

# Self 70

Self Service • Selbstbedienung



CATERING EQUIPMENT  
KÜCHEN FÜR GEMEINSCHAFTEN  
GRANDES CUISINES



EF15703

EC15702

EA157

# Free-Flow **Self 70** the clever

Self-service distribution consists of a system of modular elements to enable extremely flexible, functional use.

The system great points are: quality, performance, hygiene, modular units.

The careful selection of materials and components has made it possible to obtain extremely rugged, reliable products. The display surfaces of the **SELF 70** line make it possible to set off the variety of gastronomic proposals on offer, matched with solutions ensuring the most suitable preservation of items at different temperatures.

All the elements are designed to meet safety and hygiene requirements.

No sharp edges makes for safe and thorough cleaning.

The wide range of accessories finds a solution for all distribution requirements.

The height of the feet (200 mm) makes it easy to clean the floor and provides the opportunity of installing a stainless steel wainscot or fitting on a masonry base.

*Der Vertrieb von Selfservice-Elementen ist ein System, das sich aus verschiedenen Modulbauelementen zusammensetzt, die eine extrem vielseitige und funktionelle Verwendung ermöglichen. Die Haupteigenschaften dieses Systems sind: Qualität, Leistung, Hygiene, Anbaufähigkeit. Eine sorgfältige Wahl der Materialien und Bauteile haben es ermöglicht, extrem widerstandsfähige und zuverlässige Produkte zu entwickeln.*

# distribution

*Die Ausstellungsflächen der Linie **SELF 70** gestatten es, verschiedene Gastronomieangebote wirkungsvoll zu präsentieren und dabei Lösungen zu bieten, die eine ideale Aufbewahrung der Speisen mit unterschiedlichen Temperaturen gewährleisten. Alle Elemente erfüllen die Anforderungen der Sicherheit und Hygiene. Die eckenlose Gestaltung gestattet eine sichere und sorgfältige Reinigung. Die breite Zubehörauswahl wird allen Vertriebsanforderungen gerecht.*

*Die hohen Füße (200 mm) erlauben eine leichte Bodenreinigung und ermöglichen die Installation eines Edelstahlsockels oder die Montage auf einem Mauersockel.*

La distribution d'éléments libre service est un système constitué d'un ensemble d'éléments modulaires qui permettent une utilisation flexible et fonctionnelle. Les lignes guide du système sont : la qualité, les performances, l'hygiène, la modularité.

La sélection rigoureuse des matériaux et des composants ont permis d'obtenir des produits d'une grande solidité et fiabilité.

Les éléments d'exposition de la ligne **SELF 70** permettent de mettre en valeur la variété des propositions gastronomiques offertes tout en conservant les aliments à différentes températures.

Tous les éléments ont été conçus conformément à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité. L'absence d'arêtes vives permet de les nettoyer en profondeur et en toute quiétude. La large gamme d'accessoires résout toutes les exigences de la distribution.

La hauteur des pieds (200 mm) permet de nettoyer facilement le sol ou de poser le socle en acier inox ou de monter le socle sur un ouvrage en maçonnerie.



