



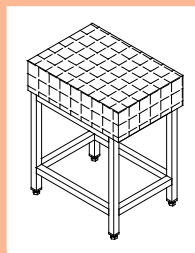
3.6 Other equipment / Weitere Ausstattung / Другое оборудование

3.6.1 CHOPPING BLOCKS / HACKBLÖCKE / РАЗРУБОЧНЫЕ КОЛОДЫ

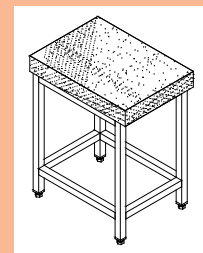
LINE / LINE ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 600	CML-7/6	30751	700x600x870	Main block made of beech wood; height 200 mm Hauptblock aus Buchenholz; Höhe 200 mm Разрубочная колода из бука; толщина 200 мм
	CMK-7/6	30752	700x600x870	Main block made of white polyethylene; height 100 mm Hauptblock aus weißem Polyethylen; Höhe 100 mm Разрубочная колода из белого полиэтилена; толщина 100 мм
KOGAST 700	CML-5/7	30934	500x700x870	Main block made of beech wood; height 200 mm Hauptblock aus Buchenholz; Höhe 200 mm Разрубочная колода из бука; толщина 200 мм
	CMK-5/7	30937	500x700x870	Main block made of white polyethylene; height 100 mm Hauptblock aus weißem Polyethylen; Höhe 100 mm Разрубочная колода из белого полиэтилена; толщина 100 мм

3.6.2 FLOOR SUPPORTS / BODENPALETTEN / ПОДТОВАРНИКИ

LINE / LINE ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)
KOGAST 700	PTI-6/7	49456	600x700x210
	PTI-7/7	49457	700x700x210
	PTI-8/7	49458	800x700x210
	PTI-9/7	49459	900x700x210
	PTI-10/7	49460	1000x700x210
	PTI-11/7	49461	1100x700x210
	PTI-12/7	49462	1200x700x210
	PTI-13/7	49463	1300x700x210
	PTI-14/7	49464	1400x700x210
	PTI-6/8	49465	600x800x210
	PTI-7/8	49466	700x800x210
	PTI-8/8	49467	800x800x210
	PTI-9/8	49468	900x800x210
	PTI-10/8	49469	1000x800x210
	PTI-11/8	49470	1100x800x210
	PTI-12/8	49471	1200x800x210



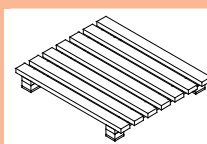
CML-7/6
CML-5/7



CMK-7/6
CMK-5/7

3.6.2 FLOOR SUPPORTS / BODENPALETTEN / ПОДТОВАРНИКИ

LINE / LINE ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)
KOGAST 700	PTI-13/8	49472	1300x800x210
	PTI-14/8	49473	1400x800x210



Floor Support / Bodenpalette / Подтоварник



4. Self-Service Lines/ Selbstbedienung Linien/ Линии раздачи

4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm

4.1.1 Dispensers for Trays, Cutlery
and Bread

4.1.2 Neutral Counters

4.1.3 Heated Counters

4.1.4 Bains-Marie

4.1.5 Refrigerated Counters and
Displays

4.1.6 Corner Counters

4.1.7 Cashier Counters

4.1.8 Insertion Walls for Parking
Trolleys

4.1.9 Dispenser Trolleys for Plates,
Trays and Baskets

4.1.10 Service Shelves and Displays

4.1.11 Tray Slides

4.1.12 Accessories

4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S

4.2.1 Neutral Counters

4.2.2 Heated Counters

4.2.3 Bains-Marie

4.2.4 Bains-Marie with one Service
Shelf

4.2.5 Bains-Marie with two Service
Shelves

4.2.6 Refrigerated Counters

4.2.7 Refrigerated Counters with one
Service Shelf

4.2.8 Refrigerated Counters with two
Service Shelves

4.2.9 Refrigerated Counters with Ser-
vice Display

4.2.10 Corner Counter

4.2.11 Cashier Counters with Drawer

4.2.12 Service Shelves and Displays

4.2.13 Tray Slides

4.3 Refrigerated Salad Bars

4.1 Ausgabelinie; Breite 820 mm

4.1.1 Spenderelemente für Tablett,
Besteck und Brot

4.1.2 Neutrale Arbeitsschränke

4.1.3 Wärmeschränke

4.1.4 Bain- Maries

4.1.5 Kühlische und Kühlvitrinen

4.1.6 Ecktheken

4.1.7 Kassentische

4.1.8 Anfahrwände für Wagen
Parken

4.1.9 Spenderwagen für Teller,
Tablett und Körbe

4.1.10 Ausgabeborde und Vitrinen

4.1.11 Tabletrutschen

4.1.12 Zubehör

4.2 Ausgabelinie TENDER S

4.2.1 Neutrale Arbeitsschränke

4.2.2 Wärmeschränke

4.2.3 Bain- Maries

4.2.4 Bain-Maries mit einem Aus-
gabebord

4.2.5 Bain-Maries mit zwei Ausgabebor-
den

4.2.6 Kühlische

4.2.7 Kühlische mit einem Ausgabebor-
d

4.2.8 Kühlische mit zwei Ausgabebor-
den

4.2.9 Kühlische mit Kühlvitrinen

4.2.10 Ecktheken

4.2.11 Kassentische mit Schublade

4.2.12 Ausgabeborde und Vitrinen

4.2.13 Tabletrutschen

4.3 Gekühlte Salatbars

4.1 Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

4.1.1 Стойки для подносов,
столовых приборов и хлеба

4.1.2 Нейтральные прилавки

4.1.3 Тепловые столы и мармиты
для первых блюд

4.1.4 Мармиты для вторых блюд

4.1.5 Охлаждаемые прилавки и
витрины

4.1.6 Угловые элементы

4.1.7 Кассовые модули с ящиком

4.1.8 Промежуточные стены для
парковки тележки

4.1.9 Тележки для тарелок,
подносов и корзин

4.1.10 Полки для обслуживания

4.1.11 Направляющие для подносов

4.1.12 Аксессуары

4.2 Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.1 Нейтральные прилавки

4.2.2 Тепловые столы и мармиты
для первых блюд

4.2.3 Мармиты для вторых блюд

4.2.4 Мармиты для вторых блюд с
одной полкой

4.2.5 Мармиты для вторых блюд с
двумя полками

4.2.6 Охлаждаемые прилавки

4.2.7 Охлаждаемые прилавки с
одной полкой

4.2.8 Охлаждаемые прилавки с
двумя полками

4.2.9 Охлаждаемые прилавки с
витринами

4.2.10 Угловые элементы

4.2.11 Кассовые модули с ящиком

4.2.12 Полки для обслуживания

4.2.13 Направляющие для подносов

4.3 Охлаждаемые салат-бары



**4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм**

**4.1.1 Dispensers for Trays, Cutlery and Bread/ Spenderelemente für Tablett,
Besteck und Brot/ Стойки для подносов, столовых приборов и хлеба**

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Prod.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	CONTAINERS BEHÄLTER ГАСТРОЕМКОСТИ	PURPOSE VERWENDUNGSZWECK ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
SPPC-1	11500	600x700x1200	3 x GN 1/3-150 ^a	for trays and cutlery für Tablett und Besteck для подносов и столовых приборов	STABLE / STABILE / СТАЦИОНАРНАЯ
SPPC-2	11501	600x700x1580	3 x GN 1/3-150 ^a + 1 x GN 1/1-150 ^b	for trays, cutlery and bread für Tablett, Besteck und Brot для подносов, столовых приборов и хлеба	
SPPC-1M	49165	600x700x1200	3 x GN 1/3-150 ^a	for trays and cutlery für Tablett und Besteck для подносов и столовых приборов	MOBILE / МОБИЛЬНАЯ
SPPC-2M	49166	600x700x1580	3 x GN 1/3-150 ^a + 1 x GN 1/1-150 ^b	for trays, cutlery and bread für Tablett, Besteck und Brot для подносов, столовых приборов и хлеба	

^a - first level for cutlery / erste Ebene für Besteck / первый уровень для столовых приборов

^b - second level for bread / zweite Ebene für Brot / второй уровень для хлеба



SPPC-2

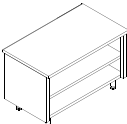
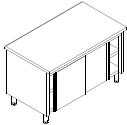

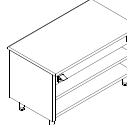



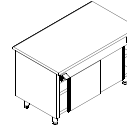

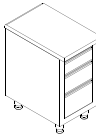

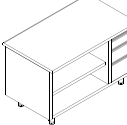
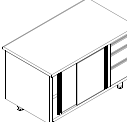


SPPC-2



4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

4.1.2 Neutral Counters/ Neutrale Arbeitsschränke/ Нейтральные
прилавки

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА
SN-07N	37091		700x820x885	/
SN-11N	37092		1100x820x885	/
SN-14N	37093		1400x820x885	/
SN-11NF	37098		1100x820x885	/
SN-14NF	37099		1400x820x885	/
SN-07N-ES 	37094		700x820x885	230V AC
SN-11N-ES 	37095		1100x820x885	230V AC
SN-14N-ES 	37096		1400x820x885	230V AC
SN-11NF-ES 	37100		1100x820x885	230V AC
SN-14NF-ES 	37101		1400x820x885	230V AC
SN-04-3P	37113		440x820x885	/
SN-08-6P	37114		800x820x885	/
SN-14-3PD ^a	37967		1400x820x885	/
SN-14-3PL ^b	37969		1400x820x885	/
SN-14NF-3PD ^a	37971		1400x820x885	/
SN-14NF-3PL ^b	37973		1400x820x885	/

a - drawers right / Schubladen rechts / ящики справа

b - drawers left / Schubladen links / ящики слева



**4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм**

4.1.2 Neutral Counters/ Neutrale Arbeitsschränke/ Нейтральные прилавки

VERSION
AUSFÜHRUNG
ВЕРСИЯ

Closed on three sides with intermediate shelf
Dreiseitig geschlossen mit Zwischenboden
Закрыт с трех сторон с промежуточной полкой

Closed on three sides with sliding doors and intermediate shelf
Dreiseitig geschlossen mit Schiebetür und Zwischenboden
Закрыт с трех сторон с раздвижными дверьми и промежуточной полкой

Closed on three sides with two electric sockets and intermediate shelf
Dreiseitig geschlossen mit zwei Steckdosen und Zwischenboden
Закрыт с трех сторон с двумя электрическими розетками и промежуточной полкой

Closed on three sides with sliding doors, two electric sockets and intermediate shelf
Dreiseitig geschlossen mit Schiebetür, zwei Steckdosen und Zwischenboden
Закрыт с трех сторон с раздвижными дверьми, двумя электрическими розетками и промежуточной полкой

Closed on three sides with three drawers
Dreiseitig geschlossen mit drei Schubladen
Закрыт с трех сторон с тремя ящиками

Closed on three sides with six drawers
Dreiseitig geschlossen mit sechs Schubladen
Закрыт с трех сторон с шестью ящиками

Closed on three sides with three drawers and intermediate shelf
Dreiseitig geschlossen mit drei Schubladen und Zwischenboden
Закрыт с трех сторон с тремя ящиками и промежуточной полкой

Closed on three sides with sliding doors, three drawers and intermediate shelf
Dreiseitig geschlossen mit Schiebetür, drei Schubladen und Zwischenboden
Закрыт с трех сторон с раздвижными дверьми, тремя ящиками и промежуточной полкой






SN-14N-ES



SN-14N-ES

4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie; Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

4.1.3 Heated Counters/ Wärmeschränke/ Тепловые прилавки и мармиты для первых блюд

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
SN-14NTC *	 37106	1400x820x885	1,35	230V AC	6 A	Heated worktop and neutral open cabinet without doors Warme Arbeitsplatte und Neutralschrank; ohne Tür Теплая столешница и нейтральный прилавок; без дверей
SN-14FTC *	 37108	1400x820x885	1,35	230V AC	6 A	Heated worktop and neutral cabinet; sliding doors/ Warme Arbeitsplatte und Neutralschrank; Schiebetür/ Теплая столешница и нейтральный внутренний объем; раздвижные двери
SN-14NFC *	 37110	1400x820x885	2,25	230V AC	10 A	Neutral worktop and warming cabinet; sliding doors/ Neutrale Arbeitsplatte und Wärmeschrank; Schiebetür/ Нейтральная столешница и обогреваемый внутренний объем; раздвижные двери
SN-14NC *	 37112	1400x820x885	3,6	400V 3N AC	9 A	Heated worktop and warming cabinet; sliding doors/ Warme Arbeitsplatte und Wärmeschrank; Schiebetür/ Теплая столешница и обогреваемый внутренний объем; раздвижные двери
EP2GP-11	 29795	1100x820x885	5,0	400V 2N AC	11 A	Counter with two sealed hot plates Schrank mit zwei abgedichteten Kochplatten Мармит для первых блюд с двумя герметичными конфорками
EP3GP-14	 28613	1400x820x885	7,5	400V 3N AC	11 A	Counter with three sealed hot plates Schrank mit drei abgedichteten Kochplatten Мармит для первых блюд с тремя герметичными конфорками

* Temperature range / Temperaturbereich / Диапазон температур: 30-85°C
Set up temperature / Eingestellte Temperatur / Заданная температура: 60+3°C



EP3GP-14



SN-14NFC



SN-14NFC



4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie; Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

4.1.4 Bains-Marie/ Bain-Maries/ Мармиты для вторых блюд

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	CONTAINERS BEHÄLTER ГАСТРОЕМКОСТИ	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПРОВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА	TEMPERATURE RANGE TEMPERATURBEREICH ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР		VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
							WELL WANNE ВАННА	CABINET SCHRANK ШКАФЧИК	
SBM-110R	36096	1100x820x885	3 x GN 1/1-150	5,25	400V 3N AC	9,6 A	30-93°C	30-85°C	A
SBM-140R	28120	1400x820x885	4 x GN 1/1-150	6,75	400V 3N AC	16 A	30-93°C	30-85°C	A
SBM-180R	28121	1800x820x885	5 x GN 1/1-150	6,75	400V 3N AC	16 A	30-93°C	30-85°C	A
SBM-210R	28122	2100x820x885	6 x GN 1/1-150	6,75	400V 3N AC	16 A	30-93°C	30-85°C	A
SBM-11N	36692	1100x820x885	3 x GN 1/1-200	3,0	400V 3N AC	4,3 A	75-96°C	/	B
SBM-14N	36695	1400x820x885	4 x GN 1/1-200	4,0	400V 3N AC	8,7 A	75-96°C	/	B
SBM-18N	36696	1800x820x885	5 x GN 1/1-200	5,0	400V 3N AC	8,7 A	75-96°C	/	B
SBM-21N	36701	2100x820x885	6 x GN 1/1-200	5,0	400V 3N AC	8,7 A	75-96°C	/	B
SBM-11NF	36691	1100x820x885	3 x GN 1/1-200	3,0	400V 3N AC	4,3 A	75-96°C	/	C
SBM-14NF	36694	1400x820x885	4 x GN 1/1-200	4,0	400V 3N AC	8,7 A	75-96°C	/	C
SBM-18NF	36697	1800x820x885	5 x GN 1/1-200	5,0	400V 3N AC	8,7 A	75-96°C	/	C
SBM-21NF	36700	2100x820x885	6 x GN 1/1-200	5,0	400V 3N AC	8,7 A	75-96°C	/	C
SBM-11CF	36690	1100x820x885	3 x GN 1/1-200	5,25	400V 3N AC	13,9 A	75-96°C	30-85°C	D
SBM-14CF	36693	1400x820x885	4 x GN 1/1-200	6,25	400V 3N AC	13,9 A	75-96°C	30-85°C	D
SBM-18CF	36698	1800x820x885	5 x GN 1/1-200	7,25	400V 3N AC	13,9 A	75-96°C	30-85°C	D
SBM-21CF	36699	2100x820x885	6 x GN 1/1-200	7,25	400V 3N AC	13,9 A	75-96°C	30-85°C	D

A - Heaters in well and warming cabinet with sliding doors; manual water filling

Heizkörper in Wanne und Wärmeschrank mit Schiebetür; manuelle Wasserfüllung

Нагреватели в ванне и обогреваемый внутренний объем с раздвижными дверями; ручное наполнение ванны

Water connection and drain / Wasseranschluss und Auslass / Подводка воды и слив: G 3/4"

B - Adhesive heaters under well and neutral open cabinet without doors; water filling with solenoid valve

Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Neutralschrank ohne Tür; Wasserfüllung mit Magnetventil

Самоклеющиеся нагреватели под ванной и нейтральный прилавок без дверей; наполнение ванны с помощью эл. маг. клапана

C - Adhesive heaters under well and neutral cabinet with sliding doors; water filling with solenoid valve

Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Neutralschrank mit Schiebetür; Wasserfüllung mit Magnetventil

Самоклеющиеся нагреватели под ванной и нейтральный внутренний объем с раздвижными дверями; наполнение ванны с помощью эл. маг. клапана

D - Adhesive heaters under well and warming cabinet with sliding doors; water filling with solenoid valve

Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Wärmeschrank mit Schiebetür; Wasserfüllung mit Magnetventil

Самоклеющиеся нагреватели под ванной и обогреваемый внутренний объем с раздвижными дверями; наполнение ванны с помощью эл. маг. клапана





**4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteilinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм**

**4.1.5 Refrigerated Counters and Displays/ Kühltische und Kühlvitrinen/
Охлаждаемые прилавки и витрины**

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	WELL DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER WANNE РАЗМЕРЫ ВАНЫ (mm/mm)	DOORS TÜR ДВЕРИ	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ(kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА	TEMPERATURE RANGE TEMPERATURBEREICH ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР	
								DISPLAY VITRINE ВИТРИНА	CABINET SCHRANK ШКАФЧИК
SR-140-A	❄️ 01203	1400x820x885	1210 x 620 x 30/15	1 x GN 2/1	0,39	230V AC	2,3 A	/	0-15°C
SR-140-B	❄️ 01202	1400x820x885	1210 x 620 x 90/75	1 x GN 2/1	0,39	230V AC	2,3 A	/	0-15°C
SR-140-4-100	❄️ 39456	1400x820x885	1280 x 510 x 100	1 x GN 2/1	0,39	230V AC	2,3 A	/	0-15°C
SR-180-A	❄️ 01205	1800x820x885	1610 x 620 x 30/15	2 x GN 2/1	0,61	230V AC	3,6 A	/	0-15°C
SR-180-B	❄️ 01204	1800x820x885	1610 x 620 x 90/75	2 x GN 2/1	0,61	230V AC	3,6 A	/	0-15°C
SR-180-5-100	❄️ 39457	1800x820x885	1605 x 510 x 100	2 x GN 2/1	0,61	230V AC	3,6 A	/	0-15°C
SR-250-A	❄️ 01207	2500x820x885	2310 x 620 x 30/15	3 x GN 2/1	0,67	230V AC	4,0 A	/	0-15°C
SR-250-B	❄️ 01206	2500x820x885	2310 x 620 x 90/75	3 x GN 2/1	0,67	230V AC	4,0 A	/	0-15°C
SRVST-14K	❄️ 37193	1390x730x1100	/	/	0,76	230V AC	4,0 A	6-15°C	/
SRVST-18K	❄️ 37194	1790x730x1100	/	/	0,92	230V AC	5,1 A	6-15°C	/
SRVST-14A	❄️ 36721	1400x820x1835	1210 x 620 x 30/15	1 x GN 2/1	0,70	230V AC	4,0 A	6-15°C	0-15°C
SRVHS-14A-R	❄️ 30681	1400x820x1835	1210 x 620 x 30/15	1 x GN 2/1	0,70	230V AC	4,0 A	6-15°C	0-15°C
SRVDT-14A	❄️ 39579	1400x820x1835	1210 x 620 x 30/15	1 x GN 2/1	0,74	230V AC	4,0 A	6-15°C	0-15°C
SRVST-14B	❄️ 36722	1400x820x1835	1210 x 620 x 90/75	1 x GN 2/1	0,70	230V AC	4,0 A	6-15°C	0-15°C
SRVHS-14B-R	❄️ 30682	1400x820x1835	1210 x 620 x 90/75	1 x GN 2/1	0,70	230V AC	4,0 A	6-15°C	0-15°C
SRVDT-14B	❄️ 39580	1400x820x1835	1210 x 620 x 90/75	1 x GN 2/1	0,74	230V AC	4,0 A	6-15°C	0-15°C
SRVST-18A	❄️ 36723	1800x820x1835	1610 x 620 x 30/15	2 x GN 2/1	0,88	230V AC	5,1 A	6-15°C	0-15°C
SRVHS-18A-R	❄️ 30683	1800x820x1835	1610 x 620 x 30/15	2 x GN 2/1	0,88	230V AC	5,1 A	6-15°C	0-15°C
SRVDT-18A	❄️ 39581	1800x820x1835	1610 x 620 x 30/15	2 x GN 2/1	0,92	230V AC	5,1 A	6-15°C	0-15°C
SRVST-18B	❄️ 36724	1800x820x1835	1610 x 620 x 90/75	2 x GN 2/1	0,88	230V AC	5,1 A	6-15°C	0-15°C
SRVHS-18B-R	❄️ 30684	1800x820x1835	1610 x 620 x 90/75	2 x GN 2/1	0,88	230V AC	5,1 A	6-15°C	0-15°C
SRVDT-18B	❄️ 39582	1800x820x1835	1610 x 620 x 90/75	2 x GN 2/1	0,92	230V AC	5,1 A	6-15°C	0-15°C



