

Soul

Becken, Vitrinen und
Ergänzungsteile zum Einbauen

*Drop-in bakken,
platten en vitrines*





Soul

Das Herz dieser neuen Auswahl von Becken und Einbauvitrienen für die korrekte Warmhaltung der heißen und die kühlung der kalten Speisen während des Servierens sowohl im Selbstbedienungs- als auch im bedienten Restaurationsbereich. Die Elemente sind für die Einfügung in jegliche Räume und Einrichtungen geplant worden

- Sie sind äußerst vielseitig und können sowohl für den Einbau in eine Theke oder in ein Möbel, wie auch auf einem unabhängigen Rahmen auf Rädern geliefert werden, der nach den Wünschen des Kunden gestaltet werden kann
- Sie sind aus Inox-Stahl AISI 304 und können mit universalen Glas-Aufbaustrukturen mit Chrom- oder Inoxrahmengeliefert werden, die sich leicht in jeder Umgebung anpassen lassen. LED-Beleuchtung mit niedrigem Stromverbrauch in den gekühlten Versionen und mit Heizlampen in den Warmhalteversionen.
- Statische Umluft-Kühlmodelle, Wasserbad- und trockene Warmhaltungsbecken, Heizplatten, Umluft-Kühl- und heiße, Feuchtluft-Vitrienen.
- Die Becken sind verschweißt und haben einen gerundeten Boden sowie eine Diagonalkantung für den Abfluß und die perfekte Sauberkeit und Hygiene.
- die Ziffern der digitalen elektronischen Displays für die Temperaturanzeige (und der Feuchtigkeit bei den Vitrienen Bronze und Gold) sind im Unterschied zu traditionellen Displays ca.30% größer, was das Ablesen einfach und klar macht.
- Außer bei den Reihen Bronze und Gold, wo die Steuerungen sich im oberen Rückteil der Vitrine befinden, werden die Steuerpulte mit separatem Gehäuse und einem Kabel von 1,5m geliefert.
- Wasserbadversionen mit automatischer Füllung und Wasserstandkontrolle im Serienmodell. Wasserabfluß mit Überlaufschlauch.
- Die Kühlvitrienen für die freie Bedienung haben eine vertikale, auf die Türen kanalisierte Belüftung für eine regelmäßige Kühlung auf allen drei Etagen. Sie sind für eine optimale Sichtbarkeit der Tellergerichte und der ausgestellten Lebensmittel entwickelt worden.
- Die Warmhalte-Vitrienen mit Feuchtluft für den bedienten Restaurantservice, halten die ausgestellten Speisen für mehrere Stunden warm, ohne sie auszutrocknen, dank der konstanten Bedampfung im Inneren der Vitrine.
- Die umluftgekühlten Serienversionen sind mit einem Filter am Verdampfer für eine totale Hygiene und eine einfache Reinigung ausgestattet.
- Einfache Wartung, dank der herausnehmbaren Kondensationseinheit aus dem Maschinenraum.



De DROP IN bakken, platen en vitrines zijn ontwikkeld voor de juiste conditionering van warme en koude etenswaren tijdens de service, voor zowel zelfbediening als bediening. Deze elementen kunnen worden geïntegreerd in elke omgeving en inrichting

- Extreme veelzijdigheid is het kenmerk van deze elementen en ze kunnen worden geleverd voor inbouw in een toonbank of meubel, of in een onafhankelijke constructie op wielen die bekleed kan worden zoals de klant dat wenst
- De units zijn vervaardigd uit roestvaststaal AISI 304 en kunnen worden geleverd met universele Glasopbouw van glas met verchroomde of roestvaststaal steunen, eenvoudig in te passen in elke inrichting. LED-verlichting met laag energieverbruik voor de gekoelde uitvoeringen of met halogeen verwarmingslampen voor de warme uitvoeringen.
- Statisch en geforceerd gekoelde modellen, warme modellen voor bain-marie, droog, of met plaat, vitrines met geforceerde koeling en warme geventileerde vitrines met bevochtiging.
- De bak is voorzien van afgeronde hoeken voor een perfecte hygiëne en een diagonaal gezette bodem met afvoerpunt voor (condens)water.
- Gebruiksvriendelijk elektronische digitaal bedieningspaneel met weergave van de temperaturen (en de vochtigheidsgraad in de vitrines Bronze en Gold) onderscheidt zich door 30% grotere letters en cijfers ten opzichte van traditionele displays.
- Uitgezonderd het Bronze en Gold programma, waar de bedieningen zijn ingebouwd bovenin aan de achterzijde van de kast, worden de bedieningspanelen geleverd met onafhankelijke bedieningsunit en een kabel van 1,5 meter.
- Uitvoeringen voor bain-marie uitgerust met automatische watervulling en controle van het waterniveau. Afvoer van het overtollige water via pijp.
- Gekoelde vitrines voor zelfbediening en bediening met verticaal gekanaliseerde ventilatie in de deuren, voor een homogene temperatuur op alle niveaus. Uitgevoerd voor een optimale zichtbaarheid van de geëtaleerde gerechten en etenswaren.
- Warme bevochtigde vitrines met ventilator voor bediening, om de geëtaleerde etenswaren perfect te conditioneren zonder dat ze uitdrogen, ook gedurende meerdere uren, dankzij de constante aanwezigheid van waterdamp in de kast.
- Gekoelde uitvoeringen met geforceerde koeling, standaard voorzien van een filter gepositioneerd op de verdampers, voor een perfecte hygiëne en eenvoudige schoonmaak.
- Eenvoudig onderhoud dankzij uitschuifbaar koelaggregaat in de technische ruimte.



Green





Statische Kühlbehälter

- Die Becken sind verschweißt und haben einen gerundetem Boden sowie eine Diagonalkantung für den Abfluß und die perfekte Sauberkeit und Hygiene.
- Passende Becken für das Aufnehmen von den GN-Behältern (H=200mm max), die 25 mm tiefer als die Platte platziert werden, damit eine bessere Erhaltung der Speisen auch im oberen Teil des Behälters gewährt wird.
- Modelle für 2, 3, 4, 5, 6 GN-Behälter 1/1 (nicht im Preis inbegriffen).
- Versionen mit eingebauter Einheit oder einem Anschluss für Fernverbindung.
- Statische Kühlung mit verschäumter Kupferserpentine im Beckenkörper. Kühlgas R 404a
- Aufbauten mit LED-Beleuchtung mit niedrigem Stromverbrauch (nicht im Preis inbegriffen - siehe S. 36)*.



Die Sauberkeit und Hygiene sind dank dem gerundeten Boden und der Diagonalkantung garantiert. Perfecte hygiëne gegarandeerd door de afgeronde hoeken en diagonaal gezette bodem

Statisch gekoelde bak

- De bak is voorzien van afgeronde hoeken voor een perfecte hygiëne en een diagonaal gezette bodem met afvoerpunt voor (condens)water.
- De bak kan GN-bakken van 200mm hoog onderbrengen. De GN-bakken liggen 25mm onder de rand, voor een betere conditionering van de etenswaren in het bovenste gedeelte.
- Modellen voor 2, 3, 4, 5, 6 GN-bakken 1/1 (niet bij de prijs inbegrepen).
- Uitvoeringen met ingebouwd koelaggregaat of met aansluitmogelijkheid voor een separate koelinstallatie.
- Statische koeling met koperen slang in de bak. Koudemiddel R404a.
- Glasopbouw met LED-verlichting met laag energieverbruik (niet bij de prijs inbegrepen - zie pag. 36)*.



