



Ausgabe
Präsentation
mit System



Self Service 700 - die formschöne Selbstbedienungslinie aus hochwertigem rostfreiem **Edelstahl**.

Die Produktpalette umfasst eine Reihe verschiedener, auf Rädern montierter Einbau-Module, die einfach und flexibel aufstellbar sind. Sie können wahlweise aneinandergereiht oder einzeln als Insel aufgestellt werden. Auf diese Weise findet die Serie auch in Bereichen Verwendung, in denen ein häufiges Umstellen der Elemente erforderlich ist.

Die Linie umfasst beheizte Elemente, Kühlelemente sowie Neutralelemente. Eine große Auswahl an praktischen Zubehörteilen zur Ergänzung der Self Service 700 bietet Ihnen maßgeschneiderte Lösungen mit größtmöglicher Funktionalität und Ergonomie.

Technologie, Ästhetik und die Verwendung des Materials INOX 18/10 garantieren ein hochwertiges, extrem zuverlässiges und bis ins kleinste Detail sorgfältig verarbeitetes Produkt.

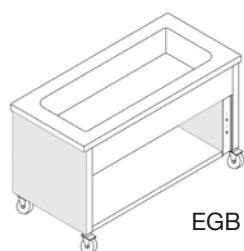
Die Frontblenden sind in rot, grün oder blau lieferbar. Andere RAL- Farben sind gegen Aufpreis erhältlich.



Die **Bainmarie- und Glaskeramik-**Elemente gewährleisten den tadellosen Erhalt Ihrer Gerichte. Die beheizten Schranktische, in denen die Teller abgestellt werden können, verfügen über ein getrenntes Heizsystem und werden von einem unabhängigen Thermostat gesteuert.

Die statische Kühlung der Wannen-Ablagen und der Einsatz ventilierter Verdampfer in Vitrinen und Schränken garantieren auch bei den **Kühlelementen** der Linie Self Service 700 höchstes technologisches Niveau bei den unterschiedlichen Anwendungen.

Schanktische, Kassen, Eck- und Stützelemente - in der umfangreichen Produktpalette finden Sie auch bei den **Neutralen Elementen** die beste Lösung für Ihre Anforderungen - immer unter Einhaltung der hohen Qualitätsstandards.

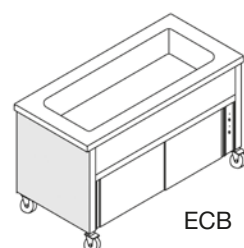


EGB

Bain-Marie-Element auf offenem Unterbau

Temperatur bis 90° C thermostatisch regelbar, Wasserablauf

Modell	Art.Nr.	Kapazität	Maße BxTxH	Anschlusswert
EGB 08	123303	GN 2/1	800x700x900 mm	2,4 kW / 230 V
EGB 12	118454	GN 3/1	1200x700x900 mm	3,6 kW / 230 V
EGB 15	118455	GN 4/1	1500x700x900 mm	3,6 kW / 230 V
EGB 23	118456	GN 6/1	2300x700x900 mm	7,2 kW / 230 V

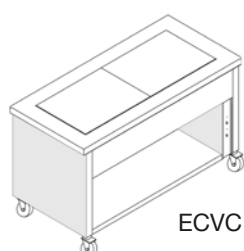


ECB

Bain-Marie-Element auf Wärmeschrank

Temperatur bis 90° C thermostatisch regelbar, Wasserablauf

Modell	Art.Nr.	Kapazität	Maße BxTxH	Anschlusswert
ECB 08	111409	GN 2/1	800x700x900 mm	3,5 kW / 230 V
ECB 12	112132	GN 3/1	1200x700x900 mm	5,2 kW / 230 V
ECB 15	118458	GN 4/1	1500x700x900 mm	5,2 kW / 230 V
ECB 23	118459	GN 6/1	2300x700x900 mm	10,4 kW / 230 V

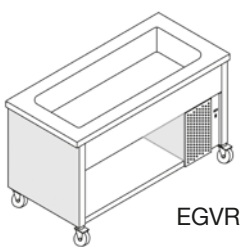


ECVC

Warmhalteplatten-Element auf offenem Unterbau

Glaskeramikplatte, Temperatur bis 120° C thermostatisch regelbar

Modell	Art.Nr.	Kapazität	Maße BxTxH	Anschlusswert
ECVC 08	125396	GN 2/1	800x700x900 mm	1,1 kW / 230 V
ECVC 12	118460	GN 3/1	1200x700x900 mm	2,2 kW / 230 V
ECVC 15	118461	GN 4/1	1500x700x900 mm	2,2 kW / 230 V

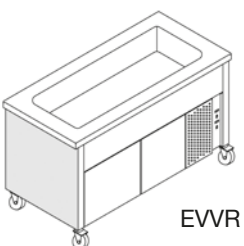


EGVR

Kühlwannen-Element auf offenem Unterbau

Temperatur von +4 / +10 ° C thermostatisch regelbar. Automatische Abtauung

Modell	Art.Nr.	Kapazität	Maße BxTxH	Anschlusswert
EGVR 08	123287	GN 2/1	800x700x900 mm	0,5 kW / 230 V
EGVR 12	118462	GN 3/1	1200x700x900 mm	0,5 kW / 230 V
EGVR 15	118463	GN 4/1	1500x700x900 mm	0,5 kW / 230 V
EGVR 23	118464	GN 6/1	2300x700x900 mm	0,6 kW / 230 V

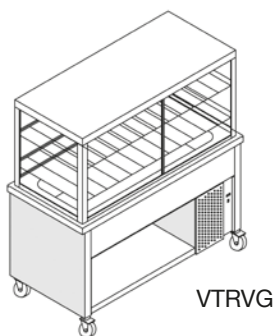


EVR

Kühlwannen-Element auf gekühltem Unterbau

Temperatur von +2 / +10 ° C thermostatisch regelbar. Automatische Abtauung

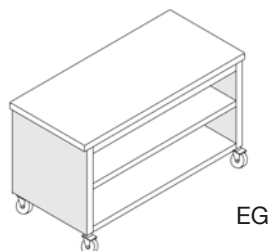
Modell	Art.Nr.	Kapazität	Maße BxTxH	Anschlusswert
EVR 15	118465	GN 4/1	1500x700x900 mm	0,5 kW / 230 V
EVR 23	118466	GN 5/1	2300x700x900 mm	0,6 kW / 230 V



Kühlvitrinen-Element mit Kühlwanne auf offenem Unterbau

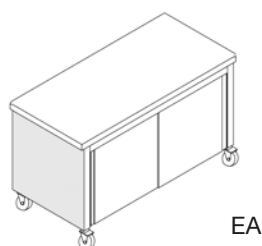
Temperatur von +4 / +12 ° C thermostatisch regelbar, Automatische Abtauung

Modell	Art.Nr.	Kapazität	Maße BxTxH	Anschlusswert
VTRVG 15	118467	GN 4/1	1500x700x1620 mm	0,6 kW / 230 V
VTRVG 23	118468	GN 5/1	2300x700x1620 mm	1,8 kW / 230 V