EFV15703

EA127







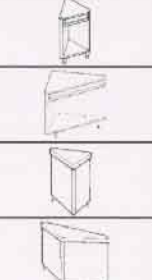
EF12701

EC12702

B557081

ECR87

ECD7

Technical features - Technische Eigenschaften Caractéristiques techniques	Mod.	Description Beschreibung Description	(WxDxH) cm (BxTxH) cm (LxPxH) cm kg./m <sup>3</sup> kW
<ul style="list-style-type: none"> <li>The worktop is designed for fitting structures above it</li> <li>The dishes compartment has hinged doors for the EA87 model and sliding doors for the EA127 - EA157 models and can be fitted with basin guide supports.</li> <li>Die Auflageebene ist für die Anbringung der Oberbauelemente vorbereitet</li> <li>Der Geschirrraum ist beim Modell EA87 mit Klapptüren und bei den Modellen EA127-EA157 mit Schiebetüren ausgestattet und kann mit Beckenführungen bestückt werden.</li> <li>Le plan d'appui est prédisposé pour l'application des superstructures.</li> <li>Le logement de la vaisselle prévoit des portes à battants dans le modèle EA87 et des portes coulissantes dans les modèles EA127 et EA157. Il peut aussi être équipé de supports pour les glissières de bacs.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>EN87 NEUTRAL UNIT NEUTRAL ELEMENT OFFEN SECTION NEUTRE</li> <li>EA87 NEUTRAL UNIT ON CUPBOARD NEUTRAL ELEMENT MIT TÜREN SECTION BAIN-MARIE SUR ARMOIRE OUVERTE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>80x70x90 85/0,6</li> <li>120x70x90 95/1</li> <li>150x70x90 105/1,3</li> <li>80x70x90 93/0,6</li> <li>120x70x90 110/1</li> <li>150x70x90 120/1,3</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bain-marie basins spoked on all sides for easy cleaning</li> <li>Gastronorm dimensions to contain H200 basins</li> <li>Water loading with push-button and solenoid valve</li> <li>Height of water in basin cm3</li> <li>Max. adjustment temp. approx. 90°C</li> <li>Water drainage with removable overflow</li> <li>Dishes compartment with hinged doors for the E8702 models, with sliding doors for the EC12702, EC15702, EC23702, EC12703, EC15703, EC23703 models</li> <li>Worktop designed for fitting structures above it</li> <li>Ventilated heated cabinet for homogeneous temperature, controlled by thermostat</li> <li>Electricity supply 230V for 80-cm models, 380V 3Ph+N for 120, 150 and 230 cm models.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>EC8701 FOOD WARMER UNIT ON OPEN CUPBOARD BAINMARIE ELEMENT AUF OFFENEM UNTERSCHRANK SECTION BAIN-MARIE SUR ARMOIRE OUVERTE</li> <li>EC12701</li> <li>EC15701</li> <li>EC23701</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2GN 80x70x90 78/0,6 2,4 kW 220/240V</li> <li>1/1</li> <li>3GN 120x70x90 85/1 3,6 kW 380/400V</li> <li>1/1</li> <li>4GN 150x70x90 96/1,3 3,6 kW 380/400V</li> <li>1/1</li> <li>6GN 230x70x90 110/1,9 7,2 kW 380/400V</li> <li>1/1</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasserbad-Becken auf allen Seiten abgerundet und daher reinigungsfreundlich</li> <li>Gastronorm-Abmessungen für H200-Behälter</li> <li>Wassereinlauf mit Knopf und Magnetventil</li> <li>Wasserfüllhöhe im Becken: 3cm</li> <li>Max. Temperatureinstellung: etwa 90°C</li> <li>Wasserauslauf mit entfernbarer Überfallsicherung</li> <li>Der Geschirrraum ist bei den Modellen EC8702 mit Klapptüren und bei den Modellen EC12702, EC15702, EC23702, EC12703, EC15703, EC23703 mit Schiebetüren ausgestattet</li> <li>Die Auflageebene ist für die Anbringung der Oberbauelemente vorbereitet</li> <li>Belüfteter Wärmeschrank für eine gleichmäßige Temperatur, mit Thermostatregelung</li> <li>Elektrischer Anschluß 230V für die 80 cm-Modelle, 380V 3F+N für die 120 cm-, 150 cm- und 230 cm-Modelle.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>EC8702 FOOD WARMER UNIT WITH NEUTRAL CUPBOARD BAINMARIE ELEMENT MIT NEUTRAL SCHRANK SECTION BAIN-MARIE AVEC ARMOIRE NEUTRE</li> <li>EC12702</li> <li>EC15702</li> <li>EC23702</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2GN 80x70x90 95/0,6 2,4 kW 220/240V</li> <li>1/1</li> <li>3GN 120x70x90 115/1 3,6 kW 380/400V</li> <li>1/1</li> <li>4GN 150x70x90 130/1,3 3,6 kW 380/400V</li> <li>1/1</li> <li>6GN 230x70x90 140/1,9 7,2 kW 380/400V</li> <li>1/1</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bacs Bain Marie à fond arrondi pour faciliter leur nettoyage.