

INHALT

Version A 2011/01

| | |
|---------|--|
| | EINBAU GERÄTE |
| Seite 2 | Einbauröhren für runde Teller – fest und einstellbar DFR (UN)BEHEIZT * DFR ISO BEHEIZT T * TH |
| Seite 3 | Einbauröhren für Rechteckige Teller TSG * THSG |
| Seite 4 | Einbaustapler für Körbe Tablett FOR-C * FOR-CH * OR-CHU/B |
| Seite 5 | Serviettenstapler – Einbau Suppenkessel |

| | |
|-------------|---|
| | EQUALIZER LINE |
| Seite 8 | DBS Tablettstapler |
| Seite 9 | Stapler Speziell für Kleine Restaurants THNM/ISO |
| Seite 10 | Unbeheizte fahrbare Stapler für Teller 1-2 TN/MS |
| Seite 11 | (Umluft) Beheizte fahrbare Stapler für Teller 1-2 THN-MS * 2 THNU-MS |
| Seite 12 | Unbeheizte Stapler für KÖRBE UND TABLETT SE-MS * S-MS * 2S-MS * ORT-MS * 2TOS-MS * OX-MS |
| Seite 13 | Beheizte Stapler für Körbe CNS Körbe CNS Besteckaufsatz |
| Seite 14 | AFW-MS Transport – und Lagerwagen |
| Seite 15 | Equalizer Tablett Wagen |
| Seite 16 | BAIN-MARIEWAGEN |
| Seite 17-19 | Transport- und Lagerwagen für die Kalte Küche |
| Seite 20 | Tassen - Mehrpreise KCO * KCV |
| Seite 21 | Zubehör Schiebegriffe * Kunststoff und CNS Deckel * Rollen * Diverse 2-3 TN-FR * 2-3 TN-MS |
| Seite 22 | Farben - Mehrpreise |
| Seite 23 | Ersatzteile |

Certified ISO 9001 by



EINBAU



| | | | |
|---|-------------------|--------------------------------|-------------|
| EINBAU, UNBEHEIZT – FÜR RUNDE TELLER | | | |
| mit 4 festen Geschirrführungen | | | |
| 00.1000 | T 165 | Für Untertassen 80-160 mm rund | 730.-- |
| 00.1123 | DFR 210 UNBEHEIZT | Für Teller 160 – 208 mm rund | 730.-- |
| 00.1133 | DFR 240 UNBEHEIZT | Für Teller 190 – 240 mm rund | 730.-- |
| 00.1143 | DFR 280 UNBEHEIZT | Für Teller 230 – 280 mm rund | 730.-- |
| 00.1153 | DFR 310 UNBEHEIZT | Für Teller 260 – 310 mm rund | 730.-- |
| 00.1163 | DFR 340 UNBEHEIZT | Für Teller 290 – 338 mm rund | 875.-- |
| | | KOMPLETT GESCHLOSSEN | - Mehrpreis |
| Empfohlener Deckel 91.5015 – 5040 und 91.5011 – 5041 siehe Seite 21 | | | |



| | | | |
|---|-----------------|------------------------------|---------|
| EINBAU, BEHEIZT 230 V - 400 W – FÜR RUNDE TELLER mit separater Schaltblende mit einstellbarem Thermostat 30-120 C mit 4 festen Geschirrführungen | | | |
| 02.1513 | DFR 210 BEHEIZT | Für Teller 160 – 208 mm rund | 1560.-- |
| 02.1523 | DFR 240 BEHEIZT | Für Teller 190 – 240 mm rund | 1560.-- |
| 02.1533 | DFR 280 BEHEIZT | Für Teller 230 – 280 mm rund | 1560.-- |
| 02.1543 | DFR 310 BEHEIZT | Für Teller 260 – 310 mm rund | 1560.-- |
| 02.1563 | DFR 340 BEHEIZT | Für Teller 290 – 338 mm rund | 1735.-- |
| Empfohlener Deckel 91.5015 – 5040 und 91.5011 – 5041 siehe Seite 21 | | | |



| | | | |
|---|---------------------|------------------------------|---------|
| EINBAU BEHEIZT 230 V – 400 W - FÜR RUNDE TELLER DOPPELWANDIG UND ISOLIERT | | | |
| mit separater Schaltblende mit einstellbarem Thermostat 30-120°C mit festen Geschirrführungen | | | |
| 02.1518 | DFR 210 ISO BEHEIZT | Für Teller 160 – 208 mm rund | 1735.-- |
| 02.1528 | DFR 240 ISO BEHEIZT | Für Teller 190 – 240 mm rund | 1735.-- |
| 02.1538 | DFR 280 ISO BEHEIZT | Für Teller 230 – 280 mm rund | 1735.-- |
| 02.1548 | DFR 310 ISO BEHEIZT | Für Teller 260 – 310 mm rund | 1735.-- |
| 02.1568 | DFR 340 ISO BEHEIZT | 290 – 338 mm rund | 1870.-- |
| Empfohlener Deckel 91.5050– oder 91.5051 (model 340 nur CNS siehe Seite 21) | | | |



| | | | |
|---|-------|------------------------------|-------------|
| EINBAU, UNBEHEIZT – FÜR RUNDE TELLER mit 3 verstellbaren Geschirrführungen | | | |
| 00.1010.0 | T 245 | Für Teller 140 – 220 mm rund | 810.-- |
| 2 | | | |
| 00.1020.0 | T 280 | Für Teller 180 – 260 mm rund | 810.-- |
| 2 | | | |
| 00.1030.0 | T 310 | Für Teller 210 – 290 mm rund | 810.-- |
| 2 | | | |
| | | KOMPLETT GESCHLOSSEN | - Mehrpreis |
| 260.-- | | | |
| Empfohlener Deckel 91.5020 – 5040 und 91.5021 – 5041 siehe Seite 21 | | | |



| | | | |
|---|--------|------------------------------|---------|
| EINBAU, BEHEIZT 230 v – 400 W - FÜR RUNDE TELLER | | | |
| mit 3 verstellbaren Geschirrführungen | | | |
| 02.1410.0 | TH 245 | Für Teller 150 – 220 mm rund | 1735.-- |
| 2 | | | |
| 02.1420.0 | TH 280 | Für Teller 180 – 260 mm rund | 1735.-- |
| 2 | | | |
| 02.1430.0 | TH 310 | Für Teller 210 – 290 mm rund | 1735.-- |
| 2 | | | |
| Empfohlener Deckel 91.5020 – 5040 und 91.5021 – 5041 siehe Seite 21 | | | |


**EINBAU, UNBEHEIZT – FÜR RECHTECKIGE TELLER,
KAFFEE-ODER SUPPENTASSEN ODER SCHALEN**

| | | | |
|---|-----|---|---------|
| 00.1120 | TSG | Geschlossene Stapelröhre mit Innenverkleidung max. Abmessung 300 x 300 mm | 1080.-- |
| | | Für Abmessungen > 300 x 300 mm | 1320.-- |
| <p>* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben. Dieses Modell wird auf Mass angefertigt. Auch die Höhe wird auf Mass angefertigt. Empfohlener Deckel 92.5140 siehe Seite 21</p> | | | |

