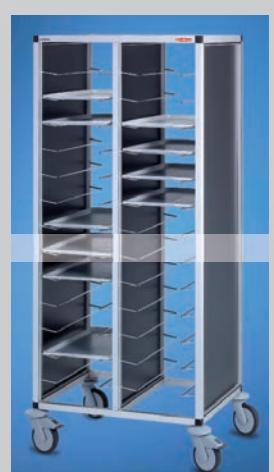
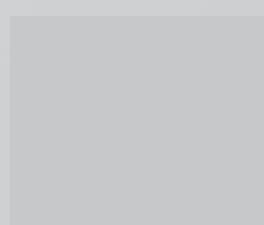
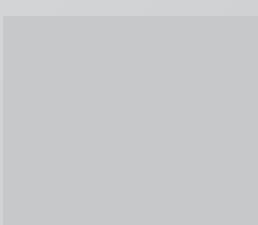
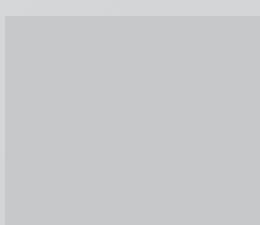
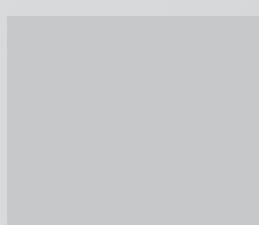
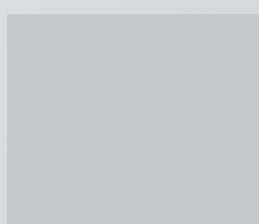
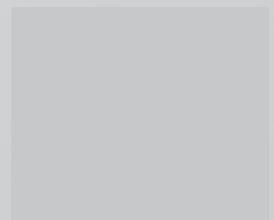
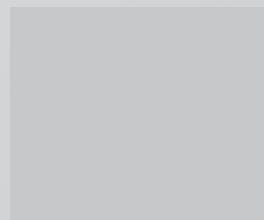
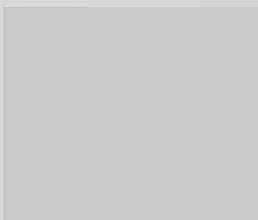
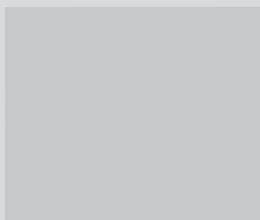


## Preisliste 2017



# Multi-Line 65: Maximale Flexibilität

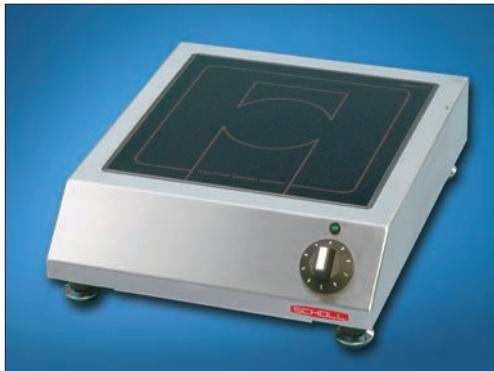
## Multi-Line 65: Maximum flexibility



<b>Abräumwagen</b>	57–64
(siehe Tablettwagen) .....	65–77
<b>Aircleaning-Systeme (ACS)</b>	18+19
<b>Bain-maries</b>	44–47
► Einbau-Bain-maries .....	44+45
► mit Wärmeschrank .....	46
► Standgeräte .....	47
► Tischgeräte .....	46
<b>Ceran-Warmhalteplatten</b>	36
<b>Edelstahlmöbel</b>	83–99
► Abdeckplatten 1 mm, 2 mm .....	96+97
► Arbeitstische .....	84–87
► Aufsatzborde .....	98
► Geschirrschrank .....	93
► Schranktische .....	88–92
► Wandborde .....	95
► Wandhängeschränke .....	94
► Zubehör zu Edelstahlmöbeln .....	99
<b>Einbauspender</b>	50+51
► Einbau-Korbspender .....	51
► Einbau-Tablettspender .....	51
► Einbau-Tellerspender .....	50+51
<b>Fleischkäsewärmer</b>	26
<b>Frontcooking</b>	18–23
<b>GastroNorm-Einsätze und Deckel</b>	48+49
<b>Getränkewagen SGW</b>	77
<b>Hold-Line</b>	7–9
► Induktions-Warmhaltegeräte zum Einbau .....	8+9
► Induktions-Warmhalte-Tischgerät .....	7
► Zubehör .....	10+11
<b>Hustenschutzaufsätze</b>	35
► Domino-Line, Profit-Line, Young-Line .....	35
<b>Induktionsherde</b> <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">Neu</span>	16
<b>Induktionstechnik</b>	3–16 und 20–23
► Base-Line: Auftischgeräte .....	3
► Compact-Line: Herdbaukomponenten .....	14+15
► Griddle-Line: Grillgeräte .....	6
► Hold-Line: Warmhaltegeräte .....	6–9
► Install-Line: Einbaugeräte .....	4+5
► Kombi-Line: Einbau-Bräter .....	6
► Multi-Line 65: Frontcooking .....	20–23
► Modul-Line: Einbaugeräte .....	12+13
► Small-Line: Auftischgeräte .....	3
► Wok-Line: Auftischgeräte .....	3
► Zubehör: Induktions-Pfannen und Töpfe .....	10+11
<b>Kalt-Platten</b> <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">Neu</span>	41
<b>Kalt-Warm-Platten</b>	40+43
► Einbaugeräte steckerfertig + für baus. Zentralkühlung .....	40
► Tischgeräte .....	43
<b>Kalt-Warm-Wannen</b>	42
<b>Knödel-/Universaldämpfer</b>	34
<b>Korbspender</b>	51+52
► zum Einbau und fahrbar .....	51+52
<b>Kuvertüre/Schoko-Hot-Pot</b>	47
<b>Multifunktionswanne Heiß-Kalt</b>	42
<b>Multi-Line 65</b>	20–23
► Bain-marie/Steamer .....	22
► Cerankochfeld 2 Kochstellen .....	20
► Elektro-Bräter .....	21
► Elektro-Grill „Single“ .....	21
► Fritteuse .....	22
► Induktions-Grillgerät „Single“ und „Dual“ .....	21
► Induktionskochfeld 1 und 2 Kochstellen .....	20
► Induktionswok .....	20
► Neutral-Modul .....	22
► Pastakocher .....	22
► Wärmeplatte Ceran .....	22
► Zubehör .....	11+23
<b>Pizza-Warmhaltestation Tischgerät</b>	27
<b>Profit-Line 25000</b>	38
► Bain Marie .....	38
► Crash-Eis-Wanne .....	38
► Wärmeplatte .....	38
<b>Profit-Line 95000</b>	57–64
► Eckmodul .....	62
► Kaltverkaufsanlage: Schleierkühlvitrine .....	59+61
► Kaltverkaufsanlage: Stille Kühlung .....	58+60
► Kaltverkaufsanlage: Umluftkühlung .....	58+60
► Kaltverkaufsanlage: Umluftkühlvitrine .....	59+61
► Kassenstand .....	62
► Neutralmodultisch .....	62
► Tablett- und Besteckmodul .....	62
► Warmverkaufsanlage: Bain-marie .....	58+60
► Zubehör .....	63+64
<b>Speisen-Ausgabestation</b>	54–64
(siehe Profit-Line + Young-Line) .....	54–64
<b>Speisenwärmer</b>	26
► Fleischkäsewärmer .....	26
► Speisenwärmer Duo-Therm 2 .....	26
► Speisenwärmer Duo-Therm 2 mit Wärmeplatte .....	26
► Speisenwärmer SW 24000 .....	26
<b>Spültische</b>	100–104
<b>Steamjet, Universal-Schnelldämpfer</b>	47
<b>Suppenkugel</b>	10
<b>Tabletts</b>	78+79
► rutschfest .....	79
<b>Tablettspender</b>	51+53
<b>Tablettwagen</b>	65–77
► Getränkewagen SGW .....	77
► Regalwagen .....	73
► Tablettwagen Alu RTW .....	66–72
► Tablettwagen Chrom-Star CTW .....	74
► Tablettwagen Edelstahl TWE .....	75
► Tablettausgabewagen AGW .....	76
<b>Tassenwärmer</b>	24
<b>Tellerspender</b> <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">Neu</span>	50+52
<b>Tellerwärmer</b>	24+25
<b>Tranchierplatten</b>	27
<b>Universalspender</b> <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">Neu</span>	50, 51+53
<b>Verkaufsanlagen</b>	54–64
(siehe Profit-Line + Young-Line) .....	54–64
<b>Wärmebrücken</b>	32–34
► Beleuchtungsmodul LED <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">Neu</span> .....	34
► Einbaumodul .....	34
► Wärmebrücke, 1- und 2-etagig .....	33
► Wärmebrücken mit Fußgestell .....	32+33
► Wärmebrücke mit Kettenaufhängung .....	32
► Wärmebrücke zur bauseitigen Montage .....	34
► Zubehör: Dimmer für Wärmebrücke <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">Neu</span> .....	32
<b>Wärmeplatten</b>	36, 37, 40, 41+43
► Ceran .....	36
► Einbaugeräte .....	36+41
► Kalt-Warm-Platten .....	39–41+43
► Tischgeräte .....	37+43
<b>Wärmeschränke</b>	80–82
► Wärmeschränke .....	80+81
► Wärmehochschrank .....	82
► Wandschrank beheizt .....	82
<b>Wärmestrahler</b>	28–31
► Alu 27000 .....	31
► Buffet-Wärmelampen .....	28+29
► Messing, Kupfer, verchromt 22000 <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">Neu</span> .....	30
► mit Fußplatte, Schraubbefestigung, zum Einbau .....	29
► Stromschiene mit Adapter <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">Neu</span> .....	31
► verchromt 23000 <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">Neu</span> .....	30
► Wärmestrahler-Leiste <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">Neu</span> .....	31
<b>Warm- und Kalt-Ausgabekabinen</b>	54–64
(siehe Profit-Line + Young-Line) .....	54–64
<b>Young-Line</b>	54–56
► Anfahrtwand .....	56
► Kaltausgabe .....	54+55
► Neutralausgabe .....	56
► Warmausgabe Bain-marie .....	55
► Zubehör .....	55

## ► Table of contents

<b>Aircleaning-Systems (ACS)</b>	18+19	<b>Induction-technique</b>	3–17 and 20–23
<b>Bain-maries</b>	44–47	► Accessories: Induction-pans and pots	10+11
► Built-in-Bain-maries	44+45	► Base Line: table top	3
► free standing	47	► Compact-Line: oven components	14+15
► tabletop	46	► Griddle-Line: grills	6
► with hot cabinet	46	► Hold-Line: heat retaining units	6–9
<b>Basket dispenser</b>	51+52	► Install-Line: built-in devices	4+5
► Built-in and mobile	51+52	► Kombi-Line: braising pan for built-in	6
<b>Beverage trolley SGW</b>	77	► Modul-Line: built-in devices	12+13
<b>Built-in dispensers</b>	50+51	► Multi-Line 65: Frontcooking	20–23
► Built-in basket dispenser	51	► Small-Line: table top	3
► Built-in plate dispensers	50+51	► Wok-Line: table top	3
► Built-in tray dispenser	51		
<b>Carving stations</b>	27	<b>Meat loaf heater</b>	26
<b>Ceran hot plates</b>	36	<b>Multifunctional well Hot-Cold</b>	42
<b>Chocolate Hot-Pot</b>	47	<b>Multi-Line 65</b>	20–23
<b>Cold plates</b> <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">New</span>	41	► Accessories	11+23
<b>Cough protection</b>	35	► Bain-marie/Steamer	22
► Domino-Line, Profit-Line, Young-Line	35	► Ceran hob 2 cooking fields	23
<b>Cup warmers</b>	24	► Deep Fryer	22
<b>Dumpling/universal steamer</b>	34	► Electric Brasing pan	21
<b>Food warmers</b>	26	► Electric grill: "Single"	21
► Food warmer Duo Therm 2	26	► Hot plate ceran	22
► Food warmer Duo Therm 2 with Hot Plate	26	► Induction grill: "Single" and "dual"	21
► Food warmer SW 24000	26	► Induction hob 1 and 2 cooking fields	20
► Meat loaf heater	26	► Induction wok	20
<b>Frontcooking</b>	18–23	► Neutral-module	22
<b>GastroNorm-inserts</b>	48+49	► Pasta cooker	22
<b>Heating bridges</b>	32–34	<b>Pizza-heater counter top model</b>	27
► Accessories: Dimmer for heating bridges <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">New</span>	32	<b>Plate dispensers</b> <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">New</span>	50+52
► Built-in module	34	<b>Plate warmers</b>	24+25
► Heating bridge 1-tier and 2-tier	33	<b>Profit-Line 25000</b>	38
► Heating bridge casing with feet	32+33	► Bain Marie	38
► Heating bridge for on-site mounting	34	► Crushed-Ice	38
► Heating bridge with chain fixing	32	► Hot plate	38
► Lighting module LED <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">New</span>	34	<b>Profit-Line 95000</b>	57–64
<b>Heat lamps</b>	28–31	► Accessories	63+64
► Aluminium 27000	31	► Cashier counter	62
► Brass, Copper, Chromium plated 22000 <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">New</span>	30	► Cold Servery Counter: Circulating air cooling	58+60
► Buffet heat lamps	28+29	► Cold Servery Counter: Circulating air cooling vitrine	59+61
► Buffet heat lamp table board fixing/built-in	29	► Cold Servery Counter: Static Cooling	58+60
► Chromium plated 23000 <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">New</span>	30	► Cold servery Counter: veil cooling vitrine	59+61
► Contact rail including Adapter <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">New</span>	31	► Corner module	62
► Heat lamp rail <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">New</span>	31	► Hot Servery Counter: Bain-marie	58+60
<b>Hold-Line</b>	7–9	► Neutral modular desk	62
► Accessories	10+11	► Tray and cutlery module	62
► Induction/heat retaining units built-in	8+9	<b>Servery counters</b>	
► Induction/heat retaining units table top	7	(see Profit-Line + Young-Line)	54–64
<b>Hot-/cold servery counters</b>		<b>Sink units</b>	100–104
(see Profit-Line + Young-Line)	54–64	<b>Soup bowl</b>	10
<b>Hot cupboards</b>	80–82	<b>Steamjet, Universal steamer</b>	47
► Heated cabinet wall mounting	82	<b>Steel furniture</b>	83–99
► Hot cupboards	80+81	► Accessories for stainless steel furniture	99
► Hot high cupboard	82	► Cover plates 1 mm, 2 mm	96+97
<b>Hot or cold combiplate</b>	39+43	► Cupboards	88–92
► Built-in ready to plug-in and for central cooling system	40	► Cupboard wall mounting	94
► Table top	43	► High cupboard	93
<b>Hot or cold basin</b>	42	► Top boards	98
<b>Hot plates</b>	36, 37, 40, 41+43	► Wall shelves	95
► Built-in devices	36+41	► Work-tables	84–87
► Ceran	36	<b>Trays</b>	78+79
► Hot or cold combiplate	39–41+43	► nonslip	79
► Table top	37+43	<b>Tray dispenser</b>	51+53
<b>Hot plates ceran</b>	36	<b>Tray trolleys</b>	65–77
<b>Induction stove</b> <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">New</span>	16	► Beverage trolley SGW	77
		► Shelf-trolley	73
		► Tray-distribution trolleys AGW	76
		► Tray trolleys aluminium RTW	66–72
		► Tray trolleys chrome nickel steel TWE	75
		► Tray trolleys Chrome-Star CTW	74
		<b>Universal dispenser</b> <span style="background-color: yellow; padding: 2px;">New</span>	50, 51+53
		<b>Young-Line</b>	54–56
		► Accessories	55
		► Cold servery counter	54+55
		► Drive-in element	56
		► Hot servery counter – Bain-marie	55
		► Modular desk	56



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

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.
<b>BH/BA 3500</b>	320	380	105	260 x 260	230	3,5	1.514 €	<b>Z 0303</b>



**Base-Line: Induktions-Auftischgerät Base Line: Induction table top**

Singleausführung mit einer Kochstelle. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Ceranfeld 4 mm Stärke. Spulendurchmesser 220 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 220 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.
<b>SH/BA 3500</b>	380	440	138	320 x 320	230	3,5	1.970 €	<b>Z 0103</b>
<b>SH/BA 5000</b>	380	440	138	320 x 320	400	5,0	2.238 €	<b>Z 0104</b>



**Base-Line: Induktions-Auftischgerät Base-Line: Induction table top**

Dualausführung mit 2 Kochstellen. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Ceranfeld 4 mm Stärke. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Gerät mit auswechselbarem Fettfiltereinsatz. Die stufenlose Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.  
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. 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.
<b>SH/DU/BA 3500</b>	380	700	160	320 x 580	400	2 x 3,5	4.409 €	<b>Z 0105</b>
<b>SH/DU/BA 5000</b>	380	700	160	320 x 580	400	2 x 5,0	4.902 €	<b>Z 0106</b>



**Wok-Line: Induktions-Auftischgerät Wok-Line: Induction table top**

Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Die Wok-Cuvette besteht aus schlagfestem Ceran. Stufenlose Temperaturregulierung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Gerät mit auswechselbarem Fettfiltereinsatz.

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. Electronically controlled input. Device with replaceable fat filter unit.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/ Ceran field	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
<b>SH/WO 3500</b>	380	440	198	Ø 300	230	3,5	2.330 €	<b>Z 0107</b>
<b>SH/WO 5000</b>	380	440	198	Ø 300	400	5,0	2.924 €	<b>Z 0108</b>
<b>SH/WO 8000</b>	380	440	198	Ø 300	400	8,0	3.258 €	<b>Z 0109</b>

## ► Induktion/Einbauversion Induction/built-in devices



### 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 Ø	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
	L	T/D	H					
SH/WO/IN 3500	384	384	297	306	230	3,5	2.767 €	Z 0114
SH/WO/IN 5000	384	384	297	306	400	5,0	3.302 €	Z 0115
SH/WO/IN 8000	384	384	297	306	400	8,0	3.621 €	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	226	320 x 320	230	3,5	2.248 €	Z 0112
SH/IN 5000	384	384	226	320 x 320	400	5,0	2.699 €	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	155	320 x 580	400	2 x 3,5	4.500 €	Z 0116
SH/DU/IN 5000	384	644	155	320 x 580	400	2 x 5,0	5.136 €	Z 0117



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

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	810	810	210	720 x 720	400	14	9.237 €	Z 0460
SH/QU/IN 5000	810	810	210	720 x 720	400	20	9.397 €	Z 0465



**Install-Line: Einkochzonen Flächeninduktion**  
**Install-Line: 1 cooking field full area coil**

Singleausführung mit einer Kochstelle Flächeninduktion zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung.

Single design with one cooking field full area coil for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. 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 7000 FL	480	480	240	360 x 360	400	7,0	3.275 €	Z 0450



**Install-Line: Zweikochzonen Flächeninduktion**  
**Install-Line: 2 cooking fields full area coil**

Dualausführung mit zwei Kochstellen Flächeninduktion zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 2 lose anhängenden Temperaturregelungen.

Dual design with two cooking fields full area coil for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. 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 5000 FL	450	810	210	360 x 720	400	10,0	5.140 €	Z 0455



**Install-Line: Vierkochzonen Flächeninduktion**  
**Install-Line: 4 cooking fields full area coil**

Vier Kochstellen Flächeninduktion zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Mit 4 lose anhängenden Temperaturregelungen.

Four cooking fields full area coil for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. 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 5000 FL	810	810	210	720 x 720	400	20,0	10.197 €	Z 0470

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



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



**Empfohlenes Zubehör**  
Recommended accessories

Neu/New

	Preis/ Price	Art. Nr.
Einbau-Kit „verdeckter Einbau“ Built-in Kit "hidden built-in"	219 €	Z 0156
Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“ Built-in Kit "visible built-in"	349 €	Z 0157

## ► Induktion/Grillplatten • Bräter Induction grills • braising pans



### Griddle-Line: Induktions-Grillgerät Griddle-Line: Induction grill

Leistungsstarkes Induktions-Griddle-Auftischgerät mit einer Bratzone, ausgestattet mit RTCS (Realtime Temperature Control System) Technologie. Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10. Mit abnehmbarer Fettschublade und Spritzschutz. Temperaturbereich: 0 – 230 °C.

High performance inductive griddle table top device with one frying zone, equipped with RTCS (Realtime Temperature Control System) technology. Material: chrome nickel steel 18/10. With removable fat drawer and splash guard. 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 3500	531	446	198	486 x 345	1	230	3,5	4.513 €	Z 0175
SH/GR 5000	531	446	198	486 x 345	1	400	5,0	4.701 €	Z 0176



### Griddle-Line: Induktions-Grillgerät Griddle-Line: Induction grill

Leistungsstarkes Induktions-Griddle-Auftischgerät mit zwei getrennt geregelten Bratzenen, ausgestattet mit RTCS (Realtime Temperature Control System) Technologie. Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10. Mit abnehmbarer Fettschublade und Spritzschutz. Temperaturbereich: 0 – 230 °C.

High performance inductive griddle table top device with two separately controlled frying zones, equipped with RTCS (Realtime Temperature Control System) technology. Material: chrome nickel steel 18/10. With removable fat drawer and splash guard. 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/DU/GR 7000	656	671	198	610 x 570	2	400	7,0	7.946 €	Z 0177
SH/DU/GR 10000	656	671	198	610 x 570	2	400	10,0	8.144 €	Z 0178



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

Leistungsstarkes Induktions-Griddle-Einbaugerät mit einer bzw. zwei getrennt geregelten Bratzenen, 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	5.099 €	Z 0179
SH/GR/IN 5000	542	400	159	486 x 345	1	400	5,0	5.387 €	Z 0181
MO/DU/GR 7000	656	615	145	611 x 570	2	400	7,0	9.365 €	Z 0172
MO/DU/GR 10000	656	615	145	611 x 570	2	400	10,0	9.809 €	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 7000-65	656	615	280	65	400	7,0	9.190 €	Z 0243
MO/DU/KB 7000-100	656	615	280	100	400	7,0	9.389 €	Z 0244
MO/DU/KB 7000-150	656	615	280	150	400	7,0	9.601 €	Z 0245
MO/DU/KB 10000-65	656	615	280	65	400	10,0	9.496 €	Z 0246
MO/DU/KB 10000-100	656	615	280	100	400	10,0	9.695 €	Z 0247
MO/DU/KB 10000-150	656	615	280	150	400	10,0	9.908 €	Z 0248

Zertifiziert nach:/

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

## ► Induktion/Warmhaltegeräte: Hold-Line Kompaktversion

Induction/heat retaining units: Hold-Line

**SCHOLL**



### Induktions-Warmhaltegerät CNS Induction heat retaining unit CNS

Ein zum Warmhalten entwickeltes Induktionsgerät mit zwei Warmhaltezonen. 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	Warmhaltezonen/ Zones	Bedienung/ Control	Volt	kW	Auftischgerät/ freestanding Preis/Price	Art. Nr.	Einbaugerät/ built-in Preis/Price	Art. Nr.
HO 1500/CNS	800	400	114	2	2	230	1,5	2.950 €	Z 0685	2.990 €	Z 0692



### Induktions-Warmhaltegerät weiß Induction heat retaining unit white

Ein zum Warmhalten entwickeltes Induktionsgerät mit zwei Warmhaltezonen. 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	Warmhaltezonen/ Zones	Bedienung/ Control	Volt	kW	Auftischgerät/ freestanding Preis/Price	Art. Nr.
HO 1500/W	800	400	114	2	2	230	1,5	2.990 €	Z 0686



### Induktions-Warmhaltegerät schwarz Induction heat retaining unit black

Ein zum Warmhalten entwickeltes Induktionsgerät mit zwei Warmhaltezonen. 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	Warmhaltezonen/ Zones	Bedienung/ Control	Volt	kW	Auftischgerät/ freestanding Preis/Price	Art. Nr.
HO 1500/S	800	400	114	2	2	230	1,5	2.990 €	Z 0687

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



### Hold-Line ohne Rahmen Hold-Line without frame

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

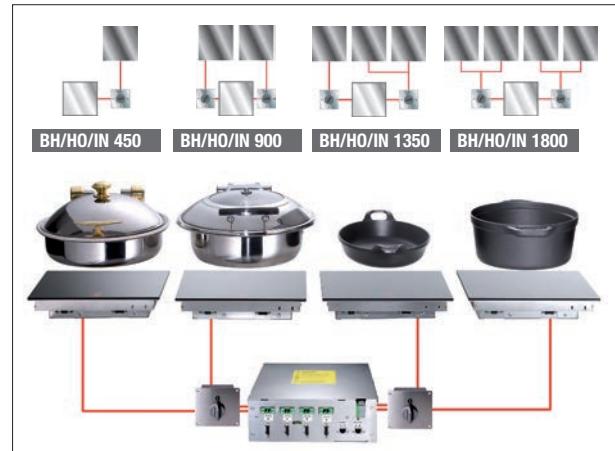
Kabellänge Generator – Regler 3,0 m

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	Warmhaltefelder/Zones	Bedienung/Control	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
BH/HO/IN 450	322 x 322	1	1	230	0,45	2.516 €	Z 0681
BH/HO/IN 900	322 x 322	2	2	230	0,9	3.387 €	Z 0682
BH/HO/IN 1350	322 x 322	3	2	230	1,35	4.131 €	Z 0683
BH/HO/IN 1800	322 x 322	4	2	230	1,8	4.874 €	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	2.581 €	Z 0697
BH/HO/IN 900 CNS	322 x 322	390 x 390	2	2	230	0,9	3.567 €	Z 0698
BH/HO/IN 1350 CNS	322 x 322	390 x 390	3	2	230	1,35	4.437 €	Z 0699
BH/HO/IN 1800 CNS	322 x 322	390 x 390	4	2	230	1,8	5.307 €	Z 0700

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

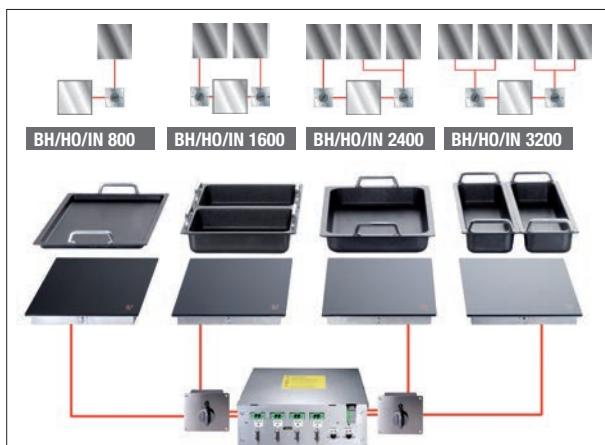
SCHOLL



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

Induktionswarmhaltegerät zum Warmhalten von Speisen mit Aluguss-GN-Schalen, Induktherm-GN-Porzellanschalen oder Chafing Dishes. Stufenlose, gradgenau 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	2.914 €	Z 0671
BH/HO/IN 1600	520 x 320 (GN)	2	2	230	1,6	4.094 €	Z 0672
BH/HO/IN 2400	520 x 320 (GN)	3	2	230	2,4	5.142 €	Z 0673
BH/HO/IN 3200	520 x 320 (GN)	4	2	230	3,2	6.170 €	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, gradgenau 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	3.001 €	Z 0675
BH/HO/IN 1600 CNS	520 x 320 (GN)	2	2	230	1,6	4.316 €	Z 0676
BH/HO/IN 2400 CNS	520 x 320 (GN)	3	2	230	2,4	5.552 €	Z 0677
BH/HO/IN 3200 CNS	520 x 320 (GN)	4	2	230	3,2	6.750 €	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**

**Neu/New**

	Preis/ Price	Art. Nr.
Einbau-Kit „verdeckter Einbau“ Built-in Kit "hidden built-in"	219 €	Z 0156
Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“ Built-in Kit "visible built-in"	349 €	Z 0157

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

**Chafing Dish rund, Beschläge Messing Chafing Dish round, brass fittings**



Maße/ dimensions		Inhalt/Liter Capacity/litres	Preis/ Price	Art. Nr. Art. No.
Ø 300	inkl. Porzellaneinsatz/ incl. porcelain insert	2,0	490 €	Z 0650

Zubehör: zusätzliche Porzellaneinsätze/  
Accessories: additional porcelain insert

1-teilig/1-part		2,0	149 €	Z 0660
-----------------	--	-----	-------	--------

**Chafing Dish rund Chafing Dish round**



Maße/ dimensions		Inhalt/Liter Capacity/litres	Preis/ Price	Art. Nr. Art. No.
Ø 350	inkl. 1-teiligem Porzellaneinsatz/ incl. 1-part porcelain insert	3,0	688 €	Z 0668
Ø 350	inkl. 2-teiligem Porzellaneinsatz/ incl. 2-part porcelain insert	2 x 1,3	695 €	Z 0655