</li> <li>Dimensions Gastronorm pour contenir les bacs H200</li> <li>Remplissage de l'eau par bouton et électrovanne</li> <li>Hauteur de l'eau dans le bac cm3</li> <li>Temps max. de réglage 90° environ</li> <li>Vidange de l'eau par trop plein amovible</li> <li>Le logement de la vaisselle prévoit des portes à battants dans le modèle EC8702 et des portes coulissantes dans les modèles EC12702, EC15702, EC23702, EC12703, EC15703 et EC23703</li> <li>Le plan d'appui est prédisposé pour l'application des superstructures</li> <li>Armoire chauffant et ventilé pour une répartition homogène de la température réglé par un thermostat</li> <li>Alimentation électrique à 230V pour les modèles de 80 cm, 380 V 3phases + neutre pour les modèles de 120, 150 et 230 cm.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>EC12703 FOOD WARMER UNIT WITH HOT CUPBOARD BAINMARIE ELEMENT WÄRMESCHRANK SECTION BAIN-MARIE AVEC ARMOIRE CHAUFFANTE</li> <li>EC15703</li> <li>EC23703</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>3GN 120x70x90 118/1 5,2 kW 380/400V</li> <li>1/1</li> <li>4GN 150x70x90 122/1,3 5,2 kW 380/400V</li> <li>1/1</li> <li>6GN 230x70x90 130/1,9 10,4 kW 380/400V</li> <li>1/1</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Heated top in tempered glass controlled with a power control</li> <li>Plate 96x51 cm for models cm.120 x 70</li> <li>2 plates 65x51 cm for models cm.150 x 70</li> <li>Heated cabinet with a homogeneous temperature controlled with a thermostat.</li> <li>Wärmehalteplatte aus Hartglas, mit Energieregler-Bedienung</li> <li>Modelle EV12701 und EV12703: mit Platte 96x51 cm</li> <li>Modelle EV15701 und EV15703: mit 2 Platten 65x51 cm.</li> <li>Wärmeschrank mit gleichmäßiger, thermostatgeregelter Temperatur</li> <li>Table chauffante en verre trempé commandé par un régulateur d'énergie</li> <li>Plaque de 96 x 5 cm pour les modèles de cm.120 x 70</li> <li>2 plaques de 65x51 cm pour les modèles de cm.150 x 70</li> <li>Armoire chauffant pour une répartition homogène de la température réglé par un thermostat</li> <li>Alimentation électrique à 380 V 3phases + neutre</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>EV12701 ELEMENT WITH TEMPERED GLASS HEATING PLATE ON OPEN CUPBOARD ELEMENT MIT WÄRMEPLATTE IN GEMÄBIGTEM GLAS AUF OFFENEM SCHRANK SECTION AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TEMPERE SUR ARMOIRE OUVERT</li> <li>EV15701</li> <li>EV12703 ELEMENT WITH TEMPERED GLASS HEATING PLATE ON HEATED CUPBOARD ELEMENT MIT WÄRMEPLATTE IN GEMÄBIGTEM GLAS AUF WÄRMESCHRANK SECTION AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TEMPERE SUR ARMOIRE CHAUFFANTE</li> <li>EV15703</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>120x70x90 105/1 2,4 kW 380/400V</li> <li>150x70x90 115/1,3 2,4 kW 380/400V</li> <li>120x70x90 115/1 4 kW 380/400V</li> <li>150x70x90 130/1 4 kW 380/400V</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Unit fitted with lockable drawer and power socket.</li> <li>Möbel mit verschließbarem Schubladen und Steckdose.</li> <li>Meuble équipé d'un tiroir verrouillable et d'une prise de courant.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>EC7 CASHIER UNIT KASSE-ELEMENT SECTION CAISSE CENTRE</li> <li>ECD7 RIGHT SIDE CASHIER UNIT KASSE-ELEMENT RECHTS SECTION CAISSE DROITE</li> <li>ECS7 LEFT SIDE CASHIER UNIT KASSE-ELEMENT LINKS SECTION CAISSE GAUCHE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>80x70x90 85/0,6</li> <li>120x70x90 72/1</li> <li>120x70x90 72/1</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Shaped elements to permit adapting lines to customer requirements</li> <li>The external corner has its longest side towards the customer</li> <li>The internal corner has its longest side towards the operator.</li> <li>Geformte Elemente zur Anpassung der Linien an die Kundenanforderungen</li> <li>Die längere Seite des externen Eckelementes ist dem Kunden zugerichtet</li> <li>Die längere Seite des internen Eckelementes ist dem Bediener zugerichtet.</li> <li>Les éléments sont façonnés de façon à ce qu'ils puissent s'adapter à toutes les exigences du client</li> <li>L'angle externe a le côté plus long orienté vers le client</li> <li>L'angle interne a le côté plus long orienté vers l'opérateur.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>EAI457 CORNER UNIT INTERNAL 45° ECKELEMENT INNEN 45° MEUBLE D'ANGLE INTERIEURE 45°</li> <li>EAI907 CORNER UNIT INTERNAL 90° ECKELEMENT INNEN 90° MEUBLE D'ANGLE INTERIEURE 90°</li> <li>EAE457 CORNER UNIT EXTERNAL 45° ECKELEMENT AUSSEN 45° MEUBLE D'ANGLE EXTERIEURE 45°</li> <li>EAE907 CORNER UNIT EXTERNAL 90° ECKELEMENT AUSSEN 90° MEUBLE D'ANGLE EXTERIEURE 90°</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>70x70x90 70/0,6</li> <li>102,5x70x90 80/0,9</li> <li>79x70x90 70/0,6</li> <li>102,5x70x90 80/0,9</li> </ul>