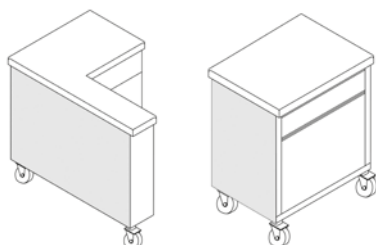
Neutral-Element auf offenem Schrankfach

Modell	Art.Nr.	Maße BxTxH
EG 04	125539	400x700x900 mm
EG 08	118469	800x700x900 mm
EG 12	118470	1200x700x900 mm
EG 15	118471	1500x700x900 mm



Neutral-Element geschlossen bedienerseitig Schiebtüren

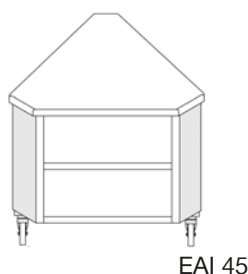
Modell	Art.Nr.	Maße BxTxH
EA 04	125397	400x700x900 mm
EA 08	118472	800x700x900 mm
EA 12	118473	1200x700x900 mm
EA 15	118474	1500x700x900 mm



Kassen-Element

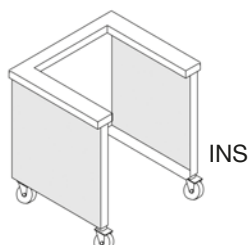
Mit verschließbarer Schublade und Steckdose

Modell	Art.Nr.		Maße BxTxH
CC 12	118475	Zentral	800x700x900 mm
CDX 12	118476	Rechts	1200x700x900 mm
CSX 12	118477	Links	1200x700x900 mm



Eck-Element

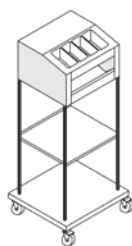
Modell	Art.Nr.		Maße BxTxH
EAI 45	118478	Inneneck 45°	790x700x900 mm
EAI 90	118479	Inneneck 90°	1450x700x900 mm
EAE 45	118480	Außeneck 45°	790x700x900 mm
EAE 90	118481	Außeneck 90°	1450x700x900 mm



Einfahrwand

Zum Einfahren von Tablettspenderwagen mit Steckdose

Modell	Art.Nr.	Maße BxTxH
INS 08	118482	800x700x900 mm
INS 12	118483	1200x700x900 mm
INS 15	118484	1500x700x900 mm



PPV



ST



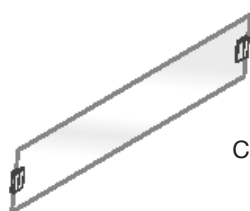
STA



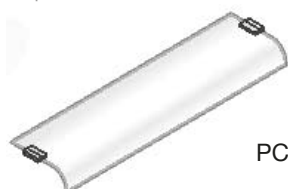
SP1



SP2



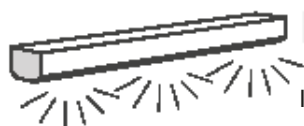
CRF



PCR



PI



I



R

Tablett, Besteck- und Brotausgabe

Modell	Art.Nr.	Maße BxTxH
PP 8	118485	720x680x480 mm
PPV 8	118486	800x700x900 mm

Rundrohr-Tablettrutsche

Modell	Art.Nr.		Maße BxTxH
ST 08	118488	gerade	800 x 300 mm
ST 12	118489	gerade	1200x300 mm
ST 15	118490	gerade	1500x300 mm
ST 23	118491	gerade	2300x300 mm
STA 45	118492	Außeneck 45°	1550x300 mm
STA 90	118493	Außeneck 90°	1550x300 mm

Aufbau

Modell	Art.Nr.	
SP1	118495	Aufbau für 1 Fach
SP2	118496	Aufbau für 2 Fächer
SPI	124239	Aufbau für Inselement

Frontglas gerade

Modell	Art.Nr.	Länge
CRF 08	118502	800 mm
CRF 12	118503	1200 mm
CRF 15	118504	1500 mm
CRF 23	118505	2300 mm

Frontglas abgerundet

Modell	Art.Nr.	Länge
PCR08	118498	800 mm
PCR12	131807	1200 mm
PCR15	118500	1500 mm
PCR23	118501	2300 mm

Glasabdeckung für Inselaufstellung

Modell	Art.Nr.	Länge
PI12	118499	1200 mm
PI15	124240	1500 mm
PI23	125398	2300 mm

Beleuchtungselement für Aufbau

Modell	Art.Nr.	Maße
I 12	118506	1200 mm
I 15	118507	1500 mm
I 23	118508	2300 mm

Wärmestrahler inkl. Halogen-Beleuchtung 800 W für Aufbau

Modell	Art.Nr.	Maße
R 12	118509	1200 mm
R 15	118510	1500 mm
R 23	118511	2300 mm



Vielfältige Funktionen

Die Buffetmodule der Soul-Serie sind als Kalt- und Heißbuffets erhältlich und arbeiten mit unterschiedlichen Kühl- und Warmhaltetechnologien.



Einfache Reinigung und Wartung

Für eine einfache und schnelle Wartung sind die Verdampfer leicht zugänglich.



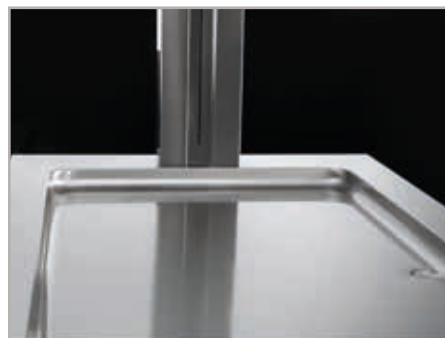
Flexible Steuereinheit

Die Steuereinheit mit Bedienfeld lässt sich dank 1,5 Meter Kabel individuell in die Buffetlandschaft einpassen.



Passgenaue Ausführung

Die Soul-Einbaumodule sind passgenau gefertigt und einfach einzubauen.



Optimale Hygiene

Die Wannen mit abgerundeten Ecken und integriertem Wasserablauf ermöglichen eine einfache Reinigung und hervorragende Hygiene.

Einbau-Kühlwanne Soul Green mit statischer Kühlung

- Speiseausgabe aus Edelstahl mit statischer Kühlung + 4° / + 8° C
- verchromter Stahlrahmen
- abgerundete Ecken - leichte Reinigung
- Elektronische Steuerung
- automatische Abtauung
- Kühlwanne max. Behältertiefe: 200 mm
- Kombinierbar zu Buffetlandschaften



Modell	Art.Nr.	Kapazität	Maße BxTxH	Einbaumaß	Anschlusswert
Green 2	130350	GN 2/1	844 x 650 x 565 mm	814 x 620 mm	477 W / 230 V
Green 3	130354	GN 3/1	1169 x 650 x 565 mm	1139 x 620 mm	477 W / 230 V
Green 4	130357	GN 4/1	1494 x 650 x 565 mm	1464 x 620 mm	477 W / 230 V
Green 5	130358	GN 5/1	1819 x 650 x 565 mm	1789 x 620 mm	545 W / 230 V
Green 6	130360	GN 6/1	2144 x 650 x 565 mm	2114 x 620 mm	545 W / 230 V

Einbau-Kühlwanne Soul Blue mit Umluft-Kühlung

- Speiseausgabe aus Edelstahl mit Umluft-Kühlung + 4° / + 8° C
- verchromter Stahlrahmen
- abgerundete Ecken - leichte Reinigung
- Elektronische Steuerung
- automatische Abtauung
- Kühlwanne max. Behältertiefe: 200 mm
- Kombinierbar zu Buffetlandschaften