Zubehör: zusätzliche Porzellaneinsätze/  
Accessories: additional porcelain insert

1-teilig/1-part		3,0	78 €	Z 0661
2-teilig/2-part		2 x 1,3	107 €	Z 0664

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



Maße/ dimensions		Inhalt/Liter Capacity/litres	Preis/ Price	Art. Nr. Art. No.
370 x 450 x 190	inkl. 1-teiligem Porzellaneinsatz/ incl. 1-part porcelain insert	5,5	697 €	Z 0667
370 x 450 x 190	inkl. 2-teiligem Porzellaneinsatz/ incl. 2-part porcelain insert	2 x 1,9	695 €	Z 0654

Zubehör: zusätzliche Porzellaneinsätze/  
Accessories: additional porcelain insert

1-teilig/1-part	1 x GN 2/3	5,5	126 €	Z 0665
2-teilig/2-part	2 x GN 1/3	2 x 1,9	94 €	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. Art. No.
Ø 480	10		490 €	Z 0669

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	175 €	Z 0753
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	20	mit/with	185 €	Z 0754
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	55	ohne/without	179 €	Z 0755
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	55	mit/with	179 €	Z 0756
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	100	ohne/without	219 €	Z 0769
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	100	mit/with	229 €	Z 0768



GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3	20	ohne/without	129 €	Z 0774
GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3	20	mit/with	149 €	Z 0775
GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3	55	ohne/without	169 €	Z 0776
GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3	55	mit/with	179 €	Z 0767



GN-Einsatz 2/4/GN-insert 2/4	20	ohne/without	149 €	Z 0757
GN-Einsatz 2/4/GN-insert 2/4	20	mit/with	159 €	Z 0758
GN-Einsatz 2/4/GN-insert 2/4	55	ohne/without	159 €	Z 0759
GN-Einsatz 2/4/GN-insert 2/4	55	mit/with	169 €	Z 0761



GN-Einsatz 1/2/GN-insert 1/2	20	ohne/without	149 €	Z 0762
GN-Einsatz 1/2/GN-insert 1/2	20	mit/with	159 €	Z 0763
GN-Einsatz 1/2/GN-insert 1/2	55	ohne/without	159 €	Z 0764
GN-Einsatz 1/2/GN-insert 1/2	55	mit/with	169 €	Z 0765

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/ <b>Inductherm GN-insert 1/1</b>	530 x 325 x 65	8,0	297 €	H 6391
Induktherm GN-Einsatz 2/4/ <b>Inductherm GN-insert 2/4</b>	530 x 162 x 65	4,0	160 €	H 6394
Induktherm GN-Einsatz 1/3/ <b>Inductherm GN-insert 1/3</b>	325 x 175 x 65	2,5	89 €	H 6393

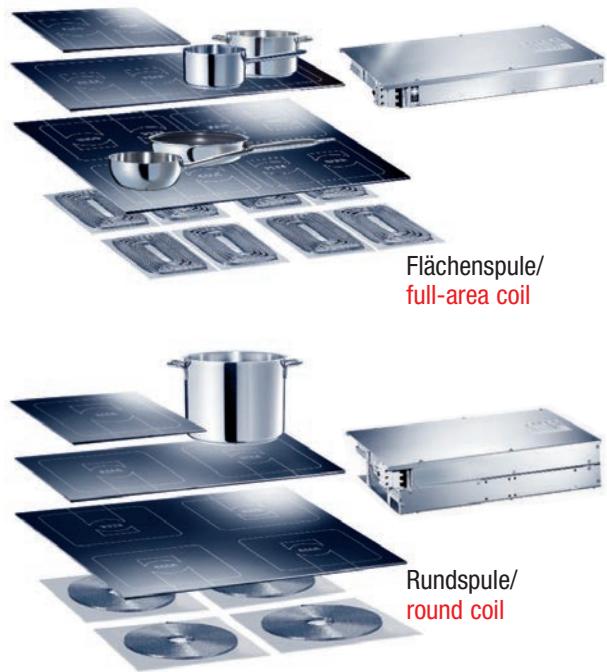
Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

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

Artikel	Durchmesser/ Diameter	Inhalt/Liter Capacity/litres	Preis/ Price	Art. Nr.
Stiel-Wok-Pfanne „China-Pfanne“, 1-schichtig/ <b>Wok-pan with handle, single layer</b>	350	5,2	135 €	Z 0137
Stiel-Wok-Pfanne, 3-schichtig/ <b>Wok-pan with handle, three layer</b>	350	5,2	216 €	Z 0121
Stiel-Wok-Pfanne/ <b>Wok-pan with handle</b>	350	9,1	245 €	Z 0124
Wok-Pfanne mit Flachboden/ <b>Wok-pan with flat bottom</b>	350	5,0	243 €	Z 0135
Pasta Kasserolle/ <b>Pasta-casserole</b>	360	20,5	322 €	Z 0140
Pasta Einsatz (4 Segmente)/ <b>Pasta-inset (4 segments)</b>			366 €	Z 0141
Bratpfanne mit Antihaftversiegelung/ <b>Frying pan with anti-adhesive surface</b>	200 240 280		138 € 160 € 193 €	Z 0128 Z 0129 Z 0125

## ► 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	<b>MO/WO 3500</b>	Rundspule, Wok/round coil, wok	Ø 311
		<b>MO/WO 5000</b>	Rundspule, Wok/round coil, wok	Ø 311
		<b>MO/WO 8000</b>	Rundspule, Wok/round coil, wok	Ø 311
		<b>MO/BA 3500</b>	Rundspule/round coil	1 Glas, 322 x 322
		<b>MO/BA 5000</b>	Rundspule/round coil	1 Glas, 322 x 322
		<b>MO/DU 7000-360 FL</b>	Flächeninduktion/full-area coil	1 Glas, 360 x 360
		<b>MO/DU 7000-360</b>	Rundspulen/round coils	2 Gläser, 360 x 360
		<b>MO/DU 10000-360</b>	Rundspulen/round coils	2 Gläser, 360 x 360
		<b>MO/DU 14000-360 FL</b>	Flächeninduktion/full-area coil	2 Gläser, 360 x 360
 	Zweikochzonen/ 2 cooking fields	<b>MO/DU 7000-650</b>	Rundspulen/round coils	1 Glas, 375 x 650
		<b>MO/DU 7000-720</b>	Rundspulen/round coils	1 Glas, 360 x 720
		<b>MO/DU 10000-650</b>	Rundspulen/round coils	1 Glas, 375 x 650
		<b>MO/DU 10000-720</b>	Rundspulen/round coils	1 Glas, 360 x 720
		<b>MO/DU 14000-650 FL</b>	Flächeninduktion/full-area coil	1 Glas, 375 x 650
		<b>MO/DU 14000-720 FL</b>	Flächeninduktion/full-area coil	1 Glas, 360 x 720
		<b>MO/QU 14000-650</b>	Rundspulen/round coils	1 Glas 650 x 650
		<b>MO/QU 14000-720</b>	Rundspulen/round coils	1 Glas 720 x 720
		<b>MO/QU 20000-650</b>	Rundspulen/round coils	1 Glas 650 x 650
 	Vierkochzonen/ 4 cooking fields	<b>MO/QU 20000-720</b>	Rundspulen/round coils	1 Glas 720 x 720
		<b>MO/QU 21000-720</b>	2 x Flächeninduktion 2 x Rundspulen 2 x full-area coil, 2 x round coils	1 Glas 720 x 720
		<b>MO/QU 24000-720</b>	2 x Flächeninduktion 2 x Rundspulen 2 x full-area coil, 2 x round coils	1 Glas 720 x 720
		<b>MO/QU 28000-650 FL</b>	Flächeninduktion/full-area coil	1 Glas 650 x 650
		<b>MO/QU 28000-720 FL</b>	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 mit 7-Segment-Digitalanzeige unter Ceranglas. 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 have a 7-segment display under ceran glass. 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.

  <b>Inkl. 7-Segment Digitalanzeige unter Ceranglas/ incl. 7-segment display under ceran glass</b>	 <b>Mit Montagerahmen zum Einbau in CNS-Abdeckung With mounting frame for installation into CNS-worktop</b>				 <b>Mit Einbaurahmen zum Einbau in Granit- oder Holzabdeckung With CNS-mounting frame for installation into granite or wooden worktop</b>				<b>Optional/optional</b>  <b>EMI (Energy Management Interface) Anschlussmöglichkeit an bauseitige SICOTRONIC-Optimierungsanlage EMI with connection option to the existing SICOTRONIC Optimisation System</b>	
Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.			
–	230	3,5	3.196 €	Z 0202	3.433 €	Z 0430	–	–		
–	400	5,0	3.572 €	Z 0400	3.810 €	Z 0431	–	–		
–	400	8,0	4.058 €	Z 0210	4.234 €	Z 0209	–	–		
–	230	3,5	3.196 €	Z 0201	3.433 €	Z 0432	–	–		
–	400	5,0	3.384 €	Z 0200	3.620 €	Z 0433	–	–		
–	400	7,0	5.264 €	Z 0213	5.500 €	Z 0214	264 €	Z 0249		
	400	7,0	6.286 €	Z 0216	6.641 €	Z 0219	264 €	Z 0250		
	400	10,0	6.622 €	Z 0217	6.978 €	Z 0221	264 €	Z 0250		
	400	14,0	8.685 €	Z 0254	9.041 €	Z 0255	264 €	Z 0249		
	400	7,0	5.774 €	Z 0223	6.131 €	Z 0232	264 €	Z 0250		
	400	7,0	5.838 €	Z 0404	6.193 €	Z 0434	264 €	Z 0250		
	400	10,0	6.069 €	Z 0225	6.424 €	Z 0234	264 €	Z 0250		
	400	10,0	6.133 €	Z 0409	6.488 €	Z 0435	264 €	Z 0250		
	400	14,0	8.196 €	Z 0229	8.551 €	Z 0236	264 €	Z 0249		
	400	14,0	8.196 €	Z 0413	8.551 €	Z 0436	264 €	Z 0249		
	400	14,0	11.340 €	Z 0237	11.794 €	Z 0240	527 €	Z 0251		
	400	14,0	11.509 €	Z 0417	11.961 €	Z 0437	527 €	Z 0251		
	400	20,0	11.929 €	Z 0238	12.382 €	Z 0241	527 €	Z 0251		
	400	20,0	12.017 €	Z 0421	12.469 €	Z 0438	527 €	Z 0251		
	400	21,0	13.129 €	Z 0423	13.582 €	Z 0439	527 €	Z 0252		
	400	24,0	13.908 €	Z 0425	14.360 €	Z 0440	527 €	Z 0252		
	400	28,0	15.970 €	Z 0239	16.422 €	Z 0242	527 €	Z 0253		
	400	28,0	16.223 €	Z 0428	16.676 €	Z 0441	527 €	Z 0253		

## ► Induktions-Herdbaukomponenten Induction oven components

### Compact-Line Compact-Line

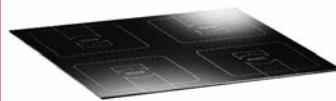


	Kochfelder/ cooking fields Einkochzonen/ 1 cooking field		Modell-Nr. SH/WO/IN/CL 3500 SH/WO/IN/CL 5000 SH/WO/IN/CL 8000
	Einkochzonen/ 1 cooking field		SH/IN/CL 3500 SH/IN/CL 5000 SH/IN/CL 7000 FL
	Zweikochzonen/ 2 cooking fields		SH/DU/IN/CL 3500-555 SH/DU/IN/CL 5000-555 SH/DU/IN/CL 3500-610 SH/DU/IN/CL 5000-610 SH/DU/IN/CL 5000-610 FL SH/DU/IN/CL 3500-655 SH/DU/IN/CL 5000-655 SH/DU/IN/CL 5000-655 FL
	Vierkochzonen/ 4 cooking fields		SH/QU/IN/CL 3500-555 SH/QU/IN/CL 5000-555 SH/QU/IN/CL 3500-610 SH/QU/IN/CL 5000-610 SH/QU/IN/CL 5000-610 FL SH/QU/IN/CL 3500-655 SH/QU/IN/CL 5000-655 SH/QU/IN/CL 5000-655 FL

**Compact-Line Compact-Line**

Herdeinbaukomponenten zum Einbau in Gehäuse oder Herde. Ohne Gehäuse, Blenden und ohne Einbaurahmen. Optional: Ceranglass und Einbau-Kit. Mit RTCSmp (Realtime 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.



**Neu/New**

**Neu/New**



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

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

Spulen/coils	Volt	kW	Preis/ Price	Art-Nr.	Ceranglas/ ceran glass	Preis/ Price	Art-Nr.	Preis/ Price	Art-Nr.	Preis/ Price	Art-Nr.
Rundspule Wok/ round coil, wok	230	3,5	2.050 €	Z1140	Ø 311	276 €	Z1114	219 €	Z0156	349 €	Z0157
Rundspule Wok/ round coil, wok	400	5,0	2.307 €	Z1100	Ø 311	276 €	Z1114	219 €	Z0156	349 €	Z0157
Rundspule Wok/ round coil, wok	400	8,0	2.627 €	Z1141	Ø 311	276 €	Z1114	219 €	Z0156	349 €	Z0157
Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270	230	3,5	1.928 €	Z1142	360 x 360	170 €	Z1115	219 €	Z0156	349 €	Z0157
Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270	400	5,0	1.984 €	Z1101	360 x 360	170 €	Z1115	219 €	Z0156	349 €	Z0157
Flächeninduktion/ full area coil	400	7,0	2.664 €	Z1143	360 x 360	170 €	Z1115	219 €	Z0156	349 €	Z0157
Rundspule Ø 220/ round coil Ø 220	400	7,0	3.634 €	Z1102	300 x 600	309 €	Z1116	219 €	Z0156	349 €	Z0157
Rundspule Ø 220/ round coil Ø 220	400	10,0	3.790 €	Z1103	300 x 600	309 €	Z1116	219 €	Z0156	349 €	Z0157
Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270	400	7,0	3.745 €	Z1104	375 x 650	299 €	Z1118	219 €	Z0156	349 €	Z0157
Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270	400	10,0	3.902 €	Z1105	375 x 650	299 €	Z1118	219 €	Z0156	349 €	Z0157
Flächeninduktion/ full area coil	400	10,0	4.326 €	Z1144	375 x 650	299 €	Z1118	219 €	Z0156	349 €	Z0157
Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270	400	7,0	3.745 €	Z1106	360 x 720	309 €	Z1120	219 €	Z0156	349 €	Z0157
Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270	400	10,0	3.902 €	Z1107	360 x 720	309 €	Z1120	219 €	Z0156	349 €	Z0157
Flächeninduktion/ full area coil	400	10,0	4.326 €	Z1145	360 x 720	309 €	Z1120	219 €	Z0156	349 €	Z0157
Rundspule Ø 220/ round coil Ø 220	400	14,0	7.269 €	Z1108	600 x 600	479 €	Z1122	438 €	Z0156 <b>(2 x)</b>	698 €	Z0157 <b>(2 x)</b>
Rundspule Ø 220/ round coil Ø 220	400	20,0	7.581 €	Z1109	600 x 600	479 €	Z1122	438 €	Z0156 <b>(2 x)</b>	698 €	Z0157 <b>(2 x)</b>
Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270	400	14,0	7.492 €	Z1110	650 x 650	489 €	Z1124	438 €	Z0156 <b>(2 x)</b>	698 €	Z0157 <b>(2 x)</b>
Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270	400	20,0	7.804 €	Z1111	650 x 650	489 €	Z1124	438 €	Z0156 <b>(2 x)</b>	698 €	Z0157 <b>(2 x)</b>
Flächeninduktion/ full area coil	400	20,0	8.642 €	Z1146	650 x 650	489 €	Z1124	438 €	Z0156 <b>(2 x)</b>	698 €	Z0157 <b>(2 x)</b>
Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270	400	14,0	7.491 €	Z1112	720 x 720	522 €	Z1126	438 €	Z0156 <b>(2 x)</b>	698 €	Z0157 <b>(2 x)</b>
Rundspule Ø 270/ round coil Ø 270	400	20,0	7.802 €	Z1113	720 x 720	522 €	Z1126	438 €	Z0156 <b>(2 x)</b>	698 €	Z0157 <b>(2 x)</b>
Flächeninduktion/ full area coil	400	20,0	8.642 €	Z1147	720 x 720	522 €	Z1126	438 €	Z0156 <b>(2 x)</b>	698 €	Z0157 <b>(2 x)</b>

# 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

**Neu/New**

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	Preis/Price	Art. Nr.
IH/QU/20000-650 FL	800	900	850/900	400/20	12.990 €	Z 0350

### Induktionsherd mit 2-Zonen-Induktionsgrill Induction stove with griddle, 2 frying zones

**Neu/New**

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 separately 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	Preis/Price	Art. Nr.
IH/DU/GR/10000	800	900	850/900	400/10	13.290 €	Z 0355

### Induktionsherd mit Induktions-Bräter Induction stove with braising pan

**Neu/New**

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	Preis/Price	Art. Nr.
IH/DU/KB/10000	800	900	850/900	400/10	13.390 €	Z 0360

## Frontcooking & Multi-Line 65

Air Cleaning System:  
Offen für mehr Umsatz



## ► Aircleaning-System (ACS) Aircleaning-System (ACS)



### 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-Line 65 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-Fettabstscheider (100 % flammdurchschlagsicher) mit 2 entnehmbaren Fettauffangschalen. Im Unterbau platziert: die geräuscharmen Radialgebläse. Geruchsreinigung durch die patentierte Plasmatechnologie in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumlufttechnische 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-Line 65 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 ausgeführt.**

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	11.919 €	B 5284
ACS 1700 d3	3	1.210 x 660 x 260	1.700	1.000	900/1.100	400	21	13.031 €	B 5285

### Zubehör Accessories

Glasaufsatz für ACS für 2 ML65-Geräte/Glass top piece for ACS for 2 ML-65 devices	Preis/Price	Art. Nr.
Glasaufsatz für ACS für 3 ML65-Geräte/Glass top piece for ACS for 3 ML-65 devices	1.293 €	B 5282
	1.869 €	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-Line 65 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-Fettabstscheider (100 % flammdurchschlagsicher) mit 2 entnehmbaren Fettauffangschalen. Im Unterbau platziert: die geräuscharmen Radialgebläse. Geruchsreinigung durch die patentierte Plasmatechnologie in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumlufttechnische 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-Line 65 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 ausgeführt.**

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	11.176 €	B 5286
ACS 1500 d3	3	1.210 x 660 x 260	1.500	760	900/1.100	400	21	12.226 €	B 5287

### Zubehör Accessories

Glasaufsatz für ACS für 2 ML65-Geräte/Glass top piece for ACS for 2 ML-65 devices	Preis/Price	Art. Nr.
Glasaufsatz für ACS für 3 ML65-Geräte/Glass top piece for ACS for 3 ML-65 devices	1.293 €	B 5282
	1.869 €	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-Line 65-Geräte. Modul fahrbar durch 4 Lenkrollen mit Feststeller. Inkl. Hustenschutzaufsatz und frontseitigem Spritzschutz aus Glas. Absaugung: Die entstandenen Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen das patentierte ACS-Umluftsystem. In der linken und rechten Seitenwange befinden sich die Hochleistungs-Fettabstscheider (100 % flammdurchschlagsicher) mit 2 entnehmbaren Fettauffangschalen. Im Unterbau platziert die geräuscharmen Radialgebläse. Geruchsreinigung durch die patentierte Plasmatechnologie in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. Mittig im Unterbau sind 2 Schrankfächer, Hygienestandard H3 mit je 8 Auflegesicken. Folgende Varianten sind lieferbar: Neutral – neutral, neutral – warm, neutral – kalt, warm – warm, warm – kalt, kalt – kalt. Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (RaumlufttechnischeAnlagen). 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-Line 65 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.
<b>ACS 1600 N/N</b>	3	1.200 x 660 x 250	1.745	850	1.225	400	22	neutral – neutral neutral – neutral	14.188 €	<b>B 5295</b>
<b>ACS 1600 N/W</b>	3	1.200 x 660 x 250	1.745	850	1.225	400	22	neutral – warm neutral – heated	14.976 €	<b>B 5296</b>
<b>ACS 1600 N/K</b>	3	1.200 x 660 x 250	1.745	850	1.225	400	22	neutral – kalt neutral – cooled	16.028 €	<b>B 5297</b>
<b>ACS 1600 W/W</b>	3	1.200 x 660 x 250	1.745	850	1.225	400	22	warm – warm heated – heated	15.370 €	<b>B 5298</b>
<b>ACS 1600 W/K</b>	3	1.200 x 660 x 250	1.745	850	1.225	400	22	warm – kalt heated – cooled	16.552 €	<b>B 5299</b>
<b>ACS 1600 K/K</b>	3	1.200 x 660 x 250	1.745	850	1.225	400	22	kalt – kalt cooled – cooled	17.478 €	<b>B 5300</b>

### ACS und Multi-Line 65: Maximale Flexibilität ACS and Multi-Line 65: Maximum flexibility



## ► Multi-Line 65 – Frontcooking der Extraklasse

### Multi-Line 65 – First class frontcooking



#### Induktionswok Induction wok

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	3.400 €	Z 0710
SH/WO 5000-ML	380	650	200	400	5,0	3.559 €	Z 0715



#### Induktionskochfeld 1 Kochstelle Induction hob 1 cooking field

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	2.913 €	Z 0720
SH/BA 5000-ML	380	650	200	400	5,0	3.378 €	Z 0725



#### Induktionskochfeld 2 Kochstellen Induction hob 2 cooking fields

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 3500-ML	380	650	200	400	7,0	4.562 €	Z 0730
SH/DU/BA 5000-ML	380	650	200	400	10,0	5.365 €	Z 0735



#### 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	1.587 €	Z 0760

► Multi-Line 65 – Frontcooking der Extraklasse  
Multi-Line 65 – First class frontcooking

**SCHOLL**



**Induktions-Grillgerät „Single“ Induction grill "Single"**

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Induktions-Grillgerät mit einer Bratzone. 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.
<b>SH/GR 5000-ML</b>	380	650	218	400	5,0	4.820 €	<b>Z 0831</b>



**Induktions-Grillgerät „Dual“ Induction grill "Dual"**

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Induktions-Grillgerät mit 2 Bratzenen. Temperaturbereich: 0 – 230 °C. Inkl. Fettschublade und Spritzschutz.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. With two separately controlled frying zones. 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.
<b>SH/DU/GR 10000-ML</b>	760	650	218	400	10,0	8.523 €	<b>Z 0840</b>



**Elektro-Grill „Single“ Electric grill "Single"**

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Grillgerät mit einer Bratzone. 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.
<b>SH/GR 6000-ML</b>	380	650	210	400	6,0	2.771 €	<b>Z 0835</b>



**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.
<b>SH/BR 6000-ML</b>	380	650	250	400	6,0	2.874 €	<b>Z 0890</b>

## ► Multi-Line 65 – Frontcooking der Extraklasse

### Multi-Line 65 – First class frontcooking



#### 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	2.359 €	Z 0875



#### 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	2.730 €	Z 0860



#### Bain-marie/Steamer Bain-marie/Steamer

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Für 1 x GN 1/1-65 Wanne tiefgezogen. Heizung unter dem Wannenboden. 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 1/1-65. Deep-drawn basin. Heating element under the basin bottom. 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	200	230	1,8	1.360 €	Z 0750



#### 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	1.426 €	Z 0770



#### 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*	559 €	Z 0790

\*mit Schneidplatte/\*with carving board

► Multi-Line 65 – Frontcooking der Extraklasse  
Multi-Line 65 – First class frontcooking

SCHOLL

**Multi-Line: Induktionskochfeld**  
**Multi-Line: Induction cooking field**



**Induktionskochfeld Induction cooking field**

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	3.172 €	Z 0740

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: Grillaufsatz Teppanyaki**  
**Accessories: Top frame „Griddle“ Teppanyaki**

Mehrschichtmaterial GN 1/1-20, Nano-Oberflächenbehandelt, mit Griffen.

Multi-layer material GN 1/1-20, nano-finish, with handles.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/GA-T 3000-ML	325	530	20	297 €	Z 0773

**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 rippled surface and with handles.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/GA-G 3000-ML	325	530	20	199 €	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	199 €	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	199 €	Z 0756

**Zubehör**  
**Accessories**



**Zubehör: Pastakocheraufsatz**  
**Accessories: Top frame „Pasta cooker“**

Ausführung: Pastakochaufsatzrahmen 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	1.020 €	Z 0781

## ► Teller- und Tassenwärmer Plate & cup warmers



### 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.
<b>UTW 1000</b>	320	317	490	733 €	<b>A 0135</b>



### 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		
<b>2006/AT</b>	450	570	330	450	1.173 €	<b>A 0550</b>



### 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		
<b>2008/AT</b>	450	800	330	680	1.349 €	<b>A 0551</b>



### 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 Innenmaß/Inside	450 405	450 385	850 660	922 €	A 0201
2009/Z	Zusätzliches Zwischenbord/ Additional intermediate shelf				49 €	A 0203
	Fahrbar d. 4 Zwillingslenkrollen Ø 50 mm Mounted on 4 twin castors Ø 50 mm				199 €	



### 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 Innenmaß/Inside	750 705	450 385	850 660	1.324 €	A 0302
2011/Z	Zusätzliches Zwischenbord/ Additional intermediate shelf				73 €	A 0303
	Fahrbar d. 4 Zwillingslenkrollen Ø 50 mm Mounted on 4 twin castors Ø 50 mm				199 €	



### 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 Innenmaß/Inside	800 755	600 535	850 660	1.505 €	A 0402
2012/Z	Zusätzliches Zwischenbord/ Additional intermediate shelf				115 €	A 0403
2012/DP	Mit Tischplattenheizung/ with heated top plate				1.819 €	A 0401
	Fahrbar d. 4 Zwillingslenkrollen Ø 50 mm Mounted on 4 twin castors Ø 50 mm				199 €	

## ► 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 Trockengehgschutz gesichert. Lichte Wannen-Innenhöhe: 75 mm. Unterhalb des Wannenrandes Auflagewinkel inkl. einer Kunststoffschniedplatte, 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	1.909 €	H 3980
Mehrpreis für gelochten Behälter GN 1/1-20				47 €	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	657 €	B 0600
29059/H	585	360	450	707 €	B 0630
mit Acrylglasblende/with acrylic glass cover					
Mehrpreis für Schneidplatte/ Surcharge for carving board				74 €	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	1.446 €	B 0660
Mehrpreis für Schneidplatte/ Surcharge for carving board				74 €	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. Hygieneschutzhülle 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	1.320 €	B 3010
24085	850	360	460	1 x 1/1 + 1/2 o. 3 x 1/2	230	1,55	1.590 €	B 3020
24115	1.150	360	460	2 x 1/1 o. 4 x 1/2	230	2,08	1.855 €	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	2.490 €	B 3118
TP 90080/H mit Hustenschutz/with cough protection						2.990 €	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	2.175 €	B 3120
TP 90050/H mit Hustenschutz/with cough protection						2.721 €	B 3121



### Pizza-Rondo – Pizza-Warmhaltestation als Tischgerät Pizza-Rondo – Pizza-heater counter top model

Ausführung: Wärmeplatte aus Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 100 °C über Thermostatschalter. Mit einer verstellbaren Infrarot-Wärmelampe 250 Watt (Weißlicht).

Design: Round hot plate made of chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 100 °C by thermostat. With adjustable heat-lamp, 250 W-infrared radiator (white light).

Modell-Nr.	Stellfläche/ usable space	H	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
PS 400	400 Ø	580	230	0,65	1.565 €	VK-000526

► **Wärmestrahler**  
**Heat lamps**



**Buffet-Wärmelampe Buffet heat lamp**

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

Design: Heat lamp white-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.
<b>24000/B/W</b>	200 x 200 x 40	weiß/white	476 €	<b>B 0049</b>



**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.
<b>24000/B/S</b>	200 x 200 x 40	schwarz/black	476 €	<b>B 0050</b>



**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.
<b>24000/B/G</b>	200 x 200 x 40	gold/gold	506 €	<b>B 0042</b>



### 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	432 €	B 0041



### Buffet-Wärmelampe BiTherm Buffet heat lamp BiTherm

Ausführung: Wahlweise Fußplatte, Steher, Lampenschirme und flexible Arme verchromt oder goldfarben. 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 optionally chromium plated or gold-coloured.  
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	673 €	B 0043
24002/B/G	200 x 200 x 40	Gold/ Gold	792 €	B 0044



### Buffet-Wärmelampe mit Tischplattenbefestigung/Einbau Buffet heat lamp table board fixing/built-in

Ausführung: Wärmelampe mit verschiedenen Befestigungsmöglichkeiten. Lampenschirm und flexibler Arm nach Wahl verchromt oder goldfarben, 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 or gold-coloured, incl. 250 Watt-infrared radiator, white light.  
Height approx. 700 mm. E.-Connection: 230 V – 250 W.