Free-Flow

# Self 70 the clever distribution



EF127T

EN127T

EC157T

B557081

EC12702

B557081

EAE907

EAS7


















JVP967

EAS7

EFV15703

EAS7

EC07

<b>Technical features - Technische Eigenschaften</b> <b>Caractéristiques techniques</b>		<b>Mod.</b>	<b>Description</b> <b>Beschreibung</b> <b>Description</b>	<b>(WxDxH) cm</b> <b>(BxTxH) cm</b> <b>(LxPxH) cm</b> <b>kg./m<sup>3</sup></b> <b>kW</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Elements with operator side compartment designed to contain trolleys ● Power socket.</li> <li>● Elemente mit bedienerseitigem Wagenraum ● Steckdose.</li> <li>● Eléments avec logement côté opérateur pour contenir les chariots ● Prise de courant.</li> </ul>		<b>ECR87</b>  <b>ECR127</b>	<b>FRONT UNITS FOR TROLLEYS</b> <b>FRONTELEMENTE FÜR WAGEN</b> <b>ELEMENT INTRODUCTION CHARIOT</b>	80x70x90 90/0,6  120x70x90 90/1
<ul style="list-style-type: none"> <li>● The worktop is designed for fitting structures above it.</li> <li>● Die Auflageebene ist für die Anbringung der Oberbauelemente vorbereitet.</li> <li>● Le plan d'appui est prédisposé pour l'application des superstructures.</li> </ul>		<b>EN127T</b>  <b>EN157T</b>	<b>NEUTRAL TOP ELEMENT</b> <b>NEUTRAL TOP ELEMENT</b> <b>SECTION NEUTRE A TOP</b>	120x70x30 55/0,4  150x70x30 60/0,4
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bain-marie basins spoked on all sides for easy cleaning</li> <li>● Gastronom dimensions to contain H200 basins ● Water loading with push-button and solenoid valve ● Height of water in basin cm3</li> <li>● Max. adjustment temperature 90°C ● Water drainage with removable overflow ● Worktop designed for fitting structures above it.</li> <li>● Wasserbad-Becken auf allen Seiten abgerundet und daher reinigungsfreundlich ● Gastronom-Abmessungen für H200-Behälter ● Wassereinlauf mit Knopf und Magnetventil ● Wasserfüllhöhe im Becken: 3 cm. ● Max. Temperatureinstellung: etwa 90°C. ● Wasserauslauf mit entfernbarer Überfüllsicherung ● Die Auflageebene ist für die Anbringung der Oberbauelemente vorbereitet.</li> <li>● Bacs Bain Marie à fond arrondi pour faciliter leur nettoyage</li> <li>● Dimensions Gastronom pour contenir les bacs H200</li> <li>● Remplissage de l'eau par bouton et électrovanne ● Hauteur de l'eau dans le bac cm3 ● Temps max. de réglage 90° environ</li> <li>● Vidange de l'eau par trop plein amovible ● Le plan d'appui est prédisposé pour l'application des superstructures.</li> </ul>	  	<b>EC127T</b>  <b>EC157T</b>  <b>EC237T</b>	<b>TOP BAIN-MARIE ELEMENT</b> <b>TOP ELEMENT BAINMARIE</b> <b>SECTION BAIN MARIE A TOP</b>	3GN 1/1  4GN 1/1  6GN 1/1  120x70x30 55/0,4 3,6kW 380/400V  150x70x30 60/0,5 3,6kW 380/400V  230x70x30 65/0,8 7,2kW 380/400V
