



Produktkatalog - International - Januar 2018





INHALTSVERZEICHNIS - PRODUKTKATALOG - ASIEN-PAZIFIK



Chef Gestell-Schubladeneinheiten 1 Schublade, Seitenmotor, Chef-Gestelleinheiten - Wärmeschutzplatten 1 Schublade, Motor hinten, Chef-Gestelleinheiten - Massive Arbeitsplatten 1 Schublade, Motor hinten, Chef-Gestelleinheiten - Wärmeschutz und massive Arbeitsplatten	4 5 6
Historia de cinha itam maitain an Calauda	
Untertischeinheiten mit einer Schublade Untertischeinheiten mit einer Schublade, Motor seitlich und hinten	7
Kassettenschubladeneinheiten	
1 Schublade, Seitenmotor, Saladette-Einheiten	8
2 Schubladen, Seitenmotor, Kassetteneinheiten	9
Schubladonoinhoiton für Vorboroitungsstation	
Schubladeneinheiten für Vorbereitungsstation 2 Schubladen, Seitenmotor, Tisch- und Untertischeinheiten	10
Combo 2 Schubladen, Seitenmotor, Tisch- und Untertischeinheiten	11
2 Schubladen, Motor hinten, Tisch- und Untertischeinheiten	12

Saladette-Schubladeneinheiten 2 Schubladen, Seitenmotor, Saladette-Einheiten	13
Matchbox-Schubladeneinheiten 1 und 2 Schubladen, Seitenmotor, Matchbox-Kassetteneinheiten 2 Schubladen, Matchbox-Tisch- und Untertischeinheiten	14 15
Kompakte Schubladeneinheiten Kompakte Einheiten mit 1 Schublade, Motor hinten	16
Verschiedenes Schockkühler - Seitenmotor, VCS- und VCM- Schubladen Optional maßgeschneiderte Schubladen Zubehör für Schubladenunterteilung	17 18 19
Adande-Schubladen - Leistung und Technische Daten	20

Wir stellen unser neues und umfangreiches Sortiment an Combo-Einheiten mit zwei Schubladen vor. Es verfügt über eine variable Temperatureinstellung mit Seitenmotor und lässt sich mit Standard- und Schubladen mit geringer Tiefe konfigurieren

Combo-Vorbereitungsstationen







SVS2 Schubladeneinheiten-Sortiment

Combo-Saladette-Einheit



VSS2/S2 Combo Einheit und Saladette

Combo-Kassetteneinheiten







heiten-Sortiment



SCHLÜSSEL FÜR ADANDE-PRODUKTCODES



SCHUBLADENEINHEITEN-TYP

Adande® Schubladeneinheiten wurden entwickelt, um bei optimaler Temperatur für die Art der gelagerten Lebensmittel im Bereich von +15 bis -22 °C zu arbeiten

VCS - Standardschublade, Seitenmotor

VCR - Standardschublade Motor hinten

VCM - Matchbox (Durchreiche) Schublade mit Seitenmotor

VCC - Kompakt-Schublade, Motor hinten

VLS - Flache Schublade, Seitenmotor

VSS2 - Combo-Einheit, Seitenmotor - Standardschublade über flacher Schublade

SVS2 - Combo-Einheit, Seitenmotor - Flache Schublade über Standardschublade

1 oder 2 - Anzahl Schubladen in der Einheit, z. B.: VCR2 - Motor hinten, 2 Schubladeneinheiten oder VCC1 - Motor hinten, 1 Compact-Schubladeneinheit, wie abgebildet

SOCKEL FÜR ADANDE® SCHUBLADENEINHEITEN

Standard-Rollengestell

HC - **Hohes Rollengestell** - Chef-Gestelle

SC - Kleines Rollengestell

DC - Doppelrollengestell - Nur VCC Compact-Einheiten

GC - Allgemeines Rollengestell Nur VCC Compact-Einheiten

R - Rollen- und Fußgestell - Untertischanwendungen

SR - Kleines Rollen- und Fußgestell - Untertischanwendungen

- Rollen mit Sperre - Untertischanwendungen

SL - Kleine Rollen mit Sperre - Untertischanwendungen

- Nivellierfüße - nur Standard-Rollengestelleinheiten

FB - Flaches Gestell - für passende Schubladeneinheiten, Kassettenausführung, in einem Sortiment oder Tisch