Modell-Nr.	Tischplatten- befestigung mobil/ table board fixing, mobile	Verchromt/ Chromium plated		Gold/ Gold	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
24000 TS	Tischplatten- befestigung mobil/ table board fixing, mobile	407 €	B 0061	470 €	B 0062
24000 S	mit Verschraubung zum Einbau/screw fitting, built-in	369 €	B 0051	433 €	B 0052

## ► Wärmestrahler Heat lamps



### Wärmestrahler massiv 22001 Heat lamp solid 22001

Ausführung: Strahlergehäuse aus massiv Messing, massiv Kupfer, schwarz oder verchromt, 225 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250W-Weißlichtstrahler. Rosette 100 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, 225 mm Diameter, with helix cable, continuously adjustable from 850 – 1700 mm, complete with 250W-infrared radiator white light. Rosette 100 mm, black. Casing with on-off switch. E.-Connection: 230 V/250 W. Also available with 250W red light infrared radiator.



Messing/Brass



Kupfer/Copper



verchromt/Chromium plated



schwarz/black

**Neu/New**

Modell-Nr.	Preis/Price	Messing/Brass	Kupfer/Copper	verchromt/Chromium plated	schwarz/black
Art. Nr.		Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.
22001	365 €	B 0020	B 0021	B 0022	B 0023

### 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 250W-Weißlichtstrahler. Rosette 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 250W-infrared radiator white light. Rosette 100 mm, black. Casing with on-off switch. E.-Connection: 230 V/250 W. Also available with 250W red light infrared radiator.



schwarz/black



verchromt/Chromium plated

Modell-Nr.	Preis/Price	schwarz/black	verchromt/chromium plated
Art. Nr.		Art. Nr.	Art. Nr.
23001	365 €	B 0039	B 0031



### Wärmestrahler Alu 27001 Heat lamp aluminium 27001

Ausführung: Strahlergehäuse aus Alu, silberfarbig eloxiert, schwarz, kupferschwarz oder weiß kunststoffbeschichtet, 150 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Rosette 100 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 anodized, 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. Rosette 100 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	schwarz/black	Kupfer schwarz/copperblack	weiß/white
		Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.
27001	243 €	B 0010	B 0013	B 0011	B 0012

### Wärmestrahler-Leiste Heat lamp rail design



### Wärmestrahler-Leiste Heat lamp rail design

Neu/New

Verbindungsleiste aus CNS. Zur einfachen Montage der angegebenen Anzahl von Wärmestrahlnern. 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	90 €	B 0113
28090-3	900	120	30	3	100 €	B 0114
28120-4	1.200	120	30	4	110 €	B 0115
28150-5	1.500	120	30	5	120 €	B 0116
28180-6	1.800	120	30	6	130 €	B 0117

### Stromschiene Contact rail



### Stromschiene Contact rail

Neu/New

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

Contact rail for mounting of heat lamps. Design 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	75 €	B 0124
21200-6	2.000	34	34	max. 6	110 €	B 0125
21300-10	3.000	34	34	max. 10	165 €	B 0126
21400-13	4.000	34	34	max. 13	200 €	B 0127

### Zubehör für Stromschiene Accessoires for conductor rail



### Zubehör für Stromschiene Accessoires for conductor rail

Neu/New

#### Adapter/Adapter

Adapter für Wärmestrahler zum „Einklinken“ in eine Stromschiene.

Adapter for latching heat lamps into contact rail.

Preis/Price	Art. Nr.
49 €	B 0128

► Wärmebrücken 29000  
Heating bridges 29000

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



**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	559 €	B 0502
29100/K	2	1.000	230	0,8	2.000	898 €	B 0512
29110/K	2	1.100	230	0,8	2.000	1.104 €	B 0513
29120/K	3	1.200	230	1,2	2.000	1.108 €	B 0522
29130/K	3	1.300	230	1,2	2.000	1.296 €	B 0523
29140/K	3	1.400	230	1,2	2.000	1.360 €	B 0524
29150/K	4	1.500	230	1,6	2.000	1.423 €	B 0525
29160/K	4	1.600	230	1,6	2.000	1.436 €	B 0526
29170/K	4	1.700	230	1,6	2.000	1.548 €	B 0527
29180/K	5	1.800	230	2,0	2.000	1.610 €	B 0528
29190/K	5	1.900	230	2,0	2.000	1.673 €	B 0529
29200/K	5	2.000	230	2,0	2.000	1.732 €	B 0530

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.



**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	697 €	B 0500
29100	2	1.000	435	230	0,8	930 €	B 0510
29120	3	1.200	435	230	1,2	1.235 €	B 0520

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.



**Quarz-Kompakt-Wärmebrücke mit Acrylglaschaube**  
**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 Hygieneschutzhülle 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	896 €	B 0501
29100/H	2	1.000	445	230	0,8	1.267 €	B 0511
29120/H	3	1.200	445	230	1,2	1.505 €	B 0521

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.



**Zubehör: Dimmer für Wärmebrücken**  
**Accessories: Dimmer for heating bridges**

Neu/New

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	139 €	B 1150



**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		Mit Hustenschutz/ With cough protection	
					Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
27100	1.000	330	435	0,8	1.299 € <b>*</b>	<b>B 1010</b>	1.560 € <b>*</b>	<b>B 1012</b>
27110	1.100	330	435	0,8	1.472 €	<b>B 1020</b>	1.798 €	<b>B 1022</b>
27120	1.200	330	435	1,2	1.445 € <b>*</b>	<b>B 1030</b>	1.778 € <b>*</b>	<b>B 1032</b>
27130	1.300	330	435	1,2	1.727 €	<b>B 1040</b>	2.124 €	<b>B 1042</b>
27140	1.400	330	435	1,2	1.813 €	<b>B 1050</b>	2.243 €	<b>B 1052</b>
27150	1.500	330	435	1,6	1.898 €	<b>B 1060</b>	2.364 €	<b>B 1062</b>
27160	1.600	330	435	1,6	1.981 €	<b>B 1070</b>	2.483 €	<b>B 1072</b>
27170	1.700	330	435	1,6	2.064 €	<b>B 1080</b>	2.603 €	<b>B 1082</b>
27180	1.800	330	435	2,0	2.148 €	<b>B 1090</b>	2.724 €	<b>B 1092</b>
27190	1.900	330	435	2,0	2.228 €	<b>B 1100</b>	2.844 €	<b>B 1102</b>
27200	2.000	330	435	2,0	2.310 €	<b>B 1110</b>	2.960 €	<b>B 1112</b>

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		Mit Hustenschutz/ With cough protection	
					Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
27100 D	1.000	330	800	1,6	2.591 €	<b>B 1014</b>	3.021 €	<b>B 1016</b>
27110 D	1.100	330	800	1,6	2.768 €	<b>B 1024</b>	3.248 €	<b>B 1026</b>
27120 D	1.200	330	800	2,4	2.946 €	<b>B 1034</b>	3.479 €	<b>B 1036</b>
27130 D	1.300	330	800	2,4	3.122 €	<b>B 1044</b>	3.709 €	<b>B 1046</b>
27140 D	1.400	330	800	2,4	3.298 €	<b>B 1054</b>	3.939 €	<b>B 1056</b>
27150 D	1.500	330	800	3,2	3.475 €	<b>B 1064</b>	4.169 €	<b>B 1066</b>
27160 D	1.600	330	800	3,2	3.651 €	<b>B 1074</b>	4.399 €	<b>B 1076</b>
27170 D	1.700	330	800	3,2	3.826 €	<b>B 1084</b>	4.628 €	<b>B 1086</b>
27180 D	1.800	330	800	4,0	4.005 €	<b>B 1094</b>	4.859 €	<b>B 1096</b>
27190 D	1.900	330	800	4,0	4.185 €	<b>B 1104</b>	5.087 €	<b>B 1106</b>
27200 D	2.000	330	800	4,0	4.358 €	<b>B 1114</b>	5.315 €	<b>B 1116</b>

Andere Längen auf Anfrage./Additional length upon request.



### 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	540 € *	B 0531
29100/OK	2	1.000	85	230	0,8	881 € *	B 0532
29110/OK	2	1.100	85	230	0,8	1.088 €	B 0533
29120/OK	3	1.200	85	230	1,2	1.172 €	B 0534
29130/OK	3	1.300	85	230	1,2	1.279 €	B 0535
29140/OK	3	1.400	85	230	1,2	1.343 €	B 0536
29150/OK	4	1.500	85	230	1,6	1.407 €	B 0537
29160/OK	4	1.600	85	230	1,6	1.469 €	B 0538
29170/OK	4	1.700	85	230	1,6	1.531 €	B 0539
29180/OK	5	1.800	85	230	2,0	1.594 €	B 0540
29190/OK	5	1.900	85	230	2,0	1.654 €	B 0541
29200/OK	5	2.000	85	230	2,0	1.717 €	B 0542

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.



### 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	295 €	B 0705



### Beleuchtungsmodul LED Lighting module LED

Neu/New

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Mit LED zur Beleuchtung. Inkl. 2 Befestigungsschrauben M5 x 25 zur Montage. Kabeldurchführung an der Gehäuseoberseite.

Design: Casing made of chrome nickel steel 18/10. With LED for lighting. Incl. 2 fixing screws M5 x 25 for mounting. Cable outlet on casing top.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	Watt	Preis/Price	Art. Nr.
29000/B	175	60	31	230	6	199 €	B 0715



### Knödel-/Universaldämpfer Dumpling/universal steamer

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Gehäuse allseitig verglast, Thermostat regelbar von 30 – 110 °C, Heizung mit Trockengehenschutz, 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, heating with overheat protection, 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	1.774 €	F 0340



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	Wärmestrahl器/ Heat lamps
D0/HS 1000	1.000	400	450	1.142 €	B 2000	1.267 €	B 2011	242 €	590 €
D0/HS 1100	1.100	400	450	1.245 €	B 2001	1.377 €	B 2012	242 €	590 €
D0/HS 1200	1.200	400	450	1.312 €	B 2002	1.451 €	B 2013	242 €	885 €
D0/HS 1300	1.300	400	450	1.393 €	B 2003	1.543 €	B 2014	242 €	885 €
D0/HS 1400	1.400	400	450	1.490 €	B 2004	1.649 €	B 2015	242 €	885 €
D0/HS 1500	1.500	400	450	1.676 €	B 2005	1.845 €	B 2016	304 €	1.180 €
D0/HS 1600	1.600	400	450	1.775 €	B 2006	1.964 €	B 2017	304 €	1.180 €
D0/HS 1700	1.700	400	450	1.876 €	B 2007	2.083 €	B 2018	304 €	1.180 €
D0/HS 1800	1.800	400	450	1.950 €	B 2008	2.176 €	B 2019	304 €	1.475 €
D0/HS 1900	1.900	400	450	2.028 €	B 2009	2.269 €	B 2020	304 €	1.475 €
D0/HS 2000	2.000	400	450	2.177 €	B 2010	2.370 €	B 2021	304 €	1.475 €



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	Wärmestrahl器/ Heat lamps
95100/HS	1.000	575	500	1.269 €	B 2022	1.534 €	B 2033	242 €	590 €
95110/HS	1.100	575	500	1.303 €	B 2023	1.582 €	B 2034	242 €	590 €
95120/HS	1.200	575	500	1.356 €	B 2024	1.647 €	B 2035	242 €	885 €
95130/HS	1.300	575	500	1.553 €	B 2025	1.856 €	B 2036	242 €	885 €
95140/HS	1.400	575	500	1.662 €	B 2026	1.975 €	B 2037	242 €	885 €
95150/HS	1.500	575	500	1.855 €	B 2027	2.179 €	B 2038	304 €	1.180 €
95160/HS	1.600	575	500	1.965 €	B 2028	2.298 €	B 2039	304 €	1.180 €
95170/HS	1.700	575	500	2.072 €	B 2029	2.413 €	B 2040	304 €	1.180 €
95180/HS	1.800	575	500	2.129 €	B 2030	2.486 €	B 2041	304 €	1.475 €
95190/HS	1.900	575	500	2.195 €	B 2031	2.564 €	B 2042	304 €	1.475 €
95200/HS	2.000	575	500	2.271 €	B 2032	2.650 €	B 2043	304 €	1.475 €



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	Wärmestrahl器/ Heat lamps
65100/HS	1.000	425	450	892 €	B 2044	1.018 €	B 2055	242 €	590 €
65110/HS	1.100	425	450	1.026 €	B 2045	1.158 €	B 2056	242 €	590 €
65120/HS	1.200	425	450	1.051 €	B 2046	1.189 €	B 2057	242 €	885 €
65130/HS	1.300	425	450	1.090 €	B 2047	1.238 €	B 2058	242 €	885 €
65140/HS	1.400	425	450	1.166 €	B 2048	1.324 €	B 2059	242 €	885 €
65150/HS	1.500	425	450	1.321 €	B 2049	1.490 €	B 2060	304 €	1.180 €
65160/HS	1.600	425	450	1.391 €	B 2050	1.579 €	B 2061	304 €	1.180 €
65170/HS	1.700	425	450	1.465 €	B 2051	1.673 €	B 2062	304 €	1.180 €
65180/HS	1.800	425	450	1.541 €	B 2052	1.766 €	B 2063	304 €	1.475 €
65190/HS	1.900	425	450	1.632 €	B 2053	1.873 €	B 2064	304 €	1.475 €
65200/HS	2.000	425	450	1.725 €	B 2054	1.978 €	B 2065	304 €	1.475 €

## ► 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.								
26060 FB	600	1.209 €	* C 2100	1.354 €	C 2110	1.376 €	C 2120	1.429 €	C 2130	1.486 €	C 2140
26070 FB	700	1.323 €	C 2101	1.380 €	C 2111	1.429 €	C 2121	1.475 €	C 2131	1.527 €	C 2141
26080 FB	800	1.347 €	C 2102	1.407 €	C 2112	1.486 €	C 2122	1.527 €	C 2132	1.571 €	C 2142
26090 FB	900	1.401 €	C 2103	1.472 €	C 2113	1.588 €	C 2123	1.608 €	C 2133	1.680 €	C 2143
26100 FB	1.000	1.453 €	C 2104	1.543 €	C 2114	1.507 €	* C 2124	1.705 €	C 2134	1.783 €	C 2144
26110 FB	1.100	1.509 €	C 2105	1.605 €	C 2115	1.694 €	C 2125	1.800 €	C 2135	1.893 €	C 2145
26120 FB	1.200	1.561 €	C 2106	1.664 €	C 2116	1.778 €	C 2126	1.893 €	C 2136	2.000 €	C 2146
26130 FB	1.300	1.615 €	C 2107	1.738 €	C 2117	1.859 €	C 2127	1.987 €	C 2137	2.105 €	C 2147
26140 FB	1.400	1.673 €	C 2108	1.807 €	C 2118	1.935 €	C 2128	2.082 €	C 2138	2.216 €	C 2148
26150 FB	1.500	1.725 €	C 2109	1.872 €	C 2119	2.017 €	C 2129	2.177 €	C 2139	2.322 €	C 2149

Mehrpreis für 2 getrennt beheizte Zonen (ab einer Länge von mind. 800 mm) 361 €

Surcharge for 2 separately heated zones (up from minimum length of 800 mm) 361 €



### 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	1.445 €	* C 5110	1.495 €	* C 5111	1.627 €	C 5112
26070 FB DIG	700	1.573 €	C 5113	1.634 €	C 5114	1.685 €	C 5115
26080 FB DIG	800	1.601 €	C 5116	1.655 €	C 5117	1.738 €	C 5118



### Wärmeplatte Ceran zum flächenbündigen Einbau Hot plate ceran for flush built-in

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 90 °C über lose anhängenden Thermostatschalter, mit Gehäuse.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 90 °C by loosely attached thermostat, with casing.

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	838 €	C 4220
26032/53/FB	325	530	100	1 x GN 1/1		230	0,4	838 €	C 4230
26065/51/FB	655	510	100	2 x GN 1/1	getrennt beheizt/heated separately	230	0,8	1.100 €	C 4240
26065/51/FB-D	655	510	100	2 x GN 1/1	durchgehend beheizt/continuously heated	230	0,8	990 €	C 4245
26098/51/FB	980	510	100	3 x GN 1/1	getrennt beheizt/heated separately	230	1,2	1.285 €	C 4250
26098/51/FB-D	980	510	100	3 x GN 1/1	durchgehend beheizt/continuously heated	230	1,2	1.085 €	C 4255

► Wärmeplatten Auftischgeräte  
Hot plates table top

BEST PRICE!  
\*ab Lager lieferbar/in stock

SCHOLL



**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.								
26060	600	1.149 € *	C 0100	1.281 €	C 0110	1.300 €	C 0120	1.355 €	C 0130	1.412 €	C 0140
26070	700	1.247 €	C 0101	1.306 €	C 0111	1.355 €	C 0121	1.399 €	C 0131	1.455 €	C 0141
26080	800	1.273 €	C 0102	1.334 €	C 0112	1.412 €	C 0122	1.455 €	C 0132	1.500 €	C 0142
26090	900	1.392 €	C 0103	1.399 €	C 0113	1.512 €	C 0123	1.538 €	C 0133	1.603 €	C 0143
26100	1.000	1.380 €	C 0104	1.470 €	C 0114	1.544 €	C 0124	1.632 €	C 0134	1.712 €	C 0144
26110	1.100	1.433 €	C 0105	1.533 €	C 0115	1.624 €	C 0125	1.724 €	C 0135	1.819 €	C 0145
26120	1.200	1.487 €	C 0106	1.592 €	C 0116	1.708 €	C 0126	1.819 €	C 0136	1.923 €	C 0146
26130	1.300	1.543 €	C 0107	1.667 €	C 0117	1.783 €	C 0127	1.914 €	C 0137	2.032 €	C 0147
26140	1.400	1.595 €	C 0108	1.730 €	C 0118	1.862 €	C 0128	2.006 €	C 0138	2.139 €	C 0148
26150	1.500	1.650 €	C 0109	1.801 €	C 0119	1.945 €	C 0129	2.101 €	C 0139	2.247 €	C 0149

Mehrpreis für 2 getrennt beheizte Zonen (ab einer Länge von mind. 800 mm) 361 €  
Surcharge for 2 separately heated zones (up from minimum length of 800 mm) 361 €



**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	1.475 €	C 5100	1.535 €	C 5101	1.551 €	C 5102
26070/15 DIG	700	1.501 €	C 5103	1.558 €	C 5104	1.608 €	C 5105
26080/15 DIG	800	1.525 €	C 5106	1.586 €	C 5107	1.667 €	C 5108



**Wärmeplatte für Backbleche  
Hot plate for backing sheets**

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit Ein- und Ausschalter sowie Kontrolleuchte.  
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	528 €	C 4010
26053	530	325	55 GastroNorm	660 €	C 4012

## ► 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. Hygieneschutzhülle 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	3.056 €	B 4010
25003	1.100   600   700	3 x GN 1/1	2	230	2,9	3.612 €	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, Hygieneschutzhülle 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 of 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	3.397 €	B 4012
25003/B	1.100   650   700	3 x GN 1/1-100	2	400	3,9	3.966 €	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	2.083 €	B 4014
25003/KW	1.100	650	700	230	80	2.262 €	B 4015

# Heiß & Kalt

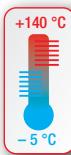
+ 140 °C

- 5 °C



Hot & Cold

## ► 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



### 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).

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).

Modell-Nr.	GN Größe GN size					Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H	Volt/kW					
CP 330	1/1	330	530	190	230 V/0,85 kW	70 W	CNS	3.151 €	C 6001
CP 330 RAL	1/1	330	530	190	230 V/0,85 kW	70 W	Glas RAL/Glass RAL	3.378 €	C 6002
CP 660	2 x 1/1	660	530	190	230 V/1,52 kW	140 W	CNS	3.678 €	C 6005
CP 660 RAL	2 x 1/1	660	530	190	230 V/1,52 kW	140 W	Glas RAL/Glass RAL	4.022 €	C 6006
CP 990	3 x 1/1	990	530	190	230 V/2,34 kW	210 W	CNS	4.382 €	C 6009
CP 990 RAL	3 x 1/1	990	530	190	230 V/2,34 kW	210 W	Glas RAL/Glass RAL	4.845 €	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 70, 140 und 210 Watt.

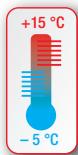
Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from -5 °C to +140 °C. For connection to central cooling system. For refrigerants R134a, R404a and R507a please specify! Facing made of chrome nickel steel or Gorilla glass (similar to RAL-colours). Cooling output 70, 140 and 210 watt.

Modell-Nr.	GN Größe GN size					Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H	Volt/kW					
CPZ 330	1/1	330	530	140	230 V/0,85 kW	70 W	CNS	3.066 €	C 6003
CPZ 330 RAL	1/1	330	530	140	230 V/0,85 kW	70 W	Glas RAL/Glass RAL	3.294 €	C 6004
CPZ 660	2 x 1/1	660	530	140	230 V/1,52 kW	140 W	CNS	3.594 €	C 6007
CPZ 660 RAL	2 x 1/1	660	530	140	230 V/1,52 kW	140 W	Glas RAL/Glass RAL	3.938 €	C 6008
CPZ 990	3 x 1/1	990	530	140	230 V/2,34 kW	210 W	CNS	4.297 €	C 6011
CPZ 990 RAL	3 x 1/1	990	530	140	230 V/2,34 kW	210 W	Glas RAL/Glass RAL	4.761 €	C 6012

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

RAL9004 Signalschwarz

RAL9010 Reinweiß



**Kalt-Platte Cold plate**

– 5 °C bis +15 °C



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

**Neu/New**

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).

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).

Modell-Nr.	GN Größe GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CK 330	1/1	330	530	190	230 V/0,85 kW	70 W	CNS	2.920 €	C 6019
CK 330 RAL	1/1	330	530	190	230 V/0,85 kW	70 W	Glas RAL/Glass RAL	3.190 €	C 6020
CK 660	2 x 1/1	660	530	190	230 V/1,52 kW	140 W	CNS	3.575 €	C 6021
CK 660 RAL	2 x 1/1	660	530	190	230 V/1,52 kW	140 W	Glas RAL/Glass RAL	3.898 €	C 6022
CK 990	3 x 1/1	990	530	190	230 V/2,34 kW	210 W	CNS	4.213 €	C 6023
CK 990 RAL	3 x 1/1	990	530	190	230 V/2,34 kW	210 W	Glas RAL/Glass RAL	4.682 €	C 6024

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

**Neu/New**

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 70, 140 und 210 Watt.

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).

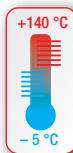
Modell-Nr.	GN Größe GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CKZ 330	1/1	330	530	140	230 V/0,07 kW	70 W	CNS	2.790 €	C 6025
CKZ 330 RAL	1/1	330	530	140	230 V/0,07 kW	70 W	Glas RAL/Glass RAL	3.090 €	C 6026
CKZ 660	2 x 1/1	660	530	140	230 V/0,14 kW	140 W	CNS	3.464 €	C 6027
CKZ 660 RAL	2 x 1/1	660	530	140	230 V/0,14 kW	140 W	Glas RAL/Glass RAL	3.789 €	C 6028
CKZ 990	3 x 1/1	990	530	140	230 V/0,21 kW	210 W	CNS	4.090 €	C 6029
CKZ 990 RAL	3 x 1/1	990	530	140	230 V/0,21 kW	210 W	Glas RAL/Glass RAL	4.570 €	C 6030

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

RAL9004 Signalschwarz

RAL9010 Reinweiß

## ► Multifunktionswanne Heiß-Kalt Multifunctional well Hot-Cold



Top Hotel  
Star Award 2015  
in der Kategorie  
Flexibilität

### Multifunktionswanne Heiß-Kalt Multifunctional well Hot-Cold

– 5 °C bis +140 °C



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

Warm oder Kalt mit nur einer Wanne. Digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Kälteleistung bei – 7 °C Verdampfungstemperatur.  
Hot or cold combined in one basin. Temperature variable from – 5 °C to + 140 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Cooling capacity on – 7 °C Evaporation temperature.

Modell-Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Preis/Price	Art. Nr.
<b>CW 330</b>	1 x 1/1 – 100	425	630	250	230 V/0,85 kW	70 W	3.690 €	<b>C 6201</b>
<b>CW 660</b>	2 x 1/1 – 100	770	630	250	230 V/1,52 kW	140 W	4.315 €	<b>C 6202</b>
<b>CW 990</b>	3 x 1/1 – 100	1.100	630	250	230 V/2,34 kW	210 W	4.990 €	<b>C 6203</b>

200 mm Wannentiefe auf Anfrage/200 mm when depth on request

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

Warm oder Kalt mit nur einer Wanne. Digital 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 – 7 °C Verdampfungstemperatur.  
Hot or cold combined in one basin. Temperature variable 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 – 7 °C Evaporation temperature.

Modell-Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung* Cooling capacity*	Preis/Price	Art. Nr.
<b>CWZ 330</b>	1 x 1/1 – 100	425	630	200	230 V/0,85 kW	70 W	3.595 €	<b>C 6204</b>
<b>CWZ 660</b>	2 x 1/1 – 100	770	630	200	230 V/1,52 kW	140 W	4.213 €	<b>C 6205</b>
<b>CWZ 990</b>	3 x 1/1 – 100	1.100	630	200	230 V/2,34 kW	210 W	4.934 €	<b>C 6206</b>

200 mm Wannentiefe auf Anfrage/200 mm when depth on request

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



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	350	550	145	230 V/0,85 kW	70 W	Glas/glass	3.735 €	C 6101

– 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	350	550	145	230 V/0,85 kW	70 W	Glas/glass	3.735 €	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	680	550	145	230 V/1,52 kW	140 W	Glas/glass	4.419 €	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	680	550	145	230 V/1,52 kW	140 W	Glas/glass	4.419 €	C 6104

## ► Einbau-Bain-maries Bain-maries built-in

\* ab Lager lieferbar  
\* in stock



### 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.

#### 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 beheizt/Continuously 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	1.027 €	G 1100
3112	770	630	280	2 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	2,0	1.468 €	G 1200
3113	1.110	630	280	3 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	3,0	2.058 €	G 1300
3114	1.450	630	280	4 x 1/1-200	manuell/manual	400 V	4,0	2.645 €	G 2400

	3111/ZÄU	425	630	280	1 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	1,0	1.736 €	G 1101
	3112/ZÄU	770	630	280	2 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	2,0	2.177 €	G 1201
	3113/ZÄU	1.110	630	280	3 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	3,0	2.768 €	G 1301
	3114/ZÄU	1.450	630	280	4 x 1/1-200	stationär/on site	400 V	4,0	3.355 €	G 2401

	3111/ZÄU/NIV	425	630	280	1 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	1,0	2.547 €	G 1102
	3112/ZÄU/NIV	770	630	280	2 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	2,0	2.989 €	G 1202
	3113/ZÄU/NIV	1.110	630	280	3 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	3,0	3.580 €	G 1302
	3114/ZÄU/NIV	1.450	630	280	4 x 1/1-200	Niveau/level	400 V	4,0	4.167 €	G 2402

### Wannen getrennt beheizt/Separately 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	1.763 €	G 1210
3113/3	1.110	630	280	3 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	3,0	2.559 €	G 1310
3114/4	1.450	630	280	4 x 1/1-200	manuell/manual	400 V	4,0	3.351 €	G 2410

	3112/2/ZÄU	770	630	280	2 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	2,0	2.472 €	G 1211
	3113/3/ZÄU	1.110	630	280	3 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	3,0	3.288 €	G 1311
	3114/4/ZÄU	1.450	630	280	4 x 1/1-200	stationär/on site	400 V	4,0	4.060 €	G 2411

	3112/2/ZÄU/NIV	770	630	280	2 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	2,0	3.284 €	G 1212
	3113/3/ZÄU/NIV	1.110	630	280	3 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	3,0	4.080 €	G 1312
	3114/4/ZÄU/NIV	1.450	630	280	4 x 1/1-200	Niveau/level	400 V	4,0	4.873 €	G 2412

Anschluss an baus. Energieoptimierung auf Anfrage.  
Connection option to existing optimisation system on request.