Die vertiepte Lage der Behälter ist für eine noch bessere Erhaltung der Produktfrische Verlaagde positie van de GN-bakken, voor optimale conditionering

Nr. / Nr.	Modell / Model	Art.-Nr. / Code	Fassungsvermögen der (GN) Behälter / Inhoud GN-bakken (GN)	Kondensereinheit / Koelmachine	Temperatur (°C) / Temperatuur (°C)	Interne Tiefe (mm) / Interne diepte (mm)	Abmessungen (mm) / Afmetingen (mm)	Abmessungen der Öffnung (mm) / Afmetingen gat (mm)	Öffnung für den Einbau der Steuerbox (mm) / Gat inbouw bedieningskast (mm)	Verpackungsabmessungen (mm) / Afmetingen verpakking (mm)	Netto-/Brutto-Gewicht (kg) / Netto-/Brutogewicht (kg)
5000	GREEN 2	9DRGR2FIN0A01	2/1				844x650x565	814x620		908x714x1100	
5005	GREEN 3	9DRGR3FIN0A01	3/1				1169x650x565	1139x620		1233x714x1100	
5010	GREEN 4	9DRGR4FIN0A01	4/1	Ja/ja			1494x650x565	1464x620		1558x714x1100	79/96
5015	GREEN 5	9DRGR5FIN0A01	5/1				1819x650x565	1789x620		1883x714x1100	112/140
5020	GREEN 6	9DRGR6FIN0A01	6/1			250	2144x650x565	2114x620	366x90	2208x714x1100	
5025	GREEN 2 R	9DRGR2FRN0A01	2/1		+4/+8		844x650x290	814x620		908x714x1100	
5030	GREEN 3 R	9DRGR3FRN0A01	3/1				1169x650x290	1139x620		1233x714x1100	
5035	GREEN 4 R	9DRGR4FRN0A01	4/1	nein			1494x650x290	1464x620		1558x714x1100	
5040	GREEN 5 R	9DRGR5FRN0A01	5/1				1819x650x290	1789x620		1883x714x1100	
5045	GREEN 6 R	9DRGR6FRN0A01	6/1				2144x650x290	2114x620		2208x714x1100	

*Aufbauten und Beleuchtungen auf S.36 / *Glasopbouw en verlichting op pag.36



Lime





Statische Kühlflächen

- Die Platten sind Pressteile (verschweißt in der Version 6/1) H=30mm verschweißt und haben einen gerundetem Boden mit Loch zur Förderung des Kondenswasserabfluss für die perfekte Sauberkeit und Hygiene.
- Diese Modelle sind für die Ausstellung von gekochten Tellergerichten, Desserts (Einzelportionen) und allgemein von Lebensmittel in flachen Backblechen oder Schalen.
- Modelle für 2, 3, 4, 5, 6 GN-Behälter 1/1 (nicht im Preis inbegriffen).
- Versionen mit eingebauter Einheit oder einem Anschluss für Fernverbindung.
- Statische Kühlung mit verschäumter Kupferserpentine im Plattenkörper. Kühlgas R 404a
- Aufbauten mit LED-Beleuchtung mit niedrigem Stromverbrauch (nicht im Preis inbegriffen - siehe S. 36)*.



**Die Sauberkeit und Hygiene sind dank dem gerundeten Boden und dem Abfluss garantiert.
Perfecte hygiëne gegarandeerd door de afgeronde bodem en de afvoer**

Statisch gekoelde plaat

- *Diepgetrokken plaat (gelast voor de uitvoering 6/1) h=30 mm met afgeronde hoeken en afvoer om het condenswater eenvoudiger af te voeren, voor een perfecte hygiëne.*
- *Deze modellen zijn geschikt voor het etaleren van bereide gerechten, desserts (enkele portie) en voor etenswaren gepresenteerd op borden. en schalen.*
- *Modellen voor 2, 3, 4, 5, 6 GN-bakken 1/1 (niet bij de prijs inbegrepen).*
- *Uitvoeringen met ingebouwd koelaggregaat of met aansluitmogelijkheid voor een separate koelinstallatie.*
- *Statische koeling met koperen slang in de bak. Koudemiddel R404a.*
- *Glasopbouw met LED-verlichting met laag energieverbruik (niet bij de prijs inbegrepen - zie pag. 36)*.*

Nr. Nr.	Model Model	Art.-Nr. Code	Fassungsvermögen der (GN) Behälter Inhoud GN-bakken (GN)	Kondensereinheit Koelmachine	Temperatur (°C) Temperatuur (°C)	Interne Tiefe (mm) Interne diepte (mm)	Abmessungen (mm) Afmetingen (mm)	Abmessungen der Öffnung (mm) Afmetingen gat (mm)	Öffnung für den Einbau der Steuerbox (mm) Gat inbouw bedieningskast (mm)	Verpackungsabmessungen (mm) Afmetingen verpakking (mm)	Netto-/Brutto-Gewicht (kg) Netto-/Brutogewicht (kg)
5050	LIME 2	9DRLI2FIN0A01	2/1				844x650x565	814x620		908x714x1100	
5055	LIME 3	9DRLI3FIN0A01	3/1				1169x650x565	1139x620		1233x714x1100	
5060	LIME 4	9DRLI4FIN0A01	4/1	Ja/ja			1494x650x565	1464x620		1558x714x1100	
5065	LIME 5	9DRLI5FIN0A01	5/1				1819x650x565	1789x620		1883x714x1100	
5070	LIME 6	9DRLI6FIN0A01	6/1				2144x650x565	2114x620		2208x714x1100	
5075	LIME 2 R	9DRLI2FRN0A01	2/1		+4/+8	30	844x650x290	814x620	366x90	908x714x1100	
5080	LIME 3 R	9DRLI3FRN0A01	3/1				1169x650x290	1139x620		1233x714x1100	
5085	LIME 4 R	9DRLI4FRN0A01	4/1	nein / nee			1494x650x290	1464x620		1558x714x1100	
5090	LIME 5 R	9DRLI5FRN0A01	5/1				1819x650x290	1789x620		1883x714x1100	
5095	LIME 6 R	9DRLI6FRN0A01	6/1				2144x650x290	2114x620		2208x714x1100	

*Aufbauten und Beleuchtungen auf S.36 / *Glasopbouw en verlichting op pag.36



Blue





Umluft-Kühlbehälter/Kühlflächen

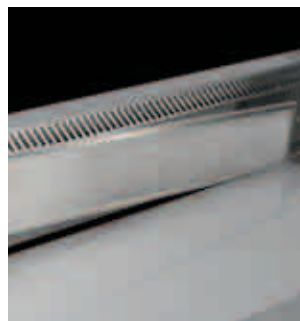
- Kühlbehälter mit waagerechter Belüftung über dem Produkt.
- Becken mit regulierbarer Tiefe von 200 mm bis 24 mm (mit optionalen*** Schalen) für die Ausstellung beliebiger Produkte, die in Behältern (max. h=200mm) und/oder Flaschen gefüllt sind, oder direkt auf den/die Boden/Platte abgelegt werden
- Modelle für 2, 3, 4, 5, 6 GN-Becken 1/1 (nicht im Preis inbegriffen).
- Der geschlossene Verdampferraum ist inspektionierbar und für die totale Hygiene und die einfache Reinigung mit einem herausnehmbaren Filter versehen.
- Versionen mit eingebauter Einheit oder einem Anschluss für Fernverbindung.
- Kühlgas R 404a
- Aufbauten mit LED-Beleuchtung mit niedrigem Stromverbrauch (nicht im Preis inbegriffen - siehe S. 36)*.