ARBEITSPLATTEN FÜR ADANDE® SCHUBLADENEINHEITEN

T - Abdeckplatte (Keksdeckel mit Zinnbeschichtung) nicht tragende Oberfläche

W - Massive Arbeitsplatte - tragende Oberfläche

Wärmeschutzplatte - schützt Arbeitsplatten, die Temperaturen von bis zu
 200 °C ausgesetzt sind

VSS2 Seitenmotor, Combo-Schubladeneinheit



VCC1 Kompakt-Einheit



VCR2 Hintere Motoreinheit



OPTIONAL MASSGESCHNEIDERTE SCHUBLADEN AB WERK

BC - Schockkühler - Nur VCS- und VCM-Schubladeneinheiten

S2 - Standard-Saladette

ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG

RG - Gastronorm-Behälterregale- VCS-, VCR- und VCM-Schubladen

RL - Gastronorm-Behälterregale - VCR flache Schublade

DD - Schubladenunterteilung - VCS-, VCR- und VCM-Schubladen

- Schubladenunterteilung - VCC-Kompaktschublade

D - **Schubladenunterteilung** - VLS flache Schublade

DT - Isolierter Schubladenbehälter - VCS- und VCR-Schublade

DM - Isolierter Schubladenbehälter - VCM Matchbox-Schublade

DC - Isolierter Schubladenbehälter - VCC Compact-Schublade

Isolierter Schubladenbehälter - VLS flache Schublade

PB - Gitterrost für 12 Pacojet®Becher

B3 - Schockkühler-Gitterrost

Adande-Produkte sind durch die GB-Patente 2354061 und PCT/ WO 2005/024315 Weitere Anträge für nationale und internationale Patente und Handelsmarken sind anhängig



CHEF GESTELLEINHEITEN - SEITENMOTOR + WÄRMESCHUTZ



CHEF GESTELLEINHEITEN - WÄRMESCHUTZPLATTEN - WARME KÜCHEN-ANWENDUNGEN

CHEF GESTELL - STANDARDSCHUBLADE - VARIABLE TEMPERATUR (VCS1)

Chef Gestell, Seitenmotor, (VCS1), eine Schubladeneinheit, Wärmeschutzarbeitsplatte, ausgelegt für Temperaturen bis zu 200 °C, weiß isoliert (ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 4 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (40 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe: 490 bis 616 mm je nach Rollen oder Rollengestell, Gewicht der Einheit: 113 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageo	ptionen

	5 ,	
•	Hohe Rollen, Wärmeschutzplatte, Höhe 616 mm, Zuladungskapazität 235 kg	VCS1/HCHS
•	Standardrollen, Wärmeschutzplatte, Höhe 545 mm, Zuladungskapazität 300 kg	VCS1/CHS
•	Kleine Rollen, Wärmeschutzplatte, Höhe 524 mm, Zuladungskapazität 300 kg	VCS1/SCHS
•	Rollen und Füße, Wärmeschutzplatte, Höhe 500 mm, Zuladungskapazität 285 kg	VCS1/RHS
•	Kleine Rollen und Füße, Wärmeschutzplatte, Höhe 490 mm, Zuladungskapazität 285 kg	VCS1/SRHS

CHEF GESTELL - FLACHTE SCHUBLADE - EINSTELLBARE TEMPERATURE (VLS1)

Chef Gestell, Seitenmotor, (VLS1), 1 schmale Schubladeneinheit, Wärmeschutzplatte, ausgelegt für Temperaturen bis zu 200 °C. weiß isolierter (ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter. Kapazität: 4 x 1/1 GN-Pfanne Tiefe 75 mm (30 kg Lebensmittel) genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe: 442 mm bis 558 mm, je nach Rollen- oder Rollengestell, Gewicht der Einheit: 109 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageoptionen

	Hohe Rollen, Wärmeschutzplatte, Höhe 558 mm, Zuladungskapazität 235 kg	VLS1/HC
•	Standardrollen, Wärmeschutzplatte, Höhe 487 mm, Zuladungskapazität 300 kg	VLS1/CH
	Kleine Rollen, Wärmeschutzplatte, Höhe 466 mm, Zuladungskapazität 300 kg	VI \$1/\$CI

CHS HS **SCHS** VLS1/RHS

MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN UND ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG

OPTIONAL MASSGESCHNEIDERTE SCHUBLADEN AB WERK

BC

LC

B3

- Schockkühler Nur VCS-Einheiten und Kältemittel R404a (vollständige Informationen auf Seite 17)
- Nivellierfüße 4er-Set (nur Standard-Rollengestell)

ZUSÄTZLICHE MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage

Spritzschutz - passend für Wärmeschutzplatte in Standardgröße

Schockkühler-Gitterrost - halber Schubladenbereich

- Verlängerte Wärmeschutzplatte max. 200 mm links, 200 mm rechts und 150 mm hinten
- Verlängerter Spritzschutz entspricht der Größe der überstehenden Wärmeschutzplatte
- Schubladensperre
- 1 Paar Arbeitsplattengriffe
- Festes Rahmengestell maßgeschneiderte Höhe für Wärmeschutz von 590 900 mm

ZUE	BEHOR FUR SCHUBLADENUNTERTEILUNG (vollständige Information auf Seite 19)	Code
•	Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für VCS-Standardschubladen Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für VLS-Schubladen mit geringer Tiefe	RG RL
•	Schubladenunterteilungen für VCS-Standardschubladen Schubladenunterteilungen für VLS-Schubladen mit geringer Tiefe	DD LD
•	Weißer Isolierbehälter für VCS-Standardschubladen Weißer Isoliercontainer für VLS-Schubladen mit geringer Tiefe	DT DS
•	Gitterrost - für 12 Pacojet® Becher	PB



Rollen und Füße, Wärmeschutzplatte, Höhe 442 mm, Zuladungskapazität 285 kg

VCS1 Schublade auf Festes Rahmengestell











CHEF GESTELLEINHEITEN - SEITENMOTOR + MASSIVE ARBEITSPLATTE



CHEF GESTELLEINHEITEN - MASSIVE ARBEITSPLATTEN - ANWENDUNGEN KALTE KOCHFELD

CHEF GESTELL - STANDARDSCHUBLADE - VARIABLE TEMPERATUR (VCS1)

Chef Gestell, Seitenmotor, (VCS1), eine Schubladeneinheit, massive Arbeitsplatte, weiß isolierter (ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 4 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (40 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe: 448 bis 574 mm je nach Rollen oder Rollengestell, Gewicht der Einheit: 104 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageoptionen

- Hohe Rollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 574 mm, Zuladungskapazität 235 kg
- Standardrollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 503 mm, Zuladungskapazität 300 kg
- Kleine Rollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 482 mm, Zuladungskapazität 300 kg
- Rollen und Füße, massive Arbeitsplatte, Höhe 458 mm, Zuladungskapazität 285 kg
- Kleine Rollen und Füße, massive Arbeitsplatte, Höhe 448 mm, Zuladungskapazität 285 kg

VCS1/HCW VCS1/CW VCS1/SCW VCS1/RW

VCS1/SRW

CHEF GESTELL - FLACHTE SCHUBLADE - EINSTELLBARE TEMPERATURE (VLS1)

Chef Gestell, Seitenmotor (VLS1), 1 Schubladen, tragende Arbeitsplatte, weiß isolierter (ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter Kapazität: $4 \times 1/1$ GN-Behälter Tiefe 75 mm (30 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe: 390 bis 516 mm je nach Rollen oder Rollengestell, Gewicht der Einheit: 100 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageoptionen

- Hohe Rollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 516 mm, Zuladungskapazität 235 kg
- Standardrollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 445 mm, Zuladungskapazität 300 kg
- Kleine Rollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 424 mm, Zuladungskapazität 300 kg
- Rollen und Füße, massive Arbeitsplatte, Höhe 400 mm, Zuladungskapazität 285 kg

VLS1/HCW VLS1/CW VLS1/SCW

VLS1/RW

MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN UND ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG

OPTIONAL MASSGESCHNEIDERTE SCHUBLADEN AB WERK

- Schockkühler Nur VCS-Einheiten und Kältemittel R404a (vollständige Informationen auf Seite 17)
- Nivellierfüße 4er-Set (nur Standard-Rollengestell)

BC LC

ZUSÄTZLICHE MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage

- Spritzschutz passend für massive Arbeitsplatte in Standardgröße
- Verlängerte massive Arbeitsplatte max. 200 mm links, 200 mm rechts und 150 mm hinten
- Verlängerter Spritzschutz entspricