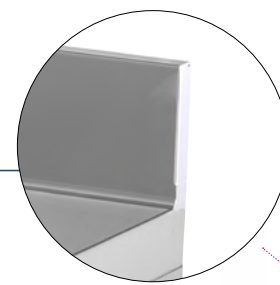


Fach GN1/1 (1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter auf Führungsparen aus Edelstahl)
Compartment GN1/1 (1 grille plastifiée sur paires de glissières s/s inox)



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

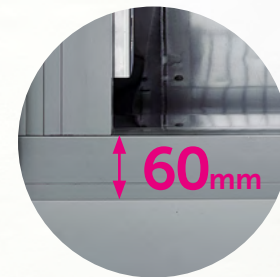
Arbeitsplatte mit Wandabschlussprofil H 100 mm
Plan à dossier H100 mm



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

50
650 850
150

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	Preis € Prix €	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	3.083,98	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-2/+7° C	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	3.153,24	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier													1266x700x950	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	100/133												
	LINEARPLUS702TN/S	6LT72IP2NA001	2.926,57	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan													1266x690x800	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	75/107												
	LINEARPLUS702BT	6LT72IB2VA001	3.713,62	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	3.782,88	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier																									1266x700x950	413	6,21	230/1/50	1360x760x1030	115/147
	LINEARPLUS702BT/S	6LT72IB2NA001	3.556,21	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan																									1266x690x800	413	6,21	230/1/50	1360x760x1030	89/121
LINEAR702TN R**	6LT72RP4VA001	2.707,45	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-2/+7° C			5 40°C 40%HR			1130x700x850		230/1/50	1220x760x1030	76/108																				
LINEAR702TN/A R**	6LT72RP4LA001	2.776,71	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier												1130x700x950															230/1/50	1220x760x1030	78/110		
LINEAR702TN/S R**	6LT72RP4NA001	2.581,52	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan												1130x690x800															230/1/50	1220x760x1030	54/86		
UCTN1-T*	74861750	740,00	Verflüssigungssatz												Unité de condensation	350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43													
VALVR452A-702TN	74877075	148,60	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	3.211,16	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit												-24° / -18°C			5 40°C 40%HR			1130x700x850		230/1/50	1220x760x1030	76/108									
LINEAR702BT/A R**	6LT72RB4LA001	3.280,42	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier	1130x700x950			230/1/50	1840x760x1030	78/110																									
LINEAR702BT/S R**	6LT72RB4NA001	3.085,24	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan	1130x690x800			230/1/50	1220x760x1030	54/86																									
UCBT1-T*	74861760	1.400,00	Verflüssigungssatz	Unité de condensation	415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60																								
VALVR452A-702BT	74877089	148,60	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		130,97	Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat	Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R																														
	74768568x2	18,90	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1	Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1																														
	74768000	12,60	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1	Grille plastifiée GN 1/1																														
	74768002	41,56	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1	S/S grille inox GN 1/1																														
CASS1/2 LINEAR		453,34	Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2	Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2																														
CASS1/3 LINEAR		635,94	Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3	Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3																														
KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis für 4 Räder	Supplément pour 4 roues																														
VERS220-60		244,30	Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a	Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a																														
NO-FEET		-36,52	Ermäßigung für Ausführung mit 2 oder 3 Füßern 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	Preis € Prix €	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	3.563,76	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	3.651,91	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							1721x700x950	130	3,8	230/1/50	1840x760x1030	124/164						
	LINEARPLUS703TN/S	6LT73IP2NA001	3.374,87	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1721x690x800	130	3,8	230/1/50	1840x760x1030	90/130						
	LINEARPLUS703BT	6LT73IB2VA001	4.193,40	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	4.281,55	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier													1721x700x950	413	6,21	230/1/50	1840x760x1030	139/178
	LINEARPLUS703BT/S	6LT73IB2NA001	4.004,51	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan													1721x690x800	413	6,21	230/1/50	1840x760x1030	105/144
	LINEAR703TN R**	6LT73RP4VA001	3.187,24	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-2/+7° C		5 40°C 40%HR										1585x700x850			230/1/50	1700x760x1030	99/138
	LINEAR703TN/A R**	6LT73RP4LA001	3.275,38	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier													1585x700x950			230/1/50	1700x760x1030	107/146
	LINEAR703TN/S R**	6LT73RP4NA001	3.029,83	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan													1585x690x800			230/1/50	1700x760x1030	69/108
UCTN2-T*	74861752	810,00	Verflüssigungssatz					Unité de condensation		350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45							
VALVR452A-703TN	74877075	148,60	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	3.690,95	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-24° / -18°C		5 40°C 40%HR				1585x700x850			230/1/50	1700x760x1030	99/139						
	LINEAR703BT/A R**	6LT73RB4LA001	3.779,09	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							1585x700x950			230/1/50	1700x760x1030	107/147						
	LINEAR703BT/S R**	6LT73RB4NA001	3.533,54	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							1585x690x800			230/1/50	1700x760x1030	69/109						
	UCBT2-T*	74861762	1.722,00	Verflüssigungssatz											Unité de condensation		415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-703BT	74877089	148,60	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		130,97	Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat					Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R														
	74768568x2	18,90	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1					Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1														
	74768000	12,60	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1					Grille plastifiée GN 1/1														
	74768002	41,56	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1					S/S grille inox GN 1/1														
CASS1/2 LINEAR		453,34	Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2					Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2														
CASS1/3 LINEAR		635,94	Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3					Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3														
KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis für 4 Räder					Supplément pour 4 roues														
VERS220-60		244,30	Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a					Supplément Version 220V/60Hz - GAS R404a														
NO-FEET		-36,52	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	Preis € Prix €	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	4.258,88	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-2/+7° C	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	4.365,92	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							2182x700x950	247	5,03	230/1/50	2320x760x1030	160/208
LINEARPLUS704TN/S	6LT74IP2NA001	4.038,51	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2182x690x800	247	5,03	230/1/50	2320x760x1030	115/163
LINEARPLUS704BT	6LT74IB2VA001	4.888,52	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	4.995,56	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							2182x700x950	413	6,21	230/1/50	2320x760x1030	175/222
LINEARPLUS704BT/S	6LT74IB2NA001	4.668,15	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2182x690x800	413	6,21	230/1/50	2320x760x1030	130/177
LINEAR704TN R**	6LT74RP4VA001	3.882,36	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-2/+7° C			5 40°C 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x1030	134/182
LINEAR704TN/A R**	6LT74RP4LA001	3.989,40	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							2046x700x850+100			230/1/50	2180x760x1030	136/184
LINEAR704TN/S R**	6LT74RP4NA001	3.693,47	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2046x690x800			230/1/50	2180x760x1030	94/142
UCTN3-T*	74861754	990,00	Verflüssigungssatz					Unité de condensation	350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53	
VALVR452A-704TN	74877077	148,60	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	4.386,07	Gerade Arbeitsplatte / Plan droit	-24° / -18°C			5 40°C - 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x1030	134/182
LINEAR704BT/A R**	6LT74RB4LA001	4.493,12	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil / Plan + dossier							2046x700x950			230/1/50	2180x760x1030	136/184
LINEAR704BT/S R**	6LT74RB4NA001	4.197,18	Ohne Arbeitsplatte / Sans plan							2046x690x800			230/1/50	2180x760x1030	94/142
UCBT3-T*	74861764	1.570,00	Verflüssigungssatz					Unité de condensation	514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75	
VALVR452A-704BT	74877081	148,60	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		130,97	Aufpreis für Kondensatwanne für Kühlische ohne externes Aggregat					Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R							
	74768568x2	18,90	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1					Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1							
	74768000	12,60	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1					Grille plastifiée GN 1/1							
	74768002	41,56	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1					S/S grille inox GN 1/1							
CASS1/2 LINEAR		453,34	Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2					Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2							
CASS1/3 LINEAR		635,94	Aufpreis für Schubladenelement 3 Schubladen 1/3					Supplément pour module à 3 tiroirs 1/3							
KIT 6 RUOTE		162,45	Aufpreis für 6 Räder					Supplément pour 6 roues							
VERS220-60		244,30	Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a					Supplément Version 220V/60Hz - GAS R404a							
NO-FEET		-55,41	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.

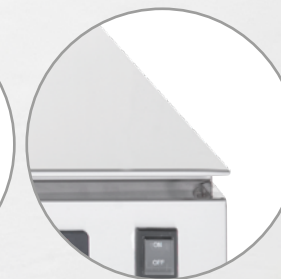
3D Cooling system
Le seul système qui garantit une température correcte et uniforme dans tous les compartiments.



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	Preis € Prix €	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	3.981,85	Gerade Arbeitsplatte Plan droit H=40 mm	2	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364	86,08	1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	87/110
	LINEAR SNACK 702 BT/V 1C	7LS72IB2VA002	4.344,52	Gerade Arbeitsplatte Plan droit H=40 mm	2	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	89/113
	LINEAR SNACK 702 TN/I 1C	7LS72IP2IA002	4.233,70	Eingelassene Arbeitsplatte Avec plan à bord rehaussé	2	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	88/111
	LINEAR SNACK 702 BT/I 1C	7LS72IB2IA002	4.596,37	Eingelassene Arbeitsplatte Avec plan à bord rehaussé	2	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	90/114
	LINEAR SNACK 702 TN/S 1C	7LS72IP2NA002	3.839,55	Ohne Arbeitsplatte Sans plan	2	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x673x584	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	67/90
	LINEAR SNACK 702 BT/S 1C	7LS72IB2NA002	4.202,22	Ohne Arbeitsplatte Sans plan	2	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3133		1200x673x584	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	70/93
	LINEAR SNACK 702 TN/V 2C	7LS72IP2VA001	4.462,89	Gerade Arbeitsplatte Plan droit H=40 mm	4	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364	86,08	1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	99/122
	LINEAR SNACK 702 BT/V 2C	7LS72IB2VA001	4.825,56	Gerade Arbeitsplatte Plan droit H=40 mm	4	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	102/125
	LINEAR SNACK 702 TN/I 2C	7LS72IP2IA001	4.714,74	Eingelassene Arbeitsplatte Avec plan à bord rehaussé	4	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	100/123
	LINEAR SNACK 702 BT/I 2C	7LS72IB2IA001	5.077,41	Eingelassene Arbeitsplatte Avec plan à bord rehaussé	4	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	103/126
	LINEAR SNACK 702 TN/S 2C	7LS72IP2NA001	4.320,59	Ohne Arbeitsplatte Sans plan	4	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x673x584	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	79/103
	LINEAR SNACK 702 BT/S 2C	7LS72IB2NA001	4.683,01	Ohne Arbeitsplatte Sans plan	4	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3133		1200x673x584	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	82/105
KIT 4 RUOTE			108,30	Aufpreis für 4 Räder			Supplément pour 4 roues										
VERS220-60			244,30	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.



R290	Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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			
	LINEARSNACK703TN/V 1C	7LS73IP2VA002	4.671,93	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
	LINEARSNACK703BT/V 1C	7LS73IB2VA002	5.124,01	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
	LINEARSNACK703TN/I 1C	7LS73IP2IA002	4.925,04	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
	LINEARSNACK703BT/I 1C	7LS73IB2IA002	5.377,13	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
	LINEARSNACK703TN/S 1C	7LS73IP2NA002	4.412,52	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
	LINEARSNACK703BT/S 1C	7LS73IB2NA002	4.864,60	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
	LINEARSNACK703TN/V 2C	7LS73IP2VA001	5.393,50	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
	LINEARSNACK703BT/V 2C	7LS73IB2VA001	5.845,58	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
	LINEARSNACK703TN/I 2C	7LS73IP2IA001	5.646,61	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
	LINEARSNACK703BT/I 2C	7LS73IB2IA001	6.098,70	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
	LINEARSNACK703TN/S 2C	7LS73IP2NA001	5.134,09	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
	LINEARSNACK703BT/S 2C	7LS73IB2NA001	5.586,16	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		108,30 244,30	Aufpreis für 4 Räder Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS 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.

Supplément pour 4 roues

Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a

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

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

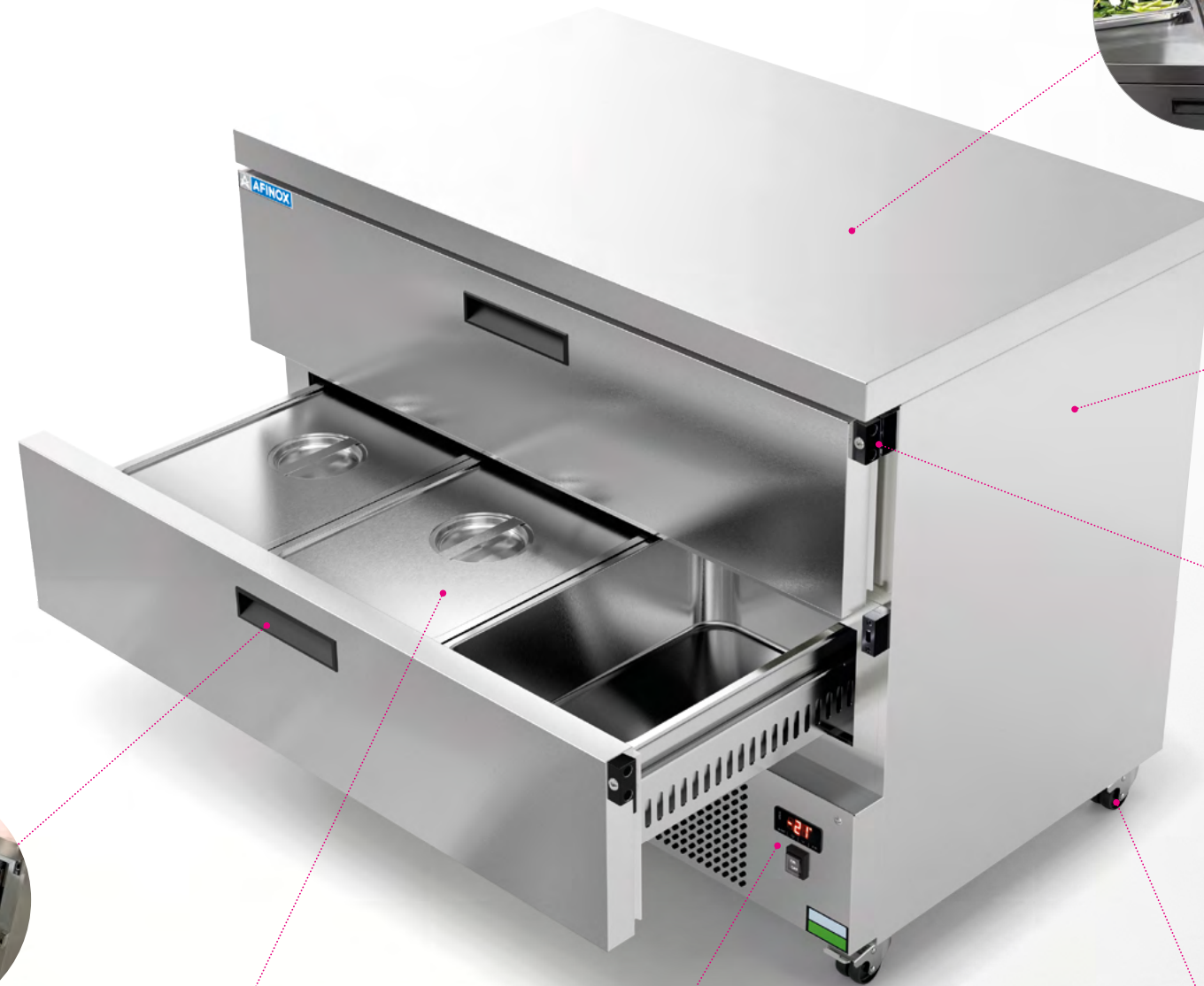
Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

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



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



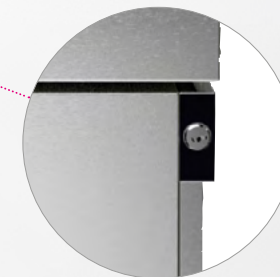
EINFACH ZU VERSCHIEBEN dank selbstsichernder Räder
FACILE À DÉPLACER grâce aux roues autobloquantes



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



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	Preis € Prix €	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	7.436,00	Gerade Arbeitsplatte Plan droit	2	+7°/-24° C	R290 - GWP 3 Kg 0,6	5 40°C - 40%HR	-	150	1130x700x900	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	141/169	
	LINEARSPACE/A 2C	7LS72I02LA001	7.624,76	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil Plan + dossier	2	+7°/-24° C					1130x700x1000	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	143/171	
	LINEARSPACE/S 2C	7LS72I02NA001	7.321,60	Ohne Arbeitsplatte Sans plan	2	+7°/-24° C					1130x690x850	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	119/147	
	LINEARSPACE/V 1C	7LS71I02VA001	4.347,20	Gerade Arbeitsplatte Plan droit	1	+7°/-24° C	R290 - GWP 3 Kg 0,6	5 40°C - 40%HR	-	75	1130x700x630	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	95/121	
	LINEARSPACE/A 1C	7LS71I02LA001	4.535,96	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil Plan + dossier	1	+7°/-24° C					1130x700x730	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	97/123	
	LINEARSPACE/S 1C	7LS71I02NA001	4.232,80	Ohne Arbeitsplatte Sans plan	1	+7°/-24° C					1130x690x580	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	73/99	
	VERS220-60 2C		443,87	Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a			<i>Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a</i>										
	VERS220-60 1C		221,94	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	Preis € Prix €	Beschreibung Description	SPRING 700	SPRING BIG 700	SPRING 800	LINEAR PLUS
EXTRAS / OPTIONS							
VERSC02700TN		760,61	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		1.579,14	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		1.742,84	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		-36,52	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		-55,41	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	79,33	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		444,53	Aufpreis für Verdampfer aus Edelstahl Supplément pour Évaporateur inox	x	x		x
UCESXSPRING		178,82	Aufpreis für Motor links Supplément pour Moteur à gauche	x	x	x	x
SOVLAV		635,04	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		275,00	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		536,45	Aufpreis für Wasserkondensation (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen) Supplément pour condensation à eau (Disponible en 4 semaines minimum)	x	x	x	
TOP_HOLE		1.804,00	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	503,71	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.

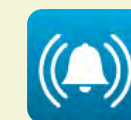
Système numérique efficace de monitoring des paramètres climatiques à distance

- **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	Preis € Prix €	Beschreibung Description	SPRING PLUS 700	SPRING BIG 700	SPRING 800	LINEAR PLUS
ZUBEHÖR / ACCESSOIRES							
	74768120	56,67	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400 - S/S grille inox EN 600x400			x	
	74768122	13,85	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400 - Grille plastifiée EN 600x400			x	
	74768002	41,56	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1 - S/S grille inox GN 1/1	x	x		x
	74768000	12,60	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1 - Grille plastifiée GN 1/1	x	x		x
	74707012	31,75	Blech GN 1/1 h=20 - Plaque GN 1/1 h=20	x	x		x
	74707013	34,41	Blech GN 1/1 h=40 - Plaque GN 1/1 h=40	x	x		x
	74707300	72,53	Ablageboden für Konditoreiwaren aus Edelstahl EN400x600 h=20 mm Plateau inox pâtisserie EN400x600 h=20 mm			x	
	74707301	74,80	Ablageboden für Konditoreiwaren aus Edelstahl EN400x600 h=40 mm Plateau inox pâtisserie EN400x600 h=40 mm			x	
	74707295	18,89	Schale aus Polyethylen 400x600 h=130 mm Plateau en polyéthylène 400x600 h=130 mm			x	
	74707297	21,26	Schale aus Polyethylen 400x300 h=130 mm Plateau en polyéthylène 400x300 h=130 mm			x	
	72554699	22,67	Senkboden aus Kunststoff - Double fond en plastique			x	
	72554695	40,56	Perforierter Senkboden aus Edelstahl h=130 mm - S/S double fond inox perforé h=130 mm			x	
	74707299	16,37	Pizzaschalen aus Polyethylen 400x600 h=70 mm Bac pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm			x	
	74707288	15,48	Deckel für Pizzaschalen aus Polyethylen (400x600 h=70 mm) Couvercle pour bac à pizza en polyéthylène (400x600 h=70 mm)			x	
	73688492	617,05	STERIL KIT STERIL KIT	x	x	x	

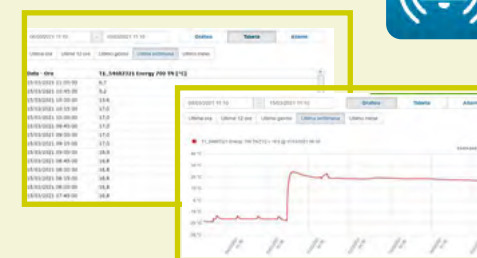


Die erfassten Werte werden in Form von Grafiken und Tabellen dargestellt und können auf einem PC oder einem anderen Gerät angezeigt werden.

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



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 FüÙe 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

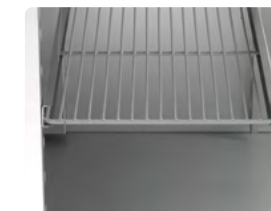
Belüftete Kühlische mit Füßen, Tiefe 700 mm, aus vorbeschichtetem Stahl STEEL-PET, Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, 2, 3 oder 4 Fächer mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter 400x600 auf „C“-förmigen Führungen (Mod. C) oder mit 3 „L“-förmigen Führungspaaren aus Edelstahl (Mod. L) pro Tür.

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



1 Ablagegitter 400x600 auf „C“-förmigen Führungen
1 grille 400x600 sur s/s glissières en C

MOD. L

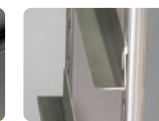


3 „L“-förmige Führungspaare
3 s/s paires de glissières en L

EXTRAS



74768421



74768425



74768122



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	Arbeitsplatte Plan	Innenausstattung Accessoires internes	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		Spannung Tension Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut Kg						
												Watt****	A									
	MOD. C	FRESH PLUS 2P C	7SF72IP2VA002	2.755,19	Gerade Arbeitsplatte Plan droit	R290 GWP 3 Kg 0,07	D	4 30°C - 55%	1574	227	1400x700x850	149	4.04	230/1/50	1430x760x930	97/109						
		FRESH PLUS 2P/A C	7SF72IP2LA002	2.828,61	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil Plan + dossier												2 Ablagegitter 400x600 auf „C“-förmigen Führungen	149	4.04	230/1/50	1430x760x1020	97/109
		FRESH PLUS 2P/S C	7SF72IP2NA002	2.595,89	Ohne Arbeitsplatte Sans plan												2 grilles 400x600 sur glissières en «C»	149	4.04	230/1/50	1430x760x890	73/85
	MOD. L	FRESH PLUS 2P L	7SF72IP2VA003	2.860,45	Gerade Arbeitsplatte Plan droit	R290 GWP 3 Kg 0,07	D	4 30°C - 55%	1574	227	1400x700x850	149	4.04	230/1/50	1430x760x930	96/108						
		FRESH PLUS 2P/A L	7SF72IP2LA003	2.933,88	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil Plan + dossier												6 (400X600) „L“-förmige Führungs- paare	149	4.04	230/1/50	1430x760x1020	96/108
		FRESH PLUS 2P/S L	7SF72IP2NA003	2.701,16	Ohne Arbeitsplatte Sans plan												3 paires glissières en «L»	149	4.04	230/1/50	1430x760x890	72/84
	MOD. C	FRESH PLUS 3P C	7SF73IP2VA001	3.177,66	Gerade Arbeitsplatte Plan droit	R290 GWP 3 Kg 0,07	D	4 30°C - 55%	1722	340,5	1926x700x850	149	4.04	230/1/50	1956x760x930	124/141						
		FRESH PLUS 3P/A C	7SF73IP2LA002	3.278,77	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil Plan + dossier												3 Ablagegitter 400x600 auf „C“-förmigen Führungen	149	4.04	230/1/50	1956x760x1020	118/135
		FRESH PLUS 3P/S C	7SF73IP2NA002	2.997,58	Ohne Arbeitsplatte Sans plan												9 (400X600) paire glissières en «L»	149	4.04	230/1/50	1956x760x890	94/111
	MOD. L	FRESH PLUS 3P L	7SF73IP2VA003	3.335,59	Gerade Arbeitsplatte Plan droit	R290 GWP 3 Kg 0,07	D	4 30°C - 55%	1722	340,5	1926x700x850	149	4.04	230/1/50	1956x760x930	123/140						
		FRESH PLUS 3P/A L	7SF73IP2LA003	3.436,70	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil Plan + dossier												9 (400X600) „L“-förmige Führungs- paare	149	4.04	230/1/50	1956x760x1020	117/134
		FRESH PLUS 3P/S L	7SF73IP2NA003	3.155,50	Ohne Arbeitsplatte Sans plan												3 paires glissières en «L»	149	4.04	230/1/50	1956x760x890	93/110
	MOD. C	FRESH PLUS 4P C	7SF74IP2VA002	3.728,99	Gerade Arbeitsplatte Plan droit	R290 GWP 3 Kg 0,07	D	4 30°C - 55%	1894	454	2452x700x850	149	4.04	230/1/50	2485x760x930	124/152						
		FRESH PLUS 4P/A C	7SF74IP2LA002	3.853,65	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil Plan + dossier												4 Ablagegitter 400x600 auf „C“-förmigen Führungen	149	4.04	230/1/50	2485x760x1020	111/139
		FRESH PLUS 4P/S C	7SF74IP2NA002	3.521,20	Ohne Arbeitsplatte Sans plan												4 grilles 400x600 sur glissières en «C»	149	4.04	230/1/50	2485x760x890	87/115
	MOD. L	FRESH PLUS 4P L	7SF74IP2VA003	3.939,53	Gerade Arbeitsplatte Plan droit	R290 GWP 3 Kg 0,07	D	4 30°C - 55%	1894	454	2452x700x850	149	4.04	230/1/50	2485x760x930	122/150						
		FRESH PLUS 4P/A L	7SF74IP2LA003	4.064,20	Arbeitsplatte + Wandabschlussprofil Plan + dossier												12 (400X600) „L“-förmige Führungs- paare	149	4.04	230/1/50	2485x760x1020	109/137
		FRESH PLUS 4P/S L	7SF74IP2NA003	3.731,75	Ohne Arbeitsplatte Sans plan												3 paires glissières en «L»	149	4.04	230/1/50	2485x760x890	85/113
		74768421x2	24,92	„C“-förmige Führungspaare																		
		74768425x2	27,72	„L“-förmige Führungspaare für Ablagegitter EN400X600																		
		74768122	13,85	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN400X600																		
		VERS220-60	268,73	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.

**** 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

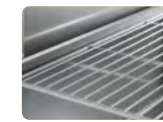
Belüftete Kühlische mit Füßen, Tiefe 600 mm, aus Edelstahl AISI 304, 2, 3 oder 4 Fächer für Ablagegitter 430x325, mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter pro Tür oder Schubladen zu 1/2 oder 1/3.

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	Preis € Prix €	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	3.680,88	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	3.340,87	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	3.500,79	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	4.044,81	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	3.658,20	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	3.837,03	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	4.617,78	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	4.174,51	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	4.369,71	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	33,59	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter 430x325												Grille plastifiée 430x325
		74701947 P600 x2	40,30	Führungspaar aus Edelstahl (450 mm)												S/s Paire glissières inox (450 mm)
	VERS220-60		249,19	Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz												Supplément Version 220V/60Hz
	SOVCAS1/2		589,57	Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2												Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2
	SOVCAS1/3		786,09	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)

* Umgebungsbedingungen für den Betrieb: MAX. Feuchtigkeit 65 % MIN. Temperatur 25 °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 65% Température MIN 25°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
602/3/4R

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	Preis € Prix €	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	2.919,02	Mit Arbeitsplatte - Avec plan	0/+8° C		1040x600x850	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	TRK602 R TN/A	9TRK62RPLA001	3.089,01	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	2.762,86	Ohne Arbeitsplatte - Sans plan	0/+8° C		1040x600x810	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	UCTN1-T*	74861750	740,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation			350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
	VALVR452A-602TN	74877075	148,60	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	3.245,17	Mit Arbeitsplatte - Avec plan	0/+8° C		1500x600x850	0	0	230/1/50	1760x750x1100	75/110
	TRK603 R TN/A	9TRK63RPLA001	3.449,17	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	3.075,16	Ohne Arbeitsplatte - Sans plan	0/+8° C		1500x600x810	0	0	230/1/50	1760x750x1100	85/112
	UCTN2-T*	74861752	810,00	Verflüssigungssatz - Unité de condensation			350x460x 65	665	8,4	230/1	350x460x 65	25/45
	VALVR452A-603TN	74877075	148,60	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	3.762,73	Mit Arbeitsplatte - Avec plan	0/+8° C		1960x600x850	0	0	230/1/50	2250x750x1100	95/125
	TRK604 R TN/A	9TRK64RPLA001	4.000,73	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	3.571,32	Ohne Arbeitsplatte - Sans plan	0/+8° C		1960x600x810	0	0	230/1/50	2250x750x1100	100/132
	UCTN3-T*	74861754	990,00	Verflüssigungssatz / Unité de condensation			350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-604TN	74877077	148,60	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	33,59	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter 430x325	Grille plastifiée 430x325							
		74701947 P600 x2	20,15	Führungspaar aus Edelstahl (450 mm)	S/s paire glissières inox (450 mm)							
	VERS220-60		249,19	Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz	Supplément Version 220V/60Hz							
	SOVCAS1/2		589,57	Aufpreis für Schubladenelement 2 Schubladen 1/2	Supplément pour module à 2 tiroirs 1/2							
	SOVCAS1/3		786,09	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 EN400X60
(1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter auf Führungsparen aus Edelstahl)
Compartiment EN400X60
(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.



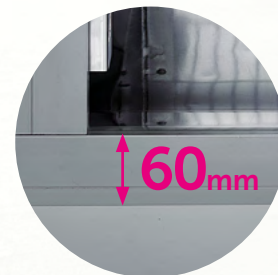
VRS2560V
neue Behälter-Kühlvorrichtung mit 2560 mm
nouveau réfrigérateur à bacs de 2560 mm



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)



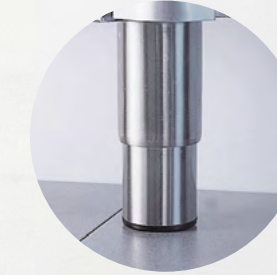
Abgerundeter Innenboden für eine bessere Reinigung
Fond interne à angles arrondis gage de plus grande propreté



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)

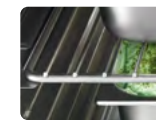
- Groupe intégré ou à distance
- Plan de travail en granit
- Contrôleur électronique avec affichage numérique 8 touches
- Butée de porte à 90° et rappel automatique
- Intérieurs arrondis
- Évaporateur rehaussé et évacuation intégré (nettoyage facilité)
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés).

Option: stérilisateur.

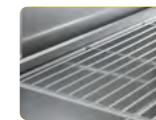
Extras: Sterilisateur.



74768466-68



74768120



74768122



KIT 4 RUOTE
KIT 6 RUOTE



VERS220V/60HZ



OZONIZER
STERIL KIT

SPRING PIZZA PLUS 800



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	5.190,76	2 Türen 2 portes	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100	1450x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	448	240	247	5.03	230/1/50	1510x860x1120	214/249
	VRS1450V	7VS14G3D2AA01	1.914,11	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,05	1450x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	1560x460x580	55/64
	PIZZASPLUS820I + VRS1450V			7.104,87												269/314
	PIZZASPLUS821I	6SP83IP2KA002	8.021,62	2 Türen + 6 neutrale Schubladen 2 portes + 6 tiroirs neutres	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100	2004x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	448	240	247	5.03	230/1/50	2064x860x1120	294/336
	VRS2005V	7VS20G3D2AA01	2.090,41	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07	2005x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2075x460x580	71/81
	PIZZASPLUS821I + VRS2005V			10.112,03												365/417
	PIZZASPLUS830I	6SP83IP2KA001	6.475,22	3 Türen 3 portes	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100	2004x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	607	360	247	5.03	230/1/50	2064x860x1120	274/316
	VRS2005V	7VS20G3D2AA01	2.090,41	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07	2005x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2075x460x580	71/81
	PIZZASPLUS830I + VRS2005V			8.565,62												345/397
	PIZZASPLUS831I	6SP84IP2KA002	9.590,68	3 Türen + 6 neutrale Schubladen 3 portes + 6 tiroirs neutres	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,120	2560x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	607	360	247	5.03	230/1/50	2620x860x1120	377/427
	VRS2560V	7VS25G3D2AA01	2.254,11	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07	2560x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2630x460x580	86/97
	PIZZASPLUS831I + VRS2560V			11.844,79												462/524
	PIZZASPLUS840I	6SP84IP2KA001	8.044,28	4 Türen 4 portes	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,120	2560x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	726	480	247	5.03	230/1/50	2620x860x1120	357/407
	VRS2560V	7VS25G3D2AA01	2.254,11	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07	2560x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2630x460x580	86/97
	PIZZASPLUS840I + VRS2560V			10.298,39												442/504
	STERILKIT	73688492	617,05	Sterilisateur (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)												
		74768570 x2	26,44	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400												
		74768122	13,85	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400												
		74768120	56,67	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400												
	KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis 4 Räder												
	KIT 6 RUOTE		162,45	Aufpreis für 6 Räder (Mod. 4 Türen)												
	VERS220-60		244,30	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.

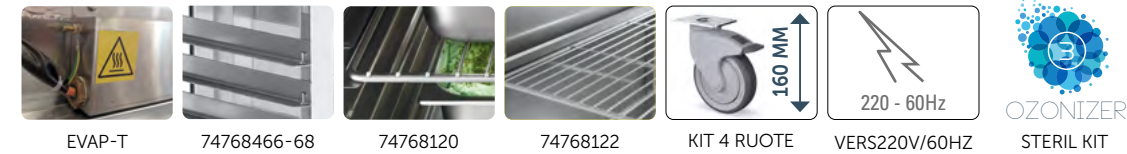
Tables réfrigérées Pizzeria sur pieds ou roues, profondeur 800 mm, en acier inox s/s AISI 304, 2, 3, 4 compartiments EN400x600, avec ou sans module neutre à 6 tiroirs, avec 1 grille EN400x600 plastifiée sur paire de glissières en acier en s/s L par porte.

- 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	Preis € Prix €	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	4.325,63	2 Türen 2 portes	-2/+7°C								
	VRS1300V	7VS13G3D2AA01	1.876,33	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 GWP 3 - Kg 0,05							
	PIZZASP820R + VRS1300V		6.201,95										
	UCTN2-T*	74861752	810,00	Verflüssigungssatz Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			350x460x265	Unité de condensation				350x460x265	25/45
	VALVR452A-802TN	74877075	148,60	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	7.156,49	2 Türen + 6 neutrale Schubladen 2 portes + 6 tiroirs neutres	-2/+7°C								
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	1.989,66	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 GWP 3 - Kg 0,07							
	PIZZASP821R + VRS1815V		9.146,15										
	UCTN2-T*	74861752	810,00	Verflüssigungssatz			350x460x265	Unité de condensation				350x460x265	25/45
	VALVR452A	74877077	148,60	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	5.610,09	3 Türen 3 portes	-2/+7°C								
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	1.989,66	Kühlvitrine (GN1/3) + Glasaufbau Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure verre	+2/+7°C	R290 GWP 3 - Kg 0,07							
	PIZZASP830R + VRS1815V		7.599,75										
	UCTN3-T*	74861754	990,00	Verflüssigungssatz			350x500x300	Unité de condensation				350x500x300	33/53
	VALVR452A	74877077	148,60	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	617,05	Sterilisateur (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)				Stérilisateur (incompatible avec LED)					
	EVAP-T		130,97	Aufpreis für Kondensatwanne für Kühltsche ohne externes Aggregat				Supplément pour bac à évaporation de condensation pour tables sans groupe R					
		74768570 x2	26,44	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400				Paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400					
		74768122	13,85	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400				Grille plastifiée EN 600x400					
		74768120	56,67	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400				S/S grille inox EN 600x400					
	KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis für 4 Räder				Supplément pour 4 roues					
	VERS220-60		244,30	Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a				Supplément Version 220V/60Hz - GAZ R404a					

* 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 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	Preis € Prix €	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	-264,45 148,60	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	80,00	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 Modèle produit	Beschreibung Description	Modell Modèle	Preis € Prix €	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	197,49	x			
		V1-100K	310,16		x		
		V1-150	238,36			x	
		V1-150K	351,02				x
		V2-100	263,05	x			
		V2-100K	394,60			x	
		V2-150	317,57				x
		V2-150K	449,15				x
		V3-100	187,29	x			
		V3-100K	303,97			x	
		V3-150	234,97				x
		V3-150K	351,63				x
	V4-100	252,86	x				
	V4-100K	392,57			x		
	V4-150	303,93				x	
	V4-150K	443,64				x	
VRS1260 GN1/1 + 72556046-20 2pz 72557154-32 2pz		V5-100	246,87	x			
		V5-100K	387,71			x	
		V5-150	297,95				x
		V5-150K	438,77				x
		V6-100	251,16	x			
		V6-100K	395,99			x	
		V6-150	309,04				x
		V6-150K	453,87				x
		V7-100	312,43	x			
		V7-100K	472,18			x	
		V7-150	377,14				x
		V7-150K	536,89				x
	V8-100	302,23	x				
	V8-100K	465,97			x		
	V8-150	373,77				x	
	V8-150K	537,51				x	
VRS1300 GN1/1 + 72557152-47 3pz		V9-100	246,87	x			
		V9-100K	387,71			x	
		V9-150	297,95				x
		V9-150K	438,77				x
		V10-100	297,95	x			
		V10-100K	457,70			x	
		V10-150	362,66				x
		V10-150K	523,73				x
		V11-100	309,10	x			
		V11-100K	453,93			x	
		V11-150	366,99				x
		V11-150K	511,82				x
	V12-100	360,18	x				
	V12-100K	523,92			x		
	V12-150	431,71				x	
	V12-150K	595,45				x	
VRS1450 GN1/1 + 72557152-47 1pz 72557154-32 3pz		V13-100	296,25	x			
		V13-100K	465,24			x	
		V13-150	357,52				x
		V13-150K	526,53				x
		V14-100	274,99	x			
		V14-100K	434,39			x	
		V14-150	346,50				x
		V14-150K	505,92				x
		V15-100	390,78	x			
		V15-100K	578,69			x	
		V15-150	465,71				x
		V15-150K	653,63				x
	V16-100	326,05	x				
	V16-100K	504,38			x		
	V16-150	411,23				x	
	V16-150K	589,56				x	

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

Modell Produkt Modèle Produit	Beschreibung Description	Modell Modèle	Preis € Prix €	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	395,00	x			
		V17-100K	620,33			x	
		V17-150	476,70				x
		V17-150K	702,04				x
		V18-100	359,66	x			
		V18-100K	574,99			x	
		V18-150	451,20				x
		V18-150K	666,94				x
		V19-100	511,62	x			
		V19-100K	774,78			x	
		V19-150	620,64				x
		V19-150K	883,80				x
	V20-100	410,31	x				
	V20-100K	644,98			x		
	V20-150	515,91				x	
	V20-150K	750,58				x	
VRS2005 GN1/1 + 72557152-47 1pz 72557154-32 7pz		V21-100	444,37	x			
		V21-100K	697,87			x	
		V21-150	536,29				x
		V21-150K	789,80				x
		V22-100	488,66	x			
		V22-100K	751,49			x	
		V22-150	604,48				x
		V22-150K	867,30				x
		V23-100	677,93	x			
		V23-100K	993,21			x	
		V23-150	786,97				x
		V23-150K	1.102,25				x
	V24-100	539,73	x				
	V24-100K	821,48			x		
	V24-150	669,19				x	
	V24-150K	950,95				x	
VRS2560 GN1/1 + 72557154-32 7pz		V25-100	746,02	x			
		V25-100K	1.171,72			x	
		V25-150	900,44				x
		V25-150K	1.326,14				x
		V26-100	765,30	x			
		V26-100K	1.202,73			x	
		V26-150	949,85				x
		V26-150K	1.387,29				x
		V27-100	1.003,61	x			
		V27-100K	1.507,06			x	
		V27-150	1.179,68				x
		V27-150K	1.756,17				x

* Behälter gn1/9 nur h=100 / * Bacs gn1/9 uniquement h=100

BEHÄLTER GN EDELSTAHL / S/S BACS GN INOX	Modell Modèle	Code Code	Preis Prix	Behälter GN Edelstahl S/s bacs GN inox	Abmessungen (mm) Dimensions (mm)
	VGX1/2/100	74707040	56,19	GN 1/2	325x265x100
	VGX1/2/150	74707070	76,63	GN 1/2	325x265x150
	CVGX1/2	74706080	37,44	Deckel GN 1/2 lid	325x265
	VGX1/3/100	74707030	49,37	GN 1/3	325x176x100
	VGX1/3/150	74707075	59,59	GN 1/3	325x176x150
	CVGX1/3	74706082	28,17	Deckel GN 1/3 lid	325x176
	VGX1/4/100	74707042	40,88	GN 1/4	265x162x100
	VGX1/4/150	74707076	49,37	GN 1/4	265x162x150
	CVGX1/4	74706084	25,53	Deckel GN 1/4 lid	265x162
	VGX1/6/100	74707043	37,44	GN 1/6	176x162x100
	VGX1/6/150	74707078	45,98	GN 1/6	176x162x150
	CVGX1/6	74706085	18,82	Deckel GN 1/6 lid	176x162
	VGX1/9/100	74707044	39,49	GN 1/9	176x108x100
	CVGX1/9	74706078	14,97	Deckel GN 1/9 lid	176x108
	SUPPVASCH47	72557152	14,50	Halterung / Support	332 X 47
SUPPVASCH32	72557154	14,50	Halterung / Support	332 X 32	
SUPPVASCH20	72556046	14,50	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, Sterilisator.

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.

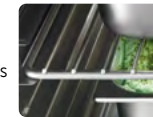
Options:

s/s grilles inox, stérilisateur.

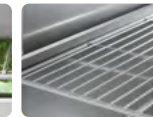
SPRING PLUS STATION 703



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>	Preis € <i>Prix €</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	8.869,11	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	18,90	„C“-förmiges Führungspaar für Ablagegitter GN1/1				Paire de glissières en «C» pour grilles GN 1/1								
	74768000	12,60	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1				Grille plastifiée GN 1/1								
	74768002	41,56	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1				S/S grille inox GN 1/1								
STERILKIT	73688492	617,05	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)				Stérilisateur (incompatible avec LED)								
KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis 4 Räder				Supplément 4 roues								
VERS220-60		244,30	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 inox 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

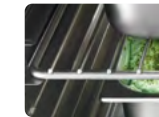
Options:

s/s grilles inox, stérilisateur.

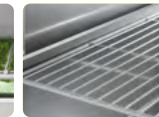
SPRING PLUS STATION 803



SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR: STANDARD ACCESSORIES
Gekühltes Fach EN400x600
Refrigerated room EN400x600



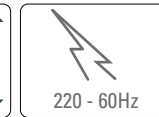
74768120



74768122



KIT 4 RUOTE



VERS220V/60HZ



STERIL KIT

Modell	Code	Preis € Prix €	Arbeitsplatte Plan	Aufbau Structure supérieure	Bereich Gamme	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions mm	Klimaklasse Classe climatique	Jährlicher Stromverbrauch Consommation électrique annuelle (kWh)	Nettonutzvolumen Volume utile net L	Stromaufnahme		Spannung Tension Volt/Ph/Hz	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage mm	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut Kg
											Absorption Watt****	A			
SPRING PLUS STATION 803	6ST831P2GA900	9.661,20	Arbeitsplatte aus Marmor, Tiefe 800 mm + 7 Behälter Gn1/3 H=100 mm Plan en marbre prof. 800 mm + 7 bacs à ingrédients GN 1/3 H100 mm	Glaskuppel Cloche en verre	-2/+7°	R290 GWP 3	2004x800x1120	5 (40°C - 40%)	515	360	247	5,03	230/1/50	2054x850x1170	299/340
	74768570 x2	26,44	„L“-förmiges Führungspaar für Ablageböden EN 600x400				Paire de glissières en «L» pour plateaux EN 600x400								
	74768122	13,85	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400				Grille plastifiée EN 600x400								
	74768120	56,67	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400				S/S grille inox EN 600x400								
STERILKIT	73688492	617,05	Sterilisator (nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel)				Stérilisateur (incompatible avec LED)								
KIT 4 RUOTE		108,30	Aufpreis 4 Räder				Supplément 4 roues								
VERS220-60		244,30	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 FüÙe aus Edelstahl (von+ 60 mm)
Pieds en acier inox s/s à hauteur réglable (+60 mm)





FRESH PIZZA PLUS

FRESH PIZZA PLUS



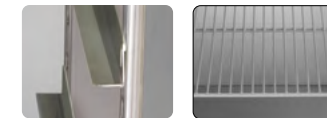
Kühltsche Pizzeria mit Füßen, Tiefe 700 mm, aus vorbeschichtetem Stahl STEEL-PET, 2 Türen, 2 Türen mit neutralem Schubladenelement, 5 Schubladen und 3 Türen, 1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN400x600 pro Tür.

- Eingebautes Aggregat
- Arbeitsplatte aus Granit 800 mm mit Wandabschlussprofil
- Digitales Steuergerät
- Automatische Abtauung 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.

ZUBEHÖR / ACCESSOIRES



74768425 x 2 74768122

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)



EN 400x600



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	3.699,89	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	1.876,33	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		5.576,22										
	FRESH PIZZA PLUS 2P+C 7SP73IP2KA003	5.018,61	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	1.989,66	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		7.008,27										
	FRESH PIZZA PLUS 3P 7SP73IP2KA002	4.244,28	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	1.989,66	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		6.233,94										
	74768425 x2	27,72	„L“-förmige Führungspaare für Ablagegitter EN400X600									
	74768122	13,85	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN400X600									
	NOPIANO2P	-1.001,51	Ermäßigung für Ausführung ohne Marmorplatte									
	NOPIANO2C 3P	-1.153,88	Ermäßigung für Ausführung ohne Marmorplatte									
	VERS220-60	268,73	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.

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)

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	Preis € Prix €	Beschreibung Description	SRING PLUS PIZZA	VRS
ZUBEHÖR/ ACCESSOIRES					
SERRPSRING	73692392	79,33	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		178,60	Aufpreis für Motor links <i>Supplément pour Moteur à gauche</i>	x	
	72601998	58,32	Haltebügel VRS für Arbeitsplatte aus Marmor <i>Fixation support VRS pour plan en marbre</i>		x
	72557148 (x2)	350,00	Paar Wandhalterungen <i>Paire de fixation support mural</i>		x
	74768120	56,67	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400 <i>S/s grille inox EN 600x400</i>	x	
	74768122	13,85	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN 600x400 <i>Grille plastifiée EN 600x400</i>	x	
	74768002	41,56	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1 <i>S/s grille inox GN 1/1</i>		
	74768000	12,60	Kunststoffbeschichtetes Ablagegitter GN 1/1 <i>Grille plastifiée GN 1/1</i>		
	74707012	31,75	Blech GN 1/1 h=20 <i>Plaque GN 1/1 h=20</i>		
	74707013	34,41	Blech GN 1/1 h=40 <i>Plaque GN 1/1 h=40</i>		
	74707299	16,37	Pizzaschalen aus Polyethylen 400x600 h=70 mm <i>Bac pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm</i>	x	
	74707288	15,48	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





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, abzustiegen.

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)



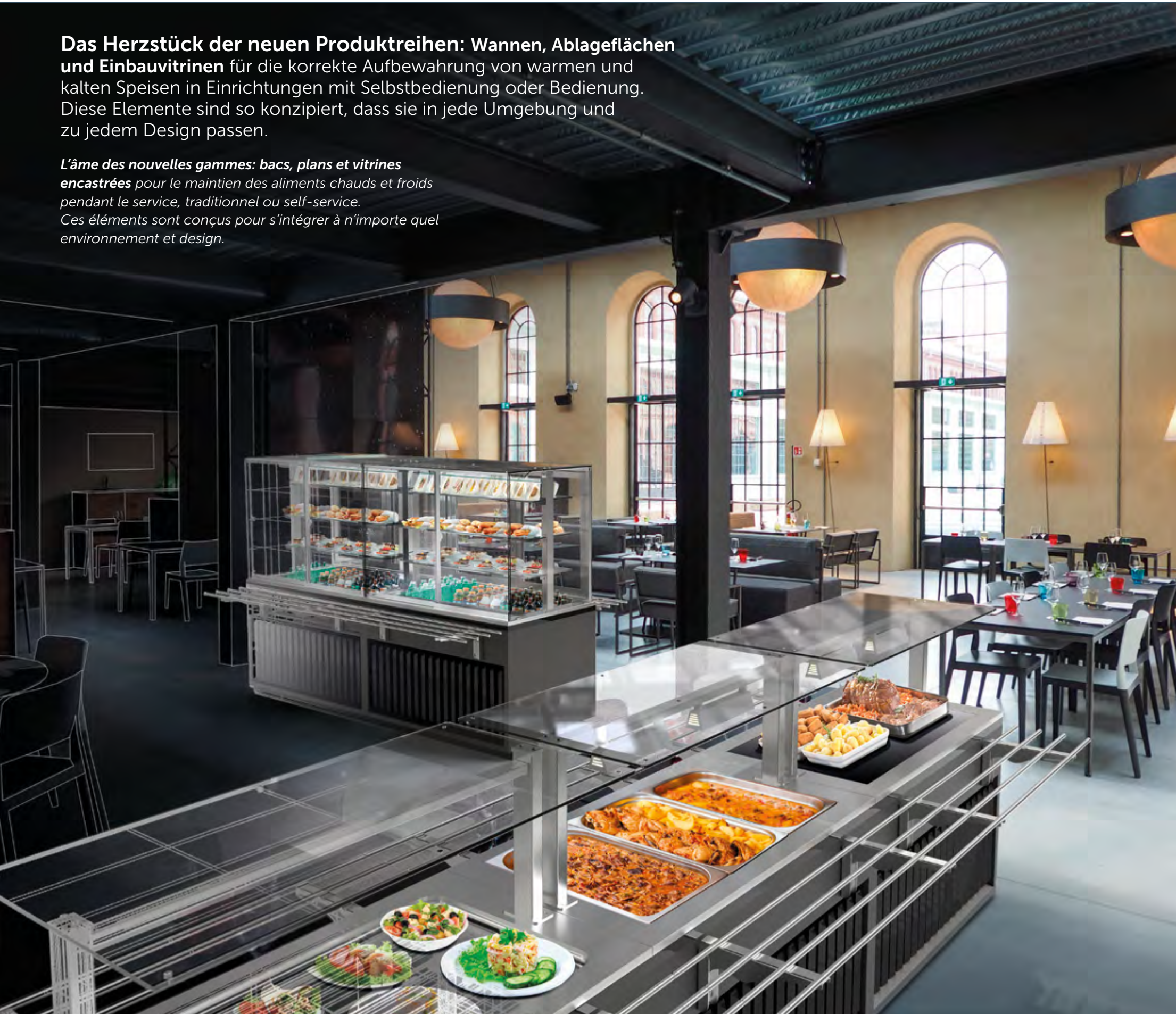
Glasaufbau mit LED-Beleuchtung für Drop-in für kalte Speisen.
Structures supérieures en verre avec éclairage à LED pour drop-in froids.



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

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



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



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



SOUL PLUS Green

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

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

Extras:

- Aufbauten mit LED-Beleuchtung

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

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

Options:

- Structures supérieures avec éclairage à LED



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



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














Aufbauten mit LED-Beleuchtung
Structures supérieures avec éclairage à LED



Optional BERÜHRUNGSLoses Steuerungssystem
Système de contrôle SANS CONTACT



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	7DRGR2FI00A01	2.466,17		ja/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	844x650x565	814x620	366x90	247	5,03	230/1/50	908x714x1100	45/63
	GREEN PLUS 3	7DRGR3FI00A01	2.556,09		ja/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x565	1139x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1233x714x1100	50/70
	GREEN PLUS 4	7DRGR4FI00A01	2.723,07		ja/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x565	1464x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1558x714x1100	57/78
	GREEN PLUS 5	7DRGR5FI00A01	3.069,88		ja/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	1819x650x565	1789x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1883x714x1100	63/86
	GREEN PLUS 6	7DRGR6FI00A01	3.275,38		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	1.886,90		no	+4/+8		3 25°C - 60%	844x650x290	814x620	366x90	-	-	230/1/50	908x714x1100	29/47
	GREEN PLUS 3 R	7DRGR3FR00A01	1.976,82		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x650x290	1139x620	366x90	-	-	230/1/50	1233x714x1100	34/54
	GREEN PLUS 4 R	7DRGR4FR00A01	2.143,79		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1494x650x290	1464x620	366x90	-	-	230/1/50	1558x714x1100	41/62
	GREEN PLUS 5 R	7DRGR5FR00A01	2.490,61		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1819x650x290	1789x620	366x90	-	-	230/1/50	1883x714x1100	47/70
	GREEN PLUS 6 R	7DRGR6FR00A01	2.696,12		no	+4/+8		3 25°C - 60%	2144x650x290	2114x620	366x90	-	-	230/1/50	2208x714x1100	56/82
	UNIT 0.5HP *	74861752	810,00	Einheit 0,5 HP - Unité 0.5HP					350x460x265					350x460x265	25/45	
	VALVR452A	74877075	148,60	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

R290	Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	2.209,28	GN 1/1	si/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,06	3 25°C - 60%	844x650x375	814x620	366x90	247	5.03	230/1/50	908x714x1100	35/53
	LIME PLUS 3	7DRLI3FI00A01	2.299,20	GN 1/1 GN 1/1	si/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	1169x650x375	1139x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1233x714x1100	39/59
	LIME PLUS 4	7DRLI4FI00A01	2.453,33	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,08	3 25°C - 60%	1494x650x375	1464x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1558x714x1100	43/64
	LIME PLUS 5	7DRLI5FI00A01	2.755,17	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,09	3 25°C - 60%	1819x650x375	1789x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1883x714x1100	47/70
	LIME PLUS 6	7DRLI6FI00A01	3.069,88	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/oui	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	2144x650x375	2114x620	366x90	247	5.03	230/1/50	2208x714x1100	51/77
		LIME PLUS 2 R	7DRLI2FR00A01	1.630,00	GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	844x650x100	814x620	366x90	-	-	230/1/50	908x714x1100
LIME PLUS 3 R		7DRLI3FR00A01	1.719,93	GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x650x100	1139x620	366x90	-	-	230/1/50	1233x714x1100	23/43
LIME PLUS 4 R		7DRLI4FR00A01	1.874,06	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1494x650x100	1464x620	366x90	-	-	230/1/50	1558x714x1100	27/48
LIME PLUS 5 R		7DRLI5FR00A01	2.175,91	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1819x650x100	1789x620	366x90	-	-	230/1/50	1883x714x1100	31/54
LIME PLUS 6 R		7DRLI6FR00A01	2.490,61	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	2144x650x100	2114x620	366x90	-	-	230/1/50	2208x714x1100	35/61
		UNIT 0.5HP *	74861752	810,00	Unité 0.5HP - Unité 0.5HP					350x460x265					-	350x460x265
	VALVR452A	74877075	148,60	Valvola R452A per modello remoto - Vanne R452A pour modèle à distance					101x38x77					-	101x38x77	0,3/0,3

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

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

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

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

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



SOUL PLUS Blue

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

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

Extras:
Aufbauten mit LED-Beleuchtung



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



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



Aufbauten mit LED-Beleuchtung
Structures supérieures avec éclairage à LED



Optional
BERÜHRUNGSLOSES Steuerungssystem
Système de contrôle SANS CONTACT

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

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

Options:
Structures supérieures avec éclairage à LED.



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	4.265,18	GN 1/1	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	4.483,04	GN 1/1 GN 1/1	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	4.865,86	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	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	5.777,57	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	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	6.727,07	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	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	3.711,10	GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	844x760x410	810X726	366x90	-	-	230/1/50	908X1012X1000	38/57
BLUE PLUS 3 R	7DRBL3FR00A01	3.928,96	GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x760x410	1135x726	366x90	-	-	230/1/50	1233x1012x1000	48/70
BLUE PLUS 4 R	7DRBL4FR00A01	4.248,82	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1494x760x410	1460x726	366x90	-	-	230/1/50	1558x1012x1000	60/86
BLUE PLUS 5 R	7DRBL5FR00A01	4.656,82	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1819x760x410	1785x726	366x90	-	-	230/1/50	1883x1012x1000	65/97
BLUE PLUS 6 R	7DRBL6FR00A01	5.606,32	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	2144x760x410	2110x726	366x90	-	-	230/1/50	2208x1012x1000	79/114
UNIT 0.5HP 2-3 *	74861752	810,00	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	148,60	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	1.242,00	Einheit Mod. 4-5-6/1 R) - Unité mod. 4-5-6/1 R)						350x500x300					350x500x300	35/55
VALVR452A 4-5-6	74877077	148,60	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	38,54	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/SPlateau fond (532x326)



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



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	9.440,83	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	9.512,60					1169x760x1485							154/182
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DF	7DRPL4FIV0A01	10.645,95					1494x760x1485	1460x726		494	10,06		1558x860x1830	219/253
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DS	7DRPL4FIV0A02	10.722,77												1494x760x1485
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DF	7DRPL5FIV0A01	12.238,94					1819x760x1485	1785x726		494	10,06		1883x860x1830	253/290
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DS	7DRPL5FIV0A02	12.335,91												1819x760x1485
	BLUE PLATINUM PLUS 3 R DF	7DRPL3FRV0A01	8.886,74	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	8.958,52					1169x760x1210						138/165	
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DF	7DRPL4FRV0A01	10.028,91					1494x760x1210	1460x726					1558x860x1830	187/221
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DS	7DRPL4FRV0A02	10.105,72												1494x760x1210
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DF	7DRPL5FRV0A01	11.118,18					1819x760x1210	1785x726					1883x860x1830	221/258
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DS	7DRPL5FRV0A02	11.215,15												1819x760x1210
UNIT 0.5HP 3 *		74861752	810,00	Einheit 0,5 HP (Mod. 3/1 R) - Unité 0.5HP (mod. 3/1 R)				350x460x265					350x460x265	25/45	
VALVR 452a 3		74877075	148,60	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	1.242,00	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	148,60	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	38,54	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).

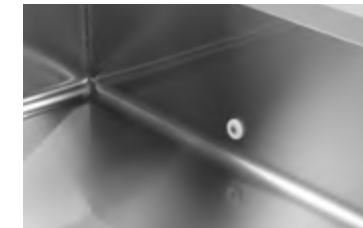
- Modèles pour 2, 3, 4, 5, 6 bacs GN1/1 (non compris)
- Remplissage automatique de l'eau, vidange avec tuyau de trop-plein et contrôle du niveau de série.
- Chauffage à résistances avec thermostat de sécurité qui empêche la surchauffe ou le fonctionnement en l'absence d'eau.