**Green
Efficiency**

Condensate evaporates by means of waste heat from the refrigeration cycle
 Kondensat verdampft mittels Abwärme aus dem Kühlkreislauf
 Конденсат испаряется с помощью отходящего тепла холодильного цикла

4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie; Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

4.1.5 Refrigerated Counters and Displays/ Kühltische und Kühlvitrinen/ Охлаждаемые прилавки и витрины

SET UP TEMPERATURE EINGESTELTE TEMPERATUR ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА		VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ	
DISPLAY VITRINE ВИТРИНА	CABINET SCHRANK ШКАФЧИК	DISPLAY VITRINE ВИТРИНА	CABINET SCHRANK ШКАФЧИК
/	3-5°C	/	D
/	3-5°C	/	E
/	3-5°C	/	F
/	3-5°C	/	D
/	3-5°C	/	E
/	3-5°C	/	G
/	3-5°C	/	D
/	3-5°C	/	E
6,5-8,5°C	/	A	/
6,5-8,5°C	/	A	/
6,5-8,5°C	3-5°C	A	D
6,5-8,5°C	3-5°C	B	D
6,5-8,5°C	3-5°C	C	D
6,5-8,5°C	3-5°C	A	E
6,5-8,5°C	3-5°C	B	E
6,5-8,5°C	3-5°C	C	E
6,5-8,5°C	3-5°C	A	D
6,5-8,5°C	3-5°C	B	D
6,5-8,5°C	3-5°C	C	D
6,5-8,5°C	3-5°C	A	E
6,5-8,5°C	3-5°C	B	E
6,5-8,5°C	3-5°C	C	E

A - Static cooled display with heat-insulated glass / Vitrine (statische Kühlung) mit wärmeisoliertem Glas / Витрина (статическое охлаждение) с термоизоляционным стеклом
 B - Static cooled display with plexiglass / Vitrine (statische Kühlung) mit Plexiglas / Витрина (статическое охлаждение) с плексигласом
 C - Dynamic cooled display with heat-insulated glass / Vitrine (dynamische Kühlung) mit wärmeisoliertem Glas / Витрина (динамическое охлаждение) с термоизоляционным стеклом
 D - Static cooled counter with well (depth 30/15 mm) / Kühl Tisch (statische Kühlung) mit Wanne (Tiefe 30/15 mm) / Охлаждаемый внутренний объем (статическое охлаждение) с ванной (глубина 30/15 мм)
 E - Static cooled counter with well (depth 90/75 mm) / Kühl Tisch (statische Kühlung) mit Wanne (Tiefe 90/75 mm) / Охлаждаемый внутренний объем (статическое охлаждение) с ванной (глубина 90/75 мм)
 F - Static cooled counter with well (depth 100 mm) for 4 containers GN 1/1-100 / Kühl Tisch (statische Kühlung) mit Wanne (Tiefe 100 mm) für 4 Behälter GN 1/1-100 / Охлаждаемый внутренний объем (статическое охлаждение) с ванной (глубина 100 мм) для 4 гастроемкостей GN 1/1-100
 G - Static cooled counter with well (depth 100 mm) for 5 containers GN 1/1-100 / Kühl Tisch (statische Kühlung) mit Wanne (Tiefe 100 mm) für 5 Behälter GN 1/1-100 / Охлаждаемый внутренний объем (статическое охлаждение) с ванной (глубина 100 мм) для 5 гастроемкостей GN 1/1-100

Refrigerant/ Kühlmittel/ Хладоагент: R134a



SR-140-A + SV 2N 140



SRVST-14B



SR-140-A



4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteilinie; Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

4.1.6 Corner Counters/ Ecktheken/ Угловые прилавки

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	CORNER ECKE УГОЛ	ANGLE WINKEL УГОЛ
SAE-90	01191		820x1160x885	EXTERNAL / ÄUSSERE / ВНЕШНИЙ	90°
SAI-90	01143		820x1160x885	INTERNAL / INNERE / ВНУТРЕННИЙ	90°
SAE-45	01144		820x640x885	EXTERNAL / ÄUSSERE / ВНЕШНИЙ	45°
SAI-45	01193		820x640x885	INTERNAL / INNERE / ВНУТРЕННИЙ	45°



SAI-90



SAI-90

4.1.7 Cashier Counters with Drawer / Kassentische mit Schublade / Кассовые модули с ящиком

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	WORKTOP ARBEITSPLATTE СТОЛЕШНИЦА
SCD	01156	1300x820x885	RIGHT / RECHTS / ПРАВО
SCG	01157	1300x820x885	LEFT / LINKS / СЛЕВА



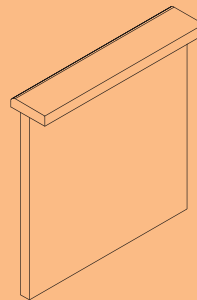
SCD



4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie; Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

4.1.8 Insertion walls for parking trolleys/ Anfahrwände für Wagen Parken/ Промежуточные стены для парковки тележки

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Prod.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)
SI-70	15838	700x730x190
SI-90	15839	900x730x190

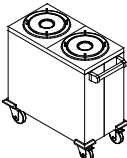


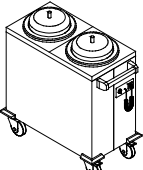

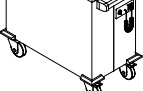
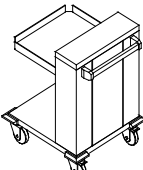
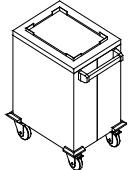
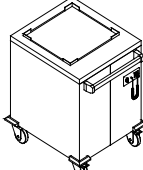


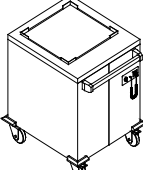

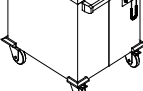


SI-70



**4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм**

**4.1.9 Dispenser Trolleys for Plates, Trays and Baskets/ Spenderwagen für
Teller, Tablettts und Körbe/ Тележки для тарелок, подносов и корзин**

TYPE ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА
2TNC27	00131		495x840x885	/	/	/
2TNC32	36408		495x840x885	/	/	/
2TCC27 	00132		495x840x885	1,8	230V AC	7,8 A
2TCC32 	36175		495x840x885	1,8	230V AC	7,8 A
1PLNO	00126		645x650x885	/	/	/
1PLNC	00121		545x650x885	/	/	/
1PANC65	00123		745x900x885	/	/	/
1PANC50	00135		715x750x885	/	/	/
1PACC65 	00124		745x900x885	1,8	230V AC	7,8 A
1PACC50 	00136		710x750x885	1,8	230V AC	7,8 A



**4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм**

**4.1.9 Dispenser Trolleys for Plates, Trays and Baskets/ Spenderwagen für
Teller, Tablettis und Körbe/ Тележки для тарелок, подносов и корзин**

VERSION
AUSFÜHRUNG
ВЕРСИЯ

Neutral plate dispenser with two tubes Ø 27 cm (for 45-50 plates Ø 26 cm / tube)
Spenderwagen für Teller; neutral; mit 2 Röhre Ø 27 cm (für 45-50 Teller Ø 26 cm / Rohr)
Нейтральная тележка с диспенсером для тарелок; две трубы Ø 27 см (для 45-50 тарелок Ø 26 см / трубу)

Neutral plate dispenser with two tubes Ø 32 cm (for 45-50 plates Ø 31 cm / tube)
Spenderwagen für Teller; neutral; mit 2 Röhre Ø 32 cm (für 45-50 Teller Ø 31 cm / Rohr)
Нейтральная тележка с диспенсером для тарелок; две трубы Ø 32 см (для 45-50 тарелок Ø 31 см / трубу)

Heated plate dispenser with two tubes Ø 27 cm (for 45-50 plates Ø 26 cm / tube)
Spenderwagen für Teller; beheizt; mit 2 Röhre Ø 27 cm (für 45-50 Teller Ø 26 cm / Rohr)
Тележка для тарелок с подогревом; две трубы Ø 27 см (для 45-50 тарелок Ø 26 см / трубу)

Heated plate dispenser with two tubes Ø 32 cm (for 45-50 plates Ø 31 cm / tube)
Spenderwagen für Teller; beheizt; mit 2 Röhre Ø 32 cm (für 45-50 Teller Ø 31 cm)
Тележка для тарелок с подогревом; две трубы Ø 32 см (для 45-50 тарелок Ø 31 см / трубу)

Open dispenser for trays; inner dimensions for trays 540 x 410 mm
Spenderwagen für Tablettis; offen; innere Abmessungen für Tablettis 540 x 410 mm
Тележка для подносов; открытая; внутренние размеры для подносов 540 x 410 мм

Closed dispenser for trays; inner dimensions for trays 540 x 410 mm
Spenderwagen für Tablettis; geschlossen; innere Abmessungen für Tablettis 540 x 410 mm
Тележка для подносов; закрытая; внутренние размеры для подносов 540 x 410 мм

Neutral dispenser for baskets; inner dimensions for baskets 660 x 540 mm
Spenderwagen für Körbe; neutral; innere Abmessungen für Körbe 660 x 540 mm
Нейтральная тележка для корзин; внутренние размеры для корзин 660 x 540 мм

Neutral dispenser for baskets; inner dimensions for baskets 510 x 510 mm
Spenderwagen für Körbe; neutral; innere Abmessungen für Körbe 510 x 510 mm
Нейтральная тележка для корзин; внутренние размеры для корзин 510 x 510 мм

Heated dispenser for baskets; inner dimensions for baskets 660 x 540 mm
Spenderwagen für Körbe; beheizt; innere Abmessungen für Körbe 660 x 540 mm
Тележка для корзин с подогревом; внутренние размеры для корзин 660 x 540 мм

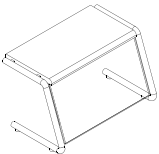
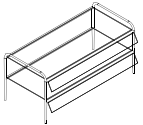

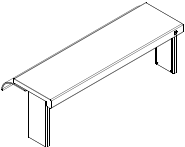




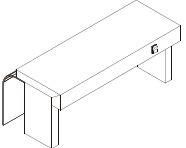




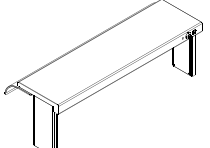




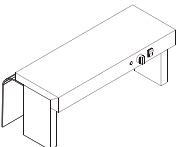



Heated dispenser for baskets; inner dimensions for baskets 510 x 510 mm
Spenderwagen für Körbe; beheizt; innere Abmessungen für Körbe 510 x 510 mm
Тележка для корзин с подогревом; внутренние размеры для корзин 510 x 510 мм



2TCC32

4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

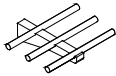
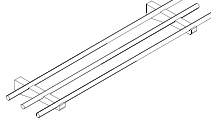
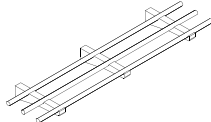
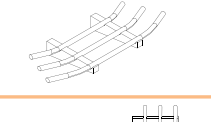
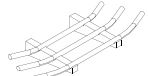
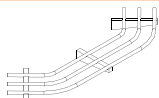


4.1.10 Service shelves and displays / Ausgabeborde / Полки для обслуживания

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Prod.	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	LEVELS ETAGEN УРОВНИ	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
ST 1N 070/4	38043		670x367x400	1	/	/	Stainless steel shelf; plexi glass protection Edelstahlbord; Plexiglas- Schutz Полка из нержавеющей стали; защита - плексиглас
ST 1N 080/4	38044		770x367x400	1			
ST 1N 110/4	38046		1070x367x400	1			
ST 1N 140/4	38047		1370x367x400	1			
ST 1N 180/4	38048		1770x367x400	1			
ST 1N 210/4	38049		2070x367x400	1			
SV 2N 140°	01185		1370x500x690	2	/	/	Shelves and protection made of glass Borde und Schutz aus Glas Полки и защиту из стекла
SV 2N 180°	01211		1770x500x690	2			
SV 2N 250°	01189		2470x500x690	2			
ST-1N-110L	 39567		1100x530x465	1	0,04	230V AC	Stainless steel shelf with lighting (below), glass protection / Edelstahlbord mit Beleuchtung (unten), Schutz aus Glas / Полка из нержавеющей стали с подсветкой (внизу), защитное стекло
ST-1N-140L	 39568		1400x530x465	1			
ST-1N-180L	 39569		1800x530x465	1	0,06		
ST-1N-210L	 39570		2100x530x465	1			
ST-1N-110LZ	 51534		1100x530x465	1	0,04	230V AC	Stainless steel shelf with lighting, extended glass protection / Edelstahlbord mit Beleuchtung, Verlängerter Schutz aus Glas / Полка из нержавеющей стали с подсветкой, Удлиненное защитное стекло
ST-1N-140LZ	 51535		1400x530x465	1			
ST-1N-180LZ	 51536		1800x530x465	1	0,06		
ST-1N-210LZ	 51537		2100x530x465	1			
ST-1N-110LG	 39571		1100x530x465	1	0,84	230V AC	Stainless steel shelf with heaters and light., glass protection / Edelstahlbord mit Heizkörper und Beleucht., Schutz aus Glas / Полка из нержавеющей стали с нагревателями и подсветкой, защит. стекло
ST-1N-140LG	 39572		1400x530x465	1			
ST-1N-180LG	 39573		1800x530x465	1	1,66		
ST-1N-210LG	 39574		2100x530x465	1			
ST-1N-110LGZ	 51530		1100x530x465	1	0,84	230V AC	Stainless steel shelf with heaters and light., extended glass protection / Edelstahlbord mit Heizkörper und Beleucht., Verlängerter Schutz aus Glas / Полка из нержавеющей стали с нагревателями и подсветкой (внизу), Удлиненное защит. стекло
ST-1N-140LGZ	 51531		1400x530x465	1			
ST-1N-180LGZ	 51532		1800x530x465	1	1,66		
ST-1N-210LGZ	 51533		2100x530x465	1			



4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

4.1.11 Tray slides / Tabletrutschen / Направляющие для подносов

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Prod.	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	NO. OF SUPPORTS NR. DER TRÄGER № КРОНШТЕЙНОВ	TUBES RÖHRE ТРУБЫ
DP-4/1	49111		440x268	1	3 pcs; Ø 28 mm 3 Stk.; Ø 28 mm 3 шт.; Ø 28 мм
DP-7/2	37004		700x268	2	
DP-8/2	49112		800x268	2	
DP-9/2	37005		900x268	2	
DP-11/2	37006		1100x268	2	
DP-13/2	37007		1300x268	2	
DP-14/2	37008		1400x268	2	
DP-18/2	37009		1800x268	2	
DP-21/3	37010			2100x268	
DP-25/3	37011		2500x268	3	
DP-SAE-45/2 ^a	37012		871x268	2	
DP-SAE-90/3 ^b	37013		1599x268	3	
DP	00275		/m; /m	/	
NDP	08612		/	/	



^a - for external corner counter SAE-45 / für äussere Ecktheke SAE-45 / для внешнего углового прилавка SAE-45

^b - for external corner counter SAE-90 / für äussere Ecktheke SAE-90 / для внешнего углового прилавка SAE-90

^a - for refrigerated counters SR-140-A and SR-140-B / für Kühltische SR-140-A und SR-140-B / для охлаждаемых прилавков SR-140-A и SR-140-B

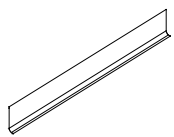
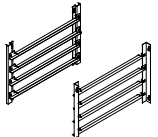
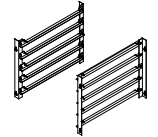
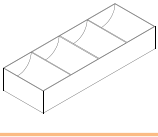
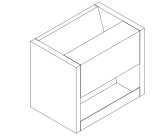
^b - for refrigerated counters SR-180-A and SR-180-B / für Kühltische SR-180-A und SR-180-B / для охлаждаемых прилавков SR-180-A и SR-180-B

^c - for refrigerated counters SR-210-A and SR-210-B / für Kühltische SR-210-A und SR-210-B / для охлаждаемых прилавков SR-210-A и SR-210-B



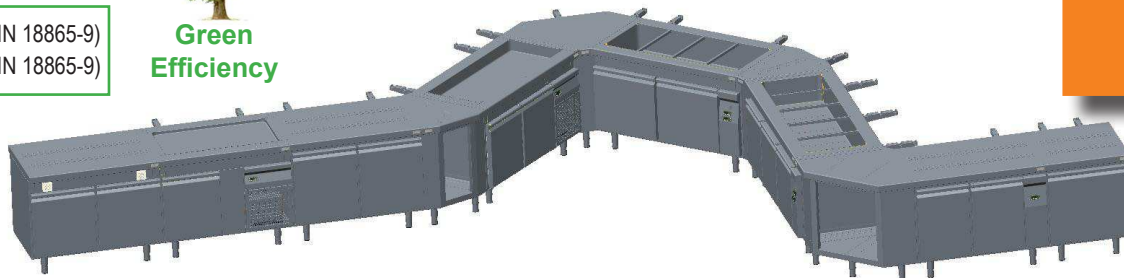
**4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм**

4.1.12 Accessories / Zubehör / Аксессуары

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Prod.	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	DESIGNATION BEZEICHNUNG ОБОЗНАЧЕНИЕ	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)
СОК-155	28287		Kitchen plinth Sockelblende Панель цоколя	H=155 mm
VBB-2/1 ^a	28290		Side guide rails for refrigerating cabinets Seiten- Auflageschienen für Kühlschränke Боковые несущие шины для холодильных шкафчиков	560x660x486
VBV-2/1 ^b	28291		Intermediate guide rails for refrigerating cabinets Zwischen- Auflageschienen für Kühlschränke Промежуточные несущие шины для холодильных шкафчиков	560x660x486
PP	00155		Cutlery case Besteckbehälter Контейнер для столовых приборов	250x700x120
PK	00156		Bread case Brotbehälter Контейнер для хлеба	600x400x500

a - for all refrigerated counters SR- and displays SRV- /
für alle Kühltsische SR- und Kühlvitrinen SRV- / для всех
охлаждаемых прилавков SR- и витрин SRV
b - for refrigerated counters SR-250-A and SR-250-B
/ für Kühltsische SR-250-A und SR-250-B / для
охлаждаемых прилавков SR-250-A и SR-250-B

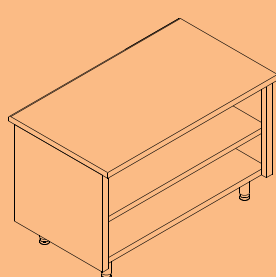
Hygiene H2 (DIN 18865-9)
Гигиена H2 (DIN 18865-9)



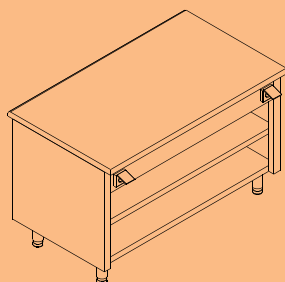
4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.1 Neutral Counters / Neutrale Arbeitsschränke / Нейтральные Прилавки

