



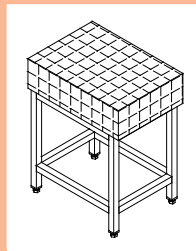
3.6 Other equipment / Weitere Ausstattung / Другое оборудование

3.6.1 CHOPPING BLOCKS / HACKBLÖCKE / РАЗРУБОЧНЫЕ КОЛОДЫ

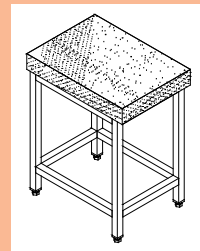
| LINE / LINE ЛИНИЯ | TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм) | VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ |
|----------------------|--------------------|---------------------------------|---|--|
| KOGAST 600 | CML-7/6 | 30751 | 700x600x870 | Main block made of beech wood; height 200 mm Hauptblock aus Buchenholz; Höhe 200 mm Разрубочная колода из бука; толщина 200 мм |
| | CMK-7/6 | 30752 | 700x600x870 | Main block made of white polyethylene; height 100 mm Hauptblock aus weißem Polyethylen; Höhe 100 mm Разрубочная колода из белого полиэтилена; толщина 100 мм |
| KOGAST 700 | CML-5/7 | 30934 | 500x700x870 | Main block made of beech wood; height 200 mm Hauptblock aus Buchenholz; Höhe 200 mm Разрубочная колода из бука; толщина 200 мм |
| | CMK-5/7 | 30937 | 500x700x870 | Main block made of white polyethylene; height 100 mm Hauptblock aus weißem Polyethylen; Höhe 100 mm Разрубочная колода из белого полиэтилена; толщина 100 мм |

3.6.2 FLOOR SUPPORTS / BODENPALETTEN / ПОДТОВАРНИКИ

| LINE / LINE ЛИНИЯ | TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм) |
|----------------------|--------------------|---------------------------------|---|
| KOGAST 700 | PTI-6/7 | 49456 | 600x700x210 |
| | PTI-7/7 | 49457 | 700x700x210 |
| | PTI-8/7 | 49458 | 800x700x210 |
| | PTI-9/7 | 49459 | 900x700x210 |
| | PTI-10/7 | 49460 | 1000x700x210 |
| | PTI-11/7 | 49461 | 1100x700x210 |
| | PTI-12/7 | 49462 | 1200x700x210 |
| | PTI-13/7 | 49463 | 1300x700x210 |
| | PTI-14/7 | 49464 | 1400x700x210 |
| | PTI-6/8 | 49465 | 600x800x210 |
| | PTI-7/8 | 49466 | 700x800x210 |
| | PTI-8/8 | 49467 | 800x800x210 |
| PTI-9/8 | 49468 | 900x800x210 | |
| PTI-10/8 | 49469 | 1000x800x210 | |
| PTI-11/8 | 49470 | 1100x800x210 | |
| PTI-12/8 | 49471 | 1200x800x210 | |



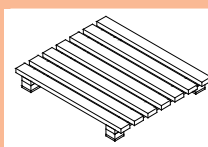
CML-7/6
CML-5/7



CMK-7/6
CMK-5/7

3.6.2 FLOOR SUPPORTS / BODENPALETTEN / ПОДТОВАРНИКИ

| LINE / LINE ЛИНИЯ | TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм) |
|----------------------|--------------------|---------------------------------|---|
| KOGAST 700 | PTI-13/8 | 49472 | 1300x800x210 |
| | PTI-14/8 | 49473 | 1400x800x210 |



Floor Support / Bodenpalette / Подтоварник



4. Self-Service Lines/ Selbstbedienung Linien/ Линии раздачи

4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm

4.1.1 Dispensers for Trays, Cutlery
and Bread

4.1.2 Neutral Counters

4.1.3 Heated Counters

4.1.4 Bains-Marie

4.1.5 Refrigerated Counters and
Displays

4.1.6 Corner Counters

4.1.7 Cashier Counters

4.1.8 Insertion Walls for Parking
Trolleys

4.1.9 Dispenser Trolleys for Plates,
Trays and Baskets

4.1.10 Service Shelves and Displays

4.1.11 Tray Slides

4.1.12 Accessories

4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S

4.2.1 Neutral Counters

4.2.2 Heated Counters

4.2.3 Bains-Marie

4.2.4 Bains-Marie with one Service
Shelf

4.2.5 Bains-Marie with two Service
Shelves

4.2.6 Refrigerated Counters

4.2.7 Refrigerated Counters with one
Service Shelf

4.2.8 Refrigerated Counters with two
Service Shelves

4.2.9 Refrigerated Counters with Ser-
vice Display

4.2.10 Corner Counter

4.2.11 Cashier Counters with Drawer

4.2.12 Service Shelves and Displays

4.2.13 Tray Slides

4.3 Refrigerated Salad Bars

4.1 Ausgabelinie; Breite 820 mm

4.1.1 Spenderelemente für Tablett,
Besteck und Brot

4.1.2 Neutrale Arbeitsschränke

4.1.3 Wärmeschränke

4.1.4 Bain- Maries

4.1.5 Kühlische und Kühlvitrinen

4.1.6 Ecktheken

4.1.7 Kassentische

4.1.8 Anfahrwände für Wagen
Parken

4.1.9 Spenderwagen für Teller,
Tablett und Körbe

4.1.10 Ausgabeborde und Vitrinen

4.1.11 Tabletrutschen

4.1.12 Zubehör

4.2 Ausgabelinie TENDER S

4.2.1 Neutrale Arbeitsschränke

4.2.2 Wärmeschränke

4.2.3 Bain- Maries

4.2.4 Bain-Maries mit einem Aus-
gabebord

4.2.5 Bain-Maries mit zwei Ausgabebor-
den

4.2.6 Kühlische

4.2.7 Kühlische mit einem Ausgabebor-
d

4.2.8 Kühlische mit zwei Ausgabebor-
den

4.2.9 Kühlische mit Kühlvitrinen

4.2.10 Ecktheken

4.2.11 Kassentische mit Schublade

4.2.12 Ausgabeborde und Vitrinen

4.2.13 Tabletrutschen

4.3 Gekühlte Salatbars

4.1 Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

4.1.1 Стойки для подносов,
столовых приборов и хлеба

4.1.2 Нейтральные прилавки

4.1.3 Тепловые столы и мармиты
для первых блюд

4.1.4 Мармиты для вторых блюд

4.1.5 Охлаждаемые прилавки и
витрины

4.1.6 Угловые элементы

4.1.7 Кассовые модули с ящиком

4.1.8 Промежуточные стены для
парковки тележки

4.1.9 Тележки для тарелок,
подносов и корзин

4.1.10 Полки для обслуживания

4.1.11 Направляющие для подносов

4.1.12 Аксессуары

4.2 Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.1 Нейтральные прилавки

4.2.2 Тепловые столы и мармиты
для первых блюд

4.2.3 Мармиты для вторых блюд

4.2.4 Мармиты для вторых блюд с
одной полкой

4.2.5 Мармиты для вторых блюд с
двумя полками

4.2.6 Охлаждаемые прилавки

4.2.7 Охлаждаемые прилавки с
одной полкой

4.2.8 Охлаждаемые прилавки с
двумя полками

4.2.9 Охлаждаемые прилавки с
витринами

4.2.10 Угловые элементы

4.2.11 Кассовые модули с ящиком

4.2.12 Полки для обслуживания

4.2.13 Направляющие для подносов

4.3 Охлаждаемые салат-бары



**4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм**

**4.1.1 Dispensers for Trays, Cutlery and Bread/ Spenderelemente für Tablett,
Besteck und Brot/ Стойки для подносов, столовых приборов и хлеба**

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм) | CONTAINERS BEHÄLTER ГАСТРОЕМКОСТИ | PURPOSE VERWENDUNGSZWECK ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ | VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ |
|--------------------|---------------------------------|--|--|--|---------------------------------------|
| SPPC-1 | 11500 | 600x700x1200 | 3 x GN 1/3-150 ^a | for trays and cutlery für Tablett und Besteck для подносов и столовых приборов | STABLE / STABILE / СТАЦИОНАРНАЯ |
| SPPC-2 | 11501 | 600x700x1580 | 3 x GN 1/3-150 ^a + 1 x GN 1/1-150 ^b | for trays, cutlery and bread für Tablett, Besteck und Brot для подносов, столовых приборов и хлеба | |
| SPPC-1M | 49165 | 600x700x1200 | 3 x GN 1/3-150 ^a | for trays and cutlery für Tablett und Besteck для подносов и столовых приборов | MOBILE / МОБИЛЬНАЯ |
| SPPC-2M | 49166 | 600x700x1580 | 3 x GN 1/3-150 ^a + 1 x GN 1/1-150 ^b | for trays, cutlery and bread für Tablett, Besteck und Brot для подносов, столовых приборов и хлеба | |

^a - first level for cutlery / erste Ebene für Besteck / первый уровень для столовых приборов

^b - second level for bread / zweite Ebene für Brot / второй уровень для хлеба



SPPC-2

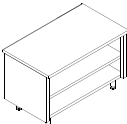
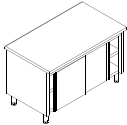

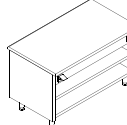



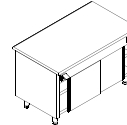

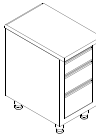

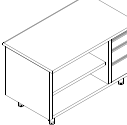
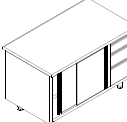


SPPC-2



4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

4.1.2 Neutral Counters/ Neutrale Arbeitsschränke/ Нейтральные прилавки

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА |
|--|---------------------------------|---|---|---|
| SN-07N | 37091 |  | 700x820x885 | / |
| SN-11N | 37092 | | 1100x820x885 | / |
| SN-14N | 37093 | | 1400x820x885 | / |
| SN-11NF | 37098 |  | 1100x820x885 | / |
| SN-14NF | 37099 | | 1400x820x885 | / |
| SN-07N-ES  | 37094 |  | 700x820x885 | 230V AC |
| SN-11N-ES  | 37095 | | 1100x820x885 | 230V AC |
| SN-14N-ES  | 37096 | | 1400x820x885 | 230V AC |
| SN-11NF-ES  | 37100 |  | 1100x820x885 | 230V AC |
| SN-14NF-ES  | 37101 | | 1400x820x885 | 230V AC |
| SN-04-3P | 37113 |  | 440x820x885 | / |
| SN-08-6P | 37114 |  | 800x820x885 | / |
| SN-14-3PD ^a | 37967 |  | 1400x820x885 | / |
| SN-14-3PL ^b | 37969 | | 1400x820x885 | / |
| SN-14NF-3PD ^a | 37971 |  | 1400x820x885 | / |
| SN-14NF-3PL ^b | 37973 | | 1400x820x885 | / |

a - drawers right / Schubladen rechts / ящики справа

b - drawers left / Schubladen links / ящики слева



**4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм**

4.1.2 Neutral Counters/ Neutrale Arbeitsschränke/ Нейтральные прилавки

VERSION
AUSFÜHRUNG
ВЕРСИЯ

Closed on three sides with intermediate shelf
Dreiseitig geschlossen mit Zwischenboden
Закрыт с трех сторон с промежуточной полкой

Closed on three sides with sliding doors and intermediate shelf
Dreiseitig geschlossen mit Schiebetür und Zwischenboden
Закрыт с трех сторон с раздвижными дверьми и промежуточной полкой

Closed on three sides with two electric sockets and intermediate shelf
Dreiseitig geschlossen mit zwei Steckdosen und Zwischenboden
Закрыт с трех сторон с двумя электрическими розетками и промежуточной полкой

Closed on three sides with sliding doors, two electric sockets and intermediate shelf
Dreiseitig geschlossen mit Schiebetür, zwei Steckdosen und Zwischenboden
Закрыт с трех сторон с раздвижными дверьми, двумя электрическими розетками и промежуточной полкой

Closed on three sides with three drawers
Dreiseitig geschlossen mit drei Schubladen
Закрыт с трех сторон с тремя ящиками

Closed on three sides with six drawers
Dreiseitig geschlossen mit sechs Schubladen
Закрыт с трех сторон с шестью ящиками

Closed on three sides with three drawers and intermediate shelf
Dreiseitig geschlossen mit drei Schubladen und Zwischenboden
Закрыт с трех сторон с тремя ящиками и промежуточной полкой

Closed on three sides with sliding doors, three drawers and intermediate shelf
Dreiseitig geschlossen mit Schiebetür, drei Schubladen und Zwischenboden
Закрыт с трех сторон с раздвижными дверьми, тремя ящиками и промежуточной полкой









SN-14N-ES



SN-14N-ES

4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie; Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

4.1.3 Heated Counters/ Wärmeschränke/ Тепловые прилавки и мармиты для первых блюд

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) | POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА | VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ |
|--------------------|---|--|---|---|--|--|
| SN-14NTC * |  37106 | 1400x820x885 | 1,35 | 230V AC | 6 A | Heated worktop and neutral open cabinet without doors Warme Arbeitsplatte und Neutralschrank; ohne Tür Теплая столешница и нейтральный прилавок; без дверей |
| SN-14FTC * |  37108 | 1400x820x885 | 1,35 | 230V AC | 6 A | Heated worktop and neutral cabinet; sliding doors/ Warme Arbeitsplatte und Neutralschrank; Schiebetür/ Теплая столешница и нейтральный внутренний объем; раздвижные двери |
| SN-14NFC * |  37110 | 1400x820x885 | 2,25 | 230V AC | 10 A | Neutral worktop and warming cabinet; sliding doors/ Neutrale Arbeitsplatte und Wärmeschrank; Schiebetür/ Нейтральная столешница и обогреваемый внутренний объем; раздвижные двери |
| SN-14NC * |  37112 | 1400x820x885 | 3,6 | 400V 3N AC | 9 A | Heated worktop and warming cabinet; sliding doors/ Warme Arbeitsplatte und Wärmeschrank; Schiebetür/ Теплая столешница и обогреваемый внутренний объем; раздвижные двери |
| EP2GP-11 |  29795 | 1100x820x885 | 5,0 | 400V 2N AC | 11 A | Counter with two sealed hot plates Schrank mit zwei abgedichteten Kochplatten Мармит для первых блюд с двумя герметичными конфорками |
| EP3GP-14 |  28613 | 1400x820x885 | 7,5 | 400V 3N AC | 11 A | Counter with three sealed hot plates Schrank mit drei abgedichteten Kochplatten Мармит для первых блюд с тремя герметичными конфорками |

* Temperature range / Temperaturbereich / Диапазон температур: 30-85°C
Set up temperature / Eingestellte Temperatur / Заданная температура: 60+3°C



EP3GP-14



SN-14NFC



SN-14NFC



**4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм**

4.1.4 Bains-Marie/ Bain-Maries/ Мармиты для вторых блюд

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) | CONTAINERS BEHÄLTER ГАСТРОЕМКОСТИ | POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПРОВОДКА | ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА | TEMPERATURE RANGE TEMPERATURBEREICH ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР | | VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ |
|--------------------|---------------------------------|---|---|---|---|--|---|-------------------------------|---------------------------------|
| | | | | | | | WELL WANNE ВАННА | CABINET SCHRANK ШКАФЧИК | |
| SBM-110R | 36096 | 1100x820x885 | 3 x GN 1/1-150 | 5,25 | 400V 3N AC | 9,6 A | 30-93°C | 30-85°C | A |
| SBM-140R | 28120 | 1400x820x885 | 4 x GN 1/1-150 | 6,75 | 400V 3N AC | 16 A | 30-93°C | 30-85°C | A |
| SBM-180R | 28121 | 1800x820x885 | 5 x GN 1/1-150 | 6,75 | 400V 3N AC | 16 A | 30-93°C | 30-85°C | A |
| SBM-210R | 28122 | 2100x820x885 | 6 x GN 1/1-150 | 6,75 | 400V 3N AC | 16 A | 30-93°C | 30-85°C | A |
| SBM-11N | 36692 | 1100x820x885 | 3 x GN 1/1-200 | 3,0 | 400V 3N AC | 4,3 A | 75-96°C | / | B |
| SBM-14N | 36695 | 1400x820x885 | 4 x GN 1/1-200 | 4,0 | 400V 3N AC | 8,7 A | 75-96°C | / | B |
| SBM-18N | 36696 | 1800x820x885 | 5 x GN 1/1-200 | 5,0 | 400V 3N AC | 8,7 A | 75-96°C | / | B |
| SBM-21N | 36701 | 2100x820x885 | 6 x GN 1/1-200 | 5,0 | 400V 3N AC | 8,7 A | 75-96°C | / | B |
| SBM-11NF | 36691 | 1100x820x885 | 3 x GN 1/1-200 | 3,0 | 400V 3N AC | 4,3 A | 75-96°C | / | C |
| SBM-14NF | 36694 | 1400x820x885 | 4 x GN 1/1-200 | 4,0 | 400V 3N AC | 8,7 A | 75-96°C | / | C |
| SBM-18NF | 36697 | 1800x820x885 | 5 x GN 1/1-200 | 5,0 | 400V 3N AC | 8,7 A | 75-96°C | / | C |
| SBM-21NF | 36700 | 2100x820x885 | 6 x GN 1/1-200 | 5,0 | 400V 3N AC | 8,7 A | 75-96°C | / | C |
| SBM-11CF | 36690 | 1100x820x885 | 3 x GN 1/1-200 | 5,25 | 400V 3N AC | 13,9 A | 75-96°C | 30-85°C | D |
| SBM-14CF | 36693 | 1400x820x885 | 4 x GN 1/1-200 | 6,25 | 400V 3N AC | 13,9 A | 75-96°C | 30-85°C | D |
| SBM-18CF | 36698 | 1800x820x885 | 5 x GN 1/1-200 | 7,25 | 400V 3N AC | 13,9 A | 75-96°C | 30-85°C | D |
| SBM-21CF | 36699 | 2100x820x885 | 6 x GN 1/1-200 | 7,25 | 400V 3N AC | 13,9 A | 75-96°C | 30-85°C | D |

A - Heaters in well and warming cabinet with sliding doors; manual water filling

Heizkörper in Wanne und Wärmeschrank mit Schiebetür; manuelle Wasserfüllung

Нагреватели в ванне и обогреваемый внутренний объем с раздвижными дверями; ручное наполнение ванны

B - Adhesive heaters under well and neutral open cabinet without doors; water filling with solenoid valve

Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Neutralschrank ohne Tür; Wasserfüllung mit Magnetventil

Самоклеющиеся нагреватели под ванной и нейтральный прилавок без дверей; наполнение ванны с помощью эл. маг. клапана

C - Adhesive heaters under well and neutral cabinet with sliding doors; water filling with solenoid valve

Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Neutralschrank mit Schiebetür; Wasserfüllung mit Magnetventil

Самоклеющиеся нагреватели под ванной и нейтральный внутренний объем с раздвижными дверями; наполнение ванны с помощью эл. маг. клапана

D - Adhesive heaters under well and warming cabinet with sliding doors; water filling with solenoid valve

Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Wärmeschrank mit Schiebetür; Wasserfüllung mit Magnetventil

Самоклеющиеся нагреватели под ванной и обогреваемый внутренний объем с раздвижными дверями; наполнение ванны с помощью эл. маг. клапана

Water connection and drain / Wasseranschluss und Auslass / Подводка воды и слив: G 3/4"