Regulierbare Beckentiefe für das Ausstellen von irgend einem Produkt (optional*)
Instelbare bakdiepte (platen optioneel***)
voor het etaleren van flessen of etenswaren**

Bak met geforceerde koeling

- Gekoelde bak met horizontale geforceerde ventilatie over het product.
- Instelbare bakdiepte van 200 mm tot 24 mm (platen optioneel***) voor het etaleren van flessen of etenswaren in GN-bakken, of direct neergelegd op de bodem.
- Modellen voor 2, 3, 4, 5, 6 GN-bakken 1/1 (niet bij de prijs inbegrepen).
- Afgesloten gemakkelijk controleerbaar verdampfer compartment, uitneembaar filter voor een perfecte hygiëne en een eenvoudige reiniging.
- Uitvoeringen met ingebouwd koelaggregaat of met aansluitmogelijkheid voor een separate koelinstallatie.
- Koudemiddel R404a.
- Glasopbouw met LED-verlichting met laag energieverbruik (niet bij de prijs inbegrepen - zie pag. 36)*.



**Einfache Reinigung und Hygiene des Verdampferraums
Gemakkelijk bereikbaar verdampfer compartment voor een eenvoudige reiniging.**

Nr. /Nr.	Model /Model	Art.-Nr. /Code	Fassungsvermögen der (GN) Behälter /Inhoud GN-bakken (GN)	Kondensereinheit /Koelmachine	Temperatur (°C) /Temperatuur (°C)	Interne Tiefe (mm) /Interne diepte (mm)	Abmessungen (mm) /Afmetingen (mm)	Abmessungen der Öffnung (mm) /Afmetingen gat (mm)	Öffnung für den Einbau der Steuerbox (mm) /Gat inbouw bedieningskast (mm)	Verpackungsabmessungen (mm) /Afmetingen verpakking (mm)	Netto-/Brutto-Gewicht (kg) /Netto-/Brutogewicht (kg)
5099	BLUE 2	9DRBL2FIN0A01	2/1				844x760x705	810x726		908x1012x1000	
5100	BLUE 3	9DRBL3FIN0A01	3/1				1169x760x730	1135x726		1233x1012x1000	
5105	BLUE 4	9DRBL4FIN0A01	4/1	Ja/ja			1494x760x730	1460x726		1558x1012x1000	
5110	BLUE 5	9DRBL5FIN0A01	5/1				1819x760x730	1785x726		1883x1012x1000	
5115	BLUE 6	9DRBL6FIN0A01	6/1				2144x760x730	2110x726		2208x1012x1000	
5119	BLUE 2 R	9DRBL2FRN0A01	2/1		+4/+8	24/200	844x760x410	810x726	366x90	908x1012x1000	
5120	BLUE 3 R	9DRBL3FRN0A01	3/1				1169x760x410	1135x726		1233x1012x1000	
5125	BLUE 4 R	9DRBL4FRN0A01	4/1	nein / nee			1494x760x410	1460x726		1558x1012x1000	
5130	BLUE 5 R	9DRBL5FRN0A01	5/1				1819x760x410	1785x726		1883x1012x1000	
5135	BLUE 6 R	9DRBL6FRN0A01	6/1				2144x760x410	2110x726		2208x1012x1000	
8265	VASSBPG***	74707262	Grundschaale - Onderste schaal / BLUE - PLATINUM - GREY (532x326)								

*Aufbauten und Beleuchtungen auf S.36 / *Glasopbouw en verlichting op pag.36



Red





Becken für Warmhalten im Wasserbad

- Die Becken sind verschweißt und haben einen gerundeten Boden sowie eine Diagonalkantung für den Abfluß und die perfekte Sauberkeit und Hygiene.
- Für das Aufbewahren von GN-Behälter (H=200mm max) mit Randhalterung am Plattenrand.
- Modelle für 2, 3, 4, 5, 6 GN-Becken 1/1 (nicht im Preis inbegriffen).
- Sie sind mit automatischer Wasserfüllung, einem Überlaufschlauch und serienmäßiger Pegelsteuerung versehen, die den Betrieb verhindert, falls wenig oder gar kein Wasser vorhanden ist.
- Die Aufheizung geschieht mit Widerständen, die außerhalb des Beckens installiert sind und einem Thermostat der die Überhitzung oder den Betrieb bei Wassermangel verhindert.
- Aufbauten mit Halogen-Wärmelampen (nicht im Preis inbegriffen - siehe S. 36)*.



Die Sauberkeit und Hygiene sind dank dem gerundeten Boden und Überlaufrohr garantiert. **Perfecte hygiëne gegarandeerd door de afgeronde bodem en de afvoer**



• Keine Wasservergeudung dank der automatischen Befüllung und der serienmäßig vorhandenen Wasserstandkontrolle. **Geen verspilling van water dankzij het automatisch vullen en de controle van het water niveau**



Die rote Kontrollleuchte brennt: Wassermangel **Rood lampje aan: geen water**



Nr. Nr	Modell Model	Art.-Nr. Code	Fassungsvermögen der (GN) Behälter Inhoud GN-bakken (GN)	Temperatur (°C) Temperatuur (°C)	Interne Tiefe (mm) Interne diepte (mm)	Abmessungen (mm) Afmetingen (mm)	Abmessungen der Öffnung (mm) Afmetingen der opening (mm)	Öffnung für den Einbau der Steuerbox (mm) Gat inbouw bedieningskast (mm)	Verpackungsabmessungen (mm) Afmetingen verpakking (mm)	Netto-/Brutto-Gewicht (kg) Netto-/Brutogewicht (kg)
5140	RED 2	9DRRE2CEN0A01	2/1			844x650x290	814x620		930x730x700	
5145	RED 3	9DRRE3CEN0A01	3/1			1169x650x290	1139x620		1230x730x700	48/60
5150	RED 4	9DRRE4CEN0A01	4/1	+30/+90	210	1494x650x290	1464x620	366x90	1530x730x700	
5155	RED 5	9DRRE5CEN0A01	5/1**			1819x650x290	1789x620		1930x730x700	
5160	RED 6	9DRRE6CEN0A01	6/1**			2144x650x290	2114x620		2230x730x700	

**Per versioni GN 5/1 e 6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A / Voor de uitvoeringen GN 5/1 en 6/1 voorzien in een toegewijde voeding van 25 A

*Aufbauten und Beleuchtungen auf S.36 / *Glasopbouw en verlichting op pag.36



Orange



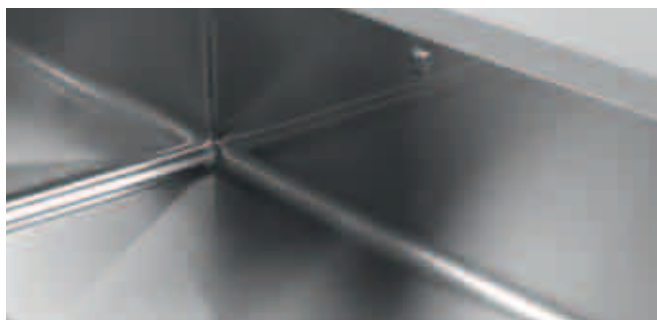


Warmhalte-Becken ohne Wasser

- Die Becken sind verschweißt und haben einen gerundetem Boden für die perfekte Sauberkeit und Hygiene.
- Für das Aufbewahren von GN-Behälter (H=200mm max) mit Randhalterung am Plattenrand.
- Modelle für 2, 3, 4 GN-Becken 1/1 (nicht im Preis inbegriffen).
- Die Aufheizung geschieht mit Widerständen, die außerhalb des Beckens installiert sind und einem Sicherheitshemostat der die Überhitzung verhindert.
- Aufbauten mit Halogen-Wärmelampen (nicht im Preis inbegriffen - siehe S. 36)*.

Verwarmde bak droog

- *Gelaste bak met afgeronde bodem voor een perfecte hygiëne.*
- *De bak kan GN-bakken van 200mm hoog onderbrengen die steunen op de rand.*
- *Modellen voor 2, 3, 4, 5, 6 GN-bakken 1/1 (niet bij de prijs inbegrepen).*
- *Verwarmingaan de hand van duurzame warmteelementen gepositioneerd buiten de bak met veiligheidsthermostaat ter voorkoming van oververhitting.*
- *Glasopbouw met verwarmende halogeenlampen (niet bij de prijs inbegrepen - zie pag. 36)*.*



Die Sauberkeit und Hygiene sind dank dem gerundeten Boden garantiert.
Perfecte hygiëne gegarandeerd door de afgeronde bodem

Nr. no.	Model Model	Art.-Nr. Code	Fassungsvermögen der (GN) Behälter Inhoud GN-bakken (GN)	Temperatur (°C) Temperatuur (°C)	Interne Tiefe (mm) Interne diepte (mm)	Abmessungen (mm) Afmetingen (mm)	Abmessungen der Öffnung (mm) Afmetingen gat (mm)	Öffnung für den Einbau der Steuerbox Gat inbouw bedieningskast (mm)	Verpackungsabmessungen (mm) Afmetingen verpakking (mm)	Netto-/Brutto-Gewicht (kg) Netto-/Brutogewicht (kg)
5165	ORANGE 2	9DROR2CEN0A01	2/1			844x650x290	814x620		930x730x700	48/60
5170	ORANGE 3	9DROR3CEN0A01	3/1	+30/+90	210	1169x650x290	1139x620	366x90	1230x730x700	
5175	ORANGE 4	9DROR4CEN0A01	4/1			1494x650x290	1464x620		1530x730x700	

*Aufbauten und Beleuchtungen auf S.36 / *Glasopbouw en verlichting op pag.36



Brown



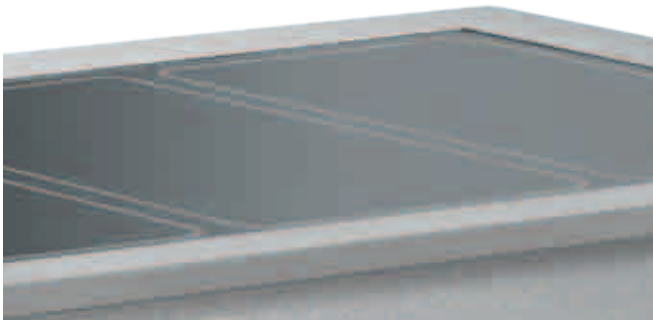


Warmhalteplatten

- Warmhalteplatten aus gehärtetem Glas für die Ausstellung von heißen Gerichten auf Backblechen und Pyrexgeschirr.
- Die Wärmebereiche sind gut signalisiert.
- Außenrahmen aus Inox-Stahl AISI 304.
- Modelle 2, 3, 4 GN 1/1.
- Die Aufheizung geschieht mit Widerständen, die unter der Glasplatte installiert sind und einem Sicherheitsthermostat der die Überhitzung verhindert.
- Aufbauten mit Halogen-Wärmelampen (nicht im Preis inbegriffen - siehe S. 36)*.

Warmhoudplaat

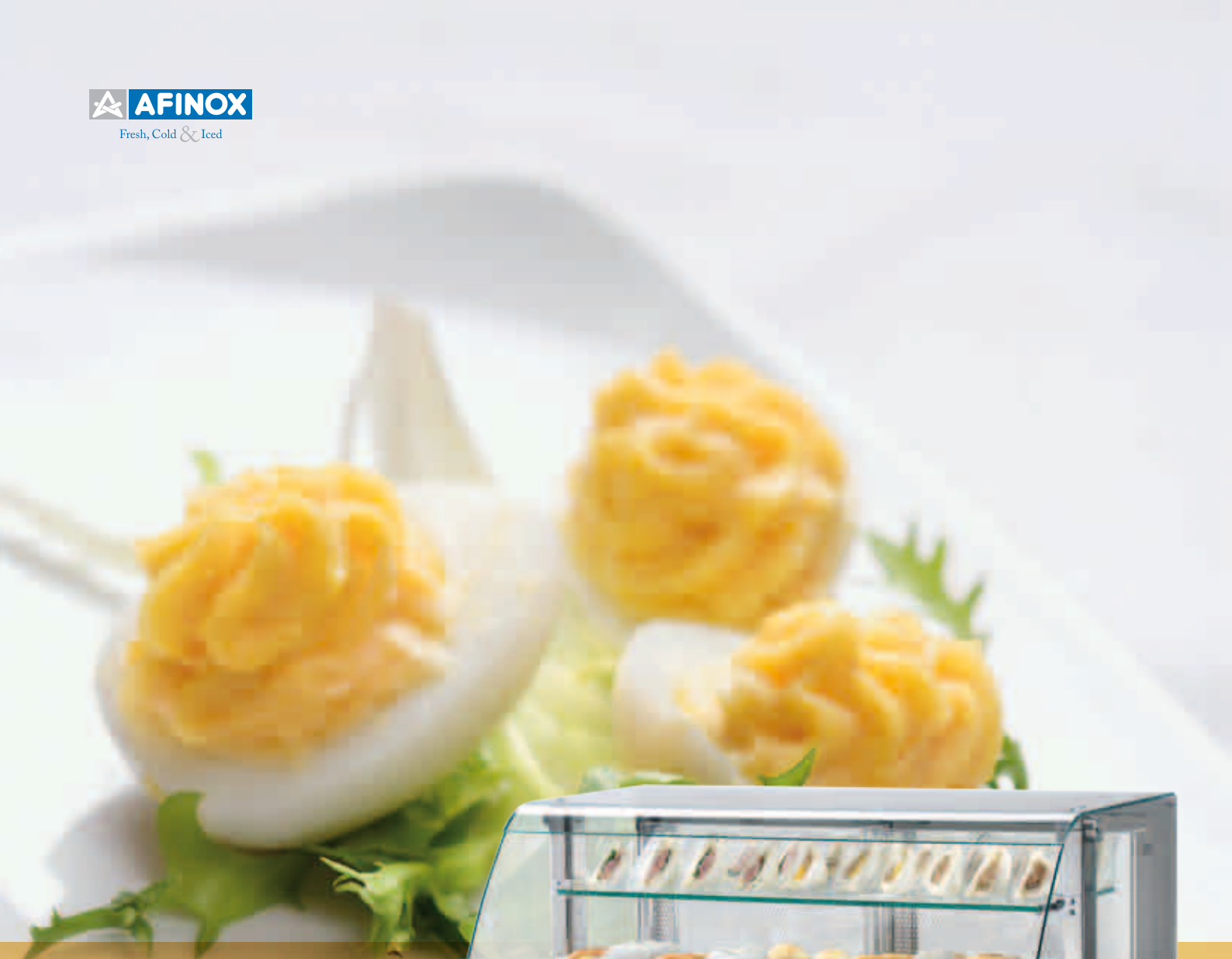
- Warmhoudplaat van getemperd glas voor het etaleren van warme gerechten op schotels en ovenschalen.
- Verwarmings zones herkenbaar aangegeven.
- Frame van roestvaststaal AISI 304.
- Modellen 2, 3, 4 GN 1/1.
- Verwarming aan de hand van duurzame warmtelementen gepositioneerd onder het glazen vlak met veiligheidsthermostaat ter voorkoming van oververhitting.
- Glasopbouw met verwarmende halogeenlampen (niet bij de prijs inbegrepen - zie pag. 36)*.