**EINBAU, BEHEIZT 230 V – 400 W
FÜR RECHTECKIGE TELLER
KAFFEE-ODER SUPPENTASSEN ODER SCHALEN**

| | | | |
|--|------|---|---------|
| 02.1510 | THSG | Geschlossene Stapelröhre mit Innenverkleidung max. Abmessung 300 x 300 mm | 1935.-- |
| | | Für Abmessungen > 300 x 300 mm | 2320.-- |
| <p>* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben. Dieses Modell wird auf Mass angefertigt. Auch die Höhe wird auf Mass angefertigt. Empfohlener Deckel 92.5140 siehe Seite 21.</p> | | | |

**EINBAU, UNBEHEIZT – FÜR KÖRBE & TABLETTS
MIT FLANSCH**

| | | | |
|---------|---------|--|---------|
| 05.1920 | FOR-C/B | Für KÖRBE 500 x 500 mm | 1710.-- |
| 05.1930 | FOR-C/C | Für TABLETTS 530 x 370 mm | 1710.-- |
| 05.1940 | FOR-C/D | Für TABLETTS 460 x 360 mm – 14"x 18" | 1710.-- |
| 05.1950 | FOR-C/E | Für TABLETTS 530 x 325 mm (1/1 GN) | 1710.-- |
| 05.1960 | FOR-C/S | Für TABLETTS mit anderen Abmessungen (auch Trapez) | 1880.-- |
| | | KOMPLETT GESCHLOSSEN - Mehrpreis | 280.-- |


**EINBAU, UNBEHEIZT – FÜR KÖRBE & DIREKT STAPELUNG (Gläser)
MIT FLANSCH**

| | | | |
|---------|----------|--|---------|
| 05.1970 | FOR-C/BG | Für KÖRBE 500 x 500 mm und Direktstapelung | 2050.-- |
|---------|----------|--|---------|


**EINBAU, BEHEIZT – FÜR Körbe 500 x 500 mm (mit Tassen usw.)
Einwandiger Einbaustapler mit Flansch,
Normal beheizt 230 – 400 W, mit festem Thermostat 70°C**

| | | | |
|--|----------|-------------------------------|---------|
| | | TIP: Für Geschirr Bis ca 50°C | |
| 06.2000 | FOR-CH/B | Für KÖRBE 500 x 500 mm | 2710.-- |
| <p>Beim Auftrag Höhe angeben.</p> | | | |
| <p>Empfohlener Deckel siehe Seite 21</p> | | | |



Doppelwandig, isoliertes Gehäuse auf Füßen, Einbau von Unten.
 Mit Flansch zum einhängen.
 Umluftbeheizt 230 V – 2100 W., mit regelbarem Thermostat 30-120°C
 und separater Schaltblende (L = 1500 mm)
 mit Schalter/Kontrolllampe



TIP: Für Geschirr Bis ca 90°C

06.2030.H OR-CHU/B Für KÖRBE 500 x 500 mm

4190.--

Zusätzlicher CNS Deckel
 Von Innen Verstellbare Füße

Beim Auftrag Höhe angeben.

MEHRPREISE FÜR SPEZIAL HÖHE VON EINBAUSTAPLER

Alle Einbaustapler können mit speziellen Höhen geliefert werden.
 Max. Verkürzung 300 mm. Lieferzeit ca. 3 Wochen

MODEL

DFR UNBEHEIZT 210-240-280-310-340 en T 245-280-310

160.--

DFR (ISO) BEHEIZT 210-240-280-310-340 en TH 245-280-310

295.--

FOR C/B-C-D-E

160.--

SUPPENSTATION

FÜR EINBAU IN THEKEN, MIT FLANSCH
 GELIEFERT MIT INNENSCHÜSSEL UND DECKEL
 BEHEIZT 230 V – 400 W – MIT SEPARATER SCHALTBLLENDE und Ablaufhahn

| | | | |
|---------|---------------|--|---------|
| 08.2057 | Suppenstation | Mit Innenschüssel und Deckel (Geteilt) | 1490.-- |
| 95.8227 | | Innenschüssel und Deckel (Geteilt) | 640.-- |
| 95.8372 | | ABLAUFHAHN 1/2" | 65.-- |



Suppenschüssel-
karussell
Seite 19



FÜR EINBAU IN THEKEN, MIT FLANSCH.
 GETEILTER THSG FÜR SUPPENTASSEN BEHEIZT UND UNTERTASSEN UNBEHEIZT 230 V – 400 W.

| | | | |
|---------|--------|-----------------------|---------|
| 02.1512 | 2 THSG | Komplett Geschlossen | 3070.-- |
| | 2 TSG | Gleich aber unbeheizt | 2230.-- |

* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben.
 Dieses Modell wird auf Mass angefertigt.

SERVIETTEN STAPLER

EINBAU MIT FLANSCH, FÜR JEDE SERVIETTENGRÖSSE WIRD AUF MASS ANGEFERTIGT

| | | |
|---------|-------------------|--------|
| 07.2050 | Serviettenstapler | 790.-- |
|---------|-------------------|--------|

* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben.
 Dieses Modell wird auf Mass angefertigt.



DFR DESIGN LINE**FAHRBAR, UNBEHEIZT, FÜR 1 STAPEL TELLER**

| | | | |
|---------|-----------------------|------------------------------|---------|
| 10.2090 | DFR 1 x 210 UNBEHEIZT | Für Teller 160 – 208 mm rund | 2930.-- |
| 10.2092 | DFR 1 x 240 UNBEHEIZT | Für Teller 190 – 240 mm rund | 2930.-- |
| 10.2094 | DFR 1 x 280 UNBEHEIZT | Für Teller 230 – 280 mm rund | 2930.-- |
| 10.2096 | DFR 1 x 310 UNBEHEIZT | Für Teller 260 – 310 mm rund | 2930.-- |

FAHRBAR, UNBEHEIZT, FÜR 2 STAPEL TELLER

| | | | |
|---------|-----------------------|------------------------------|---------|
| 11.2240 | DFR 2 x 210 UNBEHEIZT | Für Teller 160 – 208 mm rund | 3445.-- |
| 11.2242 | DFR 2 x 240 UNBEHEIZT | Für Teller 190 – 240 mm rund | 3445.-- |
| 11.2244 | DFR 2 x 280 UNBEHEIZT | Für Teller 230 – 280 mm rund | 3445.-- |
| 11.2246 | DFR 2 x 310 UNBEHEIZT | Für Teller 260 – 310 mm rund | 3445.-- |

Empfohlener Deckel 91.5050 und 91.5051 siehe unten und seite 21

**FAHRBAR, BEHEIZT, 230 V – 700 W. FÜR 1 STAPEL TELLER**

| | | | |
|---------|---------------------|------------------------------|---------|
| 20.2640 | DFR 1 x 210 BEHEIZT | Für Teller 160 – 208 mm rund | 3035.-- |
| 20.2642 | DFR 1 x 240 BEHEIZT | Für Teller 190 – 240 mm rund | 3035.-- |
| 20.2644 | DFR 1 x 280 BEHEIZT | Für Teller 230 – 280 mm rund | 3035.-- |
| 20.2646 | DFR 1 x 310 BEHEIZT | Für Teller 260 – 310 mm rund | 3035.-- |