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

#### 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 beheizt/Continuously 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	1.027 €	G 2100
3212	770	630	280	2 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	2,0	1.468 €	G 2200
3213	1.110	630	280	3 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	3,0	2.058 €	G 2300
3214	1.450	630	280	4 x 1/1-200	manuell/manual	400 V	4,0	2.645 €	G 2500

	3211/ZÄÜ	425	630	280	1 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	1,0	1.736 €	G 2101
	3212/ZÄÜ	770	630	280	2 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	2,0	2.177 €	G 2201
	3213/ZÄÜ	1.110	630	280	3 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	3,0	2.768 €	G 2301
	3214/ZÄÜ	1.450	630	280	4 x 1/1-200	stationär/on site	400 V	4,0	3.355 €	G 2501

	3211/ZÄÜ/NIV	425	630	280	1 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	1,0	2.547 €	G 2102
	3212/ZÄÜ/NIV	770	630	280	2 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	2,0	2.989 €	G 2202
	3213/ZÄÜ/NIV	1.110	630	280	3 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	3,0	3.580 €	G 2302
	3214/ZÄÜ/NIV	1.450	630	280	4 x 1/1-200	Niveau/level	400 V	4,0	4.167 €	G 2502

### Wannen getrennt beheizt/Separately 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	1.763 €	G 2210
3213/3	1.110	630	280	3 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	3,0	2.559 €	G 2310
3214/4	1.450	630	280	4 x 1/1-200	manuell/manual	400 V	4,0	3.351 €	G 2510

	3212/2/ZÄÜ	770	630	280	2 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	2,0	2.472 €	G 2211
	3213/3/ZÄÜ	1.110	630	280	3 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	3,0	3.288 €	G 2311
	3214/4/ZÄÜ	1.450	630	280	4 x 1/1-200	stationär/on site	400 V	4,0	4.060 €	G 2511

	3212/2/ZÄÜ/NIV	770	630	280	2 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	2,0	3.284 €	G 2212
	3213/3/ZÄÜ/NIV	1.110	630	280	3 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	3,0	4.080 €	G 2312
	3214/4/ZÄÜ/NIV	1.450	630	280	4 x 1/1-200	Niveau/level	400 V	4,0	4.873 €	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



### Bain-marie Tischgeräte Bain-marie tabletop

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	602 €	H 1000
3021 TA	560	360	285	1 x 1/1 - 200	230	1,0	602 €	H 1100
3012 TA	800	600	315	2 x 1/1 - 200	230	2,0	1.476 €	H 1200
3013 TA	1.100	600	315	3 x 1/1 - 200	230	3,0	1.748 €	H 1300
3014 TA	1.450	600	315	4 x 1/1 - 200	400	4,0	2.025 €	H 1400
3015 TA	1.800	600	315	5 x 1/1 - 200	400	5,0	2.260 €	H 1500



### 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			Mehrpreis Hohldeckel Surcharge concave lid	Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H		Volt	kW	Preis/Price			
3011 WSA	400	600	850	1 x 1/1 - 200	230	2,0	2.983 €	H 3100	94 €	
3012 WSA	800	600	850	2 x 1/1 - 200	230	3,0	4.197 €	H 3200	167 €	
3013 WSA	1.100	600	850	3 x 1/1 - 200	400	4,5	4.746 €	H 3300	176 €	
3014 WSA	1.450	600	850	4 x 1/1 - 200	400	5,5	5.425 €	H 3400	227 €	
3015 WSA	1.800	600	850	5 x 1/1 - 200	400	7,0	6.143 €	H 3500	268 €	

### 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-Standgeräte • Kuvertüre • Steamjet  
 Bain-maries free standing • Chocolate Hot-Pot • Steamjet



Abbildung getrennt beheizt! Picture separately heated!

**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-/Ausschalter und Thermostat. Heizkörper unter dem Wannenboden. Jedes Becken mit 1 Ablaufhahn  $\frac{3}{4}$ " 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 folded. Device with on-off switch. Heater underneath basin bottom.

Each basin with drain cock  $\frac{3}{4}$ " 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.

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		698 €	H 2000
3021 UA	560	360	850	1 x 1/1 - 200	230	1,0		698 €	H 2100
3012 UA	800	600	850	2 x 1/1 - 200	230	2,0		1.721 €	H 2200
3013 UA	1.100	600	850	3 x 1/1 - 200	230	3,0		1.913 €	H 2300
3014 UA	1.450	600	850	4 x 1/1 - 200	400	4,0		2.170 €	H 2400
3015 UA	1.800	600	850	5 x 1/1 - 200	400	5,0		2.538 €	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.	Fassungsvermögen/ Capacity			Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.	
	L	T/D	H					
3501	370	360	195	8 Liter/liter	230	1,8	1.130 €	F 0410
3502	360	560	285	27 Liter/liter	230	1,8	1.373 €	F 0420



**Steamjet Steamjet**

Universal-Schnelldämpfer und Warmhaltegerät. Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, mit Thermostat, regelbar von 30 – 110 °C, Zeituhr, Heizung mit Trockengeheschutz. 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	521 €	F 0210
3601	360	560	285	794 €	F 0220
3600/SD	Steamjet mit Scharnierdeckel anstelle Flachdeckel/Steamjet with hinged lid instead of flat lid			576 €	F 0211
3601/SD	Steamjet mit Scharnierdeckel anstelle Flachdeckel/Steamjet with hinged lid instead of flat lid			869 €	F 0221

► **GastroNorm-Behälter**  
**GastroNorm-inserts**

**GastroNorm-Einsätze GastroNorm-inserts**



Mehrpreis für gelochte Behälter: + 25 %  
 Surcharge for perforated containers: + 25 %

1/1



530 x 325

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

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.
1/1- 20	20		32 €	H 6011	34 €	H 6211
1/1- 65	65	9,5	41 €	H 6012	34 €	H 6211
1/1-100	100	14,0	53 €	H 6013	34 €	H 6211
1/1-150	150	21,0	81 €	H 6014	34 €	H 6211
1/1-200	200	28,0	99 €	H 6015	34 €	H 6211

1/2



265 x 325

**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		25 €	H 6021	26 €	H 6212
1/2- 65	65	4,0	33 €	H 6022	26 €	H 6212
1/2-100	100	6,5	37 €	H 6023	26 €	H 6212
1/2-150	150	9,5	50 €	H 6024	26 €	H 6212
1/2-200	200	12,75	62 €	H 6025	26 €	H 6212

1/4



  
265 x 162

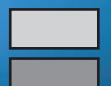
2/4



  
162 x 530

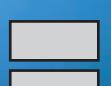
2/3



  
354 x 325

1/3



  
176 x 325

1/6



  
176 x 162

### GastroNorm-Einsatz 1/4 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 €	<b>H 6041</b>	19 €	<b>H 6214</b>
1/4- 65	65	1,75	31 €	<b>H 6042</b>	19 €	<b>H 6214</b>
1/4-100	100	2,75	34 €	<b>H 6043</b>	19 €	<b>H 6214</b>
1/4-150	150	4,25	47 €	<b>H 6044</b>	19 €	<b>H 6214</b>
1/4-200	200	5,75	58 €	<b>H 6045</b>	19 €	<b>H 6214</b>

### 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		32 €	<b>H 6071</b>	32 €	<b>H 6217</b>
2/4- 65	65	3,3	54 €	<b>H 6072</b>	32 €	<b>H 6217</b>
2/4-100	100	5,3	82 €	<b>H 6073</b>	32 €	<b>H 6217</b>
2/4-150	150	8,4	99 €	<b>H 6074</b>	32 €	<b>H 6217</b>

### 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		29 €	<b>H 6051</b>	33 €	<b>H 6215</b>
2/3- 65	65	6,0	40 €	<b>H 6052</b>	33 €	<b>H 6215</b>
2/3-100	100	9,0	52 €	<b>H 6053</b>	33 €	<b>H 6215</b>
2/3-150	150	14,0	74 €	<b>H 6054</b>	33 €	<b>H 6215</b>
2/3-200	200	18,0	96 €	<b>H 6055</b>	33 €	<b>H 6215</b>

### 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		25 €	<b>H 6031</b>	20 €	<b>H 6213</b>
1/3- 65	65	2,5	30 €	<b>H 6032</b>	20 €	<b>H 6213</b>
1/3-100	100	3,75	37 €	<b>H 6033</b>	20 €	<b>H 6213</b>
1/3-150	150	5,75	50 €	<b>H 6034</b>	20 €	<b>H 6213</b>
1/3-200	200	7,25	61 €	<b>H 6035</b>	20 €	<b>H 6213</b>

### 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		26 €	<b>H 6062</b>	18 €	<b>H 6216</b>
1/6-100	100	1,5	29 €	<b>H 6063</b>	18 €	<b>H 6216</b>
1/6-150	150	2,5	39 €	<b>H 6064</b>	18 €	<b>H 6216</b>
1/6-200	200	3,5	54 €	<b>H 6065</b>	18 €	<b>H 6216</b>

## ► 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. Kapillarrohrlänge 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	1.053 €	A 0920
HES-28	230 – 278	760	358	370	1.053 €	A 0921
HES-31	260 – 308	760	388	400	1.053 €	A 0922
HES-34	290 – 338	760	418	430	1.227 €	A 0923

Zubehör: Deckel siehe Seite 52/Accessories: Lid on page 52



### 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	578 €	A 0900
RES-24	190 – 238	740	318	330	578 €	A 0901
RES-28	230 – 278	740	358	370	578 €	A 0902
RES-31	260 – 308	740	388	400	578 €	A 0903
RES-34	290 – 338	740	418	430	698 €	A 0904

Zubehör: Deckel siehe Seite 52/Accessories: Lid on page 52



### Einbau-Universal-Tellerspender Built-in Universal plate dispenser

Neu/New

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	400	400	760	Ø 180 – 330 mm/ max. 280 x 280 mm	505			879 €	VK-008569
UES-B	beheizt/heated	400	400	760	Ø 180 – 330 mm/max. 280 x 280 mm	505	230	0,4	1.229 €	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	Option Deckel/ Option lid Preis/ Price	Art. Nr.	Art. Nr.
EKS-U	unbeheizt/unheated	500 x 500	590 x 566	590			717 €	A 0929	161 €	A 0932
EKS-B	beheizt/heated	500 x 500	590 x 566	568	230	0,4	1.114 €	A 0935	161 €	A 0932



### Einbau-Tablettspender Built-in tray dispenser

Unbeheizter, offener Tablettsstapler 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	717 €	A 0926
ETS-EN	unbeheizt/unheated	bis 530 x 370	620 x 436	485	717 €	A 0927
ETS-UNI	unbeheizt/unheated	bis 460 x 360	550 x 426	485	717 €	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	Option Deckel/ Option lid Preis/ Price	Art. Nr.	Art. Nr.
EUS-U	unbeheizt/unheated	580 x 580	676 x 676 x 760	503			1.332 €	A 0916	161 €	A 0934
EUS-B	beheizt/heated	580 x 580	676 x 676 x 760	503	230	0,7	1.628 €	A 0915	161 €	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. Fahrgriß 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.
<b>FTS-1-24-B</b>	beheizt/heated	190 – 238	485 x 520 x 978	611	230	0,6	1.467 €	<b>A 0811</b>
<b>FTS-1-28-B</b>	beheizt/heated	230 – 278	485 x 520 x 978	611	230	0,6	1.467 €	<b>A 0812</b>
<b>FTS-1-31-B</b>	beheizt/heated	260 – 308	485 x 520 x 978	611	230	0,6	1.467 €	<b>A 0813</b>



### 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. Fahrgriß 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.
<b>FTS-2-24</b>	unbeheizt/unheated	190 – 238	485 x 920 x 978	611			1.360 €	<b>A 0814</b>
<b>FTS-2-28</b>	unbeheizt/unheated	230 – 278	485 x 920 x 978	611			1.360 €	<b>A 0815</b>
<b>FTS-2-31</b>	unbeheizt/unheated	260 – 308	485 x 920 x 978	611			1.360 €	<b>A 0816</b>
<b>FTS-2-24-B</b>	beheizt/heated	190 – 238	485 x 920 x 978	611	230	1,6	1.920 €	<b>A 0817</b>
<b>FTS-2-28-B</b>	beheizt/heated	230 – 278	485 x 920 x 978	611	230	1,6	1.920 €	<b>A 0818</b>
<b>FTS-2-31-B</b>	beheizt/heated	260 – 308	485 x 920 x 978	611	230	1,6	1.920 €	<b>A 0819</b>

## Zubehör Accessories

Artikel/Article	Preis/Price	Durchm./Art. Nr. Diameter/Art. Nr.				
		210 mm	240 mm	280 mm	310 mm	340 mm
Röhrenstulpdeckel aus Chromnickelstahl für Modell 21 – 34 (eckig) <i>Chrome nickel steel lid for models 21– 34 (square)</i>	101 €	<b>A 0940</b>	<b>A 0941</b>	<b>A 0942</b>	<b>A 0943</b>	<b>A 0944</b>
Röhrenstulpdeckel aus Kunststoff für Modell 21 – 31 (rund) <i>Plastic lid for models 21 – 31 (round)</i>	52 €	<b>A 0950</b>	<b>A 0951</b>	<b>A 0952</b>	<b>A 0953</b>	

## Zubehör Geschirrkörbe Accessories crockery baskets

Artikel/Article	Korbmaß/Dimensions basket	Preis/Price	Art. Nr.
	Basiskorb/Basic basket 500 x 500 x 101	23 €	<b>H 7700</b>
	Dornspülkorb/Crockery basket 500 x 500 x 101	23 €	<b>H 7702</b>

## ► Fahrbare Spender Mobile dispensers



### 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/ Preis/ Price	Art. Nr.
FKS-U	unbeheizt/unheated	500 x 500	695 x 795 x 980	600			1.353 €	A 0823	161 €	A 0932
FKS-B	beheizt/heated	500 x 500	695 x 750 x 980	600	230	1,6	2.103 €	A 0824	161 €	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	1.404 €	A 0825
FTS-1 EN	1	unbeheizt/unheated	530 x 370	500 x 700 x 980	560	1.404 €	A 0826
FTS-1 UNI	1	unbeheizt/unheated	460 x 360	500 x 700 x 980	560	1.404 €	A 0827
FTS-2 GN	2	unbeheizt/unheated	530 x 325	880 x 660 x 980	560	1.920 €	A 0828
FTS-2 EN	2	unbeheizt/unheated	530 x 370	880 x 660 x 980	560	1.920 €	A 0829
FTS-2 UNI	2	unbeheizt/unheated	460 x 360	880 x 660 x 980	560	1.920 €	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/ Preis/ Price	Art. Nr.
FUS-U	unbeheizt/unheated	580 x 580	695 x 910 x 980	503			2.336 €	A 0917	161 €	A 0934
FUS-B	beheizt/heated	580 x 580	695 x 910 x 980	503	230	1,8	3.193 €	A 0918	161 €	A 0934

► **Young-Line Schulverpflegung**  
**Young-Line school servery**

**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 Tabletttrutsche, 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.
<b>65000/KV</b>	1.100	750	850/1.550	230 V/0,5 kW	6.880 €	<b>S 0100</b>

**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 Tabletttrutsche, 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.
<b>65000/KV/6K</b>	1.100	750	850/1.550	230 V/0,5 kW	7.470 €	<b>S 0200</b>



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!



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-Aufsatzz inkl. Beleuchtung. Frontscheibe aus Sicherheitsglas 10° geneigt. Unterbau bedieneitig offen, mit Grundbord, kundenseitig Resopalverkleidung. Klappbare und aushängbare Tablettrutsche, 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	5.725 €	S 0300
65004/K	1.450	750	850/1.300	230 V/0,6 kW	6.869 €	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	6.980 €	S 0301
65004/UK	1.450	750	850/1.300	230 V/0,6 kW	7.980 €	S 0311

Inselausführung auf Anfrage./Isle design on request.

### 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-Aufsatzz mit 2 Wärmestrahlern à 400 Watt. Frontscheibe aus Sicherheitsglas 10° geneigt. Unterbau bedieneitig offen, mit Grundbord, kundenseitig mit Resopalverkleidung. Klappbare und aushängbare Tablettrutsche, 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 2 radiators each 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	3.809 €	S 0400
65004/B	1.450	750	850/1.300	400 V/4,0 kW	4.844 €	S 0410

Inselausführung auf Anfrage./Isle design on request.

### Eine Auswahl der Farbmöglichkeiten A selection of available colours

U525 ST15 Delftblau	U626 ST15 Kiwigrün
U655 ST15 Smaragdgrün	U332 ST15 Orange
U321 ST15 Chinarot	U131 ST15 Zitrusgelb
U113 ST15 Cotton	U522 ST15 Horizont
U763 ST15 Perlgrau	U200 ST15 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"	373 €	S 0900
Steckdose 230 V, bedieneitig in einer Blende Socket, 230 V on serving side in panel	245 €	S 0910
Modulverbindungsblech, gerade Modular desk connecting plate, straight	230 €	S 0920
Modulverbindungsblech, 45° Modular desk connecting plate, 45°	230 €	S 0930
Modulverbindungsblech, 90° Modular desk connecting plate, 90°	230 €	S 0940
CNS-Rundrohrtablettrutsche, Durchm. 25 mm Tray support made of CNS tubes, diam. 25 mm	140 €	S 0950
Klappbord, resopalbeschichtet, für eine Schmalseite Flap board resopal laminated on short side	289 €	S 0960
CNS-Pultaufsatz mit 3 Ausschnitten für Wok-Pfannen CNS-top frame with 3 cut-outs for wok pans	424 €	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.
<b>65000/N</b>	1.100	750	850	1.434 €	<b>S 0500</b>

### 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.
<b>65000/N/A</b>	1.100	750	850/1.300	230 V/0,8 kW	2.916 €	<b>S 0600</b>



Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

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

Abdeckung aus CNS. Mit Einfahrnische 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.
<b>65000/A</b>	1.700	750	1.300	230 V/1,2 kW	4.797 €	<b>S 0800</b>

### Young-Line Anfahrwand Young-Line drive-in element

Abdeckung aus CNS. Mit Einfahrnische 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.
<b>65000/AW</b>	1.700	750	850	2.648 €	<b>S 0700</b>

# 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 Wärmestrahlnern 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.
				2 x 1/1	3 x 1/1				
95002/B/E	840	650	660	2 x 1/1	230	2,8	4.589 €	D 1002	
95003/B/E	1.140	650	660	3 x 1/1	400	3,8	5.139 €	D 1102	
95004/B/E	1.540	650	660	4 x 1/1	400	5,2	5.284 €	D 1202	
95005/B/E	1.840	650	660	5 x 1/1	400	6,6	5.794 €	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.
				2 x 1/1	3 x 1/1				
95002/SK/E	840	650	1.060	2 x 1/1	230	0,4	4.987 €	D 2502	
95003/SK/E	1.140	650	1.060	3 x 1/1	230	0,5	5.462 €	D 2602	
95004/SK/E	1.540	650	1.060	4 x 1/1	230	0,5	5.939 €	D 2702	
95005/SK/E	1.840	650	1.060	5 x 1/1	230	0,6	6.415 €	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.
				2 x 1/1	3 x 1/1				
95002/UK/E	840	710	1.125	2 x 1/1	230	0,4	6.638 €	D 4002	
95003/UK/E	1.140	710	1.125	3 x 1/1	230	0,5	7.356 €	D 4102	
95004/UK/E	1.540	710	1.125	4 x 1/1	230	0,5	8.207 €	D 4202	
95005/UK/E	1.840	710	1.125	5 x 1/1	230	0,6	8.914 €	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. Bedieneitig Schiebetüren aus Isoliertglas. 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	Entnahmeklappen/ Self-service flaps	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/KV/E	800	695	700	6	230	0,4	7.921 €	D 5502
95003/KV/E	1.125	695	700	9	230	0,5	9.508 €	D 5602
95004/KV/E	1.450	695	700	12	230	0,5	11.092 €	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. Bedieneitig Schiebetüren aus Isoliertglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig offen. Mit Kälteschleier, Innenbeleuchtung, Umluftverdampfer, untergebautem 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	9.268 €	D 6502
95003/SV/E	1.125	695	700	3 x 1/1	230	0,5	11.135 €	D 6602
95004/SV/E	1.450	695	700	4 x 1/1	230	0,5	12.887 €	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



Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

**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 Zwillingslenkrollen, 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 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.
				2 x 1/1	3 x 1/1				
95002/B/U	1.000	1.000	900/1.400	2 x 1/1		230	2,8	6.577 €	D 1001
95003/B/U	1.300	1.000	900/1.400	3 x 1/1		400	3,8	7.259 €	D 1101
95004/B/U	1.700	1.000	900/1.400	4 x 1/1		400	5,2	7.939 €	D 1201
95005/B/U	2.000	1.000	900/1.400	5 x 1/1		400	6,6	8.620 €	D 1301

Inselausführung auf Anfrage. *Isle design on request.*

### Stille Kühlung mit Unterbau

### Static Cooling with Substructure



Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

**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 Zwillingslenkrollen, 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.
				2 x 1/1	3 x 1/1				
95002/SK/U	1.000	1.000	900/1.400	2 x 1/1		230	0,4	7.291 €	D 2501
95003/SK/U	1.300	1.000	900/1.400	3 x 1/1		230	0,5	7.939 €	D 2601
95004/SK/U	1.700	1.000	900/1.400	4 x 1/1		230	0,5	8.710 €	D 2701
95005/SK/U	2.000	1.000	900/1.400	5 x 1/1		230	0,6	9.476 €	D 2801

Inselausführung auf Anfrage. *Isle design on request.*

### Umluftkühlung mit Unterbau

### Circulating air cooling with Substructure



Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

**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 Zwillingslenkrollen, 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.
				2 x 1/1	3 x 1/1				
95002/UK/U	1.000	1.000	900/1.400	2 x 1/1		230	0,4	8.769 €	D 4001
95003/UK/U	1.300	1.000	900/1.400	3 x 1/1		230	0,5	9.646 €	D 4101
95004/UK/U	1.700	1.000	900/1.400	4 x 1/1		230	0,5	10.738 €	D 4201
95005/UK/U	2.000	1.000	900/1.400	5 x 1/1		230	0,6	11.686 €	D 4301

Inselausführung auf Anfrage. *Isle design on request.*

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



Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

**Kaltverkaufsanlage mit Kühlvitrine.** Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedieneitig 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, bedieneitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingslenkketten, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

**Cold servry 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	Entnahmeklappen/ Self-service flaps	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/KV/U	1.000	1.000	900/1.600	6	230	0,4	9.962 €	D 5501
95003/KV/U	1.300	1.000	900/1.600	9	230	0,5	11.562 €	D 5601
95004/KV/U	1.700	1.000	900/1.600	12	230	0,5	13.278 €	D 5701

Inselausführung auf Anfrage. Isle design on request.

**Schleierkühlvitrine mit Unterbau**  
**Veil cooling vitrine with Substructure**



Abbildung inkl. Zubehör! *Image incl. accessories!*

**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. Bedieneitig 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, bedieneitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingslenkketten, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

**Cold servry veil cooling vitrine.** Cold servry 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	11.310 €	D 6501
95003/SV	1.300	1.000	900/1.600	3 x 1/1	230	0,5	12.887 €	D 6601
95004/SV	1.700	1.000	900/1.600	4 x 1/1	230	0,5	15.074 €	D 6701

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



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

**Neutralmodultisch.** Neutralmodul mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage. Dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingslenkrollen, 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	2.158 €	D 7501
95003/U	1.300	1.000	900	2.413 €	D 7601
95004/U	1.700	1.000	900	2.670 €	D 7701
95005/U	2.000	1.000	900	3.011 €	D 7801

### Eckmodul Corner module



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

**Eckmodul.** Eckmodul 30°, 45° und 90°. Bedienseite mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, gastseitig abnehmbare Resopalverkleidung. Fahrbar durch 2 Zwillingslenkrollen, 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	1.598 €	D 8401
95045/BE	45°	Bedienseite/serving side	1.498 €	D 8501
95090/BE	90°	Bedienseite/serving side	1.395 €	D 8601
95030/GE	30°	Gastseite/guest side	1.598 €	D 8701
95045/GE	45°	Gastseite/guest side	1.498 €	D 8801
95090/GE	90°	Gastseite/guest side	1.395 €	D 8901

### Kassenstand Cashier counter



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 Zwillingslenkrollen, 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	3.092 €	D 8001
95000/KR	2.000	1.000	900	3.092 €	D 8101

### Tablett- und Besteckmodul Tray and cutlery module



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 Tablets. 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	2.218 €	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	1.179 €	B 5100
95003/GR	1.100	650	885	1.376 €	B 5101
95004/GR	1.500	650	885	1.547 €	B 5102
95005/GR	1.800	650	885	1.748 €	B 5103

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



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	350 €	400 €	451 €
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	725 €	881 €	1.033 €
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	372 €	396 €	436 €
Art. Nr.	B 5060	B 5062	B 5064

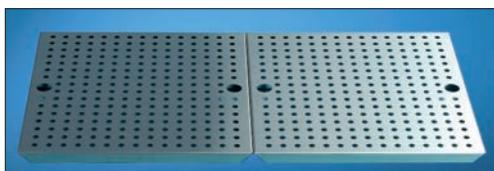


Pultaufsatzrahmen, anthrazitfarbig beschichtet:  
für 3 Wok-Pfannen

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	499 €	525 €	562 €
Art. Nr.	B 5172	B 5170	B 5173

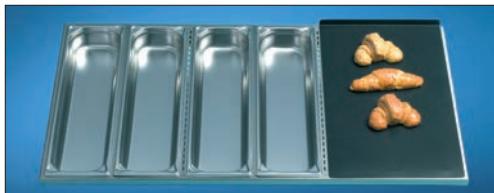


Crash-Eis-Einlegeboden

Crushed-ice shelf

**Gelochter Einlegeboden für Kühlwanne  
Perforated shelf for cooling basin**

Modell-Nr.	85002/EB
Preis/Price	229 €
Art. Nr.	B 5070



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

**Antihaltbeschichtete Platte, GN 1/1  
Anti-adhesive coated plate, GN1/1**

Modell-Nr.	85000/T
Preis/Price	187 €
Art. Nr.	B 5080

# ► Profit-Line 95000 – Zubehör

## Profit-Line 95000 – accessories

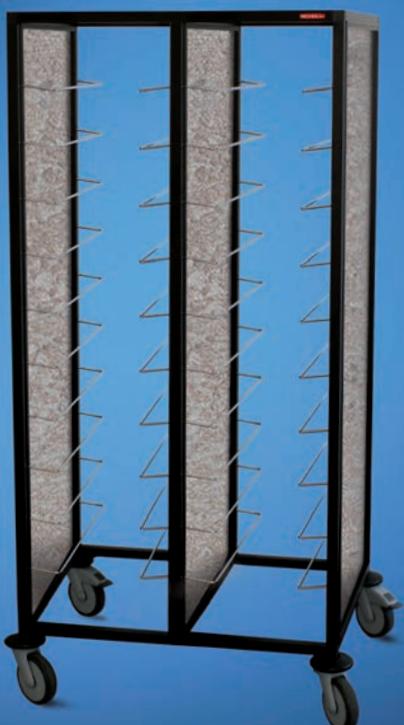
### Mehrpreis/Optionen Additional Charge/Options

	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.
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	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						
Oberhitze regelbar/ Top heat, adjustable	237 €	D1012	237 €	D1012	478 €	D1212	478 €	D1212	237 €	D1012	237 €	D1012
Kaltlichtstrahler zusätzlich/ Spot lights, additional	181 €	D1013	271 €	D1113	364 €	D1213	453 €	D1313	181 €	D1013	271 €	D1113
Frontscheibe aus Sicherheitsglas/ Front glass panel, security glass	350 €	D1011	400 €	D1111	451 €	D1211	500 €	D1311	350 €	D1011	400 €	D1111
Klapbarer Spiegel a.d. Bediensseite/fold-away mirror serving side	725 €	D1018	881 €	D1118	1.033 €	D1218	1.187 €	D1318	725 €	D1018	881 €	D1118
gelochter Einlegeboden, verstellbar/Perforated shelf, adjustable	229 €	D1042	269 €	D1142	306 €	D1242	408 €	D1342	229 €	D1042	269 €	D1142
<b>Bain-marie/Bain-marie</b>												
Wanne durchgehend beheizt/Basin continuously heated	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard						
Wanne getrennt beheizt/Basins separately heated	253 €	D1014	425 €	D1114	599 €	D1214	–	–	253 €	D1014	425 €	D1114
Wanne für 100 mm tiefe Behälter/ Basins depth 100 mm	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard						
Wanne für 200 mm tiefe Behälter/ Basins depth 200 mm	176 €	D1015	251 €	D1115	350 €	D1215	449 €	D1315	176 €	D1015	251 €	D1115
<b>Unterbau/Substructure</b>												
Verkleidung Resopal/ Resopal (formica)facing	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard						
Verkleidung Echtholzdekor/ Wood-decor facing	409 €	D1021	453 €	D1121	500 €	D1221	545 €	D1321	615 €	D1033	684 €	D1133
Verkleidung CNS gelocht, hinterleuchtet/ CNS-Facing with backlit	853 €	D1022	920 €	D1122	981 €	D1222	1.045 €	D1322	1.277 €	D1023	1.380 €	D1123
Abdeckung Granit, mittlere Preisklasse/ Granite worktop medium price range	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard						
Abdeckung Granit, hohe Preisklasse/Granit work- top, upper price range	177 €	D1020	230 €	D1120	301 €	D1220	354 €	D1320	237 €	D1031	306 €	D1131
Abdeckung gebogen als Tablettablage/ Worktop curved as tray support	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard						
CNS-Rundrohr Tablett- rutsche/Tray support, made of CNS-tubes	227 €	D1019	297 €	D1119	385 €	D1219	453 €	D1319	453 €	D1030	591 €	D1130
Modulverbindung einseitig/Module connection, onesided	172 €	D1028	172 €	D1028	172 €	D1028	172 €	D1028	172 €	D1028	172 €	D1028
Unterbau mit Grund- boden, offen/ Substructure with ground shelf, open	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	–	–	–	–	–	–	–	–
2 Flügeltüren aus CNS/ 2 CNS-folding doors on serving side	242 €	D1025	267 €	D1125	305 €	D1225	344 €	D1325	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard	serienmäßig/ standard
CNS-Sockelblenden/ CNS-plinth panels	181 €	D1027	227 €	D1127	251 €	D1227	277 €	D1327	242 €	D1036	304 €	D1136
<b>Neutralmodultisch/ Neutral modular desk</b>												
Hustenschutz senkrecht Sicherheitsglas/Cough protection security glass	433 €	D1055	534 €	D1155	636 €	D1255	740 €	D1355	433 €	D1055	534 €	D1155
2 Steckdosen 230 V/ 2 sockets 230 V in substructure	290 €	D1076	290 €	D1076	290 €	D1076	290 €	D1076	290 €	D1076	290 €	D1076
Bohrung in der Deckplatte/drill in work- top for grommet	227 €	D1077	227 €	D1077	227 €	D1077	227 €	D1077	227 €	D1077	227 €	D1077

# Tablett-Abräumwagen

## Tray trolleys

in schwarz auf Anfrage  
in black on request



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 verchromtem Rundmaterial. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, Kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 76 (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 chromium plated tubular material. 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 76 (Please specify colour of side walls in your order)

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 mit Tür/en Price with door/s		
							Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
325	RTW 101	6	175	470	640	1.450	730 €	L 1101	1.092 €	L 2101
	RTW 103	7	150	470	640	1.450	743 €	L 1103	1.104 €	L 2103
	RTW 105	9	125	470	640	1.450	760 €	L 1105	1.121 €	L 2105
	RTW 107	11	100	470	640	1.450	787 €	L 1107	1.142 €	L 2107
	RTW 109	15	75	470	640	1.450	819 €	L 1109	1.180 €	L 2109
325	RTW 149	12	175	680	775	1.450	760 €	L 1149	1.156 €	L 2149
	RTW 151	14	150	680	775	1.450	775 €	L 1151	1.167 €	L 2151
	RTW 153	18	125	680	775	1.450	796 €	L 1153	1.187 €	L 2153
	RTW 155	22	100	680	775	1.450	821 €	L 1155	1.209 €	L 2155
	RTW 157	30	75	680	775	1.450	873 €	L 1157	1.252 €	L 2157
325 325	RTW 201	12	175	830	640	1.450	996 €	L 1201	1.792 €	L 2201
	RTW 203	14	150	830	640	1.450	1.015 €	L 1203	1.816 €	L 2203
	RTW 205	18	125	830	640	1.450	1.057 €	L 1205	1.852 €	L 2205
	RTW 207	22	100	830	640	1.450	1.099 €	L 1207	1.896 €	L 2207
	RTW 209	30	75	830	640	1.450	1.177 €	L 1209	1.972 €	L 2209
530 530	RTW 249	24	175	1.240	775	1.450	1.063 €	L 1249		
	RTW 251	28	150	1.240	775	1.450	1.088 €	L 1251		
	RTW 253	36	125	1.240	775	1.450	1.128 €	L 1253		
	RTW 255	44	100	1.240	775	1.450	1.179 €	L 1255		
	RTW 257	60	75	1.240	775	1.450	1.277 €	L 1257		

### Sonderausstattung/Zubehör

(Modell-Nr. RTW 101 bis Modell-Nr. 258, für die Seiten 66 und 67)

### Special design/Accessories

(Model-no. RTW 101 to model-no. 258, for pages 66 and 67)

1 Rückwand aus melaminharzbeschichteter Platte

1 rear wall made of melamine resin laminated panel

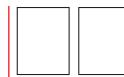
1 Rückwand aus Chromnickelstahl 18/10/1 rear wall made of chrome nickel steel 18/10

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.

