



Preisliste 2025

Image-Video

Preisliste Edelstahlmöbel



Dem Gast zuliebe



Heiß-Kalt-Platte: Heiß oder Kalt mit nur einer Platte – digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C.
Hot or cold combiplate: Hot or cold combined in one plate – Temperature variable from – 5 °C to + 140 °C.

Heiß-Kalt 2.0 Hot-Cold 2.0



Oberfläche in Chromnickelstahl, Ceranglas oder Dekton.
 Facing made of chrome-nickel steel, Ceran glass or Dekton.

Multifunktionswanne Heiß-Kalt – Temperatur getrennt regelbar von – 5 °C bis +140 °C
Multifunctional well Hot-Cold – Temperature separately adjustable from – 5 °C to +140 °C

**Die Multifunktionswanne,
die Sie noch flexibler macht**
**The multifunctional well which helps you
being even more flexible**



Abräumwagen (siehe Tablettwagen)	93–107	Schneidestation für Buffet-Wärmelampe	32
Aircleaning-Systeme (ACS) neue Produkte	8+9	SMART-SERVE	71–84
Bain-maries	56–63	► Dekore und Farben	84
► Einbau-Bain-maries trocken oder nass beheizt	57+60	► Eckmodul	82
► Einbau-Bain-maries nass beheizt	58+59	► Einfahrnische	83
► mit Wärmeschrank	61	► Kaltausgabe Stille Kühlung	77
► Standgeräte	61	► Kaltausgabe Umluftkühlung	78
► Tischgeräte	60	► Kaltausgabe Vitrine	79
► Warmhaltewannen mit Klappen neue Produkte	62+63	► Kalt-Warm-Platte – steckerfertig 3 x GN 1/1	75
Einbauspender	66–68	► Kalt-Warm Wanne – steckerfertig 3 x GN 1/1	76
► Einbau-Korbspender	68	► Kassenstand	81
► Einbau-Tablettspender	68	► Kochstation	73
► Einbau-Tellerspender	66	► Neutralausgabe	80
► Einbau-Universal-Tellerspender	66	► Warmausgabe – Bain-marie	74
► Unterbauspender	67	Speisen-Ausgabestation (siehe Profit-Line + SMART-SERVE)	71–92
► verstellbarer Einbauspender	67	Speisenwärmer	27
Fleischkäsewärmer	27	► Fleischkäsewärmer	27
FLEX-Line Induktion	10+11	► Speisenwärmer Duo-Therm 2	27
Frontcooking	3–9	► Speisenwärmer Duo-Therm 2 mit Wärmeplatte	27
GastroNorm-Einsätze und Deckel	65	► Speisenwärmer SW 24000	27
Getränkewagen SGW neue Produkte	93	Steamjet, Universal-Schnelldämpfer	64
Heiß-Kalt-Platten neue Produkte	47, 50+51	Suppenkugel	24
► Einbaugeräte steckerfertig + für baus. Zentralkühlung ..	50+51	Suppentopf	64
► Tischgeräte	47	Tabletts	108+109
Heiß-Kalt-Wannen	54+55	Tablettspender	68+70
► Temperatur getrennt und durchgehend regelbar	54+55	► zum Einbau und fahrbar	68+70
Hold-Line	19–25	Tablettwagen	94–107
► Induktions-Warmhaltegeräte zum Einbau	20–23	► Regalwagen	105
► Induktions-Warmhalte-Tischgerät	22	► Tablettwagen Alu RTW	94–104
► Zubehör	24+25	► Tablettwagen Edelstahl TWE	106
Hustenschutzsätze	41	► Tablettausgabewagen AGW	107
► Domino-Line, Profit-Line, SMART-SERVE	41	Tellerspender	66, 67, 69
Induktionstechnik	3–7 und 10–25	► zum Einbau und fahrbar	66, 67, 69
► FLEX-Line: Base, Wok und Griddle	10+11	Tellerwärmer	26
► Griddle-Line: Einbaugeräte	18	Tranchierplatten	28
► Hold-Line: Warmhaltegeräte	19–23	Verkaufsanlagen (siehe Profit-Line + SMART-SERVE)	71–92
► Install-Line: Einbaugeräte	13–14	Wärmebrücken	37–43
► Kombi-Line: Einbau-Bräter	18	► Wärmebrücke „All-in-One“	42+43
► Multi-Flex: Frontcooking	3–7	► Wärmebrücken mit Fußgestell	39+40
► Small-Line: Auftischgeräte	18	► Wärmebrücken mit Kettenaufhängung	38
► Uni-Line: Einbaugeräte	15–17	► Wärmebrücken mit höhenverstellbarem Spiralkabel	38
► Zubehör: Induktions-Pfannen und Töpfe neue Produkte	24+25	► Wärmebrücke zur bauseitigen Montage	39
Kalt-Platten neue Produkte	52+53	► Zubehör neue Produkte	37
Knödel-/Universaldämpfer	28	Wärmeplatten	44–46
Korbspender	68+70	► Einbaugeräte	44+46
► zum Einbau und fahrbar	68+70	► Glaskeramik	46
Kuvertüre/Schoko-Hot-Pot	64	► Tischgeräte	45
Multifunktionswanne Heiß-Kalt	54+55	Wärmeplatten CNS, Ceranglas oder Dekton neue Produkte	49
► Temperatur getrennt und durchgehend regelbar	54+55	Wärmestrahler massiv Heiß-Kalt neue Produkte	33
Multi-Flex (Frontcooking)	3–7	► Wärmestrahler massiv Heiß-Kalt	33
Profit-Line 95000	85–92	Wärmestrahler	29–36
► Eckmodul	90	► Buffet-Wärmelampen	30+31
► Einbaukühlvitrine mit eckigem Glasaufbau	87	► Zubehör für Buffet-Wärmelampen	32
► Einbaukühlvitrine mit Entnahmeklappen	87	► Wärmestrahler	33–35
► Gläserregal	90	► Wärmestrahler massiv Heiß-Kalt	33
► Green Einbaukühlvitrine mit isolierter Seitenverglasung	87	► Zubehör für Wärmestrahler	36
► Kaltverkaufsanlage: Schleierkühlvitrine	89	Warm- und Kalt-Ausgabetheken (siehe Profit-Line + SMART-SERVE)	71–92
► Kaltverkaufsanlage: Stille Kühlung	86+88		
► Kaltverkaufsanlage: Umluftkühlung	86+88		
► Kaltverkaufsanlage: Umluftkühlvitrine	89		
► Kassenstand	90		
► Neutralmodultisch	90		
► Tablett- und Besteckmodul	90		
► Warmverkaufsanlage: Bain-marie	86+88		
► Zubehör	91+92		

► Table of contents

Aircleaning-Systems (ACS) new Products	8+9	Induction-technique	3–7 und 10–25
Bain-maries	56–63	► Accessories: Induction-pans and pots new Products	24+25
► Built-in-Bain-maries heated dry or wet	57+60	► FLEX-Line: Base, Wok und Griddle	10+11
► Built-in-Bain-maries heated wet	58+59	► Griddle-Line: built-in devices	18
► free standing	61	► Hold-Line: heat retaining units	19–23
► Heating basin with flaps new Products	62+63	► Install-Line: built-in devices	13+14
► tabletop	60	► Kombi-Line: braising pan for built-in	18
► with hot cabinet	61	► Multi-Flex: Frontcooking	3–7
Basket dispenser	68+70	► Small-Line: table top	18
► Built-in and mobile	68+70	► Uni-Line: built-in devices	15–17
Beverage trolley SGW new Products	93	Meat loaf heater	27
Built-in dispensers	66–68	Multifunctional well Hot-Cold	54+55
► adjustable built-in dispenser	67	► Temperature separately and continuously adjustable	54+55
► Built-in basket dispenser	68	Multi-Flex (Frontcooking)	3–7
► Built-in plate dispensers	66	Plate dispensers	66, 67, 69
► Built-in tray dispenser	68	► Built-in and mobile	66, 67, 69
► Built-in Universal plate dispenser	66	Plate warmers	26
► undermount dispenser	67	Profit-Line 95000	85–92
Carving stations	28	► Accessories	91+92
Chocolate Hot-Pot	64	► Built-in refrigerated display case: squared design	87
Cold plates new Products	52+53	► Built-in refrigerated display case:	
Cough protection	41	with self-service flaps, squared design	87
► Domino-Line, Profit-Line, SMART-SERVE	41	► Cashier counter	90
Cutting station for Buffet heat lamps	32	► Cold Servery Counter: Circulating air cooling	86+88
Dumpling/universal steamer	28	► Cold Servery Counter: Circulating air cooling vitrine	89
FLEX-Line Induction	10+11	► Cold Servery Counter: Static Cooling	86+88
Food warmers	27	► Cold servery Counter: veil cooling vitrine	89
► Food warmer Duo Therm 2	27	► Corner module	90
► Food warmer Duo Therm 2 with Hot Plate	27	► Green Built-in refrigerated display case:	
► Food warmer SW 24000	27	squared design with insulated side glazing	87
► Meat loaf heater	27	► Hot Servery Counter: Bain-marie	86+88
Frontcooking	3–9	► Neutral modular desk	90
GastroNorm-inserts	65	► Shelf for glasses	90
Heating bridges	37–43	► Tray and cutlery module	90
► Accessories new Products	37	Servery counters	
► Heating bridge "All-in-One"	42+43	(see Profit-Line + SMART-SERVE)	71–92
► Heating bridge with base	39+40	SMART-SERVE	71–84
► Heating bridge for on-site mounting	39	► Cashier counter	81
► Heating bridge with chain fixing	38	► Cooking station	73
► Heating bridge with height-adjustable spiral cable	38	► Corner module	82
Heat lamps	29–36	► Cold servery circulating air cooling	78
► Accessories for heat lamps	36	► Cold servery display case	79
► Buffet heat lamps	30+31	► Cold servery Static cooling	77
► Accessories for Buffet heat lamps	32	► decors and colors	84
► Heat lamps	33–35	► Drive-in niche	83
► Heat lamp solid Hot-Cold	33	► Hot servery – Bain-marie	74
Heat lamp solid Hot-Cold new Products	33	► Hot-cold plate – ready to plug-in 3 x GN 1/1	75
► Heat lamp solid Hot-Cold	33	► Hot or cold well – ready to plug-in 3 x GN 1/1	76
Hold-Line	19–25	► modular desk	80
► Accessories	24+25	Soup bowl	24
► Induction/heat retaining units built-in	20–23	Stockpot	64
► Induction/heat retaining units table top	22	Steamjet, Universal steamer	64
Hot-/cold servery counters		Trays	108+109
(see Profit-Line + SMART-SERVE)	71–92	Tray dispenser	68+70
Hot or cold combiplate new Products	47, 50+51	► Built-in and mobile	68+70
► Built-in ready to plug-in and for central cooling system	50+51	Tray trolleys	94–107
► Table top	47	► Shelf-trolley	105
Hot or cold basin	54+55	► Tray-distribution trolleys AGW	107
► Temperature separately and continuously adjustable	54+55	► Tray trolleys aluminium RTW	94–104
Hot plates CNS, Ceran glass or Dekton new Products	49	► Tray trolleys Stainless steel TWE	106
Hot plates	44–46		
► Built-in devices	44+46		
► Hot plate glass ceramic	46		
► Table top	45		

Induktions-Tischgeräte Induction tabletop devices

Multi-Flex: Maximale Flexibilität (Seite 4 – 9)
Multi-Flex: Maximum flexibility (Page 4 – 9)



FLEX-Line (Seite 10 – 11) FLEX-Line (Page 10 – 11)



Einige der FLEX-Line-Funktionen:

- Timer mit Ausschalt-Funktion
- temperaturgesteuertes Kochen mit RTCsmp
- gradgenaue Speisenwarmhaltung
- automatische Erkennung der Netzspannung
208 bis 240 V bzw. 380 bis 440 V
- maximale Leistung reduzierbar von 100 % bis zu 25 %
- automatische Frequenzsteuerung bei unterschiedlichen
Topf- bzw. Pfannenmaterialien

Some of the FLEX-Line functions:

- timer with switch-off function
- temperature-controlled cooking with RTCsmp
- exactly adjusted heat retaining
- auto-sensing power supply unit 208 to 240 V
and/or 380 to 440 V
- maximum power reducible from 100 % down to 25 %
- automatic frequency control for different pot
and/or pan materials

► Multi-Flex – Frontcooking der Extraklasse Multi-Flex – First class frontcooking



Induktionswok mit Flex-Steuerung Induction wok with Flex control

Tip & Turn

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Die Wok-Cuvette besteht aus schlagfestem Ceran. Cuvette 300 mm Durchmesser. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Wok-cuvette made of shock-resistant ceran, diameter 300 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via rotary knob with integrated power switch.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/WO 3500-ML	380	650	200	230	3,5	4.465 €	Z 0891
SH/WO 5000-ML	380	650	200	400	5,0	4.673 €	Z 0892



Induktionskochfeld 1 Kochstelle mit Flex-Steuerung Induction hob 1 cooking field with Flex control

Tip & Turn

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10, mit einer Kochstelle. Ceranfeld 6 mm stark. Rundspule, Durchmesser 220 mm. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10, with one cooking field. Ceran field 6 mm strong. Round coil, diameter 220 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via rotary knob with integrated power switch.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/BA 3500-ML	380	650	200	230	3,5	3.824 €	Z 0893
SH/BA 5000-ML	380	650	200	400	5,0	4.435 €	Z 0894



Induktionskochfeld 2 Kochstellen mit Flex-Steuerung Induction hob 2 cooking fields with Flex control

Tip & Turn

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10, mit zwei Kochstellen. Ceranfeld 6 mm stark. 2 Rundspulen, Durchmesser 220 mm. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über 2 Drehknöpfe mit integriertem Netzschalter.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10, with 2 cooking fields. Ceran field 6 mm strong. 2 round coils, diameter 220 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via 2 rotary knobs with integrated power switch.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/DU/BA 5000-ML	380	650	200	400	10,0	7.045 €	Z 0895



Induktions-Grillgerät „Single“ mit Flex-Steuerung Induction grill „Single“ with Flex control

Tip & Turn

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

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. With one frying zone. Range of temperature: 0 – 230 °C. With removable fat drawer and splash guard.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/GR 5000-ML	410	650	218	400	5,0	6.327 €	Z 0896

► Multi-Flex – Frontcooking der Extraklasse Multi-Flex – First class frontcooking

SCHOLL

Multi-Flex: Induktionskochfeld Multi-Flex: Induction cooking field



Induktionskochfeld mit Flex-Steuerung Induction cooking field with Flex control

Tip & Turn

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10, mit einer Kochstelle. Ceranfeld 6 mm stark. Rechteckspule 225 x 390 mm. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Model with one cooking field. Ceran field 6 mm strong. Square coil, 225 x 390 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via rotary knob with integrated power switch.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
SH/ESF 3500-ML	380	650	200	230	3,5	4.130 €	Z 0898

Multi-Line 65: Maximale Flexibilität. Induktionskochfeld mit Rechteckspule zum Kochen, Grillen, Braten und Pasta kochen.

Multi-Line 65: Maximum flexibility. Induction cooking field with rectangle coil for boiling, grilling, frying and pasta cooking.

Zubehör Accessories



Zubehör: Griddleaufsatz mit Grillboden Accessories: Top frame „Griddle“ with grooved soil

Alu-Guss-Behälter GN 1/1-20, mit gerilltem Grillboden und mit Griffen
Aluminium cast container GN 1/1-20 with ripped surface and with handles.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/GA-G 3000-ML	325	530	20	262 €	Z 0772

Zubehör Accessories



Zubehör: Griddleaufsatz Accessories: Top frame „Griddle“

Alu-Guss-Behälter GN 1/1-20 mit Griffen.
Aluminium cast container GN 1/1-20 with handles.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/GA 3000-ML	325	530	20	268 €	Z 0754

Zubehör Accessories



Zubehör: Multibräteraufsatz Accessories: Top frame „Frying“

Alu-Guss-Behälter GN 1/1-55 mit Griffen.
Aluminium cast container GN 1/1-55 with handles.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/MB 3000-ML	325	530	55	289 €	Z 0756

Zubehör Accessories



Zubehör: Pastakocheraufsatz Accessories: Top frame „Pasta cooker“

Ausführung: Pastakocheraufsatzrahmen aus Chromnickelstahl. Im Aufsatzrahmen ein Ausschnitt mit einer herausnehmbaren Thermoplate-Pastawanne 100 mm mit Pastakorbeinsätzen (2 x 1/3-100 u. 2 x 1/6-100). Pastawanne hitzebeständig, ohne Griffe. Spülmaschinengeeignet.

Design: Top frame pasta cooker, made of chrome nickel steel. Frame with cut-out for removable thermoplate pasta pan, depth 100 mm, with pasta inserts (2 x 1/3-100 & 2 x 1/6-100). Pasta pan with heat resistant coating, no handles. Dish washer safe.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/PA 3000-ML	384	650	100	1.340 €	Z 0781

► Multi-Flex – Frontcooking der Extraklasse Multi-Flex – First class frontcooking



Bain-marie Bain-marie

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Für 1 x GN 1/1-100 Wanne tiefgezogen, direkt beheizt. Gerät mit Ein/Ausschalter und Kontrollleuchte. Inkl. Ablaufhahn. Thermostatisch regelbar von 30 bis 95 °C.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. For Gastro-Norm 1/1-100. Deep-drawn basin, heated directly. Device with on/off switch and control light. Incl. outlet valve. Thermostatically adjustable from 30 – 95 °C.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/BM 3000-ML	380	650	220	230	1,0	1.785 €	Z 0913



Elektro-Bräter Electric Brasing pan

im ACS wegen Höhe bedingt einsetzbar
use in ACS dependent on height requirements

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Wannentiefe 100 mm. Inkl. Ablaufstopfen.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel. Depth of basin 100 mm. Incl. drip plug.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/BR 6000-ML	380	650	250	400	6,0	3.774 €	Z 0901



Pastakocher Pasta cooker

im ACS wegen Höhe bedingt einsetzbar
use in ACS dependent on height requirements

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Inkl. 2 x Pastakorbeinsatz 1/3 – 100 und 2 x Pastakorbeinsatz 1/6 – 100.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel. Incl. 2 x pasta insets 1/3 – 100 and 2 x pasta insets 1/6 – 100.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/PA 6000-ML	380	650	250	400	6,0	3.097 €	Z 0902



Fritteuse Deep Fryer

im ACS wegen Höhe bedingt einsetzbar
use in ACS dependent on height requirements

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Nutzinhalt: 9 Liter.
Inkl. 2 Frittierkörben.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Capacity: 9 litres.
Incl. 2 frying inserts.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/FR 7200-ML	380	650	250	400	7,2	3.584 €	Z 0903



Elektro-Grill „Single“ Electric grill „Single“

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Bratfläche 300 x 435 mm. Grillgerät mit einer Bratzone. Temperaturbereich: 0 – 230 °C. Inkl. Fettschublade und Spritzschutz.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Frying zone 300 x 435 mm. With one frying zone. Range of temperature: 0 – 230 °C. With removable fat drawer and splash guard.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/GR 6000-ML	380	650	210	400	6,0	3.638 €	Z 0900



Wärmeplatte Ceran Hot plate ceran

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Wärmeplatte mit durchgehender Ceranplatte. Thermostatisch regelbar von 30 bis 85 °C.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Hot plate with continuous ceran plate. Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/CGW 3000-ML	380	650	200	230	0,4	1.872 €	Z 0905



Cerankochfeld 2 Kochstellen Ceran hob 2 cooking fields

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Cerankochfeld mit 2 runden Kochfeldern. Ceranglas 6 mm stark.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Ceran hob with 2 round cooking fields. Ceran glass 6 mm strong.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/CK 3000-ML	380	650	200	400	4,2	2.084 €	Z 0899



Neutral-Modul Neutral-module

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10, allseitig geschlossen. Oberseite geeignet zur Aufnahme einer Kunststoffschneidplatte. Inkl. Schneidplatte.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Closed on all sides. Worktop suitable for reception of plastic carving board. Incl. carving board.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/NM 3000-ML	380	650	200/220*	734 €	Z 0906

*mit Schneidplatte/*with carving board

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



Top Hotel
Star Award 2017
in der Kategorie
Verkaufsförderung

Patentiertes Aircleaning-System (ACS) Patented Aircleaning-System (ACS)

Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumlufthtechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335.
The ACS meets the requirements of VDI 2052 and is TÜV-certified to DIN EN 60335.



Abbildung ähnlich
similar to illustration



Abbildung ähnlich
similar to illustration

Aircleaning-System (ACS) mit Granit und 3-seitiger Verkleidung Aircleaning-System (ACS) with granite and three-sided facing

Mit flexibler Randabsaugung. Betrieb wählbar links, rechts oder beidseitig. 2 Steckdosen 230 V und 2 Steckdosen 400 V. Dichtgeschweißte Einstellnische für 2 oder 3 Multi-Flex Geräte. Modul fahrbar durch 4 Lenkrollen mit Feststeller. Inkl. frontseitigem Spritzschutz aus Glas, Anbau links und rechts mit Ausschnitten und GN-Schalen. Absaugung: Die entstandenen Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen das patentierte ACS-Umluftsystem. In der linken und rechten Seitenwange befinden sich die Hochleistungs-Fettscheider (100 % flammdurchschlagsicher) mit 2 entnehmbaren Fettauffangschalen. Im Unterbau sind die geräuscharmen Radialgebläse platziert. Geruchsreinigung durch die patentierte Plasmatechnologie in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. **Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumlufthtechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335.** Sämtliche Bauteile sind nach den Richtlinien der DIN, VDE, GS und TÜV ausgeführt.

With flexible edge extraction. Operation selectable: left, right or both sides. 2 sockets on each side – 2 x 230V and 2 x 400 V. With consistently welded niche for two or three Multi-Flex devices (on-site). Mobile on 4 castors (2 lockable). Incl. front sided glass splash guard, extensions with cutouts on both sides and GN-insets. Vapors are extracted on three sides and passed through the patented ACS – circulating air system. High performance grease separators (100 % flame arresting) are installed in left and right side walls along with two removable grease collection trays. The substructure contains low-noise radial fans. Patented plasma technology for cleaning odors with activated charcoal filter. **The ACS meets the requirements of VDI 2052 and is TÜV-certified to DIN EN 60335.** Furthermore all components meet DIN, VDE, GS and TÜV.

Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumlufthtechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335. The ACS meets the requirements of VDI 2052 and is TÜV-certified to DIN EN 60335.

Modell-Nr.	Geräte/devices	Mehrpreise für Verkleidung und Granit auf ACS-Preise von Seite 9 Additional prices for facing and granite on ACS prices from page 9	Preis/Price
ACS 1100 d3 (siehe Seite 9/see page 9)	2	Mehrpreis für Verkleidung und Granit Additional charge for covering and granite	1.000 €
ACS 1500 d3 (siehe Seite 9/see page 9)	3	Mehrpreis für Verkleidung und Granit Additional charge for covering and granite	1.215 €

Neu/New



ACS 1100 d3/ACS 1100 d3



ACS 1100 d3 A mit Aufsatz/ACS 1100 d3 A with attachment

Aircleaning-System 1100 (ACS) Aircleaning-System 1100 (ACS)

Mit flexibler Randabsaugung. Betrieb wählbar links, rechts oder beidseitig. 2 Steckdosen 230 V und 2 Steckdosen 400 V. Dichtgeschweißte Einstellnische für 2 oder 3 Multi-Flex Geräte. Modul fahrbar durch 4 Lenkrollen mit Feststeller. Inkl. frontseitigem Spritzschutz aus Glas, Anbau links und rechts mit Ausschnitten und GN-Schalen. Absaugung: Die entstandenen Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen das patentierte ACS-Umluftsystem. In der linken und rechten Seitenwanne befinden sich die Hochleistungs-Fettabscheider (100 % flammdurchschlagsicher) mit 2 entnehmbaren Fettauffangschalen. Im Unterbau sind die geräuscharmen Radialgebläse platziert. Geruchsreinigung durch die patentierte Plasmatechnologie in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. **Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumluftechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335.** Sämtliche Bauteile sind nach den Richtlinien der DIN, VDE, GS und TÜV ausgeführt.

With flexible edge extraction. Operation selectable: left, right or both sides. 2 sockets on each side – 2 x 230V and 2 x 400 V. With consistently welded niche for two or three Multi-Flex devices (on-site). Mobile on 4 castors (2 lockable). Incl. front sided glass splash guard, extensions with cutouts on both sides and GN-insets. Vapors are extracted on three sides and passed through the patented ACS – circulating air system. High performance grease separators (100 % flame arresting) are installed in left and right side walls along with two removable grease collection trays. The substructure contains low-noise radial fans. Patented plasma technology for cleaning odors with activated charcoal filter. **The ACS meets the requirements of VDI 2052 and is TÜV-certified to DIN EN 60335.** Furthermore all components meet DIN, VDE, GS and TÜV.

Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumluftechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335. The ACS meets the requirements of VDI 2052 and is TÜV-certified to DIN EN 60335.

Modell-Nr.	Geräte devices	Aufsatz attachement	Nischenmaß niche dimension	L	T/D	H	Volt	kW	Plasma- technologie Plasma technology Preis/Price	Art. Nr.	Elektro- statischer Filter electro- static filter Preis/Price	Art. Nr.
ACS 1100 d3	2	ohne/without	810 x 660 x 216	1.100	760	900/1.100	400	21	15.636 €	B 5216	21.091 €	B 5217
ACS 1100 d3 A	2	mit/with	810 x 660 x 216	1.100	760	900/1.300	400	21	19.364 €	B 5218	24.818 €	B 5219

Neu/New



ACS 1500 d3/ACS 1500 d3



ACS 1500 d3 A mit Aufsatz/ACS 1500 d3 A with attachment

Aircleaning-System 1500 (ACS) Aircleaning-System 1500 (ACS)

Mit flexibler Randabsaugung. Betrieb wählbar links, rechts oder beidseitig. 2 Steckdosen 230 V und 2 Steckdosen 400 V. Dichtgeschweißte Einstellnische für 2 oder 3 Multi-Flex Geräte. Modul fahrbar durch 4 Lenkrollen mit Feststeller. Inkl. frontseitigem Spritzschutz aus Glas, Anbau links und rechts mit Ausschnitten und GN-Schalen. Absaugung: Die entstandenen Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen das patentierte ACS-Umluftsystem. In der linken und rechten Seitenwanne befinden sich die Hochleistungs-Fettabscheider (100 % flammdurchschlagsicher) mit 2 entnehmbaren Fettauffangschalen. Im Unterbau sind die geräuscharmen Radialgebläse platziert. Geruchsreinigung durch die patentierte Plasmatechnologie in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. **Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumluftechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335.** Sämtliche Bauteile sind nach den Richtlinien der DIN, VDE, GS und TÜV ausgeführt.

With flexible edge extraction. Operation selectable: left, right or both sides. 2 sockets on each side – 2 x 230V and 2 x 400 V. With consistently welded niche for two or three Multi-Flex devices (on-site). Mobile on 4 castors (2 lockable). Incl. front sided glass splash guard, extensions with cutouts on both sides and GN-insets. Vapors are extracted on three sides and passed through the patented ACS – circulating air system. High performance grease separators (100 % flame arresting) are installed in left and right side walls along with two removable grease collection trays. The substructure contains low-noise radial fans. Patented plasma technology for cleaning odors with activated charcoal filter. **The ACS meets the requirements of VDI 2052 and is TÜV-certified to DIN EN 60335.** Furthermore all components meet DIN, VDE, GS and TÜV.

Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumluftechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335. The ACS meets the requirements of VDI 2052 and is TÜV-certified to DIN EN 60335.

Modell-Nr.	Geräte devices	Aufsatz attachement	Nischenmaß niche dimension	L	T/D	H	Volt	kW	Plasma- technologie Plasma technology Preis/Price	Art. Nr.	Elektro- statischer Filter electro- static filter Preis/Price	Art. Nr.
ACS 1500 d3	3	ohne/without	1.210 x 660 x 216	1.500	760	900/1.100	400	21	16.364 €	B 5316	21.818 €	B 5317
ACS 1500 d3 A	3	mit/with	1.210 x 660 x 216	1.500	760	900/1.300	400	21	19.418 €	B 5318	24.873 €	B 5319

► FLEX-Line Induktions-Tischgeräte FLEX-Line Induction table top



Top Hotel
Star Award 2018
in der Kategorie
Usability



FLEX-Line: Die nächste Stufe einzigartiger Induktionstechnik mit beeindruckenden Funktionen FLEX-Line: Next level of unique induction technology with awesome features



Top Hotel
Star Award 2018
in der Kategorie
Usability

Tip & Turn



Einige der FLEX-Line-Funktionen:

- Timer mit Ausschalt-Funktion
- temperaturgesteuertes Kochen mit RTCSmp
- gradgenaue Speisenwarmhaltung
- automatische Erkennung der Netzspannung 208 bis 240 V bzw. 380 bis 440 V
- maximale Leistung reduzierbar von 100 % bis zu 25 %
- automatische Frequenzsteuerung bei unterschiedlichen Topf- bzw. Pfannenmaterialien

Some of the FLEX-Line functions:

- timer with switch-off function
- temperature-controlled cooking with RTCSmp
- exactly adjusted heat retaining
- auto-sensing power supply unit 208 to 240 V and/or 380 to 440 V
- maximum power reducible from 100 % down to 25 %
- automatic frequency control for different pot and/or pan materials

Tip & Turn



FLEX-Griddle 3.5 und 5 FLEX-Griddle 3.5 and 5

Leistungsstarkes Induktions-Griddle-Auftischgerät mit einer Bratzzone. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ausgestattet mit RTCSmp-Technologie. Mit abnehmbarer Fettschublade und Spritzschutz. Temperaturbereich: 0 – 230 °C.

High performance inductive griddle table top device with one frying zone. Casing completely made of chrome nickel steel. Equipped with RTCSmp-technology. With removable fat drawer and splash guard. Range of temperature: 0 – 230 °C.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Bratzonen/frying zone	Volt	kW	HZ	Preis/Price	Art. Nr.
FLEX Griddle 3.5	531	493	200/356	1	208 – 240	3,5	50 – 60	6.614 €	Z 0530
FLEX Griddle 5	531	493	200/356	1	380 – 440	5,0	50 – 60	6.986 €	Z 0531

Tip & Turn



FLEX-Griddle 10 FLEX-Griddle 10

Leistungsstarkes Induktions-Griddle-Auftischgerät mit zwei getrennt geregelten Bratzonen. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ausgestattet mit RTCSmp-Technologie. Mit abnehmbarer Fettschublade und Spritzschutz. Temperaturbereich: 0 – 230 °C.

High performance inductive griddle table top device with two separately controlled frying zones. Casing completely made of chrome nickel steel. Equipped with RTCSmp-technology. With removable fat drawer and splash guard. Range of temperature: 0 – 230 °C.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Bratzonen/frying zone	Volt	kW	HZ	Preis/Price	Art. Nr.
FLEX Griddle 10	656	717	200/356	2	380 – 440	10,0	50 – 60	10.329 €	Z 0541

Tip & Turn



FLEX-Base 3.5 und 5 FLEX-Base 3.5 and 5

Singleausführung mit einer Kochstelle. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Spulendurchmesser 220 mm. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie.
 Single design with one cooking field. Casing completely made of chrome nickel steel. Diameter of coil 220 mm. Equipped with RTCS_{mp}-technology.

→ *ab Lager lieferbar
 *in stock ←

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Volt	kW	HZ	Preis/Price	Art. Nr.
FLEX Base 3.5	380	460	140	372 x 349	208 – 240	3,5	50 – 60	2.613 € *	Z 0500
FLEX Base 5	380	460	140	372 x 349	380 – 440	5,0	50 – 60	3.007 € *	Z 0501

Tip & Turn



FLEX-Base 10 FLEX-Base 10

Dualausführung mit 2 Kochstellen. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie.
 Dual design with 2 cooking fields. Casing completely made of chrome nickel steel. Diameter of coil 2 x 220 mm. Equipped with RTCS_{mp}-technology.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Volt	kW	HZ	Preis/Price	Art. Nr.
FLEX Base 10	380	720	140	372 x 609	380 – 440	10,0	50 – 60	5.372 € *	Z 0511

Tip & Turn



FLEX-Wok 3.5, 5 und 8 FLEX-Wok 3.5, 5 and 8

Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Die Wok-Cuvette besteht aus schlagfestem Ceran. Stufenlose Temperaturregulierung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie.
 Casing completely made of chrome nickel steel. Wok-Cuvette made of shock-resistant ceran. Temperature is continuously variable controlled by rotary switch with integrated power button. Equipped with RTCS_{mp}-technology.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Volt	kW	HZ	Preis/Price	Art. Nr.
FLEX Wok 3.5	380	473	200	Ø 300	208 – 240	3,5	50 – 60	3.100 € *	Z 0520
FLEX Wok 5	380	473	200	Ø 300	380 – 440	5,0	50 – 60	3.716 € *	Z 0521
FLEX Wok 8	380	473	200	Ø 300	380 – 440	8,0	50 – 60	4.275 € *	Z 0522

Induktions-Einbaugeräte

Induction built-in devices

Install-Line für Einbau von oben mit CNS-Auflagerahmen (Seite 13 – 14)
Install-Line for installation from above with CNS support frame (Page 13 – 14)



Uni-Line für rahmenlosen Einbau von unten (Seite 15 – 17)
Uni-Line for frameless installation from underneath (Page 15 – 17)

mit Einbauvideo
with installation video



► Induktion/Einbauversion mit CNS-Auflagerahmen:

SCHOLL

Install-Line für Einbau von oben

Induction/built-in devices with CNS support frame:

Install-Line for installation from above



Install-Line Wok
Install-Line Wok

Wok-Cuvette zum Einbau aus schlagfestem Ceran. Gehäuse aus Chromnickelstahl. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung.

Wok-Cuvette for built-in made of shock-resistant ceran. Casing completely made of chrome nickel steel. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control.

Tip & Turn

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Ø	Volt	kW	Standard/standard		Preis/Price	Art. Nr.	mit Flex-Steuerung/ with Flex control		Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H												
SH/WO/IN 3500	384	384	300	306		230	3,5			3.724 €	Z 0114			4.492 €	Z 0260
SH/WO/IN 5000	384	384	300	306		400	5,0			4.445 €	Z 0115			4.919 €	Z 0261
SH/WO/IN 8000	384	384	300	306		400	8,0			4.599 €	Z 0118			5.318 €	Z 0262



Install-Line: Einkochzonen Rundspule
Install-Line: 1 cooking field round coil

Singleausführung mit einer Kochstelle zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Spulendurchmesser 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung.

Single design with one cooking field for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Diameter of coil 220 mm. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control.

Tip & Turn

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Standard/standard		Preis/Price	Art. Nr.	mit Flex-Steuerung/ with Flex control		Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H											
SH/IN 3500	384	384	240	320 x 320	230	3,5			3.209 €	Z 0112			3.928 €	Z 0263
SH/IN 5000	384	384	240	320 x 320	400	5,0			3.612 €	Z 0113			4.309 €	Z 0264



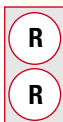
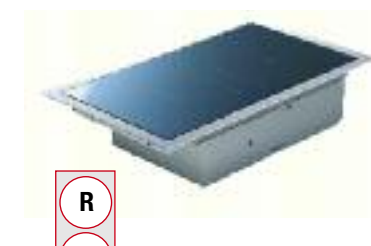
Install-Line: Einkochzonen Flächeninduktion
Install-Line: 1 cooking field surface induction

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

Single design with one cooking field for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control.

Tip & Turn

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Standard/standard		Preis/Price	Art. Nr.	mit Flex-Steuerung/ with Flex control		Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H											
SH/IN 5000 FL	384	384	240	320 x 320	400	5,0			4.130 €	Z 0269			4.681 €	Z 0270



Install-Line: Zweikochzonen Rundspule
Install-Line: 2 cooking fields round coil

Dualausführung mit zwei Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 2 lose anhängenden Temperaturregelungen.

Dual design with two cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Diameter of coil 2 x 220 mm. Electronically controlled input. With 2 loosely attached temperature controls.

Tip & Turn

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Standard/standard		Preis/Price	Art. Nr.	mit Flex-Steuerung/ with Flex control		Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H											
SH/DU/IN 3500	384	644	204	320 x 580	400	2 x 3,5			6.107 €	Z 0116			7.028 €	Z 0265
SH/DU/IN 5000	384	644	204	320 x 580	400	2 x 5,0			6.469 €	Z 0117			7.142 €	Z 0266

► **Induktion/Einbauversion mit CNS-Auflagerahmen:**
Install-Line für Einbau von oben
Induction/built-in devices with CNS support frame:
Install-Line for installation from above



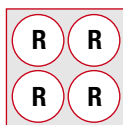
Install-Line: Zweikochzonen Flächeninduktion
Install-Line: 2 cooking fields surface induction

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

Dual design with two cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Electronically controlled input. With 2 loosely attached temperature controls.

Tip & Turn

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Standard/standard		mit Flex-Steuerung/ with Flex control	Art. Nr.
	L	T/D	H				Preis/Price	Art. Nr.		
SH/DU/IN 5000 FL	465	740	210	375 x 650	400	2 x 5,0	7.442 €	Z 0271	8.270 €	Z 0272



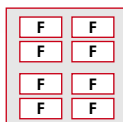
Install-Line: Vierkochzonen Rundspule
Install-Line: 4 cooking fields round coil

Ausführung mit vier Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Spulendurchmesser 270 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 4 lose anhängenden Temperaturregelungen.

Four cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Diameter of coil 270 mm. Electronically controlled input. With 4 loosely attached temperature controls.

Tip & Turn

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Standard/standard		mit Flex-Steuerung/ with Flex control	Art. Nr.
	L	T/D	H				Preis/Price	Art. Nr.		
SH/QU/IN 3500	740	740	204	650 x 650	400	14	12.099 €	Z 0466	12.355 €	Z 0267
SH/QU/IN 5000	740	740	204	650 x 650	400	20	12.317 €	Z 0475	12.601 €	Z 0268



Install-Line: Vierkochzonen Flächeninduktion
Install-Line: 4 cooking fields surface induction

Ausführung mit vier Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 4 lose anhängenden Temperaturregelungen.

Four cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Electronically controlled input. With 4 loosely attached temperature controls.

Tip & Turn

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Standard/standard		mit Flex-Steuerung/ with Flex control	Art. Nr.
	L	T/D	H				Preis/Price	Art. Nr.		
SH/QU/IN 5000 FL	740	740	204	650 x 650	400	20	14.930 €	Z 0274	15.975 €	Z 0276



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



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



Empfohlenes Zubehör
Recommended accessories

	Preis/ Price	Art. Nr.
Einbau-Kit „verdeckter Einbau“ Built-in Kit "hidden built-in"	287 €	Z 0158
Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“ Built-in Kit "visible built-in"	457 €	Z 0159

► **Induktion/Einbauversion mit höhenverstellbaren Einbaurahmen: Uni-Line für rahmenlosen Einbau**
Induction/built-in devices with height adjustable frame:
Uni-Line for frameless installation

SCHOLL



Uni-Line für rahmenlosen Einbau
Uni-Line for frameless installation

mit Einbauvideo
with installation video

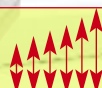


Uni-Line mit höhenverstellbarem Einbaurahmen.

Uni-Line with height-adjustable built-in frame.



Uni-Line mit höhenverstellbarem Einbaurahmen. Für Abdeckungen von 1,0 – 40 mm Stärke. Technik ist mit 2 Schrauben fixiert und in eingebautem Zustand von unten entnehmbar.



höhenverstellbar von 1 – 40 mm
height adjustable from 1 – 40 mm

Uni-Line with height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height. Main technical components are attached to frame with two screws and stay withdrawable from below at any time.

Uni-Line: Einkochzonen Rundspule
Uni-Line: 1 cooking field round coil

Singleausführung mit einer Kochstelle zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Spulendurchmesser 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Single design with one cooking field for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Diameter of coil 220 mm. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.



