



**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS

MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT

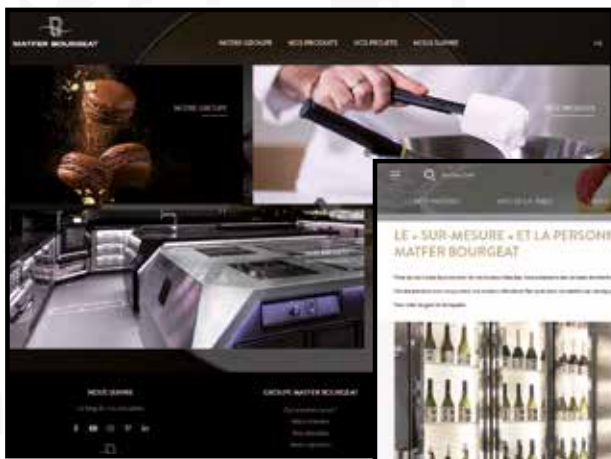


LA PASSION DU GOÛT

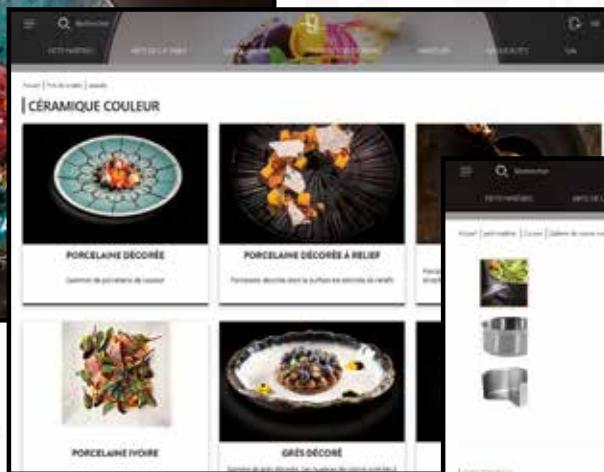
BOURGEAT - VAUCONSANT - PI CREATION

DEPUIS 1814





Tauchen Sie in die Matfer-Bourgeat-Welt ein, und entdecken Sie unsere Werke in Frankreich, unsere Aktivitäten, Standorte weltweit
www.matferbourgeat.com



Finden Sie unser gesamtes Angebot in dem digitalen Katalog
digital.matferbourgeat.com

Folgen Sie uns auf den sozialen Netzwerken



BOURGEAT
 Rue Adrien Bourgeat
 38490 Les Abrets en Dauphiné - France
 Tél. : +33 (0)4 76 32 14 44
 Fax : +33 (0)4 76 32 25 96
 Email : bourgeatcontact@matferbourgeat.com

S.A.S au capital de 5 428 800 €
 RCS VIENNE B 397 798 539

VAUCONSANT
 6 Rue Charles Hermite - ZI des Sables - BP59
 54110 Dombasle sur Meurthe - France
 Tél. : +33 (0)3 83 45 82 82
 Fax : +33 (0)3 83 45 82 93
 Email : info@vauconsant.com

S.A.S au capital de 1 000 000 €
 RCS NANCY B 757 804 042

PI CREATION
 ZI St-Etienne
 64100 Bayonne - France
 Tél. : +33 (0)5 59 50 36 00
 Fax : +33 (0)5 59 55 52 38
 Email : commercial@pi-creation.com

S.A.S.U au capital de 500 000 €
 R.C.S. BAYONNE 354 020 034



**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS



Unser französischer Industriekonzern besteht seit über 200 Jahren. Unsere Tätigkeitsbereiche sind:

LEIDENSCHAFT DES GESCHMACKS





MATFER



UTENSILIEN FÜR
DEN GESCHMACK





TISCHKULTUR
MIT GESCHMACK





MATFER
EINMALGEBRAUCH





NEW 2022 NEW



KAMPF GEGEN ERKRANKUNGEN DES BEWEGUNGSAPPARATES IN DER KÜCHE? SCHLIESSEN SIE SICH DER BEWEGUNG AN!

UM DIE ARBEIT DER BEDIENPERSONEN ZU ERLEICHTERN UND ERKRANKUNGEN DES BEWEGUNGSAPPARATES WIRKSAM VORZUBEUGEN, BIETET BOURGEAT EINEN ERGONOMISCHEN WAGEN FÜR DEN TRANSPORT/DIE LAGERUNG VON BEHÄLTERN ODER DECKELN AUS EDELSTAHL UND EINEN WAGEN FÜR DIE ENTSORGUNG VON MÜLLSÄCKEN.



ABLAGE- UND TRANSPORTWAGEN FÜR BEHÄLTER AUS EDELSTAHL

WENIGER HANDHABUNGEN
EIN EINZIGER WAGEN FÜR ABLAGE UND TRANSPORT

WENIGER ERKRANKUNGEN DES BEWEGUNGSAPPARATS
LEICHT ZU BELADEN UND BEWEGEN
LEICHTERE HANDHABUNG DURCH DEN ANGEPASSTEN GRIFF

MEHR ABLAGE AUF WENIGER RAUM
ABLAGE DER BEHÄLTER ODER DECKEL AUS EDELSTAHL AUF WENIGER ABSTELLFLÄCHE

NEUER WAGEN ZUR ENTSORGUNG VON MÜLLSÄCKEN

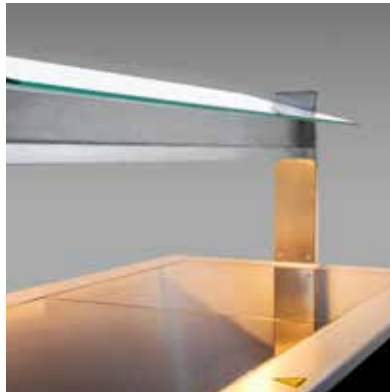


VERBESSERTE ERGONOMIE
LEICHTERE HANDHABUNG DURCH DEN ANGEPASSTEN GRIFF.
ABLAGEBEREICH 295 MM VOM BODEN ENTFERNT, UM DAS BE- UND ENTLADEN ZU ERLEICHTERN

SICHERER
SEITENWÄNDE, UM DAS HERUNTERFALLEN VON SÄCKEN ZU VERHINDERN

NEU

HEIZRAMPE
INFRAROT
MEHR DESIGN
UND EFFIZIENTER



► **Voir page 100**

Labortests belegen es, die neuen 250-W-Infrarotlampen bieten eine deutlich bessere Leistung in Bezug auf die Temperaturhaltung als Halogenlampen.

Nach 2 Stunden Betrieb beträgt die Temperatur des Vitro-Tops 58 °C (in Höhe des Balkens) gegenüber 50 °C mit Halogenlampen.



VIELE CHEFKÖCHE SIND ZUM GAREN BEI „RICHTIGER TEMPERATUR“ ÜBERGEGANGEN. UND SIE?

► **Siehe Seite 280**

WAS SIND FÜR SIE DIE WICHTIGSTEN VORTEILE DES GARENS BEI RICHTIGER TEMPERATUR?

Das Garen bei richtiger Temperatur führt zu zartem, saftigem, rosafarbenem Fleisch, perlweißem Fisch und einer feineren, geschmackvolleren Textur der Lebensmittel. Um dies zu erreichen, muss man so nah wie möglich an der Umwandlungstemperatur der Lebensmittel kochen ... das nennt man Garen bei „richtiger Temperatur“.

WAS HALTEN SIE VON DEN ERGEBNISSEN, DIE SIE MIT DEM SATELLITE 4G OPTION DUO ERZIELT HABEN?

Nach vielfacher Verwendung mit Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst ist alles perfekt! Selbst die „Oeufs parfaits“... sind perfekt! Dank der Sensorsteuerung, der gradgenauen Temperaturregelung und der Feuchtigkeitsregulierung hat Matfer Bourgeat ein Tool geschaffen, das das Leben auf unglaubliche Weise erleichtert.

Dieser Schrank zum Garen bei „richtiger Temperatur“ und der Temperaturerhaltung ermöglicht es, versetzt zu arbeiten, lange, über Nacht und gradgenau zu kochen. Genau das, was sich die Teams wünschen!

JEAN-MARC TACHET
Meilleur Ouvrier de France 1993
Maitre cuisinier de France
Mit 25 Jahren jüngster M.O.F Frankreichs und Europas
Coach beim Bocuse D'Or



**MATFER
BOURGEAT**

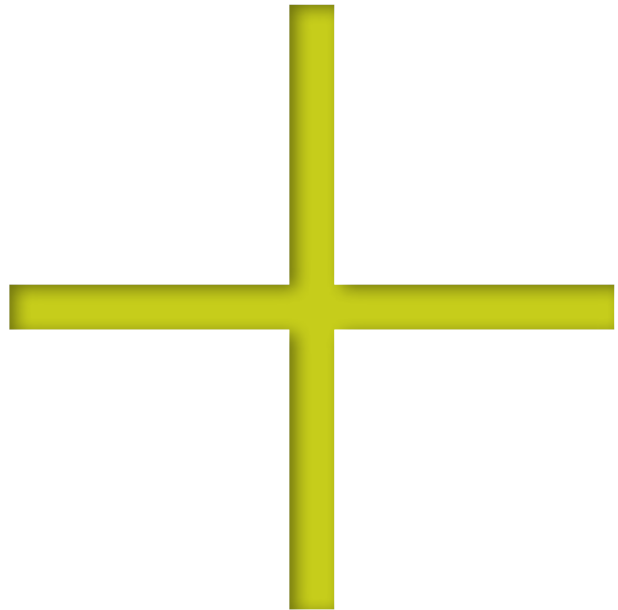
DISTRIBUTION DE REPAS

LA PASSION DU GOÛT



BOURGEAT
VAUCONSANT
PI Creation

ZUSAMMEN
FÜR



APPETIT
SCHAFFEN

Bourgeat, Vauconsant und PI Creation,
Heute bilden sie einen Führer in der Schöpfung
und Herstellung Konzepte für die
Lebensmittelverteilung.

Matfer Bourgeat-Food Distribution
entwickelt sich weiter
Nahrungsmittelhandelsmärkte,
kommerzielles Catering, Hotel,
Schule oder Universität,
Unternehmen, Gesundheitseinrichtungen
und Catering für die Schifffahrt.

Mit ihren 3 Produktionsstätten, ihren F & E-Teams
und ihre Studienbüros, Bourgeat, Vauconsant und PI Creation vorschlagen
Speisenverteilungskonzepte perfekt auf alle Bedürfnisse abgestimmt.

Anpassung und Anpassung sind die großen Stärken
die Division Mahlzeitverteilung der Matfer Bourgeat Group.
Diese Abteilung kann ihre Standardprodukte an Ihre spezifischen Bedürfnisse
anpassen oder entwickeln Sie völlig kundengebundene Konzepte.

Um Appetit zu erzeugen.



MOBILITÄT MIT GESCHMACK



SPEISENAUSGABE
MIT GESCHMACK



MAßGEFERTIGTE MÖBEL
FÜR DEN GESCHMACK



BÜFETT P.3

**SELBSTBEDIENUNG
FÜR UNTERNEHMEN
UNIVERSITÄTEN, GEWERBE** P.27

SCHULKANTINEN P.156

WANDVITRINEN P.221

VERTEILUNGSUMFELD P.227



**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS

KALTKETTE - WARMKETTE P.257

WAGEN ZUR SPEISEVERTEILUNG P.299

HANDHABUNG P.317

LAGERUNG P.359

HYGIENE P.395





BÜFETT

FOOD LINE	4 - 5
QUADRA	6 - 11
NEW FRONT COOKING	12 - 17
WEINKELLER NACH MASS	18 - 19
FAHRBARE SB-LINIE CARAVANE	20 - 25



<https://blog.matferbourgeat.com/tag/buffet/>

STANDARD AUSSTATTUNGEN

- Struktur aus Edelstahl 18/10
- Trennwand aus wasserabweisendem Pressspan, 33 Standarddekors
- Neutrales, Kühl- oder Wärmeregal mit Spiegelglanz-Edelstahlrahmen und perlgrauer (RAL 7035) Glasabdeckung
- Abdeckung aus 20 mm dickem Kunststein, 28 Standarddekors, 800 mm Bodenhöhe
- Behindertengerechter Zugang
- Gekühlte Wanne im Format GN 1/1 (530x325 mm) aus Edelstahl, Epoxidfinish
- Obere Abdeckplatte im Format GN 1/1 (530x325 mm) aus 6 mm dickem schwarzen oder weißen Sicherheitsglas mit oder ohne Absenkung
- Taktile Zentralsteuerung



Designvorteil

- Trennwand, Regal, Abdeckung, Wanne, Lagerbereich, vollkommen individuell gestaltungsfähig
- Abdeckung aus 20 mm Kunststein in der Standardausfertigung
- Breite Dekorfläche (1,8 m Trennwände)

Je appetitlicher desto höher der Umsatz

- LED-Beleuchtung als Standardausstattung (CRI-Wert von mindestens 85, 1 000 Lumen pro Meter)

Leistungsstärker

- Natürliches Belüftungskonzept, um ein Austrocknen der Speisen zu vermeiden

Einladender

- "Tablettabstellprinzip", um die Kunden näher an die Gerichte heranzuführen
- Tablettabstellenebene und Arbeitsplatte in 800 mm Bodenhöhe, um einen behindertengerechten Zugang zu gewährleisten

Wirtschaftlicher

- Kein Ventilator zur Kaltluftzirkulation
- LED-Beleuchtung in der Standardausführung
- Eco-Power Kompressoraggregate (bis zu 20% Energieeinsparung)

Größere Auswahl

- 18 Unis-Farben, 10 Holzöne und 5 Materialeffekte in der Standardausführung
- 28 Kunststeindekors
- Individuelle Dekors

Umweltfreundlicher

- Kühlaggregat für R455A

Konform mit den
AFNOR / AC D40-004-Richtlinien

**NEHMEN SIE ZUR PLANUNG
IHRES PROJEKTS
MIT UNS KONTAKT AUF**



FOOD LINE

**DAS ELEGANTESTE HOTELBÜFFET,
UM DEN APPETIT IHRER GÄSTE ZU WECKEN**



STANDARD AUSSTATTUNGEN

- Struktur aus Edelstahl 18/10 AISI 304, schwarzes Epoxidfinish
- Front aus wasserabweisendem Melamin in 460 mm Bodenhöhe, 33 Standarddekors
- Abdeckung aus 20 mm dickem Granit, neutral oder gekühlt, 850 mm Bodenhöhe
- In die Granitabdeckung integrierte Glaskeramik-Wärmeplatte in schwarz
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl



Designvorteil

- Abdeckung aus 20 mm Granit in der Standardausfertigung
- Schwarze oder optional weiße Wärmeplatte aus Glaskeramik

Einladender

- Tablettablage und Arbeitsplatte in 850 mm Bodenhöhe

Wirtschaftlicher

- Eco-Power Kompressoraggregate (bis zu 20% Energieeinsparung)

Größere Auswahl

- 18 Unis-Farben, 10 Holztöne und 5 Materialeffekte in der Standardausführung
- Struktur mit Epoxidfinish in RAL-Farben nach Wahl, als Option erhältlich

Umweltfreundlicher

- Kühlaggregat für R455A

Konform mit den AFNOR / AC D40-004-Richtlinien



QUADRA

**EINE SCHLICHTE UND ZUGLEICH
ELEGANTE PRODUKTPALETTE,
FÜR ALLE IHRE KONSUMANGEBOTE**





NEUTRALE BÜFFETS MIT OFFENEN UNTERBAUTEN UND GRANIT ABDECKPLATTE

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	
Länge	880 mm	1205 mm	1530 mm	1855 mm	2180 mm	
Breite	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	
Höhe	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	
	Code	634000	634001	634002	634003	634004
	Preis*					

Optionen

2 Bockrollen - pro Element	Code	629341	629341	629341	629341	629341
	Preis					
Steckdose 230 Volt Mono + Erdung IP55 (angeschlossen und geschützt)	Code	629332	629332	629332	629332	629332
	Preis					
Nische für Teller oder Tablett	Code	629265	629265	629265	629266	629266
	Preis					
Struktur mit Epoxidfinish (RAL-Farben nach Wahl)	Code	629228	629228	629228	629229	629229
	Preis					

* davon 7€ Ökobeitrag

ABDECKUNG

- 20 mm dicke Granitplatte

NEUTRALES BÜFFET

- Struktur aus Edelstahl 18/10 AISI 304, schwarzes Epoxidfinish
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- Verlängerbares Stromversorgungskabel

KÜHLBÜFFET

- Struktur aus Edelstahl 18/10 AISI 304, schwarzes Epoxidfinish
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Verdunstungsbehälter für Abtauwasser
- Verlängerbares Stromversorgungskabel

FRONT

- Front in 460 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem Melamin, 19 mm Dicke
- 33 Dekors zur Wahl

**KÜHLBÜFFETS MIT OFFENEN UNTERBAUTEN UND GRANIT ABDECKPLATTE**

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	
Länge	880 mm	1205 mm	1530 mm	1855 mm	2180 mm	
Breite	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	
Höhe	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	
Kühlleistung	908 W	908 W	908 W	908 W	908 W	
Stromleistung	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	
	Code	634005	634006	634007	634008	634009
	Preis*					

Optionen

2 Bockrollen - pro Element	Code	629341	629341	629341	629341	629341
	Preis					
Steckdose 230 Volt Mono + Erdung IP55 (angeschlossen und geschützt)	Code	629332	629332	629332	629332	629332
	Preis					
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr Ø 42 mm x h 2000 mm - pro Stück (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322
	Preis					
Nische für Teller oder Tablett	Code			629265	629266	629266
	Preis					
Struktur mit Epoxidfinish (RAL-Farben nach Wahl)	Code	629228	629228	629228	629229	629229
	Preis					

[1] Verbindungsmuffe zum Hustenschutz und Deckenmontageplatte im Lieferumfang inbegriffen. Notwendigerweise an der Decke zu befestigen.

* davon 7€ Ökobeitrag



WÄRMEBÜFFETS MIT OFFENEM UNTERBAU UND ABDECKPLATTE AUS GEHÄRTETEM GLAS UND GRANIT ABDECKPLATTE

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge	880 mm	1205 mm	1530 mm	1855 mm	2180 mm
Breite	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Höhe	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Stromleistung	600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W
	Code 634010	Code 634011	Code 634012	Code 634013	Code 634014
	Preis*				

OPTIONEN

		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
2 Bockrollen - pro Element	Code Preis	629341	629341	629341	629341	629341
Steckdose 230 Volt Mono + Erdung IP55 (angeschlossen und geschützt)	Code Preis	629332	629332	629332	629332	629332
Individuelle Temperaturregelung der einzelnen Wärmezonen - pro Stück	Code Preis	629219	629219	629219	629219	629219
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr Ø 42 mm x h 2000 mm - pro Stück (1)	Code Preis	629322	629322	629322	629322	629322
Nische für Teller oder Tablett	Code Preis		629265	629265	629266	629266
Struktur mit Epoxidfinish (RAL-Farben nach Wahl)	Code Preis	629228	629228	629228	629229	629229
Wärmeplatten aus weißem vorgespanntem Glas	Code Preis	629098	629098	629098	629098	629098

[1] Verbindungsmuffe zum Hustenschutz und Deckenmontageplatte im Lieferumfang inbegriffen. Notwendigerweise an der Decke zu befestigen.
* davon 7€ Ökobeitrag

ABDECKUNG

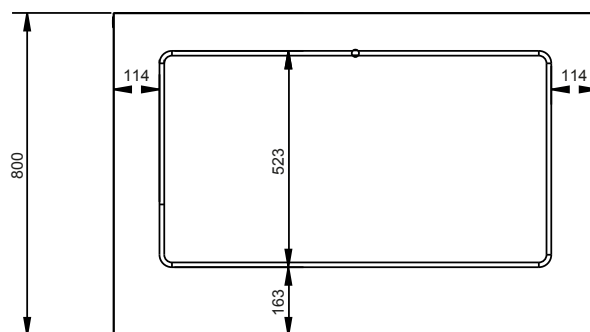
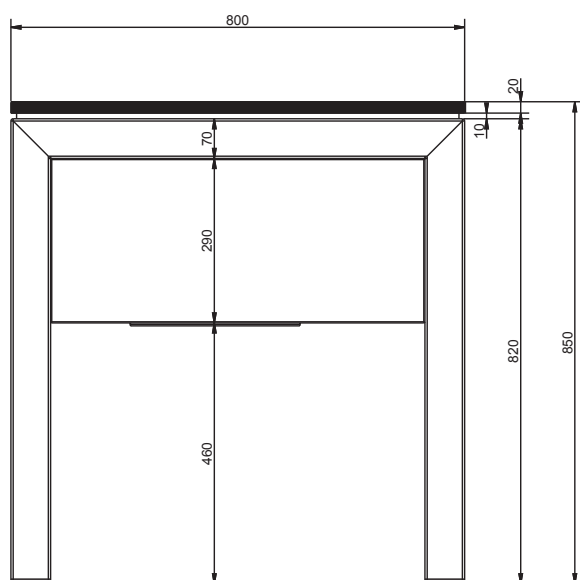
- 20 mm dicke Granitplatte

WÄRMEBÜFFET

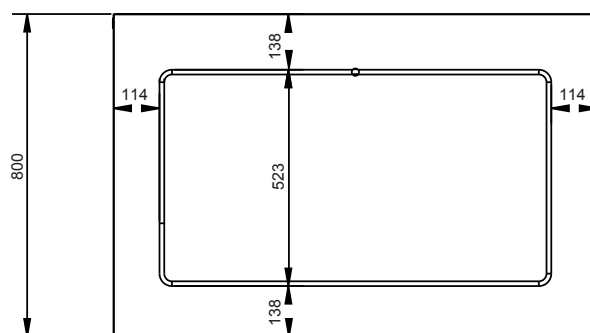
- Struktur aus Edelstahl 18/10 AISI 304, schwarzes Epoxidfinish
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- In die Granitabdeckung integrierte Glaskeramik-Wärmeplatte in schwarz
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Verlängerbares Stromversorgungskabel

FRONT

- Front in 460 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem Melamin, 19 mm Dicke
- 33 Dekors zur Wahl



Gesichert Buffet



Zentrales Buffet

STANDARD AUSSTATTUNGEN

- Mobiles Element mit Multifunktionsvertiefung Schneidebrett / Ablage zum abstellen von Modulen
- 1 oder 2 Garzonen von 3600 W - Ø 220 mm
- 1 Warmhaltebereich von 45°C (1100 oder 1520 x105 mm) mit Fallschutzleiste für Teller
- 2 Regale, davon ein Schieberegale
- 1 Abfallschublade
- Offener Unterbau für 1 oder 2 Satellite-Elemente
- Hustenschutz aus 8 mm dickem vorgespanntem Glas mit 4 frei ausrichtbaren, integrierten LED-Spots
- Auswahl zwischen 33 Standarddekors oder individuelles Dekor für das Frontelement
- 6 frei bewegliche Rollen Ø125 mit Edelstahlabdeckung, davon 3 mit Bremsen



Professioneller

- 2 professionelle 3600W Induktoren
Lebensdauer 30 000 Std. bei intensiver Nutzung (10 Std. pro Tag). Funktioneller Durchmesser 220 mm
- Steuerplatinen mit kapazitiven Schaltern aus Schutzglas
- 3 voreingestellte Leistungen

Designvorteil

- Arbeitsplatte aus hochleistungsfähigem Planceram®, 100% mineralisch, natürlich und recycelbar
- Extrem kratzbeständig
- Abnehmbare Front und Sockelblende aus Schichtstoff
- 33 Farben, Holzöne oder Standardmaterialien oder andere Farben und Dekore nach Maß

Appetitlicher

- 4 ausrichtbare LED-Spots zur Inszenierung Ihrer Gerichte

Flüssigerer Service

- Warmhaltezone - konstant 45°C, um Wartezeiten vor dem Zubereitungsprozess zu vermeiden

Ergonomischer

- Große Arbeitsplatte mit integrierter Schneid- / Abstellplatte
- Multifunktionseinbuchtung mit höhenverstellbarer Abstellplatte zur Anpassung an die Höhe der verwendeten Accessoires
- 2 Standardregale zum Abstellen von Geschirr
- 2 neutrale Schubfächer als Option
- 1 Kühlschubfach (mit Kältespeicherplatte) als Option
- 1 Wärmeschubfach für Teller als Option
- Handwaschbecken optional erhältlich, um Rückkehr in die Küche zu vermeiden - Kapazität: 10 L

Hygienischer

- Hustenschutz aus 6 mm dickem, vorgespanntem Glas
- Abfallbehälter als Option, einfach und praktisch

Autonomer

- Mobiler Filt'Air-Abzugshaube 900 m³ / Std., als Option

Immer bereit

- Ein einziger Dreiphasenstecker "Plug & Cook"
- Maximale Stromleistung: 11 000 W
- 6 frei bewegliche Rollen, davon 3 mit Bremsen



NEW FRONT COOKING NEW FRONT BAKING

DIE BESTE LÖSUNG FÜR EINE EFFIZIENTE ANIMATION
UND MEHR UMSATZ





NEW FRONT COOKING LIVE-COOKING-ELEMENTE

Kapazität	1 Kochplatte 1300 W	1 Kochplatte 3600 W	2 Wärmeplatten 3600 W
Länge	1450 mm	1600 mm	2100 mm
Breite	880 mm	880 mm	880 mm
Höhe	896 mm	896 mm	896 mm
Hustenschutz	400 mm	400 mm	400 mm
Stromleistung	1500 W	T - 3800 W	T - 7400 W
max. Stromleistung	3600 W	T - 11000 W	T - 11000 W
	Code 634015	634016	634017
	Preis*		

Option

Abdeckplatte aus Granit oder Kunststein

Preis Auf Anfrage

KÜHL- ODER WÄRMEABLAGEN

Kapazität		6 Etagen	6 Etagen
Isolierte Schublade mit Kühlplatte anstatt der beiden neutralen Schubladen	Code 629125	629125	629125
	Preis		
Schublade für GN-Behälter 1/1	Code 629126	629126	629126
	Preis		
Geschirrschublade	Code 629124	629124	629124
	Preis		

* davon 7€ Ökobeitrag

ABDECKUNG

- Arbeitsplatte aus 23 dickem PlanCeram
- 1 oder 2 Garzonen mit 1300 W oder 3600 W - Ø 220 mm
- 1 Warmhaltebereich von 45°C (1100 oder 1520 x105 mm) mit Antifallschutz für die Teller

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- 6 frei bewegliche Rollen Ø125 mit Edelstahl-abdeckung, davon 3 mit Bremsen
- Kabeldurchlass am Boden
- Multifunktionsvertiefung Schneidbrett / Ablage
- 1 Boden und 1 Schieberegale
- 1 Abfallschublade
- Frei gestaltungsfähiger Unterbau für 1 oder 2 Satellite-Elemente

HUSTENSCHUTZ AUS GEHÄRTETEM GLAS

- Hustenschutz aus 8 mm dickem vorgespanntem Glas mit 4 frei ausrichtbaren, integrierten LED-Spots

FRONT

- Auswahl zwischen 33 Egger-Standarddekors oder individuelles Dekor für das Frontelement

ZUBEHÖR

- Satellite-Temperaturelement für 6 GN1/1 - 65mm Behälter (Kälte- oder Wärmeelement)
- 3500 W Induktionswok
- 3000 W Induktionswärmeplatte
- Bain-marie 2 Suppenschüsseln, 700 W
- Bain-marie GN 1/1, 700 W
- Carving-Station, 1100 W
- Bain marie GN 1/1, 700 W
- Crêpe-Eisen, 3600 W
- Panini-Toaster, 1500 W
- Blender, 750 W
- Waffeleisen, 1800 W
- Entsafter, 800 W
- Mobiler Tellerwärmer, 950 W

OPTIONEN

Bezeichnung		1 Kochplatte 1300 W
Mobile Filt'Air-Abzugshaube, 900 m3/Std, Schockfilter, Kohlefilter, UV-Lampe	Code	634018
	Preis*	
Handwaschbecken	Code	629133
	Preis	
In die Arbeitsplatte integrierter Abfallbehälter	Code	629134
	Preis	
Maßgeschneiderte Front	Code	629252
	Preis	
Sockelblende	Code	629255
	Preis	
Zusätzlicher 230 V Stecker	Code	629327
	Preis	
Maßgeschneiderte Front für mobile Filt'Air-Abzugshaube	Preis	Auf Anfrage

* davon 7€ Ökobeitrag



Entdecken Sie die mobilen Temperaturheizkörper Satellite 4G die unter der Vitrine der Seiten 268 to 279 untergebracht werden.



GN3



ABDECKUNG

- Arbeitsplatte aus 23 mm dickem PlanCeram
- 1 Garzone mit 1300 W - Ø 180 mm

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- 8 frei bewegliche Rollen Ø125 mit Edelstahl-abdeckung, davon 4 mit Bremsen
- Kabeldurchlass am Boden
- Multifunktionsvertiefung Schneidbrett / Ablage
- 2 neutrale Schubfächer GN 1/1-65 mm
- 3 Kühlschubfächer GN 1/1-100 mm
- 1 Kühlschubfach GN 1/1-200 mm
- 2 Wärmeschubfächer GN 1/1-100 mm
- 1 Abfallschublade

HUSTENSCHUTZ AUS VORGESPANNTEM GLAS

- Hustenschutz aus 8 mm dickem, vorgespanntem Glas mit 4 frei ausrichtbaren, integrierten LED-Spots

FRONT

- Auswahl zwischen 33 Egger-Standarddekors oder individuelles Dekor für das Frontelement

ZUBEHÖR

- 3500 W Induktionswok
- 3000 W Induktionswärmeplatte
- Bain-marie 2 Suppenschüsseln, 700 W
- Bain-marie GN 1/1, 700 W
- Carving-Station, 1100 W
- Bain marie GN 1/1, 700 W
- Crêpe-Eisen, 3600 W
- Panini-Toaster, 1500 W
- Blender, 750 W
- Waffeleisen, 1800 W
- Entsafter, 800 W
- Mobiler Tellerwärmer, 950 W

**NEW FRONT BAKING
LIVE-BAKING-ELEMENT**

Kapazität	1 Kochplatte 1300 W
Länge	2640 mm
Breite	880 mm
Höhe	896 mm
Hustenschutz	400 mm
Stromleistung	1700 W
max. Stromleistung	3600 W
	Code 634022
	Preis*

OPTIONEN

Sockelblende	Code 629257	Preis
Geschirrschublade	Code 629124	Preis
Abdeckplatte aus Granit oder Kunststein	Preis	Auf Anfrage

* davon 7€ Ökobeitrag



Pi Creation ist ein auf professionelle, maßgeschneiderte Weinkeller spezialisierter Designer und Hersteller.

Unsere Ausstattungen werden in unseren Planungsbüros entwickelt und in unseren Werkstätten von spezialisierten und hochqualifizierten Teams hergestellt (Gastronomiesystem-Planer, Zeichner, Edelstahl-Kesselschmiede, Möbelschreiner, Steinmetze, Elektriker, Kühlfachleute), die ihr besonderes Know-how pflegen und alles daran setzen, für Ihre besonderen Wünsche maßgeschneiderte Lösungen zu finden.

NEHMEN SIE ZUR PLANUNG IHRES PROJEKTS MIT UNS KONTAKT AUF



WEINKELLER NACH MASS

VON PI CREATION



STANDARD-AUSSTATTUNG

- Rahmenkonstruktion aus Edelstahl und Stahl mit Epoxidbeschichtung.
- Auflage aus Harz des Typs Corian® mit einer abgerundeten Fassade für ein Design mit hoher Qualitätsanmutung.
- Verleimte Massivholzplatte mit Schnellöffnung/Schnellverschluss, ergonomisch und sicher (anpassbare).
- Hustenschutz aus Glas mit LED Leuchtrampe, Montage auf beschichteten Aluminiumprofilen.
- 4 Räder mit Verbundgehäuse, davon 2 mit Bremse.
- Die Produktreihe Caravane wird in der Farbe "Vanille" ausgeliefert.

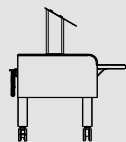
+ Ästhetik

- Modernes Hustenschutzglas mit LED Beleuchtung von höchster Qualität, das die Speisen entsprechend zur Geltung bringt.

+ Ergonomie

- Die Produktreihe Caravane umfasst mobile "Serviereinheiten" zur Bereitstellung des gesamten Zubehörs für den effizienten Service: Teller (neutral oder warm), Bestecke, Tablett, usw....
- Eine solide, ergonomische und leicht ausklappbare Platte, die sich nach dem Service in ein wesentliches Design-Element verwandelt.
- Die Caravane Geräte können mit ergänzenden Staufächern ausgestattet werden (die mit unseren Isolierbehältern Sherpa auf Rädern vereinbar sind, und einen guten Service gewährleisten). Spezialräder Ref. 822752, die mit den Behältern F3/FC3 zu bestellen sind.

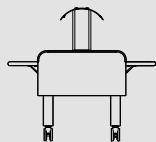
Einseitigem Zugang



3 GN

4 GN

Beidseitigem "Buffet" Zugang



3 GN

4 GN

Oberfläche : statischer kühlung



Wasserbad



Auflage mit ceran feld



Wasserbad + Wärmplatte



SERVICEGERÄTE



Teller

Tablett

Besteck

Neutral



Raumeinteilung.
Einfaches Verstauen nach dem Gebrauch,
einfache Organisation von Veranstaltungen,
Anpassung an die jeweiligen Räumlichkeiten,
rasche Umgestaltung der jeweiligen
Konfigurationen.
Fluss- und Personalmanagement.
Flexibel einsetzbar, je nachdem, wie viele
Gäste anwesend sind und zum Anpassen des
Bedarfs am Ende des Services.

CARAVANE

**EIN QUALITATIV HOCHWERTIGES, FAHRBARES UND
MODULIERBARES SELF, IDEAL FÜR EVENT CATERING**





**GERÄTE MIT WANNEN BASIEREND AUF
"STATISCHER KÜHLUNG" - OHNE KÜHLFACH**

Modelle	Gerät mit Einseitigem Zugang		Gerät mit Beidseitigem Zugang	
	3 GN	4 GN	3 GN	4 GN
Gesamtlänge	1315 mm	1640 mm	1315 mm	1640 mm
Gesamtiefe	840 mm	840 mm	885 mm	885 mm
Gesamthöhe	1385 mm	1385 mm	1330 mm	1330 mm
Leergewicht	200 kg	220 kg	220 kg	240 kg
Höchstbelastung	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
Leistung	300 W	300 W	300 W	300 W
Kühlleistung	272 W	272 W	272 W	272 W
Spannung - einphasig 50Hz	230 V	230 V	230 V	230 V
Gerät Buffet mit Wannen Basierend auf "Statischer Kühlung"	Best.Nr. 856013 Preis	856014	856023	856024
ZUBEHÖR				
1 - Teller -Serviergerät* - Neutrales Modell	Best.Nr. 859520 Preis	859520	859520	859520
1 - Teller -Serviergerät* - Modell mit Heizung	Best.Nr. 859525 Preis	859525	859525	859525
2 - Tablett-Serviergerät*	Best.Nr. 859510 Preis	859510	859510	859510
3 - Besteck-Serviergerät*	Best.Nr. 859513 Preis	859513	859513	859513
4 - Neutrales Serviergerät*	Best.Nr. 859505 Preis	859505	859505	859505
5 - Container Sherpa F3	Best.Nr. 821901 Preis	821901	821901	821901
6 - Container Sherpa beheizbar FC3	Best.Nr. 822000 Preis	822000	822000	822000
Spezialräder für container Sherpa - Dm.60 mm - 2 mit Bremse	Best.Nr. 822752 Preis	822752	822752	822752

KÜHLGERÄTE

- Auflage aus Harz des Typs Corian® mit eingelassenem Behälter aus Edelstahl, 30 mm tief mit geneigtem Boden, poliert.
- Möbel mit Einfachzugang mit 2 Anschlüssen 2P+T 16 A (auf beiden Seiten des Möbels, Servier-Seite).
- Kühlung der Wanne durch Kupferkühlspirale.
- Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum.
- Thermostat mit elektronischer Regelung, Digitalanzeige und Sensortasten.
- Lieferung mit Steckerkabel (2m).
- CE-Markierung. Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.
- Kühlaggregat R452a.

WARMHALTEGERÄTE

- Auflage aus Harz des Typs Corian® mit eingelassener Wärmeplatte aus Sicherheitsglas, 6 mm stark, und Rändern aus poliertem Edelstahl.
- Möbel mit Einfachzugang mit 2 Anschlüssen 2P+T 16 A (auf beiden Seiten des Möbels, Servier-Seite).
- Geklebter Heizwiderstand; einfache Instandhaltung mit Glasabdichtung ohne Spachtelmasse.
- Thermostat mit elektronischer Regelung, Digitalanzeige und Sensortasten. Zwei getrennte Regelungsbereiche.
- Schutz durch Sicherheitsthermostat.
- Lieferung mit Steckerkabel (2m).
- CE-Markierung. Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12.

• **Servicegeräte*** :

L x B x H außen 540 x 830 x 900 mm - Die technischen Merkmale finden Sie auf den Seite 25.

• **Thermo-container** : Die technischen Merkmale finden Sie auf den Seite 272.

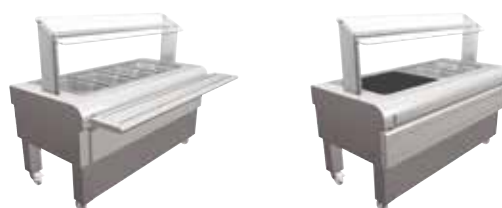


GERÄTE MIT AUFLAGE MIT CERAN-FELD - OHNE SCHRANK

Modelle	Gerät mit Einseitigem Zugang		Gerät mit Beidseitigem Zugang	
	3 GN	4 GN	3 GN	4 GN
Gesamtlänge	1315 mm	1640 mm	1315 mm	1640 mm
Gesamtiefe	840 mm	840 mm	885 mm	885 mm
Gesamthöhe	1385 mm	1385 mm	1330 mm	1330 mm
Leergewicht	180 kg	200 kg	200 kg	220 kg
Höchstbelastung	60 kg	80 kg	60 kg	80 kg
Leistung	1310 W	1750 W	1310 W	1750 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V
Gerät Buffet mit Wannen Besierend auf "Statischer Kühlung"	Best.Nr. 857213	857214	857223	857224
	Preis			

ZUBEHÖR

Teller -Serviergerät - Neutrales Modell *	Best.Nr. 859520	859520	859520	859520
	Preis			
Teller -Serviergerät - Modell mit Heizung*	Best.Nr. 859525	859525	859525	859525
	Preis			
Tablett-Serviergerät*	Best.Nr. 859510	859510	859510	859510
	Preis			
Besteck-Serviergerät*	Best.Nr. 859513	859513	859513	859513
	Preis			
Neutrales Serviergerät*	Best.Nr. 859505	859505	859505	859505
	Preis			
1 - Container Sherpa F3	Best.Nr. 821901	821901	821901	821901
	Preis			
2 - Container Sherpa beheizbar FC3	Best.Nr. 822000	822000	822000	822000
	Preis			
Spezialräder für container Sherpa - Dm.60 mm - 2 mit Bremse	Best.Nr. 822752	822752	822752	822752
	Preis			



GERÄTE MIT WASSERBAD - OHNE SCHRANK

Modelle	Gerät mit Einseitigem Zugang	
	3 GN	4 GN
Gesamtlänge	1315 mm	1640 mm
Gesamtiefe	840 mm	840 mm
Gesamthöhe	1385 mm	1385 mm
Leergewicht:	Wasserbad modell 140 kg Gemischte Warmhaltung modell -	Wasserbad modell 160 kg Gemischte Warmhaltung modell 200 kg
Höchstbelastung:	Wasserbad modell 90 kg Gemischte Warmhaltung modell -	Wasserbad modell 120 kg Gemischte Warmhaltung modell 100 kg
Leistung:	Wasserbad modell 2100 W Gemischte Warmhaltung modell -	Wasserbad modell 2100 W Gemischte Warmhaltung modell 2180 W
Spannung - einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V
Wasserbad modell	Best.Nr. 857013	857014
Gemischte Warmhaltung modell (Wasserbad + Wärmplatte)	Preis Best.Nr.	857514
ZUBEHÖR		
Teller -Serviergerät - Neutrales Modell	Best.Nr. 859520	859520
Teller -Serviergerät - Modell mit Heizung	Best.Nr. 859525	859525
Tablett-Serviergerät	Best.Nr. 859510	859510
Besteck-Serviergerät	Best.Nr. 859513	859513
Neutrales Serviergerät	Best.Nr. 859505	859505
1 - Container Sherpa F3	Best.Nr. 821901	821901
2 - Container Sherpa beheizbar FC3	Best.Nr. 822000	822000
Spezialräder für container Sherpa - Dm.60 mm - 2 mit Bremse	Best.Nr. 822752	822752

CE-Markierung. Diese Geräte entsprechen den Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-50 und NF EN 60335-2-12.

WASSERBAD ODER GEMISCHTE WARMHALTUNG

- Auflage aus Kunstharz vom Typ Corian® mit eingelassenem 210 mm tiefem Behälter aus Edelstahl und eingelassener Wärmeplatte aus Sicherheitsglas, 6 mm stark und Rändern aus poliertem Edelstahl.
- Möbel mit 2 Anschlüssen 2P+T 16 A (auf beiden Seiten des Möbels, Servier-Seite).
- Abgerundete Wanne. 210 mm tief, für GN 1/1 und GN 2/1 Behälter (oder Unter-Vielfaches mit Haltestangen) mit einer maximalen Höhe von 150 mm (nicht beigelegt).
- Schutz durch Sicherheitsthermostat.
- Lieferung mit Steckerkabel (2m).

Wasserbad :

- Wasserbad mit Luft. Statisches Heizen.
- Thermostat mit elektronischer Regelung, Digitalanzeige und Sensortasten.

Gemischte Warmhaltung modell :

- Wanne 2GN1/1 und platte 2 GN1/1. Geklebter Heizwiderstand; einfache

Instandhaltung mit Glasabdichtung ohne Spachtelmasse.

- Eine Regulierung für das gesamte Gerät.

SERVICEGERÄTE

- Struktur aus Laminat mit einem Kantenschutz durch PVC Leisten und Seitenflächen aus einem flexiblen Profil.
- 4 Räder mit Verbundgehäuse, davon zwei mit Bremse.

Teller-Serviergerät :

- Kapazität : 60 runde Teller Ø200 bis Ø310mm. Höchstbelastung : 70 kg.
- Best.Nr. 859525 : Spannung: 230V einphasig 50/60 Hz.
- Leistung : 900 W. IP (Schutzindex) : 21. Anschlusskabel 2m.

Tablett-Serviergerät :

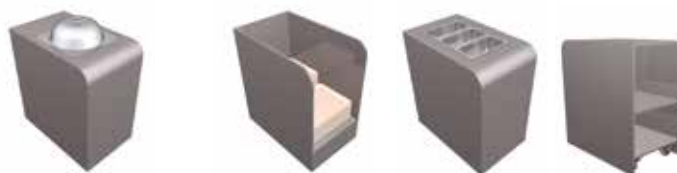
- Kapazität: 160 Tablett mit max. Länge 480 mm - 80 Tablett für eine größere Länge.

Besteck-Serviergerät :

- Geliefert mit 3 GN Behältern Cristal+ GN 1/3 H150 mm.

Neutrales Serviergerät :

- Mit 2 Regalebenen im hinteren Abschnitt.
- Thermo-container : Die technischen Merkmale finden Sie auf den Seite 272.



SERVICEGERÄTE

Modelle	Für Teller		Für Tablett	Für Besteck	Neutral
	Neutral	Heizung			
Kapazität	60 Teller		160 Tablett	150 Besteck	2 Regalen
Gesamtlänge	540 mm	540 mm	540 mm	540 mm	540 mm
Gesamtiefe	830 mm	830 mm	830 mm	830 mm	830 mm
Gesamthöhe	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Leergewicht	42 kg	44 kg	23 kg	32 kg	29 kg
Leistung	-	900 W	-	-	-
Spannung - einphasig 50/60 Hz	-	230 V	-	-	-
Servicegeräte	Best.Nr. 859520	859525	859510	859513	859505
	Preis				



Finden Sie die Teller, Gläser, Deckel im Katalog







SELBSTBEDIENUNG FÜR UNTERNEHMEN UNIVERSITÄTEN, GEWERBE

FOOD LINE	28 - 29
PRODUKTPALETTE SELF-EXIGENCE	30 - 115
OUVERTURE	116 - 117
VISIO LINE	118 - 153
MASSGESCHNEIDERTE PROJEKTE PI CREATION	154 - 155



<https://blog.matferbourgeat.com/tag/self/>

STANDARD AUSSTATTUNGEN

- Struktur aus Edelstahl 18/10
- Trennwand aus wasserabweisendem Pressspan, 33 Standarddekors
- Neutrales, Kühl- oder Wärmeregal mit Spiegelglanz-Edelstahlrahmen und perlgrauer (RAL 7035) Glasabdeckung
- Obere Abdeckung aus 20 mm dickem Kunststein, 28 Standarddekors, 800 mm Bodenhöhe
- Behindertengerechter Zugang
- Gekühlte Wanne im Format GN 1/1 (530x325 mm) aus Edelstahl, Epoxidfinish
- Obere Abdeckplatte im Format GN 1/1 (530x325 mm) aus 8 mm dickem schwarzen oder weißen Sicherheitsglas mit oder ohne Absenkung
- Taktile Zentralsteuerung



Designvorteil

- Trennwand, Regal, Abdeckung, Wanne, Lagerbereich, vollkommen individuell gestaltungsfähig
- Abdeckung aus 20 mm Kunststein in der Standardausfertigung
- Breite Dekorfläche (1,8 m Trennwände)

Je appetitlicher desto höher der Umsatz

- LED-Beleuchtung als Standardausstattung (CRI-Wert von mindestens 85, 1 000 Lumen pro Meter)

Leistungsstärker

- Natürliches Belüftungskonzept, um ein Austrocknen der Speisen zu vermeiden

Einladender

- "Tablettabstellprinzip", um die Kunden näher an die Gerichte heranzuführen.
- Tablettabstellebene und Arbeitsplatte in 800 mm Bodenhöhe um einen behindertengerechten Zugang zu gewährleisten

Wirtschaftlicher

- Kein Ventilator zur Kaltluftzirkulation
- LED-Beleuchtung in der Standardausführung
- Eco-Power Kompressoraggregate (bis zu 20% Energieeinsparung)

Größere Auswahl

- 10 Unis-Farben, 18 Holztöne und 5 Materialeffekte in der Standardausführung
- 28 Kunststeindekors
- Individuelle Dekors

Umweltfreundlicher

- Kühlaggregat für R455A

Konform mit den
AFNOR / AC D40-004-Richtlinien

**NEHMEN SIE ZUR PLANUNG
IHRES PROJEKTS
MIT UNS KONTAKT AUF**



FOOD LINE

**DAS ELEGANTESTE KONZEPT,
UM DEN APPETIT IHRER GÄSTE ZU WECKEN**

SELBSTBEDIENUNG
FÜR UNTERNEHMEN
UNIVERSITÄTEN, GEWERBE



STANDARD AUSSTATTUNGEN

- Obere Abdeckung mit gebürsteter Politur mit 110 mm Frontabkantung in matt poliertem Finish
- Front- und Seitenverkleidungen aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten in 100 mm Bodenhöhe
- Edelstahl-Tablettrutsche bestehend aus 3 Rundrohren Ø 30 mm.
Edelstahlrohrträger Ø 42 mm mit unsichtbarer Befestigung am Möbelkorpus
- Edelstahlabschlusswinkel im unterem Bereich und spezielles 40 mm dickes Edelstahlprofil an den Frontseiten
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl



Designvorteil

- Neo einen neuen Stil der Windschutzscheibe und Heizrampe.
- Wannen und Vitrinen mit matter Epoxidbeschichtung als Option

Je appetitlicher desto höher der Umsatz

- Neuen LED-Beleuchtung (4000°K, CRI-Wert > 85, 210 lm)

Einladender

- Tablettrutsche in 800 mm Bodenhöhe
- 110 mm Abkantung zur besseren Tablettführung 110 mm

Größere Auswahl

- 10 Unis-Farben, 18 Holzöne und 5 Materialeffekte in der Standardausführung

Je ergonomischer desto größer die Zeitersparnis und der Bedienkomfort

- Das neue ergonomische Spendermöbel für Tablett, Besteck und Gläser ermöglicht die Installation von Körben mit 50 Gläsern in nur einem Handgriff
- Die Behälter für jeweils 50 Besteckteile sind bedeutend leichter als die traditionellen GN-Behälter
- Die Kühlaggregate mit durchschnittlich 60 dBa Bedeutend verringerte Schwingungen und Blasstärke

Leistungsstärker

- Neue Air System- und Puls'Air System-Vitrinen für noch mehr Leistung

Wirtschaftlicher

- LED-Beleuchtung in der Standardausführung
- Eco-Power Kompressoraggregate (bis zu 20% Energieeinsparung)
- Bain-marie mit "Luftrückschleifung" (bis zu 40% Energieeinsparung)

Höhere Lebensmittelsicherheit

- Vollkommen aus Edelstahl 18/10 AISI 304

Leicht zu reinigen

- Lebensmittelechte Neoprendichtung zwischen den einzelnen Elementen

Umweltfreundlicher

- Kühlaggregat für R455A



EXIGENCE

SELBSTBEDIENUNG
FÜR UNTERNEHMEN
UNIVERSITÄTEN, GEWERBE

**UMFASSENDE AUSWAHL AN AUSSTATTUNGEN,
STILRICHTUNGEN UND INDIVIDUELLEN
GESTALTUNGSMÖGLICHKEITEN**





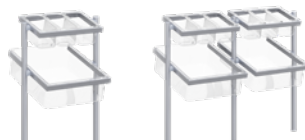
TABLETTSPENDER

Kapazität		160 Tablettts	320 Tablettts	1 Wagen(1)	2 Wagen(1)	3 Wagen(1)
Länge		880 mm	1580 mm			
Breite		775 mm	775 mm			
Gewicht		26 Kg	40 Kg			
Sockel 230 mm	Code	634023	634024	634123	634223	634323
	Preis*					
Gewicht		35 Kg	56 Kg			
Sockel 340 mm	Code	634025	634026			
	Preis*					

Optionen

4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Bremsen (pro Element)	Code	629135	629135	629135	629135
	Preis				
Eckstoßdämpfer - Stück	Code	629143	629143	629143	629143
	Preis				

(1) U-förmiges Tablettelement für 1, 2 oder 3 Wagen. Die Abmessungen des Wagens sind bei der Bestellung anzugeben



BESTECKSPENDER BESTECK- UND BROTSPENDER

Kapazität an GN 1/3-150 Behältern		3 Behälter 150 Bestecke	6 Behälter 300 Bestecke	3 Behälter 150 Bestecke	6 Behälter 300 Bestecke
Kapazität an GN 2/1-200 Behältern				1 Behälter 120 Brötchen	2 Behälter 240 Brötchen
Länge		685 mm	1315 mm	685 mm	1315 mm
Breite		350 mm	350 mm	650 mm	650 mm
Höhe		1070 mm	1070 mm	1070 mm	1070 mm
Gewicht		6 Kg	10 Kg	9 Kg	15 Kg
	Classic	634027	634028	634039	634040
	Neo	634029	634030	634041	634042
	Preis*				

* davon 7€ Ökobeitrag

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 60 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend

ELEMENT

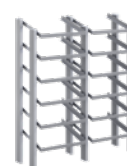
- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten
- 33 Dekors zur Wahl

BESTECK-, BROT- UND GLÄSERSPENDER

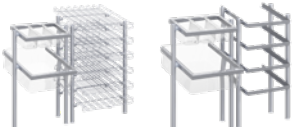
- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Classic Spender bestehend aus Rundrohrstützen Ø 42 mm
- Neo Spender bestehend aus Vierkantstützen 100x30 mm



**GLÄSERSPENDER (Ø 80 MM MAX)
GLÄSERKORBSPENDER**

Kapazität		Gläserspender 1 x	2 x		Korbspender 1 x	2 x
Länge		780 mm	1510 mm		650 mm	1250 mm
Breite		660 mm	660 mm		550 mm	550 mm
Höhe		1150 mm	1150 mm		1150 mm	1150 mm
Gewicht		15 Kg	26 Kg		13 Kg	22 Kg
4 abgeschrägte Gitter - 224 Gläser	Classic	634045	634057	4 geneigte Schiebeleisten	634067	634071
	Preis*					
	Neo	634051	634062		634074	634078
5 abgeschrägte Gitter - 280 Gläser	Classic	634047	634058	5 geneigte Schiebeleisten	634069	634072
	Preis*					
	Neo	634053	634063		634076	634079
6 abgeschrägte Gitter - 336 Gläser	Classic	634048	634059	6 geneigte Schiebeleisten	634070	634073
	Preis*					
	Neo	634054	634064		634077	634080
7 abgeschrägte Gitter - 392 Gläser	Classic	634049	634060			
	Preis*					
	Neo	634055	634065			
8 abgeschrägte Gitter - 448 Gläser (1)	Classic	634050	634061			
	Preis*					
	Neo	634056	634066			

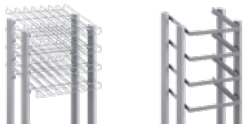
(1) Höhe: 1350 mm
* davon 7€ Ökobeitrag



BESTECK-, BROT- UND GLÄSERSPENDER BESTECK- UND BROTSPENDER SOWIE GLÄSERKÖRBE

Kapazität		Geneigte Gitter	Geneigte Gleitschienen
3 Behälter GN 1/3 (150 Besteckteile)			
1 Behälter GN 2/1 (120 Brötchen)			
Länge		1490 mm	1365 mm
Breite		660 mm	650 mm
Höhe		1150 mm	1150 mm
Gewicht		23 Kg	22 Kg
4 Gitterebenen - 224 Gläser	Classic	634081	634087
	Preis*		
4 Gleitschienenebenen	Neo	634084	634090
	Preis*		
Gewicht		25 Kg	23 Kg
5 Gitterebenen - 280 Gläser	Classic	634082	634088
	Preis*		
5 Gleitschienenebenen	Neo	634085	634091
	Preis*		
Gewicht		27 Kg	25 Kg
6 Gitterebenen - 336 Gläser	Classic	634083	634089
	Preis*		
6 Gleitschienenebenen (1)	Neo	634086	634092
	Preis*		

(1) Höhe: 1350 mm



GLÄSERSPENDER (Ø 80 MM MAX), SPENDER FÜR GLÄSERKÖRBE ZUR BEFESTIGUNG AUF EINEM NEUTRALEN ELEMENT (BODENHÖHE 900 MM)

Kapazität	Gläserspender		Korbspender
Länge		780 mm	650 mm
Breite		660 mm	550 mm
Höhe		700 mm	850 mm
Gewicht		12 Kg	11 Kg
4 abgeschrägte Gitter - 224 Gläser	Classic	634046	4 geneigte Schiebeleisten 634068
	Preis*		
	Neo	634052	634075
	Preis*		Preis*

BESTECK-, BROT- UND GLÄSERSPENDER

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Classic Spender bestehend aus Rundrohrstützen
Ø 42 mm
- Neo Spender bestehend aus Vierkantstützen
100x30 mm

BROTSPENDER, BESTECKSPENDER, BESTECK- UND BROTSPENDER ZUR BEFESTIGUNG AN EINEM NEUTRALEN ELEMENT (BODENHÖHE 900 MM)



Kapazität		1 x	2 x		1 x 3 Besteckteile Behälter 1 x 1 Brötchen Behälter
Länge		685 mm	685 mm		685 mm
Breite des Brotspenders		650 mm	650 mm		650 mm
Breite des Besteckspenders		350 mm	350 mm		
Höhe		530 mm	635 mm		635 mm
Gewicht		4 Kg	7 Kg		7 Kg
Behälter GN 2/1 (120 Brötchen)	Classic	634035	634036	Classic	634043
	Preis*			Preis*	
	Neo	634037	634038	Neo	634044
3 Behälter GN 1/3 (150 Besteckteile)	Classic	634031	634032		
	Preis*				
	Neo	634033	634034		
	Preis*				

OPTIONEN

Kapazität			
Classic Spiegelglanzstützen (pro Hustenschutz mit 2 Stützen)	Code	629102	Preis
Classic Spiegelglanzstützen (pro Hustenschutz mit 4 Stützen)	Code	629107	Preis
Neo Spiegelglanzstützen (pro Hustenschutz mit 2 Stützen)	Code	629105	Preis
Neo Spiegelglanzstützen (pro Hustenschutz mit 4 Stützen)	Code	629108	Preis
Neo Stützen in Epoxidfarbe (nach RAL-Wahl) - 2 Stützen	Code	629230	Preis
Neo Stützen in Epoxidfarbe (nach RAL-Wahl) - 4 Stützen	Code	629231	Preis



* davon 7€ Ökobeitrag



OPTIONEN

Zusätzlicher Besteckbehälter GN 1/3 -150 mm - der Behälter	Code Preis	09-1219	Gläserkörbe aus Edelstahldraht 500x500x75 mm	Code Preis	09-0410
Zusätzlicher Brotbehälter GN 2/1 -200 mm - der Behälter	Code Preis	09-0992	Plexiglas-Hustenschutz für Brot- spender auf Kundenseite (pro Ebene)	Code Preis	629308
1 eine zusätzliche Glasgitteretage (Kapazität: 56 Gläser Ø 80 mm)	Code Preis	629314	Plexiglas-Hustenschutz 731x550x949 mm für Brotspeicher, 2 Ebenen	Code Preis	629309
1 zusätzliche Gleitschienenenebene für Glaskorb 500x500 mm	Code Preis	629315	Geneigte Edelstahlablage mit Anschlag aus Edelstahl - Stück	Code Preis	629313
1 zusätzliche Etage für 3 Besteckbehälter (4)	Code Preis	629316	Schutzhülle	Code Preis	629320
1 zusätzliche Brotbehälterebene (Behälter GN 2/1-200 mm im Lieferumfang enthalten)	Code Preis	629317			



SPENDER MIT KONSTANTER HÖHE UND ZUGANG ZU DEN TECHNIKELEMENTEN

Kapazität		7 Körbe 500x500x100 mm (1)	2 Tellersilos Ø 210 - 260 mm (1)
Länge		880 mm	600 mm
Breite		820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm
Gewicht		70 Kg	50 Kg
	Code	634094	634095
	Preis*		

OPTIONEN

Kapazität		7 Körbe 500x500x100 mm	2 Tellersilos Ø 210 - 260 mm
2 Wärme-Tellersilos Ø 210 - 260 mm (2)	Code Preis		629001
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Bremsen (3)	Code Preis	629135	629135

(1) Körbe / Tellersilos nicht im Lieferumfang enthalten - (2) Deckel im Lieferumfang enthalten - (3) Pro Element - (4) Behälter GN 1/3-150 mm im Lieferumfang enthalten
* davon 7€ Ökobeitrag

KONSTANTE HÖHEN

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Oberseite gebürstetes Finish, Kanten matt glänzend. Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den Abdeckungen der Elemente
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

ERGONOMISCHER TABLETT-, BESTECK- UND GLÄSERSPENDER

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 60 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- 12 Besteckkörbe und 4 Gläserkörbe im Lieferumfang enthalten

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre \varnothing 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front

ERGONOMISCHER TABLETT-, BESTECK- UND GLÄSERSPENDER

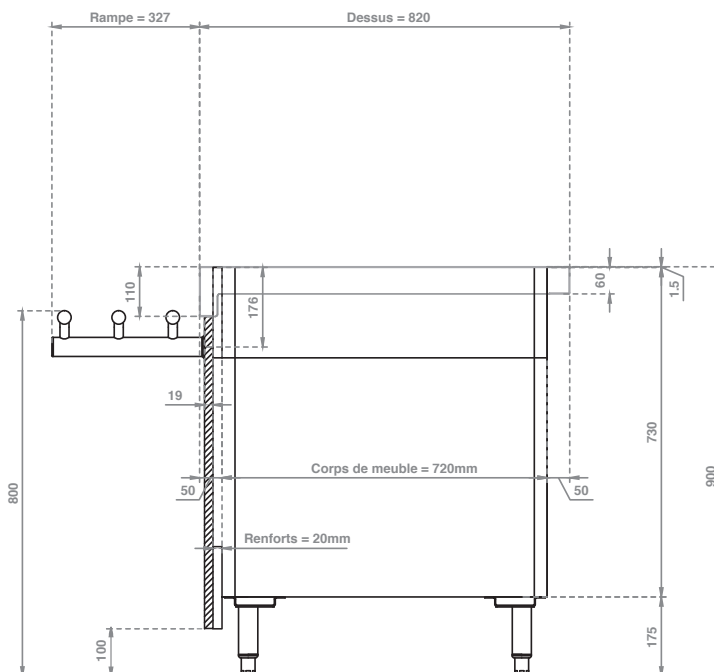
Kapazität	200 Tablett 4 Gläserkörbe (200 Gläser) 12 Besteckkörbe (200 Besteckteile)
Länge	1180 mm
Breite	775 mm
Sockelhöhe	340 mm
Gewicht	1579 mm
	100 Kg
	Code 634093
	Preis*



Option

4 frei bewegliche Edelstahlrollen \varnothing 80 mm Code 629140
davon 2 mit Bremsen - pro Element Preis

* davon 7€ Ökobeitrag





NEUTRALE ELEMENTE MIT OFFENEN UNTERBAUTEN NEUTRALE ELEMENTE MIT 2 LAGEREbenen

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge		880 mm	1380 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Gewicht		65 Kg	86 Kg	95 Kg	111 Kg	126 Kg
Offener Unterbau	Code	616001	616002	616003	616004	616005
	Preis*					
Gewicht		74 Kg	104 Kg	116 Kg	138 Kg	159 Kg
Offener Unterbau, 2 Lagerebenen	Code	616006	616007	616008	616009	616010
	Preis*					
Gewicht		80 Kg	119 Kg	134 Kg	161 Kg	189 Kg
Anzahl Türen		2 Flügeltüren	2 Schiebetü.	2 Schiebetü.	2 Schiebetü.	2 Schiebetü.
Geschlossener Unterbau	Code	616011	616012	616013	616014	616015
	Preis*					
Option						
Schloss der Reservelagertüren - pro Tür	Code		629299			
	Preis*					



FRONTELEMENTE

Länge		550 mm	<550 mm (2)	>550 mm (3)
Breite		215 mm	215 mm	215 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm
Gewicht		24 Kg		
	Code	616016	616017	616018
	Preis*			
Seitenelement	Code	629218	629218	629218
	Preis			

(2) pro Stück
 (3) pro Längenmeter
 * davon 7€ Ökobeitrag

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front

ECKELEMENTE

Serviseseite

Kundenseite



Kapazität	90°		45°	
	Bedienseitig	Bedienseitig	Kundenseitig	Kundenseitig
Länge	820 mm	650 mm	820 mm	650 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Gewicht	16 Kg	9 Kg		
Offener Unterbau	Code	616019	616020	
	Preis*			
Gewicht	33 Kg	16 Kg		
Offener Unterbau, 2 Lagerebenen	Code	616021	616022	
	Preis*			
Gewicht			33 Kg	20 Kg
Geschlossener Unterbau mit Frontelement und Tabletrutsche	Code		616023	616024
	Preis*			

* davon 7€ Ökobeitrag

OPTIONEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Bremsen - pro Element (1)	Code	629135	629135	629135	629135	629136
	Preis					
Steckdose 230 Volt Mono + Erdung IP55 (2)	Code	629321	629321	629321	629321	629321
	Preis					
30 mA Schutzschalter für Steckdose	Code	629144	629144	629144	629144	629144
	Preis					
Schloss der Türen - pro Tür	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Preis	101 €	101 €	101 €	101 €	101 €

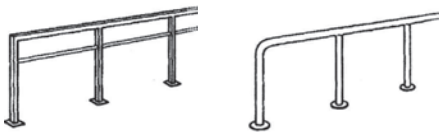
(1) 6 Rollen für die 6 GN Modelle

(2) nicht geschützt und nicht angeschlossen



KASSE

Länge		665 mm	790mm	1380 mm	1580 mm	1595 mm
Breite		820 mm	680 mm	820 mm	820 mm	1035 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Gewicht				80 Kg	86 Kg	
Kasse mit rechtsseitigem Seitenarm	Code			616025	616026	
	Preis*					
Gewicht				80 Kg	86 Kg	
Kasse mit linksseitigem Seitenarm	Code			616027	616028	
	Preis*					
Gewicht						101 Kg
Zentralkasse	Code					616029
	Preis*					
Gewicht		59 Kg				
Ohne Seitenarm	Code	616030				
	Preis*					
Gewicht			55 Kg			
Ohne Seitenarm - Kassiererin dem Publikum gegenüber	Code		616031			
	Preis*					



FÜHRUNGSGELÄNDER

Rundrohrführungsgeländer - pro Meter	Code	616032
	Preis*	
Vierkantrohr-Führungsgeländer - pro Meter	Code	616132
	Preis*	

* davon 7€ Ökobeitrag

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den Abdeckungen der Elemente

KASSE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- 1 Regal unter der Abdeckung, eine Fußstütze, 1 Schublade mit Mausgrau U750 ST9 Tischlereifront und Schloss
- 2 Steckdosen 230 V Mono + Erdung (ungeschützt und nicht angeschlossen)
- 1 Steckdose RJ45
- 1 Ø 60 mm Kabeldurchführung mit PVC-Abdeckung

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front

FÜHRUNGSGELÄNDER

- Handlauf und vertikale Streben aus quadratischen 40 x 40 mm Rohren oder aus Rundrohren Ø 42 mm aus Edelstahl

OPTIONEN

Länge			
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Bremsen - pro Element (1)	Code	629135	Preis
Steckdose 230 Volt Mono + Erdung IP55 (nicht geschützt und nicht angeschlossen)	Code	629321	Preis
30 mA Schutzschalter für Steckdose	Code	629144	Preis
EDV-Netzstecker RJ45	Code	629326	Preis
Seitliche Stütze	Code	629218	Preis
Tür im 'Westernstil'	Code	629208	Preis



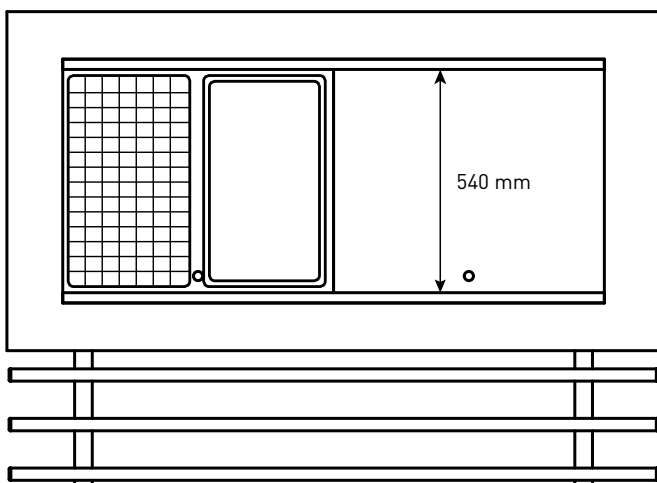
KÜHLWANNE

**Ein praktischeres integriertes Format
für eine bessere Aufrechterhaltung der Temperatur**

Bei Vauconsant sind die statisch gekühlten Wannen für die Büffets sowie die umluftgekühlten Wannen im Gastronomieformat, was die Länge anbetrifft (2GN, 3GN, 4 GN, usw. ...) aber in der Breite "integriert".

Dank dieses sehr praktischen "integrierten" Formats ist es möglich, Gitter oder GN-Behälter auf den Boden der Wannen zu platzieren. Auf diese Weise wird eine optimale Aufrechterhaltung der Temperatur gewährleistet, weil die Kaltluft optimal in der Wanne sowie unterhalb des Behälters zirkuliert.

Wenn Sie es bevorzugen, dass Ihre Behälter auf den Rändern der Wanne aufliegen, bietet Ihnen Vauconsant auch Kühlwannen, die sowohl in der Länge als auch in der Breite dem Gastronomieformat entsprechen.



Wanne im Format GN "integriert"







**ELEMENT MIT OFFENEM UNTERBAU
MIT STATISCH GEKÜHLTER, GENEIGTER WANNE, TIEFE 30 MM
KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN**

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge	930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Gewicht	97 Kg	127 Kg	139 Kg	155 Kg	173 Kg	189 Kg
Leistung Kühlschranks	272 W	272 W	272 W	272 W	396 W	396 W
Stromleistung (+ 600 W mit optio. Verdunstungsbehält.)	300 W	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W
	Code	617001	617002	617003	617004	617005
	Preis*					

Optionen

Ein Boden oder ein Regalbrett	Code	629112	629113	629114	629115	629116
	Preis					
Kühlaggregat bei 90° (Belüftung auf der Seite des Technikraums) - pro Stück	Code	629117	629117	629117	629117	629117
	Preis					
Wandelement (Aggregat bei 90° und Zugang zum Technikraum) (1)	Code	629298	629298	629298	629298	629298
	Preis					
Ohne Kühlaggregat (separates Aggregat)	Code	629152	629152	629152	629154	629154
	Preis					

(1) Lüftungsgitter mit identischen Laminatfinish wie Frontdekor
* davon 7€ Ökobeitrag

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronisches Thermostat im Lieferumfang inbegriffen.
Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- "Umluft"-Kühllager. GN-Abteilung mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl und fünf Gleitschienenenebenen
- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen (rasches Herausnehmen auf Serveseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Geneigte, statisch gekühlte Wanne, 30 mm tief
- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen
- Durchfluss der Kühlflüssigkeit, Stromversorgung und Leerung rechts auf Serveseite

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front

ZUBEHÖR

- Zubehör (GN-Behälter, Gitter der Kühlelemente, usw.) sind optional.



ELEMENT MIT GEKÜHLTER RESERVE MIT GENEIGTER, STATISCH GEKÜHLTER WANNE, TIEFE 30 MM KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Länge	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm	
Breite	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	
Anz. Türen	1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1	3 GN 2/1	
Gewicht	142 Kg	157 Kg	187 Kg	209 Kg	243 Kg	
Kühlleistung	396 W	396 W	665 W	665 W	800 W	
Stromleistung (+ 600 W mit optio. Verdunstungsbehält.)	400 W	400 W	550 W	550 W	700 W	
	Code	617007	617008	617009	617010	617011
	Preis*					

Optionen

Gitter GN 2/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550
	Preis*					
Schloss der Reservelagertüren - pro Tür	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Preis*					
Zwei Schubfächer anstelle einer Tür (Edelstahlbehälter im Lieferumfang inbegriffen)	Code	629014	629014	629014	629014	629014
	Preis*					
Zweifachsteuerung (eine für die Wanne und eine für das Reservelager)	Code	629015	629015	629015	629015	629015
	Preis*					
Ohne Kühlaggregat (separates Aggregat)	Code	629154	629154	629155	629155	629156
	Preis*					

* davon 7€ Ökobeitrag



OPTIONEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Wannentiefe 90 mm (Getränkeelement)	Code Preis	629006	629006	629006	629006	629006	629006
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Bremsen - pro Element (1)	Code Preis	629135	629135	629135	629135	629136	629136
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code Preis	629138	629138	629138	629138	629138	629138
Full-out-Aggregat auf Gleitschienen (vollkommen herausnehmbar an der Frontseite)	Code Preis	629118	629118	629118	629118	629118	629118
Auffangbehälter für Abtauwasser	Code Preis	629147	629147	629147	629147	629147	629147
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser 600 W (Fassungsvermögen 2,75 l)	Code Preis	629148	629148	629148	629148	629148	629148
Mit tropenfestem Aggregat (3)	Code Preis	629170	629170	629170	629170	629170	629170
Epoxid-Pulverbeschichtung (matte RAL-Farben nach Wahl)(2)	Code Preis	629221	629221	629221	629222	629222	629222

(1) 6 Rollen für die 6 und 7 GN Modelle

(2) Nur mit einer Granit- oder Kunststein Obere Abdeckung

(3) Verwendbar bei Umgebungstemperaturen zwischen +26°C und +43°C und maximal 60% Luftfeuchtigkeit

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- "Umluft"-Kühllager. GN-Abteilung mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl und 5 Gleitschienenebenen
- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen (rasches Herausnehmen auf Serviceseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Geneigte, statisch gekühlte Wanne, 30 mm tief
- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen
- Durchfluss der Kühlflüssigkeit, Stromversorgung und Leerung rechts auf Serviceseite

FRONT

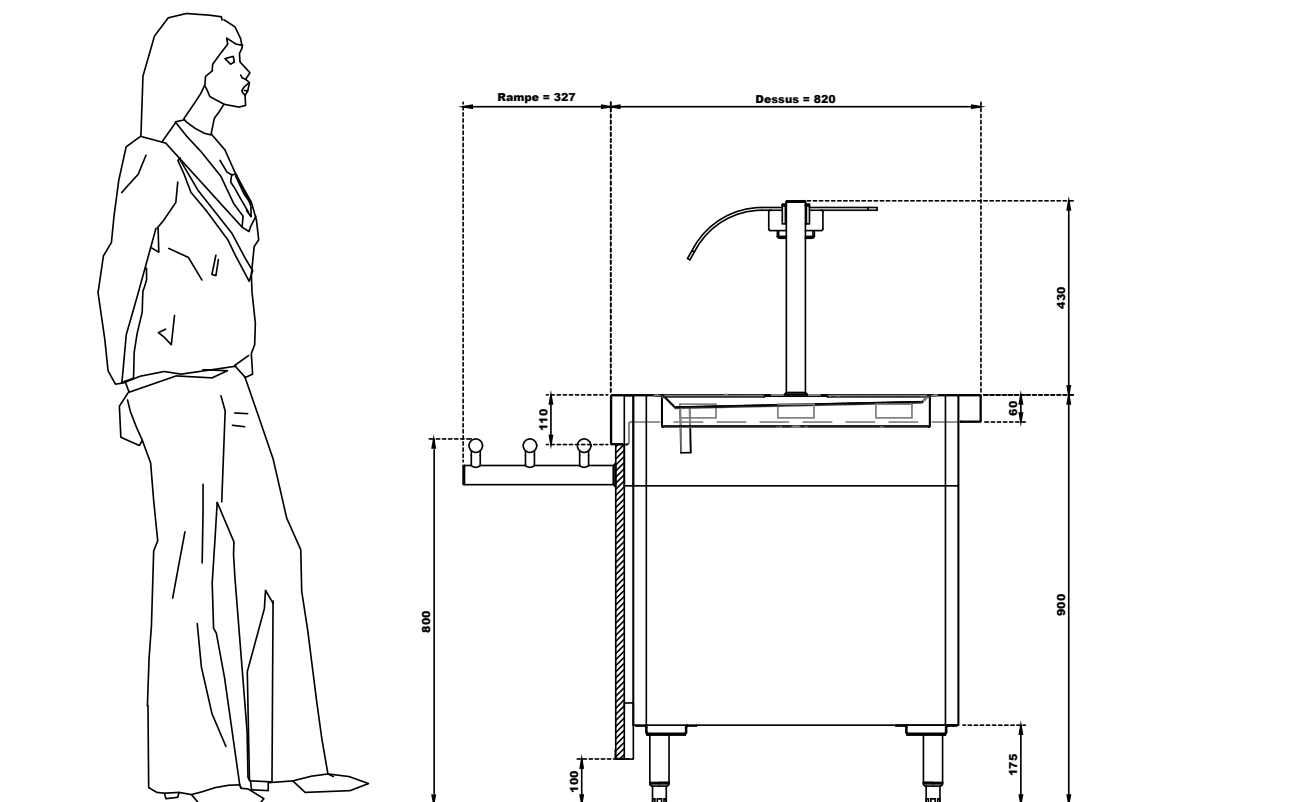
- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre \varnothing 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front

ZUBEHÖR

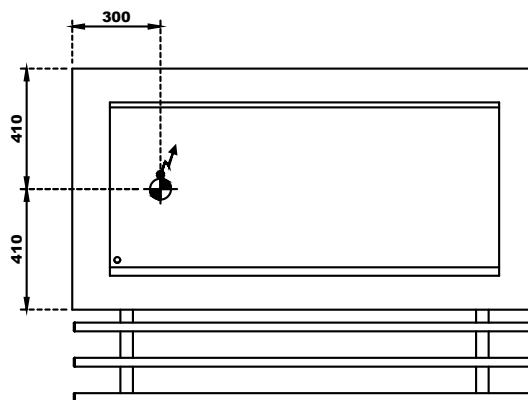
- Zubehör (GN-Behälter, Gitter der Kühlelemente, usw.) sind optional.



Entleerung über Plastikrohr \varnothing 16 mm
Entleerung \varnothing 40 mm im Innenbereich auf
Bodenhöhe mit Siphon



Stromzufuhr der Vitrine
(Belüftung + Beleuchtung) M - 230 V +
Erdung
1,50 m Kabel am Boden zum Anschluss





ELEMENTE MIT OFFENEM UNTERBAU MIT UMLUFTKÜHLWANNE FÜR 100 MM GN BEHÄLTER KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge	930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Gewicht	134 Kg	171 Kg	189 Kg	213 Kg	237 Kg	257 Kg
Kühlleistung	800 W	1185 W	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbehälter)	1000 W	1450 W	1800 W	2350 W	2800 W	3200 W
Code	617012	617013	617014	617015	617016	617017
Preis*						

Optionen

Ein Boden oder ein Regalbrett	Code	629112	629113	629114	629115	629116
	Preis					
Gastronorm-Wanne	Code	629013	629013	629013	629013	629013
	Preis					
Kühlaggregat bei 90° (Belüftung auf der Seite des Technikraums) - pro Stück	Code	629117	629117	629117	629117	629117
	Preis					
Wandelement (Aggregat bei 90° und Zugang zum Technikraum) (1)	Code	629298	629298	629298	629298	629298
	Preis					
Ohne Kühlaggregat (separates Aggregat)	Code	629156	629158	629158	629161	629162
	Preis					

[1] Lüftungsgitter mit identischen Laminatfinish wie Frontdekor
* davon 7€ Ökobeitrag

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronisches Thermostat im Lieferumfang inbegriffen. Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- "Umluft"-Kühllager: GN-Abteilung mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl und 4 Gleitschienebenen
- Getrennte Steuerung der Wanne und des Reservelagers
- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen (rasches Herausnehmen auf Frontseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Umluftgekühlte Wanne von 105 mm Tiefe
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wannensboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen
- Zuleitung für Kühlmittel, Elektrik und Wasserablauf rechts auf Bedienseite

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front

ZUBEHÖR

- Zubehör (GN-Behälter, Gitter der Kühlelemente, usw.) sind optional.

**ELEMENTE MIT GEKÜHLTER RESERVE
 MIT UMLUFTGEKÜHLTER WANNE FÜR 100 MM GN BEHÄLTER
 KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN**


Kapazität	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Anz. Türen	1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1+ 1 GN 1/1
Gewicht	173 Kg	196 Kg	245 Kg	273 Kg	300 Kg
Kühlleistung	1440 W	1440 W	2126 W	2126 W	2780 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbehälter)	2300 W	2650 W	3400 W	4000 W	2000 W
Code	617018	617019	617020	617021	617022
Preis*					

Optionen

Gastronorm-Wanne	Code	629013	629013	629013	629013	629013
	Preis					
Gitter GN 1/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0555	09-0555	09-0555	09-0555	09-0555
	Preis					
Gitter GN 2/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550
	Preis					
Schloss der Reservelagertüren - pro Tür	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Preis					
Zwei Schubfächer anstelle einer Tür (Edelstahlbehälter im Lieferumfang inbegriffen)	Code	629014	629014	629014	629014	629014
	Preis					
Zweifachsteuerung (eine für die Wanne und eine für das Reservelager)	Code	629015	629015	629015	629015	629015
	Preis					
Ohne Kühlaggreat (separates Aggregat)	Code	629161	629161	629162	629163	629163
	Preis					

* davon 7€ Ökobeitrag



OPTIONEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Keimtötende UVC-Lampe in der Wanne	Code Preis	629127	629128	629129	629130	629131	629132
Perforierter Einlegboden für oberflächenbündige Präsentationsebene - pro Stück (5)	Code Preis	629007	629007	629007	629007	629007	629007
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Bremsen - pro Element (1)	Code Preis	629135	629135	629135	629135	629136	629136
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code Preis	629138	629138	629138	629138	629138	629138
Full-out-Aggregat auf Gleitschienen (vollkommen herausnehmbar an der rontseite)	Code Preis	629118	629118	629118	629118	629118	629118
Auffangbehälter für Abtauwasser	Code Preis	629147	629147	629147	629147	629147	629147
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser 1200 W (Fassungsvermögen 2,75 l) (4)	Code Preis	629149	629149	629149	629149	629149	629149
Mit tropfenfestem Aggregat (3)	Code Preis	629171	629171	629171	629171	629171	629171
Epoxid-Pulverbeschichtung (matte RAL-Farben nach Wahl)(2)	Code Preis	629221	629221	629221	629222	629222	629222

(1) 6 Rollen für die 6 und 7 GN Modelle - (2) Nur mit einer Granit- oder Kunststein Obere Abdeckung - (3) Verwendbar bei Umgebungstemperaturen zwischen +26°C und +43°C und maximal 60% Luftfeuchtigkeit - (4) 1000 W für das Modell 7 GN mit Reservelager (Abtauung durch heißes Gas) - (5) pro GN 1/1

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenaufbereitung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- "Umluft"-Kühllager: GN-Abteilung mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl und 4 Gleitschienenebenen
- Getrennte Steuerung der Wanne und des Reservelagers
- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen (rasches Herausnehmen auf Frontseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Umluftgekühlte Wanne von 105 mm Tiefe
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wannboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen
- Zuleitung für Kühlmittel, Elektrik und Wasserablauf rechts auf Bedienseite

FRONT

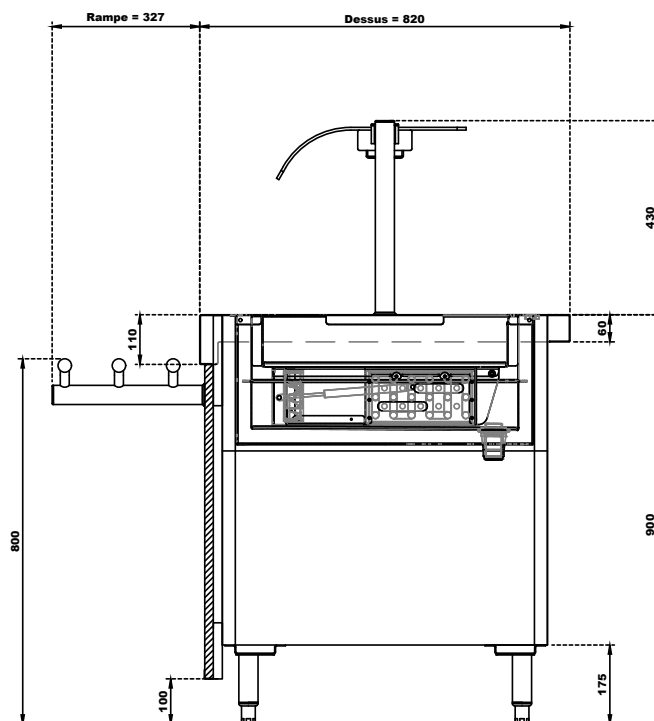
- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre \varnothing 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front

ZUBEHÖR

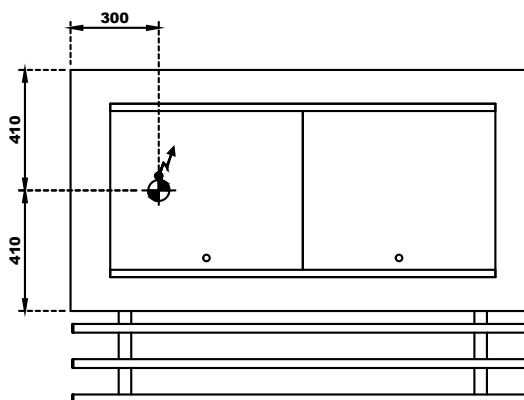
- Zubehör (GN-Behälter, Gitter der Kühlelemente, usw.) sind optional.



Entleerung über Plastikrohr \varnothing 16 mm
Entleerung \varnothing 40 mm im Innenbereich auf Bodenhöhe mit Siphon



Stromzufuhr der Vitrine
(Belüftung + Beleuchtung) M - 230 V + Erdung
1,50 m Kabel am Boden zum Anschluss





HUSTENSCHUTZ - 1 EBENE MIT LED-BELEUCHTUNG

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm	2440 mm
Breite - Gerader Hustenschutz		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Breite - Gewölbter Hustenschutz		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Höhe Classic / Neo		430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm
Gewicht		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg	25 Kg
Stromleistung		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W	56 W
Gerader Hustenschutz, ohne Beleuchtung	Classic	618001	618002	618003	618004	618005	618006
	Preis						
	Neo	618200	618201	618202	618203	618204	618205
Gewölbter Hustenschutz	Classic	618013	618014	618015	618016	618017	618018
	Preis*						
Gerader Hustenschutz mit LED-Beleuchtung 4000° K, 210 lm	Classic	618019	618020	618021	618022	618023	618024
	Preis						
	Neo	618206	618207	618208	618209	618210	618211
Gewölbter Hustenschutz mit LED-Beleuchtung 4000° K, 210 lm	Classic	618031	618032	618033	618034	618035	618036
	Preis*						

OPTIONS

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Vertikale Classic Stützen im Spiegelglanzfinish (pro Hustenschutz)	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Preis						
Vertikale Neo Stützen im Spiegelglanzfinish (pro Hustenschutz)	Code	629105	629105	629105	629105	629105	629105
	Preis						
Neo Stützen in Epoxidfarbe (nach RAL-Wahl)	Code	629230	629230	629230	629230	629230	629230
	Preis						
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr Ø 42 x h 2000 mm, pro Stück (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322	629322
	Preis						
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr 100 x 30 x h 2000 mm, pro Stück (1)	Code	629324	629324	629324	629324	629324	629324
	Preis						

* davon 7€ Ökobeitrag

(1) Verbindungsmuffe zum Hustenschutz und Deckenmontageplatte im Lieferumfang inbegriffen. Notwendigerweise an der Decke zu befestigen.



HUSTENSCHUTZ

- Edelstahl 18-10 AISI 304
 - Einseitiger gerader oder gewölbter Hustenschutz bestehend aus einem 65x40 mm Pfosten und Rundrohrstützen Ø 42 mm
 - Neo Hustenschutz aus 6 mm dickem Sicherheitsglas mit abgerundeten und abgeschrägten Kanten und einem 65x40mm Pfosten und Vierkantstützen 100x30 mm
- Dichte LED-Beleuchtung 4000°K, 210 lm
Einstellbare Neigung (flach oder geneigt)



GEKÜHLTER HUSTENSCHUTZ

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Länge	790 mm	1130 mm	1430 mm	1780 mm	2130 mm	2430 mm	
Breite	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	
Höhe	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	
Gewicht	10 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg	25 Kg	
Kühlleistung	200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W	
Stromleistung	200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W	
	Code	618037	618038	618039	618040	618041	618042
	Preis*						



GEKÜHLTER HUSTENSCHUTZ MIT EINER NEUTRALEN EBENE LED-BELEUCHTUNG (1 LED-SPOT PRO GN)

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Länge	790 mm	1130 mm	1430 mm	1780 mm	2130 mm	2430 mm	
Breite	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	
Höhe	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	
Gewicht	20 Kg	22 Kg	25 Kg	29 Kg	32 Kg	35 Kg	
Kühlleistung	200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W	
Stromleistung	216 W	224 W	232 W	240 W	348 W	356 W	
Ohne Beleuchtung	Code	618043	618044	618045	618046	618047	618048
	Preis*						
Mit LED-Beleuchtung (1 LED-Spot pro GN)	Code	618049	618050	618051	618052	618053	618054
	Preis*						

ALLEN GEKÜHLTEN HUSTENSCHUTZEN GEMEINSAME OPTIONEN

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Beleuchtung mit 2 LED-Spots (entspr. 50 W) auf jeder Stütze	Code	629333	629333	629333	629333	629333	629333
	Preis						
Vertikale Stützen im Spiegelglanzfinish (pro Hustenschutz)	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Preis						
Kühlaggregat für gekühlten Hustenschutz	Code	629189	629189	629189	629189	629190	629190
	Preis						

* davon 7€ Ökobeitrag

GEKÜHLTER HUSTENSCHUTZ - 1 EBENE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Falzblechstützen
- Gekühltes Regal mit Hustenschutz aus 6 mm Sicherheitsglas mit abgerundeten und abgeschrägten Kanten

GEKÜHLTER HUSTENSCHUTZ MIT 1 EBENE UND 1 NEUTRALEN EBENE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Falzblechstützen
- Gekühltes Regal mit geradem Hustenschutz aus 6 mm Sicherheitsglas mit abgerundeten und abgeschrägten Kanten
- Neutrale Ebene mit geradem Hustenschutz aus 6 mm Sicherheitsglas mit abgerundeten und abgeschrägten Kanten
- Dichte LED-Beleuchtung (1 LED-Spot pro GN) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend

NEUTRALE PRÄSENTATIONSVITRINE ZUM AUFSETZEN

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Kundenseitig mit einer 6 mm dicken Scheibe geschlossen
- Bedienseitig offen
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend



NEUTRALE PRÄSENTATIONSVITRINEN ZUM AUFSETZEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Gewicht		80 Kg	88 Kg	96 Kg	104 Kg
Stromleistung		16 W	24 W	32 W	40 W
LED-Deckenbeleuchtung	Gewölbt	616033	616034	616035	616036
	Kubisch	616037	616038	616039	616040
	Preis*				

Optionen

Schiebetüren bedienseitig (1 Schwingtür für model 2 GN)	Code	629020	629021	629022	629023
	Preis				
Zusätzliches Regal für Vitrine - pro Stück (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Preis				
Geneigte Glasablage mit Anschlag aus Plexiglas - pro Stück (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Preis				

[1] nur auf kubischer Vitrine
* davon 7€ Ökobeitrag





BÜFFETS MIT NICHT GENEIGTER, ISOLIERTER WANNE BÜFFETS MIT STATISCH GEKÜHLTER WANNE OHNE NEIGUNG TIEFE 90 MM, IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität	Quadratisch 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge	1100 mm	1750 mm	2100 mm	2450 mm	2770 mm
Breite	1100 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Kühlleistung	272 W	272 W	272 W	396 W	396 W
Stromleistung (+ 600 W mit option. Verdunstungsbehälter)	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W
Isolierte Wanne	Code 617027	617023	617024	617025	617026
	Preis*				
Statisch gekühlte Wanne	Code 617032	617028	617029	617030	617031
	Preis*				
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code 629152	629152	629152	629154	629154
	Preis*				

OPTIONEN

Kapazität	Quadratisch 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Gastronorm-Wanne	Code 629012	629012	629012	629012	629012
	Preis				
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser (Fassungsvermögen 2,75 L) - 600 W	Code 629148	629148	629148	629148	629148
	Preis				
GN 1/1 nicht perforierte Edelstahlfläche für die Wanne (1)	Code 629213	629213	629213	629213	629213
	Preis				
GN 2/1 nicht perforierte Edelstahlfläche für die Wanne (1)	Code 629214	629214	629214	629214	629214
	Preis				
Mit tropenfestem Aggregat (2)	Code 629170	629170	629170	629170	629170
	Preis				

(1) Bei der Bestellung anzugebende Höhe. Nur für Kühlwannen erhältlich

(2) Verwendbar bei Umgebungstemperaturen zwischen +26°C und +43°C und maximal 60% Luftfeuchtigkeit

* davon 7€ Ökobeitrag

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronisches Thermostat im Lieferumfang inbegriffen.
Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend

ELEMENT

- Holzstruktur
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- Tellernische an beiden Enden aus weißem Holz oder in 34 unterschiedlichen Dekors zur Wahl

WANNE

- Isolierte Wanne ohne Neigung, 90 mm Tiefe
- Statisch gekühlte Wanne ohne Neigung, 90 mm Tiefe
- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Umluftgekühlte Wanne, 105 mm tief
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierter elektrischer Widerständen

- Wannboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

FRONT

- Front 100 mm über dem Boden aus 19 mm starkem wasserabweisendem Melamin, geschützt durch einen passenden PVC-Vorhang
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front


**BÜFFETS MIT UMLUFTGEKÜHLTER WANNE
 KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN**

Kapazität		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge		1750 mm	2100 mm	2450 mm	2770 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Kühlleistung		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbehälter)		1800 W	2350 W	2800 W	3200 W
Umluftgekühlte Wanne	Code	617033	617034	617035	617036
	Preis*				
Ohne Kühlaggregat	Code	629158	629161	629162	629163
(separates Kühlaggregat)	Preis*				

OPTIONEN

Kapazität		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Gastronorm-Wanne	Code	629013	629013	629013	629013
	Preis				
Keimtötende UVC-Lampe in der Wanne	Code	629129	629130	629131	629131
	Preis				
Perforierter Einlegboden für oberflächenbündige Präsentationsebene - pro Stück (1)	Code	629007	629007	629007	629007
	Preis				
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser (Fassungsvermögen 2,75 l) - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Preis				
Mit tropfenfestem Aggregat (2)	Code	629171	629171	629171	629171
	Preis				

(1) (pro GN 1/1)

(2) Verwendbar bei Umgebungstemperaturen zwischen +26°C und +43°C und maximal 60% Luftfeuchtigkeit

* davon 7€ Ökobeitrag

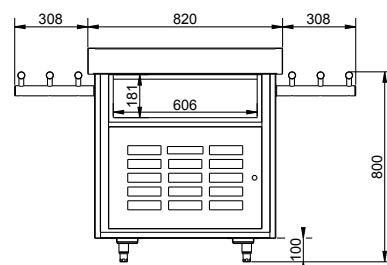
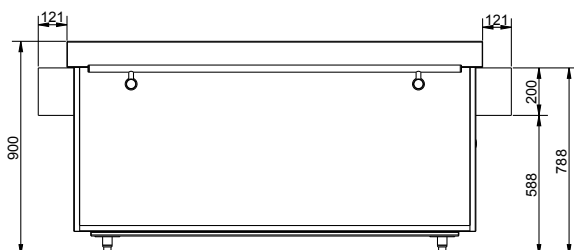
Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronisches Thermostat im Lieferumfang inbegriffen. Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen



GEMEINSAME OPTIONEN ALLER ISOLIERTEN UND KÜHLBÜFFETS

Kapazität		Quadratisch 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 80 mm, davon 2 mit Bremsen - pro Element (1)	Code Preis	629141	629141	629141	629142	629142
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code Preis	629138	629138	629138	629138	629138
8 mm Plexi-Regale anstelle von Holznischen - 2 Einheiten	Code Preis	629307	629307	629307	629307	629307
Full-out-Aggregat auf Gleitschienen (voll- kommen herausnehmbar an der Frontseite)	Code Preis	629118	629118	629118	629118	629118
Auffangbecken für das Abtauwasser oder Eisbett (3)	Code Preis	629147	629147	629147	629147	629147
Holzrampen (2 Einschübe) mit Nische anstelle der Edelstahlrampen	Code Preis	629296	629296	629296	629297	629297
Ecknische mit einem Einschnitt- pro Stück (4)	Code Preis	629304	629304	629304	629304	629304
LED-Beleuchtung der Tellernische - pro Stück	Code Preis	629306	629306	629306	629306	629306
Ohne Tellernische geliefertes Büffet	Code Preis	629305	629305	629305	629305	629305
Epoxid-Pulverbeschichtung (matte RAL-Farben nach Wahl)(5)	Code Preis	629221	629221	629222	629222	629222
40mm Edelstahlschutz	Code Preis	629342	629342	629342	629342	629342
		264 €	264 €	264 €	264 €	264 €

[1] 6 Rollen für die 6 und 7 GN Modelle - [2] Verbindungsmuffe zum Hustenschutz und Deckenmontageplatte im Lieferumfang inbegriffen. Notwendigerweise an der Decke zu befestigen. - [3] GN 1/1-100 - Fassungsvermögen: 9,5 l - [4] Aussparung für Kräuterspender oder zusätzliches Besteck - [5] Nur mit einer Granit- oder Kunststein Obere Abdeckung



ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend

ELEMENT

- Holzstruktur
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- Tellernische an beiden Enden aus weißem Holz oder in 34 unterschiedlichen Dekors zur Wahl

WANNE

- Umluftgekühlte Wanne von 105 mm Tiefe
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wannboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar

- Isolierung mit 40 mm dickem, FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe (in 45 mm bei tropfenfestem Kühlaggregat) aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm, in 800 mm Bodenhöhe rund um das Büffet; auf unsichtbar in der Front befestigten Rohrträgern

HUSTENSCHUTZ

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Doppelseitiger gerader oder gewölbter Hustenschutz bestehend aus einem 120x45mm Pfosten und 2 Rundrohrstützen Ø 42 mm oder Vierkantstützen 40x40mm
- Hustenschutz aus 6 mm dickem Sicherheitsglas mit abgerundeten und abgeschragten Kanten
- Dichte LED-Beleuchtung (1 LED-Spot pro GN)



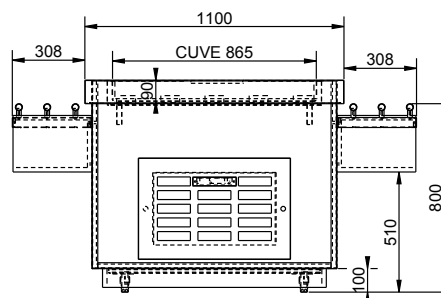
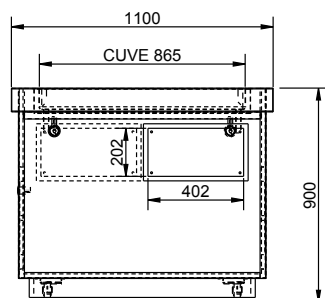
HUSTENSCHUTZ - 1 EBENE WITH LED-BELEUCHTUNG

Kapazität		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge		1440 mm	1790 mm	2140 mm	2440 mm
Breite - Gerader Hustenschutz		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Breite - Gewölbter Hustenschutz		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Höhe Classic / Neo		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Stromleistung		32 W	40 W	48 W	56 W
Gerader Hustenschutz	Classic Preis*	618055	618056	618057	618058
	Neo Preis*	618059	618060	618061	618062
Gewölbter Hustenschutz	Classic Preis*	618063	618064	618065	618066

OPTIONS

Kapazität		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Vertikale Classic Stützen im Spiegelglanzfinish (pro Hustenschutz)	Code Preis	629102	629102	629102	629102
Vertikale Neo Stützen im Spiegelglanzfinish (pro Hustenschutz)	Code Preis	629105	629105	629105	629105
Neo Stützen in Epoxidfarbe (nach RAL-Wahl)	Code Preis	629230	629230	629230	629230
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr Ø 42 x h 2000 mm, pro Stück (1)	Code Preis	629322	629322	629322	629322
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr 100 x 30 x h 2000 mm, pro Stück (1)	Code Preis	629324	629324	629324	629324

* davon 7€ Ökobeitrag





BÜFFETS MIT STATISCH GEKÜHLTER WANNE OHNE NEIGUNG, TIEFE 90 MM, KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge		1680 mm	1990 mm	2345 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm
Max. Höhe des Hustenschutzes		530 mm	530 mm	530 mm
Kühlleistung		272 W	272 W	396 W
Stromleistung (+ 600 W mit option. Verdunstungsbehälter)		600 W	600 W	700 W
LED-Beleuchtung (1 LED-Spot pro GN)	Code	617037	617038	617039
	Preis*			
Optionen				
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629152	629152	629155
	Preis			
Mit tropenfestem Aggregat (5)	Code	629170	629170	629170
	Preis			

OPTIONEN

Statisch gekühlte Wanne nach Gastronomienorm	Code	629012	Stromversorgungsstange -Edelstahlrohr Ø 42 mm x h2000mm, pro Stück (3)	Code	629322
	Preis			Preis	
Gastronormwanne	Code	629013	Auffangbecken für das Abtauwasser oder Eisbett (4)	Code	629147
	Preis			Preis	
GN 1/1 nicht perforierte Edelstahlfläche für die Wanne (1)	Code	629213	Verdunstungsbehälter für Abtauwasser (statisch gekühlte Wanne) - 600 W	Code	629148
	Preis			Preis	
GN 2/1 nicht perforierte Edelstahlfläche für die Wanne (1)	Code	629214	Verdunstungsbehälter für Abtauwasser (statisch gekühlte Wanne) - 1200 W	Code	629149
	Preis			Preis	
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 80 mm, davon zwei mit Bremsen - pro Element (2)	Code	629141	Full-out-Aggregat auf Gleitschienen (vollkommen herausnehmbar an der Front seite)	Code	629118
	Preis			Preis	
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code	629138	Holzrampen (2 Einschübe) mit Nische anstelle der Edelstahlrampen	Code	629296
	Preis			Preis	
Holzrampen (2 Einschübe) mit Nische anstelle der Edelstahlrampen	Code	629297			
	Preis				

* davon 7€ Ökobeitrag

(1) Bei der Bestellung anzugebende Höhe. Nur für die Kühlwannen verfügbar - (2) 6 Rollen für die Modelle 6 und 7 GN - (3) Verbindungsmuffe zum Hustenschutz und Deckenmontageplatte im Lieferumfang inbegriffen. Notwendigerweise an der Decke zu befestigen. (4) GN 1/1-100 - Fassungsvermögen: 9,5 L - (5) Einsatzfähig zwischen +26°C und +43°C Umgebungstemperatur und maximal 60% Luftfeuchtigkeit

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- An beiden Enden Tellerablage aus Plexiglas

WANNE

- Statisch gekühlte Wanne, 90 mm tief
- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Umluftgekühlte Wanne von 105 mm Tiefe
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wannboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum

- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

HUSTENSCHUTZ

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Doppelseitiger Hustenschutz bestehend aus einem 120x45mm Pfosten und 2 Hydraulikstützen mit elektrischer Regelung
- Hustenschutz aus 6 mm dickem Sicherheitsglas mit abgerundeten und abgeschrägten Kanten
- Dichte LED-Beleuchtung (1 LED-Spot pro GN)

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe (in 45 mm bei tropenfestem Kühlaggregat) aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm, in 800 mm Bodenhöhe rund um das Büffet; auf unsichtbar in der Front befestigten Rohrträgern



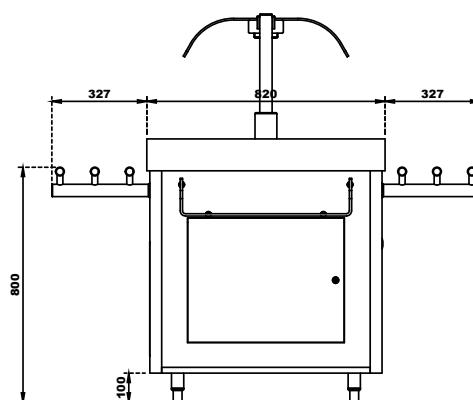
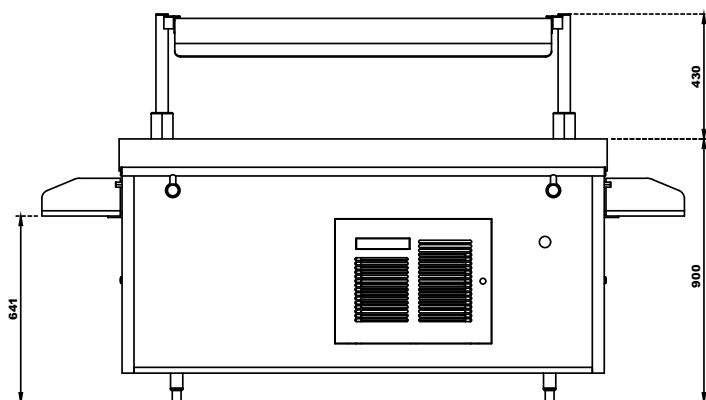
BÜFFETS MIT UMLUFT-GEKÜHLTER WANNE FÜR GN1/1-100 MM BEHÄLTER KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge	1680 mm	1990 mm	2345 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm
Max. Höhe des Hustenschutzes	530 mm	530 mm	530 mm
Kühlleistung	1185 W	1440 W	1727 W
Stromleistung (+ 600 W mit option. Verdunstungsbehälter)	2100 W	2650 W	3100 W
LED-Beleuchtung (1 LED-Spot pro GN)	617040	617041	617042
	Code		
	Preis*		

Optionen

Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629158	629161	629162
	Preis			
Gastronorm-Wanne	Code	629013	629013	629013
	Preis			
Keimtötende UVC-Lampe in der Wanne	Code	629129	629130	629131
	Preis			

* davon 7€ Ökobeitrag





PANORAMA-KÜHLVITRINE ZUM AUFSETZEN, LIEFERUNG OHNE KÜHLAGGREGAT

Kapazität	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge	1310 mm	1500 mm	1850 mm	2200 mm	2500 mm
Breite	685 mm	685 mm	685 mm	685 mm	685 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Gewicht	155 Kg	175 Kg	200 Kg	235 Kg	255 Kg
Kühlleistung	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	2126 W
Stromleistung	150 W	200 W	250 W	300 W	350 W
	Code	Code	Code	Code	Code
	619001	619002	619003	619004	619005
	Preis*				

Optionen

Rohr- und Kabelausgang oben	Code	629331	629331	629331	629331	629331
	Preis					
Hochglanzpolierte Rückseite anstelle der Schiebetüren (Wandvitrine)	Code	629036	629036	629036	629036	629036
	Preis					
Entnahmeklappen anstelle von Textilrollo kundenseitig - pro Vitrine	Code	629038	629039	629040	629041	629042
	Preis					

GEHÄUSE DES AUTONOMEN KÜHLAGGREGATS ÜBER DER AUFZUSETZENDEN PANORAMA-VITRINE

Kapazität	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge	660 mm	660 mm	660 mm	790 mm	790 mm
Breite	450 mm	455 mm	455 mm	540 mm	540 mm
Höhe	450 mm	450 mm	450 mm	560 mm	560 mm
Gewicht	52 Kg	52 Kg	52 Kg	52 Kg	52 Kg
Kühlleistung	1185 W	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Stromleistung	1000 W	1000 W	1200 W	1400 W	1600 W
	Code	Code	Code	Code	Code
	629052	629053	629054	629055	629056
	Preis				

* davon 7€ Ökobeitrag

VITRINE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- 3 feststehende Ablagen aus vorgespanntem Glas mit geradem, 6 mm dickem Hustenschutz
- Kühlung der Vitrine durch Umluftverdampfer
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Seiten aus vorgespanntem, 14 mm dickem Thermopan-Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend
- Bedienseitig 2 hängende Schiebetüren
- Kunststoffbeschichtetes Textilrollo mit automatischem Aufrollmechanismus, kundenseitig

ZUBEHÖR

- Das Zubehör (GN-Behälter, usw.) sind als Option erhältlich

PANORAMA-VITRINE ZUM AUFSETZEN DIE WIRTSCHAFTLICHSTE LÖSUNG, UM DIE KAPAZITÄT IHRES RESTAURANTS ZU ERHÖHEN

Dank des im oberen Bereich und im Aggregatsgehäuse oberhalb der Vitrine befindlichen Verdampfer lassen sich Panorama-Vitrinen problemlos auf einen Tisch, einen neutralen Unterbau oder eine statisch gekühlte Wanne stellen.

Diese Vitrinen stellen eine geringe Investition für die Erhöhung der Kapazität Ihres Restaurants dar. Konsultieren Sie die Montageanleitung um die Vitrine zu installieren.