Modell	Art.Nr.	Kapazität	Maße BxTxH	Einbaumaß	Anschlusswert
Blue 2	130362	GN 2/1	844 x 760 x 705 mm	810 x 726 mm	1840 W / 230 V
Blue 3	130363	GN 3/1	1169 x 760 x 705 mm	1135 x 726 mm	2058 W / 230 V
Blue 4	130364	GN 4/1	1494 x 760 x 705 mm	1460 x 726 mm	2058 W / 230 V
Blue 5	130365	GN 5/1	1819 x 760 x 705 mm	1785 x 726 mm	2360 W / 230 V
Blue 6	130366	GN 6/1	2144 x 760 x 705 mm	2110 x 726 mm	2820 W / 230 V

Einbau-Kühlplatte Soul Lime mit statischer Kühlung

- Speiseausgabe aus Edelstahl mit statischer Kühlung + 4° / + 8° C
- elektronische Steuerung
- mit automatischer Abtauung
- verchromtes Stahlgestell
- Kühlplatte max. Behältertiefe: 30 mm



Modell	Art.Nr.	Kapazität	Maße BxTxH	Einbaumaß	Anschlusswert
Lime 2	130367	GN 2/1	844 x 650 x 565 mm	814 x 620 mm	229 W / 230 V
Lime 3	130368	GN 3/1	1169 x 650 x 565 mm	1139 x 620 mm	229 W / 230 V
Lime 4	130369	GN 4/1	1494 x 650 x 565 mm	1464 x 620 mm	229 W / 230 V
Lime 5	130370	GN 5/1	1819 x 650 x 565 mm	1789 x 620 mm	275 W / 230 V
Lime 6	130371	GN 6/1	2144 x 650 x 565 mm	2114 x 620 mm	275 W / 230 V

Einbau-Module Soul



Einbau-Bainmarie Soul Red

- Speiseausgabe aus Edelstahl mit beheiztem Wasserbad + 30° / +90° C
- verchromter Stahlrahmen
- abgerundete Ecken - leichte Reinigung
- Elektronische Steuerung
- Wasserablauf für leichte Reinigung
- Wasserpegelkontrolle
- Sicherheitsthermostat
- Kombinierbar zu Buffetlandschaften
- Max. Behältertiefe: 200 mm



Modell	Art.Nr.	Kapazität	Maße BxTxH	Einbaumaß	Anschlusswert
Red 2	130372	GN 2/1	844 x 650 x 290 mm	814 x 620 mm	1000 W / 230 V
Red 3	130373	GN 3/1	1169 x 650 x 290 mm	1139 x 620 mm	1500 W / 230 V
Red 4	130374	GN 4/1	1494 x 650 x 290 mm	1464 x 620 mm	2000 W / 230 V
Red 5	130375	GN 5/1	1819 x 650 x 290 mm	1789 x 620 mm	2500 W / 230 V
Red 6	130376	GN 6/1	2144 x 650 x 290 mm	2114 x 620 mm	3000 W / 230 V

Einbau-Bainmarie Soul Orange

- Speiseausgabe aus Edelstahl mit Heißluft beheizter Wanne + 30° / +90° C
- verchromter Stahlrahmen
- abgerundete Ecken - leichte Reinigung
- Elektronische Steuerung
- Sicherheitsthermostat
- Kombinierbar zu Buffetlandschaften
- Max. Behältertiefe: 200 mm



Modell	Art.Nr.	Kapazität	Maße BxTxH	Einbaumaß	Anschlusswert
Orange 2	130377	GN 2/1	844 x 650 x 290 mm	814 x 620 mm	1000 W / 230 V
Orange 3	130378	GN 3/1	1169 x 650 x 290 mm	1139 x 620 mm	1500 W / 230 V
Orange 4	130379	GN 4/1	1494 x 650 x 290 mm	1464 x 620 mm	2000 W / 230 V

Einbau-Module Soul Zubehör



Glasaufsatz, CNS / mit LED-Beleuchtung

Modell	Art.Nr.	Bezeichnung
GN 2/1	130381	ASM Glasaufsatz für Einbaugeräte SOV GN 2/1
GN 3/1	130383	ASM Glasaufsatz für Einbaugeräte SOV GN 3/1
GN 4/1	130384	ASM Glasaufsatz für Einbaugeräte SOV GN 4/1
GN 5/1	130385	ASM Glasaufsatz für Einbaugeräte SOV GN 5/1
GN 6/1	130386	ASM Glasaufsatz für Einbaugeräte SOV GN 6/1
Trafo	132372	Trafo für LED-Beleuchtung / passend zu allen Modellen

Glasaufsatz, CNS / mit Halogen-Heizlampen

Modell	Art.Nr.	Bezeichnung
GN 2/1	130387	ASM Wärmebrücke für Einbaugeräte SOV HOT2 GN 2/1 (350 W)
GN 3/1	130389	ASM Wärmebrücke für Einbaugeräte SOV HOT3 GN 3/1 (700 W)
GN 4/1	130390	ASM Wärmebrücke für Einbaugeräte SOV HOT4 GN 4/1 (1050 W)
GN 5/1	130391	ASM Wärmebrücke für Einbaugeräte SOV HOT5 GN 5/1 (1050 W)
GN 6/1	130392	ASM Wärmebrücke für Einbaugeräte SOV HOT6 GN 6/1 (1400 W)

Einbautellerspender

Modell	Art.Nr.	Bezeichnung
Alle	130387	ASM Einbautellerspender neutral SP 260
Alle	130389	ASM Einbautellerspender neutral SP 310
Alle	130390	ASM Heizelement KR für Einbautellerspender SP 260/310



Warmhalteplatte WPC

- Gehäuse aus **rostfreiem Edelstahl 18/10**
- Oberplatte Ceranglas
- **Thermostat bis 90° C**



Warmhalteplatte WPE

- Gehäuse aus **rostfreiem Edelstahl 18/10**
- Oberplatte Edelstahl
- **Thermostat bis 90° C**

Warmhalteplatten

Modell	Art. Nr.	Maße BxTxH	Anschlusswert
WPC 5050	118534	500 x 500 x 70 mm	600 W / 230 V
WPC 6040	118535	600 x 400 x 70 mm	600 W / 230 V
WPE 5035	118536	500 x 350 x 60 mm	250 W / 230 V
WPE 9045	118537	900 x 450 x 60 mm	450 W / 230 V
WPE 1050	118538	1000 x 500 x 60 mm	600 W / 230 V

Tranchierplatte TP

- Gehäuse aus **rostfreiem Edelstahl 18/10**
- Beheizte Platte aus Edelstahl
- Oberteil mit **Infrarotlampen**
- **Thermostat bis 90° C**



Modell	Art. Nr.	Maße BxTxH	Anschlusswert
TPL 1	118539	450 x 640 x 800 mm	500 W / 230 V
TPL 2	118540	850 x 640 x 800 mm	950 W / 230 V
TPL 3	118541	1270 x 640 x 800 mm	1500 W / 230 V