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Refrigerated basin spoked on all sides for easy cleaning</li> <li>● Moulded refrigerated top to contain condensation with collection hole and rack ● Static refrigeration on tops with coil in contact, with evaporator in compartment in the cold-storage units</li> <li>● Refrigeration gas R22 ● Automatic defrosting with condensation basin under the unit ● Evaporator connected with the refrigeration unit of the cabinet compartment with separate controls.</li> <li>● Kühlbecken auf allen Seiten abgerundet und somit reinigungsfreundlich ● Die Kühlplatte ist für die Dunstaufnahme mit Auffangbohrung und Gitterauflageebene gefertigt ● Statische Kühlung der Platten mit Kontaktserpentina, mit Verdampfer in den Kammern ● Kühlgas R22 ● Abtauautomatik mit Kondenswasser-Sammelbecken unter dem Möbel ● Verdampfer an Kühleinheit des Schrankraumes angeschlossen, mit getrennter Bedienung.</li> </ul>	  	<b>ER127T</b>  <b>ER157T</b>  <b>EF127T</b>  <b>EF157T</b>	<b>REFRIGERATED UNIT WITH COLD PAN</b> <b>KÜHLELEMENT MIT WANNE</b> <b>SECTION REFRIGEREE AVEC CUVE</b>  <b>REFRIGERATED UNIT WITH REFRIGERATED GROUP</b> <b>KÜHLELEMENT MIT KÜHL</b> <b>SECTION REFRIGEREE AVEC PLAN ET REFRIGEREE</b>	3GN 1/1  4GN 1/1  120x70x76 95/0,8 0,5kW 230V  120x70x76 95/0,8 0,5kW 230V  150x70x76 110/1 0,5kW 230V  150x70x76 110/1 0,5kW 230V
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bac réfrigéré à fond arrondi pour faciliter leur nettoyage</li> <li>● Table réfrigérée étampée pour la contention de la condensation avec trou de collecte et grille d'appui ● Réfrigération statique sur les tables avec serpentin en contact et logement évaporateur dans les cellules ● Gaz de réfrigération R22 ● Dégivrage automatique avec cuvette pour recueillir la condensation sous le meuble ● Evaporateur relié au groupe de réfrigération de l'armoire avec commandes séparées.</li> </ul>	  	<b>ER127TR</b>  <b>ER157TR</b>  <b>EF127TR</b>  <b>EF157TR</b>	<b>REFRIGERATED BASIN UNIT REMOTE GROUPE</b> <b>KÜHLELEMENT MIT WANNE</b> <b>SECTION REFRIGEREE AVEC CUVE TOP</b>  <b>REFRIGERATED REMOTE GROUP TOP</b> <b>KÜHLELEMENT MIT EBEN</b> <b>SECTION REFRIGEREE AVEC PLAN</b>	3GN 1/1  4GN 1/1  150x70x30 55/0,4 0,1kW 230V  120x70x30 55/0,4 0,1kW 230V  150x70x30 60/0,5 0,1kW 230V  150x70x30 60/0,5 0,1kW 230V
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Display cabinet with 304 stainless steel framework, with automatic defrosting (ventilated) ● Perspex doors can be lifted on customer side, plate glass doors on operator side ● Lighting as standard</li> <li>● Minimum temperature that can be obtained: +2°C in the cold-storage unit, +8°C in the basin, -3°C on the refrigerated top, +8°C in the refrigerated display cabinets.</li> <li>● Vitrinenstruktur aus Edelstahl 304, mit Abtauautomatik (belüftet) ● Kundenseitig hebbare Plexiglastüren, bedienerseitig Kristalltüren ● Serienmäßige Beleuchtung ● Erzielbare Mindesttemperatur: + 2°C in der Kammer, + 8°C im Becken, - 3°C auf der Kühlplatte, + 8°C in den Kühlvitrinen.</li> <li>● Structure de la vitrine en acier Inox 304, avec dégivrage automatique (ventilé) ● Panneaux ouvrants en Plexiglas côté client, panneaux en verre côté opérateur ● L'éclairage est en série</li> <li>● Températures minimales possibles : +2°C dans la cellule, -3°C sur la table réfrigérante, +8°C dans le bac, +8°C dans les vitrines réfrigérées.