Glasplatte mit Sicherheitsthermostat der die Überhitzung verhindert.
Glazen plaat met veiligheidsthermostaat om oververhitting te voorkomen

Nr. Nr	Modell Model	Art.-Nr. Code	Fassungsvermögen der (GN) Behälter Inhoud GN-bakken (GN)	Temperatur (°C) Temperatuur (°C)	Interne Tiefe (mm) Interne diepte (mm)	Abmessungen (mm) Afmetingen (mm)	Abmessungen der Öffnung (mm) Afmetingen gat (mm)	Öffnung für den Einbau der Steuerbox (mm) Gat inbouw bedieningskast (mm)	Verpackungsabmessungen (mm) Afmetingen verpakking (mm)	Netto-/Brutto-Gewicht (kg) Netto-/Brutogewicht (kg)
5180	BROWN 2	9DRBR2CEN0A01	2/1			844x650x100	814x620		930x730x700	
5185	BROWN 3	9DRBR3CEN0A01	3/1	+60/+100	-	1169x650x100	1139x620	366x90	1230x730x700	
5190	BROWN 4	9DRBR4CEN0A01	4/1			1494x650x100	1464x620		1530x730x700	

*Aufbauten und Beleuchtungen auf S.36 / Glasopbouw en verlichting op pag.36



Platinum





Kühlvitrienen, die für eine optimale Sichtbarkeit der Tellergerichte und der ausgestellten Lebensmittel entwickelt worden sind.

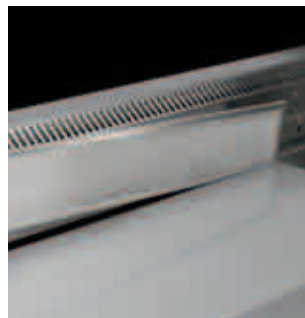
- Modelle für 3, 4, 5, GN-Behälter 1/1 (nicht im Preis inbegriffen).
- die Seite für den Kunden ist offen oder mit Klappen versehen.
- Bedienerseite geschlossen mit 2 (Mod. 3/1), 3 (Mod. 4/1) und 4 (Mod. 5/1) Flügeltüren.
- Senkrechte LED-Beleuchtung an den Vertikal-Trägern mit niedrigem Stromverbrauch.
- Aufbau und Zwischenböden aus Glas**.
- Becken mit regulierbarer Tiefe von 200 mm bis 24 mm (mit optionalen*** Schalen) für die Ausstellung beliebiger Produkte, die in Behältern (max. h=200mm) und/oder Flaschen gefüllt sind, oder direkt auf den/die Boden/Platte abgelegt werden
- Senkrecht kanalisierte Umluftkühlung um eine gleichmäßige Temperatur auf allen 3 Zwischenböden zu garantieren.
- Der geschlossene Verdampferraum ist inspektionierbar und für die totale Hygiene und die einfache Reinigung mit einem herausnehmbaren Filter versehen.
- Versionen mit eingebauter Einheit oder einem Anschluss für Fernverbindung.
- Kühlgas R 404a

Gekoelde vitrine voor zelfbediening, om borg te staan voor een optimale zichtbaarheid van de geëtaalde gerechten en etenswaren.

- Modellen 3, 4, 5 GN 1/1 (GN-bakken niet bij de prijs inbegrepen).
- Zijde klant open of gesloten met flappen.
- Zijde bediening gesloten met 2 (mod. 3/1), 3 (mod. 4/1) en 4 (mod. 5/1) deuren.
- Verticale LED-verlichting met laag energieverbruik aan beide zijden.
- Glasopbouw met glazen etaleervlakken**.
- Instelbare bakdiepte van 200 mm tot 24 mm (platen optioneel***) voor het etaleren van flessen of etenswaren in GN-bakken, of direct neergelegd op de bodem.
- Geforceerde koeling met verticaal gekanaliseerde ventilatie in de deuren, voor een homogene temperatuur op alle etaleervlakken.
- Afgesloten gemakkelijk controleerbaar verdampers compartiment, uitneembaar filter voor een perfecte hygiëne en een eenvoudige reiniging.
- Uitvoeringen met ingebouwd koelaggregaat of met aansluitmogelijkheid voor een separate koelinstallatie.
- Koudemiddel R404a.



Optimale Sichtbarkeit der Tellergerichte und der ausgetellten Lebensmittel
Optimale zichtbaarheid van de geëtaalde gerechten en etenswaren



Einfache Reinigung und Hygiene des Verdampferraums
Gemakkelijk controleerbaar verdampers compartiment voor een eenvoudige reiniging



Regulierbare (optionale* Beckentiepe**
*Instelbare bakdiepte (platen optioneel***)*



(Optionale Schließklappen
*Sluiting met flappen (optioneel***)*

Nr. / Nr.	Modell / Model	Art.-Nr. / Code	Fassungsvermögen der (GN) Behälter / Inhoud GN-bakken (GN)	Kondensereinheit / Koelmachine	Temperatur (°C) / Temperatuur (°C)	Interne Tiefe (mm) / Interne diepte (mm)	Abmessungen (mm) / Afmetingen (mm)	Abmessungen der Öffnung (mm) / Afmetingen gat (mm)	Öffnung für den Einbau der Steuerbox (mm) / Gat inbouw bedieningskast (mm)	Verpackungsabmessungen (mm) / Afmetingen verpakking (mm)	Netto-/Brutto-Gewicht (kg) / Netto-/Brutogewicht (kg)
5250	PLATINUM 3	9DRPL3FIV0A01	3/1				1169x760x1505	1135x726		1233x1012x1000	
5255	PLATINUM 4	9DRPL4FIV0A01	4/1	Ja/ja			1494x760x1505	1460x726		1558x1012x1000	
5260	PLATINUM 5	9DRPL5FIV0A01	5/1				1819x760x1505	1785x726		1883x1012x1000	
5265	PLATINUM 3 R	9DRPL3FRV0A01	3/1		+4/+8	24/200	1169x760x1210	1135x726	366x90	1233x1012x1000	
5270	PLATINUM 4 R	9DRPL4FRV0A01	4/1	nein / nee			1494x760x1210	1460x726		1558x1012x1000	
5275	PLATINUM 5 R	9DRPL5FRV0A01	5/1				1819x760x1210	1785x726		1883x1012x1000	
8265	*** VASSBPG	74707262	Grundschaale - Onderste schaal BLUE - PLATINUM - GREY (532x326)								

Aufpreis für Klappen auf der Kundenseite 3/1 / Meerprijs voor flappen aan de klantzijde 3/1

Aufpreis für Klappen auf der Kundenseite 4/1 / Meerprijs voor flappen aan de klantzijde 4/1

Aufpreis für Klappen auf der Kundenseite 5/1 / Meerprijs voor flappen aan de klantzijde 5/1

** Aufpreis für montierten Aufbau / ** meerprijs voor gemonteerde Glasopbouw



Grey





Umluft-Kühlvitrienen für Bedien-Service

- Modelle für 3, 4, 5, GN-Behälter 1/1 (nicht im Preis inbegriffen).
- Optimale Sicht auf das ausgestellte Produkt dank dem gebogenen Panoramaglas**.
- Abmontierbare serienmäßige Türflügel aus Plexiglas auf der Kundenseite.
- Senkrechte LED-Beleuchtung an den Vertikal-Trägern mit niedrigem Stromverbrauch.
- Becken mit regulierbarer Tiefe von 200 mm bis 24 mm (mit optionalen*** Schalen) für die Ausstellung beliebiger Produkte, die in Behältern (max. h=200mm) und/oder Flaschen gefüllt sind, oder direkt auf den/die Boden/Platte abgelegt werden.
- Senkrechte Umluft auf dem Becken für die perfekte Erhaltung der Speisen.
- Der geschlossene Verdampferraum ist inspektionierbar und für die totale Hygiene und die einfache Reinigung mit einem herausnehmbaren Filter versehen
- Versionen mit eingebauter Einheit oder einem Anschluss für Fernverbindung.
- Optional: Zwischenboden aus Glas (nicht gekühlt).