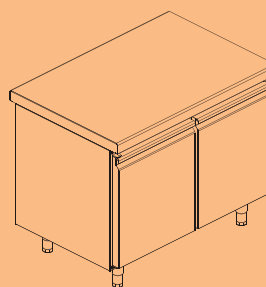
TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Prod.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
SN-07N-TS	58184	700x750x900	/	Closed on three sides with intermediate shelf Dreiseitig geschlossen mit Zwischenbord Закрыт с трех сторон с промежуточной полкой
SN-11N-TS	58185	1100x750x900	/	
SN-14N-TS	58186	1400x750x900	/	
SN-07N-ES-TS ⚡	58187	700x750x900	230V AC	Closed on three sides with two electric sockets and intermediate shelf Dreiseitig geschlossen mit zwei Steckdosen und Zwischenbord Закрыт с трех сторон с двумя электрическими розетками и промежуточной полкой
SN-11N-ES-TS ⚡	58188	1100x750x900	230V AC	
SN-14N-ES-TS ⚡	58189	1400x750x900	230V AC	
SN-07NF-KV	55374	700x750x900	/	Closed on three sides with with hinged door and intermediate shelf Dreiseitig geschlossen mit Flügeltür und Zwischenboden Закрыт с трех сторон с распашными дверями и промежуточной полкой
SN-11NF-KV	55375	1100x750x900	/	
SN-14NF-KV	55376	1400x750x900	/	
SN-07NF-ES-KV ⚡	55377	700x750x900	230V AC	Closed on three sides with hinged doors, two electric sockets and intermediate shelf Dreiseitig geschlossen mit Flügeltür, zwei Steckdosen und Zwischenboden Закрыт с трех сторон с распашными дверями, двумя электрическими розетками и промежуточной полкой
SN-11NF-ES-KV ⚡	55378	1100x750x900	230V AC	
SN-14NF-ES-KV ⚡	55379	1400x750x900	230V AC	



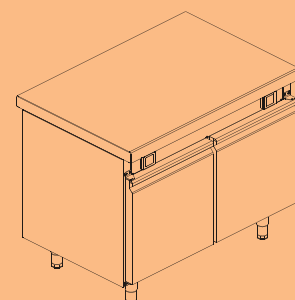
SN-07N-TS
SN-11N-TS
SN-14N-TS



SN-07N-ES-TS
SN-11N-ES-TS
SN-14N-ES-TS



SN-07NF-KV
SN-11NF-KV
SN-14NF-KV



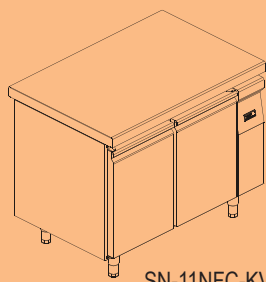
SN-07NF-ES-KV
SN-11NF-ES-KV
SN-14NF-ES-KV



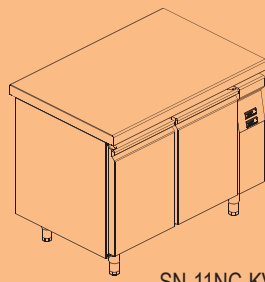
4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.2 Heated Counters / Wärmeschränke / Тепловые столы и мармиты для первых блюд

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
SN-11NFC-KV	55380	1100x750x900	2,2	230V AC	9,7 A	Neutral worktop and warming cabinet; hinged doors Neutrale Arbeitsplatte und Wärmeschrank; Flügeltür Нейтральная столешница и обогреваемый внутренний объем; распашные двери
SN-14NFC-KV	55381	1400x750x900	2,2	230V AC	9,7 A	
SN-11NC-KV	55382	1100x750x900	3,2	400V 2N AC	9,7 A	Heated worktop and warming cabinet; hinged doors Warme Arbeitsplatte und Wärmeschrank; Flügeltür Теплая столешница и обогреваемый внутренний объем; распашные двери
SN-14NC-KV	55383	1400x750x900	3,6	400V 2N AC	9,7 A	

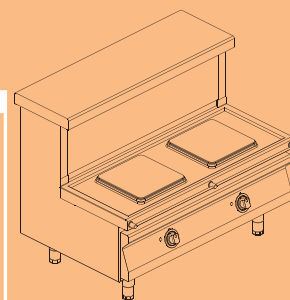


SN-11NFC-KV
SN-14NFC-KV

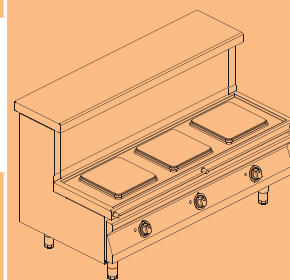


SN-11NC-KV
SN-14NC-KV

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
EP2GP-11L	56806	1100x750x900	5,0	400V 2N AC	11 A	Counter with two sealed hot plates Schrank mit zwei abgedichteten Kochplatten Мармит для первых блюд с двумя герметичными конфорками
EP3GP-14L	56807	1400x750x900	7,5	400V 3N AC	11 A	Counter with three sealed hot plates Schrank mit drei abgedichteten / Kochplatten / Мармит для первых блюд с тремя герметичными конфорками



EP2GP-11L






EP3GP-14L



4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.3 Bains-Marie / Bain-Maries / Мармиты для вторых блюд

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	CONTAINERS* BEHÄLTER* ГАСТРОЕМКОСТИ*	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА	TEMPERATURE RANGE TEMPERATURBEREICH ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР		SET UP TEMPERATURE EINGESTELTE TEMP. ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА	
							WELL WANNE ВАННА	CABINET SCHRANK ШКАФЧИК	WELL WANNE ВАННА	CABINET SCHRANK ШКАФЧИК
SBM-11-3 	55384	1100x750x900	3 x GN 1/1-200	5,2	400V 3N AC	14,1 A	75-96°C	30-85°C	95+3°C	60+3°C
SBM-14-4 	55385	1400x750x900	4 x GN 1/1-200	6,2	400V 3N AC	14,1 A	75-96°C	30-85°C	95+3°C	60+3°C
SBM-18-5 	55386	1800x750x900	5 x GN 1/1-200	7,2	400V 3N AC	14,1 A	75-96°C	30-85°C	95+3°C	60+3°C

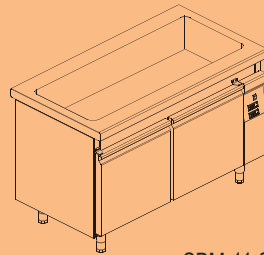
Description / Beschreibung / Описание:

Adhesive heaters under well and warming cabinet with sliding doors / Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Wärmeschrank mit Schiebetür

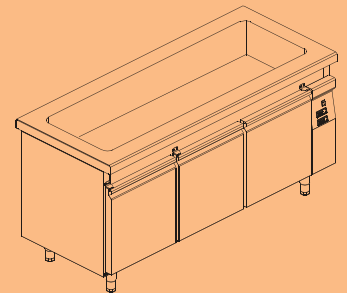
Самоклеющиеся нагреватели под ванной и обогреваемый внутренний объем с раздвижными дверями

Water connection and drain / Wasseranschluss und Auslass / Подводка воды и слив: G 3/4"

* Remark: GN containers are ordered separately
Bemerkung: Gastrobehälter werden separat bestellt
Примечание: Гастроемкости заказываются отдельно



SBM-11-3
SBM-14-4



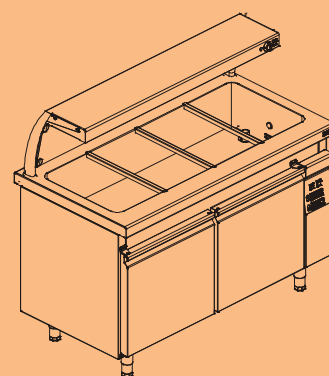
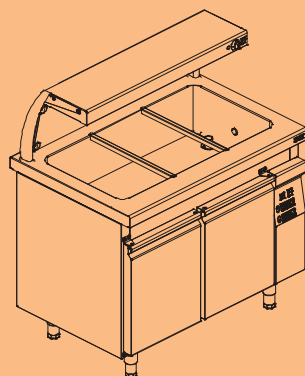
SBM-18-5



4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.4 Bains-Marie with one Service Shelf / Bain-Maries mit einem Ausgabebord / Мармиты для вторых блюд с одной полкой

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	CONTAINERS* BEHÄLTER* ГАСТРОЕМКОСТИ*	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА	TEMPERATURE RANGE TEMPERATURBEREICH ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР		SET UP TEMPERATURE EINGESTELTE TEMPERATUR ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА	
							WELL WANNE ВАННА	CABINET SCHRANK ШКАФЧИК	WELL WANNE ВАННА	CABINET SCHRANK ШКАФЧИК
SBM-11-3-CT	58190	1100x750x1285	3 x GN 1/1-200	6,1	400V 3N AC	14,1 A	75-96°C	30-85°C	95+3°C	60+3°C
SBM-14-4-CT	58191	1400x750x1285	4 x GN 1/1-200	7,1	400V 3N AC	14,1 A	75-96°C	30-85°C	95+3°C	60+3°C
SBM-18-5-CT	58192	1800x750x1285	5 x GN 1/1-200	8,5	400V 3N AC	14,4 A	75-96°C	30-85°C	95+3°C	60+3°C



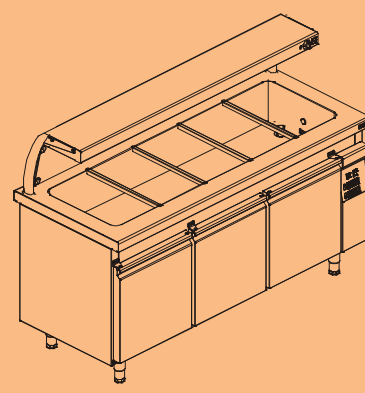
Description / Beschreibung / Описание:
 Adhesive heaters under well and warming cabinet with sliding doors.
 Shelf with heaters and lighting.
 Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Wärmeschrank mit Schiebetür.
 Bord mit Heizkörper und Beleuchtung.
 Гибкие нагреватели под ванной и обогреваемый внутренний объем с раздвижными дверями.
 Полка с нагревателями и подсветкой

Water connection and drain / Wasseranschluss und Auslass / Подводка воды и слив: G 3/4"

* Remark: GN containers are ordered separately

* Bemerkung: Gastrobekälter werden separat bestellt

* Примечание: Гастроемкости заказываются отдельно

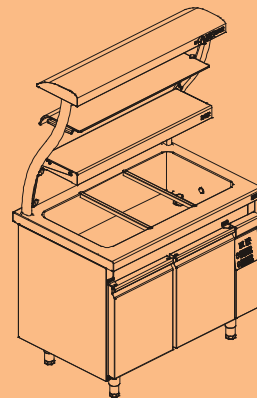




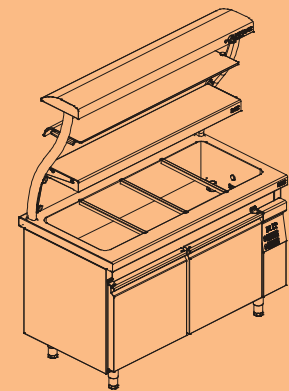
4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.5 Bains-Marie with two Service Shelves / Bain-Maries mit zwei Ausgabeborden / Мармиты для вторых блюд с двумя полками

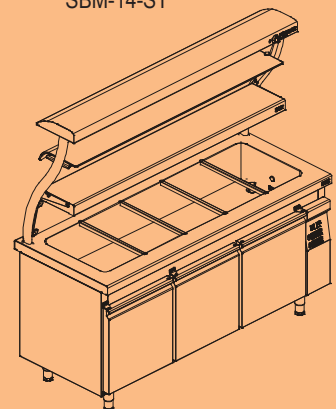
TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	CONTAINERS* BEHÄLTER* ГАСТРОЕМКОСТИ*	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА	TEMPERATURE RANGE TEMPERATURBEREICH ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР		SET UP TEMPERATURE EINGESTELTE TEMPERATUR ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА	
							WELL WANNE ВАННА	CABINET SCHRANK ШКАФЧИК	WELL WANNE ВАННА	CABINET SCHRANK ШКАФЧИК
SBM-11-3-ST	57520	1100x750x1800	3 x GN 1/1-200	6,1	400V 3N AC	14,1 A	75-96°C	30-85°C	95+3°C	60+3°C
SBM-14-4-ST	57521	1400x750x1800	4 x GN 1/1-200	7,1	400V 3N AC	14,1 A	75-96°C	30-85°C	95+3°C	60+3°C
SBM-18-5-ST	57522	1800x750x1800	5 x GN 1/1-200	8,5	400V 3N AC	14,4 A	75-96°C	30-85°C	95+3°C	60+3°C



SBM-11-ST



SBM-14-ST

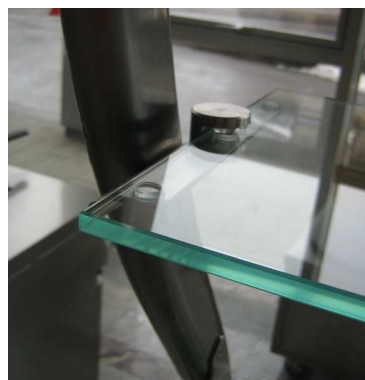
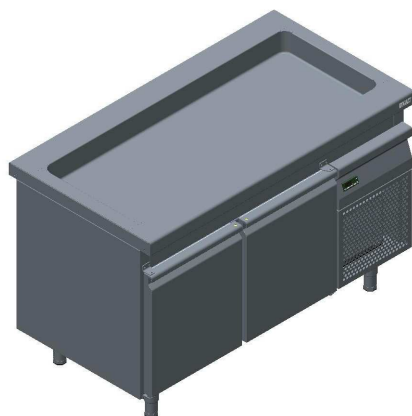


SBM-18-ST

Description / Beschreibung / Описание:
 Adhesive heaters under well and warming cabinet with sliding doors.
 Lower shelf with heaters and lighting. Upper shelf with lighting.
 Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Wärmeschrank mit Schiebetür.
 Unteres Bord mit Heizkörper und Beleuchtung. Oberes Bord mit Beleuchtung.
 Самоклеящиеся нагреватели под ванной и обогреваемый внутренний объем с раздвижными дверями.
 Нижняя полка с нагревателями и подсветкой.
 Верхняя полка с подсветкой.







Water connection and drain / Wasseranschluss und Auslass / Подводка воды и слив: G 3/4"

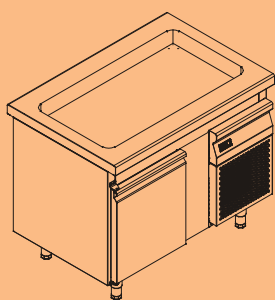
* Remark: GN containers are ordered separately
 * Bemerkung: Gastrobehälter werden separat bestellt
 * Примечание: Гастроемкости заказываются отдельно



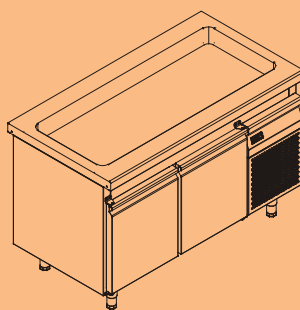
4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.6 Refrigerated Counters / Kühltische / Охлаждаемые прилавки

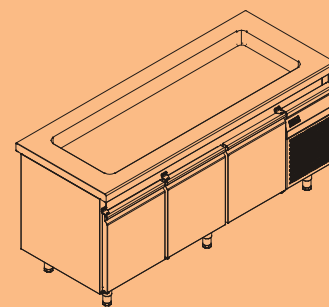
TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Prod.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	CONTAINERS BEHÄLTER ГАСТРОЕМКОСТИ	DOORS TÜR ДВЕРИ	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА
SR-11-3-30D 	55387	1100x750x900	3 x GN 1/1-30	1 x GN 1/1	0,4	230V AC	2,0 A
SR-14-4-30D 	55388	1400x750x900	4 x GN 1/1-30	2 x GN 1/1	0,4	230V AC	2,3 A
SR-19-5-30D 	55389	1900x750x900	5 x GN 1/1-30	3 x GN 1/1	0,6	230V AC	3,6 A
SR-11-3-100D 	55390	1100x750x900	3 x GN 1/1-100	1 x GN 1/1	0,4	230V AC	2,0 A
SR-14-4-100D 	55391	1400x750x900	4 x GN 1/1-100	2 x GN 1/1	0,4	230V AC	2,3 A
SR-19-5-100D 	55392	1900x750x900	5 x GN 1/1-100	3 x GN 1/1	0,6	230V AC	3,6 A



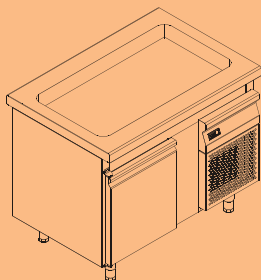
SR-11-3-30D



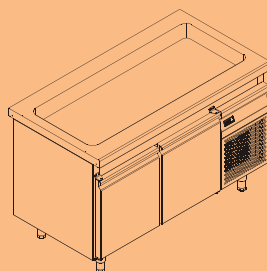
SR-14-4-30D



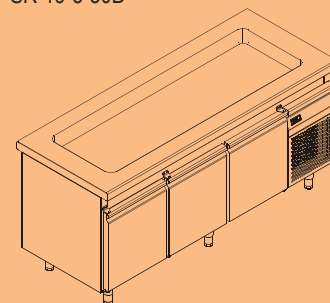
SR-19-5-30D



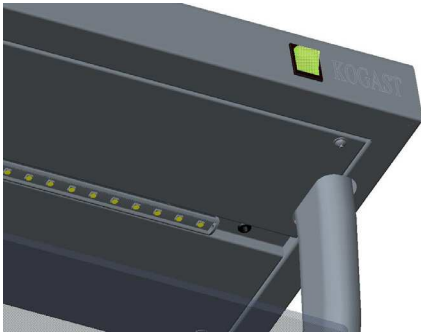
SR-11-3-100D



SR-14-4-100D



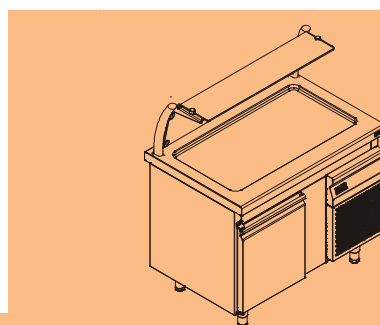
SR-19-5-100D



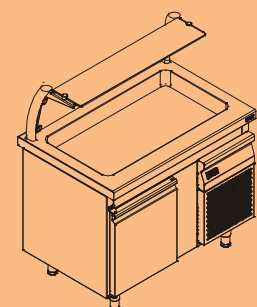
4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteilinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.7 Refrigerated Counters with one Service Shelf / Kühltische mit einem Ausgabebord / Охлаждаемые прилавки с одной полкой

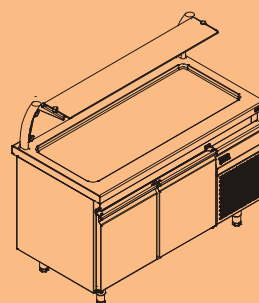
TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Prod.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	CONTAINERS* BEHÄLTER* ГАСТРОЕМКОСТИ*	DOORS TÜR ДВЕРИ	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА
SR-11-3-30D-CT ❄️	58193	1100x750x1285	3 x GN 1/1-30	1 x GN 1/1	0,39	230V AC	2,0A
SR-11-3-100D-CT ❄️	58196	1100x750x1285	3 x GN 1/1-100	1 x GN 1/1	0,39	230V AC	2,0 A
SR-14-4-30D-CT ❄️	58194	1400x750x1285	4 x GN 1/1-30	2 x GN 1/1	0,43	230V AC	2,2 A
SR-14-4-100D-CT ❄️	58197	1400x750x1285	4 x GN 1/1-100	2 x GN 1/1	0,43	230V AC	2,2 A
SR-19-5-30D-CT ❄️	58195	1900x750x1285	5 x GN 1/1-30	3 x GN 1/1	0,66	230V AC	3,6 A
SR-19-5-100D-CT ❄️	58198	1900x750x1285	5 x GN 1/1-100	3 x GN 1/1	0,66	230V AC	3,6 A



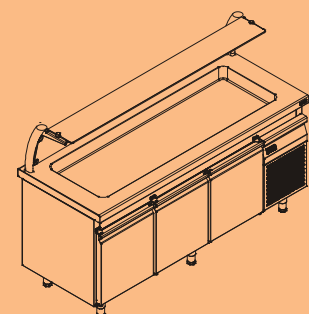
SR-11-3-30D-CT



SR-11-3-100D-CT



SR-14-4-30D-CT



SR-19-5-100D-CT

Description / Beschreibung / Описание:
 Dynamic cooled counter with well (depth 30 or 100 mm)
 for GN 1/1 containers
 Shelf with lighting.
 Kühltisch (dynamische Kühlung) mit Wanne (Tiefe 30
 oder 100 mm) für Behälter GN 1/1 Behälter
 Bord mit Beleuchtung.
 Охлаждаемый внутренний объем (динамическое
 охлаждение); наверху ванна (глубина 30 или 100
 мм) для gastronormов GN 1/1.
 Полка с подсветкой.
 Temperature range / Temperaturbereich / Диапазон
 температур: 0-15°C
 Set up temperature / Eingestellte Temperatur / Заданная
 температура: 3 - 5°C
 Refrigerant / Kühlmittel / Хладагент: R134a
 Remark: GN containers are ordered separately.
 Bemerkung: Gastrobehälter werden separat bestellt.
 Примечание: Гастрономы заказываются отдельно.