PANORAMA GASTRONORM-KÜHLVITRINEN ZUM AUFSETZEN LIEFERUNG OHNE KÜHLAGGREGAT

Kapazität	2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 + 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
Länge	1500 mm	1850 mm	2200 mm
Breite	725 mm	725 mm	725 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm
Anzahl Türen	2	3	2
Gewicht	145 Kg	187 Kg	195 Kg
Kühlleistung	1440 W	2126 W	2126 W
Stromleistung	200 W	250 W	300 W
	Code	619006	619007
	Preis*		619008

Optionen

Rohr- und Kabelausgang oben	Code	629331	629331	629331
	Preis			
Hochglanzpolierte Rückseite anstelle der Schiebetüren (Wandvitrine)	Code	629036	629036	629036
	Preis			
Entnahmeklappen anstelle von Textilrollo kundenseitig - pro Vitrine	Code	629038	629039	629040
	Preis			

* davon 7€ Ökobeitrag



**OFFENER UNTERBAU
MIT STATISCH GEKÜHLTER 30 MM TIEFER WANNE
UND PANORAMA-KÜHLVITRINE KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN**

Kapazität	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Höhe der Vitrine	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Gewicht	293 Kg	317 Kg	364 Kg	423 Kg	461 Kg
Kühlleistung	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	2126 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbehälter)	1000 W	1100 W	1200 W	1300 W	1500 W
Code	619009	619010	619011	619012	619013
Preis*					

Optionen

Ein Boden oder ein Regalbrett	Code	629112	629113	629114	629115	629116
	Preis					
Kühlaggregat bei 90° (Belüftung auf der Seite des Technikraums) - pro Stück	Code	629117	629117	629117	629117	629117
	Preis					
Wandelement (Aggregat bei 90° und Zugang zum Technikraum) (1)	Code	629298	629298	629298	629298	629298
	Preis					
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629158	629158	629161	629162	629163
	Preis					

(1) Lüftungsgitter mit identischen Laminatfinish wie Frontdekor
* davon 7€ Ökobeitrag

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronisches Thermostat im Lieferumfang inbegriffen.
Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- "Umluft"-Kühllager: GN-Abteilung mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl und 5 Gleitschienenebenen
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Regelung der Wanne und Vitrine, getrennte Regelung des Reservelagers

- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen (rasches Herausnehmen auf Frontseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Geneigte, statisch gekühlte Wanne, 30 mm tief
- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum

VITRINE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- 3 feststehende Ablagen aus vorgespanntem Glas mit geradem, 6 mm dickem Hustenschutz
- Kühlung der Vitrine durch Umluftverdampfer
- Seiten aus vorgespanntem, 14 mm dickem Thermopan-Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend
- Bedienseitig 2 hängende Schiebetüren
- Kunststoffbeschichtetes Textilrollo mit automatischem Aufrollmechanismus, kundenseitig

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Edelstahl-Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe, Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front



**ELEMENTE MIT GEKÜHLTER RESERVE
MIT STATISCH GEKÜHLTER 30 MM TIEFER WANNE
UND PANORAMA-KÜHLVITRINE KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN**

Kapazität	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Höhe der Vitrine	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Anz. Türen	1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1	3 GN 2/1
Gewicht	306 Kg	335 Kg	396 Kg	459 Kg	515 Kg
Kühlleistung	1727 W	1727 W	2126 W	2126 W	2126 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbehälter)	1100 W	1100 W	1300 W	1500 W	1500 W
Code	619014	619015	619016	619017	619018
Preis*					

Optionen

Option	Code	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Gitter GN 2/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550
	Preis					
Schloss der Reservelagertüren - pro Tür	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Preis					
Zwei Schubfächer anstelle einer Tür (Edelstahlbehälter im Lieferumfang inbegriffen)	Code	629014	629014	629014	629014	629014
	Preis					
Ohne Kühlaggreat (separates Kühlaggreat)	Code	629164	629164	629165	629166	629166
	Preis					

* davon 7€ Ökobeitrag



OPTIONEN

Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
90 mm tiefe Wanne (für Getränke)	Code Preis	629006	629006	629006	629006	629006
90 mm tiefe Gastronorm-Wanne	Code Preis	629012	629012	629012	629012	629012
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Bremsen - pro Element (1)	Code Preis	629135	629135	629135	629136	629136
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code Preis	629138	629138	629138	629138	629138
Full-out-Aggregat auf Gleitschienen (vollkommen herausnehmbar an der Frontseite)	Code Preis	629118	629118	629118	629118	629118
Auffangbehälter für Abtauwasser	Code Preis	629147	629147	629147	629147	629147
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser 1200 W (Fassungsvermögen 2,75 l)	Code Preis	629149	629149	629149	629149	629149
Hochglanzpolierte Rückseite anstelle der Schiebetüren (Wandvitrine)	Code Preis	629036	629036	629036	629036	629036
Entnahmeklappen anstelle von Textilrollo kundenseitig - pro Vitrine	Code Preis	629038	629039	629040	629041	629042
Mit tropenfestem Aggregat (2)	Code Preis	629171	629171	629171		
Epoxid-Pulverbeschichtung (matte RAL-Farben nach Wahl)(3)	Code Preis	629223	629223	629224	629224	629224

(1) 6 Rollen für die 6 und 7 GN Modelle - (2) Verwendbar bei Umgebungstemperaturen zwischen +26°C und +43°C und maximal 60% Luftfeuchtigkeit
(3) Nur mit einer Granit- oder Kunststein Obere Abdeckung

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- "Umluft"-Kühllager: GN-Abteilung mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl und 5 Gleitschienebenen
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Regelung der Wanne und Vitrine, getrennte Regelung des Reservelagers

- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen (rasches Herausnehmen auf Frontseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Geneigte, statisch gekühlte Wanne, 30 mm tief
- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum

VITRINE

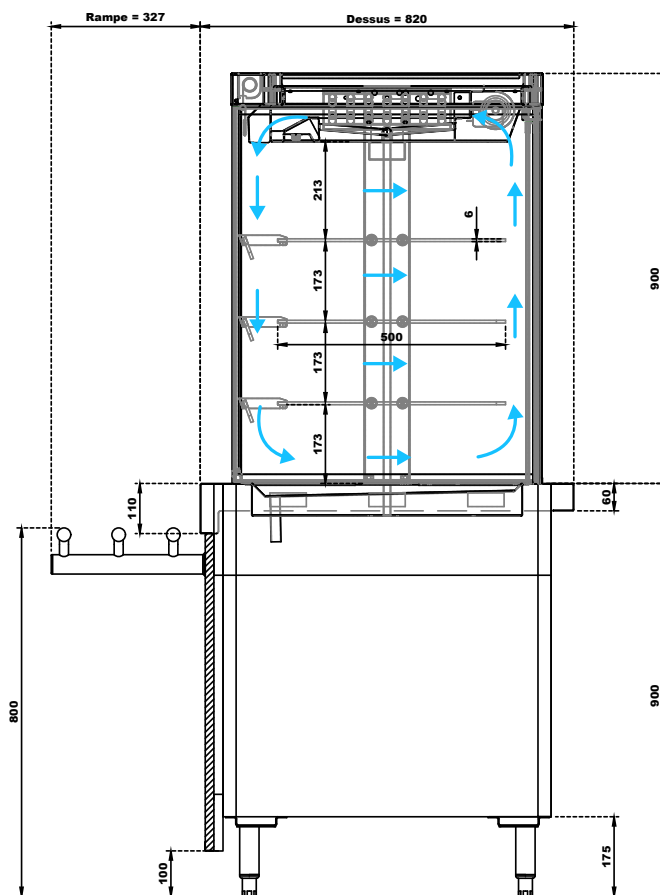
- Edelstahl 18-10 AISI 304
- 3 feststehende Ablagen aus vorgespanntem Glas mit geradem, 6 mm dickem Hustenschutz
- Kühlung der Vitrine durch Umluftverdampfer
- Seiten aus vorgespanntem, 14 mm dickem Thermopan-Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend
- Bedienseitig 2 hängende Schiebetüren
- Kunststoffbeschichtetes Textilrollo mit automatischem Aufrollmechanismus, kundenseitig

FRONT

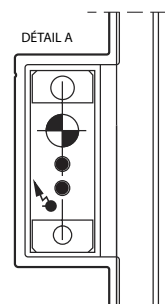
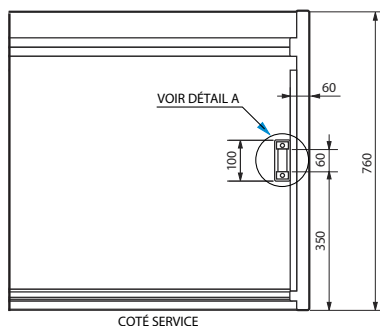
- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Edelstahl-Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front



- Entleerung über Plastikrohr Ø 16 mm
Entleerung Ø 40 mm im Innenbereich auf Bodenhöhe mit Siphon
- Kühlein- und -ausgang
- Stromzufuhr der Vitrine
[Belüftung + Beleuchtung) M - 230 V + Erdung
1,50 m Kabel am Boden zum Anschluss



Flux d'air



OFFENER UNTERBAU
MIT STATISCH GEKÜHLTER 30 MM TIEFER WANNE
UND GASTRONORM PANORAMA-KÜHLVITRINE KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Anzahl der Gastronorm-Ebenen	2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
Länge	1580 mm	1930 mm	2280 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm
Höhe der Vitrine	900 mm	900 mm	900 mm
Gewicht	317 Kg	364 Kg	423 Kg
Kühlleistung	1440 W	1727 W	2126 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbehälter)	1100 W	1200 W	1300 W
	Code	619019	619020
	Preis*	619019	619020

Optionen

Ein Boden oder ein Regalbrett	Code	629113	629114	629115
	Preis			
Kühlaggregat bei 90° (Belüftung auf der Seite des Technikraums) - pro Stück	Code	629117	629117	629117
	Preis			
Wandelement (Aggregat bei 90° und Zugang zum Technikraum) (1)	Code	629298	629298	629298
	Preis			
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629158	629161	629162
	Preis			

(1) Lüftungsgitter mit identischen Laminatfinish wie Frontdekor
* davon 7€ Ökobeitrag

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronisches Thermostat im Lieferumfang inbegriffen.
Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- "Umluft"-Kühllager: GN-Abteilung mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl und 5 Gleitschienenebenen
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Regelung der Wanne und Vitrine, getrennte Regelung des Reservelagers

- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen (rasches Herausnehmen auf Frontseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Geneigte, statisch gekühlte Wanne, 30 mm tief
- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum

VITRINE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gleitschienenebenen
- Kühlung der Vitrine durch Umluftverdampfer
- Seiten aus vorgespanntem, 14 mm dickem Thermopan-Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend
- Bedienseitig 2 hängende Schiebetüren
- Kunststoffbeschichtetes Textilrollo mit automatischem Aufrollmechanismus, kundenseitig

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Edelstahl-Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten

33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe, Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front



ELEMENTE MIT KÜHLRESERVE, MIT STATISCH GEKÜHLTER 30 MM TIEFER WANNE UND GASTRONORM PANORAMA-KÜHLVITRINE KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Anzahl der Gastronorm-Ebenen	2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
Länge	1580 mm	1930 mm	2280 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm
Höhe der Vitrine	900 mm	900 mm	900 mm
Anz. Türen	1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
Gewicht	335 Kg	396 Kg	459 Kg
Kühlleistung	1727 W	2126 W	2126 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbehälter)	1200 W	1300 W	1500 W
	Code	619022	619023
	Preis*	619022	619024

Optionen

Gitter GN 2/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Preis			
Schloss der Reservelagertüren - pro Tür	Code	629299	629299	629299
	Preis			
Zwei Schubfächer anstelle einer Tür (Edelstahlbehälter im Lieferumfang inbegriffen)	Code	629014	629014	629014
	Preis			
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629164	629165	629166
	Preis			

* davon 7€ Ökobeitrag



OPTIONEN

Anzahl der Gastronorm-Ebenen		2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
90 mm tiefe Wanne (für Getränke)	Code Preis	629006	629006	629006
90 mm tiefe Gastronorm-Wanne	Code Preis	629012	629012	629012
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon zwei mit Bremsen - pro Element (1)	Code Preis	629135	629135	629136
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code Preis	629138	629138	629138
Full-out-Aggregat auf Gleitschienen (vollkommen herausnehmbar an der Frontseite)	Code Preis	629118	629118	629118
Auffangbehälter für Abtauwasser	Code Preis	629147	629147	629147
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser 1200 W (Fassungsvermögen 2,75 l)	Code Preis	629149	629149	629149
Hochglanzpolierte Rückseite anstelle der Schiebetüren (Wandvitrine)	Code Preis	629036	629036	629036
Entnahmeklappen anstelle von Textilrollo kundenseitig - pro Vitrine	Code Preis	629039	629040	629041
Mit tropenfestem Aggregat (2)	Code Preis	629171	629171	
Epoxid-Pulverbeschichtung (matte RAL-Farben nach Wahl)(3)	Code Preis	629223	629224	629224

(1) 6 Rollen für die 6 und 7 GN Modelle - (2) Verwendbar bei Umgebungstemperaturen zwischen +26°C und +43°C und maximal 60% Luftfeuchtigkeit
(3) Nur mit einer Granit- oder Kunststein Obere Abdeckung

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- "Umluft"-Kühllager: GN-Abteilung mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl und 5 Gleitschienenebenen
- Regelung der Wanne und Vitrine, getrennte Regelung des Reservelagers
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl

- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen (rasches Herausnehmen auf Frontseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Geneigte, statisch gekühlte Wanne, 30 mm tief
- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum

VITRINE

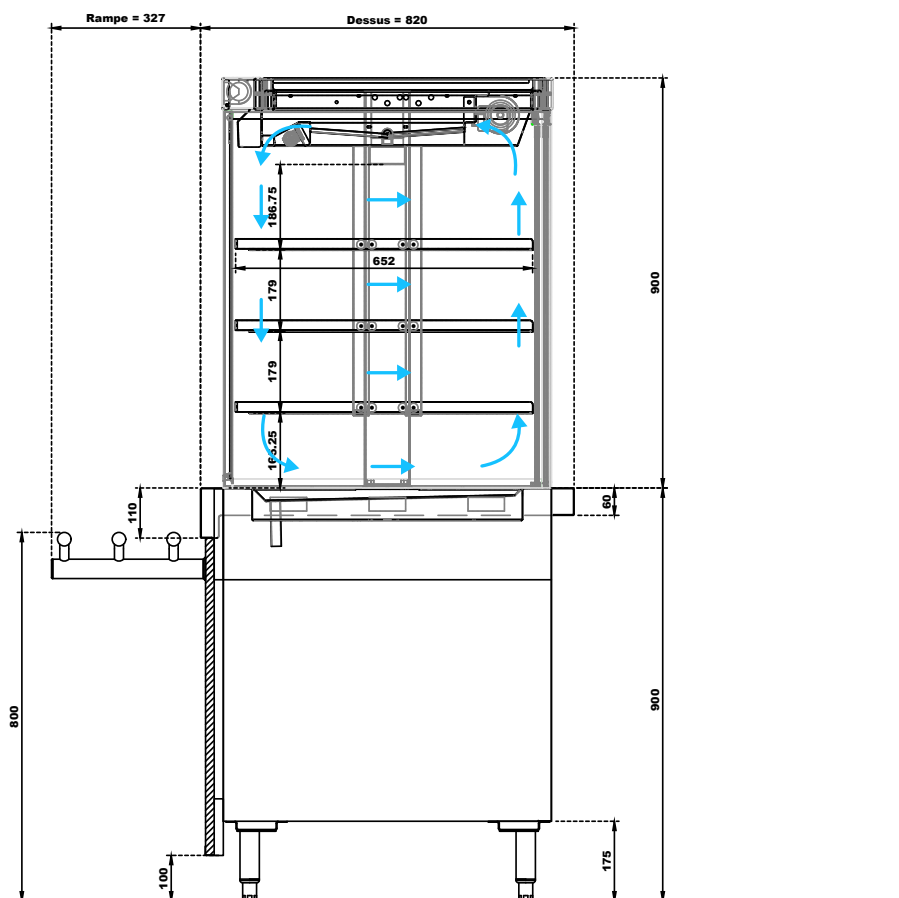
- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gleitschienenebenen
- Kühlung der Vitrine durch Umluftverdampfer
- Seiten aus vorgespanntem, 14 mm dickem Thermopan-Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend
- Bedienseitig 2 hängende Schiebetüren
- Kunststoffbeschichtetes Textilrollo mit automatischem Aufrollmechanismus, kundenseitig

FRONT

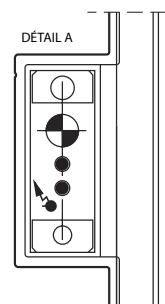
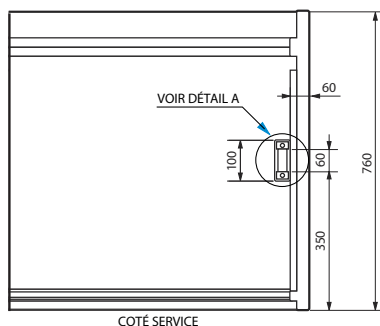
- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Edelstahl-Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe, Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front



- Entleerung über Plastikrohr Ø 16 mm
Entleerung Ø 40 mm im Innenbereich auf Bodenhöhe mit Siphon
- Kühlein- und -ausgang
- Stromzufuhr der Vitrine
[Belüftung + Beleuchtung) M - 230 V + Erdung
1,50 m Kabel am Boden zum Anschluss



Flux d'air



**ELEMENTE MIT OFFENEM UNTERBAU
MIT UMLUFTKÜHLWANNE FÜR 100 MM GN BEHÄLTER
UND AIR SYSTEM PRÄSENTATIONSKÜHLVITRINE MIT 1 EBENE KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN**

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Höhe der Vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Gewicht		168 Kg	214 Kg	243 Kg	275 Kg
Kühlleistung		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbeh.)		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
LED-Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619025	619026	619027	619028
	Kubisch	619029	619030	619031	619032
LED-Decken- und Ablagenbeleuchtung	Gewölbt	619033	619034	619035	619036
	Kubisch	619037	619038	619039	619040
Preis*					
Optionen					
Ein Boden oder ein Regalbrett	Code		629112	629112	629114
	Preis				
Gastronorm-Wanne	Code	629013	629013	629013	629013
	Preis				
Kühlaggregat bei 90° (Belüftung auf der Seite des Technikraums) - pro Stück	Code	629117	629117	629117	629117
	Preis				
Wandelement (Aggregat bei 90° und Zugang zum Technikraum) (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Preis				
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629156	629158	629158	629161
	Preis				

(1) Lüftungsgitter mit identischen Laminatfinish wie Frontdekor
* davon 7€ Ökobeitrag

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronisches Thermostat im Lieferumfang inbegriffen.
Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- "Umluft"-Kühllager: GN-Abteilung mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl und 4 Gleitschienen-ebenen
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Regelung der Wanne und Vitrine, getrennte Regelung des Reservelagers

- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen (rasches Herausnehmen auf Frontseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Umluftgekühlte Wanne von 105 mm Tiefe
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wannboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Schutz durch Elektrosicherungen

VITRINE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Kundenseitig mit einer 6 mm Scheibe geschlossen
- eine 10 mm dicke Ablage aus vorgespanntem Glas
- 1 Schwingtüre für die 2 GN Vitrine
- Bedienseitig 2 hängende Schiebetüren aus Thermopan

- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus 19 mm dicken wasserabweisendem Melaminplatten

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front

ZUBEHÖR

- Zubehör (GN-Behälter, Gitter der Kühlelemente usw.) sind optional.

ELEMENTE MIT GEKÜHLTER RESERVE

MIT UMLUFTGEKÜHLTER WANNE FÜR 100 MM GN BEHÄLTER

UND AIR SYSTEM PRÄSENTATIONSKÜHLVITRINE MIT 1 EBENE KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN



Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm
Höhe der Vitrine		600 mm	600 mm	600 mm
Anz. Türen		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
Gewicht		214 Kg	243 Kg	275 Kg
Kühlleistung		1440 W	1440 W	1727 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbehälter)		2300 W	2650 W	3400 W
LED-Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619041	619042	619043
	Kubisch	619044	619045	619046
Preis*				
LED-Decken- und Ablagenbeleuchtung	Gewölbt	619047	619048	619049
	Kubisch	619050	619051	619052
Preis*				
Optionen				
Gastronorm-Wanne	Code	629013	629013	629013
	Preis			
Gitter GN 2/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Preis			
Gitter GN 1/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Preis			
Schloss der Reservelagertüren - pro Tür	Code	629299	629299	629299
	Preis			
Zwei Schubfächer anstelle einer Tür (Edelstahlbehälter im Lieferumfang inbegriffen)	Code	629014	629014	629014
	Preis			
Zweifachsteuerung (eine für die Wanne und eine für das Reservelager)	Code	629015	629015	629015
	Preis			
Ohne Kühlaggreat (separates Kühlaggreat)	Code	629161	629161	629162
	Preis			

* davon 7€ Ökobeitrag



OPTIONEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Keimtötende UVC-Lampe in der Wanne	Code Preis	629127	629128	629129	629130
Perforierter Einlegboden für oberflächenbündige Präsentationsebene (pro GN 1/1) - pro Stück	Code Preis	629007	629007	629007	629007
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon zwei mit Bremsen - pro Element	Code Preis	629135	629135	629135	629135
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code Preis	629138	629138	629138	629138
Zusätzliche Ablage (nur für kubische Vitrine) - pro Stück (1)	Code Preis	629028	629029	629030	629031
Geneigte Ablage - pro Stück (1)	Code Preis	629024	629025	629026	629027
Full-out-Aggregat auf Gleitschienen (vollkommen herausnehmbar an der Frontseite)	Code Preis	629118	629118	629118	629118
Auffangbehälter für Abtauwasser	Code Preis	629147	629147	629147	629147
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser 1200 W (Fassungsvermögen 2,75 l)	Code Preis	629149	629149	629149	629149
Mit tropenfestem Aggregat (2)	Code Preis	629171	629171	629171	629171
Epoxid-Pulverbeschichtung (matte RAL-Farben nach Wahl)(3)	Code Preis	629223	629223	629223	629224

[1] Option nicht kompatibel mit LED-Beleuchtung unter den einzelnen Ablagen - [2] Verwendbar bei Umgebungstemperaturen zwischen +26°C und +43°C und maximal 60% Luftfeuchtigkeit - [3] Nur mit einer Granit- oder Kunststein Obere Abdeckung

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- "Umluft"-Kühllager: GN-Abteilung mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl und 4 Gleit-schienebenen
- Temperaturregelung anhand eines taktilem Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Regelung der Wanne und Vitrine, getrennte Regelung des Reservelagers

- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen (rasches Herausnehmen auf Frontseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Umluftgekühlte Wanne von 105 mm Tiefe
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wannboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Schutz durch Elektrosicherungen

VITRINE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Kundenseitig mit einer 6 mm Scheibe geschlossen
- 1 10 mm dicke Ablage aus vorgespanntem Glas
- 1 Schwingtüre für die 2 GN Vitrine
- Bedienseitig 2 hängende Schiebetüren aus Thermopan
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend

FRONT

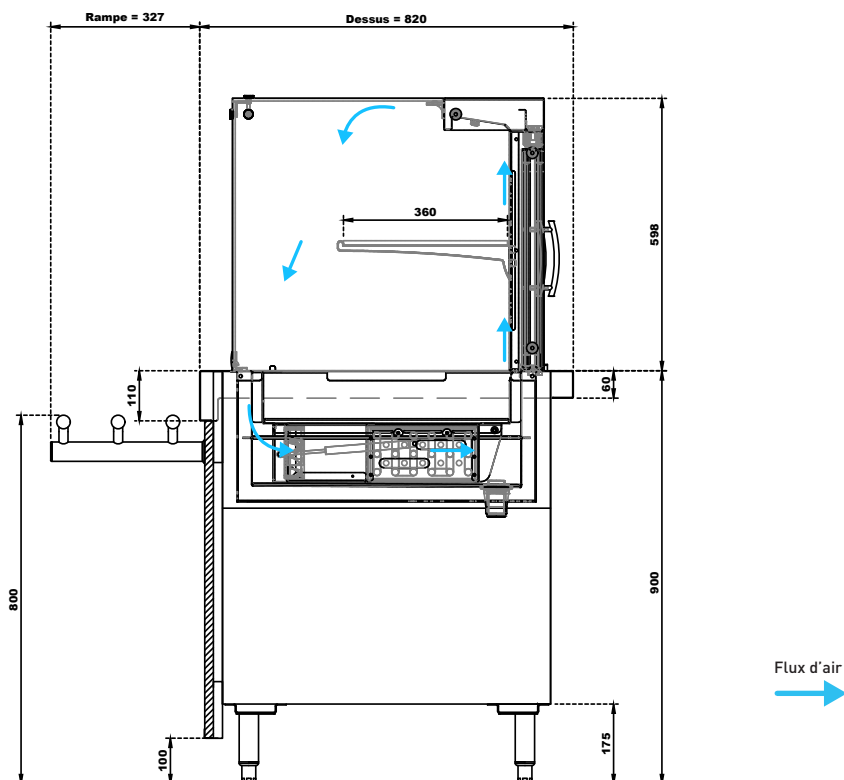
- Front in 100 mm Bodenhöhe aus 19 mm dicken wasserabweisendem Melaminplatten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE


- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front

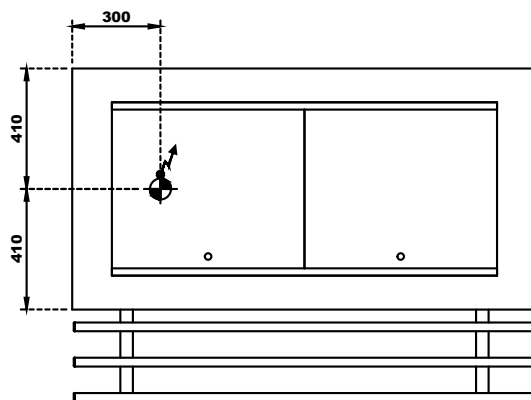
ZUBEHÖR

- Zubehör (GN-Behälter, Gitter der Kühlelemente usw.) sind optional.



 Entleerung über Plastikrohr Ø 16 mm
 Entleerung Ø 40 mm im Innenbereich auf Bodenhöhe mit Siphon

 Stromzufuhr der Vitrine
 (Belüftung + Beleuchtung) M - 230 V + Erdung
 1,50 m Kabel am Boden zum Anschluss





**ELEMENTE MIT OFFENEM UNTERBAU
MIT UMLUFTKÜHLWANNE FÜR 100 MM GN BEHÄLTER
UND AIR SYSTEM SB-KÜHLVITRINE MIT 2 EBENEN KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN**

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Höhe der Vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Gewicht		168 Kg	214 Kg	243 Kg	275 Kg
Kühlleistung		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbehält.)		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
LED-Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619053	619054	619055	619056
	Kubisch	619057	619058	619059	619060
LED-Beleuchtung unter der Ablage und Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619061	619062	619063	619064
	Kubisch	619065	619066	619067	619068
Preis*					
Optionen					
Ein Boden oder ein Regalbrett	Code		629112	629112	629114
	Preis				
Gastronorm-Wanne	Code	629013	629013	629013	629013
	Preis				
Kühlaggregat bei 90° (Belüftung auf der Seite des Technikraums) - pro Stück	Code	629117	629117	629117	629117
	Preis				
Wandelement (Aggregat bei 90° und Zugang zum Technikraum) (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Preis				
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629156	629158	629158	629161
	Preis				
Präsentationsvitrine (kundenseitig durch eine feste Scheibe geschlossen)	Code	629043	629044	629045	629046
	Preis				

(1) Lüftungsgitter mit identischen Laminatfinish wie Frontdekor
* davon 7€ Ökobeitrag

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronisches Thermostat im Lieferumfang inbegriffen.
Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- "Umluft"-Kühllager. GN-Abteilung mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl und 4 Gleitschienebenen
- Temperaturregelung anhand eines taktiven Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Regelung der Wanne und Vitrine, getrennte Regelung des Reservelagers
- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen (rasches Herausnehmen auf Frontseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Umluftgekühlte Wanne von 105 mm Tiefe
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wannensboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Isolierung mit 40 mm dickem, FCKW-freiem Polyurethanschäum
- Schutz durch Elektrosicherungen

VITRINE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Kundenseitig geöffnet
- 2 10 mm dicke Ablage aus vorgespanntem Glas
- 1 Schwingtüre für die 2 GN Vitrine
- Bedienseitig 2 hängende Thermopan-Schiebetüren
- Kühlluftdeflektor im oberen Bereich der Vitrine und Bienenwabenstruktur in der Luftzirkulation

- Kunststoffbeschichtetes Textilrollo (aluminiumgrau) mit automatischem Aufrollmechanismus, kundenseitig
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus 19 mm dicken wasserabweisendem Melaminplatten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front



ELEMENTE MIT GEKÜHLTER RESERVE MIT UMLUFTGEKÜHLTER WANNE FÜR 100 MM GN BEHÄLTER UND AIR SYSTEM SB-KÜHLVITRINE MIT 2 EBENEN KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm
Höhe der Vitrine		600 mm	600 mm	600 mm
Anz. Türen		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
Gewicht		214 Kg	243 Kg	275 Kg
Kühlleistung		1440 W	1727 W	2126 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbehälter)		2300 W	2650 W	3400 W
LED-Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619069	619070	619071
	Kubisch	619072	619073	619074
LED-Beleuchtung unter der Ablage und Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619075	619076	619077
	Kubisch	619078	619079	619080
Optionen				
	Gastronorm-Wanne	Code Preis	629013	629013
Gitter GN 2/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Preis			
Gitter GN 1/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Preis			
Schloss der Reservelagertüren - pro Tür	Code	629299	629299	629299
	Preis			
Zwei Schubfächer anstelle einer Tür (Edelstahlbehälter im Lieferumfang inbegriffen)	Code	629014	629014	629014
	Preis			
Zweifachsteuerung (eine für die Wanne und eine für das Reservelager)	Code	629015	629015	629015
	Preis			
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629161	629161	629162
	Preis			
Präsentationsvitrine (kundenseitig durch eine feste Scheibe geschlossen)	Code	629044	629045	629046
	Preis			

* davon 7€ Ökobeitrag



OPTIONEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Keimtötende UVC-Lampe in der Wanne	Code Preis	629127	629128	629129	629130
Perforierter Einlegboden für oberflächenbündige Präsentationsebene (pro GN 1/1) - pro Stück	Code Preis	629007	629007	629007	629007
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Bremsen - pro Element	Code Preis	629135	629135	629135	629135
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code Preis	629138	629138	629138	629138
Zusätzliche Ablage (nur für kubische Vitrine) - pro Stück (1)	Code Preis	629028	629029	629030	629031
Geneigte Ablage - pro Stück (1)	Code Preis	629024	629025	629026	629027
Hochglanzpolierte Rückseite anstelle der Schiebetüren (Wandvitrine)	Code Preis	629036	629036	629036	629036
Kundenseitige Entnahmeklappen für die Vitrine (nur für die gewölbte Vitrine)	Code Preis	629085	629086	629087	629088
Full-out-Aggregat auf Gleitschienen (vollkommen herausnehmbar an der Frontseite)	Code Preis	629118	629118	629118	629118
Auffangbehälter für Abtauwasser	Code Preis	629147	629147	629147	629147
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser 1200 W (Fassungsvermögen 2,75 l)	Code Preis	629149	629149	629149	629149
Mit tropenfestem Aggregat (2)	Code Preis	629171	629171	629171	629171
Epoxid-Pulverbeschichtung (matte RAL-Farben nach Wahl)(3)	Code Preis	629223	629223	629223	629224

(1) Option nicht kompatibel mit LED-Beleuchtung unter den einzelnen Ablagen - (2) Verwendbar bei Umgebungstemperaturen zwischen +26°C und +43°C und maximal 60% Luftfeuchtigkeit - (3) Nur mit einer Granit- oder Kunststein Obere Abdeckung

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- "Umluft"-Kühlager. GN-Abteilung mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl und 4 Gleitschienebenen
- Temperaturregelung anhand eines taktischen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Regelung der Wanne und Vitrine, getrennte Regelung des Reservelagers
- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen (rasches Herausnehmen auf Frontseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Umluftgekühlte Wanne von 105 mm Tiefe
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wanneboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Isolierung mit 40 mm dickem, FCKW-freiem Polyurethanschäum
- Schutz durch Elektrosicherungen

VITRINE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Kundenseitig geöffnet
- 2 10 mm dicke Ablage aus vorgespanntem Glas
- 1 Schwingtüre für die 2 GN Vitrine
- Bedienseitig 2 hängende Thermopan-Schiebetüren
- Kühlluftdeflektor im oberen Bereich der Vitrine und Bienenwabenstruktur in der Luftzirkulation

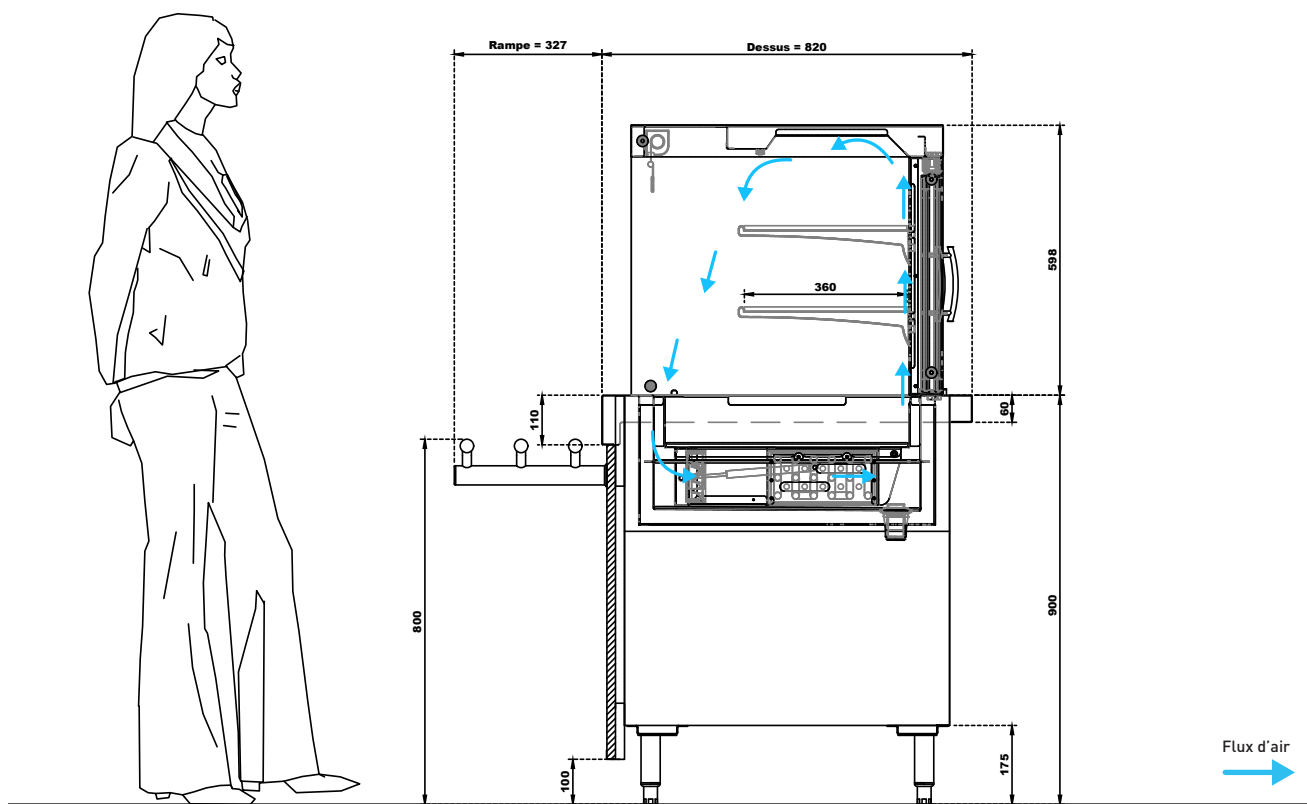
- Kunststoffbeschichtetes Textilrollo (aluminiumgrau) mit automatischem Aufrollmechanismus, kundenseitig
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus 19 mm dicken wasserabweisendem Melaminplatten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

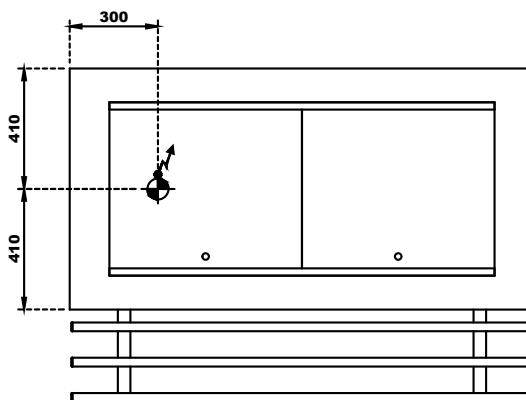
- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front



Entleerung über Plastikrohr Ø 16 mm
Entleerung Ø 40 mm im Innenbereich auf
Bodenhöhe



Stromzufuhr der Vitrine
(Belüftung + Beleuchtung) M - 230 V +
Erdung
1,50 m Kabel am Boden zum Anschluss





ELEMENTE MIT OFFENEM UNTERBAU,
UMLUFTKÜHLWANNE FÜR 100 MM GN BEHÄLTER
UND AIR SYSTEM SB-KÜHLVITRINE MIT 3 EBENEN KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Höhe der Vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Gewicht		168 Kg	214 Kg	243 Kg	275 Kg
Kühlleistung		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbehält.)		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
LED-Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619081	619082	619083	619084
	Kubisch	619085	619086	619087	619088
LED-Beleuchtung unter der Ablage und Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619089	619090	619091	619092
	Kubisch	619093	619094	619095	619096
Preis*					
Optionen					
Ein Boden oder ein Regalbrett	Code		629112	629112	629114
	Preis				
Gastronorm-Wanne	Code	629013	629013	629013	629013
	Preis				
Kühlaggregat bei 90° (Belüftung auf der Seite des Technikraums) - pro Stück	Code	629117	629117	629117	629117
	Preis				
Wandelement (Aggregat bei 90° und Zugang zum Technikraum) (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Preis				
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629156	629158	629158	629161
	Preis				
Präsentationsvitrine (kundenseitig durch eine feste Scheibe geschlossen)	Code	629043	629044	629045	629046
	Preis				

(1) Lüftungsgitter mit identischen Laminatfinish wie Frontdekor
* davon 7€ Okobeitrag

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronisches Thermostat im Lieferumfang inbegriffen.
Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- "Umluft"-Kühlager. GN-Abteilung mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl und 4 Gleitschienebenen
- Temperaturregelung anhand eines taktiven Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Regelung der Wanne und Vitrine, getrennte Regelung des Reservelagers
- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen [rasches Herausnehmen auf Frontseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen]

WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
 - Umluftgekühlte Wanne von 105 mm Tiefe
 - Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierten elektrischen Widerständen
 - Wannboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
 - Isolierung mit 40 mm dickem, FCKW-freiem Polyurethanschaum
 - Schutz durch Elektrosicherungen
- #### VITRINE
- Edelstahl 18-10 AISI 304
 - Kundenseitig geöffnet
 - 3 10 mm dicke Ablage aus vorgespanntem Glas
 - 1 Schwingtüre für die 2 GN Vitrine
 - Bedienseitig 2 hängende Thermopan-Schiebetüren
 - Kühlluftdeflektor im oberen Bereich der Vitrine und Bienenwabenstruktur in der Luftzirkulation

- Kunststoffbeschichtetes Textilrollo (aluminiumgrau) mit automatischem Aufrollmechanismus, kundenseitig
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus 19 mm dicken wasserabweisendem Melaminplatten

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung



ELEMENTE MIT GEKÜHLTER RESERVE, UMLUFTGEKÜHLTER WANNE FÜR 100 MM GN BEHÄLTER UND AIR SYSTEM SB-KÜHLVITRINE MIT 3 EBENEN KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm
Höhe der Vitrine		750 mm	750 mm	750 mm
Anz. Türen		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
Gewicht		214 Kg	243 Kg	275 Kg
Kühlleistung		1440 W	1727 W	2126 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbehälter)		2300 W	2650 W	3400 W
LED-Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619097	619098	619099
	Kubisch	619100	619101	619102
LED-Beleuchtung unter der Ablage und Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619103	619104	619105
	Kubisch	619106	619107	619108
Optionen				
	Gastronorm-Wanne	Code Preis	629013 629013	629013 629013
Gitter GN 2/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Preis			
Gitter GN 1/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Preis			
Schloss der Reservelagertüren - pro Tür	Code	629299	629299	629299
	Preis			
Zwei Schubfächer anstelle einer Tür (Edelstahlbehälter im Lieferumfang inbegriffen)	Code	629014	629014	629014
	Preis			
Zweifachsteuerung (eine für die Wanne und eine für das Reservelager)	Code	629015	629015	629015
	Preis			
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629161	629161	629162
	Preis			
Präsentationsvitrine (kundenseitig durch eine feste Scheibe geschlossen)	Code	629044	629045	629046
	Preis			

* davon 7€ Ökobeitrag



OPTIONEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Keimtötende UVC-Lampe in der Wanne	Code Preis	629127	629128	629129	629130
Perforierter Einlegboden für oberflächenbündige Präsentationsebene (pro GN 1/1) - pro Stück	Code Preis	629007	629007	629007	629007
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon zwei mit Bremsen - pro Element	Code Preis	629135	629135	629135	629135
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code Preis	629138	629138	629138	629138
Zusätzliche Ablage (nur für kubische Vitrine) - pro Stück (1)	Code Preis	629028	629029	629030	629031
Geneigte Ablage - pro Stück (1)	Code Preis	629024	629025	629026	629027
Hochglanzpolierte Rückseite anstelle der Schiebetüren (Wandvitrine)	Code Preis	629036	629036	629036	629036
Kundenseitige Entnahmeklappen für die Vitrine (nur für die gewölbte Vitrine)	Code Preis	629085	629086	629087	629088
Full-out-Aggregat auf Gleitschienen (vollkommen herausnehmbar an der Frontseite)	Code Preis	629118	629118	629118	629118
Auffangbehälter für Abtauwasser	Code Preis	629147	629147	629147	629147
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser 1200 W (Fassungsvermögen 2,75 l)	Code Preis	629149	629149	629149	629149
Mit tropenfestem Aggregat (2)	Code Preis	629171	629171	629171	629171
Epoxid-Pulverbeschichtung (matte RAL-Farben nach Wahl)(3)	Code Preis	629223	629223	629223	629224

(1) Option nicht kompatibel mit LED-Beleuchtung unter den einzelnen Ablagen - (2) Verwendbar bei Umgebungstemperaturen zwischen +26°C und +43°C und maximal 60% Luftfeuchtigkeit - (3) Nur mit einer Granit- oder Kunststein Obere Abdeckung

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- "Umluft"-Kühlager. GN-Abteilung mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl und 4 Gleitschienebenen
- Temperaturregelung anhand eines taktischen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Regelung der Wanne und Vitrine, getrennte Regelung des Reservelagers
- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen (rasches Herausnehmen auf Frontseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Umluftgekühlte Wanne von 105 mm Tiefe
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wannboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Isolierung mit 40 mm dickem, FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Schutz durch Elektrosicherungen

VITRINE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Kundenseitig geöffnet
- 3 10 mm dicke Ablage aus vorgespanntem Glas
- 1 Schwingtüre für die 2 GN Vitrine
- Bedienseitig 2 hängende Thermopan-Schiebetüren
- Kühlluftdeflektor im oberen Bereich der Vitrine und Bienenwabenstruktur in der Luftzirkulation

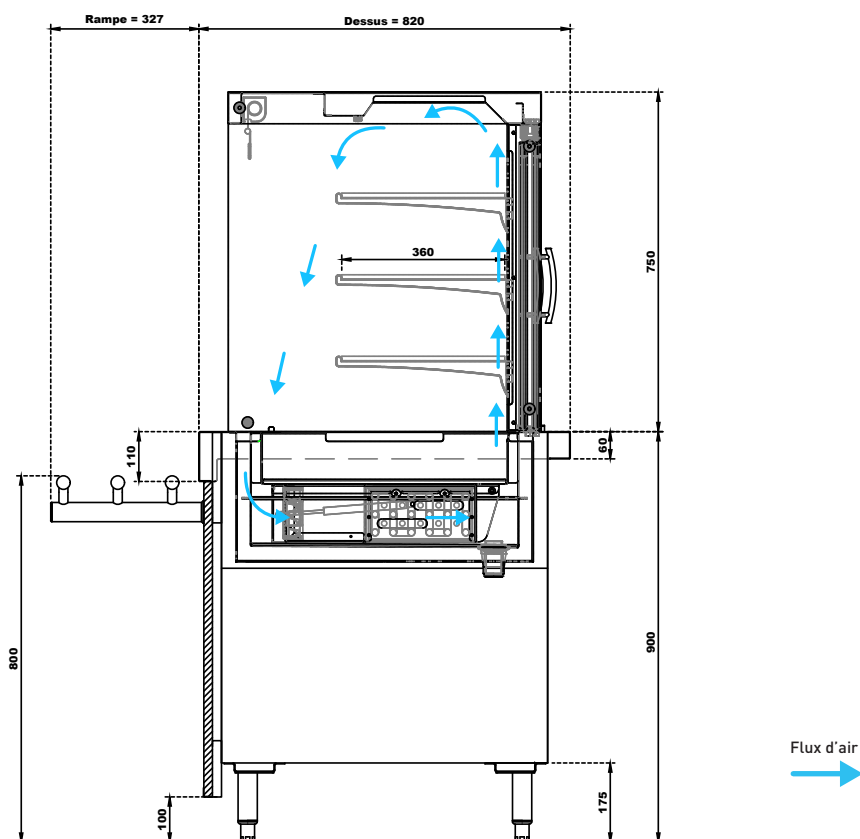
- Kunststoffbeschichtetes Textilrollo (aluminiumgrau) mit automatischem Aufrollmechanismus, kundenseitig
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem Melaminplatten, 19 mm Dicke
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

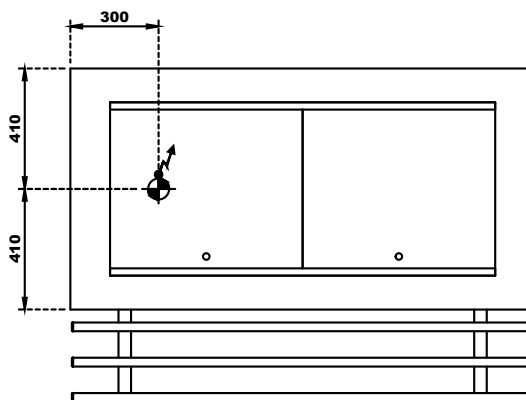
- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung



Entleerung über Plastikrohr Ø 16 mm
Entleerung Ø 40 mm im Innenbereich auf
Bodenhöhe mit Siphon



Stromzufuhr der Vitrine
(Belüftung + Beleuchtung) M - 230 V +
Erdung
1,50 m Kabel am Boden zum Anschluss





ELEMENTE MIT OFFENEM UNTERBAU,
UMLUFTKÜHLWANNE FÜR 100 MM GN BEHÄLTER
UND PULS'AIR SYSTEM SB-KÜHLVITRINEN MIT 3 ABLAGEN KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Höhe der Vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Gewicht		220 Kg	285 Kg	329 Kg	377 Kg
Kühlleistung		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbehält.)		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
LED-Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619109	619110	619111	619112
	Kubisch	619113	619114	619115	619116
LED-Beleuchtung unter der Ablage und Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619117	619118	619119	619120
	Kubisch	619121	619122	619123	619124
Preis*					
Optionen					
Ein Boden oder ein Regalbrett	Code		629112	629112	629114
	Preis				
Gastronorm-Wanne	Code	629013	629013	629013	629013
	Preis				
Kühlaggregat bei 90° (Belüftung auf der Seite des Technikraums) - pro Stück	Code	629117	629117	629117	629117
	Preis				
Wandelement (Aggregat bei 90° und Zugang zum Technikraum) (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Preis				
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629156	629158	629161	629163
	Preis				
Präsentationsvitrine (kundenseitig durch eine feste Scheibe geschlossen)	Code	629043	629044	629045	629046
	Preis				

(1) Lüftungsgitter mit identischen Laminatfinish wie Frontdekor
* davon 7€ Ökobeitrag

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronisches Thermostat im Lieferumfang inbegriffen.
Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- "Umluft"-Kühllager. GN-Abteilung mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl und 4 Gleitschienebenen
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Regelung der Wanne und Vitrine, getrennte Regelung des Reservelagers
- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschiene (rasches Herausnehmen auf Frontseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Umluftgekühlte Wanne, 105 mm tief
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wannboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Isolierung mit 40 mm dickem, FCKW-freiem Polyurethanschäum
- Schutz durch Elektrosicherungen

VITRINE

- Drei 10 mm dicke Ablagen aus vorgespanntem Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend
- Kundenseitig geöffnet
- 1 oder 2 Flügeltüren bedienseitig
- Kühlluftzirkulation in Türen und im oberen Bereich der Vitrine zur Gewährleistung hervorragender Leistungen

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem Melaminplatten, 19 mm Dicke
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front



ELEMENTE MIT GEKÜHLTER RESERVE

MIT UMLUFTGEKÜHLTER WANNE FÜR 100 MM GN BEHÄLTER

UND PULS'AIR SYSTEM SB-KÜHLVITRINE MIT 3 ABLAGEN KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm
Höhe der Vitrine		750 mm	750 mm	750 mm
Anz. Türen		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
Gewicht		298 Kg	347 Kg	409 Kg
Kühlleistung		1440 W	1727 W	2126 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbehälter)		2300 W	2650 W	3400 W
LED-Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619125	619126	619127
	Kubisch	619128	619129	619130
LED-Beleuchtung unter der Ablage und Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619131	619132	619133
	Kubisch	619134	619135	619136
Optionen				
Gastronorm-Wanne	Code	629013	629013	629013
	Preis			
Gitter GN 2/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Preis			
Gitter GN 1/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Preis			
Schloss der Reservelagertüren - pro Tür	Code	629299	629299	629299
	Preis			
Zwei Schubfächer anstelle einer Tür (Edelstahlbehälter im Lieferumfang inbegriffen)	Code	629014	629014	629014
	Preis			
Zweifachsteuerung (eine für die Wanne und eine für das Reservelager)	Code	629015	629015	629015
	Preis			
Ohne Kühlaggreat (separates Kühlaggreat)	Code	629161	629162	629163
	Preis			
Präsentationsvitrine (kundenseitig durch eine feste Scheibe geschlossen)	Code	629044	629045	629046
	Preis			

* davon 7€ Ökobeitrag



OPTIONEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Keimtötende UVC-Lampe in der Wanne	Code Preis	629127	629128	629129	629130
Perforierter Einlegboden für oberflächenbündige Präsentationsebene (pro GN 1/1) - pro Stück	Code Preis	629007	629007	629007	629007
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Bremsen - pro Element	Code Preis	629135	629135	629135	629135
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code Preis	629138	629138	629138	629138
Zusätzliche Ablage (nur für kubische Vitrine) - pro Stück (1)	Code Preis	629028	629029	629030	629031
Geneigte Ablage - pro Stück (1)	Code Preis	629024	629025	629026	629027
Hochglanzpolierte Rückseite anstelle der Schiebetüren (Wandvitrine).	Code Preis	629051	629051	629051	629051
Textilrollo - nur für kubische Vitrine mit 3 Ablagen erhältlich	Code Preis	629047	629048	629049	629050
Kundenseitige Entnahmeklappen für die Vitrine (nur für die gewölbte Vitrine)	Code Preis	629085	629086	629087	629088
Full-out-Aggregat auf Gleitschienen (vollkommen herausnehmbar an der Frontseite)	Code Preis	629118	629118	629118	629118
Auffangbehälter für Abtauwasser	Code Preis	629147	629147	629147	629147
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser 1200 W (Fassungsvermögen 2,75 l)	Code Preis	629149	629149	629149	629149
Mit tropenfestem Aggregat (2)	Code Preis	629171	629171	629171	629171
Epoxid-Pulverbeschichtung (matte RAL-Farben nach Wahl)(3)	Code Preis	629223	629223	629223	629224

(1) Option nicht kompatibel mit LED-Beleuchtung unter den einzelnen Ablagen - (2) Verwendbar bei Umgebungstemperaturen zwischen +26°C und +43°C und maximal 60% Luftfeuchtigkeit - (3) Nur mit einer Granit- oder Kunststein Obere Abdeckung

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- "Umluft"-Kühlager: GN-Abteilung mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl und 4 Gleitschienebenen
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Regelung der Wanne und Vitrine, getrennte Regelung des Reservelagers

- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen (rasches Herausnehmen auf Frontseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Umluftgekühlte Wanne von 105 mm Tiefe
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtaugung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wannensboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Isolierung mit 40 mm dickem, FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Schutz durch Elektrosicherungen

VITRINE

- Drei 10 mm dicke Ablagen aus vorgespanntem Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend
- Kundenseitig geöffnet
- 1 oder 2 Flügeltüren bedienseitig

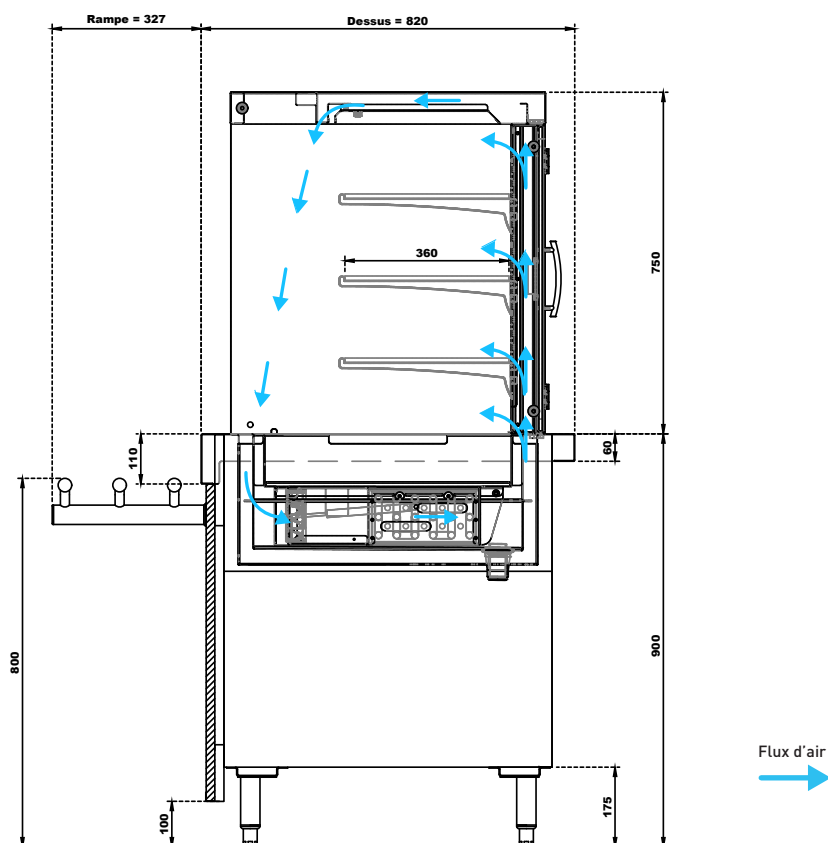
- Kühlluftzirkulation in Türen und im oberen Bereich der Vitrine zur Gewährleistung hervorragender Leistungen

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem Melaminplatten, 19 mm Dicke
- 33 Dekors zur Wahl

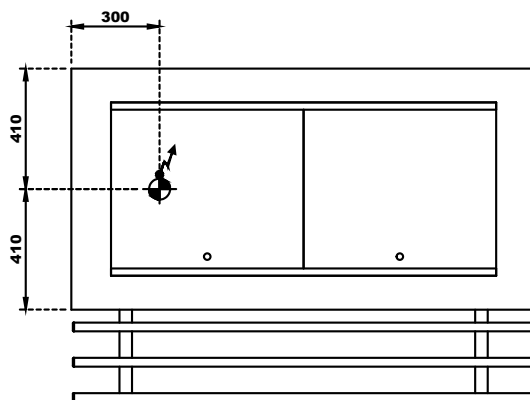
TABLETTRUTSCHE

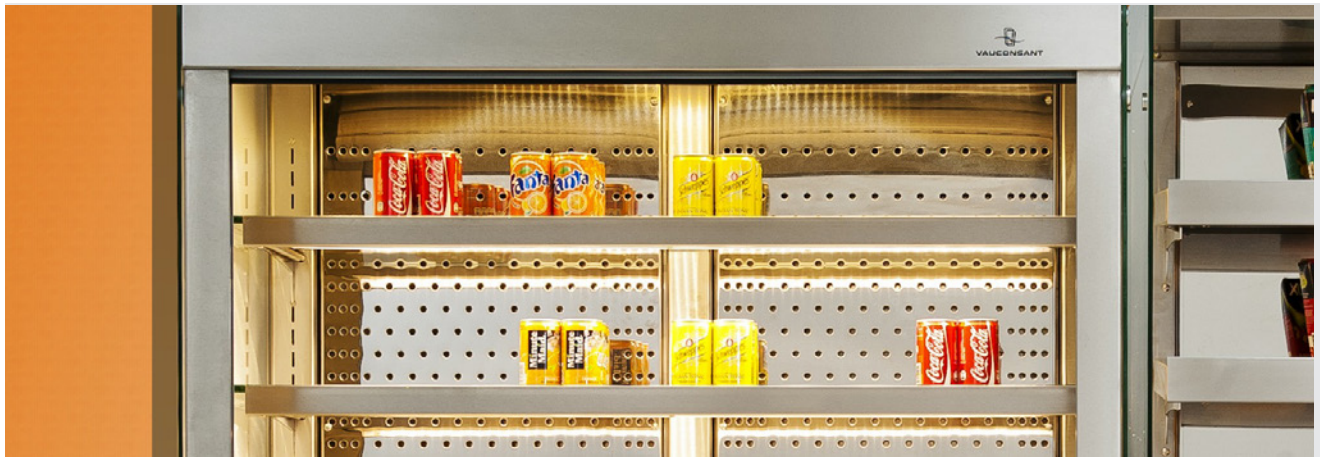
- Drei Edelstahlrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front



Entleerung über Plastikrohr Ø 16 mm
Entleerung Ø 40 mm im Innenbereich auf
Bodenhöhe mit Siphon

Stromzufuhr der Vitrine
(Belüftung + Beleuchtung) M - 230 V +
Erdung
1,50 m Kabel am Boden zum Anschluss





ELEMENTE MIT OFFENEM UNTERBAU,
UMLUFTKÜHLWANNE FÜR 100 MM GN BEHÄLTER
UND PULS'AIR SYSTEM SB-KÜHLVITRINEN MIT 4 ABLAGEN KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Länge		930 mm	1385 mm	1580 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm
Höhe der Vitrine		1050 mm	1050 mm	1050 mm
Gewicht		245 Kg	318 Kg	367 Kg
Kühlleistung		1185 W	1440 W	2126 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbehält.)		1000 W	1450 W	1800 W
LED-Deckenbeleuchtung	Code	619137	619138	619139
	Preis*			
LED-Beleuchtung unter der Ablage und Deckenbeleuchtung	Code	619140	619141	619142
	Preis*			
Optionen				
Ein Boden oder ein Regalbrett	Code		629112	629112
	Preis			
Gastronorm-Wanne	Code	629013	629013	629013
	Preis			
Kühlaggregat bei 90° (Belüftung auf der Seite des Technikraums) - pro Stück	Code	629117	629117	629117
	Preis			
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629158	629162	629163
	Preis			

* davon 7€ Ökobeitrag

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronisches Thermostat im Lieferumfang inbegriffen. Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite hochglanzpoliert, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- Frei gestaltungsfähiger oder an die Wand angelehnter Unterbau
- Zugriffsgitter zum Aggregat bei Wandelement an der Frontfassade
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Steuerung der Wanne und der Vitrine
- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen (rasches Herausnehmen auf Frontseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Umluftgekühlte Wanne von 105 mm Tiefe
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wannboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Isolierung mit 40 mm dickem, FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Schutz durch Elektrosicherungen

VITRINE

- Vier 10 mm dicke Ablagen aus vorgespanntem Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend
- Kundenseitig geöffnet
- 1 oder 2 bedienseitige Flügeltüren oder Rückwand mit Hochglanzpolitur
- Nachtrullo mit Schloss

- Kühlluftzirkulation in Türen oder an der Rückseite und im oberen Bereich der Vitrine zur Gewährleistung hervorragender Leistungen

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem Melaminplatten, 19 mm Dicke

- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front



ELEMENTE MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU MIT UMLUFTKÜHLWANNE FÜR 100 MM GN BEHÄLTER UND PULS'AIR SYSTEM SB-WANDKÜHLVITRINE MIT 4 ABLAGEN KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Länge		930 mm	1385 mm	1580 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm
Höhe der Vitrine		1050 mm	1050 mm	1050 mm
Gewicht		243 KG	305 Kg	349 Kg
Kühlleistung		1185 W	1440 W	2126 W
Stromleistung (+ 1200 W mit option. Verdunstungsbehält.)		1000 W	1450 W	1800 W
LED-Deckenbeleuchtung	Code	619143	619144	619145
	Preis*			
LED-Beleuchtung unter der Ablage und Deckenbeleuchtung	Code	619146	619147	619148
	Preis*			
Optionen				
Gastronorm-Wanne	Code	629013	629013	629013
	Preis			
Ohne Kühlaggreat (separates Kühlaggreat)	Code	629158	629162	629163
	Preis			

* davon 7€ Ökobeitrag



OPTIONEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Keimtötende UVC-Lampe in der Wanne	Code	629127	629128	629129
	Preis			
Perforierter Einlegboden für oberflächenbündige Präsentationsebene (pro GN 1/1) - pro Stück	Code	629007	629007	629007
	Preis			
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon zwei mit Bremsen - pro Element	Code	629135	629135	629135
	Preis			
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code	629138	629138	629138
	Preis			
Zusätzliche Ablage (nur für kubische Vitrine) - pro Stück (1)	Code	629028	629029	629030
	Preis			
Geneigte Ablage - pro Stück (1)	Code	629024	629025	629026
	Preis			
Ohne Nachttrollo gelieferte Vitrine	Code	629057	629058	629059
	Preis			
Vertikale LED-Beleuchtung einer Vitrine mit Nachttrollo (3)	Code	629065	629065	629065
	Preis			
Full-out-Aggregat auf Gleitschienen (vollkommen herausnehmbar an der Frontseite)	Code	629118	629118	629118
	Preis			
Auffangbehälter für Abtauwasser	Code	629147	629147	629147
	Preis			
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser 1200 W (Fassungsvermögen 2,75 l)	Code	629149	629149	629149
	Preis			
Mit tropenfestem Aggregat (2)	Code	629171	629171	629171
	Preis			
Epoxid-Pulverbeschichtung (matte RAL-Farben nach Wahl)(4)	Code	629223	629223	629223
	Preis			

[1] Option nicht kompatibel mit LED-Beleuchtung unter den einzelnen Ablagen - [2] Verwendbar bei Umgebungstemperaturen zwischen +26°C und +43°C und maximal 60% Luftfeuchtigkeit - [3] 2 an der Vorderseite der Vitrine und unter der Decke angebrachte LED-Reihen - [4] Nur mit einer Granit- oder Kunststein Obere Abdeckung

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite hochglanzpoliert, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- Frei gestaltungsfähiger oder an die Wand angelehnter Unterbau
- Zugriffsgitter zum Aggregat bei Wandelement an der Frontfassade
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Steuerung der Wanne und der Vitrine
- Aggregat auf Quick-Out-Gleitschienen (rasches Herausnehmen auf Frontseite, um Wartungsoperationen der ersten Ebene durchzuführen)

WANNE

- Umluftgekühlte Wanne von 105 mm Tiefe
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtaugung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wannboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Isolierung mit 40 mm dickem, FCKW-freiem Polyurethanschäum
- Schutz durch Elektrosicherungen

VITRINE

- Vier 10 mm dicke Ablagen aus vorgespanntem Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend
- Kundenseitig geöffnet
- 1 oder 2 bedienseitige Flügeltüren oder Rückwand mit Hochglanzpolitur
- Nachrollo mit Schloss

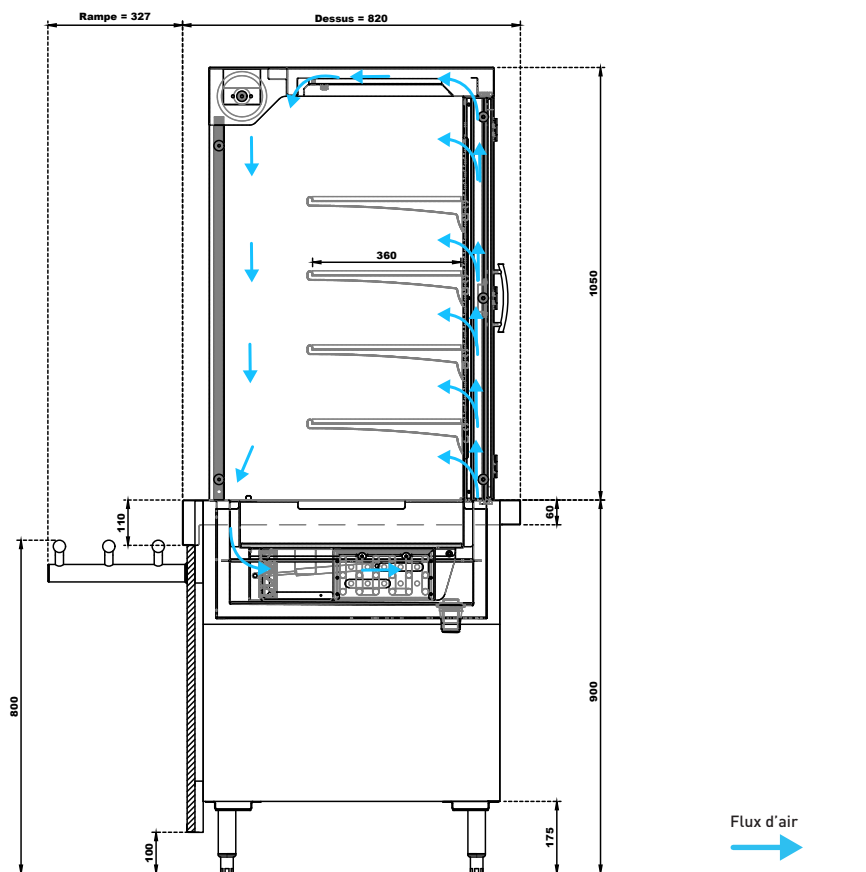
- Kühlluftzirkulation in Türen oder an der Rückseite und im oberen Bereich der Vitrine zur Gewährleistung hervorragender Leistungen


FRONT


- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem Melaminplatten, 19 mm Dicke

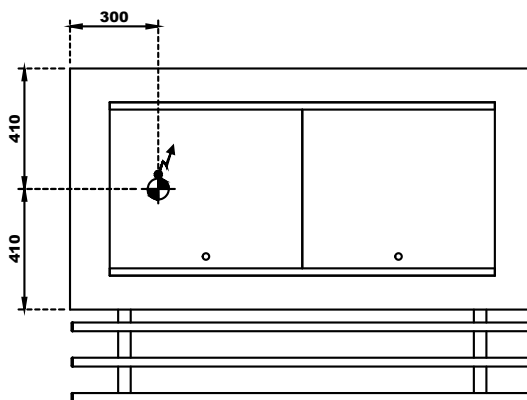
TABLETTRUTSCHE

- 33 Dekors zur Wahl
- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe, Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front



 Entleerung über Plastikrohr Ø 16 mm
Entleerung Ø 40 mm im Innenbereich auf
Bodenhöhe mit Siphon

 Stromzufuhr der Vitrine
(Belüftung + Beleuchtung) M - 230 V +
Erdung
1,50 m Kabel am Boden zum Anschluss





ANIMATIONSELEMENTE MIT 165 MM EINBUCHTUNG UND TECHNIKBEREICH

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge	930 mm	1380 mm	1680 mm	1980 mm	2380 mm	2605 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Gewicht	75 Kg	97 Kg	108 Kg	122 Kg	140 Kg	160 Kg
	Code	621001	621002	621003	621004	621005
	Preis*					

OPTIONEN

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø125 mm, davon 2 mit Bremsen - pro Element (6)	Code 629135	629135	629135	629135	629136	629136
Boden oder Ablage für offenen Unterbau (1)	Code 629112	629113	629114	629115	629116	
Nicht perforierter Edelstahl-Einlegeboden GN 1/1 - pro Stück (1)	Code 629215	629215	629215	629215	629215	629215
Nicht perforierter Edelstahl-Einlegeboden GN 2/1 - pro Stück (1)	Code 629216	629216	629216	629216	629216	629216
Einbuchtung über die gesamte Länge des Möbels	Code 629217	629217	629217	629217	629217	629217
Steckdose 230 Volt Mono + Erdung IP55 (2)	Code 629321	629321	629321	629321	629321	629321
Steckdose Mono 2P+T 16A Arnould IP44 - INOX - pro Stück (3)	Code 629327	629327	629327	629327	629327	629327
Steckdose Tri 3P+N+T 16A Legrand IP55 - 20 mm Überstand - pro Stück (4)	Code 629329	629329	629329	629329	629329	629329
Differentialschalter für 1 Monosteckdose 16A - pro Stück (5)	Code 629145	629145	629145	629145	629145	629145
Differentialschalter für 1 Monosteckdose 16A - pro Stück (5)	Code 629146	629146	629146	629146	629146	629146
Epoxid-Pulverbeschichtung (matte RAL-Farben nach Wahl)(7)	Code 629221	629221	629221	629222	629222	629222

* davon 7€ Ökobeitrag

(1) Bei der Bestellung anzugebende Höhe. - (2) nicht geschützt und nicht angeschlossen - (3) 1 mm Überstand, Einbau mit geringem Überstand - (4) Einbau mit geringem Überstand
(5) Für eine maximale Leistung von 3500 W - (6) 6 Rollen für die 6 und 7 GN Modelle - (7) Nur mit einer Granit- oder Kunststein Obere Abdeckung

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

SCHUTZSCHEIBE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- 2 oder 3 Classic Rundstützen Ø 42 mm oder Neo Vierkantstützen 100 x 30 mm
- Hustenschutz aus 6 mm dickem, vorgespanntem Glas

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front



SCHUTZSCHEIBEN OHNE TELLERABLAGE

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge		605 mm	1025 mm	1305 mm	1655 mm	2005 mm	2255 mm
Höhe		410 mm	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
Anzahl der Ø 42 mm oder 100x30 mm Stützen		2	2	2	3	3	3
Ohne Beleuchtung	Classic	621007	621008	621009	621010	621011	621012
	Preis*						
	Neo	621013	621014	621015	621016	621017	621018
Mit LED-Spotbeleuchtung (entspr. 50 W) auf jeder Stütze	Classic	621019	621020	621021	621022	621023	621024
	Preis*						
	Neo	621025	621026	621027	621028	621029	621030
	Preis*						



TELLERABLAGE

		Edelstahl	Granit	Kunststein
Durchmesser		Ø 250 mm	Ø 250 mm	Ø 250 mm
Höhe		410 mm	410 mm	410 mm
Anzahl der Ø 42 mm oder 100x30 mm Stützen		1	1	1
Ohne Beleuchtung	Classic	621031	621032	621033
	Preis*			
	Neo	621034	621035	621036
Mit LED-Spotbeleuchtung (entspr. 50 W) auf der Stütze	Classic	621037	621038	621039
	Preis*			
	Neo	621040	621041	621042
	Preis*			

* davon 7€ Ökobeitrag



OPTIONEN

		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Vertikale Classic Hochglanzstützen	Code	629102	629102	629102	629104	629104	629104
	Preis						
Vertikale Neo Hochglanzstützen	Code	629105	629105	629105	629106	629106	629106
	Preis						
Neo Stützen in Epoxidfarbe (nach RAL-Wahl)	Code	629230	629230	629230	629231	629231	629231
	Preis						
Edelstahl-Tellerablage Ø 250 mm - pro Stück	Code	629120	629120	629120	629120	629120	629120
	Preis						
Granit-Tellerablage Ø 250 mm - pro Stück	Code	629121	629121	629121	629121	629121	629121
	Preis						
Kunststein-Tellerablage Ø 250 mm - pro Stück	Code	629122	629122	629122	629122	629122	629122
	Preis						
Abschirmung, Länge 1500 mm (1)	Code	629310	629310	629310	629310	629310	629310
	Preis						
Abschirmung auf Stützen Ø 42 mm (2)	Code	629311	629311	629311	629311	629311	629311
	Preis						

(1) Über die gesamte Länge auf geklebter Aluminiumschiene - (2) Länge 1500 mm



FILT'AIR ABZUGSHAUBE

Konfiguration		Mobil	In eine SB-Linie integriert
Kapazität		900 m³ / h	900 m³ / h
Länge		1462 mm	1462 mm
Breite		800 mm	800 mm
Höhe		1745 mm	1745 mm
Stromleistung		500 W	500 W
Rechtsseitiger Abzug	Code	634018	634020
	Preis*		
Linksseitiger Abzug	Code	634019	634021
	Preis*		
Option			
Sockelblende	Code	629262	
	Preis		

SCHUTZSCHEIBE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Hustenschutz aus 6 mm dickem, vorgespanntem Glas

FILTAIR ABZUGSHAUBE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- LED-Beleuchtung
- Schock- und Aktivkohlefilter
- Keimtötende UVC-Lampe
- Schallschutzgehäuse
- Obere Abdeckung aus Edelstahl
- Zugangsklappe für einen problemlosen Wechsel des Kohlefilters
- 4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø100, davon 2 mit Bremsen

MODUL MIT OBERER ABDECKUNG AUS VORGESPANNTEM GLAS

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Obere Abdeckung mit einer eingelassenen Kochplatte aus schwarzem oder weißem vorgespannten Glas mit integrierten Widerständen
- Temperatur von + 40°C auf + 120°C einstellbar (Regelung mit Thermostat Kontrolllampe)

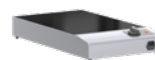
PAELLA-MODUL

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Eingelassene Kochplatte mit 540 mm Durchmesser aus 10 mm dickem weichem Stahl
- Erhitzung der Kochplatte mit Hilfe von 2 abgeschirmten Widerständen aus Edelstahl unter der Oberfläche
- Temperatur von + 60°C auf + 150°C einstellbar (Regelung mit Thermostat Kontrolllampe)

SCHNEIDMODUL

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung mit einer eingelassenen Kochplatte aus vorgespanntem Glas mit integrierten Widerständen unter der Oberfläche
- Herausnehmbare Schneidplatte aus emailliertem, naturweißem, 15 mm dickem Lavastein
- Rille mit Flüssigkeitsauffanglade bedienseitig links
- 2 vertikale, Ø 42 mm Rundrohrstützen, Beheizung und Beleuchtung mit Hilfe von zwei 100 W Infrarotlampen, vertikaler Schutz aus 6 mm dickem vorgespanntem Glas
- Temperatur von + 40°C auf + 120°C einstellbar (Regelung mit Thermostat Kontrolllampe)

WÄRMEMODULE ZUM AUFSTELLEN



Kapazität		1 GN 1/1	1 GN 2/1
Länge		335 mm	657 mm
Breite		650 mm	650 mm
Höhe		93 mm	93 mm
Elektrische Leistung		300 W	600 W
Elektrische Leistung mit Wärmerampe		500 W	1000 W
Aufzusetzendes Modul	Code	621043	621044
	Preis*		
Aufzusetzendes Modul mit Halogen-Wärmerampe (1)	Code	621045	621046
	Preis*		
Aufzusetzendes Modul mit Halogenwärmerampe & Scheibe über die gesamte Höhe (1)	Code	621047	621048
	Preis*		

(1) Gerader Hustenschutz für das Modell GN 1/1. Gerader oder gekrümmter Hustenschutz für das Modell GN 2/1

SCHNEIDMODULE



Kapazität		1 GN 2/1 zum Aufsetzen	1 GN 2/1 zum Einbauen
Länge		685 mm	750 mm
Breite		725 mm	720 mm
Höhe		660 mm	565 mm
Stromleistung		800 W	800 W
	Code	621049	621050
	Preis*		

PAELLA-MODULE



		zum Aufsetzen	zum Einbauen
Länge		700 mm	700 mm
Breite		800 mm	700 mm
Höhe		145 mm	102 mm
Stromleistung		T - 4000 W	T - 4000 W
	Code	621051	621052
	Preis*		

* davon 7€ Ökobeitrag



MOBILE GEKÜHLTE RESERVELAGER SPEZIELL FÜR GRILLGUT

Kapazität	8 Ebenen	
Länge	400 mm	
Breite	700 mm	
Höhe	850 mm	
Kühlleistung	272 W	
Elektrische Leistung	300 W	
	Code	621053
	Preis*	
Option		
Obere Aussparung für den Einbau eines GN 1/1 Behälters	Code	N66661
	Preis	



UNTER EIN ANIMATIONSELEMENT ZU PLATZIERENDE KÜHLUNTERBAUTEN KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Tiefe des Gerätes	100 mm	100 mm	200 mm	200 mm
Länge	1200 mm	1600 mm	1200 mm	1600 mm
Breite	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Höhe	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Anzahl der Schubladen	2	4	1	2
Kühlleistung	396 W	665 W	396 W	396 W
Stromleistung	350 W	600 W	350 W	350 W
	Code	621054	621055	621056
	Preis*			

OPTIONEN

		100 mm	100 mm	200 mm	200 mm
Aggregat auf Edelstahlgleitschienen	Code	629118	629118	629118	629118
	Preis				
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 80 mm, davon 2 mit Bremsen (pro Möbel)	Code	629141	629141	629141	629141
	Preis				
Schloss (pro Schublade)	Code	629299	629299	629299	629299
	Preis				
Ohne Kühlaggregat geliefert (separates Kühlaggregat)	Code	629154	629154	629154	629154
	Preis				

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronische Thermostat im Lieferumfang inbegriffen.
Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen
* davon 7€ Ökobeitrag

GEKÜHLTES RESERVELAGER SPEZIELL FÜR GRILLGUT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
 - Umluftgekühltes Reservelager.
 - 1 Flügeltür
 - Kühlaggregat mit R-452A (betriebsfähig bei Umgebungstemperaturen von bis zu 43°C)
 - Verdunstungsbehälter für Abtauwasser
 - 4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø60, davon 2 mit Bremsen
 - 3 m Anschlusskabel
- #### GEKÜHLTER UNTERBAU
- Edelstahl 18-10 AISI 304
 - Oberfläche aus mattem Edelstahl, 40 mm Abkantung an der Vorderseite mit 10 mm Abkrümmung auf der Hinterseite
 - Reservelager mit innen abgerundeten Kanten, Kühlung mit querliegenden Umluftverdampfer(n)

- Durchschnittlich + 4°C im Inneren der Lebensmittel
 - Schubfächer mit Magnetverschluss
 - GN 1/1 Schubfächer auf teleskopischen Gleitschienen mit Rahmen für 100 oder 200 mm Tiefe, im Lieferumfang enthaltene Behälter
 - Kompressoraggregat (Kühlgas R452a)
 - Einstellung mit Hilfe eines Thermostats mit digitaler Anzeige
 - Verdunstungsbehälter für Abtauwasser im Lieferumfang inbegriffen
- #### GEKÜHLTES WANDRESERVELAGER
- Edelstahl 18-10 AISI 304
 - Matt polierte Oberfläche
 - 40 mm Abkantung an der Frontseite. 100x20mm rückseitiger Vorsprung, 10 mm Abrundung auf der Rückseite
 - Reservelager mit innen abgerundeten Kanten, Kühlung mit querliegenden Umluftverdampfer(n)

- Durchschnittlich + 4°C im Inneren der Lebensmittel
- Magnetisch verschließbare Türen (Dichte pro Rahmen, abnehmbare Dichtung)
- Mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl mit 6 Gleitschienebenen GN 1/1 oder GN 2/1 ausgestattete Abteilungen
- Kompressoraggregat (Kühlgas R452a)
- Einstellung mit Hilfe eines Thermostats mit digitaler Anzeige
- Verdunstungsbehälter für Abtauwasser im Lieferumfang inbegriffen



GEKÜHLTE WANDRESERVELAGER MIT EDELSTAHL-ABDECKPLATTE KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Anzahl Türen		1 Tür	2 Türen	3 Türen	4 Türen
Länge des Stauraums bei GN 1/1			1390 mm	1835 mm	2280 mm
Breite des Stauraums bei GN 1/1			700 mm	700 mm	700 mm
Länge des Stauraums bei GN 2/1		1255 mm	1800 mm	2450 mm	
Breite des Stauraums bei GN 2/1		800 mm	800 mm	800 mm	
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Kühlleistung		396 W	396 W	665 W	665 W
Stromleistung		350 W	350 W	600 W	600 W
Tür GN 1/1	Code		621058	621059	621060
	Preis*				
Tür GN 2/1	Code	621061	621062	621063	
	Preis*				
Optionen					
Hochglanzpolierte abgerundete Kante bedienseitig auf der Abdeckpl. (pro Meter)	Code	629100	629100	629100	629100
	Preis				
Ohne Kühlaggregat geliefert (separates Kühlaggregat)	Code	629154	629154	629155	629155
	Preis				

(1) -516 € (Code: OFG04) für das dreitürige Element GN 1/1



GEKÜHLTE WANDRESERVELAGER MIT EDELSTAHL-ABDECKPLATTE OHNE AGGREGATAUSSPARUNG

Anzahl Türen		1 Tür	2 Türen	3 Türen	4 Türen
Länge des Stauraums bei GN 1/1			1140 mm	1585 mm	2030 mm
Breite des Stauraums bei GN 1/1			700 mm	700 mm	700 mm
Länge des Stauraums bei GN 2/1		1005 mm	1550 mm	2200 mm	2850 mm
Breite des Stauraums bei GN 2/1		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Höhe		248 W	248 W	361 W [1]	361 W
Kühlleistung		100 W	100 W	100 W	100 W
Stromleistung	Code		621064	621065	621066
Tür GN 1/1	Preis*				
	Code	621067	621068	621069	621070
Tür GN 2/1	Preis*				

[1] 248 W für den Stauraum GN 1/1
* davon 7€ Ökobeitrag



WÄRMETISCHE MIT EDELSTAHL-ABDECKPLATTE

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Offener Unterbau	Code	622001	622002	622003	622004
	Preis*				
Stromleistung		250 W	375 W	375 W	650 W
Gewicht		67 Kg	87 Kg	96 Kg	110 Kg
Dampfofen	Code	622005	622006	622007	622008
	Preis*				
Anzahl Türen		1 Schiebetüre	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Stromleistung		1030 W	1427 W	1905 W	T - 3685 W
Gewicht		90 Kg	126 Kg	140 Kg	172 Kg



ABDECKPLATTE AUS VORGESPANNTEM GLAS GEMISCHTE WÄRMEELEMENTE UMLUFT-BEHEIZTES BAIN-MARIE 2 GN 1/1 ABDECKPLATTE AUS VORGESPANNTEM GLAS (1 PLATTE GN 2/1) UND TELLERABLAGE

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	Mixte
Länge		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	1580 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Offener Unterbau	Code	622009	622010	622011	622012	622013	622019
	Preis*						
Stromleistung		600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W	2100 W
Gewicht		77 Kg	99 Kg	112 Kg	130 Kg	149 Kg	100 Kg
Dampfofen	Code	622014	622015	622016	622017	622018	622020
	Preis*						
Anzahl Türen		1 Schiebetüre	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Stromleistung		1380 W	2430 W	2730 W (1)	T - 4560 W	T - 4860 W	3630 W
Gewicht		100 Kg	138 Kg	156 Kg	192 Kg	207 Kg	162 Kg

(1) Achtung, Übergang in dreiphasig 3N 400 V+PE mit einer Halogenwärmerrampe
* davon 7€ Ökobeitrag

WÄRMETISCH MIT EDELSTAHLÖBERSEITE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente
- Unterseitige Beheizung mit elektrischen Widerständen
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

GEMISCHTE WÄRMEELEMENTE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

- Oberfläche mit eingelassenen Kochplatten aus schwarzem vorgespanntem Glas
- Erhitzung unter der umluftbeheizten Bain-Marie Wanne mit elektrischen Widerständen und Ventilator
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen
- Schutz vor Überhitzung mit Sicherheitsthermostat

ABDECKPLATTE AUS VORGESPANNTEM GLAS

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente
- Obere Abdeckung mit eingelassenen Kochplatten aus schwarzem vorgespanntem Glas mit integrierten Widerständen

- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front

ZUBEHÖR

- Zubehör (GN-Behälter, usw.) sind optional.

OPTIONEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Bremsen - pro Element (3)	Code Preis	629135	629135	629135	629135	629136
Boden oder Ablage für offenem Unterbau (1)	Code Preis	629112	629113	629114	629115	629116
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code Preis	629138	629138	629138	629138	629138
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (ab 3600 W) (2)	Code Preis	629139	629139	629139	629139	629139
Steckdose 230 Volt Mono + Erdung IP55 (2)	Code Preis	629321	629321	629321	629321	629321
30 mA Schutzschalter für Steckdose	Code Preis	629144	629144	629144	629144	629144
Bedienseitig offene Einbuchtung (1)	Code Preis		629096	629096	629096	
Abnehmbare neutrale Tellerablage, bedienseitig (1)	Code Preis	629301	629301	629301	629301	629301
Individuelle Temperaturregelung der einzelnen Wärmezonen - Einheit	Code Preis	629219	629219	629219	629219	629219
Kochplatten mit 55 mm Einbuchtung - pro Element	Code Preis	629095	629095	629095	629095	629095
Behälter GN 1/1-65 mit Griffen und Deckel	Code Preis	629097	629097	629097	629097	629097
Abnehmbarer Edelstahlrahmen für Behälter GN 1/1-65	Code Preis	629004	629004	629004	629004	629004
Kochplatten aus weißem vorgespanntem Glas	Code Preis	629098	629098	629098	629098	629098
Epoxid-Pulverbeschichtung (matte RAL-Farben nach Wahl)(4)	Code Preis	629221	629221	629221	629222	629222

(1) Nur für obere Abdeckung aus vorgespanntem Glas erhältlich.

(2) nicht geschützt und nicht angeschlossen

(3) 6 Rollen für die 6 GN Modelle

(4) Nur mit einer Granit- oder Kunststein Obere Abdeckung



WÄRMEBRÜCKE AUS FALZBLECH

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Breite		350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Höhe Classic / Neo		430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm
Gewicht		9 Kg	13 Kg	16 Kg	19 Kg	23 Kg
Stromleistung		500 W	500 W	750 W	1000 W	1250 W
Gerader Hustenschutz	Classic	618166	618067	618068	618069	618070
Infrarotlampen	Preis*					
Gerader Hustenschutz	Neo	618071	618072	618073	618074	618075
Infrarotlampen	Preis*					



WÄRMEBRÜCKE AUS VORGESpanNTEM GLAS

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Breite - Gerader Hustenschutz		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Breite - Gewölbter Hustenschutz		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Höhe Classic / Neo		430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm
Gewicht		10 Kg	14 Kg	17 Kg	21 Kg	25 Kg
Stromleistung Classic / Neo		500 W	500 W	750 W	1000 W	1250 W
Gerader Hustenschutz	Classic	618076	618077	618078	618079	618080
Temperaturerhaltung durch Infrarotlampen	Preis*					
Gerader Hustenschutz	Neo	618081	618082	618083	618084	618085
Temperaturerhaltung durch Infrarotlampen	Preis*					
Gewölbter Hustenschutz	Classic	618086	618087	618088	618089	618090
Temperaturerhaltung durch Infrarotlampen	Preis*					

* davon 7€ Ökobeitrag

INFRAROTWÄRMEBRÜCKE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Classic**
- 2 Rundrohrstützen «Classic» Ø 42 mm
- Abdeckung aus Falzblech mit geradem Hustenschutz aus 6 mm dickem vorgespanntem Glas oder Abdeckung und gerader oder gewölbter Hustenschutz aus 6 mm dickem vorgespanntem Glas
- Temperaturerhaltung und Beleuchtung durch Infrarotlampen 250 W mit Schutzgitter
- Neo**
- 2 Vierkantstützen «Neo» 100 x 30 mm
- Gerader Hustenschutz aus 6 mm dickem, vorgespanntem Glas. Regelbare Position (gerade oder geneigt)
- Temperaturerhaltung und Beleuchtung durch 250 W Infrarotlampen mit Schutzgitter

WÄRMEPLATTENABLAGE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Heizbare Ablage aus Falzblech Querschnitt 120x45 mm mit Wärmeplatten aus vorgespanntem schwarzem Glas mit integrierten Widerständen
- 2 Classic Rundstützen Ø 42 mm oder Neo Vierkantstützen 100 x 30 mm
- LED-Beleuchtung unter der Ablage und in der Brücke (290 lumen, IRC >80)
- Hustenschutz aus 6 mm dickem vorgespanntem Glas mit abgerundeten und abgeschrägten Kanten



WÄRMEPLATTENABLAGE MIT HUSTENSCHUTZ

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Breite		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Höhe		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Gewicht		19 Kg	29 Kg	35 Kg	44 Kg	53 Kg
Stromleistung		380 W	690 W	900 W	1100 W	1300 W
LED-Beleuchtung auf beiden Ebenen	Classic	618091	618092	618093	618094	618095
	Preis*					
LED-Beleuchtung auf beiden Ebenen	Neo	618096	618097	618098	618099	618100
	Preis*					

OPTIONEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Schutzscheibe über die gesamte Höhe	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Preis					
Vertikale Stützen Classic im Spiegelglanzfinish (pro Hustenschutz)	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Preis					
Vertikale Stützen Neo im Spiegelglanzfinish (pro Hustenschutz)	Code	629105	629105	629105	629105	629105
	Preis					
Neo Stützen in Epoxidfarbe (nach RAL-Wahl)	Code	629230	629230	629230	629230	629230
	Preis					
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr Ø 42 x h 2000 mm, pro Stück (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322
	Preis					
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr 42 x 42 x h 2000 mm, pro Stück (1)	Code	629324	629324	629324	629324	629324
	Preis					

* davon 7€ Ökobeitrag

(1) Verbindungsmuffe zum Hustenschutz und Deckenmontageplatte im Lieferumfang inbegriffen. Notwendigerweise an der Decke zu befestigen.



WÄRMEBÜFFETS MIT ABDECKPLATTE AUS VORGESPANNTEM GLAS

Kapazität	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge	1750 mm	2100 mm	2450 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm
Stromleistung	1200 W	1500 W	1800 W
	Code	Code	Code
	622021	622022	622023
	Preis*		

OPTIONEN

Kapazität	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 80 mm, Code davon zwei mit Bremsen - pro Element (3) Preis	629141	629141	629142
Verlängerbares Stromversorgungskabel Code für mobiles Modul (bis 3600 W) Preis	629138	629138	629138
Steckdose 230 Volt Mono + Erdung IP55 (2) Code Preis	629321	629321	629321
30 mA Schutzschalter für Steckdose Code Preis	629144	629144	629144
Individuelle Temperaturregelung der Code einzelnen Wärmezonen - Einheit Preis	629219	629219	629219
Kochplatten mit 55 mm Einbuchtung - pro Code Element Preis	629095	629095	629095
Behälter GN 1/1-65 mit Griffen und Deckel Code Preis	629097	629097	629097
Abnehmbarer Edelstahlrahmen für Code Behälter GN 1/1-65 Preis	629004	629004	629004
Holzrampen (2 Einschübe) mit Nische Code anstelle der Edelstahlrampen Preis	629296	629296	629297
Ecknische mit einem Einschnitt - pro Code Stück (4) Preis	629304	629304	629304
LED-Beleuchtung der Tellernische - pro Code Stück Preis	629306	629306	629306
Kochplatten aus weißem Code vorgespanntem Glas Preis	629098	629098	629098
Epoxid-Pulverbeschichtung Code (matte RAL-Farben nach Wahl)(5) Preis	629221	629222	629222

WÄRMEBÜFFET MIT OBERER ABDECKUNG AUS VORGESPANNTEM GLAS

- Holzstruktur
- Obere Abdeckung aus gebürstetem Edelstahl 18-10 AISI 304, mattglänzende Kanten.
Gerade 110 mm Abkantung auf den 4 Seiten
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- Tellernische an beiden Enden aus weißem Holz oder in 34 unterschiedlichen Dekors zur Wahl
- Obere Abdeckung mit eingelassenen Kochplatten aus schwarzem vorgespanntem Glas mit integrierten Widerständen
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

FRONT

- Front 100 mm über dem Boden aus 19 mm starkem wasserabweisendem Melamin, geschützt durch einen passenden PVC-Vorhang
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm auf Rohrträgern mit unsichtbaren Befestigungen an der Fassade. Das gesamte Büffet in 800 mm Bodenhöhe umlaufende Rampe

ZUBEHÖR

- Das Zubehör (GN-Behälter, Gitter der Kühlelemente usw.) sind als Option erhältlich

WÄRMEBRÜCKE FÜR BÜFFETS

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Classic**
 - 2 Rundrohrstützen «Classic» Ø 42 mm
 - Doppelseitiger gewölbter oder gerader Hustenschutz aus 6 mm dickem vorgespanntem Glas
 - Temperaturerhaltung und Beleuchtung durch Infrarotlampen 250 W mit Schutzgitter
- Neo**
 - 2 Vierkantstützen «Neo» 100 x 30 mm
 - Hustenschutz aus 6 mm dickem, vorgespanntem Glas. Regelbare Position (gerade oder geneigt)
 - Temperaturerhaltung und Beleuchtung durch 250 W Infrarotlampen mit Schutzgitter



INFRAROTWÄRMEBRÜCKE FÜR BÜFFETS

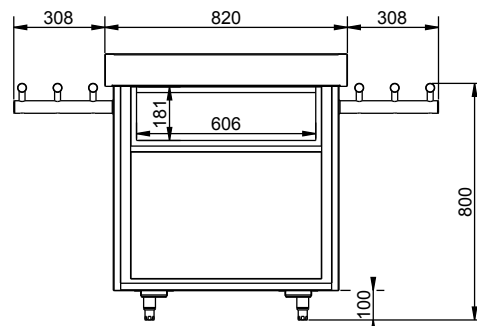
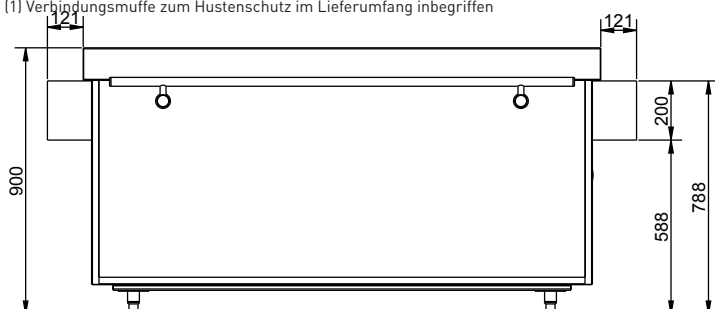
Kapazität		4 GN	5 GN	6 GN
Länge		1440 mm	1790 mm	2140 mm
Breite - Gerader Hustenschutz		400 mm	400 mm	400 mm
Breite - Gewölbter Hustenschutz		570 mm	570 mm	570 mm
Höhe Classic / Neo		530 mm	530 mm	530 mm
Stromleistung Classic / Neo		750 W	1000 W	1250 W
Gerader Hustenschutz	Classic	618361	618461	618561
Temperaturerhaltung durch Infrarotlampen	Preis*			
Gerader Hustenschutz	Neo	618083	618084	618085
Temperaturerhaltung durch Infrarotlampen	Preis*			
Gewölbter Hustenschutz	Classic	618107	618108	618109
Temperaturerhaltung durch Infrarotlampen	Preis*			

OPTIONEN

Kapazität		4 GN	5 GN	6 GN
Vertikale Stützen Classic im Spiegelglanzfinish (pro Hustenschutz)	Code Preis	629102	629102	629102
Vertikale Stützen Neo im Spiegelglanzfinish (pro Hustenschutz)	Code Preis	629105	629105	629105
Neo Stützen in Epoxidfarbe (nach RAL-Wahl)	Code Preis	629230	629230	629230
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr Ø 42 x h 2000 mm, pro Stück (1)	Code Preis	629322	629322	629322
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr 100 x 30 x h 2000 mm, pro Stück (1)	Code Preis	629324	629324	629324

* davon 7€ Ökobeitrag

(1) Verbindungsmuffe zum Hustenschutz im Lieferumfang inbegriffen





WÄRMEELEMENTE MIT WARMHALTENDER PRÄSENTATIONSVITRINE MIT 1 ABLAGE

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Höhe der Vitrine		620 mm	620 mm	620 mm	620 mm
Stromleistung		1010 W	1590 W	2020 W	2600 W
Gewicht		90 Kg	126 Kg	140 Kg	175 Kg
Offener Unterbau	Gewölbt	622024	622025	622026	622027
	Kubisch	622028	622029	622030	622031
	Preis*				
Stromleistung		2150 W	3640 W	T - 4270 W	T - 6540 W
Gewicht		129 Kg	172 Kg	195 Kg	237 Kg
Anzahl Türen		1 Schiebetüre	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Auf Dampföfen	Gewölbt	622032	622033	622034	622035
	Kubisch	622036	622037	622038	622039
	Preis*				

* davon 7€ Ökobeitrag



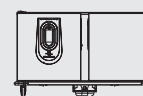
Entdecken Sie unsere mobilen Temperaturheizkörper Satellite 4G die unter der Vitrine der Seiten 268 zu 279 untergebracht werden.



GN3



GN6



GN12

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

ABDECKPLATTE AUS VORGESPANNTEM GLAS

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung mit eingelassenen Kochplatten aus schwarzem vorgespanntem Glas mit integrierten Widerständen
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

WARMHALTENDE PRÄSENTATIONSVITRINE

- 1 heizbare Ablagen aus Falzblech mit eingebauten Heizplatten aus vorgespanntem Glas mit integrierten elektrischen Widerständen
- Vitrine aus vorgespanntem, 6 mm dickem Glas
- Kundenseitig geschlossen durch 1 Frontscheibe auf drehbarer Schiene, herausnehmbar für eine einfache Reinigung
- Bedienseitig offen
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Die Temperaturregelung der Wärmeplatte und der Ablage erfolgt mittels 2 getrennten taktilen Thermostaten mit Startzeitvorwahl

WARMHALTENDE SB-VITRINE

- 2 heizbare Ablagen aus Falzblech mit eingebauten Heizplatten aus vorgespanntem Glas mit integrierten elektrischen Widerständen
- Beleuchtung mit LED Lampen (290 lumen, IRC >80) im oberen Teil der Vitrine und unter den Ablagen

- Vitrine aus vorgespanntem, 6 mm dickem Glas
- Kundenseitig geöffnet
- 1 Flügeltüre bedienseitig für die Vitrine 2 GN, 2 Schiebetüren für die 3, 4 und 5 GN
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Die Temperaturregelung der Wärmeplatte und der beiden Ablagen erfolgt mittels 2 getrennten taktilen Thermostaten mit Startzeitvorwahl

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Edelstahl-Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten

- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front



WÄRMEELEMENTE MIT WARMHALTENDER PRÄSENTATIONSVITRINE ODER SB-VITRINE MIT 2 ABLAGEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Höhe der Vitrine		770 mm	770 mm	770 mm	770 mm
Stromleistung		1380 W	2200 W	2760 W	3580 W
Gewicht		119 Kg	149 Kg	171 Kg	199 Kg
Offener Unterbau	Gewölbt	622040	622041	622042	622043
	Kubisch	622044	622045	622046	622047
	Preis*				
Stromleistung		2160 W	T - 3730 W	T - 4290 W	T - 6640 W
Gewicht		142 Kg	188 Kg	215 Kg	261 Kg
Anzahl Türen		1 Schiebetüre	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Auf Dampföfen	Gewölbt	622048	622049	622050	622051
	Kubisch	622052	622053	622054	622055
	Preis*				
Option					
Präsentationsvitrine (kundenseitig durch 1 feste Scheibe geschlossen)	Code	629043	629044	629045	629046
	Preis				

* davon 7€ Ökobeitrag





OPTIONEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Bremsen - pro Element	Code Preis	629135	629135	629135	629135
Ein Boden oder eine Ablage für offenem Unterbau	Code Preis	629112	629113	629114	629115
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code Preis	629138	629138	629138	629138
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (ab 3600 W)	Code Preis	629139	629139	629139	629139
Steckdose 230 Volt Mono + Erdung IP55 (1)	Code Preis	629321	629321	629321	629321
30 mA Schutzschalter für Steckdose	Code Preis	629144	629144	629144	629144
Hochglanzpolierte Rückseite anstelle der Schiebetüren (Wandvitrine)	Code Preis	629090	629090	629090	629090
Abnehmbare neutrale Tellerablage, bedienseitig	Code Preis	629301	629301	629301	629301
Individuelle Temperaturregelung der einzelnen GN-Zonen - pro Einheit	Code Preis	629219	629219	629219	629219
Getrennte Bedienung jeder beheizbaren Ablage	Code Preis	629220	629220	629220	629220
Kochplatten mit 55 mm Einbuchtung - pro Element	Code Preis	629095	629095	629095	629095
Behälter GN 1/1-65 mit Griffen und Deckel	Code Preis	629097	629097	629097	629097
Abnehmbarer Edelstahlrahmen für Behälter GN 1/1-65	Code Preis	629004	629004	629004	629004
Kochplatten aus weißem vorgespanntem Glas	Code Preis	629098	629098	629098	629098
Epoxid-Pulverbeschichtung (matte RAL- Farben nach Wahl)(2)	Code Preis	629227	629227	629227	629227

(1) nicht geschützt und nicht angeschlossen

(2) Nur mit einer Granit- oder Kunststein Obere Abdeckung

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den Abdeckungen der Elemente

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

ABDECKPLATTE AUS VORGESPANNTEM GLAS

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Obere Abdeckung mit eingelassenen Kochplatten aus schwarzem vorgespanntem Glas mit integrierten Widerständen
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

WARMHALTENDE PRÄSENTATIONSVITRINE

- 1 heizbare Ablagen aus Falzblech mit eingebauten Heizplatten aus vorgespanntem Glas mit integrierten elektrischen Widerständen
- Beleuchtung mit LED Lampen im oberen und unter der Ablage
- Vitrine aus vorgespanntem, 6 mm dickem Glas
- Kundenseitig geschlossen durch 1 Frontscheibe auf drehbarer Schiene, herausnehmbar für eine einfache Reinigung
- Bedienseitig offen
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Die Temperaturregelung der Wärmeplatte und der Ablage erfolgt mittels 2 getrennten taktilen Thermostaten mit Startzeitvorwahl

WARMHALTENDE SB-VITRINE

- 2 heizbare Ablagen aus Falzblech mit eingebauten Heizplatten aus vorgespanntem Glas mit integrierten elektrischen Widerständen

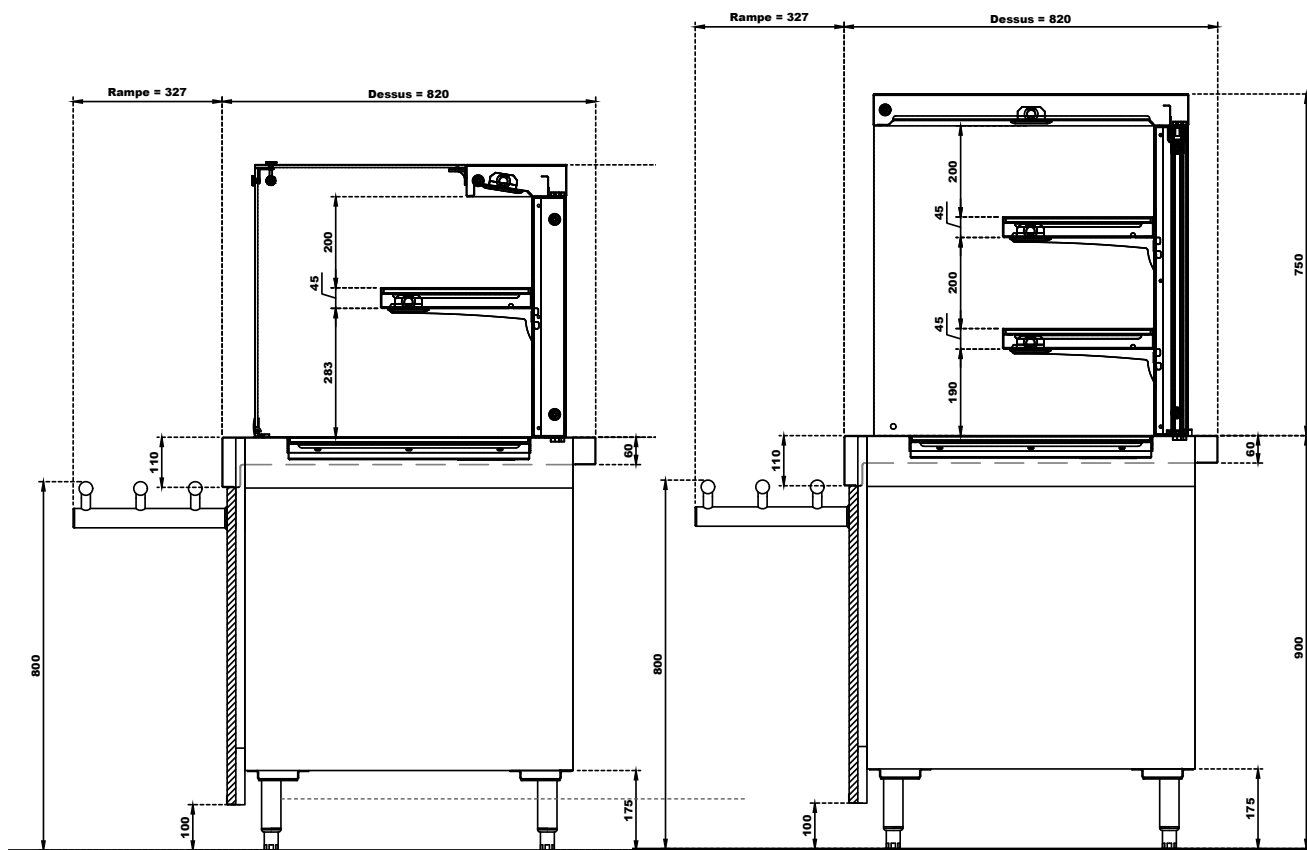
- Beleuchtung mit LED Lampen im oberen und unter den Ablagen
- Vitrine aus vorgespanntem, 6 mm dickem Glas
- Kundenseitig geöffnet
- 1 Flügeltüre bedienseitig für die Vitrine 2 GN, 2 Schiebetüren für die 3, 4 und 5 GN
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Die Temperaturregelung der Wärmeplatte und der beiden Ablagen erfolgt mittels 2 getrennten taktilen Thermostaten mit Startzeitvorwahl

FRONT

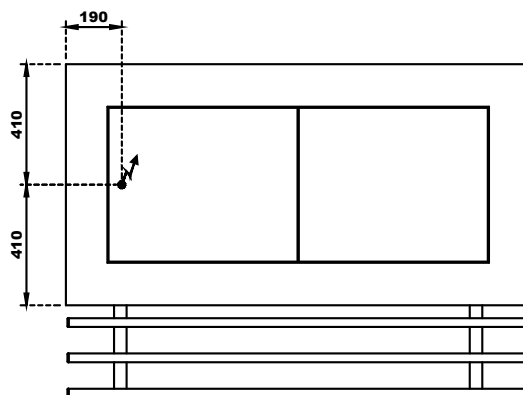
- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre \varnothing 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front



Stromzufuhr der Vitrine
(Belüftung + Beleuchtung) M - 230 V +
Erdung
1,50 m Kabel am Boden zum Anschluss





WASSER- ODER UMLUFTBEHEIZTES BAIN-MARIE-EINBAUGERÄTE FÜR GN-150 MM BEHÄLTER

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge	930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Stromleistung	500 W	1000 W	1000 W	1500 W	2500 W (1)
Gewicht	72 Kg	89 Kg	100 Kg	114 Kg	129 Kg
Umluftbeheiztes Bain-Marie-Einbaugerät mit offenem Unterbau	Code 622066	Code 622067	Code 622068	Code 622069	Code 622070
Stromleistung	1280 W	2530 W	2530 W	T - 4560 W	T - 5560 W
Gewicht	95 Kg	128 Kg	144 Kg	176 Kg	189 Kg
Anzahl Türen	1 Schiebetüre	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Umluftbeheiztes Bain-Marie-Einbaugerät auf Dampföfen	Code 622071	Code 622072	Code 622073	Code 622074	Code 622075
Stromleistung	1500 W	2250 W	3000 W (1)	T - 3750 W	T - 4500 W
Gewicht	73 Kg	90 Kg	102 Kg	117 Kg	134 Kg
Wasserbeheiztes Bain-Marie-Einbaugerät mit offenem Unterbau	Code 622056	Code 622057	Code 622058	Code 622059	Code 622060
Stromleistung	2280 W	T - 3780 W	T - 4530 W	T - 6810 W	T - 7560 W
Gewicht	96 Kg	129 Kg	146 Kg	179 Kg	194 Kg
Anzahl Türen	1 Schiebetüre	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Wasserbeheiztes Bain-Marie-Einbaugerät auf Dampföfen	Code 622061	Code 622062	Code 622063	Code 622064	Code 622065

(1) Achtung, Übergang in dreiphasig 3N 400 V+PE mit einer Halogenwärmerrampe
* davon 7€ Ökobeitrag



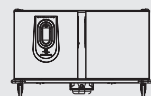
Entdecken Sie unsere mobilen Temperatur-
heizkörper Satellite 4G die unter der Vitrine
nder Seiten 268 zu 279 untergebracht werden.



GN3



GN6



GN12

BAIN MARIE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Oberseite gebürstetes Finish, Kanten matt glänzend
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den Abdeckungen der Elemente
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

Wasser-Bain-Marie-Wanne

- Beheizung unterhalb der Wanne durch Heizwiderstände mit verstärkten Edelstahl-Schaukelblättern
- Automatische Befüllung mittels Magnetventil
- Wasserablauf mit Abflussspundloch Ø 40 mm bei hohen Temperaturen

- Kontrollleuchte: „Wassermangel“ (falls manuelle Befüllung)

Umluft-Bain-Marie

- Beheizung unterhalb der Wanne durch Heizwiderstände und Ventilator
- Sicherheitsthermostat als Schutz gegen Überhitzung

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten

33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front

ZUBEHÖR

- Zubehör (GN-Behälter, usw.) sind optional.

OPTIONEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Wasser-Bain-Marie-Wanne mit manueller Befüllung	Code Preis	629212	629212	629212	629212	629212
1/4-Umdrehungsventil für manuelle Leerung (4)	Code Preis	629010	629010	629010	629010	629010
Wanne für 200 mm Behälter	Code Preis	629211	629211	629211	629211	629211
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Bremsen - pro Element (3)	Code Preis	629135	629135	629135	629135	629136
Ein Boden oder eine Ablage für offenem Unterbau	Code Preis	629112	629113	629114	629115	629116
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code Preis	629138	629138	629138	629138	629138
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (ab 3600 W) (2)	Code Preis	629139	629139	629139	629139	629139
Steckdose 230 Volt Mono + Erdung IP55 (1)	Code Preis	629321	629321	629321	629321	629321
30 mA Schutzschalter für Steckdose	Code Preis	629144	629144	629144	629144	629144
Abnehmbare neutrale Tellerablage, bedienseitig	Code Preis	629301	629301	629301	629301	629301
Abnehmbarer Stützrahmen für 2 GN 1/1-150 mm Behälter (2)	Code Preis	629119	629119	629119	629119	629119
Behälter GN 1/1-150 mit Griffen und Deckel	Code Preis	629005	629005	629005	629005	629005
Epoxid-Pulverbeschichtung (matte RAL-Farben nach Wahl)(5)	Code Preis	629221	629221	629221	629222	629222

(1) nicht geschützt und nicht angeschlossen.

(2) Neo 20x20 mm mit 4 Gleitschienebenen nur für Bain-Marie-Einbaugeräte auf Dampföfen im Lieferumfang inbegriffen. GN-Behälter nicht im Lieferumfang inbegriffen.

(3) 6 Rollen für die Modelle 6 GN.

(4) Für den Zugang zum Ventil unbedingt einen zusätzlichen Technikraum vorsehen

(5) Nur mit einer Granit- oder Kunststein Obere Abdeckung

* davon 7€ Ökobeitrag



ERGONOMISCHE TELLERABLAGE OHNE BELEUCHTUNG

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge	790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Breite	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Höhe	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Gewicht	11 Kg	14 Kg	18 Kg	21 Kg	25 Kg
Classic Glasablage ohne beleuchtung	618110	618111	618112	618113	618114
	Preis*				
Neo Glasablage mit LED beleuchtung	618115	618116	618117	618118	618119
	Preis*				



EDELSTAHLTELLERABLAGEN MIT SPRITZSCHUTZSCHEIBE

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Breite		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Höhe Classic / Neo		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Gewicht		10 Kg	13 Kg	18 Kg	20 Kg	24 Kg
Ohne Beleuchtung	Classic	618120	618121	618122	618123	618124
	Preis*					
	Neo	618125	618126	618127	618128	618129
Beleuchtung mit 2 LED-Spots (entspr. 50 W) auf jeder Stütze	Preis*					
	Classic	618130	618131	618132	618133	618134
	Neo	618135	618136	618137	618138	618139
	Preis*					

* davon 7€ Ökobeitrag

ERGONOMISCHE TELLERABLAGE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Vertikale Classic Rundrohrstützen Ø 42 mm oder Neo Vierkantstützen 100x30 mm
- Classic glas Tellerablage ohne Beleuchtung
- Neo glas Tellerablage mit LED Beleuchtung
- Kundenseitiger Hustenschutz aus 6 mm dickem, vorgespanntem Glas

TELLERABLAGE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Vertikale Classic Rundrohrstützen Ø 42 mm oder Neo Vierkantstützen 100x30 mm
- Ablage aus Falzblech mit oder ohne Beleuchtung
- Kundenseitiger Hustenschutz aus 6 mm dickem, vorgespanntem Glas über die gesamte Höhe

HUSTENSCHUTZ

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Classic Einseitiger gerader oder gewölbter Hustenschutz bestehend aus einem 65x40 mm Pfosten und Rundrohrstützen Ø 42 mm
- Neo Hustenschutz aus 6 mm dickem Sicherheitsglas mit abgerundeten und abgeschrägten Kanten und einem 65x40mm Pfosten und Vierkantstützen 100x30 mm
- Dichte LED-Beleuchtung 4000°K, 210 lm
- Einstellbare Neigung (flach oder geneigt)


HUSTENSCHUTZ AUF 1 EBENE MIT LED-BELEUCHTUNG

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Breite - Gerader Hustenschutz		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Breite - Gewölbter Hustenschutz		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Höhe Classic / Neo		430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm
Gewicht		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg
Stromleistung		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W
Gerader Hustenschutz, ohne Beleuchtung	Classic	618001	618002	618003	618004	618005
	Neo	618200	618201	618202	618203	618204
Gewölbter Hustenschutz, ohne Beleuchtung	Classic	618013	618014	618015	618016	618017
	Neo	618019	618020	618021	618022	618023
Gerader Hustenschutz mit LED-Beleuchtung 4000° K, 210 lm	Classic	618019	618020	618021	618022	618023
	Neo	618206	618207	618208	618209	618210
Gewölbter Hustenschutz mit LED-Beleuchtung 4000° K, 210 lm	Classic	618031	618032	618033	618034	618035
	Neo					

OPTIONS

		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Schutzscheibe über die gesamte Höhe	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Preis					
Vertikale Stützen Classic im Spiegelglanzfinish (pro Hustenschutz)	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Preis					
Vertikale Stützen Neo im Spiegelglanzfinish (pro Hustenschutz)	Code	629105	629105	629105	629105	629105
	Preis					
Neo Stützen in Epoxidfarbe (nach RAL-Wahl)	Code	629230	629230	629230	629230	629230
	Preis					
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr Ø 42 x h 2000 mm, pro Stück (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322
	Preis					
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr 100 x 30 x h 2000 mm, pro Stück (1)	Code	629324	629324	629324	629324	629324
	Preis					

* davon 7€ Ökobeitrag

(1) Verbindungsmuffe zum Hustenschutz im Lieferumfang inbegriffen

EXIGENCE

BAIN-MARIE
FÜR GN 1/1-150 MM BEHÄLTER



BAIN MARIE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
 - Oberseite gebürstetes Finish, Kanten matt glänzend
 - Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
 - Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente
 - 30 mm Steinwolleisolierung
 - Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
 - Schutz durch Elektrosicherungen
 - Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
 - Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- Wasserbeheizter Bain-Marie-Behälter**
- Beheizung unterhalb der Wanne durch Heizwiderstände mit verstärkten Edelstahl-Schaukelblättern
 - Automatische Befüllung mittels Magnetventil
 - Wasserablauf mit Abflussspundloch Ø 40 mm bei hohen Temperaturen

- Kontrollleuchte: „Wassermangel“ (falls manuelle Befüllung)

Umluft-Bain-Marie

- Beheizung unterhalb der Wanne durch Heizwiderstände und Ventilator
- Sicherheitsthermostat als Schutz gegen Überhitzung

FRONT

- Front in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten

33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- Drei Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe. Rohrträger mit unsichtbarer Befestigung an der Front

ZUBEHÖR

- Das Zubehör (GN-Behälter, usw.) ist als Option erhältlich

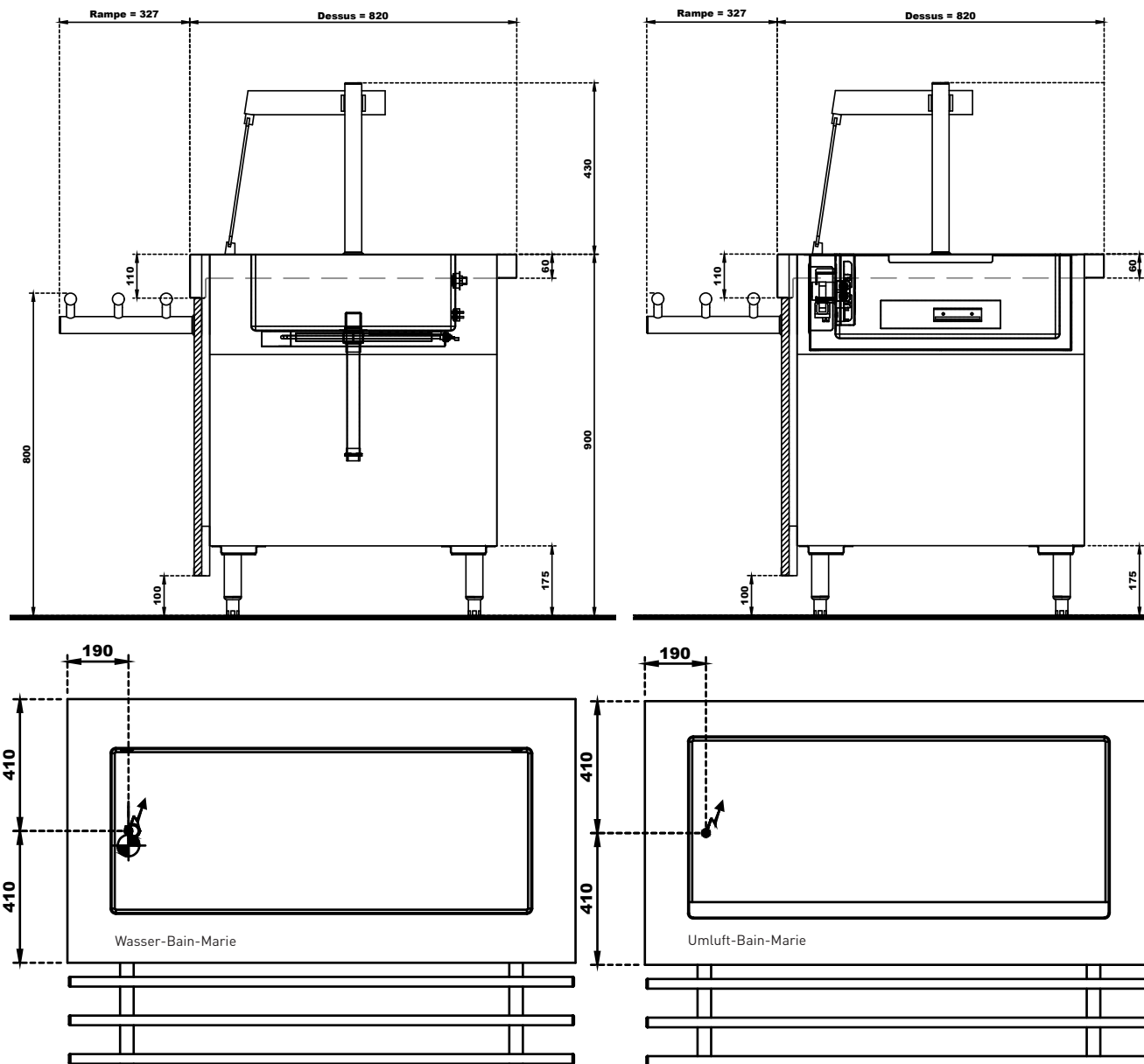


Wasserablauf mit Abflussspundloch Ø 40 mm bei hohen Temperaturen



Elektrosymbole

M = Einphasige Verkabelung (1N 230V + PE) -
T = Dreiphasige Verkabelung (3Ph + N - 400 V)
Leistungsangaben in Watt (W)





OBERE ABDECKUNG

Kundenseitiger oberer Rand mit Hochglanzfinish - pro Linearmeter	Code	629099
	Preis	
Obere Abdeckung aus Granit - Auf Anfrage	Code	629232
	Preis	
Obere Abdeckung aus Kunststein - Auf Anfrage	Code	629233
	Preis	
Obere Abdeckung neutral, gekühlt (Tiefe 30 mm) und aus vorgespanntem Glas in 20/10 - pro Linearmeter	Code	629234
	Preis	
Obere Abdeckung gekühlt 115 mm, und Bain-Marie in 20/10 - pro Linearmeter	Code	629235
	Preis	

FRONT UND SEITEN

Melaminfront von 20 mm Dicke anstelle der 100 mm Frontverkleidung	Code	629263
	Preis	
Melaminfront von 45 mm Dicke anstelle der 100 mm Frontverkleidung	Code	629264
	Preis	
Melaminfront von 20 mm Dicke (1) - alleine verkauft - pro Linearmeter	Code	629237
	Preis	
Melaminfront von 45 mm Dicke (1) - alleine verkauft - pro Linearmeter	Code	629238
	Preis	
Melaminfront von 100 mm Dicke (1) - alleine verkauft - pro Linearmeter	Code	629239
	Preis	
Laminatfront zur Auswahl in den Standardproduktreihen - pro Linearmeter	Code	629240
	Preis	
Front mit mattglänzendem Edelstahlfinish - pro Linearmeter	Code	629246
	Preis	
Glatte Fassade (ohne Dichtungsabdeckungen) - pro Linearmeter	Code	629247
	Preis	
Bodenbefestigungsplatte für Fußeinheit	Code	629433
	Preis	
Laminatfront im Holzdekor mit vertikaler Maserung - pro Linearmeter	Code	629250
	Preis	
Edstahlliste zur Befestigung auf den Füßen der Module - pro Linearmeter	Code	629253
	Preis	
Belüftungsgitter der Edelstahl- und Laminatfront (450x395 mm) - pro Stück	Code	629258
	Preis	

TABLETTRUTSCHE

Ohne Edelstahl-Tablettrutsche geliefertes Element Ø 30 mm - pro Linearmeter	Code	629269
	Preis	
Mit Tablettrutsche geliefertes Element 3 Edelstahlrohre 40x20 mm (1)	Code	629270
	Preis	
Mit Tablettrutsche geliefertes Element 3 Aluminium-Trapezprofile "edelstahlgrau" (1) - pro Meter	Code	629271
	Preis	
Getrennt verkaufte Tablettrutsche - 3 Edelstahl 4 kantrohre 40x20 mm, Rohrträger 40x40 mm - pro M.	Code	629272
	Preis	
Getrennt verkaufte Tablettrutsche - 3 Aluminium-Trapezprofile "Edelstahlgrau", Rohrträger 40x40 mm - pro M.	Code	629273
	Preis	
Getrennt verkaufte Tablettrutsche - 3 Edelstahl-Rundrohre Ø 30 mm, Rohrträger Ø 42 mm - pro Meter	Code	629274
	Preis	
Verbindungsmuffenset für die Tablettrutsche Ø 30 mm - pro Verbindung	Code	629287
	Preis	
Vollmaterial-Edelstahltablettrutsche - pro Linearmeter	Code	629286
	Preis	
Volle Edelstahltablettrutsche mit 2 gepressten Einsätzen - pro Linearmeter	Code	629434
	Preis	
Einklappbare Tablettrutsche - pro Linearmeter	Code	629288
	Preis	
Verschweißter Winkel oder Endverschluss - pro Stück	Code	629289
	Preis	
Gebogene Edelstahltablettrutsche aus 3 Rundrohren Ø30 mm - der Bogen	Code	629290
	Preis	
LED-Leiste (4000°K) unter einer Vollmaterial-Tablettrutsche - der Linearmeter	Code	629291
	Preis	

HUSTENSCHUTZ

Hochglanzstützen - 2 Stützen (1)	Code	629102
	Preis	
Hochglanzstützen - 4 Stützen (2)	Code	629107
	Preis	

(1) Für Hustenschutz bzw. Brot- oder Besteckspender
(2) Für Gläserspender

(1) Edelstahlschutzwinkel

ABDECKUNG

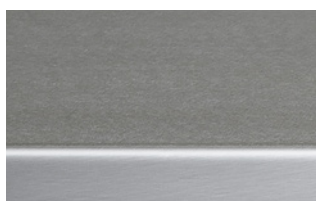
- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kundenseite
- Finish: Oberseite gebürstete Politur, Kanten matt glänzend
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente

FRONT UND SEITEN

- Front und Seiten in 100 mm Bodenhöhe aus wasserabweisendem, 19 mm dicken Melaminplatten, geschützt durch einen Abschlusswinkel im unteren Bereich und ein Spezialprofil mit Edelstahlfinish von 40 mm Breite an den Seiten
- 33 Dekors zur Wahl

TABLETTRUTSCHE

- 3 Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 800 mm Bodenhöhe
- Rohrträger aus rostfreiem Edelstahlrundrohr Ø 42 mm mit unsichtbarer Befestigung



Standardausführung

Obere Abdeckung gebürstete Politur, 110 mm Abkantung mattglänzend



Wahlweise

Abdeckung kundenseitig Hochglanzpolitur



Granit

Bitte wenden Sie sich an uns



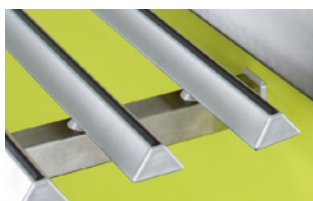
Kunststein

Bitte wenden Sie sich an uns



Standardausfertigung - runder Stil

Tablettrutsche mit 3 Edelstahl-Rundrohren Ø 30 mm auf Aufsätzen. Edelstahlrohrträger Ø 42 mm mit unsichtbarer Befestigung am Möbelkorpus



Option - Trapezstil

Tablettrutsche mit 3 Trapezprofilen aus Aluminium pulverbeschichtet stahlgrau mit Aufsätzen, Vierkant-Rohrträger 40x40 mm Edelstahl



Kubischer Stil

Tablettrutsche 3 Edelstahl-Neoe 40x20 mm mit Aufsätzen. Neoträger 40x40 mm



Granit oder Kunststein

Bitte wenden Sie sich an uns



Standardausführung

Tablettrutsche 800 mm Bodenhöhe



Wahlweise

Vollmaterial-Tablettrutsche Höhe 800 mm



Wahlweise

Tablettrutsche aus Kunststein Höhe 800 mm



Option - Tablettrutsche aus

Kunststein mit Vollmaterialplatte, Bodenhöhe 900 mm



Standardausfertigung - Classic

Edelstahl-Rundrohrstützen Ø 42 mm



Standardausfertigung - Neo

Edelstahl-Vierkantstützen 100x30 mm

MASSGESCHNEIDERTE AUSSTATTUNGEN

Wir können technische Elemente in individuellen Formen und Abmessungen (statisch gekühlte Wanne, Einfassung) sowie mit den raffiniertesten (Form), technologisch fortschrittlichsten oder künstlerischsten Dekors (Frontverkleidung) anbieten...