**4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteilinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм**

**4.1.5 Refrigerated Counters and Displays/ Kühltische und Kühlvitrinen/
Охлаждаемые прилавки и витрины**

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) | WELL DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER WANNE РАЗМЕРЫ ВАНЫ (mm/mm) | DOORS TÜR ДВЕРИ | POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ(kW / кВт) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПРОВОДКА | ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА | TEMPERATURE RANGE TEMPERATURBEREICH ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР | |
|--------------------|---------------------------------|---|--|-----------------------|--|---|--|---|-------------------------------|
| | | | | | | | | DISPLAY VITRINE ВИТРИНА | CABINET SCHRANK ШКАФЧИК |
| SR-140-A | 01203 | 1400x820x885 | 1210 x 620 x 30/15 | 1 x GN 2/1 | 0,39 | 230V AC | 2,3 A | / | 0-15°C |
| SR-140-B | 01202 | 1400x820x885 | 1210 x 620 x 90/75 | 1 x GN 2/1 | 0,39 | 230V AC | 2,3 A | / | 0-15°C |
| SR-140-4-100 | 39456 | 1400x820x885 | 1280 x 510 x 100 | 1 x GN 2/1 | 0,39 | 230V AC | 2,3 A | / | 0-15°C |
| SR-180-A | 01205 | 1800x820x885 | 1610 x 620 x 30/15 | 2 x GN 2/1 | 0,61 | 230V AC | 3,6 A | / | 0-15°C |
| SR-180-B | 01204 | 1800x820x885 | 1610 x 620 x 90/75 | 2 x GN 2/1 | 0,61 | 230V AC | 3,6 A | / | 0-15°C |
| SR-180-5-100 | 39457 | 1800x820x885 | 1605 x 510 x 100 | 2 x GN 2/1 | 0,61 | 230V AC | 3,6 A | / | 0-15°C |
| SR-250-A | 01207 | 2500x820x885 | 2310 x 620 x 30/15 | 3 x GN 2/1 | 0,67 | 230V AC | 4,0 A | / | 0-15°C |
| SR-250-B | 01206 | 2500x820x885 | 2310 x 620 x 90/75 | 3 x GN 2/1 | 0,67 | 230V AC | 4,0 A | / | 0-15°C |
| SRVST-14K | 37193 | 1390x730x1100 | / | / | 0,76 | 230V AC | 4,0 A | 6-15°C | / |
| SRVST-18K | 37194 | 1790x730x1100 | / | / | 0,92 | 230V AC | 5,1 A | 6-15°C | / |
| SRVST-14A | 36721 | 1400x820x1835 | 1210 x 620 x 30/15 | 1 x GN 2/1 | 0,70 | 230V AC | 4,0 A | 6-15°C | 0-15°C |
| SRVHS-14A-R | 30681 | 1400x820x1835 | 1210 x 620 x 30/15 | 1 x GN 2/1 | 0,70 | 230V AC | 4,0 A | 6-15°C | 0-15°C |
| SRVDT-14A | 39579 | 1400x820x1835 | 1210 x 620 x 30/15 | 1 x GN 2/1 | 0,74 | 230V AC | 4,0 A | 6-15°C | 0-15°C |
| SRVST-14B | 36722 | 1400x820x1835 | 1210 x 620 x 90/75 | 1 x GN 2/1 | 0,70 | 230V AC | 4,0 A | 6-15°C | 0-15°C |
| SRVHS-14B-R | 30682 | 1400x820x1835 | 1210 x 620 x 90/75 | 1 x GN 2/1 | 0,70 | 230V AC | 4,0 A | 6-15°C | 0-15°C |
| SRVDT-14B | 39580 | 1400x820x1835 | 1210 x 620 x 90/75 | 1 x GN 2/1 | 0,74 | 230V AC | 4,0 A | 6-15°C | 0-15°C |
| SRVST-18A | 36723 | 1800x820x1835 | 1610 x 620 x 30/15 | 2 x GN 2/1 | 0,88 | 230V AC | 5,1 A | 6-15°C | 0-15°C |
| SRVHS-18A-R | 30683 | 1800x820x1835 | 1610 x 620 x 30/15 | 2 x GN 2/1 | 0,88 | 230V AC | 5,1 A | 6-15°C | 0-15°C |
| SRVDT-18A | 39581 | 1800x820x1835 | 1610 x 620 x 30/15 | 2 x GN 2/1 | 0,92 | 230V AC | 5,1 A | 6-15°C | 0-15°C |
| SRVST-18B | 36724 | 1800x820x1835 | 1610 x 620 x 90/75 | 2 x GN 2/1 | 0,88 | 230V AC | 5,1 A | 6-15°C | 0-15°C |
| SRVHS-18B-R | 30684 | 1800x820x1835 | 1610 x 620 x 90/75 | 2 x GN 2/1 | 0,88 | 230V AC | 5,1 A | 6-15°C | 0-15°C |
| SRVDT-18B | 39582 | 1800x820x1835 | 1610 x 620 x 90/75 | 2 x GN 2/1 | 0,92 | 230V AC | 5,1 A | 6-15°C | 0-15°C |



**Green
Efficiency**

Condensate evaporates by means of waste heat from the refrigeration cycle
 Kondensat verdampft mittels Abwärme aus dem Kühlkreislauf
 Конденсат испаряется с помощью отходящего тепла холодильного цикла

4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie; Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

4.1.5 Refrigerated Counters and Displays/ Kühlische und Kühlvitrinen/ Охлаждаемые прилавки и витрины

| SET UP TEMPERATURE EINGESTELTE TEMPERATUR ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА | | VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ | |
|--|-------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| DISPLAY VITRINE ВИТРИНА | CABINET SCHRANK ШКАФЧИК | DISPLAY VITRINE ВИТРИНА | CABINET SCHRANK ШКАФЧИК |
| / | 3-5°C | / | D |
| / | 3-5°C | / | E |
| / | 3-5°C | / | F |
| / | 3-5°C | / | D |
| / | 3-5°C | / | E |
| / | 3-5°C | / | G |
| / | 3-5°C | / | D |
| / | 3-5°C | / | E |
| 6,5-8,5°C | / | A | / |
| 6,5-8,5°C | / | A | / |
| 6,5-8,5°C | 3-5°C | A | D |
| 6,5-8,5°C | 3-5°C | B | D |
| 6,5-8,5°C | 3-5°C | C | D |
| 6,5-8,5°C | 3-5°C | A | E |
| 6,5-8,5°C | 3-5°C | B | E |
| 6,5-8,5°C | 3-5°C | C | E |
| 6,5-8,5°C | 3-5°C | A | D |
| 6,5-8,5°C | 3-5°C | B | D |
| 6,5-8,5°C | 3-5°C | C | D |
| 6,5-8,5°C | 3-5°C | A | E |
| 6,5-8,5°C | 3-5°C | B | E |
| 6,5-8,5°C | 3-5°C | C | E |

A - Static cooled display with heat-insulated glass / Vitrine (statische Kühlung) mit wärmeisoliertem Glas / Витрина (статическое охлаждение) с термоизоляционным стеклом
 B - Static cooled display with plexiglass / Vitrine (statische Kühlung) mit Plexiglas / Витрина (статическое охлаждение) с плексигласом
 C - Dynamic cooled display with heat-insulated glass / Vitrine (dynamische Kühlung) mit wärmeisoliertem Glas / Витрина (динамическое охлаждение) с термоизоляционным стеклом
 D - Static cooled counter with well (depth 30/15 mm) / Kühlisch (statische Kühlung) mit Wanne (Tiefe 30/15 mm) / Охлаждаемый внутренний объем (статическое охлаждение) с ванной (глубина 30/15 мм)
 E - Static cooled counter with well (depth 90/75 mm) / Kühlisch (statische Kühlung) mit Wanne (Tiefe 90/75 mm) / Охлаждаемый внутренний объем (статическое охлаждение) с ванной (глубина 90/75 мм)
 F - Static cooled counter with well (depth 100 mm) for 4 containers GN 1/1-100 / Kühlisch (statische Kühlung) mit Wanne (Tiefe 100 mm) für 4 Behälter GN 1/1-100 / Охлаждаемый внутренний объем (статическое охлаждение) с ванной (глубина 100 мм) для 4 gastronormteile GN 1/1-100
 G - Static cooled counter with well (depth 100 mm) for 5 containers GN 1/1-100 / Kühlisch (statische Kühlung) mit Wanne (Tiefe 100 mm) für 5 Behälter GN 1/1-100 / Охлаждаемый внутренний объем (статическое охлаждение) с ванной (глубина 100 мм) для 5 gastronormteile GN 1/1-100

Refrigerant/ Kühlmittel/ Хладоагент: R134a



SR-140-A + SV 2N 140



SRVST-14B



SR-140-A



4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteilinie; Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

4.1.6 Corner Counters/ Ecktheken/ Угловые прилавки

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм) | CORNER ECKE УГОЛ | ANGLE WINKEL УГОЛ |
|--------------------|---------------------------------|--------------------------------|--|--------------------------------|-------------------------|
| SAE-90 | 01191 | | 820x1160x885 | EXTERNAL / ÄUSSERE / ВНЕШНИЙ | 90° |
| SAI-90 | 01143 | | 820x1160x885 | INTERNAL / INNERE / ВНУТРЕННИЙ | 90° |
| SAE-45 | 01144 | | 820x640x885 | EXTERNAL / ÄUSSERE / ВНЕШНИЙ | 45° |
| SAI-45 | 01193 | | 820x640x885 | INTERNAL / INNERE / ВНУТРЕННИЙ | 45° |



SAI-90



SAI-90

4.1.7 Cashier Counters with Drawer / Kassentische mit Schublade / Кассовые модули с ящиком

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм) | WORKTOP ARBEITSPLATTE СТОЛЕШНИЦА |
|--------------------|---------------------------------|--|--|
| SCD | 01156 | 1300x820x885 | RIGHT / RECHTS / ПРАВО |
| SCG | 01157 | 1300x820x885 | LEFT / LINKS / СЛЕВА |



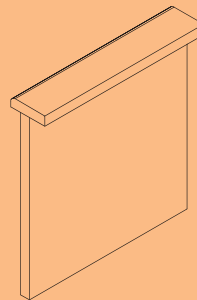
SCD



4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

4.1.8 Insertion walls for parking trolleys/ Anfahrwände für Wagen Parken/
Промежуточные стены для парковки тележки

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Prod. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) |
|--------------------|---------------------------------|---|
| SI-70 | 15838 | 700x730x190 |
| SI-90 | 15839 | 900x730x190 |

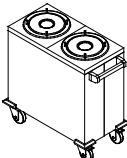

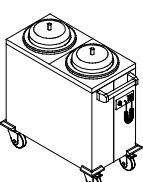

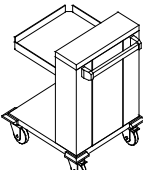
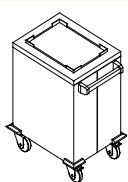
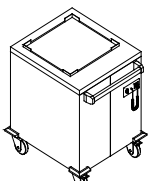

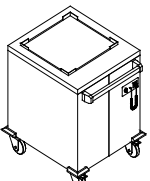



SI-70



**4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм**

**4.1.9 Dispenser Trolleys for Plates, Trays and Baskets/ Spenderwagen für
Teller, Tablettts und Körbe/ Тележки для тарелок, подносов и корзин**

| TYPE ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм) | POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА |
|---|---------------------------------|---|---|--|---|--|
| 2TNC27 | 00131 |  | 495x840x885 | / | / | / |
| 2TNC32 | 36408 | | 495x840x885 | / | / | / |
| 2TCC27  | 00132 |  | 495x840x885 | 1,8 | 230V AC | 7,8 A |
| 2TCC32  | 36175 | | 495x840x885 | 1,8 | 230V AC | 7,8 A |
| 1PLNO | 00126 |  | 645x650x885 | / | / | / |
| 1PLNC | 00121 |  | 545x650x885 | / | / | / |
| 1PANC65 | 00123 |  | 745x900x885 | / | / | / |
| 1PANC50 | 00135 | | 715x750x885 | / | / | / |
| 1PACC65  | 00124 |  | 745x900x885 | 1,8 | 230V AC | 7,8 A |
| 1PACC50  | 00136 | | 710x750x885 | 1,8 | 230V AC | 7,8 A |



**4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм**

**4.1.9 Dispenser Trolleys for Plates, Trays and Baskets/ Spenderwagen für
Teller, Tablettis und Körbe/ Тележки для тарелок, подносов и корзин**

VERSION
AUSFÜHRUNG
ВЕРСИЯ

Neutral plate dispenser with two tubes Ø 27 cm (for 45-50 plates Ø 26 cm / tube)
Spenderwagen für Teller; neutral; mit 2 Röhre Ø 27 cm (für 45-50 Teller Ø 26 cm / Rohr)
Нейтральная тележка с диспенсером для тарелок; две трубы Ø 27 см (для 45-50 тарелок Ø 26 см / трубу)

Neutral plate dispenser with two tubes Ø 32 cm (for 45-50 plates Ø 31 cm / tube)
Spenderwagen für Teller; neutral; mit 2 Röhre Ø 32 cm (für 45-50 Teller Ø 31 cm / Rohr)
Нейтральная тележка с диспенсером для тарелок; две трубы Ø 32 см (для 45-50 тарелок Ø 31 см / трубу)

Heated plate dispenser with two tubes Ø 27 cm (for 45-50 plates Ø 26 cm / tube)
Spenderwagen für Teller; beheizt; mit 2 Röhre Ø 27 cm (für 45-50 Teller Ø 26 cm / Rohr)
Тележка для тарелок с подогревом; две трубы Ø 27 см (для 45-50 тарелок Ø 26 см / трубу)

Heated plate dispenser with two tubes Ø 32 cm (for 45-50 plates Ø 31 cm / tube)
Spenderwagen für Teller; beheizt; mit 2 Röhre Ø 32 cm (für 45-50 Teller Ø 31 cm)
Тележка для тарелок с подогревом; две трубы Ø 32 см (для 45-50 тарелок Ø 31 см / трубу)

Open dispenser for trays; inner dimensions for trays 540 x 410 mm
Spenderwagen für Tablettis; offen; innere Abmessungen für Tablettis 540 x 410 mm
Тележка для подносов; открытая; внутренние размеры для подносов 540 x 410 мм

Closed dispenser for trays; inner dimensions for trays 540 x 410 mm
Spenderwagen für Tablettis; geschlossen; innere Abmessungen für Tablettis 540 x 410 mm
Тележка для подносов; закрытая; внутренние размеры для подносов 540 x 410 мм

Neutral dispenser for baskets; inner dimensions for baskets 660 x 540 mm
Spenderwagen für Körbe; neutral; innere Abmessungen für Körbe 660 x 540 mm
Нейтральная тележка для корзин; внутренние размеры для корзин 660 x 540 мм

Neutral dispenser for baskets; inner dimensions for baskets 510 x 510 mm
Spenderwagen für Körbe; neutral; innere Abmessungen für Körbe 510 x 510 mm
Нейтральная тележка для корзин; внутренние размеры для корзин 510 x 510 мм

Heated dispenser for baskets; inner dimensions for baskets 660 x 540 mm
Spenderwagen für Körbe; beheizt; innere Abmessungen für Körbe 660 x 540 mm
Тележка для корзин с подогревом; внутренние размеры для корзин 660 x 540 мм

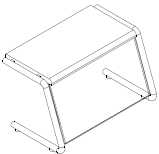
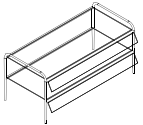

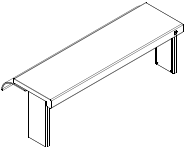




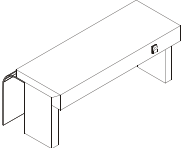




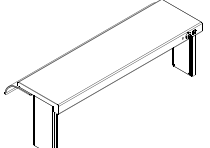




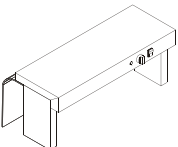



Heated dispenser for baskets; inner dimensions for baskets 510 x 510 mm
Spenderwagen für Körbe; beheizt; innere Abmessungen für Körbe 510 x 510 mm
Тележка для корзин с подогревом; внутренние размеры для корзин 510 x 510 мм



2TC32

4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

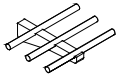
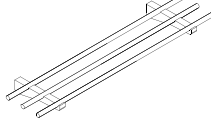
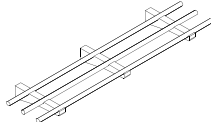
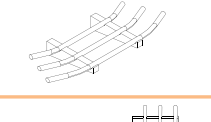
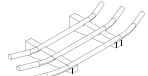
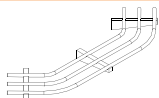

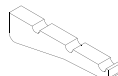
4.1.10 Service shelves and displays / Ausgabeborde / Полки для обслуживания

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Prod. | FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) | LEVELS ETAGEN УРОВНИ | POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ |
|------------------------|---|---|---|----------------------------|--|---|--|
| ST 1N 070/4 | 38043 |  | 670x367x400 | 1 | / | / | Stainless steel shelf; plexi glass protection Edelstahlbord; Plexiglas- Schutz Полка из нержавеющей стали; защита - плексиглас |
| ST 1N 080/4 | 38044 | | 770x367x400 | 1 | | | |
| ST 1N 110/4 | 38046 | | 1070x367x400 | 1 | | | |
| ST 1N 140/4 | 38047 | | 1370x367x400 | 1 | | | |
| ST 1N 180/4 | 38048 | | 1770x367x400 | 1 | | | |
| ST 1N 210/4 | 38049 | | 2070x367x400 | 1 | | | |
| SV 2N 140 ^a | 01185 |  | 1370x500x690 | 2 | / | / | Shelves and protection made of glass Borde und Schutz aus Glas Полки и защиту из стекла |
| SV 2N 180 ^b | 01211 | | 1770x500x690 | 2 | | | |
| SV 2N 250 ^c | 01189 | | 2470x500x690 | 2 | | | |
| ST-1N-110L |  39567 |  | 1100x530x465 | 1 | 0,04 | 230V AC | Stainless steel shelf with lighting (below), glass protection / Edelstahlbord mit Beleuchtung (unten), Schutz aus Glas / Полка из нержавеющей стали с подсветкой (внизу), защитное стекло |
| ST-1N-140L |  39568 | | 1400x530x465 | 1 | | | |
| ST-1N-180L |  39569 | | 1800x530x465 | 1 | | | |
| ST-1N-210L |  39570 | | 2100x530x465 | 1 | | | |
| ST-1N-110LZ |  51534 |  | 1100x530x465 | 1 | 0,04 | 230V AC | Stainless steel shelf with lighting, extended glass protection / Edelstahlbord mit Beleuchtung, Verlängerter Schutz aus Glas / Полка из нержавеющей стали с подсветкой, Удлиненное защитное стекло |
| ST-1N-140LZ |  51535 | | 1400x530x465 | 1 | | | |
| ST-1N-180LZ |  51536 | | 1800x530x465 | 1 | | | |
| ST-1N-210LZ |  51537 | | 2100x530x465 | 1 | | | |
| ST-1N-110LG |  39571 |  | 1100x530x465 | 1 | 0,84 | 230V AC | Stainless steel shelf with heaters and light., glass protection / Edelstahlbord mit Heizkörper und Beleucht., Schutz aus Glas / Полка из нержавеющей стали с нагревателями и подсветкой, защит. стекло |
| ST-1N-140LG |  39572 | | 1400x530x465 | 1 | | | |
| ST-1N-180LG |  39573 | | 1800x530x465 | 1 | | | |
| ST-1N-210LG |  39574 | | 2100x530x465 | 1 | | | |
| ST-1N-110LGZ |  51530 |  | 1100x530x465 | 1 | 0,84 | 230V AC | Stainless steel shelf with heaters and light., extended glass protection / Edelstahlbord mit Heizkörper und Beleucht., Verlängerter Schutz aus Glas / Полка из нержавеющей стали с нагревателями и подсветкой (внизу), Удлиненное защит. стекло |
| ST-1N-140LGZ |  51531 | | 1400x530x465 | 1 | | | |
| ST-1N-180LGZ |  51532 | | 1800x530x465 | 1 | | | |
| ST-1N-210LGZ |  51533 | | 2100x530x465 | 1 | | | |



4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм

4.1.11 Tray slides / Tabletrutschen / Направляющие для подносов

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Prod. | FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) | NO. OF SUPPORTS NR. DER TRÄGER № КРОНШТЕЙНОВ | TUBES RÖHRE ТРУБЫ |
|--------------------------|---------------------------------|---|---|--|---|
| DP-4/1 | 49111 |  | 440x268 | 1 | 3 pcs; Ø 28 mm 3 Stk.; Ø 28 mm 3 шт.; Ø 28 мм |
| DP-7/2 | 37004 |  | 700x268 | 2 | |
| DP-8/2 | 49112 | | 800x268 | 2 | |
| DP-9/2 | 37005 | | 900x268 | 2 | |
| DP-11/2 | 37006 | | 1100x268 | 2 | |
| DP-13/2 | 37007 | | 1300x268 | 2 | |
| DP-14/2 | 37008 | | 1400x268 | 2 | |
| DP-18/2 | 37009 | | 1800x268 | 2 | |
| DP-21/3 | 37010 | |  | 2100x268 | |
| DP-25/3 | 37011 |  | 2500x268 | 3 | |
| DP-SAE-45/2 ^a | 37012 |  | 871x268 | 2 | |
| DP-SAE-90/3 ^b | 37013 |  | 1599x268 | 3 | |
| DP | 00275 |  | /m; /m | / | |
| NDP | 08612 |  | / | / | |



^a - for external corner counter SAE-45 / für äussere Ecktheke SAE-45 / для внешнего углового прилавка SAE-45

^b - for external corner counter SAE-90 / für äussere Ecktheke SAE-90 / для внешнего углового прилавка SAE-90

^a - for refrigerated counters SR-140-A and SR-140-B / für Kühltische SR-140-A und SR-140-B / для охлаждаемых прилавков SR-140-A и SR-140-B

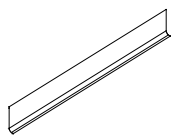
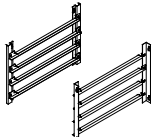
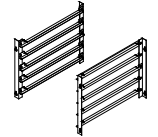
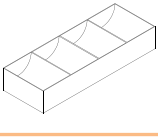
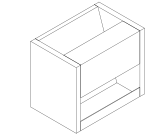
^b - for refrigerated counters SR-180-A and SR-180-B / für Kühltische SR-180-A und SR-180-B / для охлаждаемых прилавков SR-180-A и SR-180-B

^c - for refrigerated counters SR-210-A and SR-210-B / für Kühltische SR-210-A und SR-210-B / для охлаждаемых прилавков SR-210-A и SR-210-B



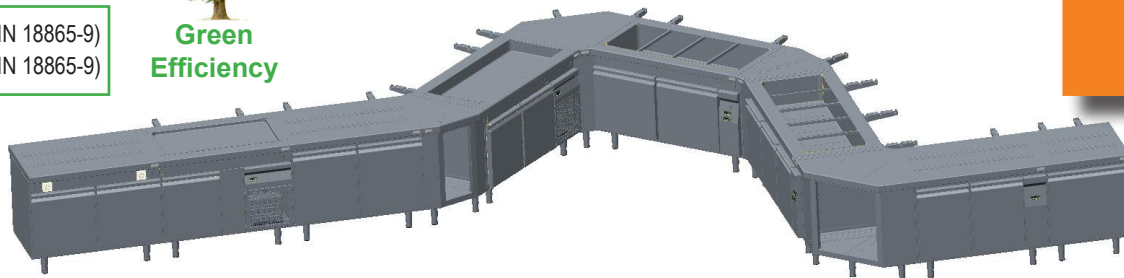
**4.1 Stable Line for Delivering Meals; Width 820 mm / Stabile Verteillinie;
Breite 820 mm / Стационарная линия раздачи; ширина 820 мм**

4.1.12 Accessories / Zubehör / Аксессуары

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК | DESIGNATION BEZEICHNUNG ОБОЗНАЧЕНИЕ | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) |
|----------------------|---------------------------------|---|---|---|
| СОК-155 | 28287 |  | Kitchen plinth Sockelblende Панель цоколя | H=155 mm |
| VBB-2/1 ^a | 28290 |  | Side guide rails for refrigerating cabinets Seiten- Auflageschienen für Kühlschränke Боковые несущие шины для холодильных шкафчиков | 560x660x486 |
| VBV-2/1 ^b | 28291 |  | Intermediate guide rails for refrigerating cabinets Zwischen- Auflageschienen für Kühlschränke Промежуточные несущие шины для холодильных шкафчиков | 560x660x486 |
| PP | 00155 |  | Cutlery case Besteckbehälter Контейнер для столовых приборов | 250x700x120 |
| PK | 00156 |  | Bread case Brotbehälter Контейнер для хлеба | 600x400x500 |

a - for all refrigerated counters SR- and displays SRV- /
für alle Kühltsische SR- und Kühlvitrinen SRV- / для всех
охлаждаемых прилавков SR- и витрин SRV
b - for refrigerated counters SR-250-A and SR-250-B
/ für Kühltsische SR-250-A und SR-250-B / для
охлаждаемых прилавков SR-250-A и SR-250-B

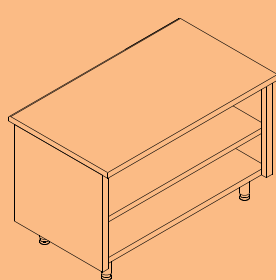
Hygiene H2 (DIN 18865-9)
Гигиена H2 (DIN 18865-9)



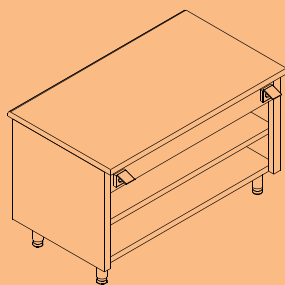
4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.1 Neutral Counters / Neutrale Arbeitsschränke / Нейтральные Прилавки

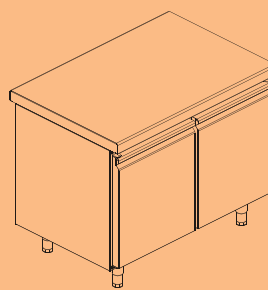
| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Prod. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ |
|--------------------|---------------------------------|---|---|---|
| SN-07N-TS | 58184 | 700x750x900 | / | Closed on three sides with intermediate shelf Dreiseitig geschlossen mit Zwischenbord Закрит с трех сторон с промежуточной полкой |
| SN-11N-TS | 58185 | 1100x750x900 | / | |
| SN-14N-TS | 58186 | 1400x750x900 | / | |
| SN-07N-ES-TS ⚡ | 58187 | 700x750x900 | 230V AC | Closed on three sides with two electric sockets and intermediate shelf Dreiseitig geschlossen mit zwei Steckdosen und Zwischenbord Закрит с трех сторон с двумя электрическими розетками и промежуточной полкой |
| SN-11N-ES-TS ⚡ | 58188 | 1100x750x900 | 230V AC | |
| SN-14N-ES-TS ⚡ | 58189 | 1400x750x900 | 230V AC | |
| SN-07NF-KV | 55374 | 700x750x900 | / | Closed on three sides with with hinged door and intermediate shelf Dreiseitig geschlossen mit Flügeltür und Zwischenboden Закрит с трех сторон с распашными дверями и промежуточной полкой |
| SN-11NF-KV | 55375 | 1100x750x900 | / | |
| SN-14NF-KV | 55376 | 1400x750x900 | / | |
| SN-07NF-ES-KV ⚡ | 55377 | 700x750x900 | 230V AC | Closed on three sides with hinged doors, two electric sockets and intermediate shelf Dreiseitig geschlossen mit Flügeltür, zwei Steckdosen und Zwischenboden Закрит с трех сторон с распашными дверями, двумя электрическими розетками и промежуточной полкой |
| SN-11NF-ES-KV ⚡ | 55378 | 1100x750x900 | 230V AC | |
| SN-14NF-ES-KV ⚡ | 55379 | 1400x750x900 | 230V AC | |



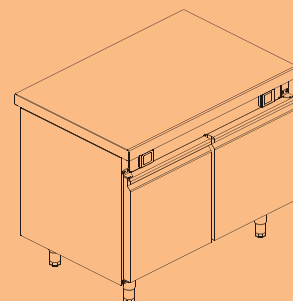
SN-07N-TS
SN-11N-TS
SN-14N-TS



SN-07N-ES-TS
SN-11N-ES-TS
SN-14N-ES-TS



SN-07NF-KV
SN-11NF-KV
SN-14NF-KV



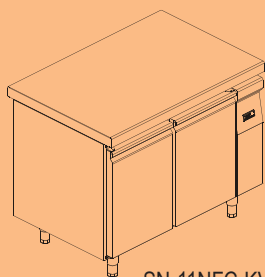
SN-07NF-ES-KV
SN-11NF-ES-KV
SN-14NF-ES-KV



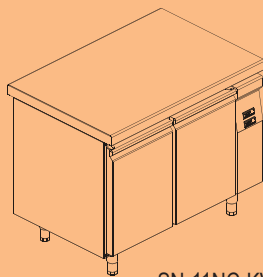
4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.2 Heated Counters / Wärmeschränke / Тепловые столы и мармиты для первых блюд

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Prod. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) | POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА | VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ |
|--------------------|---------------------------------|--|---|---|--|---|
| SN-11NFC-KV | 55380 | 1100x750x900 | 2,2 | 230V AC | 9,7 A | Neutral worktop and warming cabinet; hinged doors Neutrale Arbeitsplatte und Wärmeschrank; Flügeltür Нейтральная столешница и обогреваемый внутренний объем; распашные двери |
| SN-14NFC-KV | 55381 | 1400x750x900 | 2,2 | 230V AC | 9,7 A | |
| SN-11NC-KV | 55382 | 1100x750x900 | 3,2 | 400V 2N AC | 9,7 A | Heated worktop and warming cabinet; hinged doors Warme Arbeitsplatte und Wärmeschrank; Flügeltür Теплая столешница и обогреваемый внутренний объем; распашные двери |
| SN-14NC-KV | 55383 | 1400x750x900 | 3,6 | 400V 2N AC | 9,7 A | |

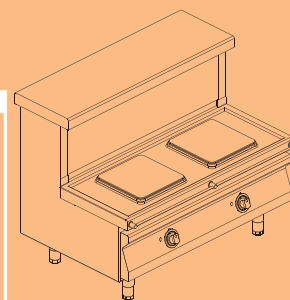


SN-11NFC-KV
SN-14NFC-KV

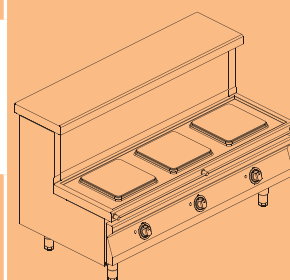


SN-11NC-KV
SN-14NC-KV

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Prod. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) | POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА | VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ |
|--------------------|---------------------------------|--|---|---|--|---|
| EP2GP-11L | 56806 | 1100x750x900 | 5,0 | 400V 2N AC | 11 A | Counter with two sealed hot plates Schrank mit zwei abgedichteten Kochplatten Мармит для первых блюд с двумя герметичными конфорками |
| EP3GP-14L | 56807 | 1400x750x900 | 7,5 | 400V 3N AC | 11 A | Counter with three sealed hot plates Schrank mit drei abgedichteten / Kochplatten / Мармит для первых блюд с тремя герметичными конфорками |



EP2GP-11L



EP3GP-14L



4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteilinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.3 Bains-Marie / Bain-Maries / Мармиты для вторых блюд

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) | CONTAINERS* BEHÄLTER* ГАСТРОЕМКОСТИ* | POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА | TEMPERATURE RANGE TEMPERATURBEREICH ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР | | SET UP TEMPERATURE EINGESTELTE TEMP. ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА | |
|--------------------|---------------------------------|---|--|---|---|-------------------------------------|---|-------------------------------|---|-------------------------------|
| | | | | | | | WELL WANNE ВАННА | CABINET SCHRANK ШКАФЧИК | WELL WANNE ВАННА | CABINET SCHRANK ШКАФЧИК |
| SBM-11-3 | 55384 | 1100x750x900 | 3 x GN 1/1-200 | 5,2 | 400V 3N AC | 14,1 A | 75-96°C | 30-85°C | 95+3°C | 60+3°C |
| SBM-14-4 | 55385 | 1400x750x900 | 4 x GN 1/1-200 | 6,2 | 400V 3N AC | 14,1 A | 75-96°C | 30-85°C | 95+3°C | 60+3°C |
| SBM-18-5 | 55386 | 1800x750x900 | 5 x GN 1/1-200 | 7,2 | 400V 3N AC | 14,1 A | 75-96°C | 30-85°C | 95+3°C | 60+3°C |

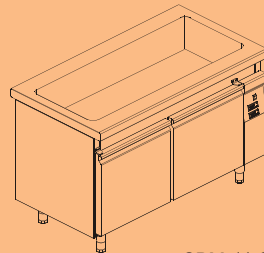
Description / Beschreibung / Описание:

Adhesive heaters under well and warming cabinet with sliding doors / Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Wärmeschrank mit Schiebetür

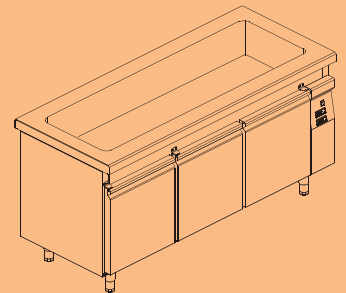
Самоклеющиеся нагреватели под ванной и обогреваемый внутренний объем с раздвижными дверями

Water connection and drain / Wasseranschluss und Auslass / Подводка воды и слив: G 3/4"

* Remark: GN containers are ordered separately
Bemerkung: Gastrobehälter werden separat bestellt
Примечание: Гастроемкости заказываются отдельно



SBM-11-3
SBM-14-4



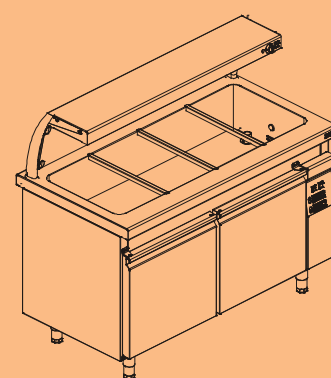
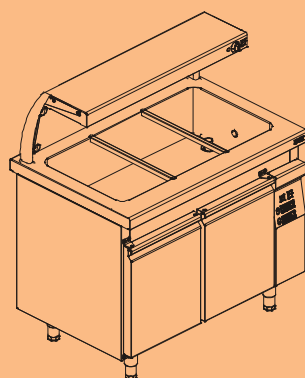
SBM-18-5



4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.4 Bains-Marie with one Service Shelf / Bain-Maries mit einem Ausgabebord / Мармиты для вторых блюд с одной полкой

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) | CONTAINERS* BEHÄLTER* ГАСТРОЕМКОСТИ* | POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА | TEMPERATURE RANGE TEMPERATURBEREICH ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР | | SET UP TEMPERATURE EINGESTELTE TEMPERATUR ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА | |
|--------------------|---------------------------------|---|--|---|---|--|---|-------------------------------|--|-------------------------------|
| | | | | | | | WELL WANNE ВАННА | CABINET SCHRANK ШКАФЧИК | WELL WANNE ВАННА | CABINET SCHRANK ШКАФЧИК |
| SBM-11-3-CT | 58190 | 1100x750x1285 | 3 x GN 1/1-200 | 6,1 | 400V 3N AC | 14,1 A | 75-96°C | 30-85°C | 95+3°C | 60+3°C |
| SBM-14-4-CT | 58191 | 1400x750x1285 | 4 x GN 1/1-200 | 7,1 | 400V 3N AC | 14,1 A | 75-96°C | 30-85°C | 95+3°C | 60+3°C |
| SBM-18-5-CT | 58192 | 1800x750x1285 | 5 x GN 1/1-200 | 8,5 | 400V 3N AC | 14,4 A | 75-96°C | 30-85°C | 95+3°C | 60+3°C |



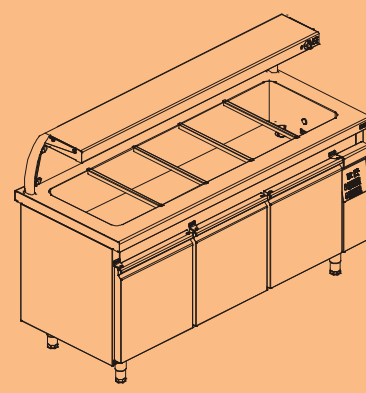
Description / Beschreibung / Описание:
Adhesive heaters under well and warming cabinet with sliding doors.
Shelf with heaters and lighting.
Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Wärmeschrank mit Schiebetür.
Bord mit Heizkörper und Beleuchtung.
Гибкие нагреватели под ванной и обогреваемый внутренний объем с раздвижными дверями.
Полка с нагревателями и подсветкой

Water connection and drain / Wasseranschluss und Auslass / Подводка воды и слив: G 3/4"

* Remark: GN containers are ordered separately

* Bemerkung: Gastrobekälter werden separat bestellt

* Примечание: Гастроемкости заказываются отдельно

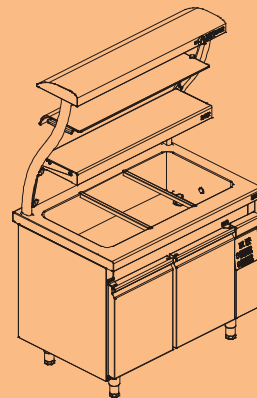




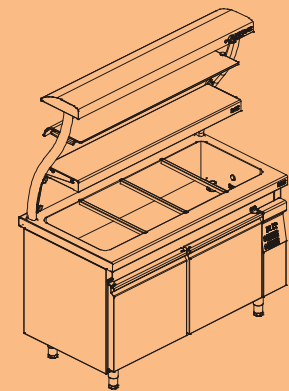
4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.5 Bains-Marie with two Service Shelves / Bain-Maries mit zwei Ausgabeborden / Мармиты для вторых блюд с двумя полками

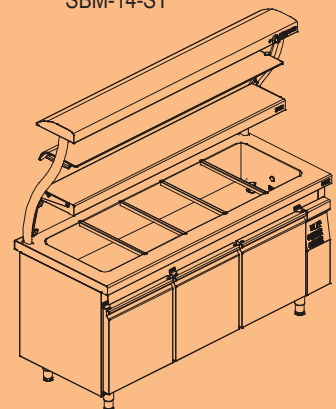
| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) | CONTAINERS* BEHÄLTER* ГАСТРОЕМКОСТИ* | POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА | TEMPERATURE RANGE TEMPERATURBEREICH ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР | | SET UP TEMPERATURE EINGESTELTE TEMPERATUR ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА | |
|--------------------|---------------------------------|---|--|---|---|--|---|-------------------------------|--|-------------------------------|
| | | | | | | | WELL WANNE ВАННА | CABINET SCHRANK ШКАФЧИК | WELL WANNE ВАННА | CABINET SCHRANK ШКАФЧИК |
| SBM-11-3-ST | 57520 | 1100x750x1800 | 3 x GN 1/1-200 | 6,1 | 400V 3N AC | 14,1 A | 75-96°C | 30-85°C | 95+3°C | 60+3°C |
| SBM-14-4-ST | 57521 | 1400x750x1800 | 4 x GN 1/1-200 | 7,1 | 400V 3N AC | 14,1 A | 75-96°C | 30-85°C | 95+3°C | 60+3°C |
| SBM-18-5-ST | 57522 | 1800x750x1800 | 5 x GN 1/1-200 | 8,5 | 400V 3N AC | 14,4 A | 75-96°C | 30-85°C | 95+3°C | 60+3°C |



SBM-11-ST



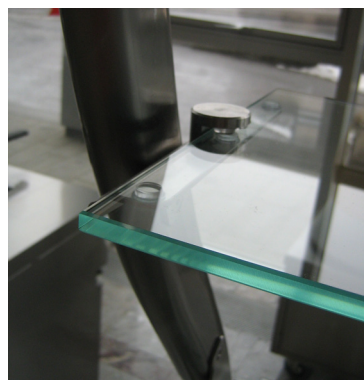
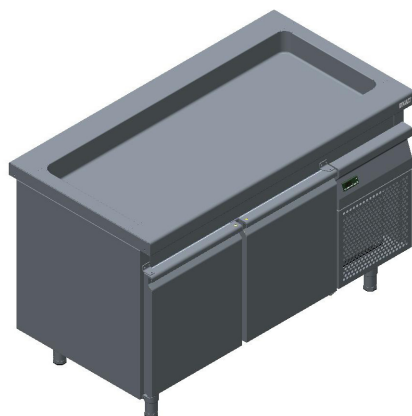
SBM-14-ST



SBM-18-ST







Description / Beschreibung / Описание:
 Adhesive heaters under well and warming cabinet with sliding doors.
 Lower shelf with heaters and lighting. Upper shelf with lighting.
 Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Wärmeschrank mit Schiebetür.
 Unteres Bord mit Heizkörper und Beleuchtung. Oberes Bord mit Beleuchtung.
 Самоклеящиеся нагреватели под ванной и обогреваемый внутренний объем с раздвижными дверями.
 Нижняя полка с нагревателями и подсветкой.
 Верхняя полка с подсветкой.

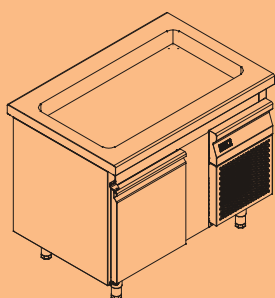
Water connection and drain / Wasseranschluss und Auslass / Подводка воды и слив: G 3/4"
 * Remark: GN containers are ordered separately
 * Bemerkung: Gastrobehälter werden separat bestellt
 * Примечание: Гастроемкости заказываются отдельно



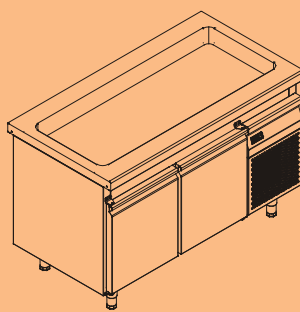
4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.6 Refrigerated Counters / Kühltische / Охлаждаемые прилавки

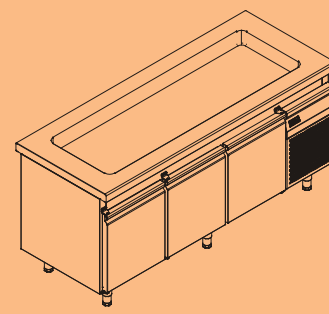
| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Prod. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) | CONTAINERS BEHÄLTER ГАСТРОЕМКОСТИ | DOORS TÜR ДВЕРИ | POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА |
|--|---------------------------------|---|---|-----------------------|--|---|--|
| SR-11-3-30D  | 55387 | 1100x750x900 | 3 x GN 1/1-30 | 1 x GN 1/1 | 0,4 | 230V AC | 2,0 A |
| SR-14-4-30D  | 55388 | 1400x750x900 | 4 x GN 1/1-30 | 2 x GN 1/1 | 0,4 | 230V AC | 2,3 A |
| SR-19-5-30D  | 55389 | 1900x750x900 | 5 x GN 1/1-30 | 3 x GN 1/1 | 0,6 | 230V AC | 3,6 A |
| SR-11-3-100D  | 55390 | 1100x750x900 | 3 x GN 1/1-100 | 1 x GN 1/1 | 0,4 | 230V AC | 2,0 A |
| SR-14-4-100D  | 55391 | 1400x750x900 | 4 x GN 1/1-100 | 2 x GN 1/1 | 0,4 | 230V AC | 2,3 A |
| SR-19-5-100D  | 55392 | 1900x750x900 | 5 x GN 1/1-100 | 3 x GN 1/1 | 0,6 | 230V AC | 3,6 A |



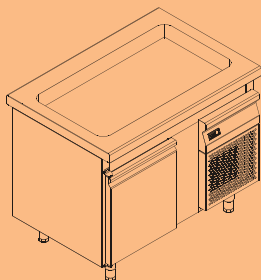
SR-11-3-30D



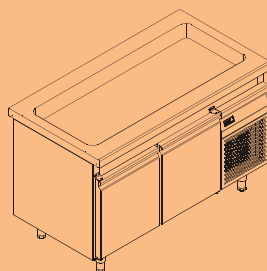
SR-14-4-30D



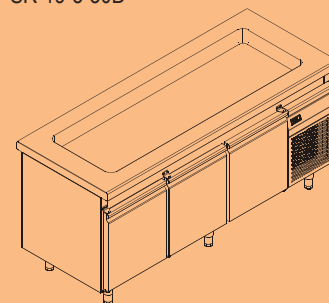
SR-19-5-30D



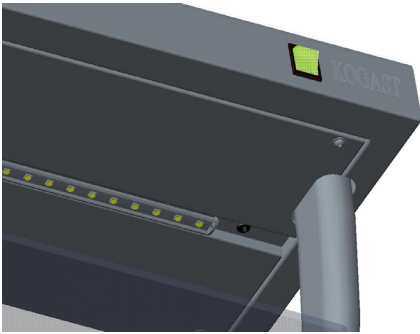
SR-11-3-100D



SR-14-4-100D



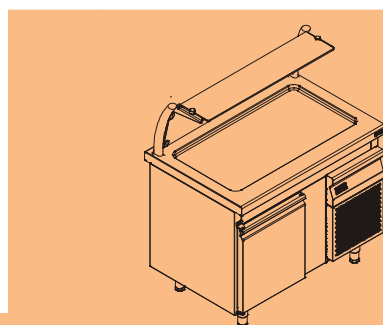
SR-19-5-100D



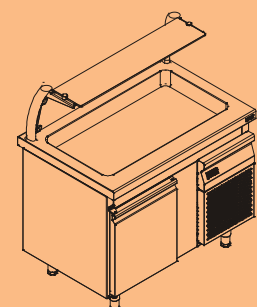
4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteilinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.7 Refrigerated Counters with one Service Shelf / Kühltische mit einem Ausgabebord / Охлаждаемые прилавки с одной полкой

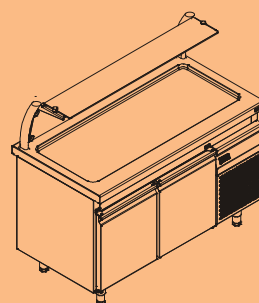
| TYPE ТИП ТИП | ART. No. ART. Nr. № Prod. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) | CONTAINERS* BEHÄLTER* ГАСТРОЕМКОСТИ* | DOORS TÜR ДВЕРИ | POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА |
|--------------------|---------------------------------|---|--|-----------------------|--|---|--|
| SR-11-3-30D-CT ❄️ | 58193 | 1100x750x1285 | 3 x GN 1/1-30 | 1 x GN 1/1 | 0,39 | 230V AC | 2,0A |
| SR-11-3-100D-CT ❄️ | 58196 | 1100x750x1285 | 3 x GN 1/1-100 | 1 x GN 1/1 | 0,39 | 230V AC | 2,0 A |
| SR-14-4-30D-CT ❄️ | 58194 | 1400x750x1285 | 4 x GN 1/1-30 | 2 x GN 1/1 | 0,43 | 230V AC | 2,2 A |
| SR-14-4-100D-CT ❄️ | 58197 | 1400x750x1285 | 4 x GN 1/1-100 | 2 x GN 1/1 | 0,43 | 230V AC | 2,2 A |
| SR-19-5-30D-CT ❄️ | 58195 | 1900x750x1285 | 5 x GN 1/1-30 | 3 x GN 1/1 | 0,66 | 230V AC | 3,6 A |
| SR-19-5-100D-CT ❄️ | 58198 | 1900x750x1285 | 5 x GN 1/1-100 | 3 x GN 1/1 | 0,66 | 230V AC | 3,6 A |



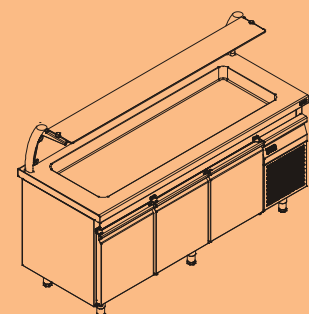
SR-11-3-30D-CT



SR-11-3-100D-CT



SR-14-4-30D-CT



SR-19-5-100D-CT

Description / Beschreibung / Описание:
 Dynamic cooled counter with well (depth 30 or 100 mm)
 for GN 1/1 containers
 Shelf with lighting.
 Kühltisch (dynamische Kühlung) mit Wanne (Tiefe 30
 oder 100 mm) für Behälter GN 1/1 Behälter
 Bord mit Beleuchtung.
 Охлаждаемый внутренний объем (динамическое
 охлаждение); наверху ванна (глубина 30 или 100
 мм) для gastronormов GN 1/1.
 Полка с подсветкой.
 Temperature range / Temperaturbereich / Диапазон
 температур: 0-15°C
 Set up temperature / Eingestellte Temperatur / Заданная
 температура: 3 - 5°C
 Refrigerant / Kühlmittel / Хладагент: R134a
 Remark: GN containers are ordered separately.
 Bemerkung: Gastrobehälter werden separat bestellt.
 Примечание: Гастрономы заказываются отдельно.



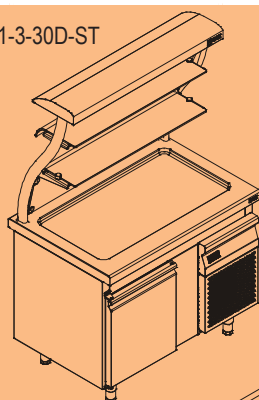
4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.8 Refrigerated Counters with two Service Shelves / Kühltische mit zwei Ausgabeborden / Охлаждаемые прилавки с двумя полками

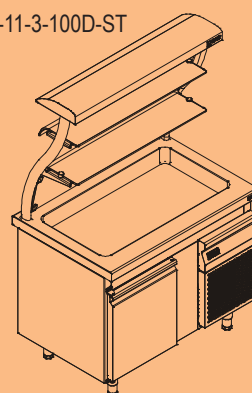
| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Prod. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм) | CONTAINERS* BEHÄLTER* ГАСТРОЕМКОСТИ* | DOORS TÜR ДВЕРИ | POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА |
|--------------------|---------------------------------|---|--|-----------------------|--|---|--|
| SR-11-3-30D-ST ❄️ | 57523 | 1100x750x1800 | 3 x GN 1/1-30 | 1 x GN 1/1 | 0,39 | 230V AC | 2,0A |
| SR-11-3-100D-ST ❄️ | 57526 | 1100x750x1800 | 3 x GN 1/1-100 | 1 x GN 1/1 | 0,39 | 230V AC | 2,0 A |
| SR-14-4-30D-ST ❄️ | 57524 | 1400x750x1800 | 4 x GN 1/1-30 | 2 x GN 1/1 | 0,43 | 230V AC | 2,2 A |
| SR-14-4-100D-ST ❄️ | 57527 | 1400x750x1800 | 4 x GN 1/1-100 | 2 x GN 1/1 | 0,43 | 230V AC | 2,2 A |
| SR-19-5-30D-ST ❄️ | 57525 | 1900x750x1800 | 5 x GN 1/1-30 | 3 x GN 1/1 | 0,66 | 230V AC | 3,6 A |
| SR-19-5-100D-ST ❄️ | 57528 | 1900x750x1800 | 5 x GN 1/1-100 | 3 x GN 1/1 | 0,66 | 230V AC | 3,6 A |



SR-11-3-30D-ST



SR-11-3-100D-ST



Description / Beschreibung / Описание:

Dynamic cooled counter with well (depth 30 or 100 mm) for GN 1/1 containers

Upper shelf with lighting.

Kühltisch (dynamische Kühlung) mit Wanne (Tiefe 30 oder 100 mm) für Behälter GN 1/1 Behälter

Oberes Bord mit Beleuchtung.

Охлаждаемый внутренний объем (динамическое охлаждение); наверху ванна (глубина 30 или 100 мм) для габаритов GN 1/1

Верхняя полка с подсветкой.

Temperature range / Temperaturbereich / Диапазон температур: 0-15°C

Set up temperature / Eingestellte Temperatur /

Заданная температура: 3-5°C

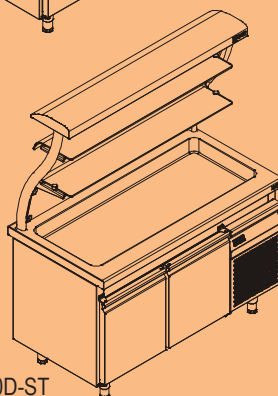
Refrigerant / Kühlmittel / Хладагент: R134a

* Remark: GN containers are ordered separately

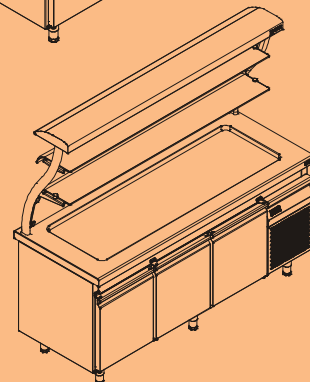
Bemerkung: Gastrobehälter werden separat bestellt

Примечание: Габариты заказываются отдельно

SR-14-4-100D-ST



SR-19-5-30D-ST





4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteilinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.9 Refrigerated Counters with Service Display / Kühltische mit Kühlvitrinen / Охлаждаемые прилавки с витринами

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Prod. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) | CONTAINERS* BEHÄLTER* ГАСТРОЕМКОСТИ* | DOORS TÜR ДВЕРИ | POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА |
|--------------------|---------------------------------|---|--|-----------------------|--|---|--|
| SRVST-11-3-100 | ❄ 58410 | 1100x750x1850 | 3 x GN 1/1-100 | 1 x GN 1/1 | 1,03 | 230V AC | 5,5 A |
| SRVST-14-4-100 | ❄ 58411 | 1400x750x1850 | 4 x GN 1/1-100 | 2 x GN 1/1 | 1,03 | 230V AC | 5,5 A |
| SRVST-19-5-100 | ❄ 58412 | 1900x750x1850 | 5 x GN 1/1-100 | 3 x GN 1/1 | 1,32 | 230V AC | 7,1 A |

Description / Beschreibung / Описание:

Static cooled service display with heat-insulated glass and lighting.

Dynamic cooled counter with well (depth 100 mm) for GN 1/1 containers

Kühlvitrine (statische Kühlung) mit wärmeisoliertem Glas und Beleuchtung.

Kühltisch (dynamische Kühlung) mit Wanne (Tiefe 100 mm) für Behälter GN 1/1 Behälter

Витрина (статическое охлаждение) с

термоизоляционным стеклом и подсветкой.

Охлаждаемый внутренний объем (динамическое охлаждение); наверху ванна (глубина 100 мм) для gastronormов GN 1/1

DISPLAY / VITRINE / ВИТРИНА:

Temperature range / Temperaturbereich / Диапазон температур: 6-15°C

Set up temperature / Eingestellte Temperatur / Заданная температура: +6,5°C / +8,5°C

CABINET / SCHRANK / ШКАФЧИК:

Temperature range / Temperaturbereich / Диапазон температур: 0-15°C

Set up temperature / Eingestellte Temperatur / Заданная температура: +3°C / +5°C

Refrigerant / Kühlmittel / Хладагент: R134a

* Remark: GN containers are ordered separately

Bemerkung: Gastrobehälter werden separat bestellt

Примечание: Гастрономы заказываются отдельно

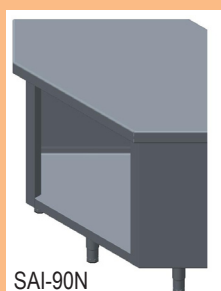


SRVST-14-4-100

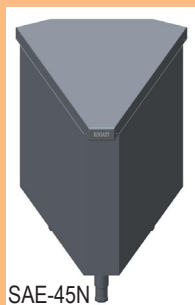


4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

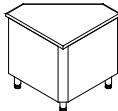
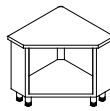

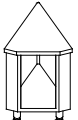
4.2.7 Corner Counters / Ecktheken / Угловые элементы



SAI-90N

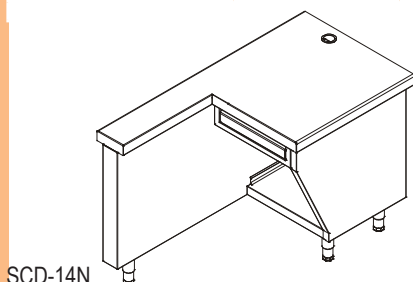


SAE-45N

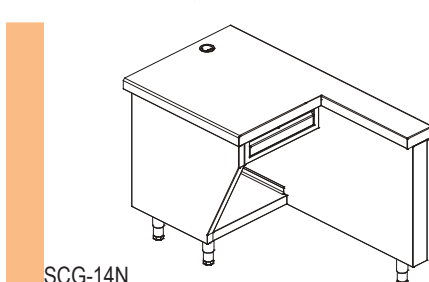
| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм) | CORNER ECKE УГОЛ | ANGLE WINKEL УГОЛ |
|--------------------|---------------------------------|---|--|--------------------------------------|-------------------------|
| SAE-90N | 55393 |  | 750x1060x900 | EXTERNAL / ÄUSSERE / ВНЕШНИЙ | 90° |
| SAI-90N | 55394 |  | 750x1060x900 | INTERNAL / INNERE / ВНУТРЕННИЙ | 90° |
| SAE-45N | 55395 |  | 750x574x900 | EXTERNAL / ÄUSSERE / ВНЕШНИЙ | 45° |
| SAI-45N | 55396 |  | 750x574x900 | INTERNAL / INNERE / ВНУТРЕННИЙ | 45° |

4.2.8 Cashier Counters with Drawer / Kassentische mit Schublade / Кассовые модули с ящиком

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм) | WORKTOP ARBEITSPLATTE СТОЛешНИЦА |
|--------------------|---------------------------------|---|--|
| SCD-14N | 57246 | 1400x750x900 | RIGHT / RECHTS / ПРАВО |
| SCG-14N | 57247 | 1400x750x900 | LEFT / LINKS / СЛЕВА |



SCD-14N



SCG-14N



4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.9 Service Shelves and Displays / Ausgabeborde und Vitrinen / Полки для обслуживания

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм) | LEVELS ETAGEN УРОВНИ | INSTALLATION ON APPLIANCE MONTAGE AUF GERÄT УСТАНОВКА НА ПРИБОР | POWER RATING/ LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт) | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ |
|--------------------|---------------------------------|--------------------------------|---|----------------------------|--|---|---|--|
| ST 1N 110/4 | 38046 | | 1070x367x400 | 1 | SBM-11-3 | / | / | "Stainless steel shelf; plexi glass protection Edelstahlbord; Plexiglas- Schutz Полка из нержавеющей стали; защита - плексиглас" |
| ST 1N 140/4 | 38047 | | 1370x367x400 | 1 | SBM-14-4 | | | |
| ST 1N 180/4 | 38048 | | 1770x367x400 | 1 | SBM-18-5 | | | |
| SV 2N 110 | 01262 | | 1070x500x690 | 2 | SR-11-3-30D, -100D | / | / | "Shelves and protection made of glass Borde und Schutz aus Glas Полки и защиты из стекла" |
| SV 2N 140 | 01185 | | 1370x500x690 | 2 | SR-14-4-30D, -100D | | | |
| SV 2N 190 | 01263 | | 1870x500x690 | 2 | SR-19-5-30D, -100D | | | |
| ST-1N-110L ⚡ | 39567 | | 1100x530x465 | 1 | SR-11-3-30D, -100D | 0,04 | 230V AC | "Stainless steel shelf with lighting (below), glass protection Edelstahlbord mit Beleuchtung (unten), Schutz aus Glas Полка из нержавеющей стали с подсветкой (внизу), защитное стекло" |
| ST-1N-140L ⚡ | 39568 | | 1400x530x465 | 1 | SR-14-4-30D, -100D | | | |
| ST-1N-190L ⚡ | 41490 | | 1900x530x465 | 1 | SR-19-5-30D, -100D | | | |
| ST-1N-110LZ ⚡ | 51534 | | 1100x530x465 | 1 | SR-11-3-30D, -100D | 0,04 | 230V AC | "Stainless steel shelf with lighting (below), extended glass protection Edelstahlbord mit Beleuchtung (unten), Verlängerter Schutz aus Glas Полка из нержавеющей стали с подсветкой (внизу), Удлиненное защитное стекло" |
| ST-1N-140LZ ⚡ | 51535 | | 1400x530x465 | 1 | SR-14-4-30D, -100D | | | |
| ST-1N-190LZ ⚡ | 57248 | | 1900x530x465 | 1 | SR-19-5-30D, -100D | | | |
| ST-1N-110LG ⚡ | 39571 | | 1100x530x465 | 1 | SBM-11-3 | 0,84 | 230V AC | "Stainless steel shelf with heaters and lighting (below), glass protection Edelstahlbord mit Heizkörper und Beleuchtung (unten), Schutz aus Glas Полка из нержавеющей стали с нагревателями и подсветкой (внизу), защитное стекло" |
| ST-1N-140LG ⚡ | 39572 | | 1400x530x465 | 1 | SBM-14-4 | | | |
| ST-1N-180LG ⚡ | 39573 | | 1800x530x465 | 1 | SBM-18-5 | | | |
| ST-1N-110LGZ ⚡ | 51530 | | 1100x530x465 | 1 | SBM-11-3 | 0,84 | 230V AC | "Stainless steel shelf with heaters and lighting (below), extended glass protection Edelstahlbord mit Heizkörper und Beleuchtung (unten), Verlängerter Schutz aus Glas/ Полка из нержавеющей стали с нагревателями и подсветкой (внизу), Удлиненное защитное стекло" |
| ST-1N-140LGZ ⚡ | 51531 | | 1400x530x465 | 1 | SBM-14-4 | | | |
| ST-1N-180LGZ ⚡ | 51532 | | 1800x530x465 | 1 | SBM-18-5 | | | |



4.2 Stable Line for Delivering Meals TENDER S / Stabile Verteillinie TENDER S / Стационарная линия раздачи TENDER S

4.2.10 Tray Slides / Tabletrutschen / Направляющие для подносов

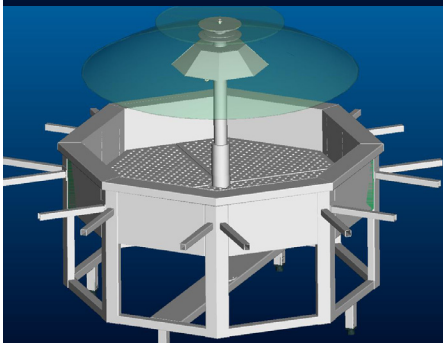
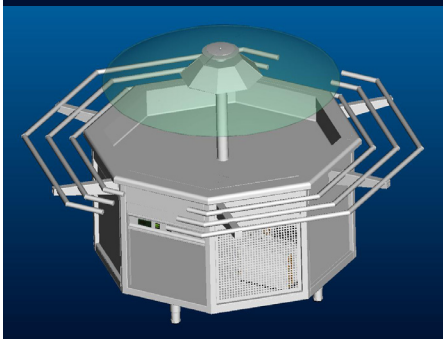
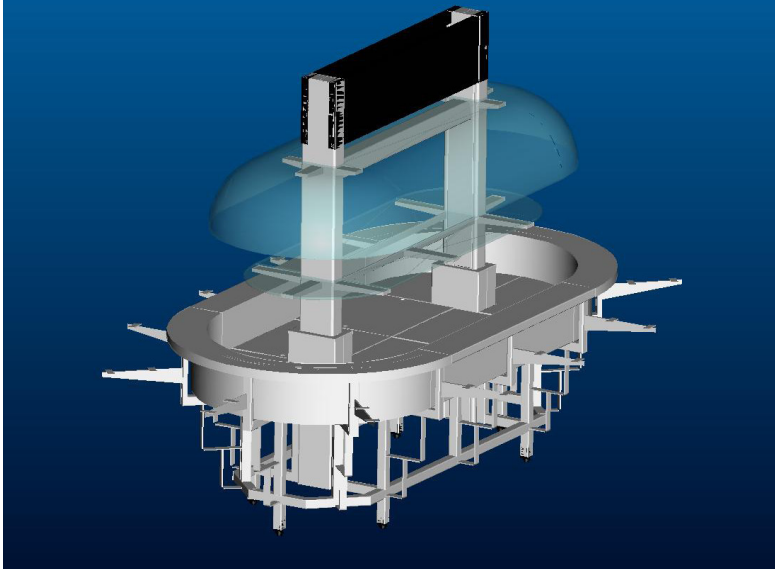
| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК | DIMEN./ ABMESS. РАЗМЕ. i(мм/мм) | NO. OF SUPPORTS NR. DER TRÄGER № КРОНШТЕЙНОВ | INSTALLATION ON ELEMENT MONTAGE AUF ELEMENT УСТАНОВКА НА ЭЛЕМЕНТ | TUBES RÖHRE ТРУБЫ | | | | | | | | |
|--------------------|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|--|--|---|-------|----------|---|--|-------|----------|---|-----------------------------|
| DP-7/2 | 37004 | | 700x268 | 2 | SN-07NF-KV SN-07NF-ES-KV | "3 pcs; Ø 28 mm 3 Stk.; Ø 28 mm 3 шт.; Ø 28 mm" | | | | | | | | |
| DP-11/2 | 37006 | | 1100x268 | 2 | SN-11NF-KV SN-11NF-ES-KV SN-11NFC-KV SN-11NC-KV EP2GP-11L SBM-11-3 SR-11-3-30D SR-11-3-100D | | | | | | | | | |
| | | | | | DP-14/2 | | 37008 | 1400x268 | 2 | SN-14NF-KV SN-14NF-ES-KV SN-14NFC-KV SN-14NC-KV EP3GP-14L SBM-14-4 SR-14-4-30D SR-14-4-100D SCD-14N SCG-14N | | | | |
| | | | | | | | | | | DP-18/2 | 37009 | 1800x268 | 2 | SBM-18-5 |
| | | | | | | | | | | DP-19/3 | 41427 | 1900x268 | 3 | SR-19-5-30D SR-19-5-100D |
| | | | | | | | | | | | | | | DP-SAE-45N/2 |
| | | | | | | | | | | DP-SAE-90N/3 | 41429 | 1596x268 | 3 | SAE-90N |
| DP | 00275 | | /m | / | | | | | | / | | | | |
| NDP | 08612 | | | / | / | | / | | | | | | | |





4.4 Refrigerated Salad Bars/ Gekühlte Salatbars/ Охлаждаемые салат-бары

| TYPE ТУП ТИП | ART. No. ART. Nr. № Прод. | FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) | WELL DIMENSIONS ABMESSUNGEN DER WANNE РАЗМЕРЫ ВАННЫ | POWER RATING/ LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт) | REFRIGERANT/ KÜHLMITTEL/ ХЛАДОАГЕНТ | EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПРОВОДКА | ELECTRIC CURRENT/ STROM СИЛА ТОКА | TEMPERATURE RANGE TEMPERATURBEREICH ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР | SET UP TEMPERATURE EINGESTELTE TEMPERATUR ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА | VERSION/ AUSFÜHRUNG/ ВЕРСИЯ |
|--------------------|--|--------------------------------|---|---|---|--|---|--------------------------------------|---|--|-----------------------------|
| KK-2M❄️ | 40607 | | 1400x820x885 | 2 x GN 1/1-200 | 0,24 | R134a | 230V AC | 1,4 A | 0-15°C | 6-8°C | A |
| KK-3M❄️ | 40608 | | 1800x820x885 | 3 x GN 1/1-200 | 0,24 | R134a | 230V AC | 1,4 A | 0-15°C | 6-8°C | A |
| KK-4M❄️ | 40609 | | 2200x820x885 | 4 x GN 1/1-200 | 0,24 | R134a | 230V AC | 1,4 A | 0-15°C | 6-8°C | A |
| KK-5M❄️ | 40610 | | 2400x820x885 | 5 x GN 1/1-200 | 0,35 | R134a | 230V AC | 2,0 A | 0-15°C | 6-8°C | A |
| LJ-8❄️ | 28399 | | 2040x2040x1440 | 1m ² x 150 mm (150 lt) 1m ² x 150 mm (150 л) | 0,37 | R134a | 230V AC | 2,0 A | 0-15°C | 6-8°C | B |
| ZG-4❄️ | 38421 | | 3235x2020x2000 | 2215 x 1000 x 200 mm (386 lt.) 2215 x 1000 x 200 mm (386 л) | 0,69 | R134a | 230V AC | 4,0 A | 0-15°C | 0-2°C | C |
| NG-5❄️ | 38420 | | 4100x1780x2300 | 2900 x 900 x 220 mm (487 lt.) 2900 x 900 x 220 mm (487 л) | 0,87 | R134a | 230V AC | 5,1 A | 0-15°C | 0-2°C | C |
| ST-6❄️ | 38419 | | 5300x1500x1390 | 3200 x 940 x 220 mm (636 lt.) 3200 x 940 x 220 mm (636 л) | 0,87 | R134a | 230V AC | 5,1 A | 0-15°C | 0-2°C | C |



A - Mobile salad bar; without GN containers and with one socket / Mobile Salatbar ohne GN Behälter und mit einer Steckdose /

Мобильный салат-бар без гастроёмкостей и с одной электрической розеткой

B - Octagongular buffet bar with lighting; with tray slides and without front panel / Achteckige Buffet-Bar mit Beleuchtung; mit Tabletrutschen und ohne Frontblende /

Восьмиугольный салат-бар с подсветкой; с направляющими и без лицевой панели

C - Buffet bar with well for ice and lighting; plexiglass protection; tempered glass storage shelf; without front panel and tray slides

- Buffet-Bar mit Wanne für Eis und Beleuchtung; Plexiglas- Schutz; Ablagebord aus gehärtetem Glas; ohne Frontblende und Tabletrutschen

- Салат-бар с ванной для льда и подсветкой; защита - плексиглас; полка для хранения из закаленного стекла; без лицевой панели и направляющей для подносов

4.4 Refrigerated Salad Bars/ Gekühlte Salatbars/ Охлаждаемые салат-бары

Folding Tray Slides / Klappbare Tabletrutsche / Складные направляющие

| TYPE TYP ТИП | ART. No. ART. Nr. № Prod. | FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) | NO. OF SUPPORTS NR. DER TRÄGER № КРОНШТЕЙНОВ | TUBES RÖHRE ТРУБЫ |
|-----------------------|---------------------------------|--------------------------------|---|--|---|
| DP-KK-2M ^a | 40611 | | 1400x360x105 | 2 | |
| DP-KK-3M ^b | 40612 | | 1800x360x105 | 2 | 3 pcs; Ø 28 mm 3 Stk.; Ø 28 mm 3 шт.; Ø 28 mm |
| DP-KK-4M ^c | 40613 | | 2200x360x105 | 3 | |
| DP-KK-5M ^d | 40614 | | 2400x360x105 | 3 | |

a - for salad bar KK-2M / für Salatbar KK-2M / для салат-бара KK-2M

b - for salad bar KK-3M / für Salatbar KK-3M / для салат-бара KK-3M

c - for salad bar KK-4M / für Salatbar KK-4M / для салат-бара KK-4M

d - for salad bar KK-5M / für Salatbar KK-5M / для салат-бара KK-5M





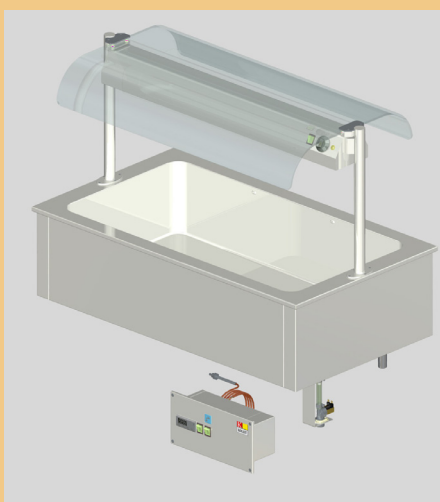
5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbauelemente für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

Drop-in kitchen elements

for self-service lines, food distribution lines, buffet bars and »Front cooking« systems

Drop-in kitchen elements allow an exceptional freedom for architects, project managers and interior designers of self-service and food distribution lines, buffet bars and Front Cooking systems in modern restaurants. Elements can be installed at will in buffet bars or distribution lines in both stationary and mobile versions. Furthermore, these elements allow the user to access the meals freely from all directions and, in case of »Front-cooking« systems; they also assure an effective and aesthetic preparation and service of dishes.

VK-B-4



The program comprises drop-in elements for cooking, food preparation, warming and cooling, as well as different types of glass sneeze guards. All the elements are made of high-quality stainless steel AiSi 304 and can be very easily installed in surfaces made of different materials, such as granite, stainless steel, Kerrock, wood (refrigerated appliances

Einbauelemente

für Selbstbedienungs- und Speisenausgabelinien, als Buffets, Inseln und »Front-cooking«* Systeme

* (Zubereitung von Speisen vor dem Gast im Restaurant)

Die Einbauelemente erlauben große Freiheit beim Projektieren und Gestaltung von Selbstbedienungslinien bzw. Speisenausgabelinien sowie der »Front-cooking« Systeme in modernen Restaurants. Die Elemente können beliebig in Buffets, Bars, Inseln oder Linien in stationärer oder mobiler Ausführung eingebaut werden. Außerdem erlauben sie dem Gast bei der Selbstbedienung den freien Zugang zu den Speisen und beim »Front-cooking« System die effiziente und ästhetische Zubereitung und Bedienung von Gerichten.

Das Programm umfasst Einbaugeräte zum Kochen, Zubereitung, Aufwärmen, Präsentieren und Kühlen sowie die passenden Überbauten. Alle Elemente sind aus hochwertigem rostfreiem Stahl AiSi 304 gefertigt und werden in die Oberflächen aus verschiedenen Materialien wie Granit, rostfreies Blech, Kerrock, oder Holz (nur gekühlte Geräte) eingebaut. Die einzelnen Geräte sind mit entsprechenden schön ausgeführten Einbauschkästen ausgestattet. Die Warmwasserwannen und Kühlbecken werden durch elektronische Temperaturregler gesteuert (ausgestattet mit einer RS 485 Schnittstelle) und können auch an ein Rechnernetz angeschlossen werden. (Erfüllung der HACCP Kriterien).

Bei den Einbauelementen für die »Front-cooking« Systeme stehen Gas-, elektrische oder glaskeramische Kochplatten, Induktionskochfelder und –woks, Gas- oder

Встраиваемые элементы

Для линий для самообслуживания, линий раздачи, островных элементов и для систем Front cooking*

* (приготовление пищи перед гостями в ресторане)



Встраиваемые элементы открывают большие возможности при проектировании и формировании интерьера линий самообслуживания, островных элементов и систем »Front cooking« в современных ресторанах. Встраиваемые элементы предлагаются в стационарном и передвижном вариантах, что позволяет различными методами устанавливать их в линии раздачи. Клиентам предоставляется возможность легкого доступа с разных сторон, а при системе »Front-cooking« - удобное и эстетичное приготовление пищи.

В состав программы входят встроенные аппараты для варки и приготовления блюд, нагревания и охлаждения, а также разные виды полок. Все элементы изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AiSi 304 и достаточно легко встраиваются в поверхности из разных материалов, таких как - гранит, нержавеющая сталь, Kerrock, древесина (только охлаждающие аппараты) и т.п. Предлагаются также встроенные



5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

only) and others. Attached to individual drop-in elements are nicely designed control boxes. Bains Marie and refrigerated basins are controlled by electronic temperature controllers (with built-in RS 485 interface) and can also be connected to the computer network (fulfilment of HACCP criteria).

There is a wide choice of drop-in elements available for Front Cooking Systems: open gas burners for cooking, hot plates or electric glass ceramic plates, induction cookers and woks, gas and electric fry-tops, electric fryers, pasta cookers, Bains-Marie and heated surfaces.

The program of drop-in kitchen elements for self service lines, food distribution lines and buffet bars comprises warming and refrigerated appliances, plate dispensers and different types of sneeze-guards.

Bains-Marie enable food heating in GN containers (200 mm deep) and are available in different capacities (1 to 5 GN 1/1 containers).

The stationary Bains-Marie must be connected to the water supply and the sewage system. The basins are filled through the solenoid valve whereas the mobile Bains-Marie should be filled with water manually.

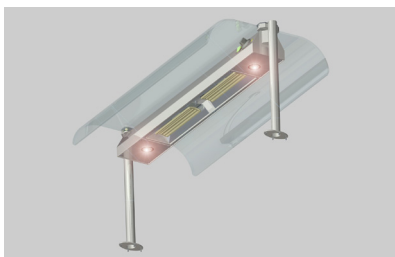
Classical refrigerated basins enable cooling with 2 to 5 GN-1/1 containers (their depths being 20, 50 or 150 mm) whereas refrigerated basins for ice have the uniform depth (170 mm) and a valve for water drainage. The depth of the refrigerated basin for ice cream is 120 mm and it can refrigerate 5 pieces of ice cream containers.

All refrigerated appliances can be modified in the factory and prepared for connection to the central refrigerating system (Multipack).

elektrische Grillplatten, elektrische Friteusen, Nudelkocher, Bain Mariés und Warmhalteplatten zur Verfügung.

Die Palette der Einbauelemente für Speisenausgabelnien, -Bars und -Inseln enthält beheizte sowie gekühlte Geräte, Tellerspender und unterschiedliche Überbauten.

Die Warmwasserwannen (Bain-Mariés) erlauben Erwärmung von Speisen in GN Behältern der Tiefe bis zu 200 mm und sind in den Größen von 1 bis 5 GN 1/1 erhältlich.



ST-1N-3LG

Bei stationären Linien müssen die Wasserwannen (Bain-Mariés) an die Wasserleitung und Abflussleitung angeschlossen werden, die Becken werden mittels eines Elektromagnetventils gefüllt. Bei Mobillinien erfolgt das Füllen der Becken manuell.

Die klassisch gekühlten Becken ermöglichen das Kühlen von 2 bis 5 GN-1/1 Behälter der Tiefe 20, 50 oder 150 mm, die gekühlte Becken für Eis weisen eine einheitliche Tiefe von 170 mm auf und haben ein Ventil zum Wasserabfluss. Das Kühlbecken für die Eiskrem ist 120 mm tief und kann 5 Behälter für Eiskrem kühlen.

Alle Kühlelemente sind auch in der Ausführung zum Anschließen an ein Zentralkühlanlage (Multipack) erhältlich.

Über den Geräten können die verschiedensten Überbauten angebracht werden, die

kontrollierbare Schränke mit attraktivem Design. Warme und kalte Becken werden durch elektronische Paneele (HACCP), ermöglicht die Möglichkeit ihrer Verbindung mit dem Computersystem (RS 485 Interface).

Für »Front cooking« Module werden Gas, elektrische oder keramische Platten, Induktionsplatten und Woks, elektrische oder Gas-Bratflächen, elektrische Friteusen, Pasta-Kocher, Bain-Marie und beheizte Oberflächen.

Zu den angebotenen Elementen gehören warme und kalte Becken, Geschirrspender und Glasplatten, verschiedene Aufsätze (Regale) in unterschiedlichen Konfigurationen.

Wasserspeicher ermöglichen das Erhitzen von Speisen in GN Behältern (Tiefe 200 mm), sind in verschiedenen Größen (1 bis 5 GN 1/1) erhältlich. Bei stationären Anlagen müssen die Wasserwannen an Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden, die Becken werden über ein Magnetventil gefüllt. Bei mobilen Anlagen erfolgt das Befüllen der Becken manuell.

Klassische Kühlbecken ermöglichen das Kühlen von 2 bis 5 GN-1/1 Behältern der Tiefe 20, 50 oder 150 mm, die Kühlbecken für Eis haben eine einheitliche Tiefe von 170 mm und verfügen über ein Ventil zum Wasserabfluss. Das Kühlbecken für Eiscreme ist 120 mm tief und kann 5 Behälter für Eiscreme kühlen.



WOK-40-DIB

5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

The glass sneeze guards that protect the dishes can be fitted above the drop-in kitchen elements for self service lines. They are available as neutral, neutral with illumination or heated with illumination. While all of them provide the protection, the built-in lights in illuminated versions also provide the light to the surface below them.

Each heated and neutral plate dispenser may be loaded with up to 55 plates having the diameter of Ø 260 mm or Ø 310 mm. The operating height of the dispenser is 500 mm.

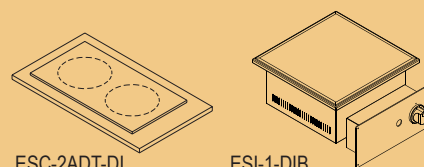
möglichen Ausführungen sind entweder neutral, neutral mit Beleuchtung oder erwärmt mit Beleuchtung. Das Oberglas der Überbauten dient als Tropfschutz (Hustenschutz) für die Speisen, die eingebaute Beleuchtung beleuchtet die Speisen und die Arbeitsflächen.

In den beheizbaren oder neutralen Tellerspender können bis zu 55 Teller vom Durchmesser Ø 260 mm bzw. Ø 310 mm untergebracht werden. Die Nutzhöhe der Tellerspender beträgt 500 mm.

Над модулями устанавливаются стеклянные надстройки (полки) различной конфигурации - нейтральные, с освещением, нагреваемые с освещением. Стекло полок защищает от попадания капель.

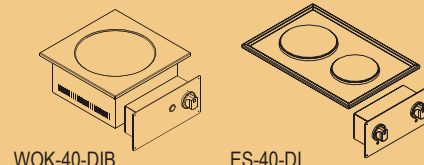
В диспенсеры для тарелок могут поместиться до 55 тарелок диаметром Ø 260 мм или Ø 310 мм. Высота линии подачи тарелок - 500 мм.

Cooking Ranges / Herde / Кухонные плиты



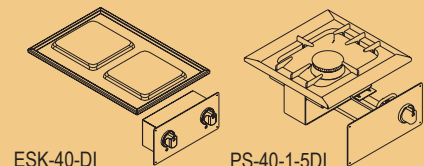
ESC-2ADT-DI

ESI-1-DIB



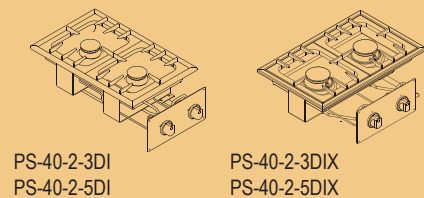
WOK-40-DIB

ES-40-DI



ESK-40-DI

PS-40-1-5DI
PS-40-1-7DI



PS-40-2-3DI
PS-40-2-5DI

PS-40-2-3DIX
PS-40-2-5DIX





5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

Cooking Ranges / Herde / Кухонные плиты

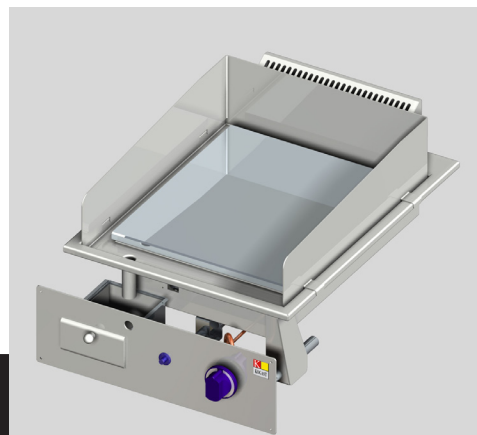
| TYPE TYP ТИП | Art. No. Art. Nr. № Прод. | DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ | | | | POWER RATING/ LEISTUNG/ МОЩНОСТЬ (кВт/кВт) | GAS CONSUMPTION GAS VERBRAUCH РАСХОД | | | POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | EL. CURRENT STROM СИЛА ТОКА |
|--------------------|---------------------------------|---|---|---|--|---|---|--|--|---|-----------------------------------|
| | | Appliance Gerät Прибор (мм/мм) | Surface cutting-out for appliance/ Abmessungen des Ausschnittes für Gerät/ Размеры монтажного отверстия для установки прибора (мм/мм) | Surface cutting-out for control box/ Abmessungen des Ausschnittes für Kontrollkasten/ Размеры монтажного отверстия для коробки управления (мм/мм) | Cooking zone Kochfeld Варочная зона (мм/мм) | | L.P.G./ Flüssiggas (kg/h) С.Н.Г. (кг/ч) | Natural gas/ Erdgas (m³/h) Прир. Газ (м³/ч) | GAS CONNECTION/ GASANSCHLUSS ГАЗОВАЯ ПОДВОДКА | | |
| ESC-2ADT-DI | 57960 | 285x505x80 | 270x495 | / | Ø 200 + Ø 165 | 1,8 kW + 1,2 kW | / | / | / | 230V AC | 13 A |
| ESI-1-5DIB | 56163 | 400x400x180 | 385x385 | 305 x 145 | 270 x 270 | 5 kW | / | / | / | 400V 3N AC | 6A |
| WOK-40-DIB | 56164 | 400x400x260 | 385x385 | 305 x 145 | / | 5 kW | / | / | / | 400V 3N AC | 6A |
| ES-40-DI | 40712 | 400x600x100 | 370x570 | 305 x 145 | Ø 220 + Ø 180 | 2 x 2 kW | / | / | / | 230V AC | 17,4 A |
| ESK-40-DI | 40718 | 400x600x100 | 370x570 | 305 x 145 | 220 x 220 | 2 x 2 kW | / | / | / | 230V AC | 17,4 A |
| PS-40-1-5DI | 40035 | 450x450x210 | 420x420 | 305 x 145 | / | 5,5 kW | 0,43 | 0,58 | R 1/2" | / | / |
| PS-40-1-7DI | 52679 | 450x450x210 | 420x420 | 305 x 145 | / | 7,0 kW | 0,55 | 0,74 | R 1/2" | / | / |
| PS-40-2-5DI | 40713 | 440x630x210 | 410x600 | 305 x 145 | / | 2 x 5,5 kW | 0,86 | 1,16 | R 1/2" | / | / |
| PS-40-2-3DI | 49140 | 440x630x210 | 410x600 | 305 x 145 | / | 2 x 3,5 kW | 0,55 | 0,74 | R 1/2" | / | / |
| PS-40-2-5DIX | 40913 | 630x440x210 | 600x410 | 305 x 145 | / | 2 x 5,5 kW | 0,86 | 1,16 | R 1/2" | / | / |
| PS-40-2-3DIX | 49139 | 630x440x210 | 600x410 | 305 x 145 | / | 2 x 3,5 kW | 0,55 | 0,74 | R 1/2" | / | / |

Induction / Induktion / Индукция

Glass-ceramic cooktop / Glaskeramikkochfeld /
Стеклокерамическая панель





Electricity / Elektrizität / Электричество

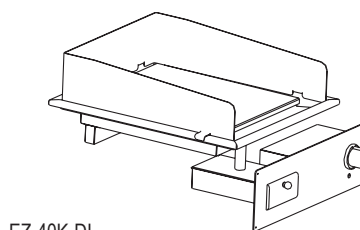
Gas / Газ



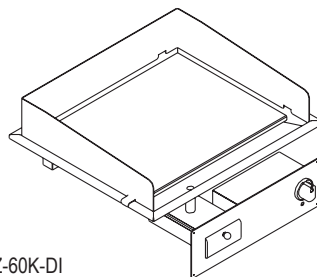
5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