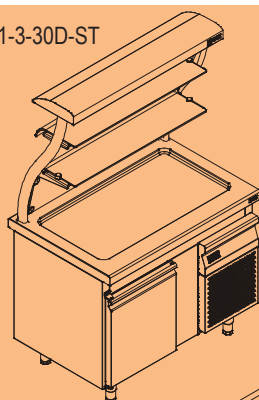
4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.8 Refrigerated Counters with two Service Shelves / Kühltische mit zwei Ausgabeborden / Охлаждаемые прилавки с двумя полками

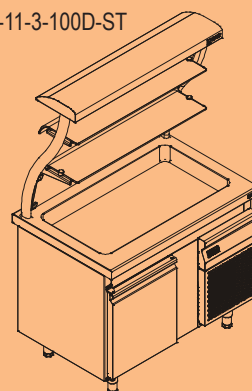
TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Prod.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	CONTAINERS* BEHÄLTER* ГАСТРОЕМКОСТИ*	DOORS TÜR ДВЕРИ	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА
SR-11-3-30D-ST ❄️	57523	1100x750x1800	3 x GN 1/1-30	1 x GN 1/1	0,39	230V AC	2,0A
SR-11-3-100D-ST ❄️	57526	1100x750x1800	3 x GN 1/1-100	1 x GN 1/1	0,39	230V AC	2,0 A
SR-14-4-30D-ST ❄️	57524	1400x750x1800	4 x GN 1/1-30	2 x GN 1/1	0,43	230V AC	2,2 A
SR-14-4-100D-ST ❄️	57527	1400x750x1800	4 x GN 1/1-100	2 x GN 1/1	0,43	230V AC	2,2 A
SR-19-5-30D-ST ❄️	57525	1900x750x1800	5 x GN 1/1-30	3 x GN 1/1	0,66	230V AC	3,6 A
SR-19-5-100D-ST ❄️	57528	1900x750x1800	5 x GN 1/1-100	3 x GN 1/1	0,66	230V AC	3,6 A



SR-11-3-30D-ST



SR-11-3-100D-ST



Description / Beschreibung / Описание:

Dynamic cooled counter with well (depth 30 or 100 mm) for GN 1/1 containers

Upper shelf with lighting.

Kühltisch (dynamische Kühlung) mit Wanne (Tiefe 30 oder 100 mm) für Behälter GN 1/1 Behälter

Oberes Bord mit Beleuchtung.

Охлаждаемый внутренний объем (динамическое охлаждение); наверху ванна (глубина 30 или 100 мм) для габаритов GN 1/1

Верхняя полка с подсветкой.

Temperature range / Temperaturbereich / Диапазон температур: 0-15°C

Set up temperature / Eingestellte Temperatur /

Заданная температура: 3-5°C

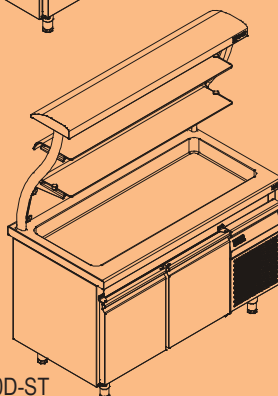
Refrigerant / Kühlmittel / Хладагент: R134a

* Remark: GN containers are ordered separately

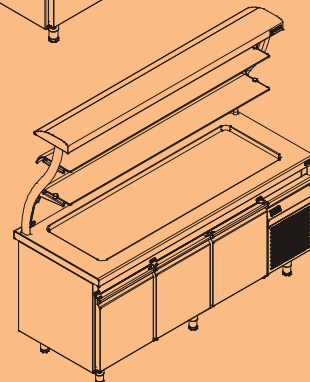
Bemerkung: Gastrobehälter werden separat bestellt

Примечание: Габариты заказываются отдельно

SR-14-4-100D-ST



SR-19-5-30D-ST





4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteilinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.9 Refrigerated Counters with Service Display / Kühltische mit Kühlvitrinen / Охлаждаемые прилавки с витринами

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	CONTAINERS* BEHÄLTER* ГАСТРОЕМКОСТИ*	DOORS TÜR ДВЕРИ	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА
SRVST-11-3-100	❄ 58410	1100x750x1850	3 x GN 1/1-100	1 x GN 1/1	1,03	230V AC	5,5 A
SRVST-14-4-100	❄ 58411	1400x750x1850	4 x GN 1/1-100	2 x GN 1/1	1,03	230V AC	5,5 A
SRVST-19-5-100	❄ 58412	1900x750x1850	5 x GN 1/1-100	3 x GN 1/1	1,32	230V AC	7,1 A

Description / Beschreibung / Описание:

Static cooled service display with heat-insulated glass and lighting.

Dynamic cooled counter with well (depth 100 mm) for GN 1/1 containers

Kühlvitrine (statische Kühlung) mit wärmeisoliertem Glas und Beleuchtung.

Kühltisch (dynamische Kühlung) mit Wanne (Tiefe 100 mm) für Behälter GN 1/1 Behälter

Витрина (статическое охлаждение) с термоизоляционным стеклом и подсветкой.

Охлаждаемый внутренний объем (динамическое охлаждение); наверху ванна (глубина 100 мм) для gastronormов GN 1/1

DISPLAY / VITRINE / ВИТРИНА:

Temperature range / Temperaturbereich / Диапазон температур: 6-15°C

Set up temperature / Eingestellte Temperatur / Заданная температура: +6,5°C / +8,5°C

CABINET / SCHRANK / ШКАФЧИК:

Temperature range / Temperaturbereich / Диапазон температур: 0-15°C

Set up temperature / Eingestellte Temperatur / Заданная температура: +3°C / +5°C

Refrigerant / Kühlmittel / Хладоагент: R134a

* Remark: GN containers are ordered separately

Bemerkung: Gastrobehälter werden separat bestellt

Примечание: Гастрономы заказываются отдельно

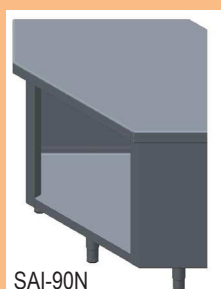


SRVST-14-4-100

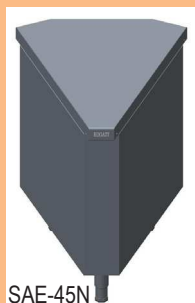


4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.7 Corner Counters / Ecktheken / Угловые элементы



SAI-90N

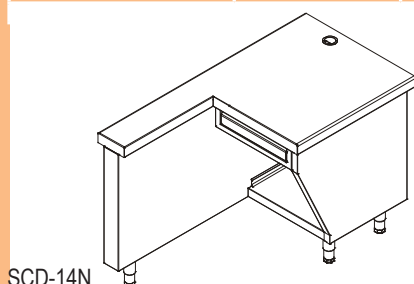


SAE-45N

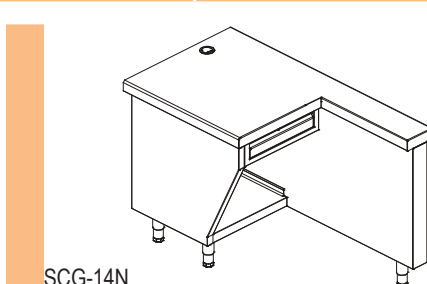
TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	CORNER ECKE УГОЛ	ANGLE WINKEL УГОЛ
SAE-90N	55393		750x1060x900	EXTERNAL / ÄUSSERE / ВНЕШНИЙ	90°
SAI-90N	55394		750x1060x900	INTERNAL / INNERE / ВНУТРЕННИЙ	90°
SAE-45N	55395		750x574x900	EXTERNAL / ÄUSSERE / ВНЕШНИЙ	45°
SAI-45N	55396		750x574x900	INTERNAL / INNERE / ВНУТРЕННИЙ	45°

4.2.8 Cashier Counters with Drawer / Kassentische mit Schublade / Кассовые модули с ящиком

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	WORKTOP ARBEITSPLATTE СТОЛешНИЦА
SCD-14N	57246	1400x750x900	RIGHT / RECHTS / ПРАВО
SCG-14N	57247	1400x750x900	LEFT / LINKS / СЛЕВА



SCD-14N



SCG-14N



4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.9 Service Shelves and Displays / Ausgabeborde und Vitrinen / Полки для обслуживания

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	LEVELS ETAGEN УРОВНИ	INSTALLATION ON APPLIANCE MONTAGE AUF GERÄT УСТАНОВКА НА ПРИБОР	POWER RATING/ LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
ST 1N 110/4	38046		1070x367x400	1	SBM-11-3	/	/	"Stainless steel shelf; plexi glass protection Edelstahlbord; Plexiglas- Schutz Полка из нержавеющей стали; защита - плексиглас"
ST 1N 140/4	38047		1370x367x400	1	SBM-14-4			
ST 1N 180/4	38048		1770x367x400	1	SBM-18-5			
SV 2N 110	01262		1070x500x690	2	SR-11-3-30D, -100D	/	/	"Shelves and protection made of glass Borde und Schutz aus Glas Полки и защиты из стекла"
SV 2N 140	01185		1370x500x690	2	SR-14-4-30D, -100D			
SV 2N 190	01263		1870x500x690	2	SR-19-5-30D, -100D			
ST-1N-110L ⚡	39567		1100x530x465	1	SR-11-3-30D, -100D	0,04	230V AC	"Stainless steel shelf with lighting (below), glass protection Edelstahlbord mit Beleuchtung (unten), Schutz aus Glas Полка из нержавеющей стали с подсветкой (внизу), защитное стекло"
ST-1N-140L ⚡	39568		1400x530x465	1	SR-14-4-30D, -100D			
ST-1N-190L ⚡	41490		1900x530x465	1	SR-19-5-30D, -100D			
ST-1N-110LZ ⚡	51534		1100x530x465	1	SR-11-3-30D, -100D	0,04	230V AC	"Stainless steel shelf with lighting (below), extended glass protection Edelstahlbord mit Beleuchtung (unten), Verlängerter Schutz aus Glas Полка из нержавеющей стали с подсветкой (внизу), Удлиненное защитное стекло"
ST-1N-140LZ ⚡	51535		1400x530x465	1	SR-14-4-30D, -100D			
ST-1N-190LZ ⚡	57248		1900x530x465	1	SR-19-5-30D, -100D			
ST-1N-110LG ⚡	39571		1100x530x465	1	SBM-11-3	0,84	230V AC	"Stainless steel shelf with heaters and lighting (below), glass protection Edelstahlbord mit Heizkörper und Beleuchtung (unten), Schutz aus Glas Полка из нержавеющей стали с нагревателями и подсветкой (внизу), защитное стекло"
ST-1N-140LG ⚡	39572		1400x530x465	1	SBM-14-4			
ST-1N-180LG ⚡	39573		1800x530x465	1	SBM-18-5			
ST-1N-110LGZ ⚡	51530		1100x530x465	1	SBM-11-3	0,84	230V AC	"Stainless steel shelf with heaters and lighting (below), extended glass protection Edelstahlbord mit Heizkörper und Beleuchtung (unten), Verlängerter Schutz aus Glas/ Полка из нержавеющей стали с нагревателями и подсветкой (внизу), Удлиненное защитное стекло"
ST-1N-140LGZ ⚡	51531		1400x530x465	1	SBM-14-4			
ST-1N-180LGZ ⚡	51532		1800x530x465	1	SBM-18-5			



4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.10 Tray Slides / Tabletrutschen / Направляющие для подносов

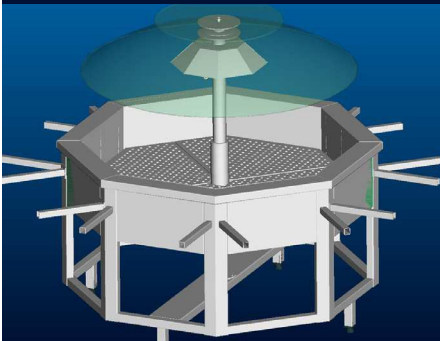
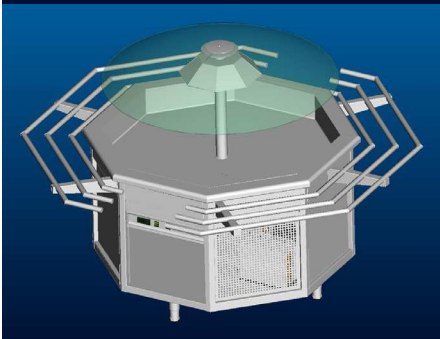
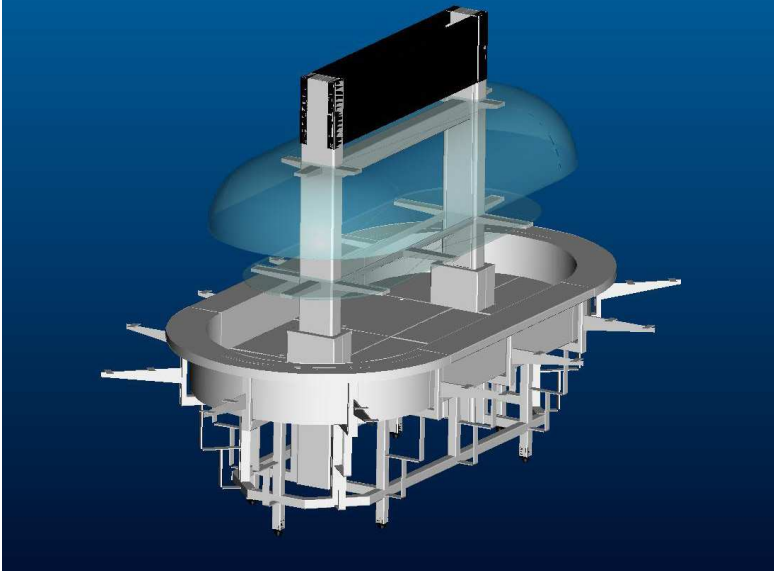
TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	DIMEN./ ABMESS. РАЗМЕ. i(мм/мм)	NO. OF SUPPORTS NR. DER TRÄGER № КРОНШТЕЙНОВ	INSTALLATION ON ELEMENT MONTAGE AUF ELEMENT УСТАНОВКА НА ЭЛЕМЕНТ	TUBES RÖHRE ТРУБЫ								
DP-7/2	37004		700x268	2	SN-07NF-KV SN-07NF-ES-KV	"3 pcs; Ø 28 mm 3 Stk.; Ø 28 mm 3 шт.; Ø 28 mm"								
DP-11/2	37006		1100x268	2	SN-11NF-KV SN-11NF-ES-KV SN-11NFC-KV SN-11NC-KV EP2GP-11L SBM-11-3 SR-11-3-30D SR-11-3-100D									
					DP-14/2		37008	1400x268	2	SN-14NF-KV SN-14NF-ES-KV SN-14NFC-KV SN-14NC-KV EP3GP-14L SBM-14-4 SR-14-4-30D SR-14-4-100D SCD-14N SCG-14N				
										DP-18/2	37009	1800x268	2	SBM-18-5
										DP-19/3	41427	1900x268	3	SR-19-5-30D SR-19-5-100D
														DP-SAE-45N/2
										DP-SAE-90N/3	41429	1596x268	3	SAE-90N
DP	00275		/m	/						/				
NDP	08612		/	/	/									





4.4 Refrigerated Salad Bars/ Gekühlte Salatbars/ Охлаждаемые салат-бары

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	WELL DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER WANNE РАЗМЕРЫ ВАННЫ	POWER RATING/ LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	REFRIGERANT/ KÜHLMITTEL/ ХЛАДОАГЕНТ	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПРОВОДКА	ELECTRIC CURRENT/ STROM СИЛА ТОКА	TEMPERATURE RANGE TEMPERATURBEREICH ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР	SET UP TEMPERATURE EINGESTELTE TEMPERATUR ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА	VERSION/ AUSFÜHRUNG/ ВЕРСИЯ
KK-2M	40607		1400x820x885	2 x GN 1/1-200	0,24	R134a	230V AC	1,4 A	0-15°C	6-8°C	A
KK-3M	40608		1800x820x885	3 x GN 1/1-200	0,24	R134a	230V AC	1,4 A	0-15°C	6-8°C	A
KK-4M	40609		2200x820x885	4 x GN 1/1-200	0,24	R134a	230V AC	1,4 A	0-15°C	6-8°C	A
KK-5M	40610		2400x820x885	5 x GN 1/1-200	0,35	R134a	230V AC	2,0 A	0-15°C	6-8°C	A
LJ-8	28399		2040x2040x1440	1m ² x 150 mm (150 lt) 1m ² x 150 mm (150 л)	0,37	R134a	230V AC	2,0 A	0-15°C	6-8°C	B
ZG-4	38421		3235x2020x2000	2215 x 1000 x 200 mm (386 lt.) 2215 x 1000 x 200 mm (386 л)	0,69	R134a	230V AC	4,0 A	0-15°C	0-2°C	C
NG-5	38420		4100x1780x2300	2900 x 900 x 220 mm (487 lt.) 2900 x 900 x 220 mm (487 л)	0,87	R134a	230V AC	5,1 A	0-15°C	0-2°C	C
ST-6	38419		5300x1500x1390	3200 x 940 x 220 mm (636 lt.) 3200 x 940 x 220 mm (636 л)	0,87	R134a	230V AC	5,1 A	0-15°C	0-2°C	C



4.4 Refrigerated Salad Bars/ Gekühlte Salatbars/ Охлаждаемые салат-бары

Folding Tray Slides / Klappbare Tabletrutsche / Складные направляющие

TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Prod.	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	NO. OF SUPPORTS NR. DER TRÄGER № КРОНШТЕЙНОВ	TUBES RÖHRE ТРУБЫ
DP-KK-2M ^a	40611		1400x360x105	2	
DP-KK-3M ^b	40612		1800x360x105	2	3 pcs; Ø 28 mm
DP-KK-4M ^c	40613		2200x360x105	3	3 Stk.; Ø 28 mm
DP-KK-5M ^d	40614		2400x360x105	3	3 шт.; Ø 28 мм

a - for salad bar KK-2M / für Salatbar KK-2M / для салат-бара KK-2M

b - for salad bar KK-3M / für Salatbar KK-3M / для салат-бара KK-3M

c - for salad bar KK-4M / für Salatbar KK-4M / для салат-бара KK-4M

d - for salad bar KK-5M / für Salatbar KK-5M / для салат-бара KK-5M

A - Mobile salad bar; without GN containers and with one socket / Mobile Salatbar ohne GN Behälter und mit einer Steckdose /

Мобильный салат-бар без гастроёмкостей и с одной электрической розеткой

B - Octagongular buffet bar with lighting; with tray slides and without front panel / Achteckige Buffet-Bar mit Beleuchtung; mit Tabletrutschen und ohne Frontblende /

Восьмиугольный салат-бар с подсветкой; с направляющими и без лицевой панели

C - Buffet bar with well for ice and lighting; plexiglass protection; tempered glass storage shelf; without front panel and tray slides

- Buffet-Bar mit Wanne für Eis und Beleuchtung; Plexiglas- Schutz; Ablagebord aus gehärtetem Glas; ohne Frontblende und Tabletrutschen

- Салат-бар с ванной для льда и подсветкой; защита - плексиглас; полка для хранения из закаленного стекла; без лицевой панели и направляющей для подносов





5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbauelemente für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

Drop-in kitchen elements

for self-service lines, food distribution lines, buffet bars and »Front cooking« systems

Drop-in kitchen elements allow an exceptional freedom for architects, project managers and interior designers of self-service and food distribution lines, buffet bars and Front Cooking systems in modern restaurants. Elements can be installed at will in buffet bars or distribution lines in both stationary and mobile versions. Furthermore, these elements allow the user to access the meals freely from all directions and, in case of »Front-cooking« systems; they also assure an effective and aesthetic preparation and service of dishes.