Kaltbuffet Essence



Essence Green 4



Konstruktion aus Edelstahl, abgerundete Ecken



Rollen mit Feststellbremse

Hemlock



Wenge



RAL



Kaltbuffet Essence Green

- Speiseausgabe aus Edelstahl mit statischer Kühlung + 4° / + 8° C
- verchromter Stahlrahmen auf Rädern
- abgerundete Ecken - leichte Reinigung
- Elektronische Steuerung
- automatische Abtauung
- Standarddekor ist Wenge (W/dunkel) oder Hemlock (H/hell)
- andere Fronten sind in allen RAL-Farben erhältlich (10 % Mehrpreis)
- Fixe Haube
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- Kühlwanne max. Behältertiefe: 200 mm
- Kombinierbar zu Buffetlandschaften
- Ohne Zwischenstege u. GN-Behälter
- **Farbe Hemlock lieferbar ab Juli 2016**



Modell	Wenge	Hemlock	Fassung	Temperaturbereich	Außenmaße BxTxH	Anschlusswert
ES-Green 3	126382	133795	GN 3/1 - 200 mm	+4 / + 8 °C	1169 x 650 x 1100 mm	229 W / 230 V
ES-Green 4	126383	133796	GN 4/1 - 200 mm	+4 / + 8 °C	1494 x 650 x 1100 mm	229 W / 230 V
ES-Green 6	126384	133797	GN 6/1 - 200 mm	+4 / + 8 °C	2144 x 650 x 1100 mm	275 W / 230 V

Zubehör	Wenge	Hemlock	Fassung	Maße BxT
Tablettrutsche Holz Längsseite	126389	133798	GN 3/1	1167 x 220 mm
Tablettrutsche Holz Längsseite	127869	133799	GN 4/1	1492 x 220 mm
Tablettrutsche Holz Längsseite	126390	133800	GN 6/1	2142 x 220 mm
Tablettrutsche Holz Schmalseite	126391	133801	-	650 x 220 mm

Zubehör	CNS	Fassung	Maße BxT
Tablettrutsche Edelstahl Längsseite	123679	GN 3/1	1167 x 220 mm
Tablettrutsche Edelstahl Längsseite	130841	GN 4/1	1492 x 220 mm
Tablettrutsche Edelstahl Längsseite	130842	GN 6/1	2142 x 220 mm
Tablettrutsche Edelstahl Schmalseite	130844	-	650 x 220 mm

Heißbuffet Essence



Essence Red 4



Konstruktion aus Edelstahl,
abgerundete Ecken



Rollen mit Feststellbremse

Hemlock



Wenge



RAL



Heißbuffet Essence Red

- Speiseausgabe aus Edelstahl mit beheizter Wanne + 30° / +90° C
- verchromter Stahlrahmen auf Rädern
- abgerundete Ecken - leichte Reinigung
- Elektronische Steuerung
- Standarddekor ist Wenge (W/dunkel) oder Hemlock (H/hell)
- Fixe Haube
- andere Fronten sind in allen RAL-Farben erhältlich (10 % Preisaufschlag)
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- Wasserablauf für leichte Reinigung
- Wasserpegelkontrolle
- Sicherheitsthermostat
- Kombinierbar zu Buffetlandschaften
- Ohne Zwischenstege u. GN-Behälter
- **Farbe Hemlock lieferbar ab Juli 2016**



Modell	Wenge	Hemlock	Fassung	Temperaturbereich	Außenmaße BxTxH	Anschlusswert
ES-Red 3	126385	133802	GN 3/1 - 200 mm	+30 / +90 °C	1169 x 650 x 1100 mm	2200 W / 230 V
ES-Red 4	126386	133803	GN 4/1 - 200 mm	+30 / +90 °C	1494 x 650 x 1100 mm	3050 W / 230 V
ES-Red 6	126387	133804	GN 6/1 - 200 mm	+30 / +90 °C	2144 x 650 x 1100 mm	4400 W / 230 V

Zubehör	Wenge	Hemlock	Fassung	Maße BxT
Tablettrutsche Holz Längsseite	133807	129840	GN 3/1	1167 x 220 mm
Tablettrutsche Holz Längsseite	133808	122351	GN 4/1	1492 x 220 mm
Tablettrutsche Holz Längsseite	133809	128057	GN 6/1	2142 x 220 mm
Tablettrutsche Holz Schmalseite	133810	129841	-	650 x 220 mm

Zubehör	CNS	Fassung	Maße BxT
Tablettrutsche Edelstahl Längsseite	123679	GN 3/1	1167 x 220 mm
Tablettrutsche Edelstahl Längsseite	130841	GN 4/1	1492 x 220 mm
Tablettrutsche Edelstahl Längsseite	130842	GN 6/1	2142 x 220 mm
Tablettrutsche Edelstahl Schmalseite	130844	-	650 x 220 mm



Tradition Green 4



Konstruktion aus Edelstahl, abgerundete Ecken



Elektrisch absenkbare Haube

Hemlock

Wenge

RAL

Speiseausgabe

Tradition Green / Purple

- Speiseausgabe aus Edelstahl mit kalten und warmen Elementen
- verchromter Stahlrahmen auf Rädern
- Standarddekor ist Wenge (W/dunkel) oder Hemlock (H/hell)
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- Tabletrutsche klappbar

- andere Fronten sind in allen RAL-Farben erhältlich (10 % Preisaufschlag)
- elektrisch absenkbare Haube
- Kombinierbar zu Buffetlandschaften
- Ohne Zwischenstege u. GN-Behälter
- **Farbe Hemlock lieferbar ab Juli 2016**

GN3/1

GN4/1

GN6/1

GN8/1

Modell	Wenge	Hemlock	Fassung	Temp.Bereich	Außenmaße BxTxH	Anschlusswert
TR-Green 3	122688	133811	GN 3/1 - 200 mm	+4 / + 8 °C	1169 x 650 x 1481 mm	229 W / 230 V
TR-Green 4	122323	133812	GN 4/1 - 200 mm	+4 / + 8 °C	1494 x 650 x 1481 mm	229 W / 230 V
TR-Green 6	122689	133813	GN 6/1 - 200 mm	+4 / + 8 °C	2144 x 650 x 1481 mm	275 W / 230 V
TR-Green SQ 4	126377	133814	GN 4/1 - 200 mm	+4 / + 8 °C	1169 x 972 x 1481 mm	229 W / 230 V
TR-Green SQ 8	126380	133815	GN 8/1 - 200 mm	+4 / + 8 °C	1494 x 1212 x 1481 mm	275 W / 230 V

Zubehör	Wenge	Hemlock	Fassung	Maße BxT
Tabletrutsche Holz Längsseite	126389	133816	GN 3/1	1167 x 220 mm
Tabletrutsche Holz Längsseite	127869	133817	GN 4/1	1492 x 220 mm
Tabletrutsche Holz Längsseite	126390	133818	GN 6/1	2142 x 220 mm
Tabletrutsche Holz Schmalseite	126391	133819	-	650 x 220 mm

Zubehör	CNS	Fassung	Maße BxT
Tabletrutsche Edelstahl Längsseite	123679	GN 3/1	1167 x 220 mm
Tabletrutsche Edelstahl Längsseite	130841	GN 4/1	1492 x 220 mm
Tabletrutsche Edelstahl Längsseite	130842	GN 6/1	2142 x 220 mm
Tabletrutsche Edelstahl Schmalseite	130844	-	650 x 220 mm