Geforceerde gekoelde vitrine voor bediening

- Modellen 3, 4, 5 GN 1/1 (GN-bakken niet bij de prijs inbegrepen)
- Optimale zichtbaarheid van de geëtaleerde producten dankzij het grote gebogen panoramisch glasvlak**.
- Verwijderbare deurtjes van plexiglas aan de bedieningszijde.
- Verticale LED-verlichting met laag energieverbruik aan beide zijden.
- Instelbare bakdiepte van 200 mm tot 24 mm (platen optioneel***) voor het etaleren van flessen of etenswaren in GN-bakken, of direct neergelegd op de bodem.
- Horizontale geforceerde ventilatie over het product voor een perfecte conditionering.
- Afgesloten gemakkelijk controleerbaar verdampers compartiment, uitneembaar filter voor een perfecte hygiëne en een eenvoudige reiniging.
- Uitvoeringen met ingebouwd koelaggregaat of met aansluitmogelijkheid voor een separate koelinstallatie.
- Optioneel glazen etaleervlak (niet gekoeld).



Regulierbare Beckentiepe für das Ausstellen von irgend einem Produkt (optional***)
Instelbare bakdiepte (platen optioneel***) voor het etaleren van flessen of etenswaren



Abmontierbare serienmäßige Türflügel aus Plexiglas auf der Kundenseite.
Afneembare deurtjes van plexiglas aan de bedieningszijde



Gebogenes, aufklappbares Panoramaglas
Gebogen panoramische hefruit



Zwischenboden aus Glas (optional).
Tussenglasplaat (optioneel)

Nr. / Nr.	Modell / Model	Art.-Nr. / Code	Fassungsvermögen der (GN) Behälter / Inhoud GN-bakken (GN)	Kondensereinheit / Koelmachine	Temperatur (°C) / Temperatuur (°C)	Interne Tiefe (mm) / Interne diepte (mm)	Abmessungen (mm) / Afmetingen (mm)	Abmessungen der Öffnung (mm) / Afmetingen gat (mm)	Öffnung für den Einbau der Steuerbox (mm) / Gat inbouw bedieningskast (mm)	Verpackungsabmessungen (mm) / Afmetingen verpakking (mm)	Netto-/Brutto-Gewicht (kg) / Netto-/Brutogewicht (kg)	
5280	GREY 3	9DRGY3FIV0A01	3/1				1169x760x1325	1135x726		1233x1012x1000		
5285	GREY 4	9DRGY4FIV0A01	4/1	Ja/ja			1494x760x1325	1460x726		1558x1012x1000		
5290	GREY 5	9DRGY5FIV0A01	5/1				1819x760x1325	1785x726		1883x1012x1000		
5295	GREY 3 R	9DRGY3FRV0A01	3/1		+4/+8	24/200	1169x760x1030	1135x726	366x90	1233x1012x1000		
5300	GREY 4 R	9DRGY4FRV0A01	4/1	nein /nee			1494x760x1030	1460x726		1558x1012x1000		
5305	GREY 5 R	9DRGY5FRV0A01	5/1				1819x760x1030	1785x726		1883x1012x1000		
8265	*** VASSBPG	74707262	Grundschaal - Onderste schaal BLUE - PLATINUM - GREY (532x326)									

Aufpreis für Glas-Zwischenboden / meerprijs voor glazen tussenvlak

3/1

4/1

5/1

** Aufpreis für montierten Aufbau / meerprijs voor gemonteerde Glasopbouw



Bronze & Gold



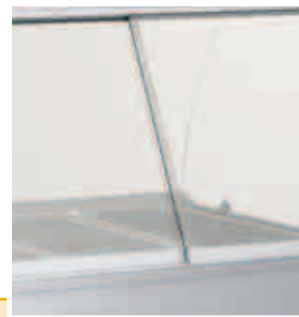


• Die Warmhalte-Vitrinen mit Feuchtluft für den bedienten Restaurantservice, halten die ausgestellten Speisen für mehrere Stunden warm, ohne sie auszutrocknen, dank der konstanten Bedampfung im Inneren der Vitrine

- BRONZE für 3, 4, GN-Behälter 1/1 und GOLD für 3, 4, GN-Behälter 1/1+ 1/3 (GN-Behälter nicht im Preis inbegriffen).
- Optimale Sicht auf das ausgestellte Produkt dank dem gebogenen Panoramaglas**.
- Abmontierbare serienmäßige Türflügel aus Plexiglas auf der Kundenseite.
- Beleuchtung und Heizung mit Halogenlampen.
- Konstruktion aus Inox-Stahl AISI 304 und Glas.
- Vitrinen ideal für das Aufbewahren von GN-Behälter (H=200mm max) mit Randhalterung am Plattenrand und auf gelochten Halterungen, die den Dampfdurchfluss über den Speisen zulassen.
- Sie sind mit automatischer Wasserfüllung, einem Überlaufschlauch und serienmäßiger Pegelsteuerung versehen, die den Betrieb verhindert, falls wenig oder gar kein Wasser vorhanden ist.
- Feuchtigkeits-Kontrolle
- 2 serienmäßig gelieferte Kernfühler-Sonden für die Temperaturkontrolle der Speisen während des Services.
- Die Ziffern des digitalen elektronischen Displays für die Temperaturenanzeige (und der Feuchtigkeit bei den Vitrinen Bronze und Gold) sind im Unterschied zu traditionellen Display um ca. 30% größer, was das Ablesen einfach und klar macht.

Verwarmde vitrine met bevochtiging voor bediening, om de geëtaleerde etenswaren te conditioneren zonder dat ze uitdrogen, ook gedurende meerdere uren, dankzij de constante aanwezigheid van waterdamp in de kast.

- BRONZE voor 3, 4 GN 1/1 en GOLD voor 3, 4 GN 1/1 + 1/3 (GN-bakken niet inbegrepen in de prijs).
- Optimale zichtbaarheid van de geëtaleerde producten dankzij het grote gebogen panoramisch glasvlak**.
- Verwijderbare deurtjes van plexiglas aan de bedieningszijde.
- Verlichting en verwarming met halogeenlampen.
- Vervaardigd uit roestvaststaal AISI 304 en glas.
- Vitrines geschikt voor GN-bakken van maximaal 200 mm hoog die steunen op de bovenrand en op geperforeerde steunen, voor de doorgang van de waterdamp boven de etenswaren.
- Uitgerust met automatische watervulling, en afvoer, en controle van het waterniveau, om problemen te voorkomen in het geval van te weinig of geen water in de bak.
- Controle van de vochtigheidsgraad.
- 2 steekvoelers standaard meegeleverd voor de controle van de temperatuur van de etenswaren.
- Elektronisch digitaal bedieningspaneel ingebouwd bovenin aan de achterzijde voor de weergave van de temperaturen en de vochtigheidsgraad, onderscheidt zich door 30% grotere letters en cijfers ten opzichte van traditionele displays.