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	Preis € Prix €	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	2.055,14		+60/+99	844x650x290	814x620	366x90	1000	4,35	230/1/50	930x730x700	31/40
RED PLUS 3	7DRRE3CE00A01	2.312,04		+60/+99	1169x650x290	1139x620	366x90	1500	6,52	230/50	1230x730x700	42/54
RED PLUS 4	7DRRE4CE00A01	2.556,09		+60/+99	1494x650x290	1464x620	366x90	2000	8,70	230/50	1530x730x700	56/69
RED PLUS 5	7DRRE5CE00A01	2.851,51	**	+60/+99	1819x650x290	1789x620	366x90	2500	10,87	230/50	1930x730x700	63/78
RED PLUS 6	7DRRE6CE00A01	3.262,55	**	+60/+99	2144x650x290	2114x620	366x90	3000	13,04	230/50	2230x730x700	66/82
TRIFTR-RED6		65,48	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

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.

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

**** Fournir une alimentation dédiée de 25 A

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.

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).

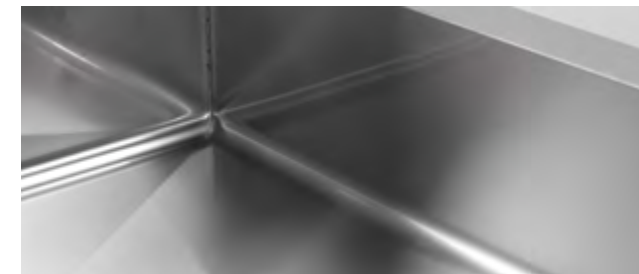
- Modelle für 2, 3 oder 4 Behälter GN 1/1 (nicht inkludiert).
- Beheizung über Widerstände

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	Preis € Prix €	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	1.708,34		+60/+99	844x650x290	814x620	366x90	1000	4,35	230/1/50	930x730x700	31/40
ORANGE PLUS 3	7DROR3CE00A01	2.055,14		+60/+99	1169x650x290	1139x620	366x90	1500	6,52	230/1/50	1230x730x700	42/54
ORANGE PLUS 4	7DROR4CE00A01	2.222,13		+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	Preis € Prix €	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	1.785,41	GN 1/1	+60/+99	844x650x100	814x620	366x90	570	2,48	230/1/50	930x730x700	26/35
BROWN PLUS 3	7DRBR3CE00A01	2.170,75	GN 1/1 GN 1/1	+60/+99	1169x650x100	1139x620	366x90	855	3,72	230/1/50	1230x730x700	32/44
BROWN PLUS 4	7DRBR4CE00A01	2.556,09	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	+60/+99	1494x650x100	1464x620	366x90	1140	4,96	230/1/50	1530x730x700	40/53
BROWN PLUS 6	7DRBR6CE00A01	3.195,68	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	+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	Preis € Prix €	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	515,96	2/1	824x540x400	900x620x280
	SOV LED+ 3	73500302	568,90	3/1	1149x540x400	1225x620x280
	SOV LED+ 4	73500304	635,04	4/1	1474x540x400	1550x620x280
	SOV LED+ 5	73500306	714,42	5/1	1799x540x400	1875x620x280
	SOV LED+ 6	73500308	793,79	6/1	2124x540x400	2200x620x280
	SOV LED FLAT+ 2	73500310	515,96	2/1	824x584x400	900x620x280
	SOV LED FLAT+ 3	73500312	568,90	3/1	1149x584x400	1225x620x280
	SOV LED FLAT+ 4	73500314	635,04	4/1	1474x584x400	1550x620x280
	SOV LED FLAT+ 5	73500316	714,42	5/1	1799x584x400	1875x620x280
	SOV LED FLAT+ 6	73500318	793,79	6/1	2124x584x400	2200x620x280
	SOVTR3+		1.580,45	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+		1.782,44	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+		1.641,48	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+		1.843,64	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+		1.859,96	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+		2.057,16	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+		1.880,08	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+		2.084,36	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		2.478,26	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	727,65	2/1	824x540x400	900x620x280
	SOV HOT+ 3	73500402	859,95	3/1	1149x540x400	1225x620x280
	SOV HOT+ 4	73500404	1.111,32	4/1	1474x540x400	1550x620x280
	SOV HOT+ 5	73500406	1.190,70	5/1	1799x540x400	1875x620x280
	SOV HOT+ 6	73500408	1.442,07	6/1	2124x540x400	2200x620x280
	SOV HOT FLAT+ 2	73500410	727,65	2/1	824x584x400	900x620x280
	SOV HOT FLAT+ 3	73500412	859,95	3/1	1149x584x400	1225x620x280
	SOV HOT FLAT+ 4	73500414	1.111,32	4/1	1474x584x400	1550x620x280
	SOV HOT FLAT+ 5	73500416	1.190,70	5/1	1799x584x400	1875x620x280
	SOV HOT FLAT+ 6	73500418	1.442,07	6/1	2124x584x400	2200x620x280
	SOVTRHOT3**		1.649,15	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**		1.906,20	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**		2.131,96	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**		2.165,96	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		384,08	Aufpreis für zusätzliche LED-Beleuchtung für Mod. GN3/1		Supplément pour ajout éclairage à LED pour mod. GN3/1
	KITLED4-1		428,16	Aufpreis für zusätzliche LED-Beleuchtung für Mod. GN4/1		Supplément pour ajout éclairage à LED pour mod. GN4/1
	KITLED5-1		510,01	Aufpreis für zusätzliche LED-Beleuchtung für Mod. GN5/1		Supplément pour ajout éclairage à LED pour mod. GN5/1
	KITLED6-1		579,27	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	687,57	Aufpreis für verchromtes Untergestell auf gebremsten Rädern (Mod. 2/1)		Supplément pour châssis inférieur chromé sur roues avec frein (mod. 2/1)
	TEL3	73689742	687,57	Aufpreis für verchromtes Untergestell auf gebremsten Rädern (Mod. 3/1)		Supplément pour châssis inférieur chromé sur roues avec frein (mod. 3/1)
	TEL4	73689744	705,20	Aufpreis für verchromtes Untergestell auf gebremsten Rädern (Mod. 4/1)		Supplément pour châssis inférieur chromé sur roues avec frein (mod. 4/1)
	TEL5	73689746	722,83	Aufpreis für verchromtes Untergestell auf gebremsten Rädern (Mod. 5/1)		Supplément pour châssis inférieur chromé sur roues avec frein (mod. 5/1)
	TEL6	73689748	745,49	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	167,86	Aufpreis für Räder/Durchmesser 80 mm (H 109 mm) mit Bremse		Supplément pour kit roues diamètre 80 mm (h 109 mm) avec frein
	SOV80-6	74708009x6	251,79	Aufpreis für Räder/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	Preis € Prix €	Beschreibung Description	Ø max. Teller / assiettes (mm)	Abmessungen / Dimensions (mm)	Abmessungen Bohrung / Dimensions trou (mm)
TELLERSPENDER			SOULÈVE-ASSIETTES			
		73692170	826,09	Neutraler Tellerspender (etwa 60 runde Teller)		Ø 370 H 754
		73692174	980,98	Soulève-assiettes neutre (environ 60 assiettes rondes)		max. Stapelhöhe/H max empilage 611mm
		73692172	1.615,66	Beheizter Tellerspender (etwa 60 runde Teller, Heizelement 400 W - 230 V - 50 Hz am Sockel)		Ø 430 H 754
		73692176	1.878,84	Soulève-assiettes chauffant (environ 60 assiettes rondes, élément chauffant de 400W - 230V - 50HZ à la base)		max. Stapelhöhe/H max empilage 609mm
				Ø von/de 240 bis/à 278 mm	Ø 370 H 774	Ø 358 H 739
				Ø von/de 300 bis/à 338 mm	max. Stapelhöhe/H max empilage 611mm	Ø 418 H 739
				Ø von/de 240 bis/à 278 mm	max. Stapelhöhe/H max empilage 611mm	Ø 358 H 759
				Ø von/de 300 bis/à 338 mm	max. Stapelhöhe/H max empilage 609mm	Ø 418 H 759

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

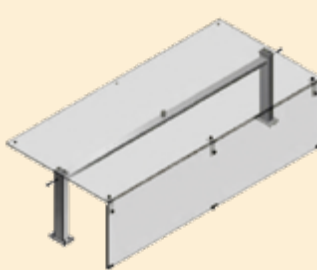
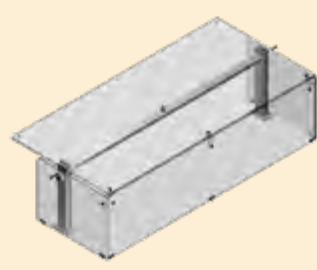
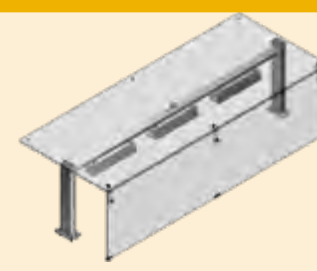
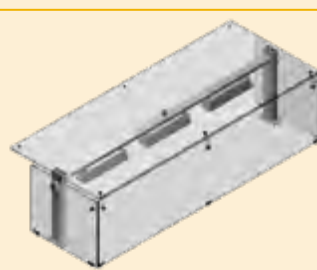
* Edelstahlsterben empfohlen für Saucen, säurehaltige Produkte und Fisch ** Nicht kompatibel mit dem automatischen System zu Wasserbefüllung und -ablass (Mod. RED)

*** 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	Preis € Prix €	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	743,70	2/1	824x584x400	4	874x200x200	
	SOV LEDSERV+3	73500332	865,07	3/1	1149x584x400	6	1199x200x200	
	SOV LEDSERV+4	73500334	1.096,37	4/1	1474x584x400	8	1524x200x200	
	SOV LEDSERV+5	73500336	1.290,59	5/1	1799x584x400	10	1849x200x200	
	SOV LEDSERV+6	73500338	1.455,88	6/1	2124x584x400	12	2174x200x200	
	SOV LEDSERV+2BLUE	73500340	743,70	2/1	824x694x400	4	874x200x200	
	SOV LEDSERV+3BLUE	73500342	865,07	3/1	1149x694x400	6	1199x200x200	
	SOV LEDSERV+4BLUE	73500344	1.096,37	4/1	1474x694x400	8	1524x200x200	
	SOV LEDSERV+5BLUE	73500346	1.290,59	5/1	1799x694x400	10	1849x200x200	
	SOV LEDSERV+6BLUE	73500348	1.455,88	6/1	2124x694x400	12	2174x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+2	73500350	955,39	2/1	838x584x400	4	888x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+3	73500352	1.076,76	3/1	1163x584x400	6	1213x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+4	73500354	1.308,04	4/1	1488x584x400	8	1538x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+5	73500356	1.502,27	5/1	1813x584x400	10	1863x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+6	73500358	1.667,56	6/1	2138x584x400	12	2188x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+2BLUE	73500360	955,39	2/1	838x694x400	4	888x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+3BLUE	73500362	1.076,76	3/1	1163x694x400	6	1213x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+4BLUE	73500364	1.308,04	4/1	1488x694x400	8	1538x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+5BLUE	73500366	1.502,27	5/1	1813x694x400	10	1863x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+6BLUE	73500368	1.667,56	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	1.031,76	2/1	824x584x400	200	74751011	874x200x200
	SOV HOTSERV+3	73500422	1.254,36	3/1	1149x584x400	400	74751011x2	1199x200x200
	SOV HOTSERV+4	73500424	1.670,87	4/1	1474x584x400	600	74751011x3	1524x200x200
	SOV HOTSERV+5	73500426	1.936,54	5/1	1799x584x400	600	74751011x3	1849x200x200
	SOV HOTSERV+6	73500428	2.202,39	6/1	2124x584x400	800	74751011x4	2174x200x200
		SOV HOTSERVLAT+2	73500430	1.243,44	2/1	838x584x400	200	74751011
SOV HOTSERVLAT+3		73500432	1.466,04	3/1	1163x584x400	400	74751011x2	1213x200x200
SOV HOTSERVLAT+4		73500434	1.882,55	4/1	1488x584x400	600	74751011x3	1538x200x200
SOV HOTSERVLAT+5		73500436	2.148,21	5/1	1813x584x400	600	74751011x3	1863x200x200
SOV HOTSERVLAT+6		73500438	2.414,06	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

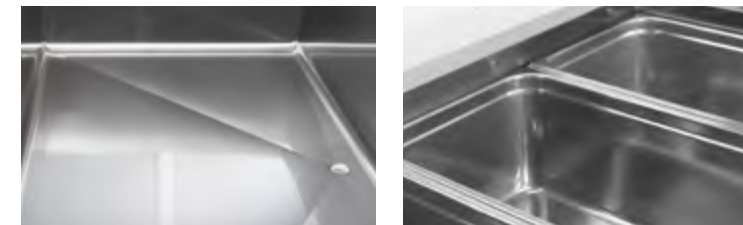


Kühltheken mit statischer Wanne.

- 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	Preis € Prix €	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	3.453,03		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	3.677,94		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	4.604,05		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	3.453,03		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	3.677,94		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	4.604,05		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	3.625,68		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	3.861,84		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	4.834,24		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

VERS220-60 244,30 AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG 220 V/60 HZ - GAS R404A
SOVMONT 159,93 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)

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



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	Preis € Prix €	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	3.228,12		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	3.439,80		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	4.253,45		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	3.228,12		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	3.439,80		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	4.253,45		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	3.400,76		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	3.623,70		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	4.483,64		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

VERS220-60 244,30 AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG 220 V/60 HZ - GAS R404A

SOVMONT 159,93 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.
Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

*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.

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 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	Preis € Prix €	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	5.382,17		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	5.764,98		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	7.754,65		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	5.382,17		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	5.764,98		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	7.754,65		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	5.660,00		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	6.056,04		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	8.144,94		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 38,54 PLATTE ZUR AUFLAGE AM BODEN (532X326)

VERS220-60 244,30 AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG 220 V/60 HZ - GAS R404A

SOVMONT 159,93 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= WENGE' - 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= CHÈNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL FINITION SPÉCIALE LISSE MATE **** Watt TN (-10/+45°C)

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



DF



DS



DF

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	Preis € Prix €	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	10.339,95	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	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	10.411,73	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8							184/207	
	ES-BLUE PLAT PLUS 4H DF	7BEPL4FIVHA01	11.545,08	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	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	11.621,90	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8							245/273	
	ES-BLUE PLAT PLUS 3W DF	7BEPL3FIVWA01	10.339,95	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	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	10.411,73	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8							184/207	
	ES-BLUE PLAT PLUS 4W DF	7BEPL4FIVWA01	11.545,08	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	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	11.621,90	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8							245/273	
	ES-BLUE PLAT PLUS 3R DF	7BEPL3FIVRA01	10.617,78	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	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	10.689,57	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8							184/207	
	ES-BLUE PLAT PLUS 4R DF	7BEPL4FIVRA01	11.836,14	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	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	11.912,96	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8							245/273	

VERS220-60 244,30 AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG 220 V/60 HZ - GAS R404A
*** 73690012 38,54 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

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

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

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

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.