VK-B-4



The program comprises drop-in elements for cooking, food preparation, warming and cooling, as well as different types of glass sneeze guards. All the elements are made of high-quality stainless steel AiSi 304 and can be very easily installed in surfaces made of different materials, such as granite, stainless steel, Kerrock, wood (refrigerated appliances

Einbauelemente

für Selbstbedienungs- und Speisenausgabelinien, als Buffets, Inseln und »Front-cooking«* Systeme

* (Zubereitung von Speisen vor dem Gast im Restaurant)

Die Einbauelemente erlauben große Freiheit beim Projektieren und Gestaltung von Selbstbedienungslinien bzw. Speisenausgabelinien sowie der »Front-cooking« Systeme in modernen Restaurants. Die Elemente können beliebig in Buffets, Bars, Inseln oder Linien in stationärer oder mobiler Ausführung eingebaut werden. Außerdem erlauben sie dem Gast bei der Selbstbedienung den freien Zugang zu den Speisen und beim »Front-cooking« System die effiziente und ästhetische Zubereitung und Bedienung von Gerichten.

Das Programm umfasst Einbaugeräte zum Kochen, Zubereitung, Aufwärmen, Präsentieren und Kühlen sowie die passenden Überbauten. Alle Elemente sind aus hochwertigem rostfreiem Stahl AiSi 304 gefertigt und werden in die Oberflächen aus verschiedenen Materialien wie Granit, rostfreies Blech, Kerrock, oder Holz (nur gekühlte Geräte) eingebaut. Die einzelnen Geräte sind mit entsprechenden schön ausgeführten Einbauschkästen ausgestattet. Die Warmwasserwannen und Kühlbecken werden durch elektronische Temperaturregler gesteuert (ausgestattet mit einer RS 485 Schnittstelle) und können auch an ein Rechnernetz angeschlossen werden. (Erfüllung der HACCP Kriterien).

Bei den Einbauelementen für die »Front-cooking« Systeme stehen Gas-, elektrische oder glaskeramische Kochplatten, Induktionskochfelder und –woks, Gas- oder

Встраиваемые элементы

Для линий для самообслуживания, линий раздачи, островных элементов и для систем Front cooking*

* (приготовление пищи перед гостями в ресторане)



Встраиваемые элементы открывают большие возможности при проектировании и формировании интерьера линий самообслуживания, островных элементов и систем »Front cooking« в современных ресторанах. Встраиваемые элементы предлагаются в стационарном и передвижном вариантах, что позволяет различными методами устанавливать их в линии раздачи. Клиентам предоставляется возможность легкого доступа с разных сторон, а при системе »Front-cooking« - удобное и эстетичное приготовление пищи.

В состав программы входят встроенные аппараты для варки и приготовления блюд, нагревания и охлаждения, а также разные виды полок. Все элементы изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AiSi 304 и достаточно легко встраиваются в поверхности из разных материалов, таких как - гранит, нержавеющая сталь, Kerrock, древесина (только охлаждающие аппараты) и т.п. Предлагаются также встроенные



5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

only) and others. Attached to individual drop-in elements are nicely designed control boxes. Bains Marie and refrigerated basins are controlled by electronic temperature controllers (with built-in RS 485 interface) and can also be connected to the computer network (fulfilment of HACCP criteria).

There is a wide choice of drop-in elements available for Front Cooking Systems: open gas burners for cooking, hot plates or electric glass ceramic plates, induction cookers and woks, gas and electric fry-tops, electric fryers, pasta cookers, Bains-Marie and heated surfaces.

The program of drop-in kitchen elements for self service lines, food distribution lines and buffet bars comprises warming and refrigerated appliances, plate dispensers and different types of sneeze-guards.

Bains-Marie enable food heating in GN containers (200 mm deep) and are available in different capacities (1 to 5 GN 1/1 containers).

The stationary Bains-Marie must be connected to the water supply and the sewage system. The basins are filled through the solenoid valve whereas the mobile Bains-Marie should be filled with water manually.

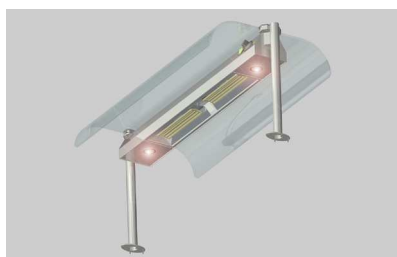
Classical refrigerated basins enable cooling with 2 to 5 GN-1/1 containers (their depths being 20, 50 or 150 mm) whereas refrigerated basins for ice have the uniform depth (170 mm) and a valve for water drainage. The depth of the refrigerated basin for ice cream is 120 mm and it can refrigerate 5 pieces of ice cream containers.

All refrigerated appliances can be modified in the factory and prepared for connection to the central refrigerating system (Multipack).

elektrische Grillplatten, elektrische Friteusen, Nudelkocher, Bain Maries und Warmhalteplatten zur Verfügung.

Die Palette der Einbauelemente für Speisenausgabelinien, -Bars und -Inseln enthält beheizte sowie gekühlte Geräte, Tellerspendere und unterschiedliche Überbauten.

Die Warmwasserwannen (Bain-Maries) erlauben Erwärmung von Speisen in GN Behältern der Tiefe bis zu 200 mm und sind in den Größen von 1 bis 5 GN 1/1 erhältlich.



ST-1N-3LG

Bei stationären Linien müssen die Wasserwannen (Bain-Maries) an die Wasserleitung und Abflussleitung angeschlossen werden, die Becken werden mittels eines Elektromagnetventils gefüllt. Bei Mobillinien erfolgt das Füllen der Becken manuell.

Die klassisch gekühlten Becken ermöglichen das Kühlen von 2 bis 5 GN-1/1 Behälter der Tiefe 20, 50 oder 150 mm, die gekühlte Becken für Eis weisen eine einheitliche Tiefe von 170 mm auf und haben ein Ventil zum Wasserabfluss. Das Kühlbecken für die Eiskrem ist 120 mm tief und kann 5 Behälter für Eiskrem kühlen.

Alle Kühlelemente sind auch in der Ausführung zum Anschließen an ein Zentralkühlanlage (Multipack) erhältlich.

Über den Geräten können die verschiedensten Überbauten angebracht werden, die

kontrollierbare Schränke mit attraktivem Design. Warme und kalte Becken werden durch elektronische Paneele (HACCP) gesteuert und können an ein Computernetzwerk (RS 485 Interface) angeschlossen werden.

Für »Front cooking« Module werden Gas-, elektrische oder vitrokeramische Platten, Induktionsplatten und Woks, elektrische oder Gas-Backflächen, elektrische Fritteusen, Marmeladefässer, Marmeladefässer und wärmeableitende Oberflächen.

Zu den angebotenen Elementen gehören warme und kalte Becken, Geschirrschneidemaschinen und Glasplatten in verschiedenen Konfigurationen.

Wasserspeicher ermöglichen das Erhitzen von Speisen in GN Behältern (Tiefe 200 mm) und sind in verschiedenen Kapazitäten (1 bis 5 GN 1/1 Behälter) erhältlich. Stationäre Wasserspeicher müssen an Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden, die Becken werden über ein Magnetventil gefüllt. Bei mobilen Wasserspeichern erfolgt das Füllen der Becken manuell. Klassisch gekühlte Becken ermöglichen das Kühlen von 2 bis 5 GN-1/1 Behältern der Tiefe 20, 50 oder 150 mm, die gekühlten Becken für Eis haben eine einheitliche Tiefe von 170 mm und verfügen über ein Ventil zum Wasserabfluss. Das Kühlbecken für Eiscreme ist 120 mm tief und kann 5 Behälter für Eiscreme kühlen. Alle Kühlelemente sind auch in der Ausführung zum Anschließen an eine Zentralkühlanlage (Multipack) erhältlich. Über den Geräten können die verschiedensten Überbauten angebracht werden, die

Wasserspeicher ermöglichen das Erhitzen von Speisen in GN Behältern (Tiefe 200 mm), wobei die Platzierung von 1 bis 5 GN 1/1 Behältern möglich ist. Alle Elemente der Selbstbedienungslinie müssen an ein Stromnetz, Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden. Die Wasserversorgung der Marmeladefässer wird durch ein Magnetventil gesteuert. In mobilen Varianten erfolgt die Wasserversorgung der Marmeladefässer manuell. Kühlbecken ermöglichen das Kühlen von 2 bis 5 GN-1/1 Behältern der Tiefe 20, 50, 150 mm. Ein Kühlbecken für Eiscreme hat eine Tiefe von 120 mm und kann 5 Behälter für Eiscreme kühlen. Alle Kühlelemente sind auch in der Ausführung zum Anschließen an eine Zentralkühlanlage (Multipack) erhältlich. Über den Geräten können die verschiedensten Überbauten angebracht werden, die



WOK-40-DIB

5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

The glass sneeze guards that protect the dishes can be fitted above the drop-in kitchen elements for self service lines. They are available as neutral, neutral with illumination or heated with illumination. While all of them provide the protection, the built-in lights in illuminated versions also provide the light to the surface below them.

Each heated and neutral plate dispenser may be loaded with up to 55 plates having the diameter of Ø 260 mm or Ø 310 mm. The operating height of the dispenser is 500 mm.

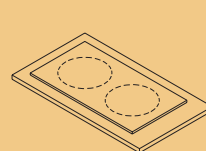
möglichen Ausführungen sind entweder neutral, neutral mit Beleuchtung oder erwärmt mit Beleuchtung. Das Oberglas der Überbauten dient als Tropfschutz (Hustenschutz) für die Speisen, die eingebaute Beleuchtung beleuchtet die Speisen und die Arbeitsflächen.

In den beheizbaren oder neutralen Tellerspender können bis zu 55 Teller vom Durchmesser Ø 260 mm bzw. Ø 310 mm untergebracht werden. Die Nutzhöhe der Tellerspender beträgt 500 mm.

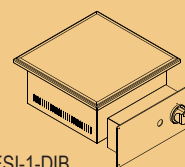
Над модулями устанавливаются стеклянные надстройки (полки) различной конфигурации - нейтральные, с освещением, нагреваемые с освещением. Стекло полок защищает от попадания капель.

В диспенсеры для тарелок могут поместиться до 55 тарелок диаметром Ø 260 мм или Ø 310 мм. Высота линии подачи тарелок - 500 мм.

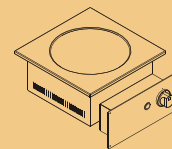
Cooking Ranges / Herde / Кухонные плиты



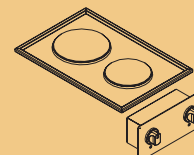
ESC-2ADT-DI



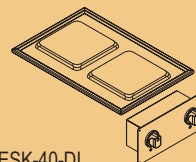
ESI-1-DIB



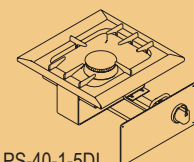
WOK-40-DIB



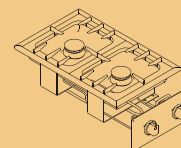
ES-40-DI



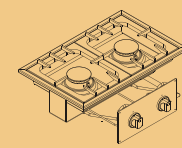
ESK-40-DI



PS-40-1-5DI
PS-40-1-7DI



PS-40-2-3DI
PS-40-2-5DI



PS-40-2-3DIX
PS-40-2-5DIX





5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

Cooking Ranges / Herde / Кухонные плиты

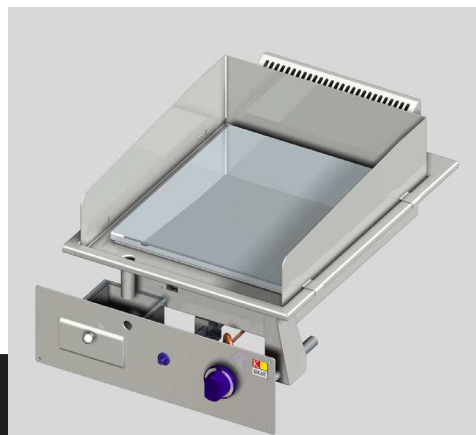
TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ				POWER RATING/ LEISTUNG/ МОЩНОСТЬ (кВт/кВт)	GAS CONSUMPTION GAS VERBRAUCH РАСХОД			POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	EL. CURRENT STROM СИЛА ТОКА
		Appliance Gerät Прибор (мм/мм)	Surface cutting-out for appliance/ Abmessungen des Ausschnittes für Gerät/ Размеры монтажного отверстия для установки прибора (мм/мм)	Surface cutting-out for control box/ Abmessungen des Ausschnittes für Kontrollkasten/ Размеры монтажного отверстия для коробки управления (мм/мм)	Cooking zone Kochfeld Варочная зона (мм/мм)		L.P.G./ Flüssiggas (kg/h) С.Н.Г. (кг/ч)	Natural gas/ Erdgas (m³/h) Прир. Газ (м³/ч)	GAS CONNECTION/ GASANSCHLUSS ГАЗОВАЯ ПОДВОДКА		
ESC-2ADT-DI	57960	285x505x80	270x495	/	Ø 200 + Ø 165	1,8 kW + 1,2 kW	/	/	/	230V AC	13 A
ESI-1-5DIB	56163	400x400x180	385x385	305 x 145	270 x 270	5 kW	/	/	/	400V 3N AC	6A
WOK-40-DIB	56164	400x400x260	385x385	305 x 145	/	5 kW	/	/	/	400V 3N AC	6A
ES-40-DI	40712	400x600x100	370x570	305 x 145	Ø 220 + Ø 180	2 x 2 kW	/	/	/	230V AC	17,4 A
ESK-40-DI	40718	400x600x100	370x570	305 x 145	220 x 220	2 x 2 kW	/	/	/	230V AC	17,4 A
PS-40-1-5DI	40035	450x450x210	420x420	305 x 145	/	5,5 kW	0,43	0,58	R 1/2"	/	/
PS-40-1-7DI	52679	450x450x210	420x420	305 x 145	/	7,0 kW	0,55	0,74	R 1/2"	/	/
PS-40-2-5DI	40713	440x630x210	410x600	305 x 145	/	2 x 5,5 kW	0,86	1,16	R 1/2"	/	/
PS-40-2-3DI	49140	440x630x210	410x600	305 x 145	/	2 x 3,5 kW	0,55	0,74	R 1/2"	/	/
PS-40-2-5DIX	40913	630x440x210	600x410	305 x 145	/	2 x 5,5 kW	0,86	1,16	R 1/2"	/	/
PS-40-2-3DIX	49139	630x440x210	600x410	305 x 145	/	2 x 3,5 kW	0,55	0,74	R 1/2"	/	/

Induction / Induktion / Индукция

Glass-ceramic cooktop / Glaskeramikkochfeld /
Стеклокерамическая панель

Electricity / Elektrizität / Электричество

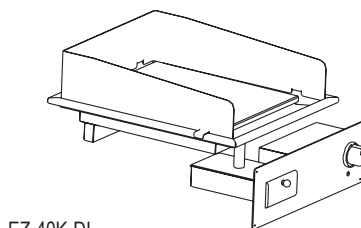
Gas / Газ



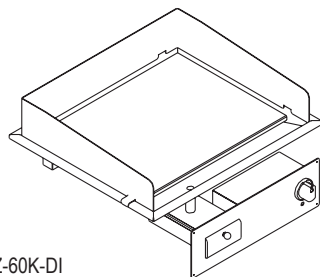
5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

Griddle Plates / Griddle - Bratplatten / Жарочные поверхности

TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Prod.	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ				Heated surface / Bratplatte / Жар. поверхность (mm/mm)	Heated surface / Bratplatte / Жар. поверхность (mm/mm)	POWER RATING / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ (kW/kBT)	GAS / PACHOD			POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	EL. CURRENT STROM СИЛА ТОКА
		Appliance Gerät Прибор (mm/mm)	Surface cutting-out for appliance/ Abmessungen des Ausschnittes für Gerät Размеры монтажного отверстия для установки прибора (mm/mm)	Surface cutting-out for control box Abmessungen des Ausschnittes für Kontrollkasten/ Размеры монтажного отверстия для коробки управления (mm/mm)	Heated surface / Bratplatte Жар. поверхность (mm/mm)				L.P.G./ Flüssiggas (kg/h) С.Н.Г. (кг/ч)	Natural gas/ Erdgas (m³/h) Прир. Газ (м³/ч)	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ГАЗОВАЯ ПОДВОДКА		
EZ-40K-DI	40034	500x600x180	470x570	480x145	393x453	___HCr	4,5	/	/	/	400V 3N AC	6,5 A	
EZ-60K-DI	40714	600x600x180	670x570	480x145	593x453	___HCr≈	6,3	/	/	/	400V 3N AC	9,1 A	
EZ-40R-DI	40710	500x600x180	470x570	480x145	393x453	~~~GG	4,5	/	/	/	400V 3N AC	6,5 A	
PZ-40K-DI	40711	500x650x220	470x620	480x145	393x453	___HCr	7,4	0,57	0,78	R 1/2"	/	/	