• Keine Wasservergeudung dank der automatischen Befüllung und der serienmäßig gelieferten Wasserpegelkontrolle. Geen verspilling van water dankzij het automatisch vullen en de controle van het water niveau

Gebogenes, aufklappbares Panoramaglas Gebogen panoramische hefruit

Abmontierbare serienmäßige Türflügel aus Plexiglas auf der Kundenseite. Afneembare deurtjes van plexiglas aan de bedieningszijde.

Digitale elektronische Displays für die Temperaturen- und Feuchtigkeitsanzeige Digitale displays voor de weergave van de temperatuur en de vochtigheidsgraad

Nr. / Nr.	Modell / Model	Art.-Nr. / Code	Fassungsvermögen der (GN) Behälter / Inhoud GN-bakken (GN)	Temperatur (°C) / Temperatuur (°C)	Interne Tiefe (mm) / Interne diepte (mm)	Abmessungen (mm) / Afmetingen (mm)	Abmessungen der Öffnung (mm) / Afmetingen gat (mm)	Verpackungsabmessungen (mm) / Afmetingen verpakking (mm)	Netto-/Brutto-Gewicht (kg) / Netto-/Brutogewicht (kg)
5310	BRONZE 3	9DRBZ3CEV0A01	3/1			1170x760x980	1158x728	1200x790x1300	
5315	BRONZE 4	9DRBZ4CEV0A01	4/1**	+65/+90	100	1495x760x980	1483x728	1530x790x1300	
5325	GOLD 3	9DRGO3CEV0A01	3/1 + 1/3			1170x880x980	1158x848	1200x910x1300	
5330	GOLD 4	9DRGO4CEV0A01	4/1 + 1/3**			1495x880x980	1483x848	1530x910x1300	

**Für die Versionen GN 4/1 und 4/1+1/3 muss die Versorgung von 25 A / vorgesehen werden For versions GN 4/1 and 4/1+1/3 to provide dedicated power of 25 A / Voor de uitvoeringen GN 4/1 en 4/1+1/3 voorzien in een toegewijde voeding van 25 A


AUFBAUTEN MIT LED-BELEUCHTUNG / GLASOPBOUW MET LED-VERLICHTING

Nr. N.r.	Modell Model	Art.-Nr. Code	GN	Abmessungen (mm) Afmetingen (mm)	Potenza lampade (W) Vermogen lampen (W)	Verpackungsabmessungen (mm) Afmetingen verpakking (mm)
5195	SOV LED 2	73669600	2/1	844x540x437	4	900x620x280
5196	RIPINT2	73669601		680x398x10		
5200	SOV LED 3	73669602	3/1	1169x540x437	6	1225x620x280
5201	RIPINT3	73669603		1005x398x10		
5205	SOV LED 4	73669604	4/1	1494x540x437	8	1550x620x280
5206	RIPINT4	73669605		1330x398x10		
5210	SOV LED 5	73669606	5/1	1819x540x437	10	1875x620x280
5211	RIPINT5	73669607		1655x398x10		
5215	SOV LED 6	73669608	6/1	2144x540x437	12	2200x620x280
5216	RIPINT6	73669609		1980x398x10		
5245	MONTINOX*	Aufpreis für Ständer aus Edelstahl Inox AISI304 <i>meerprijs voor opstaande elemente in roestvrij staal AISI304</i>				

*Für Soßen, säurehaltige Produkte und Fischware empfehlen wir die Ständer aus Edelstahl.
 *Voor sauzen, zure producten en visproducten worden de staanders in roestvrij staal aanbevolen


SOV LED

RIP INT

AUFBAUTEN MIT HEIZBELEUCHTUNG / GLASOPBOUW MET VERWARMENDE VERLICHTING

5220	SOV HOT 2	73669620	2/1	844x540x437	350 W	900x620x280
5225	SOV HOT 3	73669622	3/1	1169x540x437	700 W	1225x620x280
5230	SOV HOT 4	73669624	4/1	1494x540x437	1050 W	1550x620x280
5235	SOV HOT 5	73669626	5/1	1819x540x437	1050 W	1875x620x280
5240	SOV HOT 6	73669628	6/1	2144x540x437	1400 W	2200x620x280
5245	MONTINOX*	Aufpreis für Ständer aus Edelstahl Inox AISI304 <i>Prijssupplement voor opstaande elemente in roestvrij staal AISI304</i>				

*Für Soßen, säurehaltige Produkte und Fischware empfehlen wir die Ständer aus Edelstahl.
 *Voor sauzen, zure producten en visproducten worden de staanders in roestvrij staal aanbevolen


SOV HOT



SP260

KR



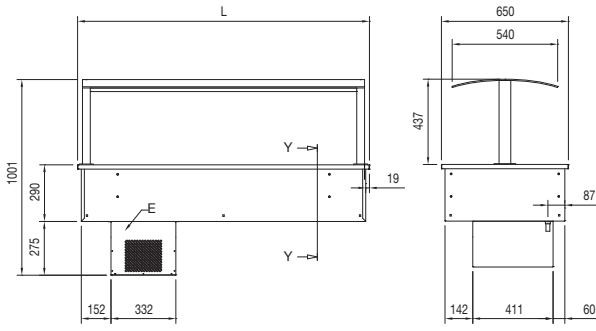
SP310

PLATTENANHEBER / INBOUWSTAPELAAR BORDEN

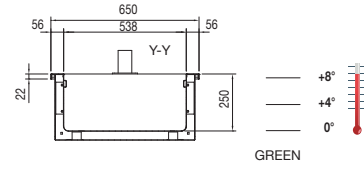
Nr. Nr.	Modell Model	Art.-Nr. Code	Beschreibung Beschrijving	Abmessungen (mm) Afmetingen (mm)	Abmessungen der Öffnung (mm) Afmetingen gat (mm)
5340	SP260	73680003	Tellerspender neutral mit Deckel / Inbouwstapelaar borden neutraal met deksel	diam. 310 x H710/780	310x710
5345	SP310	73680002	Tellerspender neutral mit Deckel / Inbouwstapelaar borden neutraal met deksel	diam. 360 x H710/850	360x710
5350	KR	73680004	Bausatz Wärmeelement / Kit verwarmend element	200x500x100	200x500x100