Nach der Präsentation der Lebensmittel müssen diese aus dem Gerät entnommen und in speziellen Kühlschränken aufbewahrt werden.

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

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	Preis € Prix €	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	10.648,85		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	10.720,63		H	+4/+8								203/225
	ES-PLAT PLUS 4H DF+RI+SP	7BEPL4FIVHA05	11.869,86		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	11.946,67		H	+4/+8							265/293	
	ES-PLUS 3W DF+RI+SP	7BEPL3FIVWA05	10.648,85		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	10.720,63		W	+4/+8								202/225
	ES-PLAT PLUS 4W DF+RI+SP	7BEPL4FIVWA05	11.869,86		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	11.946,67		W	+4/+8							265/293	
	ES-PLAT PLUS 3R DF+RI+SP	7BEPL3FIVRA03	11.216,04		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	11.287,82		R	+4/+8								202/225
	ES-PLAT PLUS 4R DF+RI+SP	7BEPL4FIVRA03	12.460,87		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	12.537,68		R	+4/+8							265/293	

VERS220-60 244,30 AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG 220 V/60 HZ - GAS R404A
*** 73690012 38,54 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

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

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

*H= CHÊNE BLANC - W= WENGÉ - R= SPÉCIAL RAL SMOOTH MATT FINISH **** 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 in diese aus dem Gerät entnommen und in speziellen Kühlschränken aufbewahrt werden.

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.

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
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, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.
- Structure supérieure fixe en verre avec lampes chauffantes halogènes.
- Panneau de commande numérique situé sur la partie inférieure.

Option:

Version à tension triphasée pour modèle 6/1.



	Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	4.101,30		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	4.458,51		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	5.688,89	***	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	4.101,30		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	4.458,51		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	5.688,89	***	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	4.273,95		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	4.642,40		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	5.919,09	***	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		65,48	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		159,93	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



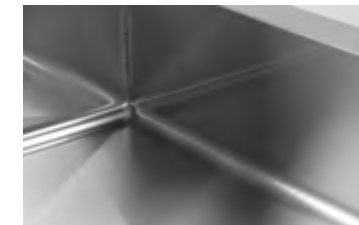
ESSENCE PLUS Orange

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 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.

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	Preis € Prix €	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	4.101,30		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	4.458,51		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	4.101,30		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	4.458,51		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	4.273,95		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	4.642,40		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			159,93	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



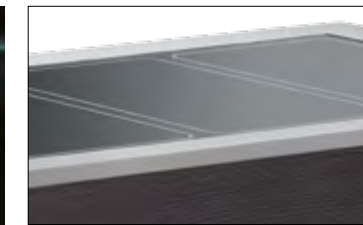
ESSENCE PLUS Brown

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.
- Lammatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Fixer Glasaufbau mit Halogen-Heizlampen.
- Digitales Bedienfeld an der Unterseite.

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

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



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	4.101,30		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	4.498,20		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	6.350,40		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	4.101,30		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	4.498,20		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	6.350,40		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	4.273,95		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	4.682,08		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	6.580,60		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			159,93	AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU								SUPPLÉMENT POUR STRUCTURE SUPÉRIEURE MONTÉE	

*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	Preis € Prix €	Beschreibung Description	Produktlinie Ligne	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)
TABLETTRUTSCHE AUS HOLZ / GLISSIÈRE À PLATEAUX EN BOIS						
SCOSPAH+	73678085	216,77	Seitliche Tabletrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois épaulement	GREEN+ LIME+ RED+ ORANGE+ BROWN+	H	650 x 321
SCOSPAW+	73678086	216,77			W	
SCOSPAR+	73678080	259,24			R	
SCOSPAVH+	73678095	260,11	Seitliche Tabletrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois épaulement	BLUE+ PLATINUM+	H	760 x 321
SCOSPAVW+	73678096	260,11			W	
SCOSPAVR+	73678090	302,59			R	
SCOH3+	73678045	260,11	Tabletrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois	3/1	H	1167x321
SCOW3+	73678046	260,11			W	
SCOR3+	73678040	299,11			R	
SCOH4+	73678055	329,47	Tabletrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois	4/1	H	1492x321
SCOW4+	73678056	329,47			W	
SCOR4+	73678050	381,49			R	
SCOH6+	73678075	372,82	Tabletrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois	6/1	H	2142x321
SCOW6+	73678076	372,82			W	
SCOR6+	73678070	391,46			R	
TABLETTRUTSCHE AUS EDELSTAHL S/GLISSIÈRE À PLATEAUX INOX S						
SCOSPAX+	73678010	251,44	Seitliche Tabletrutsche aus Edelstahl Glissière à plateaux inox épaulement	GREEN+ LIME+ RED+ ORANGE+ BROWN+	INOX S/S	650 x 320
SCOSPAVX+	73678014	294,79	Seitliche Tabletrutsche aus Edelstahl Glissière à plateaux inox épaulement	BLUE+ PLATINUM+	INOX S/S	760 x 320
SCOX3+	73678002	294,79	Tabletrutsche aus Edelstahl Glissière à plateaux inox	3/1	INOX S/S	1167x320
SCOX4+	73678004	381,49			INOX S/S	1492x320
SCOX6+	73678008	485,53			INOX S/S	2142x320

Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	Beschreibung Description	Produktlinie Ligne	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)
UNTERE ABLAGE / ÉTAGÈRE INFÉRIEURE						
RIPINFH3	72546395 x 2	112,46	Untere Ablage Étagère inférieure	3/1	H	541x560x15
RIPINFW3	72546396 x 2	112,46			W	
RIPINFR3	72546390 x 2	185,22			R	
RIPINFH4	72546405 x 2	128,33	Untere Ablage Étagère inférieure	4/1	H	704x560x15
RIPINFW4	72546406 x 2	128,33			W	
RIPINFR4	72546400 x 2	211,68			R	
RIPINFH6	72546425 x 2	161,37	Untere Ablage Étagère inférieure	6/1	H	1029x560x15
RIPINFW6	72546426 x 2	161,37			W	
RIPINFR6	72546420 x 2	268,55			R	
SOV80-4	74708009x4	167,86	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	251,79	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+		601,05	Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	GREEN+ LIME+ 3/1	H	
SOVCHINF3W+		601,05			W	
SOVCHINF3R+		819,89			R	
SOVCHINF3H+		631,28	Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	BLUE+ PLATINUM+ 3/1	H	
SOVCHINF3W+		631,28			W	
SOVCHINF3R+		920,63			R	
SOVCHINF3H+		502,83	Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	RED+ ORANGE+ BROWN+ 3/1	H	
SOVCHINF3W+		502,83			W	
SOVCHINF3R+		722,57			R	
SOVCHINF4H+		678,64	Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	GREEN+ LIME+ 4/1	H	
SOVCHINF4W+		678,64			W	
SOVCHINF4R+		908,07			R	
SOVCHINF4H+		708,86	Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	BLUE+ PLATINUM+ 4/1	H	
SOVCHINF4W+		708,86			W	
SOVCHINF4R+		1.008,81			R	
SOVCHINF4H+		580,41	Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	RED+ ORANGE+ BROWN+ 4/1	H	
SOVCHINF4W+		580,41			W	
SOVCHINF4R+		809,84			R	
SOVCHINF6H+		826,30	Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	GREEN+ LIME+ 6/1	H	
SOVCHINF6W+		826,30			W	
SOVCHINF6R+		1.079,54			R	
SOVCHINF6H+		856,52	Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	BLUE+ 6/1	H	
SOVCHINF6W+		856,52			W	
SOVCHINF6R+		1.180,29			R	
SOVCHINF6H+		728,08	Aufpreis für Abdeckung des unteren Bereichs Supplément pour fermeture inférieure	RED+ BROWN+ 6/1	H	
SOVCHINF6W+		728,08			W	
SOVCHINF6R+		981,32			R	



Optional und Zubehör

Options et accessoires

	Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	Beschreibung Description	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)
VERBINDUNGSSCHRÄNKE / MEUBLES UNION						
	MOBUNCHH	73686765	897,00	Durchreicheschrank mit Türen <i>Meuble traversant avec portes</i>	H	450x650x877
	MOBUNCHW	73686766	897,00		W	450x650x877
	MOBUNCHR	73686760	1.164,00		R	450x650x877
	MOBUNAPH	73686745	568,00	Offener Durchreicheschrank <i>Meuble traversant ouvert</i>	H	450x650x877
	MOBUNAPW	73686746	568,00		W	450x650x877
	MOBUNAPR	73686740	941,00		R	450x650x877
	MOBPPVPH	73686775	1.175,00	Besteck-, Brot- und Tablettenschrank <i>Meuble à couverts, plateaux et pain</i>	H	800x650x1394
	MOBPPVPW	73686776	1.175,00		W	800x650x1394
	MOBPPVPR	73686770	1.651,00		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	Preis € Prix €	Beschreibung Description	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)
VERBINDUNGSSCHRÄNKE / MEUBLES UNION						
	MOBUNSOLLH	77001265	1.540,00	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	1.540,00		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLR	77001260	1.782,00		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCH	77001275	2.259,00		H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCW	77001276	2.259,00		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCR	77001270	2.532,00		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3H	77001285	1.975,00	Schrank mit Tellerspender/ <i>Meuble avec soulève-assiettes (Ø max Teller/plates 338 mm) Cap. 60 Teller/plates</i>	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3W	77001286	1.975,00		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3R	77001280	2.243,00		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3CH	77001295	2.450,00		H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3CW	77001296	2.450,00		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3CR	77001290	2.674,00		R	450x650x879.5
VERS220-60			244,30	Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz <i>Supplément pour version 220V/60Hz</i>		
KINDER			AUF ANFRAGE SUR DEMANDE	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
OPTÉZ POUR LE SYSTÈME DE CONTRÔLE SANS CONTACT (OPTION)





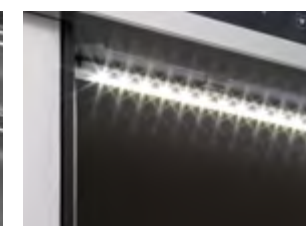
TRADITION PLUS Green

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	Preis € Prix €	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	5.202,09		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	5.521,14		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	6.284,12		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	5.202,09		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	5.521,14		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	6.284,12		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	5.800,09		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	6.141,00		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	6.974,09		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		2.478,26	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

TRADITION PLUS



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

- Rahmen aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rädern.
- Hochwertige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Brückenaufbau mit 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



	Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	5.049,48		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	5.424,06		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	6.284,12		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	5.049,48		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	5.424,06		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	6.284,12		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	5.647,49		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	6.043,90		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	6.974,09		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		2.478,26	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
BERÜHRUNGSGLOSE Steuerungssystem
Système de contrôle SANS CONTACT

R290	Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	6.974,90		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	7.486,17		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	9.540,06		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	6.974,90		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	7.486,17		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	9.540,06		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	7.542,08		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	8.077,18		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	10.254,10		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		2.478,26	Bruttoaufpreis für BERÜHRUNGSGLOSE Steuerung			Supplément brut pour commande SANS CONTACT							
	***	73690012	38,54	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



Optional kit LED

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

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

Options:

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

	Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	5.396,29		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	6.034,42		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	7.518,74	**	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	5.396,29		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	6.034,42		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	7.518,74	**	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	5.787,78		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	6.447,74		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	8.002,18	**	R	+60/+99	2144x650x1488	Wanne/Bac 1000x3 Lampen/Lampes 350x4	19.13	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 2208x750x1595	154/182	
	TRIFTR-RED6		65,48	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		384,08	AUFPREIS FÜR ZUSÄTZLICHE LED-BELEUCHTUNG FÜR MOD. GN3/1								SUPPLÉMENT POUR AJOUT ÉCLAIRAGE À LED POUR MOD. GN3/1	
	KITLED4-1		428,16	AUFPREIS FÜR ZUSÄTZLICHE LED-BELEUCHTUNG FÜR MOD. GN4/1								SUPPLÉMENT POUR AJOUT ÉCLAIRAGE À LED POUR MOD. GN4/1	
	KITLED6-1		579,27	AUFPREIS FÜR ZUSÄTZLICHE LED-BELEUCHTUNG FÜR MOD. GN6/1								SUPPLÉMENT POUR AJOUT ÉCLAIRAGE À LED POUR MOD. GN6/1	

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

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

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

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

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

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

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



TRADITION PLUS Orange

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).

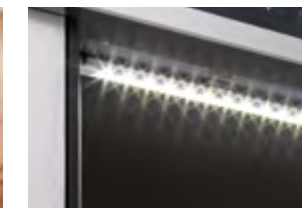
Îlots gastronomiques avec bac chaud sec à fond arrondi pour un nettoyage et une hygiène parfaits, destinés à contenir 3, 4 bacs GN1/1 (H max 200 mm, non compris).

- 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.

