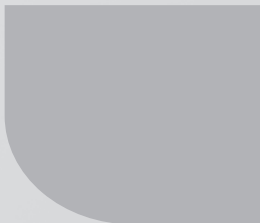


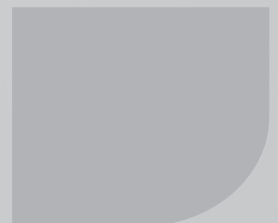
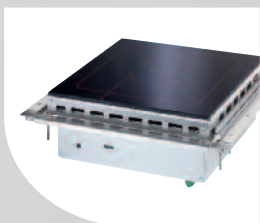
ab 01.07.2022 + 14 % Teuerungszuschlag
from 01.07.2022 onwards + 14 % surcharge (to cover rising costs)



Preisliste 2021



Dem Gast zuliebe



Schneidestation für Buffet-Wärmelampe „Dual“ und „Single“ Cutting station for Buffet heat lamps "Dual" and "Single"



- optimale Warmhalteigenschaften durch Ober- und Unterhitze
- zum Präsentieren und Tranchieren geeignet
- wahlweise mit beheizter oder unbeheizter Platte
- messerschonendes und hitzebeständiges Schneidbrett
- mit umlaufender Safrille ausgestattet

- optimum heat retaining characteristics with top and bottom heat
- suitable for presentation and carving
- optionally with heated or unheated plate
- knife-friendly and heat-resistant cutting board
- equipped with a circumferential juice rim



Multifunktionswanne Heiß-Kalt – Temperatur getrennt regelbar von – 5 °C bis +140 °C Multifunctional well Hot-Cold – Temperature separately adjustable from – 5 °C to +140 °C

**Die Multifunktionswanne,
die Sie noch flexibler macht**

**The multifunctional well which helps you
being even more flexible**



Abräumwagen (siehe Tablettwagen)	73–84	Profit-Line 95000	65–72
Aircleaning-Systeme (ACS)	8+9	► Eckmodul	70
Bain-maries	51–55	► Gläserregal	70
► Einbau-Bain-maries trocken oder nass beheizt	51	► Kaltverkaufsanlage: Schleierkühlvitrine	67+69
► Einbau-Bain-maries nass beheizt	52+53	► Kaltverkaufsanlage: Stille Kühlung	66+68
► mit Wärmeschrank	54	► Kaltverkaufsanlage: Umluftkühlung	66+68
► Standgeräte	55	► Kaltverkaufsanlage: Umluftkühlvitrine	67+69
► Tischgeräte	54	► Kassenstand	70
Edelstahlmöbel	93–114	► Neutralmodultisch	70
► Abdeckplatten 1 mm, 2 mm	106+107	► Tablett- und Besteckmodul	70
► Arbeitstische	94–97	► Warmverkaufsanlage: Bain-marie	66+68
► Aufsatzborde	108	► Zubehör	71+72
► Geschirrschrank	103	Schneidestation für Buffet-Wärmelampe	34
► Schranktische	98–102	Speisen-Ausgabestation (siehe Profit-Line + Young-Line)	62–72
► Wandborde	105	Speisenwärmer	30
► Wandhängeschränke	104	► Fleischkäsewärmer	30
► Zubehör zu Edelstahlmöbeln	109	► Speisenwärmer Duo-Therm 2	30
Einbauspender	58+59	► Speisenwärmer Duo-Therm 2 mit Wärmeplatte	30
► Einbau-Korbspender	59	► Speisenwärmer SW 24000	30
► Einbau-Tablettspender	59	Spültische	110–114
► Einbau-Tellerspender	58	Steamjet, Universal-Schnelldämpfer	55
► Einbau-Universalspender	58+59	Suppenkugel	22
Fleischkäsewärmer	30	Suppentopf	56
FLEX-Line Induktion	10+11	Tabletts	88+89
Frontcooking	3–9	Tablettspender	59+61
GastroNorm-Einsätze und Deckel	56+57	► zum Einbau und fahrbar	59+61
Getränkewagen SGW	85	Tablettwagen	73–87
Hold-Line	18–21	► Getränkewagen SGW	85
► Induktions-Warmhaltegeräte zum Einbau	18–21	► Regalwagen	85
► Induktions-Warmhalte-Tischgerät	20	► Tablettwagen Alu RTW	74–84
► Zubehör	19+20	► Tablettwagen Edelstahl TWE	86
Hustenschutzaufsätze	43	► Tablettausgabewagen AGW	87
► Domino-Line, Profit-Line, Young-Line	43	Tassenwärmer	28
Induktionsherde	17	Tellerspender	58+60
Induktionstechnik	3–7 und 10–27	► zum Einbau und fahrbar	58+60
► Compact-Line: Herdbaukomponenten	26+27	Tellerwärmer	28+29
► FLEX-Line: Base, Wok und Griddle	10+11	Tranchierplatten	31
► Griddle-Line: Einbaugeräte	16	Universalspender	58, 59+61
► Hold-Line: Warmhaltegeräte	18–21	► zum Einbau und fahrbar	58, 59+61
► Install-Line: Einbaugeräte	12+13	Verkaufsanlagen (siehe Profit-Line + Young-Line)	62–72
► Uni-Line: Einbaugeräte	14+15	Wärmebrücken	39–41
► Kombi-Line: Einbau-Bräter	16	► Wärmebrücken mit Fußgestell	40+41
► Multi-Flex: Frontcooking	3–7	► Wärmebrücke zur bauseitigen Montage	39
► Modul-Line: Einbaugeräte	24+25	Wärmeplatten	44–46
► Small-Line: Auf Tischgeräte	16	► Einbaugeräte	44
► Zubehör: Induktions-Pfannen und Töpfe	22+23	► Glaskeramik	46
Kalt-Platten	49	► Tischgeräte	45
Kalt-Warm-Platten	47+48	Wärmeschränke	90–92
► Einbaugeräte steckerfertig + für baus. Zentralkühlung	48	► Wärmeschränke	90+91
► Tischgeräte	47	► Wärmehochschrank	92
Kalt-Warm-Wannen	50	► Wandschrank beheizt	92
► Temperatur getrennt und durchgehend regelbar	50	Wärmestrahler	32–38
Knödel-/Universaldämpfer	31	► Buffet-Wärmelampen	32+33
Korbspender	59+61	► Zubehör für Buffet-Wärmelampen	34
► zum Einbau und fahrbar	59+61	► Wärmestrahler neue Produkte	35–37
Kuvertüre/Schoko-Hot-Pot	55	► Zubehör für Wärmestrahler	38
Multifunktionswanne Heiß-Kalt ► Temperatur getrennt und durchgehend regelbar	50	Warm- und Kalt-Ausgabetheken (siehe Profit-Line + Young-Line)	62–72
Multi-Flex (Frontcooking)	3–7	Young-Line	62–64
Profit-Line 25000	42	► Anfahrwand	64
► Bain Marie, Crash-Eis-Wanne, Wärmeplatte	42	► Kaltausgabe	62+63
		► Neutralausgabe	64
		► Warmausgabe Bain-marie	63
		► Zubehör	63

► Table of contents

Aircleaning-Systems (ACS)	8+9	Induction-technique	3–7 und 10–27
Bain-maries	51–55	► Accessories: Induction-pans and pots	22+23
► Built-in-Bain-maries heated dry or wet	51	► Compact-Line: oven components	26+27
► Built-in-Bain-maries heated wet	52+53	► FLEX-Line: Base, Wok und Griddle	10+11
► free standing	55	► Griddle-Line: built-in devices	16
► tabletop	54	► Hold-Line: heat retaining units	18–21
► with hot cabinet	54	► Install-Line: built-in devices	12+13
Basket dispenser	59+61	► Kombi-Line: braising pan for built-in	16
► Built-in and mobile	59+61	► Modul-Line: built-in devices	24+25
Beverage trolley SGW	85	► Multi-Flex: Frontcooking.....	3–7
Built-in dispensers	58+59	► Small-Line: table top	16
► Built-in basket dispenser	59	► Uni-Line: built-in devices	14+15
► Built-in plate dispensers	58	Meat loaf heater	30
► Built-in tray dispenser	59	Multifunctional well Hot-Cold	50
► Built-in Universal dispenser	58+59	► Temperature separately and continouited adjustable	50
Carving stations	31	Multi-Flex (Frontcooking)	3–7
Chocolate Hot-Pot	55	Plate dispensers	58+60
Cold plates	49	► Built-in and mobile	58+60
Cough protection	43	Plate warmers	28+29
► Domino-Line, Profit-Line, Young-Line	43	Profit-Line 25000	42
Cup warmers	28	► Bain Marie, Crushed-Ice, Hot plate	42
Cutting station for Buffet heat lamps	34	Profit-Line 95000	65–72
Dumpling/universal steamer	31	► Accessories	71+72
FLEX-Line Induction	10+11	► Cashier counter	70
Food warmers	30	► Cold Servery Counter: Circulating air cooling	66+68
► Food warmer Duo Therm 2	30	► Cold Servery Counter: Circulating air cooling vitrine.....	67+69
► Food warmer Duo Therm 2 with Hot Plate	30	► Cold Servery Counter: Static Cooling	66+68
► Food warmer SW 24000.....	30	► Cold servery Counter: veil cooling vitrine	67+69
► Meat loaf heater	30	► Corner module	70
Frontcooking	3–9	► Hot Servery Counter: Bain-marie	66+68
GastroNorm-inserts	56+57	► Neutral modular desk	70
Heating bridges	39–41	► Shelf for glasses	70
► Heating bridge for on-site mounting	39	► Tray and cutlery module.....	70
► Heating bridge feet made.....	40+41	Servery counters (see Profit-Line + Young-Line)	62–72
Heat lamps	32–38	Sink units	110–114
► Buffet heat lamps	32+33	Soup bowl	22
► Accessories for Buffet heat lamps	34	Stockpot	56
► Heat lamps new Products	35–37	Steamjet, Universal steamer	55
► Accessories for heat lamps	38	Steel furniture	93–114
Hold-Line	18–21	► Accessories for stainless steel furniture	109
► Accessories	19+20	► Cover plates 1 mm, 2 mm	106+107
► Induction/heat retaining units built-in	18–21	► Cupboards	98–102
► Induction/heat retaining units table top	20	► Cupboard wall mounting	104
Hot-/cold servery counters (see Profit-Line + Young-Line)	62–72	► High cupboard	103
Hot cupboards	90–92	► Top boards	108
► Heated cabinet wall mounting	92	► Wall shelves	105
► Hot cupboards	90+91	► Work-tables	94–97
► Hot high cupboard	92	Trays	88+89
Hot or cold combiplate	47+48	Tray dispenser	59+61
► Built-in ready to plug-in and for central cooling system	48	► Built-in and mobile	59+61
► Table top	47	Tray trolleys	73–87
Hot or cold basin	50	► Beverage trolley SGW	85
► Temperature separately and continouited adjustable	50	► Shelf-trolley	85
Hot plates	44–46	► Tray-distribution trolleys AGW	87
► Built-in devices	44	► Tray trolleys aluminium RTW	74–84
► Hot plate glass ceramic	46	► Tray trolleys chrome nickel steel TWE	86
► Table top	45	Universal dispenser	58, 59+61
Induction stove	17	► Built-in and mobile	58, 59+61
		Young-Line	62–64
		► Accessories	63
		► Cold servery counter	62+63
		► Drive-in element	64
		► Hot servery counter – Bain-marie.....	63
		► Modular desk	64

Werden Sie Multi-Flexibel

Die nächste Stufe einzigartiger Induktionstechnik mit beeindruckenden Funktionen

Become Multi-Flexible

Next level of unique induction technology with impressive features

Bain-marie/Steamer
 Bain-marie/Steamer

Wärmeplatte Ceran
 Hot plate ceran

Fritteuse
 Deep Fryer

Neutral-Modul
 Neutral-module

Induktionskochfeld 1 Kochstelle
 Induction hob
 1 cooking field

**Multi4 Induktions-
 kochfeld „GN“**
 Multi4 Induction
 cooking field "GN"

Induktionswok
 Induction wok

Induktionskochfeld 2 Kochstellen
 Induction hob
 2 cooking fields

Pastakocher
 Pasta cooker

Cerankochfeld 2 Kochstellen
 Ceran hob
 2 cooking fields

Induktionsgrill „Single“
 Induction grill "Single"

Elektro-Bräter
 Electric Brasing pan

Elektro-Grill „Single“
 Electric grill "Single"

Patentiertes Aircleaning System (ACS)
 Patented Aircleaning System (ACS)

► Multi-Flex – Frontcooking der Extraklasse

Multi-Flex – First class frontcooking



Induktionswok mit Flex-Steuerung Induction wok with Flex control

Tip & Turn

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Die Wok-Cuvette besteht aus schlagfestem Ceran. Cuvette 300 mm Durchmesser. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Wok-cuvette made of shock-resistant ceran, diameter 300 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via rotary knob with integrated power switch.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/WO 3500-ML	380	650	200	230	3,5	3.687 €	Z 0891
SH/WO 5000-ML	380	650	200	400	5,0	3.859 €	Z 0892



Induktionskochfeld 1 Kochstelle mit Flex-Steuerung Induction hob 1 cooking field with Flex control

Tip & Turn

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10, mit einer Kochstelle. Ceranfeld 6 mm stark. Rundspule, Durchmesser 220 mm. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10, with one cooking field. Ceran field 6 mm strong. Round coil, diameter 220 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via rotary knob with integrated power switch.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/BA 3500-ML	380	650	200	230	3,5	3.158 €	Z 0893
SH/BA 5000-ML	380	650	200	400	5,0	3.662 €	Z 0894



Induktionskochfeld 2 Kochstellen mit Flex-Steuerung Induction hob 2 cooking fields with Flex control

Tip & Turn

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10, mit zwei Kochstellen. Ceranfeld 6 mm stark. 2 Rundspulen, Durchmesser 220 mm. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über 2 Drehknöpfe mit integriertem Netzschalter.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10, with 2 cooking fields. Ceran field 6 mm strong. 2 round coils, diameter 220 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via 2 rotary knobs with integrated power switch.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/DU/BA 5000-ML	380	650	200	400	10,0	5.818 €	Z 0895



Induktions-Grillgerät „Single“ mit Flex-Steuerung Induction grill „Single“ with Flex control

Tip & Turn

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Induktions-Grillgerät mit einer Bratzzone. Temperaturbereich: 0 – 230 °C. Inkl. Fettschublade und Spritzschutz.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. With one frying zone. Range of temperature: 0 – 230 °C. With removable fat drawer and splash guard.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/GR 5000-ML	410	650	218	400	5,0	5.226 €	Z 0896

► Multi-Flex – Frontcooking der Extraklasse Multi-Flex – First class frontcooking

SCHOLL

Multi-Flex: Induktionskochfeld Multi-Flex: Induction cooking field



Induktionskochfeld mit Flex-Steuerung Induction cooking field with Flex control

Tip & Turn

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10, mit einer Kochstelle. Ceranfeld 6 mm stark. Rechteckspule 225 x 390 mm. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Model with one cooking field. Ceran field 6 mm strong. Square coil, 225 x 390 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via rotary knob with integrated power switch.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
SH/ESF 3500-ML	380	650	200	230	3,5	3.439 €	Z 0898

Multi-Line 65: Maximale Flexibilität. Induktionskochfeld mit Rechteckspule zum Kochen, Grillen, Braten und Pasta kochen.

Multi-Line 65: Maximum flexibility. Induction cooking field with rectangle coil for boiling, grilling, frying and pasta cooking.

Zubehör Accessories



Zubehör: Griddleaufsatz mit Grillboden Accessories: Top frame „Griddle“ with grooved soil

Alu-Guss-Behälter GN 1/1-20, mit gerilltem Grillboden und mit Griffen
Aluminium cast container GN 1/1-20 with ripped surface and with handles.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/GA-G 3000-ML	325	530	20	216 €	Z 0772

Zubehör Accessories



Zubehör: Griddleaufsatz Accessories: Top frame „Griddle“

Alu-Guss-Behälter GN 1/1-20 mit Griffen.
Aluminium cast container GN 1/1-20 with handles.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/GA 3000-ML	325	530	20	216 €	Z 0754

Zubehör Accessories



Zubehör: Multibräteraufsatz Accessories: Top frame „Frying“

Alu-Guss-Behälter GN 1/1-55 mit Griffen.
Aluminium cast container GN 1/1-55 with handles.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/MB 3000-ML	325	530	55	216 €	Z 0756

Zubehör Accessories



Zubehör: Pastakocheraufsatz Accessories: Top frame „Pasta cooker“

Ausführung: Pastakocheraufsatzrahmen aus Chromnickelstahl. Im Aufsatzrahmen ein Ausschnitt mit einer herausnehmbaren Thermoplate-Pastawanne 100 mm mit Pastakorbeinsätzen (2 x 1/3-100 u. 2 x 1/6-100). Pastawanne hitzebeständig, ohne Griffen. Spülmaschinengeeignet.

Design: Top frame pasta cooker, made of chrome nickel steel. Frame with cut-out for removable thermoplate pasta pan, depth 100 mm, with pasta inserts (2 x 1/3-100 & 2 x 1/6-100). Pasta pan with heat resistant coating, no handles. Dish washer safe.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/PA 3000-ML	384	650	100	1.106 €	Z 0781

► Multi-Flex – Frontcooking der Extraklasse

Multi-Flex – First class frontcooking



Bain-marie/Steamer

Bain-marie/Steamer

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Für 1 x GN 1/1-100 Wanne tiefgezogen, direkt beheizt. Gerät mit Ein/Ausschalter und Kontrollleuchte. Inkl. Ablaufhahn. Thermostatisch regelbar von 30 bis 95 °C.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. For Gastro-Norm 1/1-100. Deep-drawn basin, heated directly. Device with on/off switch and control light. Incl. outlet valve. Thermostatically adjustable from 30 – 95 °C.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/BM 3000-ML	380	650	250	230	1,8	1.474 €	Z 0904



Elektro-Bräter

Electric Brasing pan

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Wannentiefe 100 mm. Inkl. Ablaufstopfen.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel. Depth of basin 100 mm. Incl. drip plug.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/BR 6000-ML	380	650	250	400	6,0	3.116 €	Z 0901



Pastakocher

Pasta cooker

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Inkl. 2 x Pastakorbeinsatz 1/3 – 100 und 2 x Pastakorbeinsatz 1/6 – 100.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel. Incl. 2 x pasta insets 1/3 – 100 and 2 x pasta insets 1/6 – 100.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/PA 6000-ML	380	650	250	400	6,0	2.557 €	Z 0902



Fritteuse

Deep Fryer

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Nutzinhalt: 9 Liter.

Inkl. 2 Frittierkörben.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Capacity: 9 litres.

Incl. 2 frying inserts.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/FR 7200-ML	380	650	250	400	7,2	2.960 €	Z 0903



Elektro-Grill „Single“ Electric grill "Single"

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Bratfläche 300 x 435 mm. Grillgerät mit einer Bratzone. Temperaturbereich: 0 – 230 °C. Inkl. Fettschublade und Spritzschutz.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Frying zone 300 x 435 mm. With one frying zone. Range of temperature: 0 – 230 °C. With removable fat drawer and splash guard.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/GR 6000-ML	380	650	210	400	6,0	3.004 €	Z 0900



Wärmeplatte Ceran Hot plate ceran

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Wärmeplatte mit durchgehender Ceranplatte. Thermostatisch regelbar von 30 bis 85 °C.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Hot plate with continuous ceran plate. Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/CGW 3000-ML	380	650	200	230	0,4	1.546 €	Z 0905



Cerankochfeld 2 Kochstellen Ceran hob 2 cooking fields

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Cerankochfeld mit 2 runden Kochfeldern. Ceranglas 6 mm stark.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Ceran hob with 2 round cooking fields. Ceran glass 6 mm strong.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/CK 3000-ML	380	650	200	400	4,2	1.721 €	Z 0899



Neutral-Modul Neutral-module

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10, allseitig geschlossen. Oberseite geeignet zur Aufnahme einer Kunststoffschneidplatte. Inkl. Schneidplatte.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Closed on all sides. Worktop suitable for reception of plastic carving board. Incl. carving board.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/NM 3000-ML	380	650	200/220*	606 €	Z 0906

*mit Schneidplatte/*with carving board

Aircleaning-System (ACS) Aircleaning-System (ACS)



Top Hotel
Star Award 2017
in der Kategorie
Verkaufsförderung



Aircleaning-System (ACS) mit Granit und 3-seitiger Verkleidung Aircleaning-System (ACS) with granite and three-sided facing

Mit flexibler Randabsaugung. Betrieb wählbar links, rechts oder beidseitig. 2 Steckdosen 230 V und 2 Steckdosen 400 V. Dichtgeschweißte Einstellnische für 2 oder 3 Multi-Flex Geräte. Modul fahrbar durch 4 Lenkrollen mit Feststeller. Inkl. frontseitigem Spritzschutz aus Glas, Anbau links und rechts mit Ausschnitten und GN-Schalen. Absaugung: Die entstandenen Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen das patentierte ACS-Umluftsystem. In der linken und rechten Seitenwange befinden sich die Hochleistungs-Fettscheider (100 % flammdurchschlagsicher) mit 2 entnehmbaren Fettauffangschalen. Im Unterbau sind die geräuscharmen Radialgebläse platziert. Geruchsreinigung durch die patentierte Plasmatechnologie in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumluftechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335. Sämtliche Bauteile sind nach den Richtlinien der DIN, VDE, GS und TÜV ausgeführt.

With flexible edge extraction. Operation selectable: left, right or both sides. 2 sockets on each side – 2 x 230V and 2 x 400 V. With consistently welded niche for two or three Multi-Flex devices (on-site). Mobile on 4 castors (2 lockable). Incl. front sided glass splash guard, extensions with cutouts on both sides and GN-insets. Vapors are extracted on three sides and passed through the patented ACS – circulating air system. High performance grease separators (100 % flame arresting) are installed in left and right side walls along with two removable grease collection trays. The substructure contains low-noise radial fans. Patented plasma technology for cleaning odors with activated charcoal filter. The ACS meets the requirements of VDI 2052 and is TÜV-certified to DIN EN 60335. Furthermore all components meet DIN, VDE, GS and TÜV.

Modell-Nr.	Geräte devices	Nischenmaß niche dimension	L	T/D	H	Volt	kW	Plasmatechnologie/Plasma technology Preis/Price	Art. Nr.
ACS 1300 d3	2	810 x 660 x 260	1.300	1.000	900/1.100	400	21	12.624 €	B 5284
ACS 1700 d3	3	1.210 x 660 x 260	1.700	1.000	900/1.100	400	21	13.824 €	B 5285

Zubehör Accessories

	Preis/Price	Art. Nr.
Glasaufsatz für ACS für 2 Multi-Flex-Geräte/Glass top piece for ACS for 2 Multi-Flex devices	1.401 €	B 5282
Glasaufsatz für ACS für 3 Multi-Flex-Geräte/Glass top piece for ACS for 3 Multi-Flex devices	2.026 €	B 5283



Aircleaning-System (ACS) Aircleaning-System (ACS)

Mit flexibler Randabsaugung. Betrieb wählbar links, rechts oder beidseitig. 2 Steckdosen 230 V und 2 Steckdosen 400 V. Dichtgeschweißte Einstellnische für 2 oder 3 Multi-Flex Geräte. Modul fahrbar durch 4 Lenkrollen mit Feststeller. Inkl. frontseitigem Spritzschutz aus Glas, Anbau links und rechts mit Ausschnitten und GN-Schalen. Absaugung: Die entstandenen Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen das patentierte ACS-Umluftsystem. In der linken und rechten Seitenwange befinden sich die Hochleistungs-Fettscheider (100 % flammdurchschlagsicher) mit 2 entnehmbaren Fettauffangschalen. Im Unterbau sind die geräuscharmen Radialgebläse platziert. Geruchsreinigung durch die patentierte Plasmatechnologie in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumluftechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335. Sämtliche Bauteile sind nach den Richtlinien der DIN, VDE, GS und TÜV ausgeführt.

With flexible edge extraction. Operation selectable: left, right or both sides. 2 sockets on each side – 2 x 230V and 2 x 400 V. With consistently welded niche for two or three Multi-Flex devices (on-site). Mobile on 4 castors (2 lockable). Incl. front sided glass splash guard, extensions with cutouts on both sides and GN-insets. Vapors are extracted on three sides and passed through the patented ACS – circulating air system. High performance grease separators (100 % flame arresting) are installed in left and right side walls along with two removable grease collection trays. The substructure contains low-noise radial fans. Patented plasma technology for cleaning odors with activated charcoal filter. The ACS meets the requirements of VDI 2052 and is TÜV-certified to DIN EN 60335. Furthermore all components meet DIN, VDE, GS and TÜV.

Modell-Nr.	Geräte devices	Nischenmaß niche dimension	L	T/D	H	Volt	kW	Plasmatechnologie/Plasma technology Preis/Price	Art. Nr.
ACS 1100 d3	2	810 x 660 x 260	1.100	760	900/1.100	400	21	11.818 €	B 5286
ACS 1500 d3	3	1.210 x 660 x 260	1.500	760	900/1.100	400	21	12.957 €	B 5287

Zubehör Accessories

	Preis/Price	Art. Nr.
Glasaufsatz für ACS für 2 Multi-Flex-Geräte/Glass top piece for ACS for 2 Multi-Flex devices	1.401 €	B 5282
Glasaufsatz für ACS für 3 Multi-Flex-Geräte/Glass top piece for ACS for 3 Multi-Flex devices	2.026 €	B 5283



Aircleaning-System (ACS) mit Schrankfächern
Aircleaning-System (ACS) with cabinets

Aircleaning-System (ACS) mit Plasmatechnologie und Schrankfächern. Mit flexibler Randabsaugung. Betrieb wählbar links, rechts oder beidseitig. 4 Steckdosen 230 V und 2 Steckdosen 400 V. Dicht geschweißte Einstellnische für 3 Multi-Flex-Geräte. Modul fahrbar durch 4 Lenkrollen mit Feststeller. Inkl. Hustenschutz aufsatz und frontseitigem Spritzschutz aus Glas. Absaugung: Die entstandenen Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen das patentierte ACS-Umluftsystem. In der linken und rechten Seitenwanne befinden sich die Hochleistungs-Fettabscheider (100 % flammdurchschlag-sicher) mit 2 entnehmbaren Fettauffangschalen. Im Unterbau sind die geräuscharmen Radialgebläse platziert. Geruchsreinigung durch die patentierte Plasmatechnologie in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. Mittig im Unterbau sind 2 Schrankfächer, Hygienestandard H3 mit je 8 Auflagesicken. Folgende Varianten sind lieferbar: Neutral – neutral, neutral – warm, neutral – kalt, warm – warm, warm – kalt, kalt – kalt. Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumluftechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335. Sämtliche Bauteile sind nach den Richtlinien der DIN, VDE, GS und TÜV ausgeführt.

Aircleaning-System (ACS) with plasma technology and cabinets. With flexible edge extraction. Operation selectable: left, right or both sides. 4 sockets 230 V and 2 sockets 400 V. With consistently welded niche for two or three Multi-Flex devices (on-site). Mobile on 4 castors (2 lockable). Incl. front sided glass splash guard, extensions with cutouts on both sides and GN-insets. Vapors are extracted on three sides and passed through the patented ACS – circulating air system. High performance grease separators (100 % flame arresting) are installed in left and right side walls along with two removable grease collection trays. The substructure contains low-noise radial fans. Patented plasma technology together with activated charcoal filters for cleaning odors. Two cabinets in substructure, hygiene-standard H3, each with 8 beadings. The following combinations are available: neutral – neutral, neutral – heated, neutral – cooled, heated – heated, heated – cooled, cooled – cooled. The ACS meets the requirements of VDI 2052 and is TÜV-certified to DIN EN 60335. Furthermore all components meet DIN, VDE, GS and TÜV.

Modell-Nr.	Geräte devices	Nischenmaß niche dimension	L	T/D	H	Volt	kW	Plasmatechnologie/Plasma technology Schrankfächer/Cabinets	Preis/ Price	Art. Nr.
ACS 1600 N/N	3	1.200 x 660 x 250	1.665	850	1.257	400	22	neutral – neutral neutral – neutral	15.383 €	B 5295
ACS 1600 N/W	3	1.200 x 660 x 250	1.665	850	1.257	400	22	neutral – warm neutral – heated	16.237 €	B 5296
ACS 1600 N/K	3	1.200 x 660 x 250	1.665	850	1.257	400	22	neutral – kalt neutral – cooled	17.379 €	B 5297
ACS 1600 W/W	3	1.200 x 660 x 250	1.665	850	1.257	400	22	warm – warm heated – heated	16.665 €	B 5298
ACS 1600 W/K	3	1.200 x 660 x 250	1.665	850	1.257	400	22	warm – kalt heated – cooled	17.947 €	B 5299
ACS 1600 K/K	3	1.200 x 660 x 250	1.665	850	1.257	400	22	kalt – kalt cooled – cooled	18.951 €	B 5300

ACS und Multi-Flex: Maximale Flexibilität ACS and Multi-Flex: Maximum flexibility



► FLEX-Line Induktions-Tischgeräte FLEX-Line Induction table top



Top Hotel
Star Award 2018
in der Kategorie
Usability

Tip & Turn



FLEX-Base 3.5 und 5 FLEX-Base 3.5 and 5

Singleausführung mit einer Kochstelle. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Ceranfeld 4 mm Stärke. Spulendurchmesser 220 mm. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie.

Single design with one cooking field. Casing completely made of chrome nickel steel, Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 220 mm. Equipped with RTCS_{mp}-technology.

→ *ab Lager lieferbar
*in stock

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Volt	kW	HZ	Preis/Price	Art. Nr.
FLEX Base 3.5	380	460	140	372 x 349	208 – 240	3,5	50 – 60	2.158 € *	Z 0500
FLEX Base 5	380	460	140	372 x 349	380 – 440	5,0	50 – 60	2.483 € *	Z 0501

Tip & Turn



FLEX-Base 10 FLEX-Base 10

Dualausführung mit 2 Kochstellen. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Ceranfeld 4 mm Stärke. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie.

Dual design with 2 cooking fields. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 2 x 220 mm. Equipped with RTCS_{mp}-technology.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Volt	kW	HZ	Preis/Price	Art. Nr.
FLEX Base 10	380	720	140	372 x 609	380 – 440	10,0	50 – 60	4.435 € *	Z 0511

Tip & Turn



FLEX-Wok 3.5, 5 und 8 FLEX-Wok 3.5, 5 and 8

Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Die Wok-Cuvette besteht aus schlagfestem Ceran. Stufenlose Temperaturregulierung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie.

Casing completely made of chrome nickel steel. Wok-Cuvette made of shock-resistant ceran. Temperature is continuously variable controlled by rotary switch with integrated power button. Equipped with RTCS_{mp}-technology.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Volt	kW	HZ	Preis/Price	Art. Nr.
FLEX Wok 3.5	380	473	200	Ø 300	208 – 240	3,5	50 – 60	2.591 € *	Z 0520
FLEX Wok 5	380	473	200	Ø 300	380 – 440	5,0	50 – 60	3.025 € *	Z 0521
FLEX Wok 8	380	473	200	Ø 300	380 – 440	8,0	50 – 60	3.459 € *	Z 0522

► FLEX-Line Induktions-Tischgeräte FLEX-Line Induction table top



SCHOLL

Tip & Turn



FLEX-Griddle 3.5 und 5 FLEX-Griddle 3.5 and 5

Leistungsstarkes Induktions-Griddle-Auftischgerät mit einer Bratzzone. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie. Mit abnehmbarer Fettschubblade und Spritzschutz. Temperaturbereich: 0 – 230 °C.

High performance inductive griddle table top device with one frying zone. Casing completely made of chrome nickel steel. Equipped with RTCS_{mp}-technology. With removable fat drawer and splash guard. Range of temperature: 0 – 230 °C.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Bratzonen/frying zone	Volt	kW	HZ	Preis/Price	Art. Nr.
FLEX Griddle 3.5	531	493	200/356	1	208 – 240	3,5	50 – 60	5.041 €	Z 0530
FLEX Griddle 5	531	493	200/356	1	380 – 440	5,0	50 – 60	5.258 €	Z 0531

Tip & Turn



FLEX-Griddle 10 FLEX-Griddle 10

Leistungsstarkes Induktions-Griddle-Auftischgerät mit zwei getrennt geregelten Bratzonen. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie. Mit abnehmbarer Fettschubblade und Spritzschutz. Temperaturbereich: 0 – 230 °C.

High performance inductive griddle table top device with two separately controlled frying zones. Casing completely made of chrome nickel steel. Equipped with RTCS_{mp}-technology. With removable fat drawer and splash guard. Range of temperature: 0 – 230 °C.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Bratzonen/frying zone	Volt	kW	HZ	Preis/Price	Art. Nr.
FLEX Griddle 10	656	717	200/356	2	380 – 440	10,0	50 – 60	8.881 €	Z 0541



Top Hotel
Star Award 2018
in der Kategorie
Usability

Tip & Turn



Einige der FLEX-Line-Funktionen:

- Timer mit Ausschalt-Funktion
- temperaturgesteuertes Kochen mit RTCS_{mp}
- gradgenaue Speisenwarmhaltung
- automatische Erkennung der Netzspannung 208 bis 240 V bzw. 380 bis 440 V
- maximale Leistung reduzierbar von 100 % bis zu 25 %
- automatische Frequenzsteuerung bei unterschiedlichen Topf- bzw. Pfannenmaterialien

Some of the FLEX-Line functions:

- timer with switch-off function
- temperature-controlled cooking with RTCS_{mp}
- exactly adjusted heat retaining
- auto-sensing power supply unit 208 to 240 V and/or 380 to 440 V
- maximum power reducible from 100 % down to 25 %
- automatic frequency control for different pot and/or pan materials

► Induktion/Einbauversion mit CNS-Auflagerahmen Induction/built-in devices with CNS support frame



Install-Line Wok Install-Line Wok

Wok-Cuvette zum Einbau aus schlagfestem Ceran. Gehäuse aus Chromnickelstahl. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung.

Wok-Cuvette for built-in made of shock-resistant ceran. Casing completely made of chrome nickel steel. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control.

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
	L	T/D	H					
SH/WO/IN 3500	384	384	300	306	230	3,5	3.075 €	Z 0114
SH/WO/IN 5000	384	384	300	306	400	5,0	3.671 €	Z 0115
SH/WO/IN 8000	384	384	300	306	400	8,0	4.001 €	Z 0118



Install-Line: Einkochzonen Rundspule Install-Line: 1 cooking field round coil

Singleausführung mit einer Kochstelle zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 4 mm stark. Spulendurchmesser 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung.

Single design with one cooking field for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 220 mm. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control.

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
	L	T/D	H					
SH/IN 3500	384	384	240	320 x 320	230	3,5	2.483 €	Z 0112
SH/IN 5000	384	384	240	320 x 320	400	5,0	2.993 €	Z 0113



Install-Line: Zweikochzonen Rundspule Install-Line: 2 cooking fields round coil

Dualausführung mit zwei Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 4 mm stark. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 2 lose anhängenden Temperaturregelungen.

Dual design with two cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 2 x 220 mm. Electronically controlled input. With 2 loosely attached temperature controls.

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
	L	T/D	H					
SH/DU/IN 3500	384	644	204	320 x 580	400	2 x 3,5	4.880 €	Z 0116
SH/DU/IN 5000	384	644	204	320 x 580	400	2 x 5,0	5.569 €	Z 0117



Install-Line: Vierkochzonen Rundspule Install-Line: 4 cooking fields round coil

Ausführung mit vier Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Spulendurchmesser 270 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 4 lose anhängenden Temperaturregelungen.

Four cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Diameter of coil 270 mm. Electronically controlled input. With 4 loosely attached temperature controls.

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
	L	T/D	H					
SH/QU/IN 3500	740	740	204	650 x 650	400	14	10.015 €	Z 0466
SH/QU/IN 5000	740	740	204	650 x 650	400	20	10.190 €	Z 0475



Install-Line Wok mit Flex-Steuerung Install-Line Wok with Flex control

Wok-Cuvette zum Einbau aus schlagfestem Ceran. Gehäuse aus Chromnickelstahl. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung.

Wok-Cuvette for built-in made of shock-resistant ceran. Casing completely made of chrome nickel steel. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control.

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
	L	T/D	H					
SH/WO/IN 3500 Flex	384	384	297	300	230	3,5	3.291 €	Z 0260
SH/WO/IN 5000 Flex	384	384	297	300	400	5,0	3.887 €	Z 0261
SH/WO/IN 8000 Flex	384	384	297	300	400	8,0	4.205 €	Z 0262



Install-Line: Einkochzonen Rundspule mit Flex-Steuerung Install-Line: 1 cooking field round coil with Flex control

Singleausführung mit einer Kochstelle zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 4 mm stark. Spulendurchmesser 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung.

Single design with one cooking field for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 220 mm. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control.

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
	L	T/D	H					
SH/IN 3500 Flex	384	384	240	320 x 320	230	3,5	2.700 €	Z 0263
SH/IN 5000 Flex	384	384	240	320 x 320	400	5,0	3.209 €	Z 0264



Install-Line: Zweikochzonen Rundspule mit Flex-Steuerung Install-Line: 2 cooking fields round coil with Flex control

Dualausführung mit zwei Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 4 mm stark. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 2 lose anhängenden Temperaturregelungen.

Dual design with two cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 2 x 220 mm. Electronically controlled input. With 2 loosely attached temperature controls.

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
	L	T/D	H					
SH/DU/IN 3500 Flex	384	644	204	320 x 580	400	2 x 3,5	5.095 €	Z 0265
SH/DU/IN 5000 Flex	384	644	204	320 x 580	400	2 x 5,0	5.786 €	Z 0266



Install-Line: Vierkochzonen Rundspule mit Flex-Steuerung Install-Line: 4 cooking fields round coil with Flex control

Ausführung mit vier Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Spulendurchmesser 270 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 4 lose anhängenden Temperaturregelungen.

Four cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Diameter of coil 270 mm. Electronically controlled input. With 4 loosely attached temperature controls.

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
	L	T/D	H					
SH/QU/IN 3500 Flex	740	740	204	650 x 650	400	14	10.233 €	Z 0267
SH/QU/IN 5000 Flex	740	740	204	650 x 650	400	20	10.406 €	Z 0268

Einbau-Kit „verdeckter Einbau“
Built-in Kit "hidden built-in"



Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“
Built-in Kit "visible built-in"



Empfohlenes Zubehör Recommended accessories

	Preis/ Price	Art. Nr.
Einbau-Kit „verdeckter Einbau“ Built-in Kit "hidden built-in"	237 €	Z 0158
Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“ Built-in Kit "visible built-in"	378 €	Z 0159

► Induktion/Einbauversion mit höhenverstellbaren Einbaurahmen Induction/built-in devices with height adjustable frame

mit/with Video



Uni-Line: Einkochzonen Rundspule Uni-Line: 1 cooking field round coil

Singleausführung mit einer Kochstelle zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 4 mm stark. Spulendurchmesser 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Single design with one cooking field for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 220 mm. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
	L	T/D	H					
UL/IN 3500	460	430	240	360 x 360	230	3,5	3.156 €	Z 1503
UL/IN 5000	460	430	240	360 x 360	400	5,0	3.215 €	Z 1504



Uni-Line: Zweikochzonen Rundspule Uni-Line: 2 cooking fields round coil

Dualausführung mit zwei Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 4 mm stark. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 2 lose anhängenden Temperaturregelungen. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Dual design with two cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 2 x 220 mm. Electronically controlled input. With 2 loosely attached temperature controls. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
	L	T/D	H					
UL/DU/IN 3500	440	750	204	375 x 650	400	2 x 3,5	5.216 €	Z 1505
UL/DU/IN 5000	440	750	204	375 x 650	400	2 x 5,0	5.447 €	Z 1506



Uni-Line: Vierkochzonen Rundspule Uni-Line: 4 cooking fields round coil

Ausführung mit vier Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Spulendurchmesser 270 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 4 lose anhängenden Temperaturregelungen. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Four cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Diameter of coil 270 mm. Electronically controlled input. With 4 loosely attached temperature controls. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
	L	T/D	H					
UL/QU/IN 3500	750	714	204	650 x 650	400	14	9.551 €	Z 1507
UL/QU/IN 5000	750	714	204	650 x 650	400	20	9.887 €	Z 1508

Einbau-Kit „verdeckter Einbau“ Built-in Kit "hidden built-in"



Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“ Built-in Kit "visible built-in"



Empfohlenes Zubehör Recommended accessories

	Preis/ Price	Art. Nr.
Einbau-Kit „verdeckter Einbau“ Built-in Kit "hidden built-in"	237 €	Z 0158
Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“ Built-in Kit "visible built-in"	378 €	Z 0159



Uni-Line: Einkochzonen Rundspule mit Flex-Steuerung
Uni-Line: 1 cooking field round coil with Flex control

Singleausführung mit einer Kochstelle zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 4 mm stark. Spulendurchmesser 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Single design with one cooking field for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 220 mm. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
	L	T/D	H					
UL/IN 3500-Flex	460	430	240	360 x 360	230	3,5	3.408 €	Z 1512
UL/IN 5000-Flex	460	430	240	360 x 360	400	5,0	3.469 €	Z 1513



Uni-Line: Zweikochzonen Rundspule mit Flex-Steuerung
Uni-Line: 2 cooking fields round coil with Flex control

Dualausführung mit zwei Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 4 mm stark. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 2 lose anhängenden Temperaturregelungen. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Dual design with two cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 2 x 220 mm. Electronically controlled input. With 2 loosely attached temperature controls. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
	L	T/D	H					
UL/DU/IN 3500-Flex	440	750	204	375 x 650	400	2 x 3,5	5.470 €	Z 1514
UL/DU/IN 5000-Flex	440	750	204	375 x 650	400	2 x 5,0	5.639 €	Z 1515



Uni-Line: Vierkochzonen Rundspule mit Flex-Steuerung
Uni-Line: 4 cooking fields round coil with Flex control

Ausführung mit vier Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Spulendurchmesser 270 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 4 lose anhängenden Temperaturregelungen. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Four cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Diameter of coil 270 mm. Electronically controlled input. With 4 loosely attached temperature controls. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
	L	T/D	H					
UL/QU/IN 3500-Flex	750	714	204	650 x 650	400	14	10.036 €	Z 1516
UL/QU/IN 5000-Flex	750	714	204	650 x 650	400	20	10.391 €	Z 1517

Uni-Line mit höhenverstellbarem Einbaurahmen.
Uni-Line with height-adjustable built-in frame.

Uni-Line mit höhenverstellbarem Einbaurahmen. Für Abdeckungen von 1,0 – 40 mm Stärke. Technik ist mit 2 Schrauben fixiert und in eingebautem Zustand von unten entnehmbar.

höhenverstellbar von 1 – 40 mm
height adjustable from 1 – 40 mm

Uni-Line with height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height. Main technical components are attached to frame with two screws and stay withdrawable from below at any time.



► Induktion/Grillplatten • Bräter Induction grills • braising pans



Small-Line: Induktions-Auftischgerät Small-Line: Induction table top

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←

Singleausführung mit einer Kochstelle. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Ceranfeld 4 mm Stärke. Spulendurchmesser 190 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Gerät mit auswechselbarem Fettfiltereinsatz. Die stufenlose Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter. Single design with one cooking field. Casing completely made of chrome nickel steel, Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 190 mm. Electronically controlled input. Device with replaceable fat filter unit. Temperature is continuously variable controlled by rotary switch with integrated power button.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/ Ceran field	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
BH/BA 3500	320	380	105	260 x 260	230	3,5	1.681 € *	Z 0303



Griddle-Line: Induktions-Einbau-Grillgerät Griddle-Line: Induction built-in device

Leistungsstarkes Induktions-Griddle-Einbaugerät mit einer bzw. zwei getrennt geregelten Bratzonen, ausgestattet mit RTCS (Realtime Temperature Control System) Technologie. Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10. Temperaturbereich: 0 – 230°C.

High performance inductive griddle built-in device with one or two separately controlled frying zones, equipped with RTCS (Realtime Temperature Control System) technology. Material: Chrome nickel steel 18/10. Range of temperature: 0 – 230°C.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Grill- fläche/ frying area	Brat- zonen/ frying zone	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
SH/GR/IN 3500	542	400	159	486 x 345	1	230	3,5	5.529 €	Z 0179
SH/GR/IN 5000	542	400	159	486 x 345	1	400	5,0	5.840 €	Z 0181
MO/DU/GR 7000	656	615	145	611 x 570	2	400	7,0	10.155 €	Z 0172
MO/DU/GR 10000	656	615	145	611 x 570	2	400	10,0	10.515 €	Z 0174



Kombi-Line: Induktions-Einbau-Bräter Kombi-Line: Inductive braising pan for built-in

Leistungsstarker Induktions-Bräter. Mit RTCS (Realtime Temperature Control System) Technologie. Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10. Temperaturbereich: 0 – 230 °C.

High-performance inductive braising pan. With RTCS (Realtime Temperature Control System) technology. Material: Chrome nickel steel 18/10. Range of temperature: 0 – 230°C

Modell-Nr.	L	T/D	H	Wannentiefe/ basins depth	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
MO/DU/KB 10000-100	656	615	280	100	400	10,0	10.511 €	Z 0247

Zertifiziert nach:/
Certified according to: VDE EN 60335-1/-2-36
UL 197; CAN/CSA/C 22.2 No. 109, NSF 4-1996
CE-KONFORM

Induktions-Beistellherde

Induction stove

Induktionsherd mit 2 x Flächeninduktion und 2 x Rundspulen

Induction stove with 2 x full-area coils and 2 x round coils

Induktionsbeistellherd in massiver Ausführung. Unterbau in Hygieneausführung ähnlich H2, Radien unten umlaufend 15 mm. Ceranglas 650 x 650 mm, 2 Kochfelder mit Flächeninduktion und 2 Kochfelder mit Rundspulen je 5,0 kW. Mit höhenverstellbarem Fußgestell für eine Arbeitshöhe von 850 bis 900 mm.

Induction stove, solid design. Substructure in hygienic design similar to H2, below radii 15 mm all around. Ceran glass 650 x 650 mm, 2 cooking zones with full-area coils and 2 cooking zones with round coils, each 5,0 kW. With height adjustable feet for working height from 850 – 900 mm.



Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt/kW	Hygiene HS/hygiene HS		Hygiene 2/hygiene 2	
					Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
IH/QU/20000-650 FL	800	900	850/900	400/20	13.161 €	Z 0352	13.688 €	Z 0350

Induktionsherd mit 2-Zonen-Induktionsgrill

Induction stove with griddle, 2 frying zones

Induktionsbeistellherd in massiver Ausführung. Unterbau in Hygieneausführung ähnlich H2, Radien unten umlaufend 15 mm. Induktions-Grillgerät mit 2 regelbaren Zonen. Grillfläche 610 x 570 mm. Mit höhenverstellbarem Fußgestell, Arbeitshöhe verstellbar von 850 bis 900 mm.

Induction stove, solid design. Substructure in hygienic design similar to H2, below radii 15 mm all around. Induction griddle device with 2 seperately controlled frying zones. Frying area 610 x 570 mm. With height adjustable feet for working height from 850 – 900 mm.



Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt/kW	Hygiene HS/hygiene HS		Hygiene 2/hygiene 2	
					Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
IH/DU/GR/10000	800	900	850/900	400/10	13.477 €	Z 0357	14.004 €	Z 0355

Induktionsherd mit Induktions-Bräter

Induction stove with braising pan

Induktionsbeistellherd in massiver Ausführung. Unterbau in Hygieneausführung ähnlich H2, Radien unten umlaufend 15 mm. Induktions-Bräter 656 x 615 mm. Wannentiefe 100 mm. Mit höhenverstellbarem Fußgestell, Arbeitshöhe verstellbar von 850 – 900 mm.

Induction stove, solid design. Substructure in hygienic design similar to H2, below radii 15 mm all around. Induction braising pan 656 x 615 mm. Basin depth 100 mm. With height adjustable feet for working height from 850 – 900 mm.



Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt/kW	Hygiene HS/hygiene HS		Hygiene 2/hygiene 2	
					Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
IH/DU/KB/10000	800	900	850/900	400/10	13.582 €	Z 0362	14.109 €	Z 0360

► **Induktion/Warmhalte-Einbauversion**
Induction/heat retaining units for built-in



Hold-Line ohne Rahmen
Hold-Line without frame

* ab Lager lieferbar
 * in stock

Induktionswarmhaltegerät zum Warmhalten von Speisen mit Chafing Dishes. Stufenlose, gradgenaue und elektronisch gesteuerte Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C.

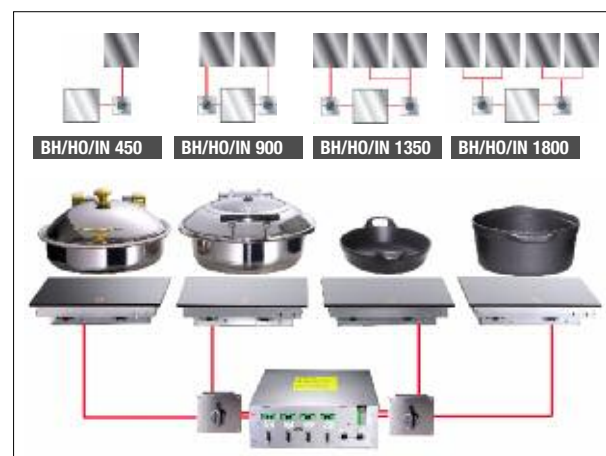
Kabellänge Generator – Regler 3,0 m

Kabellänge Generator – Ceranglas 2,5 m

Induction heat retaining unit to keep dishes warm with Chafing Dishes. Continuously, precisely to the degree and electronically controlled temperature control from 50 to 100 °C.

Cable length generator – control 3.0 m

Cable length generator – ceran glass 2.5 m



Modell-Nr.	Ceranfeld/Ceran field	Warmhaltefelder/ Zones	Bedienung/ Control	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
BH/HO/IN 450	322 x 322	1	1	230	0,45	2.809 € *	Z 0681
BH/HO/IN 900	322 x 322	2	2	230	0,9	3.768 € *	Z 0682
BH/HO/IN 1350	322 x 322	3	2	230	1,35	4.592 € *	Z 0683
BH/HO/IN 1800	322 x 322	4	2	230	1,8	5.416 € *	Z 0684



Hold-Line mit CNS-Rahmen
Hold-Line with CNS-frame

Induktionswarmhaltegerät zum Warmhalten von Speisen mit Chafing Dishes. Stufenlose, gradgenaue und elektronisch gesteuerte Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C.

Kabellänge Generator – Regler 3,0 m

Kabellänge Generator – Ceranglas 2,5 m

Induction heat retaining unit to keep dishes warm with Chafing Dishes. Continuously, precisely to the degree and electronically controlled temperature control from 50 to 100 °C.

Cable length generator – control 3.0 m

Cable length generator – ceran glass 2.5 m

Modell-Nr.	Ceranfeld/ Ceran field	Rahmen/ Frame	Warmhaltefelder/ Zones	Bedienung/ Control	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
BH/HO/IN 450 CNS	322 x 322	390 x 390	1	1	230	0,45	2.868 €	Z 0697
BH/HO/IN 900 CNS	322 x 322	390 x 390	2	2	230	0,9	3.964 €	Z 0698
BH/HO/IN 1350 CNS	322 x 322	390 x 390	3	2	230	1,35	4.931 €	Z 0699
BH/HO/IN 1800 CNS	322 x 322	390 x 390	4	2	230	1,8	5.899 €	Z 0700

► **Induktion/Warmhalte-Einbauversion „GN“**
Induction/heat retaining units for built-in "GN"

SCHOLL

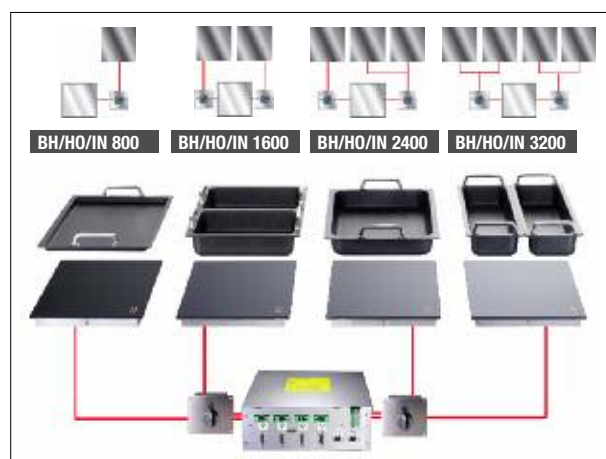


Hold-Line „GN“ ohne Rahmen
Hold-Line „GN“ without frame

***ab Lager lieferbar
 *in stock**

Induktionswarmhaltegerät zum Warmhalten von Speisen mit Aluguss-GN-Schalen, Induktherm-GN-Porzellanschalen oder Chafing Dishes. Stufenlose, gradgenaue und elektronisch gesteuerte Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C. Kabellänge Generator – Regler 3,0 m. Kabellänge Generator – Ceranglas 2,5 m

Induction heat retaining unit to keep dishes warm with Aluminium cast containers, Inductherm porcelain GN-inserts or Chafing Dishes. Continuously, precisely to the degree and electronically controlled temperature control from 50 to 100 °C. Cable length generator – control 3.0 m. Cable length generator – ceran glass 2.5 m



Modell-Nr.	Ceranfeld/Ceran field	Warmhaltefelder/ Zones	Bedienung/ Control	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
BH/HO/IN 800	520 x 320 (GN)	1	1	230	0,8	3.239 € *	Z 0671
BH/HO/IN 1600	520 x 320 (GN)	2	2	230	1,6	4.549 € *	Z 0672
BH/HO/IN 2400	520 x 320 (GN)	3	2	230	2,4	5.714 € *	Z 0673
BH/HO/IN 3200	520 x 320 (GN)	4	2	230	3,2	6.857 € *	Z 0674



Hold-Line „GN“ mit CNS-Rahmen
Hold-Line „GN“ with CNS-frame

Induktionswarmhaltegerät zum Warmhalten von Speisen mit Aluguss-GN-Schalen, Induktherm-GN-Porzellanschalen oder Chafing Dishes. Stufenlose, gradgenaue und elektronisch gesteuerte Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C. Kabellänge Generator – Regler 3,0 m. Kabellänge Generator – Ceranglas 2,5 m

Induction heat retaining unit to keep dishes warm with Aluminium cast containers, Inductherm porcelain GN-inserts or Chafing Dishes. Continuously, precisely to the degree and electronically controlled temperature control from 50 to 100 °C. Cable length generator – control 3.0 m. Cable length generator – ceran glass 2.5 m

Modell-Nr.	Ceranfeld/Ceran field	Warmhaltefelder/ Zones	Bedienung/ Control	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
BH/HO/IN 800 CNS	520 x 320 (GN)	1	1	230	0,8	3.335 €	Z 0675
BH/HO/IN 1600 CNS	520 x 320 (GN)	2	2	230	1,6	4.796 €	Z 0676
BH/HO/IN 2400 CNS	520 x 320 (GN)	3	2	230	2,4	6.169 €	Z 0677
BH/HO/IN 3200 CNS	520 x 320 (GN)	4	2	230	3,2	7.502 €	Z 0678

Einbau-Kit „verdeckter Einbau“
Built-in Kit "hidden built-in"



Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“
Built-in Kit "visible built-in"



Empfohlenes Zubehör
Recommended accessories

	Preis/ Price	Art. Nr.
Einbau-Kit „verdeckter Einbau“ Built-in Kit "hidden built-in"	237 €	Z 0158
Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“ Built-in Kit "visible built-in"	378 €	Z 0159

► **Induktion/Warmhaltegeräte (Generatoren im Gehäuse)**
Induction/heat retaining units (generator inside casing)



Top Hotel
 Star Award 2013
 in der Kategorie
 Wirtschaftlichkeit



Hold-Line Induktions-Warmhalte-Auftischgerät
Hold-Line Induction heat retaining unit Freestanding

Ein zum Warmhalten entwickeltes Induktionsgerät mit zwei Warmhaltezeiten. Jede Zone mit stufenloser, gradgenauer, elektronisch gesteuerter Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C. Die eingestellten Temperaturen werden mit 7-Segment-Displays unterhalb des Ceranglases angezeigt. Ausgestattet mit der neuesten RTCSmp (Realtime Temperature Control System) Technologie. Für höchste Ansprüche in Bezug auf Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit.

Induction heat retaining unit with two zones. Each zone with continuously adjustable temperature control from 50 – 100 °C. 7-segment display under ceran glass. Equipped with RTCSmp (Realtime Temperature Control System) technology, for highest demands in quality, safety and reliability.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Zonen/ Zones	Bedienung/ Control	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
HO 1500/CNS	800	400	114	2	2	230	1,5	3.151 €	Z 0685



Hold-Line Induktions-Warmhalte-Einbaugerät
Hold-Line Induction heat retaining unit built-in

Ein zum Warmhalten entwickeltes Induktionsgerät mit zwei Warmhaltezeiten. Jede Zone mit stufenloser, gradgenauer, elektronisch gesteuerter Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C. Die eingestellten Temperaturen werden mit 7-Segment-Displays unterhalb des Ceranglases angezeigt. Ausgestattet mit der neuesten RTCSmp (Realtime Temperature Control System) Technologie. Für höchste Ansprüche in Bezug auf Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit.

Induction heat retaining unit with two zones. Each zone with continuously adjustable temperature control from 50 – 100 °C. 7-segment display under ceran glass. Equipped with RTCSmp (Realtime Temperature Control System) technology, for highest demands in quality, safety and reliability.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Zonen/ Zones	Bedienung/ Control	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
HO 1500/CNS	800	400	114	2	2	230	1,5	3.151 €	Z 0692



Hold-Line Induktions-Warmhalte-Einbaugerät GN
Hold-Line Induction heat retaining unit built-in GN

Ein zum Warmhalten entwickeltes Induktionsgerät mit stufenloser, gradgenauer Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C. Modell HO/IN 1000-GN mit sechs Spulen. Dadurch wird jedes geeignete Pfannenmaterial perfekt mit Leistung versorgt und die Temperatur durch die RTCSmp-Technologie (Realtime-Temperatur Control System) überwacht.

An induction heat-retaining unit with continuously adjustable temperature control accurate to the degree from 50 to 100 °C. Modell HO/IN 1000-GN with six coils. The coil arrangements ensures perfectly power supplying to every appropriate pan material and monitoring the temperature by means of the RTCSmp technology (real-time temperature control system).

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
HO/IN 1000-GN	320	520	93	230	1,0	2.158 €	Z 0705

► Induktion/Warmhalte-Einbaugeräte (Generatoren im Gehäuse) Induction/heat retaining units for built-in (generator inside casing)

SCHOLL

Hold-Line Einbauversion Hold-Line built-in

Ein zum Warmhalten entwickeltes Induktionsgerät mit stufenloser, gradgenauer Temperaturregelung von 25 bis 100 °C. Dadurch wird jedes geeignete Pfannenmaterial perfekt mit Leistung versorgt und die Temperatur durch die RTCSmp-Technologie (Realtime-Temperatur Control System) überwacht.

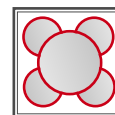
An induction heat-retaining unit with continuously adjustable temperature control accurate to the degree from 25 to 100 °C. The coil arrangements ensures perfectly power supplying to every appropriate pan material and monitoring the temperature by means of the RTCSmp technology (real-time temperature control system).

Modell-Nr.	Ceranfeld Ceran field	Rahmen/ frame	H	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
HO/IN 1000-380	380 x 380	—	93	230	1,0	1.788 €	Z 0701
HO/IN 1000-380 CNS	380 x 380	444 x 444	93	230	1,0	2.088 €	Z 0718



HO/IN 1000-380

HO/IN 1000-380 CNS ▼



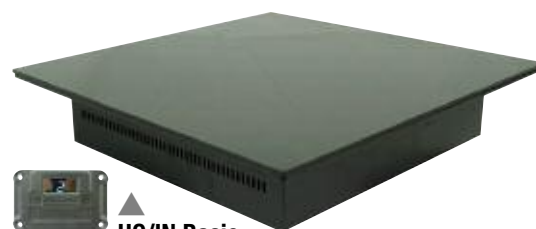
Hold-Line Einbauversion Basic Hold-Line built-in Basic

Neu/New

Ein speziell für Chafing-Dish entwickeltes, kostengünstiges Einstiegsgerät. Die Temperatureinstellung erfolgt über 3 Leistungsstufen (60 – 70 °C, 75 – 85 °C und 85 – 95 °C). Empfohlener Einsatz 6 – 8 Stunden pro Tag.

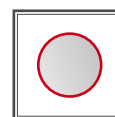
Cost-effective starter device, especially developed for chafing dishes. The temperature is set by 3 power levels (60 – 70 °C, 75 – 85 °C and 85 – 95 °C). Recommended use 6 – 8 hours per day.

Modell-Nr.	Ceranfeld Ceran field	Rahmen/ frame	H	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
HO/IN Basic	380 x 380	—	81	230	1,0	990 €	Z 0713
HO/IN Basic CNS	380 x 380	444 x 444	81	230	1,0	1.290 €	Z 0723



HO/IN Basic

HO/IN Basic CNS ▼



	HO/IN 1000-380	HO/IN Basic
Spulen coils	1 x 225 mm und/and 4 x 140 mm	1 x 225 mm
Temperatureinstellung Temperature setting	25 – 100 °C – gradgenau 25 – 100 °C – precise	3 Leistungsstufen/Power levels 60 – 70 °C, 75 – 85 °C und/and 85 – 95 °C
Pfannenmaterial Pan material	multifunktional multifunktional	nur Chafing-Dish Chafing-Dish only
Überhitzungsschutz Overheating protection	RTCSmp	Schutzfühler Protection sensor
Materialakzeptanz Material acceptance	variable Frequenz frequency variables	fixe Frequenz frequency fix
Betriebsdauer Operating time	für den Dauereinsatz entwickelt made for Continuous use	6 – 8 Stunden pro Tag 6 – 8 hours per day
Einbau-Kit Built-in Kit	Art.-Nr. Z 0158 oder Z 0159 Art.-No. Z 0158 or Z 0159	nicht verfügbar not available

Einbau-Kit „verdeckter Einbau“ Built-in Kit "hidden built-in"



Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“ Built-in Kit "visible built-in"



Empfohlenes Zubehör Recommended accessories

	Preis/ Price	Art. Nr.
Einbau-Kit „verdeckter Einbau“ Built-in Kit "hidden built-in"	237 €	Z 0158
Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“ Built-in Kit "visible built-in"	378 €	Z 0159

► **Induktion/Warmhalteversion: Zubehör**
Induction/heat retaining units: Accessories

Chafing Dish rund Chafing Dish round



Maße/ dimensions		Inhalt/Liter Capacity/litres	Preis/ Price	Art. Nr.
Ø 350	inkl. 1-teiligem Porzellaneinsatz/ incl. 1-part porcelain insert	3,0	746 €	Z 0668
Ø 350	inkl. 2-teiligem Porzellaneinsatz/ incl. 2-part porcelain insert	2 x 1,3	753 €	Z 0655

Zubehör: zusätzliche Porzellaneinsätze/
 Accessories: additional porcelain insert

1-teilig/1-part		3,0	84 €	Z 0661
2-teilig/2-part		2 x 1,3	116 €	Z 0664

Chafing Dish GN 2/3 Chafing Dish GN 2/3



Maße/ dimensions		Inhalt/Liter Capacity/litres	Preis/ Price	Art. Nr.
370 x 450 x 190	inkl. 1-teiligem Porzellaneinsatz/ incl. 1-part porcelain insert	5,5	755 €	Z 0667
370 x 450 x 190	inkl. 2-teiligem Porzellaneinsatz/ incl. 2-part porcelain insert	2 x 1,9	753 €	Z 0654

Zubehör: zusätzliche Porzellaneinsätze/
 Accessories: additional porcelain insert

1-teilig/1-part	1 x GN 2/3	5,5	137 €	Z 0665
2-teilig/2-part	2 x GN 1/3	2 x 1,9	103 €	Z 0666

Suppenkugel Soup bowl



Hochglanzpoliert, inkl. Speisebehälter, mit einhängbarer Löffelablage, Sandwichboden sorgt für optimale Wärmeverteilung, für Induktion geeignet, einfaches Anbringen und Entfernen des Deckels, hitzeisolierende Griffe (Lieferung ohne Löffel).

Mirror polished finish, incl. soup container, with mountable tray for ladles, sandwich base, optimum heat distribution, for heat retaining units, cover easy to mount, heat-resistant handles (delivery without ladle).

Maße/ dimensions	Inhalt/Liter Capacity/litres	Preis/ Price	Art. Nr.
Ø 480	10	531 €	Z 0669

Zubehör Porzellan GN-Behälter Accessories porcelain GN-Inserts



Modell	Maße/dimensions L x T/D x H	Inhalt/Liter Capacity/litres	Preis/ Price	Art. Nr.
Induktherm GN-Einsatz 1/1/ Induktherm GN-insert 1/1	530 x 325 x 65	8,0	323 €	H 6391
Induktherm GN-Einsatz 2/4/ Induktherm GN-insert 2/4	530 x 162 x 65	4,0	174 €	H 6394
Induktherm GN-Einsatz 1/3/ Induktherm GN-insert 1/3	325 x 175 x 65	2,5	97 €	H 6393

Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Zubehör Alu-Guss-Behälter Accessories Aluminium cast containers



Modell	Tiefe/Depth	Griffe/handles	Preis/ Price	Art. Nr.
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	20	ohne/without	190 €	Z 0753
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	20	mit/with	200 €	Z 0754
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	55	ohne/without	194 €	Z 0755
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	55	mit/with	216 €	Z 0756
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	100	ohne/without	237 €	Z 0769
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	100	mit/with	249 €	Z 0768
GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3	20	ohne/without	140 €	Z 0774
GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3	20	mit/with	161 €	Z 0775
GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3	55	ohne/without	183 €	Z 0776
GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3	55	mit/with	194 €	Z 0767
GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3	100	ohne/without	199 €	Z 0783
GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3	100	mit/with	220 €	Z 0782
GN-Einsatz 2/4/GN-insert 2/4	20	ohne/without	161 €	Z 0757
GN-Einsatz 2/4/GN-insert 2/4	20	mit/with	173 €	Z 0758
GN-Einsatz 2/4/GN-insert 2/4	55	ohne/without	173 €	Z 0759
GN-Einsatz 2/4/GN-insert 2/4	55	mit/with	183 €	Z 0761
GN-Einsatz 1/2/GN-insert 1/2	20	ohne/without	161 €	Z 0762
GN-Einsatz 1/2/GN-insert 1/2	20	mit/with	173 €	Z 0763
GN-Einsatz 1/2/GN-insert 1/2	55	ohne/without	173 €	Z 0764
GN-Einsatz 1/2/GN-insert 1/2	55	mit/with	183 €	Z 0765

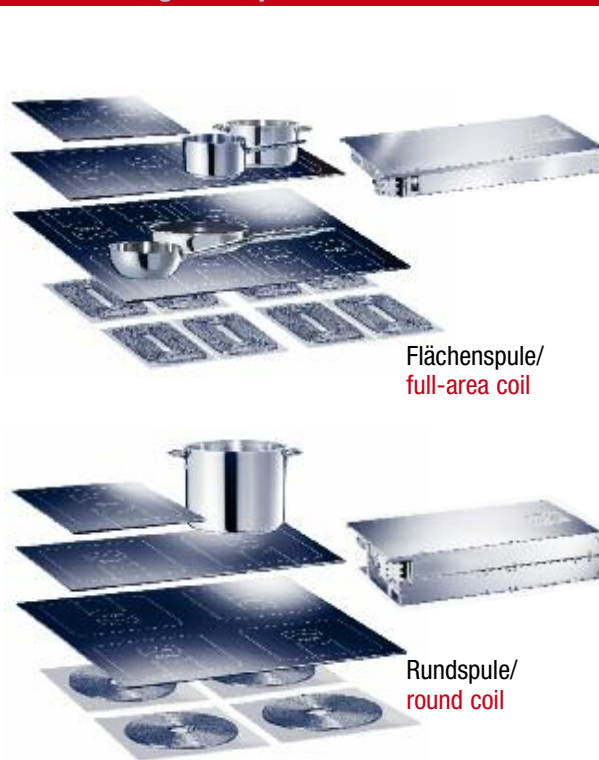
Zubehör: Induktions-Pfannen und Töpfe Accessories: Induction-pans and pots

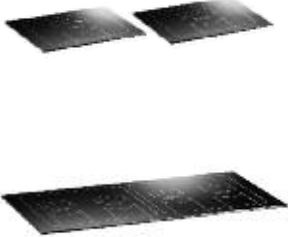
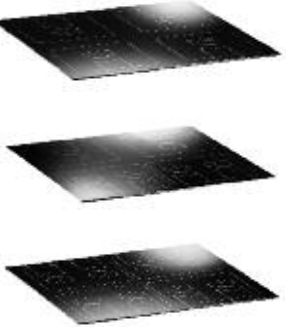
	Artikel	Höhe/ height	Durch- messer/ Dia- meter	Inhalt/ Liter Capacity/ litres	Preis/ Price	Art. Nr.
	Stiel-Wok-Pfanne „China-Pfanne“, 1-schichtig/ Wok-pan with handle, single layer		350	5,2	147 €	Z 0137
	Stiel-Wok-Pfanne, 3-schichtig/ Wok-pan with handle, three layer		350	5,2	234 €	Z 0121
	Stiel-Wok-Pfanne/ Wok-pan with handle		350	9,5	265 €	Z 0124
	Bratpfanne mit Antihafversiegelung/ Frying pan with anti-adhesive surface		200 240 280		150 € 174 € 210 €	Z 0128 Z 0129 Z 0125
	Pfannenset bestehend aus/ Pan set consisting of 1 x Pfanne (inkl. Deckel)/1 x pan (incl. lid) 1 x Pfanne/1 x pan 1 x Pfanne (inkl. Deckel)/1 x pan (incl. lid) 1 x Bratpfanne/1 x frying pan 1 x Bratpfanne/1 x frying pan	100 90 150 50 45	160 200 240 280 240	2,2 2,8 7,0	440 €	Z 0138

Abbildung ähnlich
Similar to illustration

► Induktion/Einbaugeräte Induction/built-in devices

Modul-Line – Induktions-Einbaukonzept Modul-Line – Induction mounting concepts

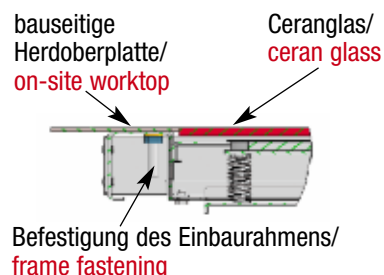


	Kochfelder/ cooking fields	Modell-Nr.	Felder/Spulen fields/coils	Ceranglas/ ceran glass
	Einkochzonen/ 1 cooking field	MO/WO 3500	Rundspule, Wok/round coil, wok	Ø 311
		MO/WO 5000	Rundspule, Wok/round coil, wok	Ø 311
		MO/WO 8000	Rundspule, Wok/round coil, wok	Ø 311
		MO/BA 3500	Rundspule/round coil	1 Glas, 360 x 360
		MO/BA 5000	Rundspule/round coil	1 Glas, 360 x 360
	Zweikochzonen/ 2 cooking fields	MO/DU 7000-360	Rundspulen/round coils	2 Gläser, 360 x 360
		MO/DU 10000-360	Rundspulen/round coils	2 Gläser, 360 x 360
		MO/DU 14000-360 FL	Flächeninduktion/full-area coil	2 Gläser, 360 x 360
		MO/DU 7000-650	Rundspulen/round coils	1 Glas, 375 x 650
		MO/DU 7000-720	Rundspulen/round coils	1 Glas, 360 x 720
		MO/DU 10000-650	Rundspulen/round coils	1 Glas, 375 x 650
		MO/DU 10000-720	Rundspulen/round coils	1 Glas, 360 x 720
		MO/DU 14000-650 FL	Flächeninduktion/full-area coil	1 Glas, 375 x 650
		MO/DU 14000-720 FL	Flächeninduktion/full-area coil	1 Glas, 360 x 720
	Vierkochzonen/ 4 cooking fields	MO/QU 14000-650	Rundspulen/round coils	1 Glas 650 x 650
		MO/QU 14000-720	Rundspulen/round coils	1 Glas 720 x 720
		MO/QU 20000-650	Rundspulen/round coils	1 Glas 650 x 650
		MO/QU 20000-720	Rundspulen/round coils	1 Glas 720 x 720
		MO/QU 21000-720	2 x Flächeninduktion 2 x Rundspulen 2 x full-area coil, 2 x round coils	1 Glas 720 x 720
		MO/QU 24000-720	2 x Flächeninduktion 2 x Rundspulen 2 x full-area coil, 2 x round coils	1 Glas 720 x 720
		MO/QU 28000-650 FL	Flächeninduktion/full-area coil	1 Glas 650 x 650
		MO/QU 28000-720 FL	Flächeninduktion/full-area coil	1 Glas 720 x 720

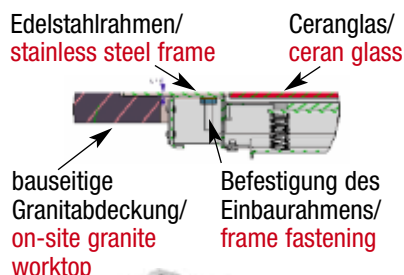
Modul-Line – Induktions-Einbaukonzept Modul-Line – Induction mounting concepts

Mit RTCSmp Induktions-Technologie für höchste Ansprüche in Bezug auf Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit. Als Bausatz für flächenbündigen Einbau in CNS-Abdeckungen oder mit Einbaurahmen für Granit- oder Holzabdeckungen. Zwei- und Vierkochzonengeräte. Optional mit EMI (Energy Management Interface) zum Anschluß an baus. SICOTRONIC-Optimierungsanlagen. Sämtliche Anschlüsse und Verbindungen sind steckbar. Kabelverbindung zwischen Generator und Spuleneinheit: 2,5 Meter. 4 und 6 Meter auf Anfrage.

The RTCSmp technology answers highest demands on quality, safety and reliability. As assembly kits for flush fitting into CNS covers or with mounting frame for fitting into granite or wooden covers. Devices with two and four cooking fields. Optionally with EMI (Energy Management Interface): Connectivity to on site SICOTRONIC Optimisation System. All connections are pluggable. Cable link between generator and coil unit: 2.5 meters. 4 and 6 meters are available on request.



Mit Montagerahmen zum Einbau in **CNS-Abdeckung** von unten.
With mounting frame for installation into **CNS-worktop** from underneath



Mit Einbaurahmen zum Einbau in **Granit- oder Holzabdeckung** von oben
With **CNS-mounting frame** for installation into **granite or wooden worktop** from above

Optional/optional



EMI (Energy Management Interface) Anschlussmöglichkeit an bauseitige SICOTRONIC-Optimierungsanlage
EMI with connection option to the existing SICOTRONIC Optimisation System

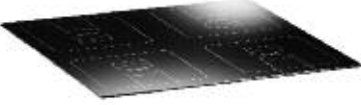
	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
	230	3,5	3.466 €	Z 0202	3.723 €	Z 0430	–	–
	400	5,0	3.873 €	Z 0400	4.131 €	Z 0431	–	–
	400	8,0	4.400 €	Z 0210	4.591 €	Z 0209	–	–
	230	3,5	3.466 €	Z 0198	3.723 €	Z 0199	–	–
	400	5,0	3.668 €	Z 0205	3.925 €	Z 0226	–	–
	400	7,0	6.815 €	Z 0216	7.201 €	Z 0219	287 €	Z 0250
	400	10,0	7.180 €	Z 0217	7.566 €	Z 0221	287 €	Z 0250
	400	14,0	9.417 €	Z 0254	9.802 €	Z 0255	287 €	Z 0249
	400	7,0	6.260 €	Z 0223	6.648 €	Z 0232	287 €	Z 0250
	400	7,0	6.329 €	Z 0404	6.715 €	Z 0434	287 €	Z 0250
	400	10,0	6.581 €	Z 0225	6.965 €	Z 0234	287 €	Z 0250
	400	10,0	6.650 €	Z 0409	7.035 €	Z 0435	287 €	Z 0250
	400	14,0	8.887 €	Z 0229	9.271 €	Z 0236	287 €	Z 0249
	400	14,0	8.887 €	Z 0413	9.271 €	Z 0436	287 €	Z 0249
	400	14,0	12.296 €	Z 0237	12.788 €	Z 0240	571 €	Z 0251
	400	14,0	12.479 €	Z 0417	12.969 €	Z 0437	571 €	Z 0251
	400	20,0	12.934 €	Z 0238	13.425 €	Z 0241	571 €	Z 0251
	400	20,0	13.029 €	Z 0421	13.520 €	Z 0438	571 €	Z 0251
	400	21,0	14.235 €	Z 0423	14.726 €	Z 0439	571 €	Z 0252
	400	24,0	15.080 €	Z 0425	15.570 €	Z 0440	571 €	Z 0252
	400	28,0	17.315 €	Z 0239	17.805 €	Z 0242	571 €	Z 0253
	400	28,0	17.589 €	Z 0428	18.081 €	Z 0441	571 €	Z 0253

► Induktions-Herdbaukomponenten

Induction oven components

Compact-Line Compact-Line



	Kochfelder/ cooking fields Einkochzonen/ 1 cooking field		Modell-Nr. SH/WO/IN/CL 3500	Spulen/coils Rundspule Wok/ round coil, wok
			SH/WO/IN/CL 5000	Rundspule Wok/ round coil, wok
			SH/WO/IN/CL 8000	Rundspule Wok/ round coil, wok
	Einkochzonen/ 1 cooking field		SH/IN/CL 3500	Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270
			SH/IN/CL 5000	Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270
	Zweikochzonen/ 2 cooking fields		SH/DU/IN/CL 3500-555	Rundspule Ø 220/ round coil Ø 220
			SH/DU/IN/CL 5000-555	Rundspule Ø 220/ round coil Ø 220
			SH/DU/IN/CL 3500-610	Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270
			SH/DU/IN/CL 5000-610	Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270
			SH/DU/IN/CL 5000-610 FL	Flächeninduktion/ full area coil
			SH/DU/IN/CL 3500-655	Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270
			SH/DU/IN/CL 5000-655	Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270
	Vierkochzonen/ 4 cooking fields		SH/QU/IN/CL 3500-555	Rundspule Ø 220/ round coil Ø 220
			SH/QU/IN/CL 5000-555	Rundspule Ø 220/ round coil Ø 220
			SH/QU/IN/CL 3500-610	Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270
			SH/QU/IN/CL 5000-610	Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270
			SH/QU/IN/CL 5000-610 FL	Flächeninduktion/ full area coil
			SH/QU/IN/CL 3500-655	Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270
			SH/QU/IN/CL 5000-655	Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270
			SH/QU/IN/CL 5000-655 FL	Flächeninduktion/ full area coil

Compact-Line Compact-Line

Herdeinbaukomponenten zum Einbau in Gehäuse oder Herde. Ohne Gehäuse, Blenden und ohne Einbaurahmen. Optional: Ceranglas und Einbau-Kit. Mit RTCSmp (Real-time Temperature Control System) Technologie für höchste Ansprüche in Bezug auf Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit.

Oven components for fitting into on-site casings or ovens (casings, blinds and mounting frames not included). Equipped with RTCSmp (Realtime Temperature Control System) technology, for highest demands in quality, safety and reliability. Optionally available with ceran glass and built-in kit.

Tip & Turn



Flex-Steuerung/
Flex control



Analoge Steuerung/
analogue control



Ceranglas/
ceran glass



Einbau-Kit
„verdeckter Einbau“
Built-in Kit
"hidden built-in"



Einbau-Kit
„sichtbarer Einbau“
Built-in Kit
"visible built-in"

Volt	kW	Preis/ Price	Art-Nr.	Preis/ Price	Art-Nr.	Ceranglas/ ceran glass	Preis/ Price	Art-Nr.	Preis/ Price	Art-Nr.	Preis/ Price	Art-Nr.
230	3,5	2.643 €	Z1240	2.222 €	Z1140	Ø 311	299 €	Z1114	237 €	Z0158	378 €	Z0159
400	5,0	2.923 €	Z1200	2.501 €	Z1100	Ø 311	299 €	Z1114	237 €	Z0158	378 €	Z0159
400	8,0	3.256 €	Z1241	2.848 €	Z1141	Ø 311	299 €	Z1114	237 €	Z0158	378 €	Z0159
230	3,5	2.512 €	Z1242	2.091 €	Z1142	360 x 360	185 €	Z1115	237 €	Z0158	378 €	Z0159
400	5,0	2.573 €	Z1201	2.151 €	Z1101	360 x 360	185 €	Z1115	237 €	Z0158	378 €	Z0159
400	7,0	4.445 €	Z1202	3.940 €	Z1102	300 x 600	335 €	Z1116	237 €	Z0158	378 €	Z0159
400	10,0	4.616 €	Z1203	4.109 €	Z1103	300 x 600	335 €	Z1116	237 €	Z0158	378 €	Z0159
400	7,0	4.566 €	Z1204	4.061 €	Z1104	375 x 650	325 €	Z1118	237 €	Z0158	378 €	Z0159
400	10,0	4.737 €	Z1205	4.230 €	Z1105	375 x 650	325 €	Z1118	237 €	Z0158	378 €	Z0159
400	10,0	–	–	4.690 €	Z1144	375 x 650	325 €	Z1118	237 €	Z0158	378 €	Z0159
400	7,0	4.566 €	Z1206	4.061 €	Z1106	360 x 720	335 €	Z1120	237 €	Z0158	378 €	Z0159
400	10,0	4.737 €	Z1207	4.230 €	Z1107	360 x 720	335 €	Z1120	237 €	Z0158	378 €	Z0159
400	10,0	–	–	4.690 €	Z1145	360 x 720	335 €	Z1120	237 €	Z0158	378 €	Z0159
400	14,0	8.893 €	Z1208	7.881 €	Z1108	600 x 600	520 €	Z1122	476 €	Z0158 (2 x)	756 €	Z0159 (2 x)
400	20,0	9.231 €	Z1209	8.219 €	Z1109	600 x 600	520 €	Z1122	476 €	Z0158 (2 x)	756 €	Z0159 (2 x)
400	14,0	9.144 €	Z1210	8.123 €	Z1110	650 x 650	530 €	Z1124	476 €	Z0158 (2 x)	756 €	Z0159 (2 x)
400	20,0	9.473 €	Z1211	8.461 €	Z1111	650 x 650	530 €	Z1124	476 €	Z0158 (2 x)	756 €	Z0159 (2 x)
400	20,0	–	–	9.371 €	Z1146	650 x 650	530 €	Z1124	476 €	Z0158 (2 x)	756 €	Z0159 (2 x)
400	14,0	9.134 €	Z1212	8.122 €	Z1112	720 x 720	566 €	Z1126	476 €	Z0158 (2 x)	756 €	Z0159 (2 x)
400	20,0	9.471 €	Z1213	8.459 €	Z1113	720 x 720	566 €	Z1126	476 €	Z0158 (2 x)	756 €	Z0159 (2 x)
400	20,0	–	–	9.371 €	Z1147	720 x 720	566 €	Z1126	476 €	Z0158 (2 x)	756 €	Z0159 (2 x)

► Teller- und Tassenwärmer Plate and cup warmers

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←



Umluft-Tassenwärmer UTW 1000 Circulation air cup warmer UTW 1000

Ausführung: Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl. Deckplatte mit Ablagefläche für Untertassen, mit 3-seitiger Galerie. Umluftheizung im Rückwandbereich. Die Temperatur lässt sich über ein verdecktes Thermostat in der Rückwand individuell regeln. Werkseitig ist die Temperatur auf 60 °C eingestellt. Fassungsvermögen: ca. 60 Tassen.

E.-Anschluss: 230 V – 0,5 kW.

Design: Stainless steel. Top plate surrounded on 3 sides by railing, usable as saucers storage. Circulating air heating at rear area. Temperature individually controllable by a hooded thermostat on rear side. Temperature preset by manufacturer at 60 °C. Capacity: approx. 60 cups.

E.-Connection: 230 V – 0,5 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
UTW 1000	320	317	490	815 €	A 0135



Tellerwärmer 2006/AT Plate warmer 2006/AT

Ausführung: Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, mit selbstschließender Acrylglastür. Thermostatisch regelbar von 30 – 85 °C. Fassungsvermögen: 30 – 40 Teller.

E.-Anschluss: 230 V – 0,6 kW.

Design: Stainless steel, with self-closing acrylic-door.

Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C. Capacity: 30 – 40 plates.

E.-connection: 230 V – 0,6 kW.

Modell-Nr.	Außenmaß/Outside		Innenmaß/Inside		Preis/Price	Art. Nr.
	Ø	H	Ø	H		
2006/AT	450	570	330	450	1.298 €	A 0550



Tellerwärmer 2008/AT Plate warmer 2008/AT

Ausführung: Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, mit selbstschließender Acrylglastür. Thermostatisch regelbar von 30 – 85 °C. Fassungsvermögen: 45 – 60 Teller.

E.-Anschluss: 230 V – 0,6 kW.

Design: Stainless steel, with self-closing acrylic-door.

Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C. Capacity: 45 – 60 plates.

E.-connection: 230 V – 0,6 kW.

Modell-Nr.	Außenmaß/Outside		Innenmaß/Inside		Preis/Price	Art. Nr.
	Ø	H	Ø	H		
2008/AT	450	800	330	680	1.498 € *	A 0551



Tellerwärmer 2009 Plate warmer 2009

Ausführung: Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, mit 1 Flügeltür, links angeschlagen, 1 verstellbares Zwischenbord. Digital regelbar von 30 – 85 °C. Fassungsvermögen: ca. 60 Teller.

E.-Anschluss: 230 V – 0,75 kW.

Design: Stainless steel, with 1 left-hinged folding door, 1 adjustable intermediate shelf. Digital adjustable from 30 – 85 °C. Capacity: approx 60 plates.

E.-Connection: 230 V – 0,75 kW.

Modell-Nr.		L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
2009	Außenmaß/Outside	450	450	850	999 €	A 0201
	Innenmaß/Inside	405	385	660		
2009/Z	Zusätzliches Zwischenbord/ Additional intermediate shelf				53 €	A 0203
	Fahrbar d. 4 Zwillingenlenkrollen Ø 50 mm Mounted on 4 twin castors Ø 50 mm				221 €	



Tellerwärmer 2011 Plate warmer 2011

Ausführung: Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, mit 2 Flügeltüren, 1 verstellbares Zwischenbord. Digital regelbar von 30 – 85 °C. Fassungsvermögen: ca. 120 Teller.

E.-Anschluss: 230 V – 1,2 kW.

Design: Stainless steel, with 2 folding doors, 1 adjustable intermediate shelf. Digital adjustable from 30 – 85 °C. Capacity: approx. 120 plates.

E.-Connection: 230 V – 1,2 kW.

Modell-Nr.		L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
2011	Außenmaß/Outside	750	450	850	1.471 €	A 0302
	Innenmaß/Inside	705	385	660		
2011/Z	Zusätzliches Zwischenbord/ Additional intermediate shelf				81 €	A 0303
	Fahrbar d. 4 Zwillingenlenkrollen Ø 50 mm Mounted on 4 twin castors Ø 50 mm				221 €	



Tellerwärmer 2012 Plate warmer 2012

Besonders geeignet für folienverpacktes Essen. Ausführung: Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, mit 2 Flügeltüren, 1 verstellbares Zwischenbord. Digital regelbar von 30 – 85 °C. Fassungsvermögen: ca. 200 Teller.

E.-Anschluss: 230 V – 1,2 kW.

Especially convenient for food wrapped in foil. Design: Stainless steel, with 2 folding doors, 1 adjustable intermediate shelf. Digital adjustable from 30 – 85 °C. Capacity: approx. 200 plates.

E.-Connection: 230 V – 1,2 kW.

Modell-Nr.		L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
2012	Außenmaß/Outside	800	600	850	1.673 €	A 0402
	Innenmaß/Inside	755	535	660		
2012/Z	Zusätzliches Zwischenbord/ Additional intermediate shelf				127 €	A 0403
	Fahrbar d. 4 Zwillingenlenkrollen Ø 50 mm Mounted on 4 twin castors Ø 50 mm				221 €	

► Fleischkäsewärmer • Speisenwärmer Meat loaf heater • food warmers



Fleischkäsewärmer Meat loaf heater

Ausführung: Im Unterbau Wanne direkt beheizt, mit runder Heizplatte 1,8 kW. Heizung durch Trockengeherschut gesichert. Lichte Wannen-Innenhöhe: 75 mm. Unterhalb des Wannenrandes Aufschlagwinkel inkl. einer Kunststoffschneidplatte, gelocht, 40 mm stark. An einer 360 mm langen Seite montiert: 1 Quarz-Kompakt-Wärmebrücke galgenförmig über der Wanne angeordnet, mit einem Halogen-Strahler 400 Watt. Wärmebrücke mit Hustenschutz aus Acrylglas. Gerät steckerfertig. E.-Anschluss: 230 V – 2,2 kW.

Design: Basin directly heated, with round hot plate 1,8 kW. Heating with overheat protection. Clear height of basin inside: 75 mm. Below the basin rim a support with plastic carving board, perforated, 40 mm thick. Mounted on one 360 mm side above basin: 1 quartz-compact-heating bridge, with Halogen radiator 400 Watt. Heating bridge with cough protection manufactured from acrylic glass. Device ready to plug in. E-Connection: 230 V – 2,2 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
3602	360	590	150/567	2.122 €	H 3980
Mehrpreis für gelochten Behälter GN 1/1-20				51 €	H 6311
Surcharge for perforated insert GN 1/1-20					

Speisenwärmer Duo Therm 2 Food warmer Duo Therm 2

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler. Ein- und Ausschalter im Gehäuse. GastroNorm-Schale GN 1/1-20, lose eingehängt. E.-Anschluss: 230 V – 0,4 kW.

Design: Chrome nickel steel 18/10. With IRK-Halogen-infrared-quartz radiator. Casing with on-off switch. Gastronorm-insert GN 1/1-20, loosely fitted. E.-Connection: 230 V – 0,4 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
29059	585	360	450	730 €	B 0600
29059/H	585	360	450	786 €	B 0630
mit Acrylglashaube/with acrylic glass cover					
Mehrpreis für Schneidplatte/ Surcharge for carving board				82 €	B 0601

Speisenwärmer Duo Therm 2 mit Wärmeplatte Food warmer Duo Therm 2 with Hot Plate

Ausführung: wie Duo Therm 2, jedoch anstelle Vierkantrohrrahmen eine Wärmeplatte mit Wulstrand. Thermostat regelbar von 30 – 100 °C. E.-Anschluss: 230 V – 0,9 kW.

Design: same as Duo Therm 2, but instead of square tube frame hotplate with retaining lip. Thermostatically adjustable from 30 – 100 °C. E.-Connection: 230 V – 0,9 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
29059/H/WPL	600	400	545	1.607 €	B 0660
Mehrpreis für Schneidplatte/ Surcharge for carving board				82 €	B 0601

Speisenwärmer SW 24000 Food warmer SW 24000

Ausführung: Speisenwärmer mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern und Wärmeplatte. Gehäuse und Fußgestell aus Chromnickelstahl 18/10. Heizzonen im Wärmebrückenbereich einzeln schaltbar. Wärmeplatte aus Chromnickelstahl 18/10, thermostatisch regelbar. Hygieneschutzhaube aus Acrylglas. E.-Anschluss: 230 V – steckerfertig.

Design: Food warmer with IRK-Halogen-infrared-quartz radiators and hotplate. Casing and stand made of chrome nickel steel 18/10. Heating radiators to be switched individually. Hotplate made of chrome nickel steel 18/10, thermostatically adjustable. Hygiene protective cover made of acrylic glass. E.-Connection: 230 V – ready to plug in.

Modell-Nr.	L	T/D	H	für GN-Einsätze/for GN-inserts	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
24060	600	360	460	1 x 1/1 o. 2 x 1/2	230	0,80	1.467 €	B 3010
24085	850	360	460	1 x 1/1 + 1/2 o. 3 x 1/2	230	1,55	1.767 €	B 3020
24115	1.150	360	460	2 x 1/1 o. 4 x 1/2	230	2,08	2.061 €	B 3030

Zubehör: Granit-Platten, Kunststoff-Schneidplatten auf Anfrage./Accessories: Granite-plates, plastic-carving boards upon request.



Tranchierplatte Carving station

Ausführung: Tranchierplatte aus Chromnickelstahl 18/10. Digital regelbar von 30 – 100 °C. Tranchierplatte mit ringsumlaufendem Wulstrand. Inkl. hitzebeständiger Glas-Schneidplatte. Auf Wunsch mit Hustenschutz an der Gästeseite.

Design: Carving station made of chrome nickel steel 18/10. Digital adjustable from 30 – 100 °C. Carving surface with retaining lip. Incl. heat resistant carving board made of glass. Available with cough protection on guest side upon request.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
TP 90080	800	600	110/725	230	1,3	2.768 €	B 3118
TP 90080/H mit Hustenschutz/ with cough protection	800	600	110/725	230	1,3	3.323 €	B 3119



Tranchierplatte Carving station

Ausführung: Tranchierplatte aus Chromnickelstahl 18/10. Digital regelbar von 30 – 100 °C. Tranchierplatte mit ringsumlaufendem Wulstrand. Inkl. hitzebeständiger Glas-Schneidplatte. Auf Wunsch mit Hustenschutz an der Gästeseite.

Design: Carving station made of chrome nickel steel 18/10. Digital adjustable from 30 – 100 °C. Carving surface with retaining lip. Incl. heat resistant carving board made of glass. Available with cough protection on guest side upon request.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
TP 90050	500	600	110/725	230	0,9	2.417 €	B 3120
TP 90050/H mit Hustenschutz/ with cough protection	500	600	110/725	230	0,9	3.024 €	B 3121



Knödel-/Universaldämpfer Dumpling/universal steamer

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Gehäuse allseitig verglast, Thermostat regelbar von 30 – 110 °C, 5 gelochte Zwischenroste für ca. 25 Knödel. Einschübe auch passend für GN-Einsätze 2/3-65. Gerät zum Reinigen zerlegbar.

E.-Anschluss: 230 V – 1,8 kW.

Design: Chrome nickel steel 18/10, cabinet vitrified on all sides, with thermostat, adjustable from 30 – 110 °C, 5 perforated intermediate shelves. Slides also suitable for GN-inserts 2/3-65. Device decomposable for cleaning.

E-Connection: 230 V – 1,8 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Zwischenroste Intermediate shelves	Preis/ Price	Art. Nr.
3701	400	400	680	5	1.971 €	F 0340



Buffet-Wärmelampe BiTherm
Buffet heat lamp BiTherm

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←

Ausführung: Fußplatte, Steher, Lampenschirme und flexible Arme verchromt. Wärmelampen über zwei Schalter getrennt ein- und ausschaltbar.
E.-Anschluss: 230 V – 500 W. Inkl. 2 x 250 Watt-Weißlichtstrahlern.
Design: Stand, lamp shades and flexible arms chromium plated. Lamps with two individual on-off-switches.
E.-Connection: 230 V – 500 W. Incl. 2 x 250 Watt-infrared radiators, white light.

Modell-Nr.	Fußplatte/ Stand	Farbe/ Colour	Preis/ Price	Art. Nr.
24002/B/C	200 x 200 x 40	Verchromt/ Chromium plated	748 € *	B 0043



Buffet-Wärmelampe BiTherm schwarz
Buffet heat lamp BiTherm black

Ausführung: Fußplatte, Steher, Lampenschirme und flexible Arme schwarz. Wärmelampen über zwei Schalter getrennt ein- und ausschaltbar.
E.-Anschluss: 230 V – 500 W. Inkl. 2 x 250 Watt-Weißlichtstrahlern.
Design: Stand, lamp shades and flexible arms black. Lamps with two individual on-off-switches.
E.-Connection: 230 V – 500 W. Incl. 2 x 250 Watt-infrared radiators, white light.

Modell-Nr.	Fußplatte/ Stand	Farbe/ Colour	Preis/ Price	Art. Nr.
24002/B/S	200 x 200 x 40	schwarz/ black	789 € *	B 0053



Buffet-Wärmelampe mit Tischplattenbefestigung
Buffet heat lamp table board fixing

Ausführung: Wärmelampe mit verschiedenen Befestigungsmöglichkeiten. Lampenschirm und flexibler Arm nach Wahl verchromt, goldfarben oder schwarz, inkl. 250 Watt-Weißlichtstrahler. Höhe ca. 700 mm. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.
Design: Heat lamp with different fixing facilities. Lamp shade and flexible arm optionally chromium plated, gold-coloured or black, incl. 250 Watt-infrared radiator, white light.
Height approx. 700 mm. E.-Connection: 230 V – 250 W.

	Verchromt/ Chromium plated		Gold/Gold		Schwarz/black	
Modell-Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
24000 TS	452 €	B 0061	523 €	B 0062	523 €	B 0056



Buffet-Wärmelampe mit Verschraubung zum Einbau
Buffet heat lamp with screw for built-in

Ausführung: Wärmelampe mit verschiedenen Befestigungsmöglichkeiten. Lampenschirm und flexibler Arm nach Wahl verchromt, goldfarben oder schwarz, inkl. 250 Watt-Weißlichtstrahler. Höhe ca. 700 mm. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.
Design: Heat lamp with different fixing facilities. Lamp shade and flexible arm optionally chromium plated, gold-coloured or black, incl. 250 Watt-infrared radiator, white light.
Height approx. 700 mm. E.-Connection: 230 V – 250 W.

	Verchromt/ Chromium plated		Gold/Gold		Schwarz/black	
Modell-Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
24000 S	410 € 	B 0051	482 €	B 0052	482 €	B 0054



Buffet-Wärmelampe Buffet heat lamp

Ausführung: Wärmelampe mit Fußplatte CNS 18/10. Lampenschirm und flexibler Arm verchromt, inkl. 250 Watt-Weißlichtstrahler. Steckerfertig. Höhe ca. 700 mm.
E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

Design: Heat lamp with stand CNS 18/10. Lamp shade and flexible arm chromium plated design, incl. 250 Watt-infrared radiator, white light. Ready to plug in. Height approx. 700 mm.
E.-Connection: 230 V – 250 W.

Modell-Nr.	Fußplatte/ Stand	Farbe/ Colour	Preis/ Price	Art. Nr.
24000/B/C	200 x 200 x 40	verchromt/ Chromium plated	481 € *	B 0041



Buffet-Wärmelampe Buffet heat lamp

Ausführung: Wärmelampe in schwarz. Inkl. 250 Watt-Weißlichtstrahler. Steckerfertig. Höhe ca. 700 mm. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

Design: Heat lamp black-coloured. Incl. 250 Watt – infrared radiator, white light. Ready to plug in. Height approx. 700 mm. E.-Connection: 230 V – 250 W.

Modell-Nr.	Fußplatte/ Stand	Farbe/ Colour	Preis/ Price	Art. Nr.
24000/B/S	200 x 200 x 40	schwarz/black	529 € *	B 0050



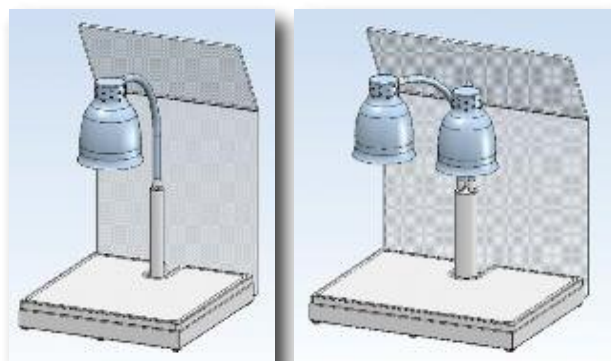
Buffet-Wärmelampe Buffet heat lamp

Ausführung: Wärmelampe goldfarben. Inkl. 250 Watt-Weißlichtstrahler. Steckerfertig. Höhe ca. 700 mm. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

Design: Heat lamp gold-coloured. Incl. 250 Watt – infrared radiator, white light. Ready to plug in. Height approx. 700 mm. E.-Connection: 230 V – 250 W.

Modell-Nr.	Fußplatte/ Stand	Farbe/ Colour	Preis/ Price	Art. Nr.
24000/B/G	200 x 200 x 40	gold/gold	563 €	B 0042

Zubehör: Hustenschutz für Schneidestation Accessories: Cough protection for Cutting station



Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/ Price	Art. Nr.
24001/SB/U (Single)	450	225	700	145 €	B 0082
24002/SB/U (Dual)	600	225	700	175 €	B 0085
24002/SB/B (Dual)					

► Zubehör für Buffet-Wärmelampe Accessories for Buffet heat lamps



KÜCHE
BEST PRODUCT AWARD 2020
1. Platz: Goldmedaille
in der Kategorie Küchentechnik

Schneidestation für Buffet-Wärmelampe – Ideale Ergänzungsmöglichkeit von Buffet-Wärmelampen Cutting station for Buffet heat lamps – Perfect addition for Buffet heat lamps

- optimale Warmhalteigenschaften durch Ober- und Unterhitze
- zum Präsentieren und Tranchieren geeignet
- wahlweise mit beheizter oder unbeheizter Platte
- messerschonendes und hitzebeständiges Schneidbrett
- mit umlaufender Safrille ausgestattet

- optimum heat retaining characteristics with top and bottom heat
- suitable for presentation and carving
- optionally with heated or unheated plate
- knife-friendly and heat-resistant cutting board
- equipped with a circumferential juice rim



Schneidstation für Buffet-Wärmelampe „Dual“ beheizt/unbeheizt Cutting station for Buffet heat lamps "Dual" heated/unheated

Die flexible Lösung für Ihr Buffet. Das Schneidbrett arretiert auf der unbeheizten Trägerplatte und ist zur Reinigung abnehmbar. Das messerschonende Schneidbrett ist hitzebeständig und mit einer umlaufenden Safrille ausgestattet.

The flexible solution for your buffet. The cutting board locks in position on the unheated base plate and can be removed for cleaning. The knife-friendly cutting board is heat-resistant and equipped with a circumferential juice rim.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/price	Art. Nr.
24002/SB/U	600	450	75	–	–	446 €	B 0074
24002/SB/B	600	450	75	230	0,6	798 €	B 0080



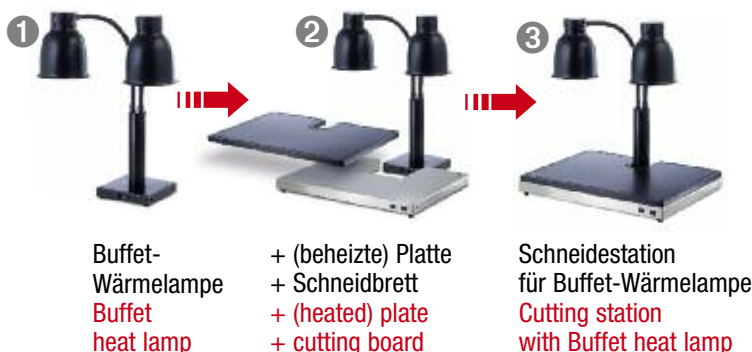
Schneidstation für Buffet-Wärmelampe „Single“ unbeheizt Cutting station for Buffet heat lamps "Single" unheated

Die flexible Lösung für Ihr Buffet. Das Schneidbrett arretiert auf der unbeheizten Trägerplatte und ist zur Reinigung abnehmbar. Das messerschonende Schneidbrett ist hitzebeständig und mit einer umlaufenden Safrille ausgestattet.

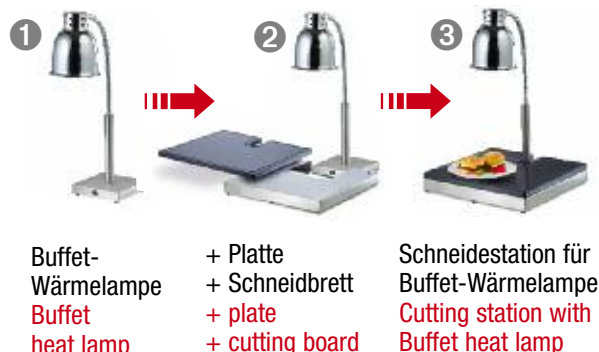
The flexible solution for your buffet. The cutting board locks in position on the unheated base plate and can be removed for cleaning. The knife-friendly cutting board is heat-resistant and equipped with a circumferential juice rim.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/price	Art. Nr.
24001/SB/U	450	450	75	398 €	B 0070

Dual



Single



Wärmestrahler eloxiert Heat lamp anodized

Wärmestrahler eloxiert 21001 Heat lamp anodized 21001

Neu/New

Ausführung: Strahlergehäuse aus eloxiertem Aluminium in blau, gold oder rot, 150 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Verkürztes Kabel (verstellbar von 500 – 1.000 mm) auf Anfrage. Baldachin 80 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

Design: Lamp shade made of anodized aluminium in blue, gold or red, 150 mm diameter, with helix cable, continuously variable from 850 – 1700 mm, including 250 W-infrared radiator white light. Shortened cable (adjustable from 500 – 1000 mm) on request. Rosette 80 mm, black. Casing with on-off switch. Also available with 250 W red light infrared radiator. E.-Connection: 230 V/250 W.



Modell-Nr.	Preis/Price	blau eloxiert/ blue anodized Art. Nr.	gold eloxiert/ gold anodized Art. Nr.	rot eloxiert/ red anodized Art. Nr.
21001	349 €	B 0057	B 0065	B 0076

► Wärmestrahler Heat lamps

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←

Wärmestrahler Alu 21001 Heat lamp aluminium 21001

Ausführung: Strahlergehäuse aus Aluminium, graualuminium, achatgrau, schwarz oder aluminium, 150 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Verkürztes Kabel (verstellbar von 500 – 1.000 mm) auf Anfrage. Baldachin 80 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

Design: Lamp shade made of aluminium, grey aluminium, agate grey, black, aluminium, 150 mm diameter, with helix cable, continuously variable from 850 – 1700 mm, including 250 W-infrared radiator white light. Shortened cable (adjustable from 500 – 1000 mm) on request. Rosette 80 mm, black. Casing with on-off switch. Also available with 250 W red light infrared radiator. E.-Connection: 230 V/250 W.



graualuminium/
grey aluminium



achatgrau/
agate grey



schwarz/
black



aluminium/
aluminium

Modell-Nr.	Preis/Price	graualuminium/ grey aluminium Art. Nr.	achatgrau/ agate grey Art. Nr.	schwarz/ black Art. Nr.	aluminium/ aluminium Art. Nr.
21001	327 € *	B 0014	B 0016	B 0017	B 0018

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←

Wärmestrahler Alu 27001 Heat lamp aluminium 27001

Ausführung: Strahlergehäuse aus Aluminium, silberfarbig, schwarz, kupferschwarz oder weiß kunststoffbeschichtet, 150 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Verkürztes Kabel (verstellbar von 500 – 1.000 mm) auf Anfrage. Baldachin 80 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

Design: Lamp shade made of aluminium, silver-coloured, black, copper-black or white plastic laminated, 150 mm diameter, with helix cable, continuously variable from 850 – 1700 mm, including 250 W-infrared radiator white light. Shortened cable (adjustable from 500 – 1000 mm) on request. Rosette 80 mm, black. Casing with on-off switch. Also available with 250 W red light infrared radiator. E.-Connection: 230 V/250 W.



silber/silver



schwarz/black



Kupfer schwarz/
copperblack



weiß/white

Modell-Nr.	Preis/Price	silber/silver Art. Nr.	schwarz/black Art. Nr.	Kupfer schwarz/copperblack Art. Nr.	weiß/white Art. Nr.
27001	270 € *	B 0010	B 0013	B 0011	B 0012

Zubehör für Wärmestrahler: Seite 38 Accessories for heat lamps: page 38

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←

Wärmestrahler massiv 22001 Heat lamp solid 22001

Ausführung: Strahlergehäuse aus massiv Messing, massiv Kupfer, schwarz oder verchromt, 220 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Verkürztes Kabel (verstellbar von 500 – 1.000 mm) auf Anfrage. Baldachin 80 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse. E.-Anschluss: 230 V – 250 W. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar.

Design: Lamp shade made of solid brass, solid copper, black or chromium plated, 220 mm Diameter, with helix cable, continuously adjustable from 850 – 1700 mm, complete with 250 W-infrared radiator white light. Shortened cable (adjustable from 500 – 1000 mm) on request. Rosette 80 mm, black. Casing with on-off switch. E.-Connection: 230 V/250 W. Also available with 250 W red light infrared radiator.



Messing/Brass



Kupfer/Copper



verchromt/Chromium
plated



schwarz/black

Modell-Nr.	Preis/Price	Messing/Brass Art. Nr.	Kupfer/Copper Art. Nr.	verchromt/Chromium plated Art. Nr.	schwarz/black Art. Nr.
22001	398 € *	B 0020	B 0021	B 0022	B 0023

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←

Wärmestrahler massiv 23001 Heat lamp solid 23001

Ausführung: Strahlergehäuse schwarz oder massiv verchromt, 240 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Verkürztes Kabel (verstellbar von 500 – 1.000 mm) auf Anfrage. Baldachin 100 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse. E.-Anschluss: 230 V – 250 W. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar.

Design: Lamp shade black or chromium plated, 240 mm Diameter, with helix cable, continuously adjustable from 850 – 1700 mm, complete with 250 W-infrared radiator white light. Shortened cable (adjustable from 500 – 1000 mm) on request. Rosette 100 mm, black. Casing with on-off switch. E.-Connection: 230 V/250 W. Also available with 250 W red light infrared radiator.



schwarz/black



verchromt/Chromium plated

Modell-Nr.	Preis/Price	schwarz/black Art. Nr.	verchromt/Chromium plated Art. Nr.
23001	398 € *	B 0039	B 0031

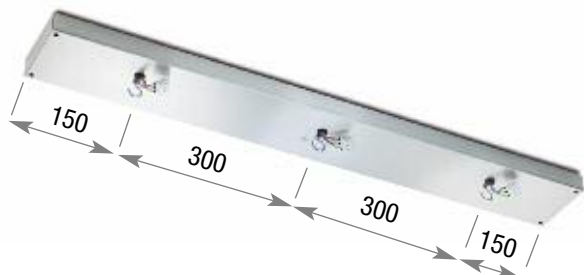


Zubehör für Wärmestrahler: Seite 38 Accessories for heat lamps: page 38

Zubehör Wärmestrahler/Einbaumodule Accessories Heat lamp/built-in modules

→ **BEST PRICE!** ←
*ab Lager lieferbar/in stock

Wärmestrahler-Leiste Heat lamp rail design



Stromschiene Contact rail



Zubehör für Stromschiene Accessoires for conductor rail



Wärmestrahler-Leiste Heat lamp rail design

Verbindungsleiste aus CNS. Zur einfachen Montage der angegebenen Anzahl von Wärmestrahler. Leiste verdrahtet, inkl. Haken und Klemmsteinen für Wärmestrahler. E-Anschluß wahlweise rechts oder links.

Rail for heat lamps. Design made of chrome nickel steel, incl. hooks and clamping blocks, wired for easy mounting of the mentioned number of heat lamps. E.-Connection either right or left.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Anzahl Strahler/ Number of lamps	Preis/ Price	Art. Nr.
28060-2	600	120	30	2	100 € *	B 0113
28090-3	900	120	30	3	112 € *	B 0114
28120-4	1.200	120	30	4	122 € *	B 0115
28150-5	1.500	120	30	5	134 €	B 0116
28180-6	1.800	120	30	6	145 €	B 0117

Stromschiene Contact rail

Stromschiene für Wärmestrahler zur baus. Montage. Aluminiumprofil weiß pulverbeschichtet (RAL 9002). Inkl. Einspeisung, Verbindungsstücken und Endkappen. **Adapter für die gewünschte Anzahl der Wärmestrahler müssen separat bestellt werden.**

Contact rail for mounting of heat lamps. Desing made of powder-coated aluminium profile, colour white (RAL 9002). Incl. feeding, connecting pieces and end caps. **Adapters for requested number of heat lamps have to be ordered separately.**

Modell-Nr.	L	T/D	H	Anzahl Strahler/ Number of lamps	Preis/ Price	Art. Nr.
21100-3	1.000	34	34	max. 3	83 € *	B 0124
21200-6	2.000	34	34	max. 6	122 € *	B 0125
21300-10	3.000	34	34	max. 10	183 € *	B 0126
21400-13	4.000	34	34	max. 13	222 €	B 0127

Zubehör für Stromschiene Accessoires for conductor rail

Adapter/Adapter	Preis/Price	Art. Nr.
Adapter für Wärmestrahler zum „Einklinken“ in eine Stromschiene. Adapter for latching heat lamps into contact rail.	63 €	B 0128

Wärme und Licht heat and light



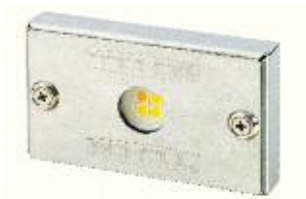
Quarz-Kompakt-Einbaumodul Quartz-Compact-built-in module

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler. Inkl. 2 Befestigungsschrauben M5 x 25 zur Montage. Kabeldurchführung an der Gehäuseoberseite. Leuchtmittel mit Splitterschutz.

Design: Casing made of chrome nickel steel 18/10. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators. Incl. 2 fixing screws M5 x 25 for mounting. Cable outlet on casing top. Lamp incl. Splinter Shield.

Modell-Nr.	Strahler/ Radiators	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
29000/S	1	320	60	31	230	0,4	328 €	B 0705

Licht light



Beleuchtungsmodul LED Lighting module LED

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. LED-Beleuchtungsmodul zur baus. Montage, warm weiß (3000 K). Dimmbare Spezial-LED für die optimale Speisenpräsentation. Langlebige Technologie. Zum Schutz vor Feuchtigkeit mit Spezialkunststoff vergossen. Inkl. 2 Befestigungsschrauben M5 x 25 zur Montage.

Design: Casing made of chrome nickel steel 18/10. LED-Lighting module for on-site mounting, warm white (3000 K). Dimmable special LED for optimal food presentation. Long lasting technology. For protection against moisture molded with special plastic. Incl. 2 fixing screws M25 x M25 for mountig.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	Watt	Preis/ Price	Art. Nr.
29000/B	100	60	43	230	8	159 €	B 0720



Quarz-Kompakt-Wärmebrücke zur bauseitigen Montage Quartz compact heating bridge for on-site mounting

Ausführung: Gehäuse Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, with individual on-off-switches.

Modell-Nr.	Strahler/ Radiators	L	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
29065/OK	1	650	85	230	0,4	601 € *	B 0531
29100/OK	2	1.000	85	230	0,8	979 € *	B 0532
29110/OK	2	1.100	85	230	0,8	1.208 €	B 0533
29120/OK	3	1.200	85	230	1,2	1.303 €	B 0534
29130/OK	3	1.300	85	230	1,2	1.422 €	B 0535
29140/OK	3	1.400	85	230	1,2	1.493 €	B 0536
29150/OK	4	1.500	85	230	1,6	1.564 €	B 0537
29160/OK	4	1.600	85	230	1,6	1.633 €	B 0538
29170/OK	4	1.700	85	230	1,6	1.702 €	B 0539
29180/OK	5	1.800	85	230	2,0	1.771 €	B 0540
29190/OK	5	1.900	85	230	2,0	1.838 €	B 0541
29200/OK	5	2.000	85	230	2,0	1.909 €	B 0542

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.



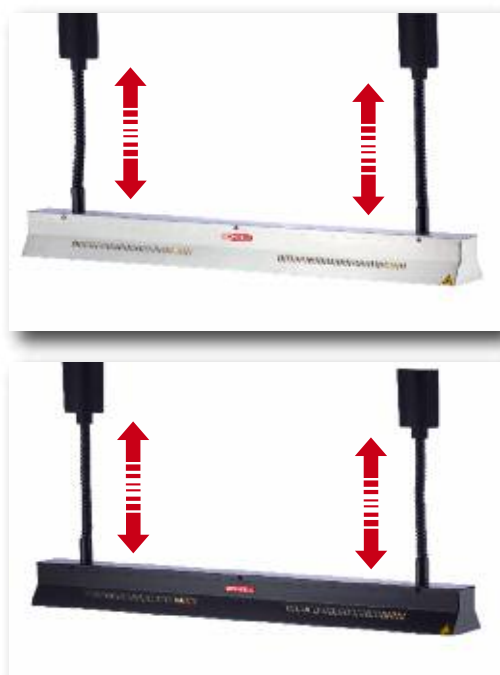
Quarz-Kompakt-Wärmebrücke mit Kettenaufhängung Quartz compact heating bridge with chain fixing

Ausführung: Gehäuse Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, with individual on-off-switches.

Modell-Nr.	Strahler/ Radiators	L	Volt	kW	Kettenlänge/ Length of chain	Preis/ Price	Art. Nr.
29065/K	1	650	230	0,4	2.000	622 € *	B 0502
29100/K	2	1.000	230	0,8	2.000	998 € *	B 0512
29110/K	2	1.100	230	0,8	2.000	1.228 €	B 0513
29120/K	3	1.200	230	1,2	2.000	1.232 € *	B 0522
29130/K	3	1.300	230	1,2	2.000	1.440 €	B 0523
29140/K	3	1.400	230	1,2	2.000	1.511 €	B 0524
29150/K	4	1.500	230	1,6	2.000	1.582 €	B 0525
29160/K	4	1.600	230	1,6	2.000	1.596 €	B 0526
29170/K	4	1.700	230	1,6	2.000	1.721 €	B 0527
29180/K	5	1.800	230	2,0	2.000	1.790 €	B 0528
29190/K	5	1.900	230	2,0	2.000	1.859 €	B 0529
29200/K	5	2.000	230	2,0	2.000	1.924 €	B 0530

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.



Quarz-Kompakt-Wärmebrücke mit höhenverstellbarem Spiralkabel Quartz compact heating bridge with height-adjustable spiral cable

Ausführung: Gehäuse Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter. Stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, with individual on-off-switches. Continuously adjustable from 850 – 1700 mm.

Modell-Nr.	Strahler/ Radiators	L	Volt	kW	Edelstahl/ stainless steel Preis/ Price	Art. Nr.	schwarz/black Preis/ Price	Art. Nr.
29065/SK	1	650	230	0,4	655 €	B 0570	721 €	B 0582
29100/SK	2	1.000	230	0,8	1.049 €	B 0571	1.153 €	B 0583
29110/SK	2	1.100	230	0,8	1.289 €	B 0572	1.419 €	B 0584
29120/SK	3	1.200	230	1,2	1.295 €	B 0573	1.424 €	B 0585
29130/SK	3	1.300	230	1,2	1.513 €	B 0574	1.665 €	B 0586
29140/SK	3	1.400	230	1,2	1.587 €	B 0575	1.746 €	B 0587
29150/SK	4	1.500	230	1,6	1.662 €	B 0576	1.828 €	B 0588
29160/SK	4	1.600	230	1,6	1.677 €	B 0577	1.845 €	B 0589
29170/SK	4	1.700	230	1,6	1.808 €	B 0578	1.989 €	B 0590
29180/SK	5	1.800	230	2,0	1.880 €	B 0579	2.067 €	B 0591
29190/SK	5	1.900	230	2,0	1.954 €	B 0580	2.149 €	B 0592
29200/SK	5	2.000	230	2,0	2.021 €	B 0581	2.223 €	B 0593

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.

► Wärmebrücken Heating bridges

→ **BEST PRICE!** ←
* ab Lager lieferbar/in stock



Quarz-Kompakt-Wärmebrücke Quartz compact heating bridge

Ausführung: Gehäuse und Fußgestell aus Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter.

Design: Casing and feet made of chrome nickel steel 18/10. IRK-Halogen-infrared-quartz-radiators, incl. Splinter Shield, with individual on-off switches.

Modell-Nr.	Strahler/ Radiators	L	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
29065	1	650	435	230	0,4	775 €	B 0500
29100	2	1.000	435	230	0,8	1.033 € *	B 0510
29120	3	1.200	435	230	1,2	1.372 €	B 0520

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.



Quarz-Kompakt-Wärmebrücke mit Acrylglasshaube Quartz compact heating bridge with acrylic glass cover

Ausführung: Gehäuse und Fußgestell aus Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter. Mit Hygieneschutzhaube aus Acrylglas.

Design: Casing and feet made of chrome nickel steel 18/10. IRK Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, with individual on-off switches. With hygiene protection cover made of acrylic glass.

Modell-Nr.	Strahler/ Radiators	L	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
29065/H	1	650	445	230	0,4	995 €	B 0501
29100/H	2	1.000	445	230	0,8	1.408 €	B 0511
29120/H	3	1.200	445	230	1,2	1.673 €	B 0521

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.



Zubehör: Dimmer für Wärmebrücken Accessories: Dimmer for heating bridges

Steckerfertiger Dimmer für Wärmebrücken bis max. 2,0 kW. Zur baus. Montage.

Dimmer, ready to plug-in, for heating bridges up to 2,0 kW max. For on-site mounting.

L	T/D	H	Volt	Preis/Price	Art. Nr.
190	75	115	230	154 €	B 1150



Wärmebrücke in schwarz Heating bridge black color

in schwarz auf Anfrage
black color on request





Wärmebrücke, CNS-Gehäuse 1-etagig Heating bridge, CNS-casing 1-tier

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Alle Größen transportabel oder für stationäre Montage lieferbar. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, Heizzonen einzeln schaltbar.

E.-Anschluss: 230 V. 0,8 – 2,0 kW.

Design: Chrome nickel steel 18/10. All sizes available as transportable design or for fixed mounting. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, heating zones to be switched individually.

E.-Connection: 230 V. 0,8 – 2,0 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	kW	Ohne Hustenschutz/ Without cough protection	Art. Nr.	Mit Hustenschutz/ With cough protection	Art. Nr.
					Preis/Price		Preis/Price	
27100	1.000	330	435	0,8	1.443 €	B 1010	1.733 €	B 1012
27110	1.100	330	435	0,8	1.636 €	B 1020	1.998 €	B 1022
27120	1.200	330	435	1,2	1.606 € *	B 1030	1.976 € *	B 1032
27130	1.300	330	435	1,2	1.919 €	B 1040	2.361 €	B 1042
27140	1.400	330	435	1,2	2.015 €	B 1050	2.493 €	B 1052
27150	1.500	330	435	1,6	2.108 €	B 1060	2.627 €	B 1062
27160	1.600	330	435	1,6	2.203 €	B 1070	2.759 €	B 1072
27170	1.700	330	435	1,6	2.294 €	B 1080	2.893 €	B 1082
27180	1.800	330	435	2,0	2.387 €	B 1090	3.027 €	B 1092
27190	1.900	330	435	2,0	2.476 €	B 1100	3.161 €	B 1102
27200	2.000	330	435	2,0	2.568 €	B 1110	3.289 €	B 1112

Andere Längen auf Anfrage./Additional length upon request.



Wärmebrücke, CNS-Gehäuse 2-etagig Heating bridge, CNS-casing 2-tier

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Alle Größen transportabel oder für stationäre Montage lieferbar. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, Heizzonen einzeln schaltbar.

E.-Anschluss: 230/400 V.

Design: Chrome nickel steel 18/10. All sizes available as transportable design or for fixed mounting. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, heating zones to be switched individually.

E.-Connection: 230/400 V.

Modell-Nr.	L	T/D	H	kW	Ohne Hustenschutz/ Without cough protection	Art. Nr.	Mit Hustenschutz/ With cough protection	Art. Nr.
					Preis/Price		Preis/Price	
27100 D	1.000	330	800	1,6	2.880 €	B 1014	3.358 €	B 1016
27110 D	1.100	330	800	1,6	3.076 €	B 1024	3.610 €	B 1026
27120 D	1.200	330	800	2,4	3.275 €	B 1034	3.866 €	B 1036
27130 D	1.300	330	800	2,4	3.470 €	B 1044	4.123 €	B 1046
27140 D	1.400	330	800	2,4	3.664 €	B 1054	4.377 €	B 1056
27150 D	1.500	330	800	3,2	3.862 €	B 1064	4.633 €	B 1066
27160 D	1.600	330	800	3,2	4.058 €	B 1074	4.889 €	B 1076
27170 D	1.700	330	800	3,2	4.253 €	B 1084	5.144 €	B 1086
27180 D	1.800	330	800	4,0	4.451 €	B 1094	5.399 €	B 1096
27190 D	1.900	330	800	4,0	4.651 €	B 1104	5.653 €	B 1106
27200 D	2.000	330	800	4,0	4.844 €	B 1114	5.907 €	B 1116

Andere Längen auf Anfrage./Additional length upon request.

► Profit-Line 25000

Profit-Line 25000



Profit-Line 25000 Profit-Line 25000

Profit-Line mit **Wärmeplatte** 25000. Ausführung: Gehäuse Chromnickelstahl 18/10. Wärmebrücke mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter. Wärmeplatte thermostatisch regelbar von 30 – 150 °C. Hygieneschutzhaube aus Sicherheitsglas. 2 getrennt zuschaltbare Halogen-Kaltlichtstrahler.

Profit-Line with **Hot Plate** 25000. Design: Casing made of chrome nickel steel 18/10. Heating bridge with IRK halogen-infrared-quartz radiators, to be switched separately by on-off switch. Hot Plate thermostatically adjustable from 30 – 150 °C. Hygiene protection cover made of security glass. 2 halogen-spotlights with separate switch.

Modell-Nr.	Außenmaße/ Outer dimensions			für GN-Einsätze/ for GN-inserts	Strahler Wärmebrücke/ Radiator heating bridge	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H						
25002	850	600	700	2 x GN 1/1	2	230	2,4	3.396 €	B 4010
25003	1.100	600	700	3 x GN 1/1	2	230	2,9	4.014 €	B 4011



Profit-Line 25000/B Profit-Line 25000/B

Profit-Line mit **Bain-marie** 25000/B. Ausführung: Gehäuse Chromnickelstahl 18/10. Wärmebrücke mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter. Bain-marie thermostatisch regelbar von 30 – 110 °C, Hygieneschutzhaube aus Sicherheitsglas. 2 getrennt zuschaltbare Halogen-Kaltlichtstrahler.

Profit-Line with **Bain-marie** 25000/B. Design: Casing made of chrome nickel steel 18/10. Heating bridge with IRK halogen-infrared-quartz radiators, to be switched separately by on-off switch. Bain-marie thermostatically adjustable from 30 – 110 °C. Hygiene protection cover made of security glass. 2 halogen-spotlights with separate switch.

Modell-Nr.	Außenmaße/ Outer dimensions			für GN-Einsätze/ for GN-inserts	Strahler Wärmebrücke/ Radiator heating bridge	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H						
25002/B	850	650	700	2 x GN 1/1-100	2	230	2,9	3.775 €	B 4012
25003/B	1.100	650	700	3 x GN 1/1-100	2	400	3,9	4.408 €	B 4013



Profit-Line 25000 Crash-Eis Profit-Line 25000 Crushed-Ice

Profit-Line **Crash-Eis**. Isolierte Kühlwanne und Neonbeleuchtung, ohne Kühlaggregat, für Crash-Eis.

Profit-Line **Crushed-Ice**. Insulated cooling basin and neon-lighting, without cooling aggregate, for crushed-ice.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	Watt	Preis/Price	Art. Nr.
25002/KW	850	650	700	230	80	2.315 €	B 4014
25003/KW	1.100	650	700	230	80	2.514 €	B 4015



Hustenschutzaufsätze Domino-Line
Cough protections Domino-Line

Modell „Domino-Line“

Modell-Nr.	L	T/D	H	Selbstbedienung/ (kurze Frontscheibe) Self-service/ (short front glass)		Bediente Ausführung/ (Frontscheibe geschlossen) Served/ (front glass closed)		Mehrpreise/Surcharges	
				Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Beleuchtung/ Lighting	Wärmestrahler/ Heat lamps
DO/HS 1000	1.000	400	450	1.270 €	B 2000	1.408 €	B 2011	269 €	656 €
DO/HS 1100	1.100	400	450	1.384 €	B 2001	1.530 €	B 2012	269 €	656 €
DO/HS 1200	1.200	400	450	1.459 €	B 2002	1.612 €	B 2013	269 €	983 €
DO/HS 1300	1.300	400	450	1.548 €	B 2003	1.716 €	B 2014	269 €	983 €
DO/HS 1400	1.400	400	450	1.655 €	B 2004	1.833 €	B 2015	269 €	983 €
DO/HS 1500	1.500	400	450	1.863 €	B 2005	2.050 €	B 2016	338 €	1.312 €
DO/HS 1600	1.600	400	450	1.972 €	B 2006	2.182 €	B 2017	338 €	1.312 €
DO/HS 1700	1.700	400	450	2.085 €	B 2007	2.315 €	B 2018	338 €	1.312 €
DO/HS 1800	1.800	400	450	2.168 €	B 2008	2.418 €	B 2019	338 €	1.640 €
DO/HS 1900	1.900	400	450	2.254 €	B 2009	2.522 €	B 2020	338 €	1.640 €
DO/HS 2000	2.000	400	450	2.419 €	B 2010	2.633 €	B 2021	338 €	1.640 €



Hustenschutzaufsätze Profit-Line
Cough protections Profit-Line

Modell „Profit-Line“

Modell-Nr.	L	T/D	H	Selbstbedienung/ (kurze Frontscheibe) Self-service/ (short front glass)		Bediente Ausführung/ (Frontscheibe geschlossen) Served/ (front glass closed)		Mehrpreise/Surcharges	
				Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Beleuchtung/ Lighting	Wärmestrahler/ Heat lamps
95100/HS	1.000	575	500	1.410 €	B 2022	1.705 €	B 2033	269 €	656 €
95110/HS	1.100	575	500	1.449 €	B 2023	1.759 €	B 2034	269 €	656 €
95120/HS	1.200	575	500	1.507 €	B 2024	1.831 €	B 2035	269 €	983 €
95130/HS	1.300	575	500	1.726 €	B 2025	2.062 €	B 2036	269 €	983 €
95140/HS	1.400	575	500	1.847 €	B 2026	2.195 €	B 2037	269 €	983 €
95150/HS	1.500	575	500	2.061 €	B 2027	2.421 €	B 2038	338 €	1.312 €
95160/HS	1.600	575	500	2.183 €	B 2028	2.553 €	B 2039	338 €	1.312 €
95170/HS	1.700	575	500	2.303 €	B 2029	2.681 €	B 2040	338 €	1.312 €
95180/HS	1.800	575	500	2.366 €	B 2030	2.762 €	B 2041	338 €	1.640 €
95190/HS	1.900	575	500	2.440 €	B 2031	2.850 €	B 2042	338 €	1.640 €
95200/HS	2.000	575	500	2.525 €	B 2032	2.945 €	B 2043	338 €	1.640 €



Hustenschutzaufsätze Young-Line
Cough protections Young-Line

Modell „Young-Line“

Modell-Nr.	L	T/D	H	Selbstbedienung/ (kurze Frontscheibe) Self-service/ (short front glass)		Bediente Ausführung/ (Frontscheibe geschlossen) Served/ (front glass closed)		Mehrpreise/Surcharges	
				Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Beleuchtung/ Lighting	Wärmestrahler/ Heat lamps
65100/HS	1.000	425	450	991 €	B 2044	1.131 €	B 2055	269 €	656 €
65110/HS	1.100	425	450	1.141 €	B 2045	1.286 €	B 2056	269 €	656 €
65120/HS	1.200	425	450	1.167 €	B 2046	1.321 €	B 2057	269 €	983 €
65130/HS	1.300	425	450	1.211 €	B 2047	1.377 €	B 2058	269 €	983 €
65140/HS	1.400	425	450	1.296 €	B 2048	1.471 €	B 2059	269 €	983 €
65150/HS	1.500	425	450	1.468 €	B 2049	1.655 €	B 2060	338 €	1.312 €
65160/HS	1.600	425	450	1.546 €	B 2050	1.755 €	B 2061	338 €	1.312 €
65170/HS	1.700	425	450	1.629 €	B 2051	1.859 €	B 2062	338 €	1.312 €
65180/HS	1.800	425	450	1.714 €	B 2052	1.962 €	B 2063	338 €	1.640 €
65190/HS	1.900	425	450	1.814 €	B 2053	2.082 €	B 2064	338 €	1.640 €
65200/HS	2.000	425	450	1.917 €	B 2054	2.198 €	B 2065	338 €	1.640 €

► Wärmeplatten Einbaugeräte Hot plates built-in

→ **BEST PRICE!** ←
* ab Lager lieferbar/in stock



Wärmeplatte zum flächenbündigen Einbau 30 – 100 °C Hot plate for flush built-in 30 – 100 °C

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 100 °C über anhängenden Thermostatschalter, mit Signallampe und Einbaugehäuse. E.-Anschluss: 230 V – 0,5 bis 2,0 kW, steckerfertig. Plattenstärke 2 mm, Rücksprung 15 mm umlaufend, Einbauhöhe: 115 mm.

Ausschnittmaße: Länge abzüglich 25 mm
Tiefe abzüglich 25 mm

Design: Chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 100 °C by loosely attached thermostat, with control lamp and casing. E.-Connection: 230 V – 0,5 to 2,0 kW, ready to plug in.

Thickness of plate 2 mm, setback 15 mm all around, mounting height: 115 mm.

Cut-out dimensions: Length minus 25 mm
Depth minus 25 mm



Modell-Nr.	L	T/D 400		T/D 500		T/D 600		T/D 700		T/D 800	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
26060 FB	600	1.344 € *	C 2100	1.505 €	C 2110	1.529 €	C 2120	1.588 €	C 2130	1.651 €	C 2140
26070 FB	700	1.470 €	C 2101	1.534 €	C 2111	1.588 €	C 2121	1.640 €	C 2131	1.696 €	C 2141
26080 FB	800	1.498 €	C 2102	1.564 €	C 2112	1.651 €	C 2122	1.696 €	C 2132	1.746 €	C 2142
26090 FB	900	1.557 €	C 2103	1.636 €	C 2113	1.765 €	C 2123	1.787 €	C 2133	1.868 €	C 2143
26100 FB	1.000	1.614 €	C 2104	1.716 €	C 2114	1.676 € *	C 2124	1.895 €	C 2134	1.982 €	C 2144
26110 FB	1.100	1.678 €	C 2105	1.784 €	C 2115	1.882 €	C 2125	2.001 €	C 2135	2.103 €	C 2145
26120 FB	1.200	1.734 €	C 2106	1.849 €	C 2116	1.976 €	C 2126	2.103 €	C 2136	2.222 €	C 2146
26130 FB	1.300	1.795 €	C 2107	1.931 €	C 2117	2.064 €	C 2127	2.209 €	C 2137	2.340 €	C 2147
26140 FB	1.400	1.859 €	C 2108	2.011 €	C 2118	2.150 €	C 2128	2.313 €	C 2138	2.462 €	C 2148
26150 FB	1.500	1.917 €	C 2109	2.081 €	C 2119	2.242 €	C 2129	2.419 €	C 2139	2.581 €	C 2149

Mehrpreis für 2 getrennt beheizte Zonen (ab einer Länge von mind. 800 mm) 402 €

Surcharge for 2 separately heated zones (up from minimum length of 800 mm) 402 €

Wärmeplatte zum flächenbündigen Einbau -Digital- Hot plate for flush built-in -digital-

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 150 °C über anhängenden Digitalregler. E.-Anschluss: 230 V – 1,0 bis 1,5 kW, steckerfertig. Plattenstärke 2 mm, Rücksprung 15 mm umlaufend. Einbauhöhe: 115 mm.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 150 °C by loosely attached digital controller. E-Connection: 230 V – 1,0 to 1,5 kW, ready to plug in. Thickness of plate 2 mm, setback 15 mm all around. Mounting height: 115 mm.



Modell-Nr.	L	T/D 400		T/D 500		T/D 600	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
26060 FB DIG	600	1.606 € *	C 5110	1.661 €	C 5111	1.808 €	C 5112
26070 FB DIG	700	1.748 €	C 5113	1.816 €	C 5114	1.873 €	C 5115
26080 FB DIG	800	1.779 €	C 5116	1.839 €	C 5117	1.931 €	C 5118



Wärmeplatte 30 – 100 °C
Hot plate 30 – 100 °C

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 100 °C über Thermostatschalter, mit Signallampe. E.-Anschluss: 230 V – 0,5 bis 2,0 kW, steckerfertig. Gesamthöhe: 115 mm.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 100 °C by thermostat, with control lamp. E.-Connection: 230 V – 0,5 to 2,0 kW, ready to plug in. Total height: 115 mm.

Modell-Nr.	L	T/D 400		T/D 500		T/D 600		T/D 700		T/D 800	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
26060	600	1.277 € *	C 0100	1.424 €	C 0110	1.445 €	C 0120	1.506 €	C 0130	1.569 €	C 0140
26070	700	1.386 €	C 0101	1.452 €	C 0111	1.506 €	C 0121	1.555 €	C 0131	1.616 €	C 0141
26080	800	1.416 €	C 0102	1.482 €	C 0112	1.569 €	C 0122	1.616 €	C 0132	1.668 €	C 0142
26090	900	1.474 €	C 0103	1.555 €	C 0113	1.681 €	C 0123	1.709 €	C 0133	1.781 €	C 0143
26100	1.000	1.534 €	C 0104	1.634 €	C 0114	1.717 €	C 0124	1.814 €	C 0134	1.903 €	C 0144
26110	1.100	1.593 €	C 0105	1.704 €	C 0115	1.805 €	C 0125	1.916 €	C 0135	2.021 €	C 0145
26120	1.200	1.652 €	C 0106	1.769 €	C 0116	1.898 €	C 0126	2.021 €	C 0136	2.137 €	C 0146
26130	1.300	1.716 €	C 0107	1.853 €	C 0117	1.982 €	C 0127	2.128 €	C 0137	2.258 €	C 0147
26140	1.400	1.772 €	C 0108	1.922 €	C 0118	2.069 €	C 0128	2.229 €	C 0138	2.377 €	C 0148
26150	1.500	1.834 €	C 0109	2.002 €	C 0119	2.162 €	C 0129	2.335 €	C 0139	2.497 €	C 0149

Mehrprijs für 2 getrennt beheizte Zonen (ab einer Länge von mind. 800 mm) 402 €

Surcharge for 2 separately heated zones (up from minimum length of 800 mm) 402 €



Wärmeplatte-Digital 30 – 150 °C
Hot plate-digital 30 – 150 °C

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 150 °C über Digitalregler. E.-Anschluss: 230 V – 1,0 bis 1,5 kW, steckerfertig. Gesamthöhe: 115 mm.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 150 °C by digital controller. E-Connection: 230 V – 1,0 to 1,5 kW, ready to plug in. Total height: 115 mm.

Modell-Nr.	L	T/D 400		T/D 500		T/D 600	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
26060/15 DIG	600	1.640 €	C 5100	1.706 €	C 5101	1.724 €	C 5102
26070/15 DIG	700	1.669 €	C 5103	1.731 €	C 5104	1.787 €	C 5105
26080/15 DIG	800	1.694 €	C 5106	1.763 €	C 5107	1.853 €	C 5108



Wärmeplatte für Backbleche
Hot plate for backing sheets

→ * ab Lager lieferbar
* in stock ←

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit Ein- und Ausschalter sowie Kontrollleuchte.

E.-Anschluss: 26046: 230 V – 0,6 kW. Thermostat fest eingestellt auf max. 80 °C.

26053: 230 V – 0,5 kW. Stufenlose Temperaturregulierung über Thermostatschalter

Design: Chrome nickel steel 18/10. With on-off switch and control lamp.

E-Connection: 26046: 230 V – 0,6 kW. Thermostat fixed at max. 80 °C.

26053: 230 V – 0,5 kW. Continuously adjustable temperature control by thermostat

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
26046	600	400	55	587 € *	C 4010
26053	530	325	55 GastroNorm	735 €	C 4012

► **Wärmeplatten Einbaugeräte**
Hot plates built-in

► *ab Lager lieferbar
*in stock ◀

SCHOLL



Wärmeplatte Glaskeramik zum flächenbündigen Einbau GN und BN
Hot plate glass ceramic for flush built-in GN and BN

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 90 °C über lose anhängenden Thermostatschalter, mit Gehäuse, inkl. Restwärmeanzeige. Plattenstärke 4 mm, Rücksprung 15 mm umlaufend. Einbauhöhe: 100 mm.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 90 °C by loosely attached thermostat, with casing, incl. residual heat indicator. Thickness of plate 4 mm, setback 15 mm all around. Mounting height: 100 mm.



Modell-Nr.	L	T/D	H	GN/BN	Beheizung/ heating	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
26040/60/FB	400	600	100	1 x BN	–	230	0,4	932 €	C 4220
26032/53/FB	325	530	100	1 x GN 1/1	–	230	0,4	932 €	C 4230 *

Wärmeplatte Glaskeramik zum flächenbündigen Einbau 2 x 1/1
Hot plate glass ceramic for flush built-in 2 x 1/1

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 90 °C über lose anhängenden Thermostatschalter, mit Gehäuse, inkl. Restwärmeanzeige. Plattenstärke 4 mm, Rücksprung 15 mm umlaufend. Einbauhöhe: 100 mm.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 90 °C by loosely attached thermostat, with casing, incl. residual heat indicator. Thickness of plate 4 mm, setback 15 mm all around. Mounting height: 100 mm.



Modell-Nr.	L	T/D	H	GN	Beheizung/ heating	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
26065/53/FB	655	530	100	2 x GN 1/1	getrennt separately	230	0,8	1.224 €	C 4241 *
26065/53/FB-D	655	530	100	2 x GN 1/1	durchgehend continuously	230	0,8	1.100 €	C 4246

Wärmeplatte Glaskeramik zum flächenbündigen Einbau 3 x 1/1
Hot plate glass ceramic for flush built-in 3 x 1/1

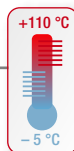
Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 90 °C über lose anhängenden Thermostatschalter, mit Gehäuse, inkl. Restwärmeanzeige. Plattenstärke 4 mm, Rücksprung 15 mm umlaufend. Einbauhöhe: 100 mm.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 90 °C by loosely attached thermostat, with casing, incl. residual heat indicator. Thickness of plate 4 mm, setback 15 mm all around. Mounting height: 100 mm.



Modell-Nr.	L	T/D	H	GN	Beheizung/ heating	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
26098/53/FB	980	530	100	3 x GN 1/1	getrennt separately	230	1,2	1.428 €	C 4251
26098/53/FB-D	980	530	100	3 x GN 1/1	durchgehend continuously	230	1,2	1.322 €	C 4256

Kalt-Warm-Platten Tischgeräte Hot or cold combiplates table top



Top Hotel
Star Award 2015
in der Kategorie
Flexibilität

SCHOLL

– 5 °C bis + 110 °C



Kalt-Warm-Platte – Auftischgerät weiß Hot or cold combiplate – table top white

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 110 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Gehäuse CNS 18/10, Glasauflage.

Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from – 5 °C to + 110 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Casing chrome nickel steel 18/10, glass facing.

Modell-Nr.	GN Größe GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CPA 330 W	1/1	370	570	155	230 V/0,85 kW	70 W	Glas/glass	4.150 €	C 6101

– 5 °C bis + 110 °C



Kalt-Warm-Platte – Auftischgerät silber Hot or cold combiplate – table top silver

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 110 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Gehäuse CNS 18/10, Glasauflage.

Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from – 5 °C to + 110 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Casing chrome nickel steel 18/10, glass facing.

Modell-Nr.	GN Größe GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CPA 330 S	1/1	370	570	155	230 V/0,85 kW	70 W	Glas/glass	4.150 €	C 6105

– 5 °C bis + 110 °C



Kalt-Warm-Platte – Auftischgerät schwarz Hot or cold combiplate – table top black

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 110 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Gehäuse CNS 18/10, Glasauflage.

Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from – 5 °C to + 110 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Casing chrome nickel steel 18/10, glass facing.

Modell-Nr.	GN Größe GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CPA 330 S	1/1	370	570	155	230 V/0,85 kW	70 W	Glas/glass	4.150 €	C 6102

– 5 °C bis + 110 °C



Kalt-Warm-Platte – Auftischgerät weiß Hot or cold combiplate – table top white

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 110 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Gehäuse CNS 18/10, Glasauflage.

Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from – 5 °C to + 110 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Casing chrome nickel steel 18/10, glass facing.

Modell-Nr.	GN Größe GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CPA 660 W	2 x 1/1	690	570	155	230 V/1,52 kW	140 W	Glas/glass	4.910 €	C 6103

– 5 °C bis + 110 °C



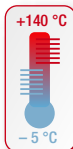
Kalt-Warm-Platte – Auftischgerät schwarz Hot or cold combiplate – table top black

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 110 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Gehäuse CNS 18/10, Glasauflage.

Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from – 5 °C to + 110 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Casing chrome nickel steel 18/10, glass facing.

Modell-Nr.	GN Größe GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CPA 660 S	2 x 1/1	690	570	155	230 V/1,52 kW	140 W	Glas/glass	4.910 €	C 6104

Kalt-Warm-Platten Einbaugeräte Hot or cold combiplates built-in



Top Hotel
Star Award 2015
in der Kategorie
Flexibilität

Kalt-Warm-Platte Hot or cold combiplate

– 5 °C bis + 140 °C



Farben für Glasauflage (ähnlich RAL-Farben)
Colours for glass-facing (similar to RAL-colours)

RAL9004 Signalschwarz

RAL9010 Reinweiß

Kalt-Warm-Platte – steckerfertig Hot or cold combiplate – ready to plug-in

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Andere Kältemittel und Ausführung 60 Hz auf Anfrage. Oberfläche in Chromnickelstahl oder als Gorilla-Glasauflage (ähnlich RAL-Farben). Kälteleistung bei – 12 °C Verdampfungstemperatur.

Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from – 5 °C to + 140 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Other refrigerants and execution 60 Hz on request. Facing made of chrome nickel steel or Gorilla glass (similar to RAL-colours). Cooling capacity at – 12 °C Evaporation temperature.

Modell-Nr.	GN Größe GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CP 330	1/1	330	530	160	230 V/0,85 kW	70 W	CNS	3.558 €	C 6001
CP 330 RAL	1/1	330	530	160	230 V/0,85 kW	70 W	Glas RAL/Glass RAL	3.754 €	C 6002
CP 660	2 x 1/1	660	530	160	230 V/1,52 kW	140 W	CNS	4.088 €	C 6005
CP 660 RAL	2 x 1/1	660	530	160	230 V/1,52 kW	140 W	Glas RAL/Glass RAL	4.471 €	C 6006
CP 990	3 x 1/1	990	530	160	230 V/2,34 kW	210 W	CNS	4.870 €	C 6009
CP 990 RAL	3 x 1/1	990	530	160	230 V/2,34 kW	210 W	Glas RAL/Glass RAL	5.384 €	C 6010

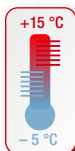
Kalt-Warm-Platte – für baus. Zentralkühlung Hot or cold combiplate – for central cooling system

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Für baus. Zentralkühlung. Für Kältemittel R134a, R404a und R507a bitte bekannt geben! Oberfläche in Chromnickelstahl oder als Gorilla-Glasauflage (ähnlich RAL-Farben). Kälteleistung bei – 12 °C Verdampfungstemperatur.

Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from – 5 °C to + 140 °C. For connection to central cooling system. For refrigerants R134a, R404a and R507a please specify! Facing made of chrome nickel steel or Gorilla glass (similar to RAL-colours). Cooling capacity at – 12 °C Evaporation temperature.

Modell-Nr.	GN Größe GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CPZ 330	1/1	330	530	140	230 V/0,85 kW	70 W	CNS	3.408 €	C 6003
CPZ 330 RAL	1/1	330	530	140	230 V/0,85 kW	70 W	Glas RAL/Glass RAL	3.660 €	C 6004
CPZ 660	2 x 1/1	660	530	140	230 V/1,52 kW	140 W	CNS	3.994 €	C 6007
CPZ 660 RAL	2 x 1/1	660	530	140	230 V/1,52 kW	140 W	Glas RAL/Glass RAL	4.376 €	C 6008
CPZ 990	3 x 1/1	990	530	140	230 V/2,34 kW	210 W	CNS	4.775 €	C 6011
CPZ 990 RAL	3 x 1/1	990	530	140	230 V/2,34 kW	210 W	Glas RAL/Glass RAL	5.292 €	C 6012

Kalt-Platten Einbaugeräte Cold plates built-in

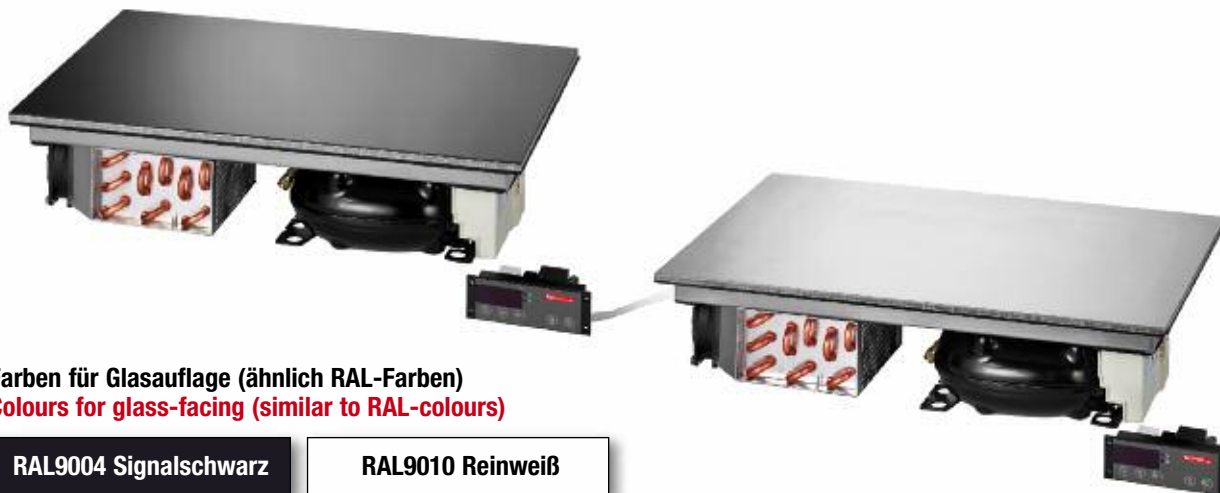


Top Hotel
Star Award 2015
in der Kategorie
Flexibilität

SCHOLL

Kalt-Platte Cold plate

– 5 °C bis + 15 °C



Farben für Glasauflage (ähnlich RAL-Farben)
Colours for glass-facing (similar to RAL-colours)

RAL9004 Signalschwarz

RAL9010 Reinweiß

Kalt-Platte – steckerfertig Cold plate – ready to plug-in

Kalt-Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 15 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Andere Kältemittel und Ausführung 60 Hz auf Anfrage.
Oberfläche in Chromnickelstahl oder als Gorilla-Glasauflage (ähnlich RAL-Farben). Kälteleistung bei – 12 °C Verdampfungstemperatur.

Cold plate. Temperature variable from – 5 °C to + 15 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Other refrigerants and execution 60 Hz on request.
Facing made of chrome nickel steel or Gorilla glass (similar to RAL-colours). Cooling capacity at – 12 °C Evaporation temperature.

Modell-Nr.	GN Größe GN size				Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H						
CK 330	1/1	330	530	160	230 V/0,85 kW	70 W	CNS	3.245 €	C 6019
CK 330 RAL	1/1	330	530	160	230 V/0,85 kW	70 W	Glas RAL/Glass RAL	3.545 €	C 6020
CK 660	2 x 1/1	660	530	160	230 V/1,52 kW	140 W	CNS	3.973 €	C 6021
CK 660 RAL	2 x 1/1	660	530	160	230 V/1,52 kW	140 W	Glas RAL/Glass RAL	4.332 €	C 6022
CK 990	3 x 1/1	990	530	160	230 V/2,34 kW	210 W	CNS	4.681 €	C 6023
CK 990 RAL	3 x 1/1	990	530	160	230 V/2,34 kW	210 W	Glas RAL/Glass RAL	5.203 €	C 6024

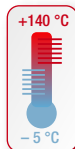
Kalt-Platte – für baus. Zentralkühlung Cold plate – for central cooling system

Kalt-Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 15 °C. Für baus. Zentralkühlung. Für Kältemittel R134a, R404a und R507a bitte bekannt geben!
Oberfläche in Chromnickelstahl oder als Gorilla-Glasauflage (ähnlich RAL-Farben). Kälteleistung bei – 12 °C Verdampfungstemperatur.

Cold plate. Temperature variable from – 5 °C to + 15 °C. For connection to central cooling system. For refrigerants R134a, R404a and R507a please specify!
Facing made of chrome nickel steel or Gorilla glass (similar to RAL-colours). Cooling capacity at – 12 °C Evaporation temperature.

Modell-Nr.	GN Größe GN size				Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H						
CKZ 330	1/1	330	530	140	230 V/0,07 kW	70 W	CNS	2.906 €	C 6025
CKZ 330 RAL	1/1	330	530	140	230 V/0,07 kW	70 W	Glas RAL/Glass RAL	3.434 €	C 6026
CKZ 660	2 x 1/1	660	530	140	230 V/0,14 kW	140 W	CNS	3.850 €	C 6027
CKZ 660 RAL	2 x 1/1	660	530	140	230 V/0,14 kW	140 W	Glas RAL/Glass RAL	4.212 €	C 6028
CKZ 990	3 x 1/1	990	530	140	230 V/0,21 kW	210 W	CNS	4.546 €	C 6029
CKZ 990 RAL	3 x 1/1	990	530	140	230 V/0,21 kW	210 W	Glas RAL/Glass RAL	5.040 €	C 6030

► Multifunktionswanne Heiß-Kalt Multifunctional well Hot-Cold



Multifunktionswanne Heiß-Kalt Multifunctional well Hot-Cold

– 5 °C bis + 140 °C

Temperatur durchgehend regelbar
Temperature continuously adjustable

Temperatur getrennt regelbar
Temperature separately adjustable



CW 660/2
CW 990/3
CWZ 660/2
CWZ 990/3

CW 990
CWZ 990

CW 660
CWZ 660

CW 330
CWZ 330

Multifunktionswanne Heiß-Kalt – steckerfertig Multifunctional well Hot-Cold – ready to plug-in

Warm oder Kalt mit nur einer Wanne in Hygieneausführung H2. Wannen durchgehend bzw. getrennt regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a).
Kälteleistung bei – 12 °C Verdampfungstemperatur.

Hot or cold combined in one basin in hygienic version h2. Well continuously or separately adjustable from – 5 °C to + 140 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a).
Cooling capacity on – 12 °C Evaporation temperature.

Wanne durchgehend geregelt/continuously controlled basin

Modell-Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Preis/Price	Art. Nr.
CW 330	1 x 1/1 – 100	425	630	250	230 V/0,9 kW	70 W	4.101 €	C 6201
CW 660	2 x 1/1 – 100	770	630	250	230 V/1,5 kW	140 W	4.795 €	C 6202
CW 990	3 x 1/1 – 100	1.110	630	250	230 V/2,7 kW	210 W	5.545 €	C 6203

Wannen getrennt geregelt/separately controlled basins

Modell-Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Preis/Price	Art. Nr.
CW 660/2	2 x 1/1 – 100	790	630	250	230 V/1,5 kW	140 W	7.073 €	C 6223
CW 990/3	3 x 1/1 – 100	1.155	630	250	230 V/2,7 kW	210 W	7.932 €	C 6212

Multifunktionswanne Heiß-Kalt – für baus. Zentralkühlung Multifunctional well Hot-Cold – for central cooling system

Warm oder Kalt mit nur einer Wanne in Hygieneausführung H2. Wannen durchgehend bzw. getrennt regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Für baus. Zentralkühlung.
Für Kältemittel R134a, R404a und R507a bitte bekannt geben! Kälteleistung 70, 140 und 210 Watt. Kälteleistung bei – 12 °C Verdampfungstemperatur.

Hot or cold combined in one basin in hygienic version h2. Well continuously or separately adjustable from – 5 °C to + 140 °C. For connection to central cooling system.
For refrigerants R134a, R404a and R507a please specify! Cooling output 70, 140 and 210 watt. Cooling capacity on – 12 °C Evaporation temperature.

Wanne durchgehend geregelt/continuously controlled basin

Modell-Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Preis/Price	Art. Nr.
CWZ 330	1 x 1/1 – 100	425	630	230	230 V/0,9 kW	100 W	3.995 €	C 6204
CWZ 660	2 x 1/1 – 100	770	630	230	230 V/1,8 kW	100 W	4.681 €	C 6205
CWZ 990	3 x 1/1 – 100	1.110	630	230	230 V/2,7 kW	100 W	5.484 €	C 6206

Wannen getrennt geregelt/separately controlled basins

Modell-Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Preis/Price	Art. Nr.
CWZ 660/2	2 x 1/1 – 100	790	630	230	230 V/1,8 kW	100 W	6.683 €	C 6234
CWZ 990/3	3 x 1/1 – 100	1.155	630	230	230 V/2,7 kW	100 W	7.824 €	C 6235

► **Einbau-Bain-maries trocken oder nass beheizt**
Bain-maries built-in heated dry or wet

SCHOLL



Wannenrand ringsum 15 mm abgekantet.
 Basin rim folded 15 mm down all around.

Einbau-Bain-marie Built-in-Bain-marie

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Geschweißte Wanne indirekt beheizt (Heizkörper unter dem Wannenboden inkl. Ablauf). Thermostat lose anhängend, mit Einbaugehäuse. Wannenrand ringsum 15 mm abgekantet.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Welded Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom incl. drain). Thermostat loosely attached with built-in casing. Basin rim folded 15 mm down all around.

trocken oder nass beheizt
heated dry or wet

Wanne durchgehend trocken oder nass beheizt/continuously dry or wet heated basin

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-inserts	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
4111	425	630	280	1 x 1/1-200	230 V	0,75	1.279 €	G 8100
4112	770	630	280	2 x 1/1-200	230 V	1,5	1.828 €	G 8200
4113	1.110	630	280	3 x 1/1-200	230 V	2,25	2.561 €	G 8300
4114	1.450	630	280	4 x 1/1-200	230 V	3,0	3.292 €	G 8400

Wannen getrennt trocken oder nass beheizt/separately dry or wet heated basins

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-inserts	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
4112/2	770	630	280	2 x 1/1-200	230 V	1,5	2.194 €	G 8210
4113/3	1.110	630	280	3 x 1/1-200	230 V	2,25	3.185 €	G 8310
4114/4	1.450	630	280	4 x 1/1-200	230 V	3,0	4.171 €	G 8410



Zum flächenbündigen Einbau.
 For flush fitting.

Einbau-Bain-marie Built-in-Bain-marie

Zum flächenbündigen Einbau.

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Geschweißte Wanne indirekt beheizt (Heizkörper unter dem Wannenboden inkl. Ablauf). Thermostat lose anhängend, mit Einbaugehäuse.

For flush fitting.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Welded Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom incl. drain). Thermostat loosely attached with built-in casing.

trocken oder nass beheizt
heated dry or wet

Wanne durchgehend trocken oder nass beheizt/continuously dry or wet heated basin

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-inserts	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
4211	425	630	280	1 x 1/1-200	230 V	0,75	1.279 €	G 9100
4212	770	630	280	2 x 1/1-200	230 V	1,5	1.828 €	G 9200
4213	1.110	630	280	3 x 1/1-200	230 V	2,25	2.561 €	G 9300
4214	1.450	630	280	4 x 1/1-200	230 V	3,0	3.292 €	G 9400

Wannen getrennt trocken oder nass beheizt/separately dry or wet heated basins

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-inserts	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
4212/2	770	630	280	2 x 1/1-200	230 V	1,5	2.194 €	G 9210
4213/3	1.110	630	280	3 x 1/1-200	230 V	2,25	3.185 €	G 9310
4214/4	1.450	630	280	4 x 1/1-200	230 V	3,0	4.171 €	G 9410

► Einbau-Bain-maries nass beheizt Bain-maries built-in wet heated



**nass beheizt
wet heated**

**Wannenrand ringsum 15 mm abgekantet.
Basin rim folded 15 mm down all around.**



Einbau-Bain-marie Built-in-Bain-marie

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Wanne indirekt beheizt (Heizkörper unter dem Wannenboden). Thermostat lose anhängend, mit Einbaugehäuse. Wannenrand ringsum 15 mm abgekantet.

Befüllung:

Manuell: Befüllung von Hand

Stationär: Wasser-Zu-, Ab- und Überlauf für stationären Anschluss, inkl. Hahnverlängerungen für bauseitige Blende

Niveau: Wasser-Zu-, Ab- und Überlauf für bauseitigen stationären Anschluss mit automatischer Niveauregulierung

Design: Chrome nickel steel 18/10. Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom). Thermostat loosely attached with built-in casing. Basin rim folded 15 mm down all around.

füllung:

Manual: Filling by hand

On site: Water supply, drain and overflow for steady connection, incl. extension for ball valve for on site panel

Level: Water supply, drain and overflow for steady connection with automatic water level control

Wanne durchgehend nass beheizt/continuously wet heated basin

	Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze	Befüllung/filling	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
					GN-inserts					
	3111	425	630	280	1 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	1,0	1.142 €	G 1100
	3112	770	630	280	2 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	2,0	1.632 €	G 1200
	3113	1.110	630	280	3 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	3,0	2.287 €	G 1300
	3114	1.450	630	280	4 x 1/1-200	manuell/manual	400 V	4,0	2.940 €	G 2400
	3111/ZAÜ	425	630	280	1 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	1,0	1.929 €	G 1101
	3112/ZAÜ	770	630	280	2 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	2,0	2.419 €	G 1201
	3113/ZAÜ	1.110	630	280	3 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	3,0	3.115 €	G 1301
	3114/ZAÜ	1.450	630	280	4 x 1/1-200	stationär/on site	400 V	4,0	3.729 €	G 2401
	3111/ZAÜ/NIV	425	630	280	1 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	1,0	2.831 €	G 1102
	3112/ZAÜ/NIV	770	630	280	2 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	2,0	3.322 €	G 1202
	3113/ZAÜ/NIV	1.110	630	280	3 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	3,0	3.979 €	G 1302
	3114/ZAÜ/NIV	1.450	630	280	4 x 1/1-200	Niveau/level	400 V	4,0	4.631 €	G 2402

Wannen getrennt nass beheizt/separately wet heated basins

	Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze	Befüllung/filling	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
					GN-inserts					
	3112/2	770	630	280	2 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	2,0	1.959 €	G 1210
	3113/3	1.110	630	280	3 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	3,0	2.844 €	G 1310
	3114/4	1.450	630	280	4 x 1/1-200	manuell/manual	400 V	4,0	3.725 €	G 2410
	3112/2/ZAÜ	770	630	280	2 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	2,0	2.747 €	G 1211
	3113/3/ZAÜ	1.110	630	280	3 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	3,0	3.654 €	G 1311
	3114/4/ZAÜ	1.450	630	280	4 x 1/1-200	stationär/on site	400 V	4,0	4.513 €	G 2411
	3112/2/ZAÜ/NIV	770	630	280	2 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	2,0	3.650 €	G 1212
	3113/3/ZAÜ/NIV	1.110	630	280	3 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	3,0	4.534 €	G 1312
	3114/4/ZAÜ/NIV	1.450	630	280	4 x 1/1-200	Niveau/level	400 V	4,0	5.416 €	G 2412

Anschluss an baus. Energieoptimierung auf Anfrage.

Connection option to existing optimisation system on request.

Einbau-Bain-maries nass beheizt Bain-maries built-in wet heated

SCHOLL



nass beheizt
wet heated

Zum flächenbündigen Einbau.
For flush fitting.

Einbau-Bain-marie Built-in-Bain-marie

→ *ab Lager lieferbar
*in stock

Zum flächenbündigen Einbau.

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Wanne indirekt beheizt (Heizkörper unter dem Wannenboden). Thermostat lose anhängend, mit Einbaugehäuse.

Befüllung:

Manuell: Befüllung von Hand

Stationär: Wasser-Zu-, Ab- und Überlauf für stationären Anschluss, inkl. Hahnverlängerungen für bauseitige Blende

Niveau: Wasser-Zu-, Ab- und Überlauf für bauseitigen stationären Anschluss mit automatischer Niveauregulierung

For flush fitting.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom). Thermostat loosely attached with built-in casing.

filling:

Manual: Filling by hand

On site: Water supply, drain and overflow for steady connection, incl. extension for ball valve for on site panel

Level: Water supply, drain and overflow for steady connection with automatic water level control

Wanne durchgehend nass beheizt/continuously wet heated basin

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-inserts	Befüllung/filling	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
 3211	425	630	280	1 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	1,0	1.142 € *	G 2100
3212	770	630	280	2 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	2,0	1.632 € *	G 2200
3213	1.110	630	280	3 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	3,0	2.287 € *	G 2300
3214	1.450	630	280	4 x 1/1-200	manuell/manual	400 V	4,0	2.940 €	G 2500
 3211/ZAÜ	425	630	280	1 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	1,0	1.929 €	G 2101
3212/ZAÜ	770	630	280	2 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	2,0	2.419 €	G 2201
3213/ZAÜ	1.110	630	280	3 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	3,0	3.115 €	G 2301
3214/ZAÜ	1.450	630	280	4 x 1/1-200	stationär/on site	400 V	4,0	3.729 €	G 2501
 3211/ZAÜ/NIV	425	630	280	1 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	1,0	2.831 €	G 2102
3212/ZAÜ/NIV	770	630	280	2 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	2,0	3.322 €	G 2202
3213/ZAÜ/NIV	1.110	630	280	3 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	3,0	3.979 €	G 2302
3214/ZAÜ/NIV	1.450	630	280	4 x 1/1-200	Niveau/level	400 V	4,0	4.631 €	G 2502

Wannen getrennt nass beheizt/separately wet heated basins

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-inserts	Befüllung/filling	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
 3212/2	770	630	280	2 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	2,0	1.959 €	G 2210
3213/3	1.110	630	280	3 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	3,0	2.844 €	G 2310
3214/4	1.450	630	280	4 x 1/1-200	manuell/manual	400 V	4,0	3.725 €	G 2510
 3212/2/ZAÜ	770	630	280	2 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	2,0	2.747 €	G 2211
3213/3/ZAÜ	1.110	630	280	3 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	3,0	3.654 €	G 2311
3214/4/ZAÜ	1.450	630	280	4 x 1/1-200	stationär/on site	400 V	4,0	4.513 €	G 2511
 3212/2/ZAÜ/NIV	770	630	280	2 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	2,0	3.650 €	G 2212
3213/3/ZAÜ/NIV	1.110	630	280	3 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	3,0	4.534 €	G 2312
3214/4/ZAÜ/NIV	1.450	630	280	4 x 1/1-200	Niveau/level	400 V	4,0	5.416 €	G 2512

Anschluss an baus. Energieoptimierung auf Anfrage.

Connection option to existing optimisation system on request.

► Tisch-Bain-maries • Bain-marie mit Wärmeschrank Bain-maries tabletop • Bain-maries with hot cabinet



Modell 3012 TAG

Modell 3010 TA

Abbildung getrennt beheizt! Picture separately heated!

Bain-marie Tischgeräte Bain-marie tabletop

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←

Ausführung: Tisch-Bain-marie aus CNS 18/10.
Abdeckung allseitig 40 mm abgekantet. Darin eingeschweißt ein durchgehendes Becken.
Frontseite: Schalterblende mit zurückgesetzten Schalterelementen.
Thermostat, Kontroll-Lampe, Anschlußkabel und Stecker.
Design: Tabletop Bain-marie made of CNS 18/10.
Cover all around 40 mm folded. With one continuous basin, welded in.
On front side switch panel with back set switch elements.
Thermostat, control lamp, connecting cable and plug.

Modell-Nr.	Außenmaße Outside dimensions			für GN-Einsätze/ for GN-inserts	durchgehend beheizte Wanne/ Continuously heated basin		Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H		Volt	kW		
3010 TA	360	560	285	1 x 1/1 - 200	230	1,0	669 € *	H 1000
3021 TA	560	360	285	1 x 1/1 - 200	230	1,0	669 €	H 1100
3012 TA	800	600	315	2 x 1/1 - 200	230	2,0	1.641 €	H 1200
3013 TA	1.100	600	315	3 x 1/1 - 200	230	3,0	1.943 €	H 1300
3014 TA	1.450	600	315	4 x 1/1 - 200	400	4,0	2.251 €	H 1400
3015 TA	1.800	600	315	5 x 1/1 - 200	400	5,0	2.512 €	H 1500

Modell 3013 WSA



Modell 3012 WSA

Abbildung getrennt beheizt! Picture separately heated!

Bain-marie mit Wärmeschrank Bain-marie with hot cabinet

Ausführung: Wie Bain-marie-Tischgerät, jedoch zusätzlich mit Wärmeschrank im Unterbau. Schrank frontseits mit Flügeltüren (Modell-Nr. 3011 und Modell-Nr. 3012) oder Schiebetüren (alle anderen Modelle). Auf Wunsch Schrank auch unbeheizt. Separate Heizungen, Thermostate, Kontroll-Lampen für Wanne und Schrank. Modell-Nr. 3011 und Modell-Nr. 3012 mit Kabel und Stecker, alle anderen Modelle mit Installationsschacht und Klemmstein für stationären Anschluss.

Design: Such as Bain-marie tabletop, but with additional hot cabinet in substructure. Front of cabinet with folding doors (model-no. 3011 and model no. 3012) or sliding doors (all other types). Unheated design of cabinet available upon request. Separate heaters, thermostats, control lamps for basin and cabinet. Model-no. 3011 and model-no. 3012 with cable and plug, all other types with installing shaft and connecting terminal for fixed connection.

Modell-Nr.	Außenmaße Outside dimensions			für GN-Einsätze/ for GN-inserts	durchgehend beheizte Wanne/ Continuously heated basin			Art. Nr.	Mehrpreis Hohldeckel Surcharge concave lid
	L	T/D	H		Volt	kW	Preis/Price		
3011 WSA	400	600	850	1 x 1/1 - 200	230	2,0	3.345 €	H 3100	105 €
3012 WSA	800	600	850	2 x 1/1 - 200	230	3,0	4.665 €	H 3200	186 €
3013 WSA	1.100	600	850	3 x 1/1 - 200	400	4,5	5.275 €	H 3300	195 €
3014 WSA	1.450	600	850	4 x 1/1 - 200	400	5,5	6.029 €	H 3400	253 €
3015 WSA	1.800	600	850	5 x 1/1 - 200	400	7,0	6.828 €	H 3500	298 €

Zubehör Accessories

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.	Preis/Price	Art. Nr.
Quersteg 530 mm lang/Lateral divider 530 mm long	11 €	H 6205
Quersteg 325 mm lang/Lateral divider 325 mm long	9 €	H 6206



Bain-marie-Standgerät
Bain-marie free standing

Ausführung: Bain-marie-Standgerät aus CNS 18/10. Abdeckung allseitig 40 mm abgekantet.

Darin eingeschweißt ein durchgehendes Becken. Geräte mit Ein-/Aus-schalter und Thermostat. Heizkörper unter dem Wannenboden. Jedes Becken mit 1 Ablaufhahn 3/4" nach unten. Frontseite: Schalterblende mit zurückgesetzten Schalterelementen.

An der Rückseite Anschlußkabel mit Stecker. Unterbau mit stabilen Vierkantrohrbeinen, mit höhenverstellbaren Fußstollen und 1 schall-dämmend unterfütterten Grundbord.

Thermostat, Kontroll-Lampe, Anschlusskabel und Stecker.

Design: Bain-marie free standing made of CNS 18/10. Cover all around 40 mm foldet. Device with on-off switch. Heater underneath basin bottom.

Each basin with drain cock 3/4" downwards. Front side, switch panel with back set switch elements. On rear side connecting cable with plug. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs and 1 sound-absorbing base shelf.

Thermostat, control lamp, connecting cable and plug.

Abbildung getrennt beheizt! Picture separately heated!

Modell-Nr.	Außenmaße Outside dimensions			für GN-Einsätze/ for GN-inserts	durchgehend beheizte Wanne/ Continuously heated basin		Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H		Volt	kW		
3010 UA	360	560	850	1 x 1/1 - 200	230	1,0	776 €	H 2000
3021 UA	560	360	850	1 x 1/1 - 200	230	1,0	776 €	H 2100
3012 UA	800	600	850	2 x 1/1 - 200	230	2,0	1.913 €	H 2200
3013 UA	1.100	600	850	3 x 1/1 - 200	230	3,0	2.127 €	H 2300
3014 UA	1.450	600	850	4 x 1/1 - 200	400	4,0	2.411 €	H 2400
3015 UA	1.800	600	850	5 x 1/1 - 200	400	5,0	2.820 €	H 2500



Kuvertüre/Schoko-Hot-Pot Chocolate Hot-Pot

Wasserbad zum Verflüssigen von Schokolade. Digitale Temperaturregulierung bis max. 50 °C. Temperaturdifferenz +/-1° C. Inkl. GN-Einsatz, Drahtsieb und GN-Deckel.

Bain-marie for chocolate melting. With digital temperature-control to max. 50 °C, temperature difference +/-1° C. Incl. 1 GN-insert, wire grid and GN-lid.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Fassungs- vermögen/ Capacity	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
3501	370	360	195	8 Liter/liter	230	1,8	1.256 €	F 0410



Steamjet Steamjet

Universal-Schneldämpfer und Warmhaltegerät. Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, mit Thermostat, regelbar von 30 – 110 °C, Zeituhr, Heizung mit Überhitzungsschutz. Bei Modell-Nr.3600: 1 GN-Einsatz 2/3-100, gelocht, mit Deckel. Bei Modell-Nr. 3601: 1 GN-Einsatz 1/1-200, gelocht, mit Deckel.

E.-Anschluss: 230V – 1,8kW.

Universal-jet steamer and warming device. Design: Chrome nickel steel 18/10, thermostatically adjustable from 30 – 110 °C, clock, heating with overheat protection. Model-No. 3600: with 1 GN-insert 2/3-100, perforated, with lid. Model-No. 3601: with 1 GN-insert 1/1-200, perforated, with lid.

E.-Connection: 230V – 1,8kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
3600	370	360	195	578 €	F 0210
3601	360	560	285	883 €	F 0220
3600/SD Steamjet mit Scharnierdeckel anstelle Flachdeckel/Steamjet with hinged lid instead of flat lid				640 €	F 0211
3601/SD Steamjet mit Scharnierdeckel anstelle Flachdeckel/Steamjet with hinged lid instead of flat lid				967 €	F 0221

► Einbau-Suppentopf • GastroNorm-Behälter Stockpot built-in • GastroNorm-inserts



Einbau-Suppentopf Stockpot built-in

Zum flächenbündigen Einbau. Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Suppentopf indirekt beheizt (Heizung unter dem Wannenboden). Thermostat lose angehängt, mit Einbaugeschäube.

For flush fitting. Design: Chrome nickel steel 18/10. Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom). Thermostat loosely attached with built-in casing.

Modell-Nr.	Durchmesser/ diameter	Höhe/ height	Inhalt/ capacity	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
3000/ST	353	393	9 Liter	230	0,35	1.001 €	VK-009254

Zubehör Accessories

Zusätzlicher Topf für Einbau-Suppentopf. Mit 2 Griffen und Deckel 1/3 CNS und 2/3 Glas.

Additional pot for stockpot. With 2 handles and lid 1/3 CNS and 2/3 glass.

Preis/Price

342 €

Art. Nr.

VK-006449

Zusätzlicher Topf für Einbau-Suppentopf. Mit 2 Griffen ohne Deckel.

Additional pot for stockpot. With 2 handles, without lid.

147 €

VK-010169

GastroNorm-Einsätze GastroNorm-inserts



GastroNorm-Einsatz 1/1 GastroNorm-insert 1/1

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

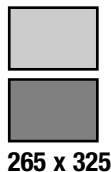
1/1



530 x 325

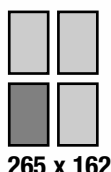
Einsatz/ Insert	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Insert Preis/Price	Art. Nr.	Deckel/Lid Preis/Price	Art. Nr.
1/1- 20	20		36 €	H 6011	38 €	H 6211
1/1- 65	65	9,5	45 €	H 6012	38 €	H 6211
1/1-100	100	14,0	59 €	H 6013	38 €	H 6211
1/1-150	150	21,0	89 €	H 6014	38 €	H 6211
1/1-200	200	28,0	110 €	H 6015	38 €	H 6211

1/2



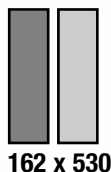
265 x 325

1/4



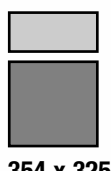
265 x 162

2/4



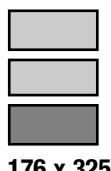
162 x 530

2/3



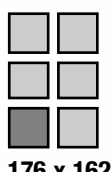
354 x 325

1/3



176 x 325

1/6



176 x 162

GastroNorm-Einsatz 1/2 GastroNorm-insert 1/2

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Insert	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Insert Preis/Price	Art. Nr.	Deckel/Lid Preis/Price	Art. Nr.
1/2- 20	20		29 €	H 6021	30 €	H 6212
1/2- 65	65	4,0	37 €	H 6022	30 €	H 6212
1/2-100	100	6,5	41 €	H 6023	30 €	H 6212
1/2-150	150	9,5	54 €	H 6024	30 €	H 6212
1/2-200	200	12,75	70 €	H 6025	30 €	H 6212

GastroNorm-Einsatz 1/4 GastroNorm-insert 1/4

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Insert	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Insert Preis/Price	Art. Nr.	Deckel/Lid Preis/Price	Art. Nr.
1/4- 20	20		15 €	H 6041	22 €	H 6214
1/4- 65	65	1,75	35 €	H 6042	22 €	H 6214
1/4-100	100	2,75	38 €	H 6043	22 €	H 6214
1/4-150	150	4,25	51 €	H 6044	22 €	H 6214
1/4-200	200	5,75	65 €	H 6045	22 €	H 6214

GastroNorm-Einsatz 2/4 GastroNorm-insert 2/4

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Insert	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Insert Preis/Price	Art. Nr.	Deckel/Lid Preis/Price	Art. Nr.
2/4- 20	20		36 €	H 6071	37 €	H 6217
2/4- 65	65	3,3	60 €	H 6072	37 €	H 6217
2/4-100	100	5,3	90 €	H 6073	37 €	H 6217
2/4-150	150	8,4	110 €	H 6074	37 €	H 6217

GastroNorm-Einsatz 2/3 GastroNorm-insert 2/3

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Insert	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Insert Preis/Price	Art. Nr.	Deckel/Lid Preis/Price	Art. Nr.
2/3- 20	20		33 €	H 6051	37 €	H 6215
2/3- 65	65	6,0	44 €	H 6052	37 €	H 6215
2/3-100	100	9,0	58 €	H 6053	37 €	H 6215
2/3-150	150	14,0	82 €	H 6054	37 €	H 6215
2/3-200	200	18,0	107 €	H 6055	37 €	H 6215

GastroNorm-Einsatz 1/3 GastroNorm-insert 1/3

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Insert	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Insert Preis/Price	Art. Nr.	Deckel/Lid Preis/Price	Art. Nr.
1/3- 20	20		29 €	H 6031	24 €	H 6213
1/3- 65	65	2,5	34 €	H 6032	24 €	H 6213
1/3-100	100	3,75	41 €	H 6033	24 €	H 6213
1/3-150	150	5,75	54 €	H 6034	24 €	H 6213
1/3-200	200	7,25	69 €	H 6035	24 €	H 6213

GastroNorm-Einsatz 1/6 GastroNorm-insert 1/6

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Insert	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Insert Preis/Price	Art. Nr.	Deckel/Lid Preis/Price	Art. Nr.
1/6- 65	65		30 €	H 6062	21 €	H 6216
1/6-100	100	1,5	33 €	H 6063	21 €	H 6216
1/6-150	150	2,5	43 €	H 6064	21 €	H 6216
1/6-200	200	3,5	60 €	H 6065	21 €	H 6216

► Einbau-Tellerspender Built-in plate dispensers



Einbau-Spender HES beheizt Built-in dispenser HES heated

Beheizt, für Teller und Menüplatten. Ausführung: Gehäuse und Boden aus Chromnickelstahl, Plattform aus Chromstahl. Thermostat sowie Ein- und Ausschalter lose anhängend, mit Einbaugehäuse zur Montage in bauseitige Blenden. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Kapillarrohlänge 1.800 mm. Fassungsvermögen: ca. 50 Teller. E.-Anschluss: 230 V-0,4 kW.

Heated, for plates and menu plates. Design: Casing and base made of chrome nickel steel, chromium steel platform. Thermostat and on-off switch loosely attached, with built-in casing for mounting into site facing. Thermostatically adjustable from 30 – 90 °C. Capillary tube length 1800 mm. Capacity: approx. 50 plates. E.-Connection: 230 V-0,4 kW.

Modell-Nr.	Geschirrmaß Ø/ Crockery Ø	Einbautiefe Mounting depth	Kreisausschnitt/ Circle cut-out	Flanschauflage/ Flange support	Preis/Price	Art. Nr.
HES-24	190 – 238	760	318	330	1.170 €	A 0920
HES-28	230 – 278	760	358	370	1.170 €	A 0921
HES-31	260 – 308	760	388	400	1.170 €	A 0922
HES-34	290 – 338	760	418	430	1.363 €	A 0923

Zubehör: Deckel siehe Seite 60/Accessories: Lid on page 60



Einbau-Spender RES unbeheizt Built-in dispenser RES unheated

Unbeheizt, rund, für Teller, Untertassen und Menüplatten. Ausführung: Rahmengestell aus Chromnickelstahl, offen, zum Einbau in Theken und Schrankunterbauten. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist. Fassungsvermögen: ca. 50 Teller je nach Geschirrart. Stapelhöhe: ca. 635 mm, max. Belastung: ca. 50 kg.

Unheated, round for plates, saucers and menu plates. Design: Frame structure made of chrome nickel steel, open, to be built-in in counters and cupboard substructures. Addition and removal of tension springs can regulate the tension to match the load and to ensure a constant serving level. Capacity: approx. 50 plates depending on kind of crockery. Stacking height: approx. 635 mm, max. loading approx. 50 kg.

Modell-Nr.	Geschirrmaß Ø/ Crockery Ø	Einbautiefe Mounting depth	Kreisausschnitt/ Circle cut-out	Flanschauflage/ Flange support	Preis/Price	Art. Nr.
RES-21	160 – 208	740	288	300	642 €	A 0900
RES-24	190 – 238	740	318	330	642 €	A 0901
RES-28	230 – 278	740	358	370	642 €	A 0902
RES-31	260 – 308	740	388	400	642 €	A 0903
RES-34	290 – 338	740	418	430	776 €	A 0904

Zubehör: Deckel siehe Seite 60/Accessories: Lid on page 60



Einbau-Universal-Tellerspender Built-in Universal plate dispenser

Der Spender lässt sich schnell und ohne Werkzeug an die unterschiedlichsten Formen und Größen des Geschirrs anpassen. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist. Fassungsvermögen ca. 50 Teller.

Easy and fast adaption of dispenser to different forms and dimensions of crockery, no tools needed. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height. Capacity approx. 50 plates.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	L	T/D	Einbautiefe/ Mounting depth	Geschirrmaß rund/eckig Crockery round/square	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
UES-U	unbeheizt/unheated	430	430	640	Ø 180 – 330 mm/ max. 280 x 280 mm	505			977 €	VK-008569
UES-B	beheizt/heated	430	430	640	Ø 180 – 330 mm/max. 280 x 280 mm	505	230	0,4	1.366 €	VK-008198



Einbau-Korbspender Built-in basket dispenser

Zum flächenbündigen Einbau. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Unbeheizter Korbstapler offen. Beheizter Korbstapler geschlossen. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

For flush built-in. Thermostatically adjustable from 30 – 90 °C. Unheated basket dispenser open. Heated basket dispenser closed. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Korbmaß/ Dimensions basket	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.	Option Deckel/Option lid Preis/ Price	Art. Nr.
EKS-U	unbeheizt/unheated	500 x 500	590 x 566	590			796 €	A 0929	179 €	A 0932
EKS-B	beheizt/heated	500 x 500	590 x 566	568	230	0,4	1.238 €	A 0935	179 €	A 0932



Einbau-Tablettspender Built-in tray dispenser

Unbeheizter, offener Tablettstapler zum flächenbündigen Einbau. Fassungsvermögen ca. 50 Tablets. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

Unheated, open tray dispenser for flush built-in. Capacity approx. 50 trays. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Tablettmaß/ Dimensions tray	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Preis/Price	Art. Nr.
ETS-GN	unbeheizt/unheated	bis 530 x 325	620 x 391	550	796 €	A 0926
ETS-EN	unbeheizt/unheated	bis 530 x 370	620 x 436	485	796 €	A 0927
ETS-UNI	unbeheizt/unheated	bis 460 x 360	550 x 426	485	796 €	A 0928



Einbau-Universalspender Built-in Universal dispenser

Ausführung: CNS 18/10. Zum flächenbündigen Einbau. Mit Plattform und 8 Kunststoff-Führungsstäben. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

Design: CNS 18/10. For flush built-in. With platform and 8 guide rods. Thermostatically adjustable from 30 – 90 °C. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Plattform/ platform	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.	Option Deckel/Option lid Preis/ Price	Art. Nr.
EUS-U	unbeheizt/unheated	580 x 580	676 x 676 x 760	503			1.480 €	A 0916	179 €	A 0934
EUS-B	beheizt/heated	580 x 580	676 x 676 x 760	503	230	0,7	1.809 €	A 0915	179 €	A 0934

Fahrbare Tellerspender Mobile plate dispensers



Fahrbarer Tellerspender, 1 Röhre, beheizt Mobile plate dispenser, 1 pile, heated

Ausführung CNS 18/10, beheizt, für Teller und Menüplatten. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Fassungsvermögen ca. 50 Teller. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststeller. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken.

Design: CNS 18/10, heated, for plates and serving plates. Thermostatically adjustable from 30° – 90 °C. Capacity: approx. 50 plates. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm. Incl. handle and corner bumper.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Geschirrmaß/ Dimensions crockery	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
FTS-1-24-B	beheizt/heated	190 – 238	485 x 520 x 978	611	230	0,6	1.631 €	A 0811
FTS-1-28-B	beheizt/heated	230 – 278	485 x 520 x 978	611	230	0,6	1.631 €	A 0812
FTS-1-31-B	beheizt/heated	260 – 308	485 x 520 x 978	611	230	0,6	1.631 €	A 0813



Fahrbarer Tellerspender, 2 Röhren Mobile plate dispenser, 2 piles

Ausführung CNS 18/10, für Teller und Menüplatten. Beheizter Tellerspender thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Fassungsvermögen: ca. 100 Teller. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststeller. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken.

Design: CNS 18/10, for plates and serving plates. Heated plate dispenser thermostatically adjustable from 30° – 90 °C. Capacity: approx. 100 plates. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm. Incl. handle and corner bumper.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Geschirrmaß/ Dimensions crockery	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
FTS-2-24	unbeheizt/unheated	190 – 238	485 x 920 x 978	611			1.511 €	A 0814
FTS-2-28	unbeheizt/unheated	230 – 278	485 x 920 x 978	611			1.511 €	A 0815
FTS-2-31	unbeheizt/unheated	260 – 308	485 x 920 x 978	611			1.511 €	A 0816
FTS-2-24-B	beheizt/heated	190 – 238	485 x 920 x 978	611	230	1,6	2.134 €	A 0817
FTS-2-28-B	beheizt/heated	230 – 278	485 x 920 x 978	611	230	1,6	2.134 €	A 0818
FTS-2-31-B	beheizt/heated	260 – 308	485 x 920 x 978	611	230	1,6	2.134 €	A 0819

Zubehör Accessories

Artikel/Article	Preis/Price	Durchm./Art. Nr. Diameter/Art. Nr.				
		210 mm	240 mm	280 mm	310 mm	340 mm
Röhrenstülpedeckel aus Chromnickelstahl für Modell 21 – 34 (eckig) Chrome nickel steel lid for models 21– 34 (square)	113 €	A 0940	A 0941	A 0942	A 0943	A 0944
Röhrenstülpedeckel aus Kunststoff für Modell 21 – 31 (rund) Plastic lid for models 21 – 31 (round)	58 €	A 0950	A 0951	A 0952	A 0953	

Zubehör Geschirrkörbe Accessories crockery baskets

	Artikel/Article	Korbmaß/Dimensions basket	Preis/Price	Art. Nr.
	Basiskorb/Basic basket	500 x 500 x 101	27 €	H 7700
	Dornspülkorb/Crockery basket	500 x 500 x 101	27 €	H 7702



Fahrbarer Korbspender Mobile basket dispenser

Ausführung: CNS 18/10, beheizt, thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststeller.

Design: CNS 18/10, heated basket dispenser thermostatically adjustable from 30° – 90 °C. Incl. handle and corner bumper. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Korbmaß/ Dimensions basket	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.	Option Deckel/Option lid Preis/ Price	Art. Nr.
FKS-U	unbeheizt/unheated	500 x 500	695 x 795 x 980	600			1.504 €	A 0823	179 €	A 0932
FKS-B	beheizt/heated	500 x 500	695 x 750 x 980	600	230	1,6	2.338 €	A 0824	179 €	A 0932



Fahrbarer Tablettspender Mobile tray dispenser

Ausführung: CNS 18/10. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststeller.

Design: CNS 18/10. Incl. handle and corner bumper. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm.

Modell-Nr.	Anzahl Tablettstapel/ tray pile(s)	Ausführung/ Execution	Tablettmaß/ Dimensions tray	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Preis/ Price	Art. Nr.
FTS-1 GN	1	unbeheizt/unheated	530 x 325	500 x 700 x 980	560	1.560 €	A 0825
FTS-1 EN	1	unbeheizt/unheated	530 x 370	500 x 700 x 980	560	1.560 €	A 0826
FTS-1 UNI	1	unbeheizt/unheated	460 x 360	500 x 700 x 980	560	1.560 €	A 0827
FTS-2 GN	2	unbeheizt/unheated	530 x 325	880 x 660 x 980	560	2.134 €	A 0828
FTS-2 EN	2	unbeheizt/unheated	530 x 370	880 x 660 x 980	560	2.134 €	A 0829
FTS-2 UNI	2	unbeheizt/unheated	460 x 360	880 x 660 x 980	560	2.134 €	A 0830



Universalspender Universal dispenser

Ausführung: CNS 18/10, inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken.

Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststellern.

Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C.

Design: CNS 18/10, incl. handle and corner bumper.

Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm.

Thermostatically adjustable from 30 – 90 °C.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Plattform/ platform	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.	Option Deckel/Option lid Preis/ Price	Art. Nr.
FUS-U	unbeheizt/unheated	580 x 580	695 x 795 x 980	503			2.595 €	A 0917	179 €	A 0934
FUS-B	beheizt/heated	580 x 580	695 x 795 x 980	503	230	1,8	3.549 €	A 0918	179 €	A 0934

Young-Line 65000 Young-Line 65000



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Young-Line Kaltausgabe – Vitrine mit Frontscheibe
Young-Line Cold servery counter – vitrine with front glass

Aufsatzkühlvitrine mit obenliegendem Verdampfer inkl. zwei Glaszwischenböden. Frontscheibe aus Isolierglas 10° geneigt, Seitenscheiben aus Isolierglas, bedienseitig Glasschiebetüren. Unterbau bedienseitig offen, mit Grundbord, kundenseitig Resopalverkleidung. Klappbare und aushängbare Tablett-rutsche, resopalbeschichtet. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

E-Anschluss: 230 V/0,5 kW

Cooling vitrine with on top mounted evaporator incl. 2 intermediate glass shelves. Front glass made of insulating glass, 10° sloped. Sliding doors on serving side. Substructure open on serving side, with ground shelf. On guest side Resopal laminated facing. Folding and detachable tray support, Resopal laminated. Mounted on 4 castors, 2 of them lockable.

E-conn.: 230 V/0,5 kW

Modell-Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/ E-connection	Preis/ Price	Art. Nr.
65000/KV	1.100	750	850/1.550	230 V/0,5 kW	7.647 €	S 0100

Young-Line Kaltausgabe – Vitrine mit 9 Entnahmeklappen
Young-Line Cold servery counter – vitrine with 9 self-serving flaps

Aufsatzkühlvitrine mit obenliegendem Verdampfer inkl. zwei Glaszwischenböden. Frontscheibe aus Isolierglas 10° geneigt, mit 9 Entnahmeklappen. Seitenscheiben aus Isolierglas, bedienseitig Glasschiebetüren. Unterbau bedienseitig offen, mit Grundbord, kundenseitig Resopalverkleidung. Klappbare und aushängbare Tablett-rutsche, resopalbeschichtet. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

E-Anschluss: 230 V/0,5 kW

Cooling vitrine with on top mounted evaporator incl. 2 intermediate glass shelves. Front glass made of insulating glass, 10° sloped, with 9 self-serving flaps. Sliding doors on serving side. Substructure open on serving side, with ground shelf. On guest side Resopal laminated facing. Folding and detachable tray support, Resopal laminated. Mounted on 4 castors, 2 of them lockable.

E-conn.: 230 V/0,5 kW

Modell-Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/ E-connection	Preis/ Price	Art. Nr.
65000/KV/9K	1.100	750	850/1.550	230 V/0,5 kW	8.303 €	S 0200



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Young-Line Kaltausgabe Young-Line cold servery counter

Für GastroNorm-Einsätze 3 oder 4 x GN 1/1-100. CNS-Aufsatz inkl. Beleuchtung. Frontscheibe aus Sicherheitsglas 10° geneigt. Unterbau bedienseitig offen, mit Grundbord, kundenseitig Resopalverkleidung. Klappbare und aushängbare Tabletrutsche, resopalbeschichtet. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

For 3 or 4 x GN-inserts 1/1-100. CNS top structure incl. lighting. Front glass made of insulating glass, 10° sloped. Substructure open on serving side, with ground shelf. On guest side Resopal laminated facing. Folding and detachable tray support, Resopal laminated. Mounted on 4 castors, 2 of them lockable.

Stille Kühlung/static cooling

Modell-Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/ E-connection	Preis/ Price	Art. Nr.
65003/K	1.100	750	850/1.300	230 V/0,5 kW	6.362 €	S 0300
65004/K	1.450	750	850/1.300	230 V/0,6 kW	7.634 €	S 0310

Inselausführung auf Anfrage./Isle design on request.

Umluftkühlung/Circulating air cooling

Modell-Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/ E-connection	Preis/ Price	Art. Nr.
65003/UK	1.100	750	850/1.300	230 V/0,5 kW	7.757 €	S 0301
65004/UK	1.450	750	850/1.300	230 V/0,6 kW	8.869 €	S 0311

Inselausführung auf Anfrage./Isle design on request.



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Young-Line Warmausgabe – Bain-marie Young-Line hot servery counter – Bain-marie

Wanne für GastroNorm-Einsätze 3 oder 4 x GN 1/1-150 durchgehend beheizt. Ablauf nach unten. Heizung thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. CNS-Aufsatz mit Wärmestrahlern (400 Watt). Frontscheibe aus Sicherheitsglas 10° geneigt. Unterbau bedienseitig offen, mit Grundbord, kundenseitig mit Resopalverkleidung. Klappbare und aushängbare Tabletrutsche, resopalbeschichtet. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

Bain-marie basin for 3 or 4 GN-inserts 1/1-150. Continuously heated, water drain downwards. Heating thermostatically adjustable from 30 – 90 °C. CNS-top structure with radiators (400 W). Front glass made of insulating glass, 10° sloped. Substructure open on serving side, with ground shelf. On guest side Resopal laminated facing. Folding and detachable tray support, Resopal laminated. Mounted on 4 castors, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/ E-connection	Preis/ Price	Art. Nr.
65003/B	1.100	750	850/1.300	230 V/2,8 kW	4.232 €	S 0400
65004/B	1.450	750	850/1.300	400 V/4,0 kW	5.383 €	S 0410

Inselausführung auf Anfrage./Isle design on request.

Eine Auswahl der Farbmöglichkeiten A selection of available colours

U525 Delftblau	U626 Kiwigrün
U655 Smaragdgrün	U332 Orange
U321 Chinarot	U131 Zitrusgelb
U113 Cotton	U522 Horizont
U763 Perlgrau	U200 Beige

Weitere Farben auf Anfrage. Farbmuster ähnlich.
Further colours on request. Variances may occur.

Zubehör für alle Module Accessories

	Preis/ Price	Art. Nr.
Seitenverkleidungen, aushängbar, gem. Egger-Dekorkarte „Uni-Dekor“/ Side facings, detachable, as per Egger-decor card "Uni-Dekor"	414 €	S 0900
Steckdose 230 V, bedienseitig in einer Blende Socket, 230 V on serving side in panel	272 €	S 0910
Modulverbindungsblech, gerade Modular desk connecting plate, straight	256 €	S 0920
Modulverbindungsblech, 45° Modular desk connecting plate, 45°	256 €	S 0930
Modulverbindungsblech, 90° Modular desk connecting plate, 90°	256 €	S 0940
CNS-Rundrohrtabletrutsche, Durchm. 25 mm Tray support made of CNS tubes, diam. 25 mm	156 €	S 0950
Klappbord, resopalbeschichtet, für eine Schmalseite Flap board resopal laminated on short side	322 €	S 0960
CNS-Pultaufsatz mit 3 Ausschnitten für Wok-Pfannen CNS-top frame with 3 cut-outs for wok pans	473 €	S 0980

► Young-Line Schulverpflegung Young-Line school servery



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Young-Line Neutralausgabe Young-Line modular desk

Abdeckung aus CNS. Unterbau offen, mit Grundbord. Aushängbare Frontverkleidung aus Resopal. Unter der Abdeckung eine Rahmenschublade 330 x 540 x 100 mm. Klappbare und aushängbare Tabletrutsche, resopalbeschichtet. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

Cover made of CNS. Substructure open, with ground shelf. Detachable front facing made of Resopal. Under top plate 1 drawer 330 x 540 x 100 mm. Folding and detachable tray support, Resopal laminated. Mounted on 4 castors, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
65000/N	1.100	750	850	1.594 €	S 0500

Young-Line Neutralausgabe – mit Aufsatz Young-Line modular desk – with CNS top

Abdeckung aus CNS. Unterbau offen, mit Grundbord. CNS-Aufsatz mit Wärmebrücke und Hustenschutz. Aushängbare Frontverkleidung aus Resopal. Unter der Abdeckung eine Rahmenschublade 330 x 540 x 100 mm. Klappbare und aushängbare Tabletrutsche, resopalbeschichtet. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

E-Anschluss: 230 V/0,8 kW

Modular desk with CNS top, incl. cough protection and heating bridge. Cover made of CNS. Substructure open, with ground shelf. Detachable front facing made of Resopal. Under top plate 1 drawer 330 x 540 x 100 mm. Folding and detachable tray support, Resopal laminated. Mounted on 4 Castors, 2 of them lockable.

E-conn.: 230 V/0,8 kW

Modell-Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/ E-connection	Preis/ Price	Art. Nr.
65000/N/A	1.100	750	850/1.300	230 V/0,8 kW	3.241 €	S 0600

Young-Line Anfahrwand – mit Aufsatz Young-Line drive-in element – with CNS top

Abdeckung aus CNS. Mit Einfahrnishe 1.300 x 600 mm für Speisenausgabewagen. CNS-Aufsatz mit Wärmebrücke und Hustenschutz. Aushängbare Frontverkleidung aus Resopal. Klappbare und aushängbare Tabletrutsche, resopalbeschichtet. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

E-Anschluss: 230 V/1,2 kW.

Drive-in element with CNS top frame, incl. cough protection and heating bridge. Cover made of CNS. With niche 1300 x 600 mm for on site food distribution trolley. Folding and detachable tray support Resopal laminated. Mounted on 4 castors, 2 of them lockable.

E-conn.: 230 V/1,2 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/ E-connection	Preis/ Price	Art. Nr.
65000/A	1.700	750	1.300	230 V/1,2 kW	5.332 €	S 0800

Young-Line Anfahrwand Young-Line drive-in element

Abdeckung aus CNS. Mit Einfahrnishe 1.300 x 600 mm für Speisenausgabewagen. Aushängbare Frontverkleidung aus Resopal. Klappbare und aushängbare Tabletrutsche, resopalbeschichtet. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

Cover made of CNS. With niche 1300 x 600 mm for on site food distribution trolley. Folding and detachable tray support. Resopal laminated. Mounted on 4 castors, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
65000/AW	1.700	750	850	2.943 €	S 0700

Profit-Line 95000 –
Die perfekte Speisenausgabe
The perfect food counter



► Profit-Line 95000 – Die perfekte Speisenausgabe Profit-Line 95000 – The perfect food counter

Bain-marie: Einbaugerät Bain-marie: Built-in device



Multifunktionale Warmverkaufsanlage. Wasserbad für 100 mm tiefe GN-Einsätze, thermostatisch regelbar bis 95 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbaren Wärmestrahlern à 400 Watt für Licht und Wärme. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas.

Multifunctional hot servery. Bain-marie for GN-inserts with a max. depth of 100 mm, thermostatically adjustable up to 95 °C. On basin edge a structure with separately switchable heat radiators à 400 Watts for light and warmth. Sides, top cover and cough protection made of security glass.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/ GN-Sizes	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/B/E	840	650	660	2 x 1/1	230	2,8	5.100 €	D 1002
95003/B/E	1.140	650	660	3 x 1/1	400	3,8	5.711 €	D 1102
95004/B/E	1.540	650	660	4 x 1/1	400	5,2	5.872 €	D 1202
95005/B/E	1.840	650	660	5 x 1/1	400	6,6	6.439 €	D 1302

Stille Kühlung: Einbaugerät Static Cooling: Built-in device



Kaltverkaufsanlage. Stille Kühlung mit einer Kühlwanne für 150 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas.

Cold servery. Static cooling with cooled basin for GN-inserts with a max. depth of 150 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and cough protection made of security glass.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/ GN-Sizes	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/SK/E	840	650	1.060	2 x 1/1	230	0,5	5.542 €	D 2502
95003/SK/E	1.140	650	1.060	3 x 1/1	230	0,5	6.070 €	D 2602
95004/SK/E	1.540	650	1.060	4 x 1/1	230	0,5	6.600 €	D 2702
95005/SK/E	1.840	650	1.060	5 x 1/1	230	0,6	7.129 €	D 2802

Umluftkühlung: Einbaugerät Circulating air cooling: Built-in device



Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne. Mit einer Umluftkühlwanne für 100 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas.

Cold servery with circulating air cooled basin. For GN-inserts with a max. depth of 100 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and cough protection made of security glass.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/ GN-Sizes	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/UK/E	840	710	1.125	2 x 1/1	230	1,2	7.377 €	D 4002
95003/UK/E	1.140	710	1.125	3 x 1/1	230	1,2	8.175 €	D 4102
95004/UK/E	1.540	710	1.125	4 x 1/1	230	1,2	9.120 €	D 4202
95005/UK/E	1.840	710	1.125	5 x 1/1	230	1,2	9.907 €	D 4302

Umluftkühlvitrine mit Entnahmeklappen: Einbaugerät
Circulating air cooling vitrine with self-service flaps: Built-in device



Kaltverkaufsanlage mit Kühlvitrine. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig Entnahmeklappen, mit Innenbeleuchtung. Umluftverdampfer in Bodenwanne, mit untergebautem Aggregat und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A.

Cold servery with cooling vitrine. Structure completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass. 2 height adjustable glass shelves made of security glass. On customer side self-service flaps, with inside light. Circulating air vaporiser in basin, with under-built aggregate and condensation water evaporation. Temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134a.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Entnahme- klappen/ Self-service flaps	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/KV/E	800	695	700	6	230	0,4	8.803 €	D 5502
95003/KV/E	1.125	695	700	9	230	0,5	10.568 €	D 5602
95004/KV/E	1.450	695	700	12	230	0,5	12.328 €	D 5702

Schleierkühlvitrine: Einbaugerät
Veil cooling vitrine: Built-in device



Kaltverkaufsanlage mit Schleierkühlvitrine. Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne und Kühlvitrine. Umluftkühlwanne für 200 mm tiefe GN-Einsätze, elektronisch regelbar bis 4 °C. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig offen. Mit Kälteschleier, Innenbeleuchtung, Umluftverdampfer, untergebautes Aggregat und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A.

Cold servery veil cooling vitrine. Cold servery with circulating air cooled basin and vitrine. For GN-insets with a max. depth of 200 mm, electronically adjustable to 4 °C. Vitrine completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass, 2 height adjustable glass shelves made of security glass, open on customer side. With cooling veil, inside light, circulating air vaporiser, under-built aggregate and condensation water evaporation, temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134a.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/ GN-Sizes	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/SV/E	800	695	700	2 x 1/1	230	0,4	10.301 €	D 6502
95003/SV/E	1.125	695	700	3 x 1/1	230	0,5	12.375 €	D 6602
95004/SV/E	1.450	695	700	4 x 1/1	230	0,5	14.322 €	D 6702

► Einbaubeispiele/examples for installation



► Profit-Line 95000 – Die perfekte Speisenausgabe Profit-Line 95000 – The perfect food counter

Bain-marie mit Unterbau Bain-marie with Substructure

Dekor/decor: www.egger.com, Pasadena Philie



Multifunktionale Warmverkaufsanlage. Wasserbad für 100 mm tiefe GN-Einsätze, thermostatisch regelbar bis 95 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbaren Wärmestrahlern à 300 Watt für Licht und Wärme. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. **Ausführung mit Unterbau.** Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Multifunctional hot servery. Bain-marie for GN-inserts with a max. depth of 100 mm, thermostatically adjustable up to 95 °C. On basin edge a structure with separately switchable heat radiators à 300 Watts for light and warmth. Sides, top cover and cough protection made of security glass. **Design with sub-structure.** Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/ GN-Sizes	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/B/U	1.000	1.000	900/1.400	2 x 1/1	230	2,8	7.308 €	D 1001
95003/B/U	1.300	1.000	900/1.400	3 x 1/1	400	3,8	8.067 €	D 1101
95004/B/U	1.700	1.000	900/1.400	4 x 1/1	400	5,2	8.822 €	D 1201
95005/B/U	2.000	1.000	900/1.400	5 x 1/1	400	6,6	9.581 €	D 1301

Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Inselausführung auf Anfrage. Isle design on request.

Stille Kühlung mit Unterbau Static Cooling with Substructure

Dekor/decor: www.egger.com, Arthur Eiche natur



Kaltverkaufsanlage. Stille Kühlung mit einer Kühlwanne für 150 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. **Ausführung mit Unterbau.** Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Cold servery. Static cooling with cooled basin for GN-inserts with a max. depth of 150 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and cough protection made of security glass. **Design with substructure.** Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/ GN-Sizes	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/SK/U	1.000	1.000	900/1.400	2 x 1/1	230	0,5	8.103 €	D 2501
95003/SK/U	1.300	1.000	900/1.400	3 x 1/1	230	0,5	8.822 €	D 2601
95004/SK/U	1.700	1.000	900/1.400	4 x 1/1	230	0,5	9.680 €	D 2701
95005/SK/U	2.000	1.000	900/1.400	5 x 1/1	230	0,6	10.532 €	D 2801

Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Inselausführung auf Anfrage. Isle design on request.

Umluftkühlung mit Unterbau Circulating air cooling with Substructure

Dekor/decor: www.egger.com, Sherman Eiche cognacbraun



Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne. Mit einer Umluftkühlwanne für 100 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. **Ausführung mit Unterbau.** Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Cold servery with circulating air cooled basin. For GN-inserts with a max. depth of 100 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and cough protection made of security glass. **Design with substructure.** Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/ GN-Sizes	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/UK/U	1.000	1.000	900/1.400	2 x 1/1	230	0,5	9.746 €	D 4001
95003/UK/U	1.300	1.000	900/1.400	3 x 1/1	230	0,5	10.720 €	D 4101
95004/UK/U	1.700	1.000	900/1.400	4 x 1/1	230	0,5	11.933 €	D 4201
95005/UK/U	2.000	1.000	900/1.400	5 x 1/1	230	0,5	12.987 €	D 4301

Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Inselausführung auf Anfrage. Isle design on request.

Umluftkühlvitrine mit Entnahmeklappen mit Unterbau
Circulating air cooling vitrine with self-service flaps with Substructure



Dekor/decor: www.egger.com, Maigrün

Kaltverkaufsanlage mit Kühlvitrine. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig Entnahmeklappen, mit Innenbeleuchtung. Umluftverdampfer in Bodenwanne, mit untergebautem Aggregat und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A. **Ausführung mit Unterbau.** Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingenlenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Cold servery with cooling vitrine. Structure completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass. 2 height adjustable glass shelves made of security glass. On customer side self-service flaps, with inside light. Circulating air vaporiser in basin, with under-built aggregate and condensation water evaporation. Temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134A. **Design with substructure.** Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Entnahme- klappen/ Self-service flaps	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/KV/U	1.000	1.000	900/1.600	6	230	0,4	11.071 €	D 5501
95003/KV/U	1.300	1.000	900/1.600	9	230	0,5	12.849 €	D 5601
95004/KV/U	1.700	1.000	900/1.600	12	230	0,5	14.757 €	D 5701

Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Inselausführung auf Anfrage. Isle design on request.

Schleierkühlvitrine mit Unterbau
Veil cooling vitrine with Substructure



Dekor/decor: www.egger.com, Fuchslarot

Kaltverkaufsanlage mit Schleierkühlvitrine. Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne und Kühlvitrine. Umluftkühlwanne für 200 mm tiefe GN-Einsätze, elektronisch regelbar bis 4 °C. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig offen. Mit Kälteschleier, Innenbeleuchtung, Umluftverdampfer, untergebautem Aggregat und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A. **Ausführung mit Unterbau.** Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingenlenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Cold servery veil cooling vitrine. Cold servery with circulating air cooled basin and vitrine. For GN-insets with a max. depth of 200 mm, electronically adjustable to 4 °C. Vitrine completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass, 2 height adjustable glass shelves made of security glass, open on customer side. With cooling veil, inside light, circulating air vaporiser, under-built aggregate and condensation water evaporation, temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134A. **Design with substructure.** Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/ GN-Sizes	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/SV	1.000	1.000	900/1.600	2 x 1/1	230	0,4	12.570 €	D 6501
95003/SV	1.300	1.000	900/1.600	3 x 1/1	230	0,5	14.322 €	D 6601
95004/SV	1.700	1.000	900/1.600	4 x 1/1	230	0,5	16.753 €	D 6701

Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Inselausführung auf Anfrage. Isle design on request.

► **Referenzen/references**



► Profit-Line 95000 – Die perfekte Speisenausgabe Profit-Line 95000 – The perfect food counter

Neutralmodultisch Neutral modular desk

Dekor/decor: www.egger.com, Pasadena Pinle



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Neutralmodultisch. Neutralmodul mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage. Dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Neutral modular desk. With granite worktop, on guest side as tray support. Removable Resopal laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
95002/U	1.000	1.000	900	2.399 €	D 7501
95003/U	1.300	1.000	900	2.681 €	D 7601
95004/U	1.700	1.000	900	2.967 €	D 7701
95005/U	2.000	1.000	900	3.326 €	D 7801

Eckmodul Corner module

Dekor/decor: www.egger.com, Anthor Eiche natur



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Eckmodul. Eckmodul 30°, 45° und 90°. Bedienseite mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, gastseitig abnehmbare Resopalverkleidung. Fahrbar durch 2 Zwillingsslenkrollen, 2 höhenverstellbare Füße.

Corner module. Corner module 30°, 45° and 90°. On serving side granite worktop, on guest side as tray support. Removable Resopal laminated front facing. Mobile on 2 castors, 2 height adjustable feet.

Modell-Nr.	Winkel/angle	Innenwinkel/inner angle	Preis/Price	Art. Nr.
95030/BE	30°	Bedienseite/serving side	1.776 €	D 8401
95045/BE	45°	Bedienseite/serving side	1.665 €	D 8501
95090/BE	90°	Bedienseite/serving side	1.550 €	D 8601
95030/GE	30°	Gastseite/guest side	1.776 €	D 8701
95045/GE	45°	Gastseite/guest side	1.665 €	D 8801
95090/GE	90°	Gastseite/guest side	1.550 €	D 8901

Kassenstand Cashier counter

Dekor/decor: www.egger.com, Maigrün



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Kassenstand. Korpus aus Chromnickelstahl, Abdeckung aus Granit. Rahmengestell im Unterbau als verstärkte Ausführung. Unterbau inkl. Kassenschublade, Schrankfach mit Tür und 2 Steckdosen, 230 V. Modultisch fahrbar durch 5 Zwillingsslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Cashier counter. Corpus made of chrome nickel steel, worktop in granite. Substructure frame in reinforced construction. Substructure equipped with 2 built-in sockets to connect cash register. Modular desk mobile on 5 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
95000/KL	2.000	1.000	900	3.436 €	D 8001
95000/KR	2.000	1.000	900	3.436 €	D 8101

Tablett- und Besteckmodul Tray and cutlery module

Dekor/decor: www.egger.com, Fuchsiarot



Abbildung inkl. Zubehör!
Image incl. accessories!

Tablett- und Besteckmodul. Tablettstation mit Besteckbehältern und Serviettenspender. Unterbau CNS 18/10, allseitig mit aushängbarer Verkleidung. Abstellfläche aus Granit, 30 mm stark, für Tablett. Darauf aufgebaut ein CNS-Gestell mit 4 Besteckbehältern GN 1/4 und einem Serviettenspender. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststeller.

Tray and cutlery module. Tray station with cutlery containers and napkin dispenser. Corpus made of chrome nickel steel 18/10, all-side removable Resopal facings. Granite shelf, 30 mm thick, for trays. With on top mounted CNS-Frame with 4 cutlery containers GN 1/4 and napkin dispenser. Mobile on 4 castors, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
95000/TB	800	600	500/1.200	2.464 €	D 9101

PL 95000 – Gläserregal PL 95000 – Shelf for glasses



Gläserregal, 2-etagig.

Rahmengestell aus Chromnickelstahl. 2 Glasablagen sowie Seitenverglasung aus Sicherheitsglas.

Shelf for glasses, 2-tiers.

Frame structure made of chrome nickel steel. 2 glass shelves and sides made of security glass.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
95002/GR	800	650	885	1.310 €	B 5100
95003/GR	1.100	650	885	1.529 €	B 5101
95004/GR	1.500	650	885	1.720 €	B 5102
95005/GR	1.800	650	885	1.943 €	B 5103



Frontscheibe (Bediente Ausführung)
Front glass panel (serving design)

Frontverglasung: Bei bedienter Ausführung (kompl. mit Befestigungsmaterial) Front glass panel. Design for service (complete with fixing material)

Modell-Nr.	85002/F	85003/F	85004/F
Preis/Price	388 €	445 €	500 €
Art. Nr.	B 5050	B 5052	B 5054



Präsentation: Spiegelschiebetüren für bessere Optik
Presentation: mirror-sliding doors for better optics

Spiegel-Schiebetüren (an der Bedienseite)
Mirror-sliding doors (on operating side)

Modell-Nr.	85002/SP	85003/SP	85004/SP
Preis/Price	806 €	979 €	1.149 €
Art. Nr.	B 5041	B 5042	B 5043



Pultaufsatzrahmen: für GN-Behälter zur optimalen Präsentation der Speisen
Presentation frame: for GN-containers and optimum presentation of food

Pultaufsatzrahmen, nach vorne geneigt, CNS
Presentation frame, sloped forward, CNS

Modell-Nr.	85002/P	85003/P	85004/P
Preis/Price	413 €	441 €	485 €
Art. Nr.	B 5060	B 5062	B 5064



Pultaufsatzrahmen, anthrazitfarbig beschichtet: für 3 Wok-Pfannen
Presentation frame, laminated in anthracite colour: for 3 Wok-pans

Pultaufsatzrahmen, für Wok-Pfannen, anthrazitfarbig beschichtet
Presentation frame for wok-pans, laminated in anthracite colour

Modell-Nr.	85002/W	85003/W	85004/W
Preis/Price	555 €	584 €	625 €
Art. Nr.	B 5172	B 5170	B 5173



Crash-Eis-Einlegeboden
Crushed-ice shelf

Gelochter Einlegeboden für Kühlwanne
Perforated shelf for cooling basin

Modell-Nr.	85002/EB
Preis/Price	255 €
Art. Nr.	B 5070



Auflageblech GN 1/1, antihaftbeschichtet
Seating plate GN 1/1, anti-adhesive coated

Antihaftbeschichtete Platte, GN 1/1
Anti-adhesive coated plate, GN1/1

Modell-Nr.	85000/T
Preis/Price	209 €
Art. Nr.	B 5080

► **Profit-Line 95000 – Zubehör**
Profit-Line 95000 – accessories

Mehrpriis/Optionen Additional Charge/Options

	Unterbau/Substructure								Inselunterbau/Isle-Substructure							
	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.
Aufsatz/Top	2 x 1/1		3 x 1/1		4 x 1/1		5 x 1/1		2 x 1/1		3 x 1/1		4 x 1/1		5 x 1/1	
Oberhitze zuschaltbar/ Top heat, separately switchable	serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard	
Oberhitze regelbar/ Top heat, adjustable	263 €	D1012	263 €	D1012	531 €	D1212	531 €	D1212	263 €	D1012	263 €	D1012	531 €	D1212	531 €	D1212
Kaltlichtstrahler zusätzlich/ Spot lights, additional	201 €	D1013	301 €	D1113	405 €	D1213	502 €	D1313	201 €	D1013	301 €	D1113	405 €	D1213	502 €	D1313
Frontscheibe aus Sicherheitsglas/ Front glass panel, security glass	388 €	D1011	445 €	D1111	500 €	D1211	557 €	D1311	388 €	D1011	445 €	D1111	500 €	D1211	557 €	D1311
Klappbarer Spiegel a.d. Bedienseite/fold-away mirror serving side	806 €	D1018	979 €	D1118	1.149 €	D1218	1.319 €	D1318	806 €	D1018	979 €	D1118	1.149 €	D1218	1.319 €	D1318
gelochter Einlegeboden, verstellbar/Perforated shelf, adjustable	255 €	D1042	299 €	D1142	340 €	D1242	453 €	D1342	255 €	D1042	299 €	D1142	340 €	D1242	453 €	D1342
Bain-marie/Bain-marie																
Wanne durchgehend beheizt/Basin continuously heated	serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard	
Wannen getrennt beheizt/Basins separately heated	281 €	D1014	474 €	D1114	666 €	D1214	–	–	281 €	D1014	474 €	D1114	666 €	D1214	–	–
Wanne für 100 mm tiefe Behälter/ Basins depth 100 mm	serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard	
Wanne für 200 mm tiefe Behälter/ Basins depth 200 mm	195 €	D1015	278 €	D1115	388 €	D1215	498 €	D1315	195 €	D1015	278 €	D1115	388 €	D1215	498 €	D1315
Unterbau/Substructure																
Verkleidung Resopal/ Resopal (formica)facing	serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard	
Verkleidung Echtholzde- kor/Wood-decor facing	454 €	D1021	502 €	D1121	557 €	D1221	606 €	D1321	683 €	D1033	760 €	D1133	832 €	D1233	908 €	D1333
Verkleidung CNS gelocht, hinterleuchtet/ CNS-Facing with backlit	947 €	D1022	1.022 €	D1122	1.091 €	D1222	1.161 €	D1322	1.420 €	D1023	1.534 €	D1123	1.641 €	D1223	1.740 €	D1323
Abdeckung Granit, mittlere Preisklasse/ Granite worktop medium price range	serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard	
Abdeckung Granit, hohe Preisklasse/Granit work- top, upper price range	196 €	D1020	256 €	D1120	335 €	D1220	394 €	D1320	263 €	D1031	340 €	D1131	437 €	D1231	513 €	D1331
Abdeckung gebogen als Tablettablage/ Worktop curved as tray support	serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard	
CNS-Rundrohr Tablett- rutsche/Tray support, made of CNS-tubes	253 €	D1019	330 €	D1119	483 €	D1219	502 €	D1319	502 €	D1030	657 €	D1130	857 €	D1230	1.010 €	D1330
Unterbau mit Grund- boden, offen/ Substructure with ground shelf, open	serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		–	–	–	–	–	–	–	–
2 Flügelüren aus CNS/ 2 CNS-folding doors on serving side	269 €	D1025	297 €	D1125	339 €	D1225	382 €	D1325	serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard	
CNS-Sockelblenden/ CNS-plinth panels	201 €	D1027	253 €	D1127	278 €	D1227	308 €	D1327	269 €	D1036	338 €	D1136	371 €	D1236	414 €	D1336
Neutralmodultisch/ Neutral modular desk																
Hustenschutz senkrecht Sicherheitsglas/Cough protection security glass	482 €	D1055	593 €	D1155	707 €	D1255	823 €	D1355	482 €	D1055	593 €	D1155	707 €	D1255	823 €	D1355
2 Steckdosen 230 V/ 2 sockets 230 V in substructure	323 €	D1076	323 €	D1076	323 €	D1076	323 €	D1076	323 €	D1076	323 €	D1076	323 €	D1076	323 €	D1076
Bohrung in der Deckplatte/drill in work- top for grommet	253 €	D1077	253 €	D1077	253 €	D1077	253 €	D1077	253 €	D1077	253 €	D1077	253 €	D1077	253 €	D1077

Tablett-Abräumwagen

Tray trolleys

in schwarz (Seite 80 – 83)
in black (page 80 – 83)



Sonderanfertigungen auf Anfrage
Special execution on request



► **Tablettwagen RTW 530 x 325 • Höhe: 1.450 mm**
Tray trolleys RTW 530 x 325 • Height 1.450 mm

DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Tablettwagen für Tablettgröße 530 x 325 mm - GN 1/1

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugellagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 87 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 530 x 325 mm - GN 1/1

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

Standard colours on page 87 (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis ohne Tür/en Price without door/s	Preis mit Tür/en Price with door/s		
										
	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.						
	RTW 101	6	175	470	640	1.450	812 €	L 1101	1.213 €	L 2101
	RTW 103	7	150	470	640	1.450	826 €	L 1103	1.228 €	L 2103
	RTW 105	9	125	470	640	1.450	845 €	L 1105	1.245 €	L 2105
	RTW 107	11	100	470	640	1.450	874 €	L 1107	1.270 €	L 2107
	RTW 109	15	75	470	640	1.450	909 €	L 1109	1.312 €	L 2109
	RTW 149	12	175	680	775	1.450	845 €	L 1149	1.284 €	L 2149
	RTW 151	14	150	680	775	1.450	861 €	L 1151	1.297 €	L 2151
	RTW 153	18	125	680	775	1.450	886 €	L 1153	1.319 €	L 2153
	RTW 155	22	100	680	775	1.450	912 €	L 1155	1.344 €	L 2155
	RTW 157	30	75	680	775	1.450	971 €	L 1157	1.391 €	L 2157
	RTW 201	12	175	830	640	1.450	1.107 €	L 1201	1.992 €	L 2201
	RTW 203	14	150	830	640	1.450	1.128 €	L 1203	2.018 €	L 2203
	RTW 205	18	125	830	640	1.450	1.174 €	L 1205	2.058 €	L 2205
	RTW 207	22	100	830	640	1.450	1.221 €	L 1207	2.106 €	L 2207
	RTW 209	30	75	830	640	1.450	1.308 €	L 1209	2.191 €	L 2209
	RTW 249	24	175	1.240	775	1.450	1.182 €	L 1249		
	RTW 251	28	150	1.240	775	1.450	1.208 €	L 1251		
	RTW 253	36	125	1.240	775	1.450	1.254 €	L 1253		
	RTW 255	44	100	1.240	775	1.450	1.310 €	L 1255		
	RTW 257	60	75	1.240	775	1.450	1.420 €	L 1257		

Sonderausstattung/Zubehör

(Modell-Nr. RTW 101 bis Modell-Nr. 258, für die Seiten 74 und 75)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 101 to model-no. 258, for pages 74 and 75)

1 Rückwand aus melaminharzbeschichteter Platte

1 rear wall made of melamine resin laminated panel

1 Rückwand aus Chromnickelstahl 18/10/1 rear wall made of chrome nickel steel 18/10

2 Seitenwände (und Trennwand) aus Chromnickelstahl 18/10

statt melaminharzbeschichteter Platten

2 side walls (and separating wall) made of chrome nickel steel 18/10

instead of melamine resin laminated panels

			
Preis/Price	Art.Nr.	Preis/Price	Art.Nr.
115 €	L 1191	229 €	L 1291
156 €	L 1192	308 €	L 1292
229 €	L 1196	341 €	L 1296

► **Tablettwagen RTW 530 x 325 • Höhe: 1.650 mm**
Tray trolleys RTW 530 x 325 • Height 1.650 mm

SCHOLL

DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Tablettwagen für Tablettgröße 530 x 325 mm - GN 1/1

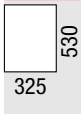
Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 87 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 530 x 325 mm - GN 1/1

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamin resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

Standard colours on page 87 (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis ohne Tür/en Price without door/s		Preis mit Tür/en Price with door/s	
										
	RTW 102	7	175	470	640	1.650	845 €	L 1102	1.262 €	L 2102
	RTW 104	9	150	470	640	1.650	874 €	L 1104	1.288 €	L 2104
	RTW 106	10	125	470	640	1.650	876 €	L 1106	1.307 €	L 2106
	RTW 108	13	100	470	640	1.650	909 €	L 1108	1.331 €	L 2108
	RTW 110	18	75	470	640	1.650	951 €	L 1110	1.372 €	L 2110
	RTW 150	14	175	680	775	1.650	886 €	L 1150	1.337 €	L 2150
	RTW 152	18	150	680	775	1.650	912 €	L 1152	1.366 €	L 2152
	RTW 154	20	125	680	775	1.650	928 €	L 1154	1.372 €	L 2154
	RTW 156	26	100	680	775	1.650	960 €	L 1156	1.413 €	L 2156
	RTW 158	36	75	680	775	1.650	1.016 €	L 1158	1.463 €	L 2158
	RTW 202	14	175	830	640	1.650	1.169 €	L 1202	2.032 €	L 2202
	RTW 204	18	150	830	640	1.650	1.217 €	L 1204	2.079 €	L 2204
	RTW 206	20	125	830	640	1.650	1.235 €	L 1206	2.100 €	L 2206
	RTW 208	26	100	830	640	1.650	1.302 €	L 1208	2.170 €	L 2208
	RTW 210	36	75	830	640	1.650	1.393 €	L 1210	2.172 €	L 2210
	RTW 250	28	175	1.240	775	1.650	1.247 €	L 1250		
	RTW 252	36	150	1.240	775	1.650	1.302 €	L 1252		
	RTW 254	40	125	1.240	775	1.650	1.325 €	L 1254		
	RTW 256	52	100	1.240	775	1.650	1.406 €	L 1256		
	RTW 258	72	75	1.240	775	1.650	1.513 €	L 1258		

Sonderausstattung/Zubehör

(Modell-Nr. RTW 101 bis Modell-Nr. 258, für die Seiten 74 und 75)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 101 to model-no. 258, for pages 74 and 75)

	je Stück/per piece	
 Fahrgriff/ Pushbar	62 €	L 4106
 Aufsatzkorb Größe 1 für Modell-Nr. RTW 101 bis Modell-Nr. RTW 110 und für Modell-Nr. RTW 201 bis Modell-Nr. RTW 210/Top basket size 1 for model-no. RTW 101 to model-no. RTW 110 and for model-no. RTW 201 to model-no. RTW 210	90 €	L 4102
 Aufsatzkorb Größe 2 für Modell-Nr. RTW 149 bis Modell-Nr. RTW 158 und für Modell-Nr. RTW 249 bis Modell-Nr. RTW 258/Top basket size 2 for model-no. RTW 149 to model-no. RTW 158 and for model-no. RTW 249 to model-no. RTW 258	99 €	L 4103

► **Tablettwagen RTW 530 x 370 • Höhe: 1.450 mm**
Tray trolleys RTW 530 x 370 • Height 1.450 mm

DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Tablettwagen für Tablettgröße 530 x 370 mm - EN

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 87 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 530 x 370 mm - EN

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

Standard colours on page 87 (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis ohne Tür/en Price without door/s		Preis mit Tür/en Price with door/s	
							Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
	RTW 125	6	175	520	640	1.450	812 €	L 1125	1.226 €	L 2125
	RTW 127	7	150	520	640	1.450	823 €	L 1127	1.241 €	L 2127
	RTW 129	9	125	520	640	1.450	844 €	L 1129	1.256 €	L 2129
	RTW 131	11	100	520	640	1.450	874 €	L 1131	1.279 €	L 2131
	RTW 133	15	75	520	640	1.450	909 €	L 1133	1.329 €	L 2133
	RTW 161	12	175	680	860	1.450	874 €	L 1161	1.307 €	L 2161
	RTW 163	14	150	680	860	1.450	889 €	L 1163	1.318 €	L 2163
	RTW 165	18	125	680	860	1.450	909 €	L 1165	1.343 €	L 2165
	RTW 167	22	100	680	860	1.450	932 €	L 1167	1.372 €	L 2167
	RTW 169	30	75	680	860	1.450	999 €	L 1169	1.437 €	L 2169
	RTW 225	12	175	920	640	1.450	1.117 €	L 1225	1.781 €	L 2225
	RTW 227	14	150	920	640	1.450	1.135 €	L 1227	1.802 €	L 2227
	RTW 229	18	125	920	640	1.450	1.181 €	L 1229	1.836 €	L 2229
	RTW 231	22	100	920	640	1.450	1.230 €	L 1231	1.875 €	L 2231
	RTW 233	30	75	920	640	1.450	1.317 €	L 1233	1.955 €	L 2233

Sonderausstattung/Zubehör

(Modell-Nr. RTW 125 bis Modell-Nr. 234, für die Seiten 76 und 77)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 125 to model-no. 234, for pages 76 and 77)

1 Rückwand aus melaminharzbeschichteter Platte

1 rear wall made of melamine resin laminated panel

1 Rückwand aus Chromnickelstahl 18/10/1 rear wall made of chrome nickel steel 18/10

2 Seitenwände (und Trennwand) aus Chromnickelstahl 18/10

statt melaminharzbeschichteter Platten

2 side walls (and separating walls) made of chrome nickel steel 18/10

instead of melamine resin laminated panels

Preis/Price	Art.Nr.	Preis/Price	Art.Nr.
115 €	L 1191	229 €	L 1291
156 €	L 1192	308 €	L 1292
229 €	L 1196	341 €	L 1296

► **Tablettwagen RTW 530 x 370 • Höhe: 1.650 mm**
Tray trolleys RTW 530 x 370 • Height 1.650 mm

SCHOLL

DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Tablettwagen für Tablettgröße 530 x 370 mm - EN

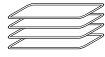
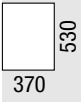
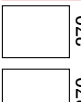
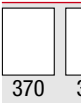
Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 87 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 530 x 370 mm - EN

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- und front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels.)

Standard colours on page 87 (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr. 	Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity 	Höhen- abstand Height distance 	Länge Length 	Tiefe Depth 	Höhe Height 	Preis ohne Tür/en Price without door/s 		Preis mit Tür/en Price with door/s 	
							Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
	RTW 126	7	175	520	640	1.650	845 €	L 1126	1.273 €	L 2126
	RTW 128	9	150	520	640	1.650	874 €	L 1128	1.301 €	L 2128
	RTW 130	10	125	520	640	1.650	876 €	L 1130	1.308 €	L 2130
	RTW 132	13	100	520	640	1.650	909 €	L 1132	1.337 €	L 2132
	RTW 134	18	75	520	640	1.650	951 €	L 1134	1.383 €	L 2134
	RTW 162	14	175	680	860	1.650	906 €	L 1162	1.360 €	L 2162
	RTW 164	18	150	680	860	1.650	941 €	L 1164	1.390 €	L 2164
	RTW 166	20	125	680	860	1.650	948 €	L 1166	1.403 €	L 2166
	RTW 168	26	100	680	860	1.650	995 €	L 1168	1.446 €	L 2168
	RTW 170	36	75	680	860	1.650	1.051 €	L 1170	1.498 €	L 2170
	RTW 226	14	175	920	640	1.650	1.174 €	L 1226	1.838 €	L 2226
	RTW 228	18	150	920	640	1.650	1.221 €	L 1228	1.904 €	L 2228
	RTW 230	20	125	920	640	1.650	1.236 €	L 1230	1.917 €	L 2230
	RTW 232	26	100	920	640	1.650	1.308 €	L 1232	1.976 €	L 2232
	RTW 234	36	75	920	640	1.650	1.398 €	L 1234	2.057 €	L 2234

Sonderausstattung/Zubehör
(Modell-Nr. RTW 125 bis Modell-Nr. 234, für die Seiten 76 und 77)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 125 to model-no. 234, for pages 76 and 77)

		je Stück/per piece	
		Preis/Price	Art.Nr.
	Fahrgriff/ Pushbar	62 €	L 4106
	Aufsatzkorb Größe 1 für Modell-Nr. RTW 125 bis Modell-Nr. RTW 134 und für Modell-Nr. RTW 225 bis Modell-Nr. RTW 234/ Top basket size 1 for model-no. RTW 125 to model-no. RTW 134 and for model-no. RTW 225 to model-no. RTW 234	90 €	L 4102
	Aufsatzkorb Größe 2 für Modell-Nr. RTW 161 bis Modell-Nr. RTW 170 Top basket size 2 for model-no. RTW 161 to model-no. RTW 170	99 €	L 4103

► **Tablettwagen RTW 460 x 344 • Höhe: 1.450 mm**
Tray trolleys RTW 460 x 344 • Height 1.450 mm

DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Tablettwagen für Tablettgröße 460 x 344 mm - Universal

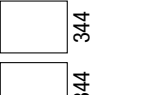
Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 87 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 460 x 344 mm - Universal

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

Standard colours on page 87 (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis ohne Tür/en Price without door/s		Preis mit Tür/en Price with door/s	
										
							Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
	RTW 111	6	175	490	570	1.450	853 €	L 1111	1.314 €	L 2111
	RTW 113	7	150	490	570	1.450	865 €	L 1113	1.337 €	L 2113
	RTW 115	9	125	490	570	1.450	896 €	L 1115	1.368 €	L 2115
	RTW 117	11	100	490	570	1.450	930 €	L 1117	1.403 €	L 2117
	RTW 119	15	75	490	570	1.450	991 €	L 1119	1.474 €	L 2119
	RTW 137	12	175	610	860	1.450	863 €	L 1137	1.309 €	L 2137
	RTW 139	14	150	610	860	1.450	882 €	L 1139	1.320 €	L 2139
	RTW 141	18	125	610	860	1.450	904 €	L 1141	1.348 €	L 2141
	RTW 143	22	100	610	860	1.450	932 €	L 1143	1.379 €	L 2143
	RTW 145	30	75	610	860	1.450	989 €	L 1145	1.432 €	L 2145
	RTW 211	12	175	870	570	1.450	1.096 €	L 1211	1.935 €	L 2211
	RTW 213	14	150	870	570	1.450	1.121 €	L 1213	1.964 €	L 2213
	RTW 215	18	125	870	570	1.450	1.159 €	L 1215	1.992 €	L 2215
	RTW 217	22	100	870	570	1.450	1.205 €	L 1217	2.040 €	L 2217
	RTW 219	30	75	870	570	1.450	1.294 €	L 1219	2.128 €	L 2219

Sonderausstattung/Zubehör

(Modell-Nr. RTW 111 bis Modell-Nr. 220, für die Seiten 78 und 79)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 111 to model-no. 220, for pages 78 and 79)

1 Rückwand aus melaminharzbeschichteter Platte

1 rear wall made of melamine resin laminated panel

1 Rückwand aus Chromnickelstahl 18/10/1 rear wall made of chrome nickel steel 18/10

2 Seitenwände (und Trennwand) aus Chromnickelstahl 18/10

statt melaminharzbeschichteter Platten

2 side walls (and separating walls) made of chrome nickel steel 18/10

instead of melamine resin laminated panels

			
Preis/Price	Art.Nr.	Preis/Price	Art.Nr.
115 €	L 1191	229 €	L 1291
156 €	L 1192	308 €	L 1292
229 €	L 1196	341 €	L 1296

► **Tablettwagen RTW 460 x 344 • Höhe: 1.650 mm**
Tray trolleys RTW 460 x 344 • Height 1.650 mm

SCHOLL

DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Tablettwagen für Tablettgröße 460 x 344 mm - Universal

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 87 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 460 x 344 mm - Universal

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

Standard colours on page 87 (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr. 	Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity 	Höhen- abstand Height distance 	Länge Length 	Tiefe Depth 	Höhe Height 	Preis ohne Tür/en Price without door/s 		Preis mit Tür/en Price with door/s 	
							Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
	RTW 112	7	175	490	570	1.650	877 €	L 1112	1.345 €	L 2112
	RTW 114	9	150	490	570	1.650	909 €	L 1114	1.381 €	L 2114
	RTW 116	10	125	490	570	1.650	925 €	L 1116	1.401 €	L 2116
	RTW 118	13	100	490	570	1.650	971 €	L 1118	1.453 €	L 2118
	RTW 120	18	75	490	570	1.650	1.048 €	L 1120	1.540 €	L 2120
	RTW 138	14	175	610	860	1.650	904 €	L 1138	1.334 €	L 2138
	RTW 140	18	150	610	860	1.650	930 €	L 1140	1.365 €	L 2140
	RTW 142	20	125	610	860	1.650	946 €	L 1142	1.372 €	L 2142
	RTW 144	26	100	610	860	1.650	983 €	L 1144	1.415 €	L 2144
	RTW 146	36	75	610	860	1.650	1.042 €	L 1146	1.471 €	L 2146
	RTW 212	14	175	870	570	1.650	1.128 €	L 1212	2.027 €	L 2212
	RTW 214	18	150	870	570	1.650	1.173 €	L 1214	2.069 €	L 2214
	RTW 216	20	125	870	570	1.650	1.190 €	L 1216	2.083 €	L 2216
	RTW 218	26	100	870	570	1.650	1.256 €	L 1218	2.155 €	L 2218
	RTW 220	36	75	870	570	1.650	1.343 €	L 1220	2.238 €	L 2220

Sonderausstattung/Zubehör
(Modell-Nr. RTW 111 bis Modell-Nr. 220, für die Seiten 78 und 79)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 111 to model-no. 220, for pages 78 and 79)

	je Stück/per piece	
 Fahrgriff/ Pushbar	62 €	L 4106
 Aufsatzkorb verchromt für Modell-Nr. RTW 111 bis Modell-Nr. RTW 120 und für Modell-Nr. RTW 211 bis Modell-Nr. RTW 220/Top basket chromium plated for model-no. RTW 111 to model-no. RTW 120 and for model-no. RTW 211 to model-no. RTW 220	90 €	L 8203
 Aufsatzkorb Größe 2 für Modell-Nr. RTW 137 bis Modell-Nr. RTW 146 Top basket size 2 for model-no. RTW 137 to model-no. RTW 146	99 €	L 4103

► **Tablettwagen RTW GN 530 x 325 und EN 530 x 370 • Höhe: 1.450 mm**
Tray trolleys RTW GN 530 x 325 and EN 530 x 370 • Height 1.450 mm

DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Black
is
beautiful

Tablettwagen für Tablettgröße **GN 530 x 325 und EN 530 x 370**

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus schwarz eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Tray trolleys for tray size **GN 530 x 325 und EN 530 x 370**

Design: Frame structure made of black anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis ohne Tür/en Price without door/s		
									
	GN	RTW 101-S	6	175	470	640	1.450	893 €	L 1101-S
		RTW 103-S	7	150	470	640	1.450	908 €	L 1103-S
		RTW 105-S	9	125	470	640	1.450	930 €	L 1105-S
		RTW 107-S	11	100	470	640	1.450	964 €	L 1107-S
		RTW 109-S	15	75	470	640	1.450	1.001 €	L 1109-S
	GN	RTW 149-S	12	175	680	775	1.450	930 €	L 1149-S
		RTW 151-S	14	150	680	775	1.450	946 €	L 1151-S
		RTW 153-S	18	125	680	775	1.450	974 €	L 1153-S
		RTW 155-S	22	100	680	775	1.450	1.005 €	L 1155-S
		RTW 157-S	30	75	680	775	1.450	1.068 €	L 1157-S
	GN	RTW 201-S	12	175	830	640	1.450	1.218 €	L 1201-S
		RTW 203-S	14	150	830	640	1.450	1.240 €	L 1203-S
		RTW 205-S	18	125	830	640	1.450	1.292 €	L 1205-S
		RTW 207-S	22	100	830	640	1.450	1.344 €	L 1207-S
		RTW 209-S	30	75	830	640	1.450	1.438 €	L 1209-S
	EN	RTW 125-S	6	175	520	640	1.450	893 €	L 1125-S
		RTW 127-S	7	150	520	640	1.450	905 €	L 1127-S
		RTW 129-S	9	125	520	640	1.450	929 €	L 1129-S
		RTW 131-S	11	100	520	640	1.450	964 €	L 1131-S
		RTW 133-S	15	75	520	640	1.450	1.001 €	L 1133-S
	EN	RTW 161-S	12	175	680	860	1.450	964 €	L 1161-S
		RTW 163-S	14	150	680	860	1.450	977 €	L 1163-S
		RTW 165-S	18	125	680	860	1.450	1.001 €	L 1165-S
		RTW 167-S	22	100	680	860	1.450	1.024 €	L 1167-S
		RTW 169-S	30	75	680	860	1.450	1.098 €	L 1169-S
	EN	RTW 225-S	12	175	920	640	1.450	1.229 €	L 1225-S
		RTW 227-S	14	150	920	640	1.450	1.248 €	L 1227-S
		RTW 229-S	18	125	920	640	1.450	1.300 €	L 1229-S
		RTW 231-S	22	100	920	640	1.450	1.352 €	L 1231-S
		RTW 233-S	30	75	920	640	1.450	1.450 €	L 1233-S

Sonderausstattung/Zubehör

(Modell-Nr. RTW 101-S bis Modell-Nr. 233-S, für die Seiten 80 und 81)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 101-S to model-no. 233-S, for pages 80 and 81)

1 Rückwand aus melaminharzbeschichteter Platte

1 rear wall made of melamine resin laminated panel

1 Rückwand aus Chromnickelstahl 18/10/1 rear wall made of chrome nickel steel 18/10

2 Seitenwände (und Trennwand) aus Chromnickelstahl 18/10

statt melaminharzbeschichteter Platten

2 side walls (and separating walls) made of chrome nickel steel 18/10

instead of melamine resin laminated panels

Preis/Price	Art.Nr.	Preis/Price	Art.Nr.
115 €	L 1191	229 €	L 1291
156 €	L 1192	308 €	L 1292
229 €	L 1196	341 €	L 1296

► **Tablettwagen RTW GN 530 x 325 und EN 530 x 370 • Höhe: 1.650 mm**
Tray trolleys RTW GN 530 x 325 and EN 530 x 370 • Height 1.650 mm

DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



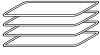
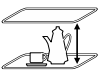
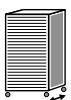
Black
is
beautiful

Tablettwagen für Tablettgröße **GN 530 x 325 und EN 530 x 370**

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus schwarz eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Tray trolleys for tray size **GN 530 x 325 und EN 530 x 370**

Design: Frame structure made of black anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tablets Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis ohne Tür/en Price without door/s		
									
	GN	RTW 102-S	7	175	470	640	1.650	930 €	L 1102-S
		RTW 104-S	9	150	470	640	1.650	964 €	L 1104-S
		RTW 106-S	10	125	470	640	1.650	966 €	L 1106-S
		RTW 108-S	13	100	470	640	1.650	1.001 €	L 1108-S
		RTW 110-S	18	75	470	640	1.650	1.048 €	L 1110-S
	GN	RTW 150-S	14	175	680	775	1.650	974 €	L 1150-S
		RTW 152-S	18	150	680	775	1.650	1.005 €	L 1152-S
		RTW 154-S	20	125	680	775	1.650	1.020 €	L 1154-S
		RTW 156-S	26	100	680	775	1.650	1.026 €	L 1156-S
		RTW 158-S	36	75	680	775	1.650	1.118 €	L 1158-S
	GN	RTW 202-S	14	175	830	640	1.650	1.285 €	L 1202-S
		RTW 204-S	18	150	830	640	1.650	1.339 €	L 1204-S
		RTW 206-S	20	125	830	640	1.650	1.358 €	L 1206-S
		RTW 208-S	26	100	830	640	1.650	1.431 €	L 1208-S
		RTW 210-S	36	75	830	640	1.650	1.533 €	L 1210-S
	EN	RTW 126-S	7	175	520	640	1.650	930 €	L 1126-S
		RTW 128-S	9	150	520	640	1.650	964 €	L 1128-S
		RTW 130-S	10	125	520	640	1.650	966 €	L 1130-S
		RTW 132-S	13	100	520	640	1.650	1.001 €	L 1132-S
		RTW 134-S	18	75	520	640	1.650	1.048 €	L 1134-S
	EN	RTW 162-S	14	175	680	860	1.650	998 €	L 1162-S
		RTW 164-S	18	150	680	860	1.650	1.036 €	L 1164-S
		RTW 166-S	20	125	680	860	1.650	1.044 €	L 1166-S
		RTW 168-S	26	100	680	860	1.650	1.095 €	L 1168-S
		RTW 170-S	36	75	680	860	1.650	1.156 €	L 1170-S
	EN	RTW 226-S	14	175	920	640	1.650	1.292 €	L 1226-S
		RTW 228-S	18	150	920	640	1.650	1.344 €	L 1228-S
		RTW 230-S	20	125	920	640	1.650	1.359 €	L 1230-S
		RTW 232-S	26	100	920	640	1.650	1.438 €	L 1232-S
		RTW 234-S	36	75	920	640	1.650	1.539 €	L 1234-S

Sonderausstattung/Zubehör

(Modell-Nr. RTW 102-S bis Modell-Nr. 234-S, für die Seiten 82 und 83)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 102-S to model-no. 234-S, for pages 82 and 83)

1 Rückwand aus melaminharzbeschichteter Platte

1 rear wall made of melamine resin laminated panel

1 Rückwand aus Chromnickelstahl 18/10/1 rear wall made of chrome nickel steel 18/10

2 Seitenwände (und Trennwand) aus Chromnickelstahl 18/10

instead of melamine resin laminated panels

2 side walls (and separating walls) made of chrome nickel steel 18/10

instead of melamine resin laminated panels

Preis/Price	Art.Nr.	Preis/Price	Art.Nr.
115 €	L 1191	229 €	L 1291
156 €	L 1192	308 €	L 1292
229 €	L 1196	341 €	L 1296

► **Tablettwagen RTW Universal 460 x 344 • Höhe: 1.650 mm** –
Tray trolleys RTW Universal 460 x 344 • Height 1.650 mm

SCHOLL

DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



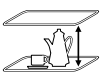
Black
is
beautiful

Tablettwagen für Tablettgröße **Universal 460 x 344**

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus schwarz eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Tray trolleys for tray size **Universal 460 x 344**

Design: Frame structure made of black anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tablets Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis ohne Tür/en Price without door/s	
								
							Preis/Price	Art. Nr.
 Universal	RTW 112-S	7	175	490	570	1.650	967 €	L 1112-S
	RTW 114-S	9	150	490	570	1.650	1.001 €	L 1114-S
	RTW 116-S	10	125	490	570	1.650	1.016 €	L 1116-S
	RTW 118-S	13	100	490	570	1.650	1.068 €	L 1118-S
	RTW 120-S	18	75	490	570	1.650	1.153 €	L 1120-S
 Universal	RTW 138-S	14	175	610	860	1.650	994 €	L 1138-S
	RTW 140-S	18	150	610	860	1.650	1.022 €	L 1140-S
	RTW 142-S	20	125	610	860	1.650	1.041 €	L 1142-S
	RTW 144-S	26	100	610	860	1.650	1.082 €	L 1144-S
	RTW 146-S	36	75	610	860	1.650	1.146 €	L 1146-S
 Universal	RTW 212-S	14	175	870	570	1.650	1.240 €	L 1212-S
	RTW 214-S	18	150	870	570	1.650	1.290 €	L 1214-S
	RTW 216-S	20	125	870	570	1.650	1.309 €	L 1216-S
	RTW 218-S	26	100	870	570	1.650	1.382 €	L 1218-S
	RTW 220-S	36	75	870	570	1.650	1.476 €	L 1220-S

Sonderausstattung/Zubehör
(Modell-Nr. RTW 102-S bis Modell-Nr. 234-S, für die Seiten 82 und 83)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 102-S to model-no. 234-S, for pages 82 and 83)

	je Stück/per piece	
 Fahrgriff/ Pushbar	62 €	L 4106
 Aufsatzkorb verchromt für Modell-Nr. RTW 111 bis Modell-Nr. RTW 120 und für Modell-Nr. RTW 211 bis Modell-Nr. RTW 220/Top basket chromium plated for model-no. RTW 111 to model-no. RTW 120 and for model-no. RTW 211 to model-no. RTW 220	90 €	L 8203
 Aufsatzkorb Größe 2 für Modell-Nr. RTW 137 bis Modell-Nr. RTW 146 Top basket size 2 for model-no. RTW 137 to model-no. RTW 146	99 €	L 4103

► **Tablettwagen RTW Trapeztablets 480 x 340 • Höhe: 1.450 und 1.650 mm**
Tray trolleys RTW trapezium-trays 480 x 340 • Height 1.450 and 1.650 mm

DIE LEICHTEN Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile LIGHT WEIGHT Tray trolleys, 1 compartment or 2 compartments



Tablettwagen für Trapeztablets 480 x 340 mm Trapez

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum im U-Profil eingefasst. Tablettauflagen aus Kunststoff-U-Profil-Winkel. Tablettwagen mit 1 bzw. 2 Einschubfächern. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar.

Standardfarben siehe Seite 87 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 480 x 340 mm Trapez

Design: Frame structure made of anodized special light-metal-profiles, side walls made of melamine resin laminated, completely bordered with U-profile. Tray supports made of angular plastic U-profile. Tray trolleys with 1 or 2 racks. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding rolls, 2 of them lockable.

Standard colours on page 87 (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tablets Tray capacity	Höhenabstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis ohne Tür/en Price without door/s	
							Preis/Price	Art. Nr.
 480 340 Inkl. Rückwand/ incl. rear wall	RTW 073	7	175	615	450	1.450	1.151 €	L 1073
	RTW 075	8	150	615	450	1.450	1.169 €	L 1075
	RTW 077	9	125	615	450	1.450	1.206 €	L 1077
	RTW 079	12	100	615	450	1.450	1.245 €	L 1079
	RTW 081	16	75	615	450	1.450	1.318 €	L 1081
 480 340	RTW 173	14	175	615	805	1.450	1.377 €	L 1173
	RTW 175	16	150	615	805	1.450	1.397 €	L 1175
	RTW 177	18	125	615	805	1.450	1.441 €	L 1177
	RTW 179	24	100	615	805	1.450	1.483 €	L 1179
	RTW 181	32	75	615	805	1.450	1.569 €	L 1181
 480 340 Inkl. Rückwand/ incl. rear wall	RTW 074	8	175	615	450	1.650	1.191 €	L 1074
	RTW 076	9	150	615	450	1.650	1.218 €	L 1076
	RTW 078	11	125	615	450	1.650	1.236 €	L 1078
	RTW 080	13	100	615	450	1.650	1.296 €	L 1080
	RTW 082	18	75	615	450	1.650	1.391 €	L 1082
 480 340	RTW 174	16	175	615	805	1.650	1.429 €	L 1174
	RTW 176	18	150	615	805	1.650	1.456 €	L 1176
	RTW 178	22	125	615	805	1.650	1.473 €	L 1178
	RTW 180	26	100	615	805	1.650	1.536 €	L 1180
	RTW 182	36	75	615	805	1.650	1.645 €	L 1182

Zubehör/Accessories

(Modell-Nr. RTW 073 bis Modell-Nr. 182)/(Model-no. RTW 073 to model-no. RTW 182)	Preis/Price	Art. Nr.
Fahrgriff/Pushbar	je Stück/per piece 62 €	L 4106
Aufsatzkorb Größe 1 - 340 x 500 x 75 mm für Modell-Nr. RTW 073 bis Modell-Nr. RTW 082 Top basket size 1 - 340 x 500 x 75 mm for model-no. RTW 073 to model-no. RTW 082	je Stück/per piece 90 €	L 4102
Aufsatzkorb Größe 2 - 465 x 600 x 75 mm für Modell-Nr. RTW 173 bis Modell-Nr. RTW 182 Top basket size 2 - 465 x 600 x 75 mm for model-no. RTW 173 to model-no. RTW 182	je Stück/per piece 99 €	L 4103
Seitenwände aus Chromnickelstahl 18/10 statt melaminharzbeschichteter Platten Side walls made of chrome nickel steel 18/10 instead of melamine resin laminated panels	229 €	L 1196



Getränkewagen SGW 08
Beverage trolley SGW 08



Getränkewagen SGW 04/H
Beverage trolley SGW 04/H



Regalwagen für GN-/EN-Tablets und GN-Einsätze Shelf trolleys for GN-/EN-trays and GN-insets

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, allseitig offen. Tablettauflagen aus Chromnickelstahl 18/10. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen von 125 mm Durchmesser mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar.

Design: Frame structure made of anodized special light-metal-profiles, without side panels. Tray support made of chrome nickel steel 18/10. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding rolls, 2 of them lockable.

Einschub/ Abteile Slide-in/ compart- ments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tablets Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis/ Price	Art. Nr.
	530 x 325 mm							
	403	9	120	470	620	1.450	1.016 €	L 3403
	404	11	120	470	620	1.650	1.042 €	L 3404
	530 x 325 mm							
	419	18	120	655	735	1.450	1.038 €	L 3419
	420	22	120	655	735	1.650	1.071 €	L 3420
	530 x 370 mm							
	411	9	120	515	620	1.450	1.017 €	L 3411
	412	11	120	515	620	1.650	1.049 €	L 3412
	530 x 370 mm							
	423	18	120	655	825	1.450	1.042 €	L 3423
	424	22	120	655	825	1.650	1.101 €	L 3424
	460 x 344 mm							
	415	18	120	585	785	1.450	1.018 €	L 3415
	416	22	120	585	785	1.650	1.049 €	L 3416

Getränkewagen SGW Beverage trolley SGW

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus verchromtem Rundmaterial. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 125 mm Durchmesser, 2 davon feststellbar. Höhenabstand zwischen den Borden: 355 mm.

Design: Frame structure made of chromed tubular material. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding rolls, 125 mm Diameter, 2 of them lockable. Height distance between shelves: 355 mm.

Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Kisten Crate capacity	Auflagerost Shelf measures	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis/ Price	Art. Nr.
SGW 04/H	4	415 x 390	585	570	1.630	845 €	L 8010
SGW 04	4	940 x 390	1.080	570	840	712 €	L 8001
SGW 08	8	940 x 390	1.080	570	1.630	1.162 €	L 8002

► Tablettwagen TWE Tray trolleys TWE

Edelstahl-Tablettwagen TWE, 1 Abteil Stainless steel-tray trolleys TWE, 1 compartment



Ausführung: Rahmenkonstruktion aus Chromnickelstahl-Vierkantröhr 25 x 25 mm, ringsum verschweißt. Tablettauflagen aus Chromnickelstahl-Winkeln. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen, 2 davon feststellbar. Abweisrollen an den 4 Wagenecken. Höhenabstand der Tablettauflagen 125 mm. Auch komplett mit Edelstahltür/en lieferbar (Edelstahlverkleidung allseitig geschlossen).

Design: Frame structure made of chrome nickel steel square tubes 25 x 25 mm, completely welded. Tray supports made of chrome nickel steel angle material. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors. 2 of them lockable. 4 distance holding bumpers. Height distance of tray supports 125 mm. Also available with stainless steel doors (stainless steel facing closed all around).

Modell-Nr.	L	T/D	H	für 11 Tablett for 11 trays	Preis ohne Tür(en) Price without	Art. Nr.	Preis mit Tür(en) Price with	Art. Nr.
					door(s)		door(s)	
TWE 1060	470	640	1.650	530 x 325	1.225 €	K 0104	2.334 €	K 0117
TWE 1300	520	640	1.650	530 x 370	1.275 €	K 0105	2.387 €	K 0118
TWE 1460	490	570	1.650	460 x 344	1.333 €	K 0106	2.442 €	K 0119

Edelstahl-Tablettwagen TWE, 2 Abteile Stainless steel-tray trolleys, 2 compartments



Ausführung: wie Tablettwagen TWE, 1 Abteil

Design: such as tray trolleys TWE, 1 compartment

Modell-Nr.	L	T/D	H	für 22 Tablett for 22 trays	Preis ohne Tür/en Price without	Art. Nr.	Preis mit Tür/en Price with	Art. Nr.
					door/s		door(s)	
TWE 2060	830	640	1.650	2 x 530 x 325	1.612 €	K 0501	3.296 €	K 0510
TWE 2300	920	640	1.650	2 x 530 x 370	1.662 €	K 0502	3.314 €	K 0512
TWE 2460	870	570	1.650	2 x 460 x 344	1.641 €	K 0503	3.288 €	K 0513

Edelstahl-Tablettwagen TWE, 3 Abteile Stainless steel-tray trolleys TWE, 3 compartments



Ausführung: wie Tablettwagen TWE, 1 Abteil

Design: such as tray trolleys TWE, 1 compartment

Modell-Nr.	L	T/D	H	für 33 Tablett for 33 trays	Preis ohne Tür/en Price without	Art. Nr.	Preis mit Tür/en Price with	Art. Nr.
					door/s		door(s)	
TWE 3060	1.200	640	1.650	3 x 530 x 325	2.081 €	K 0701	4.948 €	K 0710
TWE 3300	1.330	640	1.650	3 x 530 x 370	2.213 €	K 0702	5.081 €	K 0712
TWE 3460	1.260	570	1.650	3 x 460 x 344	2.185 €	K 0703	5.056 €	K 0713

Zubehör für Tablettwagen TWE/Accessories for tray-trolleys TWE

Seitenwände in Chromnickelstahl/Side walls made of chrome nickel steel	Preis/Price	Art. Nr.
Rückwand in Chromnickelstahl, je Abteil/Rear wall made of chrome nickel steel, per compartment	276 €	K 0802
Aufsatzkorb (L 320 mm, T 470 mm, H 90 mm), verchromt, ohne Unterteilung Top basket (L 320 mm, D 470 mm, H 90 mm), chromium plated without dividers	159 €	K 0814
	90 €	L 8203
Fahrgriff/ Pushbar	65 €	K 0821



Besteck- und Tablett-Ausgabewagen AGW 504
Cutlery- and tray-distribution trolley AGW 504

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, melaminharzbeschichtete Holz-Seitenwände im U-Profil eingefasst, Besteckköcher-Aufsatz mit Serviettenspender für maximal 300 Servietten der Größe 90 x 130 mm, (575 x 295 x 210 mm). Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen von 125 mm Durchmesser, 2 davon mit Feststellern. Abweisrollen an den 4 Wagenecken. Lichte Innenmaße des Wagens: 570 x 325 x 650 mm.

Standardfarben (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls melamine resin laminated, panels completely surrounded by U-profile, on top cutlery container with napkin dispenser for 300 napkins with a size of 90 x 130 mm (575 x 295 x 210 mm). Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors, 2 of them lockable. 4 edges of trolley with distance holding rolls. Clear inside dimension of trolley: 570 x 325 x 650 mm.

Standard colours (Please specify colour of side walls in your order)

Modell-Nr.	L	T/D	H		Preis/Price	Art.Nr.
AGW 504	725	425	905	Melamin-Seitenwände melamine side walls	901 €	L 0504



Besteck- und Tablett-Ausgabewagen AGW 507
Cutlery- and tray-distribution trolley AGW 507

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, melaminharzbeschichtete Holz-Seitenwände und Rückwand im U-Profil eingefasst, Besteckköcher-Aufsatz mit Servietten-spender für maximal 300 Servietten der Größe 90 x 130 mm, (575 x 295 x 210 mm). Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen von 125 mm Durchmesser, 2 davon mit Feststellern. Abweisrollen an den 4 Wagenecken.

Standardfarben (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side and rear walls resin laminated, panels completely surrounded by U-profile, on top cutlery container with napkin dispenser for 300 napkins with a size of 90 x 130 mm (575 x 295 x 210 mm). Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors, 2 of them lockable. 4 edges of trolley with distance holding rolls.

Standard colours (Please specify colour of side walls in your order)

Modell-Nr.	L	T/D	H		Preis/Price	Art. Nr.
AGW 507	725	425	1.250	Melamin-Seitenwände + Rückwand melamine side walls + rear wall	1.171 €	L 0507

Standardfarben für Tablettwagen bei Ausführung mit Seiten- oder Rückwandverkleidung
Standard colours for tray trolleys if manufactured with side or rear panels



weiß/white



beige/beige



bavaria-buche/bavaria-beech



lichtgrau/light-grey



bergahorn/sycamore



paloma-denim/paloma-denim



beton dunkel/dark concrete



beton hell/light concrete



schwarz/black



buche dunkel/dark beech

Farbmuster ähnlich. Original-Muster auf Anfrage./Colour patterns may differ. Original colour patterns on request.

Zubehör Tablettwagen (Mehrpreis)/Accessories tray trolleys (additional charge)

Edelstahlrollen, 1 Satz, CNS 18/10, 4 Lenkrollen (2 feststellbar), Ø 125 mm stainless steel castors, 1 set, 18/10, 4 castors (2 lockable), Ø 125 mm	158 €	L 4108
Vollgummilenkrollen, 1 Satz, 4 Lenkrollen (2 feststellbar), Ø 150 mm solid rubber castors, 1 set, 4 castors (2 lockable), Ø 150 mm	187 €	L 4109
Durchschubsicherung, Preis je Abteil/protection against pushing trough, Price per compartment	80 €	
CNS-Wanne zum Einhängen in den unteren oder oberen Rahmen. Preis je Abteil/ CNS basin to hang on the top rail. Price per compartment	236 €	
Sonderanfertigungen und Sonderdekor auf Anfrage/custom made design or colours on request		

► Tablett Trays

Tabletts – 5 Jahre Garantie Trays – 5 years guarantee

Ausführung: glasfaserverstärkter Polyester, temperaturbeständig von –50 °C bis +140 °C, absolut spülmaschinenfest, unempfindlich gegen gebräuchliche Säuren und Laugen, extrem bruchfest, desinfizierbar, gutes Design, in der Masse eingefärbt, raumsparend zu stapeln.

Design: glass fibre reinforced Polyester, temperature resistant from –50 °C to +140 °C, absolutely dishwasher safe, usual acids and lye proof, extremely shock proof, disinfectable, good design, material as pulp tinted, space-saving stackable.



	lichtgrau lightgrey	perlweiß pearl white	graukiesel grey flint	sahara sahara	granitblau blue speckled
Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.
H 6502	H 6503	H 6708	H 6505	H 6616	
H 6512	H 6513	H 6709	H 6515	H 6626	
H 6522	H 6523	H 6710	H 6525	H 6636	
H 6602	H 6603	H 6711	H 6605	H 6656	
H 6532	H 6533	H 6712	H 6535	H 6666	
H 6542	H 6543	H 6713	H 6545	H 6676	
H 6552	H 6553	H 6714	H 6555	H 6686	
H 6562	H 6563	H 6715	H 6565	H 6696	
H 6572	H 6573	H 6716	H 6575	H 6706	
H 6582	H 6583	H 6717	H 6585	H 6646	

Modell-Nr.	Länge/Length	Tiefe/Depth	Preis/Price	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.
530	530	325	24 €	H 6502	H 6503	H 6708	H 6505	H 6616
530/1	530	370	24 €	H 6512	H 6513	H 6709	H 6515	H 6626
460	460	344	21 €	H 6522	H 6523	H 6710	H 6525	H 6636
460/1	460	325	29 €	H 6602	H 6603	H 6711	H 6605	H 6656
450	450	320	29 €	H 6532	H 6533	H 6712	H 6535	H 6666
425	425	325	30 €	H 6542	H 6543	H 6713	H 6545	H 6676
424/Achteck/octagon	424	325	29 €	H 6552	H 6553	H 6714	H 6555	H 6686
400	400	270	24 €	H 6562	H 6563	H 6715	H 6565	H 6696
340/Trapez/trapezium	480	340	24 €	H 6572	H 6573	H 6716	H 6575	H 6706
325	325	265	12 €	H 6582	H 6583	H 6717	H 6585	H 6646



	magic mint magic mint	mokka mocha	flitter tinsel	terrazzo terrazzo	granit granite
Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.
H 6508	H 6615	H 6612	H 6613	H 6614	
H 6518	H 6625	H 6622	H 6623	H 6624	
H 6528	H 6635	H 6632	H 6633	H 6634	
H 6608	H 6655	H 6652	H 6653	H 6654	
H 6538	H 6665	H 6662	H 6663	H 6664	
H 6548	H 6675	H 6672	H 6673	H 6674	
H 6558	H 6685	H 6682	H 6683	H 6684	
H 6568	H 6695	H 6692	H 6693	H 6694	
H 6578	H 6705	H 6702	H 6703	H 6704	
H 6588	H 6645	H 6642	H 6643	H 6644	

Modell-Nr.	Länge/Length	Tiefe/Depth	Preis/Price	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.
530	530	325	24 €	H 6508	H 6615	H 6612	H 6613	H 6614
530/1	530	370	24 €	H 6518	H 6625	H 6622	H 6623	H 6624
460	460	344	21 €	H 6528	H 6635	H 6632	H 6633	H 6634
460/1	460	325	29 €	H 6608	H 6655	H 6652	H 6653	H 6654
450	450	320	29 €	H 6538	H 6665	H 6662	H 6663	H 6664
425	425	325	30 €	H 6548	H 6675	H 6672	H 6673	H 6674
424/Achteck/octagon	424	325	29 €	H 6558	H 6685	H 6682	H 6683	H 6684
400	400	270	24 €	H 6568	H 6695	H 6692	H 6693	H 6694
340/Trapez/trapezium	480	340	24 €	H 6578	H 6705	H 6702	H 6703	H 6704
325	325	265	12 €	H 6588	H 6645	H 6642	H 6643	H 6644

Tabletts – 3 Jahre Garantie Trays – 3 years guarantee

Ausführung: glasfaserverstärkter Polyester, temperaturbeständig von –50 °C bis +140 °C, absolut spülmaschinenfest, unempfindlich gegen gebräuchliche Säuren und Laugen, extrem bruchfest, desinfizierbar, gutes Design, in der Masse eingefärbt, raumsparend zu stapeln.

Design: glass fibre reinforced Polyester, temperature resistant from –50 °C to +140 °C, absolutely dishwasher safe, usual acids and lye proof, extremely shock proof, disinfectable, good design, material as pulp tinted, space-saving stackable.



	granit-schwarz granit-black	mokka mocha	sahara sahara	lichtgrau lightgrey	terrazzo terrazzo	perlweiß pearl white
Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.
H 7502	H 7503	H 7504	H 7505	H 7506	H 7507	
H 7512	H 7513	H 7514	H 7515	H 7516	H 7517	
H 7522	H 7523	H 7524	H 7525	H 7526	H 7527	
H 7542	H 7543	H 7544	H 7545	H 7546	H 7547	
H 7552	H 7553	H 7554	H 7555	H 7556	H 7557	
H 7562	H 7563	H 7564	H 7565	H 7566	H 7567	

Modell-Nr.	L	T/D	Preis/Price	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.
530	530	325	16 €	H 7502	H 7503	H 7504	H 7505	H 7507
530/1	530	370	21 €	H 7512	H 7513	H 7514	H 7515	H 7517
460	460	344	15 €	H 7522	H 7523	H 7524	H 7525	H 7527
425	425	325	22 €	H 7542	H 7543	H 7544	H 7545	H 7547
340/Trapez/trapezium	480	340	16 €	H 7552	H 7553	H 7554	H 7555	H 7557
325	325	265	10 €	H 7562	H 7563	H 7564	H 7565	H 7567

Tabletts rutschfest Trays nonslip

Ausführung: glasfaserverstärkter Polyester, temperaturbeständig von –40 °C bis +140 °C, absolut spülmaschinenfest, unempfindlich gegen gebräuchliche Säuren und Laugen, extrem bruchfest, raumsparend zu stapeln. 2 Jahre Garantie auf die rutschfeste Beschichtung.

Design: glass fibre reinforced Polyester, temperature resistant from –40 °C to +140 °C, absolutely dishwasher safe, usual acids and lye proof, extremely shock proof, space-saving stackable. Nonslip lamination guaranteed for two years.



Modell-Nr.	Länge/Length	Tiefe/Depth	Preis/Price	lichtgrau lightgrey Art. Nr.	schwarz black Art. Nr.
530	530	325	26 €	H 6750	H 6762
325	325	265	24 €	H 6755	H 6764
425/Achteck/octagon	425	325	32 €	H 6758	H 6766
460	460	344	32 €	H 6760	H 6768

Tabletts Trays

Ausführung: glasfaserverstärkter Polyester, temperaturbeständig von –40 °C bis +140 °C, absolut spülmaschinenfest, unempfindlich gegen gebräuchliche Säuren und Laugen, extrem bruchfest, desinfizierbar, gutes Design, in der Masse eingefärbt, raumsparend zu stapeln.

Design: glass fibre reinforced Polyester, temperature resistant from –40 °C to +140 °C, absolutely dishwasher safe, usual acids and lye proof, extremely shock proof, disinfectable, good design, material as pulp tinted, space-saving stackable.



Modell-Nr.	Länge/Length	Tiefe/Depth	Preis/Price	lichtgrau lightgrey Art. Nr.	perlweiß pearl white Art. Nr.	graukiesel grey flint Art. Nr.	sahara sahara Art. Nr.	granitblau blue speckled Art. Nr.
530	530	324	26 €	H 7600	H 7601	H 7602	H 7603	H 7604



Modell-Nr.	Länge/Length	Tiefe/Depth	Preis/Price	magic mint magic mint Art. Nr.	mokka mocha Art. Nr.	schwarz black Art. Nr.	terrazzo terrazzo Art. Nr.	granit granite Art. Nr.
530	530	324	26 €	H 7605	H 7606	H 7607	H 7608	H 7609

► Wärmeschränke Hot cupboards



Türen an 1 Seite/Doors on 1 side

Wärmeschrank mit Flügeltüren Hot cupboard with folding doors

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit Fußgestell 150 mm. Zwischenboden höhenverstellbar. Thermostatisch regelbar von 30 – 85 °C.

E.-Anschluss: 0,7 bis 3,0 kW – 230 V. Ab 3,0 kW – 400 V.

Gesamthöhe: 850 mm.

Design: Chrome nickel steel 18/10. With feet 150 mm. Adjustable intermediate shelf. Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C.

E.-Connection: 0,7 to 3,0 kW – 230 V. From 3,0 kW – 400 V.

Total height: 850 mm

Modell-Nr.	L	T/D 600			T/D 700			T/D 800			Tischplatten-Heizung/ heated top plate	
		kW	Preis/Price	Art. Nr.	kW	Preis/Price	Art. Nr.	kW	Preis/Price	Art. Nr.	kW	Preis/Price
20060/FU	600	0,7	2.484 €	E 0101	0,7	2.557 €	E 0201	1,0	2.614 €	E 0301	0,9	458 €
20070/FU	700	0,7	2.585 €	E 0102	0,7	2.663 €	E 0202	1,0	2.727 €	E 0302	0,9	474 €
20080/FU	800	1,0	2.691 €	E 0103	1,0	2.767 €	E 0203	1,3	2.843 €	E 0303	0,9	482 €
20090/FU	900	1,3	2.789 €	E 0104	1,3	2.878 €	E 0204	1,3	2.958 €	E 0304	0,9	487 €
20100/FU	1.000	1,3	2.858 €	E 0105	1,3	2.986 €	E 0205	1,5	3.070 €	E 0305	1,0	498 €



Türen an 1 Seite/Doors on 1 side

Wärmeschrank mit Schiebetüren/Umluftheizung Hot cupboard with sliding doors/circulating air heating

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit Fußgestell 150 mm. Zwischenboden höhenverstellbar. Thermostatisch regelbar von 30 – 85 °C. Zusätzlich geführte Umluft im Grundbord für gleichmäßige Schrankerwärmung.

E.-Anschluss: 0,7 bis 3,0 kW – 230 V. Ab 3,0 kW – 400 V.

Gesamthöhe: 850 mm.

Design: Chrome nickel steel 18/10. With feet 150 mm. Adjustable intermediate shelf. Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C. For uniform heat distribution equipped additionally with guided circulated air in bottom shelf.

E.-Connection: 0,7 to 3,0 kW – 230 V. From 3,0 kW – 400 V.

Total height: 850 mm.

Modell-Nr.	L	T/D 600			T/D 700			T/D 800			Tischplatten-Heizung/ heated top plate	
		kW	Preis/Price	Art. Nr.	kW	Preis/Price	Art. Nr.	kW	Preis/Price	Art. Nr.	kW	Preis/Price
20110/FU	1.100	1,2	2.991 €	E 0107	1,2	3.092 €	E 0207	1,5	3.185 €	E 0307	1,0	505 €
20120/FU	1.200	1,5	3.093 €	E 0108	1,5	3.198 €	E 0208	1,5	3.302 €	E 0308	1,0	514 €
20130/FU	1.300	1,5	3.196 €	E 0109	2,0	3.306 €	E 0209	2,0	3.414 €	E 0309	1,0	517 €
20140/FU	1.400	2,0	3.296 €	E 0110	2,0	3.414 €	E 0210	2,0	3.527 €	E 0310	1,0	529 €
20150/FU	1.500	2,0	3.418 €	E 0111	2,0	3.522 €	E 0211	2,0	3.643 €	E 0311	1,0	613 €
20160/FU	1.600	2,0	3.504 €	E 0117	2,0	3.628 €	E 0217	3,0	3.744 €	E 0317	1,0	652 €
20170/FU	1.700	2,6	3.574 €	E 0118	3,0	3.734 €	E 0218	3,0	3.869 €	E 0318	1,5	688 €
20180/FU	1.800	2,6	3.725 €	E 0112	3,0	3.857 €	E 0212	3,0	3.952 €	E 0312	1,5	726 €
20190/FU	1.900	2,6	3.861 €	E 0119	3,0	3.979 €	E 0219	3,0	4.096 €	E 0319	1,5	761 €
20200/FU	2.000	2,6	3.995 €	E 0120	3,0	4.117 €	E 0220	3,0	4.241 €	E 0320	1,5	795 €
20210/FU	2.100	2,6	4.127 €	E 0113	3,0	4.256 €	E 0213	3,0	4.398 €	E 0313	1,7	831 €
20220/FU	2.200	3,0	4.261 €	E 0121	3,0	4.393 €	E 0221	3,0	4.552 €	E 0321	1,7	865 €
20230/FU	2.300	3,0	4.393 €	E 0122	3,0	4.530 €	E 0222	3,0	4.723 €	E 0322	1,7	900 €
20240/FU	2.400	3,0	4.528 €	E 0114	3,0	4.672 €	E 0214	3,0	4.891 €	E 0314	1,7	933 €
20250/FU	2.500	3,0	4.699 €	E 0123	3,0	4.808 €	E 0223	3,0	5.049 €	E 0323	1,7	969 €
20260/FU	2.600	3,0	4.869 €	E 0124	3,0	5.026 €	E 0224	3,0	5.144 €	E 0324	1,7	1.005 €
20270/FU	2.700	3,0	5.039 €	E 0115	3,0	5.201 €	E 0215	3,0	5.364 €	E 0315	1,7	1.040 €
20280/FU	2.800	3,0	5.184 €	E 0125	3,0	5.323 €	E 0225	3,0	5.487 €	E 0325	2,0	1.069 €
20290/FU	2.900	3,0	5.273 €	E 0126	3,0	5.443 €	E 0226	3,0	5.613 €	E 0326	2,0	1.100 €
20300/FU	3.000	3,0	5.389 €	E 0116	4,0	5.565 €	E 0216	4,5	5.740 €	E 0316	2,0	1.132 €

Zylinder-Druckschloss für Schiebetür einschließlich Montage./Cylinder-presslock for sliding door, mounting inclusive.
Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis./Design on socle without surcharge.

124 €



Türen an 2 Seiten (Durchreiche)/
Doors on 2 sides (serving hatch)

Wärmeschrank mit Flügeltüren
Hot cupboard with folding doors

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit Fußgestell 150 mm. Zwischenboden höhenverstellbar. Thermostatisch regelbar von 30 – 85 °C.

E.-Anschluss: 0,7 bis 3,0 kW – 230 V. Ab 3,0 kW – 400 V.

Gesamthöhe: 850 mm.

Design: Chrome nickel steel 18/10. With feet 150 mm. Adjustable intermediate shelf. Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C.

E.-Connection: 0,7 to 3,0 kW – 230 V. From 3,0 kW – 400 V.

Total height: 850 mm

Modell-Nr.	L	T/D 600				T/D 700				T/D 800				Tischplatten-Heizung/ heated top plate	
		kW	Preis/Price	Art. Nr.	kW	Preis/Price	Art. Nr.	kW	Preis/Price	Art. Nr.	kW	Preis/Price	Art. Nr.	kW	Preis/Price
20060/FU	600	0,7	2.847 €	E 1101	0,7	2.916 €	E 1201	0,7	2.978 €	E 1301	0,9			458 €	
20070/FU	700	0,7	2.954 €	E 1102	0,7	3.033 €	E 1202	0,7	3.096 €	E 1302	0,9			474 €	
20080/FU	800	1,0	3.065 €	E 1103	1,0	3.149 €	E 1203	1,3	3.221 €	E 1303	0,9			482 €	
20090/FU	900	1,3	3.177 €	E 1104	1,2	3.255 €	E 1204	1,3	3.344 €	E 1304	0,9			487 €	
20100/FU	1.000	1,3	3.285 €	E 1105	1,2	3.378 €	E 1205	1,5	3.467 €	E 1305	1,0			498 €	



Wärmeschrank mit Schiebetüren/Umluftheizung
Hot cupboard with sliding doors/circulating air heating

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit Fußgestell 150 mm. Thermostatisch regelbar von 30 – 85 °C. Zusätzlich geführte Umluft im Grundbord für gleichmäßige Schrankerwärmung. Bei allen Modellen ist die Ausstattung mit Tischplattenheizung oder Kochmulden möglich.

E.-Anschluss: 0,7 bis 3,0 kW – 230 V. Ab 3,0 kW – 400 V.

Gesamthöhe: 850 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10. With feet 150 mm.

Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C. For all models optional design with heated top plates or cooking plates possible. For uniform heat distribution equipped additionally with guided circulated air in bottom shelf.

E.-Connection: 0,7 to 3,0 kW – 230 V. From 3,0 kW – 400 V.

Total height: 850 mm

Türen an 2 Seiten (Durchreiche)/Doors on 2 sides (serving hatch)

Modell-Nr.	L	T/D 600				T/D 700				T/D 800				Tischplatten-Heizung/ heated top plate	
		kW	Preis/Price	Art. Nr.	kW	Preis/Price	Art. Nr.	kW	Preis/Price	Art. Nr.	kW	Preis/Price	Art. Nr.	kW	Preis/Price
20110/FU	1.100	1,3	3.395 €	E 1107	1,5	3.497 €	E 1207	1,5	3.598 €	E 1307	1,0			505 €	
20120/FU	1.200	1,5	3.503 €	E 1108	2,2	3.607 €	E 1208	1,5	3.733 €	E 1308	1,0			514 €	
20130/FU	1.300	2,2	3.612 €	E 1109	2,2	3.725 €	E 1209	2,0	3.831 €	E 1309	1,0			517 €	
20140/FU	1.400	2,0	3.725 €	E 1110	2,0	3.839 €	E 1210	2,0	3.956 €	E 1310	1,0			529 €	
20150/FU	1.500	2,6	3.831 €	E 1111	3,0	3.956 €	E 1211	3,0	4.077 €	E 1311	1,0			613 €	
20160/FU	1.600	2,6	3.935 €	E 1117	3,0	4.055 €	E 1217	3,0	4.172 €	E 1317	1,0			652 €	
20170/FU	1.700	2,6	4.041 €	E 1118	3,0	4.157 €	E 1218	3,0	4.267 €	E 1318	1,5			688 €	
20180/FU	1.800	2,6	4.139 €	E 1112	3,0	4.254 €	E 1212	3,0	4.366 €	E 1312	1,5			726 €	
20190/FU	1.900	2,6	4.275 €	E 1119	3,0	4.404 €	E 1219	3,0	4.508 €	E 1319	1,5			761 €	
20200/FU	2.000	2,6	4.409 €	E 1120	3,0	4.530 €	E 1220	3,0	4.654 €	E 1320	1,5			795 €	
20210/FU	2.100	2,6	4.544 €	E 1113	3,0	4.669 €	E 1213	3,0	4.798 €	E 1313	1,7			831 €	
20220/FU	2.200	3,0	4.676 €	E 1121	3,0	4.806 €	E 1221	3,0	4.941 €	E 1321	1,7			865 €	
20230/FU	2.300	3,0	4.810 €	E 1122	3,0	4.947 €	E 1222	3,0	5.086 €	E 1322	1,7			900 €	
20240/FU	2.400	3,0	4.945 €	E 1114	3,0	5.083 €	E 1214	3,0	5.231 €	E 1314	1,7			933 €	
20250/FU	2.500	3,0	5.243 €	E 1123	3,0	5.383 €	E 1223	3,0	5.541 €	E 1323	1,7			969 €	
20260/FU	2.600	3,0	5.541 €	E 1124	3,0	5.682 €	E 1224	3,0	5.848 €	E 1324	1,7			1.005 €	
20270/FU	2.700	3,0	5.835 €	E 1115	3,0	5.981 €	E 1215	3,0	6.161 €	E 1315	1,7			1.040 €	
20280/FU	2.800	3,0	5.951 €	E 1125	3,0	6.068 €	E 1225	3,0	6.286 €	E 1325	2,0			1.069 €	
20290/FU	2.900	3,0	6.068 €	E 1126	3,0	6.231 €	E 1226	3,0	6.411 €	E 1326	2,0			1.100 €	
20300/FU	3.000	3,0	6.185 €	E 1116	4,0	6.357 €	E 1216	4,5	6.534 €	E 1316	2,0			1.132 €	

Zwischengrößen, Einbau-Wärmeschränke/In between sizes and built-in hot cabinets

Preis auf Anfrage/Price upon request

Zylinder-Druckschloss für Schiebetür einschließlich Montage./Cylinder-presslock for sliding door, mounting inclusive.

124 €

Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis./Design on socle without surcharge.

Vorbereitung zum Anschluss an baus. Energieoptimierungsanlage auf Anfrage./Connection option to existing optimisation system on request.

► Wärmehochschrank & Wandhängeschrank Hot high cupboard & heated cabinet wall mounting



Wärmehochschrank mit Schiebetüren, 2-etagig Hot high cupboard with sliding doors, 2-tier

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit Fußgestell 150 mm.
Schrankräume getrennt beheizt, mit Thermostatschaltung und Kontroll-Lampen.
Thermostatisch regelbar von 30 – 85 °C.
E.-Anschluss: 230 V – 4,5 bis 400 V
Gesamthöhe: 1.600 mm
Design: Chrome nickel steel 18/10. With feet 150 mm. Compartments separately heated, with thermostat and control-lamps.
Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C.
E.-connection: 230 V – 400 V
Total height: 1600 mm.

		Türen an 1 Seite/ Doors on 1 side						Türen an 2 Seiten (Durchreiche)/ Doors on 2 sides (serving hatch)					
Modell-Nr.	L	T/D 600		T/D 700		T/D 800		T/D 600		T/D 700		T/D 800	
		Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.
21100/FU	1.000	5.663 €	E 1805	5.885 €	E 1825	6.130 €	E 1845	6.588 €	E 1905	6.835 €	E 1925	7.079 €	E 1945
21130/FU	1.300	6.499 €	E 1806	6.741 €	E 1826	6.984 €	E 1846	7.451 €	E 1906	7.693 €	E 1926	7.937 €	E 1946
21150/FU	1.500	7.060 €	E 1807	7.311 €	E 1827	7.554 €	E 1847	8.008 €	E 1907	8.263 €	E 1927	8.540 €	E 1947
21180/FU	1.800	7.896 €	E 1808	8.166 €	E 1828	8.410 €	E 1848	8.845 €	E 1908	9.116 €	E 1928	9.360 €	E 1948
21200/FU	2.000	8.454 €	E 1809	8.738 €	E 1829	8.981 €	E 1849	9.406 €	E 1909	9.688 €	E 1929	9.933 €	E 1949

Zwischengrößen/In between sizes

Zylinder-Druckschloss für Schiebetür einschließlich Montage

Cylinder press-lock for sliding door, mounting inclusive

Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis./Design on socle without surcharge.

Preis/Price

auf Anfrage/upon request

124 €



Tellerwärmer 2010 (Beheizter Wandschrank) Plate warmer 2010 (heated wall cabinet)

Ausführung: Edelstahl rostfrei, Modell-Nr. 2010 mit Flügeltüren. (Auf Wunsch auch mit Schiebetüren lieferbar). Modell-Nr. 2010/11 und 2010/12 mit Schiebetüren. 1 verstellbares Zwischenbord. Thermostatisch regelbar von 30 – 85 °C.

Fassungsvermögen: ca. 120 Teller.

E.-Anschluss: 230 V – 0,75 kW.

Design: Stainless steel, model-no. 2010 with folding doors, (sliding doors upon request).

Model-no. 2010/11 and 2010/12 with sliding doors, 1 adjustable intermediate shelf.

Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C.

Capacity: 120 plates.

E.-connection: 230 V – 0,75 kW.

Modell-Nr.	Außen/Outside		Innen/Inside				Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H	L	T/D	H		
2010	1.000	400	600	900	350	450	2.342 €	A 1100
2010/11	1.100	400	600	1.000	350	450	2.472 €	A 1120
2010/12	1.200	400	600	1.100	350	450	2.594 €	A 1130

**Arbeitstische, Schranktische, Wandschränke –
für die Profis in der Küche**

**Work tables, Cupboards, Cupboards with wall fastening –
for professionals in the kitchen**



Hygiene 1&2 auf Anfrage

hygiene 1&2 on request



► Arbeitstische Work tables



TIRO-Arbeitstisch Work table

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. 4 Vierkantröhr-Beine mit verstellbaren Fußstollen (ab 2.200 mm Länge 6 Beine), Zargenkonstruktion.

Gesamthöhe 850 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm, with acustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs (from length 2200 mm with 6 legs), notch constructure.

Total height 850 mm.

Modell-Nr.	L	T/D 600		T/D 700		T/D 800	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
60050	500	554 €	M 0056	560 €	M 0057	572 €	M 0058
60060	600	581 €	M 0066	589 €	M 0067	592 €	M 0068
60070	700	608 €	M 0076	618 €	M 0077	623 €	M 0078
60080	800	633 €	M 0086	647 €	M 0087	654 €	M 0088
60090	900	659 €	M 0096	675 €	M 0097	685 €	M 0098
60100	1.000	686 €	M 0106	702 €	M 0107	717 €	M 0108
60110	1.100	717 €	M 0116	731 €	M 0117	749 €	M 0118
60120	1.200	743 €	M 0126	764 €	M 0127	781 €	M 0128
60130	1.300	773 €	M 0136	794 €	M 0137	814 €	M 0138
60140	1.400	805 €	M 0146	828 €	M 0147	849 €	M 0148
60150	1.500	836 €	M 0156	856 €	M 0157	881 €	M 0158
60160	1.600	864 €	M 0166	890 €	M 0167	916 €	M 0168
60170	1.700	894 €	M 0176	920 €	M 0177	948 €	M 0178
60180	1.800	924 €	M 0186	952 €	M 0187	981 €	M 0188
60190	1.900	954 €	M 0196	985 €	M 0197	1.014 €	M 0198
60200	2.000	985 €	M 0206	1.016 €	M 0207	1.047 €	M 0208
60210	2.100	1.014 €	M 0216	1.047 €	M 0217	1.080 €	M 0218
60220	2.200	1.045 €	M 0226	1.078 €	M 0227	1.113 €	M 0228
60230	2.300	1.073 €	M 0236	1.099 €	M 0237	1.146 €	M 0238
60240	2.400	1.102 €	M 0246	1.139 €	M 0247	1.178 €	M 0248
60250	2.500	1.135 €	M 0256	1.171 €	M 0257	1.212 €	M 0258
60260	2.600	1.324 €	M 0266	1.361 €	M 0267	1.400 €	M 0268
60270	2.700	1.372 €	M 0276	1.393 €	M 0277	1.433 €	M 0278
60280	2.800	1.382 €	M 0286	1.419 €	M 0287	1.468 €	M 0288
60290	2.900	1.411 €	M 0296	1.458 €	M 0297	1.503 €	M 0298
60300	3.000	1.457 €	M 0306	1.485 €	M 0307	1.534 €	M 0308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius	Preis/Price
Fahrbar durch 4 Lenkrollen, (2 feststellbar), Ø 125 mm	auf Anfrage/on request
Mounted on 4 guide wheels, (2 lockable), Ø 125 mm	181 €
Rahmens Schubladen GastroNorm 1/1-100/Frame drawer GN 1/1-100	je Stck./each
	334 €



TIRO-Arbeitstisch ohne Grundbord
Work table without shelf

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. 4 Vierkantröhr-Beine mit verstellbaren Fußstollen (ab 2.200 mm Länge 6 Beine), Zargenkonstruktion, **mit hinterer und seitlicher Verstrebung**. Gesamthöhe 850 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm, with acoustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs (from length 2200 mm with 6 legs), notch constructure, **with backside and side brace**. Total height 850 mm.

Modell-Nr.	L	T/D 600		T/D 700		T/D 800	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
60051	500	472 €	M 1056	475 €	M 1057	493 €	M 1058
60061	600	490 €	M 1066	493 €	M 1067	505 €	M 1068
60071	700	510 €	M 1076	514 €	M 1077	524 €	M 1078
60081	800	530 €	M 1086	535 €	M 1087	544 €	M 1088
60091	900	549 €	M 1096	554 €	M 1097	562 €	M 1098
60101	1.000	568 €	M 1106	576 €	M 1107	582 €	M 1108
60111	1.100	588 €	M 1116	595 €	M 1117	604 €	M 1118
60121	1.200	608 €	M 1126	620 €	M 1127	627 €	M 1128
60131	1.300	627 €	M 1136	643 €	M 1137	650 €	M 1138
60141	1.400	648 €	M 1146	662 €	M 1147	678 €	M 1148
60151	1.500	667 €	M 1156	683 €	M 1157	699 €	M 1158
60161	1.600	687 €	M 1166	704 €	M 1167	724 €	M 1168
60171	1.700	706 €	M 1176	727 €	M 1177	746 €	M 1178
60181	1.800	727 €	M 1186	746 €	M 1187	769 €	M 1188
60191	1.900	744 €	M 1196	769 €	M 1197	795 €	M 1198
60201	2.000	768 €	M 1206	791 €	M 1207	815 €	M 1208
60211	2.100	786 €	M 1216	836 €	M 1217	844 €	M 1218
60221	2.200	808 €	M 1226	858 €	M 1227	866 €	M 1228
60231	2.300	827 €	M 1236	878 €	M 1237	890 €	M 1238
60241	2.400	848 €	M 1246	902 €	M 1247	915 €	M 1248
60251	2.500	865 €	M 1256	924 €	M 1257	939 €	M 1258
60261	2.600	1.054 €	M 1266	1.111 €	M 1267	1.126 €	M 1268
60271	2.700	1.072 €	M 1276	1.135 €	M 1277	1.154 €	M 1278
60281	2.800	1.094 €	M 1286	1.157 €	M 1287	1.174 €	M 1288
60291	2.900	1.117 €	M 1296	1.179 €	M 1297	1.198 €	M 1298
60301	3.000	1.135 €	M 1306	1.200 €	M 1307	1.219 €	M 1308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius
Rahmens Schubladen GastroNorm 1/1-100/Frame drawer GN 1/1-100

Preis/Price
auf Anfrage/on request
je Stck./each 334 €

► Arbeitstische Work tables



TIRO-Arbeitstisch mit Grundbord und Schubladenblock **Work table with shelf and drawer block**

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Vierkantrohr-Beine mit verstellbaren Fußstollen (ab 2.200 mm Länge 6 Beine), Zargenkonstruktion.

Schubladenblock bestehend aus 2 Rahmens Schubladen GastroNorm 1/1-100 und 1 Rahmenschublade 1/1-200. Ausführung mit CNS-Vollauszügen.

Gesamthöhe 850 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm, with acoustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs (from length 2200 mm with 6 legs), notch constructure.

Drawer block consisting of 2 frame drawers GastroNorm 1/1-100 and 1 frame drawer 1/1-200.

Total height 850 mm.

Modell-Nr.	L	T/D 600 Schubladenblock Drawer block			T/D 700 Schubladenblock Drawer block			T/D 800 Schubladenblock Drawer block		
		Preis/Price	links/left Art. Nr.	rechts/right Art. Nr.	Preis/Price	links/left Art. Nr.	rechts/right Art. Nr.	Preis/Price	links/left Art. Nr.	rechts/right Art. Nr.
61100	1.000	1.556 €	M 4106	M 3106	1.574 €	M 4107	M 3107	1.593 €	M 4108	M 3108
61110	1.100	1.591 €	M 4116	M 3116	1.608 €	M 4117	M 3117	1.629 €	M 4118	M 3118
61120	1.200	1.620 €	M 4126	M 3126	1.643 €	M 4127	M 3127	1.667 €	M 4128	M 3128
61130	1.300	1.655 €	M 4136	M 3136	1.680 €	M 4137	M 3137	1.701 €	M 4138	M 3138
61140	1.400	1.691 €	M 4146	M 3146	1.717 €	M 4147	M 3147	1.740 €	M 4148	M 3148
61150	1.500	1.724 €	M 4156	M 3156	1.749 €	M 4157	M 3157	1.778 €	M 4158	M 3158
61160	1.600	1.760 €	M 4166	M 3166	1.787 €	M 4167	M 3167	1.815 €	M 4168	M 3168
61170	1.700	1.792 €	M 4176	M 3176	1.823 €	M 4177	M 3177	1.855 €	M 4178	M 3178
61180	1.800	1.825 €	M 4186	M 3186	1.859 €	M 4187	M 3187	1.888 €	M 4188	M 3188
61190	1.900	1.861 €	M 4196	M 3196	1.895 €	M 4197	M 3197	1.925 €	M 4198	M 3198
61200	2.000	1.895 €	M 4206	M 3206	1.928 €	M 4207	M 3207	1.965 €	M 4208	M 3208
61210	2.100	1.925 €	M 4216	M 3216	1.965 €	M 4217	M 3217	2.000 €	M 4218	M 3218
61220	2.200	1.962 €	M 4226	M 3226	1.998 €	M 4227	M 3227	2.039 €	M 4228	M 3228
61230	2.300	1.994 €	M 4236	M 3236	2.036 €	M 4237	M 3237	2.058 €	M 4238	M 3238
61240	2.400	2.027 €	M 4246	M 3246	2.071 €	M 4247	M 3247	2.120 €	M 4248	M 3248
61250	2.500	2.063 €	M 4256	M 3256	2.105 €	M 4257	M 3257	2.152 €	M 4258	M 3258
61260	2.600	2.277 €	M 4266	M 3266	2.318 €	M 4267	M 3267	2.366 €	M 4268	M 3268
61270	2.700	2.309 €	M 4276	M 3276	2.357 €	M 4277	M 3277	2.400 €	M 4278	M 3278
61280	2.800	2.344 €	M 4286	M 3286	2.391 €	M 4287	M 3287	2.439 €	M 4288	M 3288
61290	2.900	2.377 €	M 4296	M 3296	2.428 €	M 4297	M 3297	2.477 €	M 4298	M 3298
61300	3.000	2.410 €	M 4306	M 3306	2.461 €	M 4307	M 3307	2.513 €	M 4308	M 3308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius	Preis/Price	
Zusätzlicher Schubladenblock (wie oben beschrieben in Tisch eingebaut)/ Additional chest of drawers (as described above)	auf Anfrage/on request	836 €
Freistehende Blocks: Länge 470 mm, Tiefe 600/700/800 mm/ Free standing blocks: length 470 mm, depth 600/700/800 mm	je Stck./each	1.270 €
Auf Wunsch 4 Rahmens Schubladen 1/1-100/4 frame drawers 1/1-100	Mehrpreis/surcharge	334 €



TIRO-Arbeitstisch ohne Grundbord, mit Schubladenblock
Work table without shelf, with drawer block

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Vierkantröhr-Beine mit verstellbaren Fußstollen (ab 2.200 mm Länge 6 Beine), Zargenkonstruktion, mit hinterer und seitlicher Verstrebung. Schubladenblock bestehend aus 2 Rahmens Schubladen GastroNorm 1/1-100 und 1 Rahmens Schublade 1/1-200. Ausführung mit CNS-Vollauszügen.

Gesamthöhe 850 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm with acustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs (from length 2200 mm with 6 legs), notch constructure.

Drawer block consisting of 2 frame drawers GastroNorm 1/1-100 and 1 frame drawer 1/1-200.

Total height 850 mm

Modell-Nr.	L	T/D 600 Schubladenblock Drawer block			T/D 700 Schubladenblock Drawer block			T/D 800 Schubladenblock Drawer block		
		Preis/Price	links/left Art. Nr.	rechts/right Art. Nr.	Preis/Price	links/left Art. Nr.	rechts/right Art. Nr.	Preis/Price	links/left Art. Nr.	rechts/right Art. Nr.
61101	1.000	1.494 €	M 6106	M 5106	1.502 €	M 6107	M 5107	1.511 €	M 6108	M 5108
61111	1.100	1.517 €	M 6116	M 5116	1.528 €	M 6117	M 5117	1.537 €	M 6118	M 5118
61121	1.200	1.543 €	M 6126	M 5126	1.554 €	M 6127	M 5127	1.563 €	M 6128	M 5128
61131	1.300	1.563 €	M 6136	M 5136	1.581 €	M 6137	M 5137	1.595 €	M 6138	M 5138
61141	1.400	1.590 €	M 6146	M 5146	1.606 €	M 6147	M 5147	1.620 €	M 6148	M 5148
61151	1.500	1.611 €	M 6156	M 5156	1.635 €	M 6157	M 5157	1.649 €	M 6158	M 5158
61161	1.600	1.636 €	M 6166	M 5166	1.658 €	M 6167	M 5167	1.679 €	M 6168	M 5168
61171	1.700	1.656 €	M 6176	M 5176	1.686 €	M 6177	M 5177	1.703 €	M 6178	M 5178
61181	1.800	1.682 €	M 6186	M 5186	1.712 €	M 6187	M 5187	1.734 €	M 6188	M 5188
61191	1.900	1.703 €	M 6196	M 5196	1.737 €	M 6197	M 5197	1.762 €	M 6198	M 5198
61201	2.000	1.728 €	M 6206	M 5206	1.765 €	M 6207	M 5207	1.789 €	M 6208	M 5208
61211	2.100	1.751 €	M 6216	M 5216	1.789 €	M 6217	M 5217	1.802 €	M 6218	M 5218
61221	2.200	1.777 €	M 6226	M 5226	1.815 €	M 6227	M 5227	1.847 €	M 6228	M 5228
61231	2.300	1.802 €	M 6236	M 5236	1.840 €	M 6237	M 5237	1.873 €	M 6238	M 5238
61241	2.400	1.823 €	M 6246	M 5246	1.870 €	M 6247	M 5247	1.904 €	M 6248	M 5248
61251	2.500	1.847 €	M 6256	M 5256	1.896 €	M 6257	M 5257	1.929 €	M 6258	M 5258
61261	2.600	2.070 €	M 6266	M 5266	2.113 €	M 6267	M 5267	2.155 €	M 6268	M 5268
61271	2.700	2.093 €	M 6276	M 5276	2.139 €	M 6277	M 5277	2.183 €	M 6278	M 5278
61281	2.800	2.115 €	M 6286	M 5286	2.165 €	M 6287	M 5287	2.213 €	M 6288	M 5288
61291	2.900	2.140 €	M 6296	M 5296	2.191 €	M 6297	M 5297	2.241 €	M 6298	M 5298
61301	3.000	2.163 €	M 6306	M 5306	2.216 €	M 6307	M 5307	2.268 €	M 6308	M 5308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius	Preis/Price	
Zusätzlicher Schubladenblock (wie oben beschrieben in Tisch eingebaut)/ Additional chest of drawers (as described above)	auf Anfrage/on request	836 €
Freistehende Blocks: Länge 470 mm, Tiefe 600/700/800 mm/ Free standing blocks: length 470 mm, depth 600/700/800 mm	je Stck./each	1.270 €
Auf Wunsch 4 Rahmens Schubladen 1/1-100/4 frame drawers 1/1-100	Mehrpreis/surcharge	334 €

► Schranktische Cupboards



Schranktisch ohne Türen, mit Zwischenbord, Fußgestell Cupboard without doors, with shelf, on feet

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. 3-seitig geschlossen. Vierkantröh-Beine mit verstellbaren Fußstollen.

Bodenfreiheit ca. 150 mm.

Gesamthöhe 850 mm.

Hygieneausführung H1 auf Anfrage.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm, with acoustic wood insulation. Substructure closed on three sides with solid square tube feet with adjustable studs. Foot height 150 mm.

Total height 850 mm.

Modell-Nr.	L	T/D 600		T/D 700		T/D 800	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
70052	500	762 €	N 1056	796 €	N 1057	831 €	N 1058
70062	600	805 €	N 1066	839 €	N 1067	874 €	N 1068
70072	700	848 €	N 1076	882 €	N 1077	917 €	N 1078
70082	800	891 €	N 1086	925 €	N 1087	960 €	N 1088
70092	900	935 €	N 1096	969 €	N 1097	1.004 €	N 1098
70102	1.000	978 €	N 1106	1.013 €	N 1107	1.048 €	N 1108
70112	1.100	1.038 €	N 1116	1.074 €	N 1117	1.113 €	N 1118
70122	1.200	1.094 €	N 1126	1.135 €	N 1127	1.174 €	N 1128
70132	1.300	1.153 €	N 1136	1.197 €	N 1137	1.242 €	N 1138
70142	1.400	1.212 €	N 1146	1.256 €	N 1147	1.307 €	N 1148
70152	1.500	1.268 €	N 1156	1.319 €	N 1157	1.370 €	N 1158
70162	1.600	1.325 €	N 1166	1.381 €	N 1167	1.433 €	N 1168
70172	1.700	1.383 €	N 1176	1.440 €	N 1177	1.499 €	N 1178
70182	1.800	1.440 €	N 1186	1.503 €	N 1187	1.562 €	N 1188
70192	1.900	1.501 €	N 1196	1.563 €	N 1197	1.631 €	N 1198
70202	2.000	1.557 €	N 1206	1.607 €	N 1207	1.692 €	N 1208
70212	2.100	1.619 €	N 1216	1.687 €	N 1217	1.760 €	N 1218
70222	2.200	1.673 €	N 1226	1.747 €	N 1227	1.824 €	N 1228
70232	2.300	1.730 €	N 1236	1.804 €	N 1237	1.885 €	N 1238
70242	2.400	1.788 €	N 1246	1.870 €	N 1247	1.953 €	N 1248
70252	2.500	1.841 €	N 1256	1.932 €	N 1257	2.014 €	N 1258
70262	2.600	1.904 €	N 1266	1.987 €	N 1267	2.072 €	N 1268
70272	2.700	1.962 €	N 1276	2.050 €	N 1277	2.139 €	N 1278
70282	2.800	2.020 €	N 1286	2.113 €	N 1287	2.203 €	N 1288
70292	2.900	2.080 €	N 1296	2.173 €	N 1297	2.268 €	N 1298
70302	3.000	2.133 €	N 1306	2.232 €	N 1307	2.335 €	N 1308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius

Minderpreis ohne Zwischenbord: 10 %/Without shelf: reduction 10 %

Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis/Design on socle without surcharge

Preis/Price

auf Anfrage/on request



Schrantisch mit Schiebetüren und höhenverstellbarem Zwischenbord, auf Fußgestell
Cupboard with sliding doors, with shelf, on feet

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Vierkantrohr-Beine mit verstellbaren Fußstollen. Bodenfreiheit ca. 150 mm. Gesamthöhe 850 mm.

Hygieneausführung H1 auf Anfrage.

Modell-Nr. 70050 und 70060 mit 1 Flügeltür.

Modell-Nr. 70070 – 70100 mit 2 Flügeltüren.

Modell-Nr. 70110 – 70300 mit Schiebetüren.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm, with acustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs. Foot height 150 mm. Total height 850 mm.

Model-No. 70050 and 70060 with 1 folding door.

Model-No. 70070 – 70100 with 2 folding doors.

Model-No. 70110 – 70300 with sliding doors.

Modell-Nr.	L	T/D 600		T/D 700		T/D 800	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
70050	500	920 €	N 2056	959 €	N 2057	994 €	N 2058
70060	600	990 €	N 2066	1.029 €	N 2067	1.064 €	N 2068
70070	700	1.059 €	N 2076	1.098 €	N 2077	1.134 €	N 2078
70080	800	1.129 €	N 2086	1.168 €	N 2087	1.203 €	N 2088
70090	900	1.199 €	N 2096	1.238 €	N 2097	1.273 €	N 2098
70100	1.000	1.269 €	N 2106	1.307 €	N 2107	1.342 €	N 2108
70110	1.100	1.350 €	N 2116	1.384 €	N 2117	1.429 €	N 2118
70120	1.200	1.429 €	N 2126	1.472 €	N 2127	1.517 €	N 2128
70130	1.300	1.509 €	N 2136	1.556 €	N 2137	1.605 €	N 2138
70140	1.400	1.591 €	N 2146	1.640 €	N 2147	1.691 €	N 2148
70150	1.500	1.672 €	N 2156	1.726 €	N 2157	1.780 €	N 2158
70160	1.600	1.746 €	N 2166	1.809 €	N 2167	1.866 €	N 2168
70170	1.700	1.830 €	N 2176	1.893 €	N 2177	1.954 €	N 2178
70180	1.800	1.908 €	N 2186	1.976 €	N 2187	2.013 €	N 2188
70190	1.900	1.991 €	N 2196	2.058 €	N 2197	2.129 €	N 2198
70200	2.000	2.071 €	N 2206	2.141 €	N 2207	2.215 €	N 2208
70210	2.100	2.152 €	N 2216	2.225 €	N 2217	2.304 €	N 2218
70220	2.200	2.228 €	N 2226	2.310 €	N 2227	2.391 €	N 2228
70230	2.300	2.310 €	N 2236	2.394 €	N 2237	2.479 €	N 2238
70240	2.400	2.391 €	N 2246	2.479 €	N 2247	2.565 €	N 2248
70250	2.500	2.469 €	N 2256	2.563 €	N 2257	2.713 €	N 2258
70260	2.600	2.782 €	N 2266	2.871 €	N 2267	2.963 €	N 2268
70270	2.700	2.864 €	N 2276	2.957 €	N 2277	3.049 €	N 2278
70280	2.800	2.942 €	N 2286	3.039 €	N 2287	3.138 €	N 2288
70290	2.900	3.020 €	N 2296	3.122 €	N 2297	3.224 €	N 2298
70300	3.000	3.104 €	N 2306	3.202 €	N 2307	3.312 €	N 2308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius	Preis/Price	
Zylinder-Druckschloß für Schiebetüren einschließlich Montage/ Cylinder press-lock for sliding doors, mounting inclusive	auf Anfrage/on request	
Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis/Design on socle without surcharge	je Stck./each	124 €

► Schranktische Cupboards



Schranktisch mit Schiebetüren, Schubladenblock, Zwischenbord, Fußgestell Cupboard with sliding doors, drawer block, shelf, on feet

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Vierkanthohr-Beine mit verstellbaren Fußstollen. Bodenfreiheit ca. 150 mm. Modell-Nr. 71100 bis 71150 mit Flügeltüren, alle anderen Modelle mit Schiebetüren an der Bedienungsseite. Alle Modelle auch mit Türen an der Rückseite lieferbar. Schubladenblock bestehend aus 2 Rahmenschubladen GN 1/1-100 und 1 Rahmenschublade GN 1/1-200. Ausführung mit CNS-Vollauszügen. Gesamthöhe 850 mm.

Hygieneausführung H1 auf Anfrage.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm, with acoustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs. Foot height 150 mm approx. Model-no. 71100 until 71150 with folding doors, all other sizes with sliding doors on serving side. All models as well available with doors on backside. Chest of drawers consisting of 2 frame drawers GastroNorm 1/1-100 and 1 frame drawer 1/1-200. Total height 850 mm.

Modell-Nr.	L	T/D 600 Schubladenblock Drawer block			T/D 700 Schubladenblock Drawer block			T/D 800 Schubladenblock Drawer block		
		Preis/Price	links/left Art. Nr.	rechts/right Art. Nr.	Preis/Price	links/left Art. Nr.	rechts/right Art. Nr.	Preis/Price	links/left Art. Nr.	rechts/right Art. Nr.
71100	1.000	2.051 €	P 5106	P 2106	2.100 €	P 5107	P 2107	2.130 €	P 5108	P 2108
71110	1.100	2.093 €	P 5116	P 2116	2.140 €	P 5117	P 2117	2.163 €	P 5118	P 2118
71120	1.200	2.130 €	P 5126	P 2126	2.175 €	P 5127	P 2127	2.199 €	P 5128	P 2128
71130	1.300	2.172 €	P 5136	P 2136	2.215 €	P 5137	P 2137	2.237 €	P 5138	P 2138
71140	1.400	2.212 €	P 5146	P 2146	2.252 €	P 5147	P 2147	2.270 €	P 5148	P 2148
71150	1.500	2.251 €	P 5156	P 2156	2.290 €	P 5157	P 2157	2.306 €	P 5158	P 2158
71160	1.600	2.337 €	P 5166	P 2166	2.380 €	P 5167	P 2167	2.399 €	P 5168	P 2168
71170	1.700	2.424 €	P 5176	P 2176	2.471 €	P 5177	P 2177	2.492 €	P 5178	P 2178
71180	1.800	2.512 €	P 5186	P 2186	2.563 €	P 5187	P 2187	2.587 €	P 5188	P 2188
71190	1.900	2.616 €	P 5196	P 2196	2.655 €	P 5197	P 2197	2.684 €	P 5198	P 2198
71200	2.000	2.685 €	P 5206	P 2206	2.745 €	P 5207	P 2207	2.778 €	P 5208	P 2208
71210	2.100	2.771 €	P 5216	P 2216	2.835 €	P 5217	P 2217	2.870 €	P 5218	P 2218
71220	2.200	2.859 €	P 5226	P 2226	2.925 €	P 5227	P 2227	2.963 €	P 5228	P 2228
71230	2.300	2.946 €	P 5236	P 2236	3.028 €	P 5237	P 2237	3.058 €	P 5238	P 2238
71240	2.400	3.032 €	P 5246	P 2246	3.108 €	P 5247	P 2247	3.150 €	P 5248	P 2248
71250	2.500	3.118 €	P 5256	P 2256	3.200 €	P 5257	P 2257	3.247 €	P 5258	P 2258
71260	2.600	3.205 €	P 5266	P 2266	3.291 €	P 5267	P 2267	3.341 €	P 5268	P 2268
71270	2.700	3.294 €	P 5276	P 2276	3.381 €	P 5277	P 2277	3.435 €	P 5278	P 2278
71280	2.800	3.380 €	P 5286	P 2286	3.477 €	P 5287	P 2287	3.528 €	P 5288	P 2288
71290	2.900	3.467 €	P 5296	P 2296	3.563 €	P 5297	P 2297	3.624 €	P 5298	P 2298
71300	3.000	3.555 €	P 5306	P 2306	3.652 €	P 5307	P 2307	3.717 €	P 5308	P 2308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius	Preis/Price
Zusätzlicher Schubladenblock (wie oben beschrieben in Tisch eingebaut) Additional chest of drawers (as described above)	auf Anfrage/on request 836 €
Freistehende Blocks: Länge 470 mm, Tiefe 600/700/800 mm Free standing blocks: length 470 mm, depth 600/700/800 mm	je Stck./each 1.270 €
Auf Wunsch 4 Rahmenschubladen 1/1-100/4 frame drawers 1/1-100	Mehrpriessurcharge 334 €
Zylinder-Druckschloss für Schubladen einschließlich Montage/Cylinder press-lock for drawers, mounting inclusive	je Stck./each 124 €
Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis/Design on socle without surcharge	



Schrantisch ohne Türen, mit Schubladenblock, Zwischenbord, Fußgestell
Cupboard without doors, with drawer block, shelf, on feet

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Vierkantröh-Beine mit verstellbaren Fußstollen. Bodenfreiheit ca. 150 mm. Schubladenblock bestehend aus 2 Rahmens Schubladen GastroNorm 1/1-100 und 1 Rahmens Schublade GastroNorm 1/1-200. Ausführung mit CNS-Vollauszügen.

Gesamthöhe 850 mm.

Hygieneausführung H1 auf Anfrage.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm, with acustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs. Foot height 150 mm approx. Chest of drawers consisting of 2 frame drawers GastroNorm 1/1-100 and 1 frame drawer GastroNorm 1/1-200.

Total height 850 mm.

Modell-Nr.	L	T/D 600 Schubladenblock Drawer block			T/D 700 Schubladenblock Drawer block			T/D 800 Schubladenblock Drawer block		
		Preis/Price	links/left Art. Nr.	rechts/right Art. Nr.	Preis/Price	links/left Art. Nr.	rechts/right Art. Nr.	Preis/Price	links/left Art. Nr.	rechts/right Art. Nr.
71102	1.000	1.815 €	P 4106	P 1106	1.844 €	P 4107	P 1107	1.903 €	P 4108	P 1108
71112	1.100	1.853 €	P 4116	P 1116	1.881 €	P 4117	P 1117	1.938 €	P 4118	P 1118
71122	1.200	1.885 €	P 4126	P 1126	1.916 €	P 4127	P 1127	1.971 €	P 4128	P 1128
71132	1.300	1.905 €	P 4136	P 1136	1.949 €	P 4137	P 1137	2.007 €	P 4138	P 1138
71142	1.400	1.955 €	P 4146	P 1146	1.981 €	P 4147	P 1147	2.043 €	P 4148	P 1148
71152	1.500	1.990 €	P 4156	P 1156	2.014 €	P 4157	P 1157	2.077 €	P 4158	P 1158
71162	1.600	2.054 €	P 4166	P 1166	2.089 €	P 4167	P 1167	2.154 €	P 4168	P 1168
71172	1.700	2.122 €	P 4176	P 1176	2.174 €	P 4177	P 1177	2.231 €	P 4178	P 1178
71182	1.800	2.186 €	P 4186	P 1186	2.237 €	P 4187	P 1187	2.308 €	P 4188	P 1188
71192	1.900	2.254 €	P 4196	P 1196	2.307 €	P 4197	P 1197	2.387 €	P 4198	P 1198
71202	2.000	2.319 €	P 4206	P 1206	2.380 €	P 4207	P 1207	2.463 €	P 4208	P 1208
71212	2.100	2.387 €	P 4216	P 1216	2.454 €	P 4217	P 1217	2.542 €	P 4218	P 1218
71222	2.200	2.416 €	P 4226	P 1226	2.526 €	P 4227	P 1227	2.617 €	P 4228	P 1228
71232	2.300	2.521 €	P 4236	P 1236	2.599 €	P 4237	P 1237	2.694 €	P 4238	P 1238
71242	2.400	2.587 €	P 4246	P 1246	2.671 €	P 4247	P 1247	2.773 €	P 4248	P 1248
71252	2.500	2.655 €	P 4256	P 1256	2.747 €	P 4257	P 1257	2.850 €	P 4258	P 1258
71262	2.600	2.721 €	P 4266	P 1266	2.817 €	P 4267	P 1267	2.928 €	P 4268	P 1268
71272	2.700	2.786 €	P 4276	P 1276	2.892 €	P 4277	P 1277	3.005 €	P 4278	P 1278
71282	2.800	2.854 €	P 4286	P 1286	2.964 €	P 4287	P 1287	3.085 €	P 4288	P 1288
71292	2.900	2.923 €	P 4296	P 1296	3.039 €	P 4297	P 1297	3.161 €	P 4298	P 1298
71302	3.000	2.986 €	P 4306	P 1306	3.111 €	P 4307	P 1307	3.238 €	P 4308	P 1308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius	Preis/Price
Zusätzlicher Schubladenblock (wie oben beschrieben in Tisch eingebaut)	auf Anfrage/on request
Additional chest of drawers (as described above)	836 €
Freistehende Blocks: Länge 470 mm, Tiefe 600/700/800 mm	je Stck./each 1.270 €
Free standing blocks: length 470 mm, depth 600/700/800 mm	
Auf Wunsch 4 Rahmens Schubladen 1/1-100/4 frame drawers 1/1-100	Mehrpreis/surcharge 334 €
Zylinder-Druckschloss für Schubladen einschließlich Montage/Cylinder press-lock for drawers, mounting inclusive	je Stck./each 124 €
Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis/Design on socle without surcharge	

► Schranktische Cupboards



Schranktisch mit Schiebetüren, Schubladenreihe, Fußgestell, ohne Zwischenbord Cupboard with sliding doors, drawers, on feet, without shelf

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Vierkantröh-Beine mit verstellbaren Fußstollen. Bodenhöhe ca. 150 mm.

Modell-Nr. 76100 mit Flügeltüren, alle anderen Modelle mit Schiebetüren.

Mit Rahmens Schubladen GastroNorm 1/1-100 auf CNS-Vollauszügen.

Gesamthöhe 850 mm.

Hygieneausführung H1 auf Anfrage.

Design: chrome nickel steel 18/10, top plate folded all around 50 mm, with acoustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs. Foot height 150 mm approx. Model-no. 76100 with folding doors, all other sizes with sliding doors on serving side.

With drawers GastroNorm 1/1-100.

Total height 850 mm.

Modell-Nr.	Länge/Length	Schubladen/Drawers	T/D 600		T/D 700		T/D 800	
			Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
76100	1.000	1	1.447 €	Q 1106	1.500 €	Q 1107	1.551 €	Q 1108
76110	1.100	2	1.779 €	Q 1116	1.832 €	Q 1117	1.887 €	Q 1118
76120	1.200	2	1.852 €	Q 1126	1.905 €	Q 1127	1.963 €	Q 1128
76130	1.300	2	1.917 €	Q 1136	1.975 €	Q 1137	2.036 €	Q 1138
76140	1.400	2	1.990 €	Q 1146	2.049 €	Q 1147	2.108 €	Q 1148
76150	1.500	2	2.055 €	Q 1156	2.123 €	Q 1157	2.185 €	Q 1158
76160	1.600	3	2.393 €	Q 1166	2.456 €	Q 1167	2.522 €	Q 1168
76170	1.700	3	2.459 €	Q 1176	2.527 €	Q 1177	2.593 €	Q 1178
76180	1.800	3	2.531 €	Q 1186	2.638 €	Q 1187	2.669 €	Q 1188
76190	1.900	3	2.602 €	Q 1196	2.670 €	Q 1197	2.805 €	Q 1198
76200	2.000	4	2.934 €	Q 1206	3.006 €	Q 1207	3.080 €	Q 1208
76210	2.100	4	3.004 €	Q 1216	3.078 €	Q 1217	3.145 €	Q 1218
76220	2.200	4	3.072 €	Q 1226	3.151 €	Q 1227	3.227 €	Q 1228
76230	2.300	4	3.145 €	Q 1236	3.225 €	Q 1237	3.304 €	Q 1238
76240	2.400	5	3.475 €	Q 1246	3.558 €	Q 1247	3.641 €	Q 1248
76250	2.500	5	3.548 €	Q 1256	3.643 €	Q 1257	3.713 €	Q 1258
76260	2.600	5	3.843 €	Q 1266	3.923 €	Q 1267	4.005 €	Q 1268
76270	2.700	5	3.922 €	Q 1276	4.005 €	Q 1277	4.088 €	Q 1278
76280	2.800	5	4.003 €	Q 1286	4.088 €	Q 1287	4.175 €	Q 1288
76290	2.900	6	4.344 €	Q 1296	4.435 €	Q 1297	4.523 €	Q 1298
76300	3.000	6	4.428 €	Q 1306	4.519 €	Q 1307	4.606 €	Q 1308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius

Zylinder-Druckschloss für Schubladen einschließlich Montage/Cylinder press-lock for drawers, mounting inclusive
Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis/Design on socle without surcharge

Preis/Price

auf Anfrage/on request

je Stck./each

124 €



Geschirrschrank auf Fußgestell High cupboard on feet

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. 2 Schrankräume übereinander, jeweils mit Grund- und Zwischenbord. Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. 4 Vierkantröhr-Beine mit Kunststoff-Fußstollen. Bodenfreiheit ca. 150 mm. Modell-Nr. 77100 mit Flügeltüren, Modelle-Nr. 77110 bis 77300 mit Schiebetüren. Gesamthöhe 1.800 mm.

Hygieneausführung H1 auf Anfrage.

Design: chrome nickel steel 18/10. 2 compartments stacked, each with ground and intermediate shelf. Top plate folded all around 50 mm, with acoustic wood insulation. With solid square tube feet with adjustable studs. Foot height 150 mm approx. Model-no. 77100 with folding doors, model-no. 77110 to 77300 with sliding doors.

Total height 1800 mm.