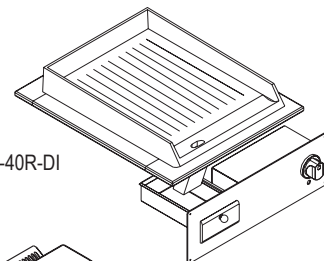


EZ-40K-DI

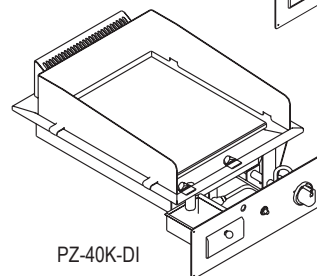


EZ-60K-DI

___HCr Flat hard-chrome plated surface / Glatte hartverchromte Bratfläche / Гладкая хромированная поверхность
 ~~~GG Ribbed cast iron plate / Gerillte Gußbratplatte / Ребристая поверхность из серого чугуна



EZ-40R-DI



PZ-40K-DI



## 5. »Viel-in« Units (Hot cooking) / Einbaukontrollen für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

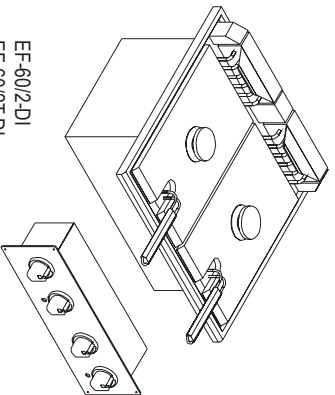
Fryers / Friteusen / Фритюрницы

| TYPE<br>TYP<br>ТИП | Art. No.<br>Art. Nr.<br>№ Prod. | DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ      |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                              |                                           | OIL QUANTITY<br>ÖLMENGE<br>Кол-во масла<br>(l / л) | POWER RATING<br>LEISTUNG<br>МОЩНОСТЬ<br>(kW/kВт) | POWER SUPPLY<br>ELEKTROANSCHLUSS<br>ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | EL. CURRENT<br>STROM<br>СИЛА ТОКА |
|--------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|
|                    |                                 | Appliance<br>Gerät<br>Прибор<br>(mm/mm) | Surface cutting-out for appliance<br>Abmessungen des Ausschnittes für<br>Gerät<br>Размеры монтажного отверстия для<br>установки прибора (mm/mm) | Surface cutting-out for control box/<br>Abmessungen des Ausschnittes für<br>Kontrollkasten<br>Размеры монтажного отверстия для<br>коробки управления (mm/mm) | Basket<br>Frittierkorb<br>Корзины<br>(mm) |                                                    |                                                  |                                                     |                                   |
| EF-40-DI           | 40914                           | 400x600x250                             | 370x570                                                                                                                                         | 305x145                                                                                                                                                      | 230x345x100                               | 8-10 l                                             | 5,4                                              | 400V 3N AC                                          | 7,8 A                             |
| EF-40T-DI          | 58319                           | 400x600x250                             | 370x570                                                                                                                                         | 305x145                                                                                                                                                      | 230x345x100                               | 8-10 l                                             | 8,1                                              | 400V 3N AC                                          | 11,7 A                            |
| EF-60/2-DI         | 40033                           | 600x600x260                             | 570x570                                                                                                                                         | 480x145                                                                                                                                                      | 230x345x100                               | 2 x 8-10 l                                         | 10,8                                             | 400V 3N AC                                          | 15,6 A                            |
| EF-60/2T-DI        | 58320                           | 600x600x260                             | 570x570                                                                                                                                         | 480x145                                                                                                                                                      | 230x345x100                               | 2 x 8-10 l                                         | 16,2                                             | 400V 3N AC                                          | 23,5 A                            |

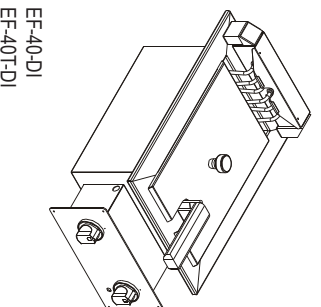
### CONNECTION / ANSCHLUSS / ПОДКЛЮЧЕНИЕ:

- Electricity / Elektrizität / Электричество
- Gas / Газ

We reserved the right to modify our products without prior notice. / Technische Änderungen vorbehalten. / Сохраняем право изменения технических данных.

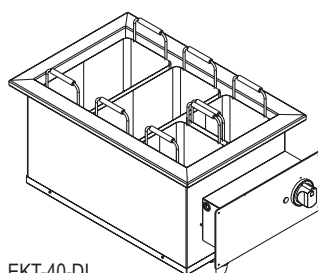


EF-60/2-DI  
EF-60/2T-DI

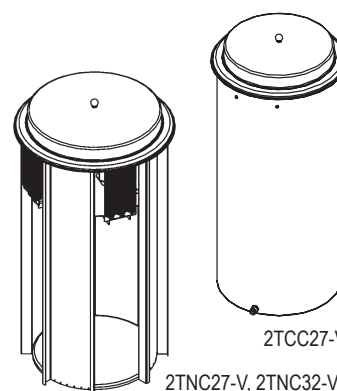


EF-40-DI  
EF-40T-DI





EKT-40-DI




2TCC27-V, 2TCC32-V



2TNC27-V, 2TNC32-V

## 5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbauelemente für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

### Pasta Cookers / Elektro-Nudelkoher / Макароноварки

| TYPE<br>TYP<br>ТИП                                                                            | Art. No.<br>Art. Nr.<br>№ Prod. | DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ      |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                         |                                         | POWER RATING<br>LEISTUNG<br>МОЩНОСТЬ<br>(кВт/кВт) | POWER SUPPLY<br>ELEKTROANSCHLUSS<br>ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | EL. CURRENT<br>STROM<br>СИЛА ТОКА |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|
|                                                                                               |                                 | Appliance<br>Gerät<br>Прибор<br>(мм/мм) | Surface cutting-out<br>for appliance<br>Abmessungen des<br>Ausschnittes für<br>Gerät<br>Размеры<br>монтажного<br>отверстия для<br>установки прибора<br>(мм/мм) | Surface cutting-out for<br>control box<br>Abmessungen des<br>Ausschnittes für<br>Kontrollkasten<br>Размеры монтажного<br>отверстия для<br>коробки управления<br>(мм/мм) | Containers<br>Behälter<br>Гастроемкости |                                                   |                                                     |                                   |
| EKT-40-DI  | 41602                           | 400x600x250                             | 370x570                                                                                                                                                        | 305x145                                                                                                                                                                 | 2 x 1/3 GN + 2 x 1/6 GN                 | 4,5                                               | 400V 3N AC                                          | 6,5 A                             |

### Plate Dispensers / Tellerspender / Диспенсеры для тарелок

| TYPE<br>TYP<br>ТИП                                                                           | Art. No.<br>Art. Nr.<br>№ Prod. | DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ      |                                                                                                                                                    |                                                                |                                                                                                                                                                 |                                                                    | POWER RATING<br>LEISTUNG<br>МОЩНОСТЬ<br>(кВт/кВт) | POWER SUPPLY<br>ELEKTROANSCHLUSS<br>ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | EL. CURRENT<br>STROM<br>СИЛА ТОКА |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|
|                                                                                              |                                 | Appliance<br>Gerät<br>Прибор<br>(мм/мм) | Surface cutting-out for appliance<br>Abmessungen des Ausschnittes<br>für Gerät<br>Размеры монтажного<br>отверстия для установки<br>прибора (мм/мм) | Control box<br>Kontrollkasten<br>Коробка управления<br>(мм/мм) | Surface cutting-out for control<br>box/ Abmessungen des<br>Ausschnittes für Kontrollkasten<br>Размеры монтажного<br>отверстия для коробки<br>управления (мм/мм) | Plates diameter<br>Tellerdurchmesser<br>Диаметр тарелок<br>(мм/мм) |                                                   |                                                     |                                   |
| 2TNC27-V                                                                                     | 40222                           | Ø 368x798                               | Ø 336                                                                                                                                              | 230x170x120                                                    | /                                                                                                                                                               | Ø 260                                                              | /                                                 | /                                                   | /                                 |
| 2TNC32-V                                                                                     | 40223                           | Ø 418x798                               | Ø 386                                                                                                                                              | 230x170x120                                                    | /                                                                                                                                                               | Ø 310                                                              | /                                                 | /                                                   | /                                 |
| 2TCC27-V  | 40224                           | Ø 368x798                               | Ø 342                                                                                                                                              | 230x170x120                                                    | 192 x 124                                                                                                                                                       | Ø 260                                                              | 0,9                                               | 230V AC                                             | 3,9 A                             |
| 2TCC32-V  | 40225                           | Ø 418x798                               | Ø 392                                                                                                                                              | 230x170x120                                                    | 192 x 124                                                                                                                                                       | Ø 310                                                              | 0,9                                               | 230V AC                                             | 3,9 A                             |

Remark: when the plate dispenser is ordered, it is also necessary to order the control box model EOSK; Art. No. 39936.

Bemerkung: bei der Bestellung des Tellerspenders muss auch der Kontrollkasten (Modell EOSK; Art. Nr. 39936) bestellt werden

Примечание: При заказе диспенсера для тарелок необходимо заказывать блок электроники EOSK; Art. No. 39936.



## 5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

Heated Elements / Beheizte Elemente / Подогреваемые поверхности

| APPLIANCE / GERÄT / ПРИБОР | TYPE<br>TYP<br>ТИП | Art. No.<br>Art. Nr.<br>№ Прод. | DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ      |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                               |                                                              | Heated surface<br>Beheizte Oberfläche<br>Греющая поверхность | TEMPERATURE<br>TEMPERATUR<br>ТЕМПЕРАТУРА | POWER RATING<br>LEISTUNG<br>МОЩНОСТЬ<br>(kW/kВт) | POWER SUPPLY<br>ELEKTROANSCHLUSS<br>ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | EL. CURRENT<br>STROM<br>СИЛА ТОКА |
|----------------------------|--------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|
|                            |                    |                                 | Appliance<br>Gerät<br>Прибор<br>(мм/мм) | Surface cutting-out for appliance/<br>Abmessungen des Ausschnittes<br>für Gerät/ Размеры монтажного<br>отверстия для установки прибора<br>(мм/мм) | Surface cutting-out for control box/<br>Abmessungen des Ausschnittes für<br>Kontrollkasten/ Размеры монтажного<br>отверстия для коробки управления<br>(мм/мм) | Heated surface<br>Beheizte Oberfläche<br>Греющая поверхность |                                                              |                                          |                                                  |                                                     |                                   |
| 1                          | ESO-40-DI          | 40719                           | 400x600x230                             | 370x570                                                                                                                                           | 305x145                                                                                                                                                       | GN 1/1                                                       | /                                                            | 1,2 kW + 1 kW                            | 230V AC                                          | 9,6A                                                |                                   |
| 2a                         | EAD-2C-DI          | 49032                           | 790x620x35                              | 760x590                                                                                                                                           | 305x145                                                                                                                                                       | 630x510                                                      | /                                                            | 0,8 kW                                   | 230V AC                                          | 3,5 A                                               |                                   |
| 2b                         | EAD-3C-DI          | 40984                           | 1115x620x35                             | 1085x590                                                                                                                                          | 480x145                                                                                                                                                       | 955x510                                                      | /                                                            | 1,2 kW                                   | 230V AC                                          | 5,3 A                                               |                                   |
| 2c                         | EAD-4C-DI          | 40985                           | 1420x620x35                             | 1390x590                                                                                                                                          | 480x145                                                                                                                                                       | 1260x510                                                     | /                                                            | 1,6 kW                                   | 230V AC                                          | 7,0 A                                               |                                   |
| 3                          | EAD-86-DI          | 40036                           | 800x600x60                              | 770x570                                                                                                                                           | 305x145                                                                                                                                                       | 700x500                                                      | < 100°C                                                      | 2 kW                                     | 230V AC                                          | 8,7A                                                |                                   |
| 4                          | SN-PVO-3 (HACCP)   | 39928                           | 1095x620x110                            | 1077x602                                                                                                                                          | 302x124                                                                                                                                                       | 1095x620                                                     | < 85°C                                                       | 0,9 kW                                   | 230V AC                                          | 4,0A                                                |                                   |

1 - Electric chips-scuttle with container GN 1/1 and perforated net

Elektro-Fritierwanne mit Behälter GN 1/1 und Gitter

Электрический прибор для хранения и подогрева (вставленная гостроемкость GN 1/1 и решетка)

2 - Glass Ceramic hot plate / Ceran Warmhalteplatte / Стеклокерамическая греющая поверхность

3 - Heated stainless steel plate / Beheizte Plate aus Edelstahlblech / Подогреваемая поверхность

4 - Heated stainless steel surface / Beheizte Oberfläche aus Edelstahlblech / Подогреваемая поверхность

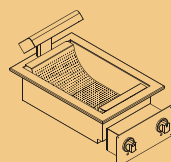
HACCP - Possible computer connection

- Computeranschluß möglich

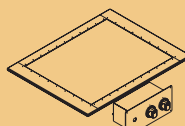
- Возможное присоединение компьютера

CONNECTION / ANSCHLUSS / ПОДКЛЮЧЕНИЕ:

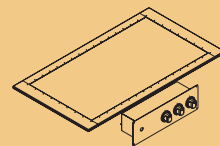
⚡ Electricity / Elektrizität / Электричество



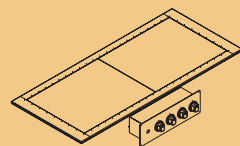
ESO-40-DI



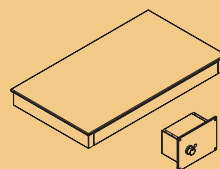
EAD-2C-DI



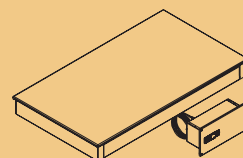
EAD-3C-DI



EAD-4C-DI



EAD-86-DI



SN-PVO-3

We reserved the right to modify our products without prior notice. / Technische Änderungen vorbehalten. / Сохраняем право изменения технических данных.



## 5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

### Bains - Marie / Bain - Maries / Мармиты

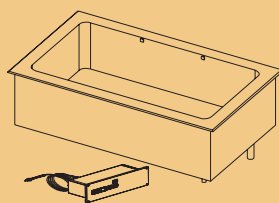
| APPLIANCE / GERÄT / ПРИБОР | TYPE<br>TYP<br>ТИП | Art. No.<br>Art. Nr.<br>№ Прод. | DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ      |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                               |                                                             | Containers*<br>Behälter*<br>Гастроёмкости* | POWER RATING/ LEISTUNG/<br>МОЩНОСТЬ (kW/kBT) | POWER SUPPLY<br>ELEKTROANSCHLUSS<br>ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | EL. CURRENT<br>STROM<br>СИЛА ТОКА |
|----------------------------|--------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|