Tip & Turn



mit Flex-Steuerung/
with Flex control

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Standard/standard Preis/Price	Art. Nr.	mit Flex-Steuerung/ with Flex control Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H							
UL/IN 3500	460	430	240	360 x 360	230	3,5	3.822 €	Z 1503	4.127 €	Z 1512
UL/IN 5000	460	430	240	360 x 360	400	5,0	3.894 €	Z 1504	4.200 €	Z 1513

► Induktion/Einbauversion mit höhenverstellbaren Einbaurahmen:

Uni-Line für rahmenlosen Einbau

Induction/built-in devices with height adjustable frame:

Uni-Line for frameless installation



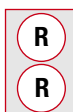
Uni-Line: Einkochzonen Flächeninduktion Uni-Line: 1 cooking field surface induction

Singleausführung mit einer Kochstelle zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit lose anhängender Temperaturregelung. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Single design with one cooking field for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Electronically controlled input. With loosely attached temperature control. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

Tip & Turn

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Standard/standard		mit Flex-Steuerung/ with Flex control	
	L	T/D	H				Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
UL/IN 5000 FL	460	430	240	360 x 360	400	5,0	4.285 €	Z 0277	4.837 €	Z 0278



Uni-Line: Zweikochzonen Rundspule Uni-Line: 2 cooking fields round coil

Dualausführung mit zwei Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 2 lose anhängenden Temperaturregelungen. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Dual design with two cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Diameter of coil 2 x 220 mm. Electronically controlled input. With 2 loosely attached temperature controls. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

Tip & Turn

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Standard/standard		mit Flex-Steuerung/ with Flex control	
	L	T/D	H				Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
UL/DU/IN 3500	475	718	204	375 x 650	400	2 x 3,5	6.303 €	Z 1505	7.090 €	Z 1514
UL/DU/IN 5000	475	718	204	375 x 650	400	2 x 5,0	6.596 €	Z 1506	7.235 €	Z 1515



Uni-Line: Zweikochzonen Flächeninduktion Uni-Line: 2 cooking fields surface induction

Dualausführung mit zwei Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 2 lose anhängenden Temperaturregelungen. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Dual design with two cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Electronically controlled input. With 2 loosely attached temperature controls. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

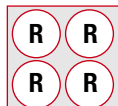
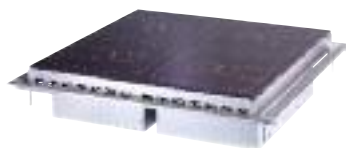
Tip & Turn

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Standard/standard		mit Flex-Steuerung/ with Flex control	
	L	T/D	H				Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
UL/DU/IN 5000 FL	475	718	204	375 x 650	400	2 x 5,0	7.597 €	Z 0279	8.425 €	Z 0280



► Induktion/Einbauversion mit höhenverstellbaren Einbaurahmen:
Uni-Line für rahmenlosen Einbau
Induction/built-in devices with height adjustable frame:
Uni-Line for frameless installation

SCHOLL



Uni-Line: Vierkochzonen Rundspule
Uni-Line: 4 cooking fields round coil

Ausführung mit vier Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Spulendurchmesser 270 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 4 lose anhängenden Temperaturregelungen. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Four cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Diameter of coil 270 mm. Electronically controlled input. With 4 loosely attached temperature controls. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

Tip & Turn

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Standard/standard		mit Flex-Steuerung/ with Flex control	Art. Nr.
	L	T/D	H				Preis/Price	Art. Nr.		
UL/QU/IN 3500	750	718	204	650 x 650	400	14	12.358 €	Z 1507	12.651 €	Z 1516
UL/QU/IN 5000	750	718	204	650 x 650	400	20	12.575 €	Z 1508	12.860 €	Z 1517



Uni-Line: Vierkochzonen Flächeninduktion
Uni-Line: 4 cooking fields surface induction

Ausführung mit vier Kochstellen zum Einbau. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ceranfeld 6 mm stark. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Mit 4 lose anhängenden Temperaturregelungen. Mit höhenverstellbarem Einbaurahmen für Deckplattenstärken von 1 mm bis 40 mm.

Four cooking fields for built-in. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 6 mm strong. Electronically controlled input. With 4 loosely attached temperature controls. With height-adjustable built-in frame. For worktops of 1.0 – 40.0 mm height.

Tip & Turn

Modell-Nr.	Rahmen/ Frame			Ceranglas/ Ceranglass	Volt	kW	Standard/standard		mit Flex-Steuerung/ with Flex control	Art. Nr.
	L	T/D	H				Preis/Price	Art. Nr.		
UL/QU/IN 5000 FL	750	718	204	650 x 650	400	20	15.189 €	Z 0281	16.234 €	Z 0282

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



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



Empfohlenes Zubehör
Recommended accessories

	Preis/ Price	Art. Nr.
Einbau-Kit „verdeckter Einbau“ Built-in Kit "hidden built-in"	287 €	Z 0158
Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“ Built-in Kit "visible built-in"	457 €	Z 0159

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



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

→ *ab Lager lieferbar
 *in stock ←

Singleausführung mit einer Kochstelle. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Ceranfeld 4 mm Stärke. Spulendurchmesser 190 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Gerät mit auswechselbarem Fettfiltereinsatz. Die stufenlose Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter. Single design with one cooking field. Casing completely made of chrome nickel steel, Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 190 mm. Electronically controlled input. Device with replaceable fat filter unit. Temperature is continuously variable controlled by rotary switch with integrated power button.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/ Ceran field	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
BH/BA 3500	320	380	105	260 x 260	230	3,5	2.018 € *	Z 0303



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

Leistungsstarkes Induktions-Griddle-Einbaugerät mit einer bzw. zwei getrennt geregelten Bratzonen, ausgestattet mit RTCS (Realtime Temperature Control System) Technologie. Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10. Temperaturbereich: 0 – 230°C.

High performance inductive griddle built-in device with one or two separately controlled frying zones, equipped with RTCS (Realtime Temperature Control System) technology. Material: Chrome nickel steel 18/10. Range of temperature: 0 – 230°C.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Grill- fläche/ frying area	Brat- zonen/ frying zone	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
SH/GR/IN 3500	542	400	159	486 x 345	1	230	3,5	7.475 €	Z 0185
SH/GR/IN 5000	542	400	159	486 x 345	1	400	5,0	7.773 €	Z 0183



Kombi-Line: Induktions-Einbau-Bräter
Kombi-Line: Inductive braising pan for built-in

Leistungsstarker Induktions-Bräter. Mit RTCS (Realtime Temperature Control System) Technologie. Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10. Temperaturbereich: 0 – 230 °C.

High-performance inductive braising pan. With RTCS (Realtime Temperature Control System) technology. Material: Chrome nickel steel 18/10. Range of temperature: 0 – 230°C

Modell-Nr.	L	T/D	H	Wannentiefe/ basins depth	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
CL KOMBI 5kW	531	390	270	65	400	5,0	8.075 €	Z 2428

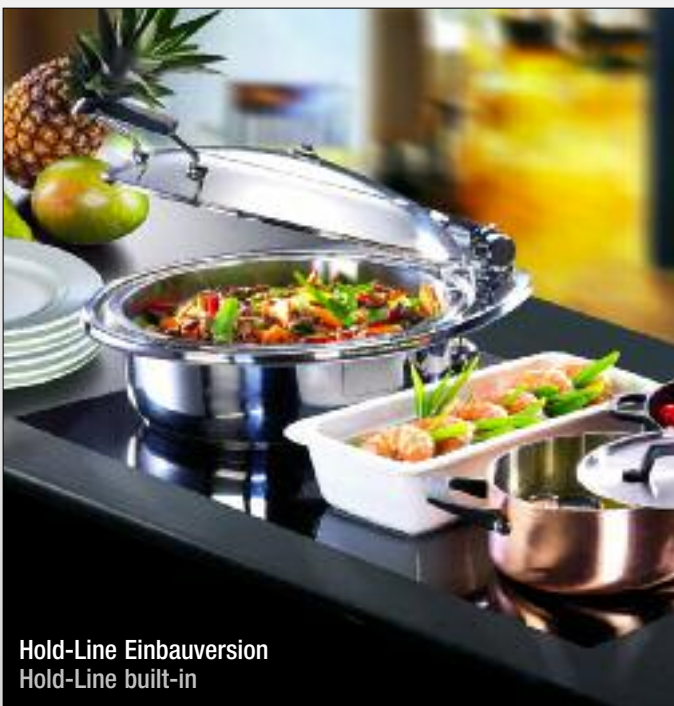
Zertifiziert nach:/Certified according to: VDE EN 60335-1/-2-36
 UL 197; CAN/CSA/C 22.2 No. 109, NSF 4-1996
 CE-KONFORM

Induktion zum Warmhalten Induction for heat retaining

Hold-Line Induktion/Warmhalte-Einbauversion (Seite 20 – 21)
Hold-Line Induction/heat retaining units for built-in (Page 20 – 21)



Hold-Line Induktion/Warmhaltegeräte – Generatoren im Gehäuse (Seite 22 – 23)
Hold-Line Induction/heat retaining units – generator inside casing (Page 22 – 23)



Hold-Line Einbauversion
Hold-Line built-in



Hold-Line Aufschgerät
Hold-Line Freestanding

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



Top Hotel
 Star Award 2013
 in der Kategorie
 Wirtschaftlichkeit



Hold-Line ohne Rahmen
Hold-Line without frame

* ab Lager lieferbar
 * in stock

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

Kabellänge Generator – Regler 3,0 m

Kabellänge Generator – Ceranglas 2,5 m

Induction heat retaining unit to keep dishes warm with Chafing Dishes. Continuously, precisely to the degree and electronically controlled temperature control from 50 to 100 °C.

Cable length generator – control 3.0 m

Cable length generator – ceran glass 2.5 m



Modell-Nr.	Ceranfeld/Ceran field	Warmhaltefelder/ Zones	Bedienung/ Control	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
BH/HO/IN 450	322 x 322	1	1	230	0,45	3.402 € *	Z 0681
BH/HO/IN 900	322 x 322	2	2	230	0,9	4.563 € *	Z 0682
BH/HO/IN 1350	322 x 322	3	2	230	1,35	5.561 € *	Z 0683
BH/HO/IN 1800	322 x 322	4	2	230	1,8	6.559 € *	Z 0684



Hold-Line mit CNS-Rahmen
Hold-Line with CNS-frame

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

Kabellänge Generator – Regler 3,0 m

Kabellänge Generator – Ceranglas 2,5 m

Induction heat retaining unit to keep dishes warm with Chafing Dishes. Continuously, precisely to the degree and electronically controlled temperature control from 50 to 100 °C.

Cable length generator – control 3.0 m

Cable length generator – ceran glass 2.5 m

Modell-Nr.	Ceranfeld/ Ceran field	Rahmen/ Frame	Warmhaltefelder/ Zones	Bedienung/ Control	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
BH/HO/IN 450 CNS	322 x 322	390 x 390	1	1	230	0,45	3.473 €	Z 0697
BH/HO/IN 900 CNS	322 x 322	390 x 390	2	2	230	0,9	4.800 €	Z 0698
BH/HO/IN 1350 CNS	322 x 322	390 x 390	3	2	230	1,35	5.971 €	Z 0699
BH/HO/IN 1800 CNS	322 x 322	390 x 390	4	2	230	1,8	7.144 €	Z 0700

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

SCHOLL



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

*ab Lager lieferbar
 *in stock

Induktionswarmhaltegerät zum Warmhalten von Speisen mit Aluguss-GN-Schalen, Induktherm-GN-Porzellanschalen oder Chafing Dishes. Stufenlose, gradgenaue und elektronisch gesteuerte Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C. Kabellänge Generator – Regler 3,0 m. Kabellänge Generator – Ceranglas 2,5 m

Induction heat retaining unit to keep dishes warm with Aluminium cast containers, Inductherm porcelain GN-inserts or Chafing Dishes. Continuously, precisely to the degree and electronically controlled temperature control from 50 to 100 °C. Cable length generator – control 3.0 m. Cable length generator – ceran glass 2.5 m



Modell-Nr.	Ceranfeld/Ceran field	Warmhaltefelder/ Zones	Bedienung/ Control	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
BH/HO/IN 800	520 x 320 (GN)	1	1	230	0,8	3.923 € *	Z 0671
BH/HO/IN 1600	520 x 320 (GN)	2	2	230	1,6	5.508 € *	Z 0672
BH/HO/IN 2400	520 x 320 (GN)	3	2	230	2,4	6.919 € *	Z 0673
BH/HO/IN 3200	520 x 320 (GN)	4	2	230	3,2	8.259 € *	Z 0674



Hold-Line „GN“ mit CNS-Rahmen
Hold-Line „GN“ with CNS-frame

Induktionswarmhaltegerät zum Warmhalten von Speisen mit Aluguss-GN-Schalen, Induktherm-GN-Porzellanschalen oder Chafing Dishes. Stufenlose, gradgenaue und elektronisch gesteuerte Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C. Kabellänge Generator – Regler 3,0 m. Kabellänge Generator – Ceranglas 2,5 m

Induction heat retaining unit to keep dishes warm with Aluminium cast containers, Inductherm porcelain GN-inserts or Chafing Dishes. Continuously, precisely to the degree and electronically controlled temperature control from 50 to 100 °C. Cable length generator – control 3.0 m. Cable length generator – ceran glass 2.5 m

Modell-Nr.	Ceranfeld/Ceran field	Warmhaltefelder/ Zones	Bedienung/ Control	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
BH/HO/IN 800 CNS	520 x 320 (GN)	1	1	230	0,8	4.039 €	Z 0675
BH/HO/IN 1600 CNS	520 x 320 (GN)	2	2	230	1,6	5.807 €	Z 0676
BH/HO/IN 2400 CNS	520 x 320 (GN)	3	2	230	2,4	7.471 €	Z 0677
BH/HO/IN 3200 CNS	520 x 320 (GN)	4	2	230	3,2	9.084 €	Z 0678

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



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



Empfohlenes Zubehör
Recommended accessories

	Preis/ Price	Art. Nr.
Einbau-Kit „verdeckter Einbau“ Built-in Kit "hidden built-in"	287 €	Z 0158
Einbau-Kit „sichtbarer Einbau“ Built-in Kit "visible built-in"	437 €	Z 0159

► **Induktion/Warmhaltegeräte (Generatoren im Gehäuse)**
Induction/heat retaining units (generator inside casing)



Top Hotel
 Star Award 2013
 in der Kategorie
 Wirtschaftlichkeit



Hold-Line Induktions-Warmhalte-Auftischgerät
Hold-Line Induction heat retaining unit Freestanding

Ein zum Warmhalten entwickeltes Induktionsgerät mit zwei Warmhaltezonen. Jede Zone mit stufenloser, gradgenauer, elektronisch gesteuerter Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C. Die eingestellten Temperaturen werden mit 7-Segment-Displays unterhalb des Ceranglases angezeigt. Ausgestattet mit der neuesten RTCsmp (Realtime Temperature Control System) Technologie. Für höchste Ansprüche in Bezug auf Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit.

Induction heat retaining unit with two zones. Each zone with continuously adjustable temperature control from 50 – 100 °C. 7-segment display under ceran glass. Equipped with RTCsmp (Realtime Temperature Control System) technology, for highest demands in quality, safety and reliability.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Zonen/ Zones	Bedienung/ Control	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
HO 1500/CNS	800	400	114	2	2	230	1,5	3.816 €	Z 0685



Hold-Line Induktions-Warmhalte-Einbaugerät
Hold-Line Induction heat retaining unit built-in

Ein zum Warmhalten entwickeltes Induktionsgerät mit zwei Warmhaltezonen. Jede Zone mit stufenloser, gradgenauer, elektronisch gesteuerter Temperatur-Regelung von 50 bis 100 °C. Die eingestellten Temperaturen werden mit 7-Segment-Displays unterhalb des Ceranglases angezeigt. Ausgestattet mit der neuesten RTCsmp (Realtime Temperature Control System) Technologie. Für höchste Ansprüche in Bezug auf Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit.

Induction heat retaining unit with two zones. Each zone with continuously adjustable temperature control from 50 – 100 °C. 7-segment display under ceran glass. Equipped with RTCsmp (Realtime Temperature Control System) technology, for highest demands in quality, safety and reliability.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Zonen/ Zones	Bedienung/ Control	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
HO/IN 1500/CNS	800	400	114	2	2	230	1,5	3.816 €	Z 0692

► Induktion/Warmhalte-Einbaugeräte (Generatoren im Gehäuse) Induction/heat retaining units for built-in (generator inside casing)

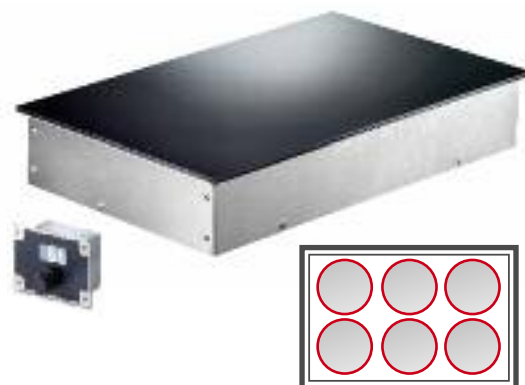
SCHOLL

Hold-Line Induktions-Warmhalte-Einbaugerät GN Hold-Line Induction heat retaining unit built-in GN

Ein zum Warmhalten entwickeltes Induktionsgerät mit stufenloser, gradgenauer Temperaturregelung von 50 bis 100 °C. Modell HO/IN 1000-GN mit sechs Spulen. Dadurch wird jedes geeignete Pfannenmaterial perfekt mit Leistung versorgt und die Temperatur durch die RTCSmp-Technologie (Realtime-Temperatur Control System) überwacht.

An induction heat-retaining unit with continuously adjustable temperature control accurate to the degree from 50 to 100 °C. Modell HO/IN 1000-GN with six coils. The coil arrangements ensures perfectly power supplying to every appropriate pan material and monitoring the temperature by means of the RTCSmp technology (real-time temperature control system).

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
HO/IN 1000-GN	320	520	93	230	1,0	2.613 €	Z 0705



Hold-Line Einbauversion Hold-Line built-in

Ein zum Warmhalten entwickeltes Induktionsgerät mit stufenloser, gradgenauer Temperaturregelung von 25 bis 100 °C. Dadurch wird jedes geeignete Pfannenmaterial perfekt mit Leistung versorgt und die Temperatur durch die RTCSmp-Technologie (Realtime-Temperatur Control System) überwacht.

An induction heat-retaining unit with continuously adjustable temperature control accurate to the degree from 25 to 100 °C. The coil arrangements ensures perfectly power supplying to every appropriate pan material and monitoring the temperature by means of the RTCSmp technology (real-time temperature control system).

Modell-Nr.	Ceranfeld Ceran field	Rahmen/ frame	H	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
HO/IN 1000-380	380 x 380	—	93	230	1,0	2.165 €	Z 0701
HO/IN 1000-380 CNS	380 x 380	444 x 444	93	230	1,0	2.529 €	Z 0718

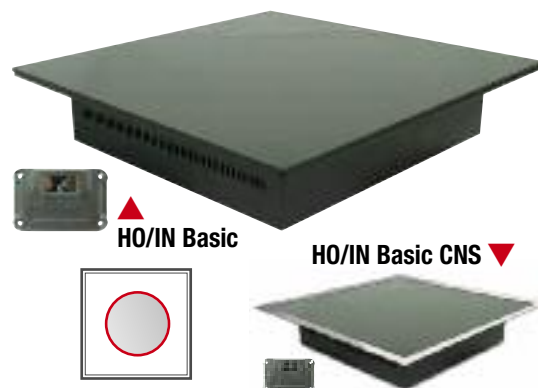


Hold-Line Einbauversion Basic Hold-Line built-in Basic

Ein speziell für Chafing-Dish und GN 2/3 entwickeltes, kostengünstiges Einstiegsgerät. Die Temperatureinstellung erfolgt über 3 Leistungsstufen (60 – 70 °C, 75 – 85 °C und 85 – 95 °C). Empfohlener Einsatz 6 – 8 Stunden pro Tag.

Cost-effective starter device, especially developed for chafing dishes and GN 2/3. The temperature is set by 3 power levels (60 – 70 °C, 75 – 85 °C and 85 – 95 °C). Recommended use 6 – 8 hours per day.

Modell-Nr.	Ceranfeld Ceran field	Rahmen/ frame	H	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
HO/IN Basic	380 x 380	—	81	230	1,0	1.199 €	Z 0713
HO/IN Basic CNS	380 x 380	444 x 444	81	230	1,0	1.562 €	Z 0723



	HO/IN 1000-380	HO/IN Basic
Spulen/coils	1 x 225 mm und/and 4 x 140 mm	1 x 225 mm
Temperatureinstellung Temperature setting	25 – 100 °C – gradgenau 25 – 100 °C – precise	3 Leistungsstufen/Power levels 60 – 70 °C, 75 – 85 °C und/and 85 – 95 °C
Pfannenmaterial Pan material	multifunktional multifunctional	Chafing-Dish und GN-Behälter 2/3 Chafing-Dish and GN insert 2/3
Überhitzungsschutz Overheating protection	RTCSmp	Schutzfühler Protection sensor
Materialakzeptanz Material acceptance	variable Frequenz frequency variables	fixe Frequenz frequency fix
Betriebsdauer Operating time	für den Dauereinsatz entwickelt made for Continuous use	6 – 8 Stunden pro Tag 6 – 8 hours per day

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

Chafing Dish rund Chafing Dish round

Neu/New



Chafing Dish, wahlweise Cromargan oder pulverbeschichtet Schwarz. Bügelgriff und Glasdeckel mit Bremse abnehmbar. **Ohne Porzellaneinsätze.** Maße inkl. Bremse und Griff.
Chafing Dish, stainless 18/10. Bowhandle and glass lid with brake removable. **Without inserts.** Dimensions including brake and handle.

Maße/ dimensions	Bodenmaß/ floor measurement	schwarz/black		cromargan/cromargan	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
Ø 350	Ø 290	1.190 €	Z 0811	990 €	Z 0812

Zubehör: Porzellaneinsatz rund Accessories: porcelain insert round	51 €	Z 0819
---	------	---------------

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

Neu/New



Chafing Dish, wahlweise Cromargan oder pulverbeschichtet Schwarz. Bügelgriff und Glasdeckel mit Bremse abnehmbar. **Ohne Porzellaneinsätze.** Maße inkl. Bremse und Griff.
Chafing Dish, stainless 18/10. Bowhandle and glass lid with brake removable. **Without inserts.** Dimensions including brake and handle.

Maße/ dimensions	Bodenmaß/ floor measurement	schwarz/black		cromargan/cromargan	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
370 x 490	270 x 300	1.250 €	Z 0813	1.056 €	Z 0814

Zubehör: Porzellaneinsatz GN 2/3 – 20	106 €	Z 0822
---------------------------------------	-------	---------------

Accessories: porcelain insert GN 2/3 – 20

Zubehör: Porzellaneinsatz GN 2/3 – 65	134 €	Z 0824
---------------------------------------	-------	---------------

Accessories: porcelain insert GN 2/3 – 65

Chafing Dish GN 1/1 Chafing Dish GN 1/1

Neu/New



Chafing Dish, wahlweise Cromargan oder pulverbeschichtet Schwarz. Bügelgriff und Glasdeckel mit Bremse abnehmbar. **Ohne Porzellaneinsätze.** Maße inkl. Bremse und Griff.
Chafing Dish, stainless 18/10. Bowhandle and glass lid with brake removable. **Without inserts.** Dimensions including brake and handle.

Maße/ dimensions	Bodenmaß/ floor measurement	schwarz/black		cromargan/cromargan	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
580 x 470	475 x 270	1.831 €	Z 0815	1.543 €	Z 0816

Zubehör: Porzellaneinsatz GN 1/1 – 20	149 €	Z 0825
---------------------------------------	-------	---------------

Accessories: porcelain insert GN 1/1 – 20

Zubehör: Porzellaneinsatz GN 1/1 – 65	161 €	Z 0826
---------------------------------------	-------	---------------

Accessories: porcelain insert GN 1/1 – 65

Zubehör: Porzellaneinsatz GN 1/2 – 20	72 €	Z 0827
---------------------------------------	------	---------------

Accessories: porcelain insert GN 1/2 – 20

Zubehör: Porzellaneinsatz GN 1/2 – 65	82 €	Z 0828
---------------------------------------	------	---------------

Accessories: porcelain insert GN 1/2 – 65

Suppenkugel Soup bowl



Hochglanzpoliert, inkl. Speisebehälter, mit einhängbarer Löffelablage, Sandwichboden sorgt für optimale Wärmeverteilung, für Induktion geeignet, einfaches Anbringen und Entfernen des Deckels, hitzeisolierende Griffe (Lieferung ohne Löffel).

Mirror polished finish, incl. soup container, with mountable tray for ladles, sandwich base, optimum heat distribution, for heat retaining units, cover easy to mount, heat-resistant handles (delivery without ladle).

Maße/ dimensions	Inhalt/Liter Capacity/litres	Preis/ Price	Art. Nr.
Ø 480	10	643 €	Z 0669

Zubehör Alu-Guss-Behälter Accessories Aluminium cast containers



Modell	Tiefe/Depth	Griffe/handles	Preis/ Price	Art. Nr.
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	20	ohne/without	227 €	Z 0753
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	20	mit/with	268 €	Z 0754
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	55	ohne/without	237 €	Z 0755
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	55	mit/with	289 €	Z 0756
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	100	ohne/without	258 €	Z 0769
GN-Einsatz 1/1/GN-insert 1/1	100	mit/with	309 €	Z 0768
GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3	20	ohne/without	154 €	Z 0774
GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3	20	mit/with	175 €	Z 0775
GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3	55	ohne/without	191 €	Z 0776
GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3	55	mit/with	237 €	Z 0767
GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3	100	ohne/without	227 €	Z 0783
GN-Einsatz 2/3/GN-insert 2/3	100	mit/with	258 €	Z 0782
GN-Einsatz 2/4/GN-insert 2/4	20	ohne/without	185 €	Z 0757
GN-Einsatz 2/4/GN-insert 2/4	20	mit/with	206 €	Z 0758
GN-Einsatz 2/4/GN-insert 2/4	55	ohne/without	185 €	Z 0759
GN-Einsatz 2/4/GN-insert 2/4	55	mit/with	216 €	Z 0761
GN-Einsatz 1/2/GN-insert 1/2	20	ohne/without	154 €	Z 0762
GN-Einsatz 1/2/GN-insert 1/2	20	mit/with	175 €	Z 0763
GN-Einsatz 1/2/GN-insert 1/2	55	ohne/without	175 €	Z 0764
GN-Einsatz 1/2/GN-insert 1/2	55	mit/with	206 €	Z 0765

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

	Artikel	Höhe/ height	Durch- messer/ Dia- meter	Inhalt/ Liter Capacity/ litres	Preis/ Price	Art. Nr.
	Stiel-Wok-Pfanne „China-Pfanne“, 1-schichtig/ Wok-pan with handle, single layer		350	5,2	178 €	Z 0137
	Stiel-Wok-Pfanne, 3-schichtig/ Wok-pan with handle, three layer		350	5,2	284 €	Z 0121
	Stiel-Wok-Pfanne/ Wok-pan with handle		350	9,5	321 €	Z 0124
	Pfannenset bestehend aus/ Pan set consisting of 1 x Pfanne (inkl. Deckel)/1 x pan (incl. lid) 1 x Pfanne/1 x pan 1 x Pfanne (inkl. Deckel)/1 x pan (incl. lid) 1 x Bratpfanne/1 x frying pan 1 x Bratpfanne/1 x frying pan	100 90 150 50 45	160 200 240 280 240	2,2 2,8 7,0	533 €	Z 0138

► Tellerwärmer Plate warmers



Tellerwärmer 2009 Plate warmer 2009

Ausführung: Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, mit 1 Flügeltür, links angeschlagen, 1 verstellbares Zwischenbord. Digital regelbar von 30 – 85 °C. Fassungsvermögen: ca. 60 Teller.

E.-Anschluss: 230 V – 0,75 kW.

Design: Stainless steel, with 1 left-hinged folding door, 1 adjustable intermediate shelf. Digital adjustable from 30 – 85 °C. Capacity: approx 60 plates.

E.-Connection: 230 V – 0,75 kW.

Modell-Nr.		L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
2009	Außenmaß/Outside	450	450	850	1.210 €	A 0201
	Innenmaß/Inside	405	385	660		
2009/Z	Zusätzliches Zwischenbord/ Additional intermediate shelf				64 €	A 0203
Fahrbar d. 4 Zwillingsslenkrollen Ø 50 mm Mounted on 4 twin castors Ø 50 mm					268 €	



Tellerwärmer 2011 Plate warmer 2011

Ausführung: Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, mit 2 Flügeltüren, 1 verstellbares Zwischenbord. Digital regelbar von 30 – 85 °C. Fassungsvermögen: ca. 120 Teller.

E.-Anschluss: 230 V – 1,2 kW.

Design: Stainless steel, with 2 folding doors, 1 adjustable intermediate shelf. Digital adjustable from 30 – 85 °C. Capacity: approx. 120 plates.

E.-Connection: 230 V – 1,2 kW.

Modell-Nr.		L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
2011	Außenmaß/Outside	750	450	850	1.781 €	A 0302
	Innenmaß/Inside	705	385	660		
2011/Z	Zusätzliches Zwischenbord/ Additional intermediate shelf				98 €	A 0303
Fahrbar d. 4 Zwillingsslenkrollen Ø 50 mm Mounted on 4 twin castors Ø 50 mm					268 €	



Tellerwärmer 2012 Plate warmer 2012

Besonders geeignet für folienverpacktes Essen. Ausführung: Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, mit 2 Flügeltüren, 1 verstellbares Zwischenbord. Digital regelbar von 30 – 85 °C. Fassungsvermögen: ca. 200 Teller.

E.-Anschluss: 230 V – 1,2 kW.

Especially convenient for food wrapped in foil. Design: Stainless steel, with 2 folding doors, 1 adjustable intermediate shelf. Digital adjustable from 30 – 85 °C. Capacity: approx. 200 plates.

E.-Connection: 230 V – 1,2 kW.

Modell-Nr.		L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
2012	Außenmaß/Outside	800	600	850	2.025 €	A 0402
	Innenmaß/Inside	755	535	660		
2012/Z	Zusätzliches Zwischenbord/ Additional intermediate shelf				154 €	A 0403
Fahrbar d. 4 Zwillingsslenkrollen Ø 50 mm Mounted on 4 twin castors Ø 50 mm					268 €	



Fleischkäsewärmer Meat loaf heater

Ausführung: Im Unterbau Wanne direkt beheizt, mit runder Heizplatte 1,8 kW. Heizung durch Trockengeherschütz gesichert. Lichte Wannen-Innenhöhe: 75 mm. Unterhalb des Wannenrandes Aufwinkwinkel inkl. einer Kunststoffschneidplatte, gelocht, 40 mm stark. An einer 360 mm langen Seite montiert: 1 Quarz-Kompakt-Wärmebrücke galgenförmig über der Wanne angeordnet, mit einem Halogen-Strahler 400 Watt. Wärmebrücke mit Hustenschutz aus Acrylglas. Gerät steckerfertig. E.-Anschluss: 230 V – 2,2 kW.

Design: Basin directly heated, with round hot plate 1,8 kW. Heating with overheat protection. Clear height of basin inside: 75 mm. Below the basin rim a support with plastic carving board, perforated, 40 mm thick. Mounted on one 360 mm side above basin: 1 quartz-compact-heating bridge, with Halogen radiator 400 Watt. Heating bridge with cough protection manufactured from acrylic glass. Device ready to plug in. E-Connection: 230 V – 2,2 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
3602	360	590	150/567	2.570 €	H 3980
Mehrpreis für gelochten Behälter GN 1/1-20 Surcharge for perforated insert GN 1/1-20				62 €	H 6311



Speisenwärmer Duo Therm 2 Food warmer Duo Therm 2

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler. Ein- und Ausschalter im Gehäuse. GastroNorm-Schale GN 1/1-20, lose eingehängt. E.-Anschluss: 230 V – 0,4 kW.

Design: Chrome nickel steel 18/10. With IRK-Halogen-infrared-quartz radiator. Casing with on-off switch. Gastronorm-insert GN 1/1-20, loosely fitted. E.-Connection: 230 V – 0,4 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
29059	585	360	450	884 €	B 0600
29059/H	585	360	450	952 €	B 0630
mit Acrylglashaube/with acrylic glass cover Mehrpreis für Schneidplatte/ Surcharge for carving board				99 €	B 0601



Speisenwärmer Duo Therm 2 mit Wärmeplatte Food warmer Duo Therm 2 with Hot Plate

Ausführung: wie Duo Therm 2, jedoch anstelle Vierkantrohrrahmen eine Wärmeplatte mit Wulstrand. Thermostat regelbar von 30 – 100 °C. E.-Anschluss: 230 V – 0,9 kW.

Design: same as Duo Therm 2, but instead of square tube frame hotplate with retaining lip. Thermostatically adjustable from 30 – 100 °C. E.-Connection: 230 V – 0,9 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
29059/H/WPL	600	400	545	1.946 €	B 0660
Mehrpreis für Schneidplatte/ Surcharge for carving board				99 €	B 0601



Speisenwärmer SW 24000 Food warmer SW 24000

Ausführung: Speisenwärmer mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern und Wärmeplatte. Gehäuse und Fußgestell aus Chromnickelstahl 18/10. Heizzonen im Wärmebrückenbereich einzeln schaltbar. Wärmeplatte aus Chromnickelstahl 18/10, thermostatisch regelbar. Hygieneschutzhaube aus Acrylglas. E.-Anschluss: 230 V – steckerfertig.

Design: Food warmer with IRK-Halogen-infrared-quartz radiators and hotplate. Casing and stand made of chrome nickel steel 18/10. Heating radiators to be switched individually. Hotplate made of chrome nickel steel 18/10, thermostatically adjustable. Hygiene protective cover made of acrylic glass. E.-Connection: 230 V – ready to plug in.

Modell-Nr.	L	T/D	H	für GN-Einsätze/for GN-inserts	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
24060	600	360	460	1 x 1/1 o. 2 x 1/2	230	0,80	1.776 €	B 3010
24085	850	360	460	1 x 1/1 + 1/2 o. 3 x 1/2	230	1,55	2.139 €	B 3020
24115	1.150	360	460	2 x 1/1 o. 4 x 1/2	230	2,08	2.495 €	B 3030

Zubehör: Granit-Platten, Kunststoff-Schneidplatten auf Anfrage./Accessories: Granite-plates, plastic-carving boards upon request.

► Tranchierplatten • Knödeldämpfer Carving stations • Dumpling steamer



Tranchierplatte Carving station

Ausführung: Tranchierplatte aus Chromnickelstahl 18/10. Digital regelbar von 30 – 100 °C. Tranchierplatte mit ringsumlaufendem Wulstrand. Inkl. hitzebeständiger Glas-Schneidplatte. Auf Wunsch mit Hustenschutz an der Gästeseite.

Design: Carving station made of chrome nickel steel 18/10. Digital adjustable from 30 – 100 °C. Carving surface with retaining lip. Incl. heat resistant carving board made of glass. Available with cough protection on guest side upon request.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
TP 90080	800	600	110/725	230	1,3	3.352 €	B 3118
TP 90080/H mit Hustenschutz/ with cough protection	800	600	110/725	230	1,3	4.024 €	B 3119



Tranchierplatte Carving station

Ausführung: Tranchierplatte aus Chromnickelstahl 18/10. Digital regelbar von 30 – 100 °C. Tranchierplatte mit ringsumlaufendem Wulstrand. Inkl. hitzebeständiger Glas-Schneidplatte. Auf Wunsch mit Hustenschutz an der Gästeseite.

Design: Carving station made of chrome nickel steel 18/10. Digital adjustable from 30 – 100 °C. Carving surface with retaining lip. Incl. heat resistant carving board made of glass. Available with cough protection on guest side upon request.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
TP 90050	500	600	110/725	230	0,9	2.927 €	B 3120
TP 90050/H mit Hustenschutz/ with cough protection	500	600	110/725	230	0,9	3.662 €	B 3121



Knödel-/Universaldämpfer Dumpling/universal steamer

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, Gehäuse allseitig verglast, Thermostat regelbar von 30 – 90 °C, 5 gelochte Zwischenroste für ca. 25 Knödel. Einschübe auch passend für GN-Einsätze 2/3-65. Gerät zum Reinigen zerlegbar.

E.-Anschluss: 230 V – 1,8 kW.

Design: Chrome nickel steel 18/10, cabinet vitrified on all sides, with thermostat, adjustable from 30 – 90 °C, 5 perforated intermediate shelves. Slides also suitable for GN-inserts 2/3-65. Device decomposable for cleaning.

E-Connection: 230 V – 1,8 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Zwischenroste Intermediate shelves	Preis/ Price	Art. Nr.
3701	400	400	680	5	2.387 €	F 0340

Wärmelampen und Wärmebrücken

heating lamps and heating bridges





Buffet-Wärmelampe BiTherm
Buffet heat lamp BiTherm

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←

Ausführung: Fußplatte, Steher, Lampenschirme und flexible Arme verchromt. Wärmelampen über zwei Schalter getrennt ein- und ausschaltbar.
E.-Anschluss: 230 V – 500 W. Inkl. 2 x 250 Watt-Weißlichtstrahlern.
Design: Stand, lamp shades and flexible arms chromium plated. Lamps with two individual on-off-switches.
E.-Connection: 230 V – 500 W. Incl. 2 x 250 Watt-infrared radiators, white light.

Modell-Nr.	Fußplatte/ Stand	Farbe/ Colour	Preis/ Price	Art. Nr.
24002/B/C	200 x 200 x 40	Verchromt/ Chromium plated	906 € *	B 0043



Buffet-Wärmelampe BiTherm schwarz
Buffet heat lamp BiTherm black

Ausführung: Fußplatte, Steher, Lampenschirme und flexible Arme schwarz. Wärmelampen über zwei Schalter getrennt ein- und ausschaltbar.
E.-Anschluss: 230 V – 500 W. Inkl. 2 x 250 Watt-Weißlichtstrahlern.
Design: Stand, lamp shades and flexible arms black. Lamps with two individual on-off-switches.
E.-Connection: 230 V – 500 W. Incl. 2 x 250 Watt-infrared radiators, white light.

Modell-Nr.	Fußplatte/ Stand	Farbe/ Colour	Preis/ Price	Art. Nr.
24002/B/S	200 x 200 x 40	schwarz/ black	955 € *	B 0053



Buffet-Wärmelampe mit Tischplattenbefestigung
Buffet heat lamp table board fixing

Ausführung: Wärmelampe mit verschiedenen Befestigungsmöglichkeiten. Lampenschirm und flexibler Arm nach Wahl verchromt, goldfarben oder schwarz, inkl. 250 Watt-Weißlichtstrahler. Höhe ca. 700 mm. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.
Design: Heat lamp with different fixing facilities. Lamp shade and flexible arm optionally chromium plated, gold-coloured or black, incl. 250 Watt-infrared radiator, white light.
Height approx. 700 mm. E.-Connection: 230 V – 250 W.

Modell-Nr.	Verchromt/ Chromium plated		Gold/Gold		Schwarz/black	
	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
24000 TS	548 €	B 0061	633 €	B 0062	633 €	B 0056



Buffet-Wärmelampe mit Verschraubung zum Einbau
Buffet heat lamp with screw for built-in

Ausführung: Wärmelampe mit verschiedenen Befestigungsmöglichkeiten. Lampenschirm und flexibler Arm nach Wahl verchromt, goldfarben oder schwarz, inkl. 250 Watt-Weißlichtstrahler. Höhe ca. 700 mm. E.-Anschluss: 230 V – 250 W. **Schalter baueits!**
Design: Heat lamp with different fixing facilities. Lamp shade and flexible arm optionally chromium plated, gold-coloured or black, incl. 250 Watt-infrared radiator, white light.
Height approx. 700 mm. E.-Connection: 230 V – 250 W. **Switch on site!**

Modell-Nr.	Verchromt/ Chromium plated		Gold/Gold		Schwarz/black	
	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
24000 S	497 € *	B 0051	584 €	B 0052	584 €	B 0054



Buffet-Wärmelampe Buffet heat lamp

Ausführung: Wärmelampe mit Fußplatte CNS 18/10. Lampenschirm und flexibler Arm verchromt, inkl. 250 Watt-Weißlichtstrahler. Steckerfertig. Höhe ca. 700 mm.
E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

Design: Heat lamp with stand CNS 18/10. Lamp shade and flexible arm chromium plated design, incl. 250 Watt-infrared radiator, white light. Ready to plug in. Height approx. 700 mm.
E.-Connection: 230 V – 250 W.

Modell-Nr.	Fußplatte/ Stand	Farbe/ Colour	Preis/ Price	Art. Nr.
24000/B/C	200 x 200 x 40	verchromt/ Chromium plated	583 € *	B 0041



Buffet-Wärmelampe Buffet heat lamp

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

Design: Heat lamp black-coloured. Incl. 250 Watt – infrared radiator, white light. Ready to plug in. Height approx. 700 mm. E.-Connection: 230 V – 250 W.

Modell-Nr.	Fußplatte/ Stand	Farbe/ Colour	Preis/ Price	Art. Nr.
24000/B/S	200 x 200 x 40	schwarz/black	641 € *	B 0050



Buffet-Wärmelampe Buffet heat lamp

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

Design: Heat lamp gold-coloured. Incl. 250 Watt – infrared radiator, white light. Ready to plug in. Height approx. 700 mm. E.-Connection: 230 V – 250 W.

Modell-Nr.	Fußplatte/ Stand	Farbe/ Colour	Preis/ Price	Art. Nr.
24000/B/G	200 x 200 x 40	gold/gold	682 €	B 0042



Buffet-Wärmelampe für Wandbefestigung Buffet heat lamp for wall mounting

Ausführung: Wärmelampe in schwarz. Inkl. 250 Watt-Weißlichtstrahler. Inkl. Schalter. Zur bauseitigen Montage. Abstand von Wand bis Mitte Wärmestrahler ca. 330 mm.
E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

Design: Heat lamp black-coloured. Incl. 250 Watt – infrared radiator, white light. Incl. switch. For on-site mounting. Distance from wall to center heat lamp ca. 330 mm. E.-Connection: 230 V – 250 W.