103 €

L 1191

206 €

L 1291

140 €

L 1192

277 €

L 1292

206 €

L 1196

307 €

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 verchromtem Rundmaterial. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

**Standardfarben siehe Seite 76** (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 chromium plated tubular material. 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 76** (Please specify colour of side walls in your order)

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 mit Tür/en Price with door/s
530 325								
	<b>RTW 102</b>	7	175	470	640	1.650	760 €	<b>L 1102</b> 1.135 € <b>L 2102</b>
	<b>RTW 104</b>	9	150	470	640	1.650	787 €	<b>L 1104</b> 1.160 € <b>L 2104</b>
	<b>RTW 106</b>	10	125	470	640	1.650	789 €	<b>L 1106</b> 1.176 € <b>L 2106</b>
	<b>RTW 108</b>	13	100	470	640	1.650	819 €	<b>L 1108</b> 1.198 € <b>L 2108</b>
325 530								
	<b>RTW 110</b>	18	75	470	640	1.650	857 €	<b>L 1110</b> 1.235 € <b>L 2110</b>
	<b>RTW 150</b>	14	175	680	775	1.650	796 €	<b>L 1150</b> 1.202 € <b>L 2150</b>
	<b>RTW 152</b>	18	150	680	775	1.650	821 €	<b>L 1152</b> 1.229 € <b>L 2152</b>
	<b>RTW 154</b>	20	125	680	775	1.650	834 €	<b>L 1154</b> 1.235 € <b>L 2154</b>
530 325	<b>RTW 156</b>	26	100	680	775	1.650	863 €	<b>L 1156</b> 1.271 € <b>L 2156</b>
	<b>RTW 158</b>	36	75	680	775	1.650	914 €	<b>L 1158</b> 1.316 € <b>L 2158</b>
	<b>RTW 202</b>	14	175	830	640	1.650	1.052 €	<b>L 1202</b> 1.828 € <b>L 2202</b>
	<b>RTW 204</b>	18	150	830	640	1.650	1.095 €	<b>L 1204</b> 1.870 € <b>L 2204</b>
325 325	<b>RTW 206</b>	20	125	830	640	1.650	1.111 €	<b>L 1206</b> 1.890 € <b>L 2206</b>
	<b>RTW 208</b>	26	100	830	640	1.650	1.171 €	<b>L 1208</b> 1.952 € <b>L 2208</b>
	<b>RTW 210</b>	36	75	830	640	1.650	1.254 €	<b>L 1210</b> 2.028 € <b>L 2210</b>
	<b>RTW 250</b>	28	175	1.240	775	1.650	1.123 €	<b>L 1250</b>
530 530	<b>RTW 252</b>	36	150	1.240	775	1.650	1.171 €	<b>L 1252</b>
	<b>RTW 254</b>	40	125	1.240	775	1.650	1.193 €	<b>L 1254</b>
	<b>RTW 256</b>	52	100	1.240	775	1.650	1.265 €	<b>L 1256</b>
	<b>RTW 258</b>	72	75	1.240	775	1.650	1.362 €	<b>L 1258</b>

**Sonderausstattung/Zubehör**

(Modell-Nr. RTW 101 bis Modell-Nr. 258, für die Seiten 66 und 67)

**Special design/Accessories**

(Model-no. RTW 101 to model-no. 258, for pages 66 and 67)

je Stück/per piece	Preis/Price	Art.Nr.
	55 €	<b>L 4106</b>
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	82 €	<b>L 4102</b>
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	89 €	<b>L 4103</b>

► **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 verchromtem Rundmaterial. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, Kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

**Standardfarben siehe Seite 76** (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 chromium plated tubular material. 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 76** (Please specify colour of side walls in your order)

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 mit Tür/en Price with door/s
530								
	<b>RTW 125</b>	6	175	520	640	1.450	730 €	<b>L 1125</b>
	<b>RTW 127</b>	7	150	520	640	1.450	740 €	<b>L 1127</b>
	<b>RTW 129</b>	9	125	520	640	1.450	759 €	<b>L 1129</b>
	<b>RTW 131</b>	11	100	520	640	1.450	787 €	<b>L 1131</b>
370								
	<b>RTW 133</b>	15	75	520	640	1.450	819 €	<b>L 1133</b>
	<b>RTW 161</b>	12	175	680	860	1.450	787 €	<b>L 1161</b>
	<b>RTW 163</b>	14	150	680	860	1.450	799 €	<b>L 1163</b>
	<b>RTW 165</b>	18	125	680	860	1.450	819 €	<b>L 1165</b>
530								
	<b>RTW 167</b>	22	100	680	860	1.450	838 €	<b>L 1167</b>
	<b>RTW 169</b>	30	75	680	860	1.450	899 €	<b>L 1169</b>
	<b>RTW 225</b>	12	175	920	640	1.450	1.005 €	<b>L 1225</b>
	<b>RTW 227</b>	14	150	920	640	1.450	1.021 €	<b>L 1227</b>
370								
	<b>RTW 229</b>	18	125	920	640	1.450	1.062 €	<b>L 1229</b>
	<b>RTW 231</b>	22	100	920	640	1.450	1.106 €	<b>L 1231</b>
	<b>RTW 233</b>	30	75	920	640	1.450	1.185 €	<b>L 1233</b>

**Sonderausstattung/Zubehör**

(Modell-Nr. RTW 125 bis Modell-Nr. 234, für die Seiten 68 und 69)

**Special design/Accessories**

(Model-no. RTW 125 to model-no. 234, for pages 68 and 69)

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 18/10/10

2 Seitenwände (und Trennwand) aus Chromnickelstahl 18/10  
 statt melaminharzbeschichteter Platten

2 side walls (and separating walls) made of chrome nickel steel 18/10/10  
 instead of melamine resin laminated panels

Preis/Price	Art.Nr.	Preis/Price
103 €	<b>L 1191</b>	206 €
140 €	<b>L 1192</b>	277 €
206 €	<b>L 1196</b>	307 €

► **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 verchromtem Rundmaterial. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, Kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

**Standardfarben siehe Seite 76** (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 chromium plated tubular material. 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 76** (Please specify colour of side walls in your order)

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 mit Tür/en Price with door/s
530								
	<b>RTW 126</b>	7	175	520	640	1.650	760 €	<b>L 1126</b> 1.145 € <b>L 2126</b>
	<b>RTW 128</b>	9	150	520	640	1.650	787 €	<b>L 1128</b> 1.170 € <b>L 2128</b>
	<b>RTW 130</b>	10	125	520	640	1.650	789 €	<b>L 1130</b> 1.177 € <b>L 2130</b>
	<b>RTW 132</b>	13	100	520	640	1.650	819 €	<b>L 1132</b> 1.202 € <b>L 2132</b>
370	<b>RTW 134</b>	18	75	520	640	1.650	857 €	<b>L 1134</b> 1.244 € <b>L 2134</b>
	<b>RTW 162</b>	14	175	680	860	1.650	816 €	<b>L 1162</b> 1.224 € <b>L 2162</b>
	<b>RTW 164</b>	18	150	680	860	1.650	847 €	<b>L 1164</b> 1.251 € <b>L 2164</b>
	<b>RTW 166</b>	20	125	680	860	1.650	854 €	<b>L 1166</b> 1.262 € <b>L 2166</b>
	<b>RTW 168</b>	26	100	680	860	1.650	896 €	<b>L 1168</b> 1.301 € <b>L 2168</b>
530	<b>RTW 170</b>	36	75	680	860	1.650	945 €	<b>L 1170</b> 1.347 € <b>L 2170</b>
	<b>RTW 226</b>	14	175	920	640	1.650	1.057 €	<b>L 1226</b> 1.654 € <b>L 2226</b>
	<b>RTW 228</b>	18	150	920	640	1.650	1.099 €	<b>L 1228</b> 1.713 € <b>L 2228</b>
	<b>RTW 230</b>	20	125	920	640	1.650	1.112 €	<b>L 1230</b> 1.725 € <b>L 2230</b>
	<b>RTW 232</b>	26	100	920	640	1.650	1.177 €	<b>L 1232</b> 1.778 € <b>L 2232</b>
370	<b>RTW 234</b>	36	75	920	640	1.650	1.259 €	<b>L 1234</b> 1.851 € <b>L 2234</b>

**Sonderausstattung/Zubehör**

(Modell-Nr. RTW 125 bis Modell-Nr. 234, für die Seiten 68 und 69)

**Special design/Accessories**

(Model-no. RTW 125 to model-no. 234, for pages 68 and 69)

	je Stück/per piece	
	Preis/Price	Art.Nr.
	55 €	<b>L 4106</b>
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	82 €	<b>L 4102</b>
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	89 €	<b>L 4103</b>

► **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 verchromtem Rundmaterial. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, Kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

**Standardfarben siehe Seite 76** (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 chromium plated tubular material. 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 76** (Please specify colour of side walls in your order)

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 mit Tür/en Price with door/s
460 344								
	<b>RTW 111</b>	6	175	490	570	1.450	767 €	<b>L 1111</b>
	<b>RTW 113</b>	7	150	490	570	1.450	779 €	<b>L 1113</b>
	<b>RTW 115</b>	9	125	490	570	1.450	806 €	<b>L 1115</b>
	<b>RTW 117</b>	11	100	490	570	1.450	836 €	<b>L 1117</b>
344 460	<b>RTW 119</b>	15	75	490	570	1.450	892 €	<b>L 1119</b>
	<b>RTW 137</b>	12	175	610	860	1.450	777 €	<b>L 1137</b>
	<b>RTW 139</b>	14	150	610	860	1.450	793 €	<b>L 1139</b>
	<b>RTW 141</b>	18	125	610	860	1.450	814 €	<b>L 1141</b>
	<b>RTW 143</b>	22	100	610	860	1.450	838 €	<b>L 1143</b>
344 344 460	<b>RTW 145</b>	30	75	610	860	1.450	891 €	<b>L 1145</b>
	<b>RTW 211</b>	12	175	870	570	1.450	986 €	<b>L 1211</b>
	<b>RTW 213</b>	14	150	870	570	1.450	1.009 €	<b>L 1213</b>
	<b>RTW 215</b>	18	125	870	570	1.450	1.043 €	<b>L 1215</b>
	<b>RTW 217</b>	22	100	870	570	1.450	1.085 €	<b>L 1217</b>
	<b>RTW 219</b>	30	75	870	570	1.450	1.164 €	<b>L 1219</b>

**Sonderausstattung/Zubehör**

(Modell-Nr. RTW 111 bis Modell-Nr. 220, für die Seiten 70 und 71)

**Special design/Accessories**

(Model-no. RTW 111 to model-no. 220, for pages 70 and 71)

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 18/10/10

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

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Preis/Price	Art.Nr.	Preis/Price	Art.Nr.
103 €	<b>L 1191</b>	206 €	<b>L 1291</b>

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
140 €	<b>L 1192</b>	277 €	<b>L 1292</b>
206 €	<b>L 1196</b>	307 €	<b>L 1296</b>

► **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. Tabletauflagen aus verchromtem Rundmaterial. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

**Standardfarben siehe Seite 76** (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 chromium plated tubular material. 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 76** (Please specify colour of side walls in your order)

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 mit Tür/en Price with door/s
460 344	RTW 112	7	175	490	570	1.650	790 €	L 1112
	RTW 114	9	150	490	570	1.650	819 €	L 1114
	RTW 116	10	125	490	570	1.650	831 €	L 1116
	RTW 118	13	100	490	570	1.650	873 €	L 1118
	RTW 120	18	75	490	570	1.650	942 €	L 1120
344 344 460	RTW 138	14	175	610	860	1.650	814 €	L 1138
	RTW 140	18	150	610	860	1.650	836 €	L 1140
	RTW 142	20	125	610	860	1.650	852 €	L 1142
	RTW 144	26	100	610	860	1.650	885 €	L 1144
	RTW 146	36	75	610	860	1.650	938 €	L 1146
344 344 460	RTW 212	14	175	870	570	1.650	1.015 €	L 1212
	RTW 214	18	150	870	570	1.650	1.056 €	L 1214
	RTW 216	20	125	870	570	1.650	1.070 €	L 1216
	RTW 218	26	100	870	570	1.650	1.130 €	L 1218
	RTW 220	36	75	870	570	1.650	1.208 €	L 1220

**Sonderausstattung/Zubehör**

(Modell-Nr. RTW 111 bis Modell-Nr. 220, für die Seiten 70 und 71)

**Special design/Accessories**

(Model-no. RTW 111 to model-no. 220, for pages 70 and 71)

	je Stück/per piece	
	Preis/Price	Art.Nr.
	55 €	L 4106
	82 €	L 8203
	89 €	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 76** (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 76** (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile <i>Slide-in/ compartments</i>	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tablets <i>Tray capacity</i>	Höhenabstand <i>Height distance</i>	Länge <i>Length</i>	Tiefe <i>Depth</i>	Höhe <i>Height</i>	Preis ohne Tür/en <i>Price without door/s</i>	Preis/Price	Art. Nr.
480  Inkl. Rückwand/ incl. rear wall									
	<b>RTW 073</b>	7	175	615	450	1.450	1.035 €	<b>L 1073</b>	
	<b>RTW 075</b>	8	150	615	450	1.450	1.025 €	<b>L 1075</b>	
	<b>RTW 077</b>	9	125	615	450	1.450	1.086 €	<b>L 1077</b>	
	<b>RTW 079</b>	12	100	615	450	1.450	1.121 €	<b>L 1079</b>	
480  Inkl. Rückwand/ incl. rear wall									
	<b>RTW 173</b>	14	175	615	805	1.450	1.238 €	<b>L 1173</b>	
	<b>RTW 175</b>	16	150	615	805	1.450	1.258 €	<b>L 1175</b>	
	<b>RTW 177</b>	18	125	615	805	1.450	1.297 €	<b>L 1177</b>	
	<b>RTW 179</b>	24	100	615	805	1.450	1.335 €	<b>L 1179</b>	
480  Inkl. Rückwand/ incl. rear wall									
	<b>RTW 181</b>	32	75	615	805	1.450	1.412 €	<b>L 1181</b>	
480  Inkl. Rückwand/ incl. rear wall									
	<b>RTW 074</b>	8	175	615	450	1.650	1.071 €	<b>L 1074</b>	
	<b>RTW 076</b>	9	150	615	450	1.650	1.096 €	<b>L 1076</b>	
	<b>RTW 078</b>	11	125	615	450	1.650	1.112 €	<b>L 1078</b>	
	<b>RTW 080</b>	13	100	615	450	1.650	1.166 €	<b>L 1080</b>	
480  Inkl. Rückwand/ incl. rear wall									
	<b>RTW 082</b>	18	75	615	450	1.650	1.252 €	<b>L 1082</b>	
480  Inkl. Rückwand/ incl. rear wall									
	<b>RTW 174</b>	16	175	615	805	1.650	1.286 €	<b>L 1174</b>	
	<b>RTW 176</b>	18	150	615	805	1.650	1.309 €	<b>L 1176</b>	
	<b>RTW 178</b>	22	125	615	805	1.650	1.326 €	<b>L 1178</b>	
	<b>RTW 180</b>	26	100	615	805	1.650	1.382 €	<b>L 1180</b>	
480  Inkl. Rückwand/ incl. rear wall									
	<b>RTW 182</b>	36	75	615	805	1.650	1.480 €	<b>L 1182</b>	

**Zubehör/Accessories**

(Modell-Nr. RTW 073 bis Modell-Nr. 182)/(Model-no. RTW 073 to model-no. RTW 182)

Fahrgriff/Pushbar	je Stück/per piece	55 €	<b>L 4106</b>
Aufsatzkorb Größe 1 - 340 x 500 x 75 mm für Modell-Nr. RTW 073 bis Modell-Nr. RTW 082	je Stück/per piece	82 €	<b>L 4102</b>
Top basket size 1 - 340 x 500 x 75 mm for model-no. RTW 073 to model-no. RTW 082			
Aufsatzkorb Größe 2 - 465 x 600 x 75 mm für Modell-Nr. RTW 173 bis Modell-Nr. RTW 182	je Stück/per piece	89 €	<b>L 4103</b>
Top basket size 2 - 465 x 600 x 75 mm for model-no. RTW 173 to model-no. RTW 182			
Seitenwände aus Chromnickelstahl 18/10 statt melaminharzbeschichteter Platten		206 €	<b>L 1196</b>
Side walls made of chrome nickel steel 18/10 instead of melamine resin laminated panels			

Regalwagen für GN-/EN-Tabletts 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/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity	Höhenabstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis/Price	Art. Nr.
325	530	<b>530 x 325 mm</b>						
325	530	403	9	120	470	620	1.450	914 € L 3403
325	530	404	11	120	470	620	1.650	938 € L 3404
325	530	<b>530 x 325 mm</b>						
325	530	419	18	120	655	735	1.450	934 € L 3419
325	530	420	22	120	655	735	1.650	964 € L 3420
370	530	<b>530 x 370 mm</b>						
370	530	411	9	120	515	620	1.450	915 € L 3411
370	530	412	11	120	515	620	1.650	943 € L 3412
370	530	<b>530 x 370 mm</b>						
370	530	423	18	120	655	825	1.450	938 € L 3423
370	530	424	22	120	655	825	1.650	991 € L 3424
344	460	<b>460 x 344 mm</b>						
344	460	415	18	120	585	785	1.450	916 € L 3415
344	460	416	22	120	585	785	1.650	943 € L 3416

## ► Tablettwagen CTW Chrome-Star tray trolleys

### Chrom-Star Tablettwagen CTW Chrome-Star tray trolleys CTW



Ausführung: Rahmenkonstruktion aus verchromtem Rundmaterial, wahlweise allseitig offen oder mit Seiten- und Rückwandverkleidung aus melaminharzbeschichteten Platten oder CNS. Tablettauflagen aus verchromtem Rundmaterial, an den Einschubseiten mit Tablettarretierung. Fahrbar durch 4 Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar.

**Standardfarben** bei Ausführung mit Seiten- oder Rückwandverkleidung **siehe Seite 76**. (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben.)

Design: Frame manufactured from rounded chromium plated material, optional without or with side and rear wall facing of melamine resin laminated panels or stainless steel. Tray supports made of chromed tubular material, on insertion sides with locking mechanism for trays. Mounted on 4 castors with distance holding rolls, 2 of them lockable.

**Standard colours** if manufactured with side or rear panels **on page 76**. (Please specify colour of side walls in your order.)

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.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
--	------------	---	---	-----------------	----------------	----------------	-------------	----------	-------------	----------	-------------	----------

	<b>530 x 325 mm GN 1/1</b>											
	<b>CTW 0106</b>	9	125	470	680	1.650	926 €	<b>L 5106</b>	1.027 €	<b>L 6106</b>	1.130 €	<b>L 7106</b>
	<b>CTW 0154</b>	18	125	670	790	1.650	985 €	<b>L 5154</b>	1.096 €	<b>L 6154</b>	1.222 €	<b>L 7154</b>
	<b>CTW 0206</b>	18	125	830	680	1.650	1.234 €	<b>L 5206</b>	1.336 €	<b>L 6206</b>	1.437 €	<b>L 7206</b>

	<b>425 x 325 mm und/and 424 x 325 mm Achteckform/Octagon shape</b>											
	<b>CTW 0176</b>	9	125	470	600	1.650	902 €	<b>L 5176</b>	1.005 €	<b>L 6176</b>	1.107 €	<b>L 7176</b>
	<b>CTW 0184</b>	18	125	570	790	1.650	963 €	<b>L 5184</b>	1.070 €	<b>L 6184</b>	1.196 €	<b>L 7184</b>
	<b>CTW 0246</b>	18	125	830	600	1.650	1.218 €	<b>L 5246</b>	1.323 €	<b>L 6246</b>	1.422 €	<b>L 7246</b>

	<b>460 x 325 mm, 450 x 320 mm und/and 450 x 323 mm</b>											
	<b>CTW 0086</b>	9	125	470	600	1.650	916 €	<b>L 5086</b>	1.018 €	<b>L 6086</b>	1.121 €	<b>L 7086</b>
	<b>CTW 0096</b>	18	125	600	790	1.650	972 €	<b>L 5096</b>	1.084 €	<b>L 6096</b>	1.210 €	<b>L 7096</b>
	<b>CTW 0276</b>	18	125	830	600	1.650	1.228 €	<b>L 5276</b>	1.333 €	<b>L 6276</b>	1.433 €	<b>L 7276</b>

	<b>400 x 270 mm</b>											
	<b>CTW 0056</b>	18	125	540	680	1.650	988 €	<b>L 5056</b>	1.099 €	<b>L 6056</b>	1.225 €	<b>L 7056</b>
	<b>CTW 0066</b>	36	125	970	680	1.650	1.377 €	<b>L 5066</b>	1.483 €	<b>L 6066</b>	1.609 €	<b>L 7066</b>

	<b>Aufsatzkorb</b> (L 320 mm, T 470 mm, H 90 mm), verchromt, mit Unterteilung für 20 Flaschen bzw. Gläser											
	<b>Aufsatzkorb</b> (L 320 mm, T 470 mm, H 90 mm), verchromt, ohne Unterteilung											

**Edelstahl-Tablettwagen TWE, 1 Abteil Stainless steel-tray trolleys TWE, 1 compartment**



Ausführung: Rahmenkonstruktion aus Chromnickelstahl-Vierkantrohr 25 x 25 mm, ringsum verschweißt. Tablettauflagen aus Chromnickelstahl-Rundmaterial. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkkästen, 2 davon feststellbar. Abweisrollen an den 4 Wagencken. 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-tubular 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 Tabletts for 11 trays		Preis ohne Tür(en) Price without door(s)	Art. Nr.	Preis mit Tür(en) Price with door(s)	Art. Nr.
<b>TWE 1060</b>	470	640	1.650	530 x 325		1.101 €	<b>K 0101</b>	2.100 €	<b>K 0110</b>
<b>TWE 1300</b>	520	640	1.650	530 x 370		1.147 €	<b>K 0102</b>	2.148 €	<b>K 0112</b>
<b>TWE 1460</b>	490	570	1.650	460 x 344		1.199 €	<b>K 0103</b>	2.197 €	<b>K 0113</b>

**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 Tabletts for 22 trays		Preis ohne Tür/en Price without door/s	Art. Nr.	Preis mit Tür/en Price with door(s)	Art. Nr.
<b>TWE 2060</b>	830	640	1.650	2 x 530 x 325		1.451 €	<b>K 0201</b>	2.966 €	<b>K 0210</b>
<b>TWE 2300</b>	920	640	1.650	2 x 530 x 370		1.496 €	<b>K 0202</b>	2.981 €	<b>K 0212</b>
<b>TWE 2460</b>	870	570	1.650	2 x 460 x 344		1.476 €	<b>K 0203</b>	2.959 €	<b>K 0213</b>

**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 Tabletts for 33 trays		Preis ohne Tür/en Price without door/s	Art. Nr.	Preis mit Tür/en Price with door(s)	Art. Nr.
<b>TWE 3060</b>	1.200	640	1.650	3 x 530 x 325		1.872 €	<b>K 0301</b>	4.453 €	<b>K 0310</b>
<b>TWE 3300</b>	1.330	640	1.650	3 x 530 x 370		1.991 €	<b>K 0302</b>	4.572 €	<b>K 0312</b>
<b>TWE 3460</b>	1.260	570	1.650	3 x 460 x 344		1.967 €	<b>K 0303</b>	4.550 €	<b>K 0313</b>

**Zubehör für Tablettwagen TWE/Accessories for tray-trolleys TWE**

Seitenwände in Chromnickelstahl/Side walls made of chrome nickel steel	249 €	<b>K 0802</b>
Rückwand in Chromnickelstahl, je Abteil/Rear wall made of chrome nickel steel, per compartment	143 €	<b>K 0814</b>
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	82 €	<b>L 8203</b>
Fahrgriß/ Pushbar	58 €	<b>K 0821</b>

## ► Tablettausgabewagen AGW Tray-distribution trolleys AGW



### 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	811 € 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 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.

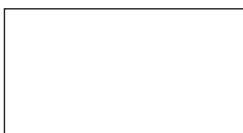
**Standardfarben** (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

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.