|                            |                    |                                 | Appliance<br>Gerät<br>Прибор<br>(мм/мм) | Surface cutting-out for appliance/<br>Abmessungen des Ausschnittes<br>für Gerät/ Размеры монтажного<br>отверстия для установки прибора<br>(мм/мм) | Surface cutting-out for control box/<br>Abmessungen des Ausschnittes für<br>Kontrollkasten/ Размеры монтажного<br>отверстия для коробки управления<br>(мм/мм) | Well capacity<br>Beckenkapazität<br>Ном. Емкость<br>(л / л) |                                            |                                              |                                                     |                                   |
| 1                          | VK-B-1 (HACCP) ⚡   | 39992                           | 445x620x290                             | 427x602                                                                                                                                           | 302x124                                                                                                                                                       | 305x510x246                                                 | 1 x GN 1/1-200                             | 1                                            | 230V AC                                             | 4,4 A                             |
| 2                          | VK-B-2 (HACCP) ⚡   | 39191                           | 770x620x290                             | 752x602                                                                                                                                           | 302x124                                                                                                                                                       | 630x510x246                                                 | 2 x GN 1/1-200                             | 2                                            | 230V AC                                             | 8,7A                              |
| 3                          | VK-B-3 (HACCP) ⚡   | 39192                           | 1095x620x290                            | 1077x602                                                                                                                                          | 302x124                                                                                                                                                       | 955x510x246                                                 | 3 x GN 1/1-200                             | 3                                            | 400V 3N AC                                          | 4,4 A                             |
| 4                          | VK-B-4 (HACCP) ⚡   | 39193                           | 1420x620x290                            | 1402x602                                                                                                                                          | 302x124                                                                                                                                                       | 1280x510x246                                                | 4 x GN 1/1-200                             | 4                                            | 400V 3N AC                                          | 8,7A                              |
| 5                          | VK-B-5 (HACCP) ⚡   | 39194                           | 1745x620x290                            | 1727x602                                                                                                                                          | 302x124                                                                                                                                                       | 1605x510x246                                                | 5 x GN 1/1-200                             | 5                                            | 400V 3N AC                                          | 8,7A                              |
| 6                          | VK-BM-1 (HACCP) ⚡  | 39991                           | 445x620x290                             | 427x602                                                                                                                                           | 302x124                                                                                                                                                       | 305x510x246                                                 | 1 x GN 1/1-200                             | 1                                            | 230V AC                                             | 4,4 A                             |
| 7                          | VK-BM-2 (HACCP) ⚡  | 39195                           | 770x620x290                             | 752x602                                                                                                                                           | 302x124                                                                                                                                                       | 630x510x246                                                 | 2 x GN 1/1-200                             | 2                                            | 230V AC                                             | 8,7A                              |
| 8                          | VK-BM-3 (HACCP) ⚡  | 39196                           | 1095x620x290                            | 1077x602                                                                                                                                          | 302x124                                                                                                                                                       | 955x510x246                                                 | 3 x GN 1/1-200                             | 3                                            | 400V 3N AC                                          | 4,4 A                             |
| 9                          | VK-BM-4 (HACCP) ⚡  | 39197                           | 1420x620x290                            | 1402x602                                                                                                                                          | 302x124                                                                                                                                                       | 1280x510x246                                                | 4 x GN 1/1-200                             | 4                                            | 400V 3N AC                                          | 8,7A                              |
| 10                         | VK-BM-5 (HACCP) ⚡  | 39198                           | 1745x620x290                            | 1727x602                                                                                                                                          | 302x124                                                                                                                                                       | 1605x510x246                                                | 5 x GN 1/1-200                             | 5                                            | 400V 3N AC                                          | 8,7A                              |

1 - 5 Basin for stationary Bain-Marie / Becken für unbewegliches Bain-Marie / Бассейнчик для стационарного мармита

6 - 10 Basin for mobile Bain-Marie / Becken für bewegliches Bain-Marie / Бассейнчик для передвижного мармита

⚡ Electricity / Elektrizität / Электричество  
HACCP - Possible computer connection

- Computeranschluß möglich
- Возможное присоединение компьютера



\*Remark: GN containers are ordered separately

\*Bemerkung: Gastrobehälter werden separat bestellt

\* Примечание: Гастроёмкости заказываются отдельно

Temperature range / Temperaturbereich / Диапазон температур: 75-96°C

Set up temperature / Eingestellte Temperatur / Заданная температура: 95+3°C

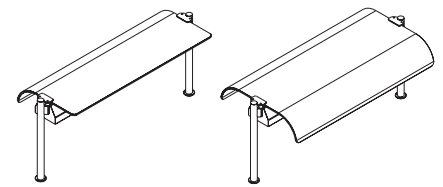




## 5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

Glass Protection / Glasschutz / Стекланные надстройки

| APPLIANCE / GERÄT / ПРИБОР | TYPE / TYP / ТИП | Art. No. / Art. Nr. / № Прод. | DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ (mm/mm) | POWER RATING / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ (kW/kВт) | POWER SUPPLY / ELEKTRO-ANSCHLUSS / ЭЛЕКТРО-ПОДВОДКА | EL. CURRENT / STROM / СИЛА ТОКА |
|----------------------------|------------------|-------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1                          | ST-1N-1L4        | 49098                         | 440x540x465                                | 0,02                                        | 230V AC                                             | 0,1 A                           |
| 2                          | ST-1N-2L4        | 39987                         | 765x540x465                                | 0,04                                        | 230V AC                                             | 0,2 A                           |
| 3                          | ST-1N-3L4        | 39988                         | 1090x540x465                               | 0,04                                        | 230V AC                                             | 0,2 A                           |
| 4                          | ST-1N-4L4        | 39989                         | 1395x540x465                               | 0,06                                        | 230V AC                                             | 0,3 A                           |
| 5                          | ST-1N-5L4        | 39990                         | 1740x540x465                               | 0,06                                        | 230V AC                                             | 0,3 A                           |
| 6                          | ST-1N-1L         | 49099                         | 440x540x465                                | 0,02                                        | 230V AC                                             | 0,1 A                           |
| 7                          | ST-1N-2L         | 39975                         | 765x540x465                                | 0,04                                        | 230V AC                                             | 0,2 A                           |
| 8                          | ST-1N-3L         | 39976                         | 1090x540x465                               | 0,04                                        | 230V AC                                             | 0,2 A                           |
| 9                          | ST-1N-4L         | 39977                         | 1395x540x465                               | 0,06                                        | 230V AC                                             | 0,3 A                           |
| 10                         | ST-1N-5L         | 39978                         | 1740x540x465                               | 0,06                                        | 230V AC                                             | 0,3 A                           |
| 11                         | ST-1N-2LG4       | 39983                         | 765x540x465                                | 0,44                                        | 230V AC                                             | 1,9 A                           |
| 12                         | ST-1N-3LG4       | 39984                         | 1090x540x465                               | 0,84                                        | 230V AC                                             | 3,7 A                           |
| 13                         | ST-1N-4LG4       | 39985                         | 1395x540x465                               | 0,86                                        | 230V AC                                             | 3,7 A                           |
| 14                         | ST-1N-5LG4       | 39986                         | 1740x540x465                               | 1,28                                        | 230V AC                                             | 5,6 A                           |
| 15                         | ST-1N-2LG        | 39979                         | 765x540x465                                | 0,44                                        | 230V AC                                             | 1,9 A                           |
| 16                         | ST-1N-3LG        | 39980                         | 1090x540x465                               | 0,84                                        | 230V AC                                             | 3,7 A                           |
| 17                         | ST-1N-4LG        | 39981                         | 1395x540x465                               | 0,86                                        | 230V AC                                             | 3,7 A                           |
| 18                         | ST-1N-5LG        | 39982                         | 1740x540x465                               | 1,28                                        | 230V AC                                             | 5,6 A                           |



ST-1N-1L4, ST-1N-2L4,  
ST-1N-3L4, ST-1N-4L4,  
ST-1N-5L4, ST-1N-2LG4,  
ST-1N-3LG4, ST-1N-4LG4,  
ST-1N-5LG4

ST-1N-1L, ST-1N-2L,  
ST-1N-3L, ST-1N-4L,  
ST-1N-4L, ST-1N-2LG,  
ST-1N-3LG, ST-1N-4LG,  
ST-1N-5LG



ST-1N-3LG

1-10 GLASS PROTECTION WITH LIGHTING  
GLASSCHUTZ MIT BELEUCHTUNG  
СТЕКЛЯННАЯ НАДСТРОЙКА С ОСВЕЩЕНИЕМ  
11-18 GLASS PROTECTION WITH HEATERS AND  
LIGHTING  
BEHEIZTER GLASSCHUTZ MIT BELEUCHTUNG  
СТЕКЛЯННАЯ НАДСТРОЙКА С  
НАГРЕВАТЕЛЕМ И ОСВЕЩЕНИЕМ

Electricity / Elektrizität / Электричество



SR-BH-4-150 + ST-1N-4L

## 5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

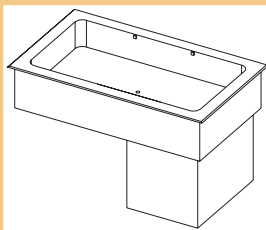
### Refrigerated Basins / Kühlbecken / Охлаждающие бассейны

| APPLIANCE / GERÄT / ПРИБОР | TYPE<br>TYP<br>ТИП | Art. No. / Art. Nr. / № Прод. | DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ      |                                                                                                                                                |                                                             |                                       | Containers*<br>Behälter*<br>Гastroемкости* | POWER RATING<br>LEISTUNG<br>МОЩНОСТЬ (кВт/кВт) | REFRIGERANT<br>KÜHLMITTEL<br>ХЛАДОАГЕНТ | POWER SUPPLY<br>ELEKTROANSCHLUSS<br>ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | EL. CURRENT/ STROM/ СИЛА ТОКА |
|----------------------------|--------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------|
|                            |                    |                               | Appliance<br>Gerät<br>Прибор<br>(мм/мм) | Surface cutting-out for appliance/<br>Abmessungen des Ausschnittes für<br>Gerät/ Размеры монтажного отверстия<br>для установки прибора (мм/мм) | Control box<br>Kontrollkasten<br>Коробка управления (мм/мм) | Basin<br>Becken<br>Бассейн<br>(мм/мм) |                                            |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 1 SR-BH-2-20 (HACCP) ❄️    |                    | 39725                         | 770x620x510                             |                                                                                                                                                |                                                             | 630x510x20                            | 2 x GN 1/1-20                              |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 2 SR-BH-2-50 (HACCP) ❄️    |                    | 39179                         | 770x620x540                             | 752x602                                                                                                                                        | 192x124                                                     | 630x510x50                            | 2 x GN 1/1-50                              | 0,24                                           | R 134a                                  | 230V AC 1,4 A                                       |                               |
| 3 SR-BH-2-150 (HACCP) ❄️   |                    | 39180                         | 770x620x640                             |                                                                                                                                                |                                                             | 630x510x150                           | 2 x GN 1/1-150                             |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 4 SR-BH-3-20 (HACCP) ❄️    |                    | 39726                         | 1095x620x510                            |                                                                                                                                                |                                                             | 955x510x20                            | 3 x GN 1/1-20                              |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 5 SR-BH-3-50 (HACCP) ❄️    |                    | 39181                         | 1095x620x540                            | 1077x602                                                                                                                                       | 192x124                                                     | 955x510x50                            | 3 x GN 1/1-50                              | 0,24                                           | R 134a                                  | 230V AC 1,4 A                                       |                               |
| 6 SR-BH-3-150 (HACCP) ❄️   |                    | 39182                         | 1095x620x640                            |                                                                                                                                                |                                                             | 955x510x150                           | 3 x GN 1/1-150                             |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 7 SR-BH-4-20 (HACCP) ❄️    |                    | 39727                         | 1420x620x510                            |                                                                                                                                                |                                                             | 1280x510x20                           | 4 x GN 1/1-20                              |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 8 SR-BH-4-50 (HACCP) ❄️    |                    | 39183                         | 1420x620x540                            | 1402x602                                                                                                                                       | 192x124                                                     | 1280x510x50                           | 4 x GN 1/1-50                              | 0,24                                           | R 134a                                  | 230V AC 1,4 A                                       |                               |