FAHRBAR, BEHEIZT, 230 V – 2X 700 W. FÜR 2 STAPEL TELLER

| | | | |
|---------|---------------------|------------------------------|---------|
| 21.2840 | DFR 2 x 210 BEHEIZT | Für Teller 160 – 208 mm rund | 3865.-- |
| 21.2842 | DFR 2 x 240 BEHEIZT | Für Teller 190 – 240 mm rund | 3865.-- |
| 21.2844 | DFR 2 x 280 BEHEIZT | Für Teller 230 – 280 mm rund | 3865.-- |
| 21.2846 | DFR 2 x 310 BEHEIZT | Für Teller 260 – 310 mm rund | 3865.-- |

Empfohlener Deckel 91.5050 und 91.5051 siehe unten und seite 21

**ZUBEHÖR**

| | | |
|-------------|---------------------------|--------|
| 91.5050 | PC Deckel Grau | 84.-- |
| 91.5051 | PC Deckel Smoke klarsicht | 190.-- |
| 92.5075 | CNS Deckel | 180.-- |
| 92.5075.ISO | CNS ISO Deckel | 240.-- |



**FAHRBAR, UNBEHEIZT, FÜR 1 STAPEL TABELLETTS**

| | | | |
|---------|-------------------------|---|---------|
| 40.3450 | DFR 530 / 325 UNBEHEIZT | Für TABLETTS 530 x 325 mm | 3200.-- |
| 40.3452 | DFR 530 / 370 UNBEHEIZT | Für TABLETTS 530 x 370 mm | 3200.-- |
| 40.3454 | DFR 460 / 360 UNBEHEIZT | Für TABLETTS 460 x 360 mm – 14 x 18" | 3200.-- |
| 40.3456 | DFR SPEZIELL | Für TABLETTS mit anderen Abmessungen (auch Trapez) | 3490.-- |

FAHRBAR, UNBEHEIZT, FÜR 2 STAPEL TABELLETTS

| | | | |
|---------|-----------------------------|---|---------|
| 42.3540 | DFR 2 x 530 / 325 UNBEHEIZT | für Tablett 530 x 325 mm | 5380.-- |
| 42.3542 | DFR 2 x 530 / 370 UNBEHEIZT | Für TABLETTS 530 x 370 mm | 5380.-- |
| 42.3544 | DFR 2 x 460 / 360 UNBEHEIZT | Für TABLETTS 460 x 360 mm – 14x18" | 5380.-- |
| 42.3546 | DFR 2 x SPEZIELL | Für TABLETTS mit anderen Abmessungen (auch Trapez) | 5630.-- |

**FAHRBAR, UNBEHEIZT, FÜR 1 STAPEL KÖRBE**

| | | | |
|---------|-------------------------|---------------------------------|---------|
| 41.3550 | DFR 650 / 530 UNBEHEIZT | Für KÖRBE 650 x 530 mm (2/1 GN) | 3550.-- |
| 41.3552 | DFR 500 / 500 UNBEHEIZT | Für KÖRBE 500 x 500 mm | 3550.-- |
| 41.3554 | DFR 590 / 590 UNBEHEIZT | Für KÖRBE Direktstapelung | 4400.-- |

Empfohlener Deckel 93.5190 – 93.5210 siehe unten und seite 21

**FAHRBAR, BEHEIZT 230 V – 1400 W – Für 1 STAPEL KÖRBE**

| | | | |
|---------|-----------------------|---------------------------------|---------|
| 50.3580 | DFR 650 / 530 BEHEIZT | Für KÖRBE 650 x 530 mm (2/1 GN) | 4580.-- |
| 50.3582 | DFR 500 / 500 BEHEIZT | Für KÖRBE 500 x 500 mm | 4580.-- |
| 50.3584 | DFR 590 / 590 BEHEIZT | Für Direktstapelung | 5440.-- |

Empfohlener Deckel 93.5190 - 93.5210 siehe unten und seite 21

ZUBEHÖR

| | | | |
|-------------|--|-----------------------------|--------|
| 93.5190 | CNS Deckel | Für DFR 650/530 (UN)BEHEIZT | 360.-- |
| 93.5200 | CNS Deckel | Für DFR 500/500 (UN)BEHEIZT | 360.-- |
| 93.5210 | CNS Deckel | Für DFR 590/590 (UN)BEHEIZT | 360.-- |
| 92.5075.ISO | Preis für obenstehende Deckel in ISO isolierte Ausführung | | 485.-- |



**NEUES PRODUKT
TABLETTSTAPLER DBS**



Einfach und Kompakt

Besteckaufsatz und display sind auch möglich

Art. Nr. 45.3550 – 51 - 52

DBS Wagen

Fahrbarer vielseitig einsetzbarer Tablettdispenser, wird auf Tablettgröße hergestellt.

Geschweisste Röhrenkonstruktion mit gegossenen Kunststoff Eckelementen die gleichzeitig als Stossecken konstruiert sind.

Die Eckelemente sind mit Henkel ausgerüstet zum anbringen von Dekor Panels.

Die Tablett Wagen bestehen aus Vier CNS Röhren mit einer Verkleidung für eine geräuscharme Verwendung der Tablettts.

Ausgerüstet mit Kunststoffführungen für eine reibungslose Stapelung der Tablettts. Aufnahme für ca. 75 Tablettts.
4 Lenkrollen , 2 davon mit Bremse .



Preis für Stapler 1765.--

Option:

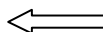
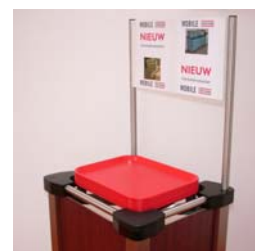
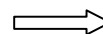
Der Wagen hat die Möglichkeit zum anbringen von Dekor Panels.

Besteckbox in GN ¼ 150 mm abnehmbar als Option erhältlich.

Preis: 350.--

Abnehmbares Display für Karten oder Aktionen als Option erhältlich.
Preis für 2 Röhren zur Befestigung des Panel. 350.--

Abnehmbares CNS Display für Karten oder Aktionen als Option erhältlich.
Preis für 2 Röhren und abnehmbares CNS Panel. 640.--
Siehe Linke Abbildung.



EQUALIZER LINE**SPEZIELL FÜR KLEINE RESTAURANTS**

AUF KLEINER FAHRBARER PLATTFORM
BEHEIZT 230 V – 400 W

| | | | |
|---------|----------|------------------------------|---------|
| 02.1525 | THNM 240 | Für Teller 190 – 240 mm rund | 1585.-- |
| 02.1535 | THNM 280 | Für Teller 190 – 280 mm rund | 1585.-- |
| 02.1545 | THNM 310 | Für Teller 260 – 310 mm rund | 1585.-- |
| 02.1565 | THNM 340 | Für Teller 290 – 338 mm rund | 1880.-- |

Empfohlener Deckel 91.5020 - 91.5040 und 5021 – 91.5041 siehe seite 21

GLEICH, ABER DOPPELWANDIG UND ISOLIERT
SEHR GEEIGNET ZUM LACKIEREN.

| | | | |
|---------|--------------|------------------------------|---------|
| 02.1527 | THNM ISO 240 | Für Teller 190 – 240 mm rund | 2090.-- |
| 02.1537 | THNM ISO 280 | Für Teller 230 – 280 mm rund | 2090.-- |
| 02.1547 | THNM ISO 310 | Für Teller 260 – 310 mm rund | 2090.-- |
| 02.1567 | THNM ISO 340 | Für Teller 290 – 338 mm rund | 2300.-- |