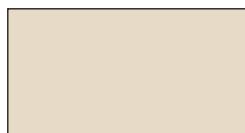
**Standard colours** (Please specify colour of side walls in your order)

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art.Nr.
AGW 507	725	425	1.250	Melamin-Seitenwände + Rückwand melamine side walls + rear wall	1.054 € L 0507

### Standardfarben für Tablettwagen bei Ausführung mit Seiten- oder Rückwandverkleidung Standard colours for tray trolleys if manufactured with side or rear panels



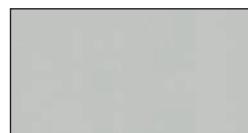
weiß/white



beige/beige



bavaria-buche/bavaria-beech



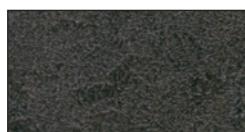
lichtgrau/light-grey



bergahorn/sycamore



paloma-denim/paloma-denim



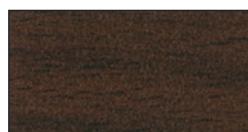
beton dunkel/dark concrete



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

Vollgummilenkrollen, 1 Satz, 4 Lenkrollen (2 feststellbar), Ø 150 mm

solid rubber castors, 1 set, 4 castors (2 lockable), Ø 150 mm

Durchschubsicherung, Preis je Abteil/protection against pushing trough, Price per compartment

CNS-Wanne zum Einhängen in den unteren oder oberen Rahmen. Preis je Abteil/

CNS basin to hang on the top rail. Price per compartment

Sonderanfertigungen und Sonderdekor auf Anfrage/custom made design or colours on request

**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.

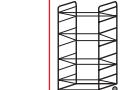
Design: Frame structure made of chromed tubular material. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding rolls, 125 mm Diameter, 2 of them lockable. Height distance between shelves: 355 mm.

**SGW 08**



**SGW 04/H**



Modell-Nr.	Fassungsvermögen Kisten Crate capacity	Auflagerrost Shelf measures	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis/Price	Art. Nr.
							
<b>SGW 04/H</b>	4	415 x 390	585	570	1.630	760 €	<b>L 8010</b>
<b>SGW 04</b>	4	940 x 390	1.080	570	840	641 €	<b>L 8001</b>
<b>SGW 08</b>	8	940 x 390	1.080	570	1.630	1.046 €	<b>L 8002</b>

## ► Tablets Trays

### Tablets – 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.



Modell-Nr.	Länge/Length	Tiefe/Depth	Preis/Price	Art.Nr.	Art.Nr.	Art.Nr.	Art.Nr.	Art.Nr.
530	530	325	20 €	H 6502	H 6503	H 6708	H 6505	H 6616
530/1	530	370	20 €	H 6512	H 6513	H 6709	H 6515	H 6626
460	460	344	18 €	H 6522	H 6523	H 6710	H 6525	H 6636
460/1	460	325	25 €	H 6602	H 6603	H 6711	H 6605	H 6656
450	450	320	25 €	H 6532	H 6533	H 6712	H 6535	H 6666
425	425	325	26 €	H 6542	H 6543	H 6713	H 6545	H 6676
424/Achteck/octagon	424	325	25 €	H 6552	H 6553	H 6714	H 6555	H 6686
400	400	270	20 €	H 6562	H 6563	H 6715	H 6565	H 6696
340/Trapez/trapezium	480	340	20 €	H 6572	H 6573	H 6716	H 6575	H 6706
325	325	265	12 €	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	20 €	H 6508	H 6615	H 6612	H 6613	H 6614
530/1	530	370	20 €	H 6518	H 6625	H 6622	H 6623	H 6624
460	460	344	18 €	H 6528	H 6635	H 6632	H 6633	H 6634
460/1	460	325	25 €	H 6608	H 6655	H 6652	H 6653	H 6654
450	450	320	25 €	H 6538	H 6665	H 6662	H 6663	H 6664
425	425	325	26 €	H 6548	H 6675	H 6672	H 6673	H 6674
424/Achteck/octagon	424	325	25 €	H 6558	H 6685	H 6682	H 6683	H 6684
400	400	270	20 €	H 6568	H 6695	H 6692	H 6693	H 6694
340/Trapez/trapezium	480	340	20 €	H 6578	H 6705	H 6702	H 6703	H 6704
325	325	265	12 €	H 6588	H 6645	H 6642	H 6643	H 6644

### Tablets – 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.

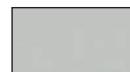


Modell-Nr.	L	T/D	Preis/Price	Art.Nr.	Art.Nr.	Art.Nr.	Art.Nr.	Art.Nr.
530	530	325	16 €	H 7502	H 7503	H 7504	H 7505	H 7506
530/1	530	370	18 €	H 7512	H 7513	H 7514	H 7515	H 7516
460	460	344	15 €	H 7522	H 7523	H 7524	H 7525	H 7526
460/1	460	325	18 €	H 7532	H 7533	H 7534	H 7535	H 7536
425	425	325	19 €	H 7542	H 7543	H 7544	H 7545	H 7546
340/Trapez/trapezium	480	340	16 €	H 7552	H 7553	H 7554	H 7555	H 7556
325	325	265	10 €	H 7562	H 7563	H 7564	H 7565	H 7567

### Tablets 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.



lichtgrau lightgrey	schwarz black
<b>Art.Nr.</b>	<b>Art.Nr.</b>
<b>H 6750</b>	<b>H 6762</b>
<b>H 6755</b>	<b>H 6764</b>
<b>H 6758</b>	<b>H 6766</b>
<b>H 6760</b>	<b>H 6768</b>

Modell-Nr.	Länge/Length	Tiefe/Depth	Preis/Price
<b>530</b>	530	325	22 €
<b>325</b>	325	265	20 €
<b>425/Achteck/octagon</b>	425	325	28 €
<b>460</b>	460	344	28 €

### Tablets 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.



lichtgrau lightgrey	perlweiß pearl white	graukiesel grey flint	sahara sahara	granitblau blue speckled
<b>Art.Nr.</b>	<b>Art.Nr.</b>	<b>Art.Nr.</b>	<b>Art.Nr.</b>	<b>Art.Nr.</b>

Modell-Nr.	Länge/Length	Tiefe/Depth	Preis/Price
<b>530</b>	530	324	22 €



magic mint magic mint	mokka	schwarz black	terrazzo	granit granite
<b>Art.Nr.</b>	<b>Art.Nr.</b>	<b>Art.Nr.</b>	<b>Art.Nr.</b>	<b>Art.Nr.</b>

Modell-Nr.	Länge/Length	Tiefe/Depth	Preis/Price
<b>530</b>	530	324	22 €

## ► Wärmeschränke Hot cupboards



### 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

Türen an 1 Seite/Doors on 1 side

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	2.348 €	E 0101	0,7	2.417 €	E 0201	1,0	2.471 €	E 0301	0,9	433 €
20070/FU	700	0,7	2.444 €	E 0102	0,7	2.517 €	E 0202	1,0	2.578 €	E 0302	0,9	448 €
20080/FU	800	1,0	2.544 €	E 0103	1,0	2.616 €	E 0203	1,3	2.688 €	E 0303	0,9	456 €
20090/FU	900	1,3	2.637 €	E 0104	1,3	2.721 €	E 0204	1,3	2.796 €	E 0304	0,9	461 €
20100/FU	1.000	1,3	2.702 €	E 0105	1,3	2.823 €	E 0205	1,5	2.902 €	E 0305	1,0	470 €

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
20060/FU	600	0,7	2.691 €	E 1101	0,7	2.757 €	E 1201	0,7	2.815 €	E 1301	0,9	433 €
20070/FU	700	0,7	2.793 €	E 1102	0,7	2.867 €	E 1202	0,7	2.927 €	E 1302	0,9	448 €
20080/FU	800	1,0	2.898 €	E 1103	1,0	2.977 €	E 1203	1,3	3.045 €	E 1303	0,9	456 €
20090/FU	900	1,3	3.003 €	E 1104	1,2	3.077 €	E 1204	1,3	3.161 €	E 1304	0,9	461 €
20100/FU	1.000	1,3	3.106 €	E 1105	1,2	3.193 €	E 1205	1,5	3.278 €	E 1305	1,0	470 €



### Wärmeschrank mit Schiebetüren Hot cupboard with sliding 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.

Türen an 1 Seite/Doors on 1 side

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	2.828 €	E 0107	1,2	2.923 €	E 0207	1,5	3.011 €	E 0307	1,0	477 €
20120/FU	1.200	1,5	2.924 €	E 0108	1,5	3.023 €	E 0208	1,5	3.121 €	E 0308	1,0	486 €
20130/FU	1.300	1,5	3.021 €	E 0109	2,0	3.125 €	E 0209	2,0	3.227 €	E 0309	1,0	489 €
20140/FU	1.400	2,0	3.116 €	E 0110	2,0	3.227 €	E 0210	2,0	3.334 €	E 0310	1,0	500 €

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
20110/FU	1.100	1,3	3.210 €	E 1107	1,5	3.306 €	E 1207	1,5	3.393 €	E 1307	1,0	477 €
20120/FU	1.200	1,5	3.312 €	E 1108	2,2	3.410 €	E 1208	1,5	3.529 €	E 1308	1,0	486 €
20130/FU	1.300	1,5	3.415 €	E 1109	2,2	3.522 €	E 1209	2,0	3.622 €	E 1309	1,0	489 €
20140/FU	1.400	2,0	3.522 €	E 1110	2,0	3.629 €	E 1210	2,0	3.740 €	E 1310	1,0	500 €

Zylinder-Druckschloss für Schiebetür einschließlich Montage./Cylinder-presslock for sliding door, mounting inclusive.

118 €

Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis./Design on socle without surcharge.



**Wärmeschränk 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.

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.

E.-Connection: 0,7 to 3,0 kW – 230 V. From 3,0 kW – 400 V.

Total height: 850 mm

**Türen an 1 Seite/Doors on 1 side**

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
20150/FU	1.500	2,0	3.231 €	E 0111	2,0	3.329 €	E 0211	2,0	3.444 €	E 0311	1,0	579 €
20160/FU	1.600	2,0	3.313 €	E 0117	2,0	3.430 €	E 0217	3,0	3.539 €	E 0317	1,0	616 €
20170/FU	1.700	2,6	3.379 €	E 0118	3,0	3.530 €	E 0218	3,0	3.658 €	E 0318	1,5	650 €
20180/FU	1.800	2,6	3.522 €	E 0112	3,0	3.646 €	E 0212	3,0	3.736 €	E 0312	1,5	686 €
20190/FU	1.900	2,6	3.650 €	E 0119	3,0	3.762 €	E 0219	3,0	3.872 €	E 0319	1,5	719 €
20200/FU	2.000	2,6	3.776 €	E 0120	3,0	3.892 €	E 0220	3,0	4.009 €	E 0320	1,5	751 €
20210/FU	2.100	2,6	3.902 €	E 0113	3,0	4.023 €	E 0213	3,0	4.157 €	E 0313	1,7	785 €
20220/FU	2.200	3,0	4.028 €	E 0121	3,0	4.153 €	E 0221	3,0	4.303 €	E 0321	1,7	817 €
20230/FU	2.300	3,0	4.153 €	E 0122	3,0	4.283 €	E 0222	3,0	4.465 €	E 0322	1,7	850 €
20240/FU	2.400	3,0	4.281 €	E 0114	3,0	4.417 €	E 0214	3,0	4.624 €	E 0314	1,7	882 €
20250/FU	2.500	3,0	4.442 €	E 0123	3,0	4.545 €	E 0223	3,0	4.773 €	E 0323	1,7	916 €
20260/FU	2.600	3,0	4.603 €	E 0124	3,0	4.751 €	E 0224	3,0	4.863 €	E 0324	1,7	950 €
20270/FU	2.700	3,0	4.764 €	E 0115	3,0	4.916 €	E 0215	3,0	5.071 €	E 0315	1,7	983 €
20280/FU	2.800	3,0	4.901 €	E 0125	3,0	5.032 €	E 0225	3,0	5.188 €	E 0325	2,0	1.011 €
20290/FU	2.900	3,0	4.984 €	E 0126	3,0	5.146 €	E 0226	3,0	5.306 €	E 0326	2,0	1.040 €
20300/FU	3.000	3,0	5.094 €	E 0116	4,0	5.260 €	E 0216	4,5	5.427 €	E 0316	2,0	1.070 €

**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
20150/FU	1.500	2,6	3.622 €	E 1111	3,0	3.740 €	E 1211	3,0	3.854 €	E 1311	1,0	579 €
20160/FU	1.600	2,6	3.720 €	E 1117	3,0	3.834 €	E 1217	3,0	3.944 €	E 1317	1,0	616 €
20170/FU	1.700	2,6	3.820 €	E 1118	3,0	3.930 €	E 1218	3,0	4.034 €	E 1318	1,5	650 €
20180/FU	1.800	2,6	3.913 €	E 1112	3,0	4.021 €	E 1212	3,0	4.127 €	E 1312	1,5	686 €
20190/FU	1.900	2,6	4.042 €	E 1119	3,0	4.163 €	E 1219	3,0	4.261 €	E 1319	1,5	719 €
20200/FU	2.000	2,6	4.168 €	E 1120	3,0	4.283 €	E 1220	3,0	4.399 €	E 1320	1,5	751 €
20210/FU	2.100	2,6	4.295 €	E 1113	3,0	4.414 €	E 1213	3,0	4.535 €	E 1313	1,7	785 €
20220/FU	2.200	3,0	4.421 €	E 1121	3,0	4.543 €	E 1221	3,0	4.671 €	E 1321	1,7	817 €
20230/FU	2.300	3,0	4.547 €	E 1122	3,0	4.676 €	E 1222	3,0	4.808 €	E 1322	1,7	850 €
20240/FU	2.400	3,0	4.674 €	E 1114	3,0	4.806 €	E 1214	3,0	4.946 €	E 1314	1,7	882 €
20250/FU	2.500	3,0	4.956 €	E 1123	3,0	5.088 €	E 1223	3,0	5.238 €	E 1323	1,7	916 €
20260/FU	2.600	3,0	5.238 €	E 1124	3,0	5.371 €	E 1224	3,0	5.529 €	E 1324	1,7	950 €
20270/FU	2.700	3,0	5.516 €	E 1115	3,0	5.654 €	E 1215	3,0	5.824 €	E 1315	1,7	983 €
20280/FU	2.800	3,0	5.626 €	E 1125	3,0	5.737 €	E 1225	3,0	5.943 €	E 1325	2,0	1.011 €
20290/FU	2.900	3,0	5.737 €	E 1126	3,0	5.890 €	E 1226	3,0	6.060 €	E 1326	2,0	1.040 €
20300/FU	3.000	3,0	5.847 €	E 1116	4,0	6.010 €	E 1216	4,5	6.177 €	E 1316	2,0	1.070 €

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.

118 €

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 & Wandhägeschrank 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: 400 V – 4,5 bis 7,5 kW.  
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: 400 V – 4,5 to 7,5 kW.  
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 Preis/ Price	Art. Nr.	T/D 700 Preis/ Price	Art. Nr.	T/D 800 Preis/ Price	Art. Nr.	T/D 600 Preis/ Price	Art. Nr.	T/D 700 Preis/ Price	Art. Nr.	T/D 800 Preis/ Price	Art. Nr.
21100/FU	1.000	5.354 €	E 1805	5.564 €	E 1825	5.795 €	E 1845	6.228 €	E 1905	6.462 €	E 1925	6.692 €	E 1945
21130/FU	1.300	6.144 €	E 1806	6.372 €	E 1826	6.603 €	E 1846	7.044 €	E 1906	7.272 €	E 1926	7.503 €	E 1946
21150/FU	1.500	6.674 €	E 1807	6.912 €	E 1827	7.141 €	E 1847	7.570 €	E 1907	7.811 €	E 1927	8.073 €	E 1947
21180/FU	1.800	7.465 €	E 1808	7.720 €	E 1828	7.950 €	E 1848	8.362 €	E 1908	8.618 €	E 1928	8.848 €	E 1948
21200/FU	2.000	7.992 €	E 1809	8.260 €	E 1829	8.490 €	E 1849	8.892 €	E 1909	9.158 €	E 1929	9.390 €	E 1949

Zwischengrößen/In between sizes	Preis/Price auf Anfrage/upon request
Zylinder-Druckschloss für Schiebetür einschließlich Montage Cylinder press-lock for sliding door, mounting inclusive	118 €
Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis./Design on socle without surcharge.	



### 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	2.214 €	A 1100
2010/11	1.100	400	600	1.000	350	450	2.337 €	A 1120
2010/12	1.200	400	600	1.100	350	450	2.452 €	A 1130

Arbeitstische, Schranktische, Wandschränke –  
für die Profis in der Küche

Work tables, Cupboards, Cupboards with wall fastening –  
for professionals in the kitchen



## ► Arbeitstische Work tables



### TIRO-Arbeitstisch Work table

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. 4 Vierkantrohr-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 acoustic wood insulation. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs (from length 2200 mm with 6 legs), notch construction.  
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	524 €	M 0056	530 €	M 0057	540 €	M 0058
60060	600	549 €	M 0066	557 €	M 0067	560 €	M 0068
60070	700	574 €	M 0076	584 €	M 0077	589 €	M 0078
60080	800	599 €	M 0086	611 €	M 0087	618 €	M 0088
60090	900	623 €	M 0096	638 €	M 0097	647 €	M 0098
60100	1.000	648 €	M 0106	664 €	M 0107	677 €	M 0108
60110	1.100	677 €	M 0116	691 €	M 0117	708 €	M 0118
60120	1.200	703 €	M 0126	722 €	M 0127	739 €	M 0128
60130	1.300	731 €	M 0136	750 €	M 0137	770 €	M 0138
60140	1.400	761 €	M 0146	782 €	M 0147	803 €	M 0148
60150	1.500	790 €	M 0156	810 €	M 0157	833 €	M 0158
60160	1.600	816 €	M 0166	842 €	M 0167	866 €	M 0168
60170	1.700	845 €	M 0176	870 €	M 0177	896 €	M 0178
60180	1.800	874 €	M 0186	900 €	M 0187	927 €	M 0188
60190	1.900	902 €	M 0196	931 €	M 0197	958 €	M 0198
60200	2.000	931 €	M 0206	960 €	M 0207	989 €	M 0208
60210	2.100	958 €	M 0216	989 €	M 0217	1.021 €	M 0218
60220	2.200	988 €	M 0226	1.019 €	M 0227	1.052 €	M 0228
60230	2.300	1.015 €	M 0236	1.039 €	M 0237	1.084 €	M 0238
60240	2.400	1.042 €	M 0246	1.077 €	M 0247	1.114 €	M 0248
60250	2.500	1.073 €	M 0256	1.107 €	M 0257	1.146 €	M 0258
60260	2.600	1.252 €	M 0266	1.287 €	M 0267	1.324 €	M 0268
60270	2.700	1.297 €	M 0276	1.317 €	M 0277	1.355 €	M 0278
60280	2.800	1.306 €	M 0286	1.341 €	M 0287	1.388 €	M 0288
60290	2.900	1.334 €	M 0296	1.378 €	M 0297	1.421 €	M 0298
60300	3.000	1.377 €	M 0306	1.404 €	M 0307	1.450 €	M 0308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius	Preis/Price
Fahrbar durch 4 Lenkketten, (2 feststellbar), Ø 125 mm	auf Anfrage/on request
Mounted on 4 guide wheels, (2 lockable), Ø 125 mm	171 €
Rahmenschubladen GastroNorm 1/1-100/Frame drawer GN 1/1-100	je Stck./each 316 €



**TIRO-Arbeitstisch ohne Grundbord**  
**Work table without shelf**

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. 4 Vierkantrohr-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 construction, **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	446 €	M 1056	449 €	M 1057	466 €	M 1058
60061	600	464 €	M 1066	466 €	M 1067	477 €	M 1068
60071	700	482 €	M 1076	486 €	M 1077	496 €	M 1078
60081	800	501 €	M 1086	505 €	M 1087	514 €	M 1088
60091	900	519 €	M 1096	524 €	M 1097	532 €	M 1098
60101	1.000	537 €	M 1106	544 €	M 1107	550 €	M 1108
60111	1.100	556 €	M 1116	563 €	M 1117	571 €	M 1118
60121	1.200	574 €	M 1126	586 €	M 1127	593 €	M 1128
60131	1.300	593 €	M 1136	607 €	M 1137	614 €	M 1138
60141	1.400	612 €	M 1146	626 €	M 1147	641 €	M 1148
60151	1.500	631 €	M 1156	645 €	M 1157	661 €	M 1158
60161	1.600	649 €	M 1166	666 €	M 1167	684 €	M 1168
60171	1.700	668 €	M 1176	687 €	M 1177	706 €	M 1178
60181	1.800	687 €	M 1186	706 €	M 1187	727 €	M 1188
60191	1.900	704 €	M 1196	727 €	M 1197	751 €	M 1198
60201	2.000	726 €	M 1206	747 €	M 1207	771 €	M 1208
60211	2.100	743 €	M 1216	790 €	M 1217	798 €	M 1218
60221	2.200	764 €	M 1226	811 €	M 1227	818 €	M 1228
60231	2.300	781 €	M 1236	830 €	M 1237	842 €	M 1238
60241	2.400	802 €	M 1246	852 €	M 1247	865 €	M 1248
60251	2.500	817 €	M 1256	874 €	M 1257	887 €	M 1258
60261	2.600	996 €	M 1266	1.051 €	M 1267	1.064 €	M 1268
60271	2.700	1.014 €	M 1276	1.073 €	M 1277	1.091 €	M 1278
60281	2.800	1.034 €	M 1286	1.093 €	M 1287	1.110 €	M 1288
60291	2.900	1.056 €	M 1296	1.115 €	M 1297	1.132 €	M 1298
60301	3.000	1.073 €	M 1306	1.134 €	M 1307	1.153 €	M 1308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius	Preis/Price
Rahmenschubladen GastroNorm 1/1-100/Frame drawer GN 1/1-100	auf Anfrage/on request je Stck./each 316 €

## ► 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 Rahmenschubladen 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 construction.

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.	Preis/Price	links/left Art. Nr.	rechts/right Art. Nr.
61100	1.000	1.471 €	M 4106	M 3106	1.488 €	M 4107	M 3107	1.506 €	M 4108	M 3108			
61110	1.100	1.504 €	M 4116	M 3116	1.520 €	M 4117	M 3117	1.540 €	M 4118	M 3118			
61120	1.200	1.532 €	M 4126	M 3126	1.553 €	M 4127	M 3127	1.576 €	M 4128	M 3128			
61130	1.300	1.565 €	M 4136	M 3136	1.588 €	M 4137	M 3137	1.608 €	M 4138	M 3138			
61140	1.400	1.599 €	M 4146	M 3146	1.623 €	M 4147	M 3147	1.645 €	M 4148	M 3148			
61150	1.500	1.630 €	M 4156	M 3156	1.653 €	M 4157	M 3157	1.681 €	M 4158	M 3158			
61160	1.600	1.664 €	M 4166	M 3166	1.689 €	M 4167	M 3167	1.716 €	M 4168	M 3168			
61170	1.700	1.694 €	M 4176	M 3176	1.723 €	M 4177	M 3177	1.753 €	M 4178	M 3178			
61180	1.800	1.725 €	M 4186	M 3186	1.757 €	M 4187	M 3187	1.785 €	M 4188	M 3188			
61190	1.900	1.759 €	M 4196	M 3196	1.791 €	M 4197	M 3197	1.820 €	M 4198	M 3198			
61200	2.000	1.791 €	M 4206	M 3206	1.822 €	M 4207	M 3207	1.857 €	M 4208	M 3208			
61210	2.100	1.820 €	M 4216	M 3216	1.857 €	M 4217	M 3217	1.891 €	M 4218	M 3218			
61220	2.200	1.855 €	M 4226	M 3226	1.889 €	M 4227	M 3227	1.927 €	M 4228	M 3228			
61230	2.300	1.885 €	M 4236	M 3236	1.925 €	M 4237	M 3237	1.946 €	M 4238	M 3238			
61240	2.400	1.916 €	M 4246	M 3246	1.958 €	M 4247	M 3247	2.004 €	M 4248	M 3248			
61250	2.500	1.950 €	M 4256	M 3256	1.990 €	M 4257	M 3257	2.034 €	M 4258	M 3258			
61260	2.600	2.153 €	M 4266	M 3266	2.191 €	M 4267	M 3267	2.237 €	M 4268	M 3268			
61270	2.700	2.183 €	M 4276	M 3276	2.228 €	M 4277	M 3277	2.269 €	M 4278	M 3278			
61280	2.800	2.216 €	M 4286	M 3286	2.260 €	M 4287	M 3287	2.306 €	M 4288	M 3288			
61290	2.900	2.247 €	M 4296	M 3296	2.295 €	M 4297	M 3297	2.342 €	M 4298	M 3298			
61300	3.000	2.278 €	M 4306	M 3306	2.327 €	M 4307	M 3307	2.376 €	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
Freistehende Blöcke: Länge 470 mm, Tiefe 600/700/800 mm/ Free standing blocks: length 470 mm, depth 600/700/800 mm	790 €
Auf Wunsch 4 Rahmenschubladen 1/1-100/4 frame drawers 1/1-100	je Stck./each 1.200 €
	Mehrpreis/surcharge 316 €



**TIRO-Arbeitstisch ohne Grundbord, mit Schubladenblock**  
**Work table without shelf, with 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, mit hinterer und seitlicher Verstrebung. Schubladenblock bestehend aus 2 Rahmenschubladen 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			
		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.	Preis/Price	links/left Art. Nr.	rechts/right Art. Nr.	
61101	1.000	M 6106	M 5106	1.412 €	M 6107	M 5107	1.420 €	M 6107	M 5107	1.429 €	M 6108	M 5108	
61111	1.100	M 6116	M 5116	1.434 €	M 6117	M 5117	1.444 €	M 6117	M 5117	1.453 €	M 6118	M 5118	
61121	1.200	M 6126	M 5126	1.459 €	M 6127	M 5127	1.469 €	M 6127	M 5127	1.477 €	M 6128	M 5128	
61131	1.300	M 6136	M 5136	1.477 €	M 6137	M 5137	1.495 €	M 6137	M 5137	1.508 €	M 6138	M 5138	
61141	1.400	M 6146	M 5146	1.503 €	M 6147	M 5147	1.518 €	M 6147	M 5147	1.532 €	M 6148	M 5148	
61151	1.500	M 6156	M 5156	1.523 €	M 6157	M 5157	1.545 €	M 6157	M 5157	1.559 €	M 6158	M 5158	
61161	1.600	M 6166	M 5166	1.546 €	M 6167	M 5167	1.568 €	M 6167	M 5167	1.587 €	M 6168	M 5168	
61171	1.700	M 6176	M 5176	1.566 €	M 6177	M 5177	1.594 €	M 6177	M 5177	1.610 €	M 6178	M 5178	
61181	1.800	M 6186	M 5186	1.590 €	M 6187	M 5187	1.618 €	M 6187	M 5187	1.639 €	M 6188	M 5188	
61191	1.900	M 6196	M 5196	1.610 €	M 6197	M 5197	1.642 €	M 6197	M 5197	1.666 €	M 6198	M 5198	
61201	2.000	M 6206	M 5206	1.634 €	M 6207	M 5207	1.669 €	M 6207	M 5207	1.691 €	M 6208	M 5208	
61211	2.100	M 6216	M 5216	1.655 €	M 6217	M 5217	1.691 €	M 6217	M 5217	1.704 €	M 6218	M 5218	
61221	2.200	M 6226	M 5226	1.680 €	M 6227	M 5227	1.716 €	M 6227	M 5227	1.746 €	M 6228	M 5228	
61231	2.300	M 6236	M 5236	1.704 €	M 6237	M 5237	1.740 €	M 6237	M 5237	1.771 €	M 6238	M 5238	
61241	2.400	M 6246	M 5246	1.723 €	M 6247	M 5247	1.768 €	M 6247	M 5247	1.800 €	M 6248	M 5248	
61251	2.500	M 6256	M 5256	1.746 €	M 6257	M 5257	1.792 €	M 6257	M 5257	1.823 €	M 6258	M 5258	
61261	2.600	M 6266	M 5266	1.957 €	M 6267	M 5267	1.997 €	M 6267	M 5267	2.037 €	M 6268	M 5268	
61271	2.700	M 6276	M 5276	1.979 €	M 6277	M 5277	2.022 €	M 6277	M 5277	2.064 €	M 6278	M 5278	
61281	2.800	M 6286	M 5286	1.999 €	M 6287	M 5287	2.047 €	M 6287	M 5287	2.092 €	M 6288	M 5288	
61291	2.900	M 6296	M 5296	2.023 €	M 6297	M 5297	2.071 €	M 6297	M 5297	2.119 €	M 6298	M 5298	
61301	3.000	M 6306	M 5306	2.045 €	M 6307	M 5307	2.095 €	M 6307	M 5307	2.144 €	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
Freistehende Blocks: Länge 470 mm, Tiefe 600/700/800 mm/ Free standing blocks: length 470 mm, depth 600/700/800 mm	790 €
Auf Wunsch 4 Rahmenschubladen 1/1-100/4 frame drawers 1/1-100	je Stck./each 1.200 €
	Mehrpreis/surcharge 316 €