| 9 SR-BH-4-150 (HACCP) ❄️   |                    | 39184                         | 1420x620x640                            |                                                                                                                                                |                                                             | 1280x510x150                          | 4 x GN 1/1-150                             |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 10 SR-BH-5-20 (HACCP) ❄️   |                    | 39728                         | 1745x620x510                            |                                                                                                                                                |                                                             | 1605x510x20                           | 5 x GN 1/1-20                              |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 11 SR-BH-5-50 (HACCP) ❄️   |                    | 39185                         | 1745x620x540                            | 1727x602                                                                                                                                       | 192x124                                                     | 1605x510x50                           | 5 x GN 1/1-50                              | 0,35                                           | R 134a                                  | 230V AC 2,0 A                                       |                               |
| 12 SR-BH-5-150 (HACCP) ❄️  |                    | 39186                         | 1745x620x640                            |                                                                                                                                                |                                                             | 1605x510x150                          | 5 x GN 1/1-150                             |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 13 SR-BHL-2 (HACCP) ❄️     |                    | 39187                         | 770x620x640                             | 752x602                                                                                                                                        |                                                             | 630x510x170                           |                                            |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 14 SR-BHL-3 (HACCP) ❄️     |                    | 39188                         | 1095x620x640                            | 1077x602                                                                                                                                       |                                                             | 955x510x170                           |                                            | 0,24                                           | R 134a                                  | 230V AC 1,4 A                                       |                               |
| 15 SR-BHL-4 (HACCP) ❄️     |                    | 39189                         | 1420x620x640                            | 1402x602                                                                                                                                       | 192x124                                                     | 1280x510x170                          |                                            |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 16 SR-BHL-5 (HACCP) ❄️     |                    | 39190                         | 1745x620x640                            | 1727x602                                                                                                                                       |                                                             | 1605x510x170                          |                                            | 0,35                                           | R 134a                                  | 230V AC 2,0 A                                       |                               |
| 17 SR-BHSL-5 (HACCP) ❄️    |                    | 40032                         | 1095x620x640                            | 1077x602                                                                                                                                       |                                                             | 811x340x120                           | 5 pcs./stk./шт.                            | 0,61                                           | R 134a                                  | 230V AC 3,6 A                                       |                               |

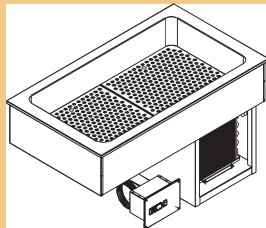


## 5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

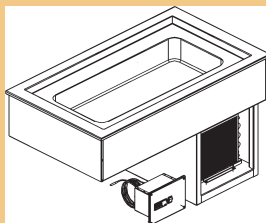
### Glass Sneeze Guard / Glas- Hustenschutz / Защитный экран



SR-BH-2-20  
SR-BH-2-50  
SR-BH-2-150  
SR-BH-3-20  
SR-BH-3-50  
SR-BH-3-150  
SR-BH-4-20  
SR-BH-4-50  
SR-BH-4-150  
SR-BH-5-20  
SR-BH-5-50  
SR-BH-5-150



SR-BHL-2  
SR-BHL-3  
SR-BHL-4  
SR-BHL-5

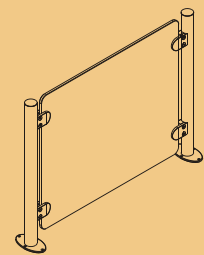


SR-BHSL-5

| TYPE<br>TYP<br>ТИП | Art. No.<br>Art. Nr.<br>№ Prod. | DIMENSIONS<br>ABMESSUNGEN<br>РАЗМЕРЫ<br>(mm/mm) | DIMENSIONS OF GLASS<br>ABMESSUNGEN GLAS<br>РАЗМЕРЫ СТЕКЛА<br>(mm/mm) |
|--------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| ST-SZ-65           | 40001                           | 650x465x55                                      | 522x440x8                                                            |
| ST-SZ-125          | 40002                           | 1250x465x55                                     | 1122x440x8                                                           |
| ST-SZ-160          | 40003                           | 1600x465x55                                     | 700x400x8 (2 pcs./Stk./Шт.)                                          |



SR-BHL-4-150



1 - 12 Refrigerated basin / Kühlbecken / Охлаждающий бассейн

13 - 16 Refrigerated basin for ice / Eisbecken / Охлаждающий бассейн для льда

17 - Refrigerated basin for ice-cream / Speiseeisbecken / Охлаждающий бассейн для мороженого

Electricity / Elektrizität / Электричество

Refrigerated appliance / Kühlgerät / Охлаждаемый прибор

HACCP - Possible computer connection

- Computeranschluß möglich

- Возможное присоединение компьютера

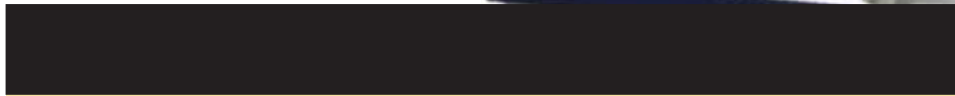
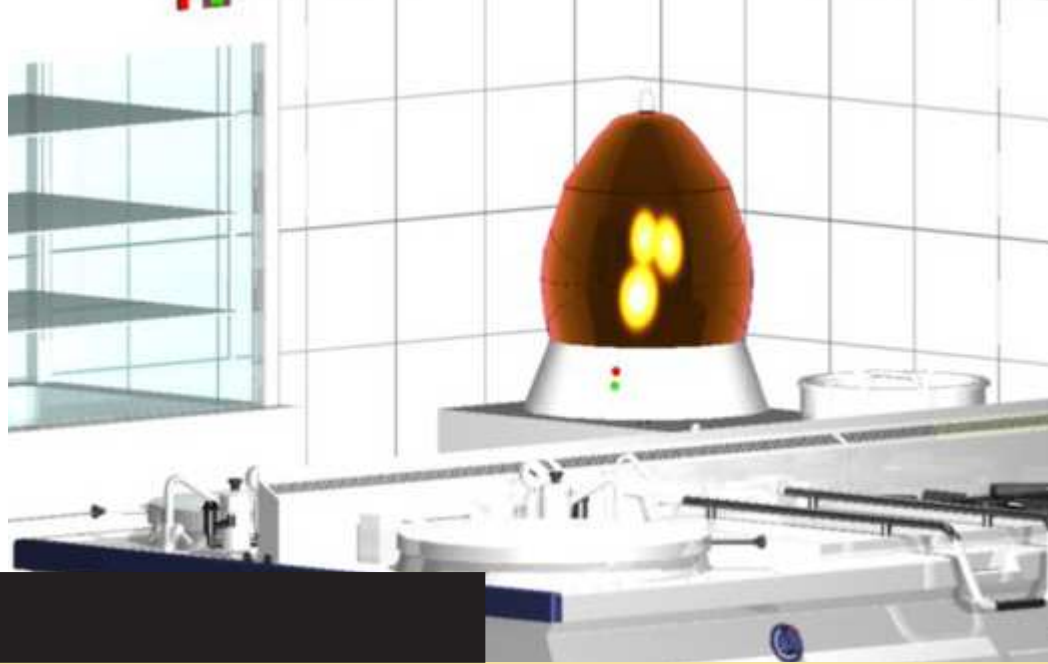
\*Remark: GN containers are ordered separately

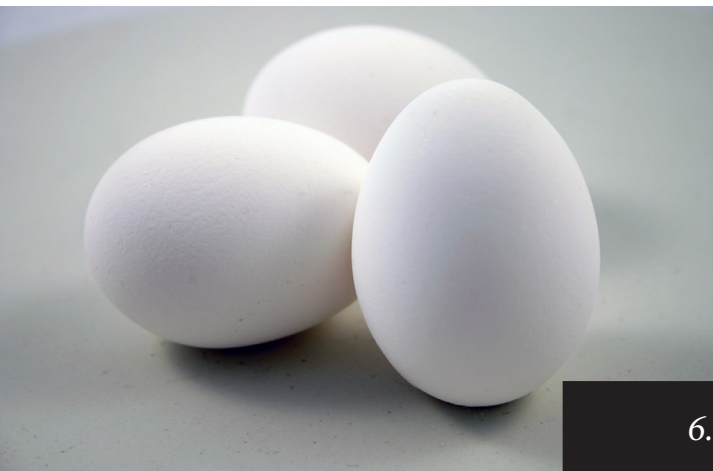
\*Bemerkung: Gastrobehälter werden separat bestellt

\*Примечание: Гастроемкости заказываются отдельно

We reserved the right to modify our products without prior notice. / Technische Änderungen vorbehalten. / Сохраняем право изменения технических данных.







Green  
Efficiency



## 6. Cooker for Soft Boiled Eggs/ Eierkocher/ Яйцеварка

*Innovative product*

*Up to 30 simultaneously prepared soft-boiled eggs. Cooking procedure according to HACCP principles!*

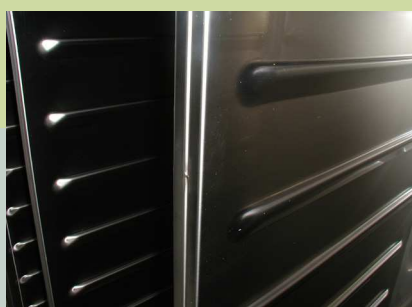
*Advantages of THE GOLDEN EGG cooker:*

- *Cooking and pasteurization of eggs is controlled by built-in microcontroller*
- *The only product on the market that is intended both for cooking and serving of eggs*
- *Aesthetically designed product is a decoration asset of a self-service buffet*
- *Eggs are always optimally soft-boiled*
- *Any possibility of salmonella infection is excluded*
- *Excellent and safe eggs await the guest and not the other way around*
- *Eggs may be stored in THE GOLD-EN EGG cooker for several hours without any loss of quality or change of properties*
- *Eggs are readily available to the guest all the time so he is able to serve himself with eggs at his convenience and pleasure*
- *Investment that quickly becomes profitable*
- *The cooking procedure is in accordance with the HACCP principles*



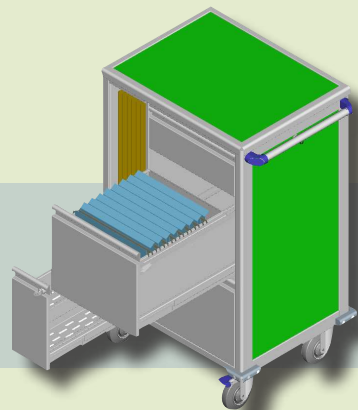
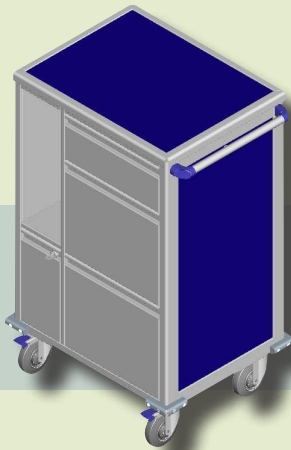
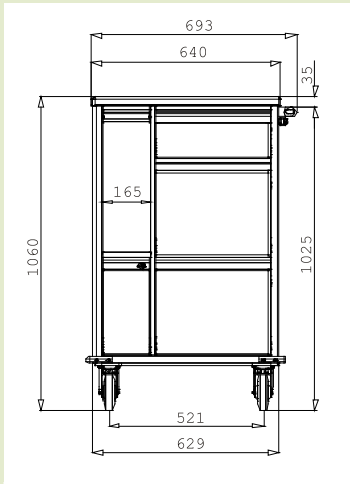
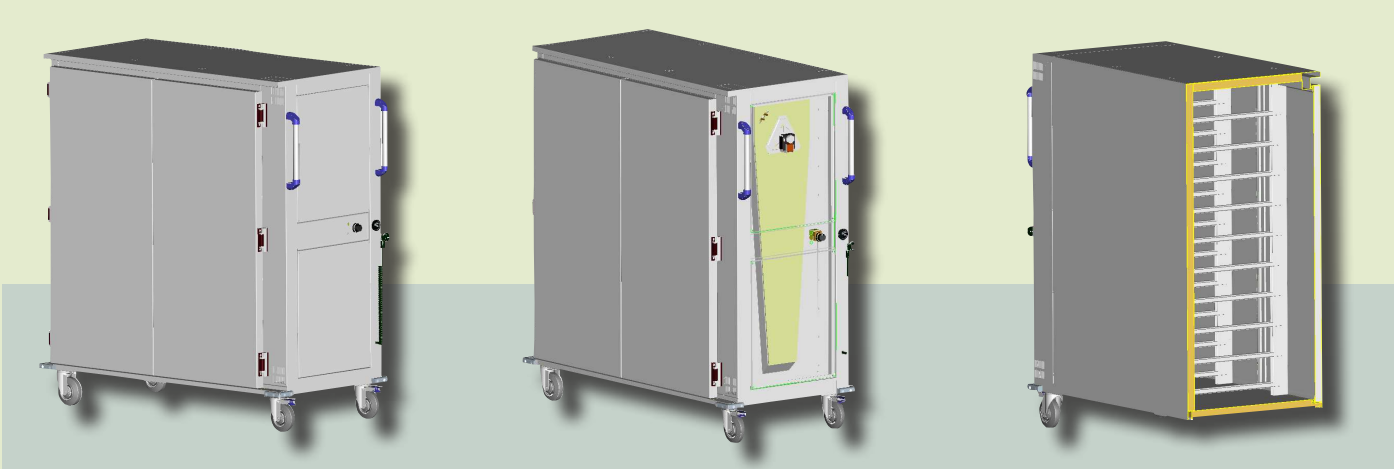


7. Equipment for Hospitals/ Ausstattung für Krankenhäuser/  
Оборудование для больницы





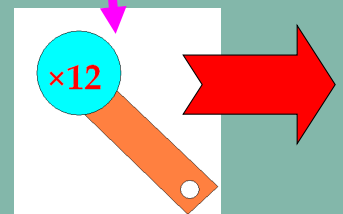
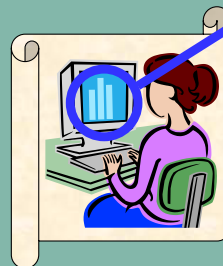
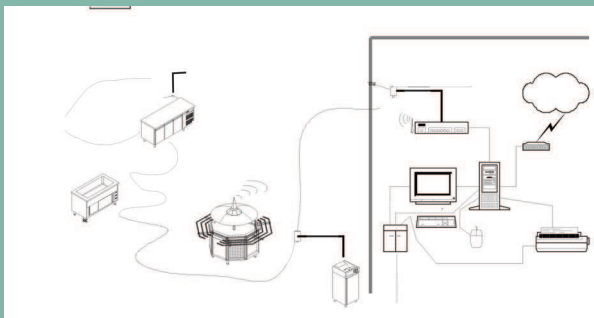
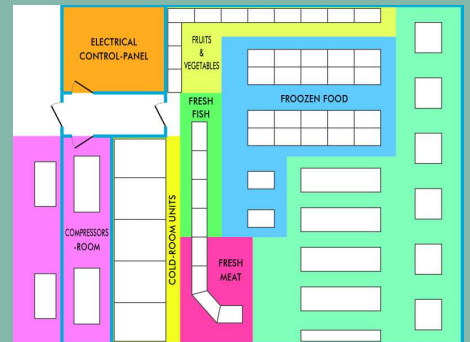
7. Equipment for Hospitals/ Ausstattung für Krankenhäuser/  
Оборудование для больницы





8. HACCP Computer Equipment/ HACCP Computerausrüstung/ HACCP компьютерное оборудование

HACCP = **H**AZARD **A**NALYSIS and **C**RITICAL **C**ONTROL **P**POINT

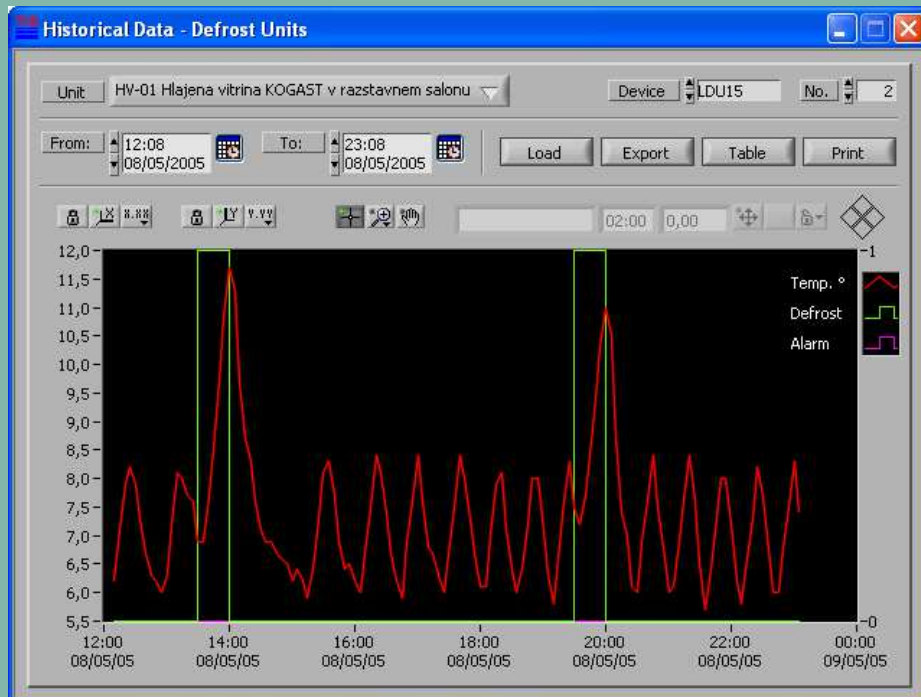
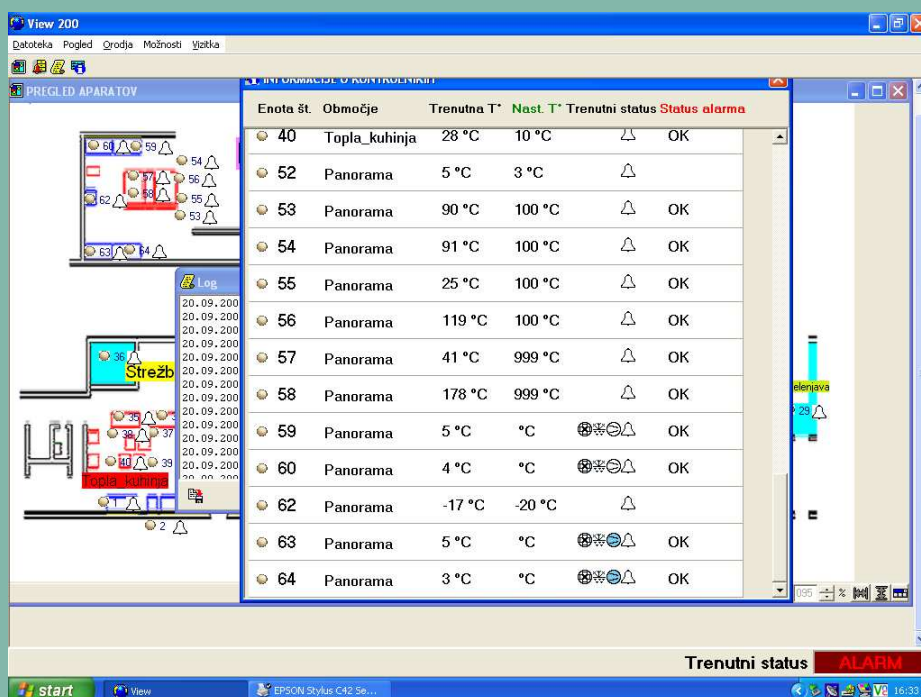




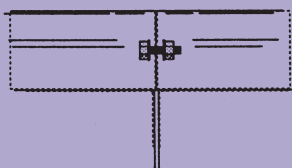
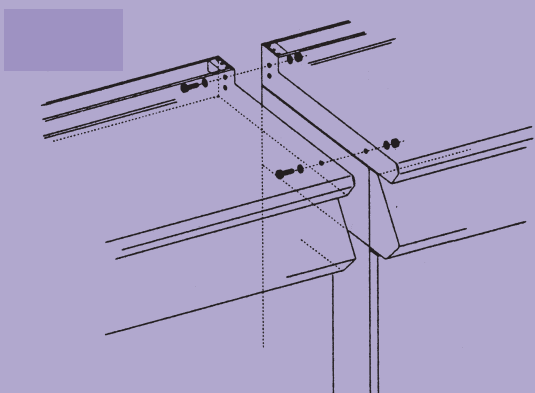


8. HACCP Computer Equipment/ HACCP Computerausrüstung/ HACCP компьютерное оборудование

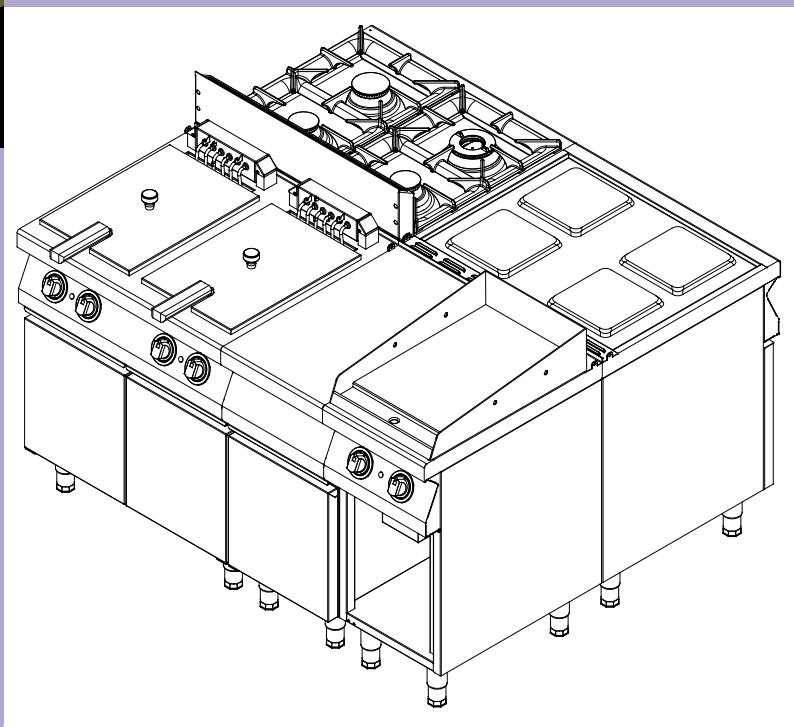
HACCP = HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINT



9. Professional Kitchen Technology Design Services/  
 Großküchen Technologie Projektierung Dienstleistungen/  
 Услуги для проектирования профессиональных кухонь

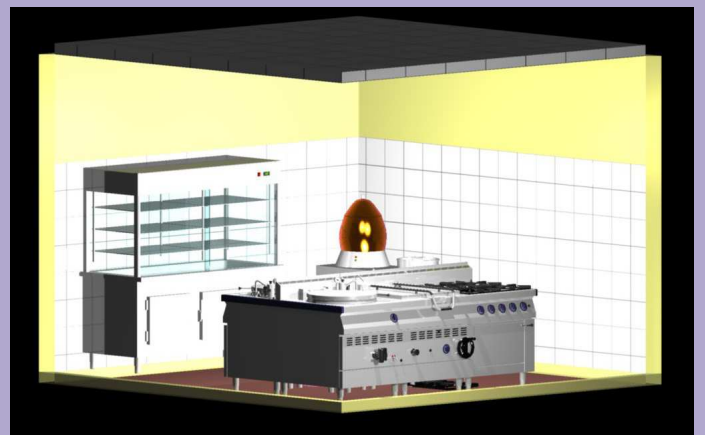
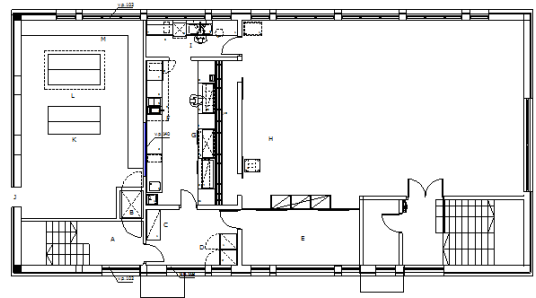
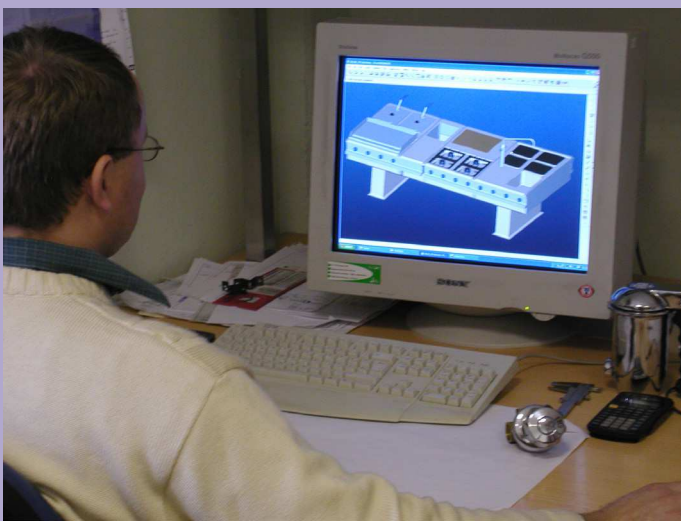


Designed by Kitchen Design CAD Program Masterchef  
 Konstruiert mit Küchen- Design CAD-Programm  
 Masterchef  
 Построено с помощью компьютерной программы  
 Masterchef  
<http://www.masterchef-cad.com>





9. Professional Kitchen Technology Design Services/  
Großküchen Technologie Projektierung Dienstleistungen/





*10. Service Center (On-Site Building, Catering Equipment Maintenance)/*

*Dienstleistungszentrum (Vor Ort Aufbau, Instandhaltung der Küchenausstattung)/*

*Сервисный центр (Установка кухонь, техобслуживание оборудования)*





10. Service Center (On-Site Building, Catering Equipment Maintenance)/  
Dienstleistungszentrum (Vor Ort Aufbau, Instandhaltung der  
Küchenausstattung)/  
Сервисный центр (Установка кухонь, техобслуживание  
оборудования)





Hotel Astoria Bled (SI)

## List of references / Referenzliste / Референс-лист

| Project                                                      | Projekt                                                       | Проект                                               |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| BIC - Center of Excellence for Education & Training, Lj.     | BIC Kompetenzzentrum für allgem. und beruf. Bildung, Lj.      | БИЦ - Центр перед. опыта по образ. и обучен.         |
| Jezeršek Catering, World Fair Expo 2015, Milan               | Jezeršek Catering, Weltausstellung Expo 2015, Mailand         | Езершек Кейтеринг, Экспо 2015, Милан                 |
| Krka pharmaceutical company, Plant Noto 2, Novo mesto        | Krka Pharmakonzern, Betrieb Noto 2, Novo Mesto                | Крка, фармацевт. компания, Нотол 2, Ново-Место       |
| University of Ljubljana, Faculty of Electr. Engineering, Lj. | Universität Ljubljana, Fakultät für Elektrotechnik, Ljubljana | Люблянский университет, Электр. факульт., Любляна    |
| OMV Petrol Stations (Zaloška Lj., Dobrenje, Ravbarkom.)      | OMV Tankstellen (Zaloška Lj., Dobrenje, Ravbarkom.)           | OMV АЗС (Залощка Люб., Добренье, Равбаркоманда)      |
| Branch primary school and kindergarden, Zagradec             | Zweigschule und Kindergarten Zagradec                         | Ветвь школы и детский сад Заградец                   |
| Primary school Martin Krpan, Ljubljana                       | Grundschule Martin Krpan, Ljubljana                           | Начальная школа Мартин Крпан, Любляна                |
| Residential home for the elderly, Škofljica                  | Altenheim, Škofljica                                          | Дом престарелых, Шкофльица                           |
| Kitchen Taggenbrunn, Sankt Veit an der Glan                  | Küche Taggenbrunn, Sankt Veit an der Glan                     | Кухня Таггенбрунн, Санкт-Файт-ан-дер-Глан            |
| Nursing home, Kindberg                                       | Pflegeheim, Kindberg                                          | Дом престарелых, Киндберг                            |
| Society Sonnmatt Hoffeld Mogelsberg                          | Verein Sonnmatt Hoffeld Mogelsberg                            | Общество Соннматт Хофелд Могелсберг                  |
| Kindergarden Maslina, Trogir                                 | Kindergarten Maslina, Trogir                                  | Детский сад Маслина, Трогир                          |
| Hotel DoubleTree by Hilton, Tyumen (Trade Design)            | Hotel DoubleTree by Hilton, Tjumen (Trade Design)             | Отель DoubleTree by Hilton, Тюмень (Торговый Дизайн) |
| Pub Beerman, Novosibirsk (Trade Design)                      | Bierstube Beerman, Novosibirsk (Trade Design)                 | Пивной ресторан Бирман, Новосибирск (Т. Д.)          |
| Kindergarden Energo 2, Minsk                                 | Kindergarten Energo 2, Minsk                                  | Детский сад Энерго 2, Минск                          |
| Tigar Tyres, Pirot                                           | Tigar Tyres, Pirot                                            | Тигар шины, Пирот                                    |
| Čavkunović BP, Bihać                                         | Čavkunović BP, Bihać                                          | Чавкунович АЗС, Бинач                                |
| Hospital Filip Vtori, Skopje                                 | Krankenhaus Filip Vtori, Skopje                               | Болница Филип Втори, Скопье                          |



Petrol Station, Celovška rd. Ljubljana (SI)





OŠ Trnovo (SI)

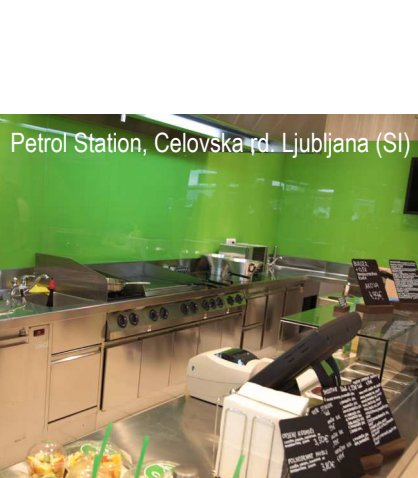
List of references / Referenzliste / Референс-лист

| Land / страна | Year / Jahr / Год |
|---------------|-------------------|
| SI            | 2015              |
| SI / IT       | 2015              |
| SI            | 2015              |
| SI            | 2015              |
| SI            | 2015              |
| SI            | 2015              |
| SI            | 2015              |
| SI            | 2015              |
| AT            | 2015              |
| AT            | 2015              |
| CH            | 2015              |
| HR            | 2015              |
| RF            | 2015              |
| RF            | 2015              |
| BY            | 2015              |
| RS            | 2015              |
| BiH           | 2015              |
| MK            | 2015              |

SI - Slovenia / Slowenien / Словения  
 IT - Italy / Italien / Италия  
 AT - Austria / Österreich / Австрия  
 CH - Switzerland / Schweiz / Швейцария  
 HR - Croatia / Kroatien / Хорватия  
 RF - Russian Federation / Russische Föderation / Российская Федерация  
 BY - Belarus / Weißrussland / Белоруссия  
 RS - Serbia / Serbien / Сербия  
 BiH - Bosnia and Herzegovina / Bosnien und Herzegowina / Босния и Херцеговина  
 MK - Macedonia / Mazedonien / Македония



Hotel Astoria Bled (SI)



Petrol Station, Celovska rd. Ljubljana (SI)



Container Kitchen Trondheim (NO)



Container Kitchen Trondheim (NO)



Hotel Kristal (HR)

*List of references / Referenzliste / Референс-лист*

| Project                                                       | Projekt                                                      | Проект                                            |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Vila Zlatorog Bled (Secretariat- General of the Gov. R. Slo.) | Vila Zlatorog Bled (Generalsekret. der Regierung der R Slo.) | Вилла Златорог Блед (Генеральный секретариат РС)  |
| MIC, Academy of Culinary and Tourism, Maribor                 | MIC Akademie für Kochkunst und Tourismus, Maribor            | МИЦ Академ. Кулинар. искусства и туризма, Марибор |
| Hotel Royal Opatija                                           | Hotel Royal Opatija                                          | Отель Роял Опатия                                 |
| Sample farm in Felsőszölnök                                   | Muster- Bauernhof in Felsőszölnök                            | Хозяйство Felsőszölnök                            |
| Thermal Power Plant Kakanj                                    | Wärme kraftwerk Kakanj                                       | Тепловая электростанция Какань                    |
| Fresenius Medical Care Vršac                                  | Fresenius Medical Care Vršac                                 | Фрезениус медицинское обслуживание Вршац          |
| Hotel Hilton Garden Inn New Riga Res., Istra, Moscow (TD)     | Hotel Hilton Garden Inn New Riga Res., Istra, Moskau (TD)    | Гостиница Hilton Garden Inn, Истра (Моск.) (ТД)   |
| Hotel Bogatyr, Sochi Park, Adler (Trade Design)               | Hotel Bogatyr, Sochi Park, Adler (Trade Design)              | Гостиничный комплекс Богатырь , Адлер (ТД)        |
| Hotel Ibis, Astana (Trade Design)                             | Hotel Ibis, Astana (Trade Design)                            | Отель Ibis, Астана (Торговый Дизайн)              |
| Hotel Astoria Bled                                            | Hotel Astoria Bled                                           | Отель Астория Блед                                |
| Hotel Palace Dubrovnik                                        | Hotel Palace Dubrovnik                                       | Отель Палас Дубровник                             |
| Karagöz Bey Madrasa Mostar                                    | Karadozbeğ Madrasa Mostar                                    | Карагөз бей Медресе Мостар                        |
| Container kitchen Trondheim                                   | Container Küche Trondheim                                    | Контейнер кухня Тронхейм                          |
| Restaurant Vilka-Lozhka, Novosibirsk (Trade Design)           | Restaurant Vilka-Lozhka, Nowosibirsk (Trade Design)          | Ресторан Вилка-Ложка, Новосибирск (ТД)            |
| Office building Gazprom Neft-Jugopetrol, Beograd              | Bürogebäude Gazprom Neft-Jugopetrol; Beograd                 | Административное здание Газпром нефть Белград     |
| Gen.Secretariat, Government of R.Slovenia, Ljubljana          | Generalsekretariat der Regierung der R Slowenien Ljubljana   | Генеральный секретариат правительства Р. Словении |
| Hotel Lone, Rovinj                                            | Hotel Lone Rovinj                                            | Гостиница Лоне Ровинь                             |



Hotel Rubín, Poreč (HR)





*List of references / Referenzliste / Референс-лист*

| Land / страна | Year / Jahr / Год |
|---------------|-------------------|
| SI            | 2014              |
| SI            | 2014              |
| HR            | 2014              |
| HU            | 2014              |
| BiH           | 2014              |
| RS            | 2014              |
| RF            | 2014              |
| RF            | 2014              |
| KZ            | 2014              |
| SI            | 2013              |
| HR            | 2013              |
| BiH           | 2013              |
| NO            | 2013              |
| RF            | 2013              |
| RS            | 2012              |
| SI            | 2011              |
| HR            | 2011              |



Hotel Splendid, Budva (MN)

SI - Slovenia / Slowenien / Словения  
 HR - Croatia / Kroatien / Хорватия  
 HU - Hungary / Ungarn / Венгрия  
 BiH - Bosnia and Herzegovina / Bosnien und Herzegowina / Босния и Херцеговина  
 RS - Serbia / Serbien / Сербия  
 RF - Russian Federation / Russische Föderation / Российская Федерация  
 NO - Norway / Norwegen / Норвегия  
 KZ - Kazakhstan / Kasachstan / Казахстан



Hotel Tamaris (HR)



Hotel Lone Rovinj (HR)



Primary School Trnovo Ljubljana (SI)



*Thank you for your confidence!*  
*Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen!*  
*Благодарим Вас за доверие!*

We reserved the right to modify our products  
without prior notice. /  
Technische Änderungen vorbehalten. /  
Сохраняем право изменения технических  
данных.



KOGAST GROSUPLJE D.D.

Adamičeva cesta 36

SI-1290 GROSUPLJE, SLOVENIJA

Tel.: +386 1 78 66 300 N.C., Fax: +386 1 78 66 320

E-mail: [sales@kogast.si](mailto:sales@kogast.si) • Internet: <http://www.kogast.si>