Empfohlener Deckel 91.5050 und 5051 siehe seite 21



FAHRBAR, UNBEHEIZT, FÜR 1 STAPEL TELLER

| | | | |
|---------|-------------|------------------------------|---------|
| 10.2165 | 1 TN-MS 210 | Für Teller 160 – 208 mm rund | 2150.-- |
| 10.2170 | 1 TN-MS 240 | Für Teller 190 – 240 mm rund | 2150.-- |
| 10.2180 | 1 TN-MS 280 | Für Teller 230 – 280 mm rund | 2150.-- |
| 10.2190 | 1 TN-MS 310 | Für Teller 260 – 310 mm rund | 2150.-- |
| 10.2192 | 1 TN-MS 340 | Für Teller 290 – 338 mm rund | 2835.-- |

| | | | |
|----------|-----------|--|---------|
| 10.2160* | 1 TS-MS/G | Für Teller, Schalen und Tassen. Geschlossene Stapelröhre mit Innenverkleidung max. Abmessung 300 x 300 mm | 2920.-- |
|----------|-----------|--|---------|

* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben.
Dieses Modell wird auf Mass angefertigt.

**FAHRBAR, UNBEHEIZT, FÜR 2 STAPEL TELLER**

| | | | |
|---------|-------------|------------------------------|---------|
| 11.2317 | 2 TN-MS 210 | Für Teller 160 – 208 mm rund | 2310.-- |
| 11.2320 | 2 TN-MS 240 | Für Teller 190 – 240 mm rund | 2310.-- |
| 11.2330 | 2 TN-MS 280 | Für Teller 230 – 280 mm rund | 2310.-- |
| 11.2340 | 2 TN-MS 310 | Für Teller 290 – 310 mm rund | 2310.-- |
| 11.2350 | 2 TN-MS 340 | Für Teller 290 – 338 mm rund | 2470.-- |

| | | | |
|-----------|-----------|-------------------------------------|---------|
| 11.2280 * | 2 TS-MS/O | Für Teller 175 x 175 – 295 x 295 mm | 3140.-- |
|-----------|-----------|-------------------------------------|---------|

| | | | |
|-----------|-----------|--|---------|
| 11.2310 * | 2 TS-MS/G | Für Teller, Schalen und Tassen. Geschlossene Stapelröhre mit Innenverkleidung max. Abmessung 300 x 300 mm | 3450.-- |
|-----------|-----------|--|---------|

* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben.
Dieses Modell wird auf Mass angefertigt.

**FAHRBAR, BEHEIZT 230 V – 600 W, FÜR 1 STAPEL TELLER**

| | | | |
|-----------|--------------|---|---------|
| 20.2718 | 1 THN-MS 210 | Für Teller 160 – 208 mm rund | 2335.-- |
| 20.2720 | 1 THN-MS 240 | Für Teller 190 – 240 mm rund | 2335.-- |
| 20.2730 | 1 THN-MS 280 | Für Teller 230 – 280 mm rund | 2335.-- |
| 20.2740 | 1 THN-MS 310 | Für Teller 260 – 310 mm rund | 2335.-- |
| 20.2742 | 1 THN-MS 340 | Für Teller 290 – 338 mm rund | 2820.-- |
| 20.2680 * | 1 THS-MS/O | Für Teller 175 x 175 – 295 x 295 mm | 2920.-- |
| 20.2710 * | 1 THS-MS/G | Geschlossene Stapelröhre mit Innenverkleidung max. 300 x 300 mm | 3175.-- |

* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben.
Dieses Modell wird auf Mass angefertigt.

**FAHRBAR, BEHEIZT 230 V – 1600 W, FÜR 2 STAPEL TELLER**

| | | | |
|-----------|--------------|---|---------|
| 21.2888 | 2 THN-MS 210 | Für Teller 160 – 208 mm rund | 2730.-- |
| 21.2890 | 2 THN-MS 240 | Für Teller 240 – 240 mm rund | 2730.-- |
| 21.2900 | 2 THN-MS 280 | Für Teller 230 – 280 mm rund | 2730.-- |
| 22.2990 | 2 THN-MS 310 | Für Teller 260 – 310 mm rund | 2730.-- |
| 21.2996 | 2 THN-MS 340 | Für Teller 290 – 338 mm rund | 3420.-- |
| 21.2960 * | 2 THS-MS/O | Für Teller 175 x 175 – 295 x 295 mm | 3495.-- |
| 22.2980 * | 2 THS-MS/G | Geschlossene Stapelröhre mit Innenverkleidung max. 300 x 300 mm | 3780.-- |

* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben.
Dieses Modell wird auf Mass angefertigt..

- Ganz aus CNS18/10. 4 Seiten mit Isolationsverkleidung
- 4 Lenkrollen, rund 125 mm, 2 mit Feststeller.
- 4 Stossecken
- "Cross-flow" Heizung
- Kunststoff Schaltblende mit Spiralanschlusskabel mit Schukostecker, Schalter, Kontrolllampe, regelbarem Thermostat 30-120° C.
- Stapelröhren mit 4 festen Führungen.

TIP: DECKEL ANWENDEN BEI BEHEIZTEN GERÄTE
siehe seite 21

**FAHRBAR, UMLUFTBEHEIZT 230 V – 1750 W, FÜR 2 STAPEL TELLER**

| | | | |
|-----------|---------------|-------------------------------------|---------|
| 30.3318 | 2 THNU-MS 210 | Für Teller 160 – 208 mm rund | 3310.-- |
| 30.3320 | 2 THNU-MS 240 | Für Teller 190 – 240 mm rund | 3310.-- |
| 30.3330 | 2 THNU-MS 280 | Für Teller 230 – 280 mm rund | 3310.-- |
| 30.3340 | 2 TNU-MS 310 | Für Teller 260 – 310 mm rund | 3310.-- |
| 30.3350 | 2 THNU-MS 340 | Für Teller 290 – 338 mm rund | 3990.-- |
| 30.3280 * | 2 THSU-MS/O | Für Teller 175 x 175 – 295 x 295 mm | 4410.-- |
| 30.3310 * | 2 THSU-MS/G | Für Teller, Schalen und Tassen. | 5040.-- |

* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben.
Dieses Modell wird auf Mass angefertigt.