Tradition Red 4



Konstruktion aus Edelstahl, abgerundete Ecken



Elektrisch absenkbare Haube

Hemlock

Wenge

RAL



Speiseausgabe Tradition Red

- Speiseausgabe aus Edelstahl mit kalten und warmen Elementen
- verchromter Stahlrahmen auf Rädern
- Standarddekor ist Wenge (W/dunkel) oder Hemlock (H/hell)
- Tabletrutsche klappbar
- andere Fronten sind in allen RAL-Farben erhältlich (10 % Preisauflage)
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- Kombinierbar zu Buffetlandschaften
- Ohne Zwischenstege u. GN-Behälter
- **Farbe Hemlock lieferbar ab Juli 2016**

Modell	Wenge	Hemlock	Fassung	Temp.Bereich	Außenmaße BxTxH	Anschlusswert
TR-Red 3	122690	133820	GN 3/1 - 200 mm	+30 / +90 °C	1169 x 650 x 1481 mm	2200 W / 230 V
TR-Red 4	122691	133821	GN 4/1 - 200 mm	+30 / +90 °C	1494 x 650 x 1481 mm	3050 W / 230 V
TR-Red 6	122692	133822	GN 6/1 - 200 mm	+30 / +90 °C	2144 x 650 x 1481 mm	4400 W / 400 V
TR-Red SQ 8	128693	133823	GN 8/1 - 200 mm	+30 / +90 °C	1494 x 650 x 1481 mm	6100 W / 400 V

Zubehör	Wenge	Hemlock	Fassung	Maße BxT
Tabletrutsche Holz Längsseite	126389	133824	GN 3/1	1167 x 220 mm
Tabletrutsche Holz Längsseite	127869	133825	GN 4/1	1492 x 220 mm
Tabletrutsche Holz Längsseite	126390	133826	GN 6/1	2142 x 220 mm
Tabletrutsche Holz Schmalseite	126391	133827	-	650 x 220 mm

Zubehör	CNS	Fassung	Maße BxT
Tabletrutsche Edelstahl Längsseite	123679	GN 3/1	1167 x 220 mm
Tabletrutsche Edelstahl Längsseite	130841	GN 4/1	1492 x 220 mm
Tabletrutsche Edelstahl Längsseite	130842	GN 6/1	2142 x 220 mm
Tabletrutsche Edelstahl Schmalseite	130844	-	650 x 220 mm

Kaltbuffet Service Green



Service Green 4



Konstruktion aus Edelstahl,
abgerundete Ecken



LED-Beleuchtung

Hemlock



Wenge



RAL



Speiseausgabe Service Green

Ausgabe-Element, gekühlte Wanne

- statische Kühlung, Temperaturbereich: +4°/+8°C
- elektronische Steuerung
- mit automatischer Abtauung
- verchromtes Stahlgestell auf Rädern mit unterer Holz-Verkleidung
- mit CNS-Tablettrutsche
- andere Fronten sind in allen RAL-Farben erhältlich (10 % Mehrpreis)
- gerade obere Glasabdeckung und Frontscheibe mit LED-Beleuchtung
- Kühlwanne max. Behältertiefe: 250 mm
- Ohne Zwischenstege u. GN-Behälter
- **Farbe Hemlock lieferbar ab Juli 2016**

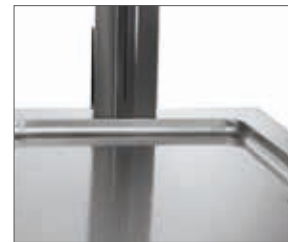


Modell	Wenge	Hemlock	Fassung	Temp.Bereich	Außenmaße BxTxH	Anschlusswert
SER-Green 3	128521	133829	GN 3/1 - 250 mm	+4 / + 8 °C	1169 x 650 x 1318 mm	230 W / 230 V
SER-Green 4	128522	133830	GN 4/1 - 250 mm	+4 / + 8 °C	1494 x 650 x 1318 mm	230 W / 230 V
SER-Green 6	128523	133833	GN 6/1 - 250 mm	+4 / + 8 °C	2144 x 650 x 1318 mm	280 W / 230 V

Kaltbuffet Service Lime



Service Lime 4



Konstruktion aus Edelstahl,
abgerundete Ecken



LED-Beleuchtung

Hemlock



Wenge



RAL



Speiseausgabe Service Lime

Ausgabe-Element, gekühlte Platte

- statische Kühlung, Temperaturbereich: +4°/+8°C
- elektronische Steuerung
- mit automatischer Abtauung
- verchromtes Stahlgestell auf Rädern mit unterer Holz-Verkleidung
- mit CNS-Tablettrutsche
- andere Fronten sind in allen RAL-Farben erhältlich (10 % Mehrpreis)
- gerade obere Glasabdeckung und Frontscheibe mit LED-Beleuchtung
- Kühlplatte max. Behältertiefe: 30 mm
- Ohne Zwischenstege u. GN-Behälter
- **Farbe Hemlock lieferbar ab Juli 2016**



Modell	Wenge	Hemlock	Fassung	Temp.Bereich	Außenmaße BxTxH	Anschlusswert
SER-Lime 3	128524	133832	GN 3/1 - 250 mm	+4 / + 8 °C	1169 x 650 x 1318 mm	230 W / 230 V
SER-Lime 4	128525	133833	GN 4/1 - 250 mm	+4 / + 8 °C	1494 x 650 x 1318 mm	230 W / 230 V
SER-Lime 6	128526	133834	GN 6/1 - 250 mm	+4 / + 8 °C	2144 x 650 x 1318 mm	280 W / 230 V

Heißbuffet Service Red



Service Red



Konstruktion aus Edelstahl,
abgerundete Ecken



Halogen-Beleuchtung

Hemlock



Wenge



RAL



Speiseausgabe Service Red

Ausgabe-Element,
beheizte Bain-Marie-Wanne

- Temperaturbereich: +30°/+90°C
- elektronische Steuerung
- verchromtes Stahlgestell auf Rädern mit unterer Holz-Verkleidung
- mit CNS-Tablettrutsche
- gerade obere Glasabdeckung und Frontscheibe mit Halogen-Wärmelampen
- mit Trockengehschutz
- andere Fronten sind in allen RAL-Farben erhältlich (10 % Mehrpreis)
- manuelle Wasserbefüllung / mit Überlauf und Ablaufrohr
- Wanne max. Behältertiefe: 200 mm
- Ohne Zwischenstege u. GN-Behälter
- **Farbe Hemlock lieferbar ab Juli 2016**

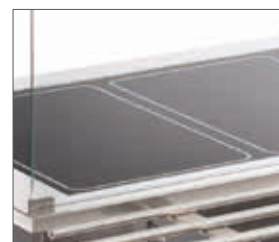


Modell	Wenge	Hemlock	Fassung	Temp. Bereich	Außenmaße BxTxH	Anschlusswert
SER-Red 3	128531	133835	GN 3/1 - 200 mm	+ 30 / + 90 °C	1169 x 650 x 1318 mm	2,2 kW / 230 V
SER-Red 4	128532	133836	GN 4/1 - 200 mm	+ 30 / + 90 °C	1494 x 650 x 1318 mm	3 kW / 230 V
SER-Red 6	128533	133837	GN 6/1 - 200 mm	+ 30 / + 90 °C	2144 x 650 x 1318 mm	4,4 kW / 230 V

Heißbuffet Service Brown



Service Brown



Ceran-Platte



Halogen-Beleuchtung



Speiseausgabe Service Brown

Ausgabe-Element, Ceran-Platte beheizt

- Temperaturbereich: +60°/+100°C
- elektronische Steuerung
- verchromtes Stahlgestell auf Rädern mit unterer Holz-Verkleidung
- mit CNS-Tablettrutsche
- Ohne Zwischenstege u. GN-Behälter
- andere Fronten sind in allen RAL-Farben erhältlich (10 % Mehrpreis)
- **Farbe Hemlock lieferbar ab Juli 2016**



Modell	Wenge	Hemlock	Fassung	Temperaturbereich	Außenmaße BxTxH	Anschlusswert
SER-Brown 3	128534	133838	GN 3/1	+ 60 / + 100 °C	1169 x 650 x 1318 mm	1,55 kW / 230 V
SER-Brown 4	128535	133839	GN 4/1	+ 60 / + 100 °C	1494 x 650 x 1318 mm	2,19 kW / 230 V

Kaltbuffet Service Blue



Service Blue



Verdampfer leicht zu reinigen



Höhenverstellbare Wanne 24-200 mm

Hemlock



Wenge



RAL



Speiseausgabe Service Blue

Ausgabe-Elemente, Umluftkühlwanne

- Umluftkühlung, Temperaturbereich: +4°/+8°C
- elektronische Steuerung
- mit automatischer Abtauung
- verchromtes Stahlgestell auf Rädern mit unterer Holz-Verkleidung
- mit CNS-Tablettrutsche
- andere Fronten sind in allen RAL-Farben erhältlich (10 % Mehrpreis)
- gerade obere Glasabdeckung und Frontscheibe mit LED-Beleuchtung
- Kühlwanne anpassbar, für Behältertiefe: 24-200 mm
- Kühlwanne max. Behältertiefe: 200 mm
- Ohne Zwischenstege u. GN-Behälter
- **Farbe Hemlock lieferbar ab Juli 2016**

AUSGABESYSTEME

260



Modell	Wenge	Hemlock	Fassung	Temp.Bereich	Außenmaße BxTxH	Anschlusswert
SER-Blue 3	128528	133840	GN 3/1 - bis 200 mm	+4 / + 8 °C	1169 x 670 x 1318 mm	820 W / 230 V
SER-Blue 4	128529	133841	GN 4/1 - bis 200 mm	+4 / + 8 °C	1494 x 670 x 1318 mm	820 W / 230 V
SER-Blue 6	128530	133842	GN 6/1 - bis 200 mm	+4 / + 8 °C	2144 x 670 x 1318 mm	930 W / 230 V



Salatbuffet Delizie

- Ausführung Mehrschichtplatte beschichtet mit Nussbaumdekor
- **Edelstahlwanne mit Rohrverdampfer**
- Ablasshahn am Wannenboden
- **Steckerfertige Ausführung** mit Kältemaschine im Buffetkorpus
- Temperaturbereich 4° / 10° C
- Elektrisch absenkbare Schutzhaube
- 4 Doppelenkrollen mit Feststellbremse
- Farbe hell (Nussbaum)
- Kältemittel R404a
- **Option:** Tabletrutschen (klappbar)



Heißbuffet Delizie

- Ausführung in Holzlaminat
- **Bainmariewanne aus Edelstahl**
- Ablasshahn am Wannenboden
- Temperaturbereich +30° / +90° C
- 4 Doppelenkrollen mit Feststellbremse
- Farbe hell (Nussbaum)
- **Option:** Tabletrutschen (klappbar)

Modell	Art. Nr.	Funktion	Fassung	Außenmaße BxTxH	Anschlusswert
Delizie SP	119475	Kaltbuffet	GN 4/1	1422 x 745 x 1474 mm	600 W / 230 V
Delizie Bainmarie SP	119479	Heißbuffet	GN 4/1	1421 x 748 x 1480 mm	2400 W / 230 V

Modell	Art. Nr.
Tabletrutsche kurz	119789
Tabletrutsche lang	119489

Warmhaltevitrine aus Edelstahl

- Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Temperaturbereich 20°-90°C
- 3 Ebenen à EN 600 x 400 mm
- Geeignet für GN 1/1
- Umluft für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schamottstein als Hitzespeicher
- LED-Beleuchtung
- Wasserbehälter
- Feuchtigkeitskontrolle verhindert das Austrocknen der Speisen
- Ein-/Ausschalter
- Umluft separat schaltbar
- Kontrolleuchten



WD780SI



WD780DI

Modell	Art. Nr.	Nutzfläche	Maße BxTxH	Anschlusswert
WD 780 SI	133951	3 x 600 x 400 mm	780 x 490 x 480 mm	1,2 kW / 230 V
WD 780 DI	133952	5 x 600 x 400 mm	780 x 490 x 640 mm	1,8 kW / 230 V



Backwarenvitrinen

- zur perfekten Präsentation von Croissants, Plunder- Gebäck, Pizzen etc.
- Ausführung aus Edelstahl
- allseitig Kunststoffscheiben
- bedienungs- und kundenseitige Klapptüren
- thermostatische Temperaturregelung von 30° - 80° C
- Wasserlade für Befeuchtung
- Modelle WDL inkl. Beleuchtung
- Blenden auf Anfrage individuell gestaltbar



HotSpot



WDL100



WDL200



BV50



BV52

Modell	Art. Nr.	Nutzfläche	Beleuchtung	Maße BxTxH	Anschlusswert
WDL 100	100544	1 x GN 1/1	•	590 x 350 x 375 mm	650 W / 230 V
WDL 200	100545	2 x GN 1/1	•	590 x 350 x 480 mm	650 W / 230 V
Hot Spot	112096		•	606 x 446 x 450 (620) mm	1030 W / 230 V
BV 50	112438			500 x 350 x 270 mm	400 W / 230 V
BV 52	112409			500 x 350 x 410 mm	400 W / 230 V



HSF 3



HSF 2 D

Heiße Theken

Verkaufsförderndes Präsentieren und perfektes Heißhalten

Heiße Theken arbeiten mit feuchter Heißluft. Braten, Hähnchen, Backwaren etc. behalten so ihr frisches Aussehen, den vollen Geschmack und die richtige Verzehrer temperatur. Die Theken werden komplett mit Zwischenablage geliefert.