Modell-Nr.	Länge/Length	T/D 600		T/D 700		T/D 800	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
77100	1.000	2.135 €	Q 2106	2.217 €	Q 2107	2.297 €	Q 2108
77110	1.100	2.242 €	Q 2116	2.336 €	Q 2117	2.424 €	Q 2118
77120	1.200	2.352 €	Q 2126	2.451 €	Q 2127	2.550 €	Q 2128
77130	1.300	2.460 €	Q 2136	2.566 €	Q 2137	2.676 €	Q 2138
77140	1.400	2.566 €	Q 2146	2.685 €	Q 2147	2.801 €	Q 2148
77150	1.500	2.676 €	Q 2156	2.799 €	Q 2157	2.926 €	Q 2158
77160	1.600	2.785 €	Q 2166	2.915 €	Q 2167	3.035 €	Q 2168
77170	1.700	2.895 €	Q 2176	3.032 €	Q 2177	3.177 €	Q 2178
77180	1.800	3.002 €	Q 2186	3.150 €	Q 2187	3.280 €	Q 2188
77190	1.900	3.108 €	Q 2196	3.266 €	Q 2197	3.427 €	Q 2198
77200	2.000	3.220 €	Q 2206	3.381 €	Q 2207	3.554 €	Q 2208
77210	2.100	3.327 €	Q 2216	3.499 €	Q 2217	3.680 €	Q 2218
77220	2.200	3.434 €	Q 2226	3.665 €	Q 2227	3.807 €	Q 2228
77230	2.300	3.545 €	Q 2236	3.729 €	Q 2237	3.929 €	Q 2238
77240	2.400	3.650 €	Q 2246	3.850 €	Q 2247	4.053 €	Q 2248
77250	2.500	3.761 €	Q 2256	3.964 €	Q 2257	4.179 €	Q 2258
77260	2.600	4.232 €	Q 2266	4.453 €	Q 2267	4.676 €	Q 2268
77270	2.700	4.341 €	Q 2276	4.570 €	Q 2277	4.800 €	Q 2278
77280	2.800	4.451 €	Q 2286	4.686 €	Q 2287	4.926 €	Q 2288
77290	2.900	4.557 €	Q 2296	4.805 €	Q 2297	5.054 €	Q 2298
77300	3.000	4.667 €	Q 2306	4.920 €	Q 2307	5.175 €	Q 2308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius

Zylinder-Druckschloss für Schiebetüren einschließlich Montage/Cylinder press-lock for sliding doors, mounting inclusive
Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis/Design on socle without surcharge

Preis/Price
auf Anfrage/on request
je Stck./each 124 €

► Wandhängeschränke Cupboard wall mounting



Wandhängeschränk Cupboard wall fastened

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. 1 Zwischenbord höhenverstellbar, mit und ohne Türen lieferbar. Leiste für bauseitige Befestigung an der Wand wird mitgeliefert.

Gesamttiefe 400 mm. Gesamthöhe 600 mm.

Hygieneausführung H1 auf Anfrage.

Modell-Nr. 88050 und 88060 mit 1 Flügeltür.

Modell-Nr. 88070 – 88100 mit 2 Flügeltüren.

Modell-Nr. 88110 – 88250 mit Schiebetüren.

Design: chrom nickel steel 18/10. 1 adjustable intermediate shelf, available with and without doors, Rail for on site wall fastening included.

Total depth 400 mm. Total height 600 mm.

Model-No. 88050 and 88060 with 1 folding door.

Model-No. 88070 – 88100 with 2 folding doors.

Model-No. 88110 – 88250 with sliding doors.

Modell-Nr.	Länge/Length	ohne Türen/without doors		mit Türen/with doors	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
88050	500	587 €	U 1051	859 €	U 1050
88060	600	613 €	U 1061	894 €	U 1060
88070	700	639 €	U 1071	926 €	U 1070
88080	800	665 €	U 1081	961 €	U 1080
88090	900	692 €	U 1091	995 €	U 1090
88100	1.000	719 €	U 1101	1.030 €	U 1100
88110	1.100	762 €	U 1111	1.077 €	U 1110
88120	1.200	803 €	U 1121	1.127 €	U 1120
88130	1.300	844 €	U 1131	1.173 €	U 1130
88140	1.400	885 €	U 1141	1.223 €	U 1140
88150	1.500	919 €	U 1151	1.273 €	U 1150
88160	1.600	967 €	U 1161	1.319 €	U 1160
88170	1.700	988 €	U 1171	1.364 €	U 1170
88180	1.800	1.049 €	U 1181	1.418 €	U 1180
88190	1.900	1.090 €	U 1191	1.466 €	U 1190
88200	2.000	1.132 €	U 1201	1.515 €	U 1200
88210	2.100	1.172 €	U 1211	1.565 €	U 1210
88220	2.200	1.212 €	U 1221	1.614 €	U 1220
88230	2.300	1.255 €	U 1231	1.660 €	U 1230
88240	2.400	1.294 €	U 1241	1.714 €	U 1240
88250	2.500	1.338 €	U 1251	1.761 €	U 1250

Zusätzlich 2 Konsolen zur Befestigung/Additional 2 consoles for fastening

87 €

Zylinder-Druckschloss für Schiebetür einschließlich Montage/Cylinder press-lock for sliding door, mounting inclusive

je Stck./each 124 €



Wandbord mit Stellschienen Wall shelf with sliding rails

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Borde dreiseitig 40 mm abgekantet, Rückseite 35 mm aufgekantet. Modelle-Nr. SB 500 bis SB 1500 mit 2 Stellschienen, Modelle-Nr. SB 1600 bis SB 2500 mit 3 Stellschienen. Borde stufenlos verstellbar. Höhe der Stellschienen 800 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10. Shelves 3-side folded down 40 mm, backside folded up 35 mm. Model-no. SB 500 to SB 1500 with 2 sliding rails, Model-no. SB 1600 to SB 2500 with 3 sliding rails. Shelves continuously adjustable.

Height of sliding rails 800 mm.

Modell-Nr.	Länge/Length	T/D 200		T/D 300		T/D 400	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
SB 500	500	400 €	U 3052	395 €	U 3053	421 €	U 3054
SB 600	600	409 €	U 3062	426 €	U 3063	435 €	U 3064
SB 700	700	420 €	U 3072	436 €	U 3073	446 €	U 3074
SB 800	800	431 €	U 3082	445 €	U 3083	460 €	U 3084
SB 900	900	441 €	U 3092	455 €	U 3093	472 €	U 3094
SB 1000	1.000	450 €	U 3102	466 €	U 3103	484 €	U 3104
SB 1100	1.100	468 €	U 3112	483 €	U 3113	504 €	U 3114
SB 1200	1.200	484 €	U 3122	502 €	U 3123	521 €	U 3124
SB 1300	1.300	503 €	U 3132	517 €	U 3133	539 €	U 3134
SB 1400	1.400	518 €	U 3142	535 €	U 3143	559 €	U 3144
SB 1500	1.500	536 €	U 3152	549 €	U 3153	578 €	U 3154
SB 1600	1.600	631 €	U 3162	648 €	U 3163	675 €	U 3164
SB 1700	1.700	650 €	U 3172	664 €	U 3173	693 €	U 3174
SB 1800	1.800	665 €	U 3182	682 €	U 3183	710 €	U 3184
SB 1900	1.900	683 €	U 3192	696 €	U 3193	730 €	U 3194
SB 2000	2.000	698 €	U 3202	713 €	U 3203	748 €	U 3204
SB 2100	2.100	717 €	U 3212	731 €	U 3213	766 €	U 3214
SB 2200	2.200	734 €	U 3222	748 €	U 3223	785 €	U 3224
SB 2300	2.300	752 €	U 3232	766 €	U 3233	805 €	U 3234
SB 2400	2.400	766 €	U 3242	781 €	U 3243	824 €	U 3244
SB 2500	2.500	781 €	U 3252	798 €	U 3253	840 €	U 3254



Wandbord mit Konsolen Wall shelf with consoles

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, 1,5 mm stark, dreiseitig 40 mm abgekantet, Rückseite 35 mm aufgekantet. Gesamthöhe 250 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10, thickness of shelf 1,5 mm. 3-side folded down 40 mm, backside folded up 35 mm. Total height 250 mm.

Modell-Nr.	Länge/Length	Konsolen/Consoles	T/D 200		T/D 300		T/D 400	
			Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
WB 500	500	2	153 €	U 4052	166 €	U 4053	182 €	U 4054
WB 600	600	2	160 €	U 4062	172 €	U 4063	188 €	U 4064
WB 700	700	2	167 €	U 4072	178 €	U 4073	195 €	U 4074
WB 800	800	2	172 €	U 4082	184 €	U 4083	204 €	U 4084
WB 900	900	2	177 €	U 4092	190 €	U 4093	211 €	U 4094
WB 1000	1.000	2	182 €	U 4102	197 €	U 4103	217 €	U 4104
WB 1100	1.100	2	191 €	U 4112	210 €	U 4113	226 €	U 4114
WB 1200	1.200	2	198 €	U 4122	220 €	U 4123	241 €	U 4124
WB 1300	1.300	2	211 €	U 4132	228 €	U 4133	254 €	U 4134
WB 1400	1.400	2	219 €	U 4142	241 €	U 4143	263 €	U 4144
WB 1500	1.500	3	263 €	U 4152	285 €	U 4153	313 €	U 4154
WB 1600	1.600	3	270 €	U 4162	298 €	U 4163	324 €	U 4164
WB 1700	1.700	3	279 €	U 4172	305 €	U 4173	336 €	U 4174
WB 1800	1.800	3	288 €	U 4182	316 €	U 4183	350 €	U 4184
WB 1900	1.900	3	299 €	U 4192	327 €	U 4193	359 €	U 4194
WB 2000	2.000	3	305 €	U 4202	336 €	U 4203	374 €	U 4204
WB 2100	2.100	3	314 €	U 4212	348 €	U 4213	387 €	U 4214
WB 2200	2.200	3	322 €	U 4222	358 €	U 4223	400 €	U 4224
WB 2300	2.300	3	330 €	U 4232	370 €	U 4233	410 €	U 4234
WB 2400	2.400	3	338 €	U 4242	378 €	U 4243	424 €	U 4244
WB 2500	2.500	3	348 €	U 4252	390 €	U 4253	437 €	U 4254
WB 2600	2.600	3	357 €	U 4262	401 €	U 4263	448 €	U 4264
WB 2700	2.700	4	403 €	U 4272	447 €	U 4273	491 €	U 4274
WB 2800	2.800	4	412 €	U 4282	455 €	U 4283	506 €	U 4284
WB 2900	2.900	4	420 €	U 4292	465 €	U 4293	519 €	U 4294
WB 3000	3.000	4	429 €	U 4302	476 €	U 4303	534 €	U 4304

► Abdeckplatten Cover plates



Abdeckplatte, Stärke 1,0 mm Cover plate, thickness 1,0 mm

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Gesamthöhe 50 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10, plate folded down 50 mm, acoustic wood insulation. Total height 50 mm.

Modell-Nr.	Länge/ Length	Tiefe/Depth 300		Tiefe/Depth 400		Tiefe/Depth 500		Tiefe/Depth 600		Tiefe/Depth 700		Tiefe/Depth 800	
		Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.
AP 500 10	500	163 €	W0053	178 €	W0054	188 €	W0055	201 €	W0056	215 €	W0057	224 €	W0058
AP 600 10	600	178 €	W0063	191 €	W0064	205 €	W0065	216 €	W0066	228 €	W0067	240 €	W0068
AP 700 10	700	191 €	W0073	209 €	W0074	219 €	W0075	229 €	W0076	244 €	W0077	255 €	W0078
AP 800 10	800	209 €	W0083	222 €	W0084	232 €	W0085	246 €	W0086	259 €	W0087	268 €	W0088
AP 900 10	900	222 €	W0093	235 €	W0094	249 €	W0095	260 €	W0096	272 €	W0097	284 €	W0098
AP 1000 10	1.000	235 €	W0103	253 €	W0104	263 €	W0105	274 €	W0106	288 €	W0107	299 €	W0108
AP 1100 10	1.100	253 €	W0113	266 €	W0114	284 €	W0115	297 €	W0116	308 €	W0117	326 €	W0118
AP 1200 10	1.200	266 €	W0123	284 €	W0124	299 €	W0125	318 €	W0126	332 €	W0127	353 €	W0128
AP 1300 10	1.300	279 €	W0133	298 €	W0134	318 €	W0135	336 €	W0136	356 €	W0137	380 €	W0138
AP 1400 10	1.400	293 €	W0143	315 €	W0144	335 €	W0145	360 €	W0146	380 €	W0147	405 €	W0148
AP 1500 10	1.500	305 €	W0153	328 €	W0154	343 €	W0155	380 €	W0156	403 €	W0157	430 €	W0158
AP 1600 10	1.600	318 €	W0163	343 €	W0164	372 €	W0165	400 €	W0166	427 €	W0167	455 €	W0168
AP 1700 10	1.700	329 €	W0173	360 €	W0174	391 €	W0175	424 €	W0176	449 €	W0177	486 €	W0178
AP 1800 10	1.800	348 €	W0183	375 €	W0184	408 €	W0185	442 €	W0186	474 €	W0187	512 €	W0188
AP 1900 10	1.900	359 €	W0193	391 €	W0194	427 €	W0195	463 €	W0196	497 €	W0197	536 €	W0198
AP 2000 10	2.000	372 €	W0203	405 €	W0204	445 €	W0205	486 €	W0206	518 €	W0207	563 €	W0208
AP 2100 10	2.100	386 €	W0213	421 €	W0214	463 €	W0215	506 €	W0216	541 €	W0217	590 €	W0218
AP 2200 10	2.200	398 €	W0223	436 €	W0224	483 €	W0225	525 €	W0226	563 €	W0227	617 €	W0228
AP 2300 10	2.300	412 €	W0233	451 €	W0234	500 €	W0235	548 €	W0236	589 €	W0237	644 €	W0238
AP 2400 10	2.400	425 €	W0243	465 €	W0244	518 €	W0245	566 €	W0246	613 €	W0247	668 €	W0248
AP 2500 10	2.500	438 €	W0253	484 €	W0254	535 €	W0255	589 €	W0256	634 €	W0257	696 €	W0258
AP 2600 10	2.600	450 €	W0263	500 €	W0264	552 €	W0265	612 €	W0266	656 €	W0267	725 €	W0268
AP 2700 10	2.700	463 €	W0273	514 €	W0274	573 €	W0275	630 €	W0276	684 €	W0277	749 €	W0278
AP 2800 10	2.800	479 €	W0283	527 €	W0284	590 €	W0285	653 €	W0286	702 €	W0287	776 €	W0288
AP 2900 10	2.900	488 €	W0293	546 €	W0294	609 €	W0295	672 €	W0296	726 €	W0297	802 €	W0298
AP 3000 10	3.000	503 €	W0303	558 €	W0304	625 €	W0305	694 €	W0306	749 €	W0307	828 €	W0308
AP 3100 10	3.100	517 €	W0313	575 €	W0314	647 €	W0315	714 €	W0316	773 €	W0317	855 €	W0318
AP 3200 10	3.200	527 €	W0323	590 €	W0324	663 €	W0325	736 €	W0326	796 €	W0327	880 €	W0328
AP 3300 10	3.300	544 €	W0333	605 €	W0334	684 €	W0335	757 €	W0336	817 €	W0337	909 €	W0338
AP 3400 10	3.400	554 €	W0343	622 €	W0344	699 €	W0345	778 €	W0346	843 €	W0347	938 €	W0348
AP 3500 10	3.500	567 €	W0353	636 €	W0354	717 €	W0355	801 €	W0356	865 €	W0357	960 €	W0358
AP 3600 10	3.600	583 €	W0363	653 €	W0364	736 €	W0365	817 €	W0366	891 €	W0367	987 €	W0368
AP 3700 10	3.700	596 €	W0373	666 €	W0374	752 €	W0375	840 €	W0376	912 €	W0377	1.015 €	W0378
AP 3800 10	3.800	611 €	W0383	685 €	W0384	771 €	W0385	861 €	W0386	938 €	W0387	1.041 €	W0388
AP 3900 10	3.900	622 €	W0393	698 €	W0394	791 €	W0395	880 €	W0396	957 €	W0397	1.066 €	W0398
AP 4000 10	4.000	634 €	W0403	714 €	W0404	811 €	W0405	906 €	W0406	983 €	W0407	1.091 €	W0408

Rollkante 15 mm Radius/rolled edge 15 mm radius

Aufkantungen bis 50 mm Höhe/Folding up to 50 mm

Aufkantungen bis 100 mm/Folding up to 100 mm

Laschenverbindung/Fishing

Preis/Price

auf Anfrage/on request

ohne Aufpreis/without surcharge

je lfdm/Running meter 39 €

je Stück/each 203 €



Abdeckplatte, Stärke 2,0 mm Cover plate, thickness 2,0 mm

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Gesamthöhe 50 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10, plate folded down 50 mm, acoustic wood insulation. Total height 50 mm.

Modell-Nr.	Länge/ Length	Tiefe/Depth 300		Tiefe/Depth 400		Tiefe/Depth 500		Tiefe/Depth 600		Tiefe/Depth 700		Tiefe/Depth 800	
		Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.
AP 500 20	500	196 €	W1053	225 €	W1054	256 €	W1055	283 €	W1056	300 €	W1057	367 €	W1058
AP 600 20	600	218 €	W1063	247 €	W1064	276 €	W1065	303 €	W1066	322 €	W1067	392 €	W1068
AP 700 20	700	236 €	W1073	266 €	W1074	297 €	W1075	323 €	W1076	345 €	W1077	413 €	W1078
AP 800 20	800	262 €	W1083	287 €	W1084	317 €	W1085	344 €	W1086	367 €	W1087	437 €	W1088
AP 900 20	900	279 €	W1093	307 €	W1094	337 €	W1095	364 €	W1096	392 €	W1097	460 €	W1098
AP 1000 20	1.000	300 €	W1103	328 €	W1104	358 €	W1105	386 €	W1106	413 €	W1107	482 €	W1108
AP 1100 20	1.100	320 €	W1113	350 €	W1114	380 €	W1115	413 €	W1116	448 €	W1117	516 €	W1118
AP 1200 20	1.200	337 €	W1123	371 €	W1124	407 €	W1125	442 €	W1126	479 €	W1127	550 €	W1128
AP 1300 20	1.300	358 €	W1133	397 €	W1134	434 €	W1135	472 €	W1136	512 €	W1137	582 €	W1138
AP 1400 20	1.400	374 €	W1143	415 €	W1144	453 €	W1145	497 €	W1146	540 €	W1147	616 €	W1148
AP 1500 20	1.500	397 €	W1153	440 €	W1154	482 €	W1155	522 €	W1156	571 €	W1157	650 €	W1158
AP 1600 20	1.600	413 €	W1163	462 €	W1164	507 €	W1165	552 €	W1166	598 €	W1167	683 €	W1168
AP 1700 20	1.700	438 €	W1173	484 €	W1174	531 €	W1175	581 €	W1176	631 €	W1177	718 €	W1178
AP 1800 20	1.800	452 €	W1183	507 €	W1184	556 €	W1185	608 €	W1186	662 €	W1187	739 €	W1188
AP 1900 20	1.900	473 €	W1193	529 €	W1194	582 €	W1195	633 €	W1196	695 €	W1197	763 €	W1198
AP 2000 20	2.000	489 €	W1203	552 €	W1204	608 €	W1205	662 €	W1206	724 €	W1207	787 €	W1208
AP 2100 20	2.100	513 €	W1213	576 €	W1214	632 €	W1215	691 €	W1216	756 €	W1217	819 €	W1218
AP 2200 20	2.200	531 €	W1223	596 €	W1224	659 €	W1225	718 €	W1226	787 €	W1227	852 €	W1228
AP 2300 20	2.300	552 €	W1233	620 €	W1234	683 €	W1235	743 €	W1236	815 €	W1237	885 €	W1238
AP 2400 20	2.400	571 €	W1243	641 €	W1244	706 €	W1245	773 €	W1246	848 €	W1247	921 €	W1248
AP 2500 20	2.500	590 €	W1253	666 €	W1254	734 €	W1255	799 €	W1256	876 €	W1257	956 €	W1258
AP 2600 20	2.600	609 €	W1263	687 €	W1264	757 €	W1265	828 €	W1266	910 €	W1267	987 €	W1268
AP 2700 20	2.700	627 €	W1273	709 €	W1274	781 €	W1275	854 €	W1276	940 €	W1277	1.021 €	W1278
AP 2800 20	2.800	648 €	W1283	734 €	W1284	809 €	W1285	883 €	W1286	967 €	W1287	1.054 €	W1288
AP 2900 20	2.900	667 €	W1293	756 €	W1294	832 €	W1295	912 €	W1296	1.001 €	W1297	1.088 €	W1298
AP 3000 20	3.000	687 €	W1303	778 €	W1304	858 €	W1305	940 €	W1306	1.032 €	W1307	1.138 €	W1308
AP 3100 20	3.100	706 €	W1313	799 €	W1314	883 €	W1315	965 €	W1316	1.064 €	W1317	1.158 €	W1318
AP 3200 20	3.200	725 €	W1323	824 €	W1324	910 €	W1325	992 €	W1326	1.092 €	W1327	1.191 €	W1328
AP 3300 20	3.300	743 €	W1333	847 €	W1334	935 €	W1335	1.021 €	W1336	1.123 €	W1337	1.225 €	W1338
AP 3400 20	3.400	764 €	W1343	866 €	W1344	958 €	W1345	1.050 €	W1346	1.155 €	W1347	1.262 €	W1348
AP 3500 20	3.500	783 €	W1353	892 €	W1354	981 €	W1355	1.077 €	W1356	1.184 €	W1357	1.291 €	W1358
AP 3600 20	3.600	807 €	W1363	913 €	W1364	1.007 €	W1365	1.103 €	W1366	1.214 €	W1367	1.325 €	W1368
AP 3700 20	3.700	824 €	W1373	937 €	W1374	1.034 €	W1375	1.131 €	W1376	1.247 €	W1377	1.360 €	W1378
AP 3800 20	3.800	844 €	W1383	958 €	W1384	1.057 €	W1385	1.160 €	W1386	1.275 €	W1387	1.394 €	W1388
AP 3900 20	3.900	860 €	W1393	981 €	W1394	1.084 €	W1395	1.171 €	W1396	1.309 €	W1397	1.428 €	W1398
AP 4000 20	4.000	882 €	W1403	1.001 €	W1404	1.108 €	W1405	1.212 €	W1406	1.338 €	W1407	1.459 €	W1408

Rollkante 15 mm Radius/rolled edge 15 mm radius
Aufkantungen bis 50 mm Höhe/Folding up to 50 mm
Aufkantungen bis 100 mm Höhe/Folding up to 100 mm
Laschenverbindung/Fishing

Preis/Price
auf Anfrage/on request
ohne Aufpreis/without surcharge
je lfdm/Running meter 39 €
je Stück/each 203 €

► Aufsatzborde Top boards



Aufsatzbord mit Rohrsteuern Top board with square tube feet

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, 1,5 mm stark, allseitig 40 mm abgekantert, ohne Holzunterfütterung. Mit 4 Rohrsteuern, 25 x 25 x 1,25 mm. Zusätzliche Rohrsteuern bei Borden über 2.000 mm Länge.
Gesamthöhe 400 mm.

Design: chrome nickel steel 18/10, thickness of plate 1,5 mm. All around folded down 40 mm, without acoustic wood insulation. With 4 square tube feet, 25 x 25 x 1,25 mm. Additional feet for boards up to 2000 mm length.

Total height 400 mm.

Modell-Nr.	L	T/D 200		T/D 300		T/D 400	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
AB 500	500	220 €	U 5052	228 €	U 5053	232 €	U 5054
AB 600	600	226 €	U 5062	235 €	U 5063	243 €	U 5064
AB 700	700	232 €	U 5072	246 €	U 5073	253 €	U 5074
AB 800	800	241 €	U 5082	254 €	U 5083	261 €	U 5084
AB 900	900	248 €	U 5092	261 €	U 5093	270 €	U 5094
AB 1000	1.000	255 €	U 5102	268 €	U 5103	281 €	U 5104
AB 1100	1.100	263 €	U 5112	280 €	U 5113	300 €	U 5114
AB 1200	1.200	277 €	U 5122	295 €	U 5123	314 €	U 5124
AB 1300	1.300	288 €	U 5132	306 €	U 5133	329 €	U 5134
AB 1400	1.400	300 €	U 5142	321 €	U 5143	348 €	U 5144
AB 1500	1.500	314 €	U 5152	332 €	U 5153	364 €	U 5154
AB 1600	1.600	324 €	U 5162	350 €	U 5163	379 €	U 5164
AB 1700	1.700	336 €	U 5172	361 €	U 5173	398 €	U 5174
AB 1800	1.800	351 €	U 5182	376 €	U 5183	412 €	U 5184
AB 1900	1.900	359 €	U 5192	392 €	U 5193	430 €	U 5194
AB 2000	2.000	372 €	U 5202	402 €	U 5203	446 €	U 5204
AB 2100	2.100	442 €	U 5212	479 €	U 5213	514 €	U 5214
AB 2200	2.200	451 €	U 5222	488 €	U 5223	527 €	U 5224
AB 2300	2.300	462 €	U 5232	501 €	U 5233	543 €	U 5234
AB 2400	2.400	472 €	U 5242	508 €	U 5243	553 €	U 5244
AB 2500	2.500	480 €	U 5252	521 €	U 5253	568 €	U 5254
AB 2600	2.600	488 €	U 5262	533 €	U 5263	580 €	U 5264
AB 2700	2.700	503 €	U 5272	548 €	U 5273	602 €	U 5274
AB 2800	2.800	518 €	U 5282	563 €	U 5283	620 €	U 5284
AB 2900	2.900	536 €	U 5292	579 €	U 5293	640 €	U 5294
AB 3000	3.000	551 €	U 5302	596 €	U 5303	662 €	U 5304

Auf Wunsch transportable Ausführung mit unterem Quersteg zum gleichen Preis.

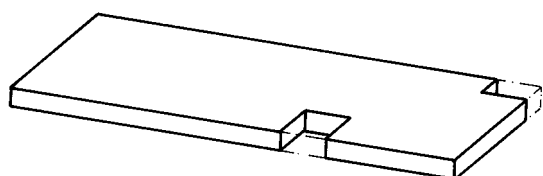
On request transportable design with crossbracing, without surcharge.



Tischplattenausschnitt schräg Plate cut out bevel

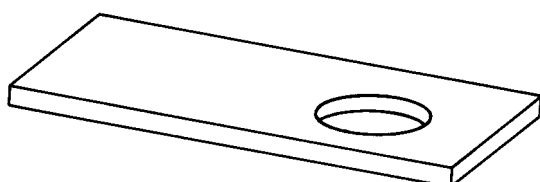
Preise nur bei Tischplatte ohne abgeschrägten Unterbau.
 Preis für abgeschrägten Unterbau auf Anfrage.
 Prices for plates without bevelled substructure.
 Price for bevelled substructure on request.

	Preis/Price
Tischplatte abgeschrägt/Table plate bevelled	82 €
Tischplattenecke abgeschrägt/Table plate edges bevelled	95 €



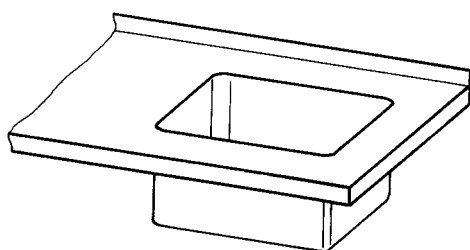
Tischplattenausschnitt Plate cut out

Ausschnitt hinten mit Schnittkanten/ Backside cut-out with cut edges	131 €
Ausschnitt hinten mit Ab- und Aufkantungen/ Backside cut-out folded up, down	308 €
Eckenausschnitt mit Schnittkanten/ Edge cut-out with cut edges	141 €
Eckenausschnitt mit Ab- und Aufkantungen/ Edge cut-out folded up, down	290 €



Tischplattenausschnitt rund Plate cut out circle

Abwurfschacht mit Deckel ca. 240 mm Durchm. innen/ Waste pit with lid, approx. 240 mm Diameter, internal	230 €
---	-------



Spülbecken Sink units

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, nahtlos eingeschweißt in Tischplatte inklusive Standrohrventil.
 Design: chrome nickel steel 18/10, seamlessly welded in table plate, standpipe valve inclusive.

Länge/Lenght	Tiefe/Depht	Höhe/Height	Preis/Price
400	400	200	446 €
400	400	250	485 €
400	400	300	469 €
500	400	250	476 €
500	500	250	520 €
600	600	300	665 €

► Spültische Sink units



Spülcenter mit 1 Becken Sink unit with 1 basin

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inkl. Standrohr-ventil. 3-seitig 50 mm abgekantet, an der Rückseite 50 mm aufgekantet.

Design: chrome nickel steel 18/10. With 3-side basin panels, incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up on backside 50 mm.

Modell-Nr.		Beckengröße/ basin size	L	T/D	H	Preis/ Price	Becken links/ basin left Art. Nr.	Becken rechts/ basin right Art. Nr.
SCB 12x6-4	mit Grundboden/with base shelf	500 x 400 x 250	1.200	600	850	1.066 €	M 8012	M 8011
SCU 12x6-4	ohne Grundboden/without base shelf	500 x 400 x 250	1.200	600	850	876 €	M 8002	M 8001



Spülcenter mit 2 Becken Sink unit with 2 basin

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inkl. Standrohr-ventil. 3-seitig 50 mm abgekantet, an der Rückseite 50 mm aufgekantet.

Design: chrome nickel steel 18/10. With 3-side basin panels, incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up on backside 50 mm.

Modell-Nr.		Beckengröße/ basin size	L	T/D	H	Preis/ Price	Becken links/ basin left Art. Nr.	Becken rechts/ basin right Art. Nr.
SCB 15x6-4	mit Grundboden/with base shelf	400 x 400 x 250	1.500	600	850	1.529 €	M 8032	M 8031
SCU 15x6-4	ohne Grundboden/without base shelf	400 x 400 x 250	1.500	600	850	1.347 €	M 8022	M 8021

1-Loch Mischbatterie 1/2" verchromt/Single hole mixer tap 1/2", chromium plated casing
2-Loch Mischbatterie 3/4" verchromt/Double hole mixer tap 3/4", chromium plated casing

Mehrpreis/surcharge 124 €
Mehrpreis/surcharge 378 €



Spültisch mit 1 Becken Sink unit with 1 basin

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inkl. Standrohr-ventil. 3-seitig 50 mm abgekantet, an der Rückseite 50 mm aufgekantet.
Design: chrome nickel steel 18/10. With 3-side basin panels, incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up on backside 50 mm.

Modell-Nr.		Beckengröße/ basin size	L	T/D	H	Preis/ Price	Becken links/ basin left Art. Nr.	Becken rechts/ basin right Art. Nr.
STB 12x6-5	mit Grundboden/with base shelf	500 x 400 x 250	1.200	600	850	1.576 €	M 8120	M 8121
STB 12x7-5	mit Grundboden/with base shelf	500 x 500 x 250	1.200	700	850	1.638 €	M 8130	M 8131
STB 14x7-6	mit Grundboden/with base shelf	600 x 500 x 300	1.400	700	850	1.740 €	M 8140	M 8141
SZU 12x6-5	ohne Grundboden/without base shelf	500 x 400 x 250	1.200	600	850	1.255 €	M 8060	M 8061
SZU 12x7-5	ohne Grundboden/without base shelf	500 x 500 x 250	1.200	700	850	1.347 €	M 8070	M 8071
SZU 14x7-6	ohne Grundboden/without base shelf	600 x 500 x 300	1.400	700	850	1.447 €	M 8080	M 8081



Spültisch mit 2 Becken Sink unit with 2 basin

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inkl. Standrohr-ventil. 3-seitig 50 mm abgekantet an der Rückseite 50 mm aufgekantet.
Design: chrome nickel steel 18/10. With 3-side basin panels, incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up on backside 50 mm.

Modell-Nr.		Beckengröße/ basin size	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SZB 10x6-4	mit Grundboden/with base shelf	400 x 400 x 250	1.000	600	850	1.347 €	M 8180
SZB 12x6-5	mit Grundboden/with base shelf	500 x 400 x 250	1.200	600	850	1.691 €	M 8181
SZB 12x7-5	mit Grundboden/with base shelf	500 x 500 x 250	1.200	700	850	1.832 €	M 8191
SZB 14x7-6	mit Grundboden/with base shelf	600 x 500 x 250	1.400	700	850	1.944 €	M 8201
SZB 14x8-6	mit Grundboden/with base shelf	600 x 600 x 300	1.400	800	850	2.345 €	M 8211
STU 10x6-4	ohne Grundboden/without base shelf	400 x 400 x 250	1.000	600	850	1.011 €	M 8132
STU 12x6-5	ohne Grundboden/without base shelf	500 x 400 x 250	1.200	600	850	1.440 €	M 8142
STU 12x7-5	ohne Grundboden/without base shelf	500 x 500 x 250	1.200	700	850	1.509 €	M 8152
STU 14x7-6	ohne Grundboden/without base shelf	600 x 500 x 250	1.400	700	850	1.590 €	M 8162
STU 14x8-6	ohne Grundboden/without base shelf	600 x 600 x 300	1.400	800	850	2.060 €	M 8172

1-Loch Mischbatterie 1/2" verchromt/Single hole mixer tap 1/2", chromium plated casing
2-Loch Mischbatterie 3/4" verchromt/Double hole mixer tap 3/4", chromium plated casing

Mehrpreis/surcharge 124 €
Mehrpreis/surcharge 378 €

Spültische Sink units

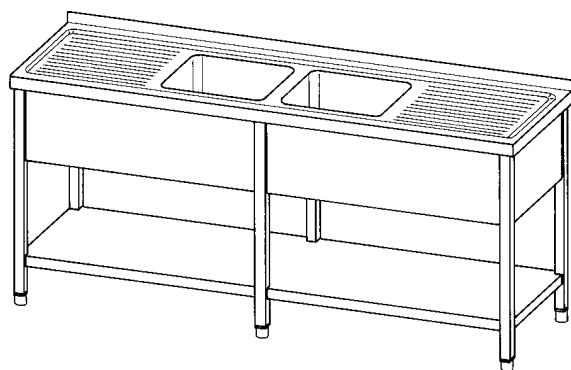


Spültisch mit 2 Becken Sink unit with 2 basin

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inkl. Standrohr-ventil. 3-seitig 50 mm abgekantet an der Rückseite 50 mm aufgekantet.

Design: chrome nickel steel 18/10. With 3-side basin panels, incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up on backside 50 mm.

Modell-Nr.		Beckengröße/ basin size	L	T/D	H	Preis/ Price	Becken links/ basin left Art. Nr.	Becken rechts/ basin right Art. Nr.
ZSB 15x6-4	mit Grundboden/with base shelf	400 x 400 x 250	1.500	600	850	1.613 €	M 8223	M 8222
ZSB 16x7-4	mit Grundboden/with base shelf	400 x 500 x 250	1.600	700	850	1.956 €	M 8233	M 8232
ZSB 18x6-5	mit Grundboden/with base shelf	500 x 400 x 250	1.800	600	850	1.690 €	M 8253	M 8252
ZSB 19x7-6	mit Grundboden/with base shelf	500 x 500 x 250	1.900	700	850	1.718 €	M 8263	M 8262
ZSB 20x7-5	mit Grundboden/with base shelf	600 x 500 x 300	2.000	700	850	2.011 €	M 8283	M 8282
ZSB 24x7-6	mit Grundboden/with base shelf	600 x 500 x 300	2.400	700	850	2.209 €	M 8303	M 8302
ZSU 15x6-4	ohne Grundboden/without base shelf	400 x 400 x 250	1.500	600	850	1.396 €	M 8220	M 8221
ZSU 16x7-4	ohne Grundboden/without base shelf	400 x 500 x 250	1.600	700	850	1.737 €	M 8230	M 8231
ZSU 18x6-5	ohne Grundboden/without base shelf	500 x 400 x 250	1.800	600	850	1.673 €	M 8250	M 8251
ZSU 19x7-6	ohne Grundboden/without base shelf	500 x 500 x 250	1.900	700	850	1.676 €	M 8260	M 8261
ZSU 20x7-5	ohne Grundboden/without base shelf	600 x 500 x 300	2.000	700	850	1.984 €	M 8280	M 8281
ZSU 24x7-6	ohne Grundboden/without base shelf	600 x 500 x 300	2.400	700	850	2.072 €	M 8300	M 8301



Spültisch mit 2 Becken Sink unit with 2 basin

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inkl. Standrohr-ventil. 3-seitig 50 mm abgekantet an der Rückseite 50 mm aufgekantet. Gerillte Abtropf-fläche links und rechts, Becken mittig angeordnet.

Design: chrome nickel steel 18/10. With 3-side basin panels, incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up on backside 50 mm. Draining board right or left, basins centered.

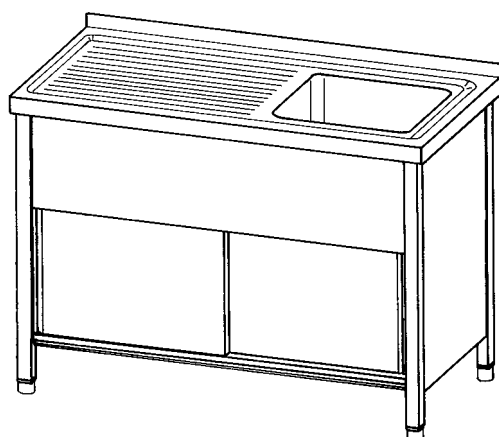
Modell-Nr.		Beckengröße/ basin size	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
ZB 20x6-4	mit Grundboden/with base shelf	400 x 400 x 250	2.000	600	850	2.155 €	M 8322
ZB 25x6-5	mit Grundboden/with base shelf	500 x 400 x 250	2.500	600	850	2.579 €	M 8342
ZB 26x7-5	mit Grundboden/with base shelf	600 x 500 x 300	2.600	700	850	3.692 €	M 8362
ZU 20x6-4	ohne Grundboden/without base shelf	400 x 400 x 250	2.000	600	850	1.818 €	M 8321
ZU 25x6-5	ohne Grundboden/without base shelf	500 x 400 x 250	2.500	600	850	2.314 €	M 8341
ZU 26x7-5	ohne Grundboden/without base shelf	600 x 500 x 300	2.600	700	850	3.302 €	M 8361

1-Loch Mischbatterie 1/2" verchromt/Single hole mixer tap 1/2", chromium plated casing

Mehrpreis/surcharge 124 €

2-Loch Mischbatterie 3/4" verchromt/Double hole mixer tap 3/4", chromium plated casing

Mehrpreis/surcharge 378 €

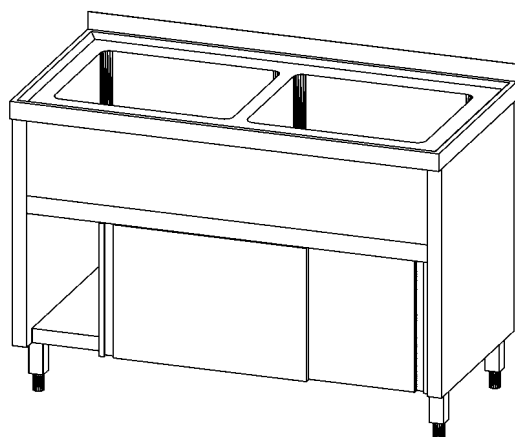


Spültisch mit 1 Becken und Schiebetüren Sink unit with 1 basin and sliding doors

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Inkl. Standrohrventil, 3-seitig 50 mm abgekantet, an der Rückseite 50 mm aufgekantet.

Design: chrome nickel steel 18/10. Incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up 50 mm on backside.

Modell-Nr.	Beckengröße/ basin size	L	T/D	H	Preis/ Price	Becken links/ basin left Art. Nr.	Becken rechts/ basin right Art. Nr.
STS 12x6-4	400 x 400 x 250	1.200	600	850	1.952 €	M 8380	M 8381
STS 12x6-5	500 x 400 x 250	1.200	600	850	2.106 €	M 8390	M 8391
STS 12x7-5	500 x 500 x 250	1.200	700	850	2.211 €	M 8400	M 8401
STS 14x7-6	600 x 500 x 250	1.400	700	850	2.321 €	M 8410	M 8411



Spültisch mit 2 Becken und Schiebetüren Sink unit with 2 basin and sliding doors

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Inkl. Standrohrventil, 3-seitig 50 mm abgekantet, an der Rückseite 50 mm aufgekantet.

Design: chrome nickel steel 18/10. Incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up 50 mm on backside.

Modell-Nr.	Beckengröße/ basin size	L	T/D	H	Preis/ Price	Art. Nr.
SZS 10x6-4	400 x 400 x 200	1.000	600	850	1.819 €	M 8371
SZS 12x6-5	500 x 400 x 250	1.200	600	850	2.177 €	M 8392
SZS 12x7-5	500 x 500 x 250	1.200	700	850	2.277 €	M 8402
SZS 14x7-6	600 x 500 x 250	1.400	700	850	2.480 €	M 8412
SZS 14x8-6	600 x 600 x 300	1.400	800	850	2.804 €	M 8422

1-Loch Mischbatterie 1/2" verchromt/Single hole mixer tap 1/2", chromium plated casing

Mehrpreis/surcharge 124 €

2-Loch Mischbatterie 3/4" verchromt/Double hole mixer tap 3/4", chromium plated casing

Mehrpreis/surcharge 378 €

► Spültische Sink units

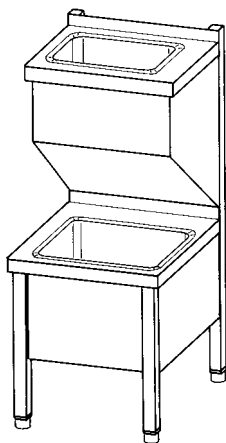


Spültisch mit 2 Becken und Schiebetüren Sink unit with 2 basin and sliding doors

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Inkl. Standrohrventil, 3-seitig 50 mm abgekannt, an der Rückseite 50 mm aufgekannt.

Design: Draining board right or left, basin panel, stand pipe inclusive. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up 50 mm on backside.

Modell-Nr.		Beckengröße/ basin size				Preis/ Price	Becken links/ basin left	Becken rechts/ basin right
		L	T/D	H	Art. Nr.		Art. Nr.	
ZSS 15x6-4		400 x 400 x 250	1.500	600	850	2.401 €	M 8433	M 8432
ZSS 16x7-4		400 x 500 x 250	1.600	700	850	2.597 €	M 8443	M 8442
ZSS 18x6-5		500 x 400 x 250	1.800	600	850	2.658 €	M 8463	M 8462
ZSS 19x7-6		500 x 500 x 250	1.900	700	850	2.768 €	M 8473	M 8472
ZSS 20x7-5		600 x 500 x 300	2.000	700	850	2.821 €	M 8493	M 8492
ZSS 24x7-6		600 x 500 x 300	2.400	700	850	2.888 €	M 8513	M 8512



Handwaschbecken-Kombination Hand washbasin-sink outlet combination

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Anschlussfertig montiert für Kalt- und Warmwasser, sowie gemeinsame Abflussverbindung. Handwasch- und Ausgussbecken sind mittels Schwenkarmatur zu bedienen. Mit loseem Rost. Einschließlich 1/2"-Armatur für beide Becken, bzw. sensorgesteuerter Mischbatterie.

Design: chrome nickel steel 18/10. Ready for connection for cold and hot water, common drain connection. Handwash- and outlet basin to be handle with swiveling armature. With looseley attached rust. Including 1/2" tap for both basins or sensor controlled armature.

Modell-Nr.	Außenmaß/ Outer dimension			Obere Beckengröße/ Top basin size			Untere Beckengröße/ Lower basin size			Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H	L	T/D	H	L	T/D	H		
HBK 8,5	500	700	900/640	340	230	130	400	400	200	1.042 €	M 8534
HBK 8,5 Sensor	500	700	900/640	340	230	130	400	400	200	1.418 €	M 8535

1-Loch Mischbatterie 1/2" verchromt/Single hole mixer tap 1/2", chromium plated casing

Mehrpreis/surcharge 124 €

2-Loch Mischbatterie 3/4" verchromt/Double hole mixer tap 3/4", chromium plated casing

Mehrpreis/surcharge 378 €

Black is beautiful

**Wärmestrahler
massiv 22001**
Heat lamp solid
22001



**Wärmestrahler
massiv 23001**
Heat lamp solid
23001



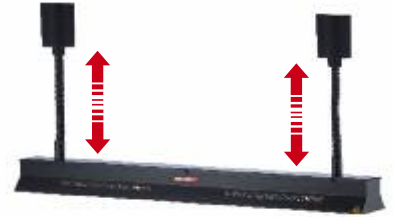
**Wärmestrahler
Alu 27001**
Heat lamp
aluminium 27001



**Wärmestrahler
Alu 21001**
Heat lamp
aluminium 21001



**Quarz-Kompakt-Wärmebrücke mit höhen-
verstellbarem Spiralkabel**
Quarz compact heating bridge with
height-adjustable spiral cable



**Wärmebrücke, CNS-Gehäuse 1-etagig
in schwarz**
Heating bridge, CNS-casing 1-tier
black color



Buffet-Wärmelampe
Buffet heat lamp



**Schneidestation für Buffet-Wärmelampe
„Dual“ beheizt**
Cutting station for Buffet heat lamps
„Dual“ heated



**DIE LEICHTEN Tablettwagen,
1 Abteil oder 2 Abteile**
LIGHT WEIGHT Tray trolleys,
1 compartment or 2 compartments



Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle anderen Preislisten ihre Gültigkeit. Druckfehler, Änderungen, Preisänderungen, Produktänderungen und Irrtümer sind vorbehalten. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. **This price list supersedes all other price lists.** **Printing errors, changes and errors in pricing, product execution and range excepted. Our terms and conditions apply.**

Allgemeine Zahlungs-, Lieferungs- und Garantiebedingungen (Verkaufsbedingungen): www.scholl-gastro.de
Terms and conditions (General Conditions of Payment, Delivery and Guarantee (Sales Conditions): www.scholl-gastro.de

SCHOLL



SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG
Zinhainer Weg 4 · D-56470 Bad Marienberg
Postfach 13 52 · D-56465 Bad Marienberg
Telefon: +49(0) 2661/98 68-0
Telefax: +49(0) 2661/98 68-28
www.scholl-gastro.de
info@scholl-gastro.de

**Die Multifunktionswanne,
die Sie noch flexibler macht**

**The multifunctional well which helps you
being even more flexible**

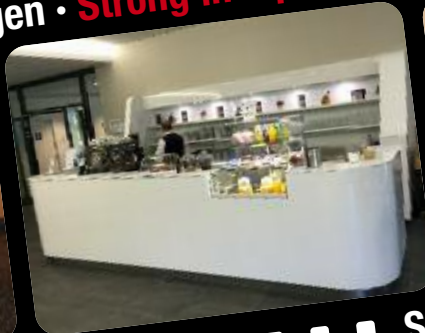
Fachverband Gastronomie- und
Großküchen-Ausstattung e.V.



Förderndes Mitglied im
Verband der Fachplaner e.V. –
Die Planer-Experten
für Großküchen



Stark in Anlagen · Strong in equipment



Stark in Anlagen · Strong in equipment