Options: Éclairage à LED

Extras: LED-Beleuchtung



Optional kit LED

Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	5.410,16		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	6.103,78		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	5.410,16		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	6.103,78		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	5.801,65		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	6.517,10		R	+60/+99	1494x650x1488	Wanne/Bac 500x4 Lampen/Lampes 350x3	13.26	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 1558x750x1595	114/135
	KITLED3-1		384,08	AUFPREIS FÜR ZUSÄTZLICHE LED-BELEUCHTUNG FÜR MOD. GN3/1			SUPPLÉMENT POUR AJOUT ÉCLAIRAGE À LED POUR MOD. GN3/1					
	KITLED4-1		428,16	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	Preis € Prix €	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	5.479,53		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	6.187,02		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	7.629,73		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	5.479,53		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	6.187,02		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	7.629,73		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	5.871,01		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	6.600,34		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	8.113,16		R	+60/+99	2144x650x1488	Wanne/Bac 285x6 Lampen/Lampes 350x4	13.52	230/1/50	Montierte Struktur/Structure montée 2208x750x1595	155/183
	KITLED3-1		384,08	AUFPREIS FÜR ZUSÄTZLICHE LED-BELEUCHTUNG FÜR MOD. GN3/1			SUPPLÉMENT POUR AJOUT ÉCLAIRAGE À LED POUR MOD. GN3/1					
	KITLED4-1		428,16	AUFPREIS FÜR ZUSÄTZLICHE LED-BELEUCHTUNG FÜR MOD. GN4/1			SUPPLÉMENT POUR AJOUT ÉCLAIRAGE À LED POUR MOD. GN4/1					
	KITLED6-1		579,27	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	Preis € Prix €	Beschreibung Description	Produktlinie Ligne	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)
TABLETTRUTSCHE AUS HOLZ / GLISSIÈRE À PLATEAUX EN BOIS						
SCOSPAH+	73678085	216,77	 Seitliche Tabletrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois épaulement	GREEN+, LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	H	650 x 321
SCOSPAW+	73678086	216,77			W	
SCOSPAR+	73678080	259,24			R	
SCOSPAVH+	73678095	260,11	 Seitliche Tabletrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois épaulement	BLUE+	H	760 x 321
SCOSPAVW+	73678096	260,11			W	
SCOSPAVR+	73678090	302,59			R	
SCO3+	73678045	260,11	 Tabletrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois	3/1	H	1167x321
SCOW3+	73678046	260,11			W	
SCOR3+	73678040	299,11			R	
SCO4+	73678055	329,47	 Tabletrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois	4/1	H	1492x321
SCOW4+	73678056	329,47			W	
SCOR4+	73678050	381,49			R	
SCO6+	73678075	372,82	 Tabletrutsche aus Holz Glissière à plateaux en bois	6/1	H	2142x321
SCOW6+	73678076	372,82			W	
SCOR6+	73678070	391,46			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	Preis € Prix €	Beschreibung Description	Produktlinie Ligne	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)	
TABLETTRUTSCHE AUS EDELSTAHL / GLISSIÈRE À PLATEAUX INOX							
SCOSPAX+	73678010	251,44	 Seitliche Tabletrutsche aus Edelstahl Glissière à plateaux inox épaulement	GREEN+, LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	INOX S/S	650 x 320	
SCOSPAVX+	73678014	294,79			BLUE+	INOX S/S	760 x 320
SCO3+	73678002	294,79	 Tabletrutsche aus Edelstahl Glissière à plateaux inox	3/1	INOX S/S	1167x320	
SCO4+	73678004	381,49			4/1	INOX S/S	1492x320
SCO6+	73678008	485,53			6/1	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	Preis € Prix €	Beschreibung Description
RÄDER / ROUES			
SOV80-4	74708009x4	167,86	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	251,79	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	Preis € Prix €	Beschreibung Description	Modell Modèle	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)
UNTERSCHRANK / MEUBLE INFÉRIEUR							
	MOBINFCHH3	73679755	483,00	Geschlossener Unterschränk mit Zwischenboden und Türen / Meuble inférieur fermé avec plan intermédiaire et portes	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFCHW3	73679756	483,00			W	390x560x458
	MOBINFCHR3	73679750	797,00			R	390x560x458
	MOBINFCHH4	73679765	836,00	(NICHT KOMPATIBEL MIT AUSFÜHRUNGEN/ NON COMPATIBLE POUR VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM)	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFCHW4	73679766	836,00			W	680x560x458
	MOBINFCHR4	73679760	1.154,00			R	680x560x458
	MOBINFAPH3	73679685	433,00	Offener Unterschränk mit Zwischenboden/ Meuble inférieur ouvert avec plan intermédiaire	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFAPW3	73679686	433,00			W	390x560x458
	MOBINFAPR3	73679680	753,00			R	390x560x458
	MOBINFAPH4	73679695	469,00	(NICHT KOMPATIBEL MIT AUSFÜHRUNGEN/ NON COMPATIBLE POUR VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM)	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFAPW4	73679696	469,00			W	680x560x458
	MOBINFAPR4	73679690	856,00			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	Preis € Prix €	Beschreibung Description	Farbe* Teinte*	Abmessungen Dimensions (mm)
VERBINDUNGSSCHRANK / MEUBLES UNION						
	MOBUNCHH	73686765	897,00	Durchreicheschränk mit Türen Meuble traversant avec portes	H	450x650x877
	MOBUNCHW	73686766	897,00		W	
	MOBUNCHR	73686760	1.164,00		R	
	MOBUNAPH	73686745	568,00	Offener Durchreicheschränk Meuble traversant ouvert	H	450x650x877
	MOBUNAPW	73686746	568,00		W	
	MOBUNAPR	73686740	941,00		R	
	MOBPPVPH	73686775	1.175,00	Besteck-, Brot- und Tabletttschränk Meuble à couverts, plateaux et pain	H	800x650x1394
	MOBPPVPW	73686776	1.175,00		W	
	MOBPPVPR	73686770	1.651,00		R	
	MOBUNSOLLH	77001265	1.540,00	Schränk mit 3 Fächern und Tellerspender Meuble à 3 plans avec soulève-assiettes (Ø max Teller/assiettes 278 mm) Cap. 60 Teller/plates	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLW	77001266	1.540,00		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLR	77001260	1.782,00		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCH	77001275	2.259,00	Schränk mit 3 Fächern und beheiztem Tellerspender Meuble à 3 plan avec soulève-assiettes chauffant (Ø max Teller/assiettes 278 mm) Cap. 60 Teller/plates	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCW	77001276	2.259,00		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCR	77001270	2.532,00		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3H	77001285	1.975,00	Schränk mit Tellerspender/Teller Meuble avec soulève-assiettes (Ø max Teller/assiettes 338 mm) Cap. 60 Teller/plates	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3W	77001286	1.975,00		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3R	77001280	2.243,00		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3H	77001295	2.450,00	Schränk mit beheiztem Tellerspender/ Meuble avec soulève-assiettes plates (Ø max Teller/assiettes 338 mm) Kap. 60 Teller/plates	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3W	77001296	2.450,00		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3R	77001290	2.674,00		R	450x650x879.5
	SOV-CONTACTLESS		2.478,26	Bruttoaufpreis für BERÜHRUNGSLÖSE Betätigung der Schutzabdeckung (GREEN-LIME-BLUE) Supplément brut pour fonction d'actionnement capote SANS CONTACT (GREEN-LIME-BLUE)		
	VERS220-60		244,30	Aufpreis für Ausführung 220 V/60 Hz - GAS R404a Supplément pour Version 220 V/60 Hz - GAZ R404a		
	KINDER		AUF ANFRAGE SUR DEMANDE	Aufpreis für niedrigere Ausführung für Kindergärten Supplément pour version basse pour écoles maternelles		

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

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



Service Plus



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).

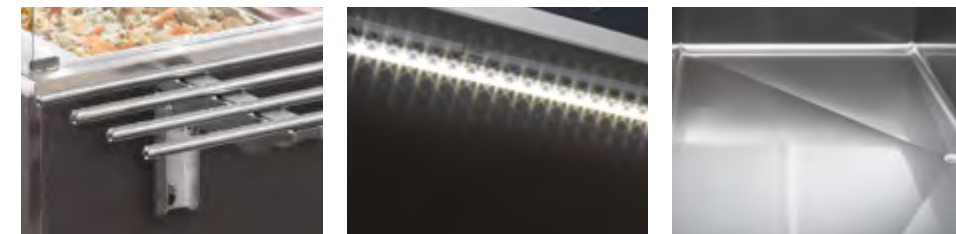
- Glasaufbau mit LED-Beleuchtung, auf der Kundenseite geschlossen.
- Abgerundeter Rautenboden, um den Wasserabfluss zu erleichtern und eine perfekte Reinigung und Hygiene zu gewährleisten, mit Hahn.
- Digitales Bedienfeld an der Unterseite.

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	Preis € Prix €	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	4.645,06	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8	R290	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	125/139	
	7BEGR3FISWA01	4.645,06	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	125/139	
	SER-GREEN PLUS 4H	7BEGR4FISHA01	5.199,39	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8	R290	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	146/151
	SER-GREEN PLUS 4W	7BEGR4FISWA01	5.199,39	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	146/151
	SER-GREEN PLUS 6H	7BEGR6FISHA01	6.577,95	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
	SER-GREEN PLUS 6W	7BEGR6FISWA01	6.577,95	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	192/213
SOV R		Auf Anfrage Sur demande	AUFPREIS FÜR SPEZIELLE RAL-FARBEN			SUPPLÉMENT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL								
SSS-GREEN PLUS 3	7BEGR3FIS0A01	3.575,44	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	3.952,89	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	104/119
	SSS-GREEN PLUS 6	7BEGR6FIS0A01	5.054,56	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	139/160
SSE-GREEN PLUS 3	7DRGR3FIS0A01	3.421,17	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	3.819,43	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x965	1464x620	366x90	247	5.03	1558x714x1100	89/110
	SSE-GREEN PLUS 6	7DRGR6FIS0A01	4.731,27	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x965	2114x620	366x90	247	5.03	2208x714x1100	122/149
SOVLAT		211,68	AUFPREIS FÜR SEITENSCHLEIBEN			SUPPLÉMENT POUR VERRES LATÉRAUX								
SOVMONT		159,93	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).

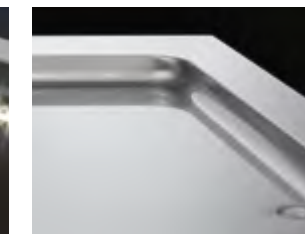
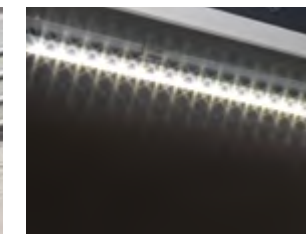
Îlots de service avec plateau réfrigéré statique H 30 mm pour 3, 4, 6 plateaux GN 1/1 (non compris dans le prix).

- 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	Preis € Prix €	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 boî- tier de commande (mm)	Stromaufnahme Absorption		Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Brut- togewicht Poids net/brut (kg)
											Watt ****	Ampere		
	SER-LIME PLUS 3H	7BELI3FISHA01	4.420,13		H	+4/+8	R290	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	120/134
	SER-LIME PLUS 3W	7BELI3FISWA01	4.420,13		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,07	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	120/134
	SER-LIME PLUS 4H	7BELI4FISHA01	4.961,25		H	+4/+8	R290	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	142/157
	SER-LIME PLUS 4W	7BELI4FISWA01	4.961,25		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,080	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	142/157
	SER-LIME PLUS 6H	7BELI6FISHA01	6.227,35		H	+4/+8	R290	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	187/208
	SER-LIME PLUS 6W	7BELI6FISWA01	6.227,35		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,10	2144x650x1325	-	-	247	5.03	2208x714x1100	187/208
	SOV R		Auf Anfrage Sur demande	AUFPREIS FÜR SPEZIELLE RAL-FARBEN			SUPPLÉMENT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL							
	SSS-LIME PLUS 3	7BELI3FIS0A01	3.350,51		-	+4/+8	R290	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	85/99
	SSS-LIME PLUS 4	7BELI4FIS0A01	3.714,74		-	+4/+8	R290	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	100/115
	SSS-LIME PLUS 6	7BELI6FIS0A01	4.703,97		-	+4/+8	R290	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	134/155
	SSE-LIME PLUS 3	7DRLI3FIS0A01	3.164,27		-	+4/+8	R290	1169x650x775	1139x620	366x90	247	5.03	1233x714x1100	64/84
	SSE-LIME PLUS 4	7DRLI4FIS0A01	3.549,70		-	+4/+8	R290	1494x650x775	1464x620	366x90	247	5.03	1558x714x1100	75/96
	SSE-LIME PLUS 6	7DRLI6FIS0A01	4.525,75		-	+4/+8	R290	2144x650x775	2114x620	366x90	247	5.03	2208x714x1100	101/128
	SOVLAT		211,68	AUFPREIS FÜR SEITENSCHLEIBEN			SUPPLÉMENT POUR VERRES LATÉRAUX							
	SOVMONT		159,93	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)

R290	Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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	6.604,41	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8	R290	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	147/164
	SER-BLUE PLUS 3W	7BEBL3FISWA01	6.604,41	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	146/164
	SER-BLUE PLUS 4H	7BEBL4FISHA01	7.316,65	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8	R290 - GWP 3	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	189/210
	SER-BLUE PLUS 4W	7BEBL4FISWA01	7.316,65	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8	Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	189/210
	SER-BLUE PLUS 6H	7BEBL6FISHA01	9.758,78	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8	R290 - GWP 3	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	245/274
	SER-BLUE PLUS 6W	7BEBL6FISWA01	9.758,78	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8	Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	245/274
	SOV R		Auf Anfrage Sur demande	AUFPREIS FÜR SPEZIELLE RAL-FARBEN			SUPPLÉMENT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL							
	SSS-BLUE PLUS 3	7BEBL3FIS0A01	5.474,34	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	103/120
	SSS-BLUE PLUS 4	7BEBL4FIS0A01	6.009,71	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290 - GWP 3	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	140/161
	SSS-BLUE PLUS 6	7BEBL6FIS0A01	8.174,95	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290 - GWP 3	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	181/209
	SSE-BLUE PLUS 3	7DRBL3FIS0A01	5.348,11	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290	1169x760x1085	1135x726	366x90	247	5.03	1233x1012x1000	89/111
	SSE-BLUE PLUS 4	7DRBL4FIS0A01	5.962,23	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290 - GWP 3	1494x760x1085	1460x726	366x90	494	10.06	1558x1012x1000	124/150
	SSE-BLUE PLUS 6	7DRBL6FIS0A01	8.182,96	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290 - GWP 3	2144x760x1085	2110x726	366x90	494	10.06	2208x1012x1000	161/196
	***	73690012	38,54	Platte zur Auflage am Boden (532x326 mm)			Plateau fond (532x326)							
	SOVLAT		211,68	AUFPREIS FÜR SEITENSCHLEIBEN			SUPPLÉMENT POUR VERRES LATÉRAUX							
	SOVMONT		159,93	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)