Modell-Nr.	Wandbefestigung/ wall mounting	Farbe/ Colour	Preis/ Price	Art. Nr.
24000/W/S	102 x 102 x 25	schwarz/black	641 €	B 0058

► Zubehör für Buffet-Wärmelampe Accessories for Buffet heat lamps



KÜCHE
BEST PRODUCT AWARD 2020
1. Platz: Goldmedaille
in der Kategorie Küchentechnik

Schneidestation für Buffet-Wärmelampe – Ideale Ergänzungsmöglichkeit von Buffet-Wärmelampen Cutting station for Buffet heat lamps – Perfect addition for Buffet heat lamps

- optimale Warmhalteeigenschaften durch Ober- und Unterhitze
- zum Präsentieren und Tranchieren geeignet
- wahlweise mit beheizter oder unbeheizter Platte
- hitzebeständiges Schneidbrett
- mit umlaufender Safrille ausgestattet
- optional mit Hustenschutz

- optimum heat retaining characteristics with top and bottom heat
- suitable for presentation and carving
- optionally with heated or unheated plate
- heat-resistant cutting board
- equipped with a circumferential juice rim
- optionally with cough protection



Dual



Single

Schneidstation für Buffet-Wärmelampe „Dual“ beheizt/unbeheizt Cutting station for Buffet heat lamps „Dual“ heated/unheated

Die flexible Lösung für Ihr Buffet. Das Schneidbrett arretiert auf der unbeheizten Trägerplatte und ist zur Reinigung abnehmbar. Das Schneidbrett ist hitzebeständig und mit einer umlaufenden Safrille ausgestattet. Wärmelampe separat erhältlich.

The flexible solution for your buffet. The cutting board locks in position on the unheated base plate and can be removed for cleaning. The cutting board is heat-resistant and equipped with a circumferential juice rim. Heat lamp sold separately.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/price	Art. Nr.
24002/SB/U	600	450	75	–	–	540 €	B 0074
24002/SB/B	600	450	75	230	0,6	967 €	B 0080

Schneidstation für Buffet-Wärmelampe „Single“ unbeheizt Cutting station for Buffet heat lamps „Single“ unheated

Die flexible Lösung für Ihr Buffet. Das Schneidbrett arretiert auf der unbeheizten Trägerplatte und ist zur Reinigung abnehmbar. Das Schneidbrett ist hitzebeständig und mit einer umlaufenden Safrille ausgestattet. Wärmelampe separat erhältlich.

The flexible solution for your buffet. The cutting board locks in position on the unheated base plate and can be removed for cleaning. The cutting board is heat-resistant and equipped with a circumferential juice rim. Heat lamp sold separately.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/price	Art. Nr.
24001/SB/U	450	450	75	482 €	B 0070

Dual



1 Buffet-Wärmelampe
Buffet heat lamp

2 + (beheizte) Platte
+ Schneidbrett
+ (heated) plate
+ cutting board

3 Schneidstation für Buffet-Wärmelampe
Cutting station with Buffet heat lamp

Single



1 Buffet-Wärmelampe
Buffet heat lamp

2 + Platte
+ Schneidbrett
+ plate
+ cutting board

3 Schneidstation für Buffet-Wärmelampe
Cutting station with Buffet heat lamp

► Wärmestrahler massiv Heiß-Kalt Heat lamp solid Hot-Cold



Cooking + Catering inside
Catering Star Gold 2024
1. Platz: Goldmedaille
Frontcooking Equipment

SCHOLL

Wärmestrahler massiv 23001 Heiß-Kalt Heat lamp solid 23001 Hot-Cold

Neu/New

Strahlergehäuse schwarz oder verchromt. 240 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm. Umschaltbar von 250 W-Infrarot-Weißlichtstrahler auf LED-Warmweiß, 3000 K. Verkürztes Kabel (verstellbar von 500 – 1.000 mm) auf Anfrage. Baldachin 100 mm Durchmesser, schwarz. 3-stufiger Schalter am Gehäuse. E-Anschluss 230 V – 250 W. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar.

Lamp shade black or chromium plated. 240 mm Diameter, with helix cable, continuously adjustable from 850 – 1700 mm, Switchable from 250 W Infrared radiator white light to LED Warm white, 3000 K. Shortened cable (adjustable from 500 – 1000 mm) on request. Rosette 100 mm, black. Casing with 3-stage switch. E.-Connection: 230 V – 250 W. Also available with 250 W red light infrared radiator.



Infrarot oder LED mit nur einer Lampe!
Infrared or LED with just one lamp!

Wärmestrahler massiv 23001 Heiß-Kalt Heat lamp solid 23001 Hot-Cold

Modell-Nr.	Preis/Price	Art. Nr. schwarz/black	Art. Nr. verchromt/Chromium plated
23001/KW	690 €	B 0060	B 0068

Zubehör für Wärmestrahler: Seite 36
Accessories for heat lamps: page 36



schwarz/
black



verchromt/
Chromium plated

► Wärmestrahler Heat lamps

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←

Wärmestrahler Alu 21001 Heat lamp aluminium 21001

Ausführung: Strahlergehäuse aus Aluminium, graualuminium, achatgrau, schwarz oder aluminium, 150 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Verkürztes Kabel (verstellbar von 500 – 1.000 mm) auf Anfrage. Baldachin 80 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

Design: Lamp shade made of aluminium, grey aluminium, agate grey, black, aluminium, 150 mm diameter, with helix cable, continuously variable from 850 – 1700 mm, including 250 W-infrared radiator white light. Shortened cable (adjustable from 500 – 1000 mm) on request. Rosette 80 mm, black. Casing with on-off switch. Also available with 250 W red light infrared radiator. E.-Connection: 230 V/250 W.



graualuminium/
grey aluminum



achatgrau/
agate grey



schwarz/
black

Modell-Nr.	Preis/Price	graualuminium/grey aluminum	achatgrau/agate grey	schwarz/black
21001	396 € *	Art. Nr. B 0014	Art. Nr. B 0016	Art. Nr. B 0017

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←

Wärmestrahler Alu 27001 Heat lamp aluminium 27001

Ausführung: Strahlergehäuse aus Aluminium, silberfarbig, schwarz, kupferschwarz oder weiß pulverbeschichtet, 150 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Verkürztes Kabel (verstellbar von 500 – 1.000 mm) auf Anfrage. Baldachin 80 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

Design: Lamp shade made of aluminium, silver-coloured, black, copper-black or white powder coated, 150 mm diameter, with helix cable, continuously variable from 850 – 1700 mm, including 250 W-infrared radiator white light. Shortened cable (adjustable from 500 – 1000 mm) on request. Rosette 80 mm, black. Casing with on-off switch. Also available with 250 W red light infrared radiator. E.-Connection: 230 V/250 W.



silber/silver



schwarz/black



Kupfer schwarz/
copperblack



weiß/white

Modell-Nr.	Preis/Price	silber/silver	schwarz/black	Kupfer schwarz/copperblack	weiß/white
27001	327 € *	Art. Nr. B 0010	Art. Nr. B 0013	Art. Nr. B 0011	Art. Nr. B 0012

Zubehör für Wärmestrahler: Seite 36 Accessories for heat lamps: page 36

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←

Wärmestrahler massiv 22001 Heat lamp solid 22001

Ausführung: Strahlergehäuse aus massiv Messing, massiv Kupfer, schwarz oder verchromt, 220 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Verkürztes Kabel (verstellbar von 500 – 1.000 mm) auf Anfrage. Baldachin 80 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse. E.-Anschluss: 230 V – 250 W. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar.

Design: Lamp shade made of solid brass, solid copper, black or chromium plated, 220 mm Diameter, with helix cable, continuously adjustable from 850 – 1700 mm, complete with 250 W-infrared radiator white light. Shortened cable (adjustable from 500 – 1000 mm) on request. Rosette 80 mm, black. Casing with on-off switch. E.-Connection: 230 V/250 W. Also available with 250 W red light infrared radiator.



Messing/Brass

Kupfer/Copper

verchromt/Chromium
plated

schwarz/black

Modell-Nr.	Preis/Price	Messing/Brass Art. Nr.	Kupfer/Copper Art. Nr.	verchromt/Chromium plated Art. Nr.	schwarz/black Art. Nr.
22001	482 € *	B 0020	B 0021	B 0022	B 0023

→ *ab Lager lieferbar
*in stock ←

Wärmestrahler massiv 23001 Heat lamp solid 23001

Ausführung: Strahlergehäuse schwarz oder massiv verchromt, 240 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Verkürztes Kabel (verstellbar von 500 – 1.000 mm) auf Anfrage. Baldachin 100 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse. E.-Anschluss: 230 V – 250 W. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar.

Design: Lamp shade black or chromium plated, 240 mm Diameter, with helix cable, continuously adjustable from 850 – 1700 mm, complete with 250 W-infrared radiator white light. Shortened cable (adjustable from 500 – 1000 mm) on request. Rosette 100 mm, black. Casing with on-off switch. E.-Connection: 230 V/250 W. Also available with 250 W red light infrared radiator.

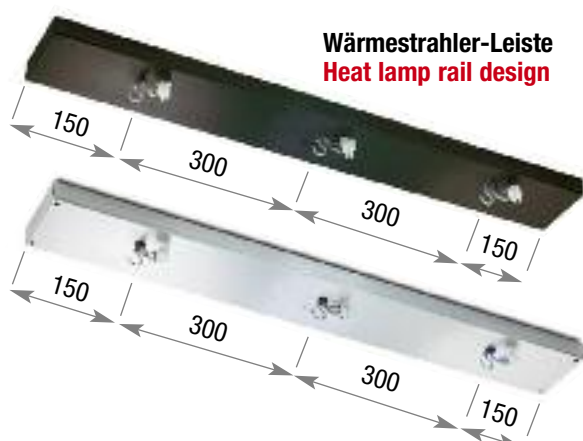


schwarz/black

verchromt/Chromium
plated

Modell-Nr.	Preis/Price	schwarz/black Art. Nr.	verchromt/Chromium plated Art. Nr.
23001	482 € *	B 0039	B 0031

► Zubehör Wärmestrahler Accessories Heat lamp



Wärmestrahler-Leiste
Heat lamp rail design

Wärmestrahler-Leiste Heat lamp rail design

Verbindungsleiste aus CNS. Zur einfachen Montage der angegebenen Anzahl von Wärmestrahlern. Leiste verdrahtet, inkl. Haken und Klemmsteinen für Wärmestrahler. E-Anschluss wahlweise rechts oder links.

Rail for heat lamps. Design made of chrome nickel steel, incl. hooks and clamping blocks, wired for easy mounting of the mentioned number of heat lamps. E.-Connection either right or left.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Anzahl Strahler/ Number of lamps	schwarz/black		Edelstahl/ stainless steel	
					Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.
28060-2	600	120	30	2	197 €	B 0170	121 €	B 0113
28090-3	900	120	30	3	228 €	B 0171	136 €	B 0114
28120-4	1.200	120	30	4	259 €	B 0172	148 €	B 0115
28150-5	1.500	120	30	5	279 €	B 0173	162 €	B 0116
28180-6	1.800	120	30	6	300 €	B 0174	176 €	B 0117

Stromschiene
Contact rail



Stromschiene schwarz Contact rail black

Stromschiene für Wärmestrahler zur baus. Montage. Aluminiumprofil schwarz pulverbeschichtet. Inkl. Einspeisung, Verbindungsstücken und Endkappen. **Adapter für die gewünschte Anzahl der Wärmestrahler müssen separat bestellt werden.**

Contact rail for mounting of heat lamps. Desing made of powder-coated aluminium profile, colour black. Incl. feeding, connecting pieces and end caps. **Adapters for requested number of heat lamps have to be ordered seperately.**

Modell-Nr.	L	T/D	H	Anzahl Strahler/ Number of lamps	Preis/ Price	Art. Nr.
21100-3	1.000	34	34	max. 3	100 €	B 0144
21200-6	2.000	34	34	max. 6	148 €	B 0145
21300-10	3.000	34	34	max. 10	221 €	B 0146
21400-13	4.000	34	34	max. 13	269 €	B 0147

Zubehör für Stromschiene
Accessoires for conductor rail



Zubehör für Stromschiene schwarz Accessoires for conductor rail black

Adapter/Adapter	Preis/Price	Art. Nr.
Adapter für Wärmestrahler zum „Einklinken“ in eine Stromschiene. Adapter for latching heat lamps into contact rail.	77 €	B 0134

Stromschiene
Contact rail



Stromschiene weiß Contact rail white

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

Contact rail for mounting of heat lamps. Desing made of powder-coated aluminium profile, colour white (RAL 9002). Incl. feeding, connecting pieces and end caps. **Adapters for requested number of heat lamps have to be ordered seperately.**

Modell-Nr.	L	T/D	H	Anzahl Strahler/ Number of lamps	Preis/ Price	Art. Nr.
21100-3	1.000	34	34	max. 3	100 €	B 0124
21200-6	2.000	34	34	max. 6	148 €	B 0125
21300-10	3.000	34	34	max. 10	221 €	B 0126
21400-13	4.000	34	34	max. 13	269 €	B 0127

Zubehör für Stromschiene
Accessoires for conductor rail



Zubehör für Stromschiene weiß Accessoires for conductor rail white

Adapter/Adapter	Preis/Price	Art. Nr.
Adapter für Wärmestrahler zum „Einklinken“ in eine Stromschiene. Adapter for latching heat lamps into contact rail.	77 €	B 0128

Wärme und Licht
heat and light



Quarz-Kompakt-Einbaumodul
Quartz-Compact-built-in module

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler. Inkl. 2 Befestigungsschrauben M5 x 25 zur Montage. Kabeldurchführung an der Gehäuseoberseite. Leuchtmittel mit zusätzlichem Schutzrohr und Splitterschutz.

Design: Casing made of chrome nickel steel 18/10. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators. Incl. 2 fixing screws M5 x 25 for mounting. Cable outlet on casing top. Lamp with additional protective tube and splinter protection.

Modell-Nr.	Strahler/ Radiators	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
29000/S	1	320	60	31	230	0,4	357 €	B 0705

Wärme und Licht
heat and light



Quarz-Kompakt-Einbaumodul (kurze Version)
Quartz-Compact-built-in module (short version)

Neu/New

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler. Inkl. 2 Befestigungsschrauben M5 x 25 zur Montage. Kabeldurchführung an der Gehäuseoberseite. Leuchtmittel mit zusätzlichem Schutzrohr.

Design: Casing made of chrome nickel steel 18/10. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators. Incl. 2 fixing screws M5 x 25 for mounting. Cable outlet on casing top. Lamp with additional protective tube.

Modell-Nr.	Strahler/ Radiators	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
29000/K	1	250	60	40	230	0,3	388 €	B 0750

Licht
light



Beleuchtungsmodul LED
Lighting module LED

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Mit LED zur Beleuchtung, warm weiß (3000 K). Inkl. 2 Befestigungsschrauben M5 x 25 zur Montage. Kabeldurchführung an der Gehäuseoberseite.

Design: Casing made of chrome nickel steel 18/10. With LED for lighting, warm white (3000 K). Incl. 2 fixing screws M5 x 25 for mounting. Cable outlet on casing top.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	Watt	Preis/Price	Art. Nr.
29000/B	175	60	31	230	6	239 €	B 0715

Einbau-Beleuchtungsmodul
Lighting module built-in

Neu/New

Set aus Netzteil und Anzahl Leuchtmittel. Modernes und dimmbares LED-Beleuchtungsmodul mit Spezial-LED FoodLight-HAT. Das Lichtspektrum ist für eine hochwertige Lebensmittelpräsentation optimiert. Lichtfarbe: warm weiß (2700K). Beleuchtungsmodul mit lose anhängendem Netzteil. Kabellänge 1.000 mm. Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Inkl. 2 Befestigungsschrauben M5 x 25.

Set consisting of power supply and number of lamps. Modern and dimmable LED lighting module with special LED FoodLight-HAT. The light spectrum is optimized for high-quality food presentation. Light color: warm white (2700K). Lighting module with loosely attached power supply. Cable length 1,000 mm. Housing made of 18/10 chrome nickel steel. Incl. 2 fastening screws M5 x 25.

Modell-Nr.	L	T	H	Volt	Watt	Anzahl Leuchtmittel/ Number of lamps	Preis/ Price	Art.-Nr.
29000/B/E-1	205	45	47	230	5	1	239 €	B 0732
29000/B/E-2	205	45	47	230	10	2	390 €	B 0734
29000/B/E-3	205	45	47	230	15	3	550 €	B 0736
29000/B/E-4	205	45	47	230	20	4	690 €	B 0738

Dimmer für Wärmebrücken
Dimmer for heating bridges

Steckerfertiger Dimmer für Wärmebrücken bis max. 2,0 kW. Zur baus. Montage.

Dimmer, ready to plug-in, for heating bridges up to 2,0 kW max. For on-site mounting.

L	T/D	H	Volt	Preis/Price	Art. Nr.
190	75	115	230	186 €	B 1150

Einbau-Dimmer
Dimmer built-in

Neu/New

Dimmer für Wärmebrücken bis max. 2,0 kW. Zur baus. Montage.

Dimmer, ready to plug-in, for heating bridges up to 2,0 kW max. For on-site mounting.

L	T/D	H	Volt	Preis/Price	Art. Nr.
190	75	115	230	186 €	B 1151



Quarz-Kompakt-Wärmebrücke mit Kettenaufhängung Quarz compact heating bridge with chain fixing

Ausführung: Gehäuse Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitter-schutz, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, with individual on-off-switches.

Modell-Nr.	Strahler/ Radiators	L	Volt	kW	Kettenlänge/ Length of chain	Preis/ Price	Art. Nr.
29065/K	1	650	230	0,4	2.000	753 € *	B 0502
29100/K	2	1.000	230	0,8	2.000	1.209 € *	B 0512
29110/K	2	1.100	230	0,8	2.000	1.487 €	B 0513
29120/K	3	1.200	230	1,2	2.000	1.491 € *	B 0522
29130/K	3	1.300	230	1,2	2.000	1.744 €	B 0523
29140/K	3	1.400	230	1,2	2.000	1.830 €	B 0524
29150/K	4	1.500	230	1,6	2.000	1.916 €	B 0525
29160/K	4	1.600	230	1,6	2.000	1.932 €	B 0526
29170/K	4	1.700	230	1,6	2.000	2.084 €	B 0527
29180/K	5	1.800	230	2,0	2.000	2.167 €	B 0528
29190/K	5	1.900	230	2,0	2.000	2.251 €	B 0529
29200/K	5	2.000	230	2,0	2.000	2.330 €	B 0530

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.



Quarz-Kompakt-Wärmebrücke mit höhenverstellbarem Spiralkabel Quarz compact heating bridge with height-adjustable spiral cable

Ausführung: Gehäuse Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitter-schutz, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter. Stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, with individual on-off-switches. Continuously adjustable from 850 – 1700 mm.

Modell-Nr.	Strahler/ Radiators	L	Volt	kW	Preis/ Price	Edelstahl/ stainless steel Art. Nr.
29065/SK	1	650	230	0,4	793 €	B 0570
29100/SK	2	1.000	230	0,8	1.270 €	B 0571
29110/SK	2	1.100	230	0,8	1.561 €	B 0572
29120/SK	3	1.200	230	1,2	1.568 €	B 0573
29130/SK	3	1.300	230	1,2	1.832 €	B 0574
29140/SK	3	1.400	230	1,2	1.922 €	B 0575
29150/SK	4	1.500	230	1,6	2.013 €	B 0576
29160/SK	4	1.600	230	1,6	2.031 €	B 0577
29170/SK	4	1.700	230	1,6	2.189 €	B 0578
29180/SK	5	1.800	230	2,0	2.277 €	B 0579
29190/SK	5	1.900	230	2,0	2.366 €	B 0580
29200/SK	5	2.000	230	2,0	2.448 €	B 0581

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.



Modell-Nr.	Strahler/ Radiators	L	Volt	kW	Preis/ Price	schwarz/ black Art. Nr.
29065/SK	1	650	230	0,4	874 €	B 0582
29100/SK	2	1.000	230	0,8	1.396 €	B 0583
29110/SK	2	1.100	230	0,8	1.718 €	B 0584
29120/SK	3	1.200	230	1,2	1.724 €	B 0585
29130/SK	3	1.300	230	1,2	2.016 €	B 0586
29140/SK	3	1.400	230	1,2	2.115 €	B 0587
29150/SK	4	1.500	230	1,6	2.214 €	B 0588
29160/SK	4	1.600	230	1,6	2.235 €	B 0589
29170/SK	4	1.700	230	1,6	2.408 €	B 0590
29180/SK	5	1.800	230	2,0	2.503 €	B 0591
29190/SK	5	1.900	230	2,0	2.602 €	B 0592
29200/SK	5	2.000	230	2,0	2.692 €	B 0593

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.



Quarz-Kompakt-Wärmebrücke Quartz compact heating bridge

Ausführung: Gehäuse und Fußgestell aus Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter.

Design: Casing and feet made of chrome nickel steel 18/10. IRK-Halogen-infrared-quartz-radiators, incl. Splinter Shield, with individual on-off switches.

Modell-Nr.	Strahler/ Radiators	L	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
29065	1	650	435	230	0,4	939 €	B 0500
29100	2	1.000	435	230	0,8	1.251 € *	B 0510
29120	3	1.200	435	230	1,2	1.661 €	B 0520

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.



Quarz-Kompakt-Wärmebrücke mit Acrylglasshaube Quartz compact heating bridge with acrylic glass cover

Ausführung: Gehäuse und Fußgestell aus Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter. Mit Hygieneschutzhaube aus Acrylglas.

Design: Casing and feet made of chrome nickel steel 18/10. IRK Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, with individual on-off switches. With hygiene protection cover made of acrylic glass.

Modell-Nr.	Strahler/ Radiators	L	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
29065/H	1	650	445	230	0,4	1.205 €	B 0501
29100/H	2	1.000	445	230	0,8	1.705 €	B 0511
29120/H	3	1.200	445	230	1,2	2.025 €	B 0521

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.



Quarz-Kompakt-Wärmebrücke zur bauseitigen Montage Quartz compact heating bridge for on-site mounting

Ausführung: Gehäuse Chromnickelstahl 18/10. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, with individual on-off-switches.

Modell-Nr.	Strahler/ Radiators	L	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
29065/OK	1	650	85	230	0,4	728 € *	B 0531
29100/OK	2	1.000	85	230	0,8	1.185 € *	B 0532
29110/OK	2	1.100	85	230	0,8	1.426 €	B 0533
29120/OK	3	1.200	85	230	1,2	1.578 €	B 0534
29130/OK	3	1.300	85	230	1,2	1.722 €	B 0535
29140/OK	3	1.400	85	230	1,2	1.808 €	B 0536
29150/OK	4	1.500	85	230	1,6	1.894 €	B 0537
29160/OK	4	1.600	85	230	1,6	1.978 €	B 0538
29170/OK	4	1.700	85	230	1,6	2.061 €	B 0539
29180/OK	5	1.800	85	230	2,0	2.145 €	B 0540
29190/OK	5	1.900	85	230	2,0	2.225 €	B 0541
29200/OK	5	2.000	85	230	2,0	2.312 €	B 0542

Andere Abmessungen auf Anfrage./Additional length upon request.

► Wärmebrücken Heating bridges

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



Wärmebrücke, CNS-Gehäuse 1-etagig Heating bridge, CNS-casing 1-tier

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Alle Größen transportabel oder für stationäre Montage lieferbar. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, Heizzonen einzeln schaltbar.

E.-Anschluss: 230 V. 0,8 – 2,0 kW.

Design: Chrome nickel steel 18/10. All sizes available as transportable design or for fixed mounting. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, heating zones to be switched individually.

E.-Connection: 230 V. 0,8 – 2,0 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	kW	Ohne Hustenschutz/ Without cough protection	Art. Nr.	Mit Hustenschutz/ With cough protection	Art. Nr.
					Preis/Price		Preis/Price	
27100	1.000	330	435	0,8	1.747 €	B 1010	2.099 €	B 1012
27110	1.100	330	435	0,8	1.981 €	B 1020	2.420 €	B 1022
27120	1.200	330	435	1,2	1.945 € *	B 1030	2.393 € *	B 1032
27130	1.300	330	435	1,2	2.324 €	B 1040	2.859 €	B 1042
27140	1.400	330	435	1,2	2.441 €	B 1050	3.019 €	B 1052
27150	1.500	330	435	1,6	2.552 €	B 1060	3.182 €	B 1062
27160	1.600	330	435	1,6	2.668 €	B 1070	3.341 €	B 1072
27170	1.700	330	435	1,6	2.778 €	B 1080	3.503 €	B 1082
27180	1.800	330	435	2,0	2.891 €	B 1090	3.666 €	B 1092
27190	1.900	330	435	2,0	2.998 €	B 1100	3.827 €	B 1102
27200	2.000	330	435	2,0	3.110 €	B 1110	3.983 €	B 1112

Andere Längen auf Anfrage./Additional length upon request.



Wärmebrücke, CNS-Gehäuse 2-etagig Heating bridge, CNS-casing 2-tier

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Alle Größen transportabel oder für stationäre Montage lieferbar. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz, Heizzonen einzeln schaltbar.

E.-Anschluss: 230/400 V.

Design: Chrome nickel steel 18/10. All sizes available as transportable design or for fixed mounting. IRK-Halogen-infrared-quartz radiators, incl. Splinter Shield, heating zones to be switched individually.

E.-Connection: 230/400 V.

Modell-Nr.	L	T/D	H	kW	Ohne Hustenschutz/ Without cough protection	Art. Nr.	Mit Hustenschutz/ With cough protection	Art. Nr.
					Preis/Price		Preis/Price	
27100 D	1.000	330	800	1,6	3.488 €	B 1014	4.067 €	B 1016
27110 D	1.100	330	800	1,6	3.725 €	B 1024	4.372 €	B 1026
27120 D	1.200	330	800	2,4	3.966 €	B 1034	4.681 €	B 1036
27130 D	1.300	330	800	2,4	4.202 €	B 1044	4.993 €	B 1046
27140 D	1.400	330	800	2,4	4.437 €	B 1054	5.300 €	B 1056
27150 D	1.500	330	800	3,2	4.677 €	B 1064	5.611 €	B 1066
27160 D	1.600	330	800	3,2	4.914 €	B 1074	5.920 €	B 1076
27170 D	1.700	330	800	3,2	5.150 €	B 1084	6.229 €	B 1086
27180 D	1.800	330	800	4,0	5.390 €	B 1094	6.538 €	B 1096
27190 D	1.900	330	800	4,0	5.632 €	B 1104	6.845 €	B 1106
27200 D	2.000	330	800	4,0	5.865 €	B 1114	7.153 €	B 1116

Andere Längen auf Anfrage./Additional length upon request.



Hustenschutzaufsätze Domino-Line
Cough protections Domino-Line

Modell „Domino-Line“

Modell-Nr.	L	T/D	H	Selbstbedienung/ (kurze Frontscheibe) Self-service/ (short front glass)		Bediente Ausführung/ (Frontscheibe geschlossen) Served/ (front glass closed)		Mehrpreise/Surcharges	
				Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Beleuchtung/ Lighting Preis/Price	Wärmestrahler/ Heat lamps Preis/Price
DO/HS 1000	1.000	400	450	1.538 €	B 2000	1.705 €	B 2011	326 €	795 €
DO/HS 1100	1.100	400	450	1.676 €	B 2001	1.853 €	B 2012	326 €	795 €
DO/HS 1200	1.200	400	450	1.767 €	B 2002	1.952 €	B 2013	326 €	1.190 €
DO/HS 1300	1.300	400	450	1.874 €	B 2003	2.078 €	B 2014	326 €	1.190 €
DO/HS 1400	1.400	400	450	2.004 €	B 2004	2.220 €	B 2015	326 €	1.190 €
DO/HS 1500	1.500	400	450	2.256 €	B 2005	2.483 €	B 2016	409 €	1.589 €
DO/HS 1600	1.600	400	450	2.388 €	B 2006	2.642 €	B 2017	409 €	1.589 €
DO/HS 1700	1.700	400	450	2.524 €	B 2007	2.804 €	B 2018	409 €	1.589 €
DO/HS 1800	1.800	400	450	2.626 €	B 2008	2.928 €	B 2019	409 €	1.986 €
DO/HS 1900	1.900	400	450	2.729 €	B 2009	3.054 €	B 2020	409 €	1.986 €
DO/HS 2000	2.000	400	450	2.929 €	B 2010	3.189 €	B 2021	409 €	1.986 €



Hustenschutzaufsätze Profit-Line
Cough protections Profit-Line

Modell „Profit-Line“

Modell-Nr.	L	T/D	H	Selbstbedienung/ (kurze Frontscheibe) Self-service/ (short front glass)		Bediente Ausführung/ (Frontscheibe geschlossen) Served/ (front glass closed)		Mehrpreise/Surcharges	
				Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Beleuchtung/ Lighting Preis/Price	Wärmestrahler/ Heat lamps Preis/Price
95100/HS	1.000	575	500	1.708 €	B 2022	2.065 €	B 2033	326 €	795 €
95110/HS	1.100	575	500	1.754 €	B 2023	2.130 €	B 2034	326 €	795 €
95120/HS	1.200	575	500	1.825 €	B 2024	2.217 €	B 2035	326 €	1.190 €
95130/HS	1.300	575	500	2.090 €	B 2025	2.497 €	B 2036	326 €	1.190 €
95140/HS	1.400	575	500	2.237 €	B 2026	2.658 €	B 2037	326 €	1.190 €
95150/HS	1.500	575	500	2.495 €	B 2027	2.932 €	B 2038	409 €	1.589 €
95160/HS	1.600	575	500	2.643 €	B 2028	3.092 €	B 2039	409 €	1.589 €
95170/HS	1.700	575	500	2.789 €	B 2029	3.247 €	B 2040	409 €	1.589 €
95180/HS	1.800	575	500	2.865 €	B 2030	3.345 €	B 2041	409 €	1.986 €
95190/HS	1.900	575	500	2.955 €	B 2031	3.452 €	B 2042	409 €	1.986 €
95200/HS	2.000	575	500	3.057 €	B 2032	3.567 €	B 2043	409 €	1.986 €



Hustenschutzaufsätze SMART-SERVE
Cough protections SMART-SERVE

Modell „SMART-SERVE“

Modell-Nr.	L	T/D	H	Selbstbedienung/ (kurze Frontscheibe) Self-service/ (short front glass)		Bediente Ausführung/ (Frontscheibe geschlossen) Served/ (front glass closed)		Mehrpreise/Surcharges	
				Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Beleuchtung/ Lighting Preis/Price	Wärmestrahler/ Heat lamps Preis/Price
65100/HS	1.000	425	450	1.200 €	B 2219	1.369 €	B 2208	326 €	795 €
65110/HS	1.100	425	450	1.382 €	B 2198	1.558 €	B 2209	326 €	795 €
65120/HS	1.200	425	450	1.413 €	B 2199	1.600 €	B 2210	326 €	1.190 €
65130/HS	1.300	425	450	1.467 €	B 2200	1.667 €	B 2211	326 €	1.190 €
65140/HS	1.400	425	450	1.569 €	B 2201	1.781 €	B 2212	326 €	1.190 €
65150/HS	1.500	425	450	1.778 €	B 2202	2.004 €	B 2213	409 €	1.589 €
65160/HS	1.600	425	450	1.872 €	B 2203	2.125 €	B 2214	409 €	1.589 €
65170/HS	1.700	425	450	1.973 €	B 2204	2.251 €	B 2215	409 €	1.589 €
65180/HS	1.800	425	450	2.075 €	B 2205	2.376 €	B 2216	409 €	1.986 €
65190/HS	1.900	425	450	2.196 €	B 2206	2.521 €	B 2217	409 €	1.986 €
65200/HS	2.000	425	450	2.322 €	B 2207	2.662 €	B 2218	409 €	1.986 €



Wärmebrücke „All-in-One“ Heating bridge “all-in-one”

Die universell einsetzbare Wärmebrücke. Zum Lieferumfang gehören sowohl Winkel zur bauseitigen Befestigung als auch höhenverstellbare Edelstahlseile zum Abhängen von der Decke.

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Komplett verschweißtes Gehäuse. Die Wärmebrücke ist steckerfertig und mit einem Schalter am Gehäuse versehen.



▲ **Wärmebrücke „All-in-One“**
 mit Hustenschutz und Fußgestell
Heating bridge “all-in-one”
 with cough protection and feet

◀ **Wärmebrücke „All-in-One“**
 hängend
Heating bridge “all-in-one”
 suspended

▼ **Wärmebrücke „All-in-One“**
 mit Fußgestell
Heating bridge “all-in-one”
 with feet

The heating bridge designed for universal use. The scope of supply comprises not only fastening angles for mounting the device on site, but also height-adaptable stainless steel cables for suspension from the ceiling.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Fully welded casing. The heating bridge is ready to plug in and equipped with a switch on the casing.



Wärmebrücke „All-in-One“ – Die universell einsetzbare Wärmebrücke
Heating bridge “all-in-one” – The heating bridge for universal use



Wärmebrücke mit Winkeln zur bauseitigen Montage und Edelstahlseilen zur Abhängung von der Decke. Komplett verschweißtes Gehäuse. Die Wärmebrücke ist steckerfertig und mit einem Schalter am Gehäuse versehen.

Heating bridge with fastening angles for mounting on site and with stainless-steel cables for suspension from the ceiling. Fully welded casing. The heating bridge is ready to plug in and equipped with a switch on the casing.



Modell-Nr.	L	T/D	H	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
28065	650	125	65	0,4	653 €	B 6310
28100	1.000	125	65	0,8	909 €	B 6350
28120	1.200	125	65	0,8	1.330 €	B 6400

1 Winkel zur bauseitigen Befestigung
Fastening angles for mounting on site

2 Gedreht dienen die Winkel zur Aufnahme der werkzeuglos höhenverstellbaren Seilzüge.
When turning, the fastening angles can be used to hold the tool-less height-adjustable cables.



Die IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler sorgen für optimale Wärmeübertragung in den Speisen und präsentieren diese perfekt.
The IRK halogen infrared quartz radiators ensure not only the best possible heat transfer within the dishes but also their perfect presentation.

Zubehör für Wärmebrücke „All-in-One“ Accessories for the heating bridge “all-in-one”



3 Fußgestell feet
 Mit stabilem Edelstahl-Fußgestell. Jeder Fuß wird mit 2 Schrauben am Gehäuse befestigt. Ausführung: Chromnickelstahl 18/10.
Equipped with solid stainless-steel feet. Each foot is fastened to the casing by means of 2 screws. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Modell-Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.
28000/FG	154 €	B 6309



4 Hustenschutz Cough protection
 Der Hustenschutz aus Acrylglas wird mit Schrauben und mit einer Befestigungsschiene verdeckt am Gehäuse befestigt. Je Wärmebrücke können 2 Stück Hustenschutz montiert werden.
The cough protection made of acrylic glass is fastened to the casing in a concealed manner by means of screws and a mounting rail. Each heating bridge can have 2 cough protections.

Modell-Nr.	L	T/D	H	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
28065/HS (1 x)	650	125	65	0,4	145 €	B 6410
28100/HS (1 x)	1.000	125	65	0,8	181 €	B 6420
28120/HS (1 x)	1.200	125	65	0,8	191 €	B 6430

► Wärmeplatten Einbaugeräte Hot plates built-in

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



Wärmeplatte zum flächenbündigen Einbau 30 – 100 °C Hot plate for flush built-in 30 – 100 °C

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 100 °C über anhängenden Thermostatschalter, mit Signallampe und Einbaugehäuse. E.-Anschluss: 230 V – 0,5 bis 2,0 kW, steckerfertig. Plattenstärke 2 mm, Rücksprung 15 mm umlaufend, Einbauhöhe: 115 mm.

Ausschnittmaße: Länge abzüglich 25 mm
Tiefe abzüglich 25 mm

Design: Chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 100 °C by loosely attached thermostat, with control lamp and casing. E.-Connection: 230 V – 0,5 to 2,0 kW, ready to plug in.

Thickness of plate 2 mm, setback 15 mm all around, mounting height: 115 mm.

Cut-out dimensions: Length minus 25 mm
Depth minus 25 mm



Modell-Nr.	L	T/D 400		T/D 500		T/D 600		T/D 700		T/D 800	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
26060 FB	600	1.627 € *	C 2100	1.823 €	C 2110	1.852 €	C 2120	1.923 €	C 2130	2.000 €	C 2140
26070 FB	700	1.780 €	C 2101	1.858 €	C 2111	1.923 €	C 2121	1.986 €	C 2131	2.053 €	C 2141
26080 FB	800	1.814 €	C 2102	1.894 €	C 2112	2.000 €	C 2122	2.053 €	C 2132	2.115 €	C 2142
26090 FB	900	1.886 €	C 2103	1.981 €	C 2113	2.137 €	C 2123	2.164 €	C 2133	2.263 €	C 2143
26100 FB	1.000	1.954 €	C 2104	2.078 €	C 2114	2.030 € *	C 2124	2.295 €	C 2134	2.400 €	C 2144
26110 FB	1.100	2.032 €	C 2105	2.160 €	C 2115	2.279 €	C 2125	2.423 €	C 2135	2.547 €	C 2145
26120 FB	1.200	2.100 €	C 2106	2.239 €	C 2116	2.393 €	C 2126	2.547 €	C 2136	2.691 €	C 2146
26130 FB	1.300	2.174 €	C 2107	2.338 €	C 2117	2.500 €	C 2127	2.675 €	C 2137	2.834 €	C 2147
26140 FB	1.400	2.251 €	C 2108	2.435 €	C 2118	2.604 €	C 2128	2.801 €	C 2138	2.982 €	C 2148
26150 FB	1.500	2.322 €	C 2109	2.520 €	C 2119	2.715 €	C 2129	2.929 €	C 2139	3.126 €	C 2149

Mehrpreis für 2 getrennt beheizte Zonen (ab einer Länge von mind. 800 mm) 486 €

Surcharge for 2 separately heated zones (up from minimum length of 800 mm) 486 €

Wärmeplatte-Digital zum flächenbündigen Einbau Hot plate-digital for flush built-in

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 150 °C über anhängenden Digitalregler. E.-Anschluss: 230 V – 1,0 bis 1,5 kW, steckerfertig. Plattenstärke 2 mm, Rücksprung 15 mm umlaufend. Einbauhöhe: 115 mm.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 150 °C by loosely attached digital controller. E-Connection: 230 V – 1,0 to 1,5 kW, ready to plug in. Thickness of plate 2 mm, setback 15 mm all around. Mounting height: 115 mm.



Modell-Nr.	L	T/D 400		T/D 500		T/D 600	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
26060 FB DIG	600	1.945 € *	C 5110	2.011 €	C 5111	2.189 €	C 5112
26070 FB DIG	700	2.117 €	C 5113	2.199 €	C 5114	2.268 €	C 5115
26080 FB DIG	800	2.154 €	C 5116	2.227 €	C 5117	2.338 €	C 5118



Wärmeplatte 30 – 100 °C
Hot plate 30 – 100 °C

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 100 °C über Thermostatschalter, mit Signallampe. E.-Anschluss: 230 V – 0,5 bis 2,0 kW, steckerfertig. Gesamthöhe: 115 mm.
Design: Chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 100 °C by thermostat, with control lamp. E.-Connection: 230 V – 0,5 to 2,0 kW, ready to plug in. Total height: 115 mm.

Modell-Nr.	L	T/D 400		T/D 500		T/D 600		T/D 700		T/D 800	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
26060	600	1.546 € *	C 0100	1.724 €	C 0110	1.750 €	C 0120	1.824 €	C 0130	1.900 €	C 0140
26070	700	1.679 €	C 0101	1.758 €	C 0111	1.824 €	C 0121	1.883 €	C 0131	1.957 €	C 0141
26080	800	1.715 €	C 0102	1.795 €	C 0112	1.900 €	C 0122	1.957 €	C 0132	2.020 €	C 0142
26090	900	1.785 €	C 0103	1.883 €	C 0113	2.036 €	C 0123	2.070 €	C 0133	2.157 €	C 0143
26100	1.000	1.858 €	C 0104	1.979 €	C 0114	2.079 €	C 0124	2.196 €	C 0134	2.305 €	C 0144
26110	1.100	1.929 €	C 0105	2.064 €	C 0115	2.186 €	C 0125	2.320 €	C 0135	2.448 €	C 0145
26120	1.200	2.001 €	C 0106	2.142 €	C 0116	2.299 €	C 0126	2.448 €	C 0136	2.588 €	C 0146
26130	1.300	2.078 €	C 0107	2.244 €	C 0117	2.400 €	C 0127	2.577 €	C 0137	2.734 €	C 0147
26140	1.400	2.146 €	C 0108	2.328 €	C 0118	2.506 €	C 0128	2.699 €	C 0138	2.878 €	C 0148
26150	1.500	2.221 €	C 0109	2.424 €	C 0119	2.619 €	C 0129	2.828 €	C 0139	3.023 €	C 0149

Mehrprijs für 2 getrennt beheizte Zonen (ab einer Länge von mind. 600 mm) 486 €

Surcharge for 2 separately heated zones (up from minimum length of 600 mm) 486 €



Wärmeplatte-Digital 30 – 150 °C
Hot plate-digital 30 – 150 °C

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 150 °C über Digitalregler. E.-Anschluss: 230 V – 1,0 bis 1,5 kW, steckerfertig. Gesamthöhe: 115 mm.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 150 °C by digital controller. E-Connection: 230 V – 1,0 to 1,5 kW, ready to plug in. Total height: 115 mm.