FAHRBAR, UNBEHEIZT, GANZ GESCHLOSSENES MODELL FÜR KÖRBE ODER TABLETTS

| | | | |
|-----------|----------|---|---------|
| 40.3410 | SE-MS/A | Für TABLETTS 530 x 325 mm (1/1 GN) | 2310.-- |
| 40.3420 | SE-MS/B | Für TABLETTS 530 x 370 mm | 2310.-- |
| 40.3430 | SE-MS/C | Für TABLETTS 460 x 360 mm – 14 x 18" | 2310.-- |
| 40.3440 * | SE-MS/S | Für TABLETTS mit anderen Abmessungen (auch trapez) | 2575.-- |
| 41.3460 | S-MS/A | Für KÖRBE 650 x 530 mm (2/1 GN) | 2575.-- |
| 41.3470 | S-MS/B | Für KÖRBE 500 x 500 mm | 2575.-- |
| 41.3480 | S-MS/D | Für direkt stapelung auf Plattform 580 x 580 mm | 3100.-- |
| | S-MS/E | Für direkt stapelung auf Plattform 580 x 800 mm | 3360.-- |
| 42.3510 | 2 S-MS/A | Für 2 unabhängige stapel TABLETTS 530 x 370 mm | 4095.-- |
| 42.3520 | 2 S-MS/B | Für 2 unabhängige stapel TABLETTS 460 x 360 mm –14 x 18" | 4095.-- |
| 41.3500 | 2 S-MS/C | Für 2 unabhängige stapel TABLETTS 530 x 325 mm | 4095.-- |
| 42.3530 * | 2 S-MS/S | Für 2 unabhängige stapel TABLETTS mit anderen Abmessungen | 4410.-- |

**FAHRBAR, UNBEHEIZT, TEILWEISE GESCHLOSSENES MODELL FÜR KÖRBE ODER TABLETTS**

| | | | |
|-----------|-----------|--|---------|
| 80.4000 | ORT-MS/A | Für KÖRBE 650 x 530 mm (2/1 GN) | 2415.-- |
| 81.4010 | ORT-MS/B | Für KÖRBE 500 x 500 mm | 2415.-- |
| 82.4020 | ORT-MS/C | Für TABLETTS 530 x 370 mm | 2415.-- |
| 83.4030 | ORT-MS/D | Für TABLETTS 460 x 360 mm – 14x18" | 2415.-- |
| 84.4040 | ORT-MS/E | Für TABLETTS 530 x 325 mm | 2415.-- |
| 85.4050 * | ORT-MS/S | Für TABLETTS mit anderen Abmessungen (auch trapez) | 2890.-- |
| 85.4055 * | 2ORT-MS/S | Für 2 unabhängige stapel TABLETTS | 4410.-- |



* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben.
Dieses Modell wird auf Mass angefertigt.

FAHRBAR, UNBEHEIZT, TEILWEISE GESCHLOSSENES MODELL FÜR TASSEN IN KÖRBE 500 X 500 mm UND UNTERTASSEN 80-160 mm RUND

| | | | |
|---------|----------|---|---------|
| 73.3890 | 2 TOS-MS | Für KÖRBE 500 x 500 mm und 2 Stapel UNTERTASSEN 145–160 | 3890.-- |
| 73.3892 | 3 TOS-MS | Für KÖRBE 500 x 500 mm und 3 Stapel UNTERTASSEN 145–160 | 4300.-- |

FAHRBAR, UMLUFTBEHEIZT, TEILWEISE GESCHLOSSENES MODEL FÜR TASSEN IN KÖRBE 500 X 500 mm UND UNTERTASSEN 80 – 160 mm RUND

| | | | |
|---------|------------|---|---------|
| 56.3632 | 2 THOUS-MS | Für 1 stapel KÖRBE und 2 stapel UNTERTASSEN | 5020.-- |
|---------|------------|---|---------|

FAHRBAR, UNBEHEIZT FÜR KÖRBE ODER TABLETTS

OX-MS Einschl. Griff

| | | | |
|-----------|---------|---|---------|
| 61.3820 | OX-MS/B | Für 1 stapel KÖRBE 650 x 530 mm (2/1GN) | 2520.-- |
| 60.3780 | OX-MS/E | Für 1 stapel KÖRBE 500 x 500 mm | 2260.-- |
| 60.3760 | OX-MS/C | Für 1 stapel TABLETTS 460 x 360 mm – 14 x 18" | 2260.-- |
| 60.3770 | OX-MS/D | Für 1 stapel TABLETTS 530 x 370 mm | 2260.-- |
| 60.3790 | OX-MS/F | Für 1 stapel TABLETTS 530 x 325 mm (1/1 GN) | 2260.-- |
| 60.3800 * | OX-MS/S | Für 1 stapel TABLETTS mit anderen Abmessungen | 2520.-- |

* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben.
Dieses Modell wird auf Mass angefertigt.

FAHRBAR, BEHEIZT 230 V – 1600 W FÜR KÖRBE ODER DIREKTSTAPELUNG

| | | | |
|---------|---------|--|---------|
| 51.3610 | SH-MS/A | Für KÖRBE 650 x 530 mm (2/1 GN) | 3470.-- |
| 50.3560 | SH-MS/B | Für KÖRBE 500 x 500 mm | 3470.-- |
| 51.3620 | SH-MS/D | Für direktstapelung auf Plattform 580 x 580 mm | 3890.-- |

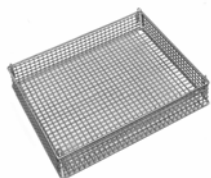
Empfohlener Deckel 93.5190 – 93.5210 siehe seite 21



**FAHRBAR, UMLUFTBEHEIZT 230 V – 1750 W
FÜR KÖRBE ODER DIREKTSTAPELUNG**

| | | | |
|---------|----------|--|---------|
| 56.3710 | SHU-MS/A | Für KÖRBE 650 x 530 mm (2/1 GN) | 4260.-- |
| 55.3650 | SHU-MS/B | Für KÖRBE 500 x 500 mm | 4150.-- |
| 56.3720 | SHU-MS/D | Für direktstapelung auf Plattform 580 x 580 mm | 4460.-- |

Empfohlener Deckel 93.5190 – 93.5210 siehe Seite 21

**CNS KÖRBE**

| | | | |
|---------|------|--------------------|--------|
| 94.5270 | KORB | 650 x 530 x 115 mm | 350.-- |
| 94.5280 | KORB | 650 x 530 x 75 mm | 350.-- |
| 94.5290 | KORB | 500 x 500 x 115 mm | 285.-- |
| 94.5300 | KORB | 500 x 500 x 75 mm | 285.-- |

CNS BESTECKKAUFSATZ - ABNEHMBAR

| | | |
|-----------|--|---------|
| 94.5230.3 | Mit 3 Fächer, sie werden für alle Stapler auf Mass angefertigt | 1185.-- |
| 94.5230.4 | Mit 4 Fächer, sie werden für alle Stapler auf Mass angefertigt | 1345.-- |
| 94.5232 | Mit 4 Fächer, speziell für das Modell OX_MS | 1240.-- |

Mit 4 GN Schalen ¼ 150 CNS
Mit ½ PC Deckel**TABLETTSTAPLER DIE AM ENDE DES TRANSPORTBANDES / GESCHIRRSPÜLERS ANGEBRACHT WIRD.**

| | | | |
|------------|----------|---|---------|
| 82.4025 | AFW-MS * | Für 1 stapel TABLETTS | |
| | | Preis für 1 – 4 Stück | 3570.-- |
| | | Preis für 5 Stück oder Mehr | 3260.-- |
| | | Wenn die Stücke kleiner sind als 850mm kann die Kapazität zunehmen. | |
| 82.4025.DL | AFW-MS* | Für 1 stapel TABLETTS | |
| | | Preis für 1 – 4 Stück | 3680.-- |
| | | Preis für 5 Stück oder Mehr | 3360.-- |

* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben.
Dieses Modell wird auf Mass angefertigt.

- **Fahrbar, 2 Lenkrollen mit Feststeller und 2 Bockrollen, aus CNS**
Mit 4 Grossen, grauen Stossecken
- **An der Rückseite 2 Griffe**
Wird auf Mass angefertigt (Tablettabmessungen und Höhe angeben)



Tablettabräum Rollwagen

Selbst regulierender Abräum Rollwagen, bei welchem die Ab- und Einräumhöhe konstant gehalten wird. Ergonomische Vorteile für Kunden und Mitarbeiter. Es sind keine unnötigen Streck- und Verrenkungen nötig um den Rollwagen für die Bereitstellung zu beladen und für den Abwasch zu entladen. Die Platzausnutzung des Rollwagens ist dadurch immer sicher gestellt.