Stellen Sie sich das Restaurant Ihrer Träume vor - wir machen Ihre Träume bis ins kleinste Detail wahr, nachdem die entsprechende Fertigung von unseren Planungsingenieuren freigegeben wurde.



60 dBA
en moyenne

- 20%
cons.
d'énergie

- 40%
cons.
d'énergie

afnor
AC D40-004

18
10
AISI 304

Ein komplettes Angebot aus Holzeinfassungen

Für bestimmte Elemente kann es sich als notwendig erweisen, das Gewicht der Struktur zu verringern

Mit seiner integrierten industriellen Schreinerei kann Vauconsant auch ihre designstärksten Projekte mit komplett aus Holz bearbeiteten Einfassungen und seiner Visio Line Einbaumodul-Produktlinie herstellen

Abdeckplatten aus Granit oder Kunststein, Dicke 20 mm

Vauconsant bietet jetzt auch Abdeckplatten aus Granit oder Kunststein von 20 mm Dicke an.

Diese ebenso raffinierten aber leichteren und wirtschaftlicheren Platten schenken Ihren Speisenausgabe-Ausstattungen einen modernen Touch.

Mit geraden Seitenborden kann Vauconsant perfekte Ausführungen mit der gewünschten Höhe herstellen: 30 mm, 50 mm, 100 mm ...

Fordern Sie einen Kostenvoranschlag und ein realistisches Foto Ihres Projektes an



OUVERTURE

PROJEKTE NACH MASS "BY VAUCONSANT"



STANDARD AUSSTATTUNGEN

- Abdeckung in satiniert gebürsteter Ausführung
- Wärmeplatte aus schwarzem oder weißem Ceranfeld
- Mit Kühlaggregat und Bedientafel zum einbauen geliefert
- LED-Beleuchtung für Hustenschutz und gekühlte Vitrinen
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl



Mehr Design

- Gewölbte oder kubische Vitrinen
- Wärmeplatte aus schwarzem oder weißem Ceranfeld

Je appetitlicher desto höher der Umsatz

- LED-Beleuchtung als Standardausstattung

Ein angenehmerer Service

- Durchschnittlich 60 dBA Kühlaggregate
- Bedeutend geringere Schwingungen und Wärmeblasstärke

Leistungsstärker

- Neue Air System- und Puls'Air System-Vitrinen für noch mehr Leistung

Wirtschaftlicher

- LED-Beleuchtung in der Standardausführung
- Eco-Power Kompressoraggregate (bis zu 20% Energieeinsparung)
- Bain-Marie mit "Luftrückschleifung" (bis zu 40% Energieeinsparung)

Eine höhere Lebensmittelsicherheit

- Vollkommen aus Edelstahl 18/10 AISI 304

Umweltfreundlicher

- Kühlaggregat für R455A Kältemittel

Konform mit den

AFNOR / AC D40-004-Richtlinien



VISIO LINE

**DESIGN,
LEISTUNGSSTARK
UND EXTREM WIRTSCHAFTLICH**

SELBSTBEDIENUNG
FÜR UNTERNEHMEN
UNIVERSITÄTEN, GEWERBE



VISIO LINE | GEKÜHLTE WANNEN UND BÜFFETS



WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Finish: Abdeckung gebürstet
- Geneigte, statisch gekühlte Wanne, 30 mm tief
- 90 mm tiefs isoliertes oder gekühltes Büffet ohne Neigung
- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschäum
- Temperaturregelung anhand eines taktilem Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen
- Durchfluss der Kühlflüssigkeit, Stromversorgung und Leerung rechts auf Bedienseite

ZUBEHÖR

- Das Zubehör (GN-Behälter, usw.) ist als Option erhältlich

**STATISCH GEKÜHLTE EINBAUWANNE
 ISOLIERTES BÜFFET FÜR EISBETT, TIEFE 90 MM
 STATISCH GEKÜHLTES BÜFFET, TIEFE 90 MM**


Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm	2150 mm	2450 mm
Breite		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Wanne Höhe		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Büffet Höhe		130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm
Kühlleistung		272 W	272 W	272 W	272 W	396 W	396 W
Stromleistung (+ 600 W mit Verdunstungsbehälter)		300 W	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W
Gewicht		55 kg	64 kg	73 kg	82 kg	92 kg	101 kg
Statisch gekühlte Wanne	Code	617101	617102	617103	617104	617105	617106
	Preis*						
Isoliertes Büffet	Code	617117	617118	617119	617120	617121	617122
	Preis*						
Statisch gekühltes Büffet	Code	617123	617124	617125	617126	617127	617128
	Preis*						

OPTIONEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Gastronormwanne	Code	629012	629012	629012	629012	629012	629012
	Preis						
GN 1/1 nicht perforierte Edelstahlfläche für die Wanne (1)	Code	629213	629213	629213	629213	629213	629213
	Preis						
GN 2/1 nicht perforierte Edelstahlfläche für die Wanne (1)	Code	629214	629214	629214	629214	629214	629214
	Preis						
90 mm tief Wanne (für Getränke)	Code	629006	629006	629006	629006	629006	629006
	Preis						
Auffangbehälter für Abtauwasser	Code	629147	629147	629147	629147	629147	629147
	Preis						
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser 600 W (Fassungsvermögen 2,75 L)	Code	629148	629148	629148	629148	629148	629148
	Preis						
Tropenfestes Aggregat (2)	Code	629170	629170	629170	629170	629170	629170
	Preis						
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629152	629152	629152	629152	629154	629154
	Preis						

(1) Bei der Bestellung anzugebende Höhe - (2) Verwendbar bei Umgebungstemperaturen zwischen +26°C und +43°C und maximal 60% Luftfeuchtigkeit
 * davon 7€ Ökobeitrag



UMLUFTGEKÜHLTE, ERHÖHTE WANNE

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge	820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Breite	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Höhe	180 mm	180 mm	180 mm	180 mm
Kühlleistung	800 W	1185 W	1185 W	1440 W
Stromleistung (+ 1200 W mit Verdunstungsbehälter)	1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Gewicht	77 kg	93 kg	109 kg	124 kg
	Code	617113	617114	617115
	Preis*			617116

* davon 7€ Ökobeitrag

WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Finish: Abdeckung gebürstet
- Umluftgekühlte Wanne, 105 mm tief
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wannensboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen
- Zuleitung für Kühlmittel, Elektrik und Wasserablauf rechts auf Bedienseite

ZUBEHÖR

- Das Zubehör (GN-Behälter, usw.) ist als Option erhältlich

**UMLUFTGEKÜHLTE WANNE**

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm	2150 mm	2450 mm
Breite		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Höhe		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Kühlleistung		800 W	1185 W	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Stromleistung (+ 1200 W mit Verdunstungsbehälter)		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W	2800 W	3200 W
Gewicht		65 kg	76 kg	87 kg	98 kg	110 kg	121 kg
	Code	617107	617108	617109	617110	617111	617112
	Preis*						
Optionen							
Wanne für 150 mm tiefe Behälter	Code	629009	629009	629009	629009	629009	629009
	Preis						
Wanne für 200 mm tiefe Behälter	Code	629008	629008	629008	629008	629008	629008
	Preis						
Gastronormwanne	Code	629013	629013	629013	629013	629013	629013
	Preis						

OPTIONEN

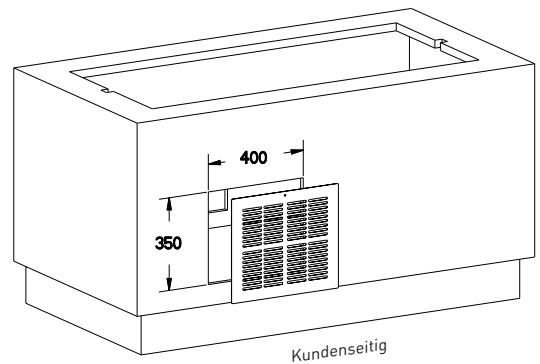
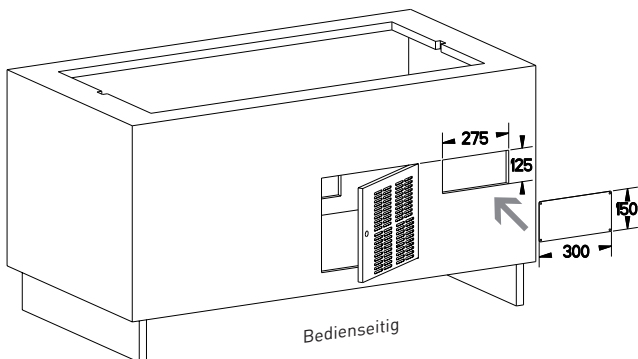
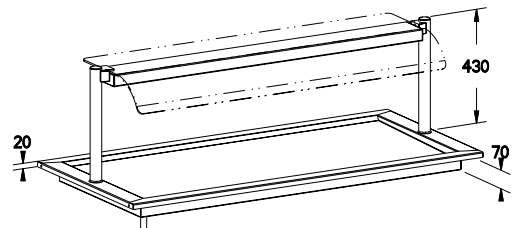
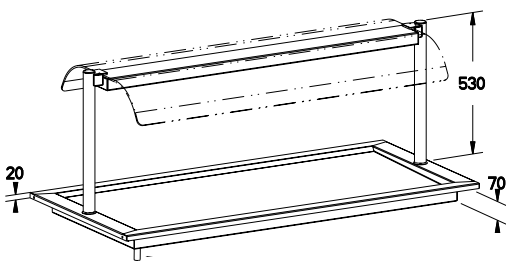
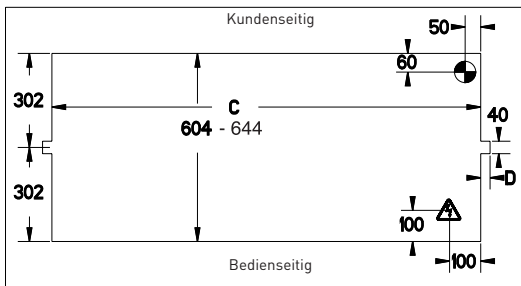
Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Keimtötende UVC-Lampe	Code	629127	629128	629129	629130	629131	629132
	Preis						
Perforierter Einlegboden für oberflächenbündige Präsentationsebene - pro Stück (2)	Code	629007	629007	629007	629007	629007	629007
	Preis						
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser (Fassungsvermögen 2,75 L) - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149	629149	629149
	Preis						
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser GN 1/1-65	Code	629147	629147	629147	629147	629147	629147
	Preis						
Mit tropenfestem Aggregat (1)	Code	629171	629171	629171	629171	629171	629171
	Preis						
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629156	629158	629158	629161	629162	629163
	Preis						

(1) Verwendbar bei Umgebungstemperaturen zwischen +26°C und +43°C und maximal 60% Luftfeuchtigkeit (2) pro GN 1/1. * davon 7€ Ökobeitrag

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronische Thermostat im Lieferumfang inbegriffen. Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen



Statisch gekühlt



Der Einbau einer Lüftung in der Front des Unterbaus auf Kundenseite ist unerlässlich. Die Verwendung eines tropensicheren Aggregats erfordert eine Belüftung von mindestens 565x500 mm.

Um den Zugang zum Kühlaggregat sowie dessen optimale Leistung zu gewährleisten ist bedien- seitig eine Türe oder eine Klappe vorzusehen.

EINBAUABMESSUNGEN - C

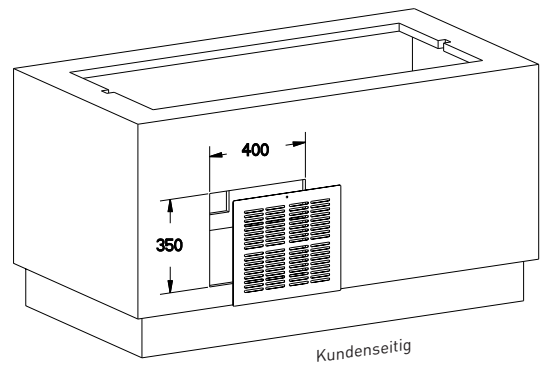
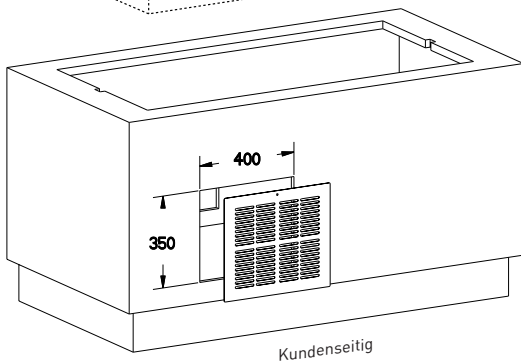
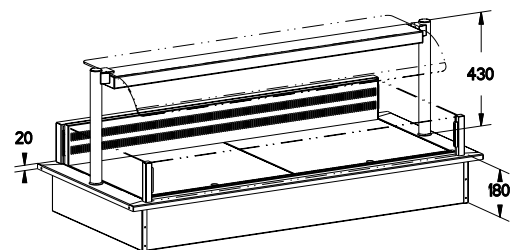
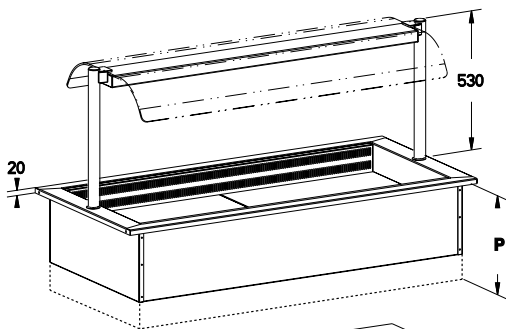
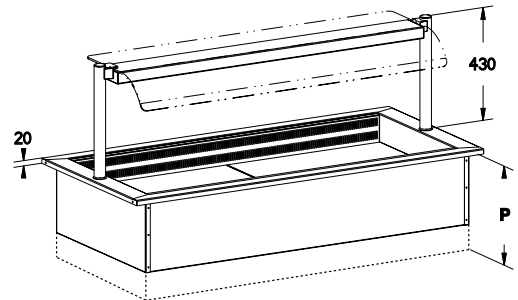
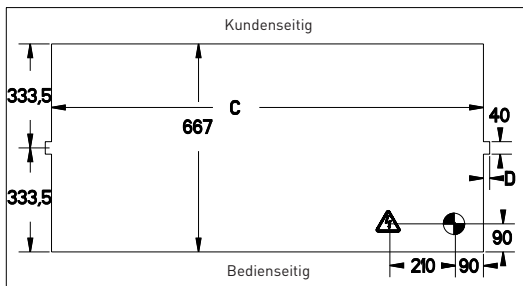
	Statisch	Umluft
2 GN	710 x 604 mm	730 x 667 mm
3 GN	1043 x 604 mm	1060 x 667 mm
4 GN	1377 x 604 mm	1385 x 667 mm
5 GN	1710 x 604 mm	1710 x 667 mm
6 GN	2043 x 604 mm	2035 x 667 mm
7 GN	2343 x 604 mm	2364 x 667 mm

Achtung, bei einer 90 mm tiefen Wanne muss die Zuschnittsbreite für den Einbau von 604 auf 644 mm erhöht werden.
Ab einer Tiefe von 100 mm sollte die Breite des Ausschnitts der Aussparung auf 664 mm geändert werden.

WANNE TIEFE - P

GN-Behälter	Gesamttiefe
100 mm	468 mm
150 mm	518 mm
200 mm	568 mm

Umluftgekühlt





HUSTENSCHUTZ - 1 EBENE LED-BELEUCHTUNG (1 LED-SPOT PRO GN)

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm	2440 mm
Breite - Gerader Hustenschutz		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Breite - Gewölbter Hustenschutz		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Höhe		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Gewicht		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg	25 Kg
Stromleistung		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W	56 W
Gerader Hustenschutz, ohne Beleuchtung	Rundrohr	618001	618002	618003	618004	618005	618006
	Vierkantrohr	618101	618102	618103	618104	618105	618106
Gewölbter Hustenschutz, ohne Beleuchtung	Rundrohr	618013	618014	618015	618016	618017	618018
	Vierkantrohr	618301	618302	618303	618304	618305	618306
Gerader Hustenschutz mit LED-Beleuchtung (1 LED-Spot pro GN)	Rundrohr	618019	618020	618021	618022	618023	618024
	Vierkantrohr	618401	618402	618403	618404	618405	618406
Gewölbter Hustenschutz mit LED-Beleuchtung (1 LED-Spot pro GN)	Rundrohr	618031	618032	618033	618034	618035	618036
	Vierkantrohr	618501	618502	618503	618504	618505	618506
Option							
Vertikale Stützen im Spiegelglanzfinish (pro Hustenschutz)	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Preis						





HUSTENSCHUTZ

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Einseitiger gerader oder gewölbter Hustenschutz bestehend aus einer 120 x 45mm Lichtbrücke und Rundrohrstützen Ø 42 mm oder Vierkantstützen 40 x 40 mm
- Hustenschutz aus 6 mm dickem Sicherheitsglas mit abgerundeten und abgeschrägten Kanten
- Dichte LED-Beleuchtung (1 LED-Spot pro GN) 4000°K, 2 x 75 W Leistung weißglühend



GEKÜHLTER HUSTENSCHUTZ

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Länge	790 mm	1130 mm	1430 mm	1780 mm	2130 mm	2430 mm	
Breite	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	
Höhe	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	
Gewicht	10 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg	25 Kg	
Kühlleistung	200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W	
Stromleistung	200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W	
	Code	618037	618038	618039	618040	618041	618042
	Preis*						



GEKÜHLTER HUSTENSCHUTZ MIT EINER NEUTRALEN EBENE LED-BELEUCHTUNG (1 LED-SPOT PRO GN)

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Länge	790 mm	1130 mm	1430 mm	1780 mm	2130 mm	2430 mm	
Breite	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	
Höhe	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	
Gewicht	20 Kg	22 Kg	25 Kg	29 Kg	32 Kg	35 Kg	
Kühlleistung	200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W	
Stromleistung	216 W	224 W	232 W	240 W	348 W	356 W	
Ohne Beleuchtung	Code	618043	618044	618045	618046	618047	618048
	Preis*						
Mit LED-Beleuchtung (1 LED-Spot pro GN)	Code	618049	618050	618051	618052	618053	618054
	Preis*						

GEMEINSAME OPTIONEN ALLER GEKÜHLTEN HUSTENSCHUTZ-AUFSÄTZEN

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Beleuchtung mit 2 LED-Spots (entspr. 50 W) auf jeder Stütze	Code	629333	629333	629333	629333	629333	629333
	Preis						
Vertikale Stützen im Spiegelglanzfinish (pro Hustenschutz)	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Preis						
Kühlaggregat für gekühlten Hustenschutz	Code	629189	629189	629189	629189	629190	629190
	Preis						

* davon 7€ Ökobeitrag

GEKÜHLTER HUSTENSCHUTZ MIT 1 EBENE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Falzblechstützen
- Gekühlte Ablage mit geradem Hustenschutz aus 6 mm dickem Sicherheitsglas mit abgerundeten und abgeschrägten Kanten

GEKÜHLTER HUSTENSCHUTZ MIT 1 EBENE UND 1 NEUTRALEN EBENE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Falzblechstützen
- Gekühltes Regal mit geradem Hustenschutz aus 6 mm dickem Sicherheitsglas mit abgerundeten und abgeschrägten Kanten
- Wasserdichte LED-Beleuchtung (1 LED-Spot pro GN) 4000°K, 2 x 75 W Leistung weißglühend

HUSTENSCHUTZ FÜR BÜFFET

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Doppelseitiger gerader oder gewölbter Hustenschutz bestehend aus einer 120x45mm Wärmebrücke und 2 Rundrohrstützen Ø 42 mm oder Vierkantstützen 40x40mm
- Hustenschutz aus 6 mm dickem vorgespanntem Glas mit abgerundeten und abgeschrägten Kanten
- Dichte LED-Beleuchtung (1 LED-Spot pro GN) 4000°K, 2 x 75 W Leistung weißglühend

**HUSTENSCHUTZ - 1 EBENE
LED-BELEUCHTUNG (1 LED-SPOT PRO GN)**



Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm	2440 mm
Breite - Gerader Hustenschutz		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Breite - Gewölbter Hustenschutz		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Höhe		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Gewicht		10 Kg	13 Kg	16 Kg	19 Kg	23 Kg	25 Kg
Stromleistung		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W	56 W
Gerader Hustenschutz	Rundrohr	618224	618225	618055	618056	618057	618058
	Vierkantrohr	618228	618229	618230	618231	618232	618233
Gewölbter Hustenschutz	Rundrohr	618226	618227	618063	618064	618065	618066
	Vierkantrohr	618234	618235	618236	618237	618238	618239
Option							
Vertikale Stützen im Spiegelglanzfinish (pro Hustenschutz)	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Preis						

* davon 7€ Ökobeitrag





STATISCH GEKÜHLTE WANNEN
MIT PANORAMA SB-KÜHLVITRINE MIT 3 EBENEN
KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge	1350 mm	1550 mm	1900 mm	2250 mm	2550 mm
Breite	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Tiefe der Wanne	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm
Höhe der Vitrine	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Kühlleistung	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	2126 W
Stromleistung	1000 W	1100 W	1200 W	1300 W	1500 W
LED-Deckenbeleuchtung	Code 619201	Code 619202	Code 619203	Code 619204	Code 619205
Optionen	Preis*				
Entnahmeklappen anstelle von Textilrollo kundenseitig - pro Vitrine	Code 629038	Code 629039	Code 629040	Code 629041	Code 629042
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code 629158	Code 629158	Code 629161	Code 629162	Code 629163

WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Finish: Abdeckung gebürstet
- Geneigte, statisch gekühlte Wanne, 30 mm tief
- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Isolierung mit 40 mm dickem, FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen
- Durchfluss der Kühlflüssigkeit, Stromversorgung und Leerung rechts auf Bedienseite

PANORAMA-VITRINE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- 3 feststehende Ablagen aus gehärtetem Glas mit geradem, 6 mm dickem Hustenschutz
- Kühlung der Vitrine durch Umluftverdampfer
- Seiten aus gehärtetem, 14 mm dickem Thermo-pan-Glas

- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2 x 75 W Leistung weißglühend
- Bedienseitig 2 hängende Schiebetüren
- Kunststoffbeschichtetes Textilrollo mit automatischem Aufrollmechanismus kundenseitig

PANORAMA-GASTRONORM VITRINE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gleitschieneebenen
- Kühlung der Vitrine durch Umluftverdampfer
- Seiten aus vorgespanntem, 14 mm dickem Thermo-pan-Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2 x 75 W Leistung weißglühend
- Bedienseitig 2 hängende Schiebetüren
- Kunststoffbeschichtetes Textilrollo mit automatischem Aufrollmechanismus kundenseitig

ZUBEHÖR

- Das Zubehör (GN-Behälter, usw.) ist als Option erhältlich

STATISCH GEKÜHLTE WANNEN MIT PANORAMA SB-KÜHLVITRINE MIT 3 GASTRONORM-EBENEN KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN



Kapazität		2 x 3 GN 2/1	2 x 3 GN 2/1 1 x 3 GN 1/1	3 x 3 GN 2/1
Länge		1550 mm	1900 mm	2250 mm
Breite		760 mm	760 mm	760 mm
Höhe		70 mm	70 mm	70 mm
Höhe der Vitrine		900 mm	900 mm	900 mm
Kühlleistung		1440 W	1727 W	2126 W
Stromleistung		1100 W	1200 W	1300 W
LED-Deckenbeleuchtung	Code Preis*	619206	619207	619208
Option				
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code Preis	629158	629161	629162

OPTIONEN

Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
			2 x 3 GN 2/1	2 x 3 GN 2/1 1 x 3 GN 1/1	3 x 3 GN 2/1	
90 mm tief Wanne (für Getränke)	Code Preis	629006	629006	629006	629006	629006
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser GN 1/1-65	Code Preis	629147	629147	629147	629147	629147
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser (Fassungsvermögen 2,75 l) - 1200 W	Code Preis	629149	629149	629149	629149	629149
Hochglanzpolierte Rückseite anstelle der Schiebetüren (Wandvitrine)	Code Preis	629036	629036	629036	629036	629036
Mit tropenfestem Aggregat (1)	Code Preis	629171	629171	629171	629171	629171

* davon 7€ Ökobeitrag

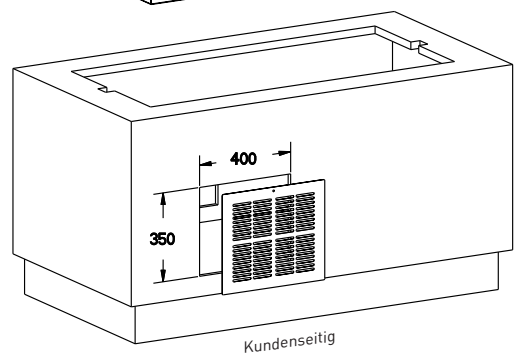
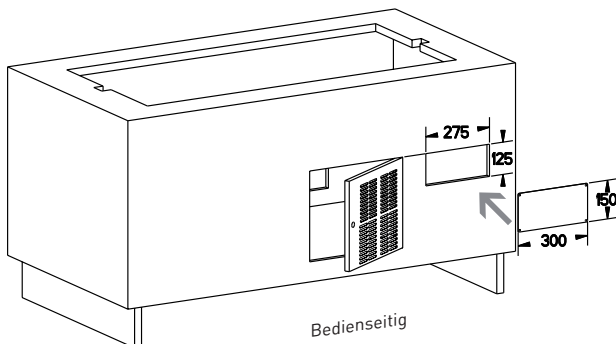
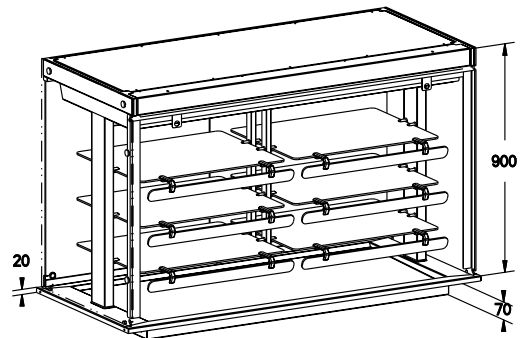
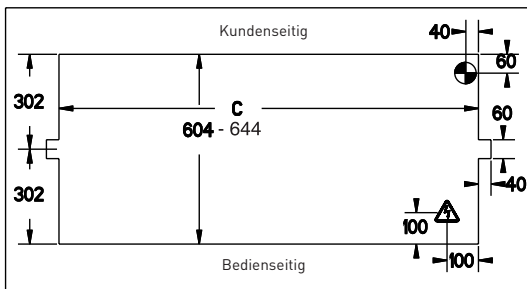
(1) Verwendbar bei Umgebungstemperaturen zwischen +26°C und +43°C und maximal 60% Luftfeuchtigkeit. Achtung es kann sein, dass das Aggregat versetzt werden muss.

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronische Thermostat im Lieferumfang inbegriffen. Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen



VISIO LINE

PANORAMA - KURZE SERVICEDAUER - 90 MINUTEN
SB-KÜHLVITRINEN MIT 3 EBENEN





Der Einbau einer Lüftung in der Front des Unterbaus auf Kundenseite ist unerlässlich. Die Verwendung eines tropensicheren Aggregats erfordert eine Belüftung von mindestens 565 x 500 mm

Um den Zugang zum Kühlaggregat sowie dessen optimale Leistung zu gewährleisten ist bedienseitig eine Türe oder eine Klappe vorzusehen

EINBAUABMESSUNGEN - C

3 GN 1135 x 604 mm

4 GN 1335 x 604 mm

5 GN 1685 x 604 mm

6 GN 2035 x 604 mm

7 GN 2335 x 604 mm

Achtung, bei einer 90 mm tiefen Wanne (Getränke) muss die Zuschnittsbreite für den Einbau von 604 auf 644 mm erhöht werden



Entleerung Ø 40 mm im Innenbereich auf Bodenhöhe mit Siphon



Stromzufuhr
1,5 m Kabel am Boden zum Anschluss

Elektrosymbole

M = Einphasige Verkabelung (1N 230V + PE)

Leistungsangaben in Watt (W)

Eine gegebene Kühlleistung für eine Verdampfungstemperatur von -15°C



UMLUFTGEKÜHLTE WANNEN MIT
MIT AIR SYSTEM PRÄSENTATIONSVITRINE AUF 1 EBENE
KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Breite		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Tiefe der Wanne		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Höhe der Vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Kühlleistung		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
Stromleistung		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Gewicht		76 kg	99 kg	121 kg	141 kg
LED-Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619209	619210	619211	619212
	Kubisch	619213	619214	619215	619216
LED-Beleuchtung unter der Ablage und Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619217	619218	619219	619220
	Kubisch	619221	619222	619223	619224
Preis*					
Optionen					
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629156	629158	629158	629161
	Preis				
Gastronormwanne	Code	629013	629013	629013	629013
	Preis				

* davon 7€ Ökobeitrag



WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Finish: Abdeckung gebürstet
- Umluftgekühlte Wanne, 105 mm tief
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wannensboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Isolierung mit 40 mm dickem, FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrischer Sicherungen
- Zuleitung für Kühlmittel, Elektrik und Wasserablauf rechts auf Bedienseite

PRÄSENTATIONSVITRINE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Eine 10 mm dicke Ablage aus vorgespanntem Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2 x 75 W Leistung weißglühend
- Kundenseitig geschlossen durch 1 Scheibe auf drehbarer Schiene, herausnehmbar für eine einfache Reinigung
- 1 Flügeltür für die 2 GN Vitrine
- Bedienseitig 2 hängende Schiebetüren aus Thermopan

SB-VITRINE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Zwei 10 mm dicke Ablagen aus vorgespanntem Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2 x 75 W Leistung weißglühend
- Kundenseitig geöffnet

- Kunststoffbeschichtetes Textilrollo (Aluminiumgrau) mit automatischem Aufrollmechanismus, kundenseitig
- 1 Flügeltür für die 2 GN Vitrine
- Bedienseitig 2 hängende Schiebetüren aus Thermopan
- Kühlluftdeflektor im oberen Bereich der Vitrine und Bienenwabenstruktur in der Luftzirkulation, um außergewöhnliche Leistungen zu gewährleisten

ZUBEHÖR

- Das Zubehör (GN-Behälter, usw.) ist als Option erhältlich



**UMLUFTGEKÜHLTE WANNEN
MIT AIR SYSTEM SB- VITRINEN AUF 2 EBENEN
KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN**

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Breite		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Tiefe der Wanne		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Höhe der Vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Kühlleistung		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Stromleistung		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Gewicht		124 kg	155 kg	183 kg	211 kg
LED-Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619225	619226	619227	619228
	Kubisch	619229	619230	619231	619232
LED-Beleuchtung unter den Ablagen und in der Decke	Gewölbt	619233	619234	619235	619236
	Kubisch	619237	619238	619239	619240
Optionen					
	Ohne Kühlaggreat (separates Kühlaggreat)	Code	629156	629158	629158
Gastronormwanne	Code	629013	629013	629013	629013
	Preis				
Präsentationsvitrine (kundenseitig durch eine feststehende Scheibe geschlossen)	Code	629043	629044	629045	629046
	Preis				





UMLUFTGEKÜHLTE WANNEN MIT
AIR SYSTEM SB- KÜHLVITRINE AUF 3 EBENEN
KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Breite		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Tiefe der Wanne		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Höhe der Vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Kühlleistung		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Stromleistung		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Gewicht		135 kg	168 kg	200 kg	230 kg
LED-Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619241	619242	619243	619244
	Kubisch	619245	619246	619247	619248
LED-Beleuchtung unter den Ablagen und in der Decke	Gewölbt	619249	619250	619251	619252
	Kubisch	619253	619254	619255	619256
Optionen					
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629156	629158	629161	629162
	Preis*				
Gastronormwanne	Code	629013	629013	629013	629013
	Preis				
Präsentationsvitrine (kundenseitig durch eine feststehende Scheibe geschlossen)	Code	629043	629044	629045	629046
	Preis				



WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Finish: Abdeckung gebürstet
- Umluftgekühlte Wanne ,105 mm tief
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wannensboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Isolierung mit 40 mm dickem, FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen
- Zuleitung für Kühlmittel, Elektrik und Wasserablauf rechts auf Bedienseite

VITRINE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Drei 10 mm dicke Ablagen aus vorgespanntem Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2 x 75 W Leistung weißglühend
- Kundenseitig geöffnet
- Kunststoffbeschichtetes Textilrollo (Aluminiumgrau) mit automatischem Aufrollmechanismus, kundenseitig
- 1 Flügeltür für die 2 GN Vitrine.
- Bedienseitig 2 hängende Schiebetüren aus Thermopanglas
- Kühlluftdeflektor im oberen Bereich der Vitrine und Bienenwabenstruktur in der Luftzirkulation, um außergewöhnliche Leistungen zu gewährleisten

ZUBEHÖR

- Das Zubehör (GN-Behälter, usw.) ist als Option erhältlich

OPTIONEN

Bezeichnung		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Wanne für 200mm tiefe Behälter (3)	Code	629008	629008	629008	629008
	Preis				
Wanne für 150mm tiefe Behälter (3)	Code	629009	629009	629009	629009
	Preis				
Keimtötende UVC-Lampe	Code	629127	629128	629129	629130
	Preis				
Perforierter Einlegboden für oberflächenbündige Präsentationsebene - pro Stück (4)	Code	629007	629007	629007	629007
	Preis				
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser (Fassungsvermögen 2,75 l) - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Preis				
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser GN 1/1-65	Code	629147	629147	629147	629147
	Preis				
Hochglanzpolierte Rückseite anstelle der Schiebetüren (Wandvitrine)	Code	629036	629036	629036	629036
	Preis				
Kundenseitige Entnahmeklappen für Vitrine (nur für die gewölbte Vitrine mit 2 Ebenen)	Code	629085	629086	629087	629088
	Preis				
Geneigte Ablage - pro Stück (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Preis				
Zusätzliche Ablage mit Edelstahlstützen - pro Stück (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Preis				
Mit tropenfestem Aggregat (2)	Code	629171	629171	629171	629171
	Preis				

* davon 7€ Ökobeitrag

(1) Option nicht kompatibel mit LED-Beleuchtung unter der Ablage

(2) Verwendbar bei Umgebungstemperaturen zwischen +26°C und +43°C und maximal 60% Luftfeuchtigkeit. Achtung es kann sein, dass das Aggregat versetzt werden muss.

(3) Achtung, Einbaukompressor nicht unter der Wanne möglich.

(4) pro GN 1/1

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronische Thermostat im Lieferumfang inbegriffen. Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

VISIO LINE

AIR SYSTEM - MITTLERE SERVICEDAUER - 4 STD.
SB- ODER PRÄSENTATIONSKÜHLVITRINE
MIT 1, 2 ODER 3 EBENEN



Der Einbau einer Lüftung in der Front des Unterbaus auf Kundenseite ist unerlässlich. Die Verwendung eines tropensicheren Aggregats erfordert eine Belüftung von mindestens 565x500 mm.

Um den Zugang zum Kühlaggregat sowie dessen optimale Leistung zu gewährleisten ist bedienseitig eine Türe oder eine Klappe vorzusehen.

EINBAUABMESSUNGEN - C

2 GN	730 x 667 mm
3 GN	1060 x 667 mm
4 GN	1385 x 667 mm
5 GN	1710 x 667 mm

WANNE TIEFE - P

GN-Behälter	Gesamttiefe
100 mm	468 mm
150 mm	518 mm
200 mm	568 mm

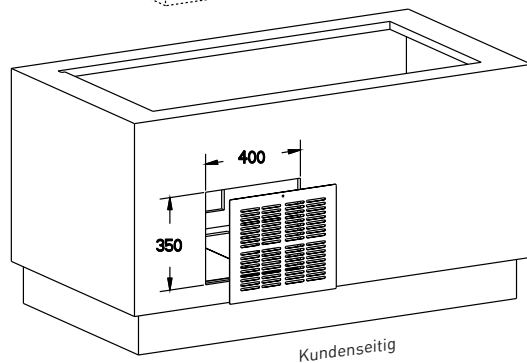
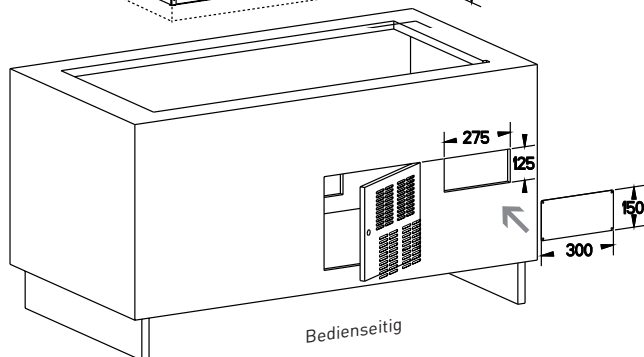
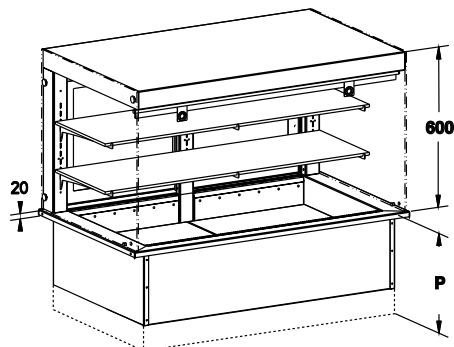
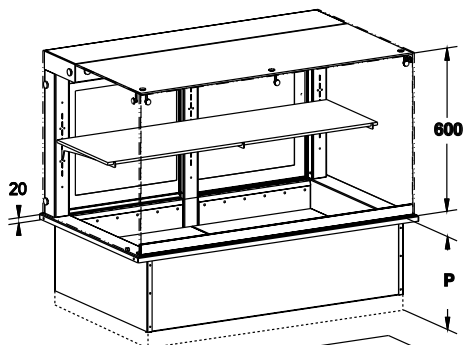
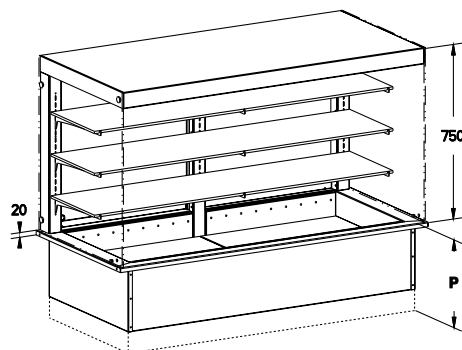
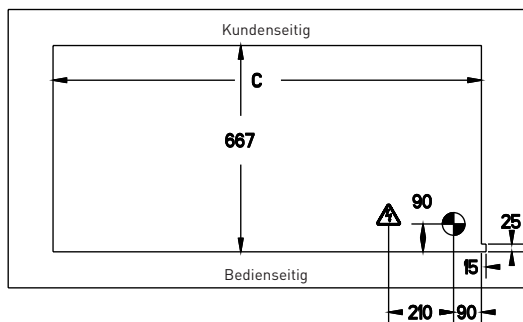
Entleerung Ø 40 mm im Innenbereich auf Bodenhöhe mit Siphon

Stromzufuhr
1,5 m Kabel am Boden zum Anschluss

Elektrosymbole
M = Einphasige Verkabelung (1N 230V + PE)

Leistungsangaben in Watt (W)

Gegebenen Kühlleistung für eine Verdampfungstemperatur von -15°C





UMLUFTGEKÜHLTE WANNEN MIT PULS'AIR SYSTEM SB- VITRINE AUF 3 EBENEN KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Breite		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Tiefe der Wanne		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Höhe der Vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Anzahl der Flügeltüren		1 Tür	2 Türen	2 Türen	2 Türen
Kühlleistung		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Stromleistung		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Gewicht		145 kg	184 kg	221 kg	257 kg
LED-Deckenbeleuchtung	Gewölbt	619257	619258	619259	619260
	Kubisch	619261	619262	619263	619264
LED-Beleuchtung unter den Ablagen und in der Decke	Gewölbt	619265	619266	619267	619268
	Kubisch	619269	619270	619271	619272
Optionen					
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629156	629158	629161	629163
	Preis				
Gastronormwanne	Code	629013	629013	629013	629013
	Preis				
Präsentationsvitrine (kundenseitig durch eine feste Scheibe geschlossen)	Code	629043	629044	629045	629046
	Preis				



WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Finish: Abdeckung gebürstet
- Umluftgekühlte Wanne, 105 mm tief
- Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtaugung mittels integrierter elektrischer Widerständen
- Wannenfoden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind herausnehmbar
- Isolierung mit 40 mm dickem, FCKW-freiem Polyurethanschäum
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen
- Zuleitung für Kühlmittel, Elektrik und Wasserablauf rechts bedienseitig

VITRINE MIT 3 ODER 4 EBENEN

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Vier 10 mm dicke Ablagen aus vorgespanntem Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2 x 75 W Leistung weißglühend
- Kundenseitig geöffnet
- Nachttrollo mit Schloss (Vitrine mit 4 Ebenen)
- 1 oder 2 Flügeltüren bedienseitig
- Kühlluftzirkulation in Türen und im oberen Bereich der Vitrine zur Gewährleistung hervorragender Leistungen

ZUBEHÖR

- Das Zubehör (GN-Behälter, usw.) ist als Option erhältlich

**UMLUFTGEKÜHLTE WANNEN
MIT PULS' AIR SYSTEM SB-KÜHLVITRINE
MIT 4 EBENEN
KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN**



Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Länge		820 mm	1150 mm	1475 mm
Breite		700 mm	700 mm	700 mm
Tiefe der Wanne		290 mm	290 mm	290 mm
Höhe der Vitrine		1050 mm	1050 mm	1050 mm
Anzahl der Flügeltüren		1 Tür	2 Türen	2 Türen
Kühlleistung		1185 W	1440 W	2126 W
Stromleistung		1000 W	1450 W	1800 W
Gewicht		162 kg	204 kg	241 kg
LED-Deckenbeleuchtung	Code	619273	619274	619275
	Preis*			
LED-Beleuchtung unter den Ablagen und in der Decke	Code	619276	619277	619278
	Preis*			
Optionen				
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629158	629162	629163
	Preis			
Gastronormwanne	Code	629013	629013	629013
	Preis			

* davon 7€ Ökobeitrag



OPTIONEN

Bezeichnung		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Wanne für 200mm tiefe Behälter (2)	Code Preis	629008	629008	629008	629008
Wanne für 150mm tiefe Behälter (2)	Code Preis	629009	629009	629009	629009
Perforierter Einlegboden für oberflächenbündige Präsentationsebene (6) - pro Stück	Code Preis	629007	629007	629007	629007
Keimtötende UVC-Lampe für die Vitrine	Code Preis	629127	629128	629129	629130
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser (Fassungsvermögen 2,75 l) - 1200 W	Code Preis	629149	629149	629149	629149
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser GN 1/1-65	Code Preis	629147	629147	629147	629147
Hochglanzpolierte Rückseite anstelle der Flügeltüren (1)	Code Preis	629051	629051	629051	629051
Hochglanzpolierte Rückseite anstelle der Flügeltüren (Wandvitrine mit 4 Ebenen)	Code Preis	629073	629073	629073	
Ohne Nachttrollo gelieferte Vitrine mit 4 Ebenen	Code Preis	629057	629058	629059	
Textiltrollo für Vitrine mit 3 Ebenen (nur kubische Vitrinen) (1)	Code Preis	629047	629048	629049	629050
Geneigte Ablage - pro Stück (3)	Code Preis	629024	629025	629026	629027
Zusätzliche Ablage mit Edelstahlstützen - pro Stück (3)	Code Preis	629028	629029	629030	629031
Klappen kundenseitig (1)	Code Preis	629085	629086	629087	629088
Vertikale LED-Beleuchtung einer Vitrine mit Nachttrollo (4)	Code Preis	629065	629065	629065	
Mit tropenfestem Aggregat (5)	Code Preis	629171	629171	629171	629171

[1] Nur für die Vitrine mit 3 Ebenen - [2] Achtung, Einbaukompressor nicht unter der Wanne möglich - [3] Option nicht kompatibel mit LED-Beleuchtung unter den einzelnen Ablagen
[4] 2 an der Vorderseite der Vitrine und unter der Decke angebrachte LED-Streifen. Nur für die Vitrine mit 4 Ebenen. - [5] Verwendbar bei Umgebungstemperaturen zwischen +26°C und +43°C und maximal 60% Luftfeuchtigkeit - [6] [pro GN 1/1]

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronische Thermostat im Lieferumfang inbegriffen.
Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

Der Einbau einer Lüftung in der Front des Unterbaus auf Kundenseite ist unerlässlich. Die Verwendung eines tropensicheren Aggregats erfordert eine Belüftung von mindestens 565x500 mm.

Um den Zugang zum Kühlaggregat sowie dessen optimale Leistung zu gewährleisten ist bedienseitig eine Türe oder eine Klappe vorzusehen.

EINBAUABMESSUNGEN - C

2 GN 730 x 667 mm

3 GN 1060 x 667 mm

4 GN 1385 x 667 mm

5 GN 1710 x 667 mm

WANNE TIEFE - P

GN-Behälter	Gesamttiefe
100 mm	468 mm
150 mm	518 mm
200 mm	568 mm

Entleerung Ø 40 mm im Innenbereich auf Bodenhöhe mit Siphon

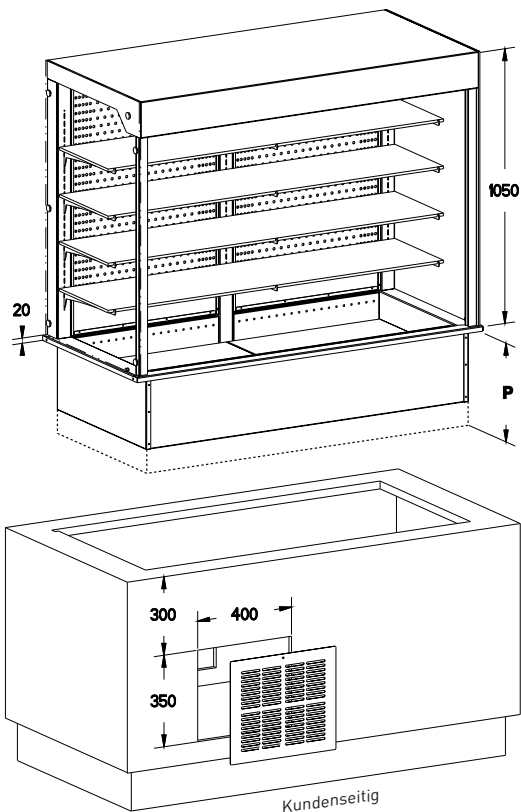
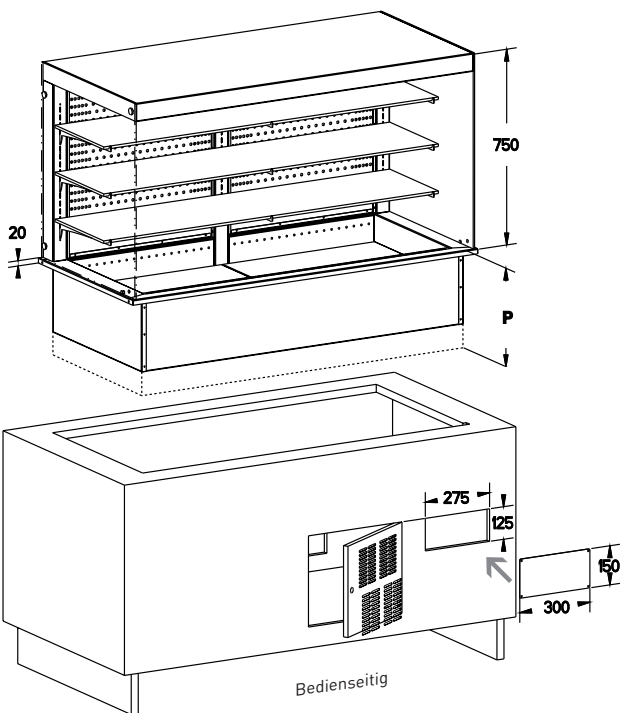
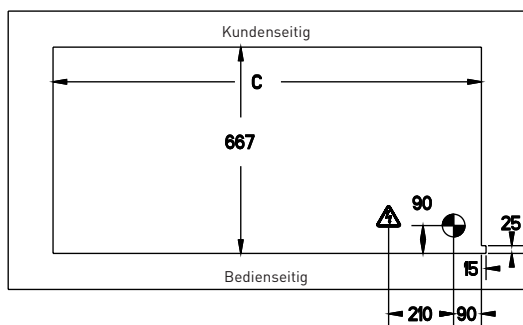
Stromzufuhr 1,5 m Kabel am Boden zum Anschluss

Elektrosymbole

M = Einphasige Verkabelung (1N 230V + PE)

Leistungsangaben in Watt (W)

Gegebenen Kühlleistung für eine Verdampfungstemperatur von -15°C





WÄRMEPLATTEN WÄRMEBÜFFETS AUS VORGESPANNTEM GLAS

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	
Länge	820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm	2150 mm	
Breite	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	
Höhe	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	
Stromleistung	600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W	
Gewicht	12 kg	18 kg	22 kg	28 kg	33 kg	
	Code	622109	622110	622111	622112	622113
	Preis*					

OPTIONEN

Bezeichnung	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Wärmeplatte mit 55 mm Einbuchtung	Code 629095	Code 629095	Code 629095	Code 629095	Code 629095
	Preis				
Individuelle Temperaturregelung der einzelnen Wärmezonen - pro Stück	Code 629219	Code 629219	Code 629219	Code 629219	Code 629219
	Preis				
Behälter GN 1/1-65 mit Griffen und Deckel	Code 629097	Code 629097	Code 629097	Code 629097	Code 629097
	Preis				
Abnehmbarer Edelstahlrahmen für Behälter GN 1/1-65	Code 629004	Code 629004	Code 629004	Code 629004	Code 629004
	Preis				
Wärmeplatten aus weißem vorgespanntem Glas	Code 629098	Code 629098	Code 629098	Code 629098	Code 629098
	Preis				



INFRAROTWÄRMEBRÜCKE AUS FALZBLECH

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	
Länge	790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm	
Breite	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	
Höhe	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	
Gewicht	9 Kg	13 Kg	16 Kg	19 Kg	23 Kg	
Stromleistung	500 W	500 W	750 W	1000 W	1250 W	
	Rundrohr	618166	618067	618068	618069	618070
	Vierkantrohr	618240	618241	618242	618243	618244
Gerader Hustenschutz	Preis*					

WÄRMEPLATTE, WÄRMEBÜFFET

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Obere Abdeckung mit eingelassenen Kochplatten aus schwarzem vorgespanntem Glas mit integrierten Widerständen
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilem Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

INFRAROTWÄRMEBRÜCKEN

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Heizung und Beleuchtung mit eingebauten Halogenlampen mit Schutzglas (eine 200 W-Lampe pro Element GN 1/1)

Wärmebrücke aus Falzblech

- Ablage aus Falzblech
- Hustenschutz aus vorgespanntem Glas, 6 mm dick
- 2 Vierkantstützen 40 x 40 mm oder Rundstützen Ø 42 mm

Wärmebrücke aus vorgespanntem Glas

- Hustenschutz aus vorgespanntem, 6 mm dickem Glas mit abgerundeten und abgeschrägten Kanten, mit einer 120 x 45 mm Wärmebrücke
- 2 Rundstützen Ø 42 mm oder Vierkantstützen 40 x 40mm

ZUBEHÖR

- Das Zubehör (GN-Behälter, usw.) ist als Option erhältlich



INFRAROTWÄRMEBRÜCKE AUS VORGESPANNTEM GLAS

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Breite - Gerader Hustenschutz		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Breite - Gewölbter Hustenschutz		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Höhe		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Gewicht		10 Kg	14 Kg	17 Kg	21 Kg	25 Kg
Stromleistung		500 W	500 W	750 W	1000 W	1250 W
Gerader Hustenschutz	Rundrohr	618076	618077	618078	618079	618080
	Vierkantröhr	618245	618246	618247	618248	618249
Preis*						
Gewölbter Hustenschutz	Rundrohr	618086	618087	618088	618089	618090
	Vierkantröhr	618250	618251	618252	618253	618254
Preis*						
Schutzscheibe über die gesamte Höhe	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Preis					



INFRAROTWÄRMEBRÜCKE FÜR BÜFFETS

Kapazität		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Länge		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Breite - Gerader Hustenschutz		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Breite - Gewölbter Hustenschutz		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Höhe		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Gewicht		10 Kg	14 Kg	17 Kg	21 Kg	25 Kg
Stromleistung		500 W	500 W	750 W	1000 W	1250 W
Gerader Hustenschutz	Rundrohr	618260	618261	618361	618461	618561
	Vierkantröhr	618262	618263	618264	618265	618266
Preis*						
Gewölbter Hustenschutz	Rundrohr	618267	618268	618107	618108	618109
	Vierkantröhr	618269	618270	618271	618272	618273
Preis*						



WÄRMEPLATTENABLAGE MIT GEWÖLBTEM HUSTENSCHUTZ

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Breite		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Höhe		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Gewicht		19 Kg	29 Kg	35 Kg	44 Kg	53 Kg
Stromleistung		380 W	690 W	900 W	1100 W	1300 W
LED Beleuchtung auf beiden Ebenen	Rundrohr	618091	618092	618093	618094	618095
	Vierkantrohr	618255	618256	618257	618258	618259
		Preis*				

OPTION

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Vertikale Stützen im Spiegelglanzfinish (pro Hustenschutz)	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Preis					

* davon 7€ Ökobeitrag

WÄRMEPLATTENABLAGE

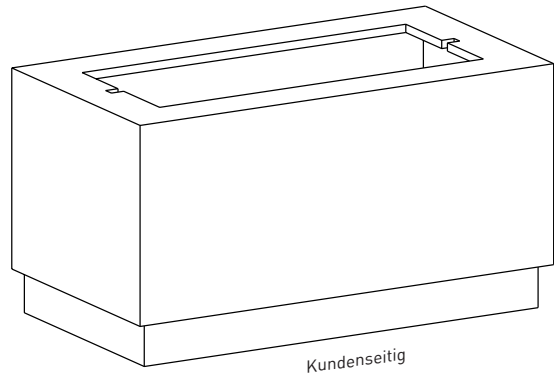
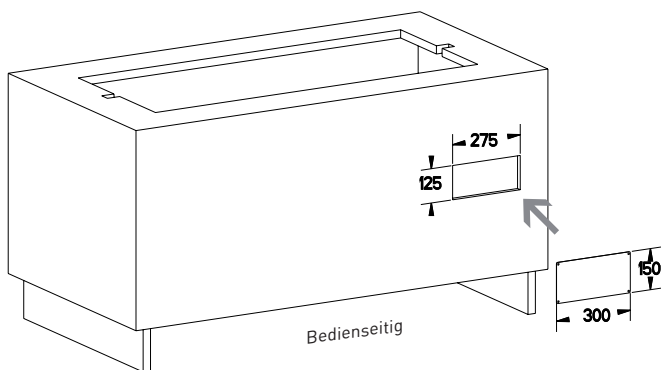
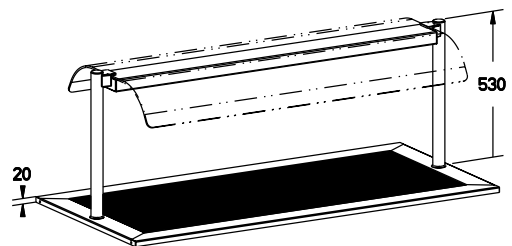
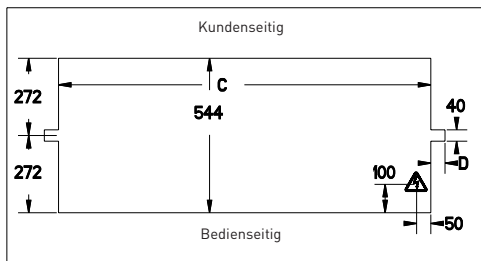
- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Heizbare Ablage aus Falzblech, Querschnitt 120x45 mm, mit Wärmeplatten aus vorgespanntem schwarzem Glas mit integrierten Widerständen
- 2 Vierkantstützen 40 x 40 mm oder Rundstützen Ø 42 mm
- LED Beleuchtung auf beiden Ebenen
- Hustenschutz aus 6 mm dickem vorgespanntem Glas mit abgerundeten und abgeschrägten Kanten

ZUBEHÖR

- Das Zubehör (GN-Behälter, usw.) ist als Option erhältlich

EINBAUABMESSUNGEN - C

2 GN	664 x 544 mm
3 GN	986 x 544 mm
4 GN	1311 x 544 mm
5 GN	1633 x 544 mm
6 GN	1958 x 544 mm





WÄRMEPLATTEN MIT WARMHALTENDER PRÄSENTATIONSVITRINE MIT 1 EBENE

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	
Länge	820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm	
Breite	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	
Höhe - Wärmeplatte	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	
Höhe - Vitrine	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	
Stromleistung	1010 W	1590 W	2020 W	2600 W	
Gewicht	58 kg	76 kg	91 kg	108 kg	
	Gewölbt	622119	622120	622121	622122
	Kubisch	622123	622124	622125	622126
	Preis*				

OPTIONEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Schiebetüren bedienseitig	Code	629074	629075	629076	629077
	Preis				
Wärmeplatten mit 55 mm Einbuchtung - pro Element	Code	629095	629095	629095	629095
	Preis				
Individuelle Temperaturregelung der einzelnen Wärmezonen - pro Stück	Code	629219	629219	629219	629219
	Preis				
Behälter GN 1/1-65 mit Griffen und Deckel	Code	629097	629097	629097	629097
	Preis				
Abnehmbarer Edelstahlrahmen für Behälter GN 1/1-65	Code	629004	629004	629004	629004
	Preis				
Kochplatten aus weißem vorgespanntem Glas	Code	629098	629098	629098	629098
	Preis				

* davon 7€ Ökobeitrag

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung mit eingelassenen Wärmeplatten aus schwarzem vorgespanntem Glas mit integrierten Widerständen
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

PRÄSENTATIONSVITRINE

- 1 heizbare Ablage aus Falzblech mit eingebauten Heizplatten aus vorgespanntem Glas mit integrierten elektrischen Widerständen
- LED Beleuchtung im oberen Teil und unter der Ablage der Vitrine
- Vitrine aus vorgespanntem, 6 mm dickem Glas
- Kundenseitig geschlossen durch 1 Frontscheibe auf drehbarer Schiene, herausnehmbar für eine einfache Reinigung

- Bedienseitig offen
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Die Temperaturregelung der Wärmeplatte und der Ablage erfolgt mittels 2 getrennten taktilen Thermostaten mit Startzeitvorwahl

SB-VITRINE

- 2 beheizte Ablagen aus Falzblech mit eingebauten Heizplatten aus vorgespanntem Glas mit integrierten elektrischen Widerständen
- LED Beleuchtung im oberen Teil und unter den Ablagen der Vitrine
- Vitrine aus vorgespanntem, 6 mm dickem Glas
- Kundenseitig geöffnet
- 1 Flügeltüre bedienseitig für die Vitrine 2 GN, 2 Schiebetüren für die 3, 4 und 5 GN
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Die Temperaturregelung der Wärmeplatte und der beiden Ablagen erfolgt mittels 2 getrennten taktilen Thermostaten mit Startzeitvorwahl

ZUBEHÖR

- Das Zubehör (GN-Behälter, usw.) ist als Option erhältlich



**WÄRMEPLATTEN MIT
WARMHALTENDE SB- VITRINE MIT 2 EBENEN**

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Breite		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Höhe - Wärmeplatte		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Höhe - Vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Stromleistung		1380 W	2200 W	2760 W	3580 W
Gewicht		71 kg	92 kg	111 kg	132 kg
	Gewölbt	622127	622128	622129	622130
	Kubisch	622131	622132	622133	622134
	Preis*				

Option

Präsentationsvitrine (kundenseitig durch eine feststehende Scheibe geschlossen)	Code	629043	629044	629045	629046
	Preis				

OPTIONEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Hochglanzpolierte Rückseite anstelle der Schiebetüren (Wandvitrine)	Code	629090	629090	629090	629090
	Preis				
Wärmeplatten mit 55 mm Einbuchtung - pro Element	Code	629095	629095	629095	629095
	Preis				
Individuelle Temperaturregelung der einzelnen Wärmezonen - pro Stück	Code	629219	629219	629219	629219
	Preis				
Getrennte Bedienung jeder beheizbaren Ablage	Code	629220	629220	629220	629220
	Preis				
Behälter GN 1/1-65 mit Griffen und Deckel	Code	629097	629097	629097	629097
	Preis				
Abnehmbarer Edelstahlrahmen für GN 1/1-65 Behälter	Code	629004	629004	629004	629004
	Preis				
Kochplatten aus weißem vorgespanntem Glas	Code	629098	629098	629098	629098
	Preis				

* davon 7€ Ökobeitrag



WASSERBEHEIZTES BAIN-MARIE (AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG) UMLUFTBEHEIZTES BAIN-MARIE

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm	2150 mm
Breite		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Höhe des wasserbeheizten Bain-Marie		265 mm	265 mm	265 mm	265 mm	265 mm
Höhe des umluftbeheizten Bain-Marie		220 mm	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm
Gewicht		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg
Stromleistung des wasserbeheizten Bain-Marie		1500 W	2250 W	3000 W (1)	T - 3750 W	T - 4500 W
Stromleistung de umluftbeheizten Bain-Marie		500 W	1000 W	1000 W	1500 W	2500 W (1)
Wasserbeheiztes Bain-Marie	Code	622135	622136	622137	622138	622139
Umluftbeheiztes Bain-Marie	Code	622140	622141	622142	622143	622144
	Preis*					

(1) Achtung, Übergang in dreiphasig 3N 400 V+PE mit einer Halogenwärmerampe

OPTIONEN

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Wasser-Bain-Marie mit manueller Befüllung	Code	629212	629212	629212	629212	629212
	Preis					
Wanne für 200 mm tiefe Behälter	Code	629211	629211	629211	629211	629211
	Preis					
Behälter GN 1/1-150 mit Griffen und Deckel	Code	629005	629005	629005	629005	629005
	Preis					



ERGONOMISCHE TELLERABLAGE - OHNE BELEUCHTUNG

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Breite		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Höhe		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Gewicht		11 Kg	14 Kg	18 Kg	21 Kg	25 Kg
Glasablage	Code	618279	618280	618281	618282	618283
Edelstahlablage	Code	618274	618275	618276	618277	618278
	Preis*					

BAIN-MARIE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen
- Wasser-Bain-Marie-Wanne**
- Beheizung unterhalb der Wanne durch Heizwiderstände mit verstärkten Edelstahl-Schaufelblättern
- Automatische Befüllung mittels Magnetventil
- Wasserablauf mit Abflussspundloch Ø 40 mm "high Temperatur"
- Kontrollleuchte: „Wassermangel“ (falls manuelle Befüllung)
- Umluft-Bain-Marie-Wanne**
- Beheizung unterhalb der Wanne durch Heizwiderstände und Ventilator

- Sicherheitsthermostat als Schutz gegen Überhitzung
- TELLERABLAGE**
- HUSTENSCHUTZ**
- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Vertikale Rundrohrstützen Ø 42 mm oder Vierkantstützen 40x40 mm
- Edelstahlstellerablage**
- Ablage aus Falzblech ohne Beleuchtung
- Kundenseitiger Hustenschutz aus vorgespanntem Glas von 6 mm Dicke über die gesamte Höhe
- Ergonomische Tellerablage**
- Glas oder Falzblechablage ohne Beleuchtung
- Kundenseitiger Hustenschutz aus vorgespanntem Glas von 6 mm Dicke

Hustenschutz

- Gerader oder gewölbter Hustenschutz aus vorgespanntem, 6 mm dickem Glas mit abgerundeten und abgeschrägten Kanten mit einer 120 x 45 mm Wärmebrücke

ZUBEHÖR

- Das Zubehör (GN-Behälter, usw.) ist als Option erhältlich



EDELSTAHLTELLERABLAGE MIT SCHUTZSCHEIBE

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Breite		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Höhe		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Gewicht		10 Kg	13 Kg	18 Kg	20 Kg	24 Kg
Ohne Beleuchtung	Rundrohr	618120	618121	618122	618123	618124
	Vierkantrohr	618284	618285	618286	618287	618288
Preis*						
Beleuchtung mit 2 LED-Spots (entspr. 50 W) auf jeder Stütze	Rundrohr	618130	618131	618132	618133	618134
	Vierkantrohr	618289	618290	618291	618292	618293
Preis*						

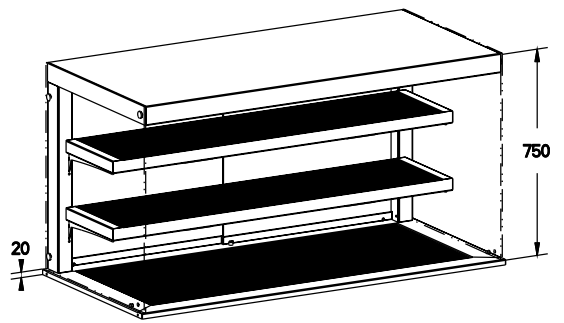
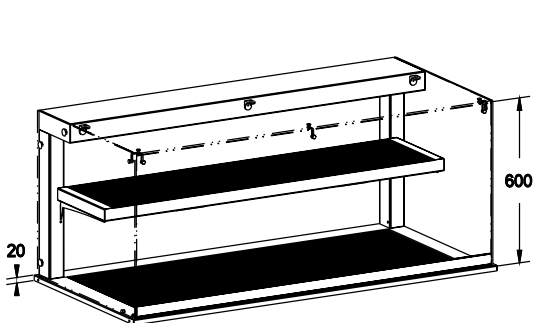
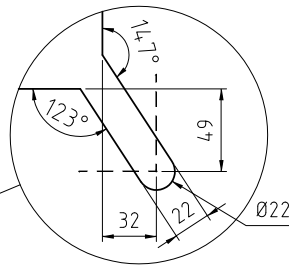
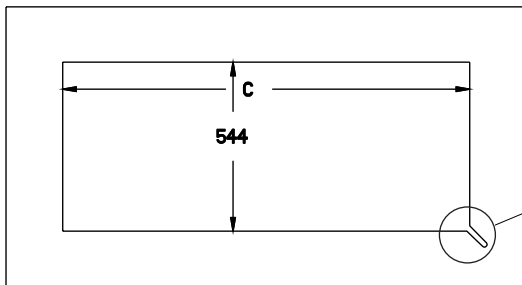


**HUSTENSCHUTZ AUF 1 EBENE
LED-BELEUCHTUNG (1 LED-SPOT PRO GN)**

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Breite - Gerader Hustenschutz		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Breite - Gewölbter Hustenschutz		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Höhe		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Gewicht		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg
Stromleistung		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W
Gerader Hustenschutz, ohne Beleuchtung	Rundrohr	618001	618002	618003	618004	618005
	Vierkantrohr	618101	618102	618103	618104	618105
Preis*						
Gewölbter Hustenschutz Ohne Beleuchtung	Rundrohr	618013	618014	618015	618016	618017
	Vierkantrohr	618301	618302	618303	618304	618305
Preis*						
Gerader Hustenschutz mit LED-Beleuchtung (1 LED-Spot pro GN)	Rundrohr	618019	618020	618021	618022	618023
	Vierkantrohr	618401	618402	618403	618404	618405
Preis*						
Gewölbter Hustenschutz mit LED-Beleuchtung (1 LED-Spot pro GN)	Rundrohr	618031	618032	618033	618034	618035
	Vierkantrohr	618501	618502	618503	618504	618505
Preis*						

OPTION

		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Schutzscheibe über die gesamte Höhe	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Preis					



EINBAUABMESSUNGEN - C

Warmhaltende Vitrinen

2 GN 1/1 664 x 544 mm

3 GN 1/1 986 x 544 mm

4 GN 1/1 1311 x 544 mm

5 GN 1/1 1633 x 544 mm

6 GN 1/1 1958 x 544 mm

Bain-Marie

2 GN 1/1-150 710 x 667 mm

3 GN 1/1-150 1043 x 667 mm

4 GN 1/1-150 1377 x 667 mm

5 GN 1/1-150 1710 x 667 mm

6 GN 1/1-150 2043 x 667 mm

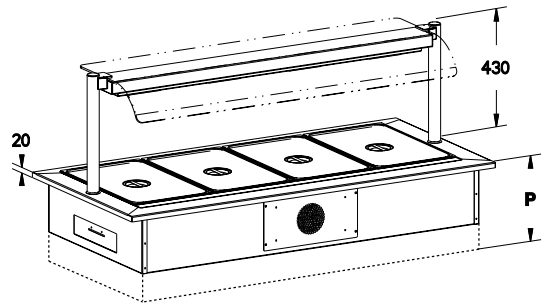
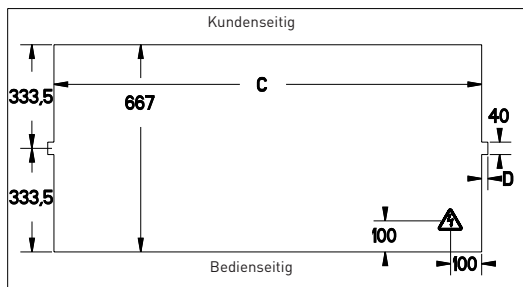
WANNE TIEFE - P

GN-Behälter Gesamttiefe

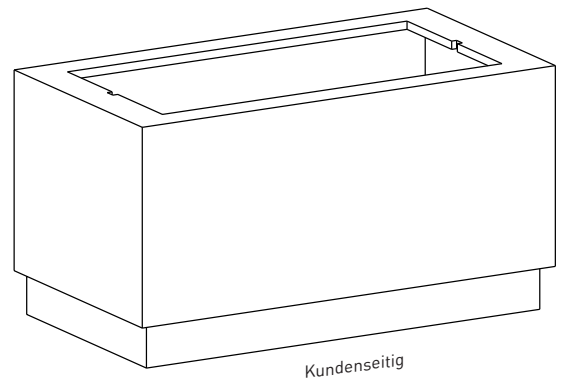
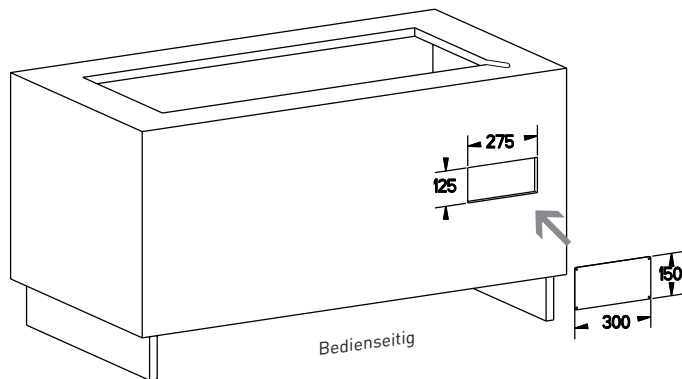
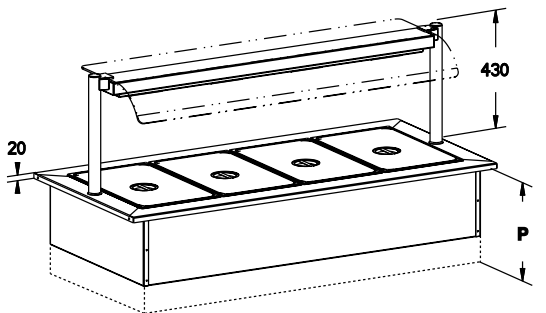
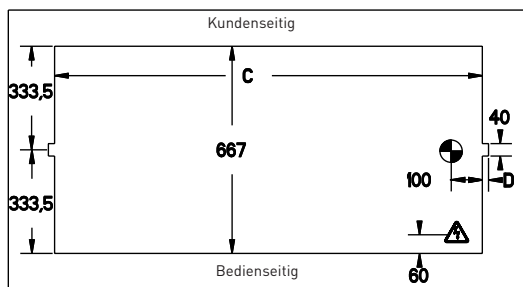
150 mm 462 mm

200 mm 512 mm

Umluftbeheiztes Bain-Marie



Wasserbeheiztes Bain-Marie



Pi Creation ist ein auf maßgeschneiderte Ausgabemöbel und -büffets spezialisierter Designer und Hersteller.

Unsere Ausstattungen werden in unseren Planungsbüros entwickelt und in unseren Werkstätten von spezialisierten und hochqualifizierten Teams hergestellt (Gastronomiesystem-Planer, Zeichner, Edelstahl-Kesselschmiede, Möbelschreiner, Steinmetze, Elektriker, Kühlfachleute), die ihr besonderes Know-how pflegen und alles daran setzen, für Ihre besonderen Wünsche maßgeschneiderte Lösungen zu finden.

NEHMEN SIE ZUR PLANUNG IHRES PROJEKTS MIT UNS KONTAKT AUF



PROJEKTE NACH MASS

VON PI CREATION

SELBSTBEDIENUNG
FÜR UNTERNEHMEN
UNIVERSITÄTEN, GEWERBE







SCHULKANTINEN

PRODUKTPALETTE SELF-OASIS	158 - 177
SELBSTBEDIENUNGSTHEKE SELFS- RÉCRÉA KID	178 - 195
PRODUKTPALETTE SELF-COLORADO	196 - 219



<https://blog.matferbourgeat.com/tag/ecole/>

STANDARD-AUSSTATTUNG

- Fertigung aus Edelstahl. Oberfläche in vibriert polierter Optik, vorne mit um 110 mm abfallendem Rand in poliert-satiniertem Finish.
- Vorder- und Seitenteile aus 19 mm Platten aus wasserabweisendem Melamin, 150 mm vom Boden entfernt.
- A blage aus 3 runden Rohren Ø 30 mm aus rostfreiem Edelstahl auf Aufsteckrahmen (800mm hoch).
- Schutzleiste aus Edelstahl im unteren Bereich und spezielle, 60 mm dicke Profilleiste aus Edelstahl an den Seiten der Vorderseite
- Oasis Standard werden mit Frontverkleidung geliefert.
- 4 höhenverstellbare Zylinder.
- 7 Einfarbige und 3 Holzöne. Farbtabelle erhältlich auf Seite 421.
Hinweis: Geben Sie bereits bei der Bestellung die jeweilige Referenznummer der gewünschten Farbe an, damit wir die Geräte in der richtigen Farbe vorbereiten können.
Konsultieren Sie uns für Farben, die sich nicht auf der Standard-Farbpalette befinden.

+ Mehr Leistung

- Dank der perfekt beherrschten Umluftkühltechnik zirkuliert die kalte Luft gleichmäßig im Innenraum der Vitrinen und bewahrt so den besten Geschmack der präsentierten Vorspeisen, Nachspeisen, usw.. ohne sie auszutrocknen.

+ Einfacher zu reinigen

- Verbindungselemente für Möbelstücke zur bequemen Verbindung. Abhängig vom jeweils gelieferten Möbelstück sind drei verschiedene Modelle vorgesehen (im Möbelpreis inbegriffen).
- Ein Spritzgussteil aus lebensmittelgeeignetem Neopren zwischen den einzelnen Möbeln dient als perfekt wasserdichte Verbindung. Dies erleichtert die Reinigung, da sich keine Lebensmittelrückstände zwischen den Möbeln sammeln können.

+ Ergonomie

- Kühleinheit mit ausziehbaren Schienen, um einen einfachen Zugriff zu ermöglichen (Wartung).
- Luftumlauf kann ohne Werkzeug zu Reinigungszwecken abgenommen werden.
- Tablettablagen, 800 mm hoch.
- Thermostat mit elektronischer Regelung, mit Digitalanzeige und Sensortasten.

+ Ästhetik

- Möbelstücke mit Abstellfläche für eine überzeugende Präsentation der Buffets (Produktreihe Modulo).
- Produktreihe mit Farben und Farbtönen für Frontverkleidungen.

+ Einsparungen

- Die technischen Elemente für die Kalt- und Warmkette sind serienmäßig mit einem programmierbaren zeitversetzten Start ausgerüstet und verbrauchen daher nicht mehr, als für den Service erforderlich ist.
- Leistungsstärkere und gleichzeitig sparsamere Kompressor-Einheiten EcoPower (bis zu 20 % weniger Energie).

Entspricht den Richtlinien AFNOR AC D40-004 und NF

- Die Kühlvitrinen gewährleisten eine Kerntemperatur der Produkte entsprechend den Richtlinien AFNOR AC D40-004.
- Unsere Geräte entsprechen den Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89, NF EN 60335-2-49, NF EN 60335-2-50, and NF EN 60335-2-12



Grundlegende Möbelstücke, bestmöglich angepasste Kapazitäten und eine vielfältige Farbauswahl garantieren optimalen Service für Großküchen und Kantinen.

Die Tablettablage ist im Möbelpreis inbegriffen. Für Möbelstücke bis zu einer maximalen Länge von 4 m kann die Ablage entsprechend erweitert werden.

OASIS

EINE FUNKTIONELLE, ERGONOMISCHE UND ÄSTHETISCHE
SERIE FÜR ALLE GROSSKÜCHEN



SOCKEL

- Fertigung aus Edelstahl.
- Zwei Höhen: 240 und 340 mm.
- Vier höhenverstellbare Zylinder. Optional mit vier drehbaren Rollen mit 125 mm Durchm., von denen zwei mit Bremsen ausgestattet sind.

OBERFLÄCHENSTRUKTUR

- Edelstahl mit aluminiumfarbenen Verbindungsstücken
- Vier vertikale Rohre mit 42 mm Durchmesser
- Drahthalterung für eine verbesserte Hygiene.

Gläserablage:

- für Gläser mit einem maximalen Durchmesser von 82 / H100.

Ablagefläche für 6 Gläserkörbe

- mit 500x500 mm. Maximale Gläserhöhe 100 mm.

Ablageflächen für Tablett und Bestecke :

- Einfaches Modell : Ausgestattet mit: 3 Behältern aus transparentem Copolyester GN1/3 H 100 mm für Besteck.
- Doppeltes Modell : Ausgestattet mit: 6 Behältern aus transparentem Copolyester GN1/3 H 100 mm für Besteck.



ABLAGEFLÄCHEN FÜR GLÄSER UND GESCHIRRSPÜLKÖRBE

Modelle		Für Gläser		Für Geschirrspülkörbe	
Anzahl der Einschübe		8	2x8	6	2 x6
Füllkapazität pro Stapel: Gläser mit Durchmesser 76/82 mm		448	896	-	-
Füllkapazität pro Stapel: Gläser mit Durchmesser 70/75 mm		504	1008	-	-
Füllkapazität pro Stapel: Gläserkorb mit maximaler Höhe von 100 mm		-	-	6	12
Gesamtlänge		855 mm	1582 mm	855 mm	1582 mm
Gesamtiefe		690 mm	690 mm	690 mm	690 mm
Gesamthöhe	Modell mit Sockel H240 mm	1690 mm	1690 mm	1675 mm	1675 mm
	Modell mit Sockel H340 mm	1790 mm	1790 mm	1775 mm	1775 mm
Modell mit Sockel H240 mm	Best.Nr.	854011	854012	854021	854022
	Preis				
Modell mit Sockel H340 mm	Best.Nr.	854013	854014	854023	854024
	Preis				
OPTIONEN					
4 Drehbare Rollen -125 mm Durchm. Edelstahlgehäuse, mit Platte und 2 Bremsen (Ausschließliche Werksmontage).	Best.Nr.	854950	854950	854950	854950
	Preis				

ABLAGEFLÄCHEN FÜR TABLETT UND BESTECKE

Modelle		Einfaches Modell	Doppeltes Modell
Füllkapazität pro Stapel mit Tablett 360x460 mm		160	320
Gesamtlänge		855 mm	1582 mm
Gesamtiefe		690 mm	690 mm
Gesamthöhe	Modell mit Sockel H240 m	1000 mm	1000 mm
	Modell mit Sockel H340 mm	1100 mm	1100 mm
Modell mit Sockel H240 mm	Best.Nr.	854031	854032
	Preis		
Modell mit Sockel H340 mm	Best.Nr.	854033	854034
	Preis		
OPTIONEN			
4 Drehbare Rollen -125 mm Durchm. Edelstahlgehäuse, mit Platte und 2 Bremsen (Ausschließliche Werksmontage).	Best.Nr.	854950	854950
	Preis		



**ABLAGEFLÄCHEN FÜR TABLETTS,
BESTECKE UND BROT**

- Einfaches Modell : Ausgestattet mit:
3 Behältern aus transparentem
Copolyester GN1/3 H100 mm für Besteck
und 1 Behälter aus transparentem
Copolyester GN2/1 H 200 mm für Brot.
- Doppeltes Modell : Ausgestattet mit:
6 Behältern aus transparentem
Copolyester GN1/3 H 100 mm für Besteck
und 2 Behältern aus transparentem
Copolyester GN2/1 H 200 mm für Brot.

**ABLAGEFLÄCHEN FÜR TABLETTS,
BESTECKE, BROT UND GLÄSER**

- Doppeltes Modell : Ausgestattet mit:
3 Behältern aus transparentem
Copolyester GN1/3 H 100 mm für Besteck
und 1 Behälter aus transparentem
Copolyester GN2/1 H 200 mm für Brot.

ABLAGEFLÄCHEN FÜR TABLETTS, BESTECKE UND BROT

Modelle		Einfaches Modell	Doppeltes Modell
Füllkapazität pro Stapel mit Tablett 360x460 mm		160	320
Gesamtlänge		855 mm	1582 mm
Gesamtiefe		690 mm	690 mm
Gesamthöhe :	Modell mit Sockel H240 mm	1500 mm	1500 mm
	Modell mit Sockel H340 mm	1600 mm	1600 mm
Modell mit Sockel H240 mm	Best.Nr.	854051	854052
	Preis		
Modell mit Sockel H340 mm	Best.Nr.	854053	854054
	Preis		
OPTIONEN			
4 Drehbare Rollen -125 mm Durchm. Edelstahlgehäuse, mit Platte und 2 Bremsen (Ausschließliche Werksmontage).	Best.Nr.	854950	854950
	Preis		

**ABLAGEFLÄCHEN FÜR TABLETTS, BESTECKE, BROT UND GLÄSER**

MODELLE		DOPPELTES MODELL
Füllkapazität:	Gläser mit Durchmesser 76/82 mm	280
	Gläser mit Durchmesser 70/75 mm	315
	Tabletts 360x460 mm	320
Gesamtlänge		1582 mm
Gesamtiefe		690 mm
Gesamthöhe :	Modell mit Sockel H240 mm	1690 mm
	Modell mit Sockel H340 mm	1790 mm
Modell mit Sockel H240 mm	Best.Nr.	854062
	Preis	
Modell mit Sockel H340 mm	Best.Nr.	854064
	Preis	
OPTIONEN		
4 Drehbare Rollen -125 mm Durchm. Edelstahlgehäuse, mit Platte und 2 Bremsen (Ausschließliche Werksmontage).	Best.Nr.	854950
	Preis	

**NUR BASISABLAGE - EINFACHES MODELL**

Modelle		Einfaches Modell	Doppeltes Modell
L x T außen		855 x 690 mm	1582 x 690 mm
Modell mit sockel H240 mm	Best.Nr.	854081	854082
	Preis		
Modell mit sockel H340 mm	Best.Nr.	854083	854084
	Preis		





- Fertigung aus Edelstahl. Rohrstruktur 25 x 50 mm.
- Traggestell für 3 Wannen GN1/3 oder 1 Wanne GN1/1.
- Geliefert mit Edelstahlwannen GN1/3 H 150 mm ohne
- Griff (744015):
 - Modell 2 Ebenen - Ref. 854036: 6 Wannen.
 - Modell 3 Ebenen - Ref. 854037: 9 Wannen
- 4 drehbare Rollen aus Kompositmaterial Durchmesser 125 mm, 2 mit Bremsen.

MOBILE ABLAGEN FÜR BESTECKE

Modelle	2 Ebenen	3 Ebenen
Besteckkapazität	300	450
Gesamtlänge	680 mm	680 mm
Gesamtiefe	632 mm	632 mm
Gesamthöhe	992 mm	1292 mm
Leergewicht	17 kg	24 kg
Höchstbelastung	60 kg	90 kg
Mobile Ablagen für Bestecke	Best.Nr. 854036	854037
	Preis	



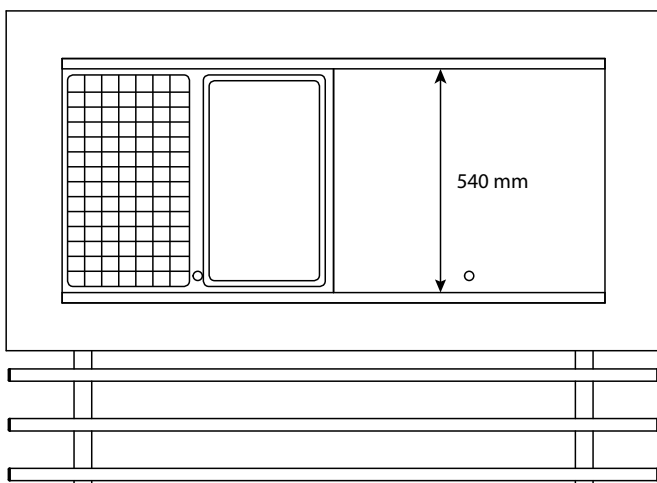
KÜHLWANNE

Ein praktischeres integrales Format für eine bessere Temperaturhaltung.

Bei Bourgeat gibt es die gekühlten Wannen "Statische Kälte" für Buffets und die Wannen "Ventilierte Kälte" im Gastronom-Format in der Länge (2GN, 3GN, 4 GN, etc. ...) aber "integral" in der Breite.

Mit diesem sehr praktischen "integralen" Format können Roste oder GN-Behälter unten in die Wanne platziert werden. Die Temperaturhaltung ist somit optimal, da die kalte Luft perfekt in der Wanne und auf dem Behälter zirkuliert.

Falls Sie es bevorzugen, dass Ihre Behälter auf dem Rand der Wanne liegen, ist ein spezifischer Rahmen im Format GN1/1 als Option erhältlich. Getrennt zu bestellen (1 Rahmen je Behälter) Ref. 854982.



Wanne im Format GN "integral".





GERÄTE MIT WANNEN BASIEREND AUF "STATISCHER KÜHLUNG" - OHNE KÜHLFACH

Modelle		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Gesamtlänge		1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Gesamtiefe		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Gesamthöhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Leergewicht		200 kg	230 kg	260 kg	300 kg
Höchstbelastung		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Leistung		700 W	700 W	700 W	1000 W
Kühlleistung		272 W	272 W	272 W	396 W
Spannung - einphasig 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modell ohne Kühlfach - Wannentiefe 30 mm	Best.Nr.	853033	853024	853025	853026
	Preis				
Modell ohne Kühlfach - Wannentiefe 90 mm	Best.Nr.	853093	853094	853095	853096
	Preis				
OPTIONEN					
Einheit mit 2 Regalen	Best.Nr.	854913	854914	854915	854916
	Preis				
4 Drehbare Rollen -D.125 mm. Edelstahlgehäuse, mit Platte und 2 Bremsen (Ausschließliche Werksmontage).	Best.Nr.	854950	854950	854950	854950
	Preis				
Option Gerät ohne Ablage	Best.Nr.	854912	854912	854912	854912
	Preis				
Aufpreis für eine Edelstahl - Fassadenverkleidung (dieser Aufpreis gilt jeweils einzeln für jedes Gerät)	Best.Nr.	855000	855000	855000	855000
	Preis				
Sheuerleisten aus Edelstahl (Preis pro Zentimeter)	Best.Nr.	854985	854985	854985	854985
	Preis				
Anschluss-Spiralkabel für mobile einrichtung (bis 3600 W)	Best.Nr.	854978	854978	854978	854978
	Preis				

STRUKTUR

- Fertigung aus Edelstahl.
- 2 Wannenhöhen: 30 mm mit schräger Platte, für Vorspeisen und Dessert; 90 mm mit flacher Platte und abgerundeten Kanten für Getränke.
- 2 mm dicke Auflage, vibriert poliertes Aussehen.
- 4 höhenverstellbare Zylinder.
- Geliefert mit Frontverkleidung und einer Tablettablage mit einer Höhe von 800 mm und einer Tiefe von 325 mm (die seitlichen Verkleidungen und die Untersetzer-Ablage sind getrennt zu bestellen).

KÜHLUNG

- Kühlung der Wanne durch Kupferkühlspirale.
- Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum.
- Thermostat mit elektronischer Regelung, Digitalanzeige und Einstellung durch Sensortasten mit Einschaltverzögerung.
- Verdunstungsbehälter mit Widerstand.

Kühlfächer :

- Modell 3 GN und 4 GN : Kühlfach mit 1 Tür.
- Modell 5 GN und 6 GN : Kühlfach mit 2 Türen.

- Lieferung ohne Steckerkabel.
- Kühlaggregat R455a. CE-Markierung. Diese Geräte entsprechen den Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.

OPTIONAL ABLAGE FÜR UNTERSETZER

- Verfügbar mit LED-Licht (1 Lampe rechts neben den einzelnen GN-Modulen). Pfosten D.42 mm.

**GERÄTE MIT WANNEN BASIEREND AUF "STATISCHER KÜHLUNG" - MIT KÜHLFACH**

Modelle		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Fassungsvermögen in GN1/1 H65 Behältern je Tür		8	8	8	8
Gesamtlänge		1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Gesamtiefe		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Gesamthöhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Leergewicht		200 kg	230 kg	260 kg	300 kg
Höchstbelastung		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Leistung		800 W	800 W	1000 W	1150 W
Kühlleistung		396 W	396 W	665 W	665 W
Spannung - einphasig 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modell mit Kühlfach - Wannentiefe 30 mm	Best.Nr.	853223	853224	853225	853226
	Preis				
Modell mit Kühlfach - Wannentiefe 90 mm	Best.Nr.	853293	853294	853295	853296
	Preis				
OPTION					
Drehbare Rollen -125 mm Durchm. Edelstahlgehäuse, mit Platte und 2 Bremsen (Ausschließliche Werksmontage).	Best.Nr.	854950	854950	854950	854948
	Preis				
Option Gerät ohne Ablage	Best.Nr.	854912	854912	854912	854912
	Preis				
Aufpreis für eine Edelstahl - Fassadenverkleidung (dieser Aufpreis gilt jeweils einzeln für jedes Gerät)	Best.Nr.	855000	855000	855000	855000
	Preis				
Sheerleisten aus Edelstahl (Preis pro Zentimeter)	Best.Nr.	854985	854985	854985	854985
	Preis				
Anschluss-Spiralkabel für mobile einrichtung (bis 3600 W)	Best.Nr.	854978	854978	854978	854978
	Preis				

ABLAGE FÜR UNTERSETZER FÜR MODELLE MIT ODER OHNE KÜHLFACH

		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
L x T x H außen		1139 x 420 x 430 mm	1464 x 420 x 430 mm	1789 x 420 x 430 mm	2122 x 420 x 430 mm
Leistung		24 W	32 W	40 W	48 W
Leergewicht		15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Spannung - einphasig 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modell mit LED-Licht	Best.Nr.	853323	853324	853325	853326
	Preis				



STRUKTUR

- Fertigung aus Edelstahl.
- Wannenhöhen: 90 mm mit flacher Platte und abgerundeten Kanten.
- 2 mm dicke Auflage, vibriert poliertes Aussehen.
- 4 höhenverstellbare Zylinder.
- Geliefert mit Frontverkleidung und einer Tablettablage mit einer Höhe von 800 mm und einer Tiefe von 325 mm auf beiden Seiten (die Untersetzer-Ablage ist getrennt zu bestellen).

KÜHLUNG

- Kühlung der Wanne durch Kupferkühlspirale.
- Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum.
- Thermostat mit elektronischer Regelung, Digitalanzeige und Einstellung durch Sensortasten mit Einschaltverzögerung.
- Verdunstungsbehälter mit Widerstand.
- Lieferung ohne Steckerkabel.
- Kühlaggregat R455a. CE-Markierung. Diese Geräte entsprechen den Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.

OPTIONAL NIESSCHUTZ

- Verfügbar mit LED-Licht (1 Lampe rechts neben den einzelnen GN-Modulen). Pfosten D.42 mm.

GERÄTE MIT WANNEN BASIEREND AUF "STATISCHER KÜHLUNG"

Modelle	4 GN	5 GN
Gesamtlänge	2066 mm	2391 mm
Gesamtiefe	820 mm	820 mm
Gesamthöhe	900 mm	900 mm
Leergewicht	220 kg	250 kg
Höchstbelastung	200 kg	200 kg
Leistung	300 W	300 W
Kühlleistung	272 W	272 W
Spannung - einphasig 50 Hz	230 V	230 V
Buffet ohne Kühlfach - Wannentiefe 90 mm	Best.Nr. 853594	853595
	Preis	

OPTIONEN

4 Drehbare Rollen -125 mm Durchm. Edelstahlgehäuse, mit Platte und 2 Bremsen (Ausschließliche Werksmontage).	Best.Nr. 854950	854950
	Preis	
Option Gerät ohne Ablage	Best.Nr. 854912	854912
	Preis	
Aufpreis für eine Edelstahl - Fassadenverkleidung (dieser Aufpreis gilt jeweils einzeln für jedes Gerät)	Best.Nr. 855000	855000
	Preis	
Sheerleisten aus Edelstahl (Preis pro Zentimeter)	Best.Nr. 854985	854985
	Preis	
Anschluss-Spiralkabel für mobile einrichtung (bis 3600 W)	Best.Nr. 854978	854978
	Preis	



NIESSCHUTZ FÜR GERÄTE MIT WANNEN BASIEREND

	4 GN	5 GN
Gesamtlänge	1464 mm	1789 mm
Gesamtiefe	480 mm	480 mm
Gesamthöhe	430 mm	430 mm
Leistung	32 W	40 W
Leergewicht	22 kg	27 kg
Spannung - einphasig 50 Hz	230 V	230 V
Modell mit LED-Licht	Best.Nr. 853344	853345
	Preis	



STRUKTUR

- Fertigung aus Edelstahl.
- Wannenhöhen: 90 mm mit flacher Platte und abgerundeten Kanten.
- 2 mm dicke Auflage, vibriert poliertes Aussehen.
- 4 höhenverstellbare Zylinder.
- Geliefert mit Frontverkleidung und einer Tablettablage mit einer Höhe von 800 mm und einer Tiefe von 325 mm (die seitlichen Verkleidungen und die Untersetzer-Abfrage sind getrennt zu bestellen).

KÜHLUNG

- Kühlung der Wanne durch Umluft-Verdampfer zum Anheben.
- Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum.
- Thermostat mit elektronischer Regelung, Digitalanzeige und Einstellung durch Sensortasten mit Einschaltverzögerung.
- Verdunstungsbehälter mit Widerstand.
- Lieferung ohne Steckerkabel.
- Kühlaggregat R455a. CE-Markierung. Diese Geräte entsprechen den Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.

OPTIONAL ABLAGE FÜR UNTERSETZER

- Verfügbar mit LED-Licht (1 Lampe rechts neben den einzelnen GN-Modulen). Pfosten D.42 mm.

GERÄTE MIT WANNEN BASIEREND AUF "UMLUFTKÜHLUNG"

Modelle		3 GN	4 GN	5 GN
Gesamtlänge		1209 mm	1534 mm	1859 mm
Gesamtiefe		820 mm	820 mm	820 mm
Gesamthöhe		900 mm	900 mm	900 mm
Leergewicht		200 kg	230 kg	260 kg
Höchstbelastung		200 kg	200 kg	200 kg
Leistung		2650 W	3000 W	3550 W
Kühlleistung		1185 W	1185 W	1140 W
Spannung - einphasig 50 Hz		230 V	230 V	230 V
Modell ohne Kühlfach - Wannentiefe 90 mm	Best.Nr.	853303	853304	853305
	Preis			

**OPTIONEN**

4 Drehbare Rollen -125 mm Durchm. Edelstahlgehäuse, mit Platte und 2 Bremsen (Ausschließliche Werksmontage).	Best.Nr.	854950	854950	854950
	Preis			
Option Gerät ohne Ablage	Best.Nr.	854912	854912	854912
	Preis			
Aufpreis für eine Edelstahl - Fassadenverkleidung (dieser Aufpreis gilt jeweils einzeln für jedes Gerät)	Best.Nr.	855000	855000	855000
	Preis			
Sheerleisten aus Edelstahl (Preis pro Zentimeter)	Best.Nr.	854985	854985	854985
	Preis			
Anschluss-Spiralkabel für mobile einrichtung (bis 3600 W)	Best.Nr.	854978	854978	854978
	Preis			

ABLAGE FÜR UNTERSETZER

		3 GN	4 GN	5 GN
Gesamtlänge		1139 mm	1464 mm	1789 mm
Gesamtiefe		420 mm	420 mm	420 mm
Gesamthöhe		430 mm	430 mm	430 mm
Leistung		24 W	32 W	40 W
Leergewicht		15 kg	20 kg	25 kg
Spannung - einphasig 50 Hz		230 V	230 V	230 V
Modell mit LED-Licht	Best.Nr.	853323	853324	853325
	Preis			





KÜHLENDER VITRINE - 3 EBENEN - OHNE KÜHLFACH

Modelle		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Gesamtlänge		1465 mm	1660 mm	2010 mm	2335 mm
Gesamtiefe		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Gesamthöhe		1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm
Leergewicht		315 kg	335 kg	355 kg	380 kg
Höchstbelastung		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Leistung		2200 W	2300 W	2400 W	2500 W
Kühlleistung		1185 W	1185 W	1440 W	2126 W
Spannung - einphasig 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modell ohne Kühlfach - Kühltank	Best.Nr.	853133	853104	853105	853106
	Preis				
Modell ohne Kühlfach - Wannentiefe 30mm	Best.Nr.	853233	853204	853205	853206
	Preis				
Modell ohne Kühlfach - Wannentiefe 90mm	Best.Nr.	853193	853194	853195	853196
	Preis				
OPTIONEN					
Einheit mit 2 Regalen	Best.Nr.	854923	854924	854925	854926
	Preis				
4 Drehbare Rollen -125 mm Durchm. Edelstahlgehäuse, mit Platte und 2 Bremsen.	Best.Nr.	854950	854950	854950	854950
	Preis				
Option Gerät ohne Ablage	Best.Nr.	854912	854912	854912	854912
	Preis				
Aufpreis für eine Edelstahl - Fassadenverkleidung (dieser Aufpreis gilt jeweils einzeln für jedes Gerät)	Best.Nr.	855000	855000	855000	855000
	Preis				
Sheerleisten aus Edelstahl (Preis pro Zentimeter)	Best.Nr.	854985	854985	854985	854985
	Preis				
Anschluss-Spiralkabel für mobile einrichtung (bis 3600 W)	Best.Nr.	854978	854978	854978	854978
	Preis				

STRUKTUR

- Fertigung aus Edelstahl.
- 3 Typen von Wannen: flach neutral, 30 mm und 90 mm, alle mit Basisplatte und abgerundeten Kanten für Getränke.
- 2 mm dicke Auflage, vibriert poliertes Aussehen.
- 4 höhenverstellbare Zylinder.
- Geliefert mit Frontverkleidung und einer Tablettablage mit einer Höhe von 800 mm und einer Tiefe von 325 mm (die seitlichen Verkleidungen und die Unter-setzer-Ablage sind getrennt zu bestellen).

KÜHLUNG

- Kühlung per Umluftkühltechnik: die Oberflächen der „flachen Wannen“ und „Wannen Tiefe 90 mm“ werden nicht

gekühlt - die Oberflächen der „Wannen Tiefe 30 mm“ werden gekühlt.

- Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum.
- Durchschnittlich 8°C bei einer garantierten Kerntemperatur der Lebensmittel (bei einer Umgebungstemperatur von 25°C) im Zeitraum von 1,5 Stunden nach Öffnung der Klappe.
- Thermostat mit elektronischer Regelung, Digitalanzeige und Einstellung durch Sensortasten mit Einschaltverzögerung.
- Kühleinheit montiert auf ausziehbaren Schienen.
- Verdunstungsbehälter mit Widerstand.

VITRINE

- 3 Präsentationsebenen aus gehärtetem Glas (6 mm dick).
- Seitenwände beidseitig verglast.
- zwei Schiebetüren auf der Serviceseite.
- Lieferung mit Textilverhang, um die in Richtung Kunden zeigende Seite zu bedecken.
- LED-Licht im oberen Bereich.

Kühlfächer :

- Modell 3 GN und 4 GN : Kühlfach mit 1 Tür.
- Modell 5 GN und 6 GN : Kühlfach mit 2 Türen.
- Lieferung ohne Steckerkabel.
- Kühlaggregat R455a. CE-Markierung. Diese Geräte entsprechen den Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.

**KÜHLENDER VITRINE - 3 EBENEN - MIT KÜHLFACH**

Modelle		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Fassungsvermögen in GN1/1 H65 Behältern je Tür		8	8	8	8
Gesamtlänge		1465 mm	1660 mm	2010 mm	2335 mm
Gesamttiefe		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Gesamthöhe		1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm
Leergewicht		315 kg	335 kg	355 kg	380 kg
Höchstbelastung		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Leistung		2300 W	2300 W	2500 W	2700 W
Kühlleistung		1440 W	1440 W	1727 W	2126 W
Spannung - einphasig 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modell mit Kühlfach - Kühltank	Best.Nr.	853403	853404	853405	853406
	Preis				
Modell mit Kühlfach - Wannentiefe 30 mm	Best.Nr.	853603	853604	853605	853606
	Preis				
Modell mit Kühlfach - Wannentiefe 90 mm	Best.Nr.	853493	853494	853495	853496
	Preis				
OPTIONEN					
Drehbare Rollen -125 mm Durchm. Edelstahlgehäuse, mit Platte und 2 Bremsen	Best.Nr.	854950	854950	854950	854948
	Preis				
Option Gerät ohne Ablage	Best.Nr.	854912	854912	854912	854912
	Preis				
Aufpreis für eine Edelstahl - Fassadenverkleidung (dieser Aufpreis gilt jeweils einzeln für jedes Gerät)	Best.Nr.	855000	855000	855000	855000
	Preis				
Sheerleisten aus Edelstahl (Preis pro Zentimeter)	Best.Nr.	854985	854985	854985	854985
	Preis				
Anschluss-Spiralkabel für mobile einrichtung (bis 3600 W)	Best.Nr.	854978	854978	854978	854978
	Preis				



**WANNE BAIN-MARIE MIT WASSERREGELUNG ODER LUFTREGELUNG
OHNE SCHRANK**

Modelle		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Gesamtlänge		1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Gesamtiefe		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Gesamthöhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Leergewicht		150 kg	170 kg	190 kg	210 kg
Höchstbelastung		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Leistung Wanne Bain-marie mit Wasserregelung		2100 W	2800 W	3500 W	4200 W
Leistung Wanne Bain-marie mit Luftregelung		1700 W	3300 W	3300 W	4900 W
Spannung - einphasig 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Wanne Bain-marie mit Wasserregelung - ohne Schrank	Best.Nr.	851033	851034	851035	851036
	Preis				
Wanne Bain-marie mit Luftregelung - ohne Schrank	Best.Nr.	851013	851014	851015	851016
	Preis				
OPTIONEN					
Einheit mit 2 Regalen	Best.Nr.	854933	854934	854935	854936
	Preis				
4 Drehbare Rollen - 125 mm Durchm. Edelstahlgehäuse, mit Platte und 2 Bremsen.	Best.Nr.	854950	854950	854950	854950
	Preis				
Option Gerät ohne Ablage	Best.Nr.	854912	854912	854912	854912
	Preis				
Aufpreis für eine Edelstahl - Fassadenverkleidung (dieser Aufpreis gilt jeweils einzeln für jedes Gerät)	Best.Nr.	855000	855000	855000	855000
	Preis				
Sheerleisten aus Edelstahl (Preis pro Zentimeter)	Best.Nr.	854985	854985	854985	854985
	Preis				

STRUKTUR

- Fertigung aus Edelstahl.
- 2 mm dicke Auflage, vibriert poliertes Aussehen.
- 4 höhenverstellbare Zylinder.
- Geliefert mit Frontverkleidung und einer Tablettablage mit einer Höhe von 800 mm und einer Tiefe von 325 mm (die seitlichen Verkleidungen und die Untersetzer-Ablage sind getrennt zu bestellen).
- ausgestattet mit 2 Anschlüssen 2P+T 16A (auf beiden Seiten der Service-Seite).

WANNE

- Thermostat mit elektronischer Regelung, Digitalanzeige und Einstellung durch Sensortasten mit Einschaltverzögerung.
- Schutz durch Sicherheitsthermostat.
- Isolierung mittels Glaswolle.

WANNE BAIN-MARIE MIT WASSERREGELUNG

- Abgerundete Wanne, Dicke 2 mm, Tiefe 190 mm für Behälter GN 1/1 und 2/1 (oder mehrere Behälter mit Haltestangen) mit einer maximalen Höhe von 150 mm (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Erwärmung mit abgesicherten Widerständen.
- Automatische Füllung mit Füllstandkontrolle.

WANNE BAIN-MARIE MIT LUFTREGELUNG

- Abgerundete Wanne, Dicke 2 mm, Tiefe 210 mm für Behälter GN 1/1 und 2/1 (oder mehrere Behälter mit Haltestangen) mit einer maximalen Höhe von 150 mm (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Erwärmung mit zwei abgesicherten Widerständen und Belüftung über Zentrifugalgebläse.
- Luftumlauf kann ohne Werkzeug zu Reinigungszwecken abgenommen werden.

SCHRANK

- Reglerthermostat mit einstellbarem Fühler.
- Schutz durch Sicherheitsthermostat.
- Aufwärmen durch geschirmte Widerstände und Zentrifugallüfter.
- 2 Schiebetüren.

Optional Ablage neutral :

- Ablage mit ausgebauchten Niesschutz aus gehärtetem Glas, Pfosten D. 42 mm.

Optional mit warmhaltefunktion :

- Ablage mit ausgebauchten Niesschutz aus gehärtetem Glas, Pfosten D. 42 mm, Heizlampe und alogenbeleuchtung (eine Lampe rechts neben den jeweiligen GN-Modulen).
- Lieferung ohne Steckerkabel.
- CE Markierung - Diese Bain-Marie entsprechen den Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-49 und NF EN 60335-2-50.

**WANNE BAIN-MARIE MIT WASSERREGELUNG ODER LUFTREGELUNG MIT SCHRANK**

Modelle		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Gesamtlänge		1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Gesamtiefe		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Gesamthöhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Leergewicht		150 kg	170 kg	190 kg	210 kg
Höchstbelastung		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Leistung Wanne Bain-marie mit Wasserregelung		3000 W	3700 W	4400 W	5100 W
Leistung Wanne Bain-marie mit Luftregelung		2600 W	4200 W	4200 W	5800 W
Spannung - einphasig 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Wanne Bain-marie mit Wasserregelung - mit Schrank	Best.Nr.	851233	851234	851235	851236
	Preis				
Wanne Bain-marie mit Luftregelung - mit Schrank	Best.Nr.	851213	851214	851215	851216
	Preis				
OPTIONEN					
4 Drehbare Rollen -125 mm Durchm. Edelstahlgehäuse, mit Platte und 2 Bremsen.	Best.Nr.	854950	854950	854950	854950
	Preis				
Option Gerät ohne Ablage	Best.Nr.	854912	854912	854912	854912
	Preis				
Aufpreis für eine Edelstahl - Fassadenverkleidung (dieser Aufpreis gilt jeweils einzeln für jedes Gerät)	Best.Nr.	855000	855000	855000	855000
	Preis				
Sheuerleisten aus Edelstahl (Preis pro Zentimeter)	Best.Nr.	854985	854985	854985	854985
	Preis				

OASIS WARMHALTEGERÄTE - NEUTRALE MÖBEL

STRUKTUR

- Fertigung aus Edelstahl.
- 2 mm dicke Auflage, vibriert poliertes Eussehen.
- 4 höhenverstellbare Zylinder.
- Geliefert mit Frontverkleidung und einer Tablettablage mit einer Höhe von 800 mm und einer Tiefe von 325 mm (die seitlichen Verkleidungen und die Untersetzer-Ablage sind getrennt zu bestellen).
- ausgestattet mit 2 Anschlüssen 2P+E 16A (auf beiden Seiten des Gerätes auf der Service-Seite).

AUFGESETZTE PLATTE MIT WARMHALTEFUNKTION

- gehärtetes Glas, 6 mm dick, mit Heizwiderstand, geklebt.
- Einfache Wartung, Glas ringsum abgedichtet ohne Spachtelmasse.
- Thermostat mit elektronischer Regelung, Digitalanzeige und Einstellung durch Sensortasten. Eine zentrale Regelung mit Einschaltverzögerung.

Optional Ablage neutral :

- Ablage mit ausgebauchten Niesschutz aus gehärtetem Glas, Pfosten D 42 mm.

Optional mit warmhaltefunktion :

- Ablage mit ausgebauchten Niesschutz aus gehärtetem Glas, Pfosten D 42 mm, Heizlampe und alogenbeleuchtung (eine Lampe 160 W rechts neben den jeweiligen GN-Modulen).

- Lieferung ohne Steckerkabel.
- CE Markierung - Diese Geräte entsprechen den Normen NF EN 60335-1 und NF EN 60335-2-12.



GERÄTE MIT AUFGESETZTER WARMHALTEFUNKTION IN GEHÄRTETEM GLAS

Modelle		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Gesamtlänge		884 mm	1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Gesamtiefe		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Gesamthöhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Leergewicht		130 kg	150 kg	170 kg	190 kg	210 kg
Höchstbelastung		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Leistung		870 W	1305 W	1740 W	2175 W	2610 W
Spannung - einphasig 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Modell ohne Schrank	Best.Nr.	851022	851023	851024	851025	851026
	Preis					

OPTIONEN

Einheit mit 2 Regalen	Best.Nr.	854942	854943	854944	854945	854946
	Preis					
4 Drehbare Rollen -125 mm Durchm. Edelstahlgehäuse, mit Platte und 2 Bremsen.	Best.Nr.	854950	854950	854950	854950	854950
	Preis					
Gerät ohne Ablage	Best.Nr.	854912	854912	854912	854912	854912
	Preis					
Aufpreis für eine Edelstahl - Fassadenverkleidung (dieser Aufpreis gilt jeweils einzeln für jedes Gerät)	Best.Nr.	855000	855000	855000	855000	855000
	Preis					
Sheerleisten aus Edelstahl (Preis pro Zentimeter)	Best.Nr.	854985	854985	854985	854985	854985
	Preis					



ABLAGE FÜR UNTERSETZER FÜR WARMHALTEGERÄTE

		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
L x T x H außen		814x420x430 mm	1139x420x430 mm	1464x420x430 mm	1789x420x430 mm	2114x420x430mm
Leistung (für beheizbares Modell)		320 W	480 W	640 W	800 W	960 W
Leergewicht		10 kg	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Spannung (für beheizbares Modell) -einphasig 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Ablage neutral	Best.Nr.		851313	851314	851315	851316
	Preis					
Ablage mit warmhaltefunktion	Best.Nr.	851302	851303	851304	851305	851306
	Preis					

STRUKTUR

- Fertigung aus Edelstahl.
- 2mm dicke Auflage, vibriert poliertes Aussehen.
- 4 höhenverstellbare Zylinder.
- Geliefert mit Frontverkleidung und einer Tablettablage mit einer Höhe von 800 mm und einer Tiefe von 325 mm (die seitlichen Verkleidungen und die Unter-setzer-Ablage sind getrennt zu bestellen).
- Geliefert mit 1 Anschluss 2P+E 16A, abgedichtet im Innenteil je GN-Modul.

ABSTELLFLÄCHE

- Tiefe der Abstellfläche: 150 mm.

Mit der Modulo Serie vorgestelltes Modell (Seite 242)

**NEUTRALE GERÄTE MIT ABSTELLFLÄCHEN OBEN**

Modelle		2 GN	3 GN	4 GN
Gesamtlänge		1014 mm	1365 mm	1710 mm
Gesamtiefe		820 mm	820 mm	820 mm
Gesamthöhe		900 mm	900 mm	900 mm
Leergewicht		135 kg	145 kg	155 kg
Höchstbelastung		150 kg	150 kg	150 kg
Modell ohne Schrank	Best.Nr.	854122	854123	854124
	Preis			

OPTIONEN

Einheit mit 2 Regalen	Best.Nr.	854962	854963	854964
	Preis			
4 Drehbare Rollen -125 mm Durchm. Edelstahlgehäuse, mit Platte und 2 Bremsen.	Best.Nr.	854950	854950	854950
	Preis			
Gerät ohne Ablage	Best.Nr.	854912	854912	854912
	Preis			
Aufpreis für eine Edelstahl - Fassadenverkleidung (dieser Aufpreis gilt jeweils einzeln für jedes Gerät)	Best.Nr.	855000	855000	855000
	Preis	106,00 €	106,00 €	106,00 €
Sheuerleisten aus Edelstahl (Preis pro Zentimeter)	Best.Nr.	854985	854985	854985
	Preis			
Anschluss-Spiralkabel für mobile einrichtung (bis 3600 W)	Best.Nr.	854978	854978	854978
	Preis			

**NIESSCHUTZ RECHTS**

		2 GN	3 GN	4 GN
Gesamtlänge		810 mm	1230 mm	1510 mm
Gesamtiefe		242 mm	242 mm	242 mm
Gesamthöhe		410 mm	410 mm	410 mm
Niesschutz rechts mit Tellerablage	Best.Nr.	854972	854973	854974
	Preis			



STRUKTUR

- Fertigung aus Edelstahl.
- 2 mm dicke Auflage, vibriert poliertes Aussehen.
- 4 höhenverstellbare Zylinder.
- freistehendes Unterteil.
- Geliefert mit Frontverkleidung und einer Tablettablage mit einer Höhe von 800 mm und einer Tiefe von 325 mm (die seitlichen Verkleidungen und die Untersetzer-Ablage sind getrennt zu bestellen).
- Geliefert mit einem Anschluss 2P+E, abgedichtet im Innenteil.

Neutrales Gerät mit ausschnitt für einen GN-Behälter :

- Format des Zuschneidens : Gerät 2 GN: 1 GN1/1 - Geräte 3 bis 6 GN : 1 GN1/2 (maximale Höhe: 200 mm) - geliefert ohne Behälter.

Optional Ablage mit Warmhaltefunktion :

- Ablage mit ausgebauchten Niesschutz aus gehärtetem Glas, Pfosten D 42 mm, Heizlampe und Halogenbeleuchtung (eine Lampe rechts neben den jeweiligen GN-Modulen).



NEUTRALE MÖBEL

Modelle		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6GN
Gesamtlänge		884 mm	1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Gesamtiefe		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Gesamthöhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Leergewicht		130 kg	140 kg	150 kg	160 kg	170 kg
Höchstbelastung		150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
Neutrale Geräte mit flacher Oberfläche - ohne Schrank	Best.Nr. Preis	854112	854113	854114	854115	854116
Neutrales Gerät mit ausschnitt für einer GN-Behälter - ohne Schrank	Best.Nr. Preis	854222	854223	854224	854225	854226
OPTIONEN						
Einheit mit 2 Regalen	Best.Nr. Preis	854952	854953	854954	854956	854957
4 Drehbare Rollen -125 mm Durchm. Edelstahlgehäuse, mit Platte und 2 Bremsen.	Best.Nr. Preis	854950	854950	854950	854950	854950
Zusätzlicher anschluss 16A 2P+E (Bis zu 3 zusätzlichen Anschlüssen)	Best.Nr. Preis	854955	854955	854955	854955	854955
Gerät ohne Ablage	Best.Nr. Preis	854912	854912	854912	854912	854912
Aufpreis für eine Edelstahl - Fassadenverkleidung (dieser Aufpreis gilt jeweils einzeln für jedes Gerät)	Best.Nr. Preis	855000	855000	855000	855000	855000
Sheuerleisten aus Edelstahl (Preis pro Zentimeter)	Best.Nr. Preis	854985	854985	854985	854985	854985
Anschluss-Spiralkabel für mobile einrichtung (bis 3600 W)	Best.Nr. Preis	854978	854978	854978	854978	854978

STRUKTUR

- Fertigung aus Edelstahl.
- Auflage 2 mm dick, vibriert poliertes Aussehen.
- 4 höhenverstellbare Zylinder.
- Geliefert mit Frontverkleidung und einer Tablettablage mit einer Höhe von 800 mm und einer Tiefe von 325 mm (die seitlichen Verkleidungen sind getrennt zu bestellen).

AUSSTATTUNG

- Platte mit Fußstütze.
- abschließbarer Einschub.
- ein Anschluss 2P+E 16A, abgedichtet.
- ein Anschluss RJ45, abgedichtet, ohne Kabel.

**KASTENGERÄTE****Modelle**

Gesamtlänge	1534 mm
Gesamtiefe	820 mm
Gesamthöhe	900 mm
Leergewicht	115 kg
Höchstbelastung	150 kg

Kastengeräte mit Ablagefläche links	Best.Nr.	854510
-------------------------------------	----------	--------

Preis

Kastengeräte mit Ablagefläche rechts	Best.Nr.	854520
--------------------------------------	----------	--------

Preis**OPTIONEN**

4 Drehbare Rollen -125 mm Durchm. Edelstahlgehäuse, mit Platte und 2 Bremsen.	Best.Nr.	854950
--	----------	--------

Preis

Zusätzlicher Anschluss 16A 2P+E (Bis zu 3 zusätzlichen Anschlüssen)	Best.Nr.	854955
--	----------	--------

Preis

Gerät ohne Ablage	Best.Nr.	854912
-------------------	----------	--------

Preis

Aufpreis für eine Edelstahl - Fassadenverkleidung (dieser Aufpreis gilt jeweils einzeln für jedes Gerät)	Best.Nr.	855000
---	----------	--------

Preis

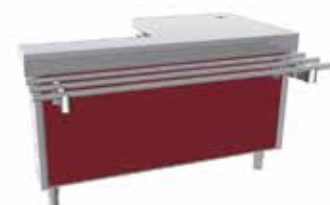
Sheuerleisten aus Edelstahl (Preis pro Zentimeter)	Best.Nr.	854985
---	----------	--------

Preis

Anschluss-Spiralkabel für mobile einrichtung (bis 3600 W)	Best.Nr.	854978
--	----------	--------

Preis**ABLAGE FÜR UNTERSETZER**

	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
L x T x H außen	1139x420x430 mm	1464x420x430 mm	1789x420x430 mm	2114x420x430mm
Leistung	480 W	640 W	800 W	960 W
Leergewicht	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Spannung -einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V
Ablage mit warmhaltefunktion	Best.Nr.	851323	851324	851325
	Preis			851326



Geräte mit Ablagefläche links



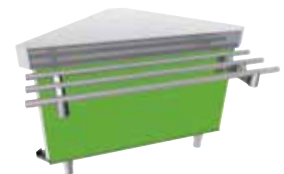
Geräte mit Ablagefläche rechts





ECKGERÄTE

Modelle		Offener Winkel Service-Seite	Offener Winkel für Publikum zugängliche Seite
Gesamtlänge		1464 mm	932 mm
Gesamtiefe		580 mm	758 mm
Gesamthöhe		900 mm	900 mm
Eckgeräte 90°	Best.Nr.	854291	854292
	Preis		
Eckgeräte 45°	Best.Nr.	854241	854242
	Preis		
OPTIONEN			
Aufpreis für eine Edelstahl - Fassadenverkleidung (dieser Aufpreis gilt jeweils einzeln für jedes Gerät)	Best.Nr.	855000	855000
	Preis		
Gerät ohne Ablage	Best.Nr.		854912
	Preis		



Offener Winkel für Publikum zugängliche Seite



Offener Winkel Service-Seite

ECKGERÄTE

Modelle			
Gesamtlänge		500 mm	
Gesamtiefe		132 mm	
Gesamthöhe		900 mm	
Element Mittelfront	Best.Nr.	854402	
	Preis		
Element Seitenfront, rechts, ohne Rückgabe	Best.Nr.	854407	
	Preis		
Element Seitenfront, links, ohne Rückgabe	Best.Nr.	854408	
	Preis		
OPTIONEN			
Gerät ohne Ablage	Best.Nr.	854912	
	Preis		
Aufpreis für eine Edelstahl - Fassadenverkleidung (dieser Aufpreis gilt jeweils einzeln für jedes Gerät)	Best.Nr.	855000	
	Preis		



STRUKTUR

- Fertigung aus Edelstahl.
- 2 mm dicke Auflage, vibriert poliertes Aussehen.

ECKGERÄTE MIT OFFENER WINKEL FÜR PUBLIKUM ZUGÄNLICHE SEITE :

- die auf Seiten der Kunden offenen Möbel werden mit Rampe (Höhe 800mm) und Verkleidung ausgeliefert.

ECKGERÄTE MIT OFFENER WINKEL SERVICE-SEITE :

- die auf der Servier-Seite offenen Möbel sind mit zwei Regalen ausgestattet.

FRONTSEITENVERKLEIDUNG :

- Kompatibel mit den Wagen mit gleichbleibender Höhe für Teller (Ref. 777326 und 777426) und für Gläserkörbe (Ref. 777706). Je nach Belieben kann die rechte oder linke Seite in Richtung Publikumsverkehr zeigen (Lieferung mit 1 Fuß).

VERKLEIDUNGEN, SEITLICH :

- Fassadenelemente 854407 / 854408 und Kassenmöbel 854510 / 854520 sind nicht verkleidet. Diese Elemente werden entweder auf den einzelnen Seiten des Möbelstücks oder der Selbstbedienungstheke montiert. Je nach Belieben kann die rechte oder linke Seite in Richtung Publikumsverkehr zeigen.

AUFSATZ

- Wird Einheitlich verkauft, (z. B. für ein 3GN Gerät gibt es bis zu 3 Aufsätze um die Speisen zu erhöhen).

RÜCKGABEELEMENT, SEITLICH

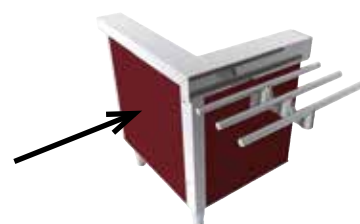
Modelle		Arm, links	Arm, rechts
Gesamtlänge		675 mm	675 mm
Gesamtiefe		820 mm	820 mm
Gesamthöhe		900 mm	900 mm
Rückgabeelement, Seitlich	Best.Nr.	854410	854420
	Preis		

**OPTIONEN**

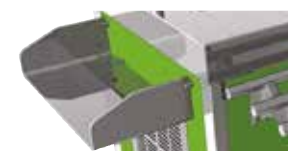
Gerät ohne Ablage	Best.Nr.	854912	854912
	Preis		
Aufpreis für eine Edelstahl - Fassadenverkleidung (dieser Aufpreis gilt jeweils einzeln für jedes Gerät)	Best.Nr.	855000	855000
	Preis		

VERKLEIDUNGEN, SEITLICH

Modelle			
Seitenelement, rechts, aus Edelstahl gefertigt	Best.Nr.	854970	
	Preis		
Seitenelement, links, aus Edelstahl gefertigt	Best.Nr.	854971	
	Preis		
Seitenelement, rechts, in der Farbe der Frontverkleidung	Best.Nr.	854980	
	Preis		
Seitenelement, links, in der Farbe der Frontverkleidung	Best.Nr.	854981	
	Preis		

**GEMEINSAME ZUBEHÖR FÜR OASIS MÖBEL**

GN1/1 -Rahmen zur Verwendung von GNBehältern (für Kühlung)	Best.Nr.	854982
	Preis	
Besteckhalter (max. Gesamtlast 15 kg)	Best.Nr.	482220
	Preis	
Aufsatz für Umluft-gekühlte Wanne (Per Stück) - L x T x H mm 522 x 325 x 102 mm	Best.Nr.	853350
	Preis	



Besteckhalter



Aufsatz für Umluft-gekühlte Wanne

STANDARD-AUSSTATTUNG

- Oberfläche in vibriert polierter Optik, vorne mit um 110 mm abfallendem Rand in poliert-satiniertem Finish.
- Fassaden und Seiten aus wasserabweisendem 19 mm starkem Melamin, 120 mm vom Boden entfernt.
- Rampe bestehend aus 3 Trapezprofilen aus pulverbeschichtetem Aluminium in „Edelstahl-Grau“ in 650 mm Höhe auf Aufsätzen mit einem unsichtbaren Befestigungssystem.
- Schutzleiste aus Edelstahl im unteren Bereich und spezielle, 40 mm dicke Profilleiste aus Edelstahl an den Seiten der Vorderseite



+ Mehr Leistung

- Dank der perfekt beherrschten Umluftkühltechnik zirkuliert die kalte Luft gleichmäßig im Innenraum der Vitrinen und bewahrt so den besten Geschmack der präsentierten Vorspeisen, Nachspeisen, usw.. ohne sie auszutrocknen.

+ Einfacher zu reinigen

- Verbindungselemente für Möbelstücke zur bequemen Verbindung. Abhängig vom jeweils gelieferten Möbelstück sind drei verschiedene Modelle vorgesehen (im Möbelpreis inbegriffen).
- Ein Spritzgussteil aus lebensmittelgeeignetem Neopren zwischen den einzelnen Möbeln dient als perfekt wasserdichte Verbindung. Dies erleichtert die Reinigung, da sich keine Lebensmittelrückstände zwischen den Möbeln sammeln können.

+ Wirkt einladender

- Mit der Tabletrutsche in 650 mm Höhe befinden sich die Vorspeisen, Käse, Dessertschalen, die warmen Speisen auf Anfrage sowie alles andere in Reichweite der Kinder.

+ Ästhetik

- Produktreihe mit 33 Farben und Farbtönen für Frontverkleidungen. Siehe Seite 422-423

+ Einsparungen

- Die technischen Elemente für die Kalt- und Warmkette sind serienmäßig mit einem programmierbaren zeitversetzten Start ausgerüstet und verbrauchen daher nicht mehr, als für den Service erforderlich ist.
- Leistungsstärkere und gleichzeitig sparsamere Kompressor-Einheiten EcoPower (bis zu 20 % weniger Energie).
- Durchschnittlich nur 60 dBA (weniger Schwingungen und abgegebene Wärme).

+ Sicherheit

- Um zu verhindern, dass sich Kinder verbrennen, kann das Wasserbad auch quer zur Selbstbedienungstheke angeordnet werden.

Entspricht den Richtlinien AFNOR AC D40-004

- Die Kühlvitrinen gewährleisten eine Kerntemperatur der Produkte entsprechend den Richtlinien AFNOR AC D40-004 in Bezug auf die Speisenausgabe in Gemeinschaftskantinen.



RÉCRÉA KID

DESIGN, ORIGINALITÄT UND LEISTUNG
FÜR DIE KLEINSTEN

SCHULKANTINEN





TABLETTSPENDER

Kapazität	160 Tablett	320 Tablett
Länge	880 mm	1580 mm
Breite	775 mm	775 mm
Höhe	230 mm	230 mm
Gewicht	26 Kg	56 Kg
Sockel 200 mm	Code 634096	Code 634097
	Preis*	



BESTECKSPENDER BESTECK- UND BROTPENDER

Kapazität an GN 1/3-150 Behältern	3 Behälter 150 Bestecke	6 Behälter 300 Bestecke	3 Behälter 150 Bestecke	6 Behälter 300 Bestecke
Kapazität an GN 1/1-200 Behältern			1 Behälter 120 Brötchen	2 Behälter 240 Brötchen
Länge	685 mm	1315 mm	685 mm	1315 mm
Breite	350 mm	350 mm	650 mm	650 mm
Höhe	870 mm	870 mm	870 mm	870 mm
Gewicht	5,8 Kg	9,8 Kg	7,4 Kg	13 Kg
	Code 634098	Code 634099	Code 634100	Code 634101
	Preis*			

* davon 7€ Ökobeitrag - Hinweis: diese Spender lassen sich nur mit einem Tablettspender kombinieren

TABLETTSPENDER

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 110 mm Abkantung auf Kinderseite
- Finish: Abdeckung mit gebürsteter Politur, Kanten matt glänzend
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

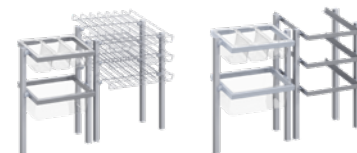
TABLETTSPENDER AUS VERBUNDMATERIAL

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Tablett aus zu 100 % recycelbarem, rotationsgesintertem Verbundmaterial
- 8 Designs zur Auswahl oder individuelles Design
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

**GLÄSERSPENDER
(Ø 80 MM MAX)
SPENDER
FÜR GLÄSERKÖRBE**


Kapazität		1 x	2 x		1 x	2 x
Länge		780 mm	1510 mm		650 mm	1250 mm
Breite		660 mm	660 mm		550 mm	550 mm
Höhe (1)		950 mm	950 mm		950 mm	950 mm
Gewicht		12,2 Kg	20,7 Kg		11,3 Kg	18,9 Kg
3 abgeschrägte Gitter - 168 Gläser	Code	634102	634105	3 Schiebeleisten	634108	634111
	Preis*				Preis*	
Gewicht		13,8 Kg	23,9 Kg		12,6 Kg	21,5 Kg
4 abgeschrägte Gitter - 224 Gläser	Code	634103	634106	4 Schiebeleisten	634109	634112
	Preis*				Preis*	
Gewicht		15,4 Kg	27,1 Kg		13,9 Kg	24,1 Kg
5 abgeschrägte Gitter (1) - 280 Gläser	Code	634104	634107	5 Schiebeleisten (1)	634110	634113
	Preis*				Preis*	

(1) Höhe 1070 mm für die Modelle mit 5 Gleitschienen oder geeigneten Gittern

**BESTECK-, BRÖT- UND GLÄSERSPENDER**

Kapazität		Abgeschrägte Gitter	Abgeschrägte Gleitschienen
3 Behälter GN 1/3 (150 Bestecke)			
1 Behälter GN 2/1 (120 Brötchen)			
Länge		1490 mm	1365 mm
Breite		660 mm	650 mm
Höhe		950 mm	950 mm
Gewicht		19,6 Kg	18,7 Kg
3 Ebenen - 168 Gläser	Code	634114	634117
	Preis*		
Gewicht		21,1 Kg	20 Kg
4 Ebenen - 224 Gläser	Code	634115	634118
	Preis*		
Gewicht		22,8 Kg	21,3 Kg
5 Ebenen - 280 Gläser	Code	634116	634119
	Preis*		

* davon 7€ Ökobeitrag - Hinweis: diese Spender lassen sich nur mit einem Tablettspender kombinieren



FRONTELEMENTE

Länge	550 mm	< 550 mm(1)	> 550 mm(2)	1400 mm(3)
Breite	215 mm	215 mm	215 mm	215 mm
Höhe	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Gewicht	24 Kg			54 Kg
	Code	616213	616214	616215
	Preis*			616216

(1) Pro Stück - (2) pro Linearmeter - (3) für quer zum Verlauf liegendes Bain-Marie



NEUTRALE ELEMENTE

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge	880 mm	1380 mm	1580 mm	1930 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Gewicht	65 Kg	86 Kg	95 Kg	111 Kg
Offener Unterbau	Code	616201	616202	616203
	Preis*			616204
Gewicht				
Offener Unterbau mit 2 Lagerebenen	Code	616205	616206	616207
	Preis*			616208
Gewicht				
Geschlossener Unterbau	Code	616209	616210	616211
	Preis*			616212
Option				
Schloss der Reservelagertüren - pro Tür	Code	629299		
	Preis			

* davon 6€ Ökobeitrag

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Obere Abdeckung mit gebürsteter Politur, matt-glanzkanten, 110 mm Abkantung kinderseitig
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den Abdeckungen der Elemente
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

FRONT

- Front 120 mm vom Boden entfernt
- 33 Dekors

TABLETTRUTSCHE

- Tabletrutsche in einer Höhe von 650 mm über dem Boden (3 trapezförmige Aluminiumprofile)

**ECKELEMENTE**

Kapazität		90° bedienseitig	45° bedienseitig	90° kundenseitig	45° kundenseitig
Länge		820 mm	650 mm	820 mm	650 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Gewicht		16 Kg	29 Kg		
Offener Unterbau	Code Preis*	616217	616218		
Gewicht		33 Kg	16 Kg		
Offener Unterbau mit 2 Lagerebenen	Code Preis*	616219	616220		
Gewicht				33 Kg	20 Kg
Geschlossener Unterbau mit Frontelement & Tabletrutsche	Code Preis*			616221	616222

OPTIONEN

Bezeichnung				
4 frei bewegliche rollen Ø 80 mm, davon 2 mit Bremsen (pro Element)	Code Preis	629141	Gläserkörbe aus Edelstahl draht 500x500x75 mm	Code Preis
Eckstoßdämpfer - pro Stück	Code Preis	629143	Plexiglas-Hustenschutz für Brotspender auf Kundenseite (pro Ebene)	Code Preis
GN 1/3 Behälter für zusätzl. Besteck, Tiefe 150 mm - pro Behälter	Code Preis	09-1219	Steckdose 230 Volt Mono IP55 (nicht geschützt und angeschlossen)	Code Preis
Zusätz. GN 1/1 Behälter für Brot, Tiefe 200 mm - pro Behälter	Code Preis	09-0999	30 mA Schutzschalter für Steckdose	Code Preis
1 eine zusätzliche Glasgitteretage 56 Gläser Ø 80 mm	Code Preis	629314	Schloss der Türen - pro Tür	Code Preis
1 zusätzl. Gleitschienenenebene, für 500x500 mm Gläserkorb	Code Preis	629315		
1 zusätzliche Etage für 3 Besteckbehälter GN 1/3-150 mm (im Lief.)	Code Preis	629316		
1 zusätzliche Brotbehälterebene, für Behälter GN 1/1-200 mm (im Lief.)	Code Preis	629317		



KÜHLELEMENTE MIT OFFENEN UNTERBAUTEN KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		750 mm	750 mm	750 mm
Kühlleistung		272 W	272 W	272 W
Stromleistung		300 W	300 W	300 W
Gewicht		127 Kg	139 Kg	155 Kg
Offener Unterbau	Code	617201	617202	617203
	Preis*			
Optionen				
1 Boden oder 1 Regalbrett	Code	629112	629112	629112
	Preis			
Wandelement (Aggregat in 90° Belüftungsgitter in der Front)	Code	629298	629298	629298
	Preis			
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629152	629152	629152
	Preis			



HUSTENSCHUTZ OHNE BELEUCHTUNG

Kapazität		3 GN	4 GN	5 GN
Länge		1130 mm	1440 mm	1790 mm
Breite - Gerader Hustenschutz		430 mm	430 mm	430 mm
Breite - Gewölbter Hustenschutz		420 mm	420 mm	420 mm
Höhe		430 mm	430 mm	430 mm
Gewicht		12 Kg	15 Kg	19 Kg
Hustenschutz gerade	Code	618102	618103	618104
	Preis*			
Gewölbter Hustenschutz	Code	618302	618303	618304
	Preis*			
Option				
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr 40 x 40 x H 2000 mm (1)	Code	629323	629323	629323
	Preis			

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronische Thermostat im Lieferumfang inbegriffen. Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung gebürstetes Finish, Kanten matt glänzend
- Geneigte 110 mm Abkantung auf Kinderseite
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den Abdeckungen der Elemente
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Umluftgekühlte Reserve mit GN 2/1 Tür, wobei jede GN-Abteilung mit herausnehmbaren Edelstahlleitern mit 4 Gleitschienebenen ausgestattet ist. Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken

WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Finish: Abdeckung gebürstet
- Geneigte, statisch gekühlte Wanne, 30 mm Tiefe
- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Schutz durch Elektrosicherungen

HUSTENSCHUTZ

- Hustenschutz auf einer Ebene bestehend aus einer Lichtbrücke mit Querschnitt 120x45 mm und 2 Viereckigrohrstützen 40 mm, Regal mit Hustenschutz (gerade oder gewölbt) aus vorgespanntem, 6 mm dickem Glas mit abgerundeten und abgeschrägten Ecken

FRONT

- Front 120 mm vom Boden entfernt
- 33 Dekors

TABLETTRUTSCHE

- Tabletrutsche in einer Höhe von 650 mm über dem Boden (3 trapezförmige Aluminiumprofile)

ZUBEHÖR

Die Zubehörteile (GN-Behälter, Gitter der Kühlelemente, usw.) sind als Option erhältlich

**KÜHLELEMENTE MIT KÜHLRESERVE,
KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN**


Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		750 mm	750 mm	750 mm
Anzahl - Türen		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
Kühlleistung		396 W	396 W	665 W
Stromleistung		400 W	400 W	550 W
Gewicht		144 Kg	155 Kg	185 Kg
Gekühlte Reserve	Code	617204	617205	617206
	Preis*			
Optionen				
2 Schubfächer anstelle einer Tür (Edelstahlbehälter im Lieferumfang enthalten)	Code	629014	629014	629014
	Preis			
Zweifachsteuerung (eine für die Wanne und eine für das Reservelager)	Code	629015	629015	629015
	Preis			
Gitter GN 2/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Preis			
Schloss der Reservelagertüren - pro Tür	Code	629299	629299	629299
	Preis			
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629154	629154	629155
	Preis			

GEMEINSAME OPTIONEN

Bezeichnung		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 80 mm, davon 2 mit Bremsen - pro Element	Code	629141	629141	629141
	Preis			
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code	629138	629138	629138
	Preis			
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser GN 1/1-65	Code	629147	629147	629147
	Preis			
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser (Fassungsvermögen 2,75 L) - 600 W	Code	629148	629148	629148
	Preis			

* davon 6€ Ökobeitrag

(1) Verbindungsmuffe zum Hustenschutz im Lieferumfang inbegriffen. Nur für Kühlwannen erhältlich



BÜFFETS MIT ISOLIERTER WANNE, TIEFE 90 MM BÜFFETS MIT STATISCH GEKÜHLTER WANNE, TIEFE 90 MM KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Länge		1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Kühlleistung		272 W	272 W	396 W	396 W
Stromleistung		400 W	400 W	500 W	500 W
Gewicht		133 Kg	154 Kg	178 Kg	223 Kg
Büffets mit isolierter Wanne	Code	617207	617208	617209	617210
	Preis*				
Gewicht					
Statisch gekühlte Büffets	Code	617214	617215	617216	617217
	Preis				
Option					
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629152	629152	629153	629153
	Preis				



HUSTENSCHUTZ - 1 EBENE

Kapazität		4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Länge		1440 mm	1790 mm	2140 mm	2440 mm
Breite - Gerader Hustenschutz		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Breite - Gewölbter Hustenschutz		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Höhe		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Stromleistung		32 W	40 W	48 W	56 W
Gewicht		22 Kg	27 Kg	32 Kg	39 Kg
Hustenschutz gerade	Code	618230	618231	618232	618233
	Preis*				
Gewölbter Hustenschutz	Code	618236	618237	618238	618239
	Preis*				
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr 40 x 40 x 2000 mm (1)	Code	629323	629323	629323	629323
	Preis				

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung gebürstetes Finish, Kanten matt glänzend
- Geneigte 110 mm Abkantung auf den 4 Seiten
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl

WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Finish: Abdeckung gebürstet
- Statisch gekühlte Wanne ohne Neigung, 90 mm Tiefe
- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Schutz durch Elektrosicherungen

HUSTENSCHUTZ

- Hustenschutz auf einer Ebene bestehend aus einer Lichtbrücke vom Querschnitt 60 x 30 mm und 2 Viereckigrohrstützen 40 mm, Regal mit doppeltem Hustenschutz (gerade oder gewölbt) aus vorgespanntem, 6mm dickem Glas mit abgerundeten und abgeschrägten Ecken

FRONT

- Front 120 mm vom Boden entfernt
- 33 Dekors

TABLETTRUTSCHE

- Tabletrutsche in einer Höhe von 650 mm über dem Boden (3 trapezförmige Aluminiumprofile)

BÜFFETS MIT ISOLIERTER WANNE, TIEFE 70 MM
BÜFFETS MIT STATISCH GEKÜHLTER WANNE, TIEFE 70 MM
KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN



Form		Sechseck	Sechseck	Achteckig
Durchmesser		1200 mm	1400 mm	1700 mm
Höhe		750 mm	750 mm	750 mm
Kühlleistung		396 W	396 W	665 W
Stromleistung		500 W	500 W	620 W
Gewicht		220 Kg	275 Kg	314 Kg
Büffets mit isolierter Wanne	Code Preis*	617211	617212	617213
Statisch gekühlte Büffets	Code Preis*	617218	617219	617220
Option				
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code Preis	629153	629153	629155

**HUSTENSCHUTZ - 1 EBENE MIT LED BELEUCHTUNG**

Form		Sechseck	Achteckig
Länge		Ø 1100 mm	Ø 1100 mm
Höhe		740 mm	740 mm
Stromleistung		150 W	150 W
Gewicht		30 Kg	35 Kg
Hustenschutz gerade	Code Preis*	618294	618295
Option			
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr 40 x 40 x 2000 mm (1)	Code Preis	629323	629323

(1) Verbindungsmuffe zum Hustenschutz im Lieferumfang inbegriffen. Nur für Kühlwannen erhältlich



GEMEINSAME OPTIONEN ALLER BÜFFETS

Kapazität		Sechseck	Sechseck	4 GN 1/1 Achteckig	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 80 mm, Code davon zwei mit Bremsen - pro Element	Preis	629141	629141	629141	629141	629141	629141
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code Preis	629138	629138	629138	629138	629138	629138
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser GN 1/1-100 - Fassungsvermögen: 9,5 l	Code Preis	629147	629147	629147	629147	629147	629147
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser (Fassungsvermögen 2,75 L) - 600 W	Code Preis	629148	629148	629148	629148	629148	629148
GN 1/1 nicht perforierte Edelstahlfläche für die Wanne (1)	Code Preis	629213	629213	629213	629213	629213	629213
GN 2/1 nicht perforierte Edelstahlfläche für die Wanne (1)	Code Preis	629214	629214	629214	629214	629214	629214
8 mm dicke Plexiglasablage für Teller	Code Preis	629303	629303	629303	629303	629303	629303

(1) Höhe bei der Bestellung anzugeben.

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung gebürstetes Finish, Kanten matt glänzend
- Geneigte 110 mm Abkantung auf den 4 Seiten
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl

WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Finish: Abdeckung gebürstet
- Statisch gekühlte Wanne ohne Neigung, 90 mm Tiefe
- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Schutz durch Elektrosicherungen

HUSTENSCHUTZ

- Hustenschutz auf einer Ebene bestehend aus einer Lichtbrücke vom Querschnitt 60 x 30 mm und 2 Viereckrohrstützen 40 mm, Regal mit doppeltem Hustenschutz (gerade oder gewölbt) aus vorgespanntem, 6mm dickem Glas mit abgerundeten und abgeschragten Ecken

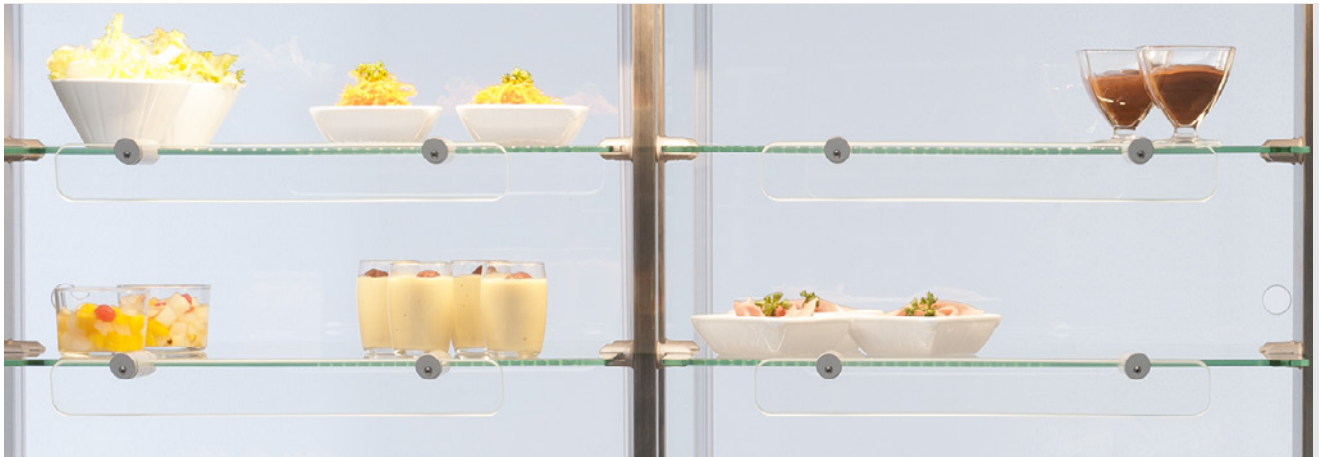
FRONT

- Front 120 mm vom Boden entfernt
- 33 Dekors

TABLETTRUTSCHE

- Tablettrutsche in einer Höhe von 650 mm über dem Boden (3 trapezförmige Aluminiumprofile)





ELEMENTE MIT OFFENEN UNTERBAUTEN,
KÜHLWANNE UND PANORAMA-KÜHLVITRINE MIT 2 ODER 3 EBENEN
KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		750 mm	750 mm	750 mm
Höhe der Vitrine 2 ebene		750 mm	750 mm	750 mm
Höhe der Vitrine 3 ebene		920 mm	920 mm	920 mm
Kühlleistung		1185 W	1185 W	1440 W
Stromleistung		1000 W	1000 W	1200 W
Gewicht		293 Kg	317 Kg	364 Kg
Panorama 2 ebene	Code	619279	619280	619281
	Preis*			
Panorama 3 ebene	Code	619285	619286	619287
	Preis*			
Optionen				
1 Boden oder 1 Regalbrett	Code	629112	629112	629112
	Preis			
Wandelement (Aggregat in 90° Belüftungsgitter in der Front)	Code	629298	629298	629298
	Preis			
Ohne Kühlaggreat (separates Kühlaggreat)	Code	629157	629157	629159
	Preis			

GEMEINSAME OPTIONEN DER PANORAMA-KÜHLVITRINEN MIT 2 ODER 3 EBENEN

Bezeichnung		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 80 mm, davon 2 mit Bremsen - pro Element	Code	629141	629141	629141
	Preis			
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code	629138	629138	629138
	Preis			
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser GN 1/1-65	Code	629147	629147	629147
	Preis			
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser (Fassungsvermögen 2,75 l) - 1200 W	Code	629149	629149	629149
	Preis			
Hochglanzpolierte Rückseite anstelle der Schiebetüren (Wandvitrine)	Code	629089	629089	629089
	Preis			

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung gebürstetes Finish, Kanten matt glänzend
- Geneigte 110 mm Abkantung auf Kinderseite
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Umluft-gekühlte Reserve mit GN 2/1-Abteilung ausgestattet mit herausnehmbaren Edelstahlleitern mit 4 Gleitschienebenen. Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Regelung der Wanne und Vitrine, getrennte Regelung des Reservelagers

WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Finish: Abdeckung gebürstet
- Geneigte, statisch gekühlte Wanne, 30 mm tief

- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum

VITRINE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- 2 oder 3 feststehende Ablagen aus gehärtetem Glas mit geradem, 6 mm dickem Hustenschutz
- Kühlung der Vitrine durch Umluftverdampfer
- Seiten aus gehärtetem, 14 mm dickem Thermopan-Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend
- Bedienseitig 2 hängende Schiebetüren
- Kinderseitig geöffnet
- Kunststoffbeschichtetes Textilrollo mit automatischem Aufrollmechanismus, kinderseitig

FRONT

- Front 120 mm vom Boden entfernt
- 33 Dekors

TABLETTRUTSCHE

- Tabletrutsche in einer Höhe von 650 mm über dem Boden (3 trapezförmige Aluminiumprofile)

**ELEMENTE MIT GEKÜHLTER RESERVE,
KÜHLWANNE UND PANORAMA-KÜHLVITRINE MIT 2 ODER 3 EBENEN
KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN**



Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		750 mm	750 mm	750 mm
Höhe der Vitrine 2 ebenen		750 mm	750 mm	750 mm
Höhe der Vitrine 3 ebenen		920 mm	920 mm	920 mm
Anzahl - Türen		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
Kühlleistung		1440 W	1440 W	1727 W
Stromleistung		1050 W	1050 W	1250 W
Gewicht		306 Kg	335 Kg	396 Kg
Panorama 2 ebenen	Code	619282	619283	619284
	Preis*			
Panorama 3 ebenen	Code	619288	619289	619290
	Preis*			
Optionen				
2 Schubfächer anstelle einer Tür (Edelstahlbehälter im Lieferumfang inbegriffen)	Code	629014	629014	629014
	Preis			
Gitter GN 2/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Preis			
Schloss der Reservelagertüren - pro Tür	Code	629299	629299	629299
	Preis			
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629164	629164	629165
	Preis			

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronische Thermostat im Lieferumfang inbegriffen. Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

* davon 6€ Ökobeitrag



BAIN-MARIE - WAERMEPLATTE - OFFENER UNTERBAU

Kapazität	3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Länge	1385 mm	1580 mm	1385 mm	1580 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	833 mm	833 mm	833 mm	833 mm
Stromleistung - Wasserbeheiztes BM / Waermeplat	2250 W	3000 W	900 W	1200 W
Gewicht	77 Kg	85 Kg	99 Kg	112 Kg
Stromleistung - Umluftbeheiztes BM	1000 W	1000 W		
Gewicht	76 Kg	83 Kg		



Quer angeordnetes Bain-Marie oder Waermeplatte mit 1400 mm Frontelement

	Code	622205	622206	Waermeplat	622201	622202
Wasserbeheiztes Bain-marie	Code	622205	622206	Waermeplat	622201	622202
	Preis*			Preis*		
Umluftbeheiztes Bain-marie	Code	622209	622210			
	Preis*					

In die SB-Linie integriertes Bain-Marie

	Code	622217	622218	Waermeplat	622213	622214
Wasserbeheiztes Bain-marie	Code	622217	622218	Waermeplat	622213	622214
	Preis*			Preis*		
Umluftbeheiztes Bain-marie	Code	622221	622222			
	Preis*					

Option

Option	Code	629113	629114
1 Boden oder 1 Regalbrett	Code	629113	629114
	Preis		

ERGONOMISCHE TELLERABLAGEN, OHNE BELEUCHTUNG

Kapazität	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Länge	1130 mm	1440 mm
Breite	390 mm	390 mm
Höhe	750 mm	750 mm
Gewicht	14 Kg	18 Kg
Glas-Tellerablage	618280	618281
Edelstahl-Tellerablage	618275	618276
	Preis*	



* davon 6€ Ökobeitrag

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung gebürstetes Finish, Kanten matt glänzend.
- Geneigte 110 mm Abkantung auf Kinderseite
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den Abdeckungen der Elemente
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

BAIN-MARIE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

Wasser-Bain-Marie-Wanne

- Beheizung unterhalb der Wanne durch Heizwiderstände mit verstärkten Edelstahl-Schau-felblättern
- Automatische Befüllung mittels Magnetventil

- Wasserablauf mit High-Temperatur Abflus-spundloch Ø 40 mm
- Kontrollleuchte: „Wassermangel“ (falls manuelle Befüllung)

Umluft-Bain-Marie-Wanne

- Beheizung unterhalb der Wanne durch Heizwiderstände und Ventilator
- Schutz vor Überhitzung mit Sicherheits-thermostat

ABDECKPLATTE AUS VORGESPANNTEM GLAS

- Obere Abdeckung mit eingelassenen Kochplatten aus schwarzem vorgespanntem Glas mit integrierten Widerständen
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

TELLERABLAGE

- Edelstahl 18-10 AISI 304

Ergonomische Tellerablage

- Glas oder Falzblechtellerablage ohne Beleuchtung
 - Kundenseitiger Hustenschutz aus vorgespanntem, 6 mm dickem Glas
 - Vertikale Rundrohrstützen Ø 42 mm
- Edelstahl-Tellerablage**
- Ablage aus Falzblech ohne Beleuchtung
 - Kundenseitiger Hustenschutz aus 6 mm dickem vorgespanntem Glas über die gesamte Höhe
 - Vertikale Viereckrohrstützen 40 x 40 mm

ZUBEHÖR

Die Zubehörteile (GN-Behälter, Gitter der Kühlelemente, usw.) sind als Option erhältlich

**BAIN-MARIE - WAERMEPLATTE - MIT WÄRMESCHRANK**

Kapazität	3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Länge	1385 mm	1580 mm	1385 mm	1580 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	833 mm	833 mm	833 mm	833 mm
Stromleistung - Wasserbeheiztes BM / Waermeplat	T - 3780 W	T - 4530 W	2430 W	2730 W
Gewicht	116 Kg	129 Kg	138 Kg	156 Kg
Stromleistung - Umluftbeheiztes BM	2530 W	2530 W		
Gewicht	115 Kg	127 Kg		
Türen	2 Schiebetü.	2 Schiebetü.	2 Schiebetü.	2 Schiebetü.

Quer angeordnetes Bain-Marie oder Waermeplatte mit 1400 mm Frontelement

Wasserbeheiztes Bain-marie	Code	622207	622208	Waermeplat	622203	622204
	Preis*			Preis*		
Umluftbeheiztes Bain-marie	Code	622211	622212			
	Preis*					
In die SB-Linie integriertes Bain-Marie						
Wasserbeheiztes Bain-marie	Code	622219	622220	Waermeplat	622215	
	Preis*			Preis*		
Umluftbeheiztes Bain-marie	Code	622223	622224			
	Preis*					

**EDELSTAHL-TELLERABLAGEN MIT SCHUTZSCHEIBE**

Kapazität	3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Länge	1130 mm	1440 mm	1130 mm	1440 mm
Breite	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Höhe	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Gewicht	13 Kg	18 Kg	13 Kg	18 Kg
Ohne Beleuchtung	618285	618286	618285	618286
	Preis*			
Beleuchtung mit 2 LED-Spots (entspr. 50 W) auf jeder Stütze	618290	618291	618290	618291
	Preis*			

* davon 6€ Ökobeitrag



GEMEINSAME OPTIONEN DER BAIN-MARIES

Bain-Marie		Waermeplatte	
Wasser-Bain-Marie-Wanne mit manueller Befüllung	Code 629212 Preis	4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 80 mm, davon zwei mit Bremsen - pro Element	Code 629141 Preis
1/4-Umdrehungsventil für manuelle Leerung (4)	Code 629010 Preis	Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Element (bis 3600 W)	Code 629138 Preis
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 80 mm, davon zwei mit Bremsen - pro Element	Code 629141 Preis	Kochplatten mit 55 mm Einbuchtung - pro Element	Code 629095 Preis
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Element (bis 3600 W)	Code 629138 Preis	Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr Ø 42 mm x H 2000 mm (1)	Code 629323 Preis
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (ab 3600 W)	Code 629139 Preis	Steckdose 230 Volt Mono + Erdung IP55 (nicht geschützt und nicht angeschlossen)	Code 629321 Preis
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr Ø 42 mm x H 2000 mm (1)	Code 629323 Preis	30 mA Schutzschalter für Steckdose	Code 629144 Preis
Steckdose 230 Volt Mono + Erdung IP55 (nicht geschützt und nicht angeschlossen)	Code 629321 Preis	Bedienseitig offene Einbuchtung	Code 629096 Preis
30 mA Schutzschalter für Steckdose	Code 629144 Preis	Tablettgleitschienen-Set (3)	Code 629294 Preis
Abnehmbarer Trägerrahmen für GN 1/1-150 mm Behälter (nicht im Lieferumfang) (2)	Code 629119 Preis	Seitliche Scheibe für Waermeplatte - pro Stück	Code 629123 Preis
Tablettgleitschienen-Set (3)	Code 629294 Preis	Behälter GN 1/1-65 mit Griffen und Deckel	Code 629097 Preis
Seitliche Scheibe für quer zur Verlaufsrichtung angeordnetes BM - pro Stück	Code 629123 Preis	Abnehmbarer Edelstahlrahmen für Behälter GN 1/1-65	Code 629004 Preis
Behälter GN 1/1-150 mit Griffen und Deckel	Code 629005 Preis	Individuelle Temperaturregelung der einzelnen Wärmezonen - Einheit	Code 629219 Preis
Schichtstoff-Frontverkleidung auf Bain-Marie-Seite	Code 629111 Preis		

(1) Verbindungsmuffe zur Tellerablage im Lieferumfang inbegriffen

(2) Vierkantrohr 20x20 mm mit 2 Gleitschienenenebenen nur für Bain-Marie-Einbaugeräte mit Wärmeschrank

(3) Für ein in Verlaufsrichtung der SB-Linie platziertes Bain-Marie (lineares Bain Marie) - pro Linearmeter

(4) Für den Zugang zum Ventil unbedingt einen zusätzlichen technischen Abteil vorsehen

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung gebürstetes Finish, Kanten matt glänzend.
- Geneigte 60 mm Abkantung auf Kinderseite
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den Abdeckungen der Elemente
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

BAIN-MARIE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

Wasser-Bain-Marie-Wanne

- Beheizung unterhalb der Wanne durch Heizwiderstände mit verstärkten Edelstahl-Schaufelblättern
- Automatische Befüllung mittels Magnetventil

- Wasserablauf mit High-Temperatur Abflussspundloch Ø 40 mm
- Kontrollleuchte: „Wassermangel“ (falls manuelle Befüllung)

Umluft-Bain-Marie-Wanne

- Beheizung unterhalb der Wanne durch Heizwiderstände und Ventilator
- Schutz vor Überhitzung mit Sicherheitsthermostat

ABDECKPLATTE AUS VORGESPANNTEM GLAS

- Obere Abdeckung mit eingelassenen Kochplatten aus schwarzem vorgespanntem Glas mit integrierten Widerständen
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

TELLERABLAGE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Vertikale Rundrohrstützen Ø 42 mm

Ergonomische Tellerablage

- Glas oder Falzblechtellerablage ohne Beleuchtung
- Kundenseitiger Hustenschutz aus vorgespanntem, 6 mm dickem Glas

Edelstahl-Tellerablage

- Ablage aus Falzblech ohne Beleuchtung
- Kundenseitiger Hustenschutz aus 6 mm dickem vorgespanntem Glas über die gesamte Höhe

ZUBEHÖR

Die Zubehörteile (GN-Behälter, Gitter der Kühlelemente, usw.) sind als Option erhältlich

STANDARD FRONT**Bezeichnung**

Farbstandardbereich der Seitenverkleidung (Einheit)	Code	629259
	Preis	
Front in Edelstahl poliert satiniert (ml)	Code	629260
	Preis	
Edelstahl-Fußleiste zur Befestigung an den Füßen von Elementen (ml)	Code	629261
	Preis	

STANDARD TABLETTRUTSCHE**Bezeichnung**

Tablettrutsche 3 Edelstahl-Rundrohre Ø 30 mm (ml)	Code	629292
	Preis	
Wird stattdessen mit 3 Rundrohr Tablettrutsche geliefert der Aluminium Tablettrutsche - der ml	Code	629293
	Preis	
Tablettrutsche aus Aluminium (ml)	Code	629273
	Preis	
Ohne Tablettrutsche aus Aluminium geliefert (ml)	Code	629295
	Preis	
Kit Verbindungsmuffe Edelstahl Ø 30 mm durchgehend (das Kit)	Code	629287
	Preis	

STANDARD AUSSTATTUNGEN

- Struktur aus Edelstahl 18/10 AISI 304
- Abdeckung mit gebürsteter Politur mit 60 mm geneigter Frontabkantung in matt poliertem Finish
- Frontmodule mit 121,5 mm Bodenhöhe aus zu 100% recycelbarem, rotationsgesintertem Verbundmaterial
- Seitenteile aus Edelstahl 18/10 AISI 304
- Tabletrutsche bestehend aus 3 Edelstahlrundrohren Ø 30 mm, 670 mm Bodenhöhe, auf zu 100% aus recycelbarem, rotations- gesintertem Verbundmaterial mit bestehenden Trägern mit unsichtbarer Befestigung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl

100%
recyclable

R-455A

60 dBA
en moyenne

- 20%
cons.
d'énergie

- 40%
cons.
d'énergie

afnor
AC D40-004

18
10
AISI 304

Mehr Design

- Einzigartig, von Vauconsant patentiert
- Fröhliche Farben, um den Hunger der Kinder zu wecken

Nachhaltiger

- Fronten aus zu 100% recycelbarem, rotationsgesintertem Verbundmaterial

Je appetitlicher desto höher der Umsatz

- LED-Beleuchtung als Standardausstattung (CRI-Wert von mindestens 85, 1 000 Lumen pro Meter)

Einladender

- Tabletrutsche auf 670 mm Bodenhöhe

Sicherer

- Vollkommen aus Edelstahl 18/10 AISI 304
- Abgerundete Scheiben, für Kinder unzugängliche elektrische Elemente
- Rechtwinklig zur Verlaufsrichtung angeordnetes Bain-Marie, um die Kinder von den heißen Ausstattungen fernzuhalten

Größere Auswahl

- 8 Standarddesigns zur Auswahl. Siehe Seite 428 - 429

Leistungsstärker

- Umluftgekühlte Panorama-Vitrinen für noch mehr Leistungsstärke

Wirtschaftlicher

- LED-Beleuchtung in der Standardausführung
- Eco-Power Kompressoraggregate (bis zu 20% Energieeinsparung)
- Bain-Marie mit "Lufrückschleifung" (bis zu 40% Energieeinsparung)

Leicht zu reinigen

- Lebensmittelechte Neoprendichtung zwischen den einzelnen Elementen

Angenehmerer Service

- Die Kühlaggregate mit durchschnittlich 60 dBA
- Bedeutend verringerte Schwingungen und Blasstärke

Umweltfreundlicher

- Kühlaggregat mit R455A Kühlmittel

Konform mit den

AFNOR / AC D40-004-Richtlinien



COLORADO

SCHÖN, WITZIG UND ZU 100% RECYCELBAR

SCHULKANTINEN





TABLETT-, BESTECK-, BROT- UND GLÄSERSPENDER

Kapazität	32 Tablett 150 Bestecke, 30 Gläser	1 Behälter 120 Brötchen
Länge	816 mm	816 mm
Breite	454 mm	454 mm
Höhe	808 mm	808 mm
Gewicht	16 Kg	10,7 Kg
Tablett-, Gläser- (Ø80 mm) und Besteck- spender	Code 634120	Preis*
Brotspender - 1 Ebene für 1 GN 1/1-200 Gefäß (im Lieferumfang inbegriffen)	Code Preis*	634121



TABLETTSPENDER

Kapazität	160 Tablett	320 Tablett
Länge	880 mm	1580 mm
Breite	775 mm	775 mm
Höhe	200 mm	200 mm
Gewicht	26 Kg	56 Kg
Sockel 200 mm	Code 634096	Code 634097
	Preis*	



BESTECKSPENDER BESTECK- UND BROTSPENDER

Kapazität an GN 1/3-150 Behältern	3 Behälter 150 Bestecke	6 Behälter 300 Bestecke	3 Behälter 150 Bestecke	6 Behälter 300 Bestecke
Kapazität an GN 1/1-200 Behältern			1 Behälter 120 Brötchen	2 Behälter 240 Brötchen
Länge	685 mm	1315 mm	685 mm	1315 mm
Breite	350 mm	350 mm	650 mm	650 mm
Höhe	870 mm	870 mm	870 mm	870 mm
Gewicht	5,8 Kg	9,8 Kg	7,4 Kg	13 Kg
	Code Preis*	634098 634099	634100	634101

* davon 7€ Ökobeitrag - Hinweis: diese Spender lassen sich nur mit einem Tablettspender kombinieren

TABLETTSPENDER

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 60 mm Abkantung auf Kinderseite
- Finish: Abdeckung mit gebürsteter Politur, Kanten matt glänzend
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

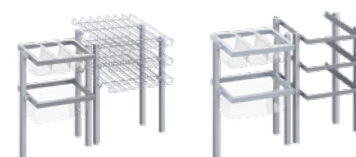
TABLETTSPENDER AUS VERBUNDMATERIAL

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Tablett aus zu 100 % recycelbarem, rotationsgesintertem Verbundmaterial
- 8 Designs zur Auswahl oder individuelles Design
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

**GLÄSERSPENDER
(Ø 80 MM MAX)
SPENDER
FÜR GLÄSERKÖRBE**


Kapazität		1 x	2 x		1 x	2 x
Länge		780 mm	1510 mm		650 mm	1250 mm
Breite		660 mm	660 mm		550 mm	550 mm
Höhe (1)		950 mm	950 mm		950 mm	950 mm
Gewicht		12,2 Kg	20,7 Kg		11,3 Kg	18,9 Kg
3 abgeschrägte Gitter - 168 Gläser	Code	634102	634105	3 geneigte Schiebeleisten	634108	634111
	Preis*				Preis*	
Gewicht		13,8 Kg	23,9 Kg		12,6 Kg	21,5 Kg
4 abgeschrägte Gitter - 224 Gläser	Code	634103	634106	4 geneigte Schiebeleisten	634109	634112
	Preis*				Preis*	
Gewicht		15,4 Kg	27,1 Kg		13,9 Kg	24,1 Kg
5 abgeschrägte Gitter (1) - 280 Gläser	Code	634104	634107	5 geneigte Schiebeleisten (1)	634110	634113
	Preis*				Preis*	

(1) Höhe 1070 mm für die Modelle mit 5 Gleitschienen oder geneigten Gittern

**BESTECK-, BROT- UND GLÄSERSPENDER**

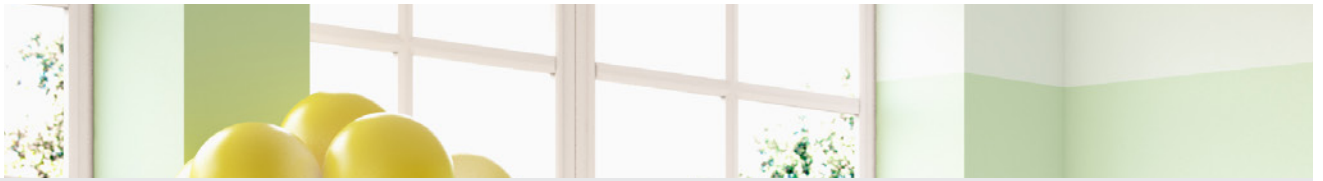
Kapazität		Abgeschrägte Gitter	Abgeschrägte Gleitschienen
3 Behälter GN 1/3 (150 Bestecke)			
1 Behälter GN 2/1 (120 Brötchen)			
Länge		1490 mm	1365 mm
Breite		660 mm	650 mm
Höhe		950 mm	950 mm
Gewicht		19,6 Kg	18,7 Kg
3 Ebenen - 168 Gläser	Code	634114	634117
	Preis*		
Gewicht		21,1 Kg	20 Kg
4 Ebenen - 224 Gläser	Code	634115	634118
	Preis*		
Gewicht		22,8 Kg	21,3 Kg
5 Ebenen - 280 Gläser	Code	634116	634119
	Preis*		

* davon 7€ Ökobeitrag - Hinweis: diese Spender lassen sich nur mit einem Tablettspender kombinieren



OPTIONEN

Bezeichnung		Code	Preis
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 80 mm, davon zwei mit Bremsen (pro Element)		629141	
Eckstoßdämpfer - pro Stück		629143	
GN 1/3 Behälter für zusätzl. Besteck, Tiefe 150 mm - pro Behälter		09-1219	
Zusätz. GN 1/1 Behälter für Brot, Tiefe 200 mm - pro Behälter		09-0999	
1 eine zusätzliche Glasgitteretage 56 Gläser Ø 80 mm		629314	
1 zusätzl. Gleitschienenenebene, für 500x500 mm Gläserkorb		629315	
1 zusätzliche Etage für 3 Besteckbehälter Behälter GN 1/3-150 mm (im Lieferumfang)		629316	
1 zusätzliche Brotbehälterebene, für Behälter GN 1/1-200 mm (im Lieferumfang)		629317	
Gläserkörbe aus Edelstahldraht 500x500x75 mm		09-0410	
Plexiglas-Hustenschutz für Brotspender auf Kundenseite (pro Ebene)		629308	



TABLETTSPENDER

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Gerade 60 mm Abkantung auf Kinderseite
- Finish: Abdeckung mit gebürsteter Politur, Kanten matt glänzend
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

TABLETTSPENDER AUS VERBUNDMATERIAL

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Tablett aus zu 100 % recycelbarem, rotationsgesintertem Verbundmaterial
- 8 Designs zur Auswahl oder individuelles Design
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern





FRONTELEMENTE

Länge	550 mm	<550 mm(1)	>550 mm(2)	1400 mm(3)
Breite	215 mm	215 mm	215 mm	215 mm
Höhe	726 mm	726 mm	726 mm	726 mm
Gewicht	24 Kg			52 Kg
	Code	616313	616314	616315
	Preis*			616316

(1) Pro Stück - (2) pro Linearmeter - (3) für quer zum Verlauf liegendes Bain-Marie



NEUTRALE ELEMENTE

Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge	880 mm	1380 mm	1580 mm	1930 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	726 mm	726 mm	726 mm	726 mm
Gewicht	65 Kg	86 Kg	95 Kg	111 Kg
Offener Unterbau	Code	616301	616302	616303
	Preis*	616304		
Gewicht	74 Kg	104 Kg	116 Kg	138 Kg
Offener Unterbau mit 2 Lagerebenen	Code	616305	616306	616307
	Preis*			
Gewicht	80 Kg	119 Kg	134 Kg	161 Kg
Türen	2 Flügeltüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Geschlossener Unterbau	Code	616309	616310	616311
	Preis*	616312		

Option

Schloss der Reservelagertüren - pro Tür	Code	629299
	Preis	

* davon 6€ Ökobeitrag

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Obere Abdeckung mit gebürsteter Politur, matt-glanzanten, 60 mm Abkantung kinderseitig
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den Abdeckungen der Elemente
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

FRONT

- Front mit 120 mm Bodenhöhe aus zu 100 % recycelbarem, rotationsgesintertem Verbundmaterial
- 8 Designs zur Auswahl oder individuelles Design

TABLETTRUTSCHE

- 3 Edelstahlrundrohre Ø 30 mm auf 670 mm Bodenhöhe mit bestehenden Trägern aus zu 100% recycelbarem, rotationsgesintertem Verbundmaterial, mit unsichtbarer Befestigung

ECKELEMENTE

Kapazität		90° bedienseitig	45° bedienseitig	90° kundenseitig	45° kundenseitig
Länge		820 mm	650 mm	820 mm	650 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		726 mm	726 mm	726 mm	726 mm
Gewicht		16 Kg	29 Kg		
Offener Unterbau	Code	616217	616218		
	Preis*				
Gewicht		33 Kg	16 Kg		
Offener Unterbau mit 2 Lagerebenen	Code	616219	616220		
	Preis*				
Gewicht				33 Kg	20 Kg
Geschlossener Unterbau mit Frontelement & Tabletrutsche	Code			616321	616322
	Preis*				

Kapazität		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 80 mm, davon zwei mit Bremsen - pro Element	Code	629141	629141	629141	629141
	Preis				
Steckdose 230 Volt Mono + Erdung IP55 (nicht geschützt und nicht angeschlossen)	Code	629321	629321	629321	629321
	Preis				
30 mA Schutzschalter für Steckdose	Code	629144	629144	629144	629144
	Preis				

* davon 6€ Ökobeitrag



KÜHLELEMENTE MIT OFFENEN UNTERBAUTEN KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		726 mm	726 mm	726 mm
Kühlleistung		272 W	272 W	272 W
Stromleistung		300 W	300 W	300 W
Gewicht		127 Kg	139 Kg	155 Kg
Offener Unterbau	Code	617301	617302	617303
	Preis*			
Optionen				
1 Boden oder 1 Regalbrett	Code	629112	629113	629114
	Preis			
Wandelement (Aggregat in 90° Belüftungsgitter in der Front)	Code	629298	629298	629298
	Preis			
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629152	629152	629152
	Preis			



HUSTENSCHUTZ OHNE BELEUCHTUNG

Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		1130 mm	1440 mm	1790 mm
Breite - Gerader Hustenschutz		430 mm	430 mm	430 mm
Breite - Gewölbter Hustenschutz		420 mm	420 mm	420 mm
Höhe		430 mm	430 mm	430 mm
Gewicht		12 Kg	15 Kg	19 Kg
Hustenschutz gerade	Code	618002	618003	618004
	Preis*			
Gewölbter Hustenschutz	Code	618014	618015	618016
	Preis*			
Option				
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr Ø 42 x H 2000 mm (1)	Code	629322	629322	629322
	Preis			

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronische Thermostat im Lieferumfang inbegriffen.
Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung gebürstetes Finish, Kanten matt glänzend
- Geneigte 60 mm Abkantung auf Kinderseite
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den Abdeckungen der Elemente
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Umluftgekühlte Reserve mit GN 2/1 Tür, wobei jede GN-Abteilung mit herausnehmbaren Edelstahlleitern mit 4 Gleitschienebenen ausgestattet ist. Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken

WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Finish: Abdeckung gebürstet
- Geneigte, statisch gekühlte Wanne, 30 mm Tiefe
- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Schutz durch Elektrosicherungen

HUSTENSCHUTZ

- Hustenschutz auf einer Ebene bestehend aus einer Lichtbrücke mit Querschnitt 120x45 mm und 2 Rundrohrstützen Ø42 mm, Regal mit Hustenschutz (gerade oder gewölbt) aus vorgespanntem, 6 mm dickem Glas mit abgerundeten und abgeschrägten Ecken

FRONT

- Front in 120 mm Bodenhöhe aus zu 100 % recycelbarem, rotationsgesintertem Verbundmaterial
- 8 Designs zur Auswahl oder individuelles Design

TABLETTRUTSCHE

- 3 Edelstahlrundrohre Ø 30 mm auf 670 mm Bodenhöhe mit bestehenden Trägern aus zu 100% recycelbarem, rotationsgesintertem Verbundmaterial, mit unsichtbarer Befestigung

ZUBEHÖR

- Zubehör (GN-Behälter, Gitter der Kühlelemente, usw.) sind auf Seite 316 verfügbar.

**KÜHLELEMENTE MIT KÜHLRESERVE,
KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN**

Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		726 mm	726 mm	726 mm
Anzahl - Türen		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
Kühlleistung		396 W	396 W	665 W
Stromleistung		400 W	400 W	550 W
Gewicht		144 Kg	155 Kg	185 Kg
Gekühlte Reserve	Code	617304	617305	617306
	Preis*			
Optionen				
2 Schubfächer anstelle einer Tür (Edelstahlbehälter im Lieferumfang enthalten)	Code	629014	629014	629014
	Preis			
Zweifachsteuerung (eine für die Wanne und eine für das Reservelager)	Code	629015	629015	629015
	Preis			
Gitter GN 2/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Preis			
Schloss der Reservelagertüren - pro Tür	Code	629299	629299	629299
	Preis			
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629154	629154	629155
	Preis			

GEMEINSAME OPTIONEN

Bezeichnung		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 80 mm, davon 2 mit Bremsen - pro Element	Code	629141	629141	629141
	Preis			
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code	629138	629138	629138
	Preis			
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser GN 1/1-65	Code	629147	629147	629147
	Preis			
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser (Fassungsvermögen 2,75 L) - 600 W	Code	629148	629148	629148
	Preis			

* davon 6€ Ökobeitrag

(1) Verbindungsmuffe zum Hustenschutz im Lieferumfang begriffen. Nur für Kühlwannen erhältlich



BÜFFETS MIT ISOLIERTER WANNE, TIEFE 90 MM
 BÜFFETS MIT STATISCH GEKÜHLTER WANNE, TIEFE 90 MM
 KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge		1610 mm	1960 mm	2310 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		708 mm	708 mm	708 mm
Kühlleistung		272 W	272 W	396 W
Stromleistung		300 W	300 W	400 W
Gewicht		133 Kg	154 Kg	178 Kg
Büffets mit isolierter Wanne	Code	617307	617308	617309
	Preis*			
Gewicht		163 Kg	184 Kg	208 Kg
Statisch gekühlte Büffets	Code	617310	617311	617312
	Preis*			



HUSTENSCHUTZ - 1 EBENE

Kapazität		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Länge		1440 mm	1790 mm	2140 mm
Breite - Gerader Hustenschutz		470 mm	470 mm	470 mm
Breite - Gewölbter Hustenschutz		570 mm	570 mm	570 mm
Höhe		530 mm	530 mm	530 mm
Stromleistung		32 W	40 W	48 W
Gewicht		22 Kg	27 Kg	32 Kg
Gerader Hustenschutz	Code	618055	618056	618057
	Preis*			
Gewölbter Hustenschutz	Code	618063	618064	618065
	Preis*			

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronische Thermostat im Lieferumfang inbegriffen. Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

* davon 6€ Ökobeitrag

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung gebürstetes Finish, Kanten matt glänzend
- Geneigte 60 mm Abkantung auf den 4 Seiten
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl

WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Finish: Abdeckung gebürstet
- Statisch gekühlte Wanne ohne Neigung, 90 mm Tiefe
- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Schutz durch Elektrosicherungen

HUSTENSCHUTZ

- Hustenschutz auf einer Ebene bestehend aus einer Lichtbrücke vom Querschnitt 60x30 mm und 2 Rundrohrstützen Ø42 mm, Regal mit doppeltem Hustenschutz (gerade oder gewölbt) aus vorgespanntem, 6mm dickem Glas mit abgerundeten und abgeschrägten Ecken

FRONT

- Front in 120 mm Bodenhöhe aus zu 100 % recycelbarem, rotationsgesintertem Verbundmaterial
- 8 Designs zur Auswahl oder individuelles Design

TABLETTRUTSCHE

- 3 Edelstahlrundrohre Ø 30 mm auf 670 mm Bodenhöhe mit bestehenden Trägern aus zu 100% recycelbarem, rotationsgesintertem Verbundmaterial, mit unsichtbarer Befestigung

GEMEINSAME OPTIONEN ALLER BÜFFETS

Kapazität	6 GN 1/1
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 80 mm, davon zwei mit Bremsen - pro Element	Code 629141 Preis
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code 629138 Preis
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser (1) GN 1/1-100 - Fassungsvermögen: 9,5 l	Code 629147 Preis
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser (Fassungsvermögen 2,75 L) - 600 W (2)	Code 629148 Preis
GN 1/1 nicht perforierte Edelstahlfläche für die Wanne (3)	Code 629213 Preis
GN 2/1 nicht perforierte Edelstahlfläche für die Wanne (3)	Code 629214 Preis

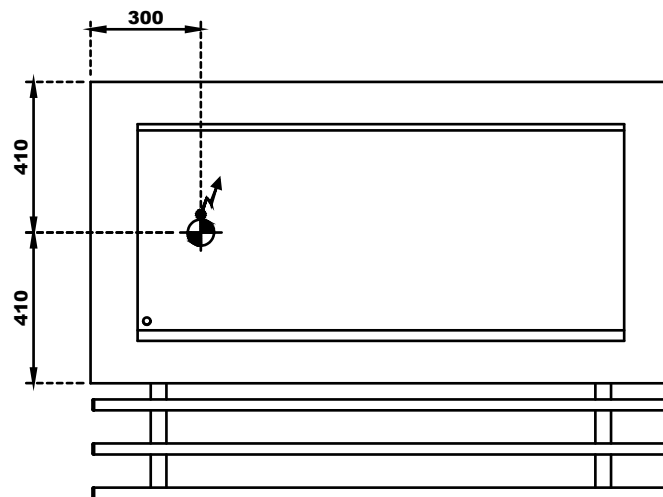
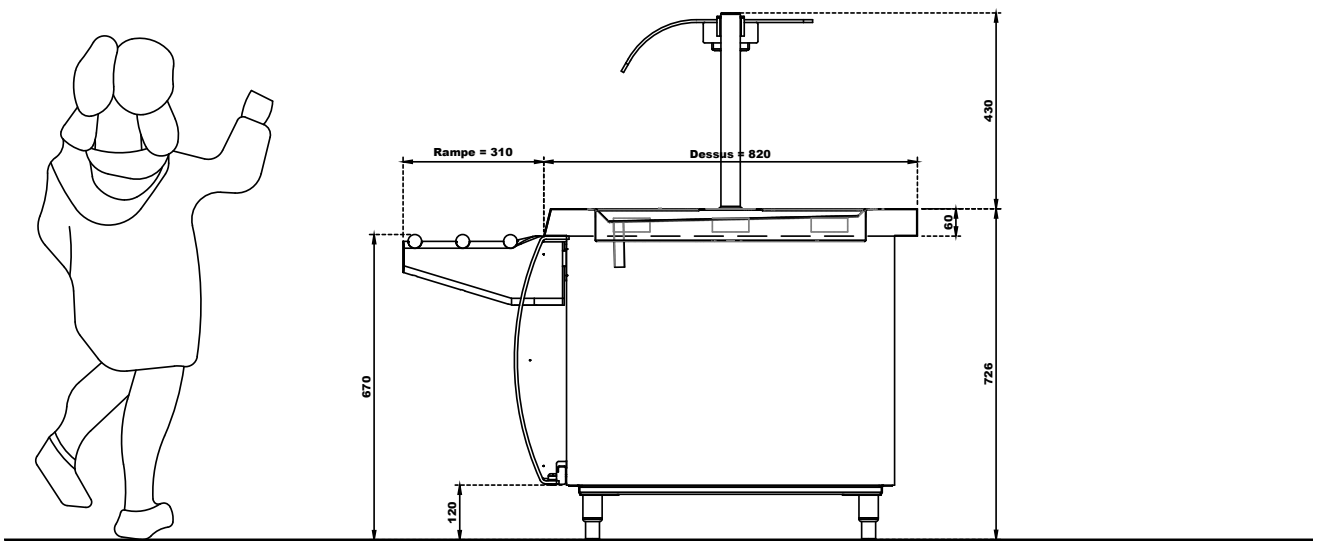
(1) für gekühltes oder isoliertes Büffet

(2) Nur für statisch gekühlte Büffets verfügbar

(3) Höhe bei der Bestellung anzugeben. Nur für statisch gekühlte Büffets verfügbar

(4) Verbindungsmuffe zum Hustenschutz im Lieferumfang inbegriffen. Nur für Kühlwannen erhältlich



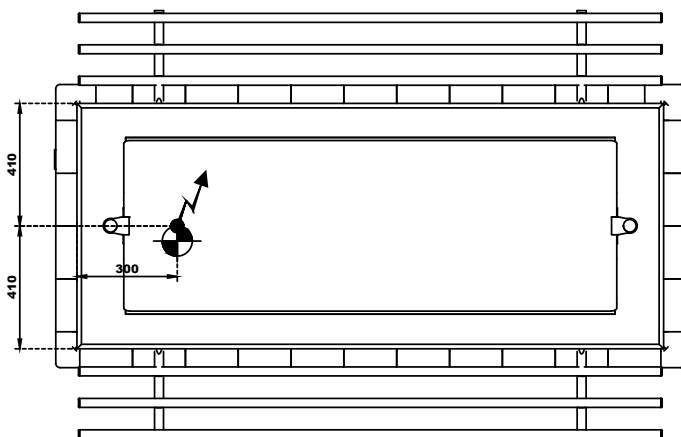
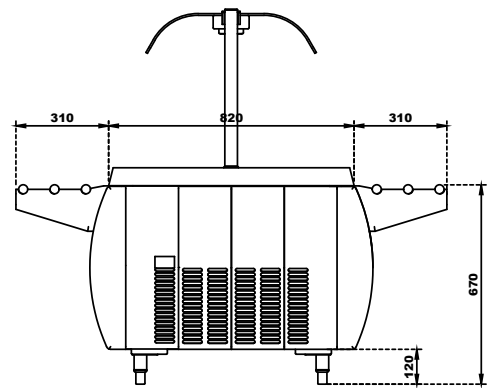
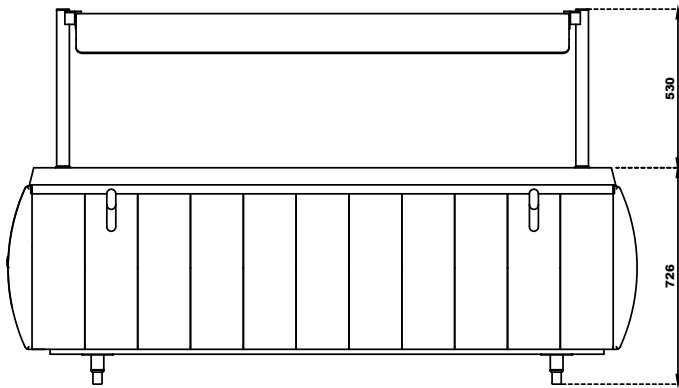


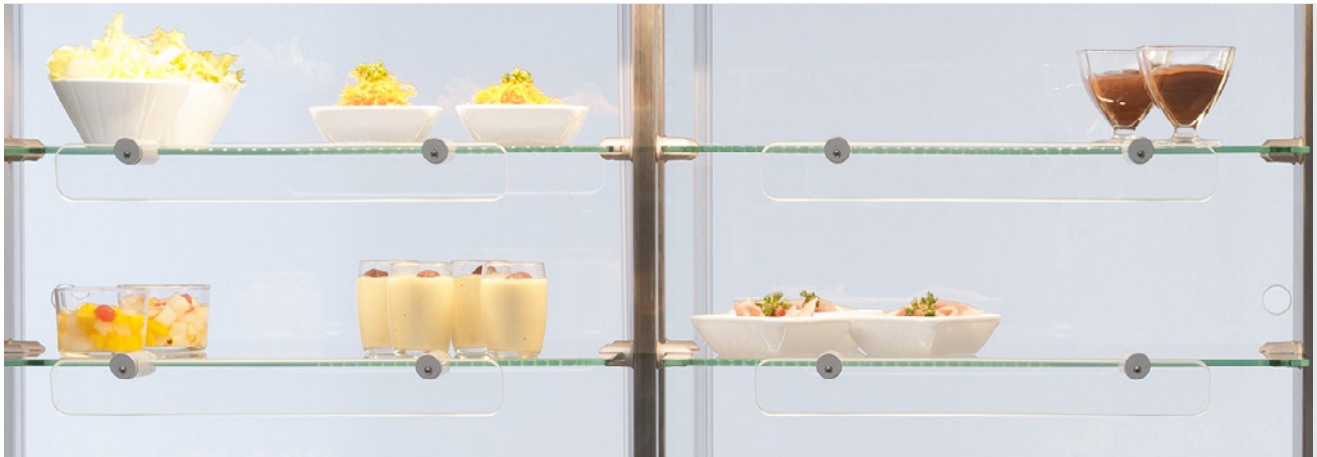


Entleerung über Plastikrohr \varnothing 16 mm
Entleerung \varnothing 40 mm im Innenbereich auf
Bodenhöhe mit Siphon



Stromzufuhr der Vitrine
(Belüftung + Beleuchtung) M - 230 V +
Erdung
1,50 m Kabel am Boden zum Anschluss





ELEMENTE MIT OFFENEN UNTERBAUTEN,
 KÜHLWANNE UND PANORAMA-KÜHLVITRINE MIT 2 ODER 3 EBENEN
 KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		726 mm	726 mm	726 mm
Höhe der Vitrine 2 Ebenen		730 mm	730 mm	730 mm
Höhe der Vitrine 3 Ebenen		920 mm	920 mm	920 mm
Kühlleistung		1185 W	1440 W	1727 W
Stromleistung		1000 W	1100 W	1200 W
Gewicht		293 Kg	317 Kg	364 Kg
Panorama 2 Ebenen	Code	619291	619292	619293
	Preis*			
Panorama 3 Ebenen	Code	619297	619298	619299
	Preis*			
Optionen				
1 Boden oder 1 Regalbrett	Code	629112	629113	629114
	Preis			
Wandelement (Aggregat in 90° Belüftungsgitter in der Front)	Code	629298	629298	629298
	Preis			
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629157	629157	629159
	Preis			

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronische Thermostat im Lieferumfang inbegriffen.
 Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

* davon 6€ Ökobeitrag

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung gebürstetes Finish, Kanten matt glänzend
- Geneigte 60 mm Abkantung auf Kinderseite
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Umluft-gekühlte Reserve mit GN 2/1-Abteilung ausgestattet mit herausnehmbaren Edelstahlleitern mit 4 Gleitschienebenen. Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Regelung der Wanne und Vitrine, getrennte Regelung des Reservelagers

WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Finish: Abdeckung gebürstet
- Geneigte, statisch gekühlte Wanne, 30 mm tief

- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum

VITRINE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- 2 oder 3 feststehende Ablagen aus gehärtetem Glas mit geradem, 6 mm dickem Hustenschutz
- Kühlung der Vitrine durch Umluftverdampfer
- Seiten aus gehärtetem, 14 mm dickem Thermopan-Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend
- Bedienseitig 2 hängende Schiebetüren
- Kinderseitig geöffnet
- Kunststoffbeschichtetes Textilrollo mit automatischem Aufrollmechanismus, kinderseitig

FRONT

- Front in 120 mm Bodenhöhe aus zu 100 % recycelbarem, rotationsgesintertem Verbundmaterial
- 8 Designs zur Auswahl oder individuelles Design

TABLETTRUTSCHE

- 3 Edelstahlrundrohre Ø 30 mm auf 670 mm Bodenhöhe mit bestehenden Trägern aus zu 100% recycelbarem, rotationsgesintertem Verbundmaterial

**ELEMENTE MIT GEKÜHLTER RESERVE,
KÜHLWANNE UND PANORAMA-KÜHLVITRINE MIT 2 ODER 3 EBENEN
KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN**



Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Länge		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Breite		820 mm	820 mm	820 mm
Höhe		726 mm	726 mm	726 mm
Höhe der Vitrine 2 ebener		730 mm	730 mm	730 mm
Höhe der Vitrine 3 ebener		920 mm	920 mm	920 mm
Anzahl - Türen		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
Kühlleistung		1440 W	1440 W	2126 W
Stromleistung		1100 W	1100 W	1300 W
Gewicht		306 Kg	335 Kg	396 Kg
Panorama 2 ebener	Code	619294	619295	619296
	Preis*			
Panorama 3 ebener	Code	619300	619301	619302
	Preis*			
Optionen				
2 Schubfächer anstelle einer Tür (Edelstahlbehälter im Lieferumfang inbegriffen)	Code	629014	629014	629014
	Preis			
Gitter GN 2/1 Edelstahl - pro Stück	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Preis			
Schloss der Reservelagertüren - pro Tür	Code	629299	629299	629299
	Preis			
Ohne Kühlaggreat (separates Kühlaggreat)	Code	629164	629164	629165
	Preis			

Hinweis: für ein ohne Kühlaggreat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronische Thermostat im Lieferumfang inbegriffen. Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

* davon 6€ Ökobeitrag



GEMEINSAME OPTIONEN DER PANORAMA-KÜHLVITRINEN MIT 2 ODER 3 EBENEN

Bezeichnung		3 GN 1/1
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 80 mm, davon 2 mit Bremsen - pro Element	Code	629141
	Preis	
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (bis 3600 W)	Code	629138
	Preis	
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser GN 1/1-65	Code	629147
	Preis	
Verdunstungsbehälter für Abtauwasser (Fassungsvermögen 2,75 l) - 1200 W	Code	629149
	Preis	
Hochglanzpolierte Rückseite anstelle der Schiebetüren (Wandvitrine)	Code	629089
	Preis	
Laminatverkleidung der Abdeckung der Vitrine	Code	629109
	Preis	
Dekorierter Hustenschutz (6 Hustenschutzmodelle)	Code	629110
	Preis	



ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung gebürstetes Finish, Kanten matt glänzend.
- Geneigte 60 mm Abkantung auf Kinderseite
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den oberen Abdeckungen der Elemente
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Umluft-gekühlte Reserve mit GN 2/1-Abteilung ausgestattet mit herausnehmbaren Edelstahlleitern mit 4 Gleitschienebenen.
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Regelung der Wanne und Vitrine, getrennte Regelung des Reservelagers

WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Finish: Abdeckung gebürstet
- Geneigte, statisch gekühlte Wanne, 30 mm tief

- Kühlung mit Kupferrohrkühlschlange
- Isolierung mit FCKW-freiem Polyurethanschaum

VITRINE

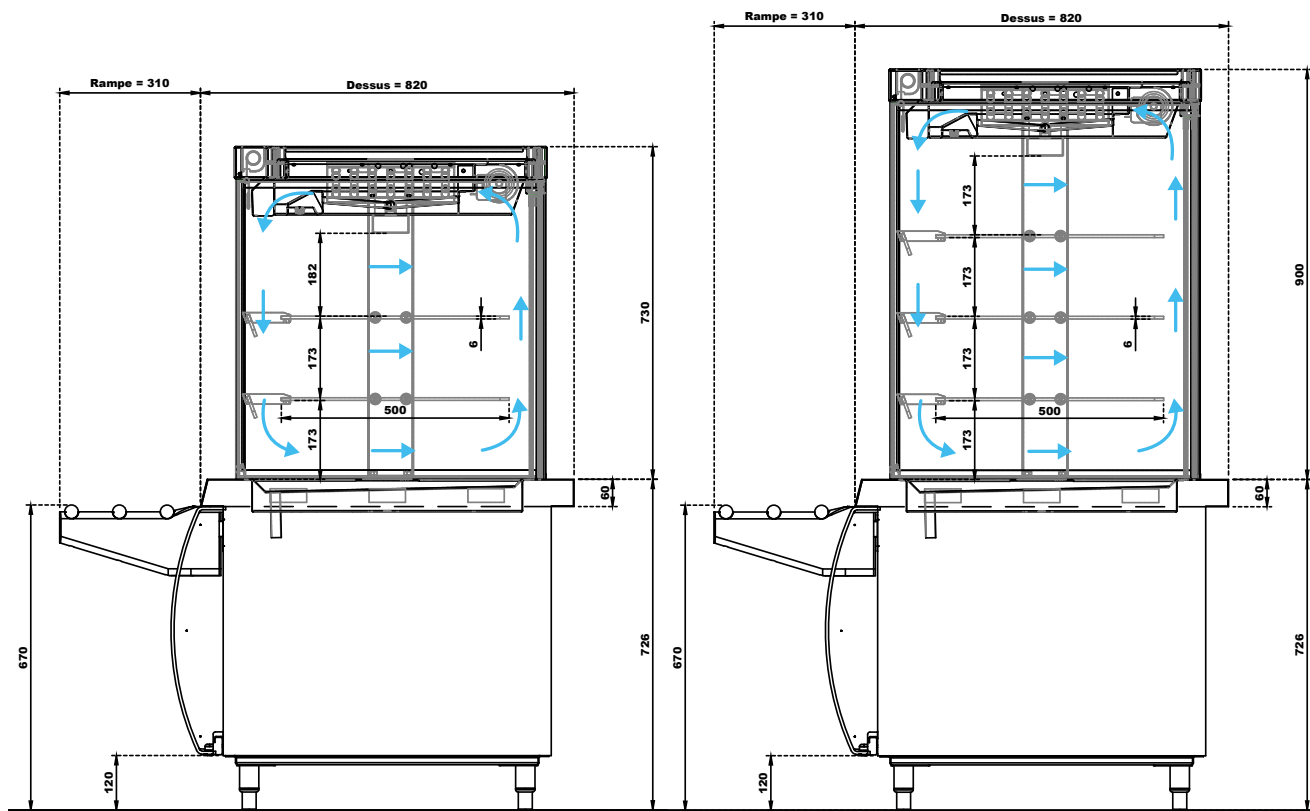
- Edelstahl 18-10 AISI 304
- 2 oder 3 feststehende Ablagen aus gehärtetem Glas mit geradem, 6 mm dickem Hustenschutz
- Kühlung der Vitrine durch Umluftverdampfer
- Seiten aus gehärtetem, 14 mm dickem Thermo-pan-Glas
- LED-Deckenbeleuchtung (LED-Leisten) 4000°K, 2x75 W Leistung weißglühend
- Bedienseitig 2 hängende Schiebetüren
- Kinderseitig geöffnet
- Kunststoffbeschichtetes Textilrollo mit automatischem Aufrollmechanismus, kinderseitig

FRONT

- Front in 120 mm Bodenhöhe aus zu 100 % recycelbarem, rotationsgesintertem Verbundmaterial
- 8 Designs zur Auswahl oder individuelles Design

TABLETTRUTSCHE

- 3 Edelstahlrundrohre Ø 30 mm in 670 mm Bodenhöhe mit bestehenden Trägern aus zu 100% recycelbarem, rotationsgesintertem Verbundmaterial



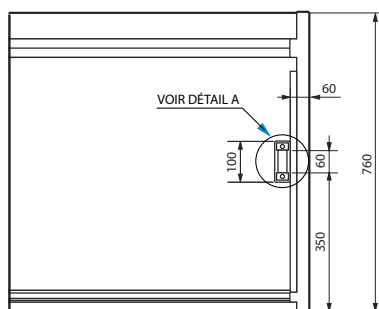
Entleerung über Plastikrohr Ø 16 mm
Entleerung Ø 40 mm im Innenbereich auf
Bodenhöhe mit Siphon



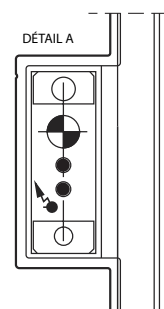
Kühlein- und -ausgang



Stromzufuhr der Vitrine
(Belüftung + Beleuchtung) M - 230 V +
Erdung
1,50 m Kabel am Boden zum Anschluss



COTÉ SERVICE



Flux d'air



BAIN-MARIE - WAERMEPLATTE - OFFENER UNTERBAU

Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1		3 GN 1/1	4 GN 1/1
Länge		1385 mm	1580 mm		1385 mm	1580 mm
Breite		820 mm	820 mm		820 mm	820 mm
Höhe		833 mm	833 mm		833 mm	833 mm
Stromleistung - Wasserbeheiztes BM / Waermeplat.		2250 W	3000 W		900 W	1200 W
Gewicht		77 Kg	85 Kg		99 Kg	112 Kg
Stromleistung - Umluftbeheiztes BM		1000 W	1000 W			
Gewicht		76 Kg	83 Kg			
Quer angeordnetes Bain-Marie oder Waermeplatte mit 1400 mm Frontelement						
Wasserbeheiztes Bain-marie	Code	622305	622306	Waermeplat	622301	622302
	Preis*			Preis*		
Umluftbeheiztes Bain-marie	Code	622309	622310			
	Preis*					
In die SB-Linie integriertes Bain-Marie						
Wasserbeheiztes Bain-marie	Code	622317	622318	Waermeplat	622313	622314
	Preis*			Preis*		
Umluftbeheiztes Bain-marie	Code	622321	622322			
	Preis*					
Option						
1 Boden oder 1 Regalbrett	Code	629113	629114	Code	629113	629114
	Preis					

ERGONOMISCHE TELLERABLAGEN, OHNE BELEUCHTUNG

Kapazität		3 GN 1/1	4 GN 1/1
Länge		1130 mm	1440 mm
Breite		390 mm	390 mm
Höhe		750 mm	750 mm
Gewicht		14 Kg	18 Kg
Glas-Tellerablage		618280	618281
Edelstahl-Tellerablage		618275	618276
	Preis*		



* davon 6€ Ökobeitrag

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung gebürstetes Finish, Kanten matt glänzend.
- Geneigte 60 mm Abkantung auf Kinderseite
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den Abdeckungen der Elemente
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

BAIN-MARIE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

Wasser-Bain-Marie-Wanne

- Beheizung unterhalb der Wanne durch Heizwiderstände mit verstärkten Edelstahl-Schaufelblättern
- Automatische Befüllung mittels Magnetventil

- Wasserablauf mit High-Temperatur Abflussspundloch Ø 40 mm
- Kontrollleuchte: „Wassermangel“ (falls manuelle Befüllung)

Umluft-Bain-Marie-Wanne

- Beheizung unterhalb der Wanne durch Heizwiderstände und Ventilator
- Schutz vor Überhitzung mit Sicherheitsthermostat

ABDECKPLATTE AUS VORGESPANNTEM GLAS

- Obere Abdeckung mit eingelassenen Kochplatten aus schwarzem vorgespanntem Glas mit integrierten Widerständen
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

TELLERABLAGE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Vertikale Rundrohrstützen Ø 42 mm

Ergonomische Tellerablage

- Glas oder Falzblechtellerablage ohne Beleuchtung
- Kundenseitiger Hustenschutz aus vorgespanntem, 6 mm dickem Glas

Edelstahl-Tellerablage

- Ablage aus Falzblech ohne Beleuchtung
- Kundenseitiger Hustenschutz aus 6 mm dickem vorgespanntem Glas über die gesamte Höhe

ZUBEHÖR

- Zubehör (GN-Behälter, Gitter der Kühl-elemente, usw.) sind auf Seite 316 verfügbar.

**BAIN-MARIE - WAERMEPLATTE - MIT WÄRMESCHRANK**

Kapazität	3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Länge	1385 mm	1580 mm	1385 mm	1580 mm
Breite	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Höhe	833 mm	833 mm	833 mm	833 mm
Stromleistung - Wasserbeheiztes BM / Waermeplat	T - 3780 W	T - 4530 W	2430 W	2730 W
Gewicht	116 Kg	129 Kg	138 Kg	156 Kg
Stromleistung - Umluftbeheiztes BM	2530 W	2530 W		
Gewicht	115 Kg	127 Kg		
Türen	2 Schiebetü.	2 Schiebetü.	2 Schiebetü.	2 Schiebetü.

Quer angeordnetes Bain-Marie oder Waermeplatte mit 1400 mm Frontelement

Wasserbeheiztes Bain-marie	Code	622307	622308	Waermeplat	622303	622304
	Preis*			Preis*		
Umluftbeheiztes Bain-marie	Code	622311	622312			
	Preis*					

In die SB-Linie integriertes Bain-Marie

Wasserbeheiztes Bain-marie	Code	622319	622320	Waermeplat	622315	
	Preis*			Preis*		
Umluftbeheiztes Bain-marie	Code	622323	622324			
	Preis*					

**EDELSTAHL-TELLERABLAGEN MIT SCHUTZSCHEIBE**

Kapazität	3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Länge	1130 mm	1440 mm	1130 mm	1440 mm
Breite	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Höhe	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Gewicht	13 Kg	18 Kg	13 Kg	18 Kg
Ohne Beleuchtung	618121	618122	618121	618122
	Preis*			
Beleuchtung mit 2 LED-Spots (entspr. 50 W) auf jeder Stütze	618131	618132	618131	618132
	Preis*			

* davon 6€ Ökobeitrag



GEMEINSAME OPTIONEN DER BAIN-MARIES

Bain-Marie			Waermeplatte		
Wasser-Bain-Marie-Wanne mit manueller Befüllung	Code	629212	4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 80 mm, davon zwei mit Bremsen - pro Element	Code	629141
1/4-Umdrehungsventil für manuelle Leerung (4)	Preis		Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Element (bis 3600 W)	Preis	
	Code	629010	Kochplatten mit 55 mm Einbuchtung - pro Element	Code	629138
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 80 mm, davon zwei mit Bremsen - pro Element	Preis		Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr Ø 42 mm x H 2000 mm (1)	Preis	
	Code	629141	Steckdose 230 Volt Mono + Erdung IP55 (nicht geschützt und nicht angeschlossen)	Code	629095
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Element (bis 3600 W)	Preis		30 mA Schutzschalter für Steckdose	Preis	
	Code	629138	Bedienseitig offene Einbuchtung	Code	629322
Verlängerbares Stromversorgungskabel für mobiles Modul (ab 3600 W)	Preis		Tablettgleitschienen-Set (3)	Preis	
	Code	629139	Seitliche Scheibe für Waermeplatte - pro Stück	Code	629294
Stromversorgungsstange - Edelstahlrohr Ø 42 mm x H 2000 mm (1)	Preis		Behälter GN 1/1-65 mit Griffen und Deckel	Code	629097
	Code	629322	Abnehmbarer Edelstahlrahmen für Behälter GN 1/1-65	Preis	
Steckdose 230 Volt Mono + Erdung IP55 (nicht geschützt und nicht angeschlossen)	Preis		Individuelle Temperaturregelung der einzelnen Wärmezonen - Einheit	Code	629321
	Code	629321		Preis	
30 mA Schutzschalter für Steckdose	Preis				
	Code	629144			
Abnehmbarer Trägerrahmen für GN 1/1-150 mm Behälter (nicht im Lieferumfang) (2)	Preis				
	Code	629119			
Tablettgleitschienen-Set (3)	Preis				
	Code	629294			
Seitliche Scheibe für quer zur Verlaufsrichtung angeordnetes BM - pro Stück	Preis				
	Code	629123			
Behälter GN 1/1-150 mit Griffen und Deckel	Preis				
	Code	629005			
Schichtstoff-Frontverkleidung auf Bain-Marie-Seite	Preis				
	Code	629111			

(1) Verbindungsmuffe zur Tellerablage im Lieferumfang inbegriffen

(2) Vierkantrohr 20x20 mm mit 2 Gleitschienenebenen nur für Bain-Marie-Einbaugeräte mit Wärmeschrank

(3) Für ein in Verlaufsrichtung der SB-Linie platziertes Bain-Marie (lineares Bain Marie) - pro Linearmeter

(4) Für den Zugang zum Ventil unbedingt einen zusätzlichen technischen Abteil vorsehen

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung gebürstetes Finish, Kanten matt glänzend
- Geneigte 60 mm Abkantung auf Kinderseite
- Komprimierbare graue Neoprendichtung zwischen den Abdeckungen der Elemente
- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlfüße mit Einstellzylindern

WANNE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- 30 mm Steinwolleisolierung
- Temperaturregelung anhand eines taktilen Thermostats mit Startzeitvorwahl
- Schutz durch Elektrosicherungen

Wasser-Bain-Marie-Wanne

- Beheizung unterhalb der Wanne durch Heizwiderstände mit verstärkten Edelstahl-Schaufelblättern
- Automatische Befüllung mittels Magnetventil
- Wasserablauf mit "high temperatur" Abflussspundloch \varnothing 40 mm
- Kontrollleuchte: „Wassermangel“ (falls manuelle Befüllung)

Umluft-Bain-Marie-Wanne

- Beheizung unterhalb der Wanne durch Heizwiderstände und Ventilator
- Schutz vor Überhitzung mit Sicherheitsthermostat

TELLERABLAGE

- Edelstahl 18-10 AISI 304
 - Vertikale Rundrohrstützen \varnothing 42 mm
- Ergonomische Ablage

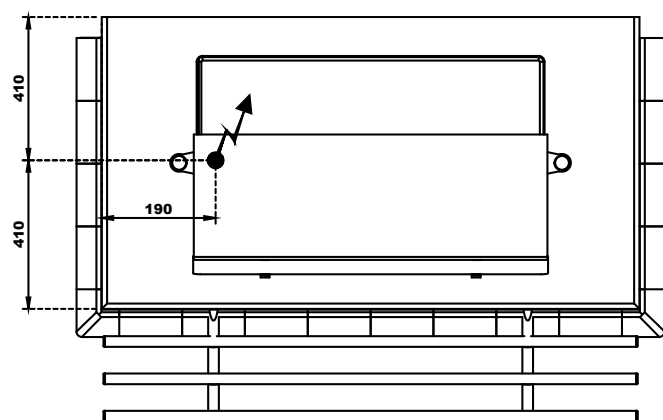
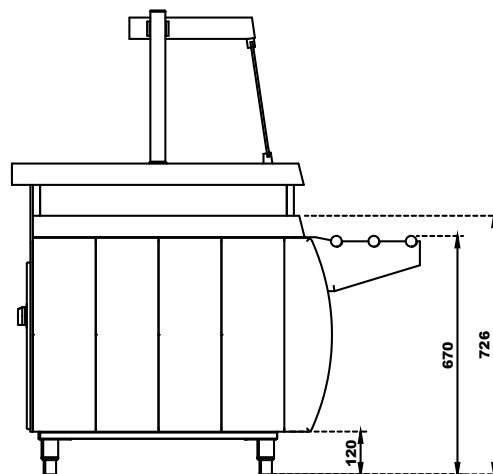
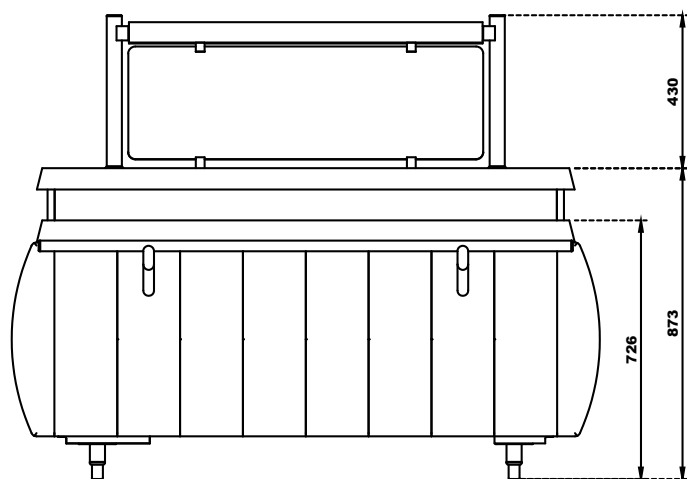
- Glas oder Falzblechtellerablage ohne Beleuchtung
- Kundenseitiger Hustenschutz aus 6 mm dickem vorgespanntem Glas

Edelstahlablage

- Ablage aus Falzblech ohne Beleuchtung
- Kundenseitiger Hustenschutz aus 6 mm dickem vorgespanntem Glas über die gesamte Höhe

ZUBEHÖR

- Zubehör (GN-Behälter, Gitter der Kühl-elemente, usw.) sind auf Seite 316 verfügbar.



- Elektrosymbole**
- M = Einphasige Verkabelung (1N 230V + PE)
 - T = Dreiphasige Verkabelung (3Ph + N - 400 V)
- Leistungsangaben in Watt (W)



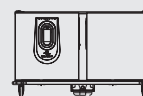
Entdecken Sie unsere Produktreihe von mobilen Temperaturheizkörper Satellite 4G die unter den Vitrinen der Seiten 262 und 263 untergebracht werden.



GN3



GN6



GN12



FRONT AUS ROTATIONSGESINTERTEM VERBUNDMATERIAL

Bezeichnung

Front ausgehend von den 4
Standardfarben - pro Linearmeter

Code 629267
Preis

DEKORS

Bezeichnung

Schichtstoff-Verkleidung der Abdeckung
der Vitrine

Code 629109
Preis

Dekorierter Hustenschutz
(6 Hustenschutzmodelle)

Code 629110
Preis

Schichtstoff-Verkleidung auf Bain-Marie
Seite

Code 629111
Preis

Front mit individuellen Farben oder
Recyclingmodulen - pro Linearmeter

Art.Nr. PDP020
Preis Auf Anfrage

[1] Aus Gründen der Beständigkeit bzgl. hohen Temperaturen sind farbige Sticker nur für gekühlte Elemente verfügbar (Hustenschutz und Vitrinen)



Sandwiches



Produits laitiers



Desserts & Fruits fro





WANDVITRINEN

WANDVITRINEN

BORÉALE
COOL BOX

222 - 223
224 - 225



<https://blog.matferbourgeat.com/tag/self/>



	700	1000	1250	1500	1800
Länge	700 mm	1000 mm	1250 mm	1500 mm	1800 mm
Breite	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Höhe	1994 mm	1994 mm	1994 mm	1994 mm	1994 mm
Kühlleistung	750 W	796 W	1289 W	1289 W	1640 W
Stromleistung	2250 W	2250 W	2850 W	2850 W	3350 W
Gewicht mit Seiten aus Holz	175 Kg	210 Kg	240 Kg	270 Kg	310 Kg
Gewicht mit Seiten aus Thermopan-Glas	185 Kg	220 Kg	250 Kg	280 Kg	320 Kg
Weißes Finish mit weißem Alurollo					
Seiten aus Holz - Egger W908SM - RAL 9016	Code 620001	Code 620002	Code 620003	Code 620004	Code 620005
	Preis*				
Seiten aus Thermopan-Glas	Code 620006	Code 620007	Code 620008	Code 620009	Code 620010
	Preis*				
Schwarzes Finish mit schwarzem Alurollo					
Seiten aus Holz - Egger W908SM - RAL 9005	Code 620011	Code 620012	Code 620013	Code 620014	Code 620015
	Preis*				
Seiten aus Thermopan-Glas	Code 620016	Code 620017	Code 620018	Code 620019	Code 620020
	Preis*				

* davon 7€ Ökobeitrag

DESIGN**SEHR KOMPAKT**

ERLEICHTERTER TÜR DURCHGANG

VERTIKALE LED-BELEUCHTUNG**4 FREI BEWEGLICHE ROLLEN MIT****HÖHENVERSTELLMCHANISMUS**

EINFACHE INSTALLATION

OHNE PALETTE

KÜHLAGGREGAT MIT R452A

Mit seinem eleganten Design, seiner hochglanzpolierten Rückwand und seinen vier höhenverstellbaren und schrägstellbaren Glasablagen, ist die Vitrine Boréale die ideale Verbindung aus Design und hoher Aufnahmekapazität.

Ihre vertikale LED-Beleuchtung in der Standardausführung setzt alle Ihre Zubereitungen in Szene.

VITRINE

- Weiße Melaminharzstruktur
- Rückwand aus hochglanzpoliertem, perforiertem Edelstahl
- Vier 6 mm dicke, höhenverstellbare und schrägstellbare Ablagen

- Fallschutzanschlag für die Produkte und Etikettenhalter auf jeder Ablage
- Vertikale LED-Beleuchtung
- Umluft-Verdampfer
- Kühlaggregat mit R-452A [betriebsfähig bei Umgebungstemperaturen von bis zu 43°C]
- Natürliches Abtauen
- Verdunstungsbehälter für Abtauwasser
- Taktiles Thermostat mit Startzeitvorwahl
- Manuelles Aluminiumrollo mit Schloss
- 4 frei bewegliche Rollen mit integriertem Höhenverstellmechanismus
- 3 m Anschlusskabel

BORÉALE-KÜHLVITRINEN, SO LEISTUNGSFÄHIG WIE ELEGANT

**OPTIONEN**

		700	1000	1250	1500	1800
Keimtötende UVC-Lampe	Code	629127	629128	629129	629130	629131
	Preis					
Rückwand und Wanne mit Epoxidfinish	Code	629275	629275	629275	629275	629275
	Preis					
Tablettrutsche (3 Edelstahlrundrohre)	Code	629276	629277	629278	629279	629285
	Preis					
In eine SB-Linie integriert (auf Basis von 130 mm Höhe)	Code	629280	629281	629282	629283	629284
	Preis					
Zusätzliche Ablage (inklusive Rohrträgern) - pro Stück	Code	629032	629033	629034	629035	629037
	Preis					
Ohne Nachttollo geliefert	Code	629060	629061	629062	629063	629070
	Preis					
Elektrisches Nachttollo	Code	629071	629071	629071	629071	629072
	Preis					
2 Flügeltüren anstelle des Nachttollos (4 Türen für die Modelle 1500 und 1800)	Code	629078	629079	629080	629081	629082
	Preis					
Flügeltüren mit Schloss	Code	629083	629083	629083	629084	629084
	Preis					
Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code	629167	629167	629168	629169	629169
	Preis					
Ohne Verdunstungsbehälter für Abtauwasser	Code	629150	629150	629150	629150	629150
	Preis					
Schichtstoff-Verkleidung (Lüftungsgitter inbegriffen)	Code	629435	629436	629437	629438	629439
	Preis					Auf Anfrage

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronisches Thermostat im Lieferumfang inbegriffen. Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen

COOL BOX

KÜHLSCHRANK MIT WAGEN

LAGERUNG - 24 STD / KURZE SERVICEDAUER - 90 MINUTEN



SEHR LEISTUNGSSTARK
LAGERUNG 24 STD
AUFRECHTERHALTUNG DER
TEMPERATUR
WÄHREND EINER STUNDE BEI
OFFENEM ROLLO GESICHERT

PRAKTISCH UND ERGONOMISCH
DANK DES OFFENEN ROLLOS
ERLEICHTERTER
ZUGANG ZUM LAGER

HOHE KAPAZITÄT
FÜR WAGEN MIT
18 EBENEN GN 2/1 GEEIGNET

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Offenes Lagervolumen für die Aufnahme eines GN 2/1-Wagens (nicht im Lieferumfang inbegriffen) - Innennutzabmessungen: 665 x 865 x 1740 mm
- Motorisiertes, elektrisch betriebenes starres Isolationsrollo mit Anschlag oben und unten
- Möglichkeit der manuellen Einstellung des Rollos
- Umluftkühlung, Seitenwände für Kühlluft-zirkulation perforiert
- Keimtötende UVC-Lampe
- Isolation an der Rückwand und an den Seitenwänden aus Polyurethanschaum
- Kompressoraggregat an der Oberseite
- Getrennt bereitgestelltes Aggregat (R452a), Kühlanschluss mit Schnellanschlüssen

- Einstellung mit Hilfe eines Thermostats mit digitaler Anzeige
- Verdunstungsbehälter für Abtauwasser im Lieferumfang inbegriffen

COOL BOX, FÜR DEN HOHEN KÜHLLAGERBEDARF

**COOL BOX,
KÜHLSCHRANK MIT WAGEN
KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN**

Länge	855 mm
Breite	1000 mm
Höhe	2300 mm
Kühlleistung	2126 W
Stromleistung	1700 W
	Code 620120
	Preis*

Option

Ohne Kühlaggregat (separates Kühlaggregat)	Code 629163	Preis
---	-------------	--------------

* davon 7€ Ökobeitrag

Hinweis: für ein ohne Kühlaggregat geliefertes Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronische Thermostat im Lieferumfang inbegriffen.

Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen







VERTEILUNGSUMFELD

ROLLWAGEN MIT SELBSTREGULIERENFEM NIVEAU	228 - 235
EINBAURARE SILO	236 - 237
INDUKTIONPLATTEN	238
BÜFFET	
"SATINE" BUFFET LINE	240 - 241
"MODULO" BUFFET LINE	242 - 243
HEIZPLATTEN	244
HEIZLAMPE	245
TABLETTSAMMELWAGEN	246 - 251
"TAÏGA" DER KÜHLTISCH	252 - 255



<https://blog.matferbourgeat.com/tag/self/>

STANDARD-AUSSTATTUNG

- Ausführung in rostfreien Stahl.
- Einfache Handhabung: Handgriff für einfache Handhabung.
- Einfache Abführung des Rückstandswassers.
- Scheinstecker zum Festhalten des Spiralkabels (Heizung Modelle).
- 4 Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen).
- Schutzanschläge.

+ Vielseitige Verwendung

- Einfache und schnelle Einstellung der Silos zum Anpassen an alle Tellerformen (rund, quadratisch, rechteckig) und an alle Tellergrößen.

+ Leistung

- Selbsttragende Struktur mit Doppelwänden und einer entsprechend leistungsstarken Isolierung für die Modelle zum Aufwärmen, oder gelocht für die neutralen Modelle.

+ Ergonomisch

- Handgriffe für eine entsprechend bequeme Handhabung.

+ Effizient

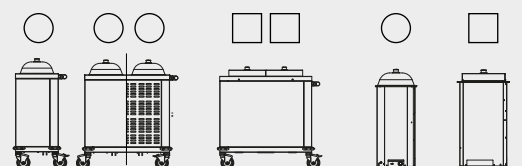
- Unsere Modelle sind von 30°C bis 110°C einzustellen und verfügen über einen Sicherheitsthermostat zum statischen Heizen oder Umluftheizen für ein gleichmäßiges Verteilen der Wärme auf die Teller.

+ Sicherheit

- Blockierbare Schwenkräder, Schutzanschläge.

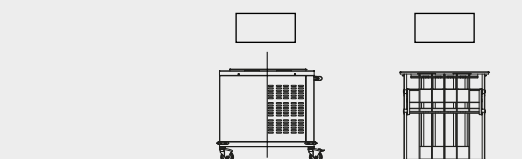
+ Einfache Reinigung

- Ohne Werkzeug abnehmbares* Silo, Diamantboden mit Bohrung zum Ablassen des Spülwassers (* außer 777326 und 777426).



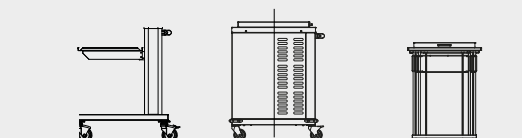
FÜR TELLER

EINBAUBARES



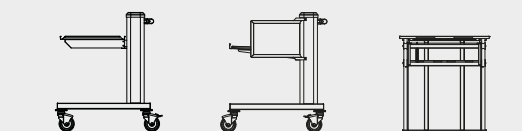
FÜR SÄMTLICHE
GESCHIRRTYPEN

EINBAUBARES



FÜR TESCIRRSPÜLKÖRBE

EINBAUBARES



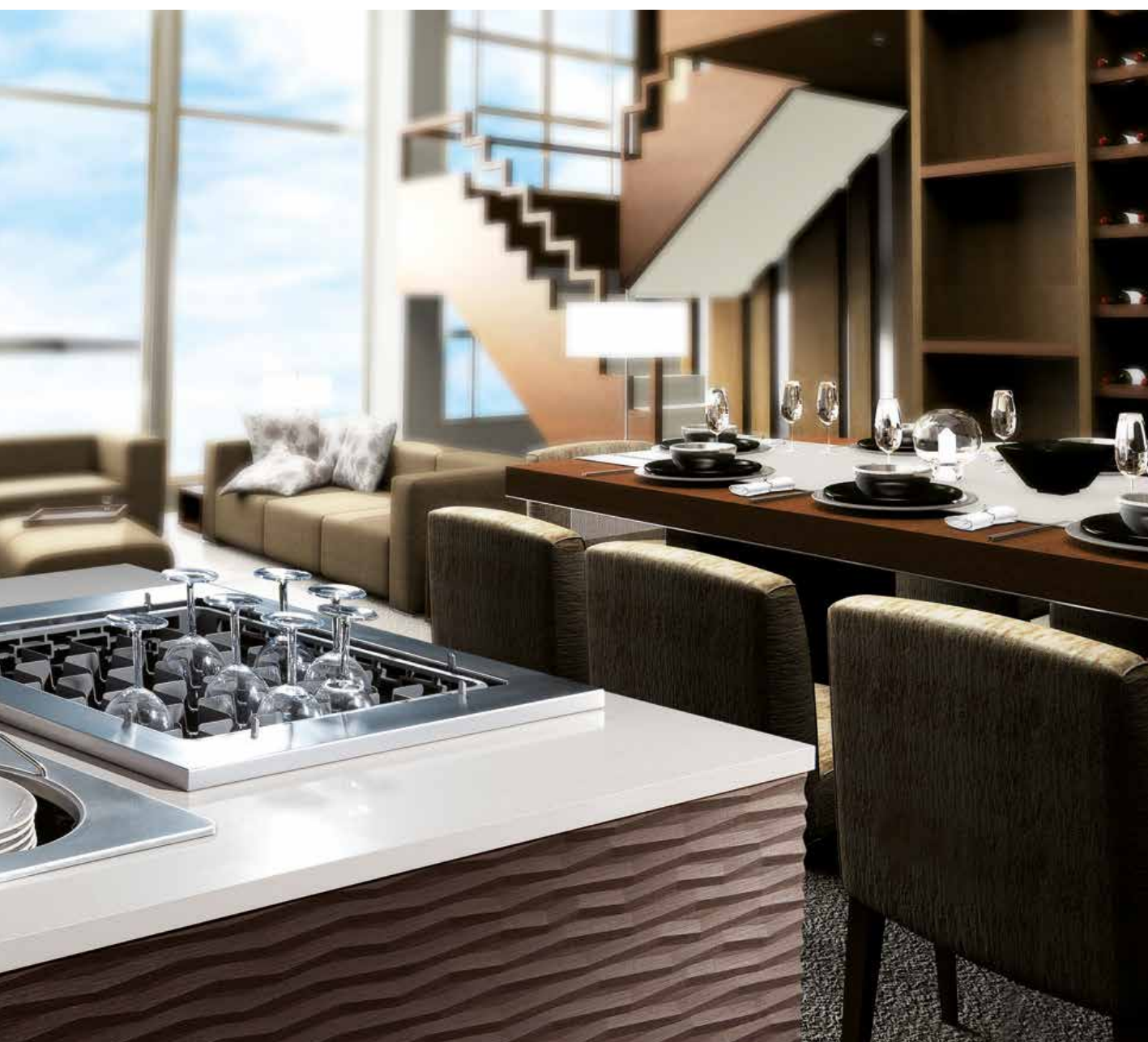
FÜR TABLETTS

EINBAUBARES



ROLLWAGEN MIT SB NIVEAU

DIE UNENTBEHRLICHEN FÜR DIE SPEISENAUSGABE
IM SB-RESTAURANT



ROLLWAGEN MIT SELBSTREGULIERENDEM NIVEAU FÜR TELLER



MODELLE MIT FESTSTEHENDEN TELLER-SILOS

Modelle		○ 1 Tellersilo	○ 2 Tellersilos	□ 2 Tellersilos		
Abmessungen der geeigneten Teller: (Mini/Maxi)	Rund Quadratisch Rechteckig	200/260 mm	200/260 mm	260/320 mm	200/260 mm 185/260 mm 185/260 mm	200/285 mm 185/285 mm 185/285 mm
Kapazität mit Teller (*)		65	130	130	130	130
Gesamtlänge	-	-	898 mm	990 mm	898 mm	990 mm
Gesambreite	-	-	442 mm	510 mm	442 mm	510 mm
Gesamthöhe	-	-	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Leistung	-	-	950 W	1400 W	950 W	1400 W
Spannung - einphasig 50/60 Hz	-	-	230 V	230 V	230 V	230 V
Höchstbelastung	-	-	140 kg	160 kg	140 kg	160 kg
Leergewicht	-	-	37 kg	40 kg	37 kg	55 kg

HEIZUNG MODELLE

Statische nicht ventilierte Heizung	Best.Nr.		777326	777332	777426	777406
	Preis					
Statische nicht ventilierte Heizung mit Reinigungsklappe	Best.Nr.				777446	
	Preis					

ZUBEHÖR

Rundes Deckel	Best.Nr.		777435	777440		
	Preis					
Viereckiges Deckel	Best.Nr.				777438	777437
	Preis					

NEUTRALES MODELLE

Gesamtlänge		505 mm	990 mm
Gesambreite		442 mm	510 mm
Gesamthöhe		900 mm	900 mm
Höchstbelastung		80 kg	160 kg
Leergewicht		30 kg	50 kg
Neutral - Nicht ventiliert	Best.Nr.	777101	777301
	Preis		

ZUBEHÖR

Rundes Deckel	Best.Nr.	777435	777435
	Preis		

- 65 Teller pro Silo.
- Verstellbares Silo für runde Teller Ø 200 bis 310 mm und für quadratische oder rechteckige Teller mit einer Seitenlänge von 185 bis 285 mm.
- Regulierung der Temperatur von 30 bis 110°C mit Hilfe eines Sicherheitsthermostats.
- Isolierung aus Mineralwolle (30 mm).
- Einfache Abführung des Rückstandswassers.
- Einfache Handhabung: Handgriff für einfache Handhabung.
- Plus Design: Deckel aus rostfreiem Stahl in Glockenform für Tellersilos.

- Scheinstecker zum Festhalten des Spiralkabels.
- Sicherheitsthermostat.
- Geliefert mit Deckeln.

Modelle mit Abnehmbaren Teller-Silos :

- Einfache Reinigung: abnehmbare Silos.
- Silos mit Kragenring zum Abnehmen ohne Werkzeug.

Modell mit Reinigungsklappe :

- Anschluss mit einem Nicht-Spiralkabel, abnehmbar und 2 m lang (an der dem Thermostaten und dem Schalter gegenüberliegenden Seite).

- CE Zeichen-die Wagen entsprechen der Norm NF EN 60335-1. 60Hz belüftetes Modell auf Anfrage.

(*) Kapazität, die genaue Anzahl hängt von der Tellerstärke ab.

Diese Wagen können mit Rädern mit Laufflächen aus Edelstahl ausgestattet werden. Auf Anfrage.



MODELLE MIT ABNEHMBAREN TELLER-SILOS

Modelle	○ 1 Silo	○ 2 Silos	○ 2 Silos Gelochtes Modell
Abmessungen der geeigneten runden Teller (Mini/Maxi):	200/310 mm	200/310 mm	200/310 mm
Kapazität mit Teller (*)	65	130	130
Gesamtlänge	650 mm	990 mm	990 mm
Gesambreite	510 mm	510 mm	510 mm
Gesamthöhe	900 mm	900 mm	900 mm
Leistung	1400 W	1400 W	-
Spannung - einphasig 50/60 Hz (nicht ventilierte) - 50 Hz (Ventilierte)	230 V	230 V	-
Höchstbelastung	80 kg	160 kg	160 kg
Leergewicht	35 kg	55 kg	55 kg

HEIZUNG MODELLE

Statische nicht ventilierte Heizung	Best.Nr. 777104	777304	
	Preis		
Ventilierte Heizung	Best.Nr.	777306	
	Preis		

NEUTRALES MODELLE

Neutral - Nicht ventiliert	Best.Nr.	777500	
	Preis		

ZUBEHÖR

1 - Rundes Deckel	Best.Nr. 777436	777436	777436
	Preis		



ROLLWAGEN MIT SELBSTREGULIERENDEM NIVEAU - "UNIVERSELL" MODELLE

- Optimierte Lagerkapazitäten (mit Deckel): 120 bis 180 Teller, je nach Durchmesser, 216 Schalen mit 130 mm, ...
- Arbeitet mit einem System bestehend aus Kugelrollen, um Verklemmungen zu vermeiden.
- 8 Edelstahlrohre, die einfach anzubringen sind, zum einfachen Einstellen der Räume (Löcher zum Einrasten).
- Regulierung der Temperatur von 30 bis 110°C mit Hilfe eines.
- Tragegriff für den einfachen Transport.
- System zum Einhängen des Deckels an der Seite (ohne Vorsprünge) während der Essensausgabe.
- Schutzabdeckung (Staub, Projektionen).
- Einfache Abführung des Rückstandswassers (Diamantformboden)
- Sicherheitsthermostat.

Neutral modell :

- ohne Deckel geliefert.
- Kit 777645 bestehend aus: 2 Tuben + 6 Federn.
- CE Zeichen-die Wagen entsprechen der Norm NF EN 60335-1. Belüftetes Modell 60 Hz auf Anfrage

(*) Kapazität, die genaue Anzahl hängt von der Tellerstärke ab.

Diese Wagen können mit Rädern mit Laufflächen aus Edelstahl ausgestattet werden. Auf Anfrage.



MODELLE MIT EINER PLATTFORM FÜR ALLE ARTEN VON GESCHIRR

Modell	Vollblech	Gelochtes
Ungefähres Fassungsvermögen	Teller 120/180 Schalen 216	120/180 216
Gesamtlänge	990 mm	990 mm
Gesambreite	510 mm	510 mm
Gesamthöhe	900 mm	900 mm
Leistung	1400 W	-
Spannung einphasig 50/60 Hz (nicht ventilierte) 50 Hz (Ventilierte)	230 V	-
Höchstbelastung	160 kg	160 kg
Leergewicht	55 kg	55 kg

HEIZUNG MODELLE

Statische nicht ventilierte Heizung	Best.Nr. 777604 Preis	
Ventilierte Heizung	Best.Nr. 777606 Preis	

NEUTRALES MODELLE

Neutral - Nicht ventiliert	Best.Nr. 777516 Preis	777506
----------------------------	--------------------------	--------

ZUBEHÖR

Sicherungs-Kit für kleine Geschirrtteile	Best.Nr. 777645 Preis	777645
Deckel	Best.Nr. 777641 Preis	777641



Finden Sie unser Sortiment mit Schränken zum Aufrechterhalten der Temperatur Satellite 4G auf Seite 264 in diesem Katalog.



ROLLWAGEN MIT SELBSTREGULIERENDEM NIVEAU FÜR GESCHIRRSPÜLKÖRBE UND TABLETTS

- Fertigung aus Edelstahl.

Modell 777706 :

- Funktioniert mit Hilfe eines Laufrollensystems, das auf wasserdichten Kugellagern montiert ist. Das Einstellen der automatischen Stapelung erfolgt durch Entfernen einzelner Federn je nach Gewicht der eingesetzten Tablettts.

Modelle 777806 und 777816 :

- Ausführung mit einem System mit Edeltstahlgitter-Plattform. Verklemmungsfreie Konstruktion mit Führungen an allen 4 Kanten. Schutzabdeckung (Staub, Spritzer) mit einer Vorrichtung zum Einhängen an der Seite. Einfache Abführung des Rückstandswassers (Diamantformboden).