Modell-Nr.	L	T/D 400		T/D 500		T/D 600	
		Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.	Preis/Price	Art. Nr.
26060/15 DIG	600	1.986 €	C 5100	2.066 €	C 5101	2.088 €	C 5102
26070/15 DIG	700	2.021 €	C 5103	2.096 €	C 5104	2.164 €	C 5105
26080/15 DIG	800	2.051 €	C 5106	2.135 €	C 5107	2.244 €	C 5108



Wärmeplatte für Backbleche
Hot plate for backing sheets

→ * ab Lager lieferbar
* in stock ←

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Mit Ein- und Ausschalter sowie Kontrollleuchte.

E.-Anschluss: 26046: 230 V – 0,6 kW. Thermostat fest eingestellt auf max. 80 °C.

26053: 230 V – 0,5 kW. Stufenlose Temperaturregulierung über Thermostatschalter

Design: Chrome nickel steel 18/10. With on-off switch and control lamp.

E-Connection: 26046: 230 V – 0,6 kW. Thermostat fixed at max. 80 °C.

26053: 230 V – 0,5 kW. Continuously adjustable temperature control by thermostat

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
26046	600	400	55	711 € *	C 4010
26053	530	325	55 GastroNorm	890 €	C 4012

► **Wärmeplatten Einbaugeräte**
Hot plates built-in

* ab Lager lieferbar
* in stock

SCHOLL



Wärmeplatte Glaskeramik zum flächenbündigen Einbau GN und BN
Hot plate glass ceramic for flush built-in GN and BN

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 90 °C über lose anhängenden Thermostatschalter, mit Gehäuse, inkl. Restwärmeanzeige. Plattenstärke 6 mm, Rücksprung 15 mm umlaufend. Einbauhöhe: 100 mm.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 90 °C by loosely attached thermostat, with casing, incl. residual heat indicator. Thickness of plate 6 mm, setback 15 mm all around. Mounting height: 100 mm.



Modell-Nr.	L	T/D	H	GN/BN	Beheizung/ heating	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
26040/60/FB	400	600	100	1 x BN	–	230	0,4	1.128 €	C 4220
26032/53/FB	325	530	100	1 x GN 1/1	–	230	0,4	1.128 €	C 4230 *

Wärmeplatte Glaskeramik zum flächenbündigen Einbau 2 x 1/1
Hot plate glass ceramic for flush built-in 2 x 1/1

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 90 °C über lose anhängenden Thermostatschalter, mit Gehäuse, inkl. Restwärmeanzeige. Plattenstärke 6 mm, Rücksprung 15 mm umlaufend. Einbauhöhe: 100 mm.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 90 °C by loosely attached thermostat, with casing, incl. residual heat indicator. Thickness of plate 6 mm, setback 15 mm all around. Mounting height: 100 mm.



Modell-Nr.	L	T/D	H	GN	Beheizung/ heating	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
26065/53/FB	655	530	100	2 x GN 1/1	getrennt separately	230	0,8	1.482 €	C 4241 *
26065/53/FB-D	655	530	100	2 x GN 1/1	durchgehend continuously	230	0,8	1.332 €	C 4246

Wärmeplatte Glaskeramik zum flächenbündigen Einbau 3 x 1/1
Hot plate glass ceramic for flush built-in 3 x 1/1

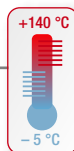
Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 90 °C über lose anhängenden Thermostatschalter, mit Gehäuse, inkl. Restwärmeanzeige. Plattenstärke 6 mm, Rücksprung 15 mm umlaufend. Einbauhöhe: 100 mm.

Design: Casing chrome nickel steel 18/10. Continuously adjustable temperature control from 30 – 90 °C by loosely attached thermostat, with casing, incl. residual heat indicator. Thickness of plate 6 mm, setback 15 mm all around. Mounting height: 100 mm.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN	Beheizung/ heating	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
26098/53/FB	980	530	100	3 x GN 1/1	getrennt separately	230	1,2	1.729 €	C 4251
26098/53/FB-D	980	530	100	3 x GN 1/1	durchgehend continuously	230	1,2	1.601 €	C 4256



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



Top Hotel
Star Award 2015
in der Kategorie
Flexibilität

SCHOLL

– 5 °C bis + 140 °C



Heiß-Kalt-Platte – Auftischgerät weiß Hot or cold combiplate – table top white

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Gehäuse CNS 18/10, Glasauflage.

Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from – 5 °C to + 140 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Casing chrome nickel steel 18/10, glass facing.

Modell-Nr.	GN Größe GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CPA 330 W	1/1	345	545	200	230 V/0,85 kW	70 W	Glas/glass	5.399 €	C 6106

– 5 °C bis + 140 °C



Heiß-Kalt-Platte – Auftischgerät schwarz Hot or cold combiplate – table top black

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Gehäuse CNS 18/10, Glasauflage.

Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from – 5 °C to + 140 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Casing chrome nickel steel 18/10, glass facing.

Modell-Nr.	GN Größe GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CPA 330 S	1/1	345	545	200	230 V/0,85 kW	70 W	Glas/glass	5.399 €	C 6108

– 5 °C bis + 140 °C



Heiß-Kalt-Platte – Auftischgerät weiß Hot or cold combiplate – table top white

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Gehäuse CNS 18/10, Glasauflage.

Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from – 5 °C to + 140 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Casing chrome nickel steel 18/10, glass facing.

Modell-Nr.	GN Größe GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CPA 660 W	2 x 1/1	675	545	200	230 V/1,52 kW	140 W	Glas/glass	6.427 €	C 6109

– 5 °C bis + 140 °C



Heiß-Kalt-Platte – Auftischgerät schwarz Hot or cold combiplate – table top black

Warm oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Gehäuse CNS 18/10, Glasauflage.

Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from – 5 °C to + 140 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Casing chrome nickel steel 18/10, glass facing.

Modell-Nr.	GN Größe GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Kälteleistung Cooling capacity	Oberfläche Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CPA 660 S	2 x 1/1	675	545	200	230 V/1,52 kW	140 W	Glas/glass	6.427 €	C 6110

Heiß-Kalt 2.0

Die nächste Stufe der Heiß-Kalt-Technik

- Mehr Effizienz – drehzahl geregelter Kompressor für optimierten Energieverbrauch
- Präzise & zuverlässig – schnelles Temperaturmanagement für perfekte Kontrolle
- Edles Schott-Ceranglas – Qualität, die man sieht und spürt
- SRS-Sensorregulierung – intelligente Steuerung für maximale Leistung

Hot-Cold 2.0

The latest development in hot-cold technology

- Increased efficiency – speed-controlled compressor for optimised energy consumption
- Precise & reliable – fast temperature management for perfect control
- High quality Schott ceran glass – quality you can see and feel
- SRS sensor regulation – intelligent control for maximum performance



CNS/CNS



Glas schwarz/Glass black



Glas weiß/Glass white



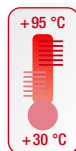
Dekton Sirius/Dekton Sirius



Dekton Domoos/Dekton Domoos



Dekton Zenith/Dekton Zenith



Wärmeplatte Hot plate

+ 30 °C bis + 95 °C



Wärmeplatte
Hot plate

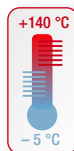
Neu/New

Warmhalteplatte. Ausführung Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose Temperaturregulierung von 30 – 95 °C über Digitalregelung. Oberfläche wahlweise CNS, Ceranglas oder Dekton.

Hotplate. Design: Chrome nickel steel 18/10. Continuous temperature regulation from 30 – 95 °C via digital control. Surface available in CNS, Ceran glass or Dekton.

Modell-Nr.	GN Größe/GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Oberfläche/Facing	Preis/Price	Art. Nr.
HP 330	1/1	330	530	115	230 V/0,5 kW	CNS	1.590 €	C 6397
HP 330 S	1/1	330	530	120	230 V/0,5 kW	Glas schwarz/Glass black	1.990 €	C 6398
HP 330 W	1/1	330	530	120	230 V/0,5 kW	Glas weiß/Glass white	1.990 €	C 6399
HP 330 DS	1/1	330	530	140	230 V/0,5 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	1.982 €	C 6400
HP 330 DD	1/1	330	530	140	230 V/0,5 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	1.982 €	C 6401
HP 330 DZ	1/1	330	530	140	230 V/0,5 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	1.982 €	C 6402
HP 660	2 x 1/1	660	530	115	230 V/0,75 kW	CNS	1.845 €	C 6403
HP 660 S	2 x 1/1	660	530	120	230 V/0,75 kW	Glas schwarz/Glass black	2.215 €	C 6404
HP 660 W	2 x 1/1	660	530	120	230 V/0,75 kW	Glas weiß/Glass white	2.215 €	C 6405
HP 660 DS	2 x 1/1	660	530	140	230 V/0,75 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	2.205 €	C 6406
HP 660 DD	2 x 1/1	660	530	140	230 V/0,75 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	2.205 €	C 6407
HP 660 DZ	2 x 1/1	660	530	140	230 V/0,75 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	2.205 €	C 6408
HP 990	3 x 1/1	990	530	115	230 V/0,9 kW	CNS	2.058 €	C 6409
HP 990 S	3 x 1/1	990	530	120	230 V/0,9 kW	Glas schwarz/Glass black	2.428 €	C 6410
HP 990 W	3 x 1/1	990	530	120	230 V/0,9 kW	Glas weiß/Glass white	2.428 €	C 6411
HP 990 DS	3 x 1/1	990	530	140	230 V/0,9 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	2.418 €	C 6412
HP 990 DD	3 x 1/1	990	530	140	230 V/0,9 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	2.418 €	C 6413
HP 990 DZ	3 x 1/1	990	530	140	230 V/0,9 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	2.418 €	C 6414
HP 1325	4 x 1/1	1.325	530	115	230 V/1,0 kW	CNS	2.309 €	C 6415
HP 1325 S	4 x 1/1	1.325	530	120	230 V/1,0 kW	Glas schwarz/Glass black	2.679 €	C 6416
HP 1325 W	4 x 1/1	1.325	530	120	230 V/1,0 kW	Glas weiß/Glass white	2.679 €	C 6417
HP 1325 DS	4 x 1/1	1.325	530	140	230 V/1,0 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	2.669 €	C 6418
HP 1325 DD	4 x 1/1	1.325	530	140	230 V/1,0 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	2.669 €	C 6419
HP 1325 DZ	4 x 1/1	1.325	530	140	230 V/1,0 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	2.669 €	C 6420

► Heiß-Kalt-Platten Einbaugeräte Hot or cold combiplates built-in



Top Hotel
Star Award 2015
in der Kategorie
Flexibilität

Heiß-Kalt-Platte Hot or cold combiplate

– 5 °C bis + 140 °C



Heiß-Kalt-Platte – steckerfertig Hot or cold combiplate – ready to plug-in

Neu/New

Heiß oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Andere Kältemittel und Ausführung 60 Hz auf Anfrage. Oberfläche in Chromnickelstahl, Ceranglas oder Dekton. Kälteleistung bei – 12 °C Verdampfungstemperatur.

Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from – 5 °C to + 140 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Other refrigerants and execution 60 Hz on request. Facing made of chrome-nickel steel, Ceran glass or Dekton. Cooling capacity at – 12 °C Evaporation temperature.

Modell-Nr.	GN Größe/GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Oberfläche/Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CP 330	1/1	330	530	190	230 V/0,85 kW	CNS	4.442 €	C 6301
CP 330 S	1/1	330	530	190	230 V/0,85 kW	Glas schwarz/Glass black	4.791 €	C 6302
CP 330 W	1/1	330	530	190	230 V/0,85 kW	Glas weiß/Glass white	4.791 €	C 6303
CP 330 DS	1/1	330	530	200	230 V/0,85 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	4.780 €	C 6304
CP 330 DD	1/1	330	530	200	230 V/0,85 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	4.780 €	C 6305
CP 330 DZ	1/1	330	530	200	230 V/0,85 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	4.780 €	C 6306
CP 660	2 x 1/1	660	530	190	230 V/1,52 kW	CNS	5.323 €	C 6307
CP 660 S	2 x 1/1	660	530	190	230 V/1,52 kW	Glas schwarz/Glass black	5.843 €	C 6308
CP 660 W	2 x 1/1	660	530	190	230 V/1,52 kW	Glas weiß/Glass white	5.843 €	C 6309
CP 660 DS	2 x 1/1	660	530	200	230 V/1,52 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	5.797 €	C 6310
CP 660 DD	2 x 1/1	660	530	200	230 V/1,52 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	5.828 €	C 6311
CP 660 DZ	2 x 1/1	660	530	200	230 V/1,52 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	5.884 €	C 6312
CP 990	3 x 1/1	990	530	190	230 V/2,34 kW	CNS	6.749 €	C 6313
CP 990 S	3 x 1/1	990	530	190	230 V/2,34 kW	Glas schwarz/Glass black	6.886 €	C 6314
CP 990 W	3 x 1/1	990	530	190	230 V/2,34 kW	Glas weiß/Glass white	6.886 €	C 6315
CP 990 DS	3 x 1/1	990	530	200	230 V/2,34 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	6.868 €	C 6316
CP 990 DD	3 x 1/1	990	530	200	230 V/2,34 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	6.915 €	C 6317
CP 990 DZ	3 x 1/1	990	530	200	230 V/2,34 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	7.000 €	C 6318
CP 1325	4 x 1/1	1.325	530	190	230 V/3,0 kW	CNS	7.162 €	C 6319
CP 1325 S	4 x 1/1	1.325	530	190	230 V/3,0 kW	Glas schwarz/Glass black	7.750 €	C 6320
CP 1325 W	4 x 1/1	1.325	530	190	230 V/3,0 kW	Glas weiß/Glass white	7.750 €	C 6321
CP 1325 DS	4 x 1/1	1.325	530	200	230 V/3,0 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	8.009 €	C 6322
CP 1325 DD	4 x 1/1	1.325	530	200	230 V/3,0 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	8.102 €	C 6323
CP 1325 DZ	4 x 1/1	1.325	530	200	230 V/3,0 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	8.221 €	C 6324

Heiß-Kalt-Platte Hot or cold combiplate



– 5 °C bis +140 °C

Heiß-Kalt-Platte – für baus. Zentralkühlung
Hot or cold combiplate – for central cooling system

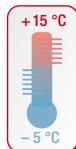
Neu/New

Heiß oder Kalt mit nur einer Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Für baus. Zentralkühlung. **Kältemittel auf Anfrage.** Oberfläche in Chromnickelstahl, Ceranglas oder Dekton. Kälteleistung bei – 12 °C Verdampfungstemperatur.

Hot or cold combined in one plate. Temperature variable from – 5 °C to +140 °C. For connection to central cooling system. **Refrigerants on request.** Facing made of chrome-nickel steel, Ceran glass or Dekton. Cooling capacity at – 12 °C Evaporation temperature.

Modell-Nr.	GN Größe/GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Oberfläche/Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CPZ 330	1/1	330	530	140	230 V/0,85 kW	CNS	3.973 €	C 6325
CPZ 330 S	1/1	330	530	140	230 V/0,85 kW	Glas schwarz/Glass black	4.321 €	C 6326
CPZ 330 W	1/1	330	530	140	230 V/0,85 kW	Glas weiß/Glass white	4.321 €	C 6327
CPZ 330 DS	1/1	330	530	150	230 V/0,85 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	4.285 €	C 6328
CPZ 330 DD	1/1	330	530	150	230 V/0,85 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	4.301 €	C 6329
CPZ 330 DZ	1/1	330	530	150	230 V/0,85 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	4.328 €	C 6330
CPZ 660	2 x 1/1	660	530	140	230 V/1,52 kW	CNS	4.885 €	C 6331
CPZ 660 S	2 x 1/1	660	530	140	230 V/1,52 kW	Glas schwarz/Glass black	5.406 €	C 6332
CPZ 660 W	2 x 1/1	660	530	140	230 V/1,52 kW	Glas weiß/Glass white	5.406 €	C 6333
CPZ 660 DS	2 x 1/1	660	530	150	230 V/1,52 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	5.360 €	C 6334
CPZ 660 DD	2 x 1/1	660	530	150	230 V/1,52 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	5.390 €	C 6335
CPZ 660 DZ	2 x 1/1	660	530	150	230 V/1,52 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	5.446 €	C 6336
CPZ 990	3 x 1/1	990	530	140	230 V/2,34 kW	CNS	5.775 €	C 6337
CPZ 990 S	3 x 1/1	990	530	140	230 V/2,34 kW	Glas schwarz/Glass black	6.473 €	C 6338
CPZ 990 W	3 x 1/1	990	530	140	230 V/2,34 kW	Glas weiß/Glass white	6.473 €	C 6339
CPZ 990 DS	3 x 1/1	990	530	150	230 V/2,34 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	6.455 €	C 6340
CPZ 990 DD	3 x 1/1	990	530	150	230 V/2,34 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	6.622 €	C 6341
CPZ 990 DZ	3 x 1/1	990	530	150	230 V/2,34 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	6.834 €	C 6342
CPZ 1325	4 x 1/1	1.325	530	140	230 V/3,0 kW	CNS	6.776 €	C 6343
CPZ 1325 S	4 x 1/1	1.325	530	140	230 V/3,0 kW	Glas schwarz/Glass black	7.364 €	C 6344
CPZ 1325 W	4 x 1/1	1.325	530	140	230 V/3,0 kW	Glas weiß/Glass white	7.364 €	C 6345
CPZ 1325 DS	4 x 1/1	1.325	530	150	230 V/3,0 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	7.623 €	C 6346
CPZ 1325 DD	4 x 1/1	1.325	530	150	230 V/3,0 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	7.716 €	C 6347
CPZ 1325 DZ	4 x 1/1	1.325	530	150	230 V/3,0 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	7.835 €	C 6348

► Kalt-Platten Einbaugeräte Cold plates built-in



Kalt-Platte Cold plate

– 5 °C bis + 15 °C



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

Neu/New

Kalt-Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 15 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Andere Kältemittel und Ausführung 60 Hz auf Anfrage.
Oberfläche in Chromnickelstahl, Ceran glas oder Dekton. Kälteleistung bei – 12 °C Verdampfungstemperatur.

Cold plate. Temperature variable from – 5 °C to + 15 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Other refrigerants and execution 60 Hz on request.
Facing made of chrome-nickel steel, Ceran glass or Dekton. Cooling capacity at – 12 °C Evaporation temperature.

Modell-Nr.	GN Größe/GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Oberfläche/Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CK 330	1/1	330	530	190	230 V/0,1 kW	CNS	4.208 €	C 6349
CK 330 S	1/1	330	530	190	230 V/0,1 kW	Glas schwarz/Glass black	4.555 €	C 6350
CK 330 W	1/1	330	530	190	230 V/0,1 kW	Glas weiß/Glass white	4.555 €	C 6351
CK 330 DS	1/1	330	530	200	230 V/0,1 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	4.519 €	C 6352
CK 330 DD	1/1	330	530	200	230 V/0,1 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	4.535 €	C 6353
CK 330 DZ	1/1	330	530	200	230 V/0,1 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	4.562 €	C 6354
CK 660	2 x 1/1	660	530	190	230 V/0,1 kW	CNS	5.042 €	C 6355
CK 660 S	2 x 1/1	660	530	190	230 V/0,1 kW	Glas schwarz/Glass black	5.563 €	C 6356
CK 660 W	2 x 1/1	660	530	190	230 V/0,1 kW	Glas weiß/Glass white	5.563 €	C 6357
CK 660 DS	2 x 1/1	660	530	200	230 V/0,1 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	5.517 €	C 6358
CK 660 DD	2 x 1/1	660	530	200	230 V/0,1 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	5.547 €	C 6359
CK 660 DZ	2 x 1/1	660	530	200	230 V/0,1 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	5.603 €	C 6360
CK 990	3 x 1/1	990	530	190	230 V/0,1 kW	CNS	5.857 €	C 6361
CK 990 S	3 x 1/1	990	530	190	230 V/0,1 kW	Glas schwarz/Glass black	6.555 €	C 6362
CK 990 W	3 x 1/1	990	530	190	230 V/0,1 kW	Glas weiß/Glass white	6.555 €	C 6363
CK 990 DS	3 x 1/1	990	530	200	230 V/0,1 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	6.704 €	C 6364
CK 990 DD	3 x 1/1	990	530	200	230 V/0,1 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	6.797 €	C 6365
CK 990 DZ	3 x 1/1	990	530	200	230 V/0,1 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	6.916 €	C 6366
CK 1325	4 x 1/1	1.325	530	190	230 V/0,35 kW	CNS	6.349 €	C 6367
CK 1325 S	4 x 1/1	1.325	530	190	230 V/0,35 kW	Glas schwarz/Glass black	6.937 €	C 6368
CK 1325 W	4 x 1/1	1.325	530	190	230 V/0,35 kW	Glas weiß/Glass white	6.937 €	C 6369
CK 1325 DS	4 x 1/1	1.325	530	200	230 V/0,35 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	7.197 €	C 6370
CK 1325 DD	4 x 1/1	1.325	530	200	230 V/0,35 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	7.290 €	C 6371
CK 1325 DZ	4 x 1/1	1.325	530	200	230 V/0,35 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	7.409 €	C 6372

Kalt-Platte Cold plate

– 5 °C bis +15 °C



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

Neu/New

Kalt-Platte. Digital regelbar von – 5 °C bis + 15 °C. Für baus. Zentralkühlung. **Kältemittel auf Anfrage.**

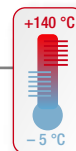
Oberfläche in Chromnickelstahl, Ceranglas oder Dekton. Kälteleistung bei – 12 °C Verdampfungstemperatur.

Cold plate. Temperature variable from – 5 °C to + 15 °C. For connection to central cooling system. **Refrigerants on request.**

Facing made of chrome-nickel steel, Ceran glass or Dekton. Cooling capacity at – 12 °C Evaporation temperature.

Modell-Nr.	GN Größe/GN size	L	T/D	H	Volt/kW	Oberfläche/Facing	Preis/Price	Art. Nr.
CKZ 330	1/1	330	530	140	230 V/0,02 kW	CNS	3.728 €	C 6373
CKZ 330 S	1/1	330	530	140	230 V/0,02 kW	Glas schwarz/Glass black	4.076 €	C 6374
CKZ 330 W	1/1	330	530	140	230 V/0,02 kW	Glas weiß/Glass white	4.076 €	C 6375
CKZ 330 DS	1/1	330	530	150	230 V/0,02 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	4.040 €	C 6376
CKZ 330 DD	1/1	330	530	150	230 V/0,02 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	4.056 €	C 6377
CKZ 330 DZ	1/1	330	530	150	230 V/0,02 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	4.083 €	C 6378
CKZ 660	2 x 1/1	660	530	140	230 V/0,02 kW	CNS	4.591 €	C 6379
CKZ 660 S	2 x 1/1	660	530	140	230 V/0,02 kW	Glas schwarz/Glass black	5.112 €	C 6380
CKZ 660 W	2 x 1/1	660	530	140	230 V/0,02 kW	Glas weiß/Glass white	5.112 €	C 6381
CKZ 660 DS	2 x 1/1	660	530	150	230 V/0,02 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	5.066 €	C 6382
CKZ 660 DD	2 x 1/1	660	530	150	230 V/0,02 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	5.096 €	C 6383
CKZ 660 DZ	2 x 1/1	660	530	150	230 V/0,02 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	5.152 €	C 6384
CKZ 990	3 x 1/1	990	530	140	230 V/0,02 kW	CNS	5.437 €	C 6385
CKZ 990 S	3 x 1/1	990	530	140	230 V/0,02 kW	Glas schwarz/Glass black	6.025 €	C 6386
CKZ 990 W	3 x 1/1	990	530	140	230 V/0,02 kW	Glas weiß/Glass white	6.025 €	C 6387
CKZ 990 DS	3 x 1/1	990	530	150	230 V/0,02 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	6.117 €	C 6388
CKZ 990 DD	3 x 1/1	990	530	150	230 V/0,02 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	6.164 €	C 6389
CKZ 990 DZ	3 x 1/1	990	530	150	230 V/0,02 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	6.250 €	C 6390
CKZ 1325	4 x 1/1	1.325	530	140	230 V/0,02 kW	CNS	5.939 €	C 6391
CKZ 1325 S	4 x 1/1	1.325	530	140	230 V/0,02 kW	Glas schwarz/Glass black	6.527 €	C 6392
CKZ 1325 W	4 x 1/1	1.325	530	140	230 V/0,02 kW	Glas weiß/Glass white	6.527 €	C 6393
CKZ 1325 DS	4 x 1/1	1.325	530	150	230 V/0,02 kW	Dekton Sirius/Dekton Sirius	6.786 €	C 6394
CKZ 1325 DD	4 x 1/1	1.325	530	150	230 V/0,02 kW	Dekton Domoos/Dekton Domoos	6.879 €	C 6395
CKZ 1325 DZ	4 x 1/1	1.325	530	150	230 V/0,02 kW	Dekton Zenith/Dekton Zenith	6.998 €	C 6396

► **Multifunktionswanne Heiß-Kalt – Wanne getrennt regelbar**
Multifunctional well Hot-Cold – separately adjustable basin

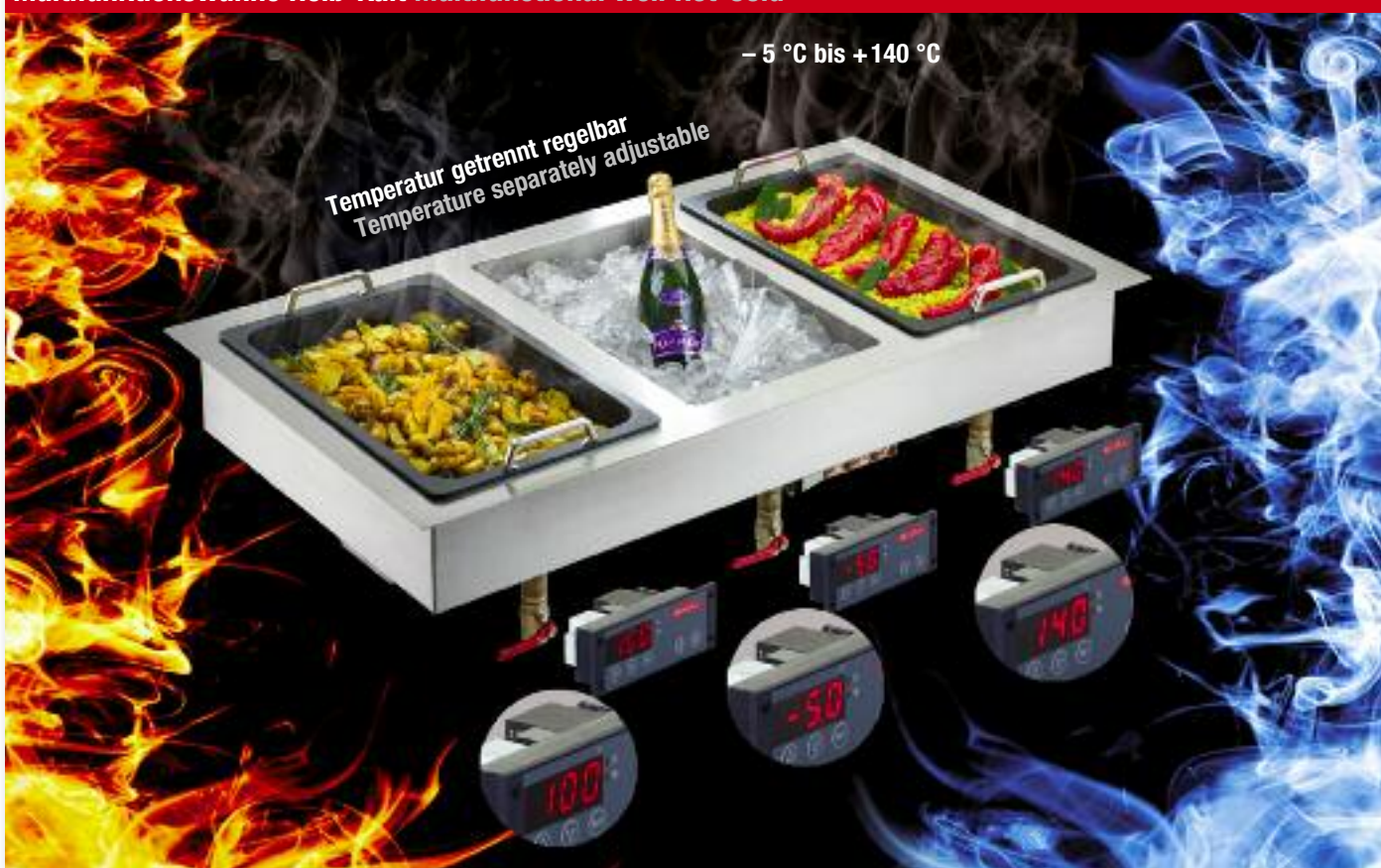


Top Hotel
Star Award 2021
in der Kategorie
Kreativität

Multifunktionswanne Heiß-Kalt Multifunctional well Hot-Cold

– 5 °C bis +140 °C

Temperatur getrennt regelbar
Temperature separately adjustable



Multifunktionswanne Heiß-Kalt – steckerfertig (getrennt regelbar)
Multifunctional well Hot-Cold – ready to plug-in (separately adjustable)

Heiß oder Kalt mit nur einer Wanne in Hygieneausführung H2. Wannen durchgehend bzw. getrennt regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Kälteleistung bei – 12 °C Verdampfungstemperatur.

Hot or cold combined in one basin in hygienic version h2. Well continuously or separately adjustable from – 5 °C to + 140 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Cooling capacity on – 12 °C Evaporation temperature.

Wanne getrennt geregelt/separately controlled basin

Modell-Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW	Preis/Price	Art. Nr.
CW 660/2	2 x 1/1 – 100	790	630	290	230 V/1,7 kW	8.972 €	C 6223
CW 990/3	3 x 1/1 – 100	1.155	630	290	230 V/2,6 kW	9.900 €	C 6212

Multifunktionswanne Heiß-Kalt – für baus. Zentralkühlung (getrennt regelbar)
Multifunctional well Hot-Cold – for central cooling system (separately adjustable)

Heiß oder Kalt mit nur einer Wanne in Hygieneausführung H2. Wannen durchgehend bzw. getrennt regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Für baus. Zentralkühlung. Für Kältemittel R134a, R404a und R507a bitte bekannt geben! Kälteleistung 70, 140 und 210 Watt. Kälteleistung bei – 12 °C Verdampfungstemperatur.

Hot or cold combined in one basin in hygienic version h2. Well continuously or separately adjustable from – 5 °C to + 140 °C. For connection to central cooling system. For refrigerants R134a, R404a and R507a please specify! Cooling output 70, 140 and 210 watt. Cooling capacity on – 12 °C Evaporation temperature.

Wanne getrennt geregelt/separately controlled basin

Modell-Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW	Preis/Price	Art. Nr.
CWZ 660/2	2 x 1/1 – 100	790	630	230	230 V/1,7 kW	8.319 €	C 6234
CWZ 990/3	3 x 1/1 – 100	1.155	630	230	230 V/2,6 kW	9.739 €	C 6235

Multifunktionswanne Heiß-Kalt – Wanne durchgehend geregelt Multifunctional well Hot-Cold – continuously controlled basin

SCHOLL

Multifunktionswanne Heiß-Kalt Multifunctional well Hot-Cold

– 5 °C bis +140 °C



Temperatur durchgehend geregelt
Temperature continuously controlled

Multifunktionswanne Heiß-Kalt – steckerfertig (durchgehend geregelt) Multifunctional well Hot-Cold – ready to plug-in (continuously controlled)

Heiß oder Kalt mit nur einer Wanne in Hygieneausführung H2. Wannen durchgehend regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Steckerfertig (Kältemittel R600a). Kälteleistung bei – 12 °C Verdampfungstemperatur.

Hot or cold combined in one basin in hygienic version h2. Well continuously adjustable from – 5 °C to + 140 °C. With Self-Cooling-System (refrigerant R600a). Cooling capacity on – 12 °C Evaporation temperature.

Wanne durchgehend geregelt/continuously controlled basin

Modell-Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW	Preis/Price	Art. Nr.
CW 330	1 x 1/1 – 100	425	630	290	230 V/0,9 kW	5.579 €	C 6201
CW 660	2 x 1/1 – 100	770	630	290	230 V/1,5 kW	6.456 €	C 6202
CW 990	3 x 1/1 – 100	1.110	630	290	230 V/2,7 kW	7.479 €	C 6203
CW 1320	4 x 1/1 – 100	1.450	630	290	230 V/3,0 kW	8.408 €	C 6236

Modell-Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW	Preis/Price	Art. Nr.
CW 330 – 150	1 x 1/1 – 150	425	630	340	230 V/0,9 kW	5.834 €	C 6237
CW 660 – 150	2 x 1/1 – 150	770	630	340	230 V/1,5 kW	6.754 €	C 6238
CW 990 – 150	3 x 1/1 – 150	1.110	630	340	230 V/2,7 kW	7.828 €	C 6239
CW 1320 – 150	4 x 1/1 – 150	1.450	630	340	230 V/3,0 kW	8.805 €	C 6240

Modell-Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW	Preis/Price	Art. Nr.
CW 330 – 200	1 x 1/1 – 200	425	630	390	230 V/0,9 kW	6.103 €	C 6207
CW 660 – 200	2 x 1/1 – 200	770	630	390	230 V/1,5 kW	7.069 €	C 6208
CW 990 – 200	3 x 1/1 – 200	1.110	630	390	230 V/2,7 kW	8.196 €	C 6209
CW 1320 – 200	4 x 1/1 – 200	1.450	630	390	230 V/3,0 kW	9.222 €	C 6241

Multifunktionswanne Heiß-Kalt – für baus. Zentralkühlung (durchgehend geregelt) Multifunctional well Hot-Cold – for central cooling system (continuously controlled)

Heiß oder Kalt mit nur einer Wanne in Hygieneausführung H2. Wannen durchgehend regelbar von – 5 °C bis +140 °C. Für baus. Zentralkühlung. Für Kältemittel R134a, R404a und R507a bitte bekannt geben! Kälteleistung 70, 140 und 210 Watt. Kälteleistung bei – 12 °C Verdampfungstemperatur.

Hot or cold combined in one basin in hygienic version h2. Well continuously adjustable from – 5 °C to + 140 °C. For connection to central cooling system. For refrigerants R134a, R404a and R507a please specify! Cooling output 70, 140 and 210 watt. Cooling capacity on – 12 °C Evaporation temperature.

Wanne durchgehend geregelt/continuously controlled basin

Modell-Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW	Preis/Price	Art. Nr.
CWZ 330	1 x 1/1 – 100	425	630	230	230 V/1,0 kW	5.132 €	C 6204
CWZ 660	2 x 1/1 – 100	770	630	230	230 V/1,7 kW	6.037 €	C 6205
CWZ 990	3 x 1/1 – 100	1.110	630	230	230 V/2,6 kW	7.479 €	C 6206
CWZ 1320	4 x 1/1 – 100	1.450	630	230	230 V/3,0 kW	8.408 €	C 6247

Modell-Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW	Preis/Price	Art. Nr.
CWZ 330 – 150	1 x 1/1 – 150	425	630	280	230 V/1,0 kW	5.390 €	C 6242
CWZ 660 – 150	2 x 1/1 – 150	770	630	280	230 V/1,7 kW	6.342 €	C 6243
CWZ 990 – 150	3 x 1/1 – 150	1.110	630	280	230 V/2,6 kW	7.828 €	C 6244
CWZ 1320 – 150	4 x 1/1 – 150	1.450	630	280	230 V/3,0 kW	8.805 €	C 6245

Modell-Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW	Preis/Price	Art. Nr.
CWZ 330 – 200	1 x 1/1 – 200	425	630	320	230 V/1,0 kW	5.658 €	C 6210
CWZ 660 – 200	2 x 1/1 – 200	770	630	320	230 V/1,7 kW	6.659 €	C 6211
CWZ 990 – 200	3 x 1/1 – 200	1.110	630	320	230 V/2,6 kW	8.196 €	C 6213
CWZ 1320 – 200	4 x 1/1 – 200	1.450	630	320	230 V/3,0 kW	9.222 €	C 6246

Bain-maries

Bain-maries



trocken oder nass beheizt (Seite 57+60)
heated dry or wet (Page 57+60)



nass beheizt (Seite 58+59)
heated wet (Page 58+59)



Tischgeräte (Seite 60)
tabletop (Page 60)



Standgeräte (Seite 61)
free standing (Page 61)



mit Wärmeschrank (Seite 61)
with hot cabinet (Page 61)

Warmhaltewannen
mit Klappen (Seite 62+63)
Heating basin
with flaps (Page 62+63)



► **Einbau-Bain-maries trocken oder nass beheizt**
Bain-maries built-in heated dry or wet

SCHOLL



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

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Geschweißte Wanne indirekt beheizt (Heizkörper unter dem Wannenboden inkl. Ablauf). Thermostat lose anhängend, mit Einbaugehäuse.
 Wannenrand ringsum 15 mm abgekantet.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Welded Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom incl. drain). Thermostat loosely attached with built-in casing. Basin rim folded 15 mm down all around.

trocken oder nass beheizt
heated dry or wet

Wannenrand ringsum 15 mm abgekantet.
 Basin rim folded 15 mm down all around.

Wanne durchgehend trocken oder nass beheizt/continuously dry or wet heated basin

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-inserts	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
4111	425	630	280	1 x 1/1-200	230 V	0,75	1.913 €	G 8100
4112	770	630	280	2 x 1/1-200	230 V	1,5	2.330 €	G 8200
4113	1.110	630	280	3 x 1/1-200	230 V	1,5	2.811 €	G 8300
4114	1.450	630	280	4 x 1/1-200	230 V	2,25	3.265 €	G 8400

Wannen getrennt trocken oder nass beheizt/separately dry or wet heated basins

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-inserts	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
4112/2	770	630	280	2 x 1/1-200	230 V	1,5	2.982 €	G 8210
4113/3	1.110	630	280	3 x 1/1-200	230 V	2,25	4.063 €	G 8310
4114/4	1.450	630	280	4 x 1/1-200	230 V	3,0	5.148 €	G 8410



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

Zum flächenbündigen Einbau.

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Geschweißte Wanne indirekt beheizt (Heizkörper unter dem Wannenboden inkl. Ablauf). Thermostat lose anhängend, mit Einbaugehäuse.

For flush fitting.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Welded Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom incl. drain). Thermostat loosely attached with built-in casing.

trocken oder nass beheizt
heated dry or wet

Zum flächenbündigen Einbau.
 For flush fitting.

Wanne durchgehend trocken oder nass beheizt/continuously dry or wet heated basin

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-inserts	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
4211	425	630	280	1 x 1/1-200	230 V	0,75	1.913 €	G 9100
4212	770	630	280	2 x 1/1-200	230 V	1,5	2.330 €	G 9200
4213	1.110	630	280	3 x 1/1-200	230 V	1,5	2.811 €	G 9300
4214	1.450	630	280	4 x 1/1-200	230 V	2,25	3.265 €	G 9400

Wannen getrennt trocken oder nass beheizt/separately dry or wet heated basins

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-inserts	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
4212/2	770	630	280	2 x 1/1-200	230 V	1,5	2.982 €	G 9210
4213/3	1.110	630	280	3 x 1/1-200	230 V	2,25	4.063 €	G 9310
4214/4	1.450	630	280	4 x 1/1-200	230 V	3,0	5.148 €	G 9410

► Einbau-Bain-maries nass beheizt Bain-maries built-in wet heated



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

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Wanne indirekt beheizt (Heizkörper unter dem Wannenboden). Thermostat lose anhängend, mit Einbaugehäuse. Wannenrand ringsum 15 mm abgekantet.

Befüllung:

Manuell: Befüllung von Hand

Stationär: Wasser-Zu-, Ab- und Überlauf für stationären Anschluss, inkl. Hahnverlängerungen für bauseitige Blende

Niveau: Wasser-Zu-, Ab- und Überlauf für bauseitigen stationären Anschluss mit automatischer Niveauregulierung

Design: Chrome nickel steel 18/10. Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom). Thermostat loosely attached with built-in casing. Basin rim folded 15 mm down all around.