Die Einheit wird auf speziellen Kundenwunsch hergestellt.

Technische Daten:

- 2 Auflageschienen
- Eine Kapazität von 20-24 Tablettts.
- Beladen und entladen auf einer Höhe von 920-1300mm.
- Wagen in CNS, Auflageschienen und Seitenwände in Alu.
- **4 Lenkrollen, 2 davon mit Stop und Eckschützer**
- Inkl. 2 ergonomisch angepassten Schiebegriffe
- Gewicht ca. 35 Kilo.

**Tablettabräum Rollwagen**

82.4028 Wagen – für 2 x 10 - 2 x 13 Tablettts
Hergestellt auf Kundenwunsch

Preis für 1 – 4 Stücke

5400.--

Price für 5 Stücke oder mehr.

4950.--

Optionen

Rollensatz 160 mm

280.--

Rundumschutz (grauer gummi in Alu Profil)

435.--

Laminierte Seitenwände
Farbe

P.A.
P.A

Spezial Wünsche

Wir haben eine spezielle Wunschliste angefertigt, welche die Anfrage vereinfacht.

Diese beinhaltet:

- Länge und Breite der Ablage
- Die Grösse und das Gewicht des benutzten Geschirrs

Sie kriegen dan eine Bestätigung über:

- Grösse und Gewicht der beladenen/unbeladenen Wagen
- Benötigter Platz
- Informationen über die Benutzung des Rollwagens.

Checkliste

Wir können Ihnen auch eine Checkliste für die Route vom Abwasch zum beladen und entladen mitgeben.

MC BAIN-MARIE WAGEN

| BEDIENUNG AN DER STIRNSEITE | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|--------------|
| 86.4695 | MC Bain-Marie wagen 1 x 1/1 GN | 2750.-- |
| 86.4700 | MC Bain-Marie wagen 2 x 1/1 GN | 2990.-- |
| 86.4705 | MC Bain-Marie wagen 3 x 1/1 GN | 3510.-- |
| 86.4710 | MC Bain-Marie wagen 4 x 1/1 GN | 4410.-- |
| | Kabel an der Hinterseite | Keine extras |
| BEDIENUNG AN DER LÄNGSSEITE | | |
| 86.4702 | MC Bain-Marie wagen 2 x 1/1 GN – BLZ | 3510.-- |
| 86.4707 | MC Bain-Marie wagen 3 x 1/1 GN – BLZ | 3910.-- |
| 86.4712 | MC Bain-Marie wagen 4 x 1/1 GN – BLZ | 4710.-- |
| | Kabel an der Hinterseite - Mehrpreis | 335.-- |



- Warmhaltebecken an 5 Seiten isoliert.
- 4 Lenkrollen rund 125 mm, mit Feststeller.
4 Stossecken
- Unabhängige, tiefgezogene Warmhaltebecken, für Behälter 1/1 GN, max. 200 mm
- Einzeln beheizt 230 v – 700 W, mit Schalter, regelbarem Thermostat 30-120° C, mit Ablaufhahn.
- Frontpanel mit Kabel

WAGEN FÜR COOK AND CHILL

| MC BEHÄLTERWAGEN | | |
|------------------|---|---------|
| 86.4747 | MC BEHÄLTERWAGEN 2 x 1/1 GN | 1985.-- |
| 86.4748 | MC BEHÄLTERWAGEN 2 x 1/1 GN mit extra 2 x 1/1 GN | 2520.-- |
| 86.4749 | MC BEHÄLTERWAGEN 3 x 1/1 GN | 2200.-- |
| 86.4750 | MC BEHÄLTERWAGEN 3 x 1/1 GN mit extra 2 x 1/1 GN | 2800.-- |
| 86.4751 | MC BEHÄLTERWAGEN 3 x 1/1 GN mit extra 3 x 1/1 GN | 3000.-- |
| 86.4752 | MC BEHÄLTERWAGEN 4x 1/1 GN | 2500.-- |
| 86.4753 | MC BEHÄLTERWAGEN 4 x 1/1 GN mit extra 3 x 1/1 GN | 2900.-- |
| 86.4754 | MC BEHÄLTERWAGEN x 1/1 GN mit extra 4 x 1/1 GN | 3750.-- |
| | MC BEHÄLTERWAGEN mit mehr Abteilungen auf Anfrage | |

STAPLER FÜR COOK AND CHILL**OFFENER WAGEN – FÜR TELLER**

| | | |
|-----------|---|---------|
| 11.2316 | 2 TN-FR 210 für 2 stapel TELLER 160 – 208 mm rund | 2595.-- |
| 11.2322 | 2 TN-FR 240 für 2 stapel TELLER 190 – 240 mm rund | 2595.-- |
| 11.2336 | 2 TN-FR 280 für 2 stapel TELLER 230 – 280 mm rund | 2595.-- |
| 11.2346 | 2 TN-FR 310 für 2 stapel TELLER 260 – 310 mm rund | 2595.-- |
| 11.2306 * | 2 TS-FR/O für 2 stapel rechteckige TELLER | 2750.-- |

* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben.
Dieses Modell wird auf Mass angefertigt.
Auch die Höhe wird auf Mass angefertigt.

**WAGEN MIT LÜFTUNGSLÖCHER – FÜR TELLER**

| | | |
|-----------|---|---------|
| 11.2314 | 2 TN-MS 210 Kühlung für 2 stapel TELLER 160 – 208 mm rund | 2750.-- |
| 11.2324 | 2 TN-MS 240 Kühlung für 2 stapel TELLER 190 – 240 mm rund | 2750.-- |
| 11.2334 | 2 TN-MS 280 Kühlung für 2 stapel TELLER 230 – 280 mm rund | 2750.-- |
| 11.2344 | 2 TN-MS 310 Kühlung für 2 stapel TELLER 260 – 310 mm rund | 2750.-- |
| 11.2284 * | 2 TS-MS/O Kühlung für 2 stapel rechteckige TELLER | 3100.-- |

* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben.
Dieses Modell wird auf Mass angefertigt.
Auch die Höhe wird auf Mass angefertigt.

WAGEN MIT LÜFTUNGSLÖCHER – FÜR KÖRBE

| | | |
|---------|--|---------|
| 41.3464 | S-MS/A Kühlung für 1 stapel KÖRBE 650 x 530 mm | 2850.-- |
| 41.3474 | S-MS/B Kühlung für 1 stapel KÖRBE 500 x 500 mm | 2850.-- |

- Ganz aus CNS 18/10
- 4 CNS Lenkrollen rund 125 mm, wovon 2 mit Feststeller, 4 Stossecken.
- Für optimale Kühlung. Einfach zu reinigen.
- Wagen werden auf Mass und so klein wie möglich angefertigt.

WAGEN MIT LÜFTUNGSLÖCHER – FÜR KUNSTSTOFF TELLERDECKEL

Für Kunststoff Tellerdeckel empfehlen wir folgende Stapler

| | | |
|------------|---|---------|
| 41.3496.04 | S-FR/Spezial für 4 Stapel Kunststoff Deckel einschl. 4 Führungsstangen Kapazität 200 – 240 Deckel | 2850.-- |
| 41.3496.06 | S-FR/Spezial für 6 Stapel Kunststoff Deckel einschl. 7 Führungsstangen Kapazität 300 – 360 Deckel | 2850.-- |

* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben.
Dieses Modell wird auf Mass angefertigt.
Auch die Höhe wird auf Mass angefertigt.

**WAGEN FÜR GASTRONORMBEHÄLTER 1/1 GN**

- Pro Abteil 8 Behälter 1/1 GN-65 mm mit Deckel
- Geeignet für Grosse buffets oder am Förderband
- Ergonomisch
- Kann auch doppelwandig und isoliert ausgeführt werden
- Aufsatz für kleinere Behälter ist möglich

| | | |
|---------|--|---------|
| 42.3535 | 3 S-MS 1/1 GN – für 3 unabhängige Stapler GN 1/1 | 4300.-- |
| | Mehrpreis doppelwandig und isoliert | 1400.-- |
| | Mehrpreis für Aufsatz | 580.-- |

**MC TABLETS Wagen**

| | | |
|---------|---|---------|
| 86.4755 | MC TABLETT Wagen 850-1250 Für 1 TABLETT, Mass angefertigt. | 1420.-- |
|---------|---|---------|

* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben.
Dieses Modell wird auf Mass angefertigt.

**UMD – ABRÄUMWAGEN
FÜR KÖRBE, TABLETTS, TELLER, BESTECK UND ABFALL
FAHRBAR**

| | | |
|---------|--|---------|
| 85.4660 | UMD KLEIN – Abmessungen 570 x 1150 x 940 mm | 4790.-- |
| 85.4662 | UMD GROSS – Abmessungen 670 x 1410 x 1020 mm | 5540.-- |

**KOMBINATIONSWAGEN FÜR TABLETTS UND TELLER
UNBEHEIZT, GANZ GESCHLOSSEN, FAHRBAR
AUSFÜHRUNG WIE BEI S-MS UND 2 TH-MS**

| | | |
|---------|--|---------|
| 42.3533 | S-MS/ TABLETTS – 1 x TELLER Für 1 stapel TABLETTS und 1 stapel runde TELLER | 4500.-- |
| 42.3532 | S-MS/ TABLETTS – 2 x TELLER Für 1 stapel TABLETTS und 2 stapel runde TELLER | 5020.-- |

* Beim Auftrag die Abmessungen vom Geschirr angeben.
Dieses Modell wird auf Mass angefertigt.
Auch die Höhe wird auf Mass angefertigt.



KÜHLENDE WAGEN UND DISPENSER

Senden sie uns eine Anfrage für Details.



TASSEN Karussell

| TASSEN KARUSSEL | | | |
|--|-----------|---|---------|
| BEHEIZTE OBERSEITE 200 W | | | |
| 88.4800 | KCV 70/88 | Für Tassen von 70 – 88 mm | 1840.-- |
| 88.4804 | KCV 60/75 | Für Tassen von 60 – 75 mm | 1840.-- |
| 88.4808 | KCV 105 | Für Tassen von 90 – 105 mm rund | 1840.-- |
| | | Obenstehende Geräte in unbeheizter Ausführung | 1620.-- |
| Diese Preise sind gültig für die 2 Standardfarben: | | | |
| RAL 7035 HELLGRAU | | | |
| RAL 9005 SCHWARZ | | | |

- CNS 18/10
- Oberseite Pulver-Beschichtet
- Für ca. 60 Tassen und 60 Untertassen und Löffel in integriertem Behälter
- Abm. 400 x 700 mm
- Beheizt 230 V – 200 W, mit Anschlusskabel mit Schukostecker

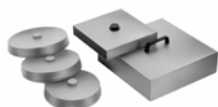


| SUPPENTASSEN KARUSSEL | | | |
|------------------------------|---------|---|---------|
| 88.4812 | SBC 110 | Für 4 stapel Suppentassen 85 – 115 mm rund Total ca. 40 Suppentassen | 1075.-- |



ZUBEHÖR**SCHIEBEGRIFF**

| | | | |
|---------|--|--|-------|
| 90.5000 | Für Modell 1 T(H)N-MS, 2 T(H)N-MS, 2 THNU-MS, SE-MS, | | 85.-- |
| 90.5002 | Für Modell ORT-MS/C-D | | 85.-- |
| 90.5003 | Für Modell ORT-MS/E | | 85.-- |
| 90.5006 | Für Modell ORT-MS/A-B | | 85.-- |
| 90.5010 | Für Modell S-MS, 2 S-MS, SH(U)-MS, 3 S-MS DFR DESIGN line, OX-MS und Bain-Marie Einschl. Schiebegriff | | 85.-- |

KUNSTSTOFF DECKEL GRAU

| | | | |
|---------|---------------------------------------|--------------|-------|
| 91.5015 | Für T(H)N / DFR 210 | Rund 300 mm | 60.-- |
| 91.5020 | Für T(H)N / DFR 240 | Rund 330 mm | 60.-- |
| 91.5030 | Für T(H)N / DFR 280 | Rund 366 mm | 60.-- |
| 91.5040 | Für T(H)N / DFR 310 und 340 | Rund 396 mm | 60.-- |
| 91.5050 | Für DFR ISO BEHEIZT und DFR Modell | Rund 390 mm | 60.-- |
| 91.5060 | Für T(H)X | 310 x 310 mm | 70.-- |

KUNSTSTOFF DECKEL SMOKE KLARSICHT

| | | | |
|---------|-----------------------------|--------------|-------|
| 91.5021 | Für T(H)N / DFR 240 | Rund 330 mm | 88.-- |
| 91.5031 | Für T(H)N / DFR 280 | Rund 366 mm | 88.-- |
| 91.5041 | für T(H)N / DFR 310 und 340 | Rund 396 mm | 88.-- |
| 91.5051 | Für DFR ISO und DFR Modell | Rund 390 mm | 88.-- |
| 91.5061 | Für T(H)X | 310 x 310 mm | 88.-- |

CNS DECKEL

| | | | |
|---------|--|----------------------|-----------------|
| 92.5065 | Für T(H)N / DFR 210 | 302 x 302 mm | 140.-- |
| 92.5075 | Für T(H)N / DFR 240 | 336 x 336 mm | 140.-- |
| 92.5085 | Für T(H)N / DFR 280 | 372 x 372 mm | 140.-- |
| 92.5095 | Für T(H)N / DFR 310 | 402 x 402 mm | 140.-- |
| 92.5130 | Für T(H)N / DFR 340 | 432 x 432 mm | 140.-- |
| 92.5060 | Für T(H)X | 310 x 310 mm | 140.-- |
| 92.5140 | Für T(H)S Mehrpreis für obenstehende Deckel in Isolierter Ausführung | Auf Mass angefertigt | 160.-- 75.-- |
| 93.5190 | Für S(H)(U)-MS/A | 676 x 544 mm | 360.-- |
| 93.5200 | Für S(H)(U)-MS/B | 514 x 514 mm | 360.-- |
| 93.5210 | Für S(H)(U)-MS/D | 596 x 596 mm | 360.-- |
| 93.5220 | Für alle anderen Grössen Mehrpreis für obenstehende Deckel in Isolierter Ausführung | Auf Kunden Wunsch | 440.-- 95.-- |

WEITERE OPTIONEN

| | |
|---|--------|
| Spannungsänderungen zum Beispiel 230 V -> 115 V | 550.-- |
| Rundumlaufendes Stossprofil | 130.-- |

SPEZIELLE ROLLEN

| | |
|--|--------|
| 2 Bockrollen statt 2 Lenkrollen ohne Feststeller | 195.-- |
| Satz Chromnickelstahl Rollen 18/10 | 175.-- |
| Satz 3" Lenkrollen (75mm) statt Standard | 175.-- |
| Satz 4" Lenkrollen (100 mm) statt Standard (Auf Anfrage) | |

FARBEN

MOBILE containing bietet Ihnen die Möglichkeit jedes Gerät in einer von Ihnen gewünschte Farbe zu lackieren.