Option Besteckkorhalter :

- Fertigung aus Edelstahl. Verwendbar für alle unsere Wagen mit konstantem Niveau für Geschirrspülkörbe 777706 (bei der Bestellung extra anzugeben oder zum Nachrüsten eines bestehenden Wagens). Kann mit einem Besteckkorb oder 3 Behältern GN 1/3 H 100 mm aus Edelstahl oder Polykarbonat ausgestattet werden (extra zu bestellen). Mit dem Besteckkorhalter beläuft sich die Gesamtabmessung der Wagen auf: L x B x H: 928 x 565 x 1226 mm.

Diese Wagen können mit Rädern mit Laufflächen aus Edelstahl ausgestattet werden. Auf Anfrage.



MODELLE FÜR GESCHIRRSPÜLKÖRBE

Modelle	Für Geschirrspülkörbe	Geschirrspülkörbe Modell Vollblech	Geschirrspülkörbe Modell Lochblech
Kapazität : Geschirrspülkörbe 500 x 500 H 100mm	7	7	7
Gesamtlänge	805 mm	756 mm	756 mm
Gesambreite	545 mm	702 mm	702 mm
Gesamthöhe	974 mm	956 mm	956 mm
Höchstbelastung	120 kg	120 kg	120 kg
Leergewicht	31 kg	32 kg	32 kg
Rollwagen mit Selbstregulierendem niveau	Best.Nr. 777706 Preis	777806	777816

OPTION

1 - Besteckkorhalter Geliefert ohne Besteckkorb oder Behältern GN	Best.Nr. 777926 Preis
---	--------------------------



Finden Sie unser Gläserkörben auf Seite 388 in diesem Katalog.



Finden Sie die Tablettts im Katalog



IN SITU

- Fertigung aus Edelstahl.
- Funktioniert mit Hilfe eines Laufrollensystems, das auf wasserdichten Kugellagern montiert ist. Das Einstellen der automatischen Stapelung erfolgt durch Entfernen einzelner Federn je nach Gewicht der eingesetzten Tablettts.

Modell 777916 :

- Modell ausgestattet mit 2 Seitenwänden zur Führung der Tablettts am Ende des Transportwagens.

Modell 777946 :

- um die Kompatibilität zu überprüfen, uns kontaktieren.

Option Besteckkorbhalter :

- Fertigung aus Edelstahl. Verwendbar für alle unsere Wagen mit konstantem Niveau für Tablettts 777906 und 777916 (bei der

Bestellung extra anzugeben oder zum Nachrüsten eines bestehenden Wagens). Kann mit einem Besteckkorb oder 3 Behältern GN 1/3 H 100 mm aus Edelstahl oder Polykarbonat ausgestattet werden (extra zu bestellen). Mit dem Besteckkorbhalter beläuft sich die Gesamtabmessung der Wagen auf: L x B x H: 928 x 565 x 1226 mm.

Optionen 777990 und 777991:

- Mit diesen Optionen ist der Wagen 777946 mit den meisten Tabletrücknahmesystemen kompatibel, die am Ende des Waschanlagebandes installiert sind. Somit benötigt der Verlauf zwischen der Waschanlage und der Verteilersäule keinen manuellen Transfer des Tablettstapels zwischen den verschiedenen Wagen mehr.

- Zusammensetzung des Systems (777990):
- Eine spezielle vertikale Verkleidung mit einem längslaufenden Anschlag, um das Stapeln der Tablettts zu verbessern. Dieser Anschlag kann an die Ausgangshöhe des Förderbands zwischen 500 und 900 mm vom Boden angepasst werden.
 - Ein Befestigungssystem für die Gewichte unter der Plattform.
 - Gewichte, mit denen die Höhe der Tablettaufnahme abgesenkt werden kann, ohne dass die Kompatibilität mit automatischen Tablettausgabesäulen abgeändert werden müssen.

Diese Wagen können mit Rädern mit Laufflächen aus Edelstahl ausgestattet werden (außer 777946). Auf Anfrage.



MODELLE FÜR TABLETTTS

Modelle	Für Tablettts	Für Tablettts	Speziell für Verteilung
Kapazität : Standardtablettts 460 x 360 mm, 480 x 370 mm oder GN1/1 Selbstbedienung Tablettts 350 x 270 mm	100/120 200/240	100/120 200/240	100/120 -
Gesamtlänge	805 mm	805 mm	766 mm
Gesambreite	545 mm	545 mm	545 mm
Gesamthöhe	974 mm	974 mm	1200 mm
Höchstbelastung	120 kg	120 kg	120 kg
Leergewicht	23 kg	26 kg	27 kg
Rollwagen mit Selbstregulierendem niveau	Best.Nr. 777906 Preis	777916	777946

OPTIONEN

Befestigungssatz für Gewichte (Anschlag für Tablettts + Gewichtehalter + 2 Gewichte) - Montage im Werk	Best.Nr. 777990 Preis	777990
2 Zusatzgewichte - Montage im Werk	Best.Nr. 777991 Preis	777991
Feder - im Werk montiert	Best.Nr. 777995 Preis	777995

ZUBEHÖR

1 - Besteckkorbhalter - Geliefert ohne Besteckkorb oder Behältern GN	Best.Nr. 777926 Preis	777926
Feder - beim Kunden montiert	Best.Nr. 777996 Preis	777996



1 | Aufsatz präsentiert mit einem Besteckkasten(separat zu bestellen).

EINBAUBARE SILOS MIT SELBSTREGULIERENDEM NIVEAU



- Konstruktion aus rostfreiem Stahl ohne Isolierung.
- Auf der Bedientafel ist ein von 30 bis 110 °C einstellbarer Temperaturregler angeordnet.
- Geliefert mit einem Deckel und Anschlusskabel Länge 2 m.
- Sicherheitsthermostat.
- Anschluß an einen nicht mitgelieferten Aus- bzw. Trennschalter.
- Kit 777645 bestehend aus: 2 Tuben + 6 Federn.



MODELLE FÜR TELLER UND ALLE ARTEN VON GESCHIRR

Modelle	○	○	○	○	□	□	□
Abmessungen der geeigneten Teller (Mini/Maxi):	Rund 200/260 mm	200/310 mm	200/310 mm	200/310 mm	200/260 mm	200/260 mm	
	Quadratisch -	-	-	-	185/260 mm	185/285 mm	
	Rechteckig -	-	-	-	185/260 mm	185/285 mm	
Kapazität :	Teller 65	65	40	65	65	65	120/180
	Schalen Ø 130 mm -	-	-	-	-	-	216
	Auflaufformen -	-	-	-	-	-	-
Gesamtlänge	355 mm	383 mm	383 mm	428 mm	355 mm	428 mm	712 mm
Gesambreite	355 mm	383 mm	383 mm	428 mm	355 mm	428 mm	457 mm
Gesamthöhe	740 mm	735 mm	549 mm	784 mm	740 mm	740 mm	729 mm
Einbauöffnung	Ø 330mm	Ø 372mm	Ø 372mm	Ø 390mm	330x330mm	390x390mm	682x350mm
Leistung	900 W	-	-	900 W	900 W	900 W	-
Spannung - einphasig 50/60 Hz	230 V	-	-	230 V	230 V	230 V	-
Höchstbelastung	70 kg	80 kg	80 kg	80 kg	70 kg	80 kg	160 kg
Leergewicht	9 kg	4 kg	3 kg	13 kg	9 kg	13 kg	19 kg
Statische nicht ventilierte Heizung	Best.Nr. 777431			777430	777439	777434	
	Preis						
Neutral - Nicht ventiliert	Best.Nr. 777432	777420	777421	777433	777539	777534	777630
	Preis						
ZUBEHÖR							
1 - Deckel	Best.Nr. 777435	777436	777436	777436	777438	777437	777641
	Preis						
Sicherungs-Kit für kleine Geschirrtile	Best.Nr.						777645
	Preis						



1 |

- Aus rostfreiem Stahl.
- Ausführung mit einem System mit Edelstahlgitter-Plattform.
- Verklebungsfreie Konstruktion mit Führungen an allen 4 Kanten.
- Ohne Deckel geliefert.



MODELLE FÜR GESCHIRRSPÜLKÖRBE UND TABLETTS

Modelle	Für Geschirrspülkörbe	Für Tablettts
Dimensions	Geschirrspülkörbe 500 x 500 mm Tabletts -	- 460x360 mm, 480x370 mm, GN1/1, 350x270 mm
Kapazität	Geschirrspülkörbe 7 Tabletts -	- 100/120
Gesamtlänge	659 mm	673 mm
Gesamtbreite	659 mm	552 mm
Gesamthöhe	850 mm	722 mm
Einbauöffnung	637 x 637 mm	635 x 495 mm
Höchstbelastung	120 kg	120 kg
Leergewicht	13 kg (15 kg mit Deckel)	13 kg
Einbaubares Silo	Best.Nr. 777830 Preis	777930
ZUBEHÖR		
1 - Deckel L x B x H außen 552 x 578 x 47 mm	Best.Nr. 777831 Preis	

1 |



INDUKTIONSPLETTEN

- Verkleidung Edelstahl, mit 4 Gummifüßen.
- Oberfläche Vitrokeramik (Dicke : 240308 : 4 mm - 240315 : 6 mm).
- Präzise, regelmäßige und sofort umgesetzte Einstellungen (keine Verzögerung) der Erhitzung durch einen Leistungsregler.
- Bei Induktion erfolgt die Hitzeabgabe unverzüglich, was sich in reduziertem Energieverbrauch niederschlägt.
- Die Erhitzung erfolgt nur, wenn der Topf auf der Platte steht und beschränkt sich auf seine Fläche: Erhöhung der Energieeinsparung, des Komforts und der Sicherheit bei der Anwendung.

- Einfacher Gebrauch : Bedienung mit Sensor-Tasten unter Glas, Leistungsregler mit 15 Positionen und Digitalanzeige.
- Uhrweck 99 min.
- Herausnehmbarer und leicht zu reinigen Luftfilter.
- Die Platte ist vollkommen glatt und besitzt keine scharfen Kanten, was ihre Instandhaltung vereinfacht (Reinigung).
- Taste zum Verriegeln der vorgewählten Leistung.
- Sichtanzeige für fehlendes Kochbehältnis bei eingeschaltetem Gerät.
- Automatische Reduzierung der Heizstärke im Falle von Überhitzung.

- Elektrischer Anschluss anhand eines 150 cm Kabels mit Stecker.
- 2 Jahr – Garantie.
- Entspricht den Normen NF EN 55014 - EN 60335-1 und EN 60335-2-36.

EINBAUBARES WASSERBAD FÜR 2 SUPPENTÖPFE

- Wird mit 2 Suppenschüsseln (Inhalt 4 Liter) und 2 Deckeln geliefert.
- Entspricht den Normen NF EN 60335-1, EN 60335-2-12 und NF EN 55014-1.



INDUKTIONSPLETTEN FÜR EINE SCHÖNE PRÄSENTATION

Modelle	2,8 Kw	3,5 Kw
Kapazität	für Kochgeschirr mit Durch.120 mm bis 280 mm	für Kochgeschirr mit Durch.120 mm bis 280 mm
Gesamtlänge	365 mm	365 mm
Gesamtiefe	460 mm	500 mm
Gesamthöhe	112 mm	95 mm
Leergewicht	6,25 kg	8 kg
Leistung	2,8 Kw	3,5 Kw
Spannung - einphasig 50 Hz	230 V	230 V
Induktionplatte	Best.Nr. 240308 Preis*	240315

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
 Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

EINBAUBARES WASSERBAD FÜR 2 SUPPENTÖPFE

Modell	Für Geschirrspülkörbe
Kapazität :	2 x 4 L
Gesamtlänge	545 mm
Gesambreite	345 mm
Gesamthöhe	220 mm
Einbauöffnung	515 x 310 mm
Leistung	700 W
Spannung - einphasig 50 Hz	230 V
Höchstbelastung	10 kg
Leergewicht	7 kg
Einbaubares Wasserbad für 2 Suppentöpfe mit Deckeln	Best.Nr. 875030 Preis





SATINE BÜFFETS - WARMKETTE ODER KALTKETTE

SCHNEIDPLATTE MIT HEIZUNG

- Entspricht der geltenden Gesetzeslage für das Warmhalten (+63°C).
- Warmhalten durch direktes Auflegen auf die Aluplatte.
- Voreingestellter Thermostat.
- Zusatzheizung durch Infrarotlampe.
- Basis aus Edelstahl mit Monoblock-Vertiefung.
- Durch Anodisierung gehärtete abnehmbare Schneidplatte mit Saftauffangschale.
- Anschlusskabel 1,5 m.
- An/Aus Schalter.

HEIZPLATTEN

- Entsprechen den gültigen Vorschriften in Bezug auf Warmhaltung (+63°C).
- Warmhaltung durch Kontakt auf Glaskeramik.
- Voreingestellter Thermostat.
- Betriebsanzeigelämpchen.
- Basis aus Edelstahl mit Monoblock-Vertiefung.
- Anschlusskabel 1,5 m.
- An/Aus Schalter.

(*) Die technischen Daten der Heizlampe sind auf Seite 245 erhältlich.

KALTE PLATTEN

- Entspricht der geltenden Gesetzeslage für das Kühlhalten.
- Präsentation direkt auf der Glasplatte oder auf den Tellern möglich.
- Abnehmbare Ablagefläche aus gehärtetem Glas und Basis mit einem Zentriersystem für die eutektische Platte GN 1/1.
- Mit einem durchsichtigen Roll-Top Deckel zum Schutz der Teller erhältlich.
- Einfaches Reinigen (abnehmbare Teile).
- **Geliefert mit Kühlplatte GN 1/1 -12°C.**
- Höchstbelastung : 10 kg.

CE Markierung. Unsere Heizplatten entsprechen den Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 und NF EN 55014-1.

HEIZPLATTEN

Modelle	400 x 600	600 x 600
Gesamtlänge	600 mm	600 mm
Gesamtiefe	400 mm	600 mm
Gesamthöhe	52 mm	52 mm
Leergewicht	7 kg	10 kg
Höchstbelastung	10 kg	20 kg
Leistung	385 W	645 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V
Heizplatten	Best.Nr. 870840	870860
	Preis	



ZUBEHÖR

1 - Heizlampe(*), abnehmbar, Infrarot	Best.Nr. 870990	870990
	Preis	

SCHNEIDPLATTEN MIT HEIZUNG

Modelle	Schneidplatte
Gesamtlänge	590 mm
Gesamtiefe	415 mm
Gesamthöhe	470 mm
Leergewicht	12 kg
Höchstbelastung	20 kg
Leistung	1100 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V
Model mit glatter Platte	Best.Nr. 870851
	Preis
Model mit eingekerbter Platte	Best.Nr. 870861
	Preis

ZUBEHÖR

2 - Glatte Platte (536 x 330 x 11 mm)	Best.Nr. 870855
	Preis
2 - Eingekerbte Platte (536 x 330 x 25 mm)	Best.Nr. 870857
	Preis
3 - Saucierenhalter - (415 x 150 x 86 mm). Wird mit 2Stk GN-Behältern 1/9 geliefert.	Best.Nr. 870870
	Preis
4 - Utensilienhalter - (415 x 150 x 86 mm). Wird mit einem Schiefer geliefert	Best.Nr. 870872
	Preis





KALTE PLATTEN

Modelle	400 x 600 Ohne Deckel	600 x 400 - Mit Deckel
Gesamtlänge	600 mm	600 mm
Gesamtiefe	400 mm	400 mm
Gesamthöhe	65 mm	255 mm
Leergewicht	10 kg	12 kg
Höchstbelastung	10 kg	10 kg
Kalte Platten	Best.Nr. 870820 Preis	870830

ZUBEHÖR

Roll Top Deckel - (540 x 335 x 190 mm)	Best.Nr. 870731 Preis
--	--------------------------



MODULO BÜFFETS - WARMKETTE ODER KALKETTE

- Entsprechen den gültigen Bestimmungen in Bezug auf die Beibehaltung der Temperatur.
- Auf ein und dasselbe Untergestell können verschiedene Flächen mit jeweils verschiedenen Funktionen montiert werden, was die Präsentation von zahlreichen verschiedenen Büffets an einem Tag ermöglicht (Frühstück, Mahlzeit, Brotzeit, Pausenbrot usw.).
- Einfache Handhabung (integrierte Haltgriffe).
- Die Untergestelle können zum Transport und zur Lagerung übereinander gestapelt werden.
- Auswechselbare Flächen auf das Edelstahl-Untergestell (ohne Werkzeug abnehmbar).

- GN 1/1 Format, das die Benutzung von Gastronom-Geschirr aller Art ermöglicht.
- Einfache Reinigung.

WARMKETTE

- Die GN1/1 Chafing Dishes sind mit einem Deckel aber ohne Wasserbad geliefert - Für max-100 mm tief GN1/1 Behälter.
- Chafing Dish mit 2 Einsätzen : wird mit den 2 Einsätzen (4 Liter Inhalt) und 2 Deckeln geliefert.
- Die Verwendung der Platten und der Chafing Dishes auf einer gemeinsamen Basis 875000 ermöglicht eine gut sichtbare Präsentation auf einem offengelegten Mobiliar (siehe Seite 173).

- Die Platte und Chafing Dishes sind ohne Untergestell geliefert. Getrennt zu bestellen (Best. Nr. 875000).

KALKETTE

- Geliefert mit Kühlplatte -12°C und Halter für die Kühlplatte.
- Ohne Untergestell geliefert. Getrennt zu bestellen (Best. Nr. 875000).

Unsere Heizplatten entsprechen den Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 und NF EN 55014-1.



HEIZPLATTEN

Modelle	Heizplatte aus Sicherheitsglas	Heizplatte aus Edelstahl	Heisse Schneideplatte aus Behandeltem Aluminium
Gesamtlänge	545 mm	545 mm	545 mm
Gesamtiefe	345 mm	345 mm	345 mm
Gesamthöhe	65 mm	65 mm	65 mm
Leergewicht	4,5 kg	4,5 kg	3,5 kg
Höchstbelastung	10 kg	10 kg	10 kg
Leistung	330 W	330 W	330 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V
Heizplatten	Best.Nr. 875001	875002	875003
	Preis		

ZUBEHÖR

1 - Gemeinsames stapelbares Untergestell, Rostfreier Stahl- (620 x 350 x 150 mm)	Best.Nr. 875000	875000	875000
	Preis		



CHAFING DISHES

Modelle	GN1/1 mit "Klassischem" Deckel	GN1/1 mit "Roll Top" Deckel	GN1/1 mit 2 Suppentöpfen und Deckeln
Gesamtlänge	545 mm	545 mm	545 mm
Gesamtiefe	345 mm	345 mm	345 mm
Gesamthöhe	250 mm	335 mm	220 mm
Leergewicht	7 kg	7 kg	7 kg
Höchstbelastung	10 kg	10 kg	10 kg
Leistung	700 W	700 W	700 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V
Chafing Dish	Best.Nr. 875005	875007	875006
	Preis		

ZUBEHÖR

1 - Gemeinsames stapelbares Untergestell Rostfreier Stahl (620 x 350 x 150 mm)	Best.Nr. 875000	875000	875000
	Preis		



KALTE PLATTE

Modell

Gesamtlänge	545 mm
Gesamtiefe	345 mm
Gesamthöhe	60 mm
Leergewicht	6 kg
Höchstbelastung	10 kg

Kalte platte	Best.Nr.	875004
	Preis	

ZUBEHÖR

1 - Gemeinsames stapelbares Untergestell-Rostfreier Stahl - (620 x 350 x 150 mm)	Best.Nr.	875000
	Preis	
2 - Eutektische Kühlplatte aus Polyethylen (480 x 280 x 28 mm)	Best.Nr.	826000
	Preis	



1 |



2 |

HEIZPLATTEN INOX "CLASSIC"

- Ermöglicht Warmhalten auf einer Temperatur über 63 °C.
- Oberfläche aus rostfreiem Stahl.
- Innenliegende Wärmeverteilungsplatte aus Aluminium zur Gewährleistung einer gleichmäßigen Temperatur über die gesamte Edelstahloberfläche.
- Von 0 °C bis 100 °C einstellbarer Thermostat.
- Betriebsanzeigeleuchte.
- Lieferung mit Steckerkabel 1,5 m lang.
- An/Aus Schalter.

HEIZPLATTEN BESONDERS NIEDRIG

- Oberseite aus eloxiertem Aluminium
- Die Temperatur der Oberfläche wird auf 90°C gehalten (eingebauter Temperaturbegrenzer).
- Entsprechen den einschlägigen Vorschriften zur Temperaturhaltung über 63°C.
- Untere Isolierung aus EPP-Schaum (hitzebeständig bis 130°C).
- Gedrucktes Heizelement
- Griff auf der Unterseite.
- Oberseite mit gerundeten Ecken ohne Schweißnähte.
- Nicht poröse Oberfläche der Unterseite (für einfache Reinigung).

- 1,5 m langes Anschlusskabel mit abnehmbarer Schnur.

CE Markierung. Unsere Heizplatten entsprechen den Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 und NF EN 55014-1.



INOX "CLASSIC" MODELLE

Modelle	600 x 400	600 x 600
Gesamtlänge	600 mm	600 mm
Gesamtiefe	400 mm	600 mm
Gesamthöhe	90 mm	90 mm
Leergewicht	12 kg	18 kg
Höchstbelastung	10 kg	10 kg
Leistung	500 W	750 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V
Heizplatten	Best.Nr. 870904	870906
	Preis	

ZUBEHÖR

Heizlampe, abnehmbar Infrarot	Best.Nr. 870990	870990
	Preis	



BESONDERS NIEDRIG MODELLE

Modelle	GN 1/1	600 x 400
Gesamtlänge	530 mm	600 mm
Gesamtiefe	325 mm	400 mm
Gesamthöhe	38 mm	42 mm
Leergewicht	2 kg	2,5 kg
Höchstbelastung	10 kg	10 kg
Leistung	225 W	300 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V
Heizplatten	Best.Nr. 870801	870804
	Preis*	

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
 Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

- Diese abnehmbare Lampe :
 - dient zur Beibehaltung der Temperatur von warmen Zubereitungen, die auf nicht geheizten Präsentationsplatten angerichtet werden,
 - kann zusammen mit allen Warmhalteplatten von Bourgeat (Produktreihe "Satine" Buffet Line und Edelstahl) benutzt werden, um die Gerichte zusätzlich von oben warm zu halten.
- An/Aus Schalter.
- 1,5 m Stromkabel.



HEIZLAMPE FÜR HEIZPLATTEN

Modell	
Gesamtlänge	555 mm
Gesamtiefe	349 mm
Gesamthöhe	500 mm
Leergewicht	6 kg
Leistung	600 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V
Heizlampe	Best.Nr. 870990
	Preis



Finden Sie das Geschirr und die Zubehörteile für die Präsentation im Katalog



STANDARD-AUSSTATTUNG

- Rohrstruktur aus rostfreiem Stahl.
- Gleitschienen aus steifem Polypropylen. Sperranschlag in der Form integriert.
- 4 Schwenkräder Durchmesser 125 mm aus Verbundwerkstoff 2 mit Bremse..
- Modelle mit Seitenwänden : Die Seitenplatten sind an 8 Punkten verankert, um Vibrationen bei der Handhabung der Wagen zu verhindern.

+ Ästhetisch

- Aufgeschraubte Seitenteile aus lebensmittelechtem Polystyren, die Vibrationen bei der Handhabung der Wagen verhindern.

+ Sicherheit

- Halterungen aus verstärktem Polypropylen mit integriertem Anschlag.

+ Einfache Handhabung

- 4 Schwenkräder Durchmesser 125 mm aus Verbundwerkstoff mit Bremse.

+ Einfache Reinigung

- Reinigung mit Hochdruckreiniger (Die Tabletthalterungen sind so ausgeführt, dass das Wasser beim Reinigen von selbst abläuft).

+ Leise

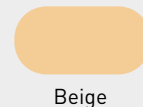
- Tabletthalter, die im Vergleich zu Edelstahl beim Ablegen der Tablets und beim Verschieben leiser sind.



Wagen in Ihren Farben?

Die persönliche Gestaltung ist ab einer Stückzahl von mindestens 100 Wagen möglich. Interessant für Cafeteria-Unternehmen: Die Farben der Tabletthalterungen und der Seitenteile können gewählt werden. Wenden Sie sich vertrauensvoll an uns.

Verfügbare Farben für die Gleitschienen

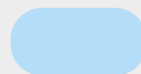


Beige



Graue

Verfügbare Farben für die Seitenwände



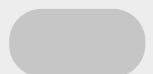
Blau



Grün



Rot



Graue

TABLETTSAMMELWAGEN

**EIN ORIGINELLES KONZEPT, DAS ROBUSTHEIT
UND ÄSTHETIK MITEINANDER VEREINT**





MODELLE FÜR 12 TABLETTS

Modelle	Niedriges Modell	Hohes Modell
Schienen- Anzahl (Etagen Abstand 108 mm)	2 x 6	12
Gesamtlänge	923 mm	510 mm
Gesambreite	618 mm	620 mm
Gesamthöhe	994 mm	1700 mm
Maximale Belastung pro Ebene	5 kg	5 kg
Leergewicht	Ohne Seitenwände 17 kg Mit 2 Seitenwänden 23,5 kg Mit 3 Seitenwänden -	17 kg 23,5 kg 25,5 kg
OHNE SEITENWÄNDE		
Beige Gleitschienen	Best.Nr. 782426	782406
	Preis	
Graue Gleitschienen	Best.Nr. 782326	782306
	Preis	
MIT 2 SEITENWÄNDEN		
Beige Gleitschienen - Blaue Seitenwände	Best.Nr. 782526	782506
	Preis	
Beige Gleitschienen - Grüne Seitenwände	Best.Nr. 782626	782606
	Preis	
Beige Gleitschienen - Rote Seitenwände	Best.Nr. 782726	782706
	Preis	
Graue Gleitschienen - Graue Seitenwände	Best.Nr. 782926	782906
	Preis	
MIT 3 SEITENWÄNDEN		
Beige Gleitschienen - Blaue Seitenwände	Best.Nr.	782503
	Preis	
Beige Gleitschienen - Grüne Seitenwände	Best.Nr.	782603
	Preis	
Beige Gleitschienen - Rote Seitenwände	Best.Nr.	782703
	Preis	
Graue Gleitschienen - Graue Seitenwände	Best.Nr.	782903
	Preis	

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
 Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

- Verschweißte quadratische Rohrstruktur 25 x 25 mm aus rostfreiem Edelstahl.
- 8 Verankerungspunkte zur Befestigung der Seitenplatten (Verschraubungen) zum Vermeiden von Vibrationen.
- In den Halterungen sind Rastanschläge integriert, die die Tablettts beim Transport festhalten.
- Reinigung mit Hochdruckreiniger (Die Tablettthalterungen sind so ausgeführt, dass das Wasser beim Reinigen von selbst abläuft).
- Modernes und praktisches Design der Halterungen (Verkeilung).
- Die Seitenplatten sind in mehreren Farben erhältlich.

- Sie sind für folgende Standardtablettts zu verwenden : 460 x 360 mm - 480 x 370 mm und GN 1/1 530 x 325 mm und Fast Food 350 x 270 mm.

Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichen Lebensmittelhygiene entsprechen. Temperaturbeständigkeit der Räder : -10°C / +40°C.



MODELLE FÜR 18 TABLETTTS

Modelle	Einfaches Modell	Modell mit Abstellfläche aus Edelstahl und Aufsatz
Schienen- Anzahl (Etagen Abstand 108 mm)	3 x 6	3 x 6
Gesamtlänge	1337 mm	1337 mm
Gesambreite	618 mm	620 mm
Gesamthöhe	994 mm	1055 mm
Maximale Belastung pro Ebene	5 kg	5 kg
Leergewicht	Ohne Seitenwände 25 kg Mit 2 Seitenwänden 27,5 kg	32 kg 35 kg

OHNE SEITENWÄNDE

Beige Gleitschienen	Best.Nr. 782436	782446
	Preis	
Graue Gleitschienen	Best.Nr. 782336	
	Preis	

MIT 2 SEITENWÄNDE

Beige Gleitschienen - Blaue Seitenwände	Best.Nr. 782536	782546
	Preis	
Beige Gleitschienen - Grüne Seitenwände	Best.Nr. 782636	
	Preis	
Beige Gleitschienen - Rote Seitenwände	Best.Nr. 782736	
	Preis	
Graue Gleitschienen - Graue Seitenwände	Best.Nr. 782936	
	Preis	

Abmessungen der Tablettts	Einfache- oder nebeneinanderliegende Einführung	2-seitige Einführung aneinanderliegender Tablettts
530 x 325 mm	x	x
460 x 360 mm	x	x
430 x 330 mm	x	
375 x 265 mm	x	
370 x 280 mm	x	
350 x 270 mm	x	
325 x 265 mm	x	

TABLETTSAMMELWAGEN

- Verschweißte quadratische Rohrstruktur 25 x 25 mm aus rostfreiem Edelstahl.
- 8 Verankerungspunkte zur Befestigung der Seitenplatten (Verschraubungen) zum Vermeiden von Vibrationen.
- In den Halterungen sind Rastanschläge integriert, die die Tablettts beim Transport festhalten.
- Reinigung mit Hochdruckreiniger (Die Tablettthalterungen sind so ausgeführt, dass das Wasser beim Reinigen von selbst abläuft).
- Modernes und praktisches Design der Halterungen (Verkeilung).
- Die Seitenplatten sind in mehreren Farben erhältlich.

MODEL NEBENEINANDER

- Sie sind für folgende Standardtablettts zu verwenden : 460 x 360 mm - 480 x 370 mm und GN 1/1 530 x 325 mm und Fast Food 350 x 270 mm.

MODELL 2-SEITIG

- ACHTUNG : Für einen besseren Halt der Tablettts stellen wir 2 Tabletttsammelwagen mit beidseitigen Einschüben her :
- Für Tablettts 460 x 360 mm bis 480x370mm
 - Für Tablettts GN 1/1 530 x 325 mm
- Bitte überprüfen Sie die Grösse der Tablettts, bevor Sie bestellen.

Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichens Lebensmittelhygiene entsprechen. Temperaturbeständigkeit der Räder : -10°C/+40°C.



MODELLE FÜR 24 TABLETTTS

Modelle	Modell Nebeneinander	Modell 2-Seitig	
		Tablettts self	Tablettts GN1/1
Schienen- Anzahl (Etagen Abstand 108 mm)	2 x 12	12	12
Gesamtlänge	925 mm	620 mm	670 mm
Gesambreite	620 mm	840 mm	840 mm
Gesamthöhe	1700 mm	1700 mm	1700 mm
Maximale Belastung pro Ebene	5 kg	5 kg	5 kg
Leergewicht	Ohne Seitenwände	30 kg	22,5 kg
	Mit 2 Seitenwänden	36 kg	31 kg
	Mit 3 Seitenwänden	39 kg	-

OHNE SEITENWÄNDE

Beige Gleitschienen	Best.Nr.	783906	785506	786006
	Preis			
Graue Gleitschienen	Best.Nr.	783306	785406	786206
	Preis			

MIT 2 SEITENWÄNDE

Beige Gleitschienen - Blaue Seitenwände	Best.Nr.	784206	785006	786306
	Preis			
Beige Gleitschienen - Grüne Seitenwände	Best.Nr.	784306	785106	786406
	Preis			
Beige Gleitschienen - Rote Seitenwände	Best.Nr.	784406	785206	786506
	Preis			
Graue Gleitschienen - Graue Seitenwände	Best.Nr.	784906	785906	786906
	Preis			

MIT 3 SEITENWÄNDE

Beige Gleitschienen - Blaue Seitenwände	Best.Nr.	784203		
	Preis			
Beige Gleitschienen - Grüne Seitenwände	Best.Nr.	784303		
	Preis			
Beige Gleitschienen - Rote Seitenwände	Best.Nr.	784403		
	Preis			
Graue Gleitschienen - Graue Seitenwände	Best.Nr.	784903		
	Preis			

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
 Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

- 3 Zwischenstücke, Rohrprofil Ø 18 mm, Stärke 1,2 mm in die Rohrprofile der Leitern einbauen.
- 6 mm-Schraube zur Befestigung der Zwischenstücke, mit 6 mm-U-Scheiben montieren. Mit dem mitgelieferten Schlüssel Größe 10 festziehen.
- Wird zerlegt geliefert.
- Diese Wagen können Tablettts mit einer maximal Länge von 530 mm und einer maximal Breite von 370 mm tragen. Sie sind also für Standardtablettts zu verwenden : 460 x 360 mm, bis 480x370mm und GN 1/1 530 x 325 mm und Fast Food 350 x 270 mm (2x12 =24).

Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichen Lebensmittelhygiene entsprechen. Temperaturbeständigkeit der Räder : -10°C/+40°C.

DEMONTIERBARER MODELLE - FÜR 12 TABLETTTS

Modelle		
Schienen- Anzahl (Etagen Abstand 108 mm)		12
Gesamtlänge		510 mm
Gesambreite		620 mm
Gesamthöhe		1700 mm
Maximale Belastung pro Ebene		5 kg
Leergewicht	Ohne Seitenwände	18 kg
	Mit 2 Seitenwänden	24 kg
OHNE SEITENWÄNDE		
Beige Gleitschienen	Best.Nr.	781006
	Preis	
Graue Gleitschienen	Best.Nr.	781106
	Preis	
MIT 2 SEITENWÄNDEN		
Beige Gleitschienen - Blaue Seitenwände	Best.Nr.	781206
	Preis	
Beige Gleitschienen - Grüne Seitenwände	Best.Nr.	781306
	Preis	
Beige Gleitschienen - Rote Seitenwände	Best.Nr.	781406
	Preis	
Graue Gleitschienen - Graue Seitenwände	Best.Nr.	781906
	Preis	

Abmessungen der Tablettts	Einfache- oder nebeneinanderliegende Einführung	2-seitige Einführung neinanderliegender
530 x 325 mm	x	x
460 x 360 mm	x	x
430 x 330 mm	x	
375 x 265 mm	x	
370 x 280 mm	x	
350 x 270 mm	x	
325 x 265 mm	x	



STANDARD-AUSSTATTUNG

- Ausführung in rostfreiem Stahl.
- Montage auf einem Fußgestell aus runden Rohren mit 4 Rädern, davon 2 selbstblockierend für eine leichtere Fortbewegung.
- Durch die Verwendung der seitlichen Laminarkühltechnik kann vermieden werden, dass Kaltluft direkt auf die Benutzer geblasen wird.
- Unsere Tische sind serienmäßig mit einer Entkeimungslampe ausgestattet, um die Gefahr der Bakterienvermehrung in der Luft zu verringern.
- Alle Kühl- und Zubereitungstische des Typs Taiga werden geliefert mit: Schneidplatten (2, 3, 4 oder 5 Platten, je nach Modell) und Schutzscheibe an der Fassade (auf der optional ein Niesschutz montiert werden kann).

+ Erhöhte Sicherheit

- 2 Verdampfer ermöglichen eine Kühlung der gesamten Arbeitsfläche bis zu einer Höhe von 20 cm. Vorbereitung der Produkte bei einer kontrollierten Kerntemperatur der Lebensmittel von durchschnittlich +4° C.

+ Erhöhte Modularität

- Tisch verfügbar mit oder ohne Vorratsbehälter, zahlreiche Zubehörteile zum Bereitstellen von Zutaten.
- Das einfach zu verschiebende Gerät kann für die Zubereitung, als Serviertisch zur Speisenverteilung, für das Catering bei Events und an verschiedenen Standorten eingesetzt werden.

+ Erhöhte Produktivität

- Mit seinen Modellen von 2 GN bis 5 GN bietet Taiga die Möglichkeit zur Bereitstellung von 1 bis 2 Arbeitsplätzen, um eine optimale Organisation zu gewährleisten.
- Verfügbar mit Kühlbehältern.

+ Verbessertes Komfort

- Durch die Verwendung einer seitlichen Laminarkühltechnik wird der Arbeitskomfort deutlich verbessert (kein kühler Wind, der den Benutzern entgegenbläst).

+ Verbesserte Hygiene

- Geliefert mit UVC-Lampen, um das Wachstum von Keimen und Bakterien, die im Luftstrom zirkulieren, zu verhindern.
- Einfacher Zugriff ohne Werkzeug auf die Technik zum Reinigen der Wanne.



Mit unserem Kühltisch Taiga ersparen Sie sich die Investition in einen klimatisierten Raum! Auf dem Tisch können bei einer Umgebungstemperatur von +25°C Speisen bei einer kontrollierten Temperatur (zwischen +4°C und +7°C an mittlerer Kerntemperatur je nach Modell) zubereitet werden. Eine kostengünstige Lösung im Vergleich zu einer Klimaanlage:

- Arbeitsfläche geteilt durch 10.
- Zu kühlendes Luftvolumen geteilt durch 100.
- 25 bis 30% an Einsparungen bei der absorbierten Kühlleistung für einen gleichwertigen Service in Bezug auf die Anzahl an Speisen.
- Weniger Krankenstände (durch geringeren Temperaturwechsel zwischen dem klimatisierten Raum und der Umgebungstemperatur).



TAÏGA

**DIE EFFIZIENTE ALTERNATIVE ZU EINEM RAUM
MIT KLIMAANLAGE**



VERTEILUNGSMITTEL

TAÏGA MOBILER KÜHL- UND ÜBEREITUNGSTISCH



TISCHE OHNE KÜHLBEHÄLTER

Modelle		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN
Gesamtlänge		1055 mm	1400 mm	1745 mm	2090 mm
Gesamtiefe		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Gesamthöhe		1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm
Leergewicht		113 kg	125 kg	137 kg	149 kg
Leistung		600 W	900 W	900 W	900 W
Kühlleistung		800 W	1100 W	1100 W	1100 W
Spannung - Einphasig 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modelle ohne Kühlbehälter	Best.Nr.	851102	851103	851104	851105
	Preis				

ZUBEHÖR

1 - Schneidbrett GN 1/1 (Aus lebensmittelgeeignetem Polyethylen)	Best.Nr.	855023	855023	855023	855023
	Preis				
4 - Niesschutz	Best.Nr.	855042	855043	855044	855045
	Preis				
5 - Ständer für GN-Behältern (Geliefert ohne GN-Behälter)	Best.Nr.	855052	855053	855054	855055
	Preis				
3 - Schieberhalterung (Perforiertes Stahl-blech GN 1/1 mit Führungsschiene)	Best.Nr.	855029	855028	855027	855026
	Preis				
2 - Rahmen für GN 1/1 Behälter	Best.Nr.	855024	855024	855024	855024
	Preis				



- Ausführung in rostfreiem Stahl.
- Montage auf einem Fußgestell aus runden Rohren mit 4 Rädern, davon 2 selbstblockierend für eine leichtere Fortbewegung.
- Die Schneidplatten lassen sich einfach verschieben oder abnehmen, um einen oder mehrere Gastro-Behälter einzusetzen.
- Werkzeugloser Ausbau des Lüftungsblocks für einen einfachen und raschen Zugriff auf die Wanne (Reinigung/Ablass des Kondenswassers).
- Durch die Verwendung der seitlichen Laminarkühltechnik kann vermieden werden, dass Kaltluft direkt auf die Benutzer geblasen wird.
- Die Verwendung von UVC Lampen (Ultraviolett des Typs C - Kurzwellen) grenzt das Risiko der Bildung und

des Wachstums von Keimen, Viren und Bakterien ein, die im Luftstrom zirkulieren. **Serienmäßig an allen Modellen.**

- Unsere Tische sind serienmäßig mit einer Entkeimungslampe ausgestattet, um die Gefahr der Bakterienvermehrung in der Luft zu verringern.
- Alle Kühl- und Zubereitungstische des Typs Taiga werden geliefert mit:
 - Schneidplatten (2, 3, 4 oder 5 Platten, je nach Modell).
 - Schutzscheibe an der Fassade (auf der optional ein Niesschutz montiert werden kann).

- Für die Modelle 3GN, 4GN, 5GN mit Kühlbehälter: 2 Türen: 3 Behälter GN1/1 H100 pro Tür (abnehmbare Leitern).
- Kühlaggregat R455a.



TISCHE MIT KÜHLBEHÄLTER

Modelle		3 GN	4 GN	5 GN
Gesamtlänge		1400 mm	1745 mm	2090 mm
Gesamtiefe		700 mm	700 mm	700 mm
Gesamthöhe		1080 mm	1080 mm	1080 mm
Leergewicht		173 kg	193 kg	216 kg
Leistung		900 W	900 W	900 W
Kühlleistung		1100 W	1100 W	1100 W
Spannung - Einphasig 50 Hz		230 V	230 V	230 V
Modelle mit Kühlbehälter	Best.Nr.	851123	851124	851125
	Preis			

ZUBEHÖR

1 - Schneidbrett GN 1/1 (Aus lebensmittelgeeignetem Polyethylen)	Best.Nr.	855023	855023	855023
	Preis			
4 - Niesschutz	Best.Nr.	855043	855044	855045
	Preis			
5 - Ständer für GN-Behältern (Gelierfert ohne GN-Behälter)	Best.Nr.	855053	855054	855055
	Preis			
3 - Schiebehälterung (Perforiertes Stahl-blech GN 1/1 mit Führungsschiene)	Best.Nr.	855028	855027	855026
	Preis			
2 - Rahmen für GN 1/1 Behälter	Best.Nr.	855024	855024	855024
	Preis			

4 |



5 |







KALTKETTE WARMKETTE

REGENERIERSYSTEME

REGENERIERSYSTEME "TRANS'THERM"	258 - 263
---------------------------------	------------------

SCHRÄNKE ZUR TEMPERATURENAUFRECHTERHALTUNG

"SATELLITE 4G" WARMHALTESCHRÄNKE	268 - 271
----------------------------------	------------------

"SATELLITE 4G" KÜHLHALTESCHRÄNKE	272 - 274
----------------------------------	------------------

"SATELLITE 4G" WARM- UND KÜHLHALTESCHRÄNKE	276
--	------------

"SATELLITE 4GT" VERSTÄRKTE SERIE	278 - 279
----------------------------------	------------------

WÄRMESCHRÄNKE ZUR AUFRECHTERHALTUNG DER TEMPERATUR UND KOCHEN MIT DER RICHTIGEN TEMPERATUR

"SATELLITE 4G" MIT OPTIONE DUO	280 - 281
--------------------------------	------------------

THERMO-CONTAINER

THERMO-CONTAINER "SHERPA"	282 - 287
---------------------------	------------------

INDIVIDUELLER ESSENSTRÄGER	288 - 291
----------------------------	------------------

WASSERBÄDER

FAHRBARE WASSERBÄDER	292 - 293
----------------------	------------------

CHATING DISHES	294
----------------	------------

WÄRMESCHRÄNKE FÜR TELLER	296
---------------------------------	------------



<https://blog.matferbourgeat.com/tag/liaison-froide-liaison-chaude/>

STANDARD-AUSSTATTUNG

- Lebensmittelechter Edelstahl.
- Einfach zu bedienende Soft-Touch-Bedientafel aus gehärtetem Glas.
- Die wesentlichen Funktionen in Reihe: 2 Aufheizzyklen 140°C und 165°C (Pommes frites), 1 Warmhaltezyklus bei 80°C (automatisch), oura [Vorrichtung zum Lufteingang und -ausgang] .
- Voreinstellung der Aufheizzyklen , die jeweils den geltenden Gesetzen entsprechen.
- NF Lebensmittelhygiene Zertifikat.



+ Einfache Benützung

- Dauerhafte Anzeige und Sicherung der Daten im Frontbereich.
- 2 Aufwärmzyklen und 1 Warmhaltezyklus.
- Zeituhr mit manueller Steuerung oder automatischer Steuerung mit Stechsonde.
- Modelle mit oder ohne Befeuchtungssystem.

+ HACCP und Rückverfolgbarkeit

- Die Temperaturen können mit der HACCP Rückverfolgbarkeitsoption auf gezeichnet und archiviert werden.

+ Leistungen und Einsparungen

- Eine wirksame Isolierung und 1 bis 2 Turbinen für die Heißluft für eine raschere und gleichförmige Erhitzung (Abweiser für den Luftstrom).
- Automatischer Halt der Ventilatoren beim Öffnen der Türen.

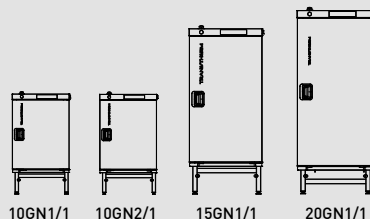
+ Einfache Handhabung

- Ergonomische Handgriffe zum Schließen.

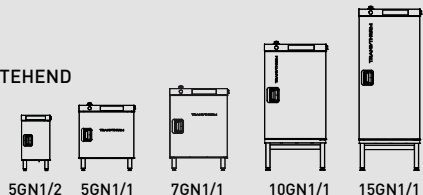
+ Rasche und einfache Reinigung

- MODELLE MIT TRANSPORTWAGEN : Abgerundete Kanten und glatte Flächen, abnehmbare Abweiser.
- MODELLE FESTSTEHEND ODER AUF RÄDERN : Monoblock Innengestaltung mit tiefgezogenen Gleitschienen und abgerundeten Ecken (Schienen Abstand 71 mm).

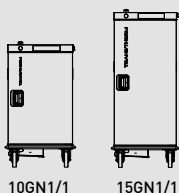
MODELLE MIT
TRANSPORTWAGEN



MODELLE FESTSTEHEND



MOBILE MODELLE



TRANS'THERM

REGENERIEREN SICHER UND EINFACH GEMACHT



KALTKETTE
WARMKETTE

TRANS'THERM REGENERIERSCHRÄNKE

- Lebensmittellechter Edelstahl.
- Isolierung durch Steinwolle (60 mm).
- Rasches Vorheizen und Optimierung der Aufheizzyklen (Energieersparnis).
- Voreinstellung der Aufheizzyklen , die jeweils den geltenden Gesetzen entsprechen.
- Die wesentlichen Funktionen in Reihe: 2 Aufheizzyklen 140°C und 165°C (Pommes frites), 1 Warmhaltezyklus bei 80°C (automatisch), ousa [Vorrichtung zum Lufteingang und -ausgang] .
- Verfügbare Optionen: Steuerung durch Stechsonde, Rückverfolgbarkeitsmodul.
- Einfach zu bedienende und moderne Soft-Touch-Bedientafel aus gehärtetem Glas.

- Ergonomische Handgriffe zum Schließen.
- Mit Glastüren erhältlich, für eine bessere Übersicht über die Inhalte.
- Einfach zu reinigende Innenwände: Monoblock tiefgezogene Gleitschienen.
- Für Schlauchreinigung geeignet.
- NF Lebensmittelhygiene Zertifikat.
- Automatischer Halt der Ventilatoren beim Öffnen der Türen.
- Eingebauter Sicherheitsthermostat.
- Parametersicherung beim Aufheizzyklus.
- CE Markierung. Diese Bankettwagen entsprechen den Normen NF EN 60335-1 und EN 60335-2-49.

- Abmessungen der Fußgestelle : BxTxHm :
 - 895104 : 365 x 444 x 175
 - 895105 : 590 x 627 x 175
 - 895205 : 590 x 627 x 1025
 - 895207 : 590 x 627 x 866.
- **Achtung: ein Wasseranschluss ist vorzusehen (Modelle mit Befeuchtungssystem).**
- **Zurückverfolgbarkeits-Modul (Option): ein USB-Stick für 260 Stunden Aufzeichnung wird mitgeliefert (entspricht 43 Tagen).**
- **Die Modelle 5 GN 1/2, 5 und 7 GN 1/1 müssen mit dem niedrigen Sockel oder dem hohen Sockel installiert werden.**
- ***Die angegebene Abmessungen der Tabelle enthalten das Fußgestelle.**

NEW!

Modelle ohne Befeuchtung erhältlich



REGENERIERSCHRÄNKE FESTSTEHEND

Modelle	5 GN1/2 *	5 GN1/1 *	7 GN1/1 *	10 GN1/1	15 GN1/1
Kapazität / Anzahl der Essen	20 / 30	40 / 60	60 / 80	80 / 120	120 / 180
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl - T.65 mm	5 GN1/2	5 GN1/1	7 GN1/1	10 GN1/1	15 GN1/1
Gesamtlänge	418 mm	682 mm	682 mm	682 mm	682 mm
Gesamtiefe	577 mm	720 mm	720 mm	720 mm	720 mm
Gesamthöhe	810 mm	845 mm	1004 mm	1430 mm	1835 mm
Leergewicht	28 kg	48 kg	55 kg	80 kg	95 kg
Höchstbelastung	10 kg	20 kg	28 kg	40 kg	60 kg
Leistung	2,2 Kw	3,5 Kw	6,8 Kw	8,7 Kw	13,5 Kw
Spannung	230 V Einphasig 50/60 Hz		400 V Dreiphasig + Neutral 50/60 Hz		
Stromverbrauch	1,5 kwh	2.84 kwh	4 kwh	6,06 kwh	9,1 kwh

MODELLE OHNE BEFEUCHTUNGSSYSTEM

NEW!

Modell mit Edelstahl-Tür	Best.Nr.	892004	892005	892007	892010	892015
	Preis					
Modell mit Verglaste Tür	Best.Nr.				892810	892815
	Preis					

MODELLE MIT BEFEUCHTUNGSSYSTEM

Modell mit Edelstahl-Tür	Best.Nr.		892205	892207	892210	892215
	Preis					
Modell mit Verglaste Tür	Best.Nr.				892910	892915
	Preis					

OPTIONEN

Einstechsonde	Best.Nr.	898000	898000	898000	898000	898000
	Preis					
1 - Nachvollziehbarkeits modull HACCP-Gerecht ein USB-Stick für 260 Stunden Aufzeichnung wird mitgeliefert (entspricht 43 Tagen)	Best.Nr.	899000	899000	899000	899000	899000
	Preis					
Öffnungsrichtung der Tür	Best.Nr.	897500	897500	897500	897500	897500
	Preis					

ZUBEHÖR

2 - Halteplatte für inox Behälter	Best.Nr.		895010	895010	895010	895010
	Preis					
3 - Sockelwagen für Ofens 5 GN1/2	Best.Nr.	895006				
	Preis					
4 - Niedriger Sockel für Ofens	Best.Nr.	895104	895105	895105		
	Preis					
4 - Hoher Sockel für Ofens	Best.Nr.		895205	895207		
	Preis					

- Lebensmittelechter Edelstahl.
- Isolierung durch Steinwolle (60 mm).
- Rasches Vorheizen und Optimierung der Aufheizzyklen (Energieersparnis).
- Voreinstellung der Aufheizzyklen, die jeweils den geltenden Gesetzen entsprechen.
- Die wesentlichen Funktionen in Reihe: 2 Aufheizzyklen 140°C und 165°C (Pommes frites), 1 Warmhaltezyklus bei 80°C (automatisch), aura [Vorrichtung zum Lufteingang und -ausgang].
- Verfügbare Optionen: Steuerung durch Stechsonde, Rückverfolgbarkeitsmodul.
- Einfach zu bedienende und moderne Soft-Touch-Bedientafel aus gehärtetem Glas.

- Ergonomische Handgriffe zum Schließen und zur Handhabung.
- Mit Glastüren erhältlich, für eine bessere Übersicht über die Inhalte.
- Einfach zu reinigende Innenwände: Monoblock tiefgezogene Gleitschienen.
- Für Schlauchreinigung geeignet.
- NF Lebensmittelhygiene Zertifikat.
- Automatischer Halt der Ventilatoren beim Öffnen der Türen.
- Eingebauter Sicherheitsthermostat.
- Parametersicherung beim Aufheizzyklus.
- Dreiphasenbetrieb.

- Ein Wasseranschluss ist vorzusehen (Modelle mit Befeuchtungssystem).
- Räder im Durchmesser 160 mm aus Verbundmaterial mit Inox Gelenk, 2 davon blockierbar.
- CE Markierung. Diese Bankettwagen entsprechen den Normen NF EN 60335-1 und EN 60335-2-49.
- Zurückverfolgbarkeits-Modul (Option): ein USB-Stick für 260 Stunden Aufzeichnung wird mitgeliefert (entspricht 43 Tagen).

NEW!

Modelle ohne Befeuchtung erhältlich

MOBILE REGENERIERSCHRÄNKE

Modelle	10 GN1/1	15 GN1/1
Kapazität / Anzahl der Essen	80 / 120	120 / 180
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl - T.65 mm	10 GN1/1	15 GN1/1
Gesamtlänge	744 mm	744 mm
Gesamtiefe	782 mm	782 mm
Gesamthöhe	1320 mm	1725 mm
Leergewicht	80 kg	95 kg
Höchstbelastung	40 kg	60 kg
Leistung	8,7 Kw	13,5 Kw
Spannung - Dreiphasig + Neutral 50/60 Hz	400 V	400 V
Stromverbrauch	6,06 kwh	9,1 kwh



MODELLE OHNE BEFEUCHTUNGSSYSTEM

NEW!

Modell mit Edelstahl-Tür	Best.Nr.	893110	893115
	Preis		
Modell mit Verglaste Tür	Best.Nr.	893810	893815
	Preis		

MODELLE MIT BEFEUCHTUNGSSYSTEM

Modell mit Edelstahl-Tür	Best.Nr.	893210	893215
	Preis		
Modell mit Verglaste Tür	Best.Nr.	893910	893915
	Preis		



OPTIONEN

Einstechsonde	Best.Nr.	898000	898000
	Preis		
1 - Nachvollziehbarkeits modull HACCP-Gerecht ein USB-Stick für 260 Stunden Aufzeichnung wird mitgeliefert (entspricht 43 Tagen)	Best.Nr.	899000	899000
	Preis		
Öffnungsrichtung der Tür	Best.Nr.	897500	897500
	Preis		

ZUBEHÖR

2 - Halteplatte für inox Behälter	Best.Nr.	895010	895010
	Preis		



KALTKETTE
WARMKETTE

TRANS'THERM REGENERIERSCHRÄNKE

- Lebensmittelcher Edelstahl.
- Isolierung durch Steinwolle (60 mm).
- Rasches Vorheizen und Optimierung der Aufheizzyklen (Energieersparnis).
- Voreinstellung der Aufheizzyklen , die jeweils den geltenden Gesetzen entsprechen.
- Die wesentlichen Funktionen in Reihe: 2 Aufheizzyklen 140°C und 165°C (Pommes frites), 1 Warmhaltezyklus bei 80°C (automatisch), oura [Vorrichtung zum Lufteingang und -ausgang] .
- Verfügbare Optionen: Steuerung durch Stechsonde, Rückverfolgbarkeitsmodul.
- Einfach zu bedienende und moderne Soft-Touch-Bedientafel aus gehärtetem Glas.
- Ergonomische Handgriffe zum Schließen und zur Handhabung (Transportwagen).
- Mit Glastüren erhältlich, für eine bessere Übersicht über die Inhalte.
- Einfach zu reinigende Innenwände: glatt.
- Für Schlauchreinigung geeignet.
- NF Lebensmittelhygiene Zertifikat.
- Automatischer Halt der Ventilatoren beim Öffnen der Türen.
- Eingebauter Sicherheitsthermostat.
- Parametersicherung beim Aufheizzyklus.
- CE Markierung. Diese Bankettwagen entsprechen den Normen NF EN 60335-1 und EN 60335-2-49.
- Die Regenerierschränke werden mit einem abnehmbaren Griff für den Wagen geliefert Art. Nr. 896000.
- Alle "Trans'therm" Geräte werden serienmäßig mit Befeuchtungssystem geliefert.
- Achtung: ein Wasseranschluss ist vorzusehen (Modelle mit Befeuchtungssystem).
- Zurückverfolgbarkeits-Modul (Option): ein USB-Stick für 260 Stunden Aufzeichnung wird mitgeliefert (entspricht 43 Tagen).
- **ACHTUNG : Die Trans'therm Modelle für Bestückungswagen werden ohne Bestückungswagen geliefert, diese werden getrennt verkauft.**

NEW!

Modelle ohne Befeuchtung erhältlich



REGENERIERGERÄTE FÜR TRANSPORTWAGEN

Modelle	10 GN1/1	15 GN1/1	20 GN1/1	10 GN2/1
Kapazität / Anzahl der Essen	80 / 120	120 / 180	160 / 250	160 / 250
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl - Tiefe 65mm	10 GN1/1	15 GN1/1	20 GN1/1	20 GN1/1
Gesamtlänge	795 mm	795 mm	795 mm	795 mm
Gesamtiefe	720 mm	720 mm	720 mm	1045 mm
Gesamthöhe	1430 mm	1835 mm	1984 mm	1430 mm
Leergewicht	80 kg	95 kg	110 kg	105 kg
Höchstbelastung	40 kg	60 kg	75 kg	75 kg
Leistung	8,7 Kw	13,5 Kw	17,1 Kw	17,1 Kw
Spannung - Dreiphasig + Neutral 50 / 60 Hz	400 V	400 V	400 V	400 V
Stromverbrauch	6,5 kwh	9,52 kwh	10,56 kwh	11 kwh
MODELLE OHNE BEFEUCHTUNGSSYSTEM NEW!				
Modell mit Edelstahl-Tür	Best.Nr. 891110	891115	891121	891120
	Preis			
Modell mit Verglaste Tür	Best.Nr. 891810	891815	891821	891820
	Preis			
MODELLE MIT BEFEUCHTUNGSSYSTEM				
Modell mit Edelstahl-Tür	Best.Nr. 891210	891215	891221	891220
	Preis			
Modell mit Verglaste Tür	Best.Nr. 891910	891915	891921	891920
	Preis			
OPTIONEN				
Einstechsonde	Best.Nr. 898000	898000	898000	898000
	Preis			
1 - Nachvollziehbarkeits modull HACCP-Gerecht ein USB-Stick für 260 Stunden Aufzeichnung wird mitgeliefert (entspricht 43 Tagen)	Best.Nr. 899000	899000	899000	899000
	Preis			
Öffnungsrichtung der Tür	Best.Nr. 897500	897500	897500	897500
	Preis			

- Gänzlich aus rostfreiem Stahl realisiert.
- Transportwagen mit zwei Türen zum Sichern für den Transport.
- Der Transportwagen kann von beiden Seiten be- und entladen werden (Zeitgewinn).
- Sperransläge der Sicherheitstüre mit Silikonkappe ausgestattet, um Kontaktgeräusche während der Handhabung zu vermeiden.
- Räder diam. 125mm, davon zwei mit Bremse. Räder aus Verbundmaterial.
- Ein abnehmbarer «kalter» Griff (Best.Nr. 896000) zur Handhabung der Wagen ist im Lieferumfang jedes Trans'therm® Ofens enthalten.

- Die Transportwagen sind für die Verwendung von Inox Behältern GN 1/1 geeignet. Sonstige Abmessungen (Inox Behälter oder Einwegschen) zum Ablegen auf den Inox Rosten GN 1/1 oder GN2/1 (Modell 10 GN2/1).
- Maximale Belastung : 120 kg.

Beschickungswagen für Teller

- Stahldrahthalterungen für 4 Teller je Ebene mit einem maximalen Durchmesser von 240 bis 280 mm. Modell 894320 : 48 Teller - 4 Teller je Ebene. Modell 894321 : 40 Teller - 2 Teller je Ebene.



BESCHICKUNGSWAGEN

Modelle	Für Öfen 10 GN1/1	Für Öfen 15 GN1/1	Für Öfen 20 GN1/1	Für Öfen 10 GN2/1
Schienen : Wagen für Einwegschen/ GN-Behälter	10	15	20	10
Schienen : Wagen für Teller	-	-	20	12
Beschickungsmöglichkeit : mit GN-Behältern aus Edelstahl - T.65 mm	10	15	20	20
Beschickungsmöglichkeit : mit Tellern .240 à 280 mm	-	-	40	48
Gesamtlänge	587 mm	587 mm	587 mm	587 mm
Gesamtiefe	470 mm	470 mm	470 mm	730 mm
Gesamthöhe	1254 mm	1629 mm	1791 mm	1254 mm
Schienen abstand : Wagen für Einwegschen/ GN-Behälter	75 mm	75 mm	67 mm	75 mm
Schienen abstand : Wagen für Teller	-	-	69 mm	69 mm
Leergewicht : Wagen für Einwegschen/ GN-Behälter	14 kg	17 kg	18 kg	18 kg
Leergewicht : Wagen für Teller	-	-	20 kg	20 kg
Wagen für Einwegschen/ GN-Behälter	Best.Nr. 894110	894115	894121	894120
1 - Wagen für Teller	Best.Nr.		894321	894320
	Preis			

OPTIONEN

2 - "Kalter" Griff	Best.Nr. 896000	896000	896000	896000
	Preis			
3 - Isolierhülle (für Wagen für Teller)	Best.Nr.		775803	897020
	Preis			

ZUBEHÖR FÜR TRANS'THERM

	Best.Nr.	Preis
Pommes Frites Behälter GN1/1 Aus Edelstahl, mit gelochten Boden und Seitenteilen.	895101	
Einsatz GN2/1 - Aus Edelstahldraht	711002	
Einsatz GN1/1 - Aus Edelstahldraht	711003	
Einsatz GN1/2 - Aus Edelstahldraht	711105	

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



STANDARD-AUSSTATTUNG

- Ausführung in rostfreiem Stahl.
- Elektronische Steuerung mit zeitgesteuerter Uhr (außer Modelle mit Schubladen).
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremsvorrichtung alle mit Edelstahlgehäuse (5.Rad für die Doppelabteil-Modelle).
- Die Wände sind mit tiefgezogenen Sicken ausgestattet.
- Kondensat-Auffangbehälter.
- Betriebsalarmlenker und KD-Alarmlenker.
- Mit serienmäßigem Schloss.
- NF Lebensmittelhygiene-Zertifikat.

WÄRMESCHRÄNKE :

- 4 Programme zum raschen Einstellen plus ein persönlich gestaltbarer „Chef“ Mode zur Bewahrung des guten Geschmacks.
- 4-Liter Wassertank zum Herausnehmen und einfachen Befüllen.

KÜHLSCHRÄNKE :

- Kühleinheit auf Monoblock-Schublade, zur Gewährleistung eines schnellen Kundendienstes über die Rückseite des Schrankes zugänglich.



+ Einfach und zuverlässig

- Wartungs-Selbstdiagnose mit Anzeige einer Nachricht (übliche Alarmmeldungen und Kundendienst-Alarmmeldungen).
- Zurückverfolgbarkeit (sämtliche Betriebsdaten sind ständig verfügbar).

WÄRMESCHRÄNKE :

- 4 optimierte Programme (je nach Art von Rezept) für beste Ergebnisse im „Easy Mode“.
- Ein „Chef“ Modus, in dem sich das Können der Köche zum Ausdruck kommt.

KÜHLSCHRÄNKE :

- Funktionelle Steuertafel mit permanenter Temperaturanzeige.
- Durch das Prinzip der auf der Rückseite erreichbaren Monoblock-Kühleinheit gehen die Wartungsarbeiten (oder KD-Interventionen) doppelt so schnell und einfacher von der Hand!

+ Konservierung der Speisen

- WÄRMESCHRÄNKE : Einstellbare Feuchtigkeitssteuerung mittels automatischem „Boost“, damit die Speisen nicht austrocknen (4-Liter Wassertank zum Herausnehmen).

+ Einsparungen

- Programmierbarer Automatikkstart zur Senkung des Stromverbrauchs.

+ Ergonomie

- Kondensat-Auffangbehälter (2 Liter Fassungsvermögen) zum Herausnehmen, spülmaschinentauglich.

+ Einfache Handhabung

- Ergonomische Handgriffe für den Transport.
- Schnelles Öffnen/Schließen der Türe.

+ Rasche und einfache Reinigung

- Die Wände sind mit tiefgezogenen Sicken ausgestattet; zum Reinigen mit Niederdruckreinigern (IP 25) geeignet.



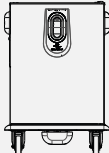
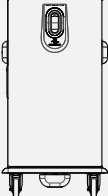
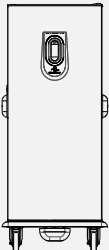
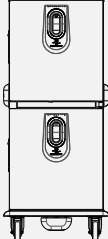
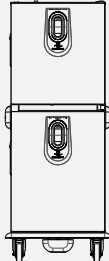
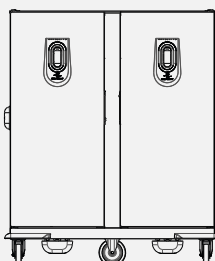
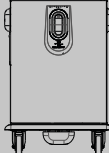
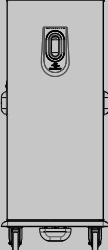
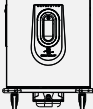
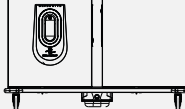

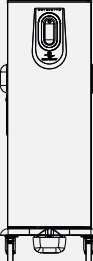
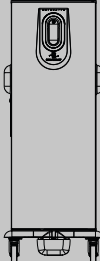


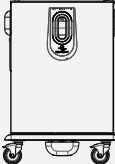
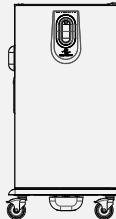
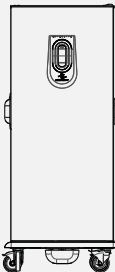
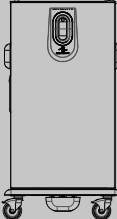
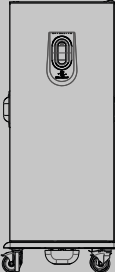
SATELLITE 4G

**DIE INTELLIGENTE LÖSUNG ZUR ERHALTUNG
DES GESCHMACKS**

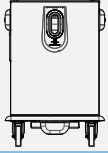
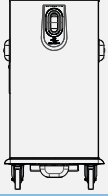
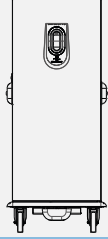
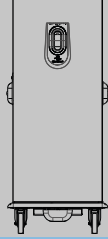
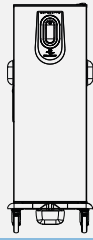
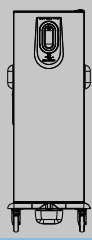


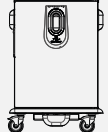
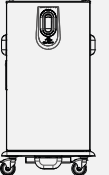

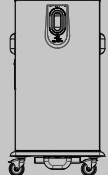


KALTKETTE
WARMKETTE

WÄRMESCHRÄNKE ZUR AUFRECHTERHALTUNG DER TEMPERATUR

							KRATZFESTER EDELSTAHL	
MODELLE GN 2/1								
								
GN20	GN30	GN40	2GN16	GN20 + GN16	2GN40	GN20	GN40	
Schienen GN2/1 :								
10	15	20	2 x 8	10+8	2 x 20	10	20	
MODELLE GN 1/1 LÄNGSEINSCHUB								
								
	GN6	GN12	GN10	GN17		GN17		
Schienen GN1/1 :								
	6	12	10	17		17		
MODELLE GN 1/1 QUEREINSCHUB								
								
GN3	GN6	GN10	GN15	GN20	GN15	GN20		
Schienen GN1/1 :								
3	6	10	15	20	15	20		

AUFRECHTERHALTEN DER TEMPERATUR KALKETTE

	KRATZFESTER EDELSTAHL					
MODELLE GN 2/1						
	GN20	GN30	GN40	GN40		
Schienen GN2/1 :	10	15	20	20		
MODELLE GN 1/1 LÄNGSEINSCHUB						
				GN14	GN14	
Schienen GN1/1 :				14	14	
MODELLE GN 1/1 QUEREINSCHUB						
	GN3	GN6	GN10	GN15	GN20	GN15
Schienen GN1/1:	3	6	10	15	20	15

KALKETTE
WARMKETTE

AUFRECHTERHALTEN DER TEMPERATUR WARM + KALT

		
	2GN40	2GN20
Schienen :	2 x 20 GN2/1	2 x 20 GN1/1

SATELLITE 4G

WÄRMESCHRÄNKE ZUR AUFRECHTERHALTUNG DER TEMPERATUR



SCHRÄNKE GN2/1

Modelle	GN20	GN30	GN40	GN80
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl	20 GN1/1 - 10 GN2/1	30 GN1/1 - 15 GN2/1	40 GN1/1 - 20 GN2/1	80 GN1/1 - 40 GN2/1
Innenvolumen	0,29 m ³ / 296 L	0,42 m ³ / 427 L	0,56 m ³ / 557 L	2 x 0,55 m ³ / 557 L
Gesamtlänge	791 mm	791 mm	791 mm	1616 mm
Gesamtiefe	959 mm	959 mm	959 mm	959 mm
Gesamthöhe	1166 mm	1521 mm	1876 mm	1917 mm
Leergewicht	100 kg	120 kg	140 kg	290 kg
Höchstbelastung	200 kg	250 kg	300 kg	400 kg
Leistung	1750 watts	2350 watts	2950 watts	3500 watts
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V
Stromverbrauch	0,8 kwh	1,2 kwh	1,52 kwh	2,96 kwh
Wärmeschrank mit Tür aus Edelstahl Ohne Befeuchtungssystem	Best.Nr. 840220 Preis	840230	840240	840280
Wärmeschrank mit Tür mit Sichtfenster Ohne Befeuchtungssystem	Best.Nr. 841220 Preis	841230	841240	841280
Wärmeschrank mit Tür aus Edelstahl Mit Befeuchtungssystem	Best.Nr. 840320 Preis	840330	840340	840380
Wärmeschrank mit Tür mit Sichtfenster Mit Befeuchtungssystem	Best.Nr. 841320 Preis	841330	841340	841380
OPTIONEN				
Öffnungsrichtung der Tür (Ausschließliche Werksmontage)	Best.Nr. 844000 Preis	844000	844000	844000
Satz mit 4 „Allround“ Rädern, D.160 mm (Ausschließliche Werksmontage)	Best.Nr. 844010 Preis	844010	844010	
Steckdose für England	Best.Nr. 844080 Preis	844080	844080	
Personalisierung der Tür	Best.Nr. 844023 Preis		844020	844022

- Ausführung in rostfreiem Stahl.
- Perfekte Isolierung (FCKW-freiem Schaumstoff - 60 bis 80 mm).
- Einfache Reinigung : Wand mit tiefgezogenen Führungsschienen, reinigungsfreundliche Winkel auf allen Ebenen.
- Schienen Abstand 71 mm.
- Durchgehende oder mit einem Sichtfenster (Doppelverglasung) versehene isolierte Türen aus Edelstahl mit Schloss. 180° Türöffnung mit Punkten zum Feststellen der Tür.
- Seitliche Haltegriffe an den 4 Seiten.
- Schutzleiste im unteren Bereich.
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremsvorrichtung (Durchmesser 160 mm, 125 mm und 80 mm je nach Modell), alle mit Edelstahlgehäuse.
- Zum Reinigen mit Niederdruckreiniger (IP25) geeignet.
- Gerätezuleitung mit Spiralkabel, angespritzte Kabeldose und Haltegriff an

- der Rückseite des Schrankes.
- Kondensat-Auffangbehälter zum Herausnehmen (2 Liter Fassungsvermögen).
- NF Lebensmittelhygiene-Zertifikat.
- Soft-Touch-Bedientafel an der Vorderseite der Tür.
- 4 voreingestellte optimierte Programme zur Steuerung der Kombination Temperatur/Luftfeuchtigkeit je nach Art der Rezepte; ein Chef-Modus für spezielle Einstellungen: Temperatur zwischen 40°C und 85°C, Luftfeuchtigkeit zwischen 0% und 100% einstellbar.
- 4-Liter Wassertank zum Herausnehmen und einfachen Befüllen.
- Umluftheizsystem zur gleichmäßigen Verteilung der Wärme (höchstens 1°C Temperaturunterschied).
- Ohne Werkzeug aufsetzbarer Konvektionskamin.
- Rasches Vorheizen (in 7 Min. von 20°C auf 85°C).

- Programmierbarer zeitversetzter Start zur Senkung des Stromverbrauchs.
- Treten bei der Benutzung Probleme auf, so erfolgt die Anzeige von Alarmmeldungen auf der Steuertafel.
- Zurückverfolgbarkeit der Informationen: Temperaturkurven, Stromausfälle, Alarmmeldungen (ständig verfügbar)

OPTION :

- Öffnungsrichtung der Tür : Ausschließliche Werksmontage. Getrennt zu bestellen. Lieferfrist auf Anfrage.
- „Allround“ Räder mit einem Durchmesser von 160 mm (serienmäßig bei Modell GN80). Ausschließliche Werksmontage. Getrennt zu bestellen.
- Diese Bankettwagen entsprechen der Norm NF EN 631.2 und nur bei den wärmenden Versionen den Normen EN 60335-1, EN 60335-2-49 und NF D 40-016.



SCHRÄNKE GN2/1

Modelle	GN20+16	2GN16
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl	36 GN1/1 - 18 GN2/1	32 GN1/1 - 16 GN2/1
Innenvolumen	Untere Bereich : 0,29 m ³ / 296 L Obere Bereich : 0,24 m ³ / 245 L	2 x 0,244 m ³ / 244 L
Gesamtlänge	791 mm	791 mm
Gesamtiefe	959 mm	959 mm
Gesamthöhe	1990 mm	1848 mm
Leergewicht	155 kg	140 kg
Höchstbelastung	300 kg	300 kg
Leistung	3350 watts	3350 watts
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V
Stromverbrauch	1,44 kwh	1,28 kwh
Wärmeschrank mit Tür aus Edelstahl Ohne Befeuchtungssystem	Best.Nr. 840236 Preis	840232
Wärmeschrank mit Tür aus Edelstahl Mit Befeuchtungssystem	Best.Nr. 840336 Preis	840332
OPTIONEN		
Satz mit 4 „Allround“ Rädern, Durchmesser 160 mm	Best.Nr. 844010 Preis	844010
Steckdose für England	Best.Nr. 844080 Preis	844080



SCHRÄNKE GN1/1 - LÄNGSEINSCHUB

Modelle	GN6	GN10	GN12	GN17
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl	6 GN1/1 - 12 GN1/2	10 GN1/1 - 20 GN1/2	2x6 GN1/1 - 2x12 GN1/2	17 GN1/1 - 34 GN1/2
Innenvolumen	0,09 m ³ / 90 L	0,14 m ³ / 140 L	0,3 m ³ / 300 L	0,24 m ³ / 236 L
Gesamtlänge	547 mm	585 mm	1109 mm	585 mm
Gesamtiefe	821 mm	844 mm	821 mm	844 mm
Gesamthöhe	690 mm	1079 mm	689 mm	1575 mm
Leergewicht	50 kg	55 kg	70 kg	90 kg
Höchstbelastung	60 kg	100 kg	120 kg	170 kg
Leistung	950 watts	950 watts	950 watts	1750 watts
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V
Stromverbrauch	0,24 kwh	0,4 kwh	0,54 kwh	0,77 kwh
Wärmeschrank mit Tür aus Edelstahl Ohne Befeuchtungssystem	Best.Nr. 843206 Preis	843210	843212	840217
Wärmeschrank mit Tür mit Sichtfenster Ohne Befeuchtungssystem	Best.Nr. Preis	842210		841217
Wärmeschrank mit Tür aus Edelstahl Mit Befeuchtungssystem	Best.Nr. 843306 Preis	843310	843312	840317
Wärmeschrank mit Tür mit Sichtfenster Mit Befeuchtungssystem	Best.Nr. Preis	842310		841317
OPTIONEN				
Öffnungsrichtung der Tür (Ausschließliche Werksmontage)	Best.Nr. 844000 Preis	844000		844000
Steckdose für England	Best.Nr. 844080 Preis	844080	844080	844080
Satz mit 4 Rädern aus Edelstahl, mit Zylindern	Best.Nr. 844017 Preis			
Sockel	Best.Nr. 844015 Preis			
Kit zur seitlichen Anbringung des Was- serbehälters	Best.Nr. 844018 Preis			
Satz mit 4 „Allround“ Rädern, Durch- messer 125 mm	Best.Nr. Preis	844012		844012
Personalisierung der Tür	Best.Nr. Preis			844021



SCHRÄNKE GN1/1 - QUEREINSCHUB

Modelle	GN3	GN6	GN10	GN15	GN20
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl	3 GN1/1 H100	6 GN1/1	10 GN1/1	15 GN1/1	20 GN1/1
Innenvolumen	/	0,09 m ³ / 91 L	0,15 m ³ / 156 L	0,22 m ³ / 225 L	0,29 m ³ / 294 L
Gesamtlänge	752 mm	752 mm	791 mm	791 mm	791 mm
Gesamtiefe	576 mm	765 mm	804 mm	804 mm	804 mm
Gesamthöhe	688 mm	727 mm	1123 mm	1478 mm	1833 mm
Leergewicht	60 kg	50 kg	80 kg	120 kg	140 kg
Höchstbelastung	30 kg	60 kg	100 kg	150 kg	200 kg
Leistung	950 watts	950 watts	950 watts	1750 watts	1750 watts
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Stromverbrauch	0,15 kwh	0,27 kwh	0,45 kwh	0,68 kwh	0,88 kwh
Wärmeschrank mit Tür aus Edelstahl Ohne Befeuchtungssystem	Best.Nr. Preis 843402	840206	840210	840215	840221
Wärmeschrank mit Tür mit Sichtfenster Ohne Befeuchtungssystem	Best.Nr. Preis		841210	841215	841221
Wärmeschrank mit Tür aus Edelstahl Mit Befeuchtungssystem	Best.Nr. Preis	840306	840310	840315	840321
Wärmeschrank mit Tür mit Sichtfenster Mit Befeuchtungssystem	Best.Nr. Preis		841310	841315	841321
OPTIONEN					
Öffnungsrichtung der Tür (Ausschließliche Werksmontage)	Best.Nr. Preis	844000	844000	844000	844000
Steckdose für England	Best.Nr. Preis	844080	844080	844080	844080
Satz mit 4 Rädern aus Edelstahl, mit Zylindern	Best.Nr. Preis	844017	844017		
Sockel	Best.Nr. Preis		844015		
Kit zur seitlichen Anbringung des Was- serbehälters	Best.Nr. Preis		844018		
Satz mit 4 „Allround“ Rädern, Durch- messer 160 mm	Best.Nr. Preis		844011	844011	844011
Personalisierung der Tür	Best.Nr. Preis				844020

SATELLITE 4G AUFRECHTERHALTEN DER TEMPERATUR - KALKETTE



SCHRÄNKE GN2/1

Modelle	GN20	GN30	GN40
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl	20 GN1/1 H65 - 10 GN2/1 H65	30 GN1/1 H65 - 15 GN2/1 H65	40 GN1/1 H65 - 20 GN2/1 H65
Innenvolumen	0,29 m ³ / 295 L	0,42 m ³ / 425 L	0,55 m ³ / 553 L
Gesamtlänge	791 mm	791 mm	791 mm
Gesamtiefe	1129 mm	1129 mm	1129 mm
Gesamthöhe	1166 mm	1521 mm	1876 mm
Leergewicht	120 kg	140 kg	160 kg
Höchstbelastung	200 kg	300 kg	300 kg
Leistung	280 watts	280 watts	280 watts
Kühlleistung	250 watts (bei -5°C)	250 watts (bei -5°C)	250 watts (bei -5°C)
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V
Stromverbrauch (Edelstahltür / Sichtfenster)	2,30 kwh / 2,45 kwh	2,40 kwh / 2,60 kwh	3,30 kwh / 3,50 kwh
Modell mit Edelstahltür	Best.Nr. 842020 Preis	842030	842040
Modell mit Sichtfenster	Best.Nr. 842120 Preis	842130	842140
OPTIONEN			
Öffnungsrichtung der Tür	Best.Nr. 844000 Preis	844000	844000
Steckdose für England	Best.Nr. 844080 Preis	844080	844080
Satz mit 4 „Allround“ Rädern, Durchmesser 160 mm	Best.Nr. 844010 Preis	844010	844010
Personalisierung der Tür	Best.Nr. 844023 Preis		844020

- Ausführung in rostfreiem Stahl.
- Perfekte Isolierung (FCKW-freiem Schaumstoff - 60 bis 80 mm).
- Einfache Reinigung : Wand mit tiefgezogenen Führungsschienen, reinigungsfreundliche Winkel auf allen Ebenen.
- Schienen Abstand 71 mm.
- Durchgehende oder mit einem Sichtfenster (Doppelverglasung) versehene isolierte Türen aus Edelstahl mit Schloss. 180° Türöffnung mit Punkten zum Feststellen der Tür.
- Seitliche Haltegriffe an den 4 Seiten.
- Schutzleiste im unteren Bereich.
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremsvorrichtung (Durchmesser 160 mm, 125 mm und 80 mm je nach Modell), alle mit Edelstahlgehäuse).

- Zum Reinigen mit Niederdruckreiniger (IP25) geeignet.
- Geräteleitung mit Spiralkabel, angespritzte Kabeldose und Haltegriff an der Rückseite des Schrankes.
- Kühleinheit auf Monoblock-Schublade, zur Gewährleistung eines schnellen Kundendienstes über die Rückseite des Schrankes zugänglich (Austausch in 15 Min.).
- Kühlgas R290. Entspricht den Normen EN 60335-1 und 60335-2-89.
- Kondensat-Auffangbehälter zum Herausnehmen (2 Liter Fassungsvermögen).
- NF Lebensmittelhygiene-Zertifikat.
- Soft-Touch-Bedientafel an der Vorderseite der Tür.

- Voreingestellte Temperatur (Vorgabe bei +2°C, einstellbar von 1°C bis +8°C).
- Umluftkühlsystem zur gleichmäßigen Verteilung (höchstens 0,5°C Temperaturunterschied).
- Ohne Werkzeug aufsetzbarer Konvektionskamin.
- Programmierbarer zeitversetzter Start zur Senkung des Stromverbrauchs.
- Treten bei der Benutzung Probleme auf, so erfolgt die Anzeige von Alarmmeldungen auf der Steuertafel.
- Zurückverfolgbarkeit der Informationen: Temperaturkurven, Stromausfälle, Alarmmeldungen (ständig verfügbar).



SCHRÄNKE GN1/1 - QUEREINSCHUB

Modelle	GN3	GN6	GN10	GN15	GN20
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl	3 GN1/1 H100	6 GN1/1 H65	10 GN1/1 H65	15 GN1/1 H65	20 GN1/1 H65
Innenvolumen	/	0,08 m ³ / 88 L	0,15 m ³ / 150 L	0,21 m ³ / 217 L	0,28 m ³ / 285 L
Gesamtlänge	752 mm	752 mm	791 mm	791 mm	791 mm
Gesamtiefe	737 mm	765 mm	804 mm	804 mm	804 mm
Gesamthöhe	688 mm	727 mm	1123 mm	1478 mm	1833 mm
Leergewicht	75 kg	65 kg	100 kg	120 kg	140 kg
Höchstbelastung	30 kg	60 kg	100 kg	150 kg	200 kg
Leistung	300 watts	280 watts	280 watts	280 watts	280 watts
Kühlleistung	270 watts (bei -5°C)	250 watts (bei -5°C)	250 watts (bei -5°C)	250 watts (bei -5°C)	250 watts (bei -5°C)
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	
Stromverbrauch (Edelstahltür / Sichtfenster)	2,4 kwh	2,3 kwh	1,80 kwh / 1,90 kwh	2,10 kwh / 2,20 kwh	2,30 kwh / 2,45 kwh
Modell mit Edelstahltür	Best.Nr. 842404	842006	842010	842015	842021
	Preis				
Modell mit Sichtfenster	Best.Nr.		842110	842115	842121
	Preis				
OPTIONEN					
Öffnungsrichtung der Tür (Ausschließliche Werksmontage)	Best.Nr.	844000	844000	844000	844000
	Preis				
Steckdose für England	Best.Nr. 844080	844080	844080	844080	844080
	Preis				
Sockel	Best.Nr.	844015			
	Preis				
Satz mit 4 Rädern aus Edelstahl, mit Zylindern	Best.Nr. 844017	844017			
	Preis				
Satz mit 4 „Allround“ Rädern, Durchmesser 160 mm	Best.Nr.		844011	844011	844011
	Preis				
Personalisierung der Tür	Best.Nr.				844020
	Preis				



SCHRÄNKE GN1/1 - LÄNGSEINSCHUB

Modelle	GN14	
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl		14 GN1/1 H65
Innenvolumen		0,19 m ³ / 190 L
Gesamtlänge		585 mm
Gesamtiefe		911 mm
Gesamthöhe		1575 mm
Leergewicht		90 kg
Höchstbelastung		140 kg
Leistung		300 watts
Kühlleistung		270 watts (bei -5°C)
Spannung - Einphasig 50 Hz		230 V
Stromverbrauch (Edelstahltür / Sichtfenster)		2,00 kwh / 2,10 kwh
Modell mit Edelstahltür	Best.Nr.	842014
	Preis	
Modell mit Sichtfenster	Best.Nr.	842114
	Preis	
OPTIONEN		
Öffnungsrichtung der Tür (Ausschließliche Werksmontage)	Best.Nr.	844000
	Preis	
Steckdose für England	Best.Nr.	844080
	Preis	
Personalisierung der Tür	Best.Nr.	844021
	Preis	
Satz mit 4 „Allround“ Rädern, Durchmesser 125 mm	Best.Nr.	844012
	Preis	



OPTION PERSONALISIERUNG DER TÜR

Die am öftesten in von den Gästen einsehbaren Räumen verwendeten Schränke der Satellite-Reihe können von jetzt ab mit einer Deko-Verkleidung der Tür personalisiert werden (siehe Foto).
Option nicht verfügbar für Satellite 4GT-Serienschränke.

Es muss eine Datei in richtigen elektronischer Format geliefert werden. Muss zur Referenz des Wagens hinzugefügt werden. Auf Anfrage eventuell möglich.

SATELLITE 4G AUFRECHTERHALTEN DER TEMPERATUR - WARM + KALT

- Ausführung in rostfreiem Stahl.
- Perfekte Isolierung (FCKW-freiem Schaumstoff - 60 bis 80 mm).
- Einfache Reinigung : Wand mit tiefgezogenen Führungsschienen. Schienen Abstand 71 mm.
- Durchgehende oder mit einem Sichtfenster (Doppelverglasung) versehene Türen aus Edelstahl mit Schloss. 180° Türöffnung mit Punkten zum Feststellen der Tür.
- Seitliche Haltegriffe an den 4 Seiten.
- Schutzleiste im unteren Bereich.
- Serienmäßig mit 4 „allround“ Räder für jeden Grund geeignet drehbare Rollen, davon 2 mit Bremsen, ausgestattet.
- Zum Reinigen mit Niederdruckreiniger (IP25) geeignet.
- Gerätezuleitung mit Spiralkabel, angespritzte Kabeldose und Haltegriff an der Rückseite des Schrankes.
- Kondensat-Auffangbehälter zum Herausnehmen (2 Liter Fassungsvermögen).
- NF Lebensmittelhygiene-Zertifikat.
- Diese Bankettwagen entsprechen der Norm NF EN 631.2 und nur bei den wärmenden Versionen den Normen EN 60335-1 und EN 60335-2-49. CE Markierung - Entspricht den Normen EN 60335-1 und 60335-2-89.



WARM- UND KÜHLHALTESCHRÄNKE

Modelle	2GN40	2GN20
Beschickungsmöglichkeit mit 65 mm tief GN-Behältern	80 GN1/1 H65 - 40 GN2/1 H65	40 GN1/1 H65
Innenvolumen	0,55 m ³ / 553 L (Kühlabteil) 0,56 m ³ / 557 L (Warmhalteabteil)	0,28 m ³ / 285 L (Kühlabteil) 0,29 m ³ / 294 L (Warmhalteabteil)
Gesamtlänge	1616 mm	1616 mm
Gesamtiefe	1132 mm	804 mm
Gesamthöhe	1917 mm	1917 mm
Leergewicht	290 kg	250 kg
Höchstbelastung	400 kg	400 kg
Leistung	3400 W	2200 W
Kühlleistung	250 watts (bei -5°C)	250 watts (bei -5°C)
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V
Stromverbrauch	5,82 kwh	4,68 kwh
Warm- und Kühlhalteschränke mit Tür aus Edelstahl. Ohne Befeuchtungssystem.	Best.Nr. 843081 Preis	843041
Warm- und Kühlhalteschränke mit Tür mit Sichtfenster. Ohne Befeuchtungssystem.	Best.Nr. 843181 Preis	843141
Warm- und Kühlhalteschränke mit Tür aus Edelstahl. Mit Befeuchtungssystem.	Best.Nr. 843082 Preis	843042
Warm- und Kühlhalteschränke mit Tür mit Sichtfenster. Mit Befeuchtungssystem.	Best.Nr. 843182 Preis	843142
OPTIONEN		
Personalisierung der Tür	Best.Nr. 844022 Preis	844020
Steckdose für England	Best.Nr. 844085 Preis	844080

Zubehör erhältlich auf Seite 277



- Touchscreen-Bedienfeld an der Vorderseite der Tür.
- Abteile mit getrennter Steuerung von Start und Einstellungen, die unabhängig voneinander betrieben werden können.
- Programmierbarer zeitversetzter Start zur Senkung des Stromverbrauchs.
- Treten bei der Benutzung Probleme auf, so erfolgt die Anzeige von Alarmmeldungen auf der Steuertafel.
- Ohne Werkzeug aufsetzbarer Konvektionskamin.
- Zurückverfolgbarkeit der Informationen: Temperaturkurven, Stromverbrauch, Stromausfälle, Alarmmeldungen.

FÜR DAS WARMKETTE-ABTEIL:

- 4 voreingestellte optimierte Programme zur Steuerung der Kombination Temperatur/Luftfeuchtigkeit je nach Art der Rezepte; ein Chef-Modus für spezielle Einstellungen: Temperatur zwischen 40°C und 85°C, Luftfeuchtigkeit zwischen 0% und 100% einstellbar.
- 4-Liter Wassertank zum Herausnehmen und einfachen Befüllen.
- Umluftheizsystem zur gleichmäßigen Verteilung der Wärme (höchstens 1°C Temperaturunterschied).
- Rasches Vorheizen (in 7 Min. von 20°C auf 85°C).

FÜR DAS KÜHLKETTE-ABTEIL:

- Voreingestellte Temperatur (Vorgabe bei +2°C, einstellbar von 1°C bis +8°C).
- Umluftkühlsystem zur gleichmäßigen Verteilung (höchstens 0,5°C Temperaturunterschied).
- Kühleinheit auf Monoblock-Schublade, zur Gewährleistung eines schnellen Kundendienstes über die Rückseite des Schanks zugänglich (Austausch in weniger als 15 Min.).
- Kühlgas R290.
- Tellerkorb: nur zu verwenden mit den Modellen GN2/1 Zugang 530 mm. Er benutzt drei Gleitschienebenen.

ZUBEHÖR FÜR BANKETTWAGEN "SATELLITE"

Modelle		Wärmeschranke	Kühlhalteschränke	Warm- und Kühlhalteschränke
Behälter GN1/1 H65	Best.Nr.	741006	741006	741006
	Preis*			
Behälter GN1/1 H100	Best.Nr.	741010	741010	741010
	Preis*			
Behälter GN1/1 H150	Best.Nr.	741015	741015	741015
	Preis*			
1 - Tellerabdeckung für Teller D.260/270	Best.Nr.	750526	750526	750526
	Preis			
1 - Tellerabdeckung für Teller D.290/310	Best.Nr.	750530	750530	750530
	Preis			
2 - Tellerkorb L 530 x l 385 x H 194mm	Best.Nr.	750514	750514	750514
	Preis			
Einsatz aus Stahldraht GN2/1	Best.Nr.	711002	711002	711002
	Preis*			
Einsatz aus Stahldraht GN1/1	Best.Nr.	711003	711003	711003
	Preis*			
Eutektische Kühlplatte GN1/1 (-3°C)	Best.Nr.	826003		
	Preis*			
Eutektische Kühlplatte GN1/3 (-12°C)	Best.Nr.	826001		
	Preis*			
3 - Einklappbarer Griff für GN6 1/1 Längseinschub	Best.Nr.	844106		
	Preis			
3 - Einklappbarer Griff für GN3 - GN6 1/1 Quereinschub	Best.Nr.	844006	844006	
	Preis			
4 - Warmverformte Oberseite für GN6 1/1 Quereinschub	Best.Nr.	844007	844007	
	Preis			
4 - Warmverformte Oberseite für GN10 1/1 Quereinschub	Best.Nr.	844009	844009	
	Preis			
5 - Haltenetz für Handschuhe/Sonde	Best.Nr.	844008	844008	844008
	Preis			
6 - Halter für Info-Datenblätter	Best.Nr.	844005	844005	844005
	Preis			
Antistatisches Geflecht	Best.Nr.	844004	844004	844004
	Preis			

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

5 |



6 |



SATELLITE 4GT - SCHRÄNKE ZUR AUFRECHTERHALTUNG DER TEMPERATUR - VERSTÄRKTE SERIE

- Kratzfester Anti-Fingerprint-Edelstahl.
- Perfekte Isolierung (FCKW-freiem Schaumstoff - 60 bis 80 mm).
- Einfache Reinigung : Wand mit tiefgezogenen Führungsschienen, reinigungsfreundliche Winkel auf allen Ebenen.
- Schienen Abstand 71 mm.
- Durchgehende oder mit einem Sichtfenster (Doppelverglasung) versehene isolierte Türen aus Edelstahl mit Schloss. 180° Türöffnung mit Punkten zum Feststellen der Tür.
- Seitliche Haltegriffe an den 4 Seiten.
- Schutzleiste im unteren Bereich.
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremsvorrichtung (Durchmesser 160 mm, 125 mm und 80 mm je nach Modell), alle mit Edelstahlgehäuse).

- Zum Reinigen mit Niederdruckreiniger (IP25) geeignet.
- Gerätezuleitung mit Spiralkabel, angespritzte Kabeldose und Haltegriff an der Rückseite des Schrankes.
- Kondensat-Auffangbehälter zum Herausnehmen (2 Liter Fassungsvermögen).
- NF Lebensmittelhygiene-Zertifikat.
- Nur unsere Modelle mit Heizung und Ventilation haben das Zeichen NF. Markierung CE. Diese Bankettwagen entsprechen der Norm NF EN 631.2 und nur bei den wärmenden Versionen den Normen EN 60335-1 und EN 60335-2-49.

OPTION :

- Öffnungsrichtung der Tür : **Ausschließliche Werksmontage. Getrennt zu bestellen.** Lieferfrist auf Anfrage.
- **Hinweis: Die individuellen Anpassungsmöglichkeiten (Art. Nr. 844020 - 844021 - 844022 und 844023) sind nicht für die Produktreihe Satellite 4GT erhältlich.**



WÄRMESCHRÄNKE

Modelle	GN15 1/1 Quereinschub	GN17 1/1 Längseinschub	GN20 1/1 Quereinschub	GN20 2/1	GN40 2/1
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl	15 GN1/1	17 GN1/1 - 34 GN1/2	20 GN1/1	20 GN1/1 - 10 GN2/1	40 GN1/1 - 20 GN2/1
Innenvolumen	0,22 m ³ / 225 L	0,24 m ³ / 240 L	0,29 m ³ / 294 L	0,29 m ³ / 296 L	0,56 m ³ / 557 L
Gesamtlänge	791 mm	585 mm	791 mm	791 mm	791 mm
Gesamtiefe	804 mm	844 mm	804 mm	959 mm	959 mm
Gesamthöhe	1478 mm	1575 mm	1833 mm	1166 mm	1876 mm
Leergewicht	120 kg	90 kg	140 kg	100 kg	140 kg
Höchstbelastung	150 kg	170 kg	200 kg	200 kg	300 kg
Leistung	1750 watts	1750 watts	1750 watts	1750 watts	2950 watts
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Stromverbrauch	0,68 kwh	0,77 kwh	0,88 kwh	0,8 kwh	1,52 kwh
Wärmeschrank mit Tür aus Edelstahl Ohne Befeuchtungssystem	Best.Nr. 840515 Preis	840517	840521	840520	840540
Wärmeschrank mit Tür mit Sichtfenster Ohne Befeuchtungssystem	Best.Nr. 841515 Preis	841517	841521	841520	841540
Wärmeschrank mit Tür aus Edelstahl Mit Befeuchtungssystem	Best.Nr. 840715 Preis	840717	840721	840720	840740
Wärmeschrank mit Tür mit Sichtfenster Mit Befeuchtungssystem	Best.Nr. 841715 Preis	841717	841721	841720	841740
OPTIONEN					
Steckdose für England	Best.Nr. 844080 Preis	844080	844080	844080	844080
Satz mit 4 „Allround“ Rädern, D.160 mm (D.125mm für GN17)	Best.Nr. 844011 Preis	844012	844011	844010	844010

- Kratzfester Anti-Fingerprint-Edelstahl.
- Perfekte Isolierung (FCKW-freiem Schaumstoff - 60 bis 80 mm).
- Einfache Reinigung : Wand mit tiefgezogenen Führungsschienen, reinigungsfreundliche Winkel auf allen Ebenen.
- Schienen Abstand 71 mm.
- Durchgehende oder mit einem Sichtfenster (Doppelverglasung) versehene isolierte Türen aus Edelstahl mit Schloss. 180° Türöffnung mit Punkten zum Feststellen der Tür.
- Seitliche Haltegriffe an den 4 Seiten.
- Schutzleiste im unteren Bereich.
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremsvorrichtung (Durchmesser 160 mm, 125 mm und 80 mm je nach Modell), alle mit Edelstahlgehäuse).

- Zum Reinigen mit Niederdruckreiniger (IP25) geeignet.
- Geräteleitung mit Spiralkabel, angespritzte Kabeldose und Haltegriff an der Rückseite des Schrankes.
- Kühleinheit auf Monoblock-Schublade, zur Gewährleistung eines schnellen Kundendienstes über die Rückseite des Schrankes zugänglich (Austausch in 15 Min.).
- Kühlgas R290.
- Kondensat-Auffangbehälter zum Herausnehmen (2 Liter Fassungsvermögen).
- NF Lebensmittelhygiene-Zertifikat.
- CE Markierung - Entspricht den Normen EN 60335-1 und 60335-2-89.

OPTION :

- Öffnungsrichtung der Tür : **Ausschließliche Werksmontage. Getrennt zu bestellen.** Lieferfrist auf Anfrage.
- Hinweis: Die individuellen Anpassungsmöglichkeiten (Art. Nr. 844020 - 844021 - 844022 und 844023) sind nicht für die Produktreihe Satellite 4GT erhältlich.



KÜHLHALTESCHRÄNKE

Modelle	GN14 1/1 Längseinschub	GN15 1/1 Quereinschub	GN40 2/1
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl	14 GN1/1	15 GN1/1 H65	40 GN1/1 - 20 GN2/1
Innenvolumen	0,07 m3 / 70 L	0,21 m3 / 217 L	0,55 m3 / 553 L
Gesamtlänge	585 mm	791 mm	791 mm
Gesamtiefe	911 mm	804 mm	1129 mm
Gesamthöhe	1575 mm	1478 mm	1876 mm
Leergewicht	90 kg	120 kg	160 kg
Höchstbelastung	140 kg	150 kg	300 kg
Leistung	300 watts	280 watts	280 watts
Kühlleistung	270 watts (bei -5°C)	250 watts (bei -5°C)	250 watts (bei -5°C)
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V
Stromverbrauch (Edelstahltür / Sichtfenster)	2,00 kwh / 2,10 kw	2,10 kwh / 2,20 kwh	3,30 kwh / 3,50 kwh
Modell mit Edelstahltür	Best.Nr. 842514	842515	842540
	Preis		
Modell mit Sichtfenster	Best.Nr. 842714	842715	842740
	Preis		
OPTIONEN			
Steckdose für England	Best.Nr. 844080	844080	844080
	Preis		
Satz mit 4 „Allround“ Rädern D.160 mm (D.125 für GN14)	Best.Nr. 844012	844011	844010
	Preis		

NEW!

STANDARD-AUSSTATTUNG

- Ausführung in rostfreiem Stahl.
- 4 Programme zum raschen Einstellen plus ein persönlich gestaltbarer „Chef“ Mode zur Bewahrung des guten Geschmacks.
- Warmhaltewagen mit DUO Option ausgestattet (Niedertemperaturgaren).
- Elektronische Steuerung mit zeitgesteuerter Uhr (außer Modelle mit Schubladen).
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremsvorrichtung alle mit Edelstahlgehäuse (5.Rad für die Doppelabteil-Modelle).
- Die Wände sind mit tiefgezogenen Sicken ausgestattet.
- Kondensat-Auffangbehälter.
- Betriebsalarmlarmer und KD-Alarmlarmer.
- Mit serienmäßigem Schloss.
- 4-Liter Wassertank zum Herausnehmen und einfachen Befüllen.
- NF Lebensmittelhygiene-Zertifikat.



+ Präzision beim Kochen

- Empfehlung der auf dem Bildschirm angezeigte Ladekapazität des Kochvorgangs.
- Präzise Steuerung des Kochvorgangs durch Stecksonde :
 - Spezielles „Cook“-Menü für die Köche.
 - Präzise (gradgenaue) Temperaturregelung je nach Kochmodus.
 - Einstellung und schnelle Erhöhung des Feuchtigkeitsgehalts im Ofen.
 - Automatisches Umschalten in den Modus zum Aufrechterhalten der Temperatur nach dem Kochvorgang, wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist.
 - Spezifisches Aufrechterhalten der Temperatur nach der Kochphase für mehr Sicherheit und um Überhitzung zu vermeiden.
- Stecksonde PT1000 mit einem Durchmesser von 3 mm (im Lieferumfang der Option Duo enthalten) :
 - Stecksonde leicht anzuschließen dank einer magnetischen Verbindung: beseitigt die Gefahr, das Kabel bei der Handhabung von Wannen durchzuschneiden oder abzureißen und erleichtert die Reinigung.
 - Aufbewahrungsetui für die Stecksonde.
 - Alarm auf dem Bildschirm bei Abtrennung der Stecksonde.
 - Vergoldete Anschlüsse für eine bessere Verbindung und maximale Lebensdauer der Sonde.
- Stecksonde PT1000 mit einem Durchmesser von 1,6 mm zum Vakuumkochen ebenfalls erhältlich (separat zu bestellen).



+ Mehr Sicherheit

- Rückverfolgbarkeit, die durch eine Garübersicht gewährleistet wird, welche direkt auf dem Bildschirm (HMI) des Schrankes zugänglich ist (Zugriff im Menü „Informationen“ oder am Ende des Kochvorgangs) und die Folgendes bietet :
 - Zeit, um die gewünschte Kerntemperatur zu erreichen.
 - Ausgangstemperatur.
 - Endtemperatur.
 - Komplette Temperaturkurve (Kochvorgang + Aufrechterhalten der Temperatur).
 - Anzeige der Zwischenfälle während des Kochvorgangs: Türöffnungen und Stromausfälle.
- Speicherung der Kochdaten 2 Monate lang (bei 6 Betriebsstunden pro Tag).
- Automatische Verwaltung von Stromausfällen.
- Ein vom CREA (Centre de Recherche et d'Etudes pour l'Alimentation) und dem EUROFINS-Laboratorium geprüfetes und zugelassenes Verfahren.

+ Mehr Rücksicht auf die Zubereitungen

- Einstellbare Feuchtigkeitssteuerung mittels automatischem „Boost“, damit die Speisen nicht austrocknen (4-L-Wassertank zum Herausnehmen).

+ Erleichterte Handhabung

- Seitliche und ergonomische Haltegriffe für bessere Mobilität.
- Schnelles Öffnen/Schließen der Tür.

+ Schnellere und einfachere Reinigung

- Wände ausgestattet mit tiefgezogenen „Monoblock“-Gleitschienen, kompatibel mit Reinigung mit Schlauch bei Niederdruck (IP 25).



SATELLITE 4G DUO

ZUM KOCHEN UND WARMHALTEN
FÜR MEHR GESCHMACK UND RENTABILITÄT IN DER KÜCHE



WÄRMESCHRÄNKE ZUR AUFRECHTERHALTUNG
DER TEMPERATUR MIT OPTIONE DUO

	GN6 - GN1/1	GN6 - GN1/1	GN15 - GN1/1	GN17 - GN1/1	GN40 - GN2/1
Modelle	Längseinschub	Quereinschub	Quereinschub	Längseinschub	Quereinschub
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl	6 GN1/1	6 GN1/1	15 GN1/1	17 GN1/1	40 GN1/1
Innenvolumen	0,09 m ³ / 90 L	0,09 m ³ / 91 L	0,22 m ³ / 225 L	0,24 m ³ / 236 L	0,56 m ³ / 557 L
Gesamtlänge	547 mm	752 mm	791 mm	585 mm	791 mm
Gesamtiefe	821 mm	765 mm	804 mm	844 mm	959 mm
Gesamthöhe	690 mm	727 mm	1478 mm	1575 mm	1876 mm
Leergewicht	50 kg	50 kg	120 kg	90 kg	140 kg
Höchstbelastung	60 kg	60 kg	150 kg	170 kg	300 kg
Leistung	950 watts	950 watts	1750 watts	1750 watts	2950 watts
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Stromverbrauch	0,24 kwh	0,27 kwh	0,68 kwh	0,77 kwh	1,52 kwh
Wärmeschrank mit Tür aus Edelstahl Mit Befeuchtungssystem + Option Duo	Best.Nr. 844206 Preis	844256	844255	844207	844254
Wärmeschrank mit Tür mit Sichtfenster Mit Befeuchtungssystem + Option Duo	Best.Nr. Preis		844215	844217	844214
OPTIONEN					
Sockel	Best.Nr. 844015 Preis	844015			
Kit zur seitlichen Anbringung des Wasserbehälters	Best.Nr. 844018 Preis	844018			
Satz mit 4 Rädern aus Edelstahl, mit Zylindern	Best.Nr. 844017 Preis	844017			
Steckdose für England	Best.Nr. 844080 Preis	844080	844080	844080	844080
Satz mit 4 „Allround“ Rädern, D.125 (GN17) D.160 (GN15 - 40)	Best.Nr. Preis		844011	844012	844010
Personalisierung der Tür	Best.Nr. Preis			844021	844020
ZUBEHÖR					
Einstechsonde PT1000 Ø 3 mm	Best.Nr. 844203 Preis	844203	844202	844202	844202
Einstechsonde PT1000 Ø 1,6 mm (für Kochen im Vakuum)	Best.Nr. 844205 Preis	844205	844204	844204	844204

KALTKETTE
WARMKETTE

STANDARD-AUSSTATTUNG

- Ausführung in lebensmittelechtem Polyethylen.
- Ergonomische eingelassene Handgriffe.
- Großer Schnellverschluss, der mit nur einer Hand betätigt werden kann.
- Verschleißarme Kufen an der Unterseite.
- Oberseitengestaltung mit Anschlägen zum leichteren Stapeln.
- Absolut dichte Verschlüsse, selbst ohne Dichtung.
- Temperaturbereiche zwischen -30°C und +85°C.
- Im Lieferumfang ist ein Etikettensatz für warme (rot) und kalte (blau) Vollküche zur Identifizierung der Inhalte oder der Destinationen enthalten.
- NF Lebensmittelhygiene Zertifikat.



+ Rascher und sicherer Verschluss

- Ein einziger großer Verschluss zum sicheren Schließen der Türen, ohne Kraftaufwand und mit nur einer Hand.

+ Einfachere Handhabung

- Eingelassene Handgriffe an allen Seiten zum einfacheren Tragen für 1 oder 2 Personen.

+ Sichere Stapelung

- Die Oberseite wurde mit Absicht so gestaltet, dass die Container beim Stapeln nicht verrutschen.
- Modelle mit der Öffnung an der Vorderseite: Zuverlässige und einfach handzuhabende Verbindungsteile sorgen für einen stabilen Transport von 2 übereinander gestapelten Containern.

+ Optimierte Lebensdauer

- Verstärkte Kanten und Ränder. Versteifte Seiten und Oberseiten.
- Verschleißarme Kufen an der Unterseite.

+ Rasche und einfache Reinigung

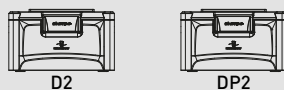
- Modellen mit Öffnung an der Vorderseite: Innenausstattung mit Regalen oder Monoblock-Gleitschienen ohne Wasserrückhaltungsbereich. Schlauchreinigung.
- Türen, Deckel und Verschlüsse sind einfach und ohne Werkzeug demontierbar.
- Modelle für Flüssigkeiten: eine herausnehmbare Wanne aus rostfreiem Stahl.



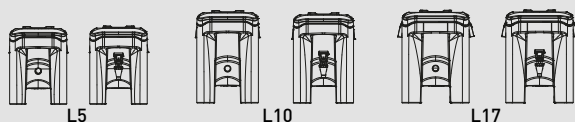
GN MODELLE MIT FRONTÖFFNUNG



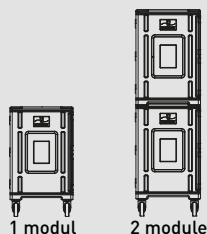
GN MODELLE MIT ÖFFNUNG AN DER OBERSEITE



MODELLE FÜR GETRÄNKE



MULTI-STANDARD MODELLE



WICHTIG

- Unsere Thermobehälter erfüllen die französische Norm NF EN 12571 und entsprechen den französischen Vorschriften, insbesondere der Erlass vom 1. Juli 1998 und die Verordnung n°2007-1791 über die thermischen und hygienischen Anforderungen für Transporteinheiten von fertigen Speisen.
- Sie eignen sich lediglich zum Transport auf Entfernungen bis 80 km, ohne die Temperaturkette zu durchbrechen.
- Einbindung des Logo möglich. Uns konsultieren

SHERPA

THERMO-TRANSPORT, EINFACH UND SICHER



KALTKETTE
WARMKETTE

SHERPA THERMO-CONTAINER

- Ausführung in lebensmittelechtem Polyethylen.
- Verstärkte Kanten und Ränder.
- Versteifte Seiten und Oberseiten.
- Verschleißarme Kufen an der Unterseite.
- Großer Schnellverschluss, der mit nur einer Hand betätigt werden kann.
- Komfortabler Haltegriff an allen vier Seiten.
- Schwenkräder mit Blockierung an einigen Modellen.
- Ergonomische Rollsockel.
- Klebeetiketten sind in den Versionen für warme und kalte Vollküche erhältlich.
- Innenausstattung mit Monoblock Gleitschienen, ohne Wasserstauzonen.

- Türen und Verschlüsse können einfach und ohne Werkzeug demontiert werden.
- Wirksame Isolierung durch CFC freien Schaum.
- Absolut dichte Verschlüsse.
- Perfekte Luftzirkulation in den Behältnissen.
- Temperaturbereiche zwischen -30°C und +85°C.
- Sichere Rastnocken an den Seiten.
- Oberseitengestaltung mit Anschlägen zum leichteren Stapeln.

Eutektische Kühlplatte :

- Für eine optimale Nutzung der eutektischen Platten sollten diese zuvor 24 Stunden lang auf die folgenden Mindesttemperaturen tiefgekühlt werden:
 - * 826001 / 826004 : -18°C / -20°C
 - * 826003 : -10°C / -12°C
 - * 826005 : -28°C / -30°C

Container Beheizbar :

- **ERFORDERLICH** : die Behälter mit Deckeln versehen, um eine Beschädigung des Reglers durch Dampfeinwirkung auszuschließen.
Das Modell FC4 nicht stapeln.



MODELLE GN MIT FRONTÖFFNUNG

Modelle		F2 - Neutral	F3 - Neutral	F4 - Neutral	FC3 - Beheizbar	FC4 - Beheizbar
Anzahl der Gleitschienen im Abstand von 36 mm		6	9	12	9	12
Beschickungsmöglichkeit mit GN1/1 H65 mm -Behältern aus Edelstahl		3	4	6	4	6
Innenvolumen		44 L	63 L	82 L	63 L	82 L
Gesamtlänge		478 mm	478 mm	478 mm	478 mm	478 mm
Gesamtiefe		695 mm	683 mm	683 mm	709 mm	709 mm
Gesamthöhe		378 mm	534 mm	632 mm	534 mm	632 mm
Leistung		-	-	-	300 W	300 W
Leergewicht		11 kg	14 kg	17 kg	18 kg	21 kg
Spannung - Einphasig 50/60 Hz		-	-	-	230 V	230 V
Sherpa Thermo-Container mit Frontöffnung	Best.Nr. Preis*	821801	821901	822101	822000	822500

ZUBEHÖR

Satz mit 4 Rädern - Aus Verbundmaterial Ø 125 mm, davon 2 mit Bremsen	Best.Nr. Preis*		822751	822751	822751	822751
Rollsockel ohne Griff L x B x H außen 717 x 496 x 242 mm	Best.Nr. Preis	797706	797706	797706	797706	797706
Rollsockel mit Griff L x B x H außen 958 x 496 x 1046 mm	Best.Nr. Preis*	798006	798006	798006	798006	798006
Satz von 2 Halterungen	Best.Nr. Preis*		822850	822850	822850	
Eutektische Kühlplatte GN1/3 - Speichert Kälte bis -12°C	Best.Nr. Preis*	826001	826001	826001	826001	826001
Eutektische Kühlplatte GN1/1 - Speichert Kälte bis -3°C	Best.Nr. Preis*	826003	826003	826003	826003	826003
Eutektische Kühlplatte GN1/1 - Speichert Kälte bis -12°C	Best.Nr. Preis*	826004	826004	826004	826004	826004
Eutektische Kühlplatte GN1/1 - Speichert Kälte bis -21°C	Best.Nr. Preis*	826005	826005	826005	826005	826005

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

- Ausführung in lebensmittelechtem Polyethylen.
- Verstärkte Kanten und Ränder.
- Versteifte Seiten und Oberseiten.
- Verschleißarme Kufen an der Unterseite.
- Großer Schnellverschluss, der mit nur einer Hand betätigt werden kann.
- Ergonomische eingelassene Handgriffe zum einfacheren Tragen.
- Klebeetiketten sind in den Versionen für warme und kalte Vollküche erhältlich.
- Wirksame Isolierung durch CFC freien Schaum.
- Absolut dichte Verschlüsse, selbst ohne Dichtung.
- Perfekte Luftzirkulation in den Behältnissen.

- Temperaturbereiche zwischen -30°C und +85°C.
- Oberseitengestaltung mit Anschlägen zum leichteren Stapeln.

Thermo-container für warme und kalte Getränke

- Geruchsfreie Inox Wanne, dieser Behälter ist abnehmbar und leicht zu reinigen, vermeidet Gerüche und Geschmacksreste und verhindert Verformungen am Kunststoffgehäuse.
- Wanne mit einem Edelstahlbehälter mit dichtem Deckel.



MODELLE GN MIT ÖFFNUNG AN DER OBERSEITE

Modelle	D2 - Ohne Inox-Korb	DP2 - Mit Inox-Korb
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl	3	3
Innenvolumen	43 L	43 L
Gesamtlänge	472 mm	472 mm
Gesamtiefe	697 mm	697 mm
Gesamthöhe	370 mm	370 mm
Leergewicht	12 kg	13 kg
Sherpa Thermo-Container mit Öffnung an der Oberseite	Best.Nr. 821000	821200
	Preis*	

ZUBEHÖR

2 - Rollsockel ohne Griff L x B x H außen 717 x 496 x 242 mm	Best.Nr. 797706	797706
	Preis	
3 - Rollsockel mit Griff L x B x H außen 958 x 496 x 1046 mm	Best.Nr. 798006	798006
	Preis*	
5 - Eutektische Kühlplatte GN1/3 - Speichert Kälte bis -12°C	Best.Nr. 826001	826001
	Preis*	
5 - Eutektische Kühlplatte GN1/1 - Speichert Kälte bis -3°C	Best.Nr. 826003	826003
	Preis*	
5 - Eutektische Kühlplatte GN1/1 - Speichert Kälte bis -12°C	Best.Nr. 826004	826004
	Preis*	
5 - Eutektische Kühlplatte GN1/1 - Speichert Kälte bis -21°C	Best.Nr. 826005	826005
	Preis*	

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

MODELLE FÜR WARMER UND KALTE GETRÄNKE

Modelle	L5	L10	L17
Kapazität	5 L	10 L	17 L
Gesamtlänge	271 mm	284 mm	316 mm
Gesamtiefe	440 mm	490 mm	604 mm
Gesamthöhe	370 mm	430 mm	437 mm
Leergewicht	6 kg	8 kg	10 kg
Modell ohne Ablasshahn	Best.Nr. 825005	825010	825017
	Preis		
Modell mit Ablasshahn	Best.Nr. 825205	825210	825217
	Preis*		

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



KALTKETTE
WARMKETTE



SHERPA THERMO-CONTAINER

- Ausführung in lebensmittelechtem Polyethylen.
- Verstärkte Kanten und Ränder.
- Versteifte Seiten und Oberseiten.
- 4 Lenkrollen Ø 125 mm aus Verbundmaterial mit Edelstahlgehäuse ausgestattet. 2 Räder verfügen über eine Brems.
- Großer Schnellverschluss, der mit nur einer Hand betätigt werden kann.
- Ergonomische eingelassene Handgriffe zum einfacheren Tragen.
- Die Container sind mit einer Auszeichnungsplakette für Angabe des Inhalts, des Bestimmungsorts, ...geliefert.
- Wirksame Isolierung durch CFC freien Schaum.