Bedingungen Max. Betrieb: +25°C - 60 UR%

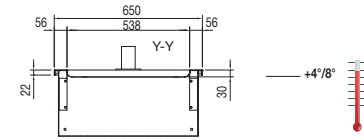
GREEN & LIME



GN	L
2/1	844
3/1	1169
4/1	1494
5/1	1819
6/1	2144

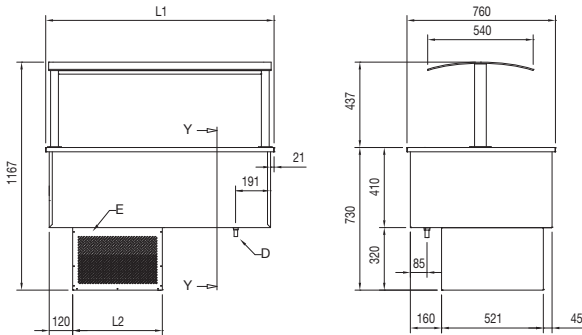


GREEN

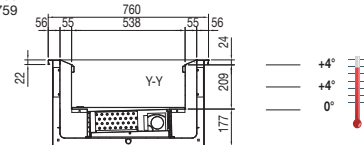


LIME

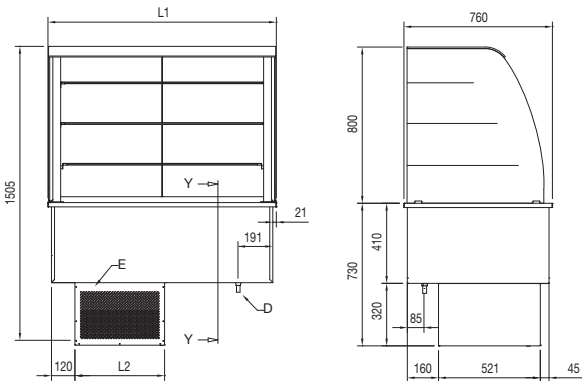
BLUE



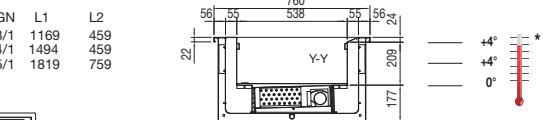
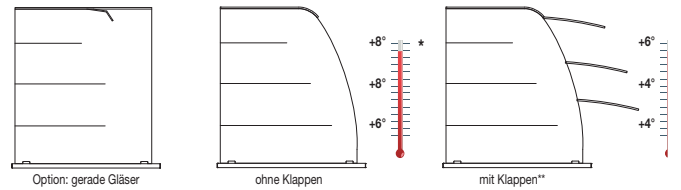
GN	L1	L2
2/1	844	459
3/1	1169	459
4/1	1494	459
5/1	1819	759
6/1	2144	759



PLATINUM



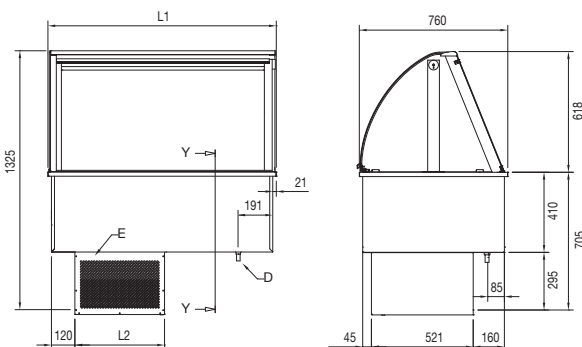
GN	L1	L2
3/1	1169	459
4/1	1494	459
5/1	1819	759



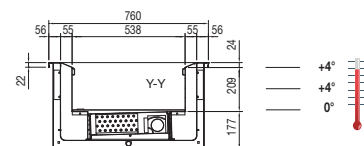
****Um den Energieverbrauch zu verringern und die Temperatur homogen zu halten empfehlen wir den Gebrauch von FLAPPS (Klappen)**

**** To reduce consumption and have more uniform temperatures, we recommend the use of FLAPS**

GREY



GN	L1	L2
3/1	1169	459
4/1	1494	459
5/1	1819	759



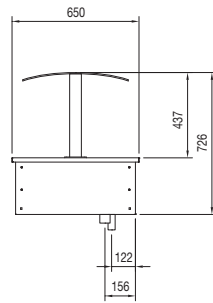
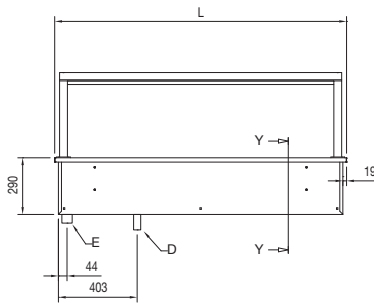
A = Elektrischer Anschluss / Elektrische aansluiting D = Wasserauslass / Waterafvoer G 1/2" (M) E = Anschluss Kühlanlage / Aansluiting koelinstallatie Ø6 Ø8

Die Drop-In und Isole del gusto freddi sind Maschinen zur vorübergehenden Ausstellung verderblicher Speisen. In jedem Fall darf die Maschine nicht länger als 4 Stunden hintereinander betrieben werden. Nach der Ausstellung der Nahrungsmittel müssen diese aus der Maschine entnommen und in geeigneten Kühlschränken gelagert werden.

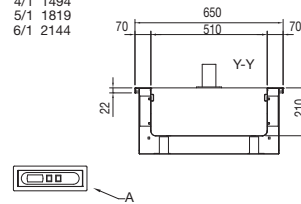


Max. bedrijfscondities: +25°C - 60 UR%

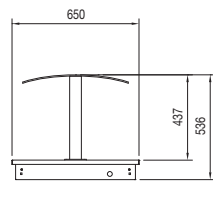
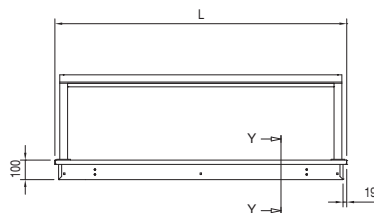
RED & ORANGE



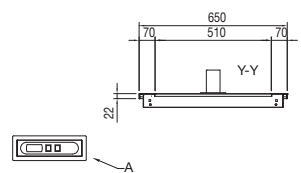
GN L
2/1 844
3/1 1169
4/1 1494
5/1 1819
6/1 2144



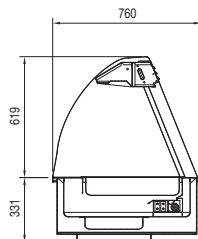
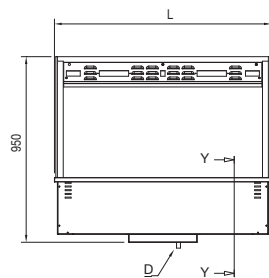
BROWN



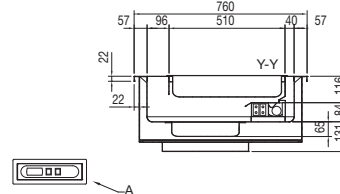
GN L
2/1 844
3/1 1169
4/1 1494



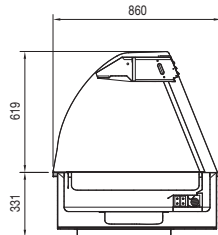
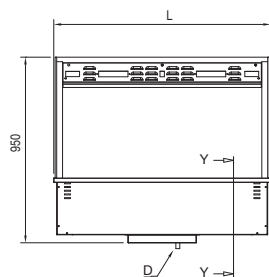
BRONZE



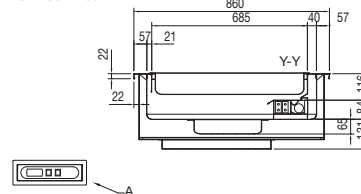
GN L
3/1 1110
4/1 1435



GOLD



GN L
3/1+1/3 1110
4/1+1/3 1435



A = Elektrischer Anschluss / Elektrische aansluiting D = Wasserauslass / Waterafvoer G 1/2" (M) E = Anschluss Kühlanlage / Aansluiting koelinstallatie Ø6 Ø8

*De koude drop in en SMAAKEILANDEN zijn machines voor het tijdelijk etaleren van verse en bederfelijke etenswaren. In elk geval mag de machine niet langer dan 4 uur na elkaar werken. Na het etaleren van de etenswaren moeten deze uit de machine gehaald en in toegewijde koelvitines bewaard worden.



AFINOX s.r.l via Venezia, 4
35010 MARSANGO (PD) - Italy

Tel. +39 0499638311
Fax +39 049552688

e-mail: comm@afinox.com



www.afinox.com

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza avviso. *All specifications subject to change without notice.*
Technische Daten und Eigenschaften mit Änderungen ohne Anzeige. *Données techniques et caractéristiques sujettes à des changements sans avis.*
Datos técnicos y características sujetas a cambios sin previo aviso.