## ► 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. Vierkantrohr-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	720 €	N 1056	752 €	N 1057	785 €	N 1058
70062	600	761 €	N 1066	793 €	N 1067	826 €	N 1068
70072	700	802 €	N 1076	834 €	N 1077	867 €	N 1078
70082	800	843 €	N 1086	875 €	N 1087	908 €	N 1088
70092	900	884 €	N 1096	916 €	N 1097	949 €	N 1098
70102	1.000	924 €	N 1106	957 €	N 1107	990 €	N 1108
70112	1.100	982 €	N 1116	1.016 €	N 1117	1.052 €	N 1118
70122	1.200	1.034 €	N 1126	1.073 €	N 1127	1.110 €	N 1128
70132	1.300	1.090 €	N 1136	1.131 €	N 1137	1.174 €	N 1138
70142	1.400	1.146 €	N 1146	1.188 €	N 1147	1.235 €	N 1148
70152	1.500	1.198 €	N 1156	1.247 €	N 1157	1.295 €	N 1158
70162	1.600	1.253 €	N 1166	1.305 €	N 1167	1.355 €	N 1168
70172	1.700	1.307 €	N 1176	1.362 €	N 1177	1.417 €	N 1178
70182	1.800	1.362 €	N 1186	1.421 €	N 1187	1.476 €	N 1188
70192	1.900	1.419 €	N 1196	1.477 €	N 1197	1.542 €	N 1198
70202	2.000	1.472 €	N 1206	1.519 €	N 1207	1.600 €	N 1208
70212	2.100	1.531 €	N 1216	1.595 €	N 1217	1.664 €	N 1218
70222	2.200	1.581 €	N 1226	1.651 €	N 1227	1.724 €	N 1228
70232	2.300	1.636 €	N 1236	1.706 €	N 1237	1.782 €	N 1238
70242	2.400	1.690 €	N 1246	1.768 €	N 1247	1.846 €	N 1248
70252	2.500	1.741 €	N 1256	1.826 €	N 1257	1.904 €	N 1258
70262	2.600	1.800 €	N 1266	1.879 €	N 1267	1.959 €	N 1268
70272	2.700	1.855 €	N 1276	1.938 €	N 1277	2.022 €	N 1278
70282	2.800	1.910 €	N 1286	1.997 €	N 1287	2.083 €	N 1288
70292	2.900	1.966 €	N 1296	2.054 €	N 1297	2.144 €	N 1298
70302	3.000	2.017 €	N 1306	2.110 €	N 1307	2.207 €	N 1308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius	Preis/Price
Minderpreis ohne Zwischenbord: 10 %/Without shelf: reduction 10 %	auf Anfrage/on request
Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis/Design on socle without surcharge	

► Schranktische  
Cupboards



**Schranktisch 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. Vierkanthrohr-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 acoustic 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	870 €	N 2056	907 €	N 2057	940 €	N 2058
70060	600	936 €	N 2066	973 €	N 2067	1.006 €	N 2068
70070	700	1.001 €	N 2076	1.038 €	N 2077	1.072 €	N 2078
70080	800	1.067 €	N 2086	1.104 €	N 2087	1.137 €	N 2088
70090	900	1.133 €	N 2096	1.170 €	N 2097	1.203 €	N 2098
70100	1.000	1.199 €	N 2106	1.235 €	N 2107	1.268 €	N 2108
70110	1.100	1.276 €	N 2116	1.308 €	N 2117	1.351 €	N 2118
70120	1.200	1.351 €	N 2126	1.392 €	N 2127	1.434 €	N 2128
70130	1.300	1.427 €	N 2136	1.471 €	N 2137	1.517 €	N 2138
70140	1.400	1.504 €	N 2146	1.550 €	N 2147	1.599 €	N 2148
70150	1.500	1.580 €	N 2156	1.632 €	N 2157	1.683 €	N 2158
70160	1.600	1.650 €	N 2166	1.710 €	N 2167	1.764 €	N 2168
70170	1.700	1.730 €	N 2176	1.789 €	N 2177	1.847 €	N 2178
70180	1.800	1.804 €	N 2186	1.868 €	N 2187	1.903 €	N 2188
70190	1.900	1.882 €	N 2196	1.946 €	N 2197	2.013 €	N 2198
70200	2.000	1.958 €	N 2206	2.024 €	N 2207	2.094 €	N 2208
70210	2.100	2.034 €	N 2216	2.103 €	N 2217	2.178 €	N 2218
70220	2.200	2.106 €	N 2226	2.184 €	N 2227	2.260 €	N 2228
70230	2.300	2.184 €	N 2236	2.263 €	N 2237	2.343 €	N 2238
70240	2.400	2.260 €	N 2246	2.343 €	N 2247	2.425 €	N 2248
70250	2.500	2.334 €	N 2256	2.423 €	N 2257	2.565 €	N 2258
70260	2.600	2.630 €	N 2266	2.714 €	N 2267	2.801 €	N 2268
70270	2.700	2.707 €	N 2276	2.795 €	N 2277	2.882 €	N 2278
70280	2.800	2.781 €	N 2286	2.873 €	N 2287	2.967 €	N 2288
70290	2.900	2.855 €	N 2296	2.951 €	N 2297	3.048 €	N 2298
70300	3.000	2.934 €	N 2306	3.027 €	N 2307	3.129 €	N 2308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius	Preis/Price auf Anfrage/on request
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	je Stck./each 118 €

## ► 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. Vierkantröhr-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.

Gesundheitsausführung 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		
		links/left Preis/Price	rechts/right Art. Nr.	links/left Art. Nr.	rechts/right Art. Nr.	links/left Art. Nr.	rechts/right Art. Nr.	links/left Preis/Price	rechts/right Art. Nr.	links/left Art. Nr.
71100	1.000	1.939 €	P 5106	P 2106	1.985 €	P 5107	P 2107	2.014 €	P 5108	P 2108
71110	1.100	1.979 €	P 5116	P 2116	2.023 €	P 5117	P 2117	2.045 €	P 5118	P 2118
71120	1.200	2.014 €	P 5126	P 2126	2.056 €	P 5127	P 2127	2.079 €	P 5128	P 2128
71130	1.300	2.053 €	P 5136	P 2136	2.094 €	P 5137	P 2137	2.115 €	P 5138	P 2138
71140	1.400	2.091 €	P 5146	P 2146	2.129 €	P 5147	P 2147	2.146 €	P 5148	P 2148
71150	1.500	2.128 €	P 5156	P 2156	2.165 €	P 5157	P 2157	2.180 €	P 5158	P 2158
71160	1.600	2.209 €	P 5166	P 2166	2.250 €	P 5167	P 2167	2.268 €	P 5168	P 2168
71170	1.700	2.292 €	P 5176	P 2176	2.336 €	P 5177	P 2177	2.356 €	P 5178	P 2178
71180	1.800	2.375 €	P 5186	P 2186	2.423 €	P 5187	P 2187	2.446 €	P 5188	P 2188
71190	1.900	2.473 €	P 5196	P 2196	2.510 €	P 5197	P 2197	2.537 €	P 5198	P 2198
71200	2.000	2.538 €	P 5206	P 2206	2.595 €	P 5207	P 2207	2.625 €	P 5208	P 2208
71210	2.100	2.620 €	P 5216	P 2216	2.680 €	P 5217	P 2217	2.713 €	P 5218	P 2218
71220	2.200	2.703 €	P 5226	P 2226	2.765 €	P 5227	P 2227	2.801 €	P 5228	P 2228
71230	2.300	2.785 €	P 5236	P 2236	2.853 €	P 5237	P 2237	2.891 €	P 5238	P 2238
71240	2.400	2.866 €	P 5246	P 2246	2.938 €	P 5247	P 2247	2.978 €	P 5248	P 2248
71250	2.500	2.948 €	P 5256	P 2256	3.025 €	P 5257	P 2257	3.070 €	P 5258	P 2258
71260	2.600	3.030 €	P 5266	P 2266	3.111 €	P 5267	P 2267	3.158 €	P 5268	P 2268
71270	2.700	3.114 €	P 5276	P 2276	3.196 €	P 5277	P 2277	3.247 €	P 5278	P 2278
71280	2.800	3.195 €	P 5286	P 2286	3.287 €	P 5287	P 2287	3.335 €	P 5288	P 2288
71290	2.900	3.278 €	P 5296	P 2296	3.368 €	P 5297	P 2297	3.426 €	P 5298	P 2298
71300	3.000	3.361 €	P 5306	P 2306	3.453 €	P 5307	P 2307	3.514 €	P 5308	P 2308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius	Preis/Price auf Anfrage/on request
Zusätzlicher Schubladenblock (wie oben beschrieben in Tisch eingebaut) Additional chest of drawers (as described above)	790 €
Freistehende Blöcke: Länge 470 mm, Tiefe 600/700/800 mm Free standing blocks: length 470 mm, depth 600/700/800 mm	je Stck./each 1.200 €
Auf Wunsch 4 Rahmenschubladen 1/1-100/4 frame drawers 1/1-100	Mehrpreis/surcharge 316 €
Zylinder-Druckschloss für Schubladen einschließlich Montage/Cylinder press-lock for drawers, mounting inclusive	je Stck./each 118 €
Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis/Design on socle without surcharge	



**Schranktisch 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. Vierkantröhr-Beine mit verstellbaren Fußstollen. Bodenfreiheit ca. 150 mm. Schubladenblock bestehend aus 2 Rahmenschubladen GastroNorm 1/1-100 und 1 Rahmenschublade 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 acoustic 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			
		links/left	rechts/right	Preis/Price	Art. Nr.	links/left	rechts/right	Preis/Price	Art. Nr.	links/left	rechts/right	Preis/Price	Art. Nr.
71102	1.000	1.716 €	P 4106	P 1106	1.743 €	P 4107	P 1107	1.799 €	P 4108	P 1108	P 4108	P 1108	
71112	1.100	1.752 €	P 4116	P 1116	1.778 €	P 4117	P 1117	1.832 €	P 4118	P 1118	P 4118	P 1118	
71122	1.200	1.782 €	P 4126	P 1126	1.811 €	P 4127	P 1127	1.863 €	P 4128	P 1128	P 4128	P 1128	
71132	1.300	1.801 €	P 4136	P 1136	1.843 €	P 4137	P 1137	1.897 €	P 4138	P 1138	P 4138	P 1138	
71142	1.400	1.848 €	P 4146	P 1146	1.873 €	P 4147	P 1147	1.931 €	P 4148	P 1148	P 4148	P 1148	
71152	1.500	1.881 €	P 4156	P 1156	1.904 €	P 4157	P 1157	1.963 €	P 4158	P 1158	P 4158	P 1158	
71162	1.600	1.942 €	P 4166	P 1166	1.975 €	P 4167	P 1167	2.036 €	P 4168	P 1168	P 4168	P 1168	
71172	1.700	2.006 €	P 4176	P 1176	2.055 €	P 4177	P 1177	2.109 €	P 4178	P 1178	P 4178	P 1178	
71182	1.800	2.066 €	P 4186	P 1186	2.115 €	P 4187	P 1187	2.182 €	P 4188	P 1188	P 4188	P 1188	
71192	1.900	2.131 €	P 4196	P 1196	2.181 €	P 4197	P 1197	2.257 €	P 4198	P 1198	P 4198	P 1198	
71202	2.000	2.192 €	P 4206	P 1206	2.250 €	P 4207	P 1207	2.328 €	P 4208	P 1208	P 4208	P 1208	
71212	2.100	2.257 €	P 4216	P 1216	2.320 €	P 4217	P 1217	2.403 €	P 4218	P 1218	P 4218	P 1218	
71222	2.200	2.284 €	P 4226	P 1226	2.388 €	P 4227	P 1227	2.474 €	P 4228	P 1228	P 4228	P 1228	
71232	2.300	2.383 €	P 4236	P 1236	2.457 €	P 4237	P 1237	2.547 €	P 4238	P 1238	P 4238	P 1238	
71242	2.400	2.446 €	P 4246	P 1246	2.525 €	P 4247	P 1247	2.621 €	P 4248	P 1248	P 4248	P 1248	
71252	2.500	2.510 €	P 4256	P 1256	2.597 €	P 4257	P 1257	2.694 €	P 4258	P 1258	P 4258	P 1258	
71262	2.600	2.572 €	P 4266	P 1266	2.663 €	P 4267	P 1267	2.768 €	P 4268	P 1268	P 4268	P 1268	
71272	2.700	2.634 €	P 4276	P 1276	2.734 €	P 4277	P 1277	2.841 €	P 4278	P 1278	P 4278	P 1278	
71282	2.800	2.698 €	P 4286	P 1286	2.802 €	P 4287	P 1287	2.916 €	P 4288	P 1288	P 4288	P 1288	
71292	2.900	2.763 €	P 4296	P 1296	2.873 €	P 4297	P 1297	2.988 €	P 4298	P 1298	P 4298	P 1298	
71302	3.000	2.823 €	P 4306	P 1306	2.941 €	P 4307	P 1307	3.061 €	P 4308	P 1308	P 4308	P 1308	

	Preis/Price auf Anfrage/on request
Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius	
Zusätzlicher Schubladenblock (wie oben beschrieben in Tisch eingebaut) <i>Additional chest of drawers (as described above)</i>	790 €
Freistehende Blocks: Länge 470 mm, Tiefe 600/700/800 mm <i>Free standing blocks: length 470 mm, depth 600/700/800 mm</i>	je Stck./each 1.200 €
Auf Wunsch 4 Rahmenschubladen 1/1-100/4 frame drawers 1/1-100 <i>Upon request 4 frame drawers 1/1-100</i>	Mehrpreis/surcharge 316 €
Zylinder-Druckschloss für Schubladen einschließlich Montage/Cylinder press-lock for drawers, mounting inclusive	je Stck./each 118 €
Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis/Design on socle without surcharge	

## ► Schranktische Cupboards



### Schranktisch mit Schiebetüren, Schubladeneinheit, Fußgestell, ohne Zwischenbord Cupboard with sliding doors, drawers, on feet, without shelf

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Platte allseitig 50 mm abgekantet, schalldämmend holzunterfüttert. Vierkantrohr-Beine mit verstellbaren Fußstößen. Bodenfreiheit ca. 150 mm. Modell-Nr. 76100 mit Flügeltüren, alle anderen Modelle mit Schiebetüren.

Mit Rahmenschubladen 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 Preis/Price	Art. Nr.	T/D 700 Preis/Price	Art. Nr.	T/D 800 Preis/Price	Art. Nr.
76100	1.000	1	1.368 €	Q 1106	1.418 €	Q 1107	1.466 €	Q 1108
76110	1.100	2	1.682 €	Q 1116	1.732 €	Q 1117	1.784 €	Q 1118
76120	1.200	2	1.751 €	Q 1126	1.801 €	Q 1127	1.856 €	Q 1128
76130	1.300	2	1.812 €	Q 1136	1.867 €	Q 1137	1.925 €	Q 1138
76140	1.400	2	1.881 €	Q 1146	1.937 €	Q 1147	1.993 €	Q 1148
76150	1.500	2	1.943 €	Q 1156	2.007 €	Q 1157	2.065 €	Q 1158
76160	1.600	3	2.262 €	Q 1166	2.322 €	Q 1167	2.384 €	Q 1168
76170	1.700	3	2.325 €	Q 1176	2.389 €	Q 1177	2.451 €	Q 1178
76180	1.800	3	2.393 €	Q 1186	2.494 €	Q 1187	2.523 €	Q 1188
76190	1.900	3	2.460 €	Q 1196	2.524 €	Q 1197	2.652 €	Q 1198
76200	2.000	4	2.774 €	Q 1206	2.842 €	Q 1207	2.912 €	Q 1208
76210	2.100	4	2.840 €	Q 1216	2.910 €	Q 1217	2.973 €	Q 1218
76220	2.200	4	2.904 €	Q 1226	2.979 €	Q 1227	3.051 €	Q 1228
76230	2.300	4	2.973 €	Q 1236	3.049 €	Q 1237	3.123 €	Q 1238
76240	2.400	5	3.285 €	Q 1246	3.363 €	Q 1247	3.442 €	Q 1248
76250	2.500	5	3.354 €	Q 1256	3.444 €	Q 1257	3.510 €	Q 1258
76260	2.600	5	3.633 €	Q 1266	3.708 €	Q 1267	3.786 €	Q 1268
76270	2.700	5	3.707 €	Q 1276	3.786 €	Q 1277	3.865 €	Q 1278
76280	2.800	5	3.784 €	Q 1286	3.865 €	Q 1287	3.947 €	Q 1288
76290	2.900	6	4.107 €	Q 1296	4.192 €	Q 1297	4.276 €	Q 1298
76300	3.000	6	4.186 €	Q 1306	4.272 €	Q 1307	4.355 €	Q 1308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius	Preis/Price
Zylinder-Druckschloss für Schubladen einschließlich Montage/Cylinder press-lock for drawers, mounting inclusive	auf Anfrage/on request
Ausführung auf Sockel zum gleichen Preis/Design on socle without surcharge	je Stck./each 118 €



**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 Vierkanthrohr-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	Preis/Price	Art. Nr.	T/D 700	Preis/Price	Art. Nr.	T/D 800	Preis/Price	Art. Nr.
77100	1.000	2.018 €		Q 2106	2.096 €		Q 2107	2.171 €		Q 2108
77110	1.100	2.120 €		Q 2116	2.208 €		Q 2117	2.292 €		Q 2118
77120	1.200	2.224 €		Q 2126	2.317 €		Q 2127	2.411 €		Q 2128
77130	1.300	2.326 €		Q 2136	2.426 €		Q 2137	2.530 €		Q 2138
77140	1.400	2.426 €		Q 2146	2.538 €		Q 2147	2.648 €		Q 2148
77150	1.500	2.530 €		Q 2156	2.646 €		Q 2157	2.766 €		Q 2158
77160	1.600	2.633 €		Q 2166	2.756 €		Q 2167	2.869 €		Q 2168
77170	1.700	2.737 €		Q 2176	2.866 €		Q 2177	3.003 €		Q 2178
77180	1.800	2.838 €		Q 2186	2.978 €		Q 2187	3.100 €		Q 2188
77190	1.900	2.938 €		Q 2196	3.087 €		Q 2197	3.240 €		Q 2198
77200	2.000	3.044 €		Q 2206	3.196 €		Q 2207	3.360 €		Q 2208
77210	2.100	3.145 €		Q 2216	3.308 €		Q 2217	3.479 €		Q 2218
77220	2.200	3.246 €		Q 2226	3.465 €		Q 2227	3.599 €		Q 2228
77230	2.300	3.351 €		Q 2236	3.525 €		Q 2237	3.714 €		Q 2238
77240	2.400	3.451 €		Q 2246	3.639 €		Q 2247	3.832 €		Q 2248
77250	2.500	3.556 €		Q 2256	3.747 €		Q 2257	3.950 €		Q 2258
77260	2.600	4.001 €		Q 2266	4.210 €		Q 2267	4.421 €		Q 2268
77270	2.700	4.104 €		Q 2276	4.321 €		Q 2277	4.537 €		Q 2278
77280	2.800	4.208 €		Q 2286	4.430 €		Q 2287	4.657 €		Q 2288
77290	2.900	4.308 €		Q 2296	4.542 €		Q 2297	4.777 €		Q 2298
77300	3.000	4.412 €		Q 2306	4.651 €		Q 2307	4.892 €		Q 2308

Rollkante 15 mm Radius/Rolled edge 15 mm radius	Preis/Price auf Anfrage/on request
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	je Stck./each 118 €

## ► Wandhägeschränke Cupboard wall mounting



### Wandhägeschrank 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.**

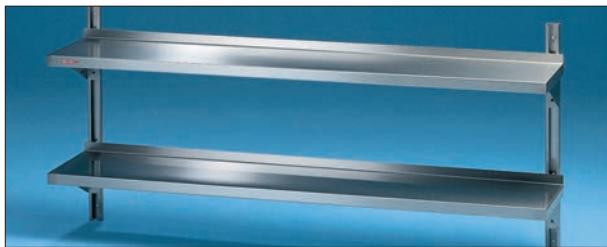
Modell-Nr.	Länge/Length	ohne Türen/without doors		mit Türen/with doors	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
88050	500	555 €	U 1051	812 €	U 1050
88060	600	579 €	U 1061	845 €	U 1060
88070	700	604 €	U 1071	876 €	U 1070
88080	800	629 €	U 1081	909 €	U 1080
88090	900	654 €	U 1091	941 €	U 1090
88100	1.000	679 €	U 1101	974 €	U 1100
88110	1.100	720 €	U 1111	1.018 €	U 1110
88120	1.200	759 €	U 1121	1.065 €	U 1120
88130	1.300	798 €	U 1131	1.109 €	U 1130
88140	1.400	837 €	U 1141	1.156 €	U 1140
88150	1.500	869 €	U 1151	1.203 €	U 1150
88160	1.600	914 €	U 1161	1.247 €	U 1160
88170	1.700	934 €	U 1171	1.290 €	U 1170
88180	1.800	991 €	U 1181	1.340 €	U 1180
88190	1.900	1.030 €	U 1191	1.386 €	U 1190
88200	2.000	1.070 €	U 1201	1.432 €	U 1200
88210	2.100	1.108 €	U 1211	1.479 €	U 1210
88220	2.200	1.146 €	U 1221	1.526 €	U 1220
88230	2.300	1.187 €	U 1231	1.569 €	U 1230
88240	2.400	1.224 €	U 1241	1.620 €	U 1240
88250	2.500	1.265 €	U 1251	1.665 €	U 1250

Zusätzlich 2 Konsolen zur Befestigung/Additional 2 consoles for fastening

83 €

Zylinder-Druckschloss für Schiebetür einschließlich Montage/Cylinder press-lock for sliding door, mounting inclusive

je Stck./each 118 €



**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	378 €	U 3052	373 €	U 3053	398 €	U 3054
SB 600	600	387 €	U 3062	402 €	U 3063	411 €	U 3064
SB 700	700	397 €	U 3072	412 €	U 3073	422 €	U 3074
SB 800	800	407 €	U 3082	421 €	U 3083	434 €	U 3084
SB 900	900	417 €	U 3092	431 €	U 3093	446 €	U 3094
SB 1000	1.000	426 €	U 3102	440 €	U 3103	458 €	U 3104
SB 1100	1.100	442 €	U 3112	457 €	U 3113	476 €	U 3114
SB 1200	1.200	458 €	U 3122	474 €	U 3123	493 €	U 3124
SB 1300	1.300	475 €	U 3132	489 €	U 3133	509 €	U 3134
SB 1400	1.400	490 €	U 3142	505 €	U 3143	529 €	U 3144
SB 1500	1.500	506 €	U 3152	519 €	U 3153	546 €	U 3154
SB 1600	1.600	597 €	U 3162	612 €	U 3163	638 €	U 3164
SB 1700	1.700	614 €	U 3172	628 €	U 3173	655 €	U 3174
SB 1800	1.800	629 €	U 3182	644 €	U 3183	672 €	U 3184
SB 1900	1.900	645 €	U 3192	658 €	U 3193	690 €	U 3194
SB 2000	2.000	660 €	U 3202	674 €	U 3203	707 €	U 3204
SB 2100	2.100	677 €	U 3212	691 €	U 3213	724 €	U 3214
SB 2200	2.200	694 €	U 3222	707 €	U 3223	742 €	U 3224
SB 2300	2.300	711 €	U 3232	724 €	U 3233	761 €	U 3234
SB 2400	2.400	724 €	U 3242	739 €	U 3243	779 €	U 3244
SB 2500	2.500	739 €	U 3252	754 €	U 3253	794 €	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	145 €	U 4052	156 €	U 4053	172 €	U 4054
WB 600	600	2	152 €	U 4062	162 €	U 4063	178 €	U 4064
WB 700	700	2	157 €	U 4072	168 €	U 4073	185 €	U 4074
WB 800	800	2	162 €	U 4082	174 €	U 4083	192 €	U 4084
WB 900	900	2	167 €	U 4092	180 €	U 4093	199 €	U 4094
WB 1000	1.000	2	172 €	U 4102	187 €	U 4103	205 €	U 4104
WB 1100	1.100	2	181 €	U 4112	198 €	U 4113	214 €	U 4114
WB 1200	1.200	2	188 €	U 4122	208 €	U 4123	227 €	U 4124
WB 1300	1.300	2	199 €	U 4132	216 €	U 4133	240 €	U 4134
WB 1400	1.400	2	207 €	U 4142	227 €	U 4143	249 €	U 4144
WB 1500	1.500	3	249 €	U 4152	269 €	U 4153	295 €	U 4154
WB 1600	1.600	3	256 €	U 4162	282 €	U 4163	306 €	U 4164
WB 1700	1.700	3	263 €	U 4172	289 €	U 4173	318 €	U 4174
WB 1800	1.800	3	272 €	U 4182	298 €	U 4183	330 €	U 4184
WB 1900	1.900	3	283 €	U 4192	309 €	U 4193	339 €	U 4194
WB 2000	2.000	3	289 €	U 4202	318 €	U 4203	354 €	U 4204
WB 2100	2.100	3	296 €	U 4212	329 €	U 4213	365 €	U 4214
WB 2200	2.200	3	304 €	U 4222	338 €	U 4223	378 €	U 4224
WB 2300	2.300	3	312 €	U 4232	350 €	U 4233	388 €	U 4234
WB 2400	2.400	3	320 €	U 4242	358 €	U 4243	400 €	U 4244
WB 2500	2.500	3	329 €	U 4252	368 €	U 4253	413 €	U 4254
WB 2600	2.600	3	337 €	U 4262	379 €	U 4263	424 €	U 4264
WB 2700	2.700	4	381 €	U 4272	423 €	U 4273	465 €	U 4274
WB 2800	2.800	4	390 €	U 4282	431 €	U 4283	478 €	U 4284
WB 2900	2.900	4	397 €	U 4292	439 €	U 4293	491 €	U 4294
WB 3000	3.000	4	405 €	U 4302	450 €	U 4303	504 €	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.										
AP 500 10	500	155 €	W0053	168 €	W0054	178 €	W0055	190 €	W0056	203 €	W0057	212 €	W0058
AP 600 10	600	168 €	W0063	181 €	W0064	193 €	W0065	204 €	W0066	216 €	W0067	226 €	W0068
AP 700 10	700	181 €	W0073	197 €	W0074	207 €	W0075	217 €	W0076	230 €	W0077	241 €	W0078
AP 800 10	800	197 €	W0083	210 €	W0084	220 €	W0085	232 €	W0086	245 €	W0087	254 €	W0088
AP 900 10	900	210 €	W0093	223 €	W0094	235 €	W0095	246 €	W0096	258 €	W0097	268 €	W0098
AP 1000 10	1.000	223 €	W0103	239 €	W0104	249 €	W0105	259 €	W0106	272 €	W0107	283 €	W0108
AP 1100 10	1.100	239 €	W0113	252 €	W0114	268 €	W0115	281 €	W0116	292 €	W0117	308 €	W0118
AP 1200 10	1.200	252 €	W0123	268 €	W0124	283 €	W0125	300 €	W0126	314 €	W0127	333 €	W0128
AP 1300 10	1.300	263 €	W0133	282 €	W0134	300 €	W0135	318 €	W0136	336 €	W0137	360 €	W0138
AP 1400 10	1.400	277 €	W0143	297 €	W0144	317 €	W0145	340 €	W0146	360 €	W0147	383 €	W0148
AP 1500 10	1.500	289 €	W0153	310 €	W0154	325 €	W0155	360 €	W0156	381 €	W0157	406 €	W0158
AP 1600 10	1.600	300 €	W0163	325 €	W0164	352 €	W0165	378 €	W0166	403 €	W0167	431 €	W0168
AP 1700 10	1.700	311 €	W0173	340 €	W0174	369 €	W0175	400 €	W0176	425 €	W0177	460 €	W0178
AP 1800 10	1.800	329 €	W0183	355 €	W0184	386 €	W0185	418 €	W0186	448 €	W0187	484 €	W0188
AP 1900 10	1.900	339 €	W0193	369 €	W0194	403 €	W0195	437 €	W0196	469 €	W0197	506 €	W0198
AP 2000 10	2.000	352 €	W0203	383 €	W0204	421 €	W0205	460 €	W0206	490 €	W0207	533 €	W0208
AP 2100 10	2.100	364 €	W0213	398 €	W0214	437 €	W0215	478 €	W0216	511 €	W0217	558 €	W0218
AP 2200 10	2.200	376 €	W0223	412 €	W0224	457 €	W0225	497 €	W0226	533 €	W0227	583 €	W0228
AP 2300 10	2.300	390 €	W0233	427 €	W0234	472 €	W0235	518 €	W0236	557 €	W0237	608 €	W0238
AP 2400 10	2.400	401 €	W0243	439 €	W0244	490 €	W0245	535 €	W0246	579 €	W0247	632 €	W0248
AP 2500 10	2.500	414 €	W0253	458 €	W0254	505 €	W0255	557 €	W0256	600 €	W0257	658 €	W0258
AP 2600 10	2.600	426 €	W0263	472 €	W0264	522 €	W0265	578 €	W0266	620 €	W0267	685 €	W0268
AP 2700 10	2.700	437 €	W0273	486 €	W0274	541 €	W0275	596 €	W0276	646 €	W0277	708 €	W0278
AP 2800 10	2.800	453 €	W0283	499 €	W0284	558 €	W0285	617 €	W0286	664 €	W0287	734 €	W0288
AP 2900 10	2.900	462 €	W0293	516 €	W0294	575 €	W0295	636 €	W0296	686 €	W0297	759 €	W0298
AP 3000 10	3.000	475 €	W0303	528 €	W0304	591 €	W0305	656 €	W0306	708 €	W0307	782 €	W0308
AP 3100 10	3.100	489 €	W0313	543 €	W0314	611 €	W0315	675 €	W0316	731 €	W0317	809 €	W0318
AP 3200 10	3.200	499 €	W0323	558 €	W0324	627 €	W0325	696 €	W0326	752 €	W0327	832 €	W0328
AP 3300 10	3.300	514 €	W0333	572 €	W0334	646 €	W0335	715 €	W0336	773 €	W0337	859 €	W0338
AP 3400 10	3.400	524 €	W0343	588 €	W0344	661 €	W0345	736 €	W0346	797 €	W0347	886 €	W0348
AP 3500 10	3.500	536 €	W0353	602 €	W0354	677 €	W0355	757 €	W0356	817 €	W0357	908 €	W0358
AP 3600 10	3.600	551 €	W0363	617 €	W0364	696 €	W0365	773 €	W0366	843 €	W0367	933 €	W0368
AP 3700 10	3.700	564 €	W0373	630 €	W0374	711 €	W0375	794 €	W0376	862 €	W0377	959 €	W0378
AP 3800 10	3.800	577 €	W0383	647 €	W0384	729 €	W0385	814 €	W0386	886 €	W0387	984 €	W0388
AP 3900 10	3.900	588 €	W0393	660 €	W0394	747 €	W0395	832 €	W0396	905 €	W0397	1.008 €	W0398
AP 4000 10	4.000	600 €	W0403	675 €	W0404	767 €	W0405	856 €	W0406	929 €	W0407	1.031 €	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 37 €
je Stück/each 191 €