</li> </ul>	        	<b>EF12701</b>  <b>EF15701</b>  <b>EF15703</b>  <b>ER12701</b>  <b>ER15701</b>  <b>ER15703</b>	<b>REFRIGERATED UNIT WITH REFRIGERATED RECESSED TOP ON OPEN CUPBOARD</b> <b>ELEMENT MIT KÜHLPLATTE AUF OFFENEM SCHRANK</b> <b>SECTION AVEC PLAN REFRIGERE ET ARMOIRE OUVERT</b>  <b>REFRIGERATED UNIT WITH COLD RECESSED TOP ON REFRIGERATED CUPBOARD</b> <b>KÜHLELEMENT MIT KÜHLSCHRANK</b> <b>SECTION AVEC PLAN ET ARMOIRE REFRIGERES</b>  <b>REFRIGERATED PAN 3GN 1/1 ON OPEN CUPBOARD</b> <b>KÜHLELEMENT MIT WANNE 3GN 1/1 UND OFFENEM UNTERSCHRANK</b> <b>ECTION REFRIGEREE AVEC CUVE 3GN 1/1 ET ARMOIRE OUVERT</b>  <b>REFRIGERATED PAN 4GN 1/1 ON OPEN CUPBOARD</b> <b>KÜHLELEMENT MIT WANNE 4GN 1/1 UND OFFENEM UNTERSCHRANK</b> <b>SECTION REFRIGEREE AVEC CUVE 4GN 1/1 ET ARMOIRE OUVERT</b>  <b>REFRIGERATED PAN 4GN 1/1 ON REFRIGERATED CUPBOARD</b> <b>KÜHLELEMENT MIT WANNE 4GN 1/1 UND KÜHLSCHRANK</b> <b>SECTION REFRIGEREE AVEC CUVE 4GN 1/1 ET ARMOIRE REFRIGEREE</b>	120x70x90 116/1 0,5 kW 230V  150x70x90 120/1,3 0,5 kW 230V  150x70x90 125/1,3 0,5 kW 230V  120x70x90 116/1 0,5 kW 230V  150x70x90 120/1,3 0,5 kW 230V  150x70x90 128/1,3 0,5 kW 230V
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Display cabinet with 304 stainless steel framework, with automatic defrosting (ventilated) ● Perspex doors can be lifted on customer side, plate glass doors on operator side ● Lighting as standard</li> <li>● Minimum temperature that can be obtained: +2°C in the cold-storage unit, +8°C in the basin, -3°C on the refrigerated top, +8°C in the refrigerated display cabinets.</li> <li>● Vitrinenstruktur aus Edelstahl 304, mit Abtauautomatik (belüftet) ● Kundenseitig hebbare Plexiglastüren, bedienerseitig Kristalltüren ● Serienmäßige Beleuchtung ● Erzielbare Mindesttemperatur: + 2°C in der Kammer, + 8°C im Becken, - 3°C auf der Kühlplatte, + 8°C in den Kühlvitrinen.</li> <li>● Structure de la vitrine en acier Inox 304, avec dégivrage automatique (ventilé) ● Panneaux ouvrants en Plexiglas côté client, panneaux en verre côté opérateur ● L'éclairage est en série</li> <li>● Températures minimales possibles : +2°C dans la cellule, -3°C sur la table réfrigérante, +8°C dans le bac, +8°C dans les vitrines réfrigérées.</li> </ul>	      	<b>ERV15701</b>  <b>EFV15701</b>  <b>ERV15703</b>  <b>EFV15703</b>	<b>REFRIGERATED VITRINE WITH COLD PAN ON OPEN COUNTER</b> <b>KÜHLVITRINE MIT KÜHLWANNE AUF OFFENEM UNTERSCHRANK</b> <b>EITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE ET ARMOIRE OUVERT</b>  <b>REFRIGERATED VITRINE WITH REFRIGERATED RECESSED TOP ON OPEN CUPBOARD</b> <b>KÜHLVITRINE MIT KÜHLPLATTE AUF OFFENEM SCHRANK</b> <b>VITRINE REFRIGEREE AVEC PLAN REFRIGERE ET ARMOIRE OUVERT</b>  <b>REFRIGERATED VITRINE WITH COLD PAN ON REFRIGERATED CUPBOARD</b> <b>KÜHLVITRINE MIT KÜHLWANNE AUF KÜHLSCHRANK</b> <b>VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE ET ARMOIRE REFRIGEREE</b>  <b>REFRIGERATED VITRINE WITH REFRIGERATED RECESSED TOP AND REFRIGERATED CUPBOARD</b> <b>KÜHLVITRINE MIT KÜHLPLATTE AUF KÜHLSCHRANK</b> <b>VITRINE REFRIGEREE AVEC PLAN ET ARMOIRE REFRIGEREE</b>	150x70x160 165/2,4 0,6 kW 230V  150x70x160 165/2,4 0,6 kW 230V  150x70x160 173/2,4 0,6 kW 230V  150x70x160 173/2,4 0,6 kW 230V