Griddle Plates / Griddle - Bratplatten / Жарочные поверхности

| TYPE TYP ТИП | Art. No. Art. Nr. № Прод. | DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ | | | | Heated surface / Bratplatte / Жар. поверхность (mm/mm) | Heated surface / Bratplatte / Жар. поверхность (mm/mm) | POWER RATING / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ (kW/kBT) | GAS / PACHOD | | | POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | EL. CURRENT STROM СИЛА ТОКА |
|---|---------------------------------|---|--|--|---|--|--|---|--|--|--|---|-----------------------------------|
| | | Appliance Gerät Прибор (mm/mm) | Surface cutting-out for appliance/ Abmessungen des Ausschnittes für Gerät Размеры монтажного отверстия для установки прибора (mm/mm) | Surface cutting-out for control box Abmessungen des Ausschnittes für Kontrollkasten/ Размеры монтажного отверстия для коробки управления (mm/mm) | Heated surface / Bratplatte Жар. поверхность (mm/mm) | | | | L.P.G./ Flüssiggas (kg/h) С.Н.Г. (кг/ч) | Natural gas/ Erdgas (m ³ /h) Прир. Газ (м ³ /ч) | GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ГАЗОВАЯ ПОДВОДКА | | |
| EZ-40K-DI  | 40034 | 500x600x180 | 470x570 | 480x145 | 393x453 | ___HCr | 4,5 | / | / | / | 400V 3N AC | 6,5 A | |
| EZ-60K-DI  | 40714 | 600x600x180 | 670x570 | 480x145 | 593x453 | ___HCr≈ | 6,3 | / | / | / | 400V 3N AC | 9,1 A | |
| EZ-40R-DI  | 40710 | 500x600x180 | 470x570 | 480x145 | 393x453 | ~~~GG | 4,5 | / | / | / | 400V 3N AC | 6,5 A | |
| PZ-40K-DI  | 40711 | 500x650x220 | 470x620 | 480x145 | 393x453 | ___HCr | 7,4 | 0,57 | 0,78 | R 1/2" | / | / | |

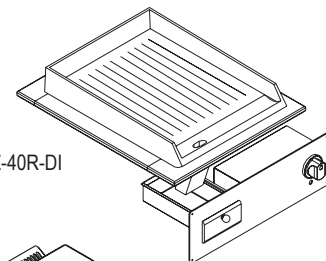


EZ-40K-DI

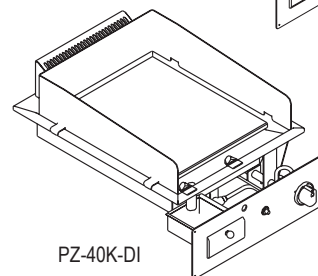


EZ-60K-DI

___HCr Flat hard-chrome plated surface / Glatte hartverchromte Bratfläche / Гладкая хромированная поверхность
 ~~~GG Ribbed cast iron plate / Gerillte Gußbratplatte / Ребристая поверхность из серого чугуна



EZ-40R-DI



PZ-40K-DI



## 5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

Fryers / Friteusen / Фритюрницы

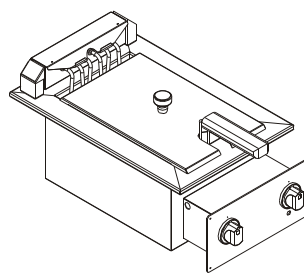
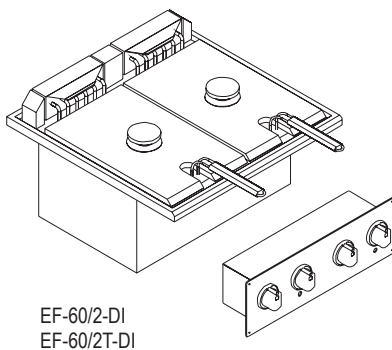
| TYPE<br>TYP<br>ТИП | Art. No.<br>Art. Nr.<br>№ Прод. | DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ      |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                              |                                           | OIL QUANTITY<br>ÖLMENGE<br>Кол-во масла<br>(l / л) | POWER RATING<br>LEISTUNG<br>МОЩНОСТЬ<br>(kW/кВт) | POWER SUPPLY<br>ELEKTROANSCHLUSS<br>ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | EL. CURRENT<br>STROM<br>СИЛА ТОКА |
|--------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|
|                    |                                 | Appliance<br>Gerät<br>Прибор<br>(mm/mm) | Surface cutting-out for appliance<br>Abmessungen des Ausschnittes für<br>Gerät<br>Размеры монтажного отверстия для<br>установки прибора (mm/mm) | Surface cutting-out for control box/<br>Abmessungen des Ausschnittes für<br>Kontrollkasten<br>Размеры монтажного отверстия для<br>коробки управления (mm/mm) | Basket<br>Frittierkorb<br>Корзины<br>(mm) |                                                    |                                                  |                                                     |                                   |
| EF-40-DI           | 40914                           | 400x600x250                             | 370x570                                                                                                                                         | 305x145                                                                                                                                                      | 230x345x100                               | 8-10 l                                             | 5,4                                              | 400V 3N AC                                          | 7,8 A                             |
| EF-40T-DI          | 58319                           | 400x600x250                             | 370x570                                                                                                                                         | 305x145                                                                                                                                                      | 230x345x100                               | 8-10 l                                             | 8,1                                              | 400V 3N AC                                          | 11,7 A                            |
| EF-60/2-DI         | 40033                           | 600x600x260                             | 570x570                                                                                                                                         | 480x145                                                                                                                                                      | 230x345x100                               | 2 x 8-10 l                                         | 10,8                                             | 400V 3N AC                                          | 15,6 A                            |
| EF-60/2T-DI        | 58320                           | 600x600x260                             | 570x570                                                                                                                                         | 480x145                                                                                                                                                      | 230x345x100                               | 2 x 8-10 l                                         | 16,2                                             | 400V 3N AC                                          | 23,5 A                            |

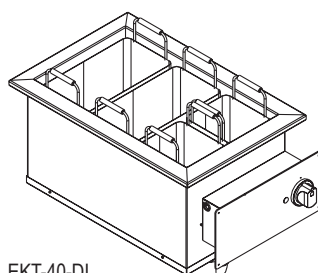
### CONNECTION / ANSCHLUSS / ПОДКЛЮЧЕНИЕ:

⚡ Electricity / Elektrizität / Электричество

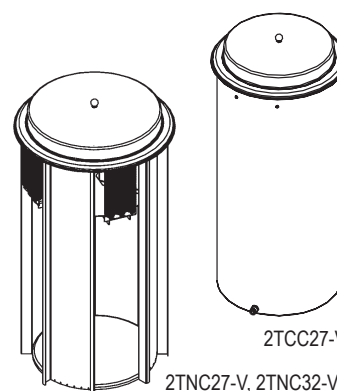
🔥 Gas / Газ

We reserved the right to modify our products without prior notice. / Technische Änderungen vorbehalten. / Сохраняем право изменения технических данных.





EKT-40-DI




2TCC27-V, 2TCC32-V



2TNC27-V, 2TNC32-V

## 5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

### Pasta Cookers / Elektro-Nudelkocher / Макароноварки

| TYPE<br>TYP<br>ТИП                                                                            | Art. No.<br>Art. Nr.<br>№ Прод. | DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ      |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                         |                                         | POWER RATING<br>LEISTUNG<br>МОЩНОСТЬ<br>(кВт/кВт) | POWER SUPPLY<br>ELEKTROANSCHLUSS<br>ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | EL. CURRENT<br>STROM<br>СИЛА ТОКА |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|
|                                                                                               |                                 | Appliance<br>Gerät<br>Прибор<br>(мм/мм) | Surface cutting-out<br>for appliance<br>Abmessungen des<br>Ausschnittes für<br>Gerät<br>Размеры<br>монтажного<br>отверстия для<br>установки прибора<br>(мм/мм) | Surface cutting-out for<br>control box<br>Abmessungen des<br>Ausschnittes für<br>Kontrollkasten<br>Размеры монтажного<br>отверстия для<br>коробки управления<br>(мм/мм) | Containers<br>Behälter<br>Гастроёмкости |                                                   |                                                     |                                   |
| EKT-40-DI  | 41602                           | 400x600x250                             | 370x570                                                                                                                                                        | 305x145                                                                                                                                                                 | 2 x 1/3 GN + 2 x 1/6 GN                 | 4,5                                               | 400V 3N AC                                          | 6,5 A                             |

### Plate Dispensers / Tellerspender / Диспенсеры для тарелок

| TYPE<br>TYP<br>ТИП                                                                           | Art. No.<br>Art. Nr.<br>№ Прод. | DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ      |                                                                                                                                                    |                                                                |                                                                                                                                                                 |                                                                    | POWER RATING<br>LEISTUNG<br>МОЩНОСТЬ<br>(кВт/кВт) | POWER SUPPLY<br>ELEKTROANSCHLUSS<br>ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | EL. CURRENT<br>STROM<br>СИЛА ТОКА |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|
|                                                                                              |                                 | Appliance<br>Gerät<br>Прибор<br>(мм/мм) | Surface cutting-out for appliance<br>Abmessungen des Ausschnittes<br>für Gerät<br>Размеры монтажного<br>отверстия для установки<br>прибора (мм/мм) | Control box<br>Kontrollkasten<br>Коробка управления<br>(мм/мм) | Surface cutting-out for control<br>box/ Abmessungen des<br>Ausschnittes für Kontrollkasten<br>Размеры монтажного<br>отверстия для коробки<br>управления (мм/мм) | Plates diameter<br>Tellerdurchmesser<br>Диаметр тарелок<br>(мм/мм) |                                                   |                                                     |                                   |
| 2TNC27-V                                                                                     | 40222                           | Ø 368x798                               | Ø 336                                                                                                                                              | 230x170x120                                                    | /                                                                                                                                                               | Ø 260                                                              | /                                                 | /                                                   | /                                 |
| 2TNC32-V                                                                                     | 40223                           | Ø 418x798                               | Ø 386                                                                                                                                              | 230x170x120                                                    | /                                                                                                                                                               | Ø 310                                                              | /                                                 | /                                                   | /                                 |
| 2TCC27-V  | 40224                           | Ø 368x798                               | Ø 342                                                                                                                                              | 230x170x120                                                    | 192 x 124                                                                                                                                                       | Ø 260                                                              | 0,9                                               | 230V AC                                             | 3,9 A                             |
| 2TCC32-V  | 40225                           | Ø 418x798                               | Ø 392                                                                                                                                              | 230x170x120                                                    | 192 x 124                                                                                                                                                       | Ø 310                                                              | 0,9                                               | 230V AC                                             | 3,9 A                             |

Remark: when the plate dispenser is ordered, it is also necessary to order the control box model EOSK; Art. No. 39936.

Bemerkung: bei der Bestellung des Tellerspenders muss auch der Kontrollkasten (Modell EOSK; Art. Nr. 39936) bestellt werden

Примечание: При заказе диспенсера для тарелок необходимо заказывать блок электроники EOSK; Art. No. 39936.



## 5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

Heated Elements / Beheizte Elemente / Подогреваемые поверхности

| APPLIANCE / GERÄT / ПРИБОР | TYPE<br>TYP<br>ТИП | Art. No.<br>Art. Nr.<br>№ Прод. | DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ      |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                               |                                                              | Heated surface<br>Beheizte Oberfläche<br>Греющая поверхность | TEMPERATURE<br>TEMPERATUR<br>ТЕМПЕРАТУРА | POWER RATING<br>LEISTUNG<br>МОЩНОСТЬ<br>(kW/kВт) | POWER SUPPLY<br>ELEKTROANSCHLUSS<br>ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | EL. CURRENT<br>STROM<br>СИЛА ТОКА |
|----------------------------|--------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|
|                            |                    |                                 | Appliance<br>Gerät<br>Прибор<br>(мм/мм) | Surface cutting-out for appliance/<br>Abmessungen des Ausschnittes<br>für Gerät/ Размеры монтажного<br>отверстия для установки прибора<br>(мм/мм) | Surface cutting-out for control box/<br>Abmessungen des Ausschnittes für<br>Kontrollkasten/ Размеры монтажного<br>отверстия для коробки управления<br>(мм/мм) | Heated surface<br>Beheizte Oberfläche<br>Греющая поверхность |                                                              |                                          |                                                  |                                                     |                                   |
| 1                          | ESO-40-DI          | 40719                           | 400x600x230                             | 370x570                                                                                                                                           | 305x145                                                                                                                                                       | GN 1/1                                                       | /                                                            | 1,2 kW + 1 kW                            | 230V AC                                          | 9,6A                                                |                                   |
| 2a                         | EAD-2C-DI          | 49032                           | 790x620x35                              | 760x590                                                                                                                                           | 305x145                                                                                                                                                       | 630x510                                                      | /                                                            | 0,8 kW                                   | 230V AC                                          | 3,5 A                                               |                                   |
| 2b                         | EAD-3C-DI          | 40984                           | 1115x620x35                             | 1085x590                                                                                                                                          | 480x145                                                                                                                                                       | 955x510                                                      | /                                                            | 1,2 kW                                   | 230V AC                                          | 5,3 A                                               |                                   |
| 2c                         | EAD-4C-DI          | 40985                           | 1420x620x35                             | 1390x590                                                                                                                                          | 480x145                                                                                                                                                       | 1260x510                                                     | /                                                            | 1,6 kW                                   | 230V AC                                          | 7,0 A                                               |                                   |
| 3                          | EAD-86-DI          | 40036                           | 800x600x60                              | 770x570                                                                                                                                           | 305x145                                                                                                                                                       | 700x500                                                      | < 100°C                                                      | 2 kW                                     | 230V AC                                          | 8,7A                                                |                                   |
| 4                          | SN-PVO-3 (HACCP)   | 39928                           | 1095x620x110                            | 1077x602                                                                                                                                          | 302x124                                                                                                                                                       | 1095x620                                                     | < 85°C                                                       | 0,9 kW                                   | 230V AC                                          | 4,0A                                                |                                   |

1 - Electric chips-scuttle with container GN 1/1 and perforated net

Elektro-Fritierwanne mit Behälter GN 1/1 und Gitter

Электрический прибор для хранения и подогрева (вставленная гостроемкость GN 1/1 и решетка)

2 - Glass Ceramic hot plate / Ceran Warmhalteplatte / Стеклокерамическая греющая поверхность

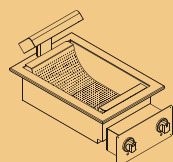
3 - Heated stainless steel plate / Beheizte Plate aus Edelstahlblech / Подогреваемая поверхность

4 - Heated stainless steel surface / Beheizte Oberfläche aus Edelstahlblech / Подогреваемая поверхность

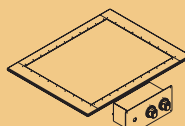
HACCP - Possible computer connection

- Computeranschluß möglich

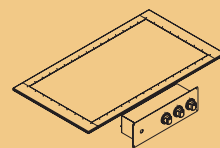
- Возможное присоединение компьютера



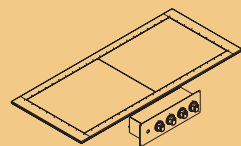
ESO-40-DI



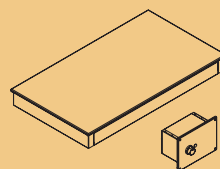
EAD-2C-DI



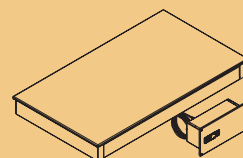
EAD-3C-DI



EAD-4C-DI



EAD-86-DI



SN-PVO-3

CONNECTION / ANSCHLUSS / ПОДКЛЮЧЕНИЕ:

⚡ Electricity / Elektrizität / Электричество

We reserved the right to modify our products without prior notice. / Technische Änderungen vorbehalten. / Сохраняем право изменения технических данных.



## 5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

### Bains - Marie / Bain - Maries / Мармиты

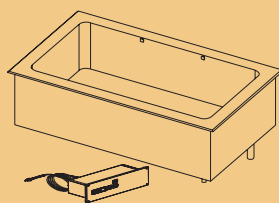
| APPLIANCE / GERÄT / ПРИБОР | TYPE<br>TYP<br>ТИП | Art. No.<br>Art. Nr.<br>№ Прод. | DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ      |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                               |                                                             | Containers*<br>Behälter*<br>Гастроёмкости* | POWER RATING/ LEISTUNG/<br>МОЩНОСТЬ (kW/kBT) | POWER SUPPLY<br>ELEKTROANSCHLUSS<br>ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | EL. CURRENT<br>STROM<br>СИЛА ТОКА |
|----------------------------|--------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|
|                            |                    |                                 | Appliance<br>Gerät<br>Прибор<br>(мм/мм) | Surface cutting-out for appliance/<br>Abmessungen des Ausschnittes<br>für Gerät/ Размеры монтажного<br>отверстия для установки прибора<br>(мм/мм) | Surface cutting-out for control box/<br>Abmessungen des Ausschnittes für<br>Kontrollkasten/ Размеры монтажного<br>отверстия для коробки управления<br>(мм/мм) | Well capacity<br>Beckenkapazität<br>Ном. Емкость<br>(л / л) |                                            |                                              |                                                     |                                   |
| 1                          | VK-B-1 (HACCP) ⚡   | 39992                           | 445x620x290                             | 427x602                                                                                                                                           | 302x124                                                                                                                                                       | 305x510x246                                                 | 1 x GN 1/1-200                             | 1                                            | 230V AC                                             | 4,4 A                             |
| 2                          | VK-B-2 (HACCP) ⚡   | 39191                           | 770x620x290                             | 752x602                                                                                                                                           | 302x124                                                                                                                                                       | 630x510x246                                                 | 2 x GN 1/1-200                             | 2                                            | 230V AC                                             | 8,7A                              |
| 3                          | VK-B-3 (HACCP) ⚡   | 39192                           | 1095x620x290                            | 1077x602                                                                                                                                          | 302x124                                                                                                                                                       | 955x510x246                                                 | 3 x GN 1/1-200                             | 3                                            | 400V 3N AC                                          | 4,4 A                             |
| 4                          | VK-B-4 (HACCP) ⚡   | 39193                           | 1420x620x290                            | 1402x602                                                                                                                                          | 302x124                                                                                                                                                       | 1280x510x246                                                | 4 x GN 1/1-200                             | 4                                            | 400V 3N AC                                          | 8,7A                              |
| 5                          | VK-B-5 (HACCP) ⚡   | 39194                           | 1745x620x290                            | 1727x602                                                                                                                                          | 302x124                                                                                                                                                       | 1605x510x246                                                | 5 x GN 1/1-200                             | 5                                            | 400V 3N AC                                          | 8,7A                              |
| 6                          | VK-BM-1 (HACCP) ⚡  | 39991                           | 445x620x290                             | 427x602                                                                                                                                           | 302x124                                                                                                                                                       | 305x510x246                                                 | 1 x GN 1/1-200                             | 1                                            | 230V AC                                             | 4,4 A                             |
| 7                          | VK-BM-2 (HACCP) ⚡  | 39195                           | 770x620x290                             | 752x602                                                                                                                                           | 302x124                                                                                                                                                       | 630x510x246                                                 | 2 x GN 1/1-200                             | 2                                            | 230V AC                                             | 8,7A                              |
| 8                          | VK-BM-3 (HACCP) ⚡  | 39196                           | 1095x620x290                            | 1077x602                                                                                                                                          | 302x124                                                                                                                                                       | 955x510x246                                                 | 3 x GN 1/1-200                             | 3                                            | 400V 3N AC                                          | 4,4 A                             |
| 9                          | VK-BM-4 (HACCP) ⚡  | 39197                           | 1420x620x290                            | 1402x602                                                                                                                                          | 302x124                                                                                                                                                       | 1280x510x246                                                | 4 x GN 1/1-200                             | 4                                            | 400V 3N AC                                          | 8,7A                              |
| 10                         | VK-BM-5 (HACCP) ⚡  | 39198                           | 1745x620x290                            | 1727x602                                                                                                                                          | 302x124                                                                                                                                                       | 1605x510x246                                                | 5 x GN 1/1-200                             | 5                                            | 400V 3N AC                                          | 8,7A                              |

1 - 5 Basin for stationary Bain-Marie / Becken für unbewegliches Bain-Marie / Бассейнчик для стационарного мармита

6 - 10 Basin for mobile Bain-Marie / Becken für bewegliches Bain-Marie / Бассейнчик для передвижного мармита

⚡ Electricity / Elektrizität / Электричество  
HACCP - Possible computer connection

- Computeranschluß möglich
- Возможное присоединение компьютера



\*Remark: GN containers are ordered separately

\*Bemerkung: Gastrobehälter werden separat bestellt

\* Примечание: Гастроёмкости заказываются отдельно

Temperature range / Temperaturbereich / Диапазон температур: 75-96°C

Set up temperature / Eingestellte Temperatur / Заданная температура: 95+3°C

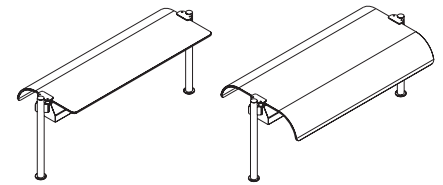




## 5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

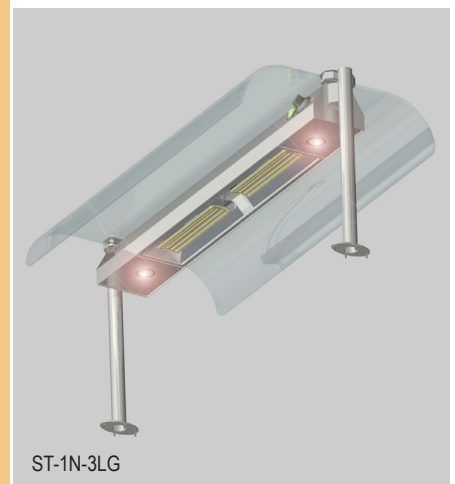
Glass Protection / Glasschutz / Стеклянные надстройки

| APPLIANCE / GERÄT / ПРИБОР | TYPE / TYP / ТИП | Art. No. / Art. Nr. / № Прод. | DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ (mm/mm) | POWER RATING / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ (kW/kВт) | POWER SUPPLY / ELEKTRO-ANSCHLUSS / ЭЛЕКТРО-ПОДВОДКА | EL. CURRENT / STROM / СИЛА ТОКА |
|----------------------------|------------------|-------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1                          | ST-1N-1L4        | 49098                         | 440x540x465                                | 0,02                                        | 230V AC                                             | 0,1 A                           |
| 2                          | ST-1N-2L4        | 39987                         | 765x540x465                                | 0,04                                        | 230V AC                                             | 0,2 A                           |
| 3                          | ST-1N-3L4        | 39988                         | 1090x540x465                               | 0,04                                        | 230V AC                                             | 0,2 A                           |
| 4                          | ST-1N-4L4        | 39989                         | 1395x540x465                               | 0,06                                        | 230V AC                                             | 0,3 A                           |
| 5                          | ST-1N-5L4        | 39990                         | 1740x540x465                               | 0,06                                        | 230V AC                                             | 0,3 A                           |
| 6                          | ST-1N-1L         | 49099                         | 440x540x465                                | 0,02                                        | 230V AC                                             | 0,1 A                           |