**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.										
AP 500 20	500	186 €	W1053	213 €	W1054	242 €	W1055	267 €	W1056	284 €	W1057	347 €	W1058
AP 600 20	600	206 €	W1063	233 €	W1064	260 €	W1065	287 €	W1066	304 €	W1067	370 €	W1068
AP 700 20	700	224 €	W1073	252 €	W1074	281 €	W1075	305 €	W1076	327 €	W1077	391 €	W1078
AP 800 20	800	245 €	W1083	271 €	W1084	299 €	W1085	326 €	W1086	347 €	W1087	413 €	W1088
AP 900 20	900	263 €	W1093	291 €	W1094	319 €	W1095	344 €	W1096	370 €	W1097	434 €	W1098
AP 1000 20	1.000	284 €	W1103	310 €	W1104	338 €	W1105	364 €	W1106	391 €	W1107	456 €	W1108
AP 1100 20	1.100	302 €	W1113	330 €	W1114	360 €	W1115	391 €	W1116	424 €	W1117	488 €	W1118
AP 1200 20	1.200	319 €	W1123	351 €	W1124	385 €	W1125	418 €	W1126	453 €	W1127	520 €	W1128
AP 1300 20	1.300	338 €	W1133	375 €	W1134	410 €	W1135	446 €	W1136	484 €	W1137	550 €	W1138
AP 1400 20	1.400	354 €	W1143	393 €	W1144	429 €	W1145	469 €	W1146	510 €	W1147	582 €	W1148
AP 1500 20	1.500	375 €	W1153	416 €	W1154	456 €	W1155	494 €	W1156	539 €	W1157	614 €	W1158
AP 1600 20	1.600	391 €	W1163	436 €	W1164	479 €	W1165	522 €	W1166	566 €	W1167	645 €	W1168
AP 1700 20	1.700	414 €	W1173	458 €	W1174	502 €	W1175	549 €	W1176	597 €	W1177	678 €	W1178
AP 1800 20	1.800	428 €	W1183	479 €	W1184	526 €	W1185	574 €	W1186	626 €	W1187	699 €	W1188
AP 1900 20	1.900	447 €	W1193	500 €	W1194	550 €	W1195	599 €	W1196	657 €	W1197	721 €	W1198
AP 2000 20	2.000	463 €	W1203	522 €	W1204	574 €	W1205	626 €	W1206	684 €	W1207	744 €	W1208
AP 2100 20	2.100	485 €	W1213	544 €	W1214	598 €	W1215	653 €	W1216	714 €	W1217	775 €	W1218
AP 2200 20	2.200	502 €	W1223	564 €	W1224	623 €	W1225	678 €	W1226	744 €	W1227	806 €	W1228
AP 2300 20	2.300	522 €	W1233	586 €	W1234	645 €	W1235	703 €	W1236	771 €	W1237	837 €	W1238
AP 2400 20	2.400	539 €	W1243	606 €	W1244	668 €	W1245	731 €	W1246	802 €	W1247	871 €	W1248
AP 2500 20	2.500	558 €	W1253	630 €	W1254	694 €	W1255	755 €	W1256	828 €	W1257	904 €	W1258
AP 2600 20	2.600	575 €	W1263	649 €	W1264	715 €	W1265	782 €	W1266	860 €	W1267	933 €	W1268
AP 2700 20	2.700	593 €	W1273	671 €	W1274	739 €	W1275	808 €	W1276	888 €	W1277	965 €	W1278
AP 2800 20	2.800	612 €	W1283	694 €	W1284	765 €	W1285	835 €	W1286	914 €	W1287	996 €	W1288
AP 2900 20	2.900	631 €	W1293	714 €	W1294	786 €	W1295	862 €	W1296	947 €	W1297	1.028 €	W1298
AP 3000 20	3.000	649 €	W1303	736 €	W1304	811 €	W1305	888 €	W1306	976 €	W1307	1.076 €	W1308
AP 3100 20	3.100	668 €	W1313	755 €	W1314	835 €	W1315	913 €	W1316	1.006 €	W1317	1.094 €	W1318
AP 3200 20	3.200	685 €	W1323	779 €	W1324	860 €	W1325	938 €	W1326	1.032 €	W1327	1.126 €	W1328
AP 3300 20	3.300	703 €	W1333	801 €	W1334	884 €	W1335	965 €	W1336	1.061 €	W1337	1.158 €	W1338
AP 3400 20	3.400	722 €	W1343	818 €	W1344	906 €	W1345	992 €	W1346	1.092 €	W1347	1.193 €	W1348
AP 3500 20	3.500	741 €	W1353	844 €	W1354	927 €	W1355	1.018 €	W1356	1.120 €	W1357	1.221 €	W1358
AP 3600 20	3.600	763 €	W1363	863 €	W1364	952 €	W1365	1.043 €	W1366	1.148 €	W1367	1.253 €	W1368
AP 3700 20	3.700	779 €	W1373	885 €	W1374	978 €	W1375	1.069 €	W1376	1.179 €	W1377	1.286 €	W1378
AP 3800 20	3.800	798 €	W1383	906 €	W1384	999 €	W1385	1.096 €	W1386	1.205 €	W1387	1.318 €	W1388
AP 3900 20	3.900	813 €	W1393	927 €	W1394	1.024 €	W1395	1.107 €	W1396	1.237 €	W1397	1.350 €	W1398
AP 4000 20	4.000	834 €	W1403	947 €	W1404	1.048 €	W1405	1.146 €	W1406	1.265 €	W1407	1.379 €	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 37 €

je Stück/each 191 €

## ► Aufsatzborde Top boards



### Aufsatzbord mit Rohrsteichern Top board with square tube feet

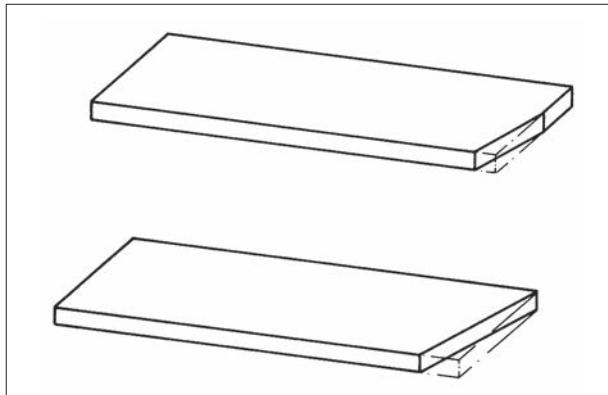
Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, 1,5 mm stark, allseitig 40 mm abgekantet, ohne Holzunterfütterung. Mit 4 Rohrsteichern, 25 x 25 x 1,25 mm. Zusätzliche Rohrsteher bei Borden über 2.000 mm Länge.  
Gesamthöhe 400 mm.

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	Art. Nr.	T/D 300	Art. Nr.	T/D 400	Art. Nr.
		Preis/Price		Preis/Price		Preis/Price	
AB 500	500	208 €	U 5052	216 €	U 5053	220 €	U 5054
AB 600	600	214 €	U 5062	223 €	U 5063	229 €	U 5064
AB 700	700	220 €	U 5072	232 €	U 5073	239 €	U 5074
AB 800	800	227 €	U 5082	240 €	U 5083	247 €	U 5084
AB 900	900	234 €	U 5092	247 €	U 5093	256 €	U 5094
AB 1000	1.000	241 €	U 5102	254 €	U 5103	265 €	U 5104
AB 1100	1.100	249 €	U 5112	264 €	U 5113	284 €	U 5114
AB 1200	1.200	261 €	U 5122	279 €	U 5123	296 €	U 5124
AB 1300	1.300	272 €	U 5132	290 €	U 5133	311 €	U 5134
AB 1400	1.400	284 €	U 5142	303 €	U 5143	329 €	U 5144
AB 1500	1.500	296 €	U 5152	314 €	U 5153	344 €	U 5154
AB 1600	1.600	306 €	U 5162	330 €	U 5163	359 €	U 5164
AB 1700	1.700	318 €	U 5172	341 €	U 5173	376 €	U 5174
AB 1800	1.800	331 €	U 5182	356 €	U 5183	390 €	U 5184
AB 1900	1.900	339 €	U 5192	370 €	U 5193	406 €	U 5194
AB 2000	2.000	352 €	U 5202	380 €	U 5203	422 €	U 5204
AB 2100	2.100	418 €	U 5212	453 €	U 5213	486 €	U 5214
AB 2200	2.200	427 €	U 5222	462 €	U 5223	499 €	U 5224
AB 2300	2.300	436 €	U 5232	473 €	U 5233	513 €	U 5234
AB 2400	2.400	446 €	U 5242	480 €	U 5243	523 €	U 5244
AB 2500	2.500	454 €	U 5252	493 €	U 5253	537 €	U 5254
AB 2600	2.600	462 €	U 5262	503 €	U 5263	548 €	U 5264
AB 2700	2.700	475 €	U 5272	518 €	U 5273	569 €	U 5274
AB 2800	2.800	490 €	U 5282	533 €	U 5283	586 €	U 5284
AB 2900	2.900	506 €	U 5292	547 €	U 5293	605 €	U 5294
AB 3000	3.000	521 €	U 5302	564 €	U 5303	626 €	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.

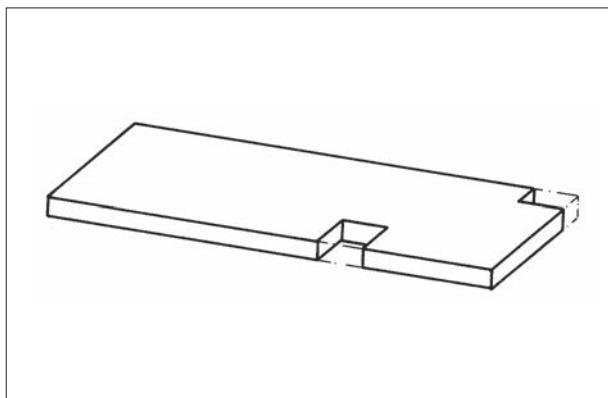
Preis/Price

Tischplatte abgeschrägt/Table plate bevelled

78 €

Tischplattenecke abgeschrägt/Table plate edges bevelled

89 €



### Tischplattenausschnitt Plate cut out

Ausschnitt hinten mit Schnittkanten/

123 €

Backside cut-out with cut edges

Ausschnitt hinten mit Ab- und Aufkantungen/

292 €

Backside cut-out folded up, down

Eckenausschnitt mit Schnittkanten/

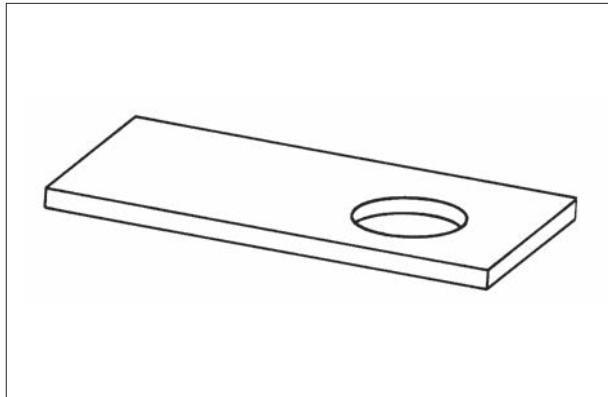
133 €

Edge cut-out with cut edges

Eckenausschnitt mit Ab- und Aufkantungen/

274 €

Edge cut-out folded up, down

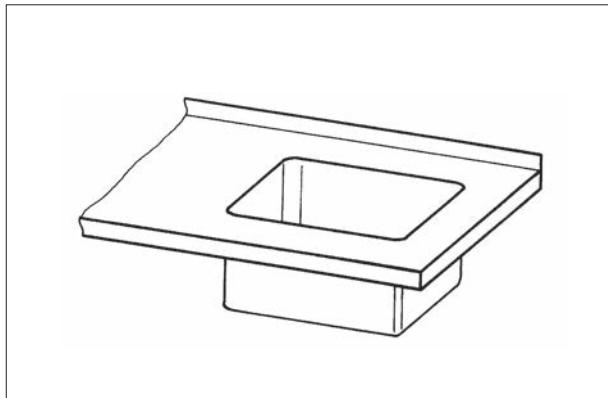


### Tischplattenausschnitt rund Plate cut out circle

Abwurfschacht mit Deckel ca. 240 mm Durchm. innen/

218 €

Waste pit with lid, approx. 240 mm Diameter, internal



### Spülbecken Sink units

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, nahtlos eingeschweißt in Tischplatte inclusive Standrohrventil.

Design: chrome nickel steel 18/10, seamlessly welded in table plate, standpipe valve inclusive.

Länge/Length	Tiefe/Depth	Höhe/Height	Preis/Price
400	400	200	422 €
400	400	250	459 €
400	400	300	443 €
500	400	250	450 €
500	500	250	492 €
600	600	300	629 €

## ► Spültische Sink units



### Spülcenter mit 1 Becken Sink unit with 1 basin

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inkl. Standrohrventil. 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				Preis/ Price	Becken links/ basin left Art. Nr.	Becken rechts/ basin right Art. Nr.
			L	T/D	H			
SCB 12x6-4	mit Grundboden/with base shelf	500 x 400 x 250	1.200	600	850	1.008 €	M 8012	M 8011
SCU 12x6-4	ohne Grundboden/without base shelf	500 x 400 x 250	1.200	600	850	828 €	M 8002	M 8001



### Spülcenter mit 2 Becken Sink unit with 2 basin

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inkl. Standrohrventil. 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				Preis/ Price	Becken links/ basin left Art. Nr.	Becken rechts/ basin right Art. Nr.
			L	T/D	H			
SCB 15x6-4	mit Grundboden/with base shelf	400 x 400 x 250	1.500	600	850	1.445 €	M 8032	M 8031
SCU 15x6-4	ohne Grundboden/without base shelf	400 x 400 x 250	1.500	600	850	1.273 €	M 8022	M 8021

1-Loch Mischbatterie  $\frac{1}{2}$ " verchromt/Single hole mixer tap  $\frac{1}{2}$ ", chromium plated casing  
2-Loch Mischbatterie  $\frac{3}{4}$ " verchromt/Double hole mixer tap  $\frac{3}{4}$ ", chromium plated casing

Mehrpreis/surcharge 118 €  
Mehrpreis/surcharge 358 €



**Spültisch mit 1 Becken Sink unit with 1 basin**

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, Inkl. Standrohrventil. 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	Becken rechts/ basin right
							Art. Nr.	Art. Nr.
<b>STB 12x6-5</b>	mit Grundboden/with base shelf	500 x 400 x 250	1.200	600	850	1.490 €	<b>M 8120</b>	<b>M 8121</b>
<b>STB 12x7-5</b>	mit Grundboden/with base shelf	500 x 500 x 250	1.200	700	850	1.548 €	<b>M 8130</b>	<b>M 8131</b>
<b>STB 14x7-6</b>	mit Grundboden/with base shelf	600 x 500 x 300	1.400	700	850	1.645 €	<b>M 8140</b>	<b>M 8141</b>
<b>SZU 12x6-5</b>	ohne Grundboden/without base shelf	500 x 400 x 250	1.200	600	850	1.187 €	<b>M 8060</b>	<b>M 8061</b>
<b>SZU 12x7-5</b>	ohne Grundboden/without base shelf	500 x 500 x 250	1.200	700	850	1.273 €	<b>M 8070</b>	<b>M 8071</b>
<b>SZU 14x7-6</b>	ohne Grundboden/without base shelf	600 x 500 x 300	1.400	700	850	1.368 €	<b>M 8080</b>	<b>M 8081</b>



**Spültisch mit 2 Becken Sink unit with 2 basin**

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, Inkl. Standrohrventil. 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.	
<b>SZB 10x6-4</b>	mit Grundboden/with base shelf	400 x 400 x 250	1.000	600	850	1.273 €	<b>M 8180</b>	
<b>SZB 12x6-5</b>	mit Grundboden/with base shelf	500 x 400 x 250	1.200	600	850	1.599 €	<b>M 8181</b>	
<b>SZB 12x7-5</b>	mit Grundboden/with base shelf	500 x 500 x 250	1.200	700	850	1.732 €	<b>M 8191</b>	
<b>SZB 14x7-6</b>	mit Grundboden/with base shelf	600 x 500 x 250	1.400	700	850	1.838 €	<b>M 8201</b>	
<b>SZB 14x8-6</b>	mit Grundboden/with base shelf	600 x 600 x 300	1.400	800	850	2.217 €	<b>M 8211</b>	
<b>STU 10x6-4</b>	ohne Grundboden/without base shelf	400 x 400 x 250	1.000	600	850	955 €	<b>M 8132</b>	
<b>STU 12x6-5</b>	ohne Grundboden/without base shelf	500 x 400 x 250	1.200	600	850	1.362 €	<b>M 8142</b>	
<b>STU 12x7-5</b>	ohne Grundboden/without base shelf	500 x 500 x 250	1.200	700	850	1.427 €	<b>M 8152</b>	
<b>STU 14x7-6</b>	ohne Grundboden/without base shelf	600 x 500 x 250	1.400	700	850	1.505 €	<b>M 8162</b>	
<b>STU 14x8-6</b>	ohne Grundboden/without base shelf	600 x 600 x 300	1.400	800	850	1.948 €	<b>M 8172</b>	

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 118 €

Mehrpreis/surcharge 358 €

## ► Spültische Sink units



### Spültisch mit 2 Becken Sink unit with 2 basin

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inkl. Standrohrventil. 3-seitig 50 mm abgekantet an der Rückseite 50 mm aufgekantet.

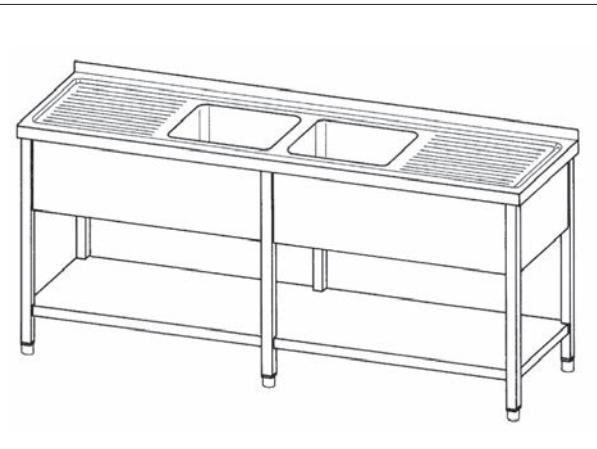
Design: chrome nickel steel 18/10. With 3-side basin panels, incl. standpipe valve. Top plate folded down 50 mm on three sides, folded up on backside 50 mm.

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	1.525 €	M 8223	M 8222
ZSB 16x7-4	mit Grundboden/with base shelf	400 x 500 x 250	1.600	700	850	1.849 €	M 8233	M 8232
ZSB 18x6-5	mit Grundboden/with base shelf	500 x 400 x 250	1.800	600	850	1.598 €	M 8253	M 8252
ZSB 19x7-6	mit Grundboden/with base shelf	500 x 500 x 250	1.900	700	850	1.624 €	M 8263	M 8262
ZSB 20x7-5	mit Grundboden/with base shelf	500 x 500 x 250	2.000	700	850	1.901 €	M 8283	M 8282
ZSB 24x7-6	mit Grundboden/with base shelf	600 x 500 x 300	2.400	700	850	2.088 €	M 8303	M 8302
ZSU 15x6-4	ohne Grundboden/without base shelf	400 x 400 x 250	1.500	600	850	1.320 €	M 8220	M 8221
ZSU 16x7-4	ohne Grundboden/without base shelf	400 x 500 x 250	1.600	700	850	1.642 €	M 8230	M 8231
ZSU 18x6-5	ohne Grundboden/without base shelf	500 x 400 x 250	1.800	600	850	1.581 €	M 8250	M 8251
ZSU 19x7-6	ohne Grundboden/without base shelf	500 x 500 x 250	1.900	700	850	1.584 €	M 8260	M 8261
ZSU 20x7-5	ohne Grundboden/without base shelf	600 x 500 x 300	2.000	700	850	1.876 €	M 8280	M 8281
ZSU 24x7-6	ohne Grundboden/without base shelf	600 x 500 x 300	2.400	700	850	1.959 €	M 8300	M 8301

### Spültisch mit 2 Becken Sink unit with 2 basin

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, inkl. Standrohrventil. 3-seitig 50 mm abgekantet an der Rückseite 50 mm aufgekantet. Gerillte Abtropfflächen 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.



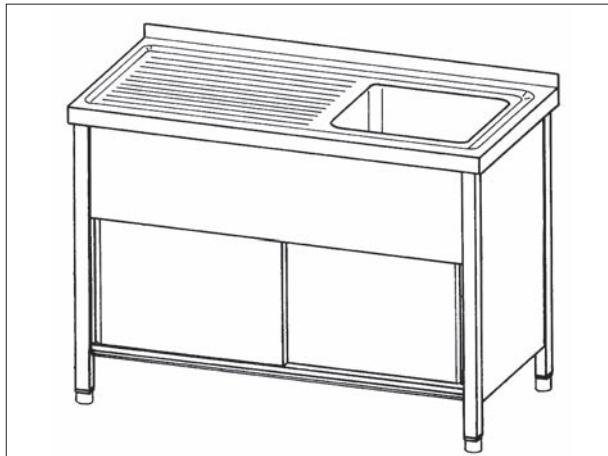
Modell-Nr.		Beckengröße/ basin size	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
ZB 20x6-4	mit Grundboden/with base shelf	400 x 400 x 250	2.000	600	850	2.037 €	M 8322
ZB 25x6-5	mit Grundboden/with base shelf	500 x 400 x 250	2.500	600	850	2.438 €	M 8342
ZB 26x7-5	mit Grundboden/with base shelf	600 x 500 x 300	2.600	700	850	3.490 €	M 8362
ZU 20x6-4	ohne Grundboden/without base shelf	400 x 400 x 250	2.000	600	850	1.718 €	M 8321
ZU 25x6-5	ohne Grundboden/without base shelf	500 x 400 x 250	2.500	600	850	2.188 €	M 8341
ZU 26x7-5	ohne Grundboden/without base shelf	600 x 500 x 300	2.600	700	850	3.121 €	M 8361

1-Loch Mischbatterie  $\frac{1}{2}$ " verchromt/Single hole mixer tap  $\frac{1}{2}$ ", chromium plated casing

Mehrpreis/surcharge 118 €

2-Loch Mischbatterie  $\frac{3}{4}$ " verchromt/Double hole mixer tap  $\frac{3}{4}$ ", chromium plated casing

Mehrpreis/surcharge 358 €



**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				Preis/ Price	Becken links/ basin left	Becken rechts/ basin right
			L	T/D	H		Art. Nr.	Art. Nr.
STS 12x6-4		400 x 400 x 250	1.200	600	850	1.845 €	M 8380	M 8381
STS 12x6-5		500 x 400 x 250	1.200	600	850	1.991 €	M 8390	M 8391
STS 12x7-5		500 x 500 x 250	1.200	700	850	2.090 €	M 8400	M 8401
STS 14x7-6		600 x 500 x 250	1.400	700	850	2.194 €	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				Preis/ Price	Art. Nr.
			L	T/D	H		
SZS 10x6-4		400 x 400 x 200	1.000	600	850	1.719 €	M 8371
SZS 12x6-5		500 x 400 x 250	1.200	600	850	2.058 €	M 8392
SZS 12x7-5		500 x 500 x 250	1.200	700	850	2.153 €	M 8402
SZS 14x7-6		600 x 500 x 250	1.400	700	850	2.344 €	M 8412
SZS 14x8-6		600 x 600 x 300	1.400	800	850	2.651 €	M 8422

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 118 €  
Mehrpreis/surcharge 358 €

## ► Spültische Sink units

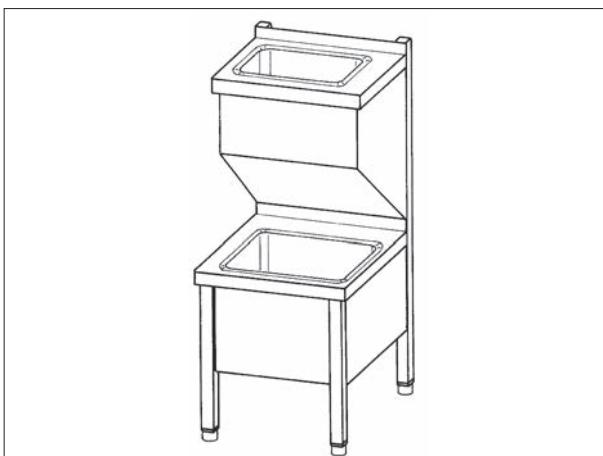


### Spültisch mit 2 Becken und Schiebetüren Sink unit with 2 basin and sliding doors

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Inkl. Standrohrventil, 3-seitig 50 mm abgekantet, an der Rückseite 50 mm aufgekantet.

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 Art. Nr.	Becken rechts/ basin right Art. Nr.
		L	T/D	H			
ZSS 15x6-4		400 x 400 x 250	1.500	600	850	2.270 €	M 8433
ZSS 16x7-4		400 x 500 x 250	1.600	700	850	2.455 €	M 8443
ZSS 18x6-5		500 x 400 x 250	1.800	600	850	2.513 €	M 8463
ZSS 19x7-6		500 x 500 x 250	1.900	700	850	2.617 €	M 8473
ZSS 20x7-5		600 x 500 x 300	2.000	700	850	2.667 €	M 8493
ZSS 24x7-6		600 x 500 x 300	2.400	700	850	2.730 €	M 8513



### 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 losem 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	985 €	M 8534
HBK 8,5 Sensor	500	700	900/640	340	230	130	400	400	200	1.340 €	M 8535

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 118 €  
Mehrpreis/surcharge 358 €

# Black is beautiful

Wärmestrahler  
massiv 22001  
Heat lamp solid  
22001

Wärmestrahler  
massiv 23001  
Heat lamp solid  
23001

Wärmestrahler  
Alu 27001  
Heat lamp  
aluminium 27001



**Buffet-Wärmelampe Buffet heat lamp**



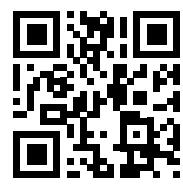
DIE LEICHTEN Tablettwagen,  
1 Abteil oder 2 Abteile  
LIGHT WEIGHT Tray trolleys,  
1 compartment or 2 compartments



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](http://www.scholl-gastro.de)

Terms and conditions (General Conditions of Payment, Delivery and Guarantee (Sales Conditions): [www.scholl-gastro.de](http://www.scholl-gastro.de)



SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG  
Zinhhainer 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](http://www.scholl-gastro.de)  
[info@scholl-gastro.de](mailto:info@scholl-gastro.de)



SCHOLL Apparatebau  
GmbH & Co. KG  
Fördermitglied