Das lackieren findet statt mittels moderner Pulver-Beschichtung.

Eine dauerhafte Lackschicht wird auf das Chromnickelstahl angebracht.

SPEZIAL

Jede sonstige Farbe ist als Spezialität zu betrachten.

Für spezielle Farben gibt es Staffelpreise.

Effektlackierung auf Anfrage.

Anzahl

Mehrpreis
pro Gerät

| | |
|-----------------|---------|
| 1 | 1635.-- |
| 2 | 1275.-- |
| 3 | 1000.-- |
| 4 | 725.-- |
| 5 | 685.-- |
| 6 - 10 | 550.-- |
| 11 Oder mehr | 420.-- |

***LAMINAT***

Die Geräte können auch mit Laminat verkleidet werden

Bitte fragen sie nach Ausführung und Preis



ERSATZTEILE

| | | |
|------------|--|--------|
| 95.7000 | Schaltblende komplett zu Equalizer | 430.-- |
| 95.7010 | Kunststoff Blende | 42.-- |
| 95.7020 | Spiralkabel mit Stecker 3 x 1 mm ² Neopreen | 153.-- |
| 95.7032 | Zugentlastung zu Spiralkabel | 9.-- |
| 95.7024 | Spiralkabel 3 x 1,5 mm ² - für Bain -Marie wagen 4 x 1/1 GN | 367.-- |
| 95.7035 | Schalter/Kontrolllampe Grün zu DFR fahrbare Stapler | 42.-- |
| 95.7040 | Schalter/Kontrolllampe TH-MS | 34.-- |
| 95.7042 | Schutzkappe zu Schalter/Kontrolllampe TH-MS | 5.-- |
| 95.7050 | Thermostat 30 - 120°C | 79.-- |
| 95.7060 | Thermostatknopf | 9.-- |
| 95.7061 | Blockierung zu Thermostat 40/50/60/70/80/90/100°C | 9.-- |
| 95.7002 | Schaltblende zu DFR beheizte Einbau | 42.-- |
| 95.7011 | Schaltblende komplett zu DFR (ISO) and Soup Well | 546.-- |
| 95.7100 | Anschlusskabel mit Stecker 3 x 0,75 mm | 51.-- |
| 95.7030 | Zugentlastung zu Anschlusskabel 75.7100 | 9.-- |
| 95.7035 | Schalter/Kontrolllampe zu DFR (ISO) Einbaustapler | 47.-- |
| 95.7065/68 | Thermostat MIN-MAX für Soup Well und DFR- und TH Einbau | 16.-- |
| 95.7110 | Schalter/Kontrolllampe THN (altes Modell Einbaustapler) | 47.-- |
| 95.7130 | Thermostat 70°C THN (altes Model Einbaustapler) | 79.-- |
| 95.7170 | Schutzkappe zu Schalter THN 95.7110 | 5.-- |
| 95.7220 | Ventilatormotor 230 V -zu altes Model (vor 1998) | 290.-- |
| 95.7230 | Ventilator Heizelement 230V zu Altes Modell (vor 1998) | 130.-- |
| 95.7225 | Ventilator 230V - neues Modell (nach 1.1.1998) | 295.-- |
| 95.7226 | Ventilator Heizelement 230V - 1750W - neues Modell (nach 1.1.1998) | 130.-- |
| 95.7400 | Heizkörper 230V - 400W zu DFR (ISO) BEHEIZT un THN | 99.-- |
| 95.7418 | Heizkörper 230V - 200W - 200 W zu Tasse Karussel | 99.-- |
| 95.7420 | Heizkörper 230V - 600W - 600 W U-form zu 1 THN-MS | 99.-- |
| 95.7540 | Heizkörper 230V - 700W - 700 W zu DFR fahrbare Stapler | 115.-- |
| 95.7460 | Heizkörper 230V - 1600W - 1600 W U-form zu 2 THN-MS | 99.-- |
| 95.7500 | Heizkörper 230V - 1600W - 1600 W W-from zu SH-MS | 99.-- |
| 95.7560 | Heizkörper 230V - 400W - 850 W für Bain-Mariewagen | 242.-- |
| 95.7610 | CNS Zugfeder 8g/mm (nur Modelle T und TH - Verstellbar) | 9.-- |
| 95.7630 | CNS Zugfeder 6g/mm | 9.-- |
| 95.7650 | CNS Zugfeder 15g/mm (nur OX-MS) | 10.-- |
| 95.7219 | Steckerhalter für DFR mobile | 132.-- |
| 95.8000 | Kunststoff Stossecke (einschl. Skiffys) | 19.-- |
| 95.8006 | DFR Stossecke | 132.-- |
| 95.8050 | Lenkrolle ohne Feststeller Durchmesser 125 mm (5") | 63.-- |
| 95.8055 | Bockrolle Durchmesser 125 mm (5") | 79.-- |
| 95.8060 | Lenkrolle mit Feststeller Durchmesser 125 mm (5") | 84.-- |
| 95.8070 | CNS Lenkrolle ohne Feststeller Durchmesser 125 mm (5") | 130.-- |
| 95.8075 | CNS Bockrolle Durchmesser 125 mm (5") | 112.-- |
| 95.8080 | CNS Lenkrolle mit Feststeller Durchmesser 125 mm (5") | 163.-- |
| 95.8150 | Teflon Lager OR-C | 9.-- |
| 95.8152 | ERTA-PSU lager OR-C | 10.-- |
| 95.8160 | Messing Buchse zu teflon Lager OR-C | 5.-- |
| 95.8170 | Schiebegriffböckchen | 21.-- |
| 95.8200 | Knopf zu kleinem CNS Deckel | 13.-- |
| 95.8210 | Bügelgriff zu grossem CNS Deckel | 25.-- |
| 95.8260 | Kugellager zu OX-MS Diabolo | 17.-- |
| 95.8280 | Kunststoff Diabolo zu OX-MS | 54.-- |
| 95.8310 | Messing Rolle | 9.-- |
| 95.8320 | Teflon Rolle | 9.-- |
| 95.8330 | Plastikausführung für THN, mit Löcher für Wechsel | 9.-- |
| 95.8340 | Plastikausführung für alte Modelle | 9.-- |
| 95.8343 | Plastikausführung DFR Model | 9.-- |
| 95.8347 | Wet-Well - los | 585.-- |
| 95.8350 | Skiffy zu Stossecken | 5.-- |
| 95.8360 | Messing schraube für Dichtung T(H) und DFR im Buffet. | 5.-- |