- Absolut dichte Verschlüsse, selbst ohne Dichtung.
- Perfekte Luftzirkulation in den Behältnissen.
- Temperaturbereiche zwischen -30°C und +85°C.
- Oberseitengestaltung mit Anschlägen zum leichteren Stapeln.
- Max. Belastung pro Schiene : 15 kg.
- Anzahl der Schienen :
 - Schienen GN 1/1 : 18
 - Schienen 600 x 400 : 12 oder 9
- Schienenabstand :
 - Schienen GN 1/1 : 31 mm
 - Schienen 600 x 400 : 12 Ebenen : 66 mm und 9 Ebenen : 70 mm.

Eutektische Kühlplatte :

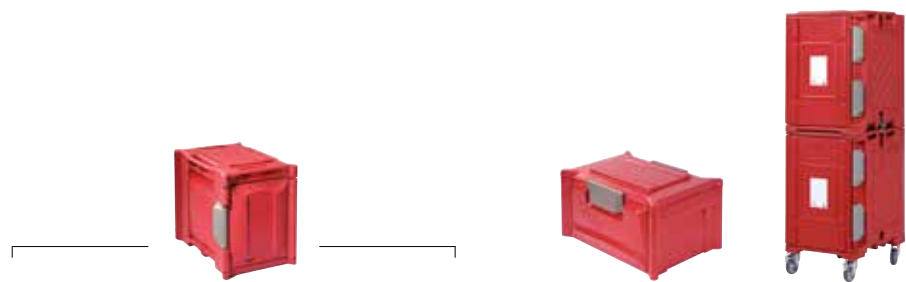
- Für eine optimale Nutzung der eutektischen Platten sollten diese zuvor 24 Stunden lang auf die folgenden Mindesttemperaturen tiefgekühlt werden:
 - * 826001 / 826004 : -18°C / -20°C
 - * 826003 : -10°C / -12°C
 - * 826005 : -28°C / -30°C.



MULTI-STANDARD MODELLE MIT VORDERER ÖFFNUNG

Modelle	Ein container mit rädern	Zwei container mit rädern
Beschickungsmöglichkeit mit GN -Behälter aus Edelstahl	9 GN1/1 H65 mm oder 6 GN1/1 H100 mm	2x9 GN1/1 H65 mm oder 2x6 GN1/1 H100 mm
Beschickungsmöglichkeit mit GN -Behälter aus Copolyester	8 GN1/1 H65 mm oder 5 GN1/1 H100 mm + 1 GN1/1 H 65 mm	2x8 GN1/1 H65 mm oder 2x5 GN1/1 H100 mm + 2x1 GN1/1 H 65 mm
Beschickungsmöglichkeit mit Kuchenbleche 600x400	12 oder 9	2x12 oder 2x9
Innenvolumen	173 L	346 L
Gesamtlänge	592 mm	592 mm
Gesamtiefe	767 mm	767 mm
Gesamthöhe	1032 mm	1892 mm
Leergewicht	Ohne Innenregale 37 kg Mit Innenregale 43 kg	70 kg 82 kg
Ohne Innenregale	Best.Nr. 823101 Preis	823105
Mit Innenregalen aus Edelstahl 600 x 400 - 12 Gleitschienen	Best.Nr. 823102 Preis	823106
Mit Innenregalen aus Edelstahl GN 1/1 - 18 Gleitschienen	Best.Nr. 823103 Preis	823107
Mit Innenregalen aus Edelstahl 600 x 400 - 9 Gleitschienen	Best.Nr. 823104 Preis*	823108
ZUBEHÖR		
5 - Eutektische Kühlplatte GN1/3 - Speichert Kälte bis -12°C	Best.Nr. 826001 Preis*	826001
5 - Eutektische Kühlplatte GN1/1 - Speichert Kälte bis -3°C	Best.Nr. 826003 Preis*	826003
5 - Eutektische Kühlplatte GN1/1 - Speichert Kälte bis -12°C	Best.Nr. 826004 Preis*	826004
5 - Eutektische Kühlplatte GN1/1 - Speichert Kälte bis -21°C	Best.Nr. 826005 Preis*	826005

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



		F2	F3 / FC3	F4 / FC4	D2 / DP2	Multi-standard *
BehälterGN1/1 :						
65 mm	Edelstahl	3	4	6	3	9
	Copolyester	3	4	6	3	8
100 mm	Edelstahl	2	3	4	2	6
	Copolyester	2	3	4	2	5 + 1 H65
150 mm	Edelstahl	1 + 1 H65	2	2 + 1 H100	1 + 1 H65	4
	Copolyester	1 + 1 H65	2	2 + 1 H100	1 + 1 H65	3 + 1 H100
200 mm	Edelstahl	1	1 + 1 H100	2	1	3
	Copolyester	1	1 + 1 H100	2	1	2 + 1 H150
Kuchenbleche, Platten oder Gitter :						
	GN1/1	6	9	12	/	18
	600 x 400	/	/	/	/	9 oder 12
Kunststoff-Behälter :						
	600 x 400 x 135 mm /	/	/	/	/	5

* Beschickungsmöglichkeit für ein Container.



STANDARD-AUSSTATTUNG

- Aus lebensmittelechtem Polypropylen hergestellt.
- Ergonomischer Transportgriff.
- Verschlüsse aus einem Stück robusten Plastik.
- NF Lebensmittelhygiene Zertifikat.



+ Ergonomie

- Ergonomischer Transportgriff (Tragen mit einer einzigen Hand).
- Geringes Gewicht.
- Kompatibel mit allen Geschirrarten (gebrauchsfähige Tiefe maximal 45 mm).

+ Stabilität

- Ecken und Ränder verstärkt.
- Verschlüsse aus einem Stück robusten Plastik.

+ Hygiene

- Einfache Reinigung.
- Geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine.
- Das einzige Speisentransportzuhaus-System mit NF Lebensmittelhygiene-Zertifikat..

EIN KONZEPT FÜR EIN EFFIZIENTES VORGEHEN

Aufheizen der Thermoakkus im Wasserbad.

Die einzelnen Komponenten der Mahlzeiten werden den ganzen Tag über auf der richtigen Temperatur gehalten.

Füllen der Behälter.

Essenzusammenstellung mit mehreren Bestandteilen durch Stapeln.

Für die Belieferung einer oder mehrerer Personen (Paare) sowie aus mehreren Komponenten bestehende Mahlzeiten geeignet.

Lieferung nach Hause.

Einfache Handhabung und einfaches Verteilen einer oder mehrerer Mahlzeiten.



WICHTIGE INFORMATION

- Der Gebrauch der Temperaturakkumulatoren garantiert einen Transport unter Berücksichtigung der geltenden Gesetzgebung über einen Zeitraum von 90 Minuten.
- Die Akkumulatoren müssen vorab:
 - Im Bain-Marie oder im Dämpfer zum Warmhalten vorgeheizt werden.
 - bis 0°C für das Kalthalten abgekühlt werden (Nicht im Kühlschrank einlegen!).
- Mit Mikrowellenherd nicht kompatibel.

INDIVIDUELLER ESSENSTRÄGER

DIE LIEFERUNG VON MAHLZEITEN NACH HAUSE -
EINFACH, ERGONOMISCH UND LEISTUNGSFÄHIG



KALTKETTE
WARMKETTE

INDIVIDUELLER ESSENSTRÄGER

Konservierung

- Isolierung aus FCKW-freiem Schaum.
- Optimale Konservierung der Lebensmittel über einem Zeitraum von 90 Min. in der Warm- und der Kalkette mit dem Akkumulatorsystem.
- Möglichkeit mehrere Behälter aufeinander zu stecken (kalte Komponente nach unten, warme nach oben).
- Die Form der Behälter sichert eine Isolierung zwischen den Behälter durch das Aufeinanderstecken (keine Temperaturverluste).
- Temperaturakkumulator (warm und kalt).

Hygiene

- Einfache Reinigung.
- Geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine.

Ergonomie

- Geringes Gewicht.
- Ergonomischer Transportgriff (Tragen mit einer einzigen Hand).
- Einfache Präsentation und Handhabung der Gerichte während des Konsumierens.
- Verschluss aus einem Stück Plastik.
- Kompatibel mit allen Geschirrarten (gebrauchsfähige Tiefe maximal 45 mm).

Stabilität

- Aus lebensmittelechtem Polypropylen hergestellt.
- Ecken und Ränder verstärkt.
- Verschlüsse aus einem Stück robusten Plastik.
- Korb zum Vorheizen der Akkumulatoren : Kapazität : 17 Akkumulatoren.



INDIVIDUELLER ESSENSTRÄGER

Modèles	1 Abteil	2 Abteile	3 Abteile	4 Abteile
Anzahl der mitgelieferten Thermoakkus (kalt und warm):	1	2	2	2
Gesamtlänge	355 mm	355 mm	355 mm	355 mm
Gesamttiefe	241 mm	241 mm	241 mm	241 mm
Gesamthöhe	185 mm	283 mm	381 mm	479 mm
Leergewicht	1,95 kg	3,4 kg	4,1 kg	4,8 kg
Individueller Essensträger	Best.Nr. 828201 Preis	828202	828203	828204

ZUBEHÖR

Abteil L x T x H außen 355x241x110 mm	Best.Nr. 828300 Preis	828300	828300	828300
Deckel L x T x H außen 355x241x87 mm	Best.Nr. 828305 Preis	828305	828305	828305
4 - Akkumulator warm/kalt - L x T x H außen 265x162x25 mm - Leergewicht : 0,75kg	Best.Nr. 828308 Preis	828308	828308	828308
6 - Tisch-Wasserbad GN 1/1	Best.Nr. 867101 Preis*	867101	867101	867101
5 - Korb zum Vorheizen der Akkumulatoren - L x T x H außen 624x286x176 mm	Best.Nr. 828309 Preis	828309	828309	828309
2 - Schale GN1/8 aus Edelstahl ohne Deckel (LxTxH : 162x132x45mm - Kapazität 0,5 L)	Best.Nr. 751018 Preis	751018	751018	751018
3 - Per 10 stück Silikondeckeln für Schale GN1/8 aus Edelstahl	Best.Nr. 751518 Preis	751518	751518	751518
1 - Schale GN1/8 aus Polypropylen ohne Deckel (LxTxH : 162x132x45mm - Kapazität 0,5 L)	Best.Nr. 254004 Preis*	254004	254004	254004
Deckl GN1/8 aus Polypropylen für Schale GN1/8 aus Polypropylen	Best.Nr. 254518 Preis*	254518	254518	254518
10 Dosen GN1/8 aus Polypropylen mit Deckeln, folienverpackt	Best.Nr. 255205 Preis*	255205	255205	255205

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



Wagen

- Rohrstruktur 25 x 25 und Blech aus rostfreiem Edelstahl.
- Seitlicher Anschlag aus Edelstahldraht Durchmesser 10 mm.
- Räder aus Verbundwerkstoff Durchmesser 125 mm, davon 2 mit Bremse.
- Höchstbelastung 200 kg.

Fahrbares Regal

- Inox-Schrauben
- Maximale Belastung: 30 kg pro Kunststoffrost und 300 kg verteilt auf das Regal.
- Perfekte Rigidität der Struktur (Vierkant-Profil aus rostfreiem Stahl 25 x 25 mm).
- Temperaturbeständigkeit der Auflageböden : -20°C bis 60°C..

WAGEN FÜR INDIVIDUELLER ESSENSTRÄGER

Modelle	Für 2 Stapel	Für 3 Stapel
Kapazität : Behälter allein	40	60
Kapazität : Set mit Deckel 1 Behälter	24	36
Kapazität : Set mit Deckel 2 Behälter	16	24
Kapazität : Set mit Deckel 3 Behälter	12	18
Kapazität : Set mit Deckel 4 Behälter	8	12
Gesamtlänge	871 mm	1255 mm
Gesamtiefe	619 mm	619 mm
Gesamthöhe	1285 mm	1285 mm
Leergewicht	20 kg	26 kg
Wagen für Individueller Essensträger	Best.Nr. 794206	794306
	Preis	



KALTKETTE
WARMKETTE

FAHRBARES REGAL

Modelle	
Kapazität : Behälter allein	48
Kapazität : Set mit Deckel 1 Behälter	36
Kapazität : Set mit Deckel 2 Behälter	12
Kapazität : Set mit Deckel 3 Behälter	12
Gesamtlänge	1095 mm
Gesamtiefe	435 mm
Gesamthöhe	1865 mm
Leergewicht	25 kg
Fahrbares Regal	Best.Nr. 819603
	Preis



DIE FAHRBAREN WASSERBÄDER

- Ausführung in rostfreiem Stahl.
- Unabhängigkeit des Services, für 30 Essen (Wanne 2 GN 1/1 ohne Wärmeschrank) bis über 240 Essen (4 Wannen GN 1/1 mit Wärmeschranke).
- Wasserbad für Gastronormbehälter, Tiefe bis 200 mm.
- Möglichkeit, die Wannen getrennt voneinander zu nutzen (getrennte Regulierung mittels Regulierungsthermostat von 0° bis 100°C).
- Deckel im Schubladensystem zum Schutz der Zubereitungen vor und während des Services (für Modelle mit Wärmeschranke).
- Isolierung durch 30 mm Steinwolle.
- Heizung durch Wasser mit einem Ablaßventil pro Wanne.
- Große Manövrierfähigkeit (Qualität der Räder, Handgriffe für die Handhabung).
- Bedientafeln vor Stößen geschützt (unter dem Handhabungsgriff eingesetzt).
- Arretierung zum Schutz gegen Erschütterungen während der Handhabung.
- Formen erleichtern die Reinigung (tieferogene Gleitschienen in den Wannen).
- Sicherheitsthermostat für jede einzelne Wanne.
- Blockieranschlüsse auf Gleitschienen zur Sicherung der Behälter in der Wanne.
- Elektrisches Anschlußkabel, spiralförmig (2 m).
- Einfache Demontage und schneller Zugang zu den elektrischen Komponenten.
- Räder Ø 125 mm, davon zwei mit Bremse. Räder aus Verbundmaterial.
- Unsere Wasserbäder entsprechen den Normen NF EN 60335.1 und 60335.2.50.



MODELLE OHNE WÄRMESCHRÄNKE - EINE WANNE

Modelle	2 GN 1/1	3 GN 1/1
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl (Tiefe max. 200 mm)	1 GN2/1 2 GN1/1	1 GN2/1 + 1GN1/1 3 GN1/1
Gesamtlänge	900 mm	1280 mm
Gesamtiefe	690 mm	690 mm
Gesamthöhe	900 mm	900 mm
Leergewicht	40 kg	55 kg
Höchstbelastung	60 kg	90 kg
Leistung	1300 W	2100 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V
Wasserbäder mit einer Wanne	Best.Nr. 872002 Preis	872003



MODELLE OHNE WÄRMESCHRÄNKE - GETRENNTE WANNEN

Modelle	2 GN 1/1		3 GN 1/1		4 GN 1/1	
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl (Tiefe max. 200 mm)	2 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	4 GN1/1
Gesamtlänge	900 mm	835 mm	1280 mm	1215 mm	1663 mm	1608 mm
Gesamtiefe	690 mm	755 mm	690 mm	755 mm	691 mm	747 mm
Gesamthöhe	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Leergewicht	45 kg	40 kg	60 kg	55 kg	75 kg	70 kg
Höchstbelastung	60 kg	60 kg	90 kg	90 kg	120 kg	120 kg
Leistung	1240 W	1240 W	1860 W	1860 W	2480 W	2480 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Wasserbäder mit getrennten Wannen Bedienfeld auf der Schmalseite	Best.Nr. 872012 Preis		872013		872114	
Wasserbäder mit Getrennten Wannen Bedienfeld in der Längsrichtung	Best.Nr. 872312 Preis		872313		872314	



MODELLE MIT WÄRMESCHRÄNKEN - GETRENNTE WANNEN

Modelle	2 GN1/1		3 GN 1/1		4 GN 1/1	
Bad - Anzahl GN1/1	2	2	3	3	4	4
Schränke - Anzahl (3 GN-Behälter GN1/1 H 100mm Slash Abteil)	2	2	3	3	4	4
Gesamtlänge	900 mm	900 mm	1280 mm	1280 mm	1665 mm	1665 mm
Gesamtiefe	695 mm	695 mm	695 mm	695 mm	701 mm	701 mm
Gesamthöhe	900 mm	950 mm	900 mm	950 mm	900 mm	960 mm
Leergewicht	65 kg	70 kg	95 kg	105 kg	125 kg	140 kg
Höchstbelastung	100 kg	100 kg	150 kg	150 kg	200 kg	200 kg
Leistung	1770 W	1770 W	2655 W	2655 W	3540 W	3540W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Wasserbäder ohne Deckel	Best.Nr.	872112	872113		872214	
	Preis					
Wasserbäder mit Deckel	Best.Nr.		872212	872213		872414
	Preis					

- Ausführung in rostfreiem Stahl.
- Wasserbad für GN 2/1
- Gastronormbehälter, Tiefe bis 200 mm.
- Möglichkeit, die Wannen getrennt voneinander zu nutzen (getrennte Regulierung von 0° bis 100°C).
- Deckel im Schubladensystem zum Schutz der Zubereitungen vor und während des Services.
- Isolierung durch 30 mm Steinwolle.
- Heizung durch Wasser mit einem Ablaßventil pro Wanne.
- Große Manövrierfähigkeit (Qualität der Räder, Handgriffe für die Handhabung).
- Bedientafel vor Stößen geschützt (unter dem Handhabungsgriff eingesetzt).

- Arretierung zum Schutz gegen Erschütterungen während der Handhabung.
- Formen erleichtern die Reinigung.
- Wärmesilo mit konstanter Standhöhe für Teller (Ø 200 bis 310 mm) mit Deckel.
- Am Boden des Silos sind eine geneigte Abfluebene und eine Ausflußöffnung für Restwasser vorgesehen.
- Zur leichten Reinigung kann das Silo ohne Zuhilfenahme von Werkzeug abgebaut werden.
- Sicherheitsthermostat für jede einzelne Wanne.

- Blockieranschlag auf Gleitschienen zur Sicherung der Behälter in der Wanne.
- Elektrisches Anschlußkabel spiralförmig (2 m).
- Einfache Demontage und schneller Zugang zu den elektrischen Komponenten.
- Räder Ø 125 mm, davon zwei mit Bremse. Räder aus Verbundmaterial.
- Unsere Wasserbäder entsprechen den Normen NF EN 60335.1 und 60335.2.50.

KALTKETTE
WÄRMKETTE

"MINI-SELF" MODELL

Modell	GN 2/1
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl für Wasserbad (Tiefe max. 200 mm)	1 GN 2/1 2 GN 1/1
Kapazität des Silos	65 Teller Ø200 bis 310 mm
Schränke - Anzahl (3 GN-Behälter GN1/1 H 100mm Abteil Schränke)	2
Gesamtlänge	1355 mm
Gesamtiefe	685 mm
Gesamthöhe	1060 mm
Leergewicht	90 kg
Höchstbelastung	170 kg
Leistung	3300 watts
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V
"Mini-self" Wasserbad	Best.Nr. 872210
	Preis



MODELLE FÜR KÜCHE UND SELFERVICE

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Sicherheitsthermostat.
- Aufwärmen durch Wasser mit Entleerungsventil.
- Isolierung mit 30 mm Steinwolle.
- Modell zum Hinstellen
- Auf der Bedientafel sind eine Anzeigeleuchte und ein von 0 °C bis 110 °C einstellbarer Thermostat vorgesehen [ermöglicht eine regulierung des Wassers auf ca-95°C].
- Anschluß mit Kabel, Länge 1 Meter.
- Modell zum Einbauen
- Thermostat zum Einstellen von Temperaturen von 0°C bis 100°C.

- Maximaler Abstand zwischen Schaltkasten und Bain Marie: 800 mm.
- Stromkabel mit 16 A Stecker (1,5 m).

CE-Markierung. Unsere Wasserbäder entsprechen den Normen NF EN 60335.1 und 60335.2.50

MODELLE FÜR BÜFFETS

Suppenkessel

- Aus Edelstahl - schwarz granit epoxy. Becken und Deckel aus rostfreiem Stahl.
- Doppelbecken - funktioniert als Bain-marie (0,6 Liter).
- Dieser Suppenkessel ist mit einem von 1 bis 12 graduierten Thermostat ausgestattet.
- Mit diesem Topf kann die Suppe auf der gewünschten Temperatur gehalten werden, wobei kein Aufwärmen erfolgt.



MODELLE FÜR KÜCHE UND SELFERVICE

Modelle	Modell zum Hinstellen	Modell zum Einbauen
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl	GN 1/1 H 150 mm	GN 1/1 H 200 mm
Gesamtlänge	620 mm	600 mm
Gesamtiefe	370 mm	380 mm
Gesamthöhe	235 mm	360 mm
Leergewicht	9 kg	13 kg
Höchstbelastung	20 kg	30 kg
Leistung	1200 W	700 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V
Modelle für küche und selfservice	Best.Nr. 867101	868001
	Preis	

MODELLE FÜR BÜFFETS

Modelle	Suppenkessel
Kapazität der Wanne	8 Liter
Gesamtlänge	-
Gesamtiefe	-
Gesamthöhe	390 mm
Gesamtdurchmesser	350 mm
Leergewicht :	6 kg
Leistung	435 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V
Suppenkessel	Best.Nr. 871008
	Preis*



*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



KALTKETTE
WARMKETTE

WÄRMESCHRÄNKE FÜR TELLER



- Beschickungskapazität von 60 bis 120 Teller.
- Isolierung durch 20 mm Mineralwolle.
- Selbsttragende Struktur mit doppelter Wand.
- Erwärmung erfolgt durch Heizdrähte (ohne Ventilation).
- Stütztablets für die Reinigung herausnehmbar.
- Einfaches Bedienungspaneel auf der Frontseite : Allgemeines Ein-/ Ausschalten, Schalter zum Regulieren des Aufwärmens von 0°C bis 100°C.
- Sicherheitsthermostat.
- Elektrischer Anschluß über ein Spiralkabel (1,5 m mit Stecker).
- Schließen der Türen durch Magnet.

Diese Schränke entsprechen den Normen NF EN 60335.1 und EN 60335.2.49

HEISSE PLATTEN IN WENIGER ALS 20 MINUTEN

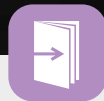


WÄRMESCHRÄNKE FÜR TELLER

Modelle	Für 60 Teller	Für 120 Teller
Gesamtlänge	395 mm	790 mm
Gesamtiefe	410 mm	410 mm
Gesamthöhe	850 mm	850 mm
Leergewicht	27 kg	50 kg
Höchstbelastung	50 kg	100 kg
Leistung	800 W	1600 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V
Wärmeschränke für Teller	Best.Nr. 799006	799012
	Preis	



KALTKETTE
WARMKETTE



Finden Sie ein breites Angebot
an Geschirr im Katalog







WAGEN ZUR SPEISEVERTEILUNG

WAGEN "NOMAD"	300 - 307
FRÜHSTÜCKSWAGEN	309 - 311
WAGEN "CARCE'ROLL"	314
SERVIERTISCH WARMKETTE	314
FRÜHSTÜCKSWAGEN	315



<https://blog.matferbourgeat.com/tag/chariot/>

STANDARD-AUSSTATTUNG

- Oberfläche aus "verkratzungsfestem" Edelstahl für alle Modelle erhältlich.
- Steuerschnittstelle mit einem modernen und bedienungsfreundlichen Soft-Touch-Bildschirm.
- Permanente Anzeige der Temperaturen und der Betriebsparameter.
- Modelle mit oder ohne Niesschutz.
- Abteile mit tiefgezogenen Auflagesicken zur einfachen Schlauchreinigung.
- Heizplatten und Niesschutz aus gehärtetem Glas (widerstandsfähig).
- Gesicherter Zugriff auf die Betriebsparameter.
- Schutzband.
- Edelstahlgehäuse-Räder - D.125mm.

+ Einfache Handhabung

- Einfache und ergonomische Bedienung mittels Bedientafel und Soft-Touch-Bildschirm.
- Integrierte Programme und gesicherte manuelle Parametrierung. Ergonomische Integration auf allen Modellen (mit oder ohne Niesschutz).
- Edelstahlgehäuse-Räder-D.125mm :2 feststehend, 2 Lenkrollen mit Bremsen für die Modelle 2 x 4. 4 Lenkrollen mit Bremsen und einem feststehenden fünften Rad für die Modelle 2 x 8 für einfachere Handhabung.
- Optionen : Räder Dm.160mm und Antrieb.

+ Ergonomie

- Abnehmbare Platte als praktische und ergonomische „Durchreiche“ beim Service. Offen: effizient, für einen flüssigeren Ablauf; geschlossen: ästhetisches und kundenspezifisch gestaltbares Design.

+ Einfache und rasche Reinigung

- Die Wände sind mit tiefgezogenen Sicken ausgestattet. Schlauchreinigung der Abteile.

+ Haltbarkeit

- Für alle Modelle ist eine „kratzerfreie“ Auflage aus Edelstahl erhältlich, die die Lebensdauer der Produkte verlängert.

Unsere Wagen entsprechen den Normen NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 et EN 60335-2-89.



Personalisierung auf Anfrage möglich : auf der Website www.egger.com finden Sie über 200 Farben und Farbtöne



Aufrechterhaltung der Kälte durch ein Umluft-Kühlaggregat.



Aufrechterhalten der warmen Temperatur.



Regenerierung ausgehend von einem Raum, der durch ein Umluft-Kühlaggregat kühl gehalten wird.



WARMKETTE

- 1 Neutraler Block
- 1 Block mit warmer Umluft



- 2 Blöcke warme Umluft



- 1 Block Umluftkühlung
- 1 Block mit warmer Umluft



KALKKETTE

- 1 Block Umluftkühlung
- 1 Block Umluftkühlung + REG (*)

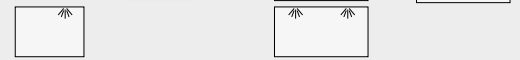


OBERFLÄCHEN-PRODUKTPALETTE

Aus Edelstahl - Neutral



Aus Edelstahl - Neutral + Lampe(n)



1 Heizplatte + 1 Lampe**



2 Heizplatten + 2 Lampen**



(*) REG : Regenerierung
 (**) Außer Modelle ohne Niesschutz

NOMAD

**BEWAHRT DEN GESCHMACK UND SORGT
FÜR EINEN BESSEREN SERVICE**

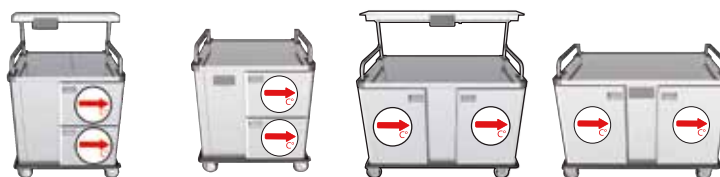


Das Nomad-Video ansehen

WAGEN ZUR
SPEISEVERTEILUNG

NOMAD MEHRPORTION-SPEISENVERTEILUNG

- 2 völlig autonome warme Abteile (1 Innenkasten = 1 Tür) für eine bessere Beibehaltung der Temperatur.
 - Thermokonvektion für eine bessere Temperaturverteilung im Inneren.
 - Modulare Konzeption der Arbeitsplatten mit unterschiedlichen funktionellen Oberflächen nach Wahl und je nach Verwendung.
 - Modulierbarer Einsatz für alle Typen von Warmketten-Service.
 - Ausklappbare Durchreiche zum Entnehmen der Teller.
 - Bequeme Anrichtfläche.
 - Steuerschnittstelle mit einem modernen und bedienungsfreundlichen Soft-Touch-Bildschirm.
 - Permanente Anzeige der Temperaturen und der Betriebsparameter.
 - Modelle mit oder ohne Niesschutz.
 - Schlauchreinigung der Abteile.
 - Heizplatten und Niesschutz aus gehärtetem Glas (widerstandsfähig).
 - Gesicherter Zugriff auf die Betriebsparameter.
 - Schutzband.
 - CE Markierung. Diese Wagen entsprechen den Normen NF EN 60335-1, EN 60335-2-49.
 - Zubehör auf Seite 306.
 - Wagen mit 2 x 4 Ebenen übereinander- Maximale Belastung an Nahrungsmittel:
 - Oberer Bereich 30kg
 - Unterer Bereich 30kg
 - Wagen mit 2 x 8 Ebenen übereinander- Maximale Belastung an Nahrungsmittel:
 - Linker Bereich 60kg
 - Rechter Bereich 60kg
- (*) Keine Lampe an den Modellen ohne Niesschutz.**
() Bei dieser Option muss zusätzlich die Referenz 889019 (4 Räder Durchm. 160mm, 2 mit Bremse) registriert werden).**



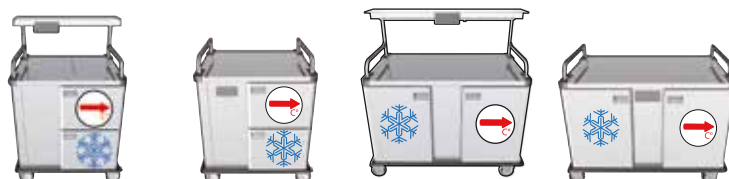
MODELLE FÜR WARMKETTE

Modelle	2 x 4	2 x 4	2 x 8	2 x 8	
Kapazität / Anzahl der Essen	passend Für 60/80	passend Für 60/80	passend Für 100/120	passend Für 100/120	
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl - Tiefe 65 mm	2 x 4 GN1/1	2 x 4 GN1/1	2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1	
Gesamtlänge	959 mm	958 mm	1327 mm	1327 mm	
Gesamtiefe	795 mm	791 mm	795 mm	795 mm	
Gesamthöhe	1462 mm	1174 mm	1371 mm	1084 mm	
Leergewicht	120 kg	110 kg	160 kg	140 kg	
Leistung	Auflage aus Edelstahl - neutral Auflage aus Edelstahl - neutral + Lampe(n) Auflage mit 1 Heizplatte + 1 Lampe(*) Auflage mit 2 Heizplatten + 2 Lampen(*)	0,9 Kw 1,4 Kw 1,7 Kw -	0,9 Kw - 1,2 Kw -	1,9 Kw 2,9 Kw 2,7 Kw 3,5 Kw	1,9 Kw - 2,2 Kw 2,5 Kw
Spannung - Einfasig 50 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	
Stromverbrauch	0,42 kwh	0,42 kwh	0,54 kwh	0,54 kwh	
Auflage aus Edelstahl - neutral	Best.Nr. 885230 Preis	885330	885280	885380	
Auflage aus Edelstahl - neutral + Lampe(n) (1 Lampe für 2 x 4 - 2 Lampen für 2 x 8)	Best.Nr. 885234 Preis		885284		
Auflage mit 1 Heizplatte + 1 Lampe(*)	Best.Nr. 885231 Preis	885331	885281	885381	
Auflage mit 2 Heizplatten + 2 Lampen(*)	Best.Nr. Preis		885282	885382	
OPTIONEN					
Schloss - (Mit dem Wagen zu bestellen)	Best.Nr. 889012 Preis	889012	889027	889027	
4 Räder-Ø160mm-davon 2 mit Bremsen 2x4 : 4 Räder - 2x8 : 5 Räder (Mit dem Wagen zu bestellen)	Best.Nr. 889015 Preis	889015	889019	889019	
Motorisiertes Rad für Durchm.160 mm (**) (Mit dem Wagen zu bestellen)	Best.Nr. Preis		889026	889046	
Benutzerspezifische (Farben und Farbtöne)	Best.Nr. 889032 Preis	889032	889031	889031	

- 1 warmes Abteil + 1 kaltes Abteil, völlig autonom (1 Innenkasten = 1 Tür).
- Thermokonvektion für eine bessere Temperaturverteilung im Inneren.
- Modulare Konzeption der Arbeitsplatten mit unterschiedlichen funktionellen Oberflächen nach Wahl und je nach Verwendung.
- Modularer Einsatz für alle Typen von Warmketten-Service (Kalte Elemente und warme Gerichte).
- Ausklappbare Durchreiche zum Entnehmen der Teller.
- Bequeme Anrichtfläche.
- Steuerschnittstelle mit einem modernen und bedienungsfreundlichen Soft-Touch-Bildschirm.

- Herausnehmbare Kühlanlage, Kältemittel R290 .
- Permanente Anzeige der Temperaturen und der Betriebsparameter.
- Modelle mit oder ohne Niesschutz.
- Schlauchreinigung der Abteile.
- Heizplatten und Niesschutz aus gehärtetem Glas (widerstandsfähig).
- Gesicherter Zugriff auf die Betriebsparameter.
- Schutzband.
- Tonsignal, sobald Türe ordnungsgemäß verschlossen ist.
- CE Markierung. Diese Wagen entsprechen den Normen NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 und EN 60335-2-89.

- Zubehör auf Seite 306.
 - Wagen mit 2 x 4 Ebenen übereinander- Maximale Belastung an Nahrungsmittel:
 - Oberer Bereich 30 kg
 - Unterer Bereich 30 kg
 - Wagen mit 2 x 8 Ebenen übereinander- Maximale Belastung an Nahrungsmittel:
 - Linker Bereich 60 kg
 - Rechter Bereich 60 kg
- (*) Keine Lampe an den Modellen ohne Niesschutz.**
() Bei dieser Option muss zusätzlich die Referenz 889019 (4 Räder Durchm. 160 mm, 2 mit Bremse) registriert werden.**



MODELLE FÜR WARMKETTE + KALKETTE

Modèles	2 x 4	2 x 4	2 x 8	2 x 8	
Kapazität / Anzahl der Essen	passend Für 60/80	passend Für 60/80	passend Für 100/120	passend Für 100/120	
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl - Tiefe 65mm	2 x 4 GN1/1	2 x 4 GN1/1	2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1	
Gesamtlänge	959 mm	958 mm	1327 mm	1327 mm	
Gesamtiefe	795 mm	791 mm	795 mm	795 mm	
Gesamthöhe	1462 mm	1174 mm	1371 mm	1084 mm	
Leergewicht	140 kg	130 kg	180 kg	160 kg	
Leistung	Auflage aus Edelstahl - neutral Auflage aus Edelstahl - neutral + Lampe(n) Auflage mit 1 Heizplatte + 1 Lampe(*) Auflage mit 2 Heizplatten + 2 Lampen(*)	0,9 Kw 1,4 Kw 1,7 Kw -	0,9 Kw - 1,2 Kw -	1,4 Kw 2,4 Kw 2,2 Kw 3 Kw	1,4 Kw - 1,7 Kw 2 Kw
Kühlleistung	450 W (bei -5°C)	450 W (bei -5°C)	450 W (bei -5°C)	450 W (bei -5°C)	
Spannung - Einfasig 50 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	
Stromverbrauch	1,02 kwh	1,02 kwh	1,024 kwh	1,024 kwh	
Auflage aus Edelstahl - neutral	Best.Nr. 886030 Preis	886130	886080	886180	
Auflage aus Edelstahl - neutral + Lampe(n) (1 Lampe für 2 x 4 - 2 Lampen für 2 x 8)	Best.Nr. 886034 Preis		886084		
Auflage mit 1 Heizplatte + 1 Lampe(*)	Best.Nr. 886031 Preis	886131	886081	886181	
Auflage mit 2 Heizplatten + 2 Lampen(*)	Best.Nr. Preis		886082	886182	
OPTIONEN					
Schloss (Mit dem Wagen zu bestellen)	Best.Nr. 889012 Preis	889012	889027	889027	
4 Räder-Ø160 mm-davon 2 mit Bremsen 2 x 4 : 4 Räder - 2 x 8 : 5 Räder (Mit dem Wagen zu bestellen)	Best.Nr. 889015 Preis	889015	889019	889019	
Motorisiertes Rad für Durchm.160 mm (**) (Mit dem Wagen zu bestellen)	Best.Nr. Preis		889026	889046	
Benutzerspezifische (Farben und Farbtöne)	Best.Nr. 889032 Preis	889032	889031	889031	

NOMAD MEHRPORTION-SPEISENVERTEILUNG

- 2 völlig autonome kalte Abteile (1 Innenkasten = 1 Tür), 1 Abteil für kalte Elemente + 1 Abteil mit Aufwärmzyklus für warme Gerichte.
- Thermokonvektion für eine bessere Temperaturverteilung im Inneren.
- Modulare Konzeption der Arbeitsplatten mit unterschiedlichen funktionellen Oberflächen nach Wahl und je nach Verwendung.
- Modulierbarer Einsatz für alle Typen von Kaltketten-Service.
- Ausklappbare Durchreiche zum Entnehmen der Teller.
- Bequeme Anrichtfläche.
- Steuerschnittstelle mit einem modernen und bedienungsfreundlichen Soft-Touch-Bildschirm und integrierten Programmen zum Vereinfachen der Vorgänge zum

- Wiederherstellen der Temperatur.
- Herausnehmbare Kühlanlage, Kältemittel R290 .
- Permanente Anzeige der Temperaturen und der Betriebsparameter.
- Modelle mit oder ohne Niesschutz.
- Schlauchreinigung der Abteile.
- Heizplatten und Niesschutz aus gehärtetem Glas (widerstandsfähig).
- Gesicherter Zugriff auf die Betriebsparameter.
- Schutzband.
- Tonsignal, sobald Türe ordnungsgemäß verschlossen ist (REG und Umlüftkühlung).
- CE Markierung. Diese Wagen entsprechen den Normen NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 und EN 60335-2-89.

- Zubehör auf Seite 306.
 - Nachvollziehbarkeits Modul HACCP-Gerecht : Für die Modelle ohne Niesschutz: Ausschließliche Werksmontage. Mit dem Wagen zu bestellen.
 - Wagen mit 2 x 4 Ebenen übereinander- Maximale Belastung an Nahrungsmittel:
 - Oberer Bereich 13 kg
 - Unterer Bereich 30 kg
 - Wagen mit 2 x 8 Ebenen übereinander- Maximale Belastung an Nahrungsmittel:
 - Linker Bereich 60 kg
 - Rechter Bereich 26 kg
- [*] Keine Lampe an den Modellen ohne Niesschutz.**
[] Bei dieser Option muss zusätzlich die Referenz 889019 (4 Räder Durchm. 160mm, 2 mit Bremse) registriert werden.**



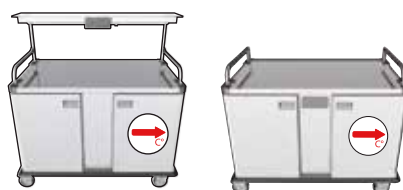
MODELLE FÜR KALTKETTE

Modelle		2 x 4	2 x 4	2 x 8	2 x 8
Kapazität / Anzahl der Essen		passend für 30/40	passend für 30/40	passend für 60/80	passend für 60/80
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl - Tiefe 65 mm		2 x 4 GN1/1	2 x 4 GN1/1	2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1
Gesamtlänge		959 mm	958 mm	1327 mm	1327 mm
Gesamtiefe		795 mm	791 mm	795 mm	795 mm
Gesamthöhe		1462 mm	1174 mm	1371 mm	1084 mm
Leergewicht		140 kg	130 kg	180 kg	160 kg
Leistung :	Auflage aus Edelstahl - neutral	3,8 Kw	3,8 Kw	7 Kw	7 Kw
	Auflage aus Edelstahl - neutral + Lampe(n)	3,8 Kw	-	8 Kw	-
	Auflage mit 1 Heizplatte + 1 Lampe[*]	3,8 Kw	3,8 Kw	7,9 Kw	7,4 Kw
	Auflage mit 2 Heizplatten + 2 Lampen[*]	-	-	8,7 Kw	7,7 Kw
Kühlleistung		450 W (bei -5°C)	450 W (bei -5°C)	450 W (bei -5°C)	450 W (bei -5°C)
Spannung - 50/60 Hz		230 V - Einfasig	230 V - Einfasig	400 V - Dreiphasig	400 V - Dreiphasig
Stromverbrauch		4,3 kwh	4,3 kwh	7,66 kwh	7,66 kwh
Auflage aus Edelstahl - neutral	Best.Nr	887030	887130	887080	887180
	Preis				
Auflage aus Edelstahl - neutral + Lampe(n) (1 Lampe für 2x4 - 2 Lampen für 2x8)	Best.Nr	887034		887084	
	Preis				
Auflage mit 1 Heizplatte + 1 Lampe[*]	Best.Nr	887031	887131	887081	887181
	Preis				
Auflage mit 2 Heizplatten + 2 Lampen[*]	Best.Nr			887082	887182
	Preis				
OPTIONEN					
Schloss (Mit dem Wagen zu bestellen)	Best.Nr	889022	889022	889027	889027
	Preis				
Einstechsonde (Mit dem Wagen zu bestellen)	Best.Nr	889013	889013	889013	889013
	Preis				
Nachvollziehbarkeits Modul HACCP-Gerecht- Geliefert mit USB stick-Mit dem Wagen zu bestellen	Best.Nr	889014	889014	889014	889014
	Preis				
4 Räder-Ø160mm-davon 2 mit Bremsen- 2x4 : 4 Räder - 2x8 : 5 Räder (Mit dem Wagen zu bestellen)	Best.Nr	889015	889015	889019	889019
	Preis				
Motorisiertes Rad für Durchm.160 mm (**) Mit dem Wagen zu bestellen	Best.Nr			889026	889046
	Preis				
Benutzerspezifische (Farben und Farbtöne)	Best.Nr	889032	889032	889031	889031
	Preis				

- 2 völlig autonome Abteile (1 Innenkasten = 1 Tür): 1 warmes Abteil + 1 neutrales Abteil, in dem eine eutektische Platte untergebracht werden kann.
- Thermokonvektion für eine bessere Temperaturverteilung im Inneren.
- Modulare Konzeption der Arbeitsplatten mit unterschiedlichen funktionellen Oberflächen nach Wahl und je nach Verwendung.
- Modulierbarer Einsatz für alle Typen von Warmketten-Service.
- Ausklappbare Durchreiche zum Entnehmen der Teller.
- Bequeme Anrichtfläche.

- Steuerschnittstelle mit einem modernen und bedienungsfreundlichen Soft-Touch-Bildschirm.
- Permanente Anzeige der Temperaturen und Betriebsparameter des warmen Abteils.
- Modelle mit oder ohne Niesschutz.
- Schlauchreinigung der Abteile.
- Heizplatten und Niesschutz aus gehärtetem Glas (widerstandsfähig).
- Gesicherter Zugriff auf die Betriebsparameter.
- Schutzband.

- CE Markierung. Diese Wagen entsprechen den Normen NF EN 60335-1, EN 60335-2-49.
 - Zubehör auf Seite 306.
 - Wagen mit 2 x 8 Ebenen übereinander- Maximale Belastung an Nahrungsmittel:
 - Linker Bereich 60 kg
 - Rechter Bereich 60 kg
- (*) Keine Lampe an den Modellen ohne Niesschutz.**
() Bei dieser Option muss zusätzlich die Referenz 889019 (4 Räder Durchm. 160 mm, 2 mit Bremse) registriert werden.**



MODELLE FÜR WARMKETTE + NEUTRAL

Modelle	2 x 8	2 x 8
Kapazität / Anzahl der Essen	passend Für 60/80	passend Für 60/80
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl - Tiefe 65mm	2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1
Gesamtlänge	1327 mm	1327 mm
Gesamtiefe	795 mm	795 mm
Gesamthöhe	1371 mm	1084 mm
Leergewicht	160 kg	140 kg
Leistung	Auflage aus Edelstahl - neutral Auflage aus Edelstahl - neutral + Lampe(n) Auflage mit 1 Heizplatte + 1 Lampe(*) Auflage mit 2 Heizplatten + 2 Lampen(*)	1 Kw - 1,3 Kw 1,6 Kw
Spannung - Einfasig 50 Hz	230 V	230 V
Stromverbrauch	0,3 kwh	0,3 kwh
Auflage aus Edelstahl - neutral	Best.Nr. 885080 Preis	885180
Auflage aus Edelstahl - neutral + 2 Lampen	Best.Nr. 885084 Preis	
Auflage mit 1 Heizplatte + 1 Lampe(*)	Best.Nr. 885081 Preis	885181
Auflage mit 2 Heizplatten + 2 Lampen(*)	Best.Nr. 885082 Preis	885182
OPTIONEN		
Schloss (Mit dem Wagen zu bestellen)	Best.Nr. 889027 Preis	889027
4 Räder-Ø160mm-davon 2 mit Bremsen-2x4 : 4 Räder - 2x8 : 5 Räder - (Mit dem Wagen zu bestellen)	Best.Nr. 889019 Preis	889019
Motorisiertes Rad für Durchm. 160 mm(**) (Mit dem Wagen zu bestellen)	Best.Nr. 889026 Preis	889046
Benutzerspezifische (Farben und Farbtöne)	Best.Nr. 889031 Preis	889031

ZUBEHÖR



MÜLLBEUTELHALTER

Geliefert mit 2 Abfalleimern

L mm	T mm	H mm	Best.Nr.	Preis
210	461	340	889011	

HERUNTERKLAPPBARE SEITENPLATTE

L mm	T mm	H mm	Best.Nr.	Preis
290	578	61	889010	

HALTERUNGEN FÜR KENNZEICHNUNGEN

Best.Nr.	Preis
889018	

EDELSTAHL-HALTEDRAHT FÜR DAS STROMKABEL

Best.Nr.	Preis
889020	

Diese Zubehör ist nur für die Dreiphasen-Modell verfügbar.

ANTISTATISCHES GEFLECHT

Best.Nr.	Preis
844004	

WAGEN MIT KONSTANTER EBENE FÜR RUNDE TELLER

1 Tellersilo mit Deckel	Best.Nr.	Preis
Statische nicht ventilierter Heizung	777184	

Geliefert mit 1 Deckel.

Anm.: dieser Wagen kann ebenso wie die Nomad Wagen benutzerspezifisch gestaltet werden. Wenden Sie sich vertrauensvoll an uns



EUTEKTISCHE KÜHLPLATTE

Aus Polyethylen. Kühlakkus. Zur Beobachtung des Gefrierzustandes sowie für höhere Benutzungssicherheit sind die Körper der eutektischen Platten durchsichtig ausgeführt.

* Für Best.Nr.826005 : die Kühlplatte 24Stunden zu einer Temperatur unter 30°C tiefkühlen.

L mm	B mm	H mm	Kühlleistung	Best.Nr.	Preis*
GN1/3 - Speichert Kälte bis - 12°C					
325	176	30	300 kj	826001	
GN1/1 - Speichert Kälte bis - 3°C					
530	325	30	990 kj	826003	
GN1/1 - Speichert Kälte bis - 12°C					
530	325	30	875 kj	826004	
GN1/1 -Speichert Kälte bis - 21°C					
530	325	30	890 kj	826005	



*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

OPTIONEN



RÄDER - Ø 160 MM, DAVON 2 MIT BREMSEN

	Best.Nr.	Preis
4 Räder für Wagen 2 x 4	889015	
5 Räder für Wagen 2 x 8	889019	

Ausschließliche Werksmontage. Mit dem Wagen zu bestellen.

ANTRIEB

Vorwärts-/Rückwärtsgang. Steuerung mit proportionalem Joystick. Ein-/Aus-Schalter auf dem Steuergehäuse. Ladeanzeige. Bessere Verwaltung der Lasten und des Entladens der Batterie.

	Best.Nr.	Preis
Für Nomad-Wagen mit Niesschutz		
Motorisiertes Rad für Durchm. 160 mm	889026	
Für Nomad-Wagen ohne Niesschutz		
Motorisiertes Rad für Durchm. 160 mm	889046	

Ausschließliche Werksmontage. Mit dem Wagen zu bestellen.

EINSTECHSONDE

	Best.Nr.	Preis
	889013	

Die Zubehör ist mit den Temperaturhaltemodellen nicht vereinbar. Mit dem Wagen zu bestellen.



Auf Anfrage können Sie die Ausstattung der „Nomad“-Wagen nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Über 200 Farben und Farbtöne! Bereiche des Wagens, die benutzerspezifisch zusammengestellt werden können:

- Seitenverkleidungen
- Seite hinter der ausklappbaren Platte
- ausklappbare Platte

Diese benutzerspezifische Anpassung kann für Laminatplatten erfolgen und in der Produktpalette der Firma Egger ausgewählt werden - www.egger.com.

Beim Farbton „Holz“ muss beim Bestellen die gewünschte Richtung der Maserung angegeben werden (wenn keine Angabe erfolgt, wird die Maserung in vertikaler Richtung angebracht. Siehe das Bild).

Hinweis: Benutzerspezifische Anpassungen können möglicherweise zu einer längeren Lieferzeit führen. Diese wird Ihnen mit Bestätigung der Bestellung mitgeteilt.

BENUTZERSPEZIFISCHE OPTIONEN

	Best.Nr.	Preis
Benutzerspezifische Gestaltung für 2 x 8 Wagen	889031	
Benutzerspezifische Gestaltung für 2 x 4 Wagen	889032	

Anm.: die Farbreferenz oder Egger Farbton ist bei der Bestellung anzugeben.

NACHVOLLZIEHBARKEITS MODUL HACCP-GERECHT Geliefert mit USB stick

	Best.Nr.	Preis
	889014	

Die Option ist mit den Temperaturhaltemodellen nicht vereinbar. Für die Modelle ohne Niesschutz : Ausschließliche Werksmontage. Mit dem Wagen zu bestellen.

SCHLOSS

	Best.Nr.	Preis
Für Nomad-Wagen, die die Temperatur halten		
für das Modell mit 2 x 4 Ebenen	889012	
Für Nomad-Wagen mit Regenerierungsfunktion		
für das Modell mit 2 x 4 Ebenen	889022	
Für Nomad-Wagen die die Temperatur halten oder mit Regenerierungsfunktion		
für das Modell mit 2 x 8 Ebenen	889027	

Ausschließliche Werksmontage. Mit dem Wagen zu bestellen.



Beispiel für benutzerspezifische Anpassung „Holz“

STANDARD-AUSSTATTUNG

- Ein Konzept bestehend aus einer selbsttragenden Struktur aus rostfreiem Stahl und rotationsgeformtem Polyäthylen.
- Tablett mit Haltegalerie aus rostfreiem Stahldraht.
- Bequemer Schiebegriff.
- „Durchgehende“ Innenkästen mit Monoblock- Gleitschienen, für Schlauchreinigung geeignet.
- Oberfläche aus "verkratzungsfestem" Edelstahl für alle Modelle erhältlich.
- Schwenkräder aus Laufflächen Edelstahl im Durchmesser 100 mm, davon 2 mit Bremsen.

+ Robustheit, Sicherheit und Leichtigkeit

- Ein Konzept bestehend aus einer selbsttragenden Struktur aus rostfreiem Stahl und rotationsgeformtem Polyäthylen zur Verringerung des Gewichts und des Kraftaufwandes beim Transport.
- Blockierbare Schwenkräder.
- Oberfläche aus "verkratzungsfestem" Edelstahl.

+ Einfache und schnelle Reinigung

- Einfach mit dem Schlauch zu reinigen (durchgehende Monoblockboxen).

+ Verbesserter Komfort

- Große Arbeitsfläche zum Transport heißer Getränke und zum einfacheren Vorbereiten der Tablett (Schiebebord im Format GN 1/1 - außer Modell 3 x 6 GN1/1).

+ Zusätzliche und leicht erreichbare Ablagen

- Diese Bereiche befinden sich leicht erreichbar und geschützt unter der Arbeitsplatte und dienen zum Ablegen von Frühstücksgebäck, Servietten, usw. ... und zu allem, was man für einen guten Service benötigt.

+ Praktische Optionen

- Das Sortiment ist mit edelstahlfarbigen Türen oder mit durchsichtigen Türen (Rauchfarbendes Glas aus Polycarbonat) oder ohne Türen ("durchgängige" Kästen) erhältlich, und für einen einfacheren Service von beiden Seiten zugänglich. Die Türen lassen sich um 270° öffnen.
- Mülleimer für die Mülltrennung mit rostfreier Stahldrahthalterung.
- Inox Verkleidung (Schutz, Ästhetik) auf beiden Seiten. Für sonstige Verkleidungswünsche wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.



Bourgeat entwickelte sein Sortiment an Frühstückswagen, um sämtlichen Anforderungen bei der Frühstücksausgabe in der Kollektivverpflegung, und dabei speziell im Gesundheits- und Sozialwesen zu entsprechen.

ULYSSE

FRÜHSTÜCKSTRANSPORTWAGEN DURCHDACHT
UND PRAKTISCH



WAGEN ZUR
SPEISEVERTEILUNG

ULYSSE FRÜHSTÜCKSWAGEN STANDARD-FRÜHSTÜCKSWAGEN



FRÜHSTÜCKSWAGEN

Modelle	6 GN1/1	2 x 6 GN1/1	3 x 6 GN1/1
Schienen- Anzahl GN1/1	6	2 x 6	3 x 6
Schienen Abstand	96 mm	96 mm	96 mm
Kapazität mit Tablettis :	GN1/1 6 GN1/2 12	12 24	18 36
Abmessungen der Arbeitsfläche aus Edelstahl	530 x 525 mm	930 x 525 mm	1375 x 525 mm
Wagen mit Schiebebord	Ja	Ja	Nein
Gesamtlänge	590 mm	1040 mm	1573 mm
Gesambreite	628 mm	628 mm	628 mm
Gesamthöhe	1072 mm	1072 mm	1072 mm
Höchstbelastung	30 kg	60 kg	90 kg
Leergewicht	32 kg (ohne Türen) 33 kg (mit Türen)	47 kg (ohne Türen) 49 kg (mit Türen)	67 kg (ohne Türen) 70 kg (mit Türen)

MODELLE OHNE TÜREN

Ohne Verkleidung	Best.Nr.	788101	788201	788300
	Preis			
Mit Verkleidung Edelstahl	Best.Nr.	788103	788203	788302
	Preis			

MODELLE MIT EDELSTAHLFARBIGEN TÜREN

Ohne Verkleidung	Best.Nr.	788111	788211	788310
	Preis			
Mit Verkleidung Edelstahl	Best.Nr.	788113	788213	788312
	Preis			

MODELLE MIT DURCHSICHTIGEN TÜREN

Ohne Verkleidung	Best.Nr.	788121	788221	788320
	Preis			
Mit Verkleidung Edelstahl	Best.Nr.	788123	788223	788322
	Preis			

ZUBEHÖR

Satz mit 2 Abfalleimern mit Edelstahlhalterung-LxBxH außen 240x190x300 mm - Inh. 10L	Best.Nr.	788250	788250	788250
	Preis			
Behälter "Alto+" - GN1/1 H100 mm	Best.Nr.	761110	761110	761110
	Preis*			
Behälter "Cristal+" - GN1/1 H100 mm	Best.Nr.	751110	751110	751110
	Preis*			
Behälter für Flüssigkeiten "Sherpa" mit Hahn - 5L	Best.Nr.	825205	825205	825205
	Preis*			
Behälter für Flüssigkeiten "Sherpa" mit Hahn - 10L	Best.Nr.	825210	825210	825210
	Preis*			

WAGEN GN1/1 AUS EDELSTAHL :

- Verschweißte quadratische Rohrstruktur 25 x 25 aus rostfreiem Edelstahl.
- Alle Ebenen sind mit Führungsschienen in U-Form mit Blockieranschlügen ausgestattet, um das Herunterfallen von Behältern, Rosten usw. zu verhindern.
- Maximale Last pro Stufe : 20 kg.

WAGEN MIT ODER OHNE SEITENWÄNDE :

- Verschweißte quadratische Rohrstruktur 25 x 25 aus rostfreiem Edelstahl.
- Halterungen aus verstärktem Polypropylen mit integriertem Anschlag. Die Formgebung erleichtert den Wasserablauf beim Reinigen.

- Verschraubte Seitenplatten aus lebensmitteltauglichem Kunststoff.
- Maximale Last pro Stufe : 5 kg.
- Diese Wagen können Tablett mit einer maximal Länge von 530 mm und einer maximal Breite von 370 mm tragen. Sie sind also für Standardtablets zu verwenden : 460 x 360 mm, bis 480 x 370 mm und GN 1/1 530 x 325 mm und Fast Food 350 x 270 mm (2x12 oder 3x12).

Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichen Lebensmittelhygiene entsprechen. Temperaturbeständigkeit der Räder : -10°C/+40°C.

MODELL MIT SCHIENEN AUS - EDELSTAHL - ZWISCHENRAUM 325 MM

Modell	GN 1/1	
Schienen- Anzahl GN1/1	2 x 7	
Schienen Abstand	89 mm	
Kapazität mit Tablett :	GN1/1	14
	GN1/2	28
Gesamtlänge	880 mm	
Gesambreite	625 mm	
Gesamthöhe	970 mm	
Höchstbelastung	200 kg	
Leergewicht	28 kg	
Frühstückswagen mit Schienen aus Edelstahl	Best.Nr.	788006
	Preis	



OPTIONEN

Abklappbares Seitenteil Montage werksseitig - LxB außen 560 x 350 mm	Best.Nr.	789510
	Preis	
Lebensmittelgeeignete Schutzhülle	Best.Nr.	788002
	Preis	
Wegwerfschutzhüllen für Lebensmittel (300 St.)	Best.Nr.	322027
	Preis*	

MODELLE MIT SCHIENEN AUS - POLYPROPYLEN - ZWISCHENRAUM 375 MM

Modell	2 x 6GN1/1		3 x 6 GN1/1	
Schienen- Anzahl GN1/1	2 x 6		3 x 6	
Schienen Abstand	108 mm		108 mm	
Kapazität mit Tablett :	GN1/1	12	18	
	GN1/2	24	36	
Gesamtlänge	925 mm		1337 mm	
Gesambreite	620 mm		620 mm	
Gesamthöhe	1055 mm		1055 mm	
Höchstbelastung	120 kg		120 kg	
Leergewicht	25 kg (ohne Seitenwände)		35 kg (ohne Seitenwände)	
	27,5 kg (mit Seitenwände)		37,5 kg (mit Seitenwände)	
Modell ohne Seitenwände	Best.Nr.	788406	782446	
	Preis			
Modell mit 2 Blauen Seitenwänden	Best.Nr.	788306	782546	
	Preis			

OPTIONEN

Abklappbares Seitenteil Montage werksseitig - LxB außen 560 x 350 mm	Best.Nr.	789510	789510
	Preis		
Wegwerfschutzhüllen für Lebensmittel (300 St.)	Best.Nr.	322028	
	Preis*		



*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

CARCE'ROLL

- Lebensmittelechter rostfreier Edelstahl.
- Griffe zur einfacheren Handhabung an allen 4 Seiten.
- Einfach zu reinigende Innenwände: Monoblock tiefgezogene Gleitschienen.
- Elektronisches Bedienfeld mit 2 Programmen: volle Auslastung, 1/2 Auslastung.
- Entspricht den Vorschriften in Bezug auf unlösbare Verbindungen der Bauteile und Baugruppen (Tür, Dichtungen, usw.).
- Räder im Ø200 mm mit Edelstahlgehäuse, davon 2 gebremst.

SERVIERMÖBEL WARMKETTE

- Fertigung ganz aus Edelstahl (montage mit selbsthemmenden Schrauben).
- 2 mm dicke Auflage, polierte Verarbeitung.
- Wärmeplatte im Format 2/1.
- Räder im Ø125 mm mit Edelstahlgehäuse, davon 2 gebremst.
- Lieferung mit Durchreiche ganz aus Edelstahl und vorderem Fenster aus Polycarbonat.

AUSGABEWAGEN ZUR VERTEILUNG

- Fertigung ganz aus Edelstahl.
- Verschweißter Handgriff.
- Betrieb des Trägheits-Heizsystems (Montage des Heizblocks mit selbsthemmenden Schrauben).
- 4 Räder im Ø 125 mm aus Verbundmaterial, davon 2 gebremst.
- Lieferung mit Vollausstattung (Wärmeplatte, Edelstahlbehälter, Brotkorb, eutektische Platten).

+ Leistungen

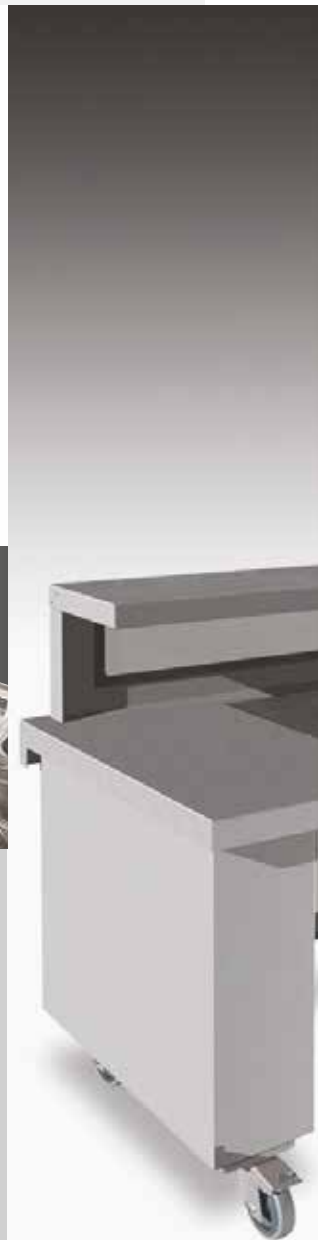
- **CARCE'ROLL** : Umluftbeheiztes Abteil (oberer Abteil) gemäß den Vorschriften für die Regenerierung. Einphasiger Betrieb für das Modell GN1/1. Kaltes Abteil (unterer Abteil) mit eutektischer Platte GN1/1.
- **SERVIERMÖBEL WARMKETTE** : Wärmeplatte mit Sicherheitsglasplatte für 4 Behälter GN1/2. Nach erfolgter Regenerierung in einem Wagen Carce'roll kann man mit der warmen Theke die Teller im unterstützten Selbstbedienungsmodus anrichten.
- **AUSGABEWAGEN ZUR VERTEILUNG** : Nach erfolgter Regenerierung in einem Carce'roll Wagen werden die Behälter GN1/2 oder GN1/1 auf Trägheits-Heizplatten (erhältliche Ausführung 2GN1/1 oder 2GN1/1 + 1GN1/1) warm gehalten, um einen, dem Temperaturvorschriften gemäßen Service zu gewährleisten.

+ Ergonomie

- **CARCE'ROLL** : Vereinfachte Bedientafel mit automatischer Temperaturhaltung am Ende des Regenerierzyklus. 2 mögliche Programme : Volllast oder Halblast.
- **SERVIERMÖBEL WARMKETTE** : Durchreiche mit Fenster für eine gute Sicht auf die präsentierten Menüs und zum Anrichten der Teller.
- **AUSGABEWAGEN ZUR VERTEILUNG** : 2 Ablage-Ebenen für die Zubereitungsbehälter: oben für den Service, unten für den Nachschub, mögliche Ablage für Utensilien zur Speisenausgabe und von Brot in getrennten Behältern.

+ Einfache Handhabung

- **CARCE'ROLL** : Optimaler Zugriff auf allen 4 Seiten. Oberteil ausgestattet mit einteiliger Ablageaus Kunststoff. Lenkrollen mit Stoppern und integrierten Stoßkanten. Die Türen werden durch Magnethalter offen gehalten (ohne überstehende Teile).



Der Carce'roll Transportwagen wurde zur Speiserverteilung in Gefängnissen gestaltet. Er ist in mehreren Versionen erhältlich und erfüllt somit alle Anforderungen an die Speiserverteilung und die Gebäudearten (Gangbreite). Carce'roll GN1/1 arbeitet mit einer einphasigen Versorgung (230V-Versorgung, 3kW Leistung) für einen flexibleren Betrieb und einen geringeren Stromverbrauch.

SERVIERWAGEN IN GEFÄNGNISSEN



WAGEN ZUR
SPEISEVERTEILUNG

SERVIERWAGEN IN GEFÄNGNISSEN

CARCE'ROLL

- Fach zum Aufwärmen im oberen Teil - Kaltfach mit eutektischer Platte im unteren Teil.
- Einfach zu reinigende Innenwände: Monoblock tiefgezogene Gleitschienen.
- Effiziente Wärmeübertragung zur Regenerierung (in 1 Stunde) auf die warmen Komponenten.
- Unverformbare Edelstahl-Scharniere.
- Schnapper mit Schloss.
- Monoblock-Aufsatz im Oberteil.
- Seitliche Magnet-Türverriegelung (270°-Öffnung).
- Lieferumfang mit 1 oder 2 eutektischen Platten GN1/1 -12°C je nach Modell.
- Geliefert mit Stecker und Buchse, aber ohne Netzkabel.
- Entspricht den Vorschriften in Bezug auf

unlösbare Verbindungen der Bauteile und Baugruppen (Tür, Dichtungen, usw.).

- Entspricht den Vorschriften für die Temperaturhaltung und Regenerierung von Speisen.

Modell 2x5 GN1/1 :

- Elektronisches Bedienfeld mit 2 Programmen: volle Auslastung, 1/2 Auslastung.
- 4 Edelstahlrollen Ø 20 cm - 2 mit Bremsen.
- 4 Griffstangen auf 4 Seiten.
- Modell mit Zugriff auf zwei Seiten.

Modell 2x5 GN2/1 :

- Elektromechanisches Bedienfeld (Vorheizen, dann RET).
- 4 integrierte Transportgriffe auf 4 Seiten.
- 5 Räder Durchm. 160 mm, 2 mit Bremsen.

SERVIERMÖBEL WARMKETTE

Struktur:

- Montage mit selbsthemmenden Schrauben.
- 2 mm dicke Auflage, polierte Verarbeitung.

Wärmeplatte:

- Wärmeplatte im Format 2/1.
- Heizung mit vorprogrammiertem Regelthermostaten.
- Sicherheitsglas 6 mm stark mit aufgeklebtem Heizwiderstand. Einfache Wartung, Glas ringsum abgedichtet ohne Spachtelmasse.
- Einfache Steckverbindung mit Standard-Stecker (16 A 230 V 2P+E), Kabellänge 2,2 m.

CARCE'ROLL

Modelle	2 x 5 GN1/1	2 x 5 GN2/1
Zwischenraum	325 mm	530 mm
Kapazität / Anzahl der Essen	passend für 40	passend für 80
Anzahl der Einschübe (für jedes Schrankfach)	5	5
Beschickungsmöglichkeit mit GN1/1-Behältern aus Edelstahl - Tiefe 65 mm	10	20
Gesamtlänge	690 mm	780 mm
Gesamtiefe	926 mm	995 mm
Gesamthöhe	1705 mm	1790 mm
Leergewicht	158 kg	205 kg
Höchstbelastung	2 x 9 kg	kg
Leistung	3600 W	8600 W
Spannung (884155 : Einfasig 50 Hz- 884355 : Dreiphasig + neutral 50 Hz)	230 V	400 V
Stromverbrauch	2,47 kwh	4,86 kwh
Carce'Roll	Best.Nr. 884155	884355
	Preis	

OPTIONEN

Spezialrost GN2/1 (*)	Best.Nr. 884392
	Preis



(*) ermöglicht die Beladung in Behältern GN1/2 H65 mm mit Deckeln.

SERVIERMÖBEL WARMKETTE

Modell	
Gesamtlänge	1209 mm
Gesamtiefe	770 mm
Gesamthöhe	1228 mm
Leergewicht	79 kg
Maximale Last (auf der Wärmeplatte)	20 kg
Leistung	870 W
Spannung - Einfasig 50 Hz	230 V
Serviermöbel Warmkette	Best.Nr. 884406
	Preis

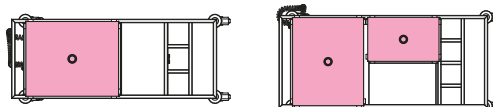


Struktur:

- Fertigung ganz aus Edelstahl.
- Verschweißtes Gestell aus quadratischen Edelstahlrohren 25 x 25 mm.
- Verschweißter Handgriff.
- Untere Platte aus Edelstahlblech in der Stärke 1,5 mm.
- Montage des Heizblocks mit selbsthemmenden Schrauben.
- 4 Räder im Ø 125 mm aus Verbundmaterial, davon 2 gebremst.
- Maximale Last: 120 kg.
- Das gesamte Zubehör (Gastronorm-Behälter, Brotkorb) sind zur einfachen Reinigung in der Maschine abnehmbar.

Wärmeplatte:

- Betrieb des Trägheits-Heizsystems (der Wärmeabschnitt ist mit Glaswolle isoliert, und mit einer dicken Aluminiumplatte abgedeckt).
- Betriebsautonomie: 30 Min. ohne Strom.
- Vorwärmen mit vorprogrammiertem Regelthermostaten (Dauer 1Std.).
- Deckel zur Beibehaltung der Temperatur während des Aufwärmens.
- Sicherheitsthermostat.
- Stromanschluss mittels Spiralkabel und Standardstecker (16 A 230 V 2P+E).
- Ein/Aus Schalter für jede Heizplatte (bei Modell 3GN1/1).



AUSGABEWAGEN ZUR VERTEILUNG

Modelle	Wagen		Heizplatten	
Heizkapazität	2 GN1/1	3 GN1/1	1 GN1/1	2 GN1/1
Gesamtlänge	1484 mm	1586 mm	332 mm	683 mm
Gesamtiefe	630 mm	757 mm	556 mm	556 mm
Gesamthöhe	ohne Deckel mit Deckel	865 mm 915 mm	134 mm 184 mm	142 mm 193 mm
Leergewicht	63 kg	83 kg	17 kg	34 kg
Höchstbelastung	auf der Platte auf dem Wagen	20 kg 120 kg	10 kg -	20 kg -
Leistung	1400 W	1400 W + 700 W	700 W	1400 W
Spannung - Einfasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V
Ausgabewagen zur Verteilung mit Heizplatte	Best.Nr. Preis	884306	884316	







HANDHABUNG

GASTRONORM BEHÄLTER

GASTRONORM BEHÄLTER AUS EDELSTAHL	322 - 326
GASTRONORM BEHÄLTER AUS COPOLYESTER	328 - 331
GASTRONORM BEHÄLTER AUS POLYPROPYLEN	332 - 333
ZUBEHÖR	334

TRANSPORTWAGEN

REGALWAGEN "EXCEPTIO"	336 - 337
REGALWAGEN "OPTIMO"	338 - 339
REGALWAGEN	340 - 341
BACKBLECHE UND GITTER	342 - 343
SERVIERWAGEN	344 - 345
WASCHWANNEN	346
VORBEREITUNGSWAGEN	347
WAGEN FÜR ANGERICHTETE TELLER	348 - 349
TELLERWAGEN	350 - 351
PLATTFORMWAGEN	352
ABRÄUMWAGEN	353
LAGER- UND ABTROPFWAGEN	354 - 355
ABLAGE-UND TRANSPORTWAGEN FÜR BEHÄLTER	356
WAGEN ZUR ENTSORGUNG VON MÜLLSÄCKEN	357

GASTRONORM - BEHÄLTER AUS EDELSTAHL

- Die Gastro-Behälter Serie von Bourgeat wird als einzige ihrer Art in Frankreich hergestellt.
- Entspricht der EN 631-1 und für alle Stützen, Träger, Halter gemäß EN 631.2 geeignet: Rollwagen, Kühlschränke, Wärmeschränke...).
- NF Lebensmittelhygiene-Zertifikat (mit Deckel ohne Löffelaussparung und ohne Handgriff Art.-Nr. 7477), um den Erwartungen des Marktes und des Gastronomiebereichs zu entsprechen.

GASTRONORM - BEHÄLTER ALTO+ UND CRISTAL+

- Behälter aus extrem widerstandsfähigem Copolyester zum Verwahren oder Servieren (für Besteck, Brot...).
- Entspricht der EN 631-1 und für alle Stützen, Träger, Halter gemäß EN 631.2 geeignet: Rollwagen, Kühlschränke, Wärmeschränke...).
- Komplett wiederverwertbares Material.

GASTRONORM - BEHÄLTER MODULUS

- Eine Reihe mit festen Polypropylen-Schalen für die Vorratshaltung von Lebensmitteln im Kühlraum und der Speisenzubereitung in der Küche.
- Entspricht der EN 631-1.
- Leichter und völlig wiederverwertbarer Werkstoff.



+ Resistenz

- Stabiler in den Ecken, dadurch weniger Probleme beim Transport.
- Auch die Kanten sind verstärkt, um bei Stürzen oder Stößen Verformungen zu verhindern.

+ Hygiene

- Bohrungen zum Abfließen des Waschwassers (1)
- Spritzfeste klippbare Deckel (2)
- Wasserdichtes Verschließen mit Deckeln (3)

+ Lagerung

- Dank des optimierten Designs lassen sich die Behälter selbst gestapelt leicht bedienen. Sie sparen Zeit und Platz !

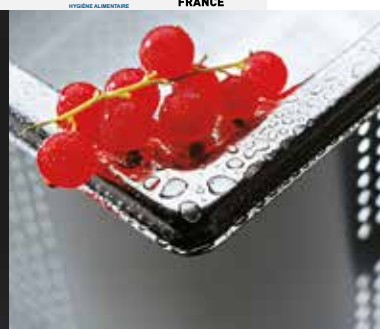
+ Ergonomik

- Einfaches Anschauen des Inhaltes (1)
- Inhaltsangabe durch Gradierung (1)

(1) Alto+, Cristal+, Modulus

(2) Alto+

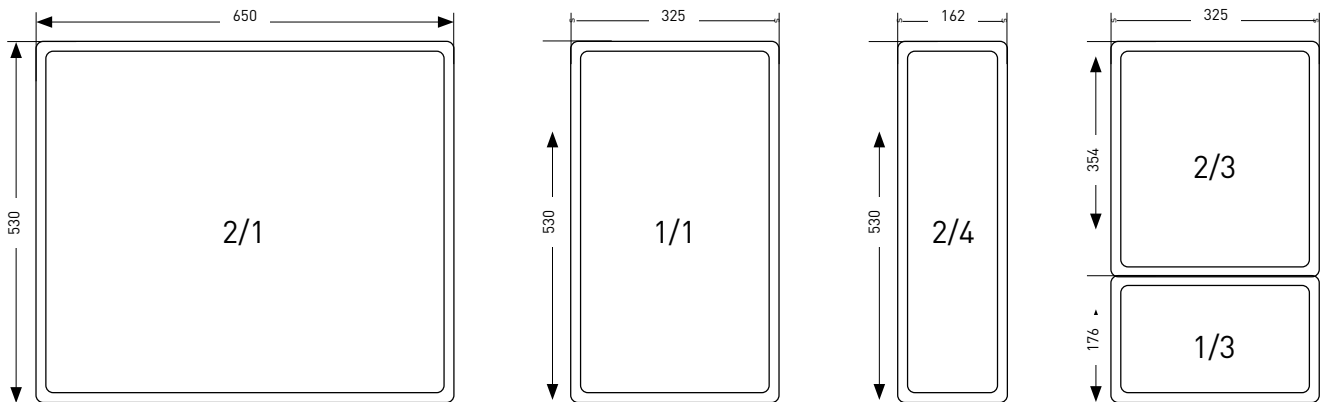
(3) Modulus



GASTRONORM BEHÄLTER

DIE UNENTBEHRLICHEN PRODUKTE FÜR DAS KOCHEN
HERGESTELLT IN FRANKREICH





ANWENDUNGSBERATUNG

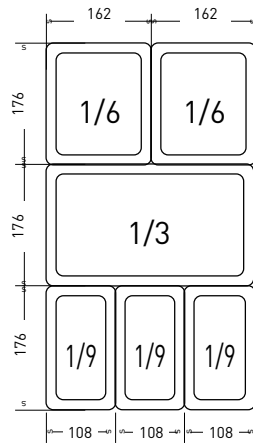
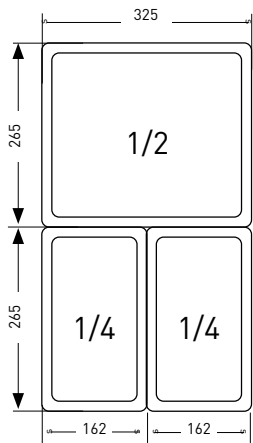
Anwendung	Edelstahl	Alto+ - Copolyester	"Kristall+" Copolyester	Polypropylen
Aufbewahrung / Lagerhaltung	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥
Wasserbadkochen	♥♥♥	♥	●	●
Aufwärmen	♥♥♥	♥ (maxi 90°C)	♥ (maxi 90°C)	♥ (maxi 100 °C)
Kochen	♥♥♥	●	●	●
Mikrowellenherd	Zu prüfen je nach dem Ofen	♥♥♥	♥	♥♥♥
Handhabung	♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥
Transport Kühlkette	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥
Transport Warmkette	♥♥♥	♥♥ (maxi 90°C)	●	♥ (maxi 100 °C)
Präsentation	♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥
Schnellkühlung	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥
Lebensdauer	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥

- Nicht empfohlen
- ♥ Anwendbar
- ♥♥ Gut anwendbar
- ♥♥♥ Sehr gut anwendbar

- Die GN-Behälter GN 2/1 mit einer Tiefe über 100 mm dürfen aus Sicherheits- und Ergonomiegründen (Gewicht, Fallgefahr) nicht auf Wagen mit Gleitschienen verwendet werden. Es wird empfohlen, sie auf Wagen mit Becken zu befördern (siehe Seite 346).

- Behälter ALTO+, CRISTAL+ dürfen zum Warmhalten nicht verwendet werden (insbesondere im Wärmeschrank).

- Es wird nicht empfohlen, die 1/1 Dosen auf Regalwagen zu benutzen.
- Bei Gefriertemperaturen darf mit den Dosen und Deckeln nicht hantiert werden : Es ist empfehlenswert, einen ausreichenden Temperaturanstieg abzuwarten, damit das Polypropylen ein Mindestmaß an Geschmeidigkeit wiedererlangt.



Um Ihnen die Ausschreibung Ihrer Kalkulationen zu erleichtern, folgende Präzisierung :










- 1 GN 1/1, 40 mm Tiefe entspricht ungefähr 15 Portionen
- 1 GN 1/1, 55 mm Tiefe entspricht ungefähr 20 Portionen
- 1 GN 1/1, 65 mm Tiefe entspricht ungefähr 30 Portionen
- 1 GN 1/1, 100 mm Tiefe entspricht ungefähr 40 Portionen
- 1 GN 1/1, 150 mm Tiefe entspricht ungefähr 60 Portionen
- 1 GN 1/1, 200 mm Tiefe entspricht ungefähr 80 Portionen



GASTRONORM - BEHÄLTER AUS EDELSTAHL



GN-BEHÄLTER OHNE GRIFFE

GN Größe	Tiefe	20	40	55	65	100	150	200	250
 GN 2/1	Kapazität L Best.Nr. Preis*	6,5 740002	12 740004	16,5 740005	19 740006	29 740010	43 740015	58 740020	
 GN 1/1	Kapazität L Best.Nr. Preis*	3 741002	5,8 741004	6,7 741005	9 741006	13,5 741010	20 741015	28 741020	
 GN 2/3	Kapazität L Best.Nr. Preis*		3,5 742004		5,5 742006	8,7 742010	13 742015	16,7 742020	
 GN 1/2	Kapazität L Best.Nr. Preis*	1,2 743002	2,5 743004	3,3 743005	4 743006	6,2 743010	9 743015	12 743020	
 GN 2/4	Kapazität L Best.Nr. Preis*		2,5 743604		4 743606	6,2 743610	9 743615		
 GN 1/3	Kapazität L Best.Nr. Preis*		1,6 744004	2,1 744005	2,5 744006	3,7 744010	5,7 744015	7,5 744020	10 744025
 GN 1/4	Kapazität L Best.Nr. Preis*		1,1 745004	1,5 745005	1,7 745006	2,5 745010	4 745015	5,2 745020	
 GN 1/6	Kapazität L Best.Nr. Preis*				1 746006	1,7 746010	2,2 746015	3 746020	
 GN 1/9	Kapazität L Best.Nr. Preis*				0,6 747006	0,8 747010			

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

- Ecken und Ränder verstärkt : keine Verformungen mehr im Falle eines Herunterfallens oder anderen diversen Erschütterungen.
- Lebensdauer optimiert (Stärke von 0,7 bis 0,8 mm).
- Ecken verstärkt : vermeidet die Probleme bei der Handhabung auf Rollwagen mit Führungsschienen und in Öfen.
- Weniger Mühe beim Umgang mit befüllten Behältern: begrenztes Gewicht.
- Ohne Kontakt mit den Lebensmitteln beim Wasserbad: Höhe der Ränder angepasst.
- Einfache Reinigung: beim Abwaschen wie bei der automatischen Reinigung.

- Einfache Handhabbarkeit der Behälter: während der Manipulation (Trennung der Behälter, Entnahme aus dem Ofen, Rollwagen...), im Wasserbad.
- Optimierte Ästhetik für den Gebrauch in der Selbstbedienung: Rippen-Design.


Die GN-Behälter GN 2/1 mit einer Tiefe über 100 mm dürfen aus Sicherheits- und Ergonomiegründen (Gewicht, Fallgefahr) nicht auf Wagen mit Gleitschienen verwendet werden. Es wird empfohlen, sie auf Wagen mit Becken zu befördern (siehe Seite 346).

GN-BEHÄLTER MIT VERSENKBAREN GRIFFEN

GN Größe	Tiefe	55	65	100	150	200
 GN 2/1	Kapazität L			29	43	58
	Best.Nr.			740310	740315	740320
	Preis*					
 GN 1/1	Kapazität L	6,7	9	13,5	20	28
	Best.Nr.	741305	741306	741310	741315	741320
	Preis*					
 GN 1/2	Kapazität L		4	6,2	9	12
	Best.Nr.		743306	743310	743315	743320
	Preis*					




GN-BEHÄLTER MIT FESTEN GRIFFEN

GN Größe	Tiefe	100	150
 GN 1/1	Kapazität L	13,5	20
	Best.Nr.	741110	741115
	Preis*		

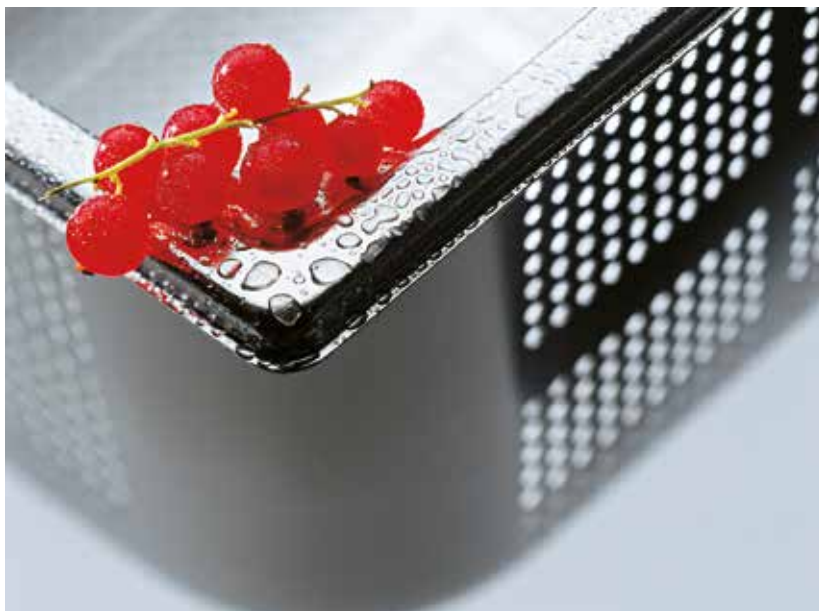


GN-BEHÄLTER MIT KORBGRIFFEN

GN Größe	Tiefe	100	150	200
 GN 1/1	Kapazität L	13,5	20	28
	Best.Nr.	741210	741215	741220
	Preis*			



*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



Anordnung der Lochung :

- Lochdurchmesser : 3,5 mm
- Die Dampfkochversuche zeigen, daß die seitliche Perforierung auf den Kochvorgang keine Auswirkung hat bei Behältern mit niedriger Höhe.
- Dagegen ist eine Perforierung des Bodens unerlässlich.

H mm	Wände und Boden	Nur Boden
40		x
55		x
65		x
100	x	
150	x	
200	x	



GELOCHTE BEHÄLTER OHNE GRIFFE

GN Größe	Tiefe	40	55	65	100	150	200
	Kapazität L		16,5	19	29	43	
	Best.Nr.		740405	740406	740410	740415	
	Preis*						
	Kapazität L	5,8	6,7	9	13,5	20	28
	Best.Nr.	741404	741405	741406	741410	741415	741420
	Preis*						
	Kapazität L			5,5	8,7	13	
	Best.Nr.			742406	742410	742415	
	Preis*						
	Kapazität L			4	6,2	9	
	Best.Nr.			743406	743410	743415	
	Preis*						
	Kapazität L				6,2		
	Best.Nr.				743710		
	Preis*						

GELOCHTE BEHÄLTER MIT KORBGRIFFEN

GN Größe	Tiefe	100	150	200
	Kapazität L	13,5	20	28
	Best.Nr.	741510	741515	741520
	Preis*			



*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
 Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

Deckel mit Griff und Löffelaussparung für Behälter ohne Griffe:

- Die Einkerbung für die Schöpfkelle befindet sich nur auf der kleineren Seite für das Modell GN1/1. Für die anderen Modelle ist die Einkerbung auf der größeren Seite der Deckel.

Wasserdichte Deckel :

- Diese Deckel passen nur auf die Behälter 55, 65, 100, 150 und 200 mm tief.
- Maximale Temperatur zur Verwendung: +180 °C.
- 1-Jahr Garantie unter sachgemäßen Benutzungsbedingungen.



*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
 Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



DECKEL

GN Größe		ohne Griff für Behälter ohne Griffe ⁽¹⁾	mit Griff für Behälter ohne Griffe	mit Griff für Behälter mit festen oder versenkbaren Griffen	mit Griff für Behälter mit Korbgriffen	mit Griff und Löffelaussp. für Behälter ohne Griffe
GN 2/1	Best.Nr.	747700	748000	748100		
	Preis*					
GN 1/1	Best.Nr.	747701	748001	748101	748201	748501
	Preis*					
GN 2/3	Best.Nr.	747702	748002			
	Preis*					
GN 1/2	Best.Nr.	747712	748012	748112		748512
	Preis*					
GN 2/4	Best.Nr.	747724	748024			
	Preis*					
GN 1/3	Best.Nr.	747713	748013			748513
	Preis*					
GN 1/4	Best.Nr.	747714	748014			748514
	Preis*					
GN 1/6	Best.Nr.	747716	748016			748516
	Preis*					
GN 1/9	Best.Nr.	747719	748019			
	Preis*					

⁽¹⁾ NF Mit Deckel ohne Löffelaussparung und ohne Griff Artikel 7477

WASSERDICHTER DECKEL

Wasserdichte Deckel mit Silikondichtung.

GN Größe		für Behälter ohne Griffe (1)	für Behälter mit festen oder versenkbaren Griffen (2)
GN 1/1	Best.Nr.	748701	748801
	Preis*		
GN 1/2	Best.Nr.	748712	748812
	Preis*		
GN 1/3	Best.Nr.	748713	
	Preis*		
GN 1/4	Best.Nr.	748714	
	Preis*		
GN 1/6	Best.Nr.	748716	
	Preis*		



ZUBEHÖR FÜR GN - BEHÄLTER AUS EDELSTAHL



KLEMMBARER ZWISCHENSTEG

Dieses Stegmodell ist an jedem Ende mit einer Federlamelle ausgestattet, um einen besseren Halt im Wasserbad bzw. Büffet zu gewährleisten.

L mm	B mm	B mm	Best. Nr.	Preis*
530	21	1	749801	



ZWISCHENSTEG

Dieser Zwischensteg ist zusammen mit dem Modell 749801 zur Zusammenstellung von Kombinationen mit den Formaten GN1/2, GN2/3 und GN1/3 verwendbar.

L mm	B mm	B mm	Best. Nr.	Preis*
329	22	1	749712	



EINSATZROST

Für Behälter	B mm	Best. Nr.	Preis*
GN1/1	0,8	750001	
GN1/2	0,8	750012	



ZANGE FÜR GN-BEHÄLTER

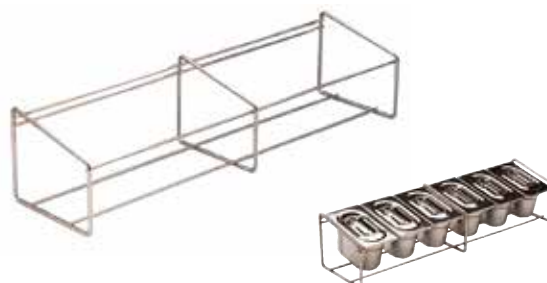
L HT mm	Best. Nr.	Preis*
190	749800	



SCHALE

Durchsichtiger Deckel aus Lebensmittel-Silikon wird getrennt verkauft (Art.-Nr. 751518) zum Transport von Speisen.

GN	L mm	ht mm	l mm	H mm	K Liter	Best. Nr.	Preis
Schale							
1/8	162	132	45	0,5		751018	
Deckel (Per 10 Stück)							
1/8	162	132	10			751518	



STÄNDER FÜR GEWÜRZDOSEN AUS EDELSTAHLDRAHT

Der Ständer kann auf den Tisch gestellt oder an der Wand befestigt werden (Edelstahl Befestigungsschrauben im Lieferumfang inbegriffen).

Er kann aufnehmen :

- 6 Behälter GN 1/9
- oder 4 Behälter GN 1/6
- oder 2 Behälter GN 1/3

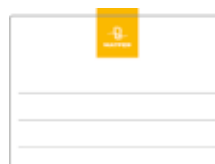
aus Edelstahl oder Polycarbonat oder Polypropylen. Tiefe 65 bzw. 100 mm mit oder ohne Deckel.

L mm	B mm	H mm	Best. Nr.	Preis
680	180	155	718000	

HACCP WASSERLOSICHE ETIKETTEN

2 Abmessungen verfügbar die auf alle GN-Behälter (rostfreier Stahl, Copolyester, Polypropylen) passen. Diese Klebeetiketten (Best Nr 257140), sind beim Waschen voll-kommen wasserlöslich und zu 100% biologisch abbaubar. Siehe ausführliche Beschreibung Seite 334.

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis*
Rolle à 250 Etiketten			
76	50	257140	
Rolle à 250 Etiketten			
50	32	257135	



*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



ALTO PLUS GASTRONORM-BEHÄLTER AUS COPOLYESTER



ALTO+ GN-BEHÄLTER AUS COPOLYESTER

GN Größe	Tiefe	65	100	150	200
GN 2/1	Kapazität L Best.Nr. Preis*			38 760115	50 760120
GN 1/1	Kapazität L Best.Nr. Preis*	7,7 761106	12 761110	18 761115	24 761120
GN 1/2	Kapazität L Best.Nr. Preis*	3,4 763106	5,3 763110	7,9 763115	10 763120
GN 1/3	Kapazität L Best.Nr. Preis*	2,2 764106	3,1 764110	4,7 764115	6 764120
GN 1/4	Kapazität L Best.Nr. Preis*		2,2 765110	3,2 765115	
GN 1/6	Kapazität L Best.Nr. Preis*	0,7 766106	1,2 766110	1,8 766115	
GN 1/9	Kapazität L Best.Nr. Preis*	0,5 767106	0,8 767110		

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

- Unzerbrechlich beim Fallenlassen und anderen verschiedenen Erschütterungen (außergewöhnliche Rigidität).
- Zum Einfrieren und zum Gebrauch in der Mikrowelle geeignet (Temperaturbeständigkeit von -40°C bis +90°C)*.
- Einfache Handhabung auf den Rollwagen mit Gleitschienen und in den Warmhalteschränken oder Kühlschränken.
- Leichteres Handhaben beim Umgang mit befüllten Behältern: begrenztes Gewicht.
- Keine Probleme beim Stapeln und Aufschichten (z. B. kein Blockieren, Platzeinsparung): Form erleichtert das Ineinander- und Aufeinanderstapeln ohne zu blockieren.
- Spritzfeste klippbare Deckel.

- Einfache Handhabung (ohne Kontakt mit den Lebensmitteln): angepasste Höhe der Ränder.
- Einfache Reinigung: beim Abwaschen wie beim automatischen Spülen.
- Form erleichtert das Abtropfen und das Trocknen.
- Einfaches Anschauen des Inhaltes.
- Inhaltsangabe durch Gradierung.
- Bei Verwendung mit Behälter und Deckel ohne Löffelaussparung.

* Behälter dürfen zum Warmhalten nicht verwendet werden (insbesondere im Wärmeschrank).

Die GN-Behälter 2/1 dürfen aus Sicherheits- und Ergonomiegründen (Gewicht, Fallgefahr) nicht auf Regalwagen verwendet werden. Es wird empfohlen, sie auf Wagen mit Becken zu befördern (siehe Seite 346).



DECKEL UND ABTROPFSIEB FÜR GN-BEHÄLTER ALTO+

GN Größe		Deckel ohne Löffelaussparung	Deckel mit Löffelaussparung	Abtropfsieb
GN 2/1	Best.Nr. Preis*	768100	768600	(1)
GN 1/1	Best.Nr. Preis*	768101	768601	769101
GN 1/2	Best.Nr. Preis*	768112	768612	769112
GN 1/3	Best.Nr. Preis*	768113	768613	769113
GN 1/4	Best.Nr. Preis*	768114	768614	769114
GN 1/6	Best.Nr. Preis*	768116	768616	769116
GN 1/9	Best.Nr. Preis*	768119		

(1) Für die Schalen GN 2/1 müssen 2 Einsatzroste GN 1/1 benützt werden.

ZWISCHENSTEG AUS EDELSTAHL

Mit diesen ausfallenden Stäben können die durch die runden Behälterecken entstehenden Leerräume ausgefüllt werden.

L mm	Best. Nr.	Preis*
530	768701	
325	768712	










*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

CRISTAL PLUS GASTRONORM-BEHÄLTER AUS COPOLYESTER



CRISTAL+ GN-BEHÄLTER AUS COPOLYESTER

GN Größe	Tiefe	65	100	150	200
 GN 2/1	Kapazität L Best.Nr. Preis*			38 750115	50 750120
 GN 1/1	Kapazität L Best.Nr. Preis*	6,5 751106	11,5 751110	17,5 751115	23,5 751120
 GN 1/2	Kapazität L Best.Nr. Preis*	3 753106	5 753110	7,5 753115	10 753120
 GN 1/3	Kapazität L Best.Nr. Preis*	2 754106	3 754110	4,5 754115	
 GN 1/4	Kapazität L Best.Nr. Preis*		2 755110	3 755115	
 GN 1/6	Kapazität L Best.Nr. Preis*	0,7 756106	1 756110	1,5 756115	
 GN 1/9	Kapazität L Best.Nr. Preis*	0,5 757106	0,7 757110		

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

- Zum Einfrieren und zum Gebrauch in der Mikrowelle geeignet (Temperaturbeständigkeit von -40°C bis +90°C)*.
- Ausgezeichnete Widerstandsfähigkeit gegen Stöße und Waschzyklen.
- Einfache Handhabung auf den Rollwagen mit Gleitschienen.
- Leichteres Handhaben beim Umgang mit befüllten Behältern: begrenztes Gewicht.
- Keine Probleme beim Stapeln und Aufschichten (z. B. kein Blockieren, Platzeinsparung): Form erleichtert das Ineinander- und Aufeinanderstapeln ohne zu blockieren.
- Einfache Handhabung (ohne Kontakt mit den Lebensmitteln): angepasste Höhe der Ränder.
- Einfache Reinigung: beim Abwaschen wie beim automatischen Spülen.
- Einfaches Anschauen des Inhaltes.
- Inhaltsangabe durch Gradierung.

- Die Deckel sind mit unseren Edelstahl GN-Behältern kompatibel, jedoch außer dem Deckel GN2/1.
- Bei Verwendung mit Behälter und Deckel ohne Löffelaussparung.

*** Behälter dürfen zum Warmhalten nicht verwendet werden (insbesondere im Wärmeschrank).**

Die GN-Behälter 2/1 dürfen aus Sicherheits- und Ergonomiegründen (Gewicht, Fallgefahr) nicht auf Regalwagen verwendet werden. Es wird empfohlen, sie auf Wagen mit Becken zu befördern (siehe Seite 346).

Die Deckel sind mit unseren Edelstahl GN-Behältern kompatibel, jedoch außer dem Deckel GN 2/1. Zum einfacheren Einsehen des Inhaltes, ohne den Deckel abnehmen zu müssen (Selfservice, Buffets...).



DECKEL UND ABTROPFSIEB FÜR GN-BEHÄLTER CRISTAL+








GN Größe		Deckel	Abtropfsieb
GN 2/1	Best.Nr.	758100	{1}
	Preis*		-
GN 1/1	Best.Nr.	758101	759101
	Preis*		
GN 1/2	Best.Nr.	758112	759112
	Preis*		
GN 1/3	Best.Nr.	758113	759113
	Preis*		
GN 1/4	Best.Nr.	758114	759114
	Preis*		
GN 1/6	Best.Nr.	758116	759116
	Preis*		
GN 1/9	Best.Nr.	758119	
	Preis*		

{1} Für die Schalen GN 2/1 müssen 2 Einsatzroste GN 1/1 benützt werden.

MODULUS GASTRONORM-BEHÄLTER AUS POLYPROPYLEN



GN-BEHÄLTER MODULUS

GN Größe	Tiefe	65	100	150
 GN 1/1	Kapazität L Best.Nr. Preis*	7 256070	12 256013	17 256018
 GN 2/3	Kapazität L Best.Nr. Preis*		8 256080	12 256012
 GN 1/2	Kapazität L Best.Nr. Preis*	4 256040	6 256060	7,5 256075
 GN 1/3	Kapazität L Best.Nr. Preis*		3,5 256035	5 256050
 GN 1/4	Kapazität L Best.Nr. Preis*		2,5 256025	3,5 256036
 GN 1/6	Kapazität L Best.Nr. Preis*		1,5 256015	2 256020
 GN 1/9	Kapazität L Best.Nr. Preis*		0,8 256010	

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



Finden Sie
unser Alu-
Regalsortiment
für Kühlräume
auf Seite 370 in
diesem Katalog.



- Weniger Mühe beim Umgang mit befüllten Behältern: begrenztes Gewicht.
- Einfache Reinigung: beim Abwaschen, wie beim automatischen Spülen.
- Form erleichtert das Abtropfen und das Trocknen.
- Keine Probleme beim Stapeln und Aufschichten (z. B. kein Blockieren, Platzeinsparung).
- Optimierung des Wegräumens (Format Gastronorm von GN 1/1 bis GN 1/9) auf den Lagerregalen in den Kühlräumen.
- Resistenz bei möglichem Fallenlassen bzw. anderen verschiedenen Erschütterungen (bei negativen Temperaturen ist Vorsicht geboten [1])
- Widerstandsfähig von -20°C (Kühlagerung) bis +100°C (Für Mikrowelle geeignet).
- Einfaches Anschauen des Inhaltes
- Anschauen des Fassungsvermögens (Abstufung).
- Wasserdichtes Verschließen mit Deckeln.

Es wird nicht empfohlen, die 1/1 Dosen auf Regalwagen zu benutzen.

[1] Bei Gefriertemperaturen darf mit den Dosen und Deckeln nicht hantiert werden : Es ist empfehlenswert, einen ausreichenden Temperaturanstieg abzuwarten, damit das Polypropylen ein Mindestmaß an Geschmeidigkeit wiedererlangt.

DECKEL FÜR MODULUS GN-BEHÄLTER

GN Größe			
GN 1/1	Best.Nr.	256501	
	Preis*		
GN 2/3	Best.Nr.	256502	
	Preis*		
GN 1/2	Best.Nr.	256512	
	Preis*		
GN 1/3	Best.Nr.	256513	
	Preis*		
GN 1/4	Best.Nr.	256514	
	Preis*		
GN 1/6	Best.Nr.	256516	
	Preis*		
GN 1/9	Best.Nr.	256519	
	Preis*		



ABTROPFSIEB MODULUS

GN Größe			
GN 1/1	Best.Nr.	256601	
	Preis*		



DOSEN MIT DECKELN, FOLIENVERPACKT

Größe	K.Liter	Dosen mit Deckeln	Best.Nr.	Preis*
GN 1/9	0,8	Beutel 8 Dosen	257310	
GN 1/6	1,5	Beutel 6 Dosen	257315	
GN 1/6	2	Beutel 6 Dosen	257320	
GN 1/4	2,5	Beutel 5 Dosen	257325	
GN 1/4	3,5	Beutel 5 Dosen	257336	
GN 1/3	3,5	Beutel 5 Dosen	257335	
GN 1/3	5	Beutel 5 Dosen	257350	
GN 1/2	4	Beutel 4 Dosen	257340	
GN 1/2	6	Beutel 4 Dosen	257360	
GN 1/2	7,5	Beutel 4 Dosen	257375	
GN 2/3	8	Beutel 4 Dosen	257380	
GN 2/3	12	Beutel 4 Dosen	257312	



*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
 Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

- Für eine klare Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Mahlzeiten in jedem Prozessabschnitt, vom Wareneingang bis zum Service.
- Die HACCP-Etiketten sind in Rollen zu je 250 Einheiten in einer geschützten Spenderbox erhältlich und erleichtern somit die "easy stick"-Handhabung: mit einer integrierten Lasche, damit das Etikett beim Abrollen leichter vom Trennblatt gelöst werden kann.
- Mögliche Aufschrift von Informationen über den Inhalt, das Datum, die Bestimmung mit Kugelschreiber, Filzstift oder Bleistift.



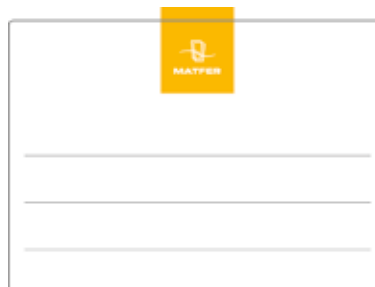
2 Abmessungen verfügbar die auf alle GNBehälter (rostfreier Stahl, Copolyester, Polypropylen) passen.



Diese Klebeetiketten (Best Nr 257140), sind beim Waschen voll-kommen wasserlöslich und zu 100% biologisch abbaubar.

HACCP WASSERLOSICHE ETIKETTEN

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis*
Rolle à 250 Etiketten			
76	50	257140	
Rolle à 250 Etiketten			
50	32	257135	



BOGEN MIT 30 HACCP-ETIKETTEN

L mm	B mm	Best. Nr.	Preis
10er Bogen			
50	25	257130	



*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



Sie finden unser
umfassendes Angebot an
Kasserollen und
Pfannen im Katalog



WAGEN MIT GESCHWEISSTEN FÜHRUNGSSCHIENEN

- Alle Ebenen sind mit Führungsschienen in U-Form mit Blockieranschlügen ausgestattet, um das Herunterfallen von Behältern, Rosten usw. zu verhindern.
- Aus rostfreiem Stahl gefertigt. Bogenförmige Struktur mit geschweißten Stützen.
- Maximale Belastung = 20 kg pro Gleitschiene - Maximale Gesamtlast = 200 kg pro Rollwagen.
- Räder Durchmesser 125mm Laufflächen Edelstahl. Temperaturbeständigkeit der Räder: -20°C / +60°C.

Sonderausstattung zum Verstärken

- unserer Wagen für Transport auf lange Entfernung : Die Regalwagen in schwerer Ausführung sind versehen mit :
- hinten und in der Mitte: 1 Sperrstange aus Edelstahl - Ø 7 mm.
- auf jeder Seite : 2 Sperrstangen aus Edelstahl - Ø 7 mm.
- vorne : 1 Blockiervorrichtung aus rostfreiem Stahlrohr Ø 18 mm.

Wiederverwendbare Schutzhülle :

- Lebensmittelgeeignete Schutzhülle aus Polyethylen mit geringem spezifischen Gewicht, Stärke 130 Mikron. Diese Hüllen sind mit Reißverschlüssen mit verstärkten Rändern ausgestattet. Nicht in der

Maschine waschen und trocknen (nur von Hand reinigen bzw. mit einem Schlauch abspritzen).

Einwegschutzhüllen :

- Hüllen aus Polyethylen mit geringem spezifischem Gewicht, Stärke 15 Mikron.

Isolierhülle :

- Aus Isolierstoff. Mit Klettverschlüssen. Kann mit einem Schlauch abgespritzt bzw. von Hand gewaschen werden.



WAGEN MIT GESCHWEISSTEN FÜHRUNGSSCHIENEN

Modelle	GN1/1	GN2/1	"Bäckernorm" 600x400	"Bäckernorm" 600x400	"Partyservice" 600x400
Zwischenraum	325 mm	530 mm	600 mm	410 mm	400 mm
Gesamtlänge	460 mm	660 mm	730 mm	540 mm	530 mm
Gesambreite	630 mm	750 mm	500 mm	700 mm	700 mm
Gesamthöhe (1770 mm für Modelle mit Schienen Abstand 75 mm)	1700 mm	1700 mm	1700 mm	1700 mm	1700 mm
10 Auflageschienen - Abstand 134 mm	Best.Nr. 775710 Preis	774710			
15 Auflageschienen - Abstand 89 mm	Best.Nr. 775715 Preis	774715	772715	773715	
20 Auflageschienen - Abstand 75 mm	Best.Nr. 775820 Preis	774820			
20 Auflageschienen - Abstand 67 mm	Best.Nr. 775720 Preis	774720	772720	773720	
30 Auflageschienen - Abstand 44,5 mm	Best.Nr. Preis				773730

OPTIONEN

1 - Sonderausstattung zum Verstärken unserer Wagen für Transport auf lange Entfernung	Best.Nr. 776003 Preis	776002	776004		
1 - Sonderausstattung zum Verstärken unserer Wagen für Transport auf lange Entfernung - für Wagen mit Abstand 75 mm	Best.Nr. 776006 Preis	776005			
2 - Wiederverwendbare Schutzhülle	Best.Nr. 775800 Preis	774800	774800	774800	774800
3 - Einwegschutzhüllen - Im Karton à 300 Stück	Best.Nr. 322022 Preis*	322024	322024	322024	322024
3 - Einwegschutzhüllen - Rolle mit 200 Stück	Best.Nr. 716766 Preis*	716768	716762	716762	716762
4 - Isolierhülle	Best.Nr. 775803 Preis				

ZERLEGBARE REGALWAGEN

Um eine perfekte Steifigkeit des Ganzen zu gewährleisten:

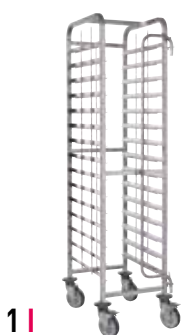
- 5 Zwischenstücke, Rohrprofil Ø 18 mm, Stärke 1,2 mm in die Rohrprofile der Leitern einbauen.
- 6 mm-Schraube zur Befestigung der Zwischenstücke, mit 6 mm-U-Scheiben montieren. Mit dem mitgelieferten Schlüssel Größe 10 festziehen.
- Wird in auseinandergelegtem Zustand geliefert
- Räder Durchmesser 125mm Laufflächen Edelstahl. Temperaturbeständigkeit der Räder: -20°C / +60°C.



ZERLEGBARE REGALWAGEN

Modelle		GN1/1	GN2/1	"Bäckernorm" 600x400	"Bäckernorm" 600x400
Zwischenraum		325 mm	530 mm	410 mm	600 mm
Gesamtlänge		460 mm	660 mm	540 mm	730 mm
Gesambreite		630 mm	750 mm	700 mm	500 mm
Gesamthöhe		1700 mm	1700 mm	1700 mm	1700 mm
15 Auflageschienen - Abstand 89 mm	Best.Nr.	775915	774915	773915	772915
	Preis				
20 Auflageschienen - Abstand 67 mm	Best.Nr.	775920	774920	773920	772920
	Preis				
OPTIONEN					
2 - Wiederverwendbare Schutzhülle	Best.Nr.	775800	774800	774800	774800
	Preis				
3 - Einwegsutzhüllen Im Karton à 300 Stück	Best.Nr.	322022	322024	322024	322024
	Preis*				
3 - Einwegsutzhüllen Rolle mit 200 Stück	Best.Nr.	716766	716768	716762	716762
	Preis*				
4 - Isolierhülle	Best.Nr.	775803			
	Preis				

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
 Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



OPTIMO REGALWAGEN - STANDARDSORTIMENT

WAGEN MIT GESCHWEISSTEN FÜHRUNGSSCHIENEN

- Eine Regalwagen-Linie in den Standardgrößen der Gastronomie- und Bäcker-Norm.
- Aus rostfreiem Stahl gefertigt. Rahmen aus Vierkantprofilen 25 x 25mm.
- Struktur mit Stützen, die dafür sorgen, dass die Anforderungen in Punkte Steifheit und Abstände der Norm EN631.2 erfüllt werden.
- Führungsschienen in U-Form mit Blockieranschlügen, die das Herunterfallen von Behältern, Rosten usw. verhindern.

- Räder aus Verbundwerkstoff Durchmesser 125 mm, davon 2 mit Bremse. Temperaturbeständigkeit der Räder : -10°C/+40°C.
- Maximale Belastung = 20 kg pro Gleitschiene. Maximale Gesamtlast = 200 kg pro Rollwagen.

Wiederverwendbare Schutzhülle :

- Lebensmittelgeeignete Schutzhülle aus Polyethylen mit geringem spezifischen Gewicht, Stärke 130 Mikron. Diese Hüllen sind mit Reißverschlüssen mit verstärkten Rändern ausgestattet. Nicht in der Maschine waschen und trocknen (nur von Hand reinigen bzw. mit einem Schlauch abspritzen).

Einwegschutzhüllen :

- Hüllen aus Polyethylen mit geringem spezifischem Gewicht, Stärke 15 Mikron.
- ### Isolierhülle :
- Aus Isolierstoff. Mit Klettverschlüssen. Kann mit einem Schlauch abgespritzt bzw. von Hand gewaschen werden.

Unsere Wagen können zur Benutzung in sehr kalter Umgebung, besonders in sehr kalten Kühlräumen, mit Spezialrollen für bis zu -40°C ausgerüstet werden. Auf Anfrage.



WAGEN MIT GESCHWEISSTEN FÜHRUNGSSCHIENEN

Modelle		GN1/1	GN2/1	"Bäckernorm" 600x400	"Bäckernorm" 600x400
Zwischenraum		325 mm	530 mm	400 mm	600 mm
Gesamtlänge		460 mm	660 mm	530 mm	730 mm
Gesambreite		630 mm	750 mm	700 mm	500 mm
Gesamthöhe (1790 mm für modelle mit Schienen Abstand 75 mm)		1650 mm	1650 mm	1650 mm	1650 mm
10 Auflageschienen - Abstand 134 mm	Best.Nr.	775410	774410		
	Preis				
15 Auflageschienen - Abstand 89 mm	Best.Nr.	775415	774415	772415	772615
	Preis*				
20 Auflageschienen - Abstand 75 mm	Best.Nr.	775520	774520	772120	772220
	Preis*				
20 Auflageschienen - Abstand 67 mm	Best.Nr.	775420	774420	772420	772620
	Preis				

ZUBEHÖR

1 - Wiederverwendbare Schutzhülle	Best.Nr.	775800	774800	774800	774800
	Preis				
2 -Einwegschutzhüllen - Im Karton 300 Stück	Best.Nr.	322022	322024	322024	322024
	Preis*				
2 -Einwegschutzhüllen - Rolle mit 200 Stück	Best.Nr.	716766	716768	716762	716762
	Preis*				
3 - Isolierhülle	Best.Nr.	775803			
	Preis				

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

ZERLEGBARE REGALWAGEN

Um eine perfekte Steifigkeit des Ganzen zu gewährleisten:

- 5 Zwischenstücke, Rohrprofil Ø 18 mm, Stärke 1,2 mm in die Rohrprofile der Leitern einbauen.
- 6 mm-Schraube zur Befestigung der Zwischenstücke, mit 6 mm-U-Scheiben montieren. Mit dem mitgelieferten.
- Schlüssel Größe 10 festziehen - Wird in auseinandergelegtem Zustand geliefert.
- Räder aus Verbundwerkstoff Durchmesser 125 mm, davon 2 mit Bremse. Temperaturbeständigkeit der Räder : -10°C/+40°C.



ZERLEGBARE REGALWAGEN

Modelle		GN1/1	GN2/1	"Bäckernorm" 600x400	"Bäckernorm" 600x400
Zwischenraum		325 mm	530 mm	400 mm	600 mm
Gesamtlänge		460 mm	660 mm	530 mm	730 mm
Gesambreite		630 mm	750 mm	700 mm	500 mm
Gesamthöhe		1650 mm	1650 mm	1650 mm	1650 mm
15 Auflageschienen - Abstand 89 mm	Best.Nr.	775615	774615	772815	773815
	Preis				
20 Auflageschienen - Abstand 67 mm	Best.Nr.	775620	774620	772820	773820
	Preis				
ZUBEHÖR					
Wiederverwendbare Schutzhülle	Best.Nr.	775800	774800	774800	774800
	Preis				
Einwegsutzhüllen-Im Karton 300 Stück	Best.Nr.	322022	322024	322024	322024
	Preis*				
Einwegsutzhüllen -Rolle mit 200 Stück	Best.Nr.	716766	716768	716762	716762
	Preis*				
Isolierhülle	Best.Nr.	775803			
	Preis				

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



Unsere Wagen können zur Benutzung in sehr kalter Umgebung, besonders in sehr kalten Kühlräumen, mit Spezialrollen für bis zu -40°C ausgerüstet werden. Auf Anfrage.

REGALWAGEN MIT ARBEITSPLATTE

- Mit challedämpfte Arbeitsplatte.
- Aus rostfreiem Stahl gefertigt. Rahmen aus Vierkantprofilen 25 x 25mm.
- Struktur mit Stützen, die dafür sorgen, dass die Anforderungen in Punkte Steifheit und Abstände der Norm EN631.2 erfüllt werden.
- Führungsschienen in U-Form mit Blockieranschlügen, die das Herunterfallen von Behältern, Rosten usw. verhindern.
- Räder aus Verbundwerkstoff Durchmesser 125 mm, davon 2 mit Bremse. Temperaturbeständigkeit der Räder : -10°C/+40°C.
- Maximale Belastung = 20 kg pro Gleitschiene. Maximale Gesamtlast = 200 kg pro Rollwagen.

- Einwegschutzhüllen : Hüllen aus Polyethylen mit geringem spezifischem Gewicht, Stärke 15 Mikron.

REGALWAGEN FÜR GESCHIRRSPÜLKÖRBE

- Regalwagen 500x600 für Geschirrspülkörbe.
- Aus rostfreiem Stahl gefertigt. Bogenförmige Struktur mit geschweißten Stützen.
- Maximale Belastung = 20 kg pro Gleitschiene - Maximale Gesamtlast = 250 kg pro Rollwagen.
- Räder Durchmesser 125mm Laufflächen Edelstahl. Temperaturbeständigkeit der Räder: -20°C / +60°C.

KOMPATIBEL

- Der für GN1/1 und 600 x 400 geeignete Gleitschienen ausgestattete Wagen

kann sowohl Gastronormbehälter als auch Backbleche aufnehmen.

- Lieferung im demontierten Zustand mit 20 Schienen. Platzbedarf L x B x H mm : 1730 x 740 x 150 mm.
- Montage mit Schrauben und Unterlegscheiben 8 mm. 13 mm Schlüssel wird mitgeliefert.
- Räder aus Verbundwerkstoff Durchmesser 125 mm, davon 2 mit Bremse.
- Maximale Belastung = 10 kg pro Gleitschiene. Maximale Gesamtlast = 200 kg.

Unsere Wagen können zur Benutzung in sehr kalter Umgebung, besonders in sehr kalten Kühlräumen, mit Spezialrollen für bis zu -40°C ausgerüstet werden. Auf Anfrage.

REGALWAGEN MIT ARBEITSPLATTE

Modelle	GN1/1	GN2/1	Bäckernorm 600x400
Zwischenraum	325 mm	530 mm	400 mm
Gesamtlänge	460 mm	660 mm	530 mm
Gesambreite	630 mm	700 mm	700 mm
Gesamthöhe	900 mm	900 mm	900 mm
Leergewicht	13 kg	16,5 kg	16 kg
7 Aufлагeschienen - Abstand 89 mm	Best.Nr. 771506	771006	770506
	Preis		

ZUBEHÖR

Einwegschutzhüllen - Im Karton à 300 Stück	Best.Nr. 716773
	Preis

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



REGALWAGEN FÜR GESCHIRRSPÜLKÖRBE

Modelle	
Zwischenraum	500 mm
Kapazität mit Geschirrspülkörbe	7
Gesamtlänge	630 mm
Gesambreite	700 mm
Gesamthöhe	1700 mm
Leergewicht	16,5 kg
7 Aufлагeschienen - Abstand 201 mm	Best.Nr. 776706
	Preis



KOMPATIBEL MIT GN1/1, ZWISCHENRAUM 325, UND "BÄCKERNORM" 600X400 ZWISCHENRAUM 400

Modelle	
Gesamtlänge	540 mm
Gesambreite	680 mm
Gesamthöhe	1650 mm
Leergewicht	33 kg
10 Aufлагeschienen - Abstand 37 mm	Best.Nr. 776510
	Preis

ZUBEHÖR

Abnehmbare Schiene (2 Stück für 1 Ebene)	Best.Nr. 776501
	Preis



37 Möglichkeiten zum Anbringen der Gleitschienen

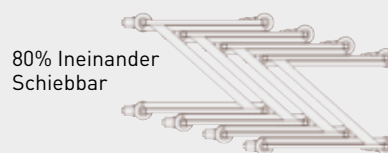
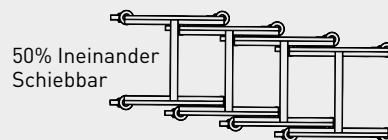


REGALWAGEN 50% INEINANDER SCHIEBBAR :

- Entspricht der Norm EN 631.2 .
- Räder Durchmesser 125 mm Laufflächen Edelstahl, davon 2 mit Bremse. Temperaturbeständigkeit der Räder: -20°C / +60°C.
- Maximale Gesamtlast : 250 kg.