Filling:

Manual: Filling by hand

On site: Water supply, drain and overflow for steady connection, incl. extension for ball valve for on site panel

Level: Water supply, drain and overflow for steady connection with automatic water level control

Wanne durchgehend nass beheizt/continuously wet heated basin

	Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-inserts	Befüllung/filling	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
	3111	425	630	280	1 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	1,0	1.383 €	G 1100
	3112	770	630	280	2 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	2,0	1.976 €	G 1200
	3113	1.110	630	280	3 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	3,0	2.770 €	G 1300
	3114	1.450	630	280	4 x 1/1-200	manuell/manual	400 V	4,0	3.560 €	G 2400
	3111/ZAÜ	425	630	280	1 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	1,0	2.336 €	G 1101
	3112/ZAÜ	770	630	280	2 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	2,0	2.929 €	G 1201
	3113/ZAÜ	1.110	630	280	3 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	3,0	3.773 €	G 1301
	3114/ZAÜ	1.450	630	280	4 x 1/1-200	stationär/on site	400 V	4,0	4.516 €	G 2401
	3111/ZAÜ/NIV	425	630	280	1 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	1,0	3.428 €	G 1102
	3112/ZAÜ/NIV	770	630	280	2 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	2,0	4.023 €	G 1202
	3113/ZAÜ/NIV	1.110	630	280	3 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	3,0	4.818 €	G 1302
	3114/ZAÜ/NIV	1.450	630	280	4 x 1/1-200	Niveau/level	400 V	4,0	5.608 €	G 2402

Wannen getrennt nass beheizt/separately wet heated basins

	Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-inserts	Befüllung/filling	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
	3112/2	770	630	280	2 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	2,0	2.372 €	G 1210
	3113/3	1.110	630	280	3 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	3,0	3.443 €	G 1310
	3114/4	1.450	630	280	4 x 1/1-200	manuell/manual	400 V	4,0	4.511 €	G 2410
	3112/2/ZAÜ	770	630	280	2 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	2,0	3.326 €	G 1211
	3113/3/ZAÜ	1.110	630	280	3 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	3,0	4.425 €	G 1311
	3114/4/ZAÜ	1.450	630	280	4 x 1/1-200	stationär/on site	400 V	4,0	5.465 €	G 2411
	3112/2/ZAÜ/NIV	770	630	280	2 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	2,0	4.420 €	G 1212
	3113/3/ZAÜ/NIV	1.110	630	280	3 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	3,0	5.491 €	G 1312
	3114/4/ZAÜ/NIV	1.450	630	280	4 x 1/1-200	Niveau/level	400 V	4,0	6.559 €	G 2412

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

Einbau-Bain-maries nass beheizt Bain-maries built-in wet heated

SCHOLL



nass beheizt
wet heated

Zum flächenbündigen Einbau.
For flush fitting.

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

*ab Lager lieferbar
*in stock

Zum flächenbündigen Einbau.

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Wanne indirekt beheizt (Heizkörper unter dem Wannenboden). Thermostat lose anhängend, mit Einbaugehäuse.

Befüllung:

Manuell: Befüllung von Hand

Stationär: Wasser-Zu-, Ab- und Überlauf für stationären Anschluss, inkl. Hahnverlängerungen für bauseitige Blende

Niveau: Wasser-Zu-, Ab- und Überlauf für bauseitigen stationären Anschluss mit automatischer Niveauregulierung

For flush fitting.

Design: Chrome nickel steel 18/10. Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom). Thermostat loosely attached with built-in casing.

Filling:

Manual: Filling by hand

On site: Water supply, drain and overflow for steady connection, incl. extension for ball valve for on site panel

Level: Water supply, drain and overflow for steady connection with automatic water level control

Wanne durchgehend nass beheizt/continuously wet heated basin

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-inserts	Befüllung/filling	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
 3211	425	630	280	1 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	1,0	1.383 € *	G 2100
3212	770	630	280	2 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	2,0	1.976 € *	G 2200
3213	1.110	630	280	3 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	3,0	2.770 € *	G 2300
3214	1.450	630	280	4 x 1/1-200	manuell/manual	400 V	4,0	3.560 €	G 2500
 3211/ZAÜ	425	630	280	1 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	1,0	2.336 €	G 2101
3212/ZAÜ	770	630	280	2 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	2,0	2.929 €	G 2201
3213/ZAÜ	1.110	630	280	3 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	3,0	3.773 €	G 2301
3214/ZAÜ	1.450	630	280	4 x 1/1-200	stationär/on site	400 V	4,0	4.516 €	G 2501
 3211/ZAÜ/NIV	425	630	280	1 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	1,0	3.428 €	G 2102
3212/ZAÜ/NIV	770	630	280	2 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	2,0	4.023 €	G 2202
3213/ZAÜ/NIV	1.110	630	280	3 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	3,0	4.818 €	G 2302
3214/ZAÜ/NIV	1.450	630	280	4 x 1/1-200	Niveau/level	400 V	4,0	5.608 €	G 2502

Wannen getrennt nass beheizt/separately wet heated basins

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-inserts	Befüllung/filling	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
 3212/2	770	630	280	2 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	2,0	2.372 €	G 2210
3213/3	1.110	630	280	3 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	3,0	3.443 €	G 2310
3214/4	1.450	630	280	4 x 1/1-200	manuell/manual	400 V	4,0	4.511 €	G 2510
 3212/2/ZAÜ	770	630	280	2 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	2,0	3.326 €	G 2211
3213/3/ZAÜ	1.110	630	280	3 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	3,0	4.425 €	G 2311
3214/4/ZAÜ	1.450	630	280	4 x 1/1-200	stationär/on site	400 V	4,0	5.465 €	G 2511
 3212/2/ZAÜ/NIV	770	630	280	2 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	2,0	4.420 €	G 2212
3213/3/ZAÜ/NIV	1.110	630	280	3 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	3,0	5.491 €	G 2312
3214/4/ZAÜ/NIV	1.450	630	280	4 x 1/1-200	Niveau/level	400 V	4,0	6.559 €	G 2512

Anschluss an baus. Energieoptimierung auf Anfrage.

Connection option to existing optimisation system on request.

► Tisch-Bain-maries Bain-maries tabletop



Bain-marie Tischgeräte Bain-marie tabletop

Ausführung: Tisch-Bain-marie aus CNS 18/10.
Abdeckung allseitig 40 mm abgekantet. Darin eingeschweißt ein durchgehendes Becken.
Frontseite: Schalterblende mit zurückgesetzten Schalterelementen.
Thermostat, Kontroll-Lampe, Anschlußkabel und Stecker.
Design: Tabletop Bain-marie made of CNS 18/10.
Cover all around 40 mm folded. With one continuous basin, welded in.
On front side switch panel with back set switch elements.
Thermostat, control lamp, connecting cable and plug.

trocken oder nass beheizt
heated dry or wet

Modell 3012 TAG

Modell 3010 TA

Abbildung getrennt beheizt! Picture separately heated!

Bain-marie Tischgeräte – durchgehend nass beheizte Wanne Bain-marie tabletop – continuously wet heated basin

Modell-Nr.	Außenmaße Outside dimensions			für GN-Einsätze/ for GN-inserts	durchgehend nass beheizte Wanne/ continuously wet heated basin		Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H		Volt	kW		
3010 TA	360	560	285	1 x 1/1 - 200	230	1,0	810 €	H 1000
3021 TA	560	360	285	1 x 1/1 - 200	230	1,0	810 €	H 1100
3012 TA	800	600	315	2 x 1/1 - 200	230	2,0	1.987 €	H 1200
3013 TA	1.100	600	315	3 x 1/1 - 200	230	3,0	2.353 €	H 1300
3014 TA	1.450	600	315	4 x 1/1 - 200	400	4,0	2.726 €	H 1400
3015 TA	1.800	600	315	5 x 1/1 - 200	400	5,0	3.042 €	H 1500

Bain-marie Tischgeräte – durchgehend trocken oder nass beheizte Wanne Bain-marie tabletop – continuously dry or wet heated basin

Modell-Nr.	Außenmaße Outside dimensions			für GN-Einsätze/ for GN-inserts	durchgehend trocken oder nass beheizte Wanne/ continuously dry or wet heated basin		Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H		Volt	kW		
3010 TA-T	360	560	285	1 x 1/1 - 200	230	0,75	1.093 €	H 1010
3021 TA-T	560	360	285	1 x 1/1 - 200	230	0,75	1.093 €	H 1020
3012 TA-T	800	600	285	2 x 1/1 - 200	230	1,5	2.384 €	H 1030
3013 TA-T	1.100	600	285	3 x 1/1 - 200	230	1,5	2.824 €	H 1040
3014 TA-T	1.450	600	315	4 x 1/1 - 200	230	2,25	3.271 €	H 1050

► **Bain-marie-Standgeräte • Bain-marie mit Wärmeschrank**
Bain-maries free standing • Bain-maries with hot cabinet

SCHOLL



Bain-marie-Standgerät
Bain-marie free standing

Ausführung: Bain-marie-Standgerät aus CNS 18/10. Abdeckung allseitig 40 mm abgekantet. Darin eingeschweißt ein durchgehendes Becken. Geräte mit Ein-/Ausschalter und Thermostat. Heizkörper unter dem Wannenboden. Jedes Becken mit 1 Ablaufhahn $\frac{3}{4}$ " nach unten. Frontseite: Schalterblende mit zurückgesetzten Schalterelementen.

An der Rückseite Anschlußkabel mit Stecker. Unterbau mit stabilen Vierkantrohrbeinen, mit höhenverstellbaren Fußstollen und 1 schalldämmend unterfütterten Grundbord.

Thermostat, Kontroll-Lampe, Anschlusskabel und Stecker.

Design: Bain-marie free standing made of CNS 18/10. Cover all around 40 mm folded. Device with on-off switch. Heater underneath basin bottom.

Each basin with drain cock $\frac{3}{4}$ " downwards. Front side, switch panel with back set switch elements. On rear side connecting cable with plug. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs and 1 sound-absorbing base shelf.

Thermostat, control lamp, connecting cable and plug.

Modell 3012 UA

Abbildung getrennt beheizt! Picture separately heated!

Modell-Nr.	Außenmaße Outside dimensions			für GN-Einsätze/ for GN-inserts	durchgehend beheizte Wanne/ continuously heated basin		Preis/Price	Art. Nr.
	L	T/D	H		Volt	kW		
3010 UA	360	560	850	1 x 1/1 - 200	230	1,0	940 €	H 2000
3021 UA	560	360	850	1 x 1/1 - 200	230	1,0	940 €	H 2100
3012 UA	800	600	850	2 x 1/1 - 200	230	2,0	2.316 €	H 2200
3013 UA	1.100	600	850	3 x 1/1 - 200	230	3,0	2.576 €	H 2300
3014 UA	1.450	600	850	4 x 1/1 - 200	400	4,0	2.920 €	H 2400
3015 UA	1.800	600	850	5 x 1/1 - 200	400	5,0	3.414 €	H 2500



Bain-marie mit Wärmeschrank
Bain-marie with hot cabinet

Ausführung: Wie Bain-marie-Tischgerät, jedoch zusätzlich mit Wärmeschrank im Unterbau. Schrank frontseits mit Flügeltüren (Modell-Nr. 3011 und Modell-Nr. 3012) oder Schiebetüren (alle anderen Modelle). Auf Wunsch Schrank auch unbeheizt. Separate Heizungen, Thermostate, Kontroll-Lampen für Wanne und Schrank. Modell-Nr. 3011 und Modell-Nr. 3012 mit Kabel und Stecker, alle anderen Modelle mit Installationsschacht und Klemmstein für stationären Anschluss.

Design: Such as Bain-marie tabletop, but with additional hot cabinet in substructure. Front of cabinet with folding doors (model-no. 3011 and model no. 3012) or sliding doors (all other types). Unheated design of cabinet available upon request. Separate heaters, thermostats, control lamps for basin and cabinet. Model-no. 3011 and model-no. 3012 with cable and plug, all other types with installing shaft and connecting terminal for fixed connection.

Abbildung getrennt beheizt! Picture separately heated!

Modell-Nr.	Außenmaße Outside dimensions			für GN-Einsätze/ for GN-inserts	durchgehend beheizte Wanne/ continuously heated basin		Preis/Price	Art. Nr.	Mehrpreis Hohldeckel Surcharge concave lid Preis/Price
	L	T/D	H		Volt	kW			
3011 WSA	400	600	850	1 x 1/1 - 200	230	2,0	4.051 €	H 3100	127 €
3012 WSA	800	600	850	2 x 1/1 - 200	230	3,0	5.649 €	H 3200	226 €
3013 WSA	1.100	600	850	3 x 1/1 - 200	400	4,5	6.388 €	H 3300	236 €
3014 WSA	1.450	600	850	4 x 1/1 - 200	400	5,5	7.301 €	H 3400	306 €
3015 WSA	1.800	600	850	5 x 1/1 - 200	400	7,0	8.269 €	H 3500	361 €

Zubehör Accessories

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.	Preis/Price	Art. Nr.
Quersteg 530 mm lang/Lateral divider 530 mm long	13 €	H 6205
Quersteg 325 mm lang/Lateral divider 325 mm long	11 €	H 6206

► Warmhaltewannen mit Klappen Heating basin with flaps



Warmhaltewanne mit Klappen Heating basin with flaps

Neu/New

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Trocken beheizte Warmhaltewanne mit Beschickungsklappe. Einbaumodul für den Einbau in Einschubnische. Die Beheizung erfolgt bei jedem Becken mit einem 500-Watt-Strahlungsheizkörper, der unter einer Spezialglasscheibe montiert ist. Das Spezialglas ist flächenbündig im Beckenboden verbaut sowie wasserdicht und hitzebeständig eingeklebt. Fläche der Spezialglasscheibe ca. 500 x 300 mm. Das Warmhalten von Speisen erfolgt über Warmluft mit Abstand zur Heizoberfläche. Der Wanneninnenbehälter ist fugenlos, dicht verschweißt, sauber verputzt und verschliffen, Wanneninnentiefe ca. 220 mm. Das Becken ist wirksam gegen Wärmeabstrahlung isoliert. Bedienungseitig ist eine nach vorne klappbare, doppelwandige stabile Beschickungsklappe mit waagrecht Griffleiste verbaut. Die Klappe ist für die Reinigung werkzeuglos entnehmbar. GN-Behälter und entsprechende Unterteilungen können bedienerfreundlich waagrecht von vorn eingeschoben werden. Unterhalb der Beschickungsklappe befindet sich eine servicefreundlich abnehmbare Bedienblende. Das Becken verfügt über einen Geräteschalter mit Betriebsleuchte. Die Regelung erfolgt stufenlos über ein Regelthermostat mit Drehknebel.

Design: Stainless steel 18/10 housing. Dry heated basin with loading flap. Built-in module for installation in slide-in niche. Each basin is heated by a 500 W radiant heating element, which is mounted under a special glass panel. The special glass is flush mounted in the base of the basin and glued in a watertight and heat-resistant manner. The surface area of the special glass pane is approx. 500 x 300 mm. Food is kept warm at a distance from the heating surface using hot air. The inner tank is seamless, tightly welded, cleanly finished and smoothed, inner tank depth approx. 220 mm. The basin is effectively insulated against heat radiation. On the operating side, each tank is fitted with a forward-folding, double-walled, stable loading flap with a horizontal handle. The flap can be removed without tools for cleaning. GN containers and corresponding partitions can be inserted horizontally from the front for ease of use. A service-friendly removable control panel is located underneath each loading flap. Each basin has a control switch with operating light. Control is continuously adjustable via thermostat with rotary knob.



Warmhaltewanne mit Klappe GN 1/1 Heating basin with flap 1/1

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Trocken beheizte Warmhaltewanne mit Beschickungsklappe. GN-Behälter 1/1 – 200 mm und entsprechende Unterteilungen können bedienerfreundlich waagrecht von vorn eingeschoben werden. Die Regelung erfolgt stufenlos über ein Regelthermostat mit Drehknebel. E-Anschluss: 230 V/0,5 kW.

Design: Stainless steel 18/10 housing. Dry heated basin with loading flap. Built-in module for installation in slide-in niche. GN containers 1/1-200 mm and corresponding partitions can be inserted horizontally from the front for ease of use. Control is continuously adjustable via thermostat with rotary knob. E-connection: 230 V/0,5 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
5001	365	630	400	1/1	230	0,5	3.900 €	H 4100

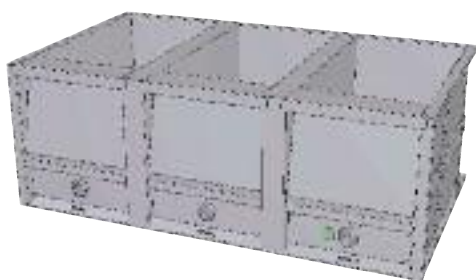


Warmhaltewanne mit Klappen GN 2 x 1/1
Heating basin with flaps 2 x 1/1

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Trocken beheizte Warmhaltewanne mit Beschickungsklappe. GN-Behälter 2 x 1/1 – 200 mm und entsprechende Unterteilungen können bedienerfreundlich waagrecht von vorn eingeschoben werden. Die Regelung erfolgt stufenlos über ein Regelthermostat mit Drehknebel. E-Anschluss: 230 V/1,0 kW.

Design: Stainless steel 18/10 housing. Dry heated basin with loading flap. Built-in module for installation in slide-in niche. GN containers 2 x 1/1-200 mm and corresponding partitions can be inserted horizontally from the front for ease of use. Control is continuously adjustable via thermostat with rotary knob. E-connection: 230 V/1,0 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
5002	730	630	400	2 x 1/1	230	1,0	4.900 €	H 4200

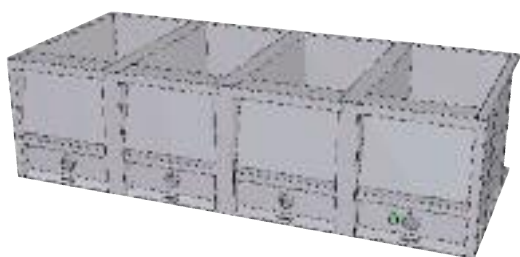


Warmhaltewanne mit Klappen GN 3 x 1/1
Heating basin with flaps 3 x 1/1

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Trocken beheizte Warmhaltewanne mit Beschickungsklappe. GN-Behälter 3 x 1/1 – 200 mm und entsprechende Unterteilungen können bedienerfreundlich waagrecht von vorn eingeschoben werden. Die Regelung erfolgt stufenlos über ein Regelthermostat mit Drehknebel. E-Anschluss: 230 V/1,5 kW.

Design: Stainless steel 18/10 housing. Dry heated basin with loading flap. Built-in module for installation in slide-in niche. GN containers 3 x 1/1-200 mm and corresponding partitions can be inserted horizontally from the front for ease of use. Control is continuously adjustable via thermostat with rotary knob. E-connection: 230 V/1,5 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
5003	1.095	630	400	3 x 1/1	230	1,5	6.290 €	H 4300



Warmhaltewanne mit Klappen GN 4 x 1/1
Heating basin with flaps 4 x 1/1

Ausführung: Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10. Trocken beheizte Warmhaltewanne mit Beschickungsklappe. GN-Behälter 4 x 1/1 – 200 mm und entsprechende Unterteilungen können bedienerfreundlich waagrecht von vorn eingeschoben werden. Die Regelung erfolgt stufenlos über ein Regelthermostat mit Drehknebel. E-Anschluss: 230 V/2,0 kW.

Design: Stainless steel 18/10 housing. Dry heated basin with loading flap. Built-in module for installation in slide-in niche. GN containers 4 x 1/1-200 mm and corresponding partitions can be inserted horizontally from the front for ease of use. Control is continuously adjustable via thermostat with rotary knob. E-connection: 230 V/2,0 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
5004	1.460	630	400	4 x 1/1	230	2,0	7.490 €	H 4400

► Einbau-Suppentopf • Steamjet • Kuvertüre/Schoko-Hot-Pot Stockpot built-in • Steamjet • Chocolate Hot-Pot



Einbau-Suppentopf Stockpot built-in

Zum flächenbündigen Einbau. Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Suppentopf indirekt beheizt (Heizung unter dem Wannenboden). Thermostat lose angehängt, mit Einbaugehäuse.

For flush fitting. Design: Chrome nickel steel 18/10. Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom). Thermostat loosely attached with built-in casing.

Modell-Nr.	Durchmesser/ diameter	Höhe/ height	Inhalt/ capacity	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
3000/ST	353	393	9 Liter	230	0,35	1.128 €	VK-009254

Zubehör Accessories

	Preis/ Price	Art. Nr.
Zusätzlicher Topf für Einbau-Suppentopf. Mit 2 Griffen und Deckel 1/3 CNS und 2/3 Glas. Additional pot for stockpot. With 2 handles and lid 1/3 CNS and 2/3 glass.	381 €	VK-006449
Zusätzlicher Topf für Einbau-Suppentopf. Mit 2 Griffen ohne Deckel. Additional pot for stockpot. With 2 handles, without lid.	217 €	VK-010169



Steamjet Steamjet

Universal-Schnelldämpfer und Warmhaltegerät. Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, mit Thermostat, regelbar von 30 – 110 °C, Zeituhr, Heizung mit Überhitzungsschutz. Bei Modell-Nr.3600: 1 GN-Einsatz 2/3-100, gelocht, mit Deckel. Bei Modell-Nr. 3601: 1 GN-Einsatz 1/1-200, gelocht, mit Deckel.

E.-Anschluss: 230V – 1,8kW.

Universal-jet steamer and warming device. Design: Chrome nickel steel 18/10, thermostatically adjust-able from 30 – 110 °C, clock, heating with overheat protection. Model-No. 3600: with 1 GN-insert 2/3-100, perforated, with lid. Model-No. 3601: with 1 GN-insert 1/1-200, perforated, with lid.

E.-Connection: 230V – 1,8kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
3600	370	360	195	700 €	F 0210
3601	360	560	285	1.069 €	F 0220
3600/SD Steamjet mit Scharnierdeckel anstelle Flachdeckel/Steamjet with hinged lid instead of flat lid				775 €	F 0211
3601/SD Steamjet mit Scharnierdeckel anstelle Flachdeckel/Steamjet with hinged lid instead of flat lid				1.171 €	F 0221

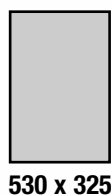
Kuvertüre/Schoko-Hot-Pot Chocolate Hot-Pot

Wasserbad zum Verflüssigen von Schokolade. Digitale Temperaturregulierung bis max. 50 °C. Temperaturdifferenz +/-1° C. Inkl. GN-Einsatz, Drahtsieb und GN-Deckel.

Bain-marie for chocolate melting. With digital temperature-control to max. 50 °C, temperature difference +/-1° C. Incl. 1 GN-insert, wire grid and GN-lid.

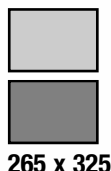
Modell-Nr.	L	T/D	H	Fassungsvermögen/ Capacity	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
3501	370	360	195	8 Liter/liter	230	1,8	1.521 €	F 0410

1/1



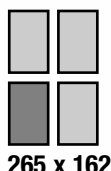
530 x 325

1/2



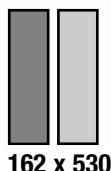
265 x 325

1/4



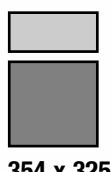
265 x 162

2/4



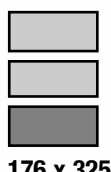
162 x 530

2/3



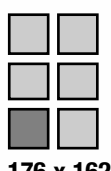
354 x 325

1/3



176 x 325

1/6



176 x 162

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

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Insert	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Insert Preis/Price	Art. Nr.	Deckel/Lid Preis/Price	Art. Nr.
1/1- 20	20		43 €	H 6011	46 €	H 6211
1/1- 65	65	9,5	55 €	H 6012	46 €	H 6211
1/1-100	100	14,0	71 €	H 6013	46 €	H 6211
1/1-150	150	21,0	108 €	H 6014	46 €	H 6211
1/1-200	200	28,0	134 €	H 6015	46 €	H 6211

GastroNorm-Einsatz 1/2 GastroNorm-insert 1/2

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Insert	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Insert Preis/Price	Art. Nr.	Deckel/Lid Preis/Price	Art. Nr.
1/2- 20	20		35 €	H 6021	36 €	H 6212
1/2- 65	65	4,0	45 €	H 6022	36 €	H 6212
1/2-100	100	6,5	50 €	H 6023	36 €	H 6212
1/2-150	150	9,5	65 €	H 6024	36 €	H 6212
1/2-200	200	12,75	85 €	H 6025	36 €	H 6212

GastroNorm-Einsatz 1/4 GastroNorm-insert 1/4

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Insert	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Insert Preis/Price	Art. Nr.	Deckel/Lid Preis/Price	Art. Nr.
1/4- 20	20		19 €	H 6041	27 €	H 6214
1/4- 65	65	1,75	42 €	H 6042	27 €	H 6214
1/4-100	100	2,75	46 €	H 6043	27 €	H 6214
1/4-150	150	4,25	62 €	H 6044	27 €	H 6214
1/4-200	200	5,75	79 €	H 6045	27 €	H 6214

GastroNorm-Einsatz 2/4 GastroNorm-insert 2/4

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Insert	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Insert Preis/Price	Art. Nr.	Deckel/Lid Preis/Price	Art. Nr.
2/4- 20	20		43 €	H 6071	45 €	H 6217
2/4- 65	65	3,3	72 €	H 6072	45 €	H 6217
2/4-100	100	5,3	109 €	H 6073	45 €	H 6217
2/4-150	150	8,4	134 €	H 6074	45 €	H 6217

GastroNorm-Einsatz 2/3 GastroNorm-insert 2/3

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Insert	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Insert Preis/Price	Art. Nr.	Deckel/Lid Preis/Price	Art. Nr.
2/3- 20	20		40 €	H 6051	45 €	H 6215
2/3- 65	65	6,0	53 €	H 6052	45 €	H 6215
2/3-100	100	9,0	70 €	H 6053	45 €	H 6215
2/3-150	150	14,0	99 €	H 6054	45 €	H 6215
2/3-200	200	18,0	129 €	H 6055	45 €	H 6215

GastroNorm-Einsatz 1/3 GastroNorm-insert 1/3

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Insert	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Insert Preis/Price	Art. Nr.	Deckel/Lid Preis/Price	Art. Nr.
1/3- 20	20		35 €	H 6031	29 €	H 6213
1/3- 65	65	2,5	41 €	H 6032	29 €	H 6213
1/3-100	100	3,75	50 €	H 6033	29 €	H 6213
1/3-150	150	5,75	65 €	H 6034	29 €	H 6213
1/3-200	200	7,25	84 €	H 6035	29 €	H 6213

GastroNorm-Einsatz 1/6 GastroNorm-insert 1/6

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Insert	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Insert Preis/Price	Art. Nr.	Deckel/Lid Preis/Price	Art. Nr.
1/6- 65	65		36 €	H 6062	26 €	H 6216
1/6-100	100	1,5	40 €	H 6063	26 €	H 6216
1/6-150	150	2,5	52 €	H 6064	26 €	H 6216
1/6-200	200	3,5	72 €	H 6065	26 €	H 6216

► Einbau-Tellerspender Built-in plate dispensers



Einbau-Spender HES beheizt Built-in dispenser HES heated

Beheizt, für Teller und Menüplatten. Ausführung: Gehäuse und Boden aus Chromnickelstahl, Plattform aus Chromstahl. Thermostat sowie Ein- und Ausschalter lose anhängend, mit Einbaugehäuse zur Montage in bauseitige Blenden. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Kapillarrohrlänge 1.800 mm. Fassungsvermögen: ca. 50 Teller. E.-Anschluss: 230 V-0,4 kW.

Heated, for plates and menu plates. Design: Casing and base made of chrome nickel steel, chromium steel platform. Thermostat and on-off switch loosely attached, with built-in casing for mounting into site facing. Thermostatically adjustable from 30 – 90 °C. Capillary tube length 1800 mm. Capacity: approx. 50 plates. E.-Connection: 230 V-0,4 kW.

Modell-Nr.	Geschirrmaß Ø/ Crockery Ø	Einbautiefe Mounting depth	Kreisausschnitt/ Circle cut-out	Flanschauflage/ Flange support	Preis/Price	Art. Nr.
HES-24	200 – 238	760	318	330	1.211 €	A 0920
HES-28	240 – 278	760	358	370	1.211 €	A 0921
HES-31	270 – 308	760	388	400	1.211 €	A 0922
HES-34	300 – 338	760	418	430	1.211 €	A 0923

Zubehör: Deckel siehe Seite 60/Accessories: Lid on page 60



Einbau-Spender RES unbeheizt Built-in dispenser RES unheated

Unbeheizt, rund, für Teller, Untertassen und Menüplatten. Ausführung: Rahmengestell aus Chromnickelstahl, offen, zum Einbau in Theken und Schrankunterbauten. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist. Fassungsvermögen: ca. 50 Teller je nach Geschirrart. Stapelhöhe: ca. 635 mm, max. Belastung: ca. 50 kg.

Unheated, round for plates, saucers and menu plates. Design: Frame structure made of chrome nickel steel, open, to be built-in in counters and cupboard substructures. Addition and removal of tension springs can regulate the tension to match the load and to ensure a constant serving level. Capacity: approx. 50 plates depending on kind of crockery. Stacking height: approx. 635 mm, max. loading approx. 50 kg.

Modell-Nr.	Geschirrmaß Ø/ Crockery Ø	Einbautiefe Mounting depth	Kreisausschnitt/ Circle cut-out	Flanschauflage/ Flange support	Preis/Price	Art. Nr.
RES-21	170 – 208	740	288	300	664 €	A 0900
RES-24	200 – 238	740	318	330	664 €	A 0901
RES-28	240 – 278	740	358	370	664 €	A 0902
RES-31	270 – 308	740	388	400	664 €	A 0903
RES-34	300 – 338	740	418	430	664 €	A 0904

Zubehör: Deckel siehe Seite 60/Accessories: Lid on page 60



Einbau-Universal-Tellerspender Built-in Universal plate dispenser

Der Spender lässt sich schnell und ohne Werkzeug an die unterschiedlichsten Formen und Größen des Geschirrs anpassen. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist. Fassungsvermögen ca. 50 Teller.

Easy and fast adaption of dispenser to different forms and dimensions of crockery, no tools needed. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height. Capacity approx. 50 plates.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	L	T/D	Einbautiefe/ Mounting depth	Geschirrmaß rund/eckig Crockery round/square	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.
UES-U	unbeheizt/unheated	430	430	640	Ø 180 – 330 mm/ max. 280 x 280 mm	505			1.152 €	VK-008569
UES-B	beheizt/heated	430	430	640	Ø 180 – 330 mm/max. 280 x 280 mm	505	230	0,4	1.749 €	VK-008198



Verstellbarer Einbauspender HVS beheizt
Adjustable built-in dispenser heated

Ausführung: CNS 18/10. Zum flächenbündigen Einbau. Auf gewünschte Geschirrrgröße einstellbar. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

Design: CNS 18/10. For flush built-in. Adjustable to the desired size of dishes. Thermostatically adjustable from 30 – 90 °C. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height.

Modell-Nr.	Geschirrmaß/ Crockery	Einbautiefe/ Mounting depth	Kreisausschnitt/ circle section	Flanschauflage/ flange support	Preis/ Price	Art. Nr.
HVS-22	150 – 220 mm	670	Ø 306	Ø 317	1.232 €	A 0990
HVS-26	180 – 260 mm	670	Ø 342	Ø 359	1.232 €	A 0991
HVS-29	210 – 290 mm	670	Ø 370	Ø 382	1.232 €	A 0992



Verstellbarer Einbauspender RVS unbeheizt
Adjustable built-in dispenser unheated

Ausführung: CNS 18/10. Zum flächenbündigen Einbau. Auf gewünschte Geschirrrgröße einstellbar. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

Design: CNS 18/10. For flush built-in. Adjustable to the desired size of dishes. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height.

Modell-Nr.	Geschirrmaß/ Crockery	Einbautiefe/ Mounting depth	Kreisausschnitt/ circle section	Flanschauflage/ flange support	Preis/ Price	Art. Nr.	Mehrpreis: mit Mantel geschlossen surcharge: closed with sheathing	
							Preis/Price	Art. Nr.
RVS-22	150 – 220 mm	660	Ø 306	Ø 317	688 €	A 1006	300 €	A 1003
RVS-26	180 – 260 mm	660	Ø 342	Ø 359	688 €	A 0988	300 €	A 1004
RVS-29	210 – 290 mm	660	Ø 370	Ø 382	688 €	A 0989	300 €	A 1005



Unterbauspender HUS beheizt
Undermount dispenser HUS heated

Ausführung: CNS 18/10. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

Design: CNS 18/10. Thermostatically adjustable from 30 – 90 °C. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height.

Modell-Nr.	Geschirrmaß/ Crockery	Einbautiefe/ Mounting depth	Kreisausschnitt/ circle section	Flanschauflage/ flange support	Preis/ Price	Art. Nr.
HUS-210	170 – 208 mm	770	Ø 214	300 x 300	1.201 €	A 0998
HUS-240	200 – 238 mm	770	Ø 244	334 x 334	1.201 €	A 0999
HUS-280	240 – 278 mm	770	Ø 284	370 x 370	1.201 €	A 1000
HUS-310	270 – 308 mm	770	Ø 314	400 x 400	1.201 €	A 1001
HUS-340	300 – 338 mm	770	Ø 344	430 x 430	1.536 €	A 1002



Unterbauspender RUS unbeheizt
Undermount dispenser RUS unheated

Ausführung: CNS 18/10. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

Design: CNS 18/10. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height.

Modell-Nr.	Geschirrmaß/ Crockery	Einbautiefe/ Mounting depth	Kreisausschnitt/ circle section	Flanschauflage/ flange support	Preis/ Price	Art. Nr.	Mehrpreis: mit Mantel geschlossen surcharge: closed with sheathing	
							Preis/Price	Art. Nr.
RUS-210	170 – 208 mm	750	Ø 214	300 x 300	683 €	A 0993	300 €	A 1009
RUS-240	200 – 238 mm	750	Ø 244	334 x 334	683 €	A 0994	300 €	A 1010
RUS-280	240 – 278 mm	750	Ø 284	370 x 370	683 €	A 0995	300 €	A 1011
RUS-310	270 – 308 mm	750	Ø 314	400 x 400	683 €	A 0996	300 €	A 1012
RUS-340	300 – 338 mm	750	Ø 344	430 x 430	968 €	A 0997	300 €	A 1013

► Einbau-Spender Built-in dispensers



Einbau-Korbspender Built-in basket dispenser

Zum flächenbündigen Einbau. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Unbeheizter Korbstapler offen. Beheizter Korbstapler geschlossen. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

For flush built-in. Thermostatically adjustable from 30 – 90 °C. Unheated basket dispenser open. Heated basket dispenser closed. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Korbmaß/ Dimensions basket	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.	Option Deckel/ Option lid Preis/ Price	Art. Nr.
EKS-U	unbeheizt/unheated	500 x 500	590 x 566	590			939 €	A 0929	202 €	A 0932
EKS-B	beheizt/heated	500 x 500	590 x 566	568	230	0,4	1.460 €	A 0935	202 €	A 0932



Einbau-Tablettspender Built-in tray dispenser

Unbeheizter, offener Tablettstapler zum flächenbündigen Einbau. Fassungsvermögen ca. 50 Tabletts. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

Unheated, open tray dispenser for flush built-in. Capacity approx. 50 trays. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Tablettmaß/ Dimensions tray	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Preis/Price	Art. Nr.
ETS-GN	unbeheizt/unheated	bis 530 x 325	620 x 391	550	939 €	A 0926
ETS-EN	unbeheizt/unheated	bis 530 x 370	620 x 436	485	939 €	A 0927
ETS-UNI	unbeheizt/unheated	bis 460 x 360	550 x 426	485	939 €	A 0928



Fahrbarer Tellerspender, 1 Röhre, beheizt
Mobile plate dispenser, 1 pile, heated

Ausführung CNS 18/10, beheizt, für Teller und Menüplatten. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Fassungsvermögen ca. 50 Teller. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststeller. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken.

Design: CNS 18/10, heated, for plates and serving plates. Thermostatically adjustable from 30° – 90 °C. Capacity: approx. 50 plates. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm. Incl. handle and corner bumper.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Geschirrmaß/ Dimensions crockery	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
FTS-1-24-B	beheizt/heated	190 – 238	485 x 520 x 978	611	230	0,6	1.924 €	A 0811
FTS-1-28-B	beheizt/heated	230 – 278	485 x 520 x 978	611	230	0,6	1.924 €	A 0812
FTS-1-31-B	beheizt/heated	260 – 308	485 x 520 x 978	611	230	0,6	1.924 €	A 0813



Fahrbarer Tellerspender, 2 Röhren
Mobile plate dispenser, 2 piles

Ausführung CNS 18/10, für Teller und Menüplatten. Beheizter Tellerspender thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Fassungsvermögen: ca. 100 Teller. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststeller. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken.

Design: CNS 18/10, for plates and serving plates. Heated plate dispenser thermostatically adjustable from 30° – 90 °C. Capacity: approx. 100 plates. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm. Incl. handle and corner bumper.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Geschirrmaß/ Dimensions crockery	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
FTS-2-24	unbeheizt/unheated	190 – 238	485 x 920 x 978	611			1.782 €	A 0814
FTS-2-28	unbeheizt/unheated	230 – 278	485 x 920 x 978	611			1.782 €	A 0815
FTS-2-31	unbeheizt/unheated	260 – 308	485 x 920 x 978	611			1.782 €	A 0816
FTS-2-24-B	beheizt/heated	190 – 238	485 x 920 x 978	611	230	1,6	2.517 €	A 0817
FTS-2-28-B	beheizt/heated	230 – 278	485 x 920 x 978	611	230	1,6	2.517 €	A 0818
FTS-2-31-B	beheizt/heated	260 – 308	485 x 920 x 978	611	230	1,6	2.517 €	A 0819

Zubehör Accessories

Artikel/Article	Preis/Price	Durchmesser/Art. Nr. Diameter/Art. Nr.				
		210 mm	240 mm	280 mm	310 mm	340 mm
Röhrenstülpdeckel aus Chromnickelstahl für Modell 21 – 34 (eckig) Chrome nickel steel lid for models 21 – 34 (square)	117 €	A 0940	A 0941	A 0942	A 0943	A 0944
Röhrenstülpdeckel aus Kunststoff für Modell 21 – 31 (rund) Plastic lid for models 21 – 31 (round)	60 €	A 0950	A 0951	A 0952	A 0953	

Fahrbare Spender Mobile dispensers



Fahrbarer Korbspender Mobile basket dispenser

Ausführung: CNS 18/10, beheizt, thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststeller.

Design: CNS 18/10, heated basket dispenser thermostatically adjustable from 30° – 90 °C. Incl. handle and corner bumper. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Korbmaß/ Dimensions basket	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Preis/ Price	Art. Nr.	Option Deckel/ Option lid Preis/ Price	Art. Nr.
FKS-U	unbeheizt/unheated	500 x 500	695 x 795 x 980	600			1.775 €	A 0823	202 €	A 0932
FKS-B	beheizt/heated	500 x 500	695 x 750 x 980	600	230	1,6	2.758 €	A 0824	202 €	A 0932



Fahrbarer Tablettspender Mobile tray dispenser

Ausführung: CNS 18/10. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststeller.

Design: CNS 18/10. Incl. handle and corner bumper. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm.

Modell-Nr.	Anzahl Tablettstapel/ tray pile(s)	Ausführung/ Execution	Tablettmaß/ Dimensions tray	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Preis/ Price	Art. Nr.
FTS-1 GN	1	unbeheizt/unheated	530 x 325	500 x 700 x 980	560	1.840 €	A 0825
FTS-1 EN	1	unbeheizt/unheated	530 x 370	500 x 700 x 980	560	1.840 €	A 0826
FTS-1 UNI	1	unbeheizt/unheated	460 x 360	500 x 700 x 980	560	1.840 €	A 0827
FTS-2 GN	2	unbeheizt/unheated	530 x 325	880 x 660 x 980	560	2.517 €	A 0828
FTS-2 EN	2	unbeheizt/unheated	530 x 370	880 x 660 x 980	560	2.517 €	A 0829
FTS-2 UNI	2	unbeheizt/unheated	460 x 360	880 x 660 x 980	560	2.517 €	A 0830

SMART-SERVE

Die smarte Speisenausgabe
The smart food counter





SMART-SERVE

Die smarte Speisenausgabe

The smart food counter

- universell einsetzbar
- modernes Design
- umfangreich konfigurierbar
- Module ergänzen sich perfekt
- hochwertige Verarbeitung

- suitable for universal use
- modern design
- extensively customizable
- perfectly matched modules
- high quality manufacturing



perfekt für Catering oder Betriebsrestaurants
perfect for catering events or staff restaurants



perfekt für die Schulverpflegung
perfect for school catering



perfekt für Seminare und Schulungen
perfect for seminars and training sessions



perfekt für Hotels und Buffets
perfect for hotels and buffets



SMART-SERVE: Kochstation SMART-SERVE: Cooking station

Mobile Kochstation mit ACS 3d900 Down-draft-Dunst-abzug. Die fetthaltige Luft wird zunächst durch einen speziell entwickelten Fettfilter abgesaugt. Bei diesem Vorgang wird das Fett von der Luft getrennt und dort in der Fettauffangwanne gesammelt. Danach erfolgt die Geruchsreinigung durch die patentierte Plasmatechnologie in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. Die gereinigte Luft wird über den Sockelbereich in die Raumluft abgegeben. Der Aufsatz ist mit einer Glasscheibe abgedeckt und beleuchtet. In der Abdeckung der Kochstation sind 2 Induktionskochfelder mit Rundspulen und je 3,5 kW flächenbündig eingelassen.