SERVICE PLATINUM PLUS



SOUL SERVICE STAND PLATINUM PLUS



SOUL SERVICE PLATINUM PLUS



Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	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-PLAT PLUS 3H DF	7BEPL3FIVHA03	11.266,00	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	11.337,79		H	+4/+8		1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	212/235	
	SER-PLAT PLUS 3W DF	11.266,00		W	+4/+8		1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	221/243	
	SER-PLAT PLUS 3W DS	11.337,79		W	+4/+8		1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	212/235	
	SER-PLAT PLUS 4H DF	12.635,43	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	12.712,24		H	+4/+8		1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	276/305	
	SER-PLAT PLUS 4W DF	12.635,43		W	+4/+8		1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	285/314	
	SER-PLAT PLUS 4W DS	12.712,24		W	+4/+8		1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	276/304	
SOV R		Auf Anfrage Sur demande	AUFPREIS FÜR SPEZIELLE RAL-FARBEN		SUPPLÉMENT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL									
SSS-PLAT PLUS 3 DF	7BEPL3FIV0A01	10.135,95	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	10.207,73		-	+4/+8		1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	169/191	
	SSS-PLAT PLUS 4 DF	11.328,48	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	11.405,30		-	+4/+8		1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	227/255	
SSE-PLAT PLUS 3 DF	7DRPL3FIV0A01	9.440,83	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	9.512,60		-	+4/+8		1169x760x1485	1135x726	366x90	340	5,8	1233x1012x1000	154/182	
	SSE-PLAT PLUS 4 DF	10.645,95	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	10.722,77		-	+4/+8		1494x760x1485	1460x726	366x90	494	10,06	1558x1012x1000	210/243	
***	73690012	38,54	Platte zur Auflage am Boden (532x326 mm)		Plateau fond (532x326)									
SOVMONT		159,93	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	Preis € Prix €	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	5.293,32		H	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Wanne/Bac 1000+500 Lampen/Lampes 200x2	8.26	1233x902x1000	113/127
	SER-RED PLUS 3W	7BERE3CESWA01	5.293,32		W	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Lampen/Lampes 200x2	8.26	1233x902x1000	113/127
	SER-RED PLUS 4H	7BERE4CESHA01	5.979,95		H	+60/+99	1494x650x1288	-	-	Wanne/Bac 1000x2 Lampen/Lampes 200x3	11.30	1558x902x1000	135/150
	SER-RED PLUS 4W	7BERE4CESWA01	5.979,95		W	+60/+99	1494x650x1288	-	-	Lampen/Lampes 200x3	11.30	1558x902x1000	135/150
	SER-RED PLUS 6H	7BERE6CESHA01	7.662,81	 **	H	+60/+99	2144x650x1288	-	-	Wanne/Bac 1000x3 Lampen/Lampes 200x4	16.52	2208x902x1100	189/210
	SER-RED PLUS 6W	7BERE6CESWA01	7.662,81		W	+60/+99	2144x650x1288	-	-	Lampen/Lampes 200x4	16.52	2208x902x1100	188/209
	SOV R		Auf Anfrage Sur demande	AUFPREIS FÜR SPEZIELLE RAL-FARBEN			SUPPLÉMENT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL						
	SSS-RED PLUS 3	7BERE3CES0A01	4.321,92		-	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Wanne/Bac 1000+500 Lampen/Lampes 200x2	8.26	1233x902x1000	77/91
	SSS-RED PLUS 4	7BERE4CES0A01	4.831,68		-	+60/+99	1494x650x1288	-	-	Wanne/Bac 1000x2 Lampen/Lampes 200x3	11.30	1558x902x1000	92/108
	SSS-RED PLUS 6	7BERE6CES0A01	6.237,65	 **	-	+60/+99	2144x650x1288	-	-	Wanne/Bac 1000x3 Lampen/Lampes 200x4	16.52	2208x902x1100	135/156
	SSE-RED PLUS 3	7DRRE3CES0A01	3.566,40		-	+60/+99	1169x650x690	1139x620	366x90	Wanne/Bac 1000+500 Lampen/Lampes 200x2	8.26	1230x730x700	67/79
	SSE-RED PLUS 4	7DRRE4CES0A01	4.226,95		-	+60/+99	1494x650x690	1464x620	366x90	Wanne/Bac 1000x2 Lampen/Lampes 200x3	11.30	1530x730x700	88/101
	SSE-RED PLUS 6	7DRRE6CES0A01	5.464,92	 **	-	+60/+99	2144x650x690	2114x620	366x90	Wanne/Bac 1000x3 Lampe/Lampes 200x4	16.52	2230x730x700	116/132
	TRIFTR-RED6		45,33	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		211,68	AUFPREIS FÜR SEITENSCHLEIBEN			SUPPLÉMENT POUR VERRES LATÉRAUX						
	SOVMONT		159,93	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	Preis € Prix €	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	5.293,32		H	+60/+99		1169x650x1288	-	-	Wanne/Bac 285x3 Lampen/Lampes 200x2	5.45	1233x902x1000	109/123
	SER-BROWN PLUS 3W	7BEBR3CESWA01	5.293,32		W	+60/+99		1169x650x1288	-	-			1233x902x1000	109/123
	SER-BROWN PLUS 4H	7BEBR4CESHA01	6.019,64		H	+60/+99		1494x650x1288	-	-	Wanne/Bac 285x4 Lampen/Lampes 200x3	7.56	1558x902x1000	129/145
	SER-BROWN PLUS 4W	7BEBR4CESWA01	6.019,64		W	+60/+99		1494x650x1288	-	-			1558x902x1000	129/145
	SOV R		Auf Anfrage Sur demande	AUFPREIS FÜR SPEZIELLE RAL-FARBEN				SUPPLÉMENT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL						
	SSS-BROWN PLUS 3	7BEBR3CES0A01	4.321,92		-	+60/+99		1169x650x1288	-	-	Wanne/Bac 285x3 Lampen/Lampes 200x2	5.45	1233x902x1000	73/87
	SSS-BROWN PLUS 4	7BEBR4CES0A01	4.871,37		-	+60/+99		1494x650x1288	-	-	Wanne/Bac 285x4 Lampen/Lampes 200x3	7.56	1558x902x1000	87/102
	SSE-BROWN PLUS 3	7DRBR3CES0A01	3.425,10		-	+60/+99		1169x650x500	1139x620	366x90	Wanne/Bac 285x3 Lampen/Lampes 200x2	5.45	1230x730x700	57/69
	SSE-BROWN PLUS 4	7DRBR4CES0A01	4.226,95		-	+60/+99		1494x650x500	1464x620	366x90	Wanne/Bac 285x4 Lampen/Lampes 200x3	7.56	1530x730x700	72/85
	SOVLAT		211,68	AUFPREIS FÜR SEITENSCHIEBEN				SUPPLÉMENT POUR VERRES LATÉRAUX						
SOVMONT		159,93	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	Preis € Prix €	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	3.133,96	H	UMGEBUNG / ENVIRONNEMENT	1169x650x888	-	1233x902x1000	87/101
	SER-PURPLE PLUS 3W	9BTIS3NNNWA90	3.133,96	W	UMGEBUNG / ENVIRONNEMENT	1169x650x888	-	1233x902x1000	87/101
	SER-PURPLE PLUS 4H	9BTIS4NNNHA90	3.624,89	H	UMGEBUNG / ENVIRONNEMENT	1494x650x888	-	1558x902x1000	95/120
	SER-PURPLE PLUS 4W	9BTIS4NNNWA92	3.624,89	W	UMGEBUNG / ENVIRONNEMENT	1494x650x888	-	1558x902x1000	95/120
	SERVICE PURPLE CASSA PLUS								
	SER-PURPLE PLUS CASSA DXH	77001135	1.409,99	H	UMGEBUNG / ENVIRONNEMENT	1169x650x888	-	1233x902x1000	76/89
	SER-PURPLE PLUS CASSA DXW	77001136	1.409,99	W	UMGEBUNG / ENVIRONNEMENT	1169x650x888	-	1233x902x1000	76/89
	SER-PURPLE PLUS CASSA SXH	77001115	1.409,99	H	UMGEBUNG / ENVIRONNEMENT	1169x650x888	-	1233x902x1000	76/89
	SER-PURPLE PLUS CASSA SXW	77001116	1.409,99	W	UMGEBUNG / ENVIRONNEMENT	1169x650x888	-	1233x902x1000	76/89
	SOVLAT		211,68		AUFPREIS FÜR SEITENSCHIEBEN	SUPPLÉMENT POUR VERRES LATÉRAUX			
	SOV R		Auf Anfrage Sur demande		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	Preis € Prix €	Behälter Bacs	Halterungen Supports	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	FI 3-1 100 A	250,28	3 X GN1/1 COD. 74707010	2 X 72556044	x	
			FI 3-1 150 A	352,43	3 X GN1/1 COD. 74707065	2 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	FI 3-1 100 B	295,41	2XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	3 X 72556044	x	
			FI 3-1 150 B	404,39	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	324,37	1XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	3 X 72556044	x	
			FI 3-1 150 C	440,17	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	360,12	1XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD.74707030	3 X 72556044	x	
			FI 3-1 150 D	465,68	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	405,25	4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD.74707030	4 X 72556044	x	
			FI 3-1 150 E	517,64	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	369,50	6XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
			FI 3-1 150 F	492,13	6XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x
GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	FI 3-1 100 G	476,75	9XGN1/3 COD.74707030	4 X 72556044	x	
			FI 3-1 150 G	568,67	9XGN1/3 COD.74707075	4 X 72556044		x

Food Island GN4/1				Modell Modèle	Preis € Prix €	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	333,71	4 X GN1/1 COD. 74707010	3 X 72556044	x	
				FI 4-1 150 A	469,92	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	378,84	3XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
				FI 4-1 150 B	521,87	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	407,79	2XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
				FI 4-1 150 C	557,65	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	436,74	1XGN1/1 COD. 74707010 + 6XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
				FI 4-1 150 D	593,42	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	481,88	8XGN1/2 COD. 74707040	5 X 72556044	x	
				FI 4-1 150 E	645,38	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	472,49	1XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD.74707030	4 X 72556044	x	
				FI 4-1 150 F	618,94	1XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070 + 3XGN1/3 COD.74707075	4 X 72556044		x



Zusammenstellung Behälter aus Edelstahl / Composition bacs inox



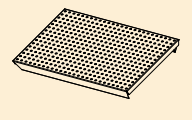
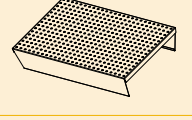

Zubehör / Accessoires

Food Island GN6/1						Modell Modèle	Preis € Prix €	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	500,56	6 X GN1/1 COD. 74707010	5 X 72556044	x	
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	FI 6-1 150 A	704,87	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	545,70	5XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	FI 6-1 150 B	756,83	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	574,65	4XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 150 C	792,60	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	603,60	3XGN1/1 COD. 74707010 + 6XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 150 D	828,38	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	632,55	2XGN1/1 COD. 74707010 + 8XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 150 E	864,16	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	661,50	1XGN1/1 COD. 74707010 + 10XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 150 F	899,93	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	706,63	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	951,89	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	639,35	3XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD.74707030	6 X 72556044	x	
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	FI 6-1 150 H	853,89	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	675,10	3XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040 + 6XGN1/3 COD.74707030	6 X 72556044	x	
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3	FI 6-1 150 I	879,41	3XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070 + 6XGN1/3 COD.74707075	6 X 72556044		x

Modell Modèle	Code Code	Preis € Prix €	Behälter GN Edelstahl Bacs GN inox	Abmessungen (mm) Dimensions (mm)
VGX2/100	74707003	136,19	GN 2/1	530x650x100
VGX2/150	74707063	151,54	GN 2/1	530x650x150
CVGX2	74706092	60,09	Coperchio GN 2/1 lid	530x650
VGX1/100	74707010	83,44	GN 1/1	530x325x100
VGX1/150	74707065	117,48	GN 1/1	530x325x150
CVGX1	74706090	52,61	Coperchio GN 1/1 lid	530x325
VGX2/3/100	74707028	73,22	GN 2/3	325x352x100
VGX2/3/150	74707068	93,64	GN 2/3	325x352x150
CVGX2/3	74706087	35,76	Coperchio GN 2/3 lid	325x352
VGX1/2/100	74707040	56,19	GN 1/2	325x265x100
VGX1/2/150	74707070	76,63	GN 1/2	325x265x150
CVGX1/2	74706080	37,44	Coperchio GN 1/2 lid	325x265
VGX1/3/100	74707030	49,37	GN 1/3	325x176x100
VGX1/3/150	74707075	59,59	GN 1/3	325x176x150
CVGX1/3	74706082	28,17	Coperchio GN 1/3 lid	325x176
VGX1/4/100	74707042	40,88	GN 1/4	265x162x100
VGX1/4/150	74707076	49,37	GN 1/4	265x162x150
CVGX1/4	74706084	25,53	Coperchio GN 1/4 lid	265x162
VGX1/6/100	74707043	37,44	GN 1/6	176x162x100
VGX1/6/150	74707078	45,98	GN 1/6	176x162x150
CVGX1/6	74706085	18,82	Coperchio GN 1/6 lid	176x162
VGX1/9/100	74707044	39,49	GN 1/9	176x108x100
CVGX1/9	74706078	14,97	Coperchio GN 1/9 lid	176x108



Zubehör / Accessoires

	Modell Modèle	Preis € Prix €	Code Code	Abmessungen (mm) Dimensions (mm)	
	SOV80-4	167,86	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	251,79	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	187,54	74707264	523x326x50	Perforierte Platte H50 für Modelle GREEN Plateau perforé H50 pour modèles GREEN
	GREEN H100	208,08	74707266	523x326x100	Perforierte Platte H100 für Modelle GREEN Plateau perforé H100 pour modèles GREEN
	VASSBLUE	38,54	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



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.

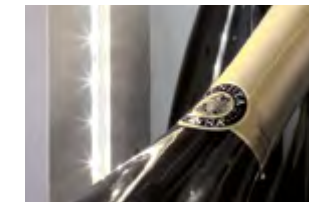
- Doppelte Funktion: statisch oder belüftet
- Standardfarbe: satinierte Edelstahloptik
- Doppelte vertikale LED-Beleuchtung
- Glastür mit geringen Wärmeverlusten
- Modelle mit Flaschenablage auf Stahlrohren (T) oder gelochten Edelstahlböden (R)
- Stabiler Griff aus Edelstahl mit Schloss
- Elektronisches 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	Preis € Prix €	Anz. 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	5.860,00	74 auf Rohren sur tubes	S	+12° +10° +8° +6°	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	5.950,00	102 auf Böden sur étagères	S	+12° +10° +8° +6°	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	6.060,00	74 auf Rohren sur tubes	S	+12° +10° +8° +6°	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	6.150,00	102 auf Böden sur étagères	S	+12° +10° +8° +6°	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	6.380,00	113 auf Rohren sur tubes	S	+12° +10° +8° +6°	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	6.430,00	153 auf Böden sur étagères	S	+12° +10° +8° +6°	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	6.580,00	113 auf Rohren sur tubes	S	+12° +10° +8° +6°	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	6.630,00	153 auf Böden sur étagères	S	+12° +10° +8° +6°	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	75,56	Gelochte Edelstahlböden, Mod. AROMA 610)				Étagères inox perforées (mod. AROMA 610)								
		72538294	100,74	Gelochte Edelstahlböden, Mod. AROMA 820)				Étagères inox perforées (mod. AROMA 820)								
	VERS220-1-60AROMA		317,34	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	150,00	Abdeckset Rückseite (Mod. AROMA 820 RAL)				Kit couverture paroi postérieure (mod. AROMA 820 RAL)								
		73681472 900	450,00	Abdeckset Rückseite (Mod. AROMA 610)				Kit couverture paroi postérieure (mod. AROMA 610)								
		73681470	150,00	Abdeckset Rückseite (Mod. AROMA 610 RAL)				Kit couverture paroi postérieure (mod. AROMA 610 RAL)								
		73681470 900	450,00	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, cassate, 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	Preis € Prix €	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	5.030,00	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	6.840,00	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	5.355,00	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	9.263,00	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	8.195,00	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 inadéquats, 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