ACCESSORIES - ZUBEHÖRE - ACCESSOIRES

				
LINEAR TRAY SLIDE GERADE TABLETTRÜTSCHEN RAMPE A PLATEAUX LINEAIRE	EXTERNAL CORNER TRAY SLIDE 45° TABLETTRÜTSCHEN AUßERES ECKELEMEMENT 45° RAMPE A PLATEAUX ANGULAIRE EXT ÉRIEURE 45°	TILTING LINEAR TRAY SLIDE GERADE KIPP TABLETTRÜTSCHEN RAMPE A PLATEAUX LINEAIRE	CURVED GLASS SHELF RUND BORD AUS GLAS ÉTAGÈRE COURBE EN CRISTAL	FRONT GLASS SNEEZE GUARD FRONT GLAS HAUSTENSCHUTZ CRISTAL FRONTALE
BSS7002 80 x 30	BSS7005 155 x 30	BSS7049 80 x 30	BSS7029 64 x 30 (80)	BSS7033 64 x 24 (80)
BSS7003 120 x 30	EXTERNAL CORNER TRAY SLIDE 90° TABLETTRÜTSCHEN AUßERES ECKELEMEMENT 90° RAMPE A PLATEAUX ANGULAIRE EXTÉRIEURE 90°	BSS7050 120 x 30	BSS7030 104 x 30 (120)	BSS7034 104 x 24 (120)
BSS7004 150 x 30	BSS7006 155 x 30	BSS7051 150 x 30	BSS7031 134 x 30 (150)	BSS7035 134 x 24 (150)
BSS7040 230 x 30		BSS7052 230 x 30	BSS7045 104+104 x 30 (230)	BSS7046 104+104 x 24 (230)
				