Mobile cooking station with ACS 3d900 down-draft fume hood. The greasy air is first extracted through a specially designed grease filter. During this process, the grease is separated from the air and collected in the in the grease collection tray. Patented plasma technology for cleaning odors with activated charcoal filter. The cleaned air is released into the room air through the base area. The illuminated top piece is covered with a glass pane. In top plate of the cooking station are 2 induction cooktops with round coils/3.5 kW each flush-mounted.



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Modell-Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/E-connection	Preis/Price	Art. Nr.
65000/AC	1.200	750	900/1.450	400 V/16 A	15.621 €	T 1850

Kochstation Ausstattung bzw. Optionen Cooking station Standard equipment or options

				Art. Nr.
Unterbau Substructure	Seitenverkleidung Side facings	Anthrazitgrau RAL 7016/anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard	
		RAL/RAL	472 €	T 2400
		Schichtstoff/Laminate	593 €	T 2405
	Frontverkleidung (Gastseitig) Front facing (guest side)	Feinblech Anthrazitgrau RAL 7016/sheet anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard	
		Feinblech RAL/coated sheet RAL	557 €	T 2415
		Schichtstoff/Laminate	593 €	T 2425
	Verkleidung (Bedienseitig) Facing (serving side)	ohne/without	Serie/Standard	
		Flügeltüren RAL 7016/folding doors RAL 7016	393 €	T 2427
		Flügeltüren RAL/folding doors RAL	435 €	T 2428
		Flügeltüren aus CNS/folding doors made of CNS	472 €	T 2435
		Flügeltüren Schichtstoff/Folding doors made of laminate	763 €	T 2440
	Tablettrutsche (Gastseitig) tray support (guest side)	CNS-Rechteckrohr/CNS rectangular tube	Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	664 €	T 2450
		ohne/without (Minderpreis/price reduction)	- 505 € (minus)	T 2460
	Aufstellung Lineup	Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen/Mobile on 4 twin swivel castors	Serie/Standard	
		Fahrbar durch 4 CNS-Zwillingsslenkrollen/Mobile on 4 CNS twin swivel castors	230 €	T 2490
		CNS-Vierkantrührfußgestell/on CNS square tube base	164 €	T 2495
		Sockelblende 3-seitig/plinth panels on 3 sides	217 €	T 2500
Zubehör Accessories	Bord (Stirnseitig) rechts oder links Board (front side) right or left	ohne/without	Serie/Standard	
		CNS-Bord/board made of CNS	520 €	T 2540
		CNS-Rechteckrohr-Bord/rectangular tube board made of CNS	447 €	T 2545
		Schichtstoff/board made of laminate	831 €	T 2550

SMART-SERVE: Warmausgabe – Bain-marie
SMART-SERVE: Hot servery – Bain-marie

Bain-marie aus CNS, fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt.
Wanne für Gastro-Norm 3 oder 4 x GN 1/1-150.
Entweder durchgehend und nassbeheizt oder getrennt nass/trocken beheizt.
Wasserablauf mit Sicherheits-Ablaufhahn. Temperatur stufenlos regelbar.
Bain-marie made of CNS, seamlessly welded into the top plate.
Basin for Gastro-Norm 3 or 4 x GN 1/1-150.
Available either continuously and wet heated or separately heated wet/dry.
Water drain with safety drain cock. Temperature continuously adjustable.



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

durchgehend beheizte Wanne (Nassbeheizung)/Continuously heated basin (wet heating)

Modell-Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/E-connection	Preis/Price	Art. Nr.	MehrpPreis Unterbau beheizt/ Surcharge substructure heated
65003/B	1.165	750	900	230 V/2,8 kW	5.437 €	T 1000	auf Anfrage/on request
65004/B	1.500	750	900	400 V/4,0 kW	5.995 €	T 1110	auf Anfrage/on request
65003/B/Junior	1.165	750	750	230 V/2,8 kW	5.316 €	T 1120	auf Anfrage/on request
65004/B/Junior	1.500	750	750	400 V/4,0 kW	5.874 €	T 1130	auf Anfrage/on request

Wannen getrennt nass oder trocken beheizbar/separately wet or dry heated basins

Modell-Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/E-connection	Preis/Price	Art. Nr.	MehrpPreis Unterbau beheizt/ Surcharge substructure heated
65003/B	1.165	750	900	230 V/3,05 kW	6.285 €	T 1140	auf Anfrage/on request
65004/B	1.500	750	900	400 V/4,2 kW	7.145 €	T 1150	auf Anfrage/on request
65003/B/Junior	1.165	750	750	230 V/3,05 kW	6.163 €	T 1160	auf Anfrage/on request
65004/B/Junior	1.500	750	750	400 V/4,2 kW	7.024 €	T 1170	auf Anfrage/on request

Bain-marie Ausstattung bzw. Optionen Bain-marie Standard equipment or options

Unterbau Substructure	Seitenverkleidung Side facings	Anthrazitgrau RAL 7016/anthracite gray RAL 7016	3 x 1/1	Art. Nr.	4 x 1/1	Art. Nr.
		RAL/RAL	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	472 €	T 2400	472 €	T 2400
			593 €	T 2405	593 €	T 2405
	Frontverkleidung (Gastseitig) Front facing (guest side)	Feinblech Anthrazitgrau RAL 7016/ sheet anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Feinblech RAL/coated sheet RAL	472 €	T 2410	557 €	T 2415
		Schichtstoff/Laminate	541 €	T 2420	593 €	T 2425
	Verkleidung (Bedienseitig) Facing (serving side)	ohne/without	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Flügeltüren RAL 7016/folding doors RAL 7016	393 €	T 2427	393 €	T 2427
		Flügeltüren RAL/folding doors RAL	435 €	T 2428	435 €	T 2428
		Flügeltüren aus CNS/folding doors made of CNS	359 €	T 2430	472 €	T 2435
		Flügeltüren Schichtstoff/Folding doors made of laminate	696 €	T 2445	763 €	T 2440
	Tablettrutsche (Gastseitig) tray support (guest side)	CNS-Rechteckrohr/CNS rectangular tube	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	575 €	T 2455	664 €	T 2450
		ohne/without (Minderpreis/price reduction)	- 505 € (minus)	T 2460	- 550 € (minus)	T 2465
	Tablettrutsche (Bedienseitig) tray support (serving side)	ohne/without	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	1.081 €	T 2470	1.192 €	T 2475
		CNS-Rohr/CNS tubes	505 €	T 2480	550 €	T 2485
	Aufstellung Lineup	Fahrbar durch 4 Zwillingenlenkrollen/ Mobile on 4 twin swivel castors	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Fahrbar durch 4 CNS-Zwillingenlenkrollen/ Mobile on 4 CNS twin swivel castors	230 €	T 2490	230 €	T 2490
		CNS-Vierkantröhfußgestell/on CNS square tube base	164 €	T 2495	164 €	T 2495
		Sockelblende 3-seitig/plinth panels on 3 sides	217 €	T 2500	217 €	T 2505
Aufsatz Attachment	Verglasung Glazing	Aufsatz als gastseitiger Hustenschutz/ Top as Cough protection on guest side	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Frontverglasung Gästeseite/Front glazing on guest side	533 €	T 2510	578 €	T 2515
		Hustenschutz bedienseitig (Insel)/ Cough protection on serving side (island)	259 €	T 2522	259 €	T 2522
		Seitenverglasung rechts und links/ Side glazing right and left	714 €	T 2530	714 €	T 2530
	Beleuchtung Lighting	Halogen-Infrarot-Wärmestrahler/halogen-infrared-heaters	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Spezial-LED zusätzlich/special LED additionally	400 €	T 2535	400 €	T 2535
Zubehör Accessories	Bord (Stirnseitig) rechts oder links Board (front side) right or left	ohne/without	Serie/Standard		Serie/Standard	
		CNS-Bord/board made of CNS	520 €	T 2540	520 €	T 2540
		CNS-Rechteckrohr-Bord/rectangular tube board made of CNS	447 €	T 2545	447 €	T 2545
		Schichtstoff/board made of laminate	831 €	T 2550	831 €	T 2550
	Steckdose 230 V/16 A socket 230 V/16 A		236 €	T 2555	236 €	T 2555

SMART-SERVE: Kalt-Warm-Platte – steckerfertig 3 x GN 1/1
SMART-SERVE: Hot-cold plate – ready to plug-in 3 x GN 1/1

Kalt-Warm-Platte für 3 x GastroNorm. (990 x 530 mm) Platte flächenbündig in die Abdeckung eingebaut. Digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Oberfläche mit schwarzer Gorilla-Glasauflage oder CNS.

Cold-hot plate for 3 x GastroNorm. (990 x 530 mm) Plate flush-mounted in the cover. Digitally adjustable from – 5 °C to + 140 °C. Surface with black Gorilla glass top or CNS.



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Modell-Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW	Oberfläche/Facing	Preis/Price	Art. Nr.
65003/CP/S	3 x 1/1	1.165	750	900	230 V/2,34 kW	Glas schwarz/Glass black	9.796 €	T 1220
65003/CP/CNS	3 x 1/1	1.165	750	900	230 V/2,34 kW	CNS	9.197 €	T 1225

Kalt-Warm-Platte – steckerfertig 3 x GN 1/1 Ausstattung bzw. Optionen
Hot-cold plate – ready to plug-in 3 x GN 1/1 Standard equipment or options

Unterbau Substructure	Seitenverkleidung Side facings	Anthrazitgrau RAL 7016/anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard	Art. Nr.
		RAL/RAL	472 €	T 2400
		Schichtstoff/Laminate	593 €	T 2405
	Frontverkleidung (Gastseitig) Front facing (guest side)	Feinblech Anthrazitgrau RAL 7016/sheet anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard	
		Feinblech RAL/coated sheet RAL	472 €	T 2410
		Schichtstoff/Laminate	541 €	T 2420
	Verkleidung (Bedienseitig) Facing (serving side)	ohne/without	Serie/Standard	
		Flügeltüren RAL 7016/folding doors RAL 7016	393 €	T 2427
		Flügeltüren RAL/folding doors RAL	435 €	T 2428
		Flügeltüren aus CNS/folding doors made of CNS	359 €	T 2430
		Flügeltüren Schichtstoff/Folding doors made of laminate	696 €	T 2445
	Tablettrutsche (Gastseitig) tray support (guest side)	CNS-Rechteckrohr/CNS rectangular tube	Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	575 €	T 2455
		ohne/without (Minderpreis/price reduction)	- 505 € (minus)	T 2460
	Tablettrutsche (Bedienseitig) tray support (serving side)	ohne/without	Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	1.081 €	T 2470
		CNS-Rohr/CNS tubes	505 €	T 2480
	Aufstellung Lineup	Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen/Mobile on 4 twin swivel castors	Serie/Standard	
		Fahrbar durch 4 CNS-Zwillingsslenkrollen/Mobile on 4 CNS twin swivel castors	230 €	T 2490
		CNS-Vierkantröhfußgestell/on CNS square tube base	164 €	T 2495
		Sockelblende 3-seitig/plinth panels on 3 sides	217 €	T 2500
Aufsatz Attachment	Verglasung Glazing	Aufsatz als gastseitiger Hustenschutz/Top as Cough protection on guest side	Serie/Standard	
		Frontverglasung Gästeseite/Front glazing on guest side	533 €	T 2510
		Bedienseitig Schiebetüren aus Glas/sliding glass doors on serving side	976 €	T 2520
		Seitenverglasung rechts und links/Side glazing right and left	714 €	T 2530
	Beleuchtung Lighting	Halogen-Infrarot-Wärmestrahler/halogen-infrared-heaters	Serie/Standard	
		Spezial-LED zusätzlich/special LED additionally	400 €	T 2535
Zubehör Accessories	Bord (Stirnseitig) rechts oder links Board (front side) right or left	ohne/without	Serie/Standard	
		CNS-Bord/board made of CNS	520 €	T 2540
		CNS-Rechteckrohr-Bord/rectangular tube board made of CNS	447 €	T 2545
		Schichtstoff/board made of laminate	831 €	T 2550
	Steckdose 230 V/16 A socket 230 V/16 A		236 €	T 2555

SMART-SERVE SMART-SERVE

SMART-SERVE: Kalt-Warm Wanne – steckerfertig 3 x GN 1/1 SMART-SERVE: Hot or cold well – ready to plug-in 3 x GN 1/1

Kalt-Warm-Wanne für 3 x GastroNorm 1/1-100. Wanne flächenbündig in die Abdeckung eingeschweißt. Wanne in Hygiene 2. Digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C.

Hot-cold well for 3 x GastroNorm 1/1-100. Basin seamlessly welded into the cover.

Basin in hygiene 2. Digitally adjustable from – 5 °C to + 140 °C.



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Modell-Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW	Preis/Price	Art. Nr.
65003/CW/1125	3 x 1/1	1.500	750	900	230 V/3,5 kW	10.233 €	T 1240

Kalt-Warm Wanne – steckerfertig 3 x GN 1/1 Ausstattung bzw. Optionen Hot or cold well – ready to plug-in 3 x GN 1/1 Standard equipment or options

				Art. Nr.
Unterbau Substructure	Seitenverkleidung Side facings	Anthrazitgrau RAL 7016/anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard	
		RAL/RAL	472 €	T 2400
		Schichtstoff/Laminate	593 €	T 2405
	Frontverkleidung (Gastseitig) Front facing (guest side)	Feinblech Anthrazitgrau RAL 7016/sheet anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard	
		Feinblech RAL/coated sheet RAL	472 €	T 2410
		Schichtstoff/Laminate	541 €	T 2420
	Verkleidung (Bedienseitig) Facing (serving side)	ohne/without	Serie/Standard	
		Flügeltüren RAL 7016/folding doors RAL 7016	393 €	T 2427
		Flügeltüren RAL/folding doors RAL	435 €	T 2428
		Flügeltüren aus CNS/folding doors made of CNS	359 €	T 2430
		Flügeltüren Schichtstoff/Folding doors made of laminate	696 €	T 2445
	Tablettrutsche (Gastseitig) tray support (guest side)	CNS-Rechteckrohr/CNS rectangular tube	Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	575 €	T 2455
		ohne/without (Minderpreis/price reduction)	- 505 € (minus)	T 2460
	Tablettrutsche (Bedienseitig) tray support (serving side)	ohne/without	Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	1.081 €	T 2470
		CNS-Rohr/CNS tubes	505 €	T 2480
	Aufstellung Lineup	Fahrbar durch 4 Zwillingenlenkrollen/Mobile on 4 twin swivel castors	Serie/Standard	
		Fahrbar durch 4 CNS-Zwillingenlenkrollen/Mobile on 4 CNS twin swivel castors	230 €	T 2490
		CNS-Vierkantrohrfußgestell/on CNS square tube base	164 €	T 2495
		Sockelblende 3-seitig/plinth panels on 3 sides	217 €	T 2500
Aufsatz Attachment	Verglasung Glazing	Aufsatz als gastseitiger Hustenschutz/Top as Cough protection on guest side	Serie/Standard	
		Frontverglasung Gästeseite/Front glazing on guest side	533 €	T 2510
		Bedienseitig Schiebetüren aus Glas/sliding glass doors on serving side	976 €	T 2520
		Seitenverglasung rechts und links/Side glazing right and left	714 €	T 2530
	Beleuchtung Lighting	Halogen-Infrarot-Wärmestrahler/halogen-infrared-heaters	Serie/Standard	
Zubehör Accessories	Bord (Stirnseitig) rechts oder links Board (front side) right or left	Spezial-LED zusätzlich/special LED additionally	400 €	T 2535
		ohne/without	Serie/Standard	
		CNS-Bord/board made of CNS	520 €	T 2540
		CNS-Rechteckrohr-Bord/rectangular tube board made of CNS	447 €	T 2545
	Steckdose 230 V/16 A socket 230 V/16 A	Schichtstoff/board made of laminate	831 €	T 2550
			236 €	T 2555



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

SMART-SERVE: Kaltausgabe Stille Kühlung
SMART-SERVE: Cold servery Static cooling

Kühlwanne für GastroNorm-Einsätze 3 oder 4 x 1/1-100. Kühlwanne aus CNS fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt Aktive stille Kühlung. Inkl. Lochblech. Steckerfertige Kältemaschine im Unterbau. Digitale Steuerung.

Cooling basin for GastroNorm inserts 3 or 4 x 1/1-100. Cooling basin made of CNS, seamlessly welded into the cover. Active static cooling. Incl. perforated sheet. Plug-in refrigeration machine in the substructure. Digital controller.

Stille Kühlung/Static cooling

Modell-Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/E-connection	Preis/Price	Art. Nr.
65003/K	1.165	750	900	230 V/0,5 kW	7.980 €	T 1260
65004/K	1.500	750	900	230 V/0,6 kW	9.191 €	T 1270
65003/K/Junior	1.165	750	750	230 V/0,5 kW	7.980 €	T 1280
65004/K/Junior	1.500	750	750	230 V/0,6 kW	9.191 €	T 1290

Kaltausgabe Stille Kühlung Ausstattung bzw. Optionen
Cold servery Static cooling Standard equipment or options

Unterbau Substructure	Seitenverkleidung Side facings	Anthrazitgrau RAL 7016/anthracite gray RAL 7016	3 x 1/1	Art. Nr.	4 x 1/1	Art. Nr.
		RAL/RAL	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	472 €	T 2400	472 €	T 2400
		Schichtstoff/Laminate	593 €	T 2405	593 €	T 2405
	Frontverkleidung (Gastseitig) Front facing (guest side)	Feinblech Anthrazitgrau RAL 7016/ sheet anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Feinblech RAL/coated sheet RAL	472 €	T 2410	557 €	T 2415
		Schichtstoff/Laminate	541 €	T 2420	593 €	T 2425
	Verkleidung (Bedienseitig) Facing (serving side)	ohne/without	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Flügeltüren RAL 7016/folding doors RAL 7016	393 €	T 2427	393 €	T 2427
		Flügeltüren RAL/folding doors RAL	435 €	T 2428	435 €	T 2428
		Flügeltüren aus CNS/folding doors made of CNS	359 €	T 2430	472 €	T 2435
		Flügeltüren Schichtstoff/Folding doors made of laminate	696 €	T 2445	763 €	T 2440
	Tablettrutsche (Gastseitig) tray support (guest side)	CNS-Rechteckrohr/CNS rectangular tube	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	575 €	T 2455	664 €	T 2450
		ohne/without (Minderpreis/price reduction)	- 505 € (minus)	T 2460	- 550 € (minus)	T 2465
	Tablettrutsche (Bedienseitig) tray support (serving side)	ohne/without	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	1.081 €	T 2470	1.192 €	T 2475
		CNS-Rohr/CNS tubes	505 €	T 2480	550 €	T 2485
	Aufstellung Lineup	Fahrbar durch 4 Zwillingenlenkrollen/ Mobile on 4 twin swivel castors	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Fahrbar durch 4 CNS-Zwillingenlenkrollen/ Mobile on 4 CNS twin swivel castors	230 €	T 2490	230 €	T 2490
		CNS-Vierkanthohrfußgestell/on CNS square tube base	164 €	T 2495	164 €	T 2495
		Sockelblende 3-seitig/plinth panels on 3 sides	217 €	T 2500	217 €	T 2505
Aufsatz Attachment	Verglasung Glazing	Aufsatz als gastseitiger Hustenschutz/ Top as Cough protection on guest side	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Frontverglasung Gästeseite/Front glazing on guest side	533 €	T 2510	578 €	T 2515
		Bedienseitig Schiebetüren aus Glas/ sliding glass doors on serving side	976 €	T 2520	1.185 €	T 2525
		Seitenverglasung rechts und links/ Side glazing right and left	714 €	T 2530	714 €	T 2530
	Beleuchtung Lighting	Spezial-LED/special LED	Serie/Standard		Serie/Standard	
Zubehör Accessories	Bord (Stirnseitig) rechts oder links Board (front side) right or left	ohne/without	Serie/Standard		Serie/Standard	
		CNS-Bord/board made of CNS	520 €	T 2540	520 €	T 2540
		CNS-Rechteckrohr-Bord/rectangular tube board made of CNS	447 €	T 2545	447 €	T 2545
		Schichtstoff/board made of laminate	831 €	T 2550	831 €	T 2550
	Steckdose 230 V/16 A socket 230 V/16 A		236 €	T 2555	236 €	T 2555

SMART-SERVE: Kaltausgabe Umluftkühlung
SMART-SERVE: Cold servery circulating air cooling

Kühlwanne für GastroNorm-Einsätze 3 oder 4 x 1/1-100. Kühlwanne aus CNS fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt. Aktive Umluftkühlung. Inkl. Lochblech. Steckerfertige Kältemaschine im Unterbau. Digitale Steuerung.

Cooling basin for GastroNorm inserts 3 or 4 x 1/1-100. Cooling basin made of CNS, seamlessly welded into the cover. Active circulating air cooling. Incl. perforated sheet. Plug-in refrigeration machine in the substructure. Digital controller.



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Umluftkühlung/Circulating air cooling

Modell-Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/E-connection	Preis/Price	Art. Nr.
65003/UK	1.165	750	900	230 V/0,5 kW	10.644 €	T 1300
65004/UK	1.500	750	900	230 V/0,6 kW	11.988 €	T 1310

Kaltausgabe Umluftkühlung Ausstattung bzw. Optionen
Cold servery circulating air cooling Standard equipment or options

			3 x 1/1	Art. Nr.	4 x 1/1	Art. Nr.
Unterbau Substructure	Seitenverkleidung Side facings	Anthrazitgrau RAL 7016/anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Feinblech RAL/coated sheet RAL	472 €	T 2400	472 €	T 2400
		Schichtstoff/Laminate	593 €	T 2405	593 €	T 2405
	Frontverkleidung (Gastseitig) Front facing (guest side)	Feinblech Anthrazitgrau RAL 7016/sheet anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Feinblech RAL/coated sheet RAL	472 €	T 2410	557 €	T 2415
		Schichtstoff/Laminate	541 €	T 2420	593 €	T 2425
	Verkleidung (Bedienseitig) Facing (serving side)	ohne/without	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Flügeltüren RAL 7016/folding doors RAL 7016	393 €	T 2427	393 €	T 2427
		Flügeltüren RAL/folding doors RAL	435 €	T 2428	435 €	T 2428
		Flügeltüren aus CNS/folding doors made of CNS	359 €	T 2430	472 €	T 2435
	Tablettrutsche (Gastseitig) tray support (guest side)	Flügeltüren Schichtstoff/Folding doors made of laminate	696 €	T 2445	763 €	T 2440
		CNS-Rechteckrohr/CNS rectangular tube	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	575 €	T 2455	664 €	T 2450
	Tablettrutsche (Bedienseitig) tray support (serving side)	ohne/without (Minderpreis/price reduction)	- 505 € (minus)	T 2460	- 550 € (minus)	T 2465
		ohne/without	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	1.081 €	T 2470	1.192 €	T 2475
	Aufstellung Lineup	CNS-Rohr/CNS tubes	505 €	T 2480	550 €	T 2485
		Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen/Mobile on 4 twin swivel castors	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Fahrbar durch 4 CNS-Zwillingsslenkrollen/Mobile on 4 CNS twin swivel castors	230 €	T 2490	230 €	T 2490
		CNS-Vierkantröhfußgestell/on CNS square tube base	164 €	T 2495	164 €	T 2495
Aufsatz Attachment	Verglasung Glazing	Sockelblende 3-seitig/plinth panels on 3 sides	217 €	T 2500	217 €	T 2505
		Aufsatz als gastseitiger Hustenschutz/Top as Cough protection on guest side	Serie/Standard		Serie/Standard	
		Frontverglasung Gästeseite/Front glazing on guest side	533 €	T 2510	578 €	T 2515
		Bedienseitig Schiebetüren aus Glas/sliding glass doors on serving side	976 €	T 2520	1.185 €	T 2525
	Beleuchtung Lighting	Seitenverglasung rechts und links/Side glazing right and left	714 €	T 2530	714 €	T 2530
		Spezial-LED/special LED	Serie/Standard		Serie/Standard	
Zubehör Accessories	Bord (Stirnseitig) rechts oder links Board (front side) right or left	Steckdose 230 V/16 A socket 230 V/16 A	Serie/Standard		Serie/Standard	
		ohne/without	Serie/Standard		Serie/Standard	
		CNS-Bord/board made of CNS	520 €	T 2540	520 €	T 2540
		CNS-Rechteckrohr-Bord/rectangular tube board made of CNS	447 €	T 2545	447 €	T 2545
		Schichtstoff/board made of laminate	831 €	T 2550	831 €	T 2550
			236 €	T 2555	236 €	T 2555

SMART-SERVE: Kaltausgabe Vitrine
SMART-SERVE: Cold servery display case

Umluftkühlvitrine aus CNS in die Abdeckung eingebaut. Mit Kühlwanne und 2 Zwischenborden. Zwischenbord und Einlegeboden schräg- und höhenverstellbar. Innenbeleuchtung (LED) je Etage. Gästeseitige Panoramasscheibe oder mit 9 Entnahmeklappen aus Acrylglas. Seitenscheiben und Zwischenborde aus ESG, bedienseitige Schiebetüren aus Isolierglas. Steckerfertige Ausführung mit Tauwasserverdunstung, Tauwasserablauf HD 30. Digitale Steuerung.

Circulating air cooling vitrine made of CNS built-in into the top plate. With cooling basin and 2 intermediate shelves. Intermediate shelf and shelf adjustable in height and inclination. With interior lighting (LED) per shelf. Guest-side panorama glass or with 9 self-service flaps made of acrylic glass. Side panels and intermediate shelves made of toughened safety glass, sliding doors on serving side made of insulating glass. Plug-in version with defrost water evaporation, condensation water drain HD 30. Digital controller.



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Vitrine mit Frontscheibe/vitrine with front glass

Modell-Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/E-connection	Preis/Price	Art. Nr.
65003/KV	1.500	750	900/1.550	230 V/0,5 kW	13.671 €	T 1180

Vitrine mit 9 Entnahmeklappen/vitrine with 9 removal flaps

Modell-Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/E-connection	Preis/Price	Art. Nr.
65003/KV/9K	1.500	750	900/1.550	230 V/0,5 kW	15.367 €	T 1200

Kaltausgabe Vitrine Ausstattung bzw. Optionen Cold servery display case Standard equipment or options

Unterbau Substructure	Seitenverkleidung Side facings	Anthrazitgrau RAL 7016/anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard	Art. Nr.
		RAL/RAL	472 €	T 2400
Frontverkleidung (Gastseitig) Front facing (guest side)	Schichtstoff/Laminate	593 €	T 2405	
		Feinblech Anthrazitgrau RAL 7016/sheet anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard	
		Feinblech RAL/coated sheet RAL	472 €	T 2410
		Schichtstoff/Laminate	541 €	T 2420
Verkleidung (Bedienseitig) Facing (serving side)	ohne/without	Serie/Standard		
		Flügeltüren RAL 7016/folding doors RAL 7016	393 €	T 2427
		Flügeltüren RAL/folding doors RAL	435 €	T 2428
		Flügeltüren aus CNS/folding doors made of CNS	359 €	T 2430
		Flügeltüren Schichtstoff/Folding doors made of laminate	696 €	T 2445
Tablettrutsche (Gastseitig) tray support (guest side)	CNS-Rechteckrohr/CNS rectangular tube	Serie/Standard		
		Schichtstoff/Laminate	575 €	T 2455
		ohne/without (Minderpreis/price reduction)	- 505 € (minus)	T 2460
Tablettrutsche (Bedienseitig) tray support (serving side)	ohne/without	Serie/Standard		
		Schichtstoff/Laminate	1.081 €	T 2470
		CNS-Rohr/CNS tubes	505 €	T 2480
Aufstellung Lineup	Fahrbar durch 4 Zwillingenlenkrollen/Mobile on 4 twin swivel castors	Serie/Standard		
		Fahrbar durch 4 CNS-Zwillingenlenkrollen/Mobile on 4 CNS twin swivel castors	230 €	T 2490
		CNS-Vierkantrührfußgestell/on CNS square tube base	164 €	T 2495
		Sockelblende 3-seitig/plinth panels on 3 sides	217 €	T 2500
Zubehör Accessories	Bord (Stirnseitig) rechts oder links Board (front side) right or left	ohne/without	Serie/Standard	
		CNS-Bord/board made of CNS	520 €	T 2540
		CNS-Rechteckrohr-Bord/rectangular tube board made of CNS	447 €	T 2545
		Schichtstoff/board made of laminate	831 €	T 2550

SMART-SERVE SMART-SERVE

SMART-SERVE: Neutralausgabe SMART-SERVE: Modular desk

Neutralmodul von 400 – 2.000 mm Länge. Abdeckung aus CNS.

Unterbau offen, mit Grundbord.

Modular desk from 400 – 2000 mm length. Modular desk with CNS top.

Substructure open, with ground shelf.



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
65003/N	1.165	750	900	3.257 €	T 1360
65003/N/Junior	1.165	750	750	3.257 €	T 1370

andere Längen auf Anfrage/other lengths on request

Neutralausgabe Ausstattung bzw. Optionen Modular desk Standard equipment or options

			Länge/Length 1.165 mm	Art. Nr.
Unterbau Substructure	Seitenverkleidung Side facings	Anthrazitgrau RAL 7016/anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard	
		RAL/RAL	472 €	T 2400
		Schichtstoff/Laminate	593 €	T 2405
	Frontverkleidung (Gastseitig) Front facing (guest side)	Feinblech Anthrazitgrau RAL 7016/sheet anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard	
		Feinblech RAL/coated sheet RAL	472 €	T 2410
		Schichtstoff/Laminate	541 €	T 2420
	Verkleidung (Bedienseitig) Facing (serving side)	ohne/without	Serie/Standard	
		Flügeltüren RAL 7016/folding doors RAL 7016	393 €	T 2427
		Flügeltüren RAL/folding doors RAL	435 €	T 2428
		Flügeltüren aus CNS/folding doors made of CNS	359 €	T 2430
		Flügeltüren Schichtstoff/Folding doors made of laminate	696 €	T 2445
	Tablettrutsche (Gastseitig) tray support (guest side)	CNS-Rechteckrohr/CNS rectangular tube	Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	575 €	T 2455
		ohne/without (Minderpreis/price reduction)	- 505 € (minus)	T 2460
	Tablettrutsche (Bedienseitig) tray support (serving side)	ohne/without	Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	1.081 €	T 2470
		CNS-Rohr/CNS tubes	505 €	T 2480
	Aufstellung Lineup	Fahrbar durch 4 Zwillingenlenkrollen/ Mobile on 4 twin swivel castors	Serie/Standard	
		Fahrbar durch 4 CNS-Zwillingenlenkrollen/ Mobile on 4 CNS twin swivel castors	230 €	T 2490
		CNS-Vierkantröhfußgestell/on CNS square tube base	164 €	T 2495
		Sockelblende 3-seitig/plinth panels on 3 sides	217 €	T 2500
Aufsatz Attachment	Verglasung Glazing	ohne/without	Serie/Standard	
		Aufsatz als gastseitiger Hustenschutz(Länge 1.165 mm)/ Top as Cough protection on guest side (Length 1.165 mm)	1.683 €	T 2570
		Frontverglasung Gästeseite/Front glazing on guest side	533 €	T 2510
		Bedienseitig Schiebetüren aus Glas/ sliding glass doors on serving side	976 €	T 2520
		Seitenverglasung rechts und links/Side glazing right and left	714 €	T 2530
	Beleuchtung Lighting	Halogen-Infrarot-Wärmestrahler/halogen-infrared-heaters	788 €	T 2532
		Spezial-LED zusätzlich/special LED additionally	400 €	T 2535
Zubehör Accessories	Bord (Stirnseitig) rechts oder links Board (front side) right or left	ohne/without	Serie/Standard	
		CNS-Bord/board made of CNS	520 €	T 2540
		CNS-Rechteckrohr-Bord/rectangular tube board made of CNS	447 €	T 2545
		Schichtstoff/board made of laminate	831 €	T 2550
	Steckdose 230 V/16 A socket 230 V/16 A		236 €	T 2555
	Suppentopf Stockpot	Inhalt/capacity 9 Liter, Durchmesser/diameter 353 mm	1.441 €	T 2560
	Universal-Tellerspender Universal plate dispenser	Geschirrmaß Durchmesser/Crockery diameter 180 – 330 mm, Stapelhöhe/Pile height 505 mm (nicht bei Junior möglich/impossible at Junior)	1.542 €	T 2565



Suppentopf/
Stockpot



Universal-Tellerspender/
Universal plate dispenser

SMART-SERVE: Kassenstand
SMART-SERVE: Cashier counter

Korpus aus Chromnickelstahl. Abdeckung mit Kabeldurchführung.
Inkl. abschließbarer Schublade.

Body made of chrome-nickel steel. Cover with cable bushing.
Incl. lockable drawer.



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!
Ausführung: Kassentisch bedienseitig links Design: Cashier counter, serving side left

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ausführung/Design	Preis/Price	Art. Nr.
65003/KS/L	1.600	750	900	Kassentisch bedienseitig links/ Cashier counter, serving side left	4.589 €	T 1340
65003/KS/R	1.600	750	900	Kassentisch bedienseitig rechts/ Cashier counter, serving side right	4.589 €	T 1350

Kassenstand Ausstattung bzw. Optionen Cashier counter Standard equipment or options

				Art. Nr.
Unterbau Substructure	Seitenverkleidung Side facings	Anthrazitgrau RAL 7016/anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard	
		RAL/RAL	472 €	T 2400
		Schichtstoff/Laminate	593 €	T 2405
	Frontverkleidung (Gastseitig) Front facing (guest side)	Feinblech Anthrazitgrau RAL 7016/sheet anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard	
		Feinblech RAL/coated sheet RAL	557 €	T 2415
		Schichtstoff/Laminate	593 €	T 2425
	Tablettrutsche (Gastseitig) tray support (guest side)	CNS-Rechteckrohr/CNS rectangular tube	Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	575 €	T 2455
		ohne/without (Minderpreis/price reduction)	- 505 € (minus)	T 2460
	Aufstellung Lineup	Fahrbar durch 4 Zwillingslenkrollen/Mobile on 4 twin swivel castors	Serie/Standard	
Fahrbar durch 4 CNS-Zwillingslenkrollen/Mobile on 4 CNS twin swivel castors		230 €	T 2490	
CNS-Vierkantröhfußgestell/on CNS square tube base		164 €	T 2495	
Sockelblende 3-seitig/plinth panels on 3 sides		217 €	T 2500	
Zubehör Accessories	Bord (Stirnseitig) rechts oder links Board (front side) right or left	ohne/without	Serie/Standard	
		CNS-Bord/board made of CNS	520 €	T 2540
		CNS-Rechteckrohr-Bord/rectangular tube board made of CNS	447 €	T 2545
		Schichtstoff/board made of laminate	831 €	T 2550
	Steckdose 230 V/16 A socket 230 V/16 A		236 €	T 2555

SMART-SERVE: Eckmodul SMART-SERVE: Corner module

Eckmodul 45 ° und 90 °. Bedienseite mit CNS-Abdeckung, gastseitig als Tablettablage.
Fahrbar durch 2 Zwillingsslenkrollen, 2 höhenverstellbare Füße.

Corner module 45 ° and 90 °. On serving side with CNS worktop, on guest side as tray support.
Mobile on 2 twin castors, 2 height adjustable feet.



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Modell-Nr.	H	Winkel/angle	Innenwinkel/inner angle	Preis/Price	Art. Nr.
65045/IW	900	45 °	Bedienseite/serving side	2.536 €	T 1720
65090/IW	900	90 °	Bedienseite/serving side	2.738 €	T 1730
65045/AW	900	45 °	Gastseite/guest side	2.125 €	T 1740
65090/AW	900	90 °	Gastseite/guest side	2.328 €	T 1750

Modell-Nr.	H	Winkel/angle	Innenwinkel/inner angle	Preis/Price	Art. Nr.
65045/IW/Junior	750	45 °	Bedienseite/serving side	2.536 €	T 1860
65090/IW/Junior	750	90 °	Bedienseite/serving side	2.738 €	T 1870
65045/AW/Junior	750	45 °	Gastseite/guest side	2.125 €	T 1880
65090/AW/Junior	750	90 °	Gastseite/guest side	2.328 €	T 1890

Eckmodul Ausstattung bzw. Optionen Corner module Standard equipment or options

				Art. Nr.
Unterbau Substructure	Seitenverkleidung Side facings	Anthrazitgrau RAL 7016/anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard	
		RAL/RAL	472 €	T 2400
		Schichtstoff/Laminate	593 €	T 2405
	Frontverkleidung (Gastseitig) Front facing (guest side)	Feinblech Anthrazitgrau RAL 7016/sheet anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard	
		Feinblech RAL/coated sheet RAL	472 €	T 2410
		Schichtstoff/Laminate	541 €	T 2420
	Verkleidung (Bedienseitig) Facing (serving side)	ohne/without	Serie/Standard	
		Flügeltüren RAL 7016/folding doors RAL 7016	393 €	T 2427
		Flügeltüren RAL/folding doors RAL	435 €	T 2428
		Flügeltüren aus CNS/folding doors made of CNS	359 €	T 2430
		Flügeltüren Schichtstoff/Folding doors made of laminate	696 €	T 2445
	Tablettrutsche (Gastseitig) tray support (guest side)	CNS-Rechteckrohr/CNS rectangular tube	Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	575 €	T 2455
		ohne/without (Minderpreis/price reduction)	- 505 € (minus)	T 2460
	Aufstellung Lineup	Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen/Mobile on 4 twin swivel castors	Serie/Standard	
		Fahrbar durch 4 CNS-Zwillingsslenkrollen/Mobile on 4 CNS twin swivel castors	230 €	T 2490
		CNS-Vierkanthohrfußgestell/on CNS square tube base	164 €	T 2495
Zubehör Accessories	Steckdose 230 V/16 A socket 230 V/16 A		236 €	T 2555

SMART-SERVE: Einfahrnische SMART-SERVE: Drive-in niche

Einfahrnische von 900 – 2.000 mm Länge. Abdeckung CNS. Mit einer aus CNS verkleideten Nische für baus. Geräte, z. B. Tellerspender oder Ausgabewagen.
Inkl. 2 Steckdosen 230 V.

counter with roll-in niche from 900 – 2000 mm length. Top plate CNS. With a CNS covered niche for on-site devices, e.g. plate dispenser or serving trolley.
Incl. 2 sockets 230 V.