REGALWAGEN 80% INEINANDER SCHIEBBAR :

- Entspricht der Norm EN 631.2 für Modelle GN.
- Räder aus Verbundwerkstoff Durchmesser 125 mm, davon 2 mit Bremse. Temperaturbeständigkeit der Räder : -10°C/+40°C.
- Maximale Gesamtlast : 200 kg.



REGALWAGEN 50% INEINANDER SCHIEBBAR

Modelle	GN1/1	GN2/1
Zwischenraum	325 mm	530 mm
Gesamtlänge	460 mm	660 mm
Gesambreite	630 mm	750 mm
Gesamthöhe	1700 mm	1700 mm
Leergewicht	22 kg	26 kg
19 Auflageschienen - Abstand 67 mm	Best.Nr. 777719	777219
	Preis	



ZUBEHÖR

Wiederverwendbare Schutzhülle	Best.Nr. 775800	774800
	Preis	
Einwegschutzhüllen - Im Karton à 300 Stück	Best.Nr. 322022	322024
	Preis*	
Einwegschutzhüllen - Rolle mit 200 Stück	Best.Nr. 716766	716768
	Preis*	

REGALWAGEN 80% INEINANDER SCHIEBBAR

Modelle	GN1/1	GN2/1	"Bäckernorm" 600x400
Zwischenraum	325 mm	530 mm	400 mm
Gesamtlänge	460 mm	660 mm	530 mm
Gesambreite	630 mm	750 mm	700 mm
Gesamthöhe	1790 mm	1790 mm	1790 mm
Leergewicht	22 kg	25 kg	24 kg
20 Auflageschienen - Abstand 75 mm	Best.Nr. 777820	777920	777320
	Preis		



ZUBEHÖR

Wiederverwendbare Schutzhülle	Best.Nr. 775800	774800	774800
	Preis		
Einwegschutzhüllen - Im Karton à 300 Stück	Best.Nr. 322022	322024	322024
	Preis*		
Einwegschutzhüllen - Rolle mit 200 Stück	Best.Nr. 716766	716768	716762
	Preis*		

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
 Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

HANDHABUNG

ZUBEHÖR FÜR REGALWAGEN - BACKBLECHE UND GITTER

Schutzhüllenspender

- Wandspender für Einweg-Schutzhüllen in Rollenform (Best. Nr. 716762, 716766 und 716768).
- Gehäuse und Drehdorn aus rostfreiem Stahl.
- Geeignet für Rollen von 800 x 300mm (Länge x maximalem Durchmesser) und für einen Mindestinnendurchmesser des Drehdorns von 30 mm.
- Wandbefestigung. Rostfreie Schrauben werden mitgeliefert.

Backbleche :

- Blaugefärbtes Stahlblech : Besonders hochwertig, extrem formbeständig.
- Gelochtes Backbleche : Loch-Ø 3 mm.
- Aluminium Antihafbeschichtete, PTFE, Zweischichten.

- Backbleche mit Rand Gerade : Modell "ohne Schweißnähte" : **NF Lebensmittelhygiene-Zertifikat.**

Vorbereitungstipps für Verwendung von Backformen und -Blechen aus Gebläutem Blech

- Neue Bleche vor der ersten Verwendung "einbacken".
- Bleche bei 100°C erhitzen und mit einem Schwamm warm reinigen. Vorgang 3 mal wiederholen.
- Anschließend die Bleche mit Öl oder hochwertigem Lebensmittelfett einschmieren und 2 Stunden lang bei 180°C einbacken.
- Erneut mit dem Schwamm reinigen und ölen bzw. fetten.
- Die Bleche sind nun einsatzbereit. Vor jeder Verwendung erneut ölen bzw. fetten.

Hinweis: Die Bleche aus gebläutem Blech sind feuchtigkeitsempfindlich. Nicht in feuchten Milieus (Kühlraum, Gärraum) lagern. Mit trockenem Schwamm reinigen. Keine Scheuerschwämme verwenden. Dadurch würde die obere Metallschicht beschädigt und deren Produkteigenschaften beeinträchtigt. Nicht abwaschen. Nach dem Abwasch die Bleche gut trocknen und sofort ölen bzw. fetten (siehe obiges Verfahren).

SCHUTZHÜLLENSPENDER

Modell	
Gesamtlänge	885 mm
Gesambreite	425 mm
Gesamthöhe	300 mm
Leergewicht	4,5 kg
Modell Wandspender	Best.Nr. 716700 Preis*



Sehr leicht überzu-
ziehen



Schnelles Abschnei-
den -
ohne Werkzeug



im Handumdrehen
geschützte Wagen

BACKBLECHE MIT SCHRÄGEN RAND

Modelle	"1/2 Bäckernorm" 40x30	"Bäckernorm" 60x40	GN2/1	GN1/1
Gesamtlänge	40 cm	60 cm	65 cm	53 cm
Gesambreite	30 cm	40 cm	53 cm	32,5 cm
Gesamthöhe	1 cm	1 cm	1 cm	1 cm
Backbleche aus Blaugefärbtes Stahlblech	Best.Nr. 310103	310103	310108	310107
Backbleche aus Blaugefärbtes Stahlblech gelocht	Best.Nr. 310157			310157
Backbleche aus Aluminium	Best.Nr. 310604	310604		310606
Backbleche aus Aluminium, gelocht	Best.Nr. 310612	310612		310610
Backbleche aus Aluminium antihafbeschichtete innenseite	Best.Nr. 310201	310202		310203
Backbleche aus Rostfreiem Stahl	Best.Nr. 310623	310623	310624	310625



BACKBLECHE MIT GERADEN RAND

Modelle	"Bäckernorm" 60x40	GN1/1
Gesamtlänge	60 cm	53 cm
Gesambreite	40 cm	32,5 cm
Gesamthöhe	2 cm	2 cm
Backbleche aus Blaugefärbtes Stahlblech	Best.Nr. 455001	455003
Backbleche aus Aluminium	Best.Nr. 529401	
Backbleche aus Aluminium antihafbeschichtete innenseite	Best.Nr. 663201	
Backbleche aus Rostfreiem Stahl	Best.Nr. 713401	713403



*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe. Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



Best.Nr. 711002



Best.Nr. 711003 / 711103

EINSATZ AUS EDELSTAHLDRAHT

Modelle		"Bäckernorm" 60x40	GN2/1	GN1/1	GN1/2	GN2/3
L x B außen		60 x 40 cm	65 x 53cm	53 x 32,5 cm	26,5 x 32,5 cm	32,5 x 35,4 cm
Anzahl Stäbe	Standard Modell	3 - Ø 5 mm	-	1 - Ø 6 mm	-	1 - Ø 5 mm
	Verstärktes Modell	-	3 - Ø 7 mm	1 - Ø 7 mm	1 - Ø 6 mm	-
Anzahl Drähte	Standard Modell	29 - Ø 2 mm	-	20 - Ø 2 mm	-	15 - Ø 2 mm
	Verstärktes Modell	-	20 - Ø 3 mm	20 - Ø 3 mm	6 - Ø 4 mm	-
Standard Modell	Best.Nr.	312124		711003		711006
	Preis*					
Verstärktes Modell	Best.Nr.		711002	711103	711105	
	Preis*					

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
 Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



WAGEN MIT GESCHWEISSTEN EINSCHÜBEN

Modelle		Etage 800 x 500 mm	Etage 900 x 550 mm	Etage 1075 x 660 mm
Gesamtlänge		840 mm	940 mm	1120 mm
Gesambreite		550 mm (540 mm Modelle mit Aufsatz)	600 mm	710 mm
MODELL MIT 2 ETAGEN				
Gesamthöhe		960 mm	960 mm	960 mm
Schienen Abstand		590 mm	590 mm	590 mm
Modell ohne Aufsatz	Best.Nr.	778006	778106	778206
	Preis			
Modell mit Aufsatz	Best.Nr.	778008		
	Preis			
MODELL MIT 3 ETAGEN				
Gesamthöhe		960 mm	960 mm	960 mm
Schienen Abstand		280 mm	280 mm	280 mm
Modell ohne Aufsatz	Best.Nr.	778406	778506	778606
	Preis			
Modell mit Aufsatz	Best.Nr.	778408		
	Preis			
MODELL MIT 4 ETAGEN				
Gesamthöhe		1280 mm	1280 mm	1280 mm
Schienen Abstand		280 mm	280 mm	280 mm
Modell ohne Aufsatz	Best.Nr.	778806	778906	779006
	Preis			

Modelle		Wagen mit 2 Etagen	Wagen mit 3 Etagen	Wagen mit 4 Etagen
ZUBEHÖR				
1 - Müllbeutelhalter, Edelstahl L x B x H außen 380 x 320 x 820 mm	Best.Nr.	779511	779511	779511
	Preis			
2 - Abfallbehälter GN1/3 T.200mm L x B außen 325 x 176 mm - Kapazität 7,5 L	Best.Nr.	779520	779520	779520
	Preis			

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
 Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

WAGEN MIT GESCHWEISSTEN EINSCHÜBEN

- Aus rostfreiem Edelstahl.
 - TIG-geschweißte Platten.
 - Geräuschdämmlage unter jeder Platte.
 - Abgerundete Ecken an den Tablettis
 - Höchstbelastung pro Etage 50 kg.
 - 4 Verbundstoffrollen Ø 125mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit).
- Temperaturbeständigkeit der Räder :
-10°C/+40°C.

Müllbeutelhalter, Edelstahl :

- Zur Anbringung am Wagengriff. Für 110 Liter Müllsack.

Abfallbehälter GN1/3 200mm aus Edelstahl:

- Mit Kabelhalter aus Edelstahl, der am Wagengriff befestigt wird.

ZERLEGBARE SERVIERWAGEN

- ① Rahmen aus Rohr, Durchm. 25 Dicke 1.2 mm, mit Kennzeichnung ② zur Positionierung der Platten.
- ③ Die Platten werden durch Verschrauben auf Winkelstücken aus verstärktem ④ Polyamid gehalten (Schrauben 8 mm zur Gewährleistung einer perfekten Steifigkeit der gesamten Vorrichtung)
- Höchstbelastung pro Platte 50 kg.
- Wird zerlegt geliefert. Sämtliche Servierwagen werden mit dem dazugehörigen Montageschlüssel geliefert. Montagezeit: etwa 10 Minuten.
- 4 Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit).

Temperaturbeständigkeit der Räder :
-10°C/+40°C.

Die Wagen werden zerlegt geliefert.

Platzbedarf LxBxH :

- Best. Nr. 778056 : 830 x 535 x 230 mm
- Best. Nr. 778156 : 930 x 585 x 230 mm
- Best. Nr. 778456 : 830 x 535 x 230 mm
- Best. Nr. 778556 : 930 x 585 x 230 mm
- Best. Nr. 778306 : 600 x 400 x 250 mm
- Best. Nr. 778316 : 600 x 400 x 300 mm

Unsere Wagen können zur Benutzung in sehr kalter Umgebung, besonders in sehr kalten Kühlräumen, mit Spezialrollen für bis zu -40°C ausgerüstet werden. Auf Anfrage.



ZERLEGBARE SERVIERWAGEN

Modelle		Etage 800 x 500 mm	Etage 900 x 550 mm	Etage 600 x 400 mm
Gesamtlänge		880 mm	980 mm	660 mm
Gesambreite		580 mm	690 mm	460 mm
MODELL MIT 2 ETAGEN				
Gesamthöhe		960 mm	960 mm	845 mm (905 mm Modelle mit Aufsatz)
Schienen Abstand		590 mm	590 mm	590 mm
Modell ohne Aufsatz	Best.Nr.	778056	778156	778306
	Preis			
Modell mit Aufsatz	Best.Nr.			778316
	Preis			
MODELL MIT 3 ETAGEN				
Gesamthöhe		960 mm	960 mm	-
Schienen Abstand		280 mm	280 mm	-
Modell ohne Aufsatz	Best.Nr.	778456	778556	
	Preis			

Modelle		Wagen mit 2 Etagen	Wagen mit 3 Etagen	Tischchen Kleines Modell mit 2 Etagen
ZUBEHÖR				
1 - Müllbeutelhalter, Edelstahl L x B x H außen 380 x 320 x 820 mm	Best.Nr.	779511	779511	
	Preis			
2 - Abfallbehälter GN1/3 T.200mm L x B außen 325 x 176 mm - Kapazität 7,5 L	Best.Nr.	779520	779520	779520
	Preis			



Unsere Wagen können zur Benutzung in sehr kalter Umgebung, besonders in sehr kalten Kühlräumen, mit Spezialrollen für bis zu -40°C ausgerüstet werden. Auf Anfrage.

WASCHWANNEN VORBEREITUNGSWAGEN

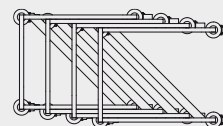
WASCHWANNEN

- Gestell aus Edelstahl-Vierkantrrohr 25 x 25 mm.
- Dieser Wagen wird ohne GN-Behälter geliefert.
- Modell 793906 : Wanne 220 mm tief mit Entleerungshahn ausgestattet. Waschwanne geliefert mit Abflussschlauch. In dieser Wanne kann man geöffnete Konservendosen, Gemüse, usw. abtropfen lassen, in perforierten GN-Behältern 2/1 bzw. 1/1 Tiefe 200 mm oder niedriger...
- 4 Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen) Temperaturbeständigkeit der Räder: -10°C/+40°C.

WANNEN MIT VARIABLER HÖHE

- Gestell aus Edelstahl.
- Fassungsvermögen 1 Schale GN 2/1 oder 2 GN 1/1 H 200 aus Edelstahl oder Polycarbonat.
- Bodenhöhe der Schale: tiefe Position 400 mm, hohe Position 850 mm.
- Höhenverstellung mittels nicht umkehrbarer Handwinde.
- Dieser Wagen wird ohne GN-Behälter geliefert.
- Für Modell 793606 : Untere Lagerfläche als Option bestehend aus 1 x Art. Nr. 740004.
- CE-Kennzeichnung. Entspricht der europäischen Hebezeug-Verordnung.

- 4 Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen) Temperaturbeständigkeit der Räder: -20°C/+60°C.



Modell 793806
Regalwagen 80% ineinander schiebbar



WASCHWANNEN

Modelle	Für 1 GN2/1 oder 2 GN1/1	Für 1 GN2/1 + 1 GN1/1 oder 3 GN1/1	Abtropfwanne für 1 GN2/1 oder 2 GN1/1	Einbaubare Waschwanne für 1 GN2/1
Gesamtlänge	770 mm	1100 mm	770 mm	770 mm
Gesambreite	630 mm	630 mm	640 mm	630 mm
Gesamthöhe	1010 mm	1010 mm	1010 mm	1010 mm
Maximale Belastung	60 kg	90 kg	100 kg	60 kg
Leergewicht	10 kg	10,5 kg	16 kg	11,5 kg
Waschwannen	Best.Nr. 793506 Preis	793706	793906	793806



WANNEN MIT VARIABLER HÖHE

Modelle	Wanne	Abtropfwanne
Gesamtlänge	700 mm	700 mm
Gesambreite	970 mm	970 mm
Gesamthöhe	1140 mm	1140 mm
Maximale Belastung	60 kg	60 kg
Leergewicht	33 kg	35 kg
Wanne mit variabler Höhe	Best.Nr. 793606 Preis	793607

ZUBEHÖR

GN-Behälter 2/1 H 40 mm (Option)	Best.Nr. 740004 Preis
----------------------------------	---------------------------------

ROLLWAGEN ZUR TABLETS ZUBEREITUNG

- Ausführung in rostfreiem Stahl.
- Gleitschienen GN 1/1 im Abstand von 134 mm.
- Entsprechende Autonomie für Konditionierungsketten, mit einem Gesamtfassungsvermögen von 18 Behältern GN 1/1 + 6 Behälter GN 1/6.
- Unterschiedliche Lauftypen können präsentiert werden (für Behälter GN1/1, GN 1/2 und GN 1/3) und Beistellung unterschiedlicher Gewürze (Behälter GN 1/6).
- Mit Wasserstrahl reinigen.
- Versetzte Ebenen entsprechend der Arbeitshöhe.
- Aufklappbares Seitenteil 560 x 350 mm (passt an beide Seiten).

MOBILER VORBEREITUNGSTISCH

- Ausführung in rostfreiem Stahl.
- Arbeitsplatte 760 x 460 mm in ergonomischer Höhe. Nutenstein zum Verkeilen des abnehmbaren Schneidbretts.
- Zahlreiche Stauräume für die Gastro Behälter (2x7 Niveau GN 1/1), Flaschen, Gewürze oder Kräuter (Kabelhalterung aus Edelstahl im oberen Abschnitt).
- Klappbares Tablett an einer Seite.
- Halterung für Schöpf- und Schaumlöffel.
- Senkrechte Ablagevorrichtung für die Messer auf der Arbeitsplatte (ohne Gefahr zu laufen, mit den Klingen in Berührung zu kommen).
- Mit Wasserstrahl reinigen.

- 4 Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen)
Temperaturbeständigkeit der Räder: -10°C/+40°C.

ROLLWAGEN ZUR TABLETS-ZUBEREITUNG

Modell

Gesamtlänge	1200 mm
Gesambreite	817 mm
Gesamthöhe	1170 mm
Höchstbelastung	200 kg
Leergewicht	30,5 kg

Rollwagen zur Tablets-Zubereitung	Best.Nr.	798900
	Preis	



MOBILER VORBEREITUNGSTISCH

Modell

Schienen- Anzahl (Schienen Abstand 89 mm)	2 x 7
Gesamtlänge (Länge ohne die klappbare Arbeitsfläche : 847 mm)	1166 mm
Gesambreite	624 mm
Gesamthöhe	1002 mm
Höchstbelastung	200 kg
Leergewicht	30 kg

Mobiler Vorbereitungstisch	Best.Nr.	798806
	Preis	



MODULIERBARER LAGERWAGEN FÜR ANGERICHTETE TELLER



MODULIERBARE LAGERWAGEN FÜR ANGERICHTETE TELLER

Modelle		Kleines Modell	Grosses Modell*
Kapazität mit Teller		48	96
Gesamtlänge		700 mm	700 mm
Gesambreite		700 mm	700 mm
Gesamthöhe		1030 mm	1830 mm
Maximale Belastung		75 kg	150 kg
Leergewicht		23 kg	33 kg
Lagerwagen für Angerichtete Teller	Best.Nr.	798848	798896
	Preis*		
ZUBEHÖR			
Wieder verwendbare, lebensmittelgeeignete Schutzhülle*	Best.Nr.	798804	798805
	Preis*		

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



Die Position der Halter kann einfach und schnell dem Durchmesser der Teller angepasst werden: die Durchmesser sind auf dem Rohr und auf der Plattform angegeben (in cm und Zoll), Positionierung über ein Feder- und Einklicksystem.



Das Design der Tellerhalter gewährleistet eine optimale Verkeilung. Halteelemente mit einer Anti-Rutsch Spezialbeschichtung.

MODULIERBARE LAGERWAGEN

- Kreuz-Struktur aus rostfreiem Edelstahl zur Gewährleistung einer perfekten Steifigkeit im beladenen Zustand.
- Halter aus rostfreiem Stahl mit Haftbeschichtung für einen sicheren Halt der Teller beim Transport.
- Maximale Last je Halteelement: 1,5 kg. Kompatible Tellerdurchmesser: 190 bis 320 mm
- Wird demontiert mit Schrauben geliefert.
- 4 Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen) Temperaturbeständigkeit der Räder: -20°C/+60°C.

Lebensmittelgeeignete,

- antibakteriell behandelte Schutzhülle aus Polyethylen mit geringem spezifischem Gewicht. Wieder verwendbar. Wird mit Kabelhaltern aus Edelstahl auf dem Wagen geliefert. Nicht in der Maschine waschen und trocknen (nur von Hand reinigen bzw. mit einem Schlauch abspritzen).

LAGERWAGEN

- Edelstahl-Profilblech, Stärke 1,5 mm
- Griff Ø 25 mm
- Gitter Draht Ø 7 mm abnehmbar, um die Pflege zu erleichtern und mehr Zwischenraummöglichkeiten zu schaffen.

Tischmodell (oder Wandmodell) :

- Diese Modelle werden mit einem Winkel aus Edelstahl zur Wandbefestigung geliefert (Schrauben aus Edelstahl eingeschlossen).

Bewegliches Modell 2-seitig :

- Wir liefern mit jedem Wagen 160 Gummianschläge im Beutel. Diese Anschläge können auf die Gitter geklemmt werden, um die Sicherheit bei der Fortbewegung im beladenen Zustand zu erhöhen. Ideal sind 4 Anschläge pro Gitter.

- 4 Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen) Temperaturbeständigkeit der Räder: -20°C/+60°C.

Wiederverwendbare Schutzhülle 774800:

- Lebensmittelgeeignete Schutzhülle aus Polyethylen mit geringem spezifischen Gewicht, Stärke 130 Mikron. Diese Hüllen sind mit Reißverschlüssen mit verstärkten Rändern ausgestattet. Nicht in der Maschine waschen und trocknen (nur von Hand reinigen bzw. mit einem Schlauch abspritzen).



LAGERWAGEN FÜR ANGERICHTETE TELLER

Modelle	Tischmodell (oder Wandmodell)	Bewegliches Modell 2-seitig	
Schienen Anzahl	10	2 x 14	2 x 20
Etagen Abstand	70 mm	108 mm	70 mm
Kapazität mit Teller : Ø 200 bis 320 mm	20	56	80
Kapazität mit Teller : Ø unter 200 mm	30	84	120
Gesamtlänge	575 mm	630 mm	630 mm
Gesamtiefe	320 mm	665 mm	665 mm
Gesamthöhe	855 mm	1750 mm	1750 mm
Maximale Last pro Etage	4 kg	4 kg	4 kg
Leergewicht	10 kg	33 kg	41 kg
Lagerwagen für Angerichtete Teller	Best.Nr. 798620	798656	798680
	Preis		

ZUBEHÖR

Lebensmittelgeeignete Schutzhülle	Best.Nr.	774800	774800
	Preis		

TRANSPORTWAGEN FÜR TELLER



WAGEN FÜR TELLER

Modelle	Standard Wagen		Erhöhte Wagen	
	Kleines Modell	Grosses Modell	Kleines Modell	Grosses Modell
Gesamtlänge	1112 mm	1112 mm	1112 mm	1112 mm
Gesamtbreite	540 mm	627 mm	540 mm	627 mm
Gesamthöhe	785 mm	785 mm	1098 mm	1098 mm
Maximale Belastung	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Wagen ohne abnehmbare Abteilung	Best.Nr. 791006	792006	791106	792106
	Preis			
Wagen mit 2 abnehmbaren Abteilungen	Best.Nr. 791206	792206	791306	792306
	Preis			
OPTIONEN				
Sicherungs-Kit für kleine Geschirrtile ** (Ausschließliche Werksmontage)	Best.Nr. 791904	792904	791904	792904
	Preis			
ZUBEHÖR				
Abnehmbare sturzsichere Abteilung	Best.Nr. 791900	792900	791900	792900
	Preis			
Lebensmittelgeeignete Schutzhülle	Best.Nr. 791902	792902	791902	792902
	Preis			

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
 Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



- Ausführung in rostfreien Stahl.
- Rahmen aus Vierkantprofilen 25x25mm. Blech Stärke 1,2mm.
- Abnehmbare und sturzsichere Abteilungen. Anzahl Stellungen für Abteilungen, 9 Stellungen im Abstand von 85 mm.
- Für die erhöhten Modelle: Mindesthöhe der Beladungsebene: 600 mm zum Boden.
- Bei der erhöhten Modellen liegt die Beladungsfläche bei 600 mm über den Boden.
- Transportwagen für Teller und Bestecke : Mit Besteckkorb GN 1/1 und drei 100 mm hohen 1/3 GN-Behältern aus Edelstahl geliefert.
- Spezielles Wartungskit für klein Geschirr (Schüsseln, Schalen) : abnehmbare seitliche Trennelemente + 1 Gitter vorne aus inox.
⁽¹⁾ unbedingt mit einer Wagenreferenz bestellen ohne abnehmbare Abteilung.
- 4 Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen)
Temperaturbeständigkeit der Räder: -10°C/+40°C.



WAGEN FÜR TELLER UND BESTECKE

Modelle	Standard Wagen		Erhöhte Wagen	
	Kleines Modell	Grosses Modell	Kleines Modell	Grosses Modell
Gesamtlänge	1112 mm	1112 mm	1112 mm	1112 mm
Gesambreite	540 mm	627 mm	540 mm	627 mm
Gesamthöhe	1014 mm	1014 mm	1327 mm	1327 mm
Maximale Belastung	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Wagen ohne abnehmbare Abteilung	Best.Nr. 791506	791806	791606	791906
	Preis			
Wagen mit 2 abnehmbaren Abteilungen	Best.Nr. 792506	792806	792606	792906
	Preis			
OPTIONEN				
Sicherungs-Kit für kleine Geschirrtteile ⁽¹⁾ (Ausschließliche Werksmontage)	Best.Nr. 791904	792904	791904	792904
	Preis			
ZUBEHÖR				
Abnehmbare sturzsichere Abteilung	Best.Nr. 791900	792900	791900	792900
	Preis			
Lebensmittelgeeignete Schutzhülle	Best.Nr. 791903	792903	791903	792903
	Preis			

BESCHICKUNGSMÖGLICHKEIT

Wagen :	Teller**			GN1/1 Behälter			Tabletts			
	Ø 20 cm	Ø 23 cm	Ø 26 cm	H 55	H 65	H 100	350 x 270	450 x 350	600 x 410	530 x 325
Kleines Modell	188 bis 232	188 bis 232	141 bis 174	140	48	45	240	140	140	200
Grosses Modell	336 bis 416	336 bis 416	252 bis 312	140	48	45	240	140	140	200

** Nach der Tellerdicke

PLATTFORMWAGEN ABRÄUMWAGEN

PLATTFORMWAGEN

- Fertigung aus Edelstahl.
- Rohrstruktur 25x25mm aus Edelstahl. Handgriff aus Edelstahlrohr Ø25mm (aus Vierkantprofilen für das «Universal» Modell).

Angebote Modelle :

- Plattformwagen für Gläserkörbe : 500 x 500 mm. Geformte abnehmbare Auflage Mit Handgriff.
- Plattformwagen für Geschirrspülkörbe-verstärktes Modell : 500 x 500 mm. Auflage aus Edelstahl verschweißt, ergonomischer Handgriff.

- Plattformwagen für Thermo-Container: Verwendbar für alle unsere Thermo-Container bis auf den für Flüssigkeiten).
- «Universal» Plattformwagen : Abnehmbare Platte aus rostfreiem Stahl - GN 2/1.
- 4 Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen) Temperaturbeständigkeit der Räder: -10°C/+40°C.

PLATTFORMWAGEN

- Rahmen aus Vierkantprofilen 40 x 40 mm, Stärke 1,5 mm.
- Griff Edelstahlrohr 25 x 25, Stärke 1,5mm.
- 4 Räder, Laufflächen Edelstahl mit Platin Ø 160 mm, davon 2 mit Bremsen.



PLATTFORMWAGEN

Modelle	Modell für Gläserkörbe	Modell für Gläserkörbe - Verstärktes	Modell für Thermo-Container	"Universal" modell
Gesamtlänge	670 mm	761 mm	880 mm	745 mm
Gesambreite	580 mm	634 mm	615 mm	580 mm
Gesamthöhe	1050 mm	1050 mm	1050 mm	1010 mm
Maximale Belastung	50 kg	80 kg	120 kg	120 kg
Leergewicht	7,5 kg	9 kg	8,4 kg	11,5 kg
Plattformwagen	Best.Nr. 797106	797306	797606	798106
	Preis			



PLATTFORMWAGEN

Modelle	Gitter" Plattformwagen	Plattformwagen
Gesamtlänge	1025 mm	1025 mm
Gesambreite	600 mm	600 mm
Gesamthöhe	1050 mm	1050 mm
Maximale Belastung	400 kg	400 kg
Leergewicht"	21,5 kg	25 kg
Plattformwagen	Best.Nr. 798306	798506
	Preis	

ZUBEHÖR

1 - Plattform durchgehend, abnehmbar L x B x H außen 1007 x 607 x 12 mm	Best.Nr. 798406	798406
	Preis	



ABRÄUMWAGEN MIT ABFALLTRENNUNG :

- Oberfläche aus verkratzungsfestem geprägtem Edelstahl.
- 2 durchsichtige Türen.
- Auf drei Seiten mit lebensmittelechten blauen Polystyren-Platten verkleidet.
- Andere Farben auf Anfrage.
- Geliefert mit :
 - 2 Abfallsammler und 2 Müllbeutel aus Plastik (Kapazität für 1 Müllbeutel: 60L).
 - 2 GN-Behältern 1/2 100 mm (Edelstahl).
 - 1 GN-Behältern 2/4 100 mm (Edelstahl).
- Die persönliche Gestaltung ist ab einer Stückzahl von mindestens 100 Wagen möglich.

ABRÄUMWAGEN MIT EDELSTAHL :

- Geliefert mit :
 - 4 GN-Behältern 2/4 100 mm (Edelstahl)
 - 1 GN 2/1 Gastropfanne H 20mm (Edelstahl).
 - 1 Mülleimer aus Polyäthylen, 76 L.

Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichens Lebensmittelhygiene entsprechen. Temperaturbeständigkeit der Räder : -10°C/+40°C.

MODELL MIT ABFALLTRENNUNG

Modell	
Gesamtlänge	1296 mm
Gesambreite	805 mm
Gesamthöhe	1057 mm
Höchstbelastung	150 kg
Leergewicht	58 kg
Abräumwagen mit Abfalltrennung	Best.Nr. 794426
	Preis

**STANDARD MODELL**

Modell	
Gesamtlänge	1200 mm
Gesambreite	630 mm
Gesamthöhe	1010 mm
Höchstbelastung	150 kg
Leergewicht	27 kg
Abräumwagen aus Edelstahl	Best.Nr. 794406
	Preis



WAGEN ZUM LAGERN VON GESCHIRRKÖRBEN

- Rohrstruktur 25 x 25 mm aus Edelstahl.
- Dieser Wagen wird ohne Geschirrkörbe geliefert.
- Die Körbe können schräg abgestellt werden, um das Abtropfen zu erleichtern.
- Zwischen den Körben ist ausreichend Platz vorhanden, um Verklemmungen zu vermeiden, und den Zugriff und das Ablegen zu erleichtern.
- Haltestange im hinteren Teil, um zu vermeiden, dass die Körbe beim Verstauen kippen.
- 4 Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen)
- Temperaturbeständigkeit der Räder: -10°C/+40°C.

LAGER- UND ABTROPFWAGEN FÜR TABLETTS

- Rohrstruktur 25 x 25 mm aus Edelstahl.
- Dieser Wagen wird ohne Tablett geliefert.
- Mit einem praktischen System, das die Tablett zum besseren Abtropfen gerade hält.
- Tablettaufnahme aus 2 mm-Blech mit Schutzbeschichtung.
- Lieferung demontiert. Schrauben und Montageschlüssel werden mitgeliefert.
- 4 Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen)
- Temperaturbeständigkeit der Räder: -10°C/+40°C.



LAGER- UND ABTROPFWAGEN FÜR GESCHIRRSPÜLKÖRBEN ODER TABLETTS

Modelle	Wagen für Tablett	Wagen für Geschirrspülkörbe
Kapazität	150 Tablett von 350 x 270 mm	24 Körbe (8 Körbe 500 x 500 mm ohne Aufsatz pro Ebene)
Gesamtlänge	1310 mm	1000 mm
Gesambreite	625 mm	495 mm
Gesamthöhe	1700 mm	1700 mm
Maximale Belastung	30 kg	21 kg
Leergewicht	30 kg	20 kg
Lager- und Abtropfwagen	Best.Nr. 798715 Preis	798745

ZUBEHÖR

Wieder verwendbare, lebensmittelgeeignete Schutzhülle	Best.Nr. 778700 Preis
---	---------------------------------



- Rohrstruktur 25 x 25 mm aus Edelstahl. Halter aus Edelstahldraht.
- Dieser Wagen wird ohne Tablett geliefert.
- Dieses System zum Geradehalten von Gastronom Behältern und Deckeln (Führungsstreben von oben und unten) optimiert die Aufbewahrungs- und Abtropfkapazität.
- Lieferung demontiert. Schrauben und Montageschlüssel werden mitgeliefert.
- 4 Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen)
- Temperaturbeständigkeit der Räder: -10°C/+40°C.



LAGER- UND ABTROPFWAGEN FÜR GN-BEHÄLTER

Modelle	Kleines Modell		Grosses Modell	
	3-Ebenen-Modell	4-Ebenen-Modell	3-Ebenen-Modell	4-Ebenen-Modell
Schienen-Anzahl	3 Ebenen in GN1/1 oder 2 Ebenen in GN1/1 und 1 Ebene in GN 2/1	4 Ebenen in GN 1/1	3 Ebenen in GN1/1 oder 2 Ebenen in GN1/1 und 1 Ebene in GN 2/1	4 Ebenen in GN 1/1
Gesamtlänge	793 mm	793 mm	1250 mm	1250 mm
Gesambreite	575 mm	575 mm	575 mm	575 mm
Gesamthöhe	1870 mm	1870 mm	1870 mm	1870 mm
Maximale Belastung	27 kg	36 kg	45 kg	60 kg
Leergewicht	24 kg	27 kg	32 kg	35 kg
Lager- und Abtropfwagen	Best.Nr. 798720	798721	798730	798740
	Preis			

ZUBEHÖR

Wieder verwendbare, lebensmittelgeeignete Schutzhülle	Best.Nr. 778702	778702	778701	778701
	Preis			

BESCHICKUNGSMÖGLICHKEIT

	Deckel/Einsatz/Behälter H20			Behälter H40/55/65			Behälter H100			Behälter H150			Behälter H200		
	GN1/2	GN1/1	GN2/1	GN1/2	GN1/1	GN2/1	GN1/2	GN1/1	GN2/1	GN1/2	GN1/1	GN2/1	GN1/2	GN1/1	GN2/1
798720															
3 Ebenen GN1/1	114	57	-	54	27	-	36	18	-	24	12	-	18	9	-
2 Ebenen GN1/1 + 1 Ebene GN2/1	76	38	19	36	18	8	24	12	6	16	8	4	12	6	3
798721															
4 Ebenen GN1/1	152	76	-	72	36	-	48	24	-	32	16	-	24	12	-

	Deckel/Einsatz/Behälter H20			Behälter H40/55/65			Behälter H100			Behälter H150			Behälter H200		
	GN1/2	GN1/1	GN2/1	GN1/2	GN1/1	GN2/1	GN1/2	GN1/1	GN2/1	GN1/2	GN1/1	GN2/1	GN1/2	GN1/1	GN2/1
798730	128	64	32	64	32	16	40	20	10	24	12	6	20	10	5
798740	256	128	/	128	64	/	80	40	/	48	24	/	40	20	/

ABLAGE- UND TRANSPORTWAGEN FÜR BEHÄLTER WAGEN ZUR ENTSORGUNG VON MÜLLSÄCKEN

NEW!

- Struktur aus quadratischen Edelstahlrohren 25 x 25 mm.
- Korb aus Edelstahldraht im Dm.7 mm mit zwei Aufkantungen im unteren Teil zum Blockieren des ersten Behälters.
- Seitenwände aus Edelstahl mit einer Dicke von 12/10 (mit Lasermarkierung, die die maximal empfohlene Belastbarkeit an Behältern GN1/1 H65 oder Deckeln angibt).
- Ergonomischer Handgriff aus Rohren im Dm. 25 (ergonomische Höhe von 110 mm oben auf dem Griff).
- Verstärkungsstange an der Unterseite des Wagens mit der Möglichkeit, darüber ein Spritzschutzblech anzubringen (als Option).
- Räder mit Edelstahlgehäuse im Dm.125 mm mit Bremsen . Temperaturbeständigkeit der Räder: -20°C/+60°C.
- Spritzschutzblech stoßfestes Polystyrol (zum Herausnehmen, spülmaschinentauglich).
- Waschbare Schutzhülle: aus transparentem Polyethylen mit niedriger Dichte, Dicke 130 Mikron. Lebensmittelqualität und mit antibakterieller Behandlung. Gesamtabmessungen L x B x H : 630x420x860 mm.
- Einweg-Schutzhülle: aus Polyethylen mit hoher Dichte linear (PEHDL), Dicke 15 Mikron durchsichtig. Lebensmittelqualität. Rolle mit 300 Hüllen. Gesamtabmessungen L x B x H : 700x500x1100 mm.

ABLAGE- UND TRANSPORTWAGEN FÜR BEHÄLTER ODER DECKEL AUS EDELSTAHL

Gesamtlänge	698 mm
Gesamtbreite	464 mm
Gesamthöhe	1279 mm
Leergewicht	17 kg
Maximale Last (Behälter oder Deckel)	70 kg

Ablage-und Transportwagen für Behälter	Best.Nr	778711
	Preis	

ZUBEHÖR

1- Spritzschutzblech stoßfestes Polystyrol	Best.Nr	778719
	Preis	
2 - Waschbare Schutzhülle	Best.Nr	775811
	Preis	
3 - Einweg-Schutzhülle (Rolle mit 300 Stück)	Best.Nr	716761
	Preis	



| 1



| 2



| 3



LADEKAPAZITÄTEN

	Behälter			Deckel
	H.55	H.65	H.100	
GN1/1	70	40	40	80
GN1/2	110	80	80	150

- Fertigung aus Edelstahl.
- Struktur aus quadratischen Edelstahlrohren 25 x 25 mm.
- Boden mit Aussparungen aus Vollblech, um Flüssigkeiten aufzufangen.
- Stützwände auf den 4 Seiten.
- 2 Querstreben auf beiden Herausnehmbaren Seitenwänden .
- Ergonomischer Handgriff aus Rohr mit 25 mm Durchmesser (ergonomische Höhe von 110 mm am oberen Ende des Griffs).
- 4 Schwenkräder mit Edelstahlgehäuse Durchm. 150 mm, davon 2 mit Bremsen.



WAGEN ZUR ENTSORGUNG VON MÜLLSÄCKEN

Kapazität	2 zylinderförmige Abfallbehälter Durchm. 55 cm oder Müllsäcke von 110 L lose
Gesamtlänge	1370 mm
Gesamtbreite	675 mm
Gesamthöhe	1120 mm
Nutzfläche des Tabletts	1110 x 555 mm
Leergewicht	22 kg
Maximale Last	120 kg
Wagen zur Entsorgung von Müllsäcken	Best.Nr. 859720
	Preis



Der Ablagebereich für die Säcke befindet sich 295 mm über dem Boden. Beim Hantieren mit den Säcken kann die Bedienperson ihre Füße leicht unter die hochgeklappte Seitenwand schieben (Abstand zwischen Seitenwand und Boden 175 mm mit einem Überstand von 62 mm) und so ihre Körperhaltung erleichtern.



Der ergonomische Griff erleichtert die Handhabung in verschiedenen Höhen (zwischen 91 und 112 cm) und passt sich so an die jeweilige Körpergröße der Bedienperson an. Das Rohr mit einem Durchmesser von 25 mm entspricht den geltenden Normen für Ergonomie und fördert den Komfort für Handgelenke.





LAGERUNG

LAGERSCHRANK VAUCONSANT	360 - 367
MASSGESCHNEIDERTE PROJEKTE PI CREATION	368 - 369
REGALE	
MODULIERBARE ALUMINIUMREGALE	370 - 383
MOBILE EDELSTAHLREGALE	384
WANDREGALE	385 - 387
GESCHIRRSPÜLKÖRBE	388 - 392

STANDARD AUSSTATTUNGEN

- Obere Abdeckung satiniert-gebürstet, vordere Abkantung von 40 mm
- Gekühlte Reserve mit innen abgerundeten Kanten, Kühlung mit querliegenden Umluftverdampfer(n)
- Türen mit Magnetverschluss
- Einstellung mittels eines Thermostats mit digitaler Anzeige
- Verdunstungsbehälter für Abtauwasser



Angenehmerer Service

- Durchschnittlich 60 dBA Kühlaggregate
- Bedeutend geringere Schwingungen und Wärmeblasstärke

Leistungsstärker

- Temperatur der gekühlten Reserve: durchschnittlich + 4°C im Inneren der Lebensmittel (homogen)

Höhere Lebensmittelsicherheit

- Vollkommen aus Edelstahl 18/10 AISI 304

Umweltfreundlicher

- Kühlaggregate mit R455A Kühlmittel

Konform mit den

AFNOR / AC D40-004-Richtlinien



EINE PRODUKTREIHE ROBUSTER UND PRAKTISCHER AUSSTATTUNGEN FÜR DIE KÜCHE UND DAS LABOR





**GEKÜHLTE WANDSCHRANKSYSTEME MIT GRANITABDECKUNG
KÜHLAGGREGAT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN**

Anzahl Türen	1 Tür	2 Türen	3 Türen	4 Türen
Länge des Schranksystems GN 1/1		1390 mm	1835 mm	2280 mm
Breite des Schranksystems GN 1/1		700 mm	700 mm	700 mm
Länge des Schranksystems GN 2/1	1255 mm	1800 mm	2450 mm	
Breite des Schranksystems GN 2/1	800 mm	800 mm	800 mm	
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Kühlleistung	396 W	396 W	665 W	665 W
Elektr. Leistung	350 W	350 W	600 W	600 W
GN 1/1 Tür		Code 623001	Code 623002	Code 623003
		Preis*		
GN 2/1 Tür		Code 623004	Code 623005	Code 623006
		Preis*		
Option				
Ohne Kühlaggregat geliefert (separates Kühlaggregat) [1]		Code 629154	Code 629154	Code 629155
		Preis		



**GEKÜHLTE WANDSCHRANKSYSTEME MIT GRANITABDECKUNG
OHNE AGGREGATAUSSPARUNG**

Anzahl Türen	1 Tür	2 Türen	3 Türen	4 Türen
Länge des Schranksystems GN 1/1		1140 mm	1550 mm	2030 mm
Breite des Schranksystems GN 1/1		700 mm	700 mm	700 mm
Länge des Schranksystems GN 2/1	1005 mm	1590 mm	2200 mm	2850 mm
Breite des Schranksystems GN 2/1	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Kühlleistung	248 W	248 W	361 W (2)	361 W
Elektr. Leistung	100 W	100 W	100 W	100 W
GN 1/1 Tür		Code 623007	Code 623008	Code 623009
		Preis*		
GN 2/1 Tür		Code 623010	Code 623011	Code 623012
		Preis*		

[1] 248 W für das Schranksystem GN 1/1 - [2] -516 € (Art.Nr.: OFG04) für das dreitürige Element GN 1/1
Hinweis: Für ein ohne Kühlaggregat geliefert Element sind die Druckregelventile, das Elektroventil, der Kabelkasten und das elektronische Thermostat im Lieferumfang inbegriffen.
Achtung! Je nach Kühlinstallation, kann sich ein Verdampfungsdruckregler als notwendig erweisen
* davon 7 € Ökobeitrag

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung aus 20 mm Granit
- Gekühlte Reserve mit innen-abgerundeten Kanten, Kühlung mit querliegenden Umluftverdamer(n), magnetisch verschließbare Türen (abnehmbarer Dichtungsrahmen)
- Jede Abteilung ist mit abnehmbaren Leitern aus Edelstahl mit 6 Gleitschienebenen GN 1/1 oder GN 2/1 ausgestattet
- Kompressoraggregat (R452a Kühlgas) in einem rechtsseitig situierten, korrekt belüfteten technischem Abteil
- Einstellung mit Hilfe eines Thermostats mit digitaler Anzeige
- Temperatur des gekühlten gekühlten Reserve: durchschnittlich + 4°C im Inneren der Lebensmittel (homogen)

- Verdunstungsbehälter für Abtauwasser im Lieferumfang inbegriffen

OPTIONEN

Bezeichnung		
Edelstahlgitter GN 1/1 (pro Stück)	Code	09-0555
	Preis	
Edelstahlgitter GN 2/1 (pro Stück)	Code	09-0550
	Preis	
2 GN 1/1 Schubladen anstelle einer Tür	Code	629016
	Preis	
2 GN 2/1 Schubladen anstelle einer Tür	Code	629017
	Preis	





NEUTRALE WAND-SCHRANKSYSTEME

Länge	500 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Breite	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Höhe	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
	Code	623014	623015	623016	623017	623018
	Preis*					
3 Schubfächer (GN 1/1-150 Behälter)	Code	623029				
	Preis*					
4 Schubfächer (GN 1/1-100 Behälter)	Code	623030				
	Preis*					
3 Schubfächer (GN 1/1-150 Behälter) ohne Abdeckung	Code	623031				
	Preis*					
4 Schubfächer (GN 1/1-100 Behälter) ohne Abdeckung	Code	623032				
	Preis*					
Nach Maß						
von 800 mm bis 1000 mm - 2 Türen	Code	623019				
	Preis*					
von 1010 mm bis 1200 mm - 2 Türen	Code		623020			
	Preis*					
von 1210 mm bis 1400 mm - 2 Türen	Code			623021		
	Preis*					
von 1410 mm bis 1600 mm - 2 Türen	Code				623022	
	Preis*					
von 1610 mm bis 1800 mm - 2 Türen	Code					623023
	Preis*					
von 1810 mm bis 2000 mm - 2 Türen	Code					623024
	Preis*					
von 2010 mm bis 2200 mm - 4 Türen	Code					623025
	Preis*					
von 2210 mm bis 2400 mm - 4 Türen	Code					623026
	Preis*					
von 2410 mm bis 2600 mm - 4 Türen	Code					623027
	Preis*					
von 2610 mm bis 2800 mm - 4 Türen	Code					623028
	Preis*					

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Oberfläche aus mattem Edelstahl, 40 mm Abkantung an der Vorderseite mit 10 mm Abrundung auf der Seite
- Vorsprung von 100 x 20 mm mit 10 mm Abrundung auf der Rückseite (Wandelement)

ELEMENTE

- Innenausfertigung mit abgerundeten Ecken
- 2 beschichtete Schiebetüren mit Edelstahlschieneaufhängung (auf einer oder zwei Seiten) für eine Länge unter 2000 mm
- 4 beschichtete Schiebetüren mit Edelstahlschieneaufhängung (auf einer oder zwei Seiten) für eine Länge über 2000 mm
- 2 Lagerungsebenen
- Schubladen auf Gleitschienen für im Lieferumfang beinhaltete GN 1/1 Behälter (Schubfachmöbel)



NEUTRALE ZENTRALE SCHRANKSYSTEME

Länge		500 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Breite		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Einseitig	Code		623033	623034	623035	623036	623037
	Preis*						
Doppelseitig	Code		623038	623039	623040	623041	623042
	Preis*						
3 Schubfächer (GN 1/1-150 Behälter)	Code	623043					
	Preis*						
4 Schubfächer (GN 1/1-100 Behälter)	Code	623044					
	Preis*						
3 Schubfächer (GN 1/1-150 Behälter) ohne obere Abdeckung	Code	623045					
	Preis*						
4 Schubfächer (GN 1/1-100 Behälter) ohne Abdeckung	Code	623046					
	Preis*						

GEMEINSAME OPTIONEN ALLER WAND- UND ZENTRALEN SCHRANKSYSTEMEN

Länge		500 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Bremsen (pro Element)	Code	629135	629135	629135	629135	629135	629135
	Preis						
Schloss für Schiebetüren	Code	629302	629302	629302	629302	629302	629302
	Preis						
Hochglanzpolierte abgerundete Kante beidenseitig auf der Abdeckplatte (pro Meter)	Code	629100	629100	629100	629100	629100	629100
	Preis						


BEHEIZTE WAND-SCHRANKSYSTEME

Länge		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Breite		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Elektr. Leistung - Abdeckplatte isoliert		1530 W	1530 W	1530 W	3060 W
Elektr. Leistung - Abdeckplatte beheizt		1848 W	1905 W	1905 W	T - 3685 W
Abdeckplatte isoliert	Code	623047	623048	623049	623050
	Preis*				
Abdeckplatte beheizt	Code	623051	623052	623053	623054
	Preis*				
nach Maß					
von 800 mm bis 1100 mm	Code	623055			
	Preis*				
von 1110 mm bis 1400 mm	Code		623056		
	Preis*				
von 1410 mm bis 1700 mm	Code			623057	
	Preis*				
von 1710 mm bis 2000 mm	Code				623058
	Preis*				


BEHEIZTE ZENTRALE SCHRANKSYSTEME MIT BEHEIZTER ABDECKPLATTE

Länge		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Breite - Einseitiges Schranksystem		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Breite - Doppelseitiges Schranksystem		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Höhe		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Elektr. Leistung		1848 W	1905 W	1905 W	T - 3685 W
Einseitig	Code	623059	623060	623061	623062
	Preis*				
Doppelseitig	Code	623063	623064	623065	623066
	Preis*				

* davon 6€ Ökobeitrag

ABDECKUNG

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Abdeckung in satiniert-gebürsteter Ausführung
- Warme Abdeckplatte: beheizt mit 2 Widerständen mit verstärkten Edelstahl-Schaufelblättern, vordere Abkantung von 40 mm, abgerundet von 10 mm an der Seite, hinterer Vorsprung von 100 x 20 mm (aufgrund der Ausdehnung)
- Isolierte Abdeckplatte: 30 mm Steinwolle isolierte Abdeckplatte, 40 mm Abkantung vorne mit Vorsprung von 100 x 20 mm hinten, Abrundung von 10 mm an der Seite und auf der Rückseite

ELEMENT

- Edelstahl 18-10 AISI 304
- Dampföfen mit abgerundeten Ecken, Umluftheizung (Widerstände mit verstärkten Edelstahl-Schaufelblättern und Ventilator im oberen Gehäuse)

- Dampföfentemperatur einstellbar zwischen 0°C und 85°C (Thermostat und spezifische Kontrolllampe)
- Isolierung mit 30 mm Steinwolle
- Isolierte und beschichtete Schiebetüren auf Edelstahlgleitschiene
- Getrennte Steuerung der beheizten Abdeckplatte und des Dampföfens mit Thermostat und spezifischer Kontrollleuchte
- 2 Lagerungsebenen
- Elektrische Komponenten auf einer Schiebephalterung (für eine erleichterte Wartung), Schutz durch Elektrosicherungen

GEMEINSAME OPTIONEN ALLER BEHEIZTEN WAND- UND ZENTRALEN SCHRANKSYSTEMEN

Länge		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
4 frei bewegliche Edelstahlrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Bremsen (pro Möbel)	Code Preis	629135	629135	629135	629135
Schloss für Schiebetüren	Code Preis	629302	629302	629302	629302
Hochglanzpolierte abgerundete Kante beidseitig auf der Abdeckplatte - pro Meter	Code Preis	629100	629100	629100	629100

* davon 6€ Ökobeitrag



Pi Creation ist ein auf professionelle, maßgeschneiderte Küchen spezialisierter Designer und Hersteller.

Unsere Ausstattungen werden in unseren Planungsbüros entwickelt und in unseren Werkstätten von spezialisierten und hochqualifizierten Teams hergestellt (Gastronomiesystem-Planer, Zeichner, Edelstahl-Kesselschmiede, Möbelschreiner, Steinmetze, Elektriker, Kühlfachleute), die ihr besonderes Know-how pflegen und alles daran setzen, für Ihre besonderen Wünsche maßgeschneiderte Lösungen zu finden.

NEHMEN SIE ZUR PLANUNG IHRES PROJEKTS MIT UNS KONTAKT AUF



DIE KÜCHE NACH MASS

VON PI CREATION



GASTRONORMREGALE IN MODULBAUWEISE



Modularität auf allen Ebenen für die Regaleinrichtung in Kühlhäusern:

- Längen mit 108 mm-Teilung.
- Tiefen in 425, 500(*) und 600mm.
- Höhen mit 7 lieferbaren Einhängenebenen.
- feststehend oder fahrbar
- mit Regalfächern aus Kunststoff oder Aluminium



Modulbauweise in der Auflagefläche :
2 Typen von Auflageböden

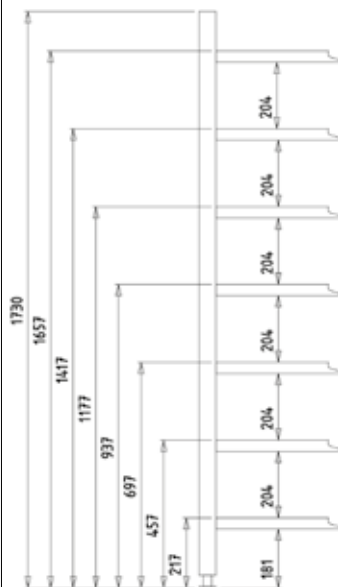


Polypropylen



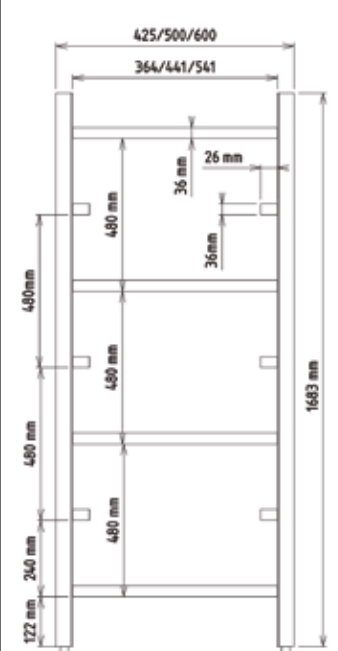
Aluminium

Modulierbar von 3 bis 7 Ebenen



Nutzraum zwischen den Etagen

Modulbauweise mit 3 Tiefen



- Einfach zu montieren: ohne jedes Werkzeug, durch einfaches Zusammenfügen.
- Rasch zu montieren: durch eine einzelne Person in weniger als 15 Min. (3 Meter lang)
- Verpackung vereinfacht die Reihenfolge der Montage.
- 3 bis 7 potentielle Ebenen zur Lagerung auf anodisierten Querholmen und fixierten Anschlägen aus einem Stück Aluminium.
- Keine Lagerverluste: Kombination der Standardmodule mit einer 108 mm Teilung.
- Zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten in Länge, Tiefe und Höhe.
- Perfekte Anpassung an welche Konfiguration auch immer: in L-, U- oder weit komplexeren Formen.

- Keine Lagerung auf dem Boden und ausreichend Zugang zur Reinigung: unterste Ebene 181 mm vom Boden entfernt.
- Einfache Reinigung (der Regale: in der Spülmaschine mit gewöhnlichem Spülmittel; der Struktur: ganz abwaschbar mit Schwamm oder Wasserjet).
- Reduziertes Risiko der Anreicherung von Bakterien: Fehlen von schlechten oder verstopften Löchern.
- Maximale Belastung: Auflagen aus Polypropylen 100 kg/lfm; Auflagen aus Aluminium 150 kg/lfm.
- Temperaturbeständigkeit der Auflageböden: -20°C bis 60°C.

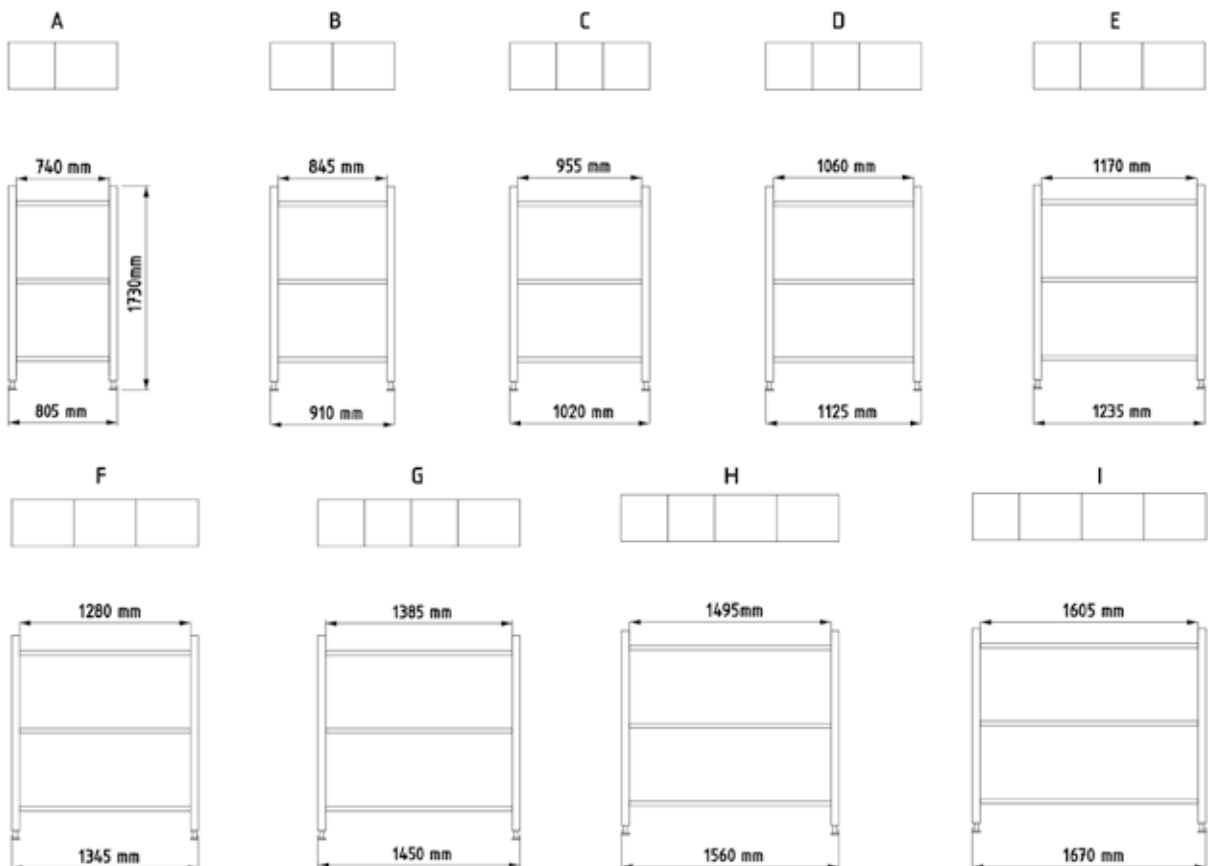
- Maximale Belastung zwischen zwei Leitern: 600kg.
- Lebensdauer des Materials beim sachgemäßen Gebrauch.
- Perfekte Rigidität der Struktur.

Wir halten für Ihre Regalstudien und Projekte unsere Berechnungssoftware bereit. Auf Anfrage.



Modulbauweise in verschiedenen Längen

Auflagen in 2 verschiedenen Längen (a: 325 mm, b: 433 mm) und 9 Basismodule ermöglichen alle Kombinationen in 108 mm Schritten



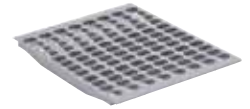
Die Regal-Produktreihe von Bourgeat ermöglicht die Optimierung des vorhandenen Platzes in den Kühlkammern und anderen Räumen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Einhaltung der Normen für Hygiene und Reinigung, eine perfekte Steifigkeit der Struktur und einfach zu installieren.

Alle Leitern umfassen 4 Sprossen und
 - 3 Sätze Alu-Fixierkeile
 - 7 potentiellen Lagerungsebenen.

(*) Tiefe 500 mm: nur mit Regalfächern aus Aluminium erhältlich.

GRUNDREGALE - AUFLAGEN AUS POLYPROPYLEN

MAßE		GESAMTTIEFE 600 MM		GESAMTTIEFE 425 MM		
Länge mm	Benützte Quertraversen	3 ^{ebenen (1)}	4 ^{ebenen (1)}	3 ^{ebenen (1)}	4 ^{ebenen (1)}	
805	A	Best.Nr.	801308	801408	802308	802408
		Preis				
910	B	Best.Nr.	801309	801409	802309	802409
		Preis				
1 020	C	Best.Nr.	801310	801410	802310	802410
		Preis				
1 125	D	Best.Nr.	801311	801411	802311	802411
		Preis				
1 235	E	Best.Nr.	801312	801412	802312	802412
		Preis				
1 345	F	Best.Nr.	801313	801413	802313	802413
		Preis				
1 450	G	Best.Nr.	801314	801414	802314	802414
		Preis				
1 560	H	Best.Nr.	801315	801415	802315	802415
		Preis				
1 670	I	Best.Nr.	801316	801416	802316	802416
		Preis				
1 790	2B	Best.Nr.	801317	801417	802317	802417
		Preis				
1 900	B + C	Best.Nr.	801318	801418	802318	802418
		Preis				
2 010	2C	Best.Nr.	801320	801420	802320	802420
		Preis				
2 110	C + D	Best.Nr.	801321	801421	802321	802421
		Preis				
2 215	2D	Best.Nr.	801322	801422	802322	802422
		Preis				
2 325	D + E	Best.Nr.	801323	801423	802323	802423
		Preis				
2 440	2E	Best.Nr.	801324	801424	802324	802424
		Preis				
2 550	E + F	Best.Nr.	801325	801425	802325	802425
		Preis				
2 660	2F	Best.Nr.	801326	801426	802326	802426
		Preis				
2 765	F + G	Best.Nr.	801327	801427	802327	802427
		Preis				
2 870	2G	Best.Nr.	801328	801428	802328	802428
		Preis				



MAßE		GESAMTTIEFE 600 MM		GESAMTTIEFE 425 MM		
Länge mm	Benützte Quertraversen	3 ^{ebenen (1)}	4 ^{ebenen (1)}	3 ^{ebenen (1)}	4 ^{ebenen (1)}	
2 990	F + I	Best.Nr.	801329	801429	802329	802429
		Preis				
3 095	G + I	Best.Nr.	801330	801430	802330	802430
		Preis				
3 205	H + I	Best.Nr.	801332	801432	802332	802432
		Preis				
3 320	2I	Best.Nr.	801333	801433	802333	802433
		Preis				
3 420	2D + E	Best.Nr.	801334	801434	802334	802434
		Preis				
3 530	2D + F	Best.Nr.	801335	801435	802335	802435
		Preis				
3 645	3E	Best.Nr.	801336	801436	802336	802436
		Preis				
3 750	2E + F	Best.Nr.	801337	801437	802337	802437
		Preis				
3 860	2F + E	Best.Nr.	801338	801438	802338	802438
		Preis				
3 970	3F	Best.Nr.	801339	801439	802339	802439
		Preis				
4 075	2F + G	Best.Nr.	801340	801440	802340	802440
		Preis				
4 180	2G + F	Best.Nr.	801341	801441	802341	802441
		Preis				
4 285	3G	Best.Nr.	801342	801442	802342	802442
		Preis				
4 410	F + G + I	Best.Nr.	801343	801443	802343	802443
		Preis				
4 510	2G + I	Best.Nr.	801345	801445	802345	802445
		Preis				
4 630	F + 2I	Best.Nr.	801346	801446	802346	802446
		Preis				

Bei längeren Abmessungen fragen Sie uns

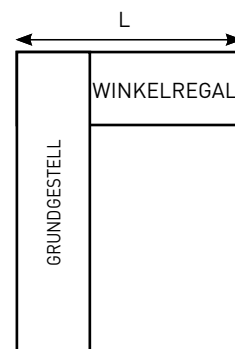
(1) Zur Bestellung zusätzlicher Ebenen nehmen Sie die Tabelle der kompletten Ebenen auf Seite 383 zu Hilfe und bestellen Sie die benötigten Module.

z.B für ein Regal von 1900 mm bestellen Sie die kompletten Ebenen B+C in der entsprechend benötigten Stückzahl.

WICHTIG : Die oben genannten Preise verstehen sich inklusive Grundgestell + Kunststoffroste. Die Regale sind vollständig und montagebereit.

RECHTE WINKELREGALE - AUFLAGEN AUS POLYPROPYLEN

MAßE		WINKELREGALE 600 MM	
Länge mm	Benützte Quertraversen	3 ^{ebenen (1)}	4 ^{ebenen (1)}
1 395	A	Best.Nr.	805313
		Preis	805413
1 500	B	Best.Nr.	805314
		Preis	805414
1 610	C	Best.Nr.	805316
		Preis	805416
1 715	D	Best.Nr.	805317
		Preis	805417
1 825	E	Best.Nr.	805318
		Preis	805418
1 935	F	Best.Nr.	805319
		Preis	805419
2 040	G	Best.Nr.	805320
		Preis	805420
2 150	H	Best.Nr.	805321
		Preis	805421
2 260	I	Best.Nr.	805322
		Preis	805422
2 380	2B	Best.Nr.	805323
		Preis	805423
2 490	B + C	Best.Nr.	805324
		Preis	805424
2 600	2C	Best.Nr.	805325
		Preis	805425
2 700	C + D	Best.Nr.	805326
		Preis	805426
2 805	2D	Best.Nr.	805328
		Preis	805428
2 915	D + E	Best.Nr.	805329
		Preis	805429
3 030	2E	Best.Nr.	805330
		Preis	805430
3 140	E + F	Best.Nr.	805331
		Preis	805431
3 245	2F	Best.Nr.	805332
		Preis	805432
3 350	F + G	Best.Nr.	805333
		Preis	805433
3 455	2G	Best.Nr.	805334
		Preis	805434



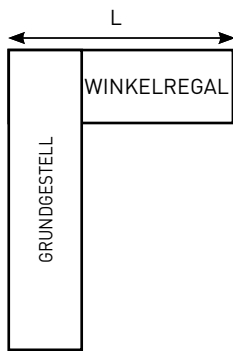
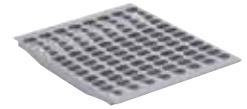
L : Gesamtlänge der Regale inkl. Grundgestell in mm



[1] Zur Bestellung zusätzlicher Ebenen nehmen Sie die Tabelle der kompletten Ebenen (auf Seite 383 zu Hilfe und bestellen Sie die benötigten Module.
z.B für ein Regal von 2260 mm bestellen Sie die kompletten Ebenen I sowie die Eckelemente in der entsprechend benötigten Stückzahl.

WICHTIG : Die oben genannten Preise verstehen sich inklusive Grundgestell + Kunststoffroste. Die Regale sind vollständig und montagebereit.

Bei längeren Abmessungen fragen Sie uns



L : Gesamtlänge der Regale inkl. Grundgestell in mm

RECHTE WINKELREGALE - AUFLAGEN AUS POLYPROPYLEN

MAßE	Benützte Quertraversen	WINKELREGALE 425 MM		
		3 ^{ebenen (1)}	4 ^{ebenen (1)}	
1 220	A	Best.Nr.	806312	806412
		Preis		
1 325	B	Best.Nr.	806313	806413
		Preis		
1 435	C	Best.Nr.	806314	806414
		Preis		
1 540	D	Best.Nr.	806315	806415
		Preis		
1 650	E	Best.Nr.	806316	806416
		Preis		
1 760	F	Best.Nr.	806317	806417
		Preis		
1 865	G	Best.Nr.	806318	806418
		Preis		
1 975	H	Best.Nr.	806319	806419
		Preis		
2 085	I	Best.Nr.	806320	806420
		Preis		
2 205	2B	Best.Nr.	806321	806421
		Preis		
2 315	B + C	Best.Nr.	806323	806423
		Preis		
2 425	2C	Best.Nr.	806324	806424
		Preis		
2 525	C + D	Best.Nr.	806325	806425
		Preis		
2 630	2D	Best.Nr.	806326	806426
		Preis		
2 740	D + E	Best.Nr.	806327	806427
		Preis		
2 855	2E	Best.Nr.	806328	806428
		Preis		
2 965	E + F	Best.Nr.	806329	806429
		Preis		
3 070	2F	Best.Nr.	806330	806430
		Preis		
3 175	F + G	Best.Nr.	806331	806431
		Preis		
3 280	2G	Best.Nr.	806332	806432
		Preis		



(1) Zur Bestellung zusätzlicher Ebenen nehmen Sie die Tabelle der kompletten Ebenen (auf Seite 383 zu Hilfe) und bestellen Sie die benötigten Module.
z.B für ein Regal von 2085 mm bestellen Sie die kompletten Ebenen I sowie die Eckelemente in der entsprechend benötigten Stückzahl.

WICHTIG : Die oben genannten Preise verstehen sich inklusive Grundgestell + Kunststoffroste. Die Regale sind vollständig und montagebereit.

Bei längeren Abmessungen fragen Sie uns

GASTRONORMREGALE IN MODULBAUWEISE

GRUNDREGALE - AUFLAGEN AUS ALUMINIUM

MAßE		GESAMTTIEFE 600 MM		GESAMTTIEFE 500 MM		GESAMTTIEFE 425 MM		
Länge mm	Benützte Quertraversen	3 ^{ebenen (1)}	4 ^{ebenen (1)}	3 ^{ebenen (1)}	4 ^{ebenen (1)}	3 ^{ebenen (1)}	4 ^{ebenen (1)}	
805	A	Best.Nr.	811308	811408	813308	813408	812308	812408
		Preis						
910	B	Best.Nr.	811309	811409	813309	813409	812309	812409
		Preis						
1 020	C	Best.Nr.	811310	811410	813310	813410	812310	812410
		Preis						
1 125	D	Best.Nr.	811311	811411	813311	813411	812311	812411
		Preis						
1 235	E	Best.Nr.	811312	811412	813312	813412	812312	812412
		Preis						
1 345	F	Best.Nr.	811313	811413	813313	813413	812313	812413
		Preis						
1 450	G	Best.Nr.	811314	811414	813314	813414	812314	812414
		Preis						
1 560	H	Best.Nr.	811315	811415	813315	813415	812315	812415
		Preis						
1 670	I	Best.Nr.	811316	811416	813316	813416	812316	812416
		Preis						
1 790	2B	Best.Nr.	811317	811417	813317	813417	812317	812417
		Preis						
1 900	B + C	Best.Nr.	811318	811418	813318	813418	812318	812418
		Preis						
2 010	2C	Best.Nr.	811320	811420	813320	813420	812320	812420
		Preis						
2 110	C + D	Best.Nr.	811321	811421	813321	813421	812321	812421
		Preis						
2 215	2D	Best.Nr.	811322	811422	813322	813422	812322	812422
		Preis						
2 325	D + E	Best.Nr.	811323	811423	813323	813423	812323	812423
		Preis						
2 440	2E	Best.Nr.	811324	811424	813324	813424	812324	812424
		Preis						
2 550	E + F	Best.Nr.	811325	811425	813325	813425	812325	812425
		Preis						
2 660	2F	Best.Nr.	811326	811426	813326	813426	812326	812426
		Preis						
2 765	F + G	Best.Nr.	811327	811427	813327	813427	812327	812427
		Preis						
2 870	2G	Best.Nr.	811328	811428	813328	813428	812328	812428
		Preis						



MAßE		GESAMTTIEFE 600 MM		GESAMTTIEFE 500 MM		GESAMTTIEFE 425 MM		
Länge mm	Benützte Quertraversen	3 ^{ebenen (1)}	4 ^{ebenen (1)}	3 ^{ebenen (1)}	4 ^{ebenen (1)}	3 ^{ebenen (1)}	4 ^{ebenen (1)}	
2 990	F + I	Best.Nr.	811329	811429	813329	813429	812329	812429
		Preis						
3 095	G + I	Best.Nr.	811330	811430	813330	813430	812330	812430
		Preis						
3 205	H + I	Best.Nr.	811332	811432	813332	813432	812332	812432
		Preis						
3 320	2I	Best.Nr.	811333	811433	813333	813433	812333	812433
		Preis						
3 420	2D + E	Best.Nr.	811334	811434	813334	813434	812334	812434
		Preis						
3 530	2D + F	Best.Nr.	811335	811435	813335	813435	812335	812435
		Preis						
3 645	3E	Best.Nr.	811336	811436	813336	813436	812336	812436
		Preis						
3 750	2E + F	Best.Nr.	811337	811437	813337	813437	812337	812437
		Preis						
3 860	2F + E	Best.Nr.	811338	811438	813338	813438	812338	812438
		Preis						
3 970	3F	Best.Nr.	811339	811439	813339	813439	812339	812439
		Preis						
4 075	2F + G	Best.Nr.	811340	811440	813340	813440	812340	812440
		Preis						
4 180	2G + F	Best.Nr.	811341	811441	813341	813441	812341	812441
		Preis						
4 285	3G	Best.Nr.	811342	811442	813342	813442	812342	812442
		Preis						
4 410	F + G + I	Best.Nr.	811343	811443	813343	813443	812343	812443
		Preis						
4 510	2G + I	Best.Nr.	811345	811445	813345	813445	812345	812445
		Preis						
4 630	F + 2I	Best.Nr.	811346	811446	813346	813446	812346	812446
		Preis						

Bei längeren Abmessungen fragen Sie uns

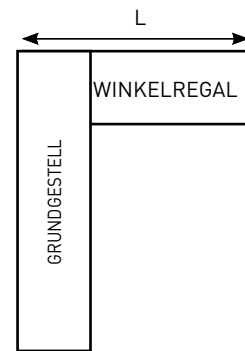
(1) Zur Bestellung zusätzlicher Ebenen nehmen Sie die Tabelle der kompletten Ebenen auf Seite 383 zu Hilfe und bestellen Sie die benötigten Module.

z.B für ein Regal von 1900 mm bestellen Sie die kompletten Ebenen B+C in der entsprechend benötigten Stückzahl.

WICHTIG : Die oben genannten Preise verstehen sich inklusive Grundgestell + Aluminiumauflagen. Die Regale sind vollständig und montagebereit.

RECHTE WINKELREGALE - AUFLAGEN AUS ALUMINIUM

MAßE		WINKELREGALE 600 MM	
Länge mm	Benützte Quertraversen	3 ^{ebenen (1)}	4 ^{ebenen (1)}
1 395	A	Best.Nr.	815313
		Preis	815413
1 500	B	Best.Nr.	815314
		Preis	815414
1 610	C	Best.Nr.	815316
		Preis	815416
1 715	D	Best.Nr.	815317
		Preis	815417
1 825	E	Best.Nr.	815318
		Preis	815418
1 935	F	Best.Nr.	815319
		Preis	815419
2 040	G	Best.Nr.	815320
		Preis	815420
2 150	H	Best.Nr.	815321
		Preis	815421
2 260	I	Best.Nr.	815322
		Preis	815422
2 380	2B	Best.Nr.	815323
		Preis	815423
2 490	B + C	Best.Nr.	815324
		Preis	815424
2 600	2C	Best.Nr.	815325
		Preis	815425
2 700	C + D	Best.Nr.	815326
		Preis	815426
2 805	2D	Best.Nr.	815328
		Preis	815428
2 915	D + E	Best.Nr.	815329
		Preis	815429
3 030	2E	Best.Nr.	815330
		Preis	815430
3 140	E + F	Best.Nr.	815331
		Preis	815431
3 245	2F	Best.Nr.	815332
		Preis	815432
3 350	F + G	Best.Nr.	815333
		Preis	815433
3 455	2G	Best.Nr.	815334
		Preis	815434



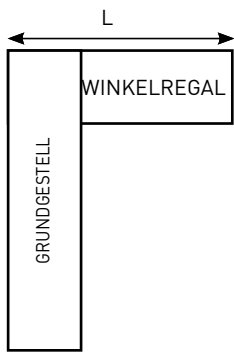
L : Gesamtlänge der Regale inkl. Grundgestell in mm



(1) Zur Bestellung zusätzlicher Ebenen nehmen Sie die Tabelle der kompletten Ebenen (auf Seite 383 zu Hilfe und bestellen Sie die benötigten Module.
z.B für ein Regal von 2260 mm bestellen Sie die kompletten Ebenen I sowie die Eckelemente in der entsprechend benötigten Stückzahl.

WICHTIG : Die oben genannten Preise verstehen sich inklusive Grundgestell + Aluminiumauflagen. Die Regale sind vollständig und montagebereit.

Bei längeren Abmessungen fragen Sie uns



L : Gesamtlänge der Regale
inkl. Grundgestell in mm



(1) Zur Bestellung zusätzlicher Ebenen nehmen Sie die Tabelle der kompletten Ebenen (auf Seite 383 zu Hilfe und bestellen Sie die benötigten Module.
z.B für ein Regal von 2085 mm bestellen Sie die kompletten Ebenen I sowie die Eckelemente in der entsprechend benötigten Stückzahl.

WICHTIG : Die oben genannten Preise verstehen sich inklusive Grundgestell + Aluminiumauflagen. Die Regale sind vollständig und montagebereit.

Bei längeren Abmessungen fragen Sie uns

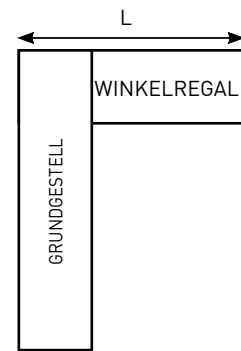
RECHTE WINKELREGALE - AUFLAGEN AUS ALUMINIUM

MAßE	Benützte Quertraversen	WINKELREGALE 500 MM		
		3 ^{ebenen (1)}	4 ^{ebenen (1)}	
1 295	A	Best.Nr.	817312	817412
		Preis		
1 400	B	Best.Nr.	817313	817413
		Preis		
1 510	C	Best.Nr.	817315	817415
		Preis		
1 615	D	Best.Nr.	817316	817416
		Preis		
1 725	E	Best.Nr.	817317	817417
		Preis		
1 835	F	Best.Nr.	817318	817418
		Preis		
1 940	G	Best.Nr.	817319	817419
		Preis		
2 050	H	Best.Nr.	817320	817420
		Preis		
2 160	I	Best.Nr.	817321	817421
		Preis		
2 280	2B	Best.Nr.	817322	817422
		Preis		
2 390	B + C	Best.Nr.	817323	817423
		Preis		
2 500	2C	Best.Nr.	817324	817424
		Preis		
2 600	C + D	Best.Nr.	817325	817425
		Preis		
2 705	2D	Best.Nr.	817327	817427
		Preis		
2 815	D + E	Best.Nr.	817328	817428
		Preis		
2 930	2E	Best.Nr.	817329	817429
		Preis		
3 040	E + F	Best.Nr.	817330	817430
		Preis		
3 145	2F	Best.Nr.	817331	817431
		Preis		
3 250	F + G	Best.Nr.	817332	817432
		Preis		
3 355	2G	Best.Nr.	817333	817433
		Preis		



RECHTE WINKELREGALE - AUFLAGEN AUS ALUMINIUM

MAßE		WINKELREGALE 425 MM		
Länge mm	Benützte Quertraversen		3 ^{ebenen (1)}	4 ^{ebenen (1)}
1 220	A	Best.Nr.	816312	816412
		Preis		
1 325	B	Best.Nr.	816313	816413
		Preis		
1 435	C	Best.Nr.	816314	816414
		Preis		
1 540	D	Best.Nr.	816315	816415
		Preis		
1 650	E	Best.Nr.	816316	816416
		Preis		
1 760	F	Best.Nr.	816317	816417
		Preis		
1 865	G	Best.Nr.	816318	816418
		Preis		
1 975	H	Best.Nr.	816319	816419
		Preis		
2 085	I	Best.Nr.	816320	816420
		Preis		
2 205	2B	Best.Nr.	816321	816421
		Preis		
2 315	B + C	Best.Nr.	816323	816423
		Preis		
2 425	2C	Best.Nr.	816324	816424
		Preis		
2 525	C + D	Best.Nr.	816325	816425
		Preis		
2 630	2D	Best.Nr.	816326	816426
		Preis		
2 740	D + E	Best.Nr.	816327	816427
		Preis		
2 855	2E	Best.Nr.	816328	816428
		Preis		
2 965	E + F	Best.Nr.	816329	816429
		Preis		
3 070	2F	Best.Nr.	816330	816430
		Preis		
3 175	F + G	Best.Nr.	816331	816431
		Preis		
3 280	2G	Best.Nr.	816332	816432
		Preis		



L : Gesamtlänge der Regale inkl. Grundgestell in mm



(1) Zur Bestellung zusätzlicher Ebenen nehmen Sie die Tabelle der kompletten Ebenen (auf Seite 379 zu Hilfe und bestellen Sie die benötigten Module. z.B für ein Regal von 2260 mm bestellen Sie die kompletten Ebenen I sowie die Eckelemente in der entsprechend benötigten Stückzahl.

WICHTIG : Die oben genannten Preise verstehen sich inklusive Grundgestell + Aluminiumauflagen. Die Regale sind vollständig und montagebereit.

Bei längeren Abmessungen fragen Sie uns

FAHRBARE REGALE AUS ALUMINIUM

- Zum einfachen Reinigen in den Kühlkammern oder zum Schaffen von Lagerbereichen in der Nähe der Arbeitsplätze.
- Die Einheiten sind mit 4 Rädern aus Verbundmaterial ausgestattet, davon 2 mit Bremsen.
- Anm.: für eine bessere Steifigkeit werden die Module mit einer Sicherheitsverstrebung ausgeliefert.
- Höchstbelastung: 60 kg pro lfM je Niveau. Maximale Belastung zwischen zwei Leitern: 200kg.
- Gesamthöhe : 1845 mm.



MAßE		GESAMTTIEFE 600 MM		GESAMTTIEFE 425 MM		
		AUFLAGEN AUS POLYPROPYLEN	AUFLAGEN AUS ALUMINIUM	AUFLAGEN AUS POLYPROPYLEN	AUFLAGEN AUS ALUMINIUM	
Länge mm	Benützte Quertraversen	4 _{ebenen (1)}	4 _{ebenen (1)}	4 _{ebenen (1)}	4 _{ebenen (1)}	
805	A	Best.Nr.	821401	831401	822401	832401
		Preis				
910	B	Best.Nr.	821402	831402	822402	832402
		Preis				
1 020	C	Best.Nr.	821403	831403	822403	832403
		Preis				
1 125	D	Best.Nr.	821404	831404	822404	832404
		Preis				
1 235	E	Best.Nr.	821405	831405	822405	832405
		Preis				
1 345	F	Best.Nr.	821406	831406	822406	832406
		Preis				
1 450	G	Best.Nr.	821407	831407	822407	832407
		Preis				

KOMPONENTE FÜR GN-REGALSYSTEM



LEITER AUS ELOXIERTEM ALUMINIUM 15 MIKRON

Diese Leitern sind mit 3 Sätzen Anschläge, die in identischem Abstand von jedem Querholm positioniert sind, ausgestattet, so dass insgesamt 7 potentiell nutzbare Ebenen entstehen.

T mm	B mm	H mm	Leiter Querschnitt mm	Stäbe Querschnitt mm	Best.Nr.	Preis
600	600	1730	32x28	10x30	807101	
425	425	1730	32x28	10x30	807102	
500	500	1730	32 x 28	10 x 30	807103	



QUERTRAVERSE AUS ANODISIERTEM ALUMINIUM QUERSCHNITT 25 X 36 MM

Diese Quertraverse passen zu unseren 3 Regal-Modellen : Tiefen 600, 500 und 425. Zur Prüfung der Module siehe Seite 371.

	L mm	Best.Nr.	Preis
Für Modul A	800	808001	
Für Modul B	905	808002	
Für Modul C	1015	808003	
Für Modul D	1125	808004	
Für Modul E	1230	808005	
Für Modul F	1340	808006	
Für Modul G	1450	808007	
Für Modul H	1560	808008	
Für Modul I	1665	808009	



ECKELEMENT EDELSTAHL

	Best.Nr.	Preis
Für Regal 600 mm	807501	
Für Regal 425 mm	807502	
Für Regal 500 mm	807503	



AUFLAGE AUS POLYPROPYLEN

T mm	L mm		Best.Nr.	Preis
Für Regal 600 mm				
530	325	(a)	809011	
530	433	(b)	809012	
Für Regal 425 mm				
354	325	(a)	809111	
354	433	(b)	809112	



Temperaturbeständigkeit der Auflageböden :
-20°C bis 60°C



AUFLAGE AUS ALUMINIUM

T mm	L mm		Best.Nr.	Preis
Für Regal 600 mm				
530	325	(a)	809301	
530	433	(b)	809302	
Für Regal 500 mm				
430	325	(a)	809401	
430	433	(b)	809402	
Für Regal 425 mm				
354	325	(a)	809501	
354	433	(b)	809502	

(*) Siehe Basismodule auf Seite 371.

KOMPLETTE EBENEN MIT AUFLAGEN AUS POLYPROPYLEN UND QUERTRAVERSEN

Kunststoffroste + Quertraversen - 1	Best. Nr.	Preis
Tiefe : 600 mm		
A	809601	
B	809602	
C	809603	
D	809604	
E	809605	
F	809606	
G	809607	
H	809608	
I	809609	
Tiefe : 425 mm		
A	809621	
B	809622	
C	809623	
D	809624	
E	809625	
F	809626	
G	809627	
H	809628	
I	809629	

KOMPLETTE EBENEN MIT AUFLAGEN AUS ALUMINIUM UND QUERTRAVERSEN

Kunststoffroste + Quertraversen - 2	Best. Nr.	Preis
Tiefe : 600 mm		
A	809701	
B	809702	
C	809703	
D	809704	
E	809705	
F	809706	
G	809707	
H	809708	
I	809709	
Tiefe : 500 mm		
A	809711	
B	809712	
C	809713	
D	809714	
E	809715	
F	809716	
G	809717	
H	809718	
I	809719	
Tiefe : 425 mm		
A	809721	
B	809722	
C	809723	
D	809724	
E	809725	
F	809726	
G	809727	
H	809728	
I	809729	



REGALGRUNDSET MIT 2 STÄNDERN UND 4 EBENEN

Mit diesem Grundset kann ein 600 mm bzw. 425 mm - 4-Ebenen- Regal mit Kunststoffrosten und mit 480 mm Ebenen-Abstand aufgestellt werden.
 Gesamttiefe :
 * 600 mm
 * 425 mm
 Gesamtlänge : 1 020 mm
 Verpackungsmaße : 1 980 x 660 x 110 mm - Gewicht : 20 kg

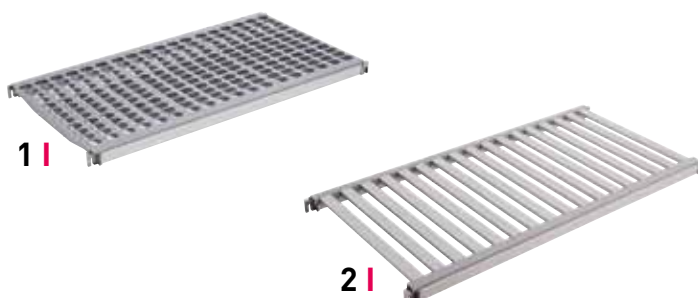
T mm	Best. Nr.	Preis
600	893001	
425	893002	

REGALANBAUSET MIT 1 STÄNDER UND 4 EBENEN

Mit diesem Anbausatz kann ein 600 mm bzw. 425 mm - 4 -Ebenen- Regal mit Kunststoffrosten und mit 480 mm. Ebenen-Abstand aufgestellt werden.
 Gesamttiefe :
 * 600 mm
 * 425 mm
 Gesamtlänge : 985 mm - Gesamtlänge inkl. Grundset 2010 mm.
Achtung : Dieser Anbausatz kann nur mit einem vorhandenen Grundset verwendet werden.
 Verpackungsmaße : 1 980 x 660 x 110 mm - Gewicht : 17 kg

T mm	Best. Nr.	Preis
600	893301	
425	893302	

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
 Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

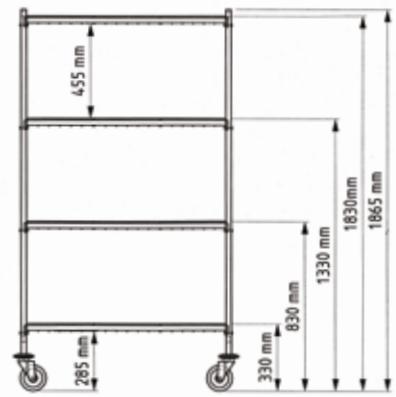


LAGERUNG

MOBILE EDELSTAHLREGALE WANDREGALE



- Einfach und solide: Inox-Schrauben
- Maximale Belastung: 30 kg pro Kunststoffrost und 300 kg verteilt auf das Regal.
- Lange Lebensdauer bei sachgemäßem Umgang.
- Perfekte Rigidität der Struktur (Vierkant-Profil aus rostfreiem Stahl 25 x 25 mm).
- Temperaturbeständigkeit der Auflageböden : -20°C bis 60°C.

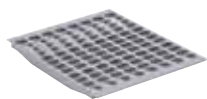


FAHRBARE AUSFÜHRUNG LÄNGE 1100 MM

Modul mm	Länge mm	Tiefe mm	Schienen Abstand mm	Best.Nr.	Preis
A	1100	610	455	819601	
A	1100	435	455	819603	

FAHRBARE AUSFÜHRUNG LÄNGE 1425 MM

Modul mm	Länge mm	Tiefe mm	Schienen Abstand mm	Best.Nr.	Preis
B	1425	610	455	819801	
B	1425	435	455	819803	



AUFLAGE AUS POLYPROPYLEN



T mm	L mm	(*)	Best.Nr.	Preis
Für Regal 600 mm				
530	325	(a)	809011	
530	433	(b)	809012	
Für Regal 425 mm				
354	325	(a)	809111	
354	433	(b)	809112	

(*) Siehe Basismodule auf Seite 371.

EDELSTAHL-LEITER FÜR FAHRBARE REGALE

Die Leitern sind mit 2 Rädern mit Bremsen aus Verbundwerkstoff versehen.



T mm	T mm	H mm	Leiter Querschnitt mm	Stäbe Querschnitt mm	Best.Nr.	Preis
600	610	1865	25x25	25x25	819904	
425	435	1865	25x25	25x25	819905	

EDELSTAHL-TRAVERSE

Die Traversen sind passend für beide Leitermodelle: 600 mm und 425 mm. Querschnitt 25x25mm.



L mm	Best.Nr.	Preis
Für Modul Länge 975 mm		
997	A	819907
Für Modul Länge 1300 mm		
1322	B	819908



WANDGESTELL

Edelstahl - Stärke 1,2 mm. Mit Edelstahlschrauben geliefert für die Wandbefestigung.

L mm	T mm	H mm	Best.Nr.	Preis
1 000	375	165	845110	
1 600	375	165	845116	



WANDREGAL FÜR FLASCHEN

Nutzfläche für die Lagerung 640 x 95 mm. Mit Edelstahlschrauben geliefert für die Wandbefestigung.

L mm	T mm	H mm	Best.Nr.	Preis*
650	105	110	846007	



KLAPPBARES WANDREGAL FÜR BLECHE

Aus rostfreiem Stahl.
Tiefe des eingeklappten Regals: 50 mm.
10 Ebenen in einem Abstand von jeweils 90 mm.
Maximale Belastung je Ebene: 10 kg.
Verriegelung der Arme in den beiden Stellungen offen / geschlossen.
Geeignet für Bleche und Roste 600 x 400 und GN 1/1.
Mit Edelstahlschrauben geliefert für die Wandbefestigung.

L mm	T geschlossen	T geöffnet	H mm	Best. Nr.	Preis*
455	53	380	997	845010	



WANDABLAGEREGAL

Zum Aufstellen auf der Arbeitsplatte.
Mobile Klappstruktur: einfach zu verstauen.
Verriegelungssystem in den offenen und geschlossenen Positionen.
Kapazität 5 Ebenen GN 1/1.
Maximale Gesamtlast: 40 kg.
Struktur aus rostfreiem Stahl
4 rutschfeste Füße

L mm	T mm	H mm	Etagen Abstand mm	Best.Nr.	Preis*
383	555	448	75	845015	

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>





- Dieses "Mehrzweckregal" ist besonders zur Aufbewahrung von Koch-Utensilien in gewerblich genutzten Küchen geeignet. Sein Design lässt sich leicht integrieren und es bietet eine hohe Aufbewahrungskapazität auf kleinstem Raum.
- Einfache Reinigung.
- Leichte und schnelle Wandmontag. Zur Wandbefestigung sind für das vorhandene Mauerwerk geeignete Dübel und vorzugsweise rostfreie Schrauben zu benutzen (Befestigungsmaterial wird nicht mitgeliefert).
- Maximale Belastung : 50kg auf die Gesamtfläche verteilt.

GROßE ABLAGEKAPAZITÄT, PLATZ SPARENT



Eine am Oberteil vorgesehene Abstellfläche für große Gegenstände.



Am Unterteil angebrachte Stäbe zum Aufhängen (direkt bzw. mit Haken) von Kasserollen, Pfannen; Schöpflöffeln, Schaumlöffeln usw.



WANDREGAL FÜR UTENSILIEN

Modelle

Gesamtlänge	800 mm	1200 mm
Gesamtiefe	400 mm	400 mm
Gesamthöhe	300 mm	300 mm
Höchstbelastung	50 kg	50 kg
Leergewicht	6 kg	8 kg
Wandregal für Utensilien	Best.Nr. 845608	845612

Preis*

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

- Mögliche Installation an Wänden, die mit Kabelkanälen, vorstehenden Rohren, elektrischen Schalttafeln, ...bestückt sind.
- Optimierung sämtlicher Küchenwände.
- Formen wurden auf die Leichtigkeit des Abfließens des Reinigungswassers hinkonzipiert : gebogene und offene Streben.
- Montage durch Dübelverbindungen (Inox-Schrauben werden mitgeliefert).
- Maximale Belastung von 50 kg verteilt auf die gesamte Oberfläche.
- Hinweis : Die Größe der nicht mitgelieferten Verschraubungsteile und Dübel zur Befestigung ist entsprechend der Beschaffenheit der Wand zu wählen.



Diese einzigartigen Regale schaffen "dreidimensionalen" Platz!
Besonders geeignet im Restaurant- und Gaststättengewerbe zur optimalen Wandnutzung in verwinkelten Räumen.

VARIABLE WANDREGALE

Modelle		Kleines Modell	Grosses Modell
Gesamtlänge		800 mm	1200 mm
Gesamttiefe		470 mm	470 mm
Gesamthöhe		1000 mm	1000 mm
Höchstbelastung (pro Etage)		50 kg	50 kg
Leergewicht		12 kg	18 kg
Mehrzweck-Wandregale (Mit 2 Ebenen geliefert)	Best.Nr.	845618	845622
	Preis*		
OPTIONEN			
1 - Ständer mit Zahnstange	Best.Nr.	845635	845635
	Preis		
2 - Regaletage	Best.Nr.	845630	845631
	Preis		
3 - Auflagekonsole für Regaletage**	Best.Nr.	845637	845637
	Preis		

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

** Zu beachten: Zur Realisierung einer zusätzlichen Regalebene sind 2 Konsolen Best. Nr. 845637 erforderlich. (Inox-Schrauben für die Montage werden mitgeliefert.)



- 1 Veränderbar in die Höhe: Inox-Leisten mit Zahnstangen von 1 m Höhe mit 9 Positionen mit 107 mm - Teilung.
- 2 Veränderbar in die Seite: Ausdehnung von 165 mm (Elektroschränke oder Möbel vermeiden).
- 3 Veränderbar in die Tiefe: Loslösung von der Wand mit einem Abstand von 25 bis 70 mm.



1 |



2 |



3 |

STANDARD-AUSSTATTUNG

- Basiskörbe mit einer Nutzhöhe von 75 mm aus Polypropylen.
- Aufsätze mit einer Nutzhöhe von 40 mm mit oder ohne Trennwand aus Polypropylen.
- Clip-Montage.

+ Effizient

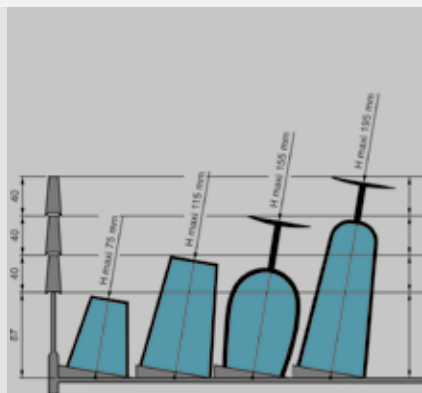
- Voll kompatibel mit zentral oder lateral gesteuerten Maschinen.
- Der Boden und die Trennwände wurden so konzipiert, dass das Spülwasser einwandfrei zirkulieren kann.
- Aufsteckrahmen mit oder ohne Unterteilungen.
- Gläserkorb : Boden mit Neigungsebenen für die Gläser, die ein schnelles Trocknen gewährleisten : das Wasser fließt von den Stielgläsern ab (außer Fach mit 49 Gläsern : gerades Modell).
- Mit einer wirksamen Bruchssicherung bei der Handhabung.

+ Einfache Handhabung

- Farb-Clips für eine leichtere Identifizierung des Inhalts eines Behälters.
- Integrierte Griffe auf sämtlichen Seiten, um die Handhabung zu erleichtern.
- Leicht zu stapeln, um in der Küche Platz zu sparen.

+ Umweltfreundlicher

- Nach der Ausmusterung vollständig recycelbar (Polypropylen).



WELCH EN GLÄSERKO RB BENÖTIGE ICH

Wir für jeden Korb den maximalen Gläserdurchmesser angegeben, der in die Korbunterteilung paßt. Das Bourgeat-System setzt sich zusammen aus :

- Einem Grundkorb, mit oder ohne Unterteilungen einer konstanten
- Nutzhöhe von 75 mm für alle Modelle.
- Aufsteckrahmen mit Unterteilungen (mit einer Nutzhöhe von 40 mm) für die Gläserkörbe.
- Aufsteckrahmen ohne Unterteilungen (einer Nutzhöhe von 40 mm), die auf alle Korbmodelle passen.

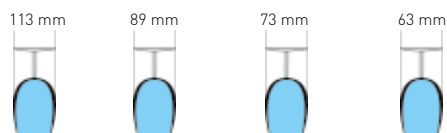
Diese verschiedenen Elemente lassen sich leicht untereinander kombinieren: Es ist möglich, in einem Fach Aufsätze mit und ohne Trennwände abzuwechseln. Die obenstehende Tabelle wird Ihnen beim Schreiben Ihrer Bestellung behilflich sein.



GESCHIRRSPÜLKÖRBE

KONZIPIERT ZUM OPTIMALEN GESCHIRRSPÜLEN





GESCHIRRSPÜLKÖRBE

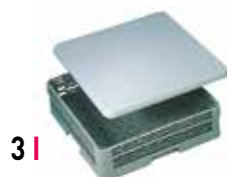
Modelle

	16	25	36	49
Anzahl der Gläser	16	25	36	49
Gesamtlänge	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Gesamtbreite	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Gesamthöhe	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Länge der Unterteilungen	115 mm	91 mm	75 mm	65 mm
Breite der Unterteilungen	115 mm	91 mm	75 mm	65 mm
Höhe der Unterteilungen	87 mm	87 mm	87 mm	87 mm
Leergewicht	1,6 kg	1,7 kg	1,8 kg	2 kg
Grundkorb mit Unterteilungen	Best.Nr. 815016	Best.Nr. 815025	Best.Nr. 815036	Best.Nr. 815049
	Preis*			

ZUBEHÖR

1 - Aufsteckrahmen mit Unterteilungen - H 40mm	Best.Nr. 815516	Best.Nr. 815525	Best.Nr. 815536	Best.Nr. 815549
	Preis*			
2 - Aufsteckrahmen ohne Unterteilungen - H40mm	Best.Nr. 811700	Best.Nr. 811700	Best.Nr. 811700	Best.Nr. 811700
	Preis*			
3 - Deckel	Best.Nr. 816550	Best.Nr. 816550	Best.Nr. 816550	Best.Nr. 816550
	Preis*			
7 - Clips in Weiß - 10 -Stück Beutel	Best.Nr. 817015	Best.Nr. 817015	Best.Nr. 817015	Best.Nr. 817015
	Preis*			
7 - Clips in Blau - 10 -Stück Beutel	Best.Nr. 817016	Best.Nr. 817016	Best.Nr. 817016	Best.Nr. 817016
	Preis*			
7 - Clips in Grün - 10 -Stück Beutel	Best.Nr. 817017	Best.Nr. 817017	Best.Nr. 817017	Best.Nr. 817017
	Preis*			
7 - Clips in Rot - 10 -Stück Beutel	Best.Nr. 817018	Best.Nr. 817018	Best.Nr. 817018	Best.Nr. 817018
	Preis*			
7 - Clips in Gelb - 10 -Stück Beutel	Best.Nr. 817019	Best.Nr. 817019	Best.Nr. 817019	Best.Nr. 817019
	Preis*			

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
 Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



- Diese recyclebaren Geschirrspülkörbe aus Polypropylen gewährleisten einen optimalen Schutz des Geschirrs.
- Voll kompatibel mit zentral oder lateral gesteuerten Maschinen.
- Der Boden und die Trennwände wurden so konzipiert, dass das Spülwasser einwandfrei zirkulieren kann und ein optimales und schnelles Trocknen gewährleistet ist, mit einer Neigungsebene für Gläser mit Füßen.
- **Glasfächer: geneigte Modelle (außer Fach mit 49 Gläsern: gerades Modell).**
- Option farbige Clips zur Kennzeichnung aus lebensmittelechtem ABS.

Grundkorb mit Fingern - 811000 :

- Für Tablett mit einer max-Länge von 460 mm. Andere Abmessungen, siehe Art-Nr 813011 daunen. Abstand zwischen Fingern : 50 mm.

Grundkorb mit Fingern - 813011 :

- Abstand zwischen den Fingern : 45 mm. Unentbehrlich für Tablett länger als 460 mm. Für 9 Tablett.

Besteckeinsatz :

- Dieser Besteckeinsatz ist zu unserem Grundkorb 812010 oder 812037 mit Aufsteckrahmen Ref : 811700 geeignet.



GESCHIRRSPÜLKÖRBE

Modelle		Grundkorb - Masche: 10x10mm	Grundkorb - Masche: 37x37mm	Grundkorb mit Fingern H 65 mm	Grundkorb mit Fingern H 70 mm
Gesamtlänge		500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Gesamtbreite		500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Gesamthöhe		100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Leergewicht		1,4 kg	1,3 kg	1,6 kg	1,6 kg
Grundkorb	Best.Nr.	812010	812037	811000	813011
	Preis*				

ZUBEHÖR

2 - Aufsteckrahmen ohne Unterteilung - H 40mm	Best.Nr.	811700	811700	811700	
	Preis*				
3 - Deckel	Best.Nr.	816550	816550	816550	816550
	Preis*				
4 - Besteckeinsatz	Best.Nr.	817010	817010		
	Preis*				
5 - CNS - Schützrost	Best.Nr.	817546	817546		
	Preis				
6 - Korb für 200 -250 Bestecke - 8 Unterteilungen - LxBxH : 430 x 210 x 150 mm	Best.Nr.	818008	818008		
	Preis*				
7 - Clips in Weiß - 10 -Stück Beutel	Best.Nr.	817015	817015	817015	817015
	Preis*				
7 - Clips in Blau - 10 -Stück Beutel	Best.Nr.	817016	817016	817016	817016
	Preis*				
7 - Clips in Grün - 10 -Stück Beutel	Best.Nr.	817017	817017	817017	817017
	Preis*				
7 - Clips in Rot - 10 -Stück Beutel	Best.Nr.	817018	817018	817018	817018
	Preis*				
7 - Clips in Gelb - 10 -Stück Beutel	Best.Nr.	817019	817019	817019	817019
	Preis*				

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
 Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



PLATTFORMWAGEN :

- Modell 797106 : 500 x 500 mm. Geformte abnehmbare Auflage Mit Handgriff.
- Modell 797306 : 500 x 500 mm. Auflage aus Edelstahl verschweißt, ergonomischer Handgriff.
Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichen Lebensmittelhygiene entsprechen.
Temperaturbeständigkeit der Räder: -10°C/+40°C.

REGALWAGEN :

- 776706 : Aus rostfreiem Stahl gefertigt. Bogenförmige Struktur mit geschweißten Stützen. Räder Durchmesser 125mm Laufflächen Edelstahl. Temperaturbeständigkeit der Räder: -20°C / +60°C.



WAGEN FÜR GESCHIRRSPÜLKÖRBE

Modelle	Plattformwagen	Verstärkter Plattformwagen	Regalwagen 7 Schienen
Gesamtlänge	670 mm	731 mm	630 mm
Gesamtbreite	580 mm	634 mm	700 mm
Gesamthöhe	1050 mm	1050 mm	1700 mm
Maximale Belastung	50 kg	80 kg	250 kg
Leergewicht	7,5 kg	9 kg	16,5 kg
Wagen	Best.Nr. 797106	797306	776706
	Preis		



Finden Sie das Glasgeschirr im Katalog





HYGIENE

HANDWASCHBECKEN

AQUARIS FÜR HANDHYGIENE	396 - 398
OVALES BECKEN, BLOCKKONSTRUKTION	399
RUNDES BECKEN	400
FAHRBARES HANDWASCHBECKEN	401

DESINFIZIERUNG

MESSER-SCHRÄNKE	402
INSEKTENVERNICHTER	403

ABFALLAGERUNG (-sammlung)

MÜLLTRENNUNGSTISCHE	404 - 413
ABFALLBEHÄLTER	414 - 415
WAGEN ZUR ENTSORGUNG VON MÜLLSÄCKEN	415



<https://blog.matferbourgeat.com/tag/hygiene/>

- Schluss mit dem unzulänglichen Händewaschen! 100 % der Waschgänge entsprechen den Hygieneprotokollen (Wasser + Seife, Kontaktreibung, Spülung). Gewährleistete Sicherheit für sämtliche Mitarbeiter in der Profi-Küche.
- Schluss mit Verschwendung! 90 % Einsparungen beim Wasserverbrauch im Vergleich zu einem Handwaschbecken in Blockkonstruktion. Eine einfache und wesentliche Geste, die „umweltverantwortlich“ wird.
- Aufgrund der äußerst geringen Menge Wasser, die pro Waschgang verbraucht wird, wird nur ein Kaltwasseranschluss benötigt (Modell ohne Mischhahn). Weniger Montage- und Wartungsarbeiten. Trägt zur Reduzierung der Gefahr auf Salmonellose in den Netzen bei.
- Integriertes System „Smixin Technologie“[*] (internationales Patent). Die Einstellungstechnik des mit dem „Smixin Inside“ ausgestatteten Einheit für Handhygiene gewährleistet einen mehrfachen und schonenden Verbrauch von Wasser, Seife und Strom.

+ Sicherer

- 100% der Reinigungsvorgänge werden effizient und entsprechend der gültigen Hygienevorschriften ausgeführt.
- Erkennungsfunktion 100% Touchfree (Wasser, Seife).
- LED-Anzeige der Waschzyklen.

+ Komfortabel und sauber

- Größe des Behälters abgestimmt, um guten Zugriff auf das Handwaschbecken zu gewährleisten.
- Weniger auslaufendes Wasser und Spritzer (geringe Wassermenge mit geringem Auslauf).

+ Kompletter

- Ausgestattet mit abnehmbarem Abfallbehälter mit einer Füllmenge von 17 Litern und Schlauchabdeckung.

+ Sparsamer

- 21 cl Wasser genügen für einen kompletten Waschgang.
- Patentierte Technologie „Smixin Inside“, mit der rund 20.000 Liter Wasser pro Jahr und pro Handwaschbecken eingespart werden.



Ein kompletter Waschzyklus, 3 in 1

SIE WOLLEN DIE RISIKEN EINER BAKTERIENKONTAMINATION VERMEIDEN ?

Jedes Mal, wenn man die Hände darunter hält, wird eine präzise, einstellbare und konstante Menge einer Mischung aus Wasser und Seife ausgegeben, die eine ausreichende Reinigung der Hände gewährleistet (im Labor getestet und bestätigt) und die Alternative „nur kurz unter Wasser halten“ vermeidet.

SIE WOLLEN KEIN WASSER VERSCHWENDEN ?

90% Wasserersparnis im Vergleich zu Standard-Handwaschbecken.

SIE WOLLEN KEINEN STROM VERSCHWENDEN ?

Für Aquaris wird nur ein Kaltwasseranschluss benötigt: Es wird kein Strom für Heißwasser benötigt ... und die Gefahr von Salmonellose in den Wasserleitungen wird reduziert.

SIE WOLLEN KEINE SEIFE VERSCHWENDEN ?

Da die bei jedem Waschvorgang ausgegebene Seifenmenge sehr genau eingestellt werden kann, können Sie Kontrolle über den Seifenverbrauch haben, sogar diesen Verbrauch vermindern.



21 cl nicht mehr

1

Kombinierter Wasser- und Seifenspender.

2

Ablage zum Abreiben der Hände

3

Wasserspender zum Spülen

AQUARIS

HÄNDEWASCHEN, 100% SICHER UND SPARSAM



Das Aquaris-Video ansehen



- Gewährleistung von hohen und konstanten Hygienestandards und optimalen Bedingungen für die Benutzer.
- Verhindern von sanitären Gefahren, die durch mangelnde Handhygiene in Küchen entstehen können.
- Sparsame Verwendung der vorhandenen Reinigungsmittel (Wasser, Seife) zur Förderung eines umweltschonenden Verhaltens im alltäglichen Leben.
- Dosierte und konstante Abgabe einer homogenen Mischung aus Wasser/Seife/Luft.
- Jedes Einheit für Handhygiene ist mit einer Nachfüllung von Seife, einem Mischkopf, und der Wandbefestigung geliefert.

Option Heißwasser erbereiter :

- Thermostat mit elektronischer Regelung, Digitalanzeige und Sensortasten zur Ausgangstemperaturregelung. Sicherheitsthermostat. Stromkabel mit Anschluss 1,5 m lang.



AQUARIS

Modelle	Modell mit Netzstromversorgung		Modelle mit Batteriebetrieb ⁽¹⁾	
	Für flacher wand	Für wand im rechten winkel	Für flacher wand	Für wand im rechten winkel
Gesamtlänge	395 mm	395 mm	395 mm	395 mm
Gesamtbreite	388 mm	411 mm	388 mm	411 mm
Gesamthöhe	403 mm	403 mm	403 mm	403 mm
Länge für Becken	380 mm	380 mm	380 mm	380 mm
Breite für Becken	260 mm	260 mm	260 mm	260 mm
Höhe für Becken	72 mm	72 mm	72 mm	72 mm
Kapazität für Becken	3 L	3 L	3 L	3 L
Leistung	24 W	24 W	-	-
Spannung - einphasig 50/60 Hz	100 - 240 V	100 - 240 V	12 V	12 V
Leergewicht	5 kg	5 kg	5 kg	5 kg
Modell ohne Mischhahn,	Best.Nr. 852001	852002	852021	852022
Modell mit Mischhahn	Best.Nr. 852011	852012	852023	852024

ZUBEHÖR

2 - Mischkopf	Best.Nr. 852107	852107	852107	852107
1 - Nagelbürste mit Haltedraht	Best.Nr. 852106	852106	852106	852106
3 - Sammelbehälter für Abfälle und Schlauchabdeckung	Best.Nr. 852110	852110	852110	852110
4 - Option Heisswasserbereiter (230 V einphasig 50/60 Hz - 800 W - 3,5 A - IP 25)	Best.Nr. 852112	852112		
5 - 4er-Packung Seifennachfüllungen	Best.Nr. 852102	852102	852102	852102

⁽¹⁾ Batteriebetrieb mittels 8 mitgelieferten LR14 alkalischen Batterien.



- Einfache Reinigung: Beckenfläche und Rückenwand tiefgezogen aus einem Stück "monobloc", ohne Verbindungsstück.
- Risiko einer Bakterienanreicherung reduziert: keine Unebenheit, keine Mulden.
- Bedienung ohne Handkontakt (mit Knie- und elektronischer Bedienung).
- Einfach und solide (Inox-Schrauben mitgeliefert).
- Optimierter Platzbedarf, formschönes Design.
- Anschluß ans Netz mit Verbindungsstück 15/21.
- Wird mit Siphon geliefert.
- Für Modelle mit Batterien: Hahn mit elektronischer Öffnungsansteuerung. Stromversorgung per Lithium-Batterie (liegt bei). Lebensdauer: 350.000 Zyklen.
- Der Seifenbehälter ist für Einfüllen durch einfaches Abschrauben entfernbar.



HANDWASCHBECKEN IN BLOCKKONSTRUKTION

Modelle		Modell mit Kniebedienung	Modell mit elektronischer Betätigung und Netzstromversorgung	Modell mit elektronischer Betätigung und Batterieanschluss
Gesamtlänge		430 mm	430 mm	430 mm
Gesamtbreite		375 mm	375 mm	375 mm
Gesamthöhe		580 mm	580 mm	580 mm
Länge für Becken		380 mm	380 mm	380 mm
Breite für Becken		285 mm	285 mm	285 mm
Höhe für Becken		100 mm	100 mm	100 mm
Kapazität für Becken		6 L	6 L	6 L
Leistung		-	15 W	-
Spannung		-	230 V einphasig	4,5 V
Leergewicht		6 kg	6,5 kg	6 kg
Standard-Handwaschbecken	Best.Nr. 850700 Preis	850700	851601	851605
Handwaschbecken mit Seifenpumpe und Nagelbürste Kniebedienung	Best.Nr. 850800 Preis	850800	851701	851705
Handwaschbecken mit Nagelbürste Kniebedienung	Best.Nr. 850801 Preis	850801	851401	851405
ZUBEHÖR				
1 - Selbsthaftender Seifenspender - Kapazität 0,5 L	Best.Nr. 853001 Preis	853001	853001	853001
2 - Abfalleimer aus Polyethylen mit Halterung aus rostfreiem Stahldraht - Kapazität 20 L	Best.Nr. 853005 Preis	853005	853005	853005
3 - Papierspender (Geeignet für abwickelbare Rolle, zentraler Durchmesser Ø maximal 210 mm).	Best.Nr. 853010 Preis*	853010	853010	853010
4 - Schlauchabdeckung	Best.Nr. 853015 Preis	853015	853015	853015

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



- Ausführung in rostfreiem Stahl.
- Bedienung ohne Handkontakt (mit Knie).
- Einfach und solide (Inox-Schrauben mitgeliefert).
- Optimierte Abmessungen für die Integrierung in jede Küche.
- Mischhahn und doppelte Wasserversorgung mit Rückschlagventilen.
- Anschluß ans Netz mit Verbindungsstück 15/21.
- Wird mit Siphon geliefert.
- Zahlreiche Funktionen leicht zugänglich (Seifenspender, Spender für Papierhandtücher).



HANDWASCHBECKEN RUNDES BECKEN

Modelle		Handwaschbecken ohne Rückwand	Handwaschbecken mit Rückwand
Gesamtlänge		340 mm	340 mm
Gesamtbreite		340 mm	365 mm
Gesamthöhe		360 mm	530 mm
Durchmesser für Becken		275 mm	275 mm
Höhe für Becken		125 mm	125 mm
Kapazität für Becken		5 L	5 L
Leergewicht		4 kg	5 kg
Modell ohne Mischhahn	Best.Nr. Preis	849600	849800
Modell mit Mischhahn	Best.Nr. Preis	850000	850400
ZUBEHÖR			
1 - Selbsthaftender Seifenspender - Kapazität 0,5 L	Best.Nr. Preis	853001	853001
2 - Abfalleimer aus Polyethylen mit Halterung aus rostfreiem Stahl Draht - Kapazität 20 L	Best.Nr. Preis	853005	853005
3 - Papierspender (Geeignet für abwickelbare Rolle, zentraler Durchmesser Ø maximal 210 mm).	Best.Nr. Preis*	853010	853010
4 - Schlauchabdeckung	Best.Nr. Preis	853015	853015

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

1 |



2 |



3 |



4 |



- Initial-Fassungsvermögen von 13 Liter Frischwasser für mehrere Waschungen.
- Problemloses Fahren und Hantieren (Rollen, Griff).
- Einfache Reinigung: Beckenfläche und Rückwand tiefgezogen aus einem Stück "monobloc".
- Fußbedienung ohne Handkontakt.
- 2 Kanister à 13 Liter: Frischwasser (mit Beschilderung), Schmutzwasser.
- Herausnehmbare Abfalleimer (13 Liter).
- Zahlreiche Funktionen leicht zugänglich (Seifenspender, Spender für Papierhandtücher, Abfallbehälter).
- Leicht zugängliche Kanister zum Füllen oder Entsorgen des Schmutzwassers.
- Ganz ausgerüstet geliefert (bis auf Papiertücher und Flüssigseife).



FAHRBARES HANDWASCHBECKEN

Modelle

Gesamtlänge		483 mm
Gesamtbreite		422 mm
Gesamthöhe		1243 mm
Länge für Becken		420 mm
Breite für Becken		300 mm
Höhe für Becken		120 mm
Kapazität für Becken		9 L
Leistung		3600 W (ausgenommen das Modell mit Fußpumpe)
Spannung		230 V 50/60 Hz
Leergewicht		848000 : 15 kg - 848010 : 16,5 kg - 848020 : 21 kg
Modell mit Kaltwasser, mit Fußpumpe	Best.Nr.	848000
	Preis	
Modell mit Kaltwasser, mit elektrischer Pumpe mit Fußpedal (1)	Best.Nr.	848010
	Preis	
Modell mit Heißwasser mit Durchlauferhitzer und elektrischer Pumpe mit Fußpedal (2)	Best.Nr.	848020
	Preis	

(1) : Wird mit 2 nicht aufladbaren Batterien geliefert.