| 7                          | ST-1N-2L         | 39975                         | 765x540x465                                | 0,04                                        | 230V AC                                             | 0,2 A                           |
| 8                          | ST-1N-3L         | 39976                         | 1090x540x465                               | 0,04                                        | 230V AC                                             | 0,2 A                           |
| 9                          | ST-1N-4L         | 39977                         | 1395x540x465                               | 0,06                                        | 230V AC                                             | 0,3 A                           |
| 10                         | ST-1N-5L         | 39978                         | 1740x540x465                               | 0,06                                        | 230V AC                                             | 0,3 A                           |
| 11                         | ST-1N-2LG4       | 39983                         | 765x540x465                                | 0,44                                        | 230V AC                                             | 1,9 A                           |
| 12                         | ST-1N-3LG4       | 39984                         | 1090x540x465                               | 0,84                                        | 230V AC                                             | 3,7 A                           |
| 13                         | ST-1N-4LG4       | 39985                         | 1395x540x465                               | 0,86                                        | 230V AC                                             | 3,7 A                           |
| 14                         | ST-1N-5LG4       | 39986                         | 1740x540x465                               | 1,28                                        | 230V AC                                             | 5,6 A                           |
| 15                         | ST-1N-2LG        | 39979                         | 765x540x465                                | 0,44                                        | 230V AC                                             | 1,9 A                           |
| 16                         | ST-1N-3LG        | 39980                         | 1090x540x465                               | 0,84                                        | 230V AC                                             | 3,7 A                           |
| 17                         | ST-1N-4LG        | 39981                         | 1395x540x465                               | 0,86                                        | 230V AC                                             | 3,7 A                           |
| 18                         | ST-1N-5LG        | 39982                         | 1740x540x465                               | 1,28                                        | 230V AC                                             | 5,6 A                           |



ST-1N-1L4, ST-1N-2L4,  
ST-1N-3L4, ST-1N-4L4,  
ST-1N-5L4, ST-1N-2LG4,  
ST-1N-3LG4, ST-1N-4LG4,  
ST-1N-5LG4

ST-1N-1L, ST-1N-2L,  
ST-1N-3L, ST-1N-4L,  
ST-1N-4L, ST-1N-2LG,  
ST-1N-3LG, ST-1N-4LG,  
ST-1N-5LG



ST-1N-3LG

1-10 GLASS PROTECTION WITH LIGHTING  
GLASSCHUTZ MIT BELEUCHTUNG  
СТЕКЛЯННАЯ НАДСТРОЙКА С ОСВЕЩЕНИЕМ  
11-18 GLASS PROTECTION WITH HEATERS AND  
LIGHTING  
BEHEIZTER GLASSCHUTZ MIT BELEUCHTUNG  
СТЕКЛЯННАЯ НАДСТРОЙКА С  
НАГРЕВАТЕЛЕМ И ОСВЕЩЕНИЕМ

Electricity / Elektrizität / Электричество



SR-BH-4-150 + ST-1N-4L

## 5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

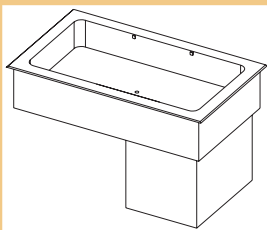
### Refrigerated Basins / Kühlbecken / Охлаждающие бассейны

| APPLIANCE / GERÄT / ПРИБОР | TYPE<br>TYP<br>ТИП | Art. No. / Art. Nr. / № Прод. | DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ      |                                                                                                                                                |                                                             |                                       | Containers*<br>Behälter*<br>Гastroемкости* | POWER RATING<br>LEISTUNG<br>МОЩНОСТЬ (кВт/кВт) | REFRIGERANT<br>KÜHLMITTEL<br>ХЛАДОАГЕНТ | POWER SUPPLY<br>ELEKTROANSCHLUSS<br>ЭЛЕКТРОПОДВОДКА | EL. CURRENT/ STROM/ СИЛА ТОКА |
|----------------------------|--------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------|
|                            |                    |                               | Appliance<br>Gerät<br>Прибор<br>(мм/мм) | Surface cutting-out for appliance/<br>Abmessungen des Ausschnittes für<br>Gerät/ Размеры монтажного отверстия<br>для установки прибора (мм/мм) | Control box<br>Kontrollkasten<br>Коробка управления (мм/мм) | Basin<br>Becken<br>Бассейн<br>(мм/мм) |                                            |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 1 SR-BH-2-20 (HACCP) ❄️    |                    | 39725                         | 770x620x510                             |                                                                                                                                                |                                                             | 630x510x20                            | 2 x GN 1/1-20                              |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 2 SR-BH-2-50 (HACCP) ❄️    |                    | 39179                         | 770x620x540                             | 752x602                                                                                                                                        | 192x124                                                     | 630x510x50                            | 2 x GN 1/1-50                              | 0,24                                           | R 134a                                  | 230V AC 1,4 A                                       |                               |
| 3 SR-BH-2-150 (HACCP) ❄️   |                    | 39180                         | 770x620x640                             |                                                                                                                                                |                                                             | 630x510x150                           | 2 x GN 1/1-150                             |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 4 SR-BH-3-20 (HACCP) ❄️    |                    | 39726                         | 1095x620x510                            |                                                                                                                                                |                                                             | 955x510x20                            | 3 x GN 1/1-20                              |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 5 SR-BH-3-50 (HACCP) ❄️    |                    | 39181                         | 1095x620x540                            | 1077x602                                                                                                                                       | 192x124                                                     | 955x510x50                            | 3 x GN 1/1-50                              | 0,24                                           | R 134a                                  | 230V AC 1,4 A                                       |                               |
| 6 SR-BH-3-150 (HACCP) ❄️   |                    | 39182                         | 1095x620x640                            |                                                                                                                                                |                                                             | 955x510x150                           | 3 x GN 1/1-150                             |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 7 SR-BH-4-20 (HACCP) ❄️    |                    | 39727                         | 1420x620x510                            |                                                                                                                                                |                                                             | 1280x510x20                           | 4 x GN 1/1-20                              |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 8 SR-BH-4-50 (HACCP) ❄️    |                    | 39183                         | 1420x620x540                            | 1402x602                                                                                                                                       | 192x124                                                     | 1280x510x50                           | 4 x GN 1/1-50                              | 0,24                                           | R 134a                                  | 230V AC 1,4 A                                       |                               |
| 9 SR-BH-4-150 (HACCP) ❄️   |                    | 39184                         | 1420x620x640                            |                                                                                                                                                |                                                             | 1280x510x150                          | 4 x GN 1/1-150                             |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 10 SR-BH-5-20 (HACCP) ❄️   |                    | 39728                         | 1745x620x510                            |                                                                                                                                                |                                                             | 1605x510x20                           | 5 x GN 1/1-20                              |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 11 SR-BH-5-50 (HACCP) ❄️   |                    | 39185                         | 1745x620x540                            | 1727x602                                                                                                                                       | 192x124                                                     | 1605x510x50                           | 5 x GN 1/1-50                              | 0,35                                           | R 134a                                  | 230V AC 2,0 A                                       |                               |
| 12 SR-BH-5-150 (HACCP) ❄️  |                    | 39186                         | 1745x620x640                            |                                                                                                                                                |                                                             | 1605x510x150                          | 5 x GN 1/1-150                             |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 13 SR-BHL-2 (HACCP) ❄️     |                    | 39187                         | 770x620x640                             | 752x602                                                                                                                                        |                                                             | 630x510x170                           |                                            |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 14 SR-BHL-3 (HACCP) ❄️     |                    | 39188                         | 1095x620x640                            | 1077x602                                                                                                                                       |                                                             | 955x510x170                           |                                            | 0,24                                           | R 134a                                  | 230V AC 1,4 A                                       |                               |
| 15 SR-BHL-4 (HACCP) ❄️     |                    | 39189                         | 1420x620x640                            | 1402x602                                                                                                                                       | 192x124                                                     | 1280x510x170                          |                                            |                                                |                                         |                                                     |                               |
| 16 SR-BHL-5 (HACCP) ❄️     |                    | 39190                         | 1745x620x640                            | 1727x602                                                                                                                                       |                                                             | 1605x510x170                          |                                            | 0,35                                           | R 134a                                  | 230V AC 2,0 A                                       |                               |
| 17 SR-BHSL-5 (HACCP) ❄️    |                    | 40032                         | 1095x620x640                            | 1077x602                                                                                                                                       |                                                             | 811x340x120                           | 5 pcs./stk./шт.                            | 0,61                                           | R 134a                                  | 230V AC 3,6 A                                       |                               |

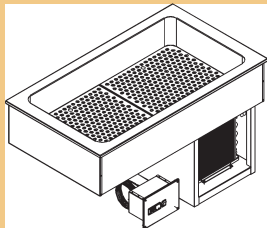


## 5. »Built-in« Units (Front cooking)/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

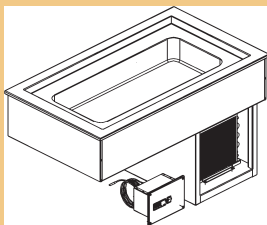
### Glass Sneeze Guard / Glas- Hustenschutz / Защитный экран



SR-BH-2-20  
SR-BH-2-50  
SR-BH-2-150  
SR-BH-3-20  
SR-BH-3-50  
SR-BH-3-150  
SR-BH-4-20  
SR-BH-4-50  
SR-BH-4-150  
SR-BH-5-20  
SR-BH-5-50  
SR-BH-5-150



SR-BHL-2  
SR-BHL-3  
SR-BHL-4  
SR-BHL-5

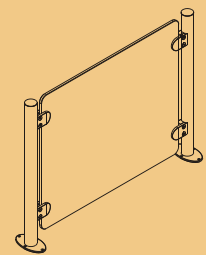


SR-BHSL-5

| TYPE<br>TYP<br>ТИП | Art. No.<br>Art. Nr.<br>№ Prod. | DIMENSIONS<br>ABMESSUNGEN<br>РАЗМЕРЫ<br>(mm/mm) | DIMENSIONS OF GLASS<br>ABMESSUNGEN GLAS<br>РАЗМЕРЫ СТЕКЛА<br>(mm/mm) |
|--------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| ST-SZ-65           | 40001                           | 650x465x55                                      | 522x440x8                                                            |
| ST-SZ-125          | 40002                           | 1250x465x55                                     | 1122x440x8                                                           |
| ST-SZ-160          | 40003                           | 1600x465x55                                     | 700x400x8 (2 pcs./Stk./Шт.)                                          |



SR-BHL-4-150




1 - 12 Refrigerated basin / Kühlbecken / Охлаждающий бассейн

13 - 16 Refrigerated basin for ice / Eisbecken / Охлаждающий бассейн для льда

17 - Refrigerated basin for ice-cream / Speiseeisbecken / Охлаждающий бассейн для мороженого

 Electricity / Elektrizität / Электричество

 Refrigerated appliance / Kühlgerät / Охлаждаемый прибор

HACCP - Possible computer connection

- Computeranschluß möglich

- Возможное присоединение компьютера

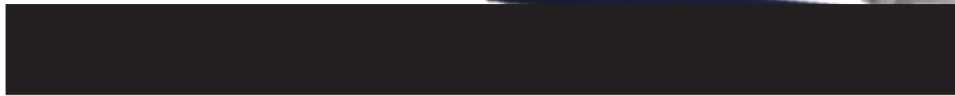
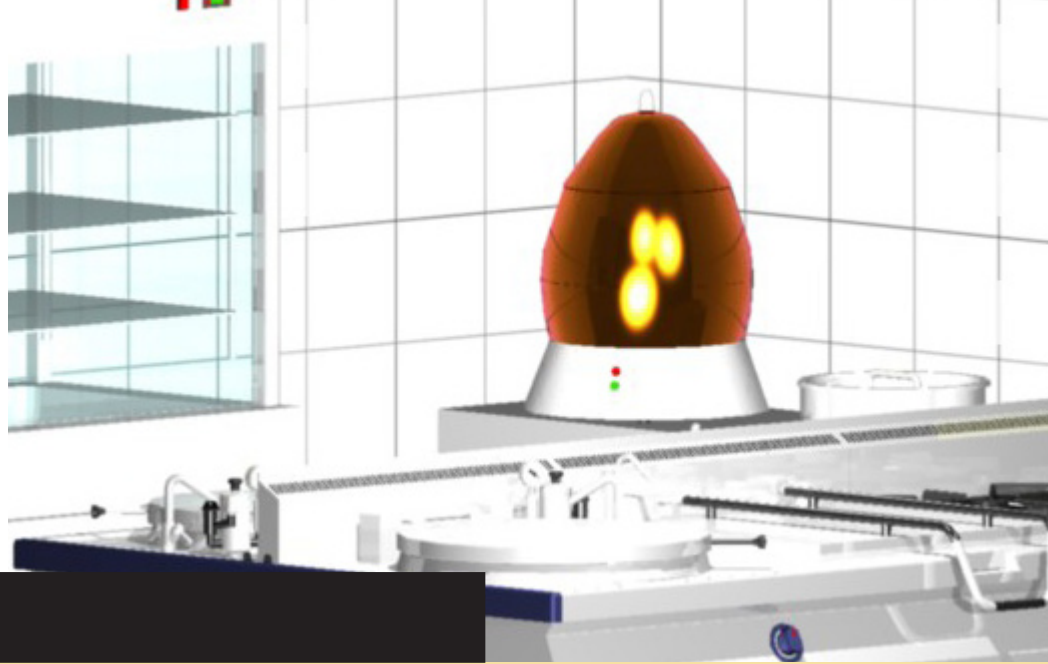
\*Remark: GN containers are ordered separately

\*Bemerkung: Gastrobekälter werden separat bestellt

\*Примечание: Гастроемкости заказываются отдельно

We reserved the right to modify our products without prior notice. / Technische Änderungen vorbehalten. / Сохраняем право изменения технических данных.







## 6. Cooker for Soft Boiled Eggs/ Eierkocher/ Яйцеварка

*Innovative product*

*Up to 30 simultaneously prepared soft-boiled eggs. Cooking procedure according to HACCP principles!*

*Advantages of THE GOLDEN EGG cooker:*

- *Cooking and pasteurization of eggs is controlled by built-in microcontroller*
- *The only product on the market that is intended both for cooking and serving of eggs*
- *Aesthetically designed product is a decoration asset of a self-service buffet*
- *Eggs are always optimally soft-boiled*
- *Any possibility of salmonella infection is excluded*
- *Excellent and safe eggs await the guest and not the other way around*
- *Eggs may be stored in THE GOLDEN EGG cooker for several hours without any loss of quality or change of properties*
- *Eggs are readily available to the guest all the time so he is able to serve himself with eggs at his convenience and pleasure*
- *Investment that quickly becomes profitable*
- *The cooking procedure is in accordance with the HACCP principles*

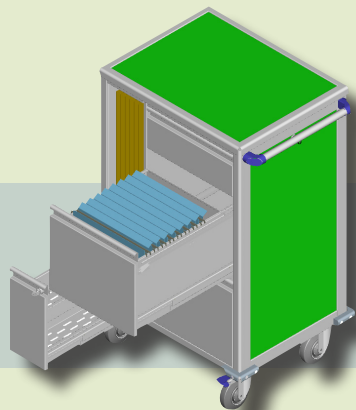
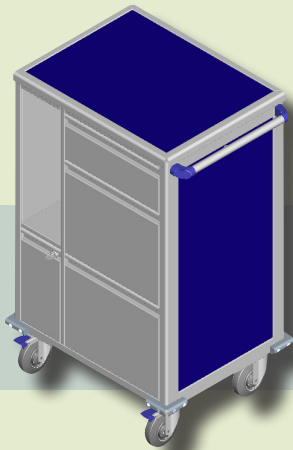
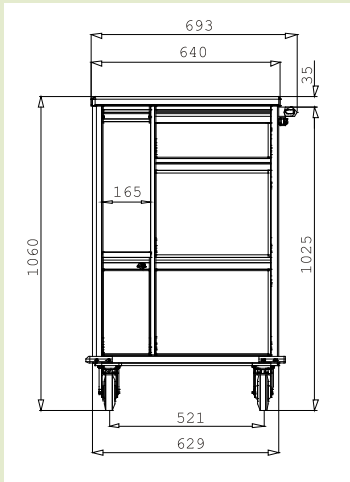
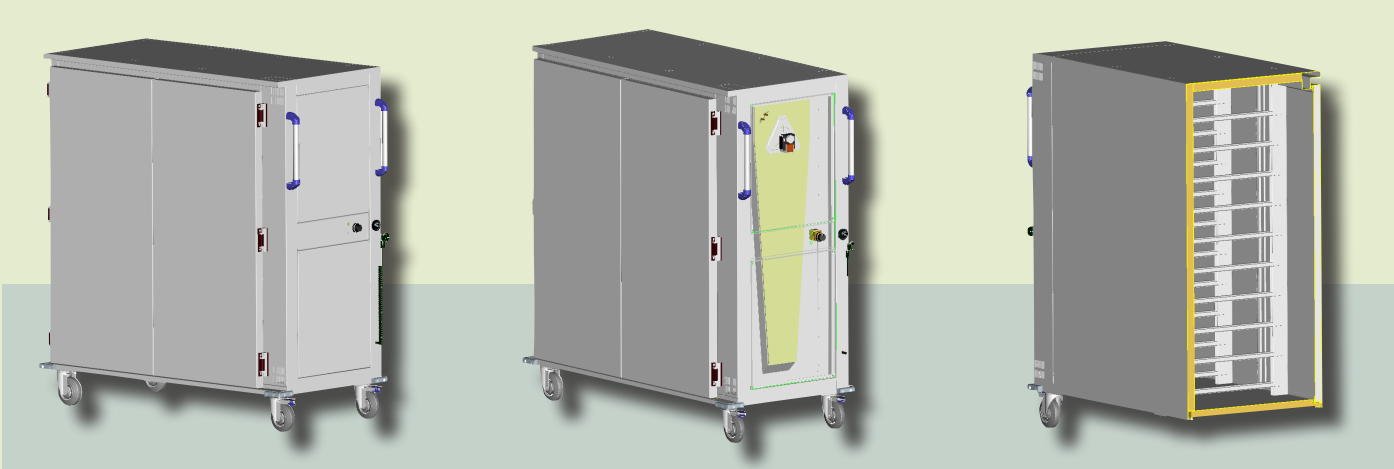


7. Equipment for Hospitals/ Ausstattung für Krankenhäuser/  
Оборудование для больницы





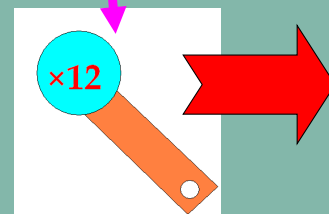
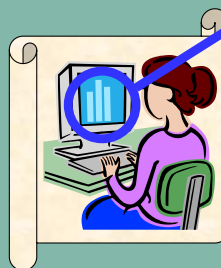
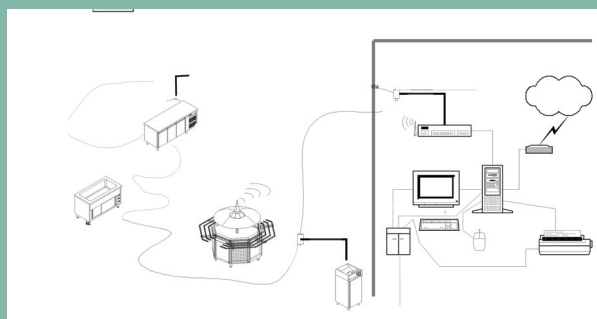
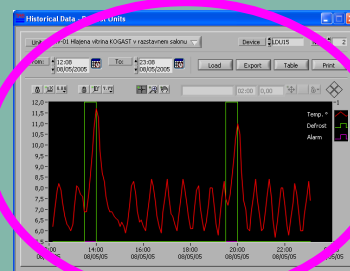
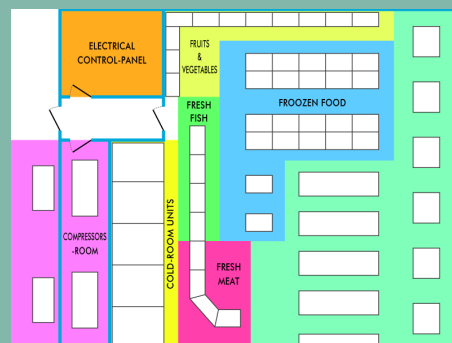
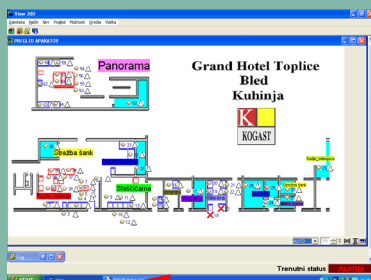
7. Equipment for Hospitals/ Ausstattung für Krankenhäuser/  
Оборудование для больницы



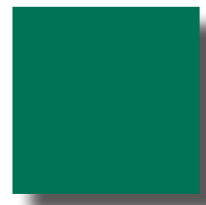


8. HACCP Computer Equipment/ HACCP Computerausrüstung/ HACCP компьютерное оборудование

HACCP = **H**AZARD **A**NALYSIS and **C**RITICAL **C**ONTROL **P**POINT

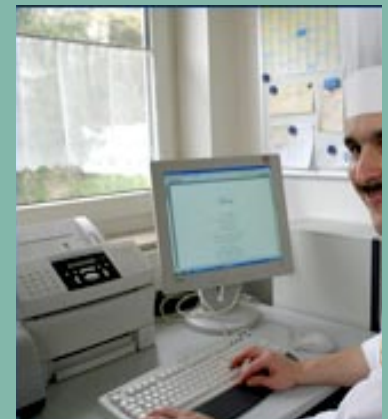
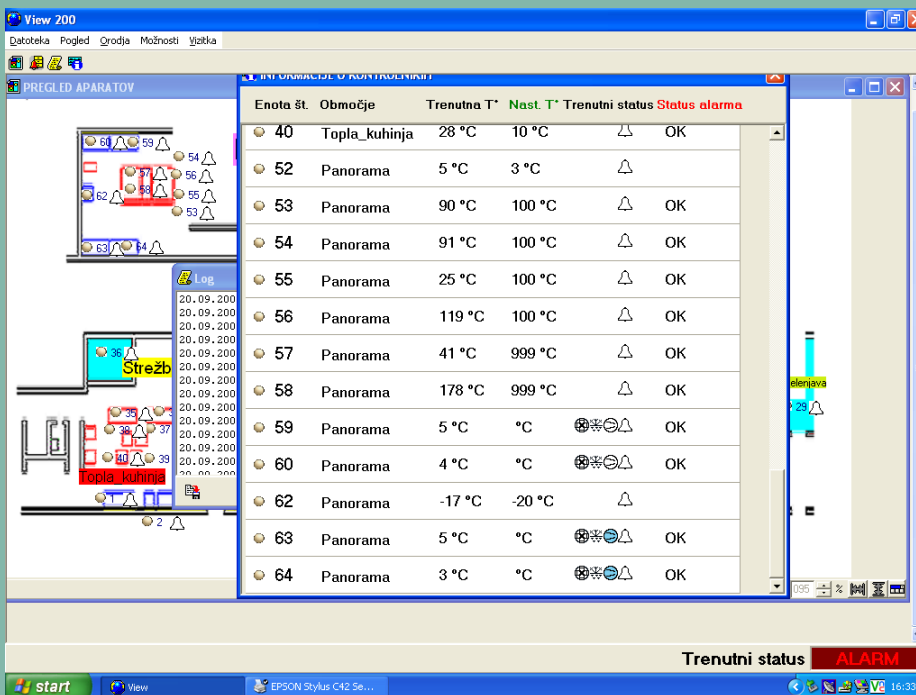




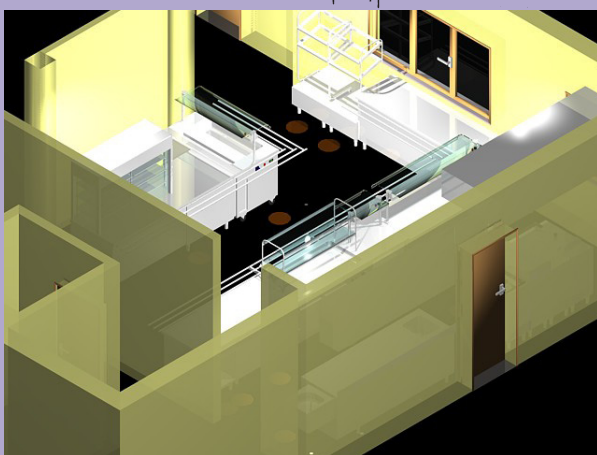
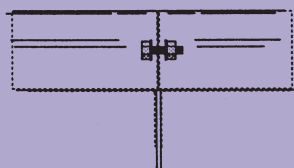
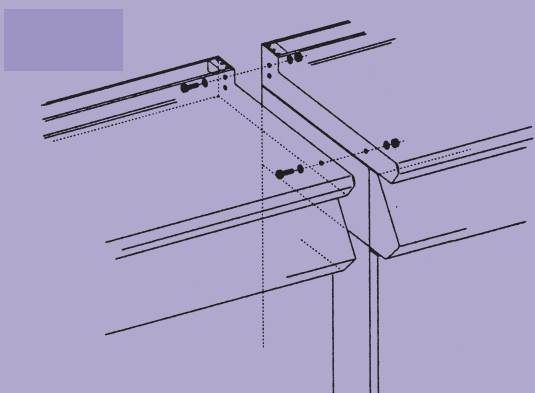


8. HACCP Computer Equipment/ HACCP Computerausrüstung/ HACCP компьютерное оборудование

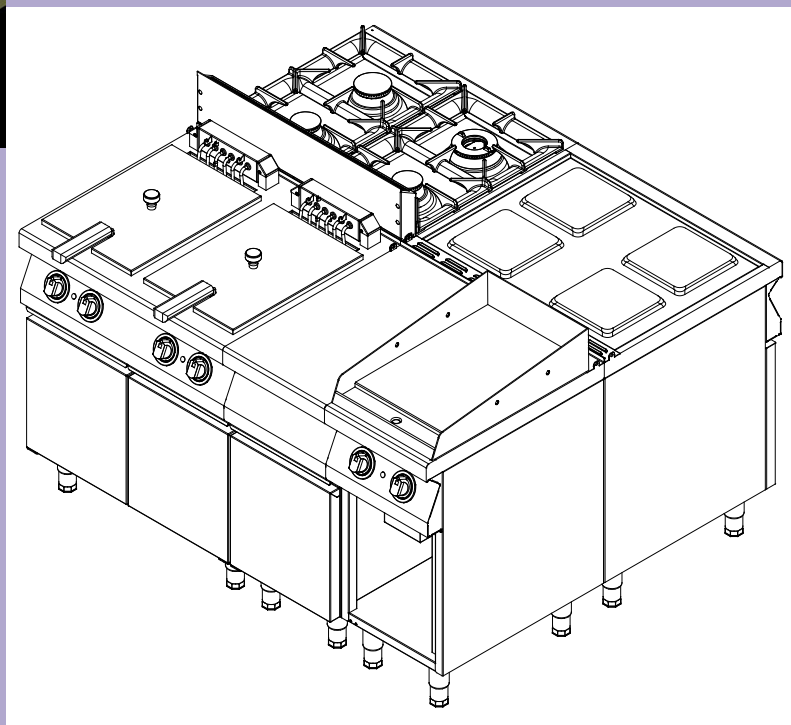
HACCP = HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINT



9. Professional Kitchen Technology Design Services/  
 Großküchen Technologie Projektierung Dienstleistungen/  
 Услуги для проектирования профессиональных кухонь

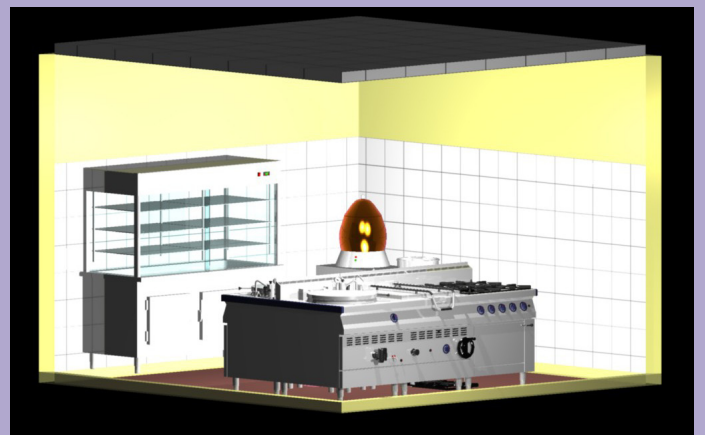
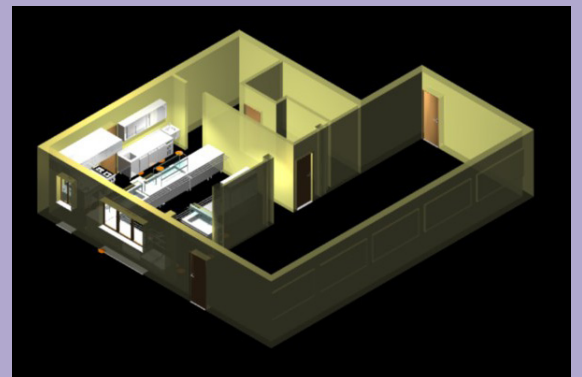
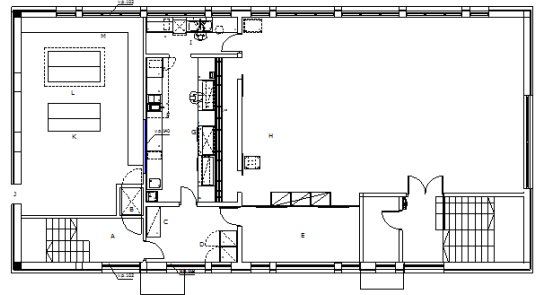
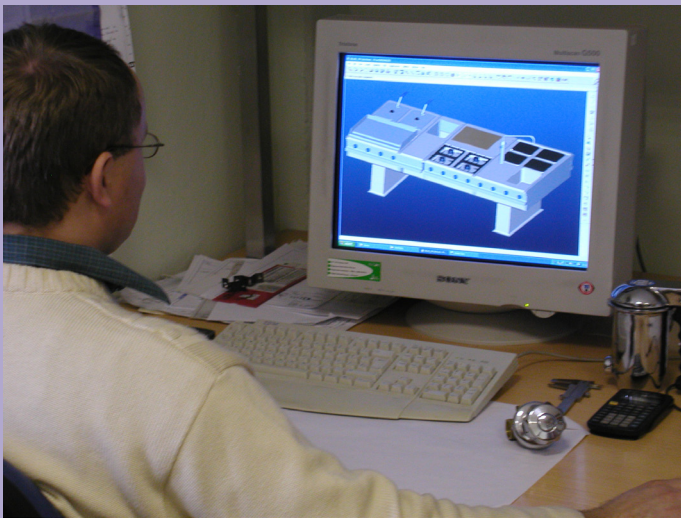


Designed by Kitchen Design CAD Program Masterchef  
 Konstruiert mit Küchen- Design CAD-Programm  
 Masterchef  
 Построено с помощью компьютерной программы  
 Masterchef  
<http://www.masterchef-cad.com>





9. Professional Kitchen Technology Design Services/  
Großküchen Technologie Projektierung Dienstleistungen/





*10. Service Center (On-Site Building, Catering Equipment Maintenance)/*

*Dienstleistungszentrum (Vor Ort Aufbau, Instandhaltung der Küchenausstattung)/*

*Сервисный центр (Установка кухонь, техобслуживание оборудования)*





10. Service Center (On-Site Building, Catering Equipment Maintenance)/  
Dienstleistungszentrum (Vor Ort Aufbau, Instandhaltung der Küchenausstattung)/  
Сервисный центр (Установка кухонь, техобслуживание оборудования)





Hotel Astoria Bled (SI)

## List of references / Referenzliste / Референс-лист

| Project                                                      | Projekt                                                       | Проект                                               |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| BIC - Center of Excellence for Education & Training, Lj.     | BIC Kompetenzzentrum für allgem. und beruf. Bildung, Lj.      | БИЦ - Центр перед. опыта по образ. и обучен.         |
| Jezeršek Catering, World Fair Expo 2015, Milan               | Jezeršek Catering, Weltausstellung Expo 2015, Mailand         | Езершек Кейтеринг, Экспо 2015, Милан                 |
| Krka pharmaceutical company, Plant Noto 2, Novo mesto        | Krka Pharmakonzern, Betrieb Noto 2, Novo Mesto                | Крка, фармацевт. компания, Нотол 2, Ново-Место       |
| University of Ljubljana, Faculty of Electr. Engineering, Lj. | Universität Ljubljana, Fakultät für Elektrotechnik, Ljubljana | Люблянский университет, Электр. факульт., Любляна    |
| OMV Petrol Stations (Zaloška Lj., Dobrenje, Ravbarkom.)      | OMV Tankstellen (Zaloška Lj., Dobrenje, Ravbarkom.)           | OMV АЗС (Залощка Люб., Добренье, Равбаркоманда)      |
| Branch primary school and kindergarden, Zagradec             | Zweigschule und Kindergarten Zagradec                         | Ветвь школы и детский сад Заградец                   |
| Primary school Martin Krpan, Ljubljana                       | Grundschule Martin Krpan, Ljubljana                           | Начальная школа Мартин Крпан, Любляна                |
| Residential home for the elderly, Škofljica                  | Altenheim, Škofljica                                          | Дом престарелых, Шкофльица                           |
| Kitchen Taggenbrunn, Sankt Veit an der Glan                  | Küche Taggenbrunn, Sankt Veit an der Glan                     | Кухня Таггенбрунн, Санкт-Файт-ан-дер-Глан            |
| Nursing home, Kindberg                                       | Pflegeheim, Kindberg                                          | Дом престарелых, Киндберг                            |
| Society Sonnmatt Hoffeld Mogelsberg                          | Verein Sonnmatt Hoffeld Mogelsberg                            | Общество Соннматт Хофелд Могелсберг                  |
| Kindergarden Maslina, Trogir                                 | Kindergarten Maslina, Trogir                                  | Детский сад Маслина, Трогир                          |
| Hotel DoubleTree by Hilton, Tyumen (Trade Design)            | Hotel DoubleTree by Hilton, Tjumen (Trade Design)             | Отель DoubleTree by Hilton, Тюмень (Торговый Дизайн) |
| Pub Beerman, Novosibirsk (Trade Design)                      | Bierstube Beerman, Novosibirsk (Trade Design)                 | Пивной ресторан Бирман, Новосибирск (Т. Д.)          |
| Kindergarden Energo 2, Minsk                                 | Kindergarten Energo 2, Minsk                                  | Детский сад Энерго 2, Минск                          |
| Tigar Tyres, Pirot                                           | Tigar Tyres, Pirot                                            | Тигар шины, Пирот                                    |
| Čavkunović BP, Bihać                                         | Čavkunović BP, Bihać                                          | Чавкунович АЗС, Бинач                                |
| Hospital Filip Vtori, Skopje                                 | Krankenhaus Filip Vtori, Skopje                               | Болница Филип Втори, Скопье                          |



Petrol Station, Celovška rd. Ljubljana (SI)





OŠ Trnovo (SI)

List of references / Referenzliste / Референс-лист

| Land / страна | Year / Jahr / Год |
|---------------|-------------------|
| SI            | 2015              |
| SI / IT       | 2015              |
| SI            | 2015              |
| SI            | 2015              |
| SI            | 2015              |
| SI            | 2015              |
| SI            | 2015              |
| SI            | 2015              |
| AT            | 2015              |
| AT            | 2015              |
| CH            | 2015              |
| HR            | 2015              |
| RF            | 2015              |
| RF            | 2015              |
| BY            | 2015              |
| RS            | 2015              |
| BiH           | 2015              |
| MK            | 2015              |

SI - Slovenia / Slowenien / Словения  
 IT - Italy / Italien / Италия  
 AT - Austria / Österreich / Австрия  
 CH - Switzerland / Schweiz / Швейцария  
 HR - Croatia / Kroatien / Хорватия  
 RF - Russian Federation / Russische Föderation / Российская Федерация  
 BY - Belarus / Weißrussland / Белоруссия  
 RS - Serbia / Serbien / Сербия  
 BiH - Bosnia and Herzegovina / Bosnien und Herzegowina / Босния и Херцеговина  
 MK - Macedonia / Mazedonien / Македония



Hotel Astoria Bled (SI)



Petrol Station, Celovska rd. Ljubljana (SI)



Container Kitchen Trondheim (NO)



Container Kitchen Trondheim (NO)



Hotel Kristal (HR)

*List of references / Referenzliste / Референс-лист*

| Project                                                       | Projekt                                                      | Проект                                            |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Vila Zlatorog Bled (Secretariat- General of the Gov. R. Slo.) | Vila Zlatorog Bled (Generalsekret. der Regierung der R Slo.) | Вилла Златорог Блед (Генеральный секретариат РС)  |
| MIC, Academy of Culinary and Tourism, Maribor                 | MIC Akademie für Kochkunst und Tourismus, Maribor            | МИЦ Академ. Кулинар. искусства и туризма, Марибор |
| Hotel Royal Opatija                                           | Hotel Royal Opatija                                          | Отель Роял Опатия                                 |
| Sample farm in Felsőszölnök                                   | Muster- Bauernhof in Felsőszölnök                            | Хозяйство Felsőszölnök                            |
| Thermal Power Plant Kakanj                                    | Wärme kraftwerk Kakanj                                       | Тепловая электростанция Какань                    |
| Fresenius Medical Care Vršac                                  | Fresenius Medical Care Vršac                                 | Фрезениус медицинское обслуживание Вршац          |
| Hotel Hilton Garden Inn New Riga Res., Istra, Moscow (TD)     | Hotel Hilton Garden Inn New Riga Res., Istra, Moskau (TD)    | Гостиница Hilton Garden Inn, Истра (Моск.) (ТД)   |
| Hotel Bogatyr, Sochi Park, Adler (Trade Design)               | Hotel Bogatyr, Sochi Park, Adler (Trade Design)              | Гостиничный комплекс Богатырь , Адлер (ТД)        |
| Hotel Ibis, Astana (Trade Design)                             | Hotel Ibis, Astana (Trade Design)                            | Отель Ibis, Астана (Торговый Дизайн)              |
| Hotel Astoria Bled                                            | Hotel Astoria Bled                                           | Отель Астория Блед                                |
| Hotel Palace Dubrovnik                                        | Hotel Palace Dubrovnik                                       | Отель Палас Дубровник                             |
| Karagöz Bey Madrasa Mostar                                    | Karadozbeğ Madrasa Mostar                                    | Карагөз бей Медресе Мостар                        |
| Container kitchen Trondheim                                   | Container Küche Trondheim                                    | Контейнер кухня Тронхейм                          |
| Restaurant Vilka-Lozhka, Novosibirsk (Trade Design)           | Restaurant Vilka-Lozhka, Nowosibirsk (Trade Design)          | Ресторан Вилка-Ложка, Новосибирск (ТД)            |
| Office building Gazprom Neft-Jugopetrol, Beograd              | Bürogebäude Gazprom Neft-Jugopetrol; Beograd                 | Административное здание Газпром нефть Белград     |
| Gen.Secretariat, Government of R.Slovenia, Ljubljana          | Generalsekretariat der Regierung der R Slowenien Ljubljana   | Генеральный секретариат правительства Р. Словении |
| Hotel Lone, Rovinj                                            | Hotel Lone Rovinj                                            | Гостиница Лоне Ровинь                             |



Hotel Rubín, Poreč (HR)





*List of references / Referenzliste / Референс-лист*

| Land / страна | Year / Jahr / Год |
|---------------|-------------------|
| SI            | 2014              |
| SI            | 2014              |
| HR            | 2014              |
| HU            | 2014              |
| BiH           | 2014              |
| RS            | 2014              |
| RF            | 2014              |
| RF            | 2014              |
| KZ            | 2014              |
| SI            | 2013              |
| HR            | 2013              |
| BiH           | 2013              |
| NO            | 2013              |
| RF            | 2013              |
| RS            | 2012              |
| SI            | 2011              |
| HR            | 2011              |



Hotel Splendid, Budva (MN)

SI - Slovenia / Slowenien / Словения  
 HR - Croatia / Kroatien / Хорватия  
 HU - Hungary / Ungarn / Венгрия  
 BiH - Bosnia and Herzegovina / Bosnien und Herzegowina / Босния и Херцеговина  
 RS - Serbia / Serbien / Сербия  
 RF - Russian Federation / Russische Föderation / Российская Федерация  
 NO - Norway / Norwegen / Норвегия  
 KZ - Kazakhstan / Kasachstan / Казахстан



Hotel Tamaris (HR)



Hotel Lone Rovinj (HR)



Primary School Trnovo Ljubljana (SI)



*Thank you for your confidence!*  
*Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen!*  
*Благодарим Вас за доверие!*

We reserved the right to modify our products  
without prior notice. /  
Technische Änderungen vorbehalten. /  
Сохраняем право изменения технических  
данных.



KOGAST GROSUPLJE D.D.

Adamičeva cesta 36

SI-1290 GROSUPLJE, SLOVENIJA

Tel.: +386 1 78 66 300 N.C., Fax: +386 1 78 66 320

E-mail: [sales@kogast.si](mailto:sales@kogast.si) • Internet: <http://www.kogast.si>