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Modell-Nr.	L	T/D	H	Nischenmaß/niche dimension	E-Anschluss/E-connection	Preis/Price	Art. Nr.
65000/EN	800	750	900	L 500 x T/D 600	230 V	3.863 €	T 1760

andere Längen auf Anfrage/other lengths on request

Einfahrnische Ausstattung bzw. Optionen Drive-in niche Standard equipment or options

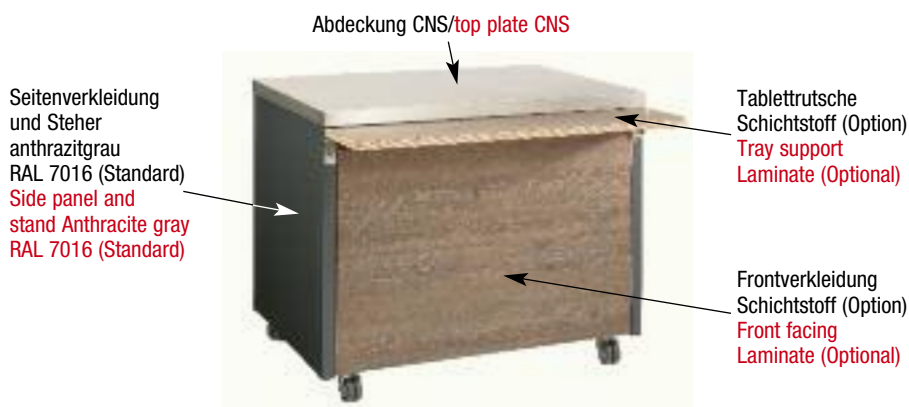
			Länge/Length 1.165 mm	Art. Nr.
Unterbau Substructure	Seitenverkleidung Side facings	Anthrazitgrau RAL 7016/anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard	
		RAL/RAL	472 €	T 2400
		Schichtstoff/Laminate	593 €	T 2405
	Frontverkleidung (Gastseitig) Front facing (guest side)	Feinblech Anthrazitgrau RAL 7016/sheet anthracite gray RAL 7016	Serie/Standard	
		Feinblech RAL/coated sheet RAL	472 €	T 2410
		Schichtstoff/Laminate	541 €	T 2420
	Tablettrutsche (Gastseitig) tray support (guest side)	CNS-Rechteckrohr/CNS rectangular tube	Serie/Standard	
		Schichtstoff/Laminate	575 €	T 2455
		ohne/without (Minderpreis/price reduction)	- 505 € (minus)	T 2460
	Aufstellung Lineup	Fahrbar durch 4 Zwillingenlenkrollen/Mobile on 4 twin swivel castors	Serie/Standard	
Fahrbar durch 4 CNS-Zwillingenlenkrollen/ Mobile on 4 CNS twin swivel castors		230 €	T 2490	
CNS-Vierkantrührfußgestell/on CNS square tube base		164 €	T 2495	
Sockelblende 3-seitig/plinth panels on 3 sides		217 €	T 2500	
Aufsatz Attachment	Verglasung Glazing	ohne/without	Serie/Standard	
		Aufsatz als gastseitiger Hustenschutz/ Top as Cough protection on guest side	1.683 €	T 2570
		Frontverglasung Gästeseite/Front glazing on guest side	533 €	T 2510
		Seitenverglasung rechts und links/Side glazing right and left	714 €	T 2530
		Halogen-Infrarot-Wärmestrahler/halogen-infrared-heaters	788 €	T 2532
	Beleuchtung Lighting	Spezial-LED zusätzlich/special LED additionally	400 €	T 2535
		Zubehör Accessories	Bord (Stirnseitig) rechts oder links Board (front side) right or left	ohne/without
CNS-Bord/board made of CNS	520 €			T 2540
CNS-Rechteckrohr-Bord/rectangular tube board made of CNS	447 €			T 2545
Schichtstoff/board made of laminate	831 €			T 2550
	Steckdose 230 V/16 A socket 230 V/16 A	236 €	T 2555	

SMART-SERVE: Dekore und Farben SMART-SERVE: decors and colors

Für die SMART-SERVE Speisenausgabe gibt es vielseitige und unterschiedliche Designmöglichkeiten in Dekoren, Farben und deren Kombinationen. Hier wird lediglich eine kleine Auswahl an Darstellungen gezeigt. Im Konfigurator (siehe QR-Code oder www.scholl-gastro.de/de/scholl-konfigurator-smart-serve) haben Sie die Möglichkeit, sich die Designvorschläge auszusuchen, in der Zusammenstellung anzusehen und sofort eine Übersicht über die gesamte Planung zu erhalten.

The SMART-SERVE food servery comes with versatile and different design options in decors, colours and their combinations. Only a small selection of designs is shown here. In the configurator (see QR code or www.scholl-gastro.de/de/scholl-konfigurator-smart-serve), you can select the options of the design proposals, viewing them in combination and immediately determining an overview of the entire planning.

Designbeispiel für SMART-SERVE/Design example for SMART-SERVE



Serienmäßig werden Seiten- und Frontverkleidung anthrazitgrau RAL 7016 beschichtet geliefert. Optional sind Beschichtungen in über 200 verschiedenen RAL-Farben für Seitenteile und Frontverkleidung bestellbar. As standard, side panels and front facing are supplied coated in anthracite gray RAL 7016. Optionally, coatings in over 200 different RAL colors can be ordered for side panels and front facing.

optional sind über 200 Farben als RAL-Beschichtung verfügbar
Over 200 colors are optionally available as RAL coating



Alternativ sind Seiten- und Frontverkleidung gegen Mehrpreis in Schichtstoff erhältlich. Alternatively, side and front facings are available in laminate at surcharge.



H 961 Graphitschwarz
H 961 Graphite Black



H 1180 Halifax Eiche natur
H 1180 Natural Halifax Oak



U 232 Nude apricot
U 232 Nude apricot



H 3154 Charleston Eiche dunkelbraun
Dark Brown Charleston Oak



U 340 Sorbetorange
U 340 Sorbet Orange



U 328 Lipstickrot
U 328 Lipstickred



U 525 Delftblau
U 525 Delft Blue



U 630 Limonengrün
U 630 Lime Green

Konfigurator



www.scholl-gastro.de/de/scholl-konfigurator-smart-serve

Hier finden Sie den SMART-SERVE Konfigurator für vielseitige Gestaltungsmöglichkeiten.

1. Wählen Sie Ihr Design.
2. Ermitteln Sie die Preise.
3. Stellen Sie Ihre persönliche SMART-SERVE Speisenausgabe zusammen.

Here you will find the SMART-SERVE configurator for versatile design options.

1. Choose your design.
2. Determine the prices.
3. Create your personal SMART-SERVE food servery.

Profit-Line 95000 –
Die perfekte Speisenausgabe
The perfect food counter



► Profit-Line 95000 – Die perfekte Speisenausgabe Profit-Line 95000 – The perfect food counter

Bain-marie: Einbaugerät Bain-marie: Built-in device



Multifunktionale Warmverkaufsanlage. Wasserbad für 100 mm tiefe GN-Einsätze, thermostatisch regelbar bis 95 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbaren Wärmestrahlern à 400 Watt für Licht und Wärme. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas.

Multifunctional hot servery. Bain-marie for GN-inserts with a max. depth of 100 mm, thermostatically adjustable up to 95 °C. On basin edge a structure with separately switchable heat radiators à 400 Watts for light and warmth. Sides, top cover and cough protection made of security glass.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/ GN-Sizes	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/B/E	840	650	660	2 x 1/1	230	2,8	6.176 €	D 1002
95003/B/E	1.140	650	660	3 x 1/1	400	3,8	6.916 €	D 1102
95004/B/E	1.540	650	660	4 x 1/1	400	5,2	7.110 €	D 1202
95005/B/E	1.840	650	660	5 x 1/1	400	6,6	7.798 €	D 1302

Stille Kühlung: Einbaugerät Static Cooling: Built-in device



Kaltverkaufsanlage. Stille Kühlung mit einer Kühlwanne für 150 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas.

Cold servery. Static cooling with cooled basin for GN-inserts with a max. depth of 150 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and cough protection made of security glass.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/ GN-Sizes	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/SK/E	840	650	1.060	2 x 1/1	230	0,5	6.711 €	D 2502
95003/SK/E	1.140	650	1.060	3 x 1/1	230	0,5	7.351 €	D 2602
95004/SK/E	1.540	650	1.060	4 x 1/1	230	0,5	7.992 €	D 2702
95005/SK/E	1.840	650	1.060	5 x 1/1	230	0,6	8.633 €	D 2802

Umluftkühlung: Einbaugerät Circulating air cooling: Built-in device



Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne. Mit einer Umluftkühlwanne für 100 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas.

Cold servery with circulating air cooled basin. For GN-inserts with a max. depth of 100 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and cough protection made of security glass.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/ GN-Sizes	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/UK/E	840	710	1.125	2 x 1/1	230	1,2	8.933 €	D 4002
95003/UK/E	1.140	710	1.125	3 x 1/1	230	1,2	9.900 €	D 4102
95004/UK/E	1.540	710	1.125	4 x 1/1	230	1,2	11.043 €	D 4202
95005/UK/E	1.840	710	1.125	5 x 1/1	230	1,2	11.997 €	D 4302

Einbaukühlvitrine mit eckigem Glasaufbau
Built-in refrigerated display case: squared design



Einbaukühlvitrine mit eckigem Glasaufbau. Ausführung mit Normalverglasung. Komplett Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen. Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung. Isolierung in Polyurethan-Hartschaum (druckgeschäumt). Beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft – zum Reinigen hochklappbar. Drehzahlgeregelte Lüfter in Niederspannung. Elektronikregelung mit digitaler Temperaturanzeige. Vollautomatische Abtaugung. Tiefgezogener Tauwasserablauf HD30. Innenbeleuchtung je Etage. Reinigungsfreundlicher Glasaufbau.

Glass enclosure: squared design with normal glazing. Completely made of stainless steel, all visible sides polished. Inner well welded tight in a hygienic design. Polyurethane rigid foam insulation (compression-moulded), coated fin coil evaporator with circulating air – can be folded up for cleaning, speed-controlled low-voltage fan, electronic controller with digital temperature display, fully-automatic defrosting, deep-drawn condensate drain HD 30, interior lighting on each level, cleaning-friendly glass enclosure.

Einbaukühlvitrine (eigengekühlt)/Cooling vitrine built-in (self-cooling)

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/GN sizes	Volt	Preis/Price	Art. Nr.
95002/EV	800	695	700/1.070	655 x 535 x 215 mm	230 V	8.056 €	D 6605
95003/EV	1.125	695	700/1.070	980 x 535 x 215 mm	230 V	9.662 €	D 6606
95004/EV	1.450	695	700/1.070	1.305 x 535 x 215 mm	230 V	11.250 €	D 6607

Einbaukühlvitrine (zentral gekühlt)/Cooling vitrine built-in (centrally cooled)

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/GN sizes	Volt	Preis/Price	Art. Nr.
95002/EV/Z	800	695	700/1.070	655 x 535 x 215 mm	230 V	6.434 €	D 6608
95003/EV/Z	1.125	695	700/1.070	980 x 535 x 215 mm	230 V	7.830 €	D 6609
95004/EV/Z	1.450	695	700/1.070	1.305 x 535 x 215 mm	230 V	9.184 €	D 6610

Einbaukühlvitrine mit Entnahmeklappen, Glasaufbau: eckige Ausführung mit Normalverglasung
Built-in refrigerated display case: with self-service flaps, squared design



Einbaukühlvitrine mit Entnahmeklappen, Glasaufbau: eckige Ausführung mit Normalverglasung. Kundenseite: Entnahmeklappen aus Acrylglas. Komplett Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen. Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung. Isolierung in Polyurethan-Hartschaum (druckgeschäumt). Beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft – zum Reinigen hochklappbar. Drehzahlgeregelte Lüfter in Niederspannung. Elektronikregelung mit digitaler Temperaturanzeige. Vollautomatische Abtaugung. Tiefgezogener Tauwasserablauf HD 30. Innenbeleuchtung je Etage. Reinigungsfreundlicher Glasaufbau.

Glass enclosure: squared design with normal glazing. Completely made of stainless steel, all visible sides polished. Inner well welded tight in a hygienic design. Polyurethane rigid foam insulation (compression-moulded), coated fin coil evaporator with circulating air – can be folded up for cleaning, speed-controlled low-voltage fan, electronic controller with digital temperature display, fully-automatic defrosting, deep-drawn condensate drain HD 30, interior lighting on each level, cleaning-friendly glass enclosure.

Einbaukühlvitrine (eigengekühlt)/Cooling vitrine built-in (self-cooling)

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/GN sizes	Volt	Preis/Price	Art. Nr.
95002/EV/KL	800	695	700/1.070	655 x 535 x 215 mm	230 V	9.465 €	D 6612
95003/EV/KL	1.125	695	700/1.070	980 x 535 x 215 mm	230 V	11.314 €	D 6613
95004/EV/KL	1.450	695	700/1.070	1.305 x 535 x 215 mm	230 V	13.201 €	D 6614

Einbaukühlvitrine (zentral gekühlt)/Cooling vitrine built-in (centrally cooled)

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/GN sizes	Volt	Preis/Price	Art. Nr.
95002/EV/Z-KL	800	695	700/1.070	655 x 535 x 215 mm	230 V	7.886 €	D 6615
95003/EV/Z-KL	1.125	695	700/1.070	980 x 535 x 215 mm	230 V	9.528 €	D 6616
95004/EV/Z-KL	1.450	695	700/1.070	1.305 x 535 x 215 mm	230 V	11.186 €	D 6617

Green Einbaukühlvitrine mit Isolierter Seitenverglasung
Green Built-in refrigerated display case: squared design with insulated side glazing



Green Einbaukühlvitrine mit Isolierter Seitenverglasung. Komplett Edelstahl, alle Sichtseiten geschliffen. Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung. Isolierung in Polyurethan-Hartschaum (druckgeschäumt). Beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft – zum Reinigen hochklappbar. Drehzahlgeregelte Lüfter in Niederspannung. Elektronikregelung mit digitaler Temperaturanzeige. Vollautomatische Abtaugung. Tiefgezogener Tauwasserablauf HD 30. Innenbeleuchtung je Etage. Reinigungsfreundlicher Glasaufbau. Preisschildhalter pro Bord.

Glass enclosure: squared design with double-glazing on the side. Completely made of stainless steel, all visible sides polished. Inner well welded tight in a hygienic design. Polyurethane rigid foam insulation (compression-moulded). Coated fin coil evaporator with circulating air – can be folded up for cleaning. Speed-controlled low-voltage fan. Electronic controller with digital temperature display. Fully-automatic defrosting. Deep-drawn condensate drain HD 30. Interior lighting on each level. Cleaning-friendly glass enclosure. Price tag holder per shelf.

Einbaukühlvitrine (eigengekühlt)/Cooling vitrine built-in (self-cooling)

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/GN sizes	Volt	Preis/Price	Art. Nr.
95002/KV/ISO	800	695	700/1.070	655 x 535 x 215 mm	230 V	11.189 €	D 6618
95003/KV/ISO	1.125	695	700/1.070	980 x 535 x 215 mm	230 V	13.369 €	D 6619
95004/KV/ISO	1.450	695	700/1.070	1.305 x 535 x 215 mm	230 V	15.593 €	D 6620

Einbaukühlvitrine (zentral gekühlt)/Cooling vitrine built-in (centrally cooled)

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/GN sizes	Volt	Preis/Price	Art. Nr.
95002/KV/Z-ISO	800	695	700/1.070	655 x 535 x 215 mm	230 V	9.393 €	D 6621
95003/KV/Z-ISO	1.125	695	700/1.070	980 x 535 x 215 mm	230 V	11.292 €	D 6622
95004/KV/Z-ISO	1.450	695	700/1.070	1.305 x 535 x 215 mm	230 V	13.386 €	D 6623

► Profit-Line 95000 – Die perfekte Speisenausgabe Profit-Line 95000 – The perfect food counter

Bain-marie mit Unterbau Bain-marie with Substructure

Dekor/decor: www.egger.com, Pasadena Philie



Multifunktionale Warmverkaufsanlage. Wasserbad für 100 mm tiefe GN-Einsätze, thermostatisch regelbar bis 95 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbaren Wärmestrahlern à 400 Watt für Licht und Wärme. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. **Ausführung mit Unterbau.** Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Multifunctional hot servery. Bain-marie for GN-inserts with a max. depth of 100 mm, thermostatically adjustable up to 95 °C. On basin edge a structure with separately switchable heat radiators à 300 Watts for light and warmth. Sides, top cover and cough protection made of security glass. **Design with sub-structure.** Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/ GN-Sizes	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/B/U	1.000	1.000	900/1.400	2 x 1/1	230	2,8	8.849 €	D 1001
95003/B/U	1.300	1.000	900/1.400	3 x 1/1	400	3,8	9.768 €	D 1101
95004/B/U	1.700	1.000	900/1.400	4 x 1/1	400	5,2	10.683 €	D 1201
95005/B/U	2.000	1.000	900/1.400	5 x 1/1	400	6,6	11.602 €	D 1301

Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Inselausführung auf Anfrage. Isle design on request.

Stille Kühlung mit Unterbau Static Cooling with Substructure

Dekor/decor: www.egger.com, Arthur Eiche natur



Kaltverkaufsanlage. Stille Kühlung mit einer Kühlwanne für 150 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. **Ausführung mit Unterbau.** Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Cold servery. Static cooling with cooled basin for GN-inserts with a max. depth of 150 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and cough protection made of security glass. **Design with substructure.** Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/ GN-Sizes	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/SK/U	1.000	1.000	900/1.400	2 x 1/1	230	0,5	9.813 €	D 2501
95003/SK/U	1.300	1.000	900/1.400	3 x 1/1	230	0,5	10.683 €	D 2601
95004/SK/U	1.700	1.000	900/1.400	4 x 1/1	230	0,5	11.722 €	D 2701
95005/SK/U	2.000	1.000	900/1.400	5 x 1/1	230	0,6	12.753 €	D 2801

Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Inselausführung auf Anfrage. Isle design on request.

Umluftkühlung mit Unterbau Circulating air cooling with Substructure

Dekor/decor: www.egger.com, Sherman Eiche cognacbraun



Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne. Mit einer Umluftkühlwanne für 100 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. **Ausführung mit Unterbau.** Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Cold servery with circulating air cooled basin. For GN-inserts with a max. depth of 100 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and cough protection made of security glass. **Design with substructure.** Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/ GN-Sizes	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/UK/U	1.000	1.000	900/1.400	2 x 1/1	230	0,5	11.802 €	D 4001
95003/UK/U	1.300	1.000	900/1.400	3 x 1/1	230	0,5	12.981 €	D 4101
95004/UK/U	1.700	1.000	900/1.400	4 x 1/1	230	0,5	14.451 €	D 4201
95005/UK/U	2.000	1.000	900/1.400	5 x 1/1	230	0,5	15.727 €	D 4301

Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Inselausführung auf Anfrage. Isle design on request.

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



Dekor/decor: www.egger.com, Maigrün

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

Kaltverkaufsanlage mit Kühlvitrine. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig Entnahmeklappen, mit Innenbeleuchtung. Umluftverdampfer in Bodenwanne, mit untergebaute Aggregate und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A. **Ausführung mit Unterbau.** Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Cold servery with cooling vitrine. Structure completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass. 2 height adjustable glass shelves made of security glass. On customer side self-service flaps, with inside light. Circulating air vaporiser in basin, with under-built aggregate and condensation water evaporation. Temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134A. **Design with substructure.** Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Entnahme- klappen/ Self-service flaps	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/KV/U	1.000	1.000	900/1.600	6	230	0,4	13.406 €	D 5501
95003/KV/U	1.300	1.000	900/1.600	9	230	0,5	15.559 €	D 5601
95004/KV/U	1.700	1.000	900/1.600	12	230	0,5	17.870 €	D 5701

Inselausführung auf Anfrage. **Isle design on request.**

Schleierkühlvitrine mit Unterbau
Veil cooling vitrine with Substructure



Dekor/decor: www.egger.com, Fuchsiarot

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

Kaltverkaufsanlage mit Schleierkühlvitrine. Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne und Kühlvitrine. Umluftkühlwanne für 200 mm tiefe GN-Einsätze, elektronisch regelbar bis 4 °C. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig offen. Mit Kälteschleier, Innenbeleuchtung, Umluftverdampfer, untergebaute Aggregate und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A. **Ausführung mit Unterbau.** Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Cold servery veil cooling vitrine. Cold servery with circulating air cooled basin and vitrine. For GN-insets with a max. depth of 200 mm, electronically adjustable to 4 °C. Vitrine completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass, 2 height adjustable glass shelves made of security glass, open on customer side. With cooling veil, inside light, circulating air vaporiser, under-built aggregate and condensation water evaporation, temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134A. **Design with substructure.** Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/ GN-Sizes	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
95002/SV	1.000	1.000	900/1.600	2 x 1/1	230	0,4	15.222 €	D 6501
95003/SV	1.300	1.000	900/1.600	3 x 1/1	230	0,5	17.343 €	D 6601
95004/SV	1.700	1.000	900/1.600	4 x 1/1	230	0,5	20.287 €	D 6701

Inselausführung auf Anfrage. **Isle design on request.**

► **Referenzen/references**



► Profit-Line 95000 – Die perfekte Speisenausgabe Profit-Line 95000 – The perfect food counter

Neutralmodultisch Neutral modular desk

Dekor/decor: www.egger.com, Pasadena Pinle



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Neutralmodultisch. Neutralmodul mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage. Dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Neutral modular desk. With granite worktop, on guest side as tray support. Removable Resopal laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
95002/U	1.000	1.000	900	2.905 €	D 7501
95003/U	1.300	1.000	900	3.247 €	D 7601
95004/U	1.700	1.000	900	3.592 €	D 7701
95005/U	2.000	1.000	900	4.027 €	D 7801

Eckmodul Corner module

Dekor/decor: www.egger.com, Anthor Eiche natur



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Eckmodul. Eckmodul 30°, 45° und 90°. Bedienseite mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, gastseitig abnehmbare Resopalverkleidung. Fahrbar durch 2 Zwillingsslenkrollen, 2 höhenverstellbare Füße.

Corner module. Corner module 30°, 45° and 90°. On serving side granite worktop, on guest side as tray support. Removable Resopal laminated front facing. Mobile on 2 castors, 2 height adjustable feet.

Modell-Nr.	Winkel/angle	Innenwinkel/inner angle	Preis/Price	Art. Nr.
95030/BE	30°	Bedienseite/serving side	2.151 €	D 8401
95045/BE	45°	Bedienseite/serving side	2.016 €	D 8501
95090/BE	90°	Bedienseite/serving side	1.877 €	D 8601
95030/GE	30°	Gastseite/guest side	2.151 €	D 8701
95045/GE	45°	Gastseite/guest side	2.016 €	D 8801
95090/GE	90°	Gastseite/guest side	1.877 €	D 8901

Kassenstand Cashier counter

Dekor/decor: www.egger.com, Maigrün



Abbildung inkl. Zubehör! Image incl. accessories!

Kassenstand. Korpus aus Chromnickelstahl, Abdeckung aus Granit. Rahmengestell im Unterbau aus verstärkter Ausführung. Unterbau inkl. Kassenschublade, Schrankfach mit Tür und 2 Steckdosen, 230 V. Modultisch fahrbar durch 5 Zwillingsslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Cashier counter. Corpus made of chrome nickel steel, worktop in granite. Substructure frame in reinforced construction. Substructure equipped with 2 built-in sockets to connect cash register. Modular desk mobile on 5 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
95000/KL	2.000	1.000	900	4.161 €	D 8001
95000/KR	2.000	1.000	900	4.161 €	D 8101

Tablett- und Besteckmodul Tray and cutlery module

Dekor/decor: www.egger.com, Fuchsiarot



Abbildung inkl. Zubehör!
Image incl. accessories!

Tablett- und Besteckmodul. Tablettstation mit Besteckbehältern und Serviettenspender. Unterbau CNS 18/10, allseitig mit aushängbarer Verkleidung. Abstellfläche aus Granit, 30 mm stark, für Tablett. Darauf aufgebaut ein CNS-Gestell mit 4 Besteckbehältern GN 1/4 und einem Serviettenspender. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststeller.

Tray and cutlery module. Tray station with cutlery containers and napkin dispenser. Corpus made of chrome nickel steel 18/10, all-side removable Resopal facings. Granite shelf, 30 mm thick, for trays. With on top mounted CNS-Frame with 4 cutlery containers GN 1/4 and napkin dispenser. Mobile on 4 castors, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
95000/TB	800	600	500/1.200	2.984 €	D 9101

PL 95000 – Gläserregal PL 95000 – Shelf for glasses



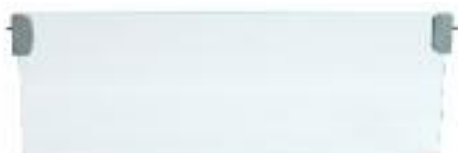
Gläserregal, 2-etagig.

Rahmengestell aus Chromnickelstahl. 2 Glasablagen sowie Seitenverglasung aus Sicherheitsglas.

Shelf for glasses, 2-tiers.

Frame structure made of chrome nickel steel. 2 glass shelves and sides made of security glass.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
95002/GR	800	650	885	1.587 €	B 5100
95003/GR	1.100	650	885	1.852 €	B 5101
95004/GR	1.500	650	885	2.082 €	B 5102
95005/GR	1.800	650	885	2.353 €	B 5103



Frontscheibe (Bediente Ausführung)
Front glass panel (serving design)

Frontverglasung: Bei bedienter Ausführung (kompl. mit Befestigungsmaterial) Front glass panel. Design for service (complete with fixing material)

Modell-Nr.	85002/F	85003/F	85004/F
Preis/Price	470 €	539 €	605 €
Art. Nr.	B 5050	B 5052	B 5054



Präsentation: Spiegelschiebetüren für bessere Optik
Presentation: mirror-sliding doors for better optics

Spiegel-Schiebetüren (an der Bedienseite)
Mirror-sliding doors (on operating side)

Modell-Nr.	85002/SP	85003/SP	85004/SP
Preis/Price	976 €	1.185 €	1.391 €
Art. Nr.	B 5041	B 5042	B 5043



Pultaufsatzrahmen: für GN-Behälter zur optimalen Präsentation der Speisen
Presentation frame: for GN-containers and optimum presentation of food

Pultaufsatzrahmen, nach vorne geneigt, CNS
Presentation frame, sloped forward, CNS

Modell-Nr.	85002/P	85003/P	85004/P
Preis/Price	500 €	534 €	587 €
Art. Nr.	B 5060	B 5062	B 5064



Pultaufsatzrahmen, anthrazitfarbig beschichtet: für 3 Wok-Pfannen
Presentation frame, laminated in anthracite colour: for 3 Wok-pans

Pultaufsatzrahmen, für Wok-Pfannen, anthrazitfarbig beschichtet
Presentation frame for wok-pans, laminated in anthracite colour

Modell-Nr.	85002/W	85003/W	85004/W
Preis/Price	672 €	707 €	757 €
Art. Nr.	B 5172	B 5170	B 5173



Crash-Eis-Einlegeboden
Crushed-ice shelf

Gelochter Einlegeboden für Kühlwanne
Perforated shelf for cooling basin

Modell-Nr.	85002/EB
Preis/Price	308 €
Art. Nr.	B 5070



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

Antihaftbeschichtete Platte, GN 1/1
Anti-adhesive coated plate, GN1/1

Modell-Nr.	85000/T
Preis/Price	254 €
Art. Nr.	B 5080

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

MehrpPreis/Optionen Additional Charge/Options

	Unterbau/Substructure								Inselunterbau/Isle-Substructure							
	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.	Preis/ Price	Art. Nr.
Aufsatz/Top	2 x 1/1		3 x 1/1		4 x 1/1		5 x 1/1		2 x 1/1		3 x 1/1		4 x 1/1		5 x 1/1	
Oberhitze zuschaltbar/ Top heat, separately switchable	serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard	
Oberhitze regelbar/ Top heat, adjustable	319 €	D1012	319 €	D1012	643 €	D1212	643 €	D1212	319 €	D1012	319 €	D1012	643 €	D1212	643 €	D1212
Kaltlichtstrahler zusätzlich/ Spot lights, additional	243 €	D1013	364 €	D1113	491 €	D1213	608 €	D1313	243 €	D1013	364 €	D1113	491 €	D1213	608 €	D1313
Frontscheibe aus Sicherheitsglas/ Front glass panel, security glass	470 €	D1011	539 €	D1111	605 €	D1211	675 €	D1311	470 €	D1011	539 €	D1111	605 €	D1211	675 €	D1311
Klappbarer Spiegel a.d. Bedienseite/fold-away mirror serving side	976 €	D1018	1.185 €	D1118	1.391 €	D1218	1.597 €	D1318	976 €	D1018	1.185 €	D1118	1.391 €	D1218	1.597 €	D1318
gelochter Einlegeboden, verstellbar/Perforated shelf, adjustable	308 €	D1042	362 €	D1142	412 €	D1242	549 €	D1342	308 €	D1042	362 €	D1142	412 €	D1242	549 €	D1342
Bain-marie/Bain-marie																
Wanne durchgehend beheizt/Basin continuously heated	serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard	
Wannen getrennt beheizt/Basins separately heated	341 €	D1014	574 €	D1114	806 €	D1214	–	–	341 €	D1014	574 €	D1114	806 €	D1214	–	–
Wanne für 100 mm tiefe Behälter/ Basins depth 100 mm	serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard	
Wanne für 200 mm tiefe Behälter/ Basins depth 200 mm	236 €	D1015	336 €	D1115	470 €	D1215	603 €	D1315	236 €	D1015	336 €	D1115	470 €	D1215	603 €	D1315
Unterbau/Substructure																
Verkleidung Resopal/ Resopal (formica)facing	serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard	
Verkleidung Echtholzde- kor/Wood-decor facing	550 €	D1021	608 €	D1121	675 €	D1221	734 €	D1321	827 €	D1033	920 €	D1133	1.007 €	D1233	1.099 €	D1333
Verkleidung CNS gelocht, hinterleuchtet/ CNS-Facing with backlit	1.147 €	D1022	1.238 €	D1122	1.321 €	D1222	1.406 €	D1322	1.719 €	D1023	1.858 €	D1123	1.987 €	D1223	2.107 €	D1323
Abdeckung Granit, mittlere Preisklasse/ Granite worktop medium price range	serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard	
Abdeckung Granit, hohe Preisklasse/Granit work- top, upper price range	237 €	D1020	311 €	D1120	406 €	D1220	477 €	D1320	319 €	D1031	412 €	D1131	529 €	D1231	621 €	D1331
Abdeckung gebogen als Tablettablage/ Worktop curved as tray support	serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard	
CNS-Rundrohr Tablett- rutsche/Tray support, made of CNS-tubes	306 €	D1019	400 €	D1119	585 €	D1219	608 €	D1319	608 €	D1030	796 €	D1130	1.038 €	D1230	1.223 €	D1330
Unterbau mit Grund- boden, offen/ Substructure with ground shelf, open	serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		–	–	–	–	–	–	–	–
2 Flügel Türen aus CNS/ 2 CNS-folding doors on serving side	326 €	D1025	359 €	D1125	411 €	D1225	463 €	D1325	serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard		serienmäßig/ standard	
CNS-Sockelblenden/ CNS-plinth panels	243 €	D1027	306 €	D1127	336 €	D1227	373 €	D1327	325 €	D1036	409 €	D1136	449 €	D1236	501 €	D1336
Neutralmodultisch/ Neutral modular desk																
Hustenschutz senkrecht Sicherheitsglas/Cough protection security glass	584 €	D1055	718 €	D1155	856 €	D1255	997 €	D1355	584 €	D1055	718 €	D1155	856 €	D1255	997 €	D1355
2 Steckdosen 230 V/ 2 sockets 230 V in substructure	391 €	D1076	391 €	D1076	391 €	D1076	391 €	D1076	391 €	D1076	391 €	D1076	391 €	D1076	391 €	D1076
Bohrung in der Deckplatte/drill in work- top for grommet	306 €	D1077	306 €	D1077	306 €	D1077	306 €	D1077	306 €	D1077	306 €	D1077	306 €	D1077	306 €	D1077

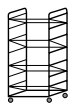
Getränkewagen verchromt und schwarz
Beverage trolley Chromium plated and black

Neu/New

Ausführung: Rahmenkonstruktion wahlweise aus verchromtem oder schwarzem Rundmaterial. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 125 mm Durchmesser, 2 davon feststellbar. Höhenabstand zwischen den Borden: 355 mm.

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



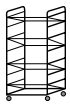
Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Kisten Crate capacity	Auflagerost Shelf measures	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Farbe/ Color	Preis/ Price	Art. Nr.
 SGW 04	4	940 x 390	1.080	570	840	verchromt/ Chromium plated	862 €	L 8001
SGW 04-S	4	940 x 390	1.080	570	840	schwarz/black	970 €	L 8004
SGW 08	8	940 x 390	1.080	570	1.630	verchromt/ Chromium plated	1.408 €	L 8002
SGW 08-S	8	940 x 390	1.080	570	1.630	schwarz/black	1.590 €	L 8005



Getränkewagen verchromt
Beverage trolley Chromium plated

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus verchromtem Rundmaterial. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 125 mm Durchmesser, 2 davon feststellbar. Höhenabstand zwischen den Borden: 355 mm.

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

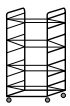
Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Kisten Crate capacity	Auflagerost Shelf measures	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis/ Price	Art. Nr.
 SGW 04/H	4	415 x 390	585	570	1.630	1.024 €	L 8010

Getränkewagen schwarz
Beverage trolley black

Neu/New

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus schwarzem Rundmaterial. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 125 mm Durchmesser, 2 davon feststellbar. Höhenabstand zwischen den Borden: 355 mm.

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

Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Kisten Crate capacity	Auflagerost Shelf measures	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis/ Price	Art. Nr.
 SGW 04/H-S	4	415 x 390	585	570	1.630	1.290 €	L 8003

► **Tablettwagen RTW GN 530 x 325 • Höhe: 1.450 mm**
Tray trolleys RTW GN 530 x 325 • Height 1.450 mm

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



Tablettwagen für Tablettgröße 530 x 325 mm – GN 1/1

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 107 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 530 x 325 mm – GN 1/1

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamin resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels). **Standard colours on page 107** (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	ohne Verkleidung without side walls		ohne Tür/en without door/s		mit Tür/en with door/s	
							Preis Price	Art. Nr.	Preis Price	Art. Nr.	Preis Price	Art. Nr.
	RTW 101	6	175	470	640	1.450	804 €	L 9101	908 €	L 1101	1.356 €	L 2101
	RTW 103	7	150	470	640	1.450	820 €	L 9103	923 €	L 1103	1.372 €	L 2103
	RTW 105	9	125	470	640	1.450	841 €	L 9105	945 €	L 1105	1.392 €	L 2105
	RTW 107	11	100	470	640	1.450	874 €	L 9107	977 €	L 1107	1.420 €	L 2107
	RTW 109	15	75	470	640	1.450	913 €	L 9109	1.016 €	L 1109	1.467 €	L 2109
	RTW 149	12	175	680	775	1.450	841 €	L 9149	945 €	L 1149	1.436 €	L 2149
	RTW 151	14	150	680	775	1.450	859 €	L 9151	963 €	L 1151	1.450 €	L 2151
	RTW 153	18	125	680	775	1.450	887 €	L 9153	990 €	L 1153	1.475 €	L 2153
	RTW 155	22	100	680	775	1.450	916 €	L 9155	1.019 €	L 1155	1.503 €	L 2155
	RTW 157	30	75	680	775	1.450	982 €	L 9157	1.086 €	L 1157	1.555 €	L 2157
	RTW 201	12	175	830	640	1.450	1.134 €	L 9201	1.238 €	L 1201	2.226 €	L 2201
	RTW 203	14	150	830	640	1.450	1.157 €	L 9203	1.261 €	L 1203	2.255 €	L 2203
	RTW 205	18	125	830	640	1.450	1.209 €	L 9205	1.312 €	L 1205	2.301 €	L 2205
	RTW 207	22	100	830	640	1.450	1.262 €	L 9207	1.365 €	L 1207	2.354 €	L 2207
	RTW 209	30	75	830	640	1.450	1.359 €	L 9209	1.462 €	L 1209	2.449 €	L 2209
	RTW 249	24	175	1.240	775	1.450	1.218 €	L 9249	1.322 €	L 1249		
	RTW 251	28	150	1.240	775	1.450	1.247 €	L 9251	1.351 €	L 1251		
	RTW 253	36	125	1.240	775	1.450	1.298 €	L 9253	1.401 €	L 1253		
	RTW 255	44	100	1.240	775	1.450	1.361 €	L 9255	1.465 €	L 1255		
	RTW 257	60	75	1.240	775	1.450	1.484 €	L 9257	1.588 €	L 1257		

Sonderausstattung/Zubehör

(Modell-Nr. RTW 101 bis Modell-Nr. 258, für die Seiten 94 und 95)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 101 to model-no. 258, for pages 94 and 95)

1 Rückwand aus melaminharzbeschichteter Platte

1 rear wall made of melamine resin laminated panel

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

2 Seitenwände (und Trennwand) aus Chromnickelstahl 18/10

statt melaminharzbeschichteter Platten

2 side walls (and separating wall) made of chrome nickel steel 18/10

instead of melamine resin laminated panels

Preis/Price	Art.Nr.	Preis/Price	Art.Nr.
140 €	L 1191	277 €	L 1291
189 €	L 1192	373 €	L 1292
277 €	L 1196	413 €	L 1296

► **Tablettwagen RTW GN 530 x 325 · Höhe: 1.650 mm**
Tray trolleys RTW GN 530 x 325 · Height 1.650 mm

SCHOLL

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



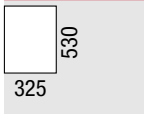
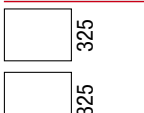
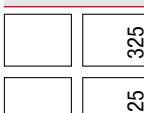
Tablettwagen für Tablettgröße 530 x 325 mm – GN 1/1

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 107 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 530 x 325 mm – GN 1/1

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamin resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels). **Standard colours on page 107** (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	ohne Verkleidung without side walls		ohne Tür/en without door/s		mit Tür/en with door/s	
							Preis Price	Art. Nr.	Preis Price	Art. Nr.	Preis Price	Art. Nr.
	RTW 102	7	175	470	640	1.650	841 €	L 9102	945 €	L 1102	1.411 €	L 2102
	RTW 104	9	150	470	640	1.650	874 €	L 9104	977 €	L 1104	1.440 €	L 2104
	RTW 106	10	125	470	640	1.650	876 €	L 9106	979 €	L 1106	1.461 €	L 2106
	RTW 108	13	100	470	640	1.650	913 €	L 9108	1.016 €	L 1108	1.487 €	L 2108
	RTW 110	18	75	470	640	1.650	959 €	L 9110	1.063 €	L 1110	1.534 €	L 2110
	RTW 150	14	175	680	775	1.650	887 €	L 9150	990 €	L 1150	1.495 €	L 2150
	RTW 152	18	150	680	775	1.650	916 €	L 9152	1.019 €	L 1152	1.527 €	L 2152
	RTW 154	20	125	680	775	1.650	934 €	L 9154	1.037 €	L 1154	1.534 €	L 2154
	RTW 156	26	100	680	775	1.650	970 €	L 9156	1.073 €	L 1156	1.579 €	L 2156
	RTW 158	36	75	680	775	1.650	1.032 €	L 9158	1.135 €	L 1158	1.635 €	L 2158
	RTW 202	14	175	830	640	1.650	1.204 €	L 9202	1.307 €	L 1202	2.272 €	L 2202
	RTW 204	18	150	830	640	1.650	1.256 €	L 9204	1.360 €	L 1204	2.324 €	L 2204
	RTW 206	20	125	830	640	1.650	1.277 €	L 9206	1.381 €	L 1206	2.347 €	L 2206
	RTW 208	26	100	830	640	1.650	1.352 €	L 9208	1.455 €	L 1208	2.426 €	L 2208
	RTW 210	36	75	830	640	1.650	1.453 €	L 9210	1.557 €	L 1210	2.428 €	L 2210
	RTW 250	28	175	1.240	775	1.650	1.291 €	L 9250	1.394 €	L 1250		
	RTW 252	36	150	1.240	775	1.650	1.352 €	L 9252	1.455 €	L 1252		
	RTW 254	40	125	1.240	775	1.650	1.378 €	L 9254	1.481 €	L 1254		
	RTW 256	52	100	1.240	775	1.650	1.468 €	L 9256	1.571 €	L 1256		
	RTW 258	72	75	1.240	775	1.650	1.588 €	L 9258	1.691 €	L 1258		

Sonderausstattung/Zubehör

(Modell-Nr. RTW 101 bis Modell-Nr. 258, für die Seiten 94 und 95)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 101 to model-no. 258, for pages 94 and 95)

		je Stück/per piece	
		Preis/Price	Art.Nr.
	Fahrgriff/ Pushbar	76 €	L 4106
	Aufsatzkorb Größe 1 für Modell-Nr. RTW 101 bis Modell-Nr. RTW 110 und für Modell-Nr. RTW 201 bis Modell-Nr. RTW 210/Top basket size 1 for model-no. RTW 101 to model-no. RTW 110 and for model-no. RTW 201 to model-no. RTW 210	109 €	L 4102
	Aufsatzkorb Größe 2 für Modell-Nr. RTW 149 bis Modell-Nr. RTW 158 und für Modell-Nr. RTW 249 bis Modell-Nr. RTW 258/Top basket size 2 for model-no. RTW 149 to model-no. RTW 158 and for model-no. RTW 249 to model-no. RTW 258	120 €	L 4103

► **Tablettwagen RTW EN 530 x 370 • Höhe: 1.450 mm**
Tray trolleys RTW EN 530 x 370 • Height 1.450 mm

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



Tablettwagen für Tablettgröße 530 x 370 mm – EN

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 107 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 530 x 370 mm – EN