(2) : Wird mit einphasigen 230 V-Anschlusskabel geliefert.



DESINFEKTIONSSCHRÄNKE INSEKTENVERNICHTER



- UV Strahlen aus dem Desinfektionsrohr für eine wirksame photochemische Dekontaminierung.
- Modelle mit einem Kabelkorbbhalter zur Dekontaminierung der gesamten Klingenoberfläche.
- Profilierte Oberseite, damit der Schrank nicht als Ablagefläche verwendet werden kann.
- Besondere Formgebung für eine einfachere Reinigung und ein besseres Abfließen des Wassers.
- Milchglastüre (vorhandene Messer sind sichtbar) mit einem Monoblock Türgriff.
- Sofortstart (elektronischer Ballast).
- E-Ballast Rohr für eine längere Lebensdauer (8000 h) und einem um 25% verringerten Stromverbrauch.
- Bestrahlung schaltet automatisch beim Öffnen der Tür aus.



DESINFEKTIONSSCHRÄNKE

Modelle	Für 10 Messer	Für 20 Messer	Für 40 Messer
Gesamtlänge	587 mm	587 mm	1080 mm
Gesamtbreite	136 mm	136 mm	136 mm
Gesamthöhe	738 mm	738 mm	738 mm
Leistung	18 W	18 W	34 W
Spannung - einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V
Leergewicht	9,5 kg	9,5 kg	15 kg

MODELLE MIT MAGNETSTAB

Desinfektionsschränke ohne Schloss	Best.Nr.	855605	
	Preis		
Desinfektionsschränke mit Schloss	Best.Nr.	855606	
	Preis*		

MODELLE MIT KORB AUS ROSTFREIEM STAHLDRAHT

Desinfektionsschränke ohne Schloss	Best.Nr.	855615	855640
	Preis		
Desinfektionsschränke mit Schloss	Best.Nr.	855616	855641
	Preis		

*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

ELEKTRISCHER MODELLE

- Gehäuse aus rostfreiem Stahl.
- Abnehmbarer Auffangbehälter für Insekten.
- Abnehmbarer Rost, der zur Reinigung ohne Werkzeug abgenommen werden kann.
- Kann an der Wand, frei stehend oder aufgesetzt montiert werden.

KLEBE MODELL

- Aufbau aus lackiertem Metall.
- Diskreter Betrieb mit Klebeplatten, die mit Pheromonen imprägniert sind (verbessert die Anziehungskraft der Insekten).
- Einfach und rasch zu warten.
- Mit jeweils 2x15 W-Röhren ausgestattet.
- Auffangbehälter für Insekten.



ELEKTRISCHER MODELLE

Modelle	Für 40 m ²	Für 80 m ²	Für 240 m ²
Gesamtlänge	360 mm	530 mm	660 mm
Gesamtbreite	140 mm	140 mm	140 mm
Gesamthöhe	260 mm	260 mm	260 mm
UV-Rohr	2 x 8 W	2 x 15 W	2 x 36 W
Leistung	25 W	45 W	105 W
Spannung - einphasig 50 Hz	220/240 V	220/240 V	220/240 V
Leergewicht	3,5 kg	4 kg	6 kg
Elektrischer Insektenvernichter	Best.Nr. 731109	731110	731111
	Preis*		

Entsprechen der Norm NF EN 60335-2-59.

KLEBE MODELL

Modell	Für 80 m ²
Gesamtlänge	470 mm
Gesamtbreite	90 mm
Gesamthöhe	285 mm
UV-Rohr	2 x 15 W
Leistung	45 W
Spannung - einphasig 50 Hz	220/240 V
Leergewicht	4 kg
Klebe-Insektenvernichter	Best.Nr. 730116
	Preis

ZUBEHÖR

Austauschsatz mit 6 Klebeplatten	Best.Nr. 730114
	Preis

Entspricht den Normen NF EN 60335-1 und EN 60335-2-59.



*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>

STANDARD-AUSRÜSTUNG

- Höhe 830 mm oder 680 mm (Grundschule).
- Profilstruktur aus eloxiertem Aluminium.
- Oberfläche aus 12/10 mm dickem Edelstahl.
- 2 oder 3 tiefgezogene ÖFDM mit Kragenringen aus grauem Elastomer, Ø 170 mm integriert und bündig.
- 2 oder 3 Hängende, rotations gesinterte Kunststoffbehälter für einen 110 Literbeutel, samt Griff, 2 Rollen und Frontalzugriff, um das Entfernen des Beutels zu vereinfachen. Geliefert mit Elastikband zum Aufhängen des Beutels.
- Edelstahlrahmen zum Aufhängen der Sammelbehälter (1 pro ÖFDM) ohne Waage.
- 4 Füße mit einstellbaren Zylindern.
- Fassade und Seitenteile aus wasserabweisendem Melamin (10 Farben werden standardgemäß angeboten und sind bei der Bestellung anzuführen - Farbtabelle erhältlich auf Seite 421).

+ gemäß der geltenden Gesetzgebung

- Die Abfalltrennung ist für Einrichtungen, die 10 Tonnen Bioabfall pro Jahr erzeugen, eine gesetzliche Verpflichtung.

+ praktischer

- Die Harmonie-Tische kommen ohne Rampe aus und erleichtern so die Abfalltrennung selbst für die Kleinsten (Erleichterter Zugang dank der versetzten ÖFDM).
- Tische erhältlich ohne Tür (Zugriff auf die Sammelbehälter von hinten) oder mit Türen (auf der Rück- oder Vorderseite) für einen einfachen und direkten Zugriff auf die Sammelbehälter. Türen aus durchsichtigem PMMA.
- Monoblock-Sammelbehälter, die so konzipiert sind, dass sie den Austausch der Müllbeutel erleichtern (müheloser).
- Innovatives (patentiertes), präzises (Anzeigeauflösung +/- 10 g) und an die Hygienevorschriften angepasstes Wiegesystem: Wiegen durch Einhängen in den Edelstahlrahmen mit 2 Sensoren je ÖFDM und Führungsrampe zum Positionieren der Sammelbehälter.
- 2 Wiege-Versionen als Option :
 - Online-Waage: Wiegesensoren samt Stecker, kompatibel mit dem drahtlosen Easily-System* (Batteriebetrieb - Autonomie 3 bis 5 Jahre).
 - vernetzte Waage mit Direktanzeige: beleuchtete Anzeige. Trier- Funktion, Summierung der Wiegevorgänge und einfache, auf der Vorderseite zugängliche Nullstellung. Autonomie 40 Services. Digitalanzeige kompatibel mit dem Easily-System*. Einzelnes Batterieladegerät mit integriertem Stauraum in der Rückwand.
- Mit dieser Option kann die Waage mit der Digitalanzeige verbunden oder die Digitalanzeige alleine sein (falls das Easily-Abonnement nicht ausgewählt wurde). Die verbundene Waage kann zu einem späteren Zeitpunkt und jederzeit bei Easily aktiviert werden.
- Magnetische Hinweisschilder mit Positionierungszapfen, um das Anbringen auf der Rückwand zu erleichtern (Getrennt zu bestellen).
- 4 Räder mit Bremsen (als Option), um die Handgriffe und das Aufstellen zu erleichtern.

+ sauberer

- Einteilig gefertigte und gefaltene Edelstahlrückwand.
- Ohne Kragenringe, die über die Arbeitsplatte überstehen, sind sie sauberer und können von den Servicemitarbeitern schneller gereinigt werden.
- Abnehmbare, spülmaschinentaugliche und austauschbare Kragenringe.
- Aufgehängte Monoblock-Sammelbehälter (ohne Bodenkontakt), ohne Rückhaltebereich der Abfälle und für Schlauchreinigung.

+ rentabler für Ihre Küche

- Effiziente Nahrungsmittelabfallverwertung, Optimierung der Produktion (dank der Online-Waage* - als Option).
- Bessere Organisation des Küchenpersonals (weniger Handgriffe, mehr Organisation ...).

+ cleverer

- Einfacher, klarer und spielerischer Kennzeichnungsbausatz.
- Sensibilisieren Sie auf pädagogische Weise die Gäste in Hinblick auf die Lebensmittelverschwendung (mit der Direktanzeige - als Option).



Erhältlich ohne oder mit Türen (vorne oder hinten), um zu verhindern, dass die Abfälle zu sehen oder für die Gäste zugänglich sind.



(*) Wiegesystem, das mit dem Abfallverwaltungssystem Easily kompatibel ist.

HARMONIE

**SAMMELTISCHE UND ABFALLTRENNUNG,
ERLEICHTERT DAS TRENNEN UND OPTIMIERT DIE
VERWALTUNG DER PRODUKTION IN DER KÜCHE**

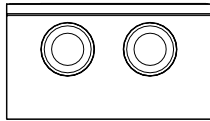
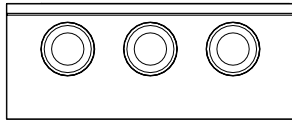


HARMONIE MÜLLSAMMEL- UND MÜLLTRENNUNGSTISCHE

MODELLE IN STANDARD-HÖHEN - 830 MM

Modelle	Modell zu 2 Abfallsammlern	Modell zu 3 Abfallsammlern
Gesamtlänge	1060 mm	1515 mm
Gesamtbreite	610 mm	610 mm
Gesamthöhe (mit Eine um)	1006 mm	1006 mm
Leergewicht (ohne Tür - mit Türen)	58 kg - 62 kg	74 kg - 80 kg
Ohne Tür	Best.Nr. 859302 Preis	859303
Mit Türen hinten	Best.Nr. 859312 Preis	859313
Mit Türen vorne	Best.Nr. 859322 Preis	859323

OPTIONEN

Modelle	Modell zu 2 Abfallsammlern	Modell zu 3 Abfallsammlern
		
	ÖFDM links ÖFDM rechts	ÖFDM links ÖFDM Mitte ÖFDM rechts
a - 1 ÖFDM samt Waage mit Easylis-Anschluss	Best.Nr. 859601 Preis	859602 859611 859612 859613
b - 1 ÖFDM samt Waage mit vernetzter Digitalanzeige Easylis	Best.Nr. 859801 Preis	859802 859811 859812 859813
4 Schwenkrollen samt Bremsen (Ausschließliche Werksmontage)	Best.Nr. 859704 Preis	859704

ZUBEHÖR

	Standard *	Mit Zuschnitt für die Digitalanzeige**
1 - Kennzeichnungsbausatz :		
Karton + Krage nring in blauer Farbe	Best.Nr. 859711 Preis	859721
Glas + Krage nring in grüner Farbe	Best.Nr. 859712 Preis	859718
Sonstige Abfälle + Krage nring in grauer Farbe	Best.Nr. 859713 Preis	859719
Kunststoff Metall + Krage nring in gelber Farbe	Best.Nr. 859714 Preis	859717
Lebensmittelabfälle + Krage nring in brauner Farbe	Best.Nr. 859715 Preis	859716
Brot + Krage nring in brauner Farbe	Best.Nr. 859722 Preis	859723
2 - Bio-Eimer 30 L L x T x H mm : 324x450x370mm	Best.Nr. 859730 Preis	
3 - Halterung für Beutel mit großem Füllvermögen -L x T x H: 436x304x42mm -für einen 130/150 Literbeutel	Best.Nr. 859790 Preis	
4 -Rotationsgeformter Sammelbehälter-LxTxHmm: 420x320x722mm-für einen 110 Literbeutel	Best.Nr. 859770 Preis	

FARBEN

ACHTUNG : bitte vergessen Sie nicht, die Farbreferenz Ihres Abfalltrenners anzugeben Farbkarte auf Seite 421.

Leergewicht samt Rädern (ohne Tür - mit Türen): 2 ÖFDM: 60 kg - 65 kg - 3 ÖFDM: 76 kg - 83 kg

* Bausatz zu bestellen für die Option a oder den Standard ohne Waage.

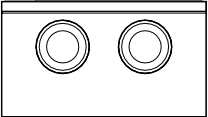
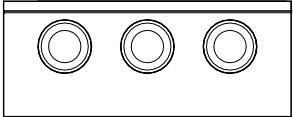
** Bausatz zu bestellen für die Option b.

Zubehör siehe Seite 406

MODELLE MIT GERINGER HÖHE DER PRIMAIRE SERIE - 680 MM

Modelle		Modell zu 2 Abfallsammlern	Modell zu 3 Abfallsammlern
Gesamtlänge		1060 mm	1515 mm
Gesamtbreite		610 mm	610 mm
Gesamthöhe (mit Eine um)		856 mm	856 mm
Leergewicht (ohne Tür - mit Türen)		51 kg - 54 kg	66 kg - 71 kg
Ohne Tür	Best.Nr.	859402	859403
	Preis		
Mit Türen hinten	Best.Nr.	859412	859413
	Preis		
Mit Türen vorne	Best.Nr.	859422	859423
	Preis		

OPTIONEN

Modelle		Modell zu 2 Abfallsammlern		Modell zu 3 Abfallsammlern		
						
		ÖFDM links	ÖFDM rechts	ÖFDM links	ÖFDM Mitte	ÖFDM rechts
a - 1 ÖFDM samt Waage mit Easylis-Anschluss	Best.Nr.	859601	859602	859611	859612	859613
	Preis					
b - 1 ÖFDM samt Waage mit vernetzter Digitalanzeige Easylis	Best.Nr.	859801	859802	859811	859812	859813
	Preis					
4 Schwenkrollen samt Bremsen (Ausschließliche Werksmontage)	Best.Nr.	859704		859704		
	Preis					

ZUBEHÖR

		Standard *	Mit Zuschnitt für die Digitalanzeige**
1 - Kennzeichnungsbausatz :			
Karton + Krage nring in blauer Farbe	Best.Nr.	859711	859721
	Preis		
Glas + Krage nring in grüner Farbe	Best.Nr.	859712	859718
	Preis		
Sonstige Abfälle + Krage nring in grauer Farbe	Best.Nr.	859713	859719
	Preis		
Kunststoff Metall + Krage nring in gelber Farbe	Best.Nr.	859714	859717
	Preis		
Lebensmittelabfälle + Krage nring in brauner Farbe	Best.Nr.	859715	859716
	Preis		
Brot + Krage nring in brauner Farbe	Best.Nr.	859722	859723
	Preis		
2 - Bio-Eimer 30 L L x T x H mm : 324x450x370mm	Best.Nr.	859730	
	Preis		
3 - Halterung für Beutel mit großem Füllvermögen -L x T x H: 436x304x42mm - für einen 130/150 Literbeutel	Best.Nr.	859790	
	Preis		
4 - Rotationsgeformter Sammelbehälter-LxTxHmm: 420x320x572mm - für einen 110 Literbeutel	Best.Nr.	859780	
	Preis		

FARBEN

ACHTUNG : bitte vergessen Sie nicht, die Farbreferenz Ihres Abfalltrenners anzugeben Farbkarte auf Seite 421.

Leergewicht samt Rädern (ohne Tür - mit Türen): 2 ÖFDM: 53 kg - 57 kg - 3 ÖFDM: 68 kg - 74 kg

* Bausatz zu bestellen für die Option a oder den Standard ohne Waage.

** Bausatz zu bestellen für die Option b.

HARMONIE MÜLLSAMMEL- UND MÜLLTRENNUNGSTISCHE

BIO-EIMER (Wiege kompatibel):

- Erstellt für eine Verwendung ohne Beutel.
- Klappgriff für den Transport und 4 integrierte Greifzonen.
- Form, die eine maschinelle Reinigung ohne Wasserrückhaltung und vereinfachte Stapelmöglichkeit.

HALTER FÜR GROSSFORMATIGEN BEUTEL

(nicht zum Wiegen geeignet):

- Fertigung aus Edelstahldraht verhindert den Beutetriß. Geliefert mit Elastikband zum Aufhängen des Beutels.

ROTATIONSGESINTERTER BEHÄLTER

(Wiege kompatibel):

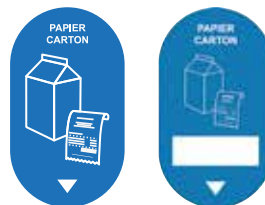
- 2 verfügbare Höhen: Standard oder Primär.
- Geliefert mit Elastikband zum Aufhängen des Beutels.
- Ergonomischer Griff. 2 Rollen.
- Design, dass welches den Beutetriß verhindert.

WAGEN ZUR ENTSORGUNG VON MÜLLSÄCKEN

- Fertigung aus Edelstahl.
- Struktur aus quadratischen Edelstahlrohren 25 x 25 mm.
- Boden mit Aussparungen aus Vollblech, um Flüssigkeiten aufzufangen.
- Stützwände auf den 4 Seiten.
- 2 Querstreben auf beiden herausnehmbaren Seitenwänden.
- Ergonomischer Handgriff aus Rohr mit 25 mm Durchmesser (ergonomische Höhe von 110 mm am oberen Ende des Griffs).
- 4 Schwenkräder mit Edelstahlgehäuse Durchm. 150 mm, davon 2 mit Bremsen.

KENNZEICHNUNGSBAUSATZ

Modelle	Standard	Mit Zuschnitt für die Digitalanzeige**
Karton + Kragegring in blauer Farbe	Best.Nr. 859711 Preis	859721
Glas + Kragegring in grüner Farbe	Best.Nr. 859712 Preis	859718
Sonstige Abfälle + Kragegring in grauer Farbe	Best.Nr. 859713 Preis	859719
Kunststoff Metall + Kragegring in gelber Farbe	Best.Nr. 859714 Preis	859717
Lebensmittelabfälle + Kragegring in brauner Farbe	Best.Nr. 859715 Preis	859716
Brot + Kragegring in brauner Farbe	Best.Nr. 859722 Preis	859723



HALTERUNG FÜR BEUTEL MIT GROSSEM FÜLLVERMÖGEN

für einen 130/150 Literbeutel



L mm	T mm	H mm	Best.Nr.	Preis
436	304	42	859790	

BIO-EIMER

L mm	T mm	H mm	Kapazität	Best.Nr.	Preis
324	450	370	6 L	859730	



NEW!

ROTATIONSGEFORMTER SAMMELBEHÄLTER

L mm	T mm	H mm	Best.Nr.	Preis
Für Modelle in standard-Höhen - 830 mm				
420	320	722	859770	
Für Modelle mit Geringer Höhe der primäre serie - 680 mm				
420	320	572	859780	

WAGEN ZUR ENTSORGUNG VON MÜLLSÄCKEN

Der Ablagebereich für die Säcke befindet sich 295 mm über dem Boden. Der ergonomische Griff erleichtert die Handhabung in verschiedenen Höhen (zwischen 91 und 112 cm). Siehe Beschreibung Seite 357

L mm	T mm	H mm	Best.Nr.	Preis
1370	675	1120	859720	





Rückwand und Rampe werden in demontiertem Zustand ausgeliefert, um die Gelegenheit zu erhalten, sie auf beiden Seiten des Tisches anzubringen. Somit stehen 2 Zirkulationsrichtungen Ihrer Gäste zur Verfügung.



MODELLE IN STANDARD-HÖHEN

Modelle	Zugriff auf die Sammelbehälter von hinten	Zugriff auf die Sammelbehälter von vorne
Gesamtlänge	Mit Füßen : 2016 mm Mit Rollen : 2036 mm	Mit Füßen : 2016 mm Mit Rollen : 2036 mm
Gesamtbreite	761 mm	761 mm
Gesamthöhe (mit Eine um)	1157 mm	1157 mm
Leergewicht	85 - 105 kg	95 - 115 kg
MODELL MIT FÜSSEN		
Ohne Tür	Best.Nr. 858260 Preis	858263
Mit Türen	Best.Nr. 858262 Preis	858261
MODELL MIT ROLLEN		
Ohne Tür	Best.Nr. 858330 Preis	858333
Mit Türen	Best.Nr. 858332 Preis	858331
OPTIONEN		
1 - Zusätzlicher Abfallsack-Wagen ohne Deckel	Best.Nr. 858006 Preis	858006
2 - Zusätzlicher Abfallsack-Wagen mit Deckel	Best.Nr. 858026 Preis	858026
3 - Halter für info-Datenblätter	Best.Nr. 844005 Preis	844005
Verschluss der Hinteren Aufkantung	Best.Nr. 858244 Preis	858244

- Struktur aus Profilen aus eloxiertem Aluminium und Melaminplatten mit Kantenschutzschiene.
- Oberfläche aus 15/10 mm dickem Edelstahl.
- Müllsack-Zentriersystem für einen schnellen Wechsel "voll/leer".
- Abfallbehälter-Blockierschlag für Zentrierung unter dem Kragenring.
- Tabletrutsche mit wenig Überlauf aus Rohren aus rostfreiem Stahl; (livrée démontée), Tiefe der Ablage 150 mm. Höhe der Ablagen: 830 mm für Tische in Standard-Höhe, 680 mm für niedrige Tische.
- Rückwand zur persönlich gestalteten

Kommunikation über die Mülltrennung (magnetisch oder Anschlag). Gesamthöhe 327 mm. Livré démonté.

- Modelle mit Türen aus durchsichtigem PMMA, das die Mülleimer verbirgt.
- Position der Türen vorne oder hinten für einen besseren Zugriff auf die Mülleimer je nach Aufstellung (an der Wand, doppelseitig oder mittig).
- 5 Füße mit Zylindern oder 5 Räder aus Verbundwerkstoff Durchm. 125, davon 3 mit Bremsen.
- 3-seitige Verkleidung aus farbigen Melaminplatten. (Standard Lieferung in Apfelgrün). siehe Farbtöne auf Seite 421.

- Kragenring aus Elastomer (Ø 170mm) und herausnehmbares und spülmaschinenfestes Abfallfach.
- Zur Reinigung abnehmbare Rückwand (auf beiden Seiten montierbar).
- Unterboden zur Lagerung des Wasserauffangbehälters und der Gläserkörbe.
- Wird geliefert mit:
 - 3 Wannen GN1/3 H150.
 - 2 Müllsackwagen ohne Deckel Art.-Nr. 858006 (859006 für Modelle mit geringer Höhe).
 - 1 Wasserauffangbehälter aus Plastik.
 - 1 abnehmbarer Halter für Gläserkörbe.



MODELLE MIT GERINGER HÖHE DER PRIMAIRE SERIE

Modelle	Zugriff auf die Sammelbehälter von hinten	Zugriff auf die Sammelbehälter von vorne
Gesamtlänge	2016 mm	2016 mm
Gesamtbreite	761 mm	761 mm
Gesamthöhe (mit Eine um)	1007 mm	1007 mm
Leergewicht	85 kg	95 kg

MODELL MIT FÜSSEN

Ohne Tür	Best.Nr. 859260 Preis	859263
Mit Türen	Best.Nr. 859262 Preis	859261

OPTIONEN

1 - Zusätzlicher Abfallsack-Wagen ohne Deckel	Best.Nr. 859006 Preis	859006
2 - Zusätzlicher Abfallsack-Wagen mit Deckel	Best.Nr. 859026 Preis	859026
3 - Halter für info-Datenblätter	Best.Nr. 844005 Preis	844005
Verschluss der Hintere Aufkantung	Best.Nr. 858244 Preis	858244

Standardmäßig mit 2 Müllsackwagen ohne Deckel Art. Nr. 859006 geliefert.



Farbige Kragenringe (schwarz - rot - gelb - grün - blau) erhältlich, siehe Seite 413.



MÜLLSAMMEL- UND MÜLLTRENNUNGSTISCHE



MODELLE IN STANDARD-HÖHEN

Modelle		Modell zu 2 Abfallsammlern		Modell zu 3 Abfallsammlern	
		Ohne Ablage	Mit Ablage	Ohne Ablage	Mit Ablage
Gesamtlänge	Mit Füßen	1030 mm	1030 mm	1500 mm	1500 mm
	Mit Rollen	1060 mm	1060 mm	1530 mm	1530 mm
Gesamtbreite	Mit Füßen	600 mm	850 mm	600 mm	850 mm
	Mit Rollen	630 mm	865 mm	630 mm	865 mm
Gesamthöhe		850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Leergewicht		29 kg	32 kg	41 kg	44 kg

MODELLE OHNE SEITENWÄNDE

Mit Füßen	Best.Nr.	858002	858022	858003	858023
	Preis				
Mit Rollen	Best.Nr.	858012	858032	858013	858033
	Preis				

MODELLE MIT SEITENWÄNDE

Mit Füßen	Best.Nr.		858102		858103
	Preis				
Mit Rollen	Best.Nr.		858112		858113
	Preis				

OPTIONEN

1 - Zusätzlicher Abfallsack-Wagen ohne Deckel	Best.Nr.	858006	858006	858006	858006
	Preis				
2 - Zusätzlicher Abfallsack-Wagen mit Deckel	Best.Nr.	858026	858026	858026	858026
	Preis				

[*] Bei gewünschter Anlieferung der Tische mit Müllsackwagen mit Deckel Art. Nr. 858026 bitte zuvor vereinbaren.



- Stoßfest durch verstärktes Tischgestell (Oberteil Stärke 15/10 mm).
- Stabil durch Füße mit rutschfesten Auflagen.
- Müllsack-Zentriersystem für einen schnellen Wechsel "voll/ leer".
- Tablettaufsatz aus Rohren aus rostfreiem Stahl (*). Tiefe der Ablage 242 mm. Höhe der Ablagen: 830 mm für Tische in Standard-Höhe, 680 mm für niedrige Tische.
- Abfallbehälter-Blockierschlag für Zentrierung unter dem Kragenring.
- Einfaches Hantieren (Griff) und Fahren (Rollen) des Abfallbehälters.
- Angepasste Arbeitshöhe (850mm ab Fußboden).

- Modell 3 Mülltrennungskontainer: 2 Container für Lebensmittelreste und verschmutzte Abfälle, zum schnelleren Abräumen.
- Kragenring aus Elastomer (Ø 170mm) und herausnehmbares und spülmaschinenfestes Abfallfach.
- Mit Wasserstrahl reinigen.
- Auf drei Seiten mit 4 mm dicken Polysteren-Platten verkleidet.
- **Modell zu 2 Abfallsammlern : Geliefert mit 2 Abfallsack Wagen ohne Deckel Best. Nr. 858006(*).**
- **Modell zu 3 Abfallsammlern : Geliefert mit 3 Abfallsack Wagen ohne Deckel Best. Nr. 858006(*).**

(*). Für Modelle mit Ablage: je nach Verwendung (mittig oder an der Wand) auf beiden Seiten montierbar.



MODELLE MIT GERINGER HÖHE DER PRIMAIRE SERIE

Modelle	Modell zu 2 Abfallsammlern		Modell zu 3 Abfallsammlern	
	Ohne Ablage	Mit Ablage	Ohne Ablage	Mit Ablage
Gesamtlänge	1030 mm	1030 mm	1500 mm	1500 mm
Gesamtbreite	600 mm	850 mm	600 mm	850 mm
Gesamthöhe	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Leergewicht	29 kg	32 kg	41 kg	44 kg

MODELLE OHNE SEITENWÄNDE

Mit Füßen	Best.Nr.	859002	859022	859003	859023
	Preis				

MODELLE MIT SEITENWÄNDEN

Mit Füßen	Best.Nr.		859102		859103
	Preis				

OPTIONEN

1 - Zusätzlicher Abfallsack-Wagen ohne Deckel	Best.Nr.	859006	859006	859006	859006
	Preis				
2 - Zusätzlicher Abfallsack-Wagen mit Deckel	Best.Nr.	859026	859026	859026	859026
	Preis				

Standardmäßig mit 2 oder 3 Müllsackwagen ohne Deckel Art. Nr. 859006 geliefert.

OPTION FARBIGE KRAGENRINGE

Diese Option gilt nur mit der Bestellung eines Entsorgungstisch oder Standard (Seiten 405 bis 408). Im Falle einer Bestellung von Kragenringen alleine, kontaktieren Sie bitte Ihren Kundendienst.



Best.Nr. 858251

Preis

Best.Nr. 858252

Preis

Best.Nr. 858253

Preis

Best.Nr. 858254

Preis

Best.Nr. 858255

Preis

- Kragenringe vorgesehen für Bohrdurchmesser 250 mm auf der Oberseite des Tisches.
- Die 5 Farben sind anstelle der standardmäßig gelieferten grauen ÖFD erhältlich, der Aufpreis wird pro Kragenring berechnet.
- **Zum Bestellen :**
 - Geben Sie die Referenz des Tisches an.
 - Geben Sie die Referenz (Referenzen) der farbigen Kragenringe an (1 angegebener Farbcode = 1 farbiger Kragenring anstelle 1 Standard-Kragenring).
 - Beispiel: 1 Tisch 3 ÖFD Ref. 858003 mit 2 gelben und 1 grünen Kragenring. Wie folgt angeben : 1 x 858003 + 2 x 858253 + 1 x 858254.

ABFALLSACK-WAGEN

Modell aus rostfreiem Stahl :

- Gestanzter Beutelaufnahmebehälter.
- Mit 2 PVC-Rollen Ø 50 mm für die Beförderung Befestigung des Sacks mittels Gurtsystem vom Typ "Sandow".
- Pedalgesteuerte Deckelöffnung.
- Bremssystem beim Schließen des Deckels, um Geräusche und die Gefahr von Verletzungen an den Händen zu vermeiden.

Modell aus rostfreiem Stahl + Kunststoff:

- Struktur aus rostfreiem Stahlrohr Ø 20 mm, ohne unzugängliche Winkel, leicht zu reinigen.
- Deckel und Behälter aus gefülltem Polypropylen Farbe grau, ohne

Werkzeug demontierbar, in der Geschirrspülmaschine waschbar.

- 2 PVC-Rollen mit nichtschmutzender Bereifung, Ø 75 mm. Befestigung des Sacks mittels Gurtsystem vom Typ "Sandow".
- Pedalgesteuerte Deckelöffnung. Im Einzelkarton verpackt.
- Geliefert mit einem Satz von 6 auf den Deckel aufzuklebenden Farbetiketten mit Piktogrammen zum Sortieren des Mülls (Siehe unten).

Modell clic-clac :

- Struktur aus rostfreiem Stahlrohr Ø20mm, ohne unzugängliche Winkel, leicht zu reinigen.

- Der Sack wird durch Zudrücken geschlossen (ohne Deckel).
- Sammelbehälter aus abnehmbarem ABS für die Reinigung in der Spülmaschine.
- 2 PVC-Rollen mit nichtschmutzender Bereifung, Ø 75 mm.

ABFALLKÜBEL, ZYLINDRISCH

- Modell 858110 : Modell mit Deckel und Gummirand-Nutz Ø 180 mm. Geliefert mit rostfreiem Stahldeckel Ø 20 cm.
- Modell 858115 : Pedalgesteuerte Deckelöffnung.



ABFALLSACK-WAGEN

Modelle	Modell aus rostfreiem Stahl	Modell aus rostfreiem Stahl + Kunststoff	Modell "clic-clac"
Gesamtlänge	450 mm	488 mm	520 mm
Gesamtbreite	360 mm	359 mm	418 mm
Gesamthöhe	820 mm	864 mm	933 mm
Müllsack	110 L	110 L	110 L
Leergewicht	8,6 kg	5,3 kg	5 kg
Abfallsack-Wagen	Best.Nr. 857911 Preis*	857920	857930

Mit dem Abfallsack-Wagen mitgelieferte Farbetiketten :
gelb : Kunststoff
grün : Glas
blau : Papier - Pappe

rot : Metall
braun : Lebensmittelabfälle
grau : sonstiger Müll



*Öffentlicher Preis Bourgeat in diesem Katalog für Essensausgabe.
Öffentlicher Preis Matfer auf <https://digital.matferbourgeat.com>



ABFALLKÜBEL, ZYLINDRISCH

Modelle		
Durchmesser	540 mm	580 mm
Gesamthöhe	650 mm	650 mm
Müllsack	100 L	100 L
Leergewicht	15,6 kg	15 kg
Abfallkübel, zylindrisch	Best.Nr. 858110 Preis	858115

ABFALLBEHÄLTER "PÉLICAN"

- Struktur aus Edelstahlrohren Ø 20 mm.
- Beutelöffnung mittels Pedal, Beutelhalter und Tür aus ABS und Deckel aus lebensmittelechtem Polypropylen.
- Modelle ohne und mit Schutzverkleidung für den Beutel.
- Optimale Öffnung zum Füllen des Beutels.
- Einfache und rasche Befestigung des Beutels mit Haltesicherungen durch 4 Klemmen an den Deckeln (entsprechend den HACCP-Vorschriften).
- Leichter und beweglicher (2 Rollen D.125mm und Handgriffe).
- Kein Rückhaltebereich der Abfälle in der offenen Stellung: der Beutel schützt die Deckel.

- Edelstahlboden für Beutelbehälter (857941) und Beutelaufnahmebehälter (857940).
- Beutelaufnahmebehälter mit abnehmbaren Deckeln zum Reinigen in der Maschine.
- Breiter Beutelaufnahmebehälter zum Auffangen von Flüssigkeiten, die durch Löcher im Beutel austreten.
- Gute Öffnungsstabilität: Seitliche Öffnungsrichtung und rutschfeste Füße.
- Auf dem Modell mit Verkleidung, Entnahme des Müllbeutels durch die Tür auf der Vorderseite.

WAGEN ZUR ENTSORGUNG VON MÜLLSÄCKEN

- Fertigung aus Edelstahl.
- Struktur aus quadratischen Edelstahlrohren 25 x 25 mm.
- Boden mit Aussparungen aus Vollblech, um Flüssigkeiten aufzufangen.
- Stützwände auf den 4 Seiten.
- 2 Querstreben auf beiden Herausnehmbaren Seitenwänden.
- Ergonomischer Handgriff aus Rohr mit 25 mm Durchmesser (ergonomische Höhe von 110 mm am oberen Ende des Griffs).
- 4 Schwenkräder mit Edelstahlgehäuse Durchm. 150 mm, davon 2 mit Bremsen.



ABFALLBEHÄLTER "PÉLICAN"

Modell	Modell ohne Verkleidung	Modell mit Verkleidung
Gesamtlänge	512 mm	512 mm
Gesamtbreite	484 mm	484 mm
Gesamthöhe	900 mm	900 mm
Müllsack	110 L	110 L
Leergewicht	5,6 kg	9,8 kg
Abfallbehälter "Pélican"	Best.Nr. 857940	857941
	Preis	

WAGEN ZUR ENTSORGUNG VON MÜLLSÄCKEN

Kapazität	2 zylinderförmige Abfallbehälter Durchm. 55 cm oder Müllsäcke von 110 L lose
Gesamtlänge	1370 mm
Gesamtbreite	675 mm
Gesamthöhe	1120 mm
Nutzfläche des Tablett	1110 x 555 mm
Leergewicht	22 kg
Maximale Last	120 kg
Wagen zur Entsorgung von Müllsäcken	Best.Nr. 859720
	Preis

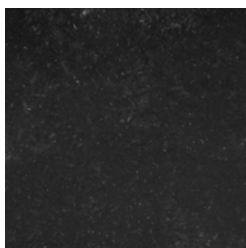
siehe Beschreibung auf der Seite 357.



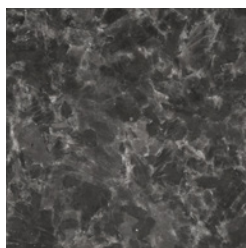
FARBTABELLE

FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE ABDECKPLATTE	418 - 419
NEW FRONT COOKING ABDECKPLATTE	420
STANDARD FASSADE, OASIS, HARMONIE	421
STANDARD FASSADE, FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE, RÉCRÉA KID	422 - 423
MAßGESCHNEIDERTE FASSADE	424 - 427
COLORADO	428 - 429

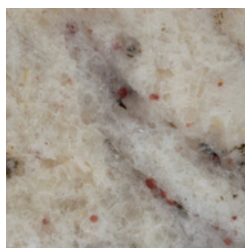
FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE ABDECKPLATTE



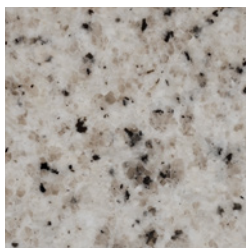
1



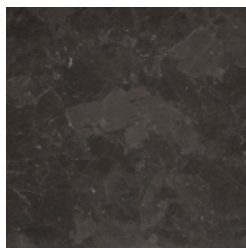
2



3



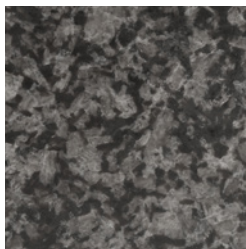
4



5



6



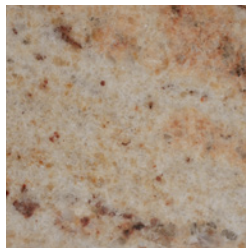
7



8



9



10

Granit

1. Noir du Zimbabwe
2. Angola Black
3. Bianco Romano
4. Blanc Cristal
5. Brun Antique
6. Granit du Tarn
7. Noir d'Afrique
8. Piracema
9. River White
10. Shivakashi

Alle unsere Granite werden stand-
ardgemäß poliert geliefert. Als Option
sind sie mit "weichem Finish" oder
mit "Ledereffekt" erhältlich

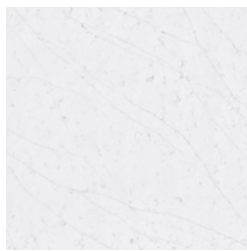
Pierredeplan® Dicke 13 or 20 mm und 30 mm auf Anfrage

1. Calacatta nuvo 5131 *
2. Noble grey 5211 *
3. Statuario maximus 5031 *
4. Tuscan dawn 5104 *
5. Blanc absolu 1141
6. Gris graphite 2003
7. Blanc albatre 2141
8. Pierre de lune 2230
9. Noir galaxy 3100
10. Blanc 3141
11. Opalin mat 4001
12. Fusain mat 4003
13. Ardoise mat 4120H
14. Ardoise 4120
15. Cendre 4130
16. Jaspé sahel 4220
17. Seigle 4230
18. Chamois mat 4330H
19. Chamois 4330
20. Taupe 4350
21. Sienne 4360
22. Jaspé blanc 4600
23. Serpentine 5003
24. Vanilla noir 5100
25. Blanc serac 5141
26. Marfil 5220
27. Brun empereur 5380
28. Blanc Matanuska 5143 *
29. Gris Katla 6313 *
30. Dune 5043 *
31. Macchiato 6046 *
32. Misty mat 4011 *

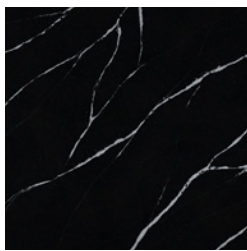
* PRICE ON REQUEST



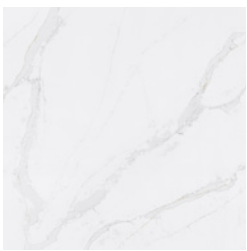
1



2



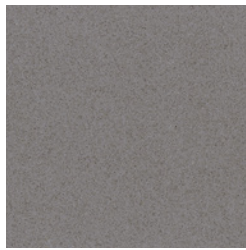
3



4



5



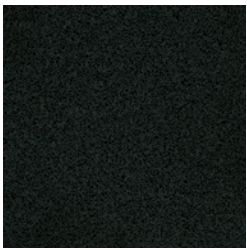
6



7



8



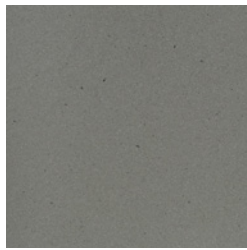
9



10



11



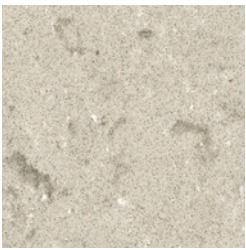
12



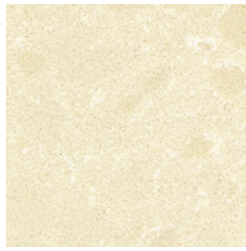
13



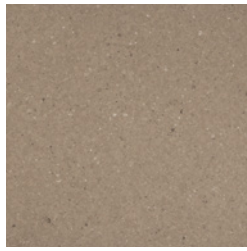
14



15



16



17



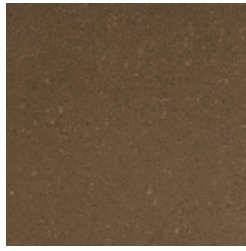
18



19



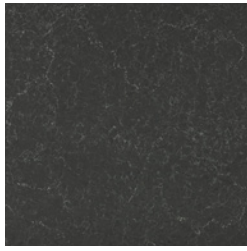
20



21



22



23



24



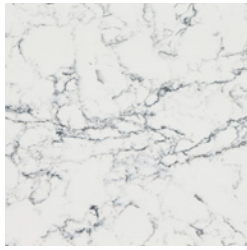
25



26



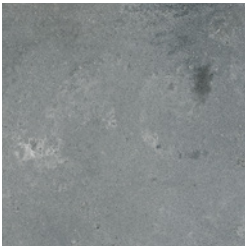
27



28



29



30



31

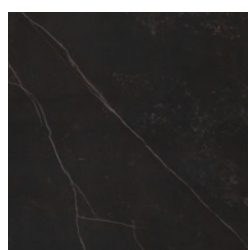


32

NEW FRONT COOKING ABDECKPLATTE



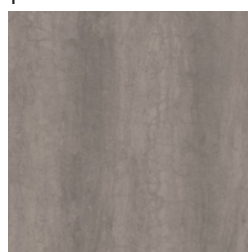
1



2



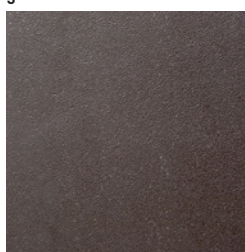
3



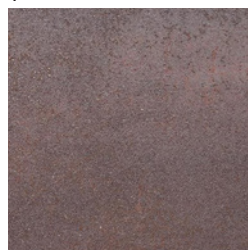
4



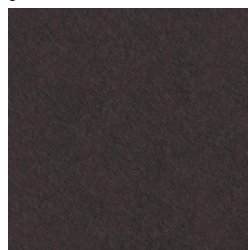
5



6



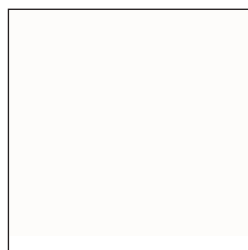
7



8



9



10



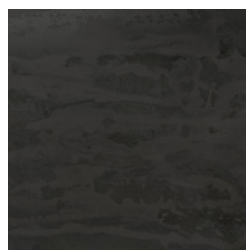
11



12

Planceram®

1. Basalte
2. Kelya
3. Trilium
4. Gris Galet
5. Oxyde Acier
6. Reglisse
7. Oxyde bronze
8. Noir heritage
9. Danae
10. Blanc Polaire
11. Cuivre Antique
12. Beton Ceram
13. Radium
14. Noir Vintage



13



14

STANDARD FASSADE OASIS, HARMONIE

Classic Chic

1. Vert Pomme U630 ST9
2. Jaune Tournesol U114 ST9
3. Orange U332 ST9
4. Gris Cachemire U702 ST9
5. Rouge Cerise U323 ST9
6. Bleu Denim U540 ST9
7. Bleu de France U515 ST9
8. Erable de Starnberg Naturel H1887 ST9
9. Hêtre Naturel H1518 ST15
10. Coco Bolo H3012 ST22



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

STANDARD FASSADE FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE, RÉCRÉA KID

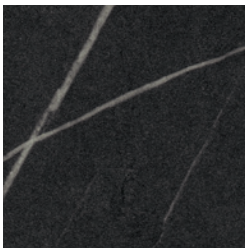
Classic Chic

11. Blanc Alpin W1100 ST9
12. Blanc écru U222 ST9
13. Gris Arctique U788 ST9
14. Gris Cachemire U702 ST9
15. Noir U999 ST2
16. Finition Crème H1424 ST22
17. Acacia de Lakeland Crème H1277 ST9
18. Erable de Starnberg Naturel H1887 ST9
19. Hêtre Naturel H1518 ST15
20. Hickory Naturel H3730 ST10
21. Merisier Verona H1615 ST9
22. Coco Bolo H3012 ST22
23. Bois de grange H1400 ST36
24. Chêne Vicenza H3157 ST12
25. Chêne Corbridge gris H3156 ST12
26. Pin Pasadena H1486 ST36
27. Pin Aland blanc H3430 ST22
28. Fleetwood brun H3453 ST22

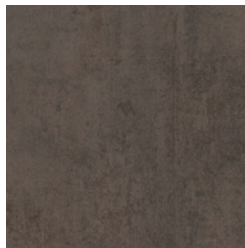


Zeitgemäße Materialien

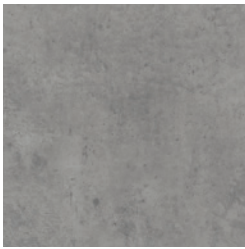
- 29. Metallic Cuivre F570 ST2
- 30. Metallic Or F571 ST2
- 31. Metallic Bleu grisé F477 ST9
- 32. Ferro Bronze F302 ST87
- 33. Béton Chicago gris clair F186 ST9



27



28



29

Tendenz fruchtig

- 1. Vert Pomme U630 ST9
- 2. Vert Kiwi U626 ST9
- 3. Jaune Citron U131 ST9
- 4. Jaune Tournesol U114 ST9
- 5. Orange U332 ST9
- 6. Rouge Lipstick U328 ST9
- 7. Rouge Cerise U323 ST9
- 8. Bleu Denim U540 ST9
- 9. Bleu de France U515 ST9
- 10. Bleu de Delft U525 ST9



1



2



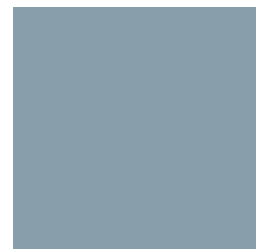
3



4



5



6



7



8



9

Für jede andere Farbe außerhalb dieser Farbkarte bitten wir Sie, uns bezüglich Zeit und Preis zu kontaktieren.

MAßGESCHNEIDERTE FRONTVERKLEIDUNG

Kontraste und Materialien

1. Chêne ardoisé 308 Cannelé
2. Chêne blanc 990 Cannelé
3. Chêne flotté 311 Cannelé
4. Chêne vieilli 312 Cannelé
5. Sapelli Cannelé
6. Chêne flotté 311 Croco
7. Chêne grisé 309 Croco
8. Sapelli Croco
9. Chêne cendré 310 Croco
10. Chêne ardoisé 308 Gougé
11. Chêne blanc 990 Gougé
12. Chêne flotté 311 Gougé
13. Sapelli Gougé
14. Chêne vieilli 312 Gougé
15. Chêne ardoisé 308 Griffé
16. Chêne blanc 990 Griffé
17. Chêne cendré 310 Griffé
18. Chêne flotté 311 Griffé
19. Chêne grisé 309 Griffé
20. Chêne vieilli 312 Griffé
21. Sapelli Griffé
22. Chêne ardoisé 308 Martelé
23. Chêne blanc 990 Martelé
24. Chêne cendré 310 Martelé
25. Chêne flotté 311 Martelé
26. Chêne grisé 309 Martelé
27. Chêne vieilli 312 Martelé
28. Sapelli martelé
29. Chêne ardoisé 308 sablé
30. Chêne blanc 990 sablé
31. Chêne cendré 310 sablé
32. Chêne flotté 311 sablé
33. Chêne grisé 309 sablé
34. Chêne vieilli 312 Sablé
35. Sapelli Sablé



PREIS AUF ANFRAGE

 Oberflex®

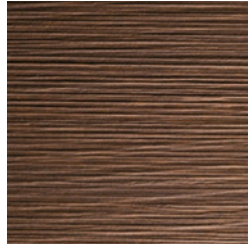
<http://www.oberflex.com>



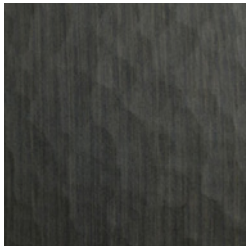
19



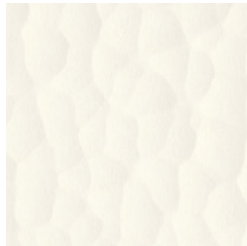
20



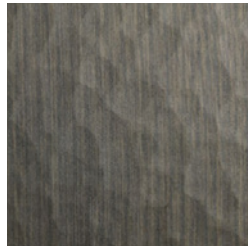
21



22



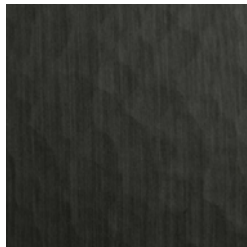
23



24



25



26



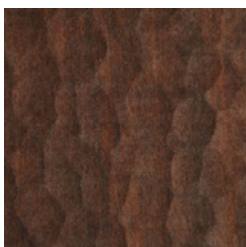
27



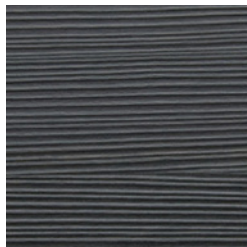
1



2



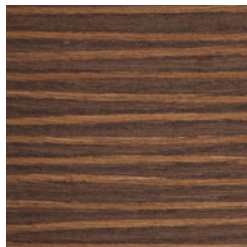
28



29



30



3



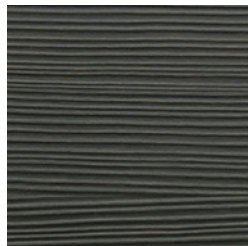
4



31



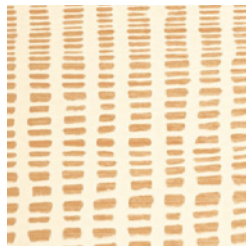
32



33



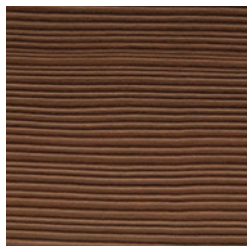
5



6



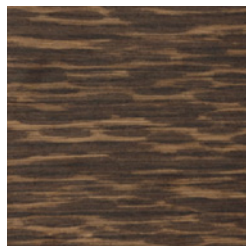
34



35



7



8

Natürliche Nuancen

1. Effet Cannelé Noyer nuance 167
2. Effet Cannelé Sycomore nuance 990
3. Effet Cannelé Chêne nuance 416
4. Effet Croco Noyer nuance 167
5. Effet Croco Chêne nuance 416
6. Effet Croco Sycomore nuance 990
7. Effet Gougé Noyer nuance 167
8. Effet Gougé chêne nuance 416

MAßGESCHNEIDERTE FRONTVERKLEIDUNG



IMI Beton
 Ardoise
 Beton lisse Gris

PRICE ON REQUEST

Marotte

1. Antikwood 2491 – Bois Noir
2. Antikwood 2491 – Bois Schoco
3. Blockwood 2511 – Bois Blanc
4. Blockwood 2511 – Chêne
5. Flame 2369 – Bois Noir
6. Flame 2369 – Bois Schoco
7. Ocean 2344 – Bois Blanc
8. Ocean 2344 – Bois Noir
9. Schilf 2252 – Bois Schoco
10. Schilf 2252 – Chêne
11. Sisal 2261 – Bois Blanc
12. Sisal 2261 – Bois Schoco
13. Wave 2201 – Bois Blanc
14. Wave 2201 – Bois Noir

PRICE ON REQUEST

Vertikale Drahrichtung für Frontverkleidung ohne Eck- oder Fugenabdeckung

BAYADÈRES



1



2



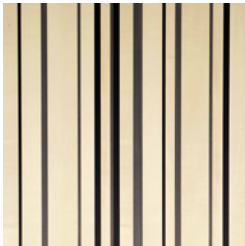
3



4



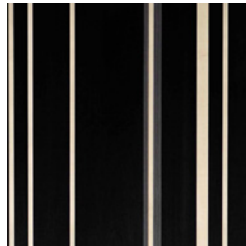
5



6



7



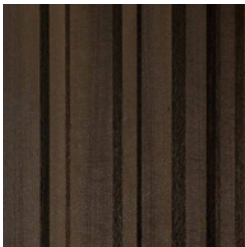
8



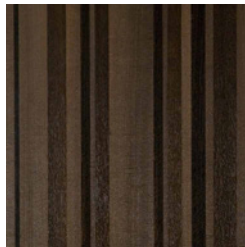
9



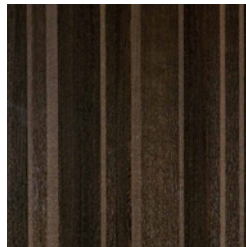
10



11



12



13

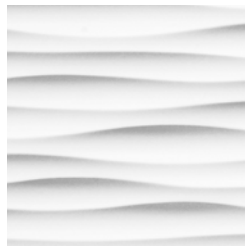
SKULPTIERT



14



15



16

Marotte

1. Auckland 001 – Bayadères
2. Auckland 002 – Bayadères
3. Auckland 003 – Bayadères
4. Calligraphie – Chêne – Christian Lacroix pour Marotte
5. Cornélie – Palissandre de Santos – Christian Lacroix pour Marotte
6. New York 007 – Bayadères
7. New York 008 – Bayadères
8. New York 009 – Bayadères
9. Incarnation – Christian Lacroix pour Marotte
10. Paseo Multico – Christian Lacroix pour Marotte
11. Oxford 004 – Bayadères
12. Oxford 005 – Bayadères
13. Oxford 006 – Bayadères
14. Thalweg 03 – Sculptés
15. Diamond 23 – Design by Marotte
16. Thalweg 07 – Sculptés

PRICE ON REQUEST



Marotte®

www.marotte.fr

COLORADO

Colorado ist ein einzigartiges, von Vauconsant patentiertes Konzept zur Schaffung einladender Bereiche, in denen sich Kinder so wohlfühlen wie zu Hause. Sein witziges Design und seine lebendigen Farben sorgen für ein spielerisches Ambiente, das den Appetit der Kinder weckt!

100 % recycelbar !

COLORADO IN 8 TRENDINGEN DEKORS !



Zebra 1



Rythmic 1



Zebra 2



Rythmic 2



Bayadère 1



Flying Toaster 1



Bayadère 2



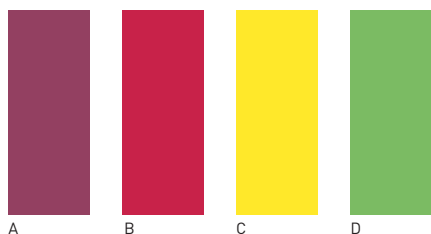
Flying Toaster 2





Das Colorado-Konzept besteht aus Modulen aus zu 100% recycelbarem, rotationsgesintertem Verbundmaterial.

Mit Colorado können Sie Ihre Front nach Belieben ändern und so zum Umweltschutz beitragen!



A B C D

ABDECKUNG



Standard

Oberseite aus Edelstahl 18/10 AISI 304 in satiniert gebürsteter Ausführung mit vorderer geneigter 60 mm Abkantung in mattglänzender Ausführung

COLORADO TABLETTRUTSCHE



Standard

Tablettrutsche aus 3 Edelstahlrundrohren auf Spezialträgern mit unsichtbarer Befestigung

Nach Mass

Schaffen Sie Ihren eigenen Stil, mit der von Ihnen gewünschten Farbfolge.

EIN VERTRIEBSNETZ GANZ IN IHRER NÄHE

Ihr Matfer Bourgeat Ansprechpartner ist ein ebenso gewissenhafter Fachmann wie wir. Er berät Sie bei der optimalen Bemessung Ihres Projekts, bei der Auswahl der idealen Konfigurationen, bei der Festlegung der besten Auslegung und bei Ihren Dekorentscheidungen. Seine Kompetenz steht ganz im Dienste der Qualität unserer Serviceleistungen.

FRANKREICH

SALES MANAGER

Bertrand Pariset
mobile : +33 (0)6 70 81 15 83
bpariset@matferbourgeat.com

BOURGEAT

Rue Adrien Bourgeat
38490 Les Abrets
Tel. : +33 (0)4 76 32 14 44
commercial.bgt@matferbourgeat.com

VAUCONSANT

6 rue Charles Hermite
Z.I. des Sables - BP 59
54110 Dombasle-sur-Meurthe
Tel. : +33 (0)3 83 45 82 82
info@vauconsant.com

PI CREATION

ZI St-Etienne
64100 BAYONNE
Tel. : +33 (0)5 59 50 36 00
commercial@pi-creation.com

MBC DIPA*

180 allée des Tropiques
ZA des Îles
69380 MARCILLY D'AZERGUES
Tel. : +33 (0)4 72 52 06 76
corporate@matferbourgeat.com

Zone 1

Francis Massart
Mobile : +33 (0)6 23 61 07 82
fmassart@matferbourgeat.com

Zone 2

Alexandre Bardy
Mobile : +33 (0)6 28 72 38 80
abardy@matferbourgeat.com

Yann Sanchis
Mobile : +33 (0)7 61 80 22 49
ysanchis@matferbourgeat.com

Zone 3

Philippe Colotte
Tel. : +33 (0)3 83 45 82 84
Mobile : +33 (0)6 09 33 58 83
pcolotte@matferbourgeat.com

Zone 4

David Loher
Mobile : +33 (0)6 10 92 28 97
dloher@matferbourgeat.com

Zone 5

Thomas Bonfanti
Mobile +33 (0)6 09 39 80 45
tbonfanti@matferbourgeat.com

Zone 6

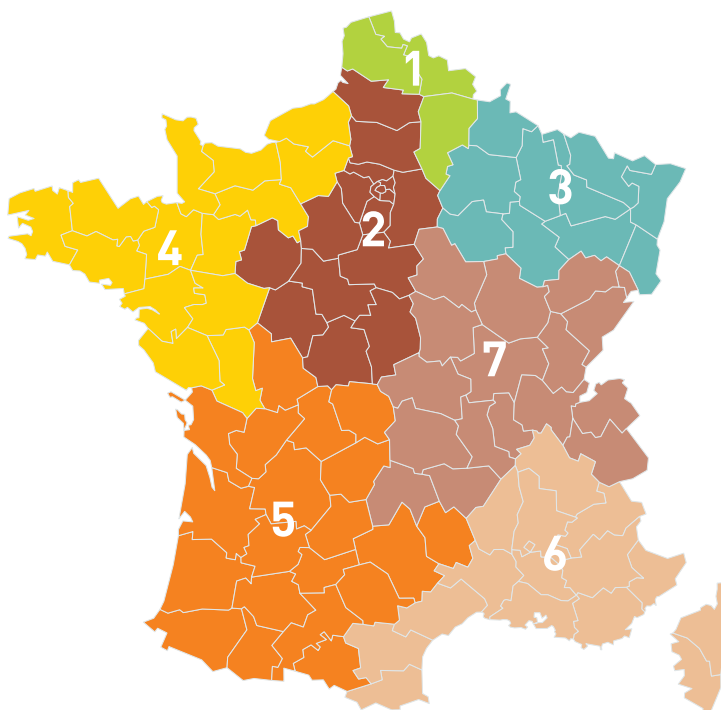
Nathalie Dachet
Mobile : +33 (0)6 03 26 99 30
ndachet@matferbourgeat.com

Zone 7

Grégory Lavuri
Mobile : +33 (0)6 16 96 09 94
glavuri@matferbourgeat.com

Marine Business

Nathalie Dachet
Mobile : +33 (0)6 03 26 99 30
ndachet@matferbourgeat.com



EXPORT

SALES MANAGER

Frédéric Sacouman
Mobile : +33 (0) 6 50 62 14 37
fsacouman@matferbourgheat.com

**Chypre, Croatie, Grèce,
Italie, Macédoine, Malte,
Monténégro, Slovénie, Serbie,
Norvège, Suède, Finlande**

Valentin Marsteau
Mobile : +33 (0) 6 29 30 09 33
vmarsteau@matferbourgheat.com

**Guadeloupe, Guyane française
Martinique, Mayotte, Nouvelle Calédonie
Réunion, Saint-Pierre et Miquelon
Suisse, Île Maurice**

Cyril GURY
Mobile : +33 (0) 6 16 96 10 33
cgury@matferbourgheat.com

**Allemagne, Autriche, Bulgarie,
Hongrie, Pologne, République tchèque,
Roumanie, Algérie, Maroc, Tunisie**

Andréa CIRAUDO
Mobile : +33 (0) 7 85 50 39 25
aciraudo@matferbourgheat.com

AFTER SALES SERVICE

BOURGEAT

Tel. Nr.: +33 (0)4 76 32 68 95
Tél. : +33 (0)4 76 32 74 25
sav@bourgheat.fr

VAUCONSANT

Tel. Nr.: 03 83 45 82 78
Fax : 03 83 45 82 75
sav@vauconsant.com

PI CREATION

Tel. Nr.: +33 (0)5 59 50 36 00
Fax : +33 (0)5 59 55 52 38
sav@pi-creation.com

Belgique - Luxembourg

Philippe Colotte
Mobile : +33 (0) 6 09 33 58 83
p.colotte@vauconsant.com
Francis Massart
Mobile : +33 (0) 6 23 61 07 82
fmassart@matferbourgheat.com

Espagne, Irlande, Angleterre

Guillaume Perez
Mobile : +33 (0) 6 21 51 97 62
gperez@matferbourgheat.com

Russie, Danemark, Estonie, Islande, Lettonie, Lituanie, Pays-Bas, CEI

Philippe Grousset
Mobile : +33 (0) 6 10 28 10 98
pgrousset@matferbourgheat.com



Allgemeine Verkaufsbedingungen vorhanden

Bourgheat : www.bourgheat.fr - commercial.bgt@matferbourgheat.com
Vauconsant : www.vauconsant.com - info@vauconsant.com
Pi Creation : commercial@pi-creation.com

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ist eine Arbeitsmethode zur Einführung von Kontrollprozeduren (Identifizierung von und Vorbeugung gegen Risiken, Korrekturmaßnahmen) zur Gewährleistung der Hygiene in der Küche. Im Rahmen der Einführung des HACCP-Konzepts in der Restauration ist die Wahl der Ausstattung, besonders was ihre Reinigungsfreundlichkeit angeht, wichtig. **Unsere gesamte Ausstattung erleichtert die Anwendung des HACCP-Konzepts.**



Der Hersteller (oder sein Importeur) bestätigt mit dem CE-Siegel, dass das vertriebene Produkt den in Europa gültigen Normen und Bestimmungen entspricht, insbesondere was die Genehmigung für Ausstattung in Kontakt mit Lebensmitteln sowie die elektrische und mechanische Sicherheit betrifft.

Das CE-Siegel ist verpflichtend anzubringen.



Das Anbringen des NF-Siegels ist eine freie Entscheidung des Unternehmens. Es handelt sich dabei um ein von der AFNOR verliehenes Siegel zur Qualitäts-Kennzeichnung von Produkten, die den französischen und europäischen Normen und technischen Spezifikationen entsprechen.

Das NF-Siegel ist eine Garantie dafür, dass die erworbenen Produkte den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.

Unsere Produkte sind zum Teil gemäß der NF-Norm für Nahrungsmittelhygiene zertifiziert, die von AFNOR Certification 11, avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint Denis La Plaine Cedex, www.marque-nf.com, erteilt wird. Diese Marke bestätigt die Konformität mit der Bezugsnorm NF 031. Die zugesicherten Eigenschaften sind die Eignung für die Reinigung und die Funktionseignung der Produkte. Die betreffenden Produkte tragen das Piktogramm NF.

DEEE Seit dem 15. November 2006 müssen sich alle Hersteller (oder Importeure) an die europäischen Richtlinien ROHS 2011/65/EU und 2012/19/EU bezüglich der Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe und der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten halten.

DEA Matfer Bourgeat ist von der erweiterten Herstellerverantwortung für Einrichtungsausstattter (EA) der Kategorie 6 betroffen: professionelle Küchenausstattung (Erlass 2012-22).

Unter „Einrichtungselementen“ versteht man dabei die bewegliche Ausstattung und deren Bestandteile, deren Hauptfunktion darin liegt, zur Einrichtung einer Wohn-, Geschäfts- oder öffentlichen Empfangsstätte, mit der Bereitstellung einer Sitz- und einer Schlafgelegenheit, von Stauraum, einer Ablage- oder Arbeitsfläche beizutragen.



Geben Sie Ihren Elektro- und Elektronikschrott zur Entsorgung nie in den unsortierten Hausmüll! Um sie entsprechend den geltenden Vorschriften zu recyceln sollten Sie diese Abfälle dem Fachhandel übergeben.

Sie können sich an auch EcoLogic wenden, entweder unter der Nummer +33 (0) 1 30 57 79 14 oder über die Web-Seite www.e-dechet.com.



Matfer Bourgeat war in Umweltfragen stets besonders aktiv, und ist Mitglied der Umweltorganisation ECOLOGIC, die darauf abzielt, Altgeräte einzusammeln und der Wiederverwertung zuzuführen.

LEGENDE DER VERWENDETEN PIKTOGRAMME



Neuheiten



Hilfe bei der Benutzung eines Artikels



Info-Zoom auf Produkte und Dienstleistungen



Produkte mit geringerer Umweltbelastung



Verweis auf ein Angebot in einem Katalog des Matfer Bourgeat Konzerns



R-455A gasbetrieben



Khülaggregat, die im Durchschnitt nur 60 dBa emittiert



Ausrüstung, um 20% zu erreichen Energieeinsparung



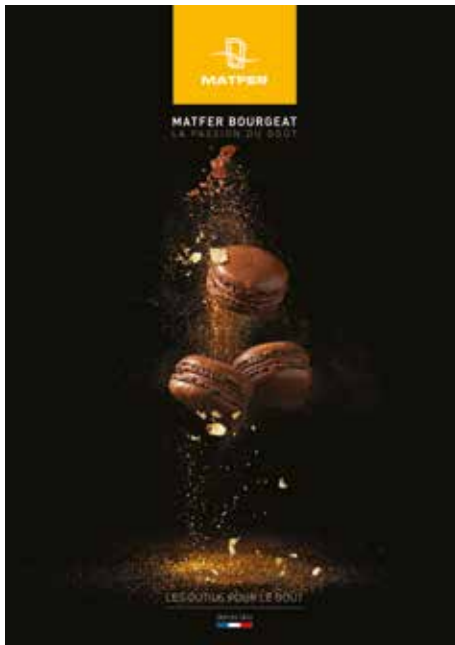
Ausrüstung, um 40% zu erreichen Energieeinsparung



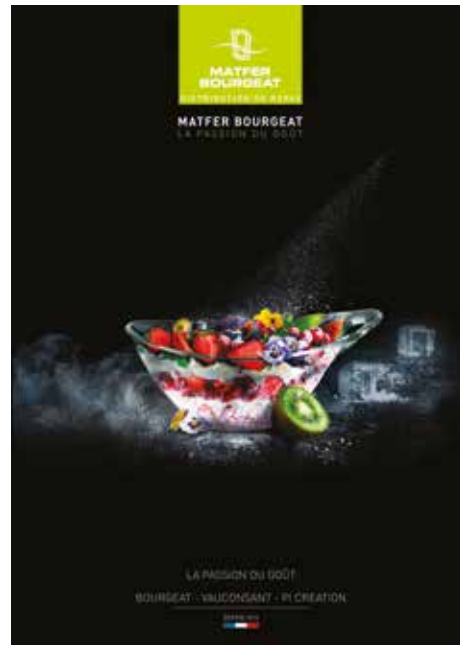
Entspricht der Richtlinie AFNOR AC D40-004



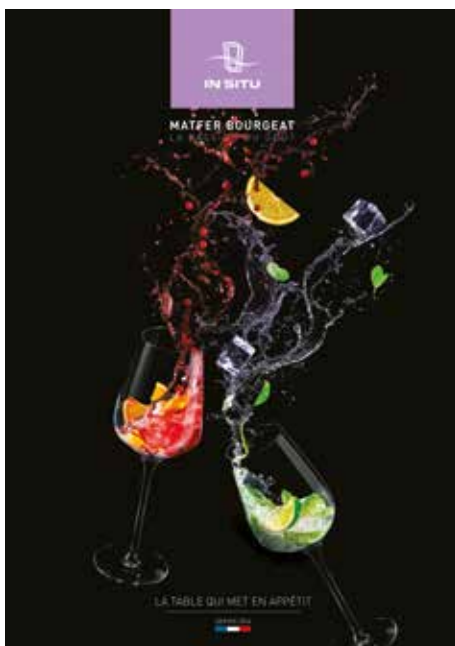
Ausrüstung voll aus Edelstahl 18/10 AISI 304



Ausstattung für Küche, Bäckerei und Konditorei



Ausrüstungen und komplette Lösungen für die Speisenverteilung



Tableware und Büffet



Einwegartikel

DANKESCHÖN

DEN FOTOGRAFEN

Delphine CONSTANTINI - Aurelie DENIAUD - Christophe GRIMON - Valery GUEDES - Dominique GUILLODIN - Raphael SORET - Studio ZEBULON

DEN FOOD-STYLISTEN

Vincent AMIEL - Natacha ARNOULT - Manuela CHANTEPIE - Gilles MARCHAL

© Alle Rechte vorbehalten: Groupe Matfer Bourgeat. Die Ambientebilder (die 20 x 5,5 cm großen Streifen im oberen Teil der Seite und die 26 x 28,6 cm großen Abbildungen am Anfang der Kapitel) dürfen nicht verbreitet werden.

Andere Bildnachweise :

© 116770067 | Fotolia

© 41627343 | AdobeStock

© 253264876 | AdobeStock

NUMERISCHES INHALTSVERZEICHNIS

Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite
0		310623.....	342	616202.....	182	617035.....	57	151, 204	
09-0410	36, 183, 200	310624.....	342	616203.....	182	617036.....	57	618004 ..	52, 111, 126,
09-0550	45, 49, 65, 69, 73, 77, 81, 85, 185, 191, 205, 211, 363	310625.....	342	616204.....	182	617037.....	60	151, 204	
09-0555	49, 73, 77, 81, 85, 363	312124.....	343	616205.....	182	617038.....	60	618005 ..	52, 111, 126, 151
09-0992	36	32		616206.....	182	617039.....	60	618006	52, 126
09-0999	183, 200	322022..	336, 337, 338, 339, 341	616207.....	182	617040.....	61	618013 ..	52, 111, 126, 151
09-1219	36, 183, 200	322024..	336, 337, 338, 339, 341	616208.....	182	617041.....	61	618014 ..	52, 111, 126, 151, 204
		322027.....	311	616209.....	182	617042.....	61	618015 ..	52, 111, 126, 151, 204
		322028.....	311	616210.....	182	617101.....	121	618016 ..	52, 111, 126, 151, 204
24		45		616211.....	182	617102.....	121	618017 ..	52, 111, 126, 151
240308.....	238	455001.....	342	616212.....	182	617103.....	121	618018	52, 126
240315.....	238	455003.....	342	616213.....	182	617104.....	121	618019 ..	52, 111, 126, 151
25		48		616214.....	182	617105.....	121	618020 ..	52, 111, 126, 151
254004.....	290	482220.....	177	616215.....	182	617106.....	121	618021 ..	52, 111, 126, 151
254518.....	290	52		616216.....	182	617107.....	123	618022 ..	52, 111, 126, 151
255205.....	290	529401.....	342	616217.....	183, 203	617108.....	123	618023 ..	52, 111, 126, 151
256010.....	332	61		616218.....	183, 203	617109.....	123	618024	52, 126
256012.....	332	616001.....	38	616219.....	183, 203	617110.....	123	618031 ..	52, 111, 126, 151
256013.....	332	616002.....	38	616220.....	183, 203	617111.....	123	618032 ..	52, 111, 126, 151
256015.....	332	616003.....	38	616221.....	183	617112.....	123	618033 ..	52, 111, 126, 151
256018.....	332	616004.....	38	616222.....	183	617113.....	122	618034 ..	52, 111, 126, 151
256020.....	332	616005.....	38	616301.....	202	617114.....	122	618035 ..	52, 111, 126, 151
256025.....	332	616006.....	38	616302.....	202	617115.....	122	618036	52, 126
256035.....	332	616007.....	38	616303.....	202	617116.....	122	618037	54, 128
256036.....	332	616008.....	38	616304.....	202	617117.....	121	618038	54, 128
256040.....	332	616009.....	38	616305.....	202	617118.....	121	618039	54, 128
256050.....	332	616010.....	38	616306.....	202	617119.....	121	618040	54, 128
256060.....	332	616011.....	38	616307.....	202	617120.....	121	618041	54, 128
256070.....	332	616012.....	38	616308.....	202	617121.....	121	618042	54, 128
256075.....	332	616013.....	38	616309.....	202	617122.....	121	618043	54, 128
256080.....	332	616014.....	38	616310.....	202	617123.....	121	618044	54, 128
256501.....	333	616015.....	38	616311.....	202	617124.....	121	618045	54, 128
256502.....	333	616016.....	38	616312.....	202	617125.....	121	618046	54, 128
256512.....	333	616017.....	38	616313.....	202	617126.....	121	618047	54, 128
256513.....	333	616018.....	38	616314.....	202	617127.....	121	618048	54, 128
256514.....	333	616019.....	39	616315.....	202	617128.....	121	618049	54, 128
256516.....	333	616020.....	39	616316.....	202	617201.....	184	618050	54, 128
256519.....	333	616021.....	39	616321.....	203	617202.....	184	618051	54, 128
256601.....	333	616022.....	39	616322.....	203	617203.....	184	618052	54, 128
257130.....	334	616023.....	39	617001.....	44	617204.....	185	618053	54, 128
257135.....	326, 334	616024.....	39	617002.....	44	617205.....	185	618054	54, 128
257140.....	326, 334	616025.....	40	617003.....	44	617206.....	185	618055 ...	59, 129, 206
257310.....	333	616026.....	40	617004.....	44	617207.....	186	618056 ...	59, 129, 206
257312.....	333	616027.....	40	617005.....	44	617208.....	186	618057 ...	59, 129, 206
257315.....	333	616028.....	40	617006.....	44	617209.....	186	618058	59, 129
257320.....	333	616029.....	40	617007.....	45	617210.....	186	618059	59
257325.....	333	616030.....	40	617008.....	45	617211.....	187	618060	59
257335.....	333	616031.....	40	617009.....	45	617212.....	187	618061	59
257336.....	333	616032.....	40	617010.....	45	617213.....	187	618062	59
257340.....	333	616033.....	55	617011.....	45	617214.....	186	618063 ...	59, 129, 206
257350.....	333	616034.....	55	617012.....	48	617215.....	186	618064 ...	59, 129, 206
257360.....	333	616035.....	55	617013.....	48	617216.....	186	618065 ...	59, 129, 206
257375.....	333	616036.....	55	617014.....	48	617217.....	186	618066	59, 129
257380.....	333	616037.....	55	617015.....	48	617218.....	187	618067	100, 144
		616038.....	55	617016.....	48	617219.....	187	618068	100, 144
		616039.....	55	617017.....	48	617220.....	187	618069	100, 144
		616040.....	55	617018.....	49	617301.....	204	618070	100, 144
		616041.....	55, 126	617019.....	49	617302.....	204		
		616042.....	55, 126	617020.....	49	617303.....	204		
		616043.....	55, 126	617021.....	49	617304.....	205		
		616044.....	55, 126	617022.....	49	617305.....	205		
		616132.....	40	617023.....	56	617306.....	205		
		616201.....	182	617024.....	56	617307.....	206		
				617025.....	56	617308.....	206		
				617026.....	56	617309.....	206		
				617027.....	56	617310.....	206		
				617028.....	56	617311.....	206		
				617029.....	56	617312.....	206		
				617030.....	56	618001 ..	52, 111, 126, 151		
				617031.....	56	618002 ..	52, 111, 126, 151, 204		
				617032.....	56	618003 ..	52, 111, 126,		
				617033.....	57				
				617034.....	57				

Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite
618071	100	618189	145	618288	151	619045	73	619118	84
618072	100	618190	145	618289	151	619046	73	619119	84
618073	100	618200	52, 111	618290	151, 193	619047	73	619120	84
618074	100	618201	52, 111	618291	151, 193	619048	73	619121	84
618075	100	618202	52, 111	618292	151	619049	73	619122	84
618076	100, 145	618203	52, 111	618293	151	619050	73	619123	84
618077	100, 145	618204	52, 111	618294	187	619051	73	619124	84
618078	100, 145	618205	52	618295	187	619052	73	619125	85
618079	100, 145	618206	52, 111	618301	126, 151	619053	76	619126	85
618080	100, 145	618207	52, 111	618302	126, 151, 184	619054	76	619127	85
618081	100	618208	52, 111	618303	126, 151, 184	619055	76	619128	85
618082	100	618209	52, 111	618304	126, 151, 184	619056	76	619129	85
618083	100, 103	618210	52, 111	618305	126, 151	619057	76	619130	85
618084	100, 103	618211	52	618306	126	619058	76	619131	85
618085	100, 103	618224	129	618361	103, 145	619059	76	619132	85
618086	100, 145	618225	129	618401	126, 151	619060	76	619133	85
618087	100, 145	618226	129	618402	126, 151	619061	76	619134	85
618088	100, 145	618227	129	618403	126, 151	619062	76	619135	85
618089	100, 145	618228	129	618404	126, 151	619063	76	619136	85
618090	100, 145	618229	129	618405	126, 151	619064	76	619137	88
618091	101, 146	618230	129, 186	618406	126	619065	76	619138	88
618092	101, 146	618231	129, 186	618461	103, 145	619066	76	619139	88
618093	101, 146	618232	129, 186	618501	126, 151	619067	76	619140	88
618094	101, 146	618233	129, 186	618502	126, 151	619068	76	619141	88
618095	101, 146	618234	129	618503	126, 151	619069	77	619142	88
618096	101	618235	129	618504	126, 151	619070	77	619143	89
618097	101	618236	129, 186	618505	126, 151	619071	77	619144	89
618098	101	618237	129, 186	618506	126	619072	77	619145	89
618099	101	618238	129, 186	618561	103, 145	619073	77	619146	89
618100	101	618239	129, 186	619001	62	619074	77	619147	89
618101	126, 151	618240	144	619002	62	619075	77	619148	89
618102	126, 151, 184	618241	144	619003	62	619076	77	619201	130
618103	126, 151, 184	618242	144	619004	62	619077	77	619202	130
618104	126, 151, 184	618243	144	619005	62	619078	77	619203	130
618105	126, 151	618244	144	619006	63	619079	77	619204	130
618106	126	618245	145	619007	63	619080	77	619205	130
618107	103, 145	618246	145	619008	63	619081	80	619206	131
618108	103, 145	618247	145	619009	64	619082	80	619207	131
618109	103, 145	618248	145	619010	64	619083	80	619208	131
618110	110	618249	145	619011	64	619084	80	619209	134
618111	110	618255	146	619012	64	619085	80	619210	134
618112	110	618256	146	619013	64	619086	80	619211	134
618113	110	618257	146	619014	65	619087	80	619212	134
618114	110	618258	146	619015	65	619088	80	619213	134
618115	110	618259	146	619016	65	619089	80	619214	134
618116	110	618260	145	619017	65	619090	80	619215	134
618117	110	618261	145	619018	65	619091	80	619216	134
618118	110	618262	145	619019	68	619092	80	619217	134
618119	110	618263	145	619020	68	619093	80	619218	134
618120	110, 151	618264	145	619021	68	619094	80	619219	134
618121	110, 151, 215	618265	145	619022	69	619095	80	619220	134
618122	110, 151, 215	618266	145	619023	69	619096	80	619221	134
618123	110, 151	618267	145	619024	69	619097	81	619222	134
618124	110, 151	618268	145	619025	72	619098	81	619223	134
618125	110	618269	145	619026	72	619099	81	619224	134
618126	110	618270	145	619027	72	619100	81	619225	135
618127	110	618271	145	619028	72	619101	81	619226	135
618128	110	618272	145	619029	72	619102	81	619227	135
618129	110	618273	145	619030	72	619103	81	619228	135
618130	110, 151	618274	150	619031	72	619104	81	619229	135
618131	110, 151, 215	618275	150, 192, 214	619032	72	619105	81	619230	135
618132	110, 151, 215	618276	150, 192, 214	619033	72	619106	81	619231	135
618133	110, 151	618277	150	619034	72	619107	81	619232	135
618134	110, 151	618278	150	619035	72	619108	81	619233	135
618135	110	618279	150	619036	72	619109	84	619234	135
618136	110	618280	150	619037	72	619110	84	619235	135
618137	110	618281	150	619038	72	619111	84	619236	135
618138	110	618282	150	619039	72	619112	84	619237	135
618139	110	618283	150	619040	72	619113	84	619238	135
618166	100, 144	618284	151	619041	73	619114	84	619239	135
618186	145	618285	151, 193	619042	73	619115	84	619240	135
618187	145	618286	151, 193	619043	73	619116	84	619241	136
618188	145	618287	151	619044	73	619117	84	619242	136

Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite			
623058	366	629045	76, 77,	84, 88, 92, 99, 106, 109,	185, 188, 205	629230	35, 52, 59, 94,					
623059	366	80, 81, 84, 85, 105, 135,	184, 190, 204, 210	629149	50, 57, 60, 66,	101, 103, 111						
623060	366	136, 140, 149	629113	44, 48,	70, 74, 78, 82, 86, 90,	629231	35, 94					
623061	366	629046	76, 77,	64, 68, 92, 99, 106, 109,	123, 131, 137, 142, 190,	629232	114					
623062	366	80, 81, 84, 85, 105, 135,	80, 81, 84, 85, 105, 135,	192, 204, 210, 214	212	629233	114					
623063	366	136, 140, 149	629114	44, 48, 64, 68, 72, 76,	629150	223	629234	114				
623064	366	629047	86, 142	80, 84, 92, 99, 106, 109,	629152	44, 56, 60, 121,	629235	114				
623065	366	629048	86, 142	192, 204, 210, 214	184, 186, 204, 206	629237	114					
623066	366	629049	86, 142	629115	44, 48, 64, 68,	629238	114					
629001	36	629050	86, 142	92, 99, 106, 109	629153	56, 186, 187,	629239	114				
629004	99, 102, 106,	629051	86, 142	629116	44, 48, 64, 92,	206	629240	114				
144, 148, 149, 194, 216		629052	62	99, 109	629117	44, 48, 64, 68,	629246	114				
629005	109, 150, 194,	629053	62	72, 76, 80, 84, 88	629118	44, 48, 64, 68,	629247	114				
216		629054	62	629118	46, 50, 58, 60, 66, 70,	135, 136, 140	629250	114				
629006	46, 66, 70, 121,	629055	62	74, 78, 82, 86, 90, 96	629119	109, 194, 216	629252	15				
131		629056	62	629120	94	629157	190, 210	629253	114			
629007	50, 57, 74, 78,	629057	90, 142	629121	94	629158	48, 57, 61, 64, 68, 72,	629255	15			
82, 86, 90, 123, 137, 142		629058	90, 142	629122	94	629159	190, 210	629257	17			
629008	123, 137, 142	629059	90, 142	629123	194, 216	629161	48, 49, 57, 61,	629258	114			
629009	123, 137, 142	629060	223	629124	14, 17	64, 68, 72, 73, 76, 77,	629259	195				
629010	109, 194, 216	629061	223	629125	14	80, 81, 84, 85, 123, 130,	629261	195				
629012	56, 60, 66, 70,	629062	223	629126	14	131, 134, 135, 136, 140,	629262	94				
121		629063	223	629127	50, 74,	140, 141	629263	114				
629013	48, 49, 57, 60,	629065	90, 142	78, 82, 86, 90, 123, 137,	629159	190, 210	629264	114				
61, 72, 73, 76, 77, 80,		629070	223	142, 223	629161	48, 49, 57, 61,	629265	8, 9, 10				
81, 84, 85, 88, 89, 123,		629071	223	629128	50, 74,	64, 68, 72, 73, 76, 77,	629266	8, 9, 10				
134, 135, 136, 140, 141		629072	223	629129	50, 57, 61, 74,	80, 81, 84, 85, 123, 130,	629267	218				
629014	45, 49, 65, 69,	629073	142	78, 82, 86, 90, 123, 137,	629162	48, 49,	629269	114				
73, 77, 81, 85, 185, 191,		629074	148	142, 223	57, 61, 64, 68, 73, 77,	629270	114					
205, 211		629075	148	629128	50, 74,	629271	114					
629015	45, 49, 73, 77,	629076	148	78, 82, 86, 90, 123, 137,	131, 136, 141	629272	114					
81, 85, 185, 205		629077	148	142, 223	629163	48, 49, 57, 64,	629273	114, 195				
629016	363	629078	223	629129	50, 57, 61, 74,	84, 85, 88, 89, 123, 130,	629274	114				
629017	363	629079	223	78, 82, 86, 90, 123, 137,	140, 141, 225	629275	223					
629020	55	629080	223	142, 223	629164	65, 69, 191, 211	629276	223				
629021	55	629081	223	629130	50, 57, 61,	629165	65, 69, 191, 211	629277	223			
629022	55	629082	223	74, 78, 82, 86, 123, 137,	629166	65, 69	629278	223				
629023	55	629083	223	142, 223	629167	223	629279	223				
629024	55, 74, 78, 82,	629084	223	629131	50, 57, 61, 123,	629168	223	629280	223			
86, 90, 137, 142		629085	78, 82, 86, 137,	223	629169	223	629281	223				
629025	55, 74, 78, 82,	142	629132	50, 123	629170	46, 56, 60, 121	629282	223				
86, 90, 137, 142		629086	78, 82, 86, 137,	629133	15	629171	50, 57, 66, 70,	629283	223			
629026	55, 74, 78, 82,	142	629134	15	74, 78, 82, 86, 90, 123,	629172	50, 57, 66, 70,	629284	223			
86, 90, 137, 142		629087	78, 82, 86, 137,	629135	32, 36, 39, 41,	629173	131, 137, 142	629285	223			
629027	55, 74, 78, 82,	142	629136	39, 46, 50, 66,	629189	54, 128	629286	114				
86, 137, 142		629088	78, 82, 86, 137,	70, 92, 99, 109	629190	54, 128	629287	114, 195				
629028	55, 74, 78, 82,	142	629089	190, 212	629208	41	629288	114				
86, 90, 137, 142		629089	190, 212	629137	39, 46, 50, 66,	629211	109, 150	629289	114			
629029	55, 74, 78, 82,	629090	106, 149	70, 92, 99, 109	629212	109, 150, 194,	629290	114				
86, 90, 137, 142		629095	99, 102, 106,	629138	46, 50,	216	629291	114				
629030	55, 74, 78, 82,	144, 148, 149, 194, 216	58, 60, 66, 70, 74, 78,	629139	58, 60, 66, 70, 74, 78,	629213	56, 60, 121,	629292	195			
86, 90, 137, 142		629096	99, 194, 216	82, 86, 90, 99, 102, 106,	82, 86, 90, 99, 102, 106,	188, 207	629294	194, 216				
629031	55, 74, 78, 82,	629097	99, 102, 106,	109, 185, 188, 190, 194,	109, 185, 188, 190, 194,	629214	56, 60, 121,	629296	58, 60, 102			
86, 137, 142		144, 148, 149, 194, 216	629098	10, 99, 102,	205, 212, 216	188, 207	629297	58, 60, 102				
629032	223	629098	106, 144, 148, 149	106, 109, 183, 194, 203,	629139	99, 106, 109,	629298	44, 48, 64, 68,				
629033	223	106, 144, 148, 149	629099	114	194, 216	194, 216	72, 76, 80, 84, 184, 190,					
629034	223	629099	114	629140	37	629217	92	204, 210				
629035	223	629100	97, 365, 367	629141	58, 60, 96, 102,	629218	38, 41	629299	38, 39, 45, 49, 65, 69,			
629036	62, 63, 66, 70,	629102	35,	183, 185, 188, 190, 194,	629219	10, 99, 102,	629300	73, 77, 81, 85, 96, 182,				
78, 82, 131, 137		52, 54, 59, 94, 101, 103,	629103	101, 111, 145,	200, 203, 205, 212, 216	106, 144, 148, 149, 194,	183, 185, 191, 202, 205,					
629037	223	111, 114, 126, 128, 146	151	629142	58, 102	216	211					
629038	62, 63, 66, 130	629103	101, 111, 145,	629143	32, 183, 200	629220	106, 149	629301	99, 106, 109			
629039	62, 63, 66, 70,	151	629105	35, 52, 59, 94,	629144	39, 41, 99, 102,	629221	46, 50, 58, 92,	629302	365, 367		
130		629105	35, 52, 59, 94,	106, 109, 183, 194, 203,	106, 109, 183, 194, 203,	99, 102, 109	629222	46, 50, 58, 92,	629303	188		
629040	62, 63, 66, 70,	101, 103, 111	629106	94	216	99, 102, 109	629223	66, 70, 74, 78,	629304	58, 102		
130		629106	94	629145	92	629224	66, 70, 74, 78,	629305	58			
629041	62, 66, 70, 130	629107	35, 114	629146	92	82, 86, 90	629306	58, 102	629307	58		
629042	62, 66, 130	629108	35	629147	46, 50, 58, 60, 66, 70,	629227	66, 70, 74, 78,	629308	36, 183, 200			
629043	76, 80, 84, 105,	629109	212, 218	74, 78, 82, 86, 90, 121,	629228	8, 9, 10	629309	36				
135, 136, 140, 149		629110	212, 218	123, 131, 137, 142, 185,	629229	8, 9, 10	629310	94				
629044	76, 77,	629111	194, 216, 218	188, 190, 205, 212	629229	8, 9, 10	629311	94				
80, 81, 84, 85, 105, 135,		629112	44, 48, 64, 72, 76, 80,	629148	46, 56, 60, 121,							
136, 140, 149												

NUMERISCHES INHALTSVERZEICHNIS

Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite
801409	372	802410	372	805434	374	809608	383	811341	377
801410	372	802411	372	806312	375	809609	383	811342	377
801411	372	802412	372	806313	375	809621	383	811343	377
801412	372	802413	372	806314	375	809622	383	811345	377
801413	372	802414	372	806315	375	809623	383	811346	377
801414	372	802415	372	806316	375	809624	383	811408	376
801415	372	802416	372	806317	375	809625	383	811409	376
801416	372	802417	372	806318	375	809626	383	811410	376
801417	372	802418	372	806319	375	809627	383	811411	376
801418	372	802420	372	806320	375	809628	383	811412	376
801420	372	802421	372	806321	375	809629	383	811413	376
801421	372	802422	372	806323	375	809701	383	811414	376
801422	372	802423	372	806324	375	809702	383	811415	376
801423	372	802424	372	806325	375	809703	383	811416	376
801424	372	802425	372	806326	375	809704	383	811417	376
801425	372	802426	372	806327	375	809705	383	811418	376
801426	372	802427	372	806328	375	809706	383	811420	376
801427	372	802428	372	806329	375	809707	383	811421	376
801428	372	802429	373	806330	375	809708	383	811422	376
801429	373	802430	373	806331	375	809709	383	811423	376
801430	373	802432	373	806332	375	809711	383	811424	376
801432	373	802433	373	806412	375	809712	383	811425	376
801433	373	802434	373	806413	375	809713	383	811426	376
801434	373	802435	373	806414	375	809714	383	811427	376
801435	373	802436	373	806415	375	809715	383	811428	376
801436	373	802437	373	806416	375	809716	383	811429	377
801437	373	802438	373	806417	375	809717	383	811430	377
801438	373	802439	373	806418	375	809718	383	811432	377
801439	373	802440	373	806419	375	809719	383	811433	377
801440	373	802441	373	806420	375	809721	383	811434	377
801441	373	802442	373	806421	375	809722	383	811435	377
801442	373	802443	373	806423	375	809723	383	811436	377
801443	373	802445	373	806424	375	809724	383	811437	377
801445	373	802446	373	806425	375	809725	383	811438	377
801446	373	805313	374	806426	375	809726	383	811439	377
802308	372	805314	374	806427	375	809727	383	811440	377
802309	372	805316	374	806428	375	809728	383	811441	377
802310	372	805317	374	806429	375	809729	383	811442	377
802311	372	805318	374	806430	375			811443	377
802312	372	805319	374	806431	375			811445	377
802313	372	805320	374	806432	375			811446	377
802314	372	805321	374	807101	382	81		811700	390, 391
802315	372	805322	374	807102	382	811000	391	812010	391
802316	372	805323	374	807103	382	811308	376	812037	391
802317	372	805324	374	807501	382	811309	376	812308	376
802318	372	805325	374	807502	382	811310	376	812309	376
802320	372	805326	374	807503	382	811311	376	812310	376
802321	372	805328	374	808001	382	811312	376	812311	376
802322	372	805329	374	808002	382	811313	376	812312	376
802323	372	805330	374	808003	382	811314	376	812313	376
802324	372	805331	374	808004	382	811315	376	812314	376
802325	372	805332	374	808005	382	811316	376	812315	376
802326	372	805333	374	808006	382	811317	376	812316	376
802327	372	805334	374	808007	382	811318	376	812317	376
802328	372	805413	374	808008	382	811320	376	812318	376
802329	373	805414	374	808009	382	811321	376	812320	376
802330	373	805416	374	809011	382, 384	811322	376	812321	376
802332	373	805417	374	809012	382, 384	811323	376	812322	376
802333	373	805418	374	809111	382, 384	811324	376	812323	376
802334	373	805419	374	809112	382, 384	811325	376	812324	376
802335	373	805420	374	809301	382	811326	376	812325	376
802336	373	805421	374	809302	382	811327	376	812326	376
802337	373	805422	374	809401	382	811328	376	812327	376
802338	373	805423	374	809402	382	811329	377	812328	376
802339	373	805424	374	809501	382	811330	377	812329	377
802340	373	805425	374	809502	382	811332	377	812330	377
802341	373	805426	374	809601	383	811333	377	812332	377
802342	373	805428	374	809602	383	811334	377	812333	377
802343	373	805429	374	809603	383	811335	377	812334	377
802345	373	805430	374	809604	383	811336	377	812335	377
802346	373	805431	374	809605	383	811337	377	812336	377
802408	372	805432	374	809606	383	811338	377	812337	377
802409	372	805433	374	809607	383	811339	377	812338	377
						811340	377		

NUMERISCHES INHALTSVERZEICHNIS

Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite
840515.....	278	843312.....	270	851016.....	170	853193.....	168	854223.....	174
840517.....	278	843402.....	271	851022.....	172	853194.....	168	854224.....	174
840520.....	278	844000..	268, 270, 271,	851023.....	172	853195.....	168	854225.....	174
840521.....	278	272, 273, 274	851024.....	172	853196.....	168	854226.....	174
840540.....	278	844004.....	277	851025.....	172	853204.....	168	854241.....	176
840715.....	278	844004.....	306	851026.....	172	853205.....	168	854242.....	176
840717.....	278	844005.....	277	851033.....	170	853206.....	168	854291.....	176
840720.....	278	844005.....	410, 411	851034.....	170	853223.....	165	854292.....	176
840721.....	278	844006.....	277	851035.....	170	853224.....	165	854402.....	176
840740.....	278	844007.....	277	851036.....	170	853225.....	165	854407.....	176
841210.....	271	844008.....	277	851102.....	254	853226.....	165	854408.....	176
841215.....	271	844009.....	277	851103.....	254	853233.....	168	854410.....	177
841217.....	270	844010..	268, 269, 272,	851104.....	254	853293.....	165	854420.....	177
841220.....	268	278, 279, 281	851105.....	254	853294.....	165	854510.....	175
841221.....	271	844011..	271, 273, 278,	851123.....	255	853295.....	165	854520.....	175
841230.....	268	279, 281	851124.....	255	853296.....	165	854912..	164, 165, 166,
841240.....	268	844012..	270, 274, 278,	851125.....	255	853303.....	167	167, 168, 169, 170, 171,	
841280.....	268	279, 281	851213.....	171	853304.....	167	172, 173, 174, 175, 176,	
841310.....	271	844015..	270, 271, 273,	851214.....	171	853305.....	167	177	
841315.....	271	281	851215.....	171	853323.....	165, 167	854913.....	164
841317.....	270	844017..	270, 271, 273,	851216.....	171	853324.....	165, 167	854914.....	164
841320.....	268	281	281	851233.....	171	853325.....	165, 167	854915.....	164
841321.....	271	844018... 270, 271, 281		851234.....	171	853326.....	165	854916.....	164
841330.....	268	844020.. 268, 271, 272,		851235.....	171	853344.....	166	854923.....	168
841340.....	268	273, 276, 281	851236.....	171	853345.....	166	854924.....	168
841380.....	268	844021... 270, 274, 281		851302.....	172	853350.....	177	854925.....	168
841515.....	278	844022..... 268, 276		851303.....	172	853403.....	169	854926.....	168
841517.....	278	844023..... 268, 272		851304.....	172	853404.....	169	854933.....	170
841520.....	278	844080.. 268, 269, 270,		851305.....	172	853405.....	169	854934.....	170
841521.....	278	271, 272, 273, 274, 276,		851306.....	172	853406.....	169	854935.....	170
841540.....	278	278, 279, 281		851313.....	172	853493.....	169	854936.....	170
841715.....	278	844085..... 276		851314.....	172	853494.....	169	854942.....	172
841717.....	278	844106..... 277		851315.....	172	853495.....	169	854943.....	172
841720.....	278	844202..... 281		851316.....	172	853496.....	169	854944.....	172
841721.....	278	844203..... 281		851323.....	175	853594.....	166	854945.....	172
841740.....	278	844204..... 281		851324.....	175	853595.....	166	854946.....	172
842006.....	273	844205..... 281		851325.....	175	853603.....	169	854948.....	165, 169
842010.....	273	844206..... 281		851326.....	175	853604.....	169	854950..	160, 161, 164,
842014.....	274	844207..... 281		851401.....	399	853605.....	169	165, 166, 167, 168, 169,	
842015.....	273	844214..... 281		851405.....	399	853606.....	169	170, 171, 172, 173, 174,	
842020.....	272	844215..... 281		851601.....	399	854011.....	160	175	
842021.....	273	844217..... 281		851605.....	399	854012.....	160	854952.....	174
842030.....	272	844254..... 281		851701.....	399	854013.....	160	854953.....	174
842040.....	272	844255..... 281		851705.....	399	854014.....	160	854954.....	174
842110.....	273	844256..... 281		852001.....	398	854021.....	160	854955.....	174, 175
842114.....	274	845010..... 385		852002.....	398	854022.....	160	854956.....	174
842115.....	273	845015..... 385		852011.....	398	854023.....	160	854957.....	174
842120.....	272	845110..... 385		852012.....	398	854024.....	160	854962.....	173
842121.....	273	845116..... 385		852021.....	398	854031.....	160	854963.....	173
842130.....	272	845608..... 386		852022.....	398	854032.....	160	854964.....	173
842140.....	272	845612..... 386		852023.....	398	854033.....	160	854970.....	177
842210.....	270	845618..... 387		852024.....	398	854034.....	160	854971.....	177
842310.....	270	845622..... 387		852102.....	398	854036.....	162	854972.....	173
842404.....	273	845630..... 387		852106.....	398	854037.....	162	854973.....	173
842514.....	279	845631..... 387		852107.....	398	854051.....	161	854974.....	173
842515.....	279	845635..... 387		852110.....	398	854052.....	161	854978... 170, 171, 172	
842540.....	279	845637..... 387		852112.....	398	854053.....	161	854980.....	177
842714.....	279	846007..... 385		853001.....	399, 400	854054.....	161	854981.....	177
842715.....	279	848000..... 401		853005.....	399, 400	854062.....	161	854982.....	177
842740.....	279	848010..... 401		853010.....	399, 400	854064.....	161	854985.. 164, 165, 166,	
843041.....	276	848020..... 401		853015.....	399, 400	854081.....	161	167, 168, 169, 170, 171,	
843042.....	276	849600..... 400		853024.....	164	854082.....	161	172, 173, 174, 175	
843081.....	276	849800..... 400		853025.....	164	854083.....	161	855000.. 164, 165, 166,	
843082.....	276			853026.....	164	854084.....	161	167, 168, 169, 170, 171,	
843141.....	276	85		853033.....	164	854112.....	174	172, 173, 174, 175, 176,	
843142.....	276	850000..... 400		853093.....	164	854113.....	174	177	
843181.....	276	850400..... 400		853094.....	164	854114.....	174	855023..... 254, 255	
843182.....	276	850700..... 399		853095.....	164	854115.....	174	855024..... 254, 255	
843206.....	270	850800..... 399		853096.....	164	854116.....	174	855026..... 254, 255	
843210.....	270	850801..... 399		853104.....	168	854122.....	173	855027..... 254, 255	
843212.....	270	851013..... 170		853105.....	168	854123.....	173	855028..... 254, 255	
843306.....	270	851014..... 170		853106.....	168	854124.....	173	855029..... 254	
843310.....	270	851015..... 170		853133.....	168	854222.....	174	855042..... 254	

Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite	Best. Nr.	Seite
855043	254, 255	859312	406	872210	293	889015	302, 303, 304, 307	895207	260
855044	254, 255	859313	406	872212	293	889017	302, 303, 305, 307	896000	263
855045	254, 255	859322	406	872213	293	889018	306	897020	263
855052	254	859323	406	872214	293	889019	302, 303, 304, 305, 307	897500	260, 261, 262
855053	254, 255	859402	407	872312	292	889020	306	898000	260, 261, 262
855054	254, 255	859403	407	872313	292	889022	304, 307	899000	260, 261, 262
855055	254, 255	859412	407	872314	292	889026	302, 303, 304, 305, 307		
855605	402	859413	407	872414	293	889027	304, 307	N66661	96
855606	402	859422	407	875000	242, 243	889031	302, 303, 304, 305, 307		
855615	402	859423	407	875001	242	889032	302, 303, 304, 305, 307		
855616	402	859505	22, 23, 24, 25	875002	242	889046	302, 303, 304, 305, 307		
855640	402	859510	22, 23, 24, 25	875003	242				
855641	402	859513	22, 23, 24, 25	875004	243				
856013	22	859520	22, 23, 24, 25	875005	242				
856014	22	859525	22, 23, 24, 25	875006	242				
856023	22	859601	406, 407	875007	242				
856024	22	859602	406, 407	875030	238				
857013	24	859611	406, 407						
857014	24	859612	406, 407	88		89			
857213	23	859613	406, 407	884155	314	891110	262		
857214	23	859704	406, 407	884306	315	891115	262		
857223	23	859711	406, 407, 408	884316	315	891120	262		
857224	23	859712	406, 407, 408	884355	314	891121	262		
857514	24	859713	406, 407, 408	884392	315	891210	262		
857911	414	859714	406, 407, 408	884406	314	891215	262		
857920	414	859715	406, 407, 408	885080	305	891220	262		
857930	414	859716	406, 407, 408	885081	305	891221	262		
857940	415	859717	406, 407, 408	885082	305	891810	262		
857941	415	859718	406, 407, 408	885084	305	891815	262		
858002	412	859719	406, 407, 408	885180	305	891820	262		
858003	412	859720	357, 408, 415	885181	305	891821	262		
858006	410, 412	859721	406, 407, 408	885182	305	891910	262		
858012	412	859722	406, 407, 408	885230	302	891915	262		
858013	412	859723	406, 407, 408	885231	302	891920	262		
858022	412	859730	406, 407, 408	885234	302	891921	262		
858023	412	859770	406, 408	885280	302	891925	260		
858026	410, 412	859770	406, 408	885281	302	892004	260		
858032	412	859780	407, 408	885282	302	892005	260		
858033	412	859790	406, 407, 408	885284	302	892007	260		
858102	412	859801	406, 407	885330	302	892010	260		
858103	412	859802	406, 407	885331	302	892015	260		
858110	414	859811	406, 407	885380	302	892205	260		
858112	412	859812	406, 407	885381	302	892207	260		
858113	412	859813	406, 407	885382	302	892210	260		
858115	414			886030	303	892215	260		
858244	410, 411	86		886031	303	892810	260		
858251	413	867101	290, 294	886034	303	892815	260		
858252	413	868001	294	886080	303	892910	260		
858253	413			886081	303	892915	260		
858254	413	87		886082	303	893001	383		
858255	413	870731	241	886084	303	893002	383		
858260	410	870801	244	886130	303	893110	261		
858261	410	870804	244	886131	303	893115	261		
858262	410	870820	241	886180	303	893210	261		
858263	410	870830	241	886181	303	893215	261		
858330	410	870840	240	886182	303	893301	383		
858331	410	870851	240	887030	304	893302	383		
858332	410	870855	240	887031	304	893810	261		
858333	410	870857	240	887034	304	893815	261		
859002	413	870860	240	887034	304	893910	261		
859003	413	870861	240	887080	304	893915	261		
859006	411, 413	870870	240	887081	304	894110	263		
859022	413	870872	240	887082	304	894115	263		
859023	413	870904	244	887084	304	894120	263		
859026	411, 413	870906	244	887130	304	894121	263		
859102	413	870990	240, 244, 245	887131	304	894320	263		
859103	413	871008	294	887180	304	894321	263		
859260	411	872002	292	887181	304	895006	260		
859261	411	872003	292	887182	304	895010	260, 261		
859262	411	872012	292	889010	306	895101	263		
859263	411	872013	292	889011	306	895104	260		
859302	406	872112	293	889012	302, 303, 307	895105	260		
859303	406	872113	293	889013	304, 307	895205	260		
		872114	292	889014	304, 307				

INHALTSVERZEICHNIS

A	
Abfallbehälter	310/311-414/415
Ablage Exigence	97
Ablage- und Transportwagen für Behälter	356
Abräumwagen	353
Abtropfsieb	326-329-331-333
Abtropfwagen für Geschirrspülkörbe	354
Abtropfwagen für GN-Behälter	355
Abtropfwagen für Tablett	354
Akkumulator warm/kalt	290
Animations-Element mit Abstellflächen und Vakuumtechnik Exigence	96
Aquaris (Einheit für Handhygiene)	396/398
Auflagen	382-384
Ausgabewagen	344/345
B	
Backblech	342
Bain-marie	238-242-292/294
Bankettwagen	264/281
Beschickungswagen für Trans'therm	263
Besteckinsatz	235
Besteckspender zum Befestigen auf neutrales Element - Exigence	35
BORÉALE, vertikale Kühlvitrine	222/223
Brotspender zum Befestigen auf neutrales Element - Exigence	35
Buffet mit Isolierbecken - Exigence	56
Buffet mit isolierter Wanne zum Einbauen - Visio Line	121
Buffets mit Kühlplatte aus Granit - Quadra	9
Buffet "statische Kälte" - Exigence	56
Buffet "statische Kälte" Lift System	60
Buffet, statisch-gekühlt, zum Einbauen Visio Line	121
Buffet "ventilierte Kälte" Exigence	57
Buffet "ventilierte Kälte" Lift System	61
Buffet, Umluft-gekühlt, zum Einbauen - Visio Line	122-123
C	
Caravane - Geräte für Selbstbedienung	20/25
Carving Station mit Heizung	240-242
Chafing-Dishes	294
COOL BOX Kühlschrank mit Wagen	225
D	
Deckel für Tellersilo	236
Deckel "Roll-top"	241
Desinfektionsschrank	402
Dosen "Modulus"	332/333
E	
Eckelement - Colorado	203
Eckelement - Exigence	39
Edelstahlregale	384/387
Einbaubares Wasserbad für 2 Suppentöpfe	238
Einheit für Handhygiene (Aquaris)	396/398
Einstechsonde "Trans'therm"	260/262
Entsorgungstisch	404/413
Ergonomische Tellerablage ohne Beleuchtung - Colorado	215
Ergonomische Tellerablage ohne Beleuchtung - Exigence	114
Ergonomische Tellerablage ohne Beleuchtung - Visio Line	151
Erhöhte Umluft-gekühlte Einbauwanne - Visio Line	122
Essenträger + Wagen	288/291
Etiketten	326-334
F	
Fahrbares Wasserbad	292/293
Fahrbares Handwaschbecken	401
Fahrbares Regal	381-384
Fassadenelement - Colorado	202
Fassadenelement - Exigence	38
FILT'AIR Abzugshaube	15-98
Frühstückswagen	308/311
G	
Gefängnistransportwagen	314
Geschirrspülkorb	388/391
Gitterrost	277-343
Gläserspender zum Befestigen auf neutralem Element - Exigence	34
GN-Behälter und Deckel	318/333
Griff (abnehmbar) für Trans'therm	263
H	
Halogenwärmebrücke aus vorgesp. Glas - Exigence	104
Halogenwärmebrücke aus vorgesp. Glas - Visio Line	145
Halogenwärmebrücke aus Winkelblech - Exigence	104
Halogenwärmebrücke aus Winkelblech - Visio Line	144
Halogenwärmebrücke für Buffet - Exigence	107
Halogenwärmebrücke für Buffet - Visio Line	145
Halter für Besteckkorb (für Wagen)	235
Handwaschbecken	396/401
Heizlampe	240-244/245
Heizplatte	240-242-244/245
Hustenschutz, 1 Ebene, für Buffet - Exigence	59
Hustenschutz, 1 Ebene, für Buffet - Visio Line	129
Hustenschutz-Aufsatz mit 1 gekühl. Ebene - Exigence	54
Hustenschutz-Aufsatz mit 1 gekühl. Ebene - Visio Line	128
Hustenschutz-Aufsatz mit 1 gekühlte Ebene	

& 1 neutrale Ebene Exigence.....	54
Hustenschutz-Aufsatz mit 1 gekühlte Ebene & 1 neutrale Ebene - Visio Line	128
Hustenschutz, 1 Ebene - Exigence	52
Hustenschutz, 1 Ebene - Visio Line	126

I

Induktionsplatte	238
Insektvernichter	403
Isolierhülle	263

K

Kalte Büffets "Satine"	241
Kasten Exigence	40
Klebeplatte-Insektvernichter.....	403
Korb für Akkumulator warm/kalt	290
Korb für Bestecke	391
Kuchenblech.....	342
Kühlplatten	241-243
Kühl-Unterbau [für das Animations-Element]	100
Kühlvitrine Air System, 1 Ablage - Exigence	72
Kühlvitrine Air System, 2 Ablagen - Exigence.....	76
Kühlvitrine Air System, 3 Ablagen - Exigence.....	80
Kühlvitrine Air System, 1 Ablage - Visio Line	134
Kühlvitrine Air System, 2 Ablagen - Visio Line.....	135
Kühlvitrine Air System, 3 Ablagen - Visio Line.....	136
Kühlvitrine Panorama mit 2 Ablagen - Colorado.....	210
Kühlvitrine Panorama mit 3 Ablagen - Colorado.....	210
Kühlvitrine Panorama mit 3 Ablagen - Exigence	64
Kühlvitrine Panorama mit 3 Ablagen zum einbauen - Visio Line.....	131
Kühlvitrine Panorama, 3 Ablagen zum Aufstellen - Exigence	62
Kühlvitrine Panorama, 3 Gastronorm-Ebenen - Exigence...	63
Kühlvitrine Panorama, 3 Gastronom-Ebenen zum Aufstellen - Exigence	63
Kühlvitrine Panorama, 3 Gastronorm- Einbauebenen Visio Line	131
Kühlvitrine Puls'Air System, 3 Ebenen Exigence	84
Kühlvitrine Puls'Air System, 4 Ebenen Exigence	88
Kühlvitrine Puls'Air System, 3 Einbauebenen Visio Line.....	140
Kühlvitrine Puls'Air System, 4 Einbauebenen Visio Line.....	141

L

Lagerungssystem für angerichtete Teller	348/349
---	---------

M

Mehrportion-Speisenverteilung.....	300/307
"Mini-self" (Wagen)	293
Mobiler Kühlbehälter "speziell zum Grillen"	100

Mobiles Regal	381-384
"Modulo" Buffet line	242/243
"Modulus" (GN-Dosen)	332/333
Müllsammel- und Mülltrennungstische	404/413

N/O

Nachführbarkeitsmodul "Trans'therm"	260/262
Neutrale Buffets oben mit Granit - Quadra.....	8
Neutrale Präsentationsvitrine zum aufstellen - Exigence ..	55
Neutrales Element mit offenem Unterbau - Colorado ..	202
Neutrales Element mit offenem Unterbau - Exigence ...	38
Neutrales Element mit 2 Ablagen - Colorado.....	202
Neutrales Element mit 2 Ablagen - Exigence.....	38
Neutrales zentrales Element	364
Nomad - Speisenverteilungswagen	300/307
Oasis - Geräte für Selbstbedienung	158/177

P

Paella-Modul	99
Papierspender	399/400
Plattformwagen	352
Pommes frites Behälter.....	263

R

Rad für Thermo-Container	22/24-284
RÉCRÉA KID (Ausgabemöbel)	178/195
Regal.....	370/387
Regalwagen	336/341
Regalwagen mit Universalschienen	340
Regeneriersysteme	258/263
Reserve, kalt, wand-angelehnt, mit CNS-Abdeckplatte	101
Rost für Backofen	277-343

S

"Satellite" Bankettwagen	264/281
"Satellite Duo"	280/281
"Satine" Buffet line	240/241
Schale GN 1/8	290-326
Schlauchabdeckung (für Handwaschbecken).....	399/400
Schneidemodul.....	99
Schutzglas ohne Ablage.....	97
Schutzhülle	263-336/341-348/351-354/356
Schutzhüllenspender	342
Seifenspender	399/400
Silo (einbaubar).....	236/237
Servierwagen	344/345
Speisenverteilungswagen "Nomad"	300/307
Spender für Besteck und Brot zum befestigen auf neutrales Element - Exigence	35
Spender für Besteck und Brot - Colorado.....	199
Spender für Besteck / Besteck und Brot - Exigence.....	32

INHALTSVERZEICHNIS

Spender für Besteck, Brot und Gläser - Colorado.....	199
Spender für Besteck, Brot und Gläser / Gläserkörbe - Exigence.....	34
Spender für Gläser / Gläserkörbe - Exigence	33
Spender für Gläserkörbe zum befestigen auf neutralem Element - Exigence.....	34
Spender mit konstantem Füllstand - Exigence	36
Ständer für Gewürzdosen	326
Suppenkessel	294

T

Tablettsammelwagen	246/251
Tablettspender - Colorado	198
Tablettspender - Exigence	32
"Taïga" Kühl- und Zubereitungstisch, mobil.....	252/255
Tellerabdeckung (aus Edelstahl)	277
Tellerablage aus Edelstahl mit Schutzscheibe - Colorado	215
Tellerablage aus Edelstahl mit Schutzscheibe - Exigence	114
Tellerablage aus Edelstahl mit Schutzscheibe - Visio Line	151
Tellersilo	230/232-236
Tellerwagen	350/351
Thermo-Container	282/287
Trans' therm	258/263

V

Verkehrsrampe - Exigence	40
Vorbereitungstisch, fahrbar	347

W

Wagen Carce'roll	314
Wagen Cool Box.....	225
Wagen für angerichtete Teller	348/349
Wagen für Essensträger	291
Wagen für Geschirrspülkörbe	340-352-354-392
Wagen mit selbstregulierendem Niveau	228/235-306
Wagen zur Entsorgung von Müllsäcken	357-408-415
Wandeinrichtung, kalt, mit Granitplatte	362
Wandeinrichtung, neutral	322
Wandeinrichtung, warm	366
Wandregal	385/387
Wandvitrine Boréale	222/223
Wanne, statisch gekühlt - Colorado	204
Wanne, statisch gekühlt - Exigence	44
Wanne, statisch gekühlt, zum einbauen - Visio Line	121
Wanne, Umluft-gekühlt - Exigence	48
Wanne, Umluft-gekühlt, zum einbauen - Visio Line	123
Warme Büffets "Satine"	240
Wärmebüffets mit Granitplatte - Quadra	10
Wärmebuffet mit Heizplatte - Exigence	106
Wärmebuffet mit Heizplatte zum einbauen - Visio Line	144
Wärmemodul zum Aufstellen	99
Wärmeplatte aus vorgespanntem Glas - Exigence.....	102
Wärmeplatte aus vorgespanntem Glas - Visio Line.....	144

Wärmeplattenablage mit gewölbtem Hustenschutz - Exigence	105
Wärmeplattenablage mit gewölbtem Hustenschutz - Visio Line	146
Wärmeschränke für Teller	296
Warmhaltende Präsentationsvitrine, 1 Ebene Exigence	108
Warmhaltende Präsentationsvitrine zum einbauen, 1 Ablage - Visio Line.....	148
Warmhaltende Vitrine für Selbstbedienung, 2 Ebenen Exigence	109
Warmhaltende SB-Einbauvitrine, 2 Ebenen - Visio Line	149
Warmhaltetisch mit Edelstahlplatte - Exigence	102
Wasser/Umluft Bain-Marie - Exigence	112
Wasser/Umluft Bain-Marie zum einbauen Visio Line.....	150
Wasser/Umluft Bain-Marie - Colorado	214

Z

Zange	326
Zentrale warme Einrichtung mit Wärmeplatte	366
Zubereitungstisch, mobil	347

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Gedruckt auf 90 g Papier aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern, FSC Mix Label : ICILA-COC-002631.



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28



**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS

LEIDENSCHAFT
DES GESCHMACKS

FOLGEN SIE UNS



digital.matferbourgeat.com

www.matferbourgeat.com



Die authentische Preise sind die auf dem Digitalen Katalog der MATFER BOURGEAT Gruppe angezeigte Preise. Die Produkte werden geliefert zu Preisen, die zum Lieferzeitpunkt gültig sind, und zwar in Euro und unter Berücksichtigung der MwSt., die am Bestelltage anwendbar ist.

Catalogue avec prix
Code : 002801



3 109610 028019