STAINLESS STEEL OVERSHELF CNS BORD FÜR AUSGABE ÉTAGÈRE INOX POUR PRESENTOIR	CURVED GLASS SHELF RUND BORD AUS GLAS ÉTAGÈRE COURBE EN CRISTAL	HEATED UNIT FOR OVERSHELF HEIZUNG FÜR AUSGABEBORD CHAUFFAGE POUR PRESENTOIR	OVERSHELF LIGHTING BELEUCHTUNG FÜR AUSGABEBORD ÉCLAIRAGE POUR PRESENTOIR	S/S FRONT PLINTH CNS FRONT SOCKEL PLINTHE FRONTALE INOX
BSS7037 64 x 28 x 3 (80)	BSS7054 64 x 53 (80)	BSS7078 80	BSS7082 80	BSS7068 80
BSS7038 104 x 28 x 3 (120)	BSS7055 104 x 53 (120)	BSS7065 120	BSS7062 120	BSS7069 120
BSS7039 134 x 28 x 3 (150)	BSS7056 134 x 50 (150)	BSS7066 150	BSS7063 150	BSS7070 150
BSS7047 104+104 x 28 x 3 (230)	BSS7057 104+104 x 53 (230)	BSS7067 230	BSS7064 230	BSS7071 230
				
S/S EXTERNAL PLINTH 45° CNS AUßEN SOCKEL 45° PLINTHE EXTÉRIEURE 45° INOX	S/S INTERNAL PLINTH 45° CNS INNEN SOCKEL 45° PLINTHE INTÉRIEURE 45° INOX	STAINLESS STEEL SWIVEL CASTER Ø 125 SCHWENKBARE RÖLLE INOX Ø125 ROUE EN ACIER INOX PIVOTANTE Ø125	SUPPORT SINGLE SHELF STÜTZE FÜR EIN BOARD SUPPORT ÉTAGÈRE A UN NIVEAU	S/S SIDE PLINTH CNS SEITEN SOCKEL PLINTHE LATERALE INOX
BSS7073	BSS7075	BSS0052	BSS7079	
EXTERNAL PLINTH 90° S/S CNS AUßEN SOCKEL 90° PLINTHE EXTÉRIEURE 90° INOX	INTERNAL PLINTH 90° S/S CNS INNEN SOCKEL 90° PLINTHE INTÉRIEURE 90° INOX	S/S SWIVEL CASTER WITH BRAKE Ø 125 SCHWENKBARE RÖLLE INOX MIT BREMS Ø125 ROUE EN ACIER INOX PIVOTANTE AVEC FREIN Ø125	SUPPORT DOUBLE SHELF STÜTZE FÜR ZWEI BOARDS SUPPORT ÉTAGÈRE A UN NIVEAU	BSS7072
BSS7074	BSS7076	BSS0053	BSS7080	
				
JOINING PANEL ELEMENTS VERBINDUNGSPLATTE FÜR ELEMENTE Panneau de jonction éléments	HEATING PLATES 150°C WÄRMPLATTEN 150°C PLAQUE CHAUFFANTE 150°C	DISH HOLD BRACKET TISCHERHÖR KONSOLLE CONSOLLE POUR ASSIETTES	SUPPORT SHELF FOR ISLE ELEMENTS STÜTZE BOARD FÜR INSELEMENT SUPPORT ÉTAGÈRE POUR ÉLÉMENTS GONDOLE	TOP ELEMENT SUPPORT HÄRTER FÜR TOP ELEMENTE SUPPORT POUR ÉLÉMENTS A TOP
BSS7027	EPC 60 x 50 x 8/1kW-220V	BSS7058 63 x 28 x 19	BSS7053	BSS7077
				
HEATED DISH TROLLEY GEHEIZTE TELLERKORB CHARRIOT RECHAUFFE-PORTE ASSIETTES	TRAY, CUTLERY BOX AND BREAD ROLL DISPENSER UNIT TABLETT-BESTECK UND BROT AUSGABE SECTION PORTE PLATEAUX, COUVERTS ET PAIN	GN L/L TRAYS SLIDE HÖRDENGESTELL AUS CNS UNITÉ PORTE PLAQUES	GLASS HOLD ELEMENT GLÄSERHÄRTER ÉLÉMENT PORTE VERRÉS	BREAD DISPENSER BESTECK AUSGABE TREMIL A PAN
BSS7081 40 x 70 x 90 0,9kW-220V	PVPPE7 80 x 70 x 149 (70/1,2)	BSS7048 32 x 56 x 35	EPB 55 x 55 x 60	TPN7 72 x 68 x 48