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).
Standard colours on page 107 (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	ohne Verkleidung without side walls		ohne Tür/en without door/s		mit Tür/en with door/s	
							Preis Price	Art. Nr.	Preis Price	Art. Nr.	Preis Price	Art. Nr.
	RTW 125	6	175	520	640	1.450	804 €	L 9125	908 €	L 1125	1.370 €	L 2125
	RTW 127	7	150	520	640	1.450	817 €	L 9127	920 €	L 1127	1.387 €	L 2127
	RTW 129	9	125	520	640	1.450	840 €	L 9129	944 €	L 1129	1.403 €	L 2129
	RTW 131	11	100	520	640	1.450	874 €	L 9131	977 €	L 1131	1.429 €	L 2131
	RTW 133	15	75	520	640	1.450	913 €	L 9133	1.016 €	L 1133	1.485 €	L 2133
	RTW 161	12	175	680	860	1.450	874 €	L 9161	977 €	L 1161	1.461 €	L 2161
	RTW 163	14	150	680	860	1.450	890 €	L 9163	994 €	L 1163	1.473 €	L 2163
	RTW 165	18	125	680	860	1.450	913 €	L 9165	1.016 €	L 1165	1.501 €	L 2165
	RTW 167	22	100	680	860	1.450	939 €	L 9167	1.042 €	L 1167	1.534 €	L 2167
	RTW 169	30	75	680	860	1.450	1.013 €	L 9169	1.117 €	L 1169	1.606 €	L 2169
	RTW 225	12	175	920	640	1.450	1.145 €	L 9225	1.248 €	L 1225	1.990 €	L 2225
	RTW 227	14	150	920	640	1.450	1.165 €	L 9227	1.269 €	L 1227	2.014 €	L 2227
	RTW 229	18	125	920	640	1.450	1.216 €	L 9229	1.320 €	L 1229	2.052 €	L 2229
	RTW 231	22	100	920	640	1.450	1.271 €	L 9231	1.374 €	L 1231	2.096 €	L 2231
	RTW 233	30	75	920	640	1.450	1.368 €	L 9233	1.472 €	L 1233	2.185 €	L 2233

Sonderausstattung/Zubehör

(Modell-Nr. RTW 125 bis Modell-Nr. 234, für die Seiten 96 und 97)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 125 to model-no. 234, for pages 96 and 97)

1 Rückwand aus melaminharzbeschichteter Platte

1 rear wall made of melamine resin laminated panel

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

2 Seitenwände (und Trennwand) aus Chromnickelstahl 18/10

statt melaminharzbeschichteter Platten

2 side walls (and separating walls) made of chrome nickel steel 18/10

instead of melamine resin laminated panels

			
Preis/Price	Art.Nr.	Preis/Price	Art.Nr.
140 €	L 1191	277 €	L 1291
189 €	L 1192	373 €	L 1292
277 €	L 1196	413 €	L 1296

► **Tablettwagen RTW EN 530 x 370 • Höhe: 1.650 mm**
Tray trolleys RTW EN 530 x 370 • Height 1.650 mm

SCHOLL

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



Tablettwagen für Tablettgröße 530 x 370 mm – EN

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 107 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 530 x 370 mm – EN

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- und front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

Standard colours on page 107 (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	ohne Verkleidung without side walls		ohne Tür/en without door/s		mit Tür/en with door/s	
							Preis Price	Art. Nr.	Preis Price	Art. Nr.	Preis Price	Art. Nr.
	RTW 126	7	175	520	640	1.650	841 €	L 9126	945 €	L 1126	1.423 €	L 2126
	RTW 128	9	150	520	640	1.650	874 €	L 9128	977 €	L 1128	1.454 €	L 2128
	RTW 130	10	125	520	640	1.650	876 €	L 9130	979 €	L 1130	1.462 €	L 2130
	RTW 132	13	100	520	640	1.650	913 €	L 9132	1.016 €	L 1132	1.495 €	L 2132
	RTW 134	18	75	520	640	1.650	959 €	L 9134	1.063 €	L 1134	1.546 €	L 2134
	RTW 162	14	175	680	860	1.650	909 €	L 9162	1.012 €	L 1162	1.520 €	L 2162
	RTW 164	18	150	680	860	1.650	948 €	L 9164	1.052 €	L 1164	1.554 €	L 2164
	RTW 166	20	125	680	860	1.650	956 €	L 9166	1.060 €	L 1166	1.568 €	L 2166
	RTW 168	26	100	680	860	1.650	1.009 €	L 9168	1.113 €	L 1168	1.617 €	L 2168
	RTW 170	36	75	680	860	1.650	1.071 €	L 9170	1.175 €	L 1170	1.675 €	L 2170
	RTW 226	14	175	920	640	1.650	1.209 €	L 9226	1.312 €	L 1226	2.054 €	L 2226
	RTW 228	18	150	920	640	1.650	1.262 €	L 9228	1.365 €	L 1228	2.128 €	L 2228
	RTW 230	20	125	920	640	1.650	1.278 €	L 9230	1.382 €	L 1230	2.142 €	L 2230
	RTW 232	26	100	920	640	1.650	1.359 €	L 9232	1.462 €	L 1232	2.209 €	L 2232
	RTW 234	36	75	920	640	1.650	1.459 €	L 9234	1.563 €	L 1234	2.300 €	L 2234

Sonderausstattung/Zubehör
(Modell-Nr. RTW 125 bis Modell-Nr. 234, für die Seiten 96 und 97)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 125 to model-no. 234, for pages 96 and 97)

	je Stück/per piece	
Fahrgriff/ Pushbar	76 €	L 4106
Aufsatzkorb Größe 1 für Modell-Nr. RTW 125 bis Modell-Nr. RTW 134 und für Modell-Nr. RTW 225 bis Modell-Nr. RTW 234/ Top basket size 1 for model-no. RTW 125 to model-no. RTW 134 and for model-no. RTW 225 to model-no. RTW 234	109 €	L 4102
Aufsatzkorb Größe 2 für Modell-Nr. RTW 161 bis Modell-Nr. RTW 170 Top basket size 2 for model-no. RTW 161 to model-no. RTW 170	120 €	L 4103

► **Tablettwagen RTW Universal 460 x 344 • Höhe: 1.450 mm**
Tray trolleys RTW Universal 460 x 344 • Height 1.450 mm

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



Tablettwagen für Tablettgröße 460 x 344 mm – Universal

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 107 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 460 x 344 mm – Universal

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels). **Standard colours on page 107** (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	ohne Verkleidung without side walls		ohne Tür/en without door/s		mit Tür/en with door/s	
							Preis Price	Art. Nr.	Preis Price	Art. Nr.	Preis Price	Art. Nr.
	RTW 111	6	175	490	570	1.450	850 €	L 9111	953 €	L 1111	1.469 €	L 2111
	RTW 113	7	150	490	570	1.450	863 €	L 9113	967 €	L 1113	1.495 €	L 2113
	RTW 115	9	125	490	570	1.450	898 €	L 9115	1.002 €	L 1115	1.529 €	L 2115
	RTW 117	11	100	490	570	1.450	936 €	L 9117	1.039 €	L 1117	1.568 €	L 2117
	RTW 119	15	75	490	570	1.450	1.004 €	L 9119	1.107 €	L 1119	1.648 €	L 2119
	RTW 137	12	175	610	860	1.450	861 €	L 9137	965 €	L 1137	1.463 €	L 2137
	RTW 139	14	150	610	860	1.450	883 €	L 9139	986 €	L 1139	1.476 €	L 2139
	RTW 141	18	125	610	860	1.450	907 €	L 9141	1.010 €	L 1141	1.507 €	L 2141
	RTW 143	22	100	610	860	1.450	939 €	L 9143	1.042 €	L 1143	1.541 €	L 2143
	RTW 145	30	75	610	860	1.450	1.002 €	L 9145	1.105 €	L 1145	1.601 €	L 2145
	RTW 211	12	175	870	570	1.450	1.122 €	L 9211	1.225 €	L 1211	2.163 €	L 2211
	RTW 213	14	150	870	570	1.450	1.150 €	L 9213	1.253 €	L 1213	2.195 €	L 2213
	RTW 215	18	125	870	570	1.450	1.192 €	L 9215	1.296 €	L 1215	2.226 €	L 2215
	RTW 217	22	100	870	570	1.450	1.243 €	L 9217	1.347 €	L 1217	2.280 €	L 2217
	RTW 219	30	75	870	570	1.450	1.343 €	L 9219	1.447 €	L 1219	2.378 €	L 2219

Sonderausstattung/Zubehör

(Modell-Nr. RTW 111 bis Modell-Nr. 220, für die Seiten 98 und 99)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 111 to model-no. 220, for pages 98 and 99)

1 Rückwand aus melaminharzbeschichteter Platte

1 rear wall made of melamine resin laminated panel

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

2 Seitenwände (und Trennwand) aus Chromnickelstahl 18/10

statt melaminharzbeschichteter Platten

2 side walls (and separating walls) made of chrome nickel steel 18/10

instead of melamine resin laminated panels

			
Preis/Price	Art.Nr.	Preis/Price	Art.Nr.
140 €	L 1191	277 €	L 1291
189 €	L 1192	373 €	L 1292
277 €	L 1196	413 €	L 1296

► **Tablettwagen RTW Universal 460 x 344 • Höhe: 1.650 mm** –
Tray trolleys RTW Universal 460 x 344 • Height 1.650 mm

SCHOLL

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



Tablettwagen für Tablettgröße 460 x 344 mm – Universal

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Standardfarben siehe Seite 107 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 460 x 344 mm – Universal

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable. Also available with acrylic glass doors (completely faced with melamine panels).

Standard colours on page 107 (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	ohne Verkleidung without side walls		ohne Tür/en without door/s		mit Tür/en with door/s	
							Preis Price	Art. Nr.	Preis Price	Art. Nr.	Preis Price	Art. Nr.
	RTW 112	7	175	490	570	1.650	877 €	L 9112	980 €	L 1112	1.504 €	L 2112
	RTW 114	9	150	490	570	1.650	913 €	L 9114	1.016 €	L 1114	1.543 €	L 2114
	RTW 116	10	125	490	570	1.650	930 €	L 9116	1.034 €	L 1116	1.566 €	L 2116
	RTW 118	13	100	490	570	1.650	982 €	L 9118	1.086 €	L 1118	1.624 €	L 2118
	RTW 120	18	75	490	570	1.650	1.068 €	L 9120	1.172 €	L 1120	1.721 €	L 2120
	RTW 138	14	175	610	860	1.650	907 €	L 9138	1.010 €	L 1138	1.491 €	L 2138
	RTW 140	18	150	610	860	1.650	936 €	L 9140	1.039 €	L 1140	1.526 €	L 2140
	RTW 142	20	125	610	860	1.650	954 €	L 9142	1.058 €	L 1142	1.534 €	L 2142
	RTW 144	26	100	610	860	1.650	996 €	L 9144	1.099 €	L 1144	1.581 €	L 2144
	RTW 146	36	75	610	860	1.650	1.061 €	L 9146	1.164 €	L 1146	1.645 €	L 2146
	RTW 212	14	175	870	570	1.650	1.157 €	L 9212	1.261 €	L 1212	2.266 €	L 2212
	RTW 214	18	150	870	570	1.650	1.208 €	L 9214	1.311 €	L 1214	2.313 €	L 2214
	RTW 216	20	125	870	570	1.650	1.226 €	L 9216	1.330 €	L 1216	2.329 €	L 2216
	RTW 218	26	100	870	570	1.650	1.300 €	L 9218	1.403 €	L 1218	2.408 €	L 2218
	RTW 220	36	75	870	570	1.650	1.397 €	L 9220	1.501 €	L 1220	2.502 €	L 2220

Sonderausstattung/Zubehör
(Modell-Nr. RTW 111 bis Modell-Nr. 220, für die Seiten 98 und 99)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 111 to model-no. 220, for pages 98 and 99)

		je Stück/per piece	
		Preis/Price	Art.Nr.
	Fahrgriff/ Pushbar	76 €	L 4106
	Aufsatzkorb verchromt für Modell-Nr. RTW 111 bis Modell-Nr. RTW 120 und für Modell-Nr. RTW 211 bis Modell-Nr. RTW 220/Top basket chromium plated for model-no. RTW 111 to model-no. RTW 120 and for model-no. RTW 211 to model-no. RTW 220	109 €	L 8203
	Aufsatzkorb Größe 2 für Modell-Nr. RTW 137 bis Modell-Nr. RTW 146 Top basket size 2 for model-no. RTW 137 to model-no. RTW 146	120 €	L 4103

► **Tablettwagen RTW GN 530 x 325 und EN 530 x 370 • Höhe: 1.450 mm**
Tray trolleys RTW GN 530 x 325 and EN 530 x 370 • Height 1.450 mm

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



Black
is
beautiful

Tablettwagen für Tablettgröße **GN 530 x 325 und EN 530 x 370**

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus schwarz eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar.

Standardfarben siehe Seite 107 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size **GN 530 x 325 und EN 530 x 370**

Design: Frame structure made of black anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable.

Standard colours on page 107 (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis ohne Tür/en Price without door/s		
									
 530	GN	RTW 101-S	6	175	470	640	1.450	1.082 €	L 1101-S
		RTW 103-S	7	150	470	640	1.450	1.099 €	L 1103-S
		RTW 105-S	9	125	470	640	1.450	1.126 €	L 1105-S
		RTW 107-S	11	100	470	640	1.450	1.167 €	L 1107-S
		RTW 109-S	15	75	470	640	1.450	1.212 €	L 1109-S
 325	GN	RTW 149-S	12	175	680	775	1.450	1.126 €	L 1149-S
		RTW 151-S	14	150	680	775	1.450	1.146 €	L 1151-S
		RTW 153-S	18	125	680	775	1.450	1.180 €	L 1153-S
		RTW 155-S	22	100	680	775	1.450	1.217 €	L 1155-S
		RTW 157-S	30	75	680	775	1.450	1.294 €	L 1157-S
 530	GN	RTW 201-S	12	175	830	640	1.450	1.475 €	L 1201-S
		RTW 203-S	14	150	830	640	1.450	1.502 €	L 1203-S
		RTW 205-S	18	125	830	640	1.450	1.565 €	L 1205-S
		RTW 207-S	22	100	830	640	1.450	1.627 €	L 1207-S
		RTW 209-S	30	75	830	640	1.450	1.741 €	L 1209-S
 530	EN	RTW 125-S	6	175	520	640	1.450	1.082 €	L 1125-S
		RTW 127-S	7	150	520	640	1.450	1.096 €	L 1127-S
		RTW 129-S	9	125	520	640	1.450	1.125 €	L 1129-S
		RTW 131-S	11	100	520	640	1.450	1.167 €	L 1131-S
		RTW 133-S	15	75	520	640	1.450	1.212 €	L 1133-S
 370	EN	RTW 161-S	12	175	680	860	1.450	1.167 €	L 1161-S
		RTW 163-S	14	150	680	860	1.450	1.183 €	L 1163-S
		RTW 165-S	18	125	680	860	1.450	1.212 €	L 1165-S
		RTW 167-S	22	100	680	860	1.450	1.240 €	L 1167-S
		RTW 169-S	30	75	680	860	1.450	1.330 €	L 1169-S
 530	EN	RTW 225-S	12	175	920	640	1.450	1.488 €	L 1225-S
		RTW 227-S	14	150	920	640	1.450	1.511 €	L 1227-S
		RTW 229-S	18	125	920	640	1.450	1.574 €	L 1229-S
		RTW 231-S	22	100	920	640	1.450	1.637 €	L 1231-S
		RTW 233-S	30	75	920	640	1.450	1.756 €	L 1233-S

Sonderausstattung/Zubehör

(Modell-Nr. RTW 101-S bis Modell-Nr. 233-S, für die Seiten 100 und 101)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 101-S to model-no. 233-S, for pages 100 and 101)

1 Rückwand aus melaminharzbeschichteter Platte

1 rear wall made of melamine resin laminated panel

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

2 Seitenwände (und Trennwand) aus Chromnickelstahl 18/10

statt melaminharzbeschichteter Platten

2 side walls (and separating walls) made of chrome nickel steel 18/10

instead of melamine resin laminated panels

Preis/Price	Art.Nr.	Preis/Price	Art.Nr.
140 €	L 1191	277 €	L 1291
189 €	L 1192	373 €	L 1292
277 €	L 1196	413 €	L 1296

Black
is
beautiful

Standardfarben siehe Seite 107 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Standard colours on page 107 (Please specify colour of side walls in your order)

120 €	L 4103
-------	--------

► **Tablettwagen RTW GN 530 x 325 und EN 530 x 370 • Höhe: 1.650 mm**
Tray trolleys RTW GN 530 x 325 and EN 530 x 370 • Height 1.650 mm

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



Black
is
beautiful

Tablettwagen für Tablettgröße **GN 530 x 325 und EN 530 x 370**

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus schwarz eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus Edelstahl. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar.

Standardfarben siehe Seite 107 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size **GN 530 x 325 und EN 530 x 370**

Design: Frame structure made of black anodized special light metal-profiles, side walls and separating walls made of melamine resin laminated panels, completely surrounded by U-profile. Rear- and front side open. Tray supports made of chrome nickel steel. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding bumpers, 2 of them lockable.

Standard colours on page 107 (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tabletts Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis ohne Tür/en Price without door/s	Art. Nr.
530 325	GN	RTW 102-S	7	175	470	640	1.126 €	L 1102-S
		RTW 104-S	9	150	470	640	1.167 €	L 1104-S
		RTW 106-S	10	125	470	640	1.170 €	L 1106-S
		RTW 108-S	13	100	470	640	1.212 €	L 1108-S
		RTW 110-S	18	75	470	640	1.269 €	L 1110-S
325 325	GN	RTW 150-S	14	175	680	775	1.180 €	L 1150-S
		RTW 152-S	18	150	680	775	1.217 €	L 1152-S
		RTW 154-S	20	125	680	775	1.235 €	L 1154-S
		RTW 156-S	26	100	680	775	1.242 €	L 1156-S
		RTW 158-S	36	75	680	775	1.354 €	L 1158-S
530 325	GN	RTW 202-S	14	175	830	640	1.556 €	L 1202-S
		RTW 204-S	18	150	830	640	1.622 €	L 1204-S
		RTW 206-S	20	125	830	640	1.645 €	L 1206-S
		RTW 208-S	26	100	830	640	1.733 €	L 1208-S
		RTW 210-S	36	75	830	640	1.857 €	L 1210-S
530 370	EN	RTW 126-S	7	175	520	640	1.126 €	L 1126-S
		RTW 128-S	9	150	520	640	1.167 €	L 1128-S
		RTW 130-S	10	125	520	640	1.170 €	L 1130-S
		RTW 132-S	13	100	520	640	1.212 €	L 1132-S
		RTW 134-S	18	75	520	640	1.269 €	L 1134-S
370 370	EN	RTW 162-S	14	175	680	860	1.209 €	L 1162-S
		RTW 164-S	18	150	680	860	1.254 €	L 1164-S
		RTW 166-S	20	125	680	860	1.264 €	L 1166-S
		RTW 168-S	26	100	680	860	1.326 €	L 1168-S
		RTW 170-S	36	75	680	860	1.400 €	L 1170-S
530 370	EN	RTW 226-S	14	175	920	640	1.565 €	L 1226-S
		RTW 228-S	18	150	920	640	1.627 €	L 1228-S
		RTW 230-S	20	125	920	640	1.646 €	L 1230-S
		RTW 232-S	26	100	920	640	1.741 €	L 1232-S
		RTW 234-S	36	75	920	640	1.864 €	L 1234-S

Sonderausstattung/Zubehör

(Modell-Nr. RTW 102-S bis Modell-Nr. 234-S, für die Seiten 102 und 103)

Special design/Accessories

(Model-no. RTW 102-S to model-no. 234-S, for pages 102 and 103)

1 Rückwand aus melaminharzbeschichteter Platte

1 rear wall made of melamine resin laminated panel

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

2 Seitenwände (und Trennwand) aus Chromnickelstahl 18/10

statt melaminharzbeschichteter Platten

2 side walls (and separating walls) made of chrome nickel steel 18/10

instead of melamine resin laminated panels

Preis/Price	Art.Nr.	Preis/Price	Art.Nr.
140 €	L 1191	277 €	L 1291
189 €	L 1192	373 €	L 1292
277 €	L 1196	413 €	L 1296

Black
is
beautiful

Standardfarben siehe Seite 107 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Standard colours on page 107 (Please specify colour of side walls in your order)

103

► **Tablettwagen RTW Trapeztablets 480 x 340 • Höhe: 1.450 und 1.650 mm**
Tray trolleys RTW trapezium-trays 480 x 340 • Height 1.450 and 1.650 mm

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



Tablettwagen für Trapeztablets 480 x 340 mm Trapez

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum im U-Profil eingefasst. Tablettauflagen aus Kunststoff-U-Profil-Winkel. Tablettwagen mit 1 bzw. 2 Einschubfächern. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar.
Standardfarben siehe Seite 107 (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Tray trolleys for tray size 480 x 340 mm Trapez

Design: Frame structure made of anodized special light-metal-profiles, side walls made of melamine resin laminated, completely bordered with U-profile. Tray supports made of angular plastic U-profile. Tray trolleys with 1 or 2 racks. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding rolls, 2 of them lockable.

Standard colours on page 107 (Please specify colour of side walls in your order)

Einschub/ Abteile Slide-in/ compartments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tablets Tray capacity	Höhenabstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis ohne Tür/en Price without door/s	
							Preis/Price	Art. Nr.
 480 340 Inkl. Rückwand/ incl. rear wall	RTW 073	7	175	615	450	1.450	1.394 €	L 1073
	RTW 075	8	150	615	450	1.450	1.416 €	L 1075
	RTW 077	9	125	615	450	1.450	1.460 €	L 1077
	RTW 079	12	100	615	450	1.450	1.508 €	L 1079
	RTW 081	16	75	615	450	1.450	1.596 €	L 1081
 480 340	RTW 173	14	175	615	805	1.450	1.667 €	L 1173
	RTW 175	16	150	615	805	1.450	1.691 €	L 1175
	RTW 177	18	125	615	805	1.450	1.745 €	L 1177
	RTW 179	24	100	615	805	1.450	1.796 €	L 1179
	RTW 181	32	75	615	805	1.450	1.900 €	L 1181
 480 340 Inkl. Rückwand/ incl. rear wall	RTW 074	8	175	615	450	1.650	1.442 €	L 1074
	RTW 076	9	150	615	450	1.650	1.475 €	L 1076
	RTW 078	11	125	615	450	1.650	1.497 €	L 1078
	RTW 080	13	100	615	450	1.650	1.569 €	L 1080
	RTW 082	18	75	615	450	1.650	1.684 €	L 1082
 480 340	RTW 174	16	175	615	805	1.650	1.731 €	L 1174
	RTW 176	18	150	615	805	1.650	1.764 €	L 1176
	RTW 178	22	125	615	805	1.650	1.783 €	L 1178
	RTW 180	26	100	615	805	1.650	1.860 €	L 1180
	RTW 182	36	75	615	805	1.650	1.992 €	L 1182

Zubehör/Accessories

(Modell-Nr. RTW 073 bis Modell-Nr. 182)/(Model-no. RTW 073 to model-no. RTW 182)	Preis/Price	Art. Nr.
Fahrgriff/Pushbar	je Stück/per piece 76 €	L 4106
Aufsatzkorb Größe 1 - 340 x 500 x 75 mm für Modell-Nr. RTW 073 bis Modell-Nr. RTW 082 Top basket size 1 - 340 x 500 x 75 mm for model-no. RTW 073 to model-no. RTW 082	je Stück/per piece 109 €	L 4102
Aufsatzkorb Größe 2 - 465 x 600 x 75 mm für Modell-Nr. RTW 173 bis Modell-Nr. RTW 182 Top basket size 2 - 465 x 600 x 75 mm for model-no. RTW 173 to model-no. RTW 182	je Stück/per piece 120 €	L 4103
Seitenwände aus Chromnickelstahl 18/10 statt melaminharzbeschichteter Platten Side walls made of chrome nickel steel 18/10 instead of melamine resin laminated panels	277 €	L 1196



Regalwagen für GN-/EN-Tablets und GN-Einsätze Shelf trolleys for GN-/EN-trays and GN-insets

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, allseitig offen. Tablettauflagen aus Chromnickelstahl 18/10. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen von 125 mm Durchmesser mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar.

Design: Frame structure made of anodized special light-metal-profiles, without side panels. Tray support made of chrome nickel steel 18/10. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors with distance holding rolls, 2 of them lockable.

Einschub/ Abteile Slide-in/ compart- ments	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen Tablets Tray capacity	Höhen- abstand Height distance	Länge Length	Tiefe Depth	Höhe Height	Preis/ Price	Art. Nr.
325 530	530 x 325 mm							
	403	9	120	470	620	1.450	1.231 €	L 3403
	404	11	120	470	620	1.650	1.262 €	L 3404
530 325	530 x 325 mm							
	419	18	120	655	735	1.450	1.256 €	L 3419
	420	22	120	655	735	1.650	1.297 €	L 3420
370 530	530 x 370 mm							
	411	9	120	515	620	1.450	1.232 €	L 3411
	412	11	120	515	620	1.650	1.270 €	L 3412
530 370	530 x 370 mm							
	423	18	120	655	825	1.450	1.262 €	L 3423
	424	22	120	655	825	1.650	1.333 €	L 3424
460 344	460 x 344 mm							
	415	18	120	585	785	1.450	1.233 €	L 3415
	416	22	120	585	785	1.650	1.270 €	L 3416

► Tablettwagen TWE Tray trolleys TWE

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



Ausführung: Rahmenkonstruktion aus Chromnickelstahl-Vierkantrrohr 25 x 25 mm, ringsum verschweißt. Tablettauflagen aus Chromnickelstahl-Winkeln. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen, 2 davon feststellbar. Abweisrollen an den 4 Wagenecken. Höhenabstand der Tablettauflagen 125 mm. Auch komplett mit Edelstahltür/en lieferbar (Edelstahlverkleidung allseitig geschlossen).

Design: Frame structure made of chrome nickel steel square tubes 25 x 25 mm, completely welded. Tray supports made of chrome nickel steel angle material. Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors. 2 of them lockable. 4 distance holding bumpers. Height distance of tray supports 125 mm. Also available with stainless steel doors (stainless steel facing closed all around).

Modell-Nr.	L	T/D	H	für 11 Tablette for 11 trays	Preis ohne Tür(en) Price without	Art. Nr.	Preis mit Tür(en) Price with	Art. Nr.
					door(s)		door(s)	
TWE 1060	470	640	1.650	530 x 325	1.483 €	K 0104	2.827 €	K 0117
TWE 1300	520	640	1.650	530 x 370	1.544 €	K 0105	2.891 €	K 0118
TWE 1460	490	570	1.650	460 x 344	1.615 €	K 0106	2.957 €	K 0119

Edelstahl-Tablettwagen TWE, 2 Abteile Stainless steel tray trolleys, 2 compartments



Ausführung: wie Tablettwagen TWE, 1 Abteil

Design: such as tray trolleys TWE, 1 compartment

Modell-Nr.	L	T/D	H	für 22 Tablette for 22 trays	Preis ohne Tür/en Price without	Art. Nr.	Preis mit Tür/en Price with	Art. Nr.
					door/s		door(s)	
TWE 2060	830	640	1.650	2 x 530 x 325	1.952 €	K 0501	3.991 €	K 0510
TWE 2300	920	640	1.650	2 x 530 x 370	2.013 €	K 0502	4.013 €	K 0512
TWE 2460	870	570	1.650	2 x 460 x 344	1.987 €	K 0503	3.982 €	K 0513

Edelstahl-Tablettwagen TWE, 3 Abteile Stainless steel tray trolleys TWE, 3 compartments



Ausführung: wie Tablettwagen TWE, 1 Abteil

Design: such as tray trolleys TWE, 1 compartment

Modell-Nr.	L	T/D	H	für 33 Tablette for 33 trays	Preis ohne Tür/en Price without	Art. Nr.	Preis mit Tür/en Price with	Art. Nr.
					door/s		door(s)	
TWE 3060	1.200	640	1.650	3 x 530 x 325	2.520 €	K 0701	5.992 €	K 0710
TWE 3300	1.330	640	1.650	3 x 530 x 370	2.680 €	K 0702	6.153 €	K 0712
TWE 3460	1.260	570	1.650	3 x 460 x 344	2.645 €	K 0703	6.123 €	K 0713

Zubehör für Tablettwagen TWE/Accessories for tray-trolleys TWE

Seitenwände in Chromnickelstahl/Side walls made of chrome nickel steel	Preis/Price	Art. Nr.
Rückwand in Chromnickelstahl, je Abteil/Rear wall made of chrome nickel steel, per compartment	334 €	K 0802
Aufsatzkorb (L 320 mm, T 470 mm, H 90 mm), verchromt, ohne Unterteilung Top basket (L 320 mm, D 470 mm, H 90 mm), chromium plated without dividers	193 €	K 0814
	109 €	L 8203
Fahrgriff/ Pushbar	79 €	K 0821



Besteck- und Tablett-Ausgabewagen AGW 504
Cutlery- and tray-distribution trolley AGW 504

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, melaminharzbeschichtete Holz-Seitenwände im U-Profil eingefasst, Besteckköcher-Aufsatz mit Serviettenspender für maximal 300 Servietten der Größe 90 x 130 mm, (575 x 295 x 210 mm). Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen von 125 mm Durchmesser, 2 davon mit Feststellern. Abweisrollen an den 4 Wagenecken. Lichte Innenmaße des Wagens: 570 x 325 x 650 mm.

Standardfarben (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side walls melamine resin laminated, panels completely surrounded by U-profile, on top cutlery container with napkin dispenser for 300 napkins with a size of 90 x 130 mm (575 x 295 x 210 mm). Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors, 2 of them lockable. 4 edges of trolley with distance holding rolls. Clear inside dimension of trolley: 570 x 325 x 650 mm.

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

Modell-Nr.	L	T/D	H		Preis/Price	Art.Nr.
AGW 504	725	425	905	Melamin-Seitenwände melamine side walls	1.091 €	L 0504



Besteck- und Tablett-Ausgabewagen AGW 507
Cutlery- and tray-distribution trolley AGW 507

Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, melaminharzbeschichtete Holz-Seitenwände und Rückwand im U-Profil eingefasst, Besteckköcher-Aufsatz mit Servietten-spender für maximal 300 Servietten der Größe 90 x 130 mm, (575 x 295 x 210 mm). Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen von 125 mm Durchmesser, 2 davon mit Feststellern. Abweisrollen an den 4 Wagenecken.

Standardfarben (Bei Bestellung bitte Farbe der Seitenwände angeben)

Design: Frame structure made of anodized special light metal-profiles, side and rear walls resin laminated, panels completely surrounded by U-profile, on top cutlery container with napkin dispenser for 300 napkins with a size of 90 x 130 mm (575 x 295 x 210 mm). Mounted on 4 corrosion protected, ball bearing castors, 2 of them lockable. 4 edges of trolley with distance holding rolls.

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

Modell-Nr.	L	T/D	H		Preis/Price	Art. Nr.
AGW 507	725	425	1.250	Melamin-Seitenwände + Rückwand melamine side walls + rear wall	1.418 €	L 0507

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



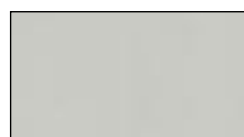
weiß/white



beige/beige



bavaria-buche/bavaria-beech



lichtgrau/light-grey



bergahorn/sycamore



paloma-denim/paloma-denim



beton dunkel/dark concrete



beton hell/light concrete



schwarz/black



buche dunkel/dark beech

Farbmuster ähnlich. Original-Muster auf Anfrage./Colour patterns may differ. Original colour patterns on request.

Zubehör Tablettwagen (Mehrpreis)/Accessories tray trolleys (additional charge)

Edelstahlrollen, 1 Satz, CNS 18/10, 4 Lenkrollen (2 feststellbar), Ø 125 mm stainless steel castors, 1 set, 18/10, 4 castors (2 lockable), Ø 125 mm	191 €	L 4108
Vollgummilenkrollen, 1 Satz, 4 Lenkrollen (2 feststellbar), Ø 150 mm solid rubber castors, 1 set, 4 castors (2 lockable), Ø 150 mm	227 €	L 4109
Durchschubsicherung, Preis je Abteil/protection against pushing trough, Price per compartment	97 €	
CNS-Wanne zum Einhängen in den unteren oder oberen Rahmen. Preis je Abteil/ CNS basin to hang on the top rail. Price per compartment	286 €	
Sonderanfertigungen und Sonderdekor auf Anfrage/custom made design or colours on request		

► Tablett Trays

Tabletts – 5 Jahre Garantie Trays – 5 years guarantee

Ausführung: glasfaserverstärkter Polyester, temperaturbeständig von –50 °C bis +140 °C, absolut spülmaschinenfest, unempfindlich gegen gebräuchliche Säuren und Laugen, extrem bruchfest, desinfizierbar, gutes Design, in der Masse eingefärbt, raumsparend zu stapeln.

Design: glass fibre reinforced Polyester, temperature resistant from –50 °C to +140 °C, absolutely dishwasher safe, usual acids and lye proof, extremely shock proof, disinfectable, good design, material as pulp tinted, space-saving stackable.



	lichtgrau lightgrey	perlweiß pearl white	graukiesel grey flint	sahara sahara	granitblau blue speckled
Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.
530	H 6502	H 6503	H 6708	H 6505	H 6616
530/1	H 6512	H 6513	H 6709	H 6515	H 6626
460	H 6522	H 6523	H 6710	H 6525	H 6636
460/1	H 6602	H 6603	H 6711	H 6605	H 6656
450	H 6532	H 6533	H 6712	H 6535	H 6666
425	H 6542	H 6543	H 6713	H 6545	H 6676
424/Achteck/octagon	H 6552	H 6553	H 6714	H 6555	H 6686
400	H 6562	H 6563	H 6715	H 6565	H 6696
340/Trapez/trapezium	H 6572	H 6573	H 6716	H 6575	H 6706
325	H 6582	H 6583	H 6717	H 6585	H 6646



	magic mint magic mint	mokka mocha	flitter tinsel	terrazzo terrazzo	granit granite
Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.
530	H 6508	H 6615	H 6612	H 6613	H 6614
530/1	H 6518	H 6625	H 6622	H 6623	H 6624
460	H 6528	H 6635	H 6632	H 6633	H 6634
460/1	H 6608	H 6655	H 6652	H 6653	H 6654
450	H 6538	H 6665	H 6662	H 6663	H 6664
425	H 6548	H 6675	H 6672	H 6673	H 6674
424/Achteck/octagon	H 6558	H 6685	H 6682	H 6683	H 6684
400	H 6568	H 6695	H 6692	H 6693	H 6694
340/Trapez/trapezium	H 6578	H 6705	H 6702	H 6703	H 6704
325	H 6588	H 6645	H 6642	H 6643	H 6644

Tabletts – 3 Jahre Garantie Trays – 3 years guarantee

Ausführung: glasfaserverstärkter Polyester, temperaturbeständig von –50 °C bis +140 °C, absolut spülmaschinenfest, unempfindlich gegen gebräuchliche Säuren und Laugen, extrem bruchfest, desinfizierbar, gutes Design, in der Masse eingefärbt, raumsparend zu stapeln.

Design: glass fibre reinforced Polyester, temperature resistant from –50 °C to +140 °C, absolutely dishwasher safe, usual acids and lye proof, extremely shock proof, disinfectable, good design, material as pulp tinted, space-saving stackable.



				granit-schwarz granit-black	mokka mocha	sahara sahara	lichtgrau lightgrey	terrazzo terrazzo	perlweiß pearl white
Modell-Nr.	L	T/D	Preis/Price	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.	Art. Nr.
530	530	325	19 €	H 7502	H 7503	H 7504	H 7505	H 7506	H 7507
530/1	530	370	24 €	H 7512	H 7513	H 7514	H 7515	H 7516	H 7517
460	460	344	18 €	H 7522	H 7523	H 7524	H 7525	H 7526	H 7527
425	425	325	25 €	H 7542	H 7543	H 7544	H 7545	H 7546	H 7547
340/Trapez/trapezium	480	340	19 €	H 7552	H 7553	H 7554	H 7555	H 7556	H 7557
325	325	265	11 €	H 7562	H 7563	H 7564	H 7565	H 7566	H 7567

Tabletts rutschfest Trays nonslip

Ausführung: glasfaserverstärkter Polyester, temperaturbeständig von –40 °C bis +140 °C, absolut spülmaschinenfest, unempfindlich gegen gebräuchliche Säuren und Laugen, extrem bruchfest, raumsparend zu stapeln. 2 Jahre Garantie auf die rutschfeste Beschichtung.

Design: glass fibre reinforced Polyester, temperature resistant from –40 °C to +140 °C, absolutely dishwasher safe, usual acids and lye proof, extremely shock proof, space-saving stackable. Nonslip lamination guaranteed for two years.



Modell-Nr.	Länge/Length	Tiefe/Depth	Preis/Price	lichtgrau lightgrey Art. Nr.	schwarz black Art. Nr.
530	530	325	30 €	H 6750	H 6762
325	325	265	27 €	H 6755	H 6764
425/Achteck/octagon	425	325	36 €	H 6758	H 6766
460	460	344	36 €	H 6760	H 6768

Tabletts Trays

Ausführung: glasfaserverstärkter Polyester, temperaturbeständig von –40 °C bis +140 °C, absolut spülmaschinenfest, unempfindlich gegen gebräuchliche Säuren und Laugen, extrem bruchfest, desinfizierbar, gutes Design, in der Masse eingefärbt, raumsparend zu stapeln.

Design: glass fibre reinforced Polyester, temperature resistant from –40 °C to +140 °C, absolutely dishwasher safe, usual acids and lye proof, extremely shock proof, disinfectable, good design, material as pulp tinted, space-saving stackable.



Modell-Nr.	Länge/Length	Tiefe/Depth	Preis/Price	lichtgrau lightgrey Art. Nr.	perlweiß pearl white Art. Nr.	graukiesel grey flint Art. Nr.	sahara sahara Art. Nr.	granitblau blue speckled Art. Nr.
530	530	324	30 €	H 7600	H 7601	H 7602	H 7603	H 7604



Modell-Nr.	Länge/Length	Tiefe/Depth	Preis/Price	magic mint magic mint Art. Nr.	mokka mocha Art. Nr.	schwarz black Art. Nr.	terrazzo terrazzo Art. Nr.	granit granite Art. Nr.
530	530	324	30 €	H 7605	H 7606	H 7607	H 7608	H 7609

Unsere Wärmeschränke finden Sie in der
Preisliste Edelstahlmöbel

You can find our heating cabinets in the
Price list Stainless steel furniture



SCHOLL



**Preisliste 2025
Edelstahlmöbel**



Black is beautiful

**Wärmestrahler
massiv 22001**
Heat lamp solid
22001



**Wärmestrahler
massiv 23001**
Heat lamp solid
23001



**Wärmestrahler
Alu 27001**
Heat lamp
aluminium 27001



**Wärmestrahler
Alu 21001**
Heat lamp
aluminium 21001



**Quarz-Kompakt-Wärmebrücke mit
höhenverstellbarem Spiralkabel**
Quarz compact heating bridge with
height-adjustable spiral cable



Buffet-Wärmelampe
Buffet heat lamp



Getränkewagen schwarz
Beverage trolley black



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



Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle anderen Preislisten ihre Gültigkeit. Druckfehler, Änderungen, Preisänderungen, Produktänderungen und Irrtümer sind vorbehalten. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. **This price list supersedes all other price lists.** Printing errors, changes and errors in pricing, product execution and range excepted. Our terms and conditions apply.

Allgemeine Zahlungs-, Lieferungs- und Garantiebedingungen (Verkaufsbedingungen): www.scholl-gastro.de
Terms and conditions (General Conditions of Payment, Delivery and Guarantee (Sales Conditions): www.scholl-gastro.de

SCHOLL

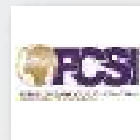
SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG
Zinhainer Weg 4
D-56470 Bad Marienberg
Telefon: +49 2661 9868-0
www.scholl-gastro.de
info@scholl-gastro.de



Fachverband
Gastronomie- und
Großküchen-Ausstattung e.V.



Förderndes Mitglied im
Verband der Fachplaner e.V. –
Die Planer-Experten für Großküchen

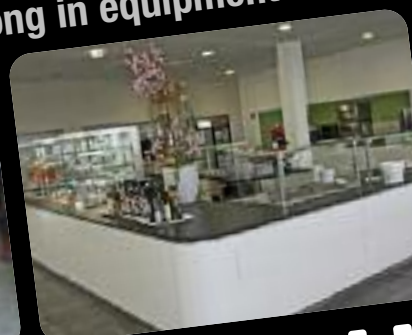
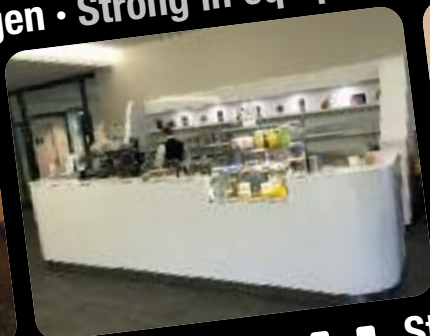


Foodservice Consultants
Society International
Deutschland-Österreich

**Die Multifunktionswanne,
die Sie noch flexibler macht**
**The multifunctional well which helps you
being even more flexible**



Stark in Anlagen • Strong in equipment



Stark in Anlagen • Strong in equipment