Technische Daten HSF:

- Freistehende Aufsatzvitrine für Bedienung
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Hebetüre für einfache Warenentnahme
- HSF3 und HSF4 mit Schiebetüren
- Panoramascheibe aus Sicherheitsglas
- Temperaturbereich bis 30° - 95° C
- Behältertiefe bis 65 mm

Option:

- Schneidbrett

Modell	Art. Nr.	Fassung	Maße BxTxH	Anschlusswert
HSF 1	100307	GN 1/1	480 x 775 x 585 mm	1530 W / 230 V
HSF 1T	100308	GN 1/1	616 x 575 x 585 mm	1530 W / 230 V
HSF 2	100309	GN 2/1	750 x 775 x 585 mm	2130 W / 230 V
HSF 3	100310	GN 3/1	1080 x 775 x 585 mm	2260 W / 230 V
HSF 4	100311	GN 4/1	1410 x 775 x 585 mm	3360 W / 230 V
HSF 2 D	111991	GN 2/1 - 3 Etagen	750 x 775 x 745 mm	2130 W / 230 V
HSF 3 D	116118	GN 3/1 - 3 Etagen	1080 x 775 x 745 mm	2260 W / 230 V

Zubehör	Art. Nr.	Beschreibung	Maße BxT
TG 1	109452	Schneidbrett GN 1/1	472 x 150 mm
TG 1 T	109453	Schneidbrett GN 1/1	612 x 150 mm
TG 2	109454	Schneidbrett GN 2/1	742 x 150 mm
TG 3	109455	Schneidbrett GN 3/1	1072 x 150 mm



CSF 2



CSF 2 D

Kalte Theken

Perfektes Präsentieren + Kühlen

ASM Kalte Theken eignen sich hervorragend zur Präsentation von gekühlten Vorspeisen, Salaten, Fleisch- und Geflügelspezialitäten, Sandwiches etc. Das eingebaute Umluft-Kühlsystem mit großflächigem beschichtetem Verdampfer sorgt für frisches Klima mit hoher Luftfeuchtigkeit. Die Theken werden komplett mit Zwischenablage geliefert.

Technische Daten CSF:

- Freistehende Aufsatzkühlvitrine für Bedienung
- isoliertes CNS Gehäuse
- Hebetüre für einfache Warenentnahme
- Panoramasscheibe aus Sicherheitsglas
- steckerfertiges Kühlsystem mit luftgeköhltem Kondensator und beschichtetem Verdampfer.
- Temperaturbereich: +4° / +12°C

- Relative Luftfeuchte: ca. 70 %
- Automatische Tauwasserverdunstung und Abtauung
- Digitale Temperaturanzeige
- Behältertiefe bis 65 mm

Option:

- Schneidbrett

Modell	Art. Nr.	Fassung	Maße BxTxH	Anschlusswert
CSF 1	116927	GN 1/1	480 x 775 x 585 mm	290 W / 230 V
CSF 2	100312	GN 2/1	750 x 775 x 585 mm	340 W / 230 V
CSF 3	100313	GN 3/1	1080 x 775 x 585 mm	420 W / 230 V
CSF 2 D	112094	GN 2/1 - 3 Etagen	750 x 775 x 745 mm	340 W / 230 V
CSF 3 D	115806	GN 3/1 - 3 Etagen	1080 x 775 x 745 mm	420 W / 230 V

Zubehör	Art. Nr.	Beschreibung	Maße BxT
TG 1	109452	Schneidbrett GN 1/1	472 x 150 mm
TG 2	109454	Schneidbrett GN 2/1	742 x 150 mm
TG 3	109455	Schneidbrett GN 3/1	1072 x 150 mm



Delice 705



Delice 708

Optimale Speisenaufbereitung und perfekte Präsentation

Die formschönen Warmhaltevittrinen **RAGUS Delice** arbeiten mit statischer Hitze, um die Produktaustrocknung möglichst gering zu halten. Alle Geräte sind rundumverglast und mit Halogenlicht perfekt ausgeleuchtet.

Ausstattung:

- GN-Behälter
- Perforierte Einsätze (unten mit Schneidbrett)
- Komfortabler Türöffnungsmechanismus
- Elektronische Steuerung
- Komfortable Temperaturwahl von 30 - 130 ° C über Folientastatur
- Temperaturdisplay
- 4 Innenraumleuchten
- Lichtintensität regelbar

Option:

- Mod. 708 - herausziehbares Schneidbrett inklusive umlaufender Safrille

Modell	Art. Nr.	Fassung	Außenmaße BxTxH	Anschlusswert
Delice 704	112398	2 x GN 1/2	425 x 467 x 550 mm	800 W / 230 V
Delice 705	112399	4 x GN 1/2	752 x 467 x 550 mm	1600 W / 230 V
Delice 708	123778	2 x 2/3 GN + 2 x 1/1 GN	863 x 480 x 632 mm	2000 W / 230 V



Eco 710

- komplett aus Edelstahl gefertigt
- mit Glas-Schwenktüre, herausziehbaren Auflagen und Schneidbrett zur leichten Entnahme und Verarbeitung
- Beheizung des Innenraums von unten ohne Gebläse, somit minimalste Austrocknung der Speisen
- elektronisch gesteuerte Temperaturregelung
- komfortable Temperaturwahl über Touchpanel
- Innenraumbeleuchtung durch beidseitig je 2 Stück Backofenleuchten
- Wasserlade
- Zeitvorwahl 0,5 bis 24 Stunden

Cantinetta 2

- **Warmhaltegerät** zum Erhitzen und Warmhalten von fertigen Speisen mittels **Wasserdampfheizsystem**
- Optimale Aufbereitung für alle Teigwaren, alle Arten von Knödel, Grießnockerl, gedämpftes Gemüse, Wurstspezialitäten sowie alle möglichen Süßspeisen wie etwa Germknödel usw.
- Ausführung **aus Edelstahl**
- 4 Sichtscheiben aus **Sicherheitsglas**
- Thermostatgesteuert
- Innenmaße: 270x360x410 mm

Modell	Art. Nr.	Außenmaße BxTxH	Tassengröße	Temperatur	Anschlusswert
ECO 710	124582	420 x 427 x 492 mm	GN 1/2 375 x 265 mm	30 - 120° C	1,3 kW / 230 V
Cantinetta 2	100510	330 x 440 x 620 mm	5 x GN 1/2 265 x 350 mm	30 - 110° C	1,25 kW / 230 V

Speiseausgabe-Wagen



Speisenausgabe-Wagen

- Ausführung aus Chromnickelstahl 18/10
- Abdeckung mit Schwallrand
- tiefgezogene Warmhaltebecken, eingeschweißt, nass beheizbar mit Ablauf
- Becken für GN-Behälter 1/1 bis 200 mm tief
- Beckenbeheizung durch energieeffiziente Folienheizung
- Ein-/Aus-Kippschalter
- thermostatgeregelt von + 30 °C bis + 90 °C
- Sicherheitsgriff, Spiralkabel, Blindsteckdose
- 2 Bock- und 2 feststellbare Lenkrollen



Schalterblende Stirnseite (S)



Schalterblende Längsseite (L)

Modell	Art.Nr.	Fassung	Maße BxTxH	Anschlusswert
SW21 S	121696	2xGN1/1 200 mm tief	700x890x900 mm	2,0 kW / 230 V
SW31 S	121481	3xGN1/1 200 mm tief	700x1330x900 mm	3,0 kW / 230 V
SW41 S	122836	4xGN1/1 200 mm tief	700x1650x900 mm	2,8 kW / 230 V
SW21 L	121480	2xGN1/1 200 mm tief	850x750x900 mm	2,0 kW / 230 V
SW31 L	121588	3xGN1/1 200 mm tief	1300x750x900 mm	2,1 kW / 230 V
SW41 L	123166	4xGN1/1 200 mm tief	1650x750x900 mm	2,8 kW / 230 V

Tellerwärmerschränke



Tellerwärmerschränke

- Gehäuse und Heizwiderstände komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Zwischenboden höhenverstellbar
- Betriebs-Kontrolllampe
- Temperatureinstellung bis 85 °C



TWS30

Modell	Art.Nr.	Fassung	Türen	Maße BxTxH	Anschlusswert
TWS30	133691	30 Teller	1	400 x 460 x 570 mm	400 W / 230 V
TWS60	133692	60 Teller	1	400 x 460 x 870 mm	400 W / 230 V
TWS120	133693	120 Teller	2	800 x 460 x 870 mm	1500 W / 230 V



Tellerspender statisch beheizt

Ausführung aus Chromnickelstahl 18/10
Temperatur regelbar von 30 - 90° C
Tellergröße von Ø 26 - 32 cm

Modell	Art.Nr.	Fassung	Maße ØxH	Anschlusswert
OTI 43	116265	50 Teller	Ø 430 x 850 mm	1,5 kW / 230 V



Tellerspender statisch beheizt

Ausführung aus Chromnickelstahl 18/10
Temperatur regelbar von 30 - 90° C
Tellergröße von Ø 26 - 32 cm
Stülpedeckel
4 Lenkrollen (2 x Feststeller)

Modell	Art.Nr.	Fassung	Maße BxTxH	Anschlusswert
OTI 4444	119024	50 Teller	440 x 440 x 850 mm	1,5 kW / 230 V



Tellerspender statisch beheizt

Ausführung aus Chromnickelstahl 18/10
Temperatur regelbar von 30 - 90° C
Tellergröße von Ø 26 - 32 cm
Stülpedeckel
4 Lenkrollen (2 x Feststeller)

Modell	Art.Nr.	Fassung	Maße BxTxH	Anschlusswert
OTI 4478	119981	100 Teller	440 x 780 x 850 mm	3,0 kW / 230 V



Tellerspender unbeheizt

Ausführung aus Chromnickelstahl 18/10
Tellergröße von Ø 26 - 32 cm
Stülpedeckel
4 Lenkrollen (2 x Feststeller)

Modell	Art.Nr.	Fassung	Maße BxTxH
OTDN 4444	120136	50 Teller	440 x 440 x 850 mm



Tellerspender unbeheizt

Ausführung aus Chromnickelstahl 18/10
Tellergröße von Ø 26 - 32 cm
Stülpedeckel
4 Lenkrollen (2 x Feststeller)

Modell	Art.Nr.	Fassung	Maße BxTxH
OTDN 4478	120137	100 Teller	440 x 780 x 850 mm

Gastronorm-Behälter



Gastronorm-Behälter

nach EN 631

schwere Ausführung aus CNS 18/10



GN 2/1

BxTxH mm	Art.Nr.	Liter
650x530x 20	105528	5,00
650x530x 40	105529	10,00
650x530x 65	112126	18,50
650x530x100	121284	28,50
650x530x150	121285	42,50



GN 1/1

BxTxH mm	Art.Nr.	Liter
530x325x 20	105512	2,50
530x325x 40	105513	5,00
530x325x 65	105515	9,00
530x325x100	112130	14,00
530x325x150	112324	21,00
530x325x200	112127	28,00



GN 1/2

BxTxH mm	Art.Nr.	Liter
325x265x 20	114681	1,00
325x265x 40	115493	2,00
325x265x 65	114596	4,00
325x265x100	105517	6,50
325x265x150	105518	9,50
325x265x200	105519	12,50



GN 2/3

BxTxH mm	Art.Nr.	Liter
354x325x 20	105530	1,50
354x325x 40	105531	3,00
354x325x 65	105532	5,50
354x325x100	116749	9,00
354x325x150	114504	13,00
354x325x200	121253	18,00



GN 1/3

BxTxH mm	Art.Nr.	Liter
325x176x 20	121260	0,75
325x176x 40	121261	1,50
325x176x 65	105524	2,50
325x176x100	112315	4,00
325x176x150	105521	5,75
325x176x200	105522	7,80



GN 2/4

BxTxH mm	Art.Nr.	Liter
530x162x 65	121286	3,80
530x162x100	121287	6,00
530x162x150	121288	9,00



GN 1/4

BxTxH mm	Art.Nr.	Liter
265x162x 65	119602	1,80
265x162x100	119604	2,80
265x162x150	105525	4,00
265x162x200	112128	5,50



GN 1/6

BxTxH mm	Art.Nr.	Liter
176x162x 65	114683	1,00
176x162x100	112316	1,60
176x162x150	105526	2,40
176x162x200	121278	3,40



GN 1/9

BxTxH mm	Art.Nr.	Liter
176x108x 65	121279	0,60
176x108x 100	112317	1,00

AUSGABESYSTEME

270

Gastronorm-Behälter / Roste



GN 1/1 gelocht

BxTxH mm	Art.Nr.	Liter
530x325x 40	105514	5,50
530x325x 65	105516	9,00
530x325x100	105511	14,00
530x325x150	121291	21,00



GN 2/3 gelocht

BxTxH mm	Art.Nr.	Liter
354x325x 65	121341	5,50
354x325x100	124044	9,00
354x325x150	124045	13,00



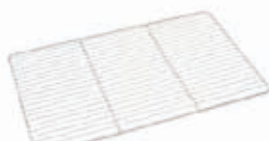
GN 1/2 gelocht

BxTxH mm	Art.Nr.	Liter
325x265x 65	121292	4,00
325x265x100	121293	6,50
325x265x150	121294	9,50



Einlegeboden

Modell	Art.Nr.
GN 1/1	124047
GN 1/2	124048
GN 1/3	124049



CNS-Roste

Modell	Art.Nr.
GN 2/3	105535
GN 1/1	105533
GN 2/1	105534



Zwischenstege

Modell	Art.Nr.
325 mm	101823
530 mm	101824



Deckel mit Löffelaussparung

Größe	Art.Nr.
GN 1/1	115987
GN 2/3	121296
GN 1/2	114320
GN 1/3	111638
GN 1/4	121300
GN 1/6	115217
GN 1/9	121302



Deckel mit Silikondichtung

Größe	Art.Nr.
GN 1/1	124050
GN 2/3	124051
GN 1/2	124052
GN 1/3	124053
GN 1/4	124054
GN 1/6	124055

Gastronorm-Bleche

- granitemailliert
- bestens geeignet für die Zubereitung von Kurzbratstücken, Geflügelteilen, Aufläufen und Garnelen.



Größe	Art.Nr.	BxTxH mm
GN 2/3	126343	354 x 325 x 20 mm
GN 2/3	126344	354 x 325 x 40 mm
GN 2/3	126345	354 x 325 x 65 mm
GN 1/1	126346	530 x 325 x 20 mm
GN 1/1	126347	530 x 325 x 40 mm
GN 1/1	126348	530 x 325 x 60 mm
GN 2/1	126349	650 x 530 x 20 mm
GN 2/1	126350	650 x 530 x 40 mm
GN 2/1	126351	650 x 530 x 65 mm



Senfdispenser CRS DU

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Pumpe mit Hebelbedienung
- Portionierregulierung von 5 - 35 g

Modell	Art. Nr.	Inhalt	Verarbeitung		Maße Ø x H
CRS DU 4	100081	4 Liter	CNS, rund	Hebelbedienung	Ø 190 x 334 mm
CRS DU 6	100082	6 Liter	CNS, rund	Hebelbedienung	Ø 190 x 420 mm
CRS DU 8	100083	8 Liter	CNS, rund	Hebelbedienung	Ø 215 x 430 mm
CRS DU 10	100080	10 Liter	CNS, rund	Hebelbedienung	Ø 235 x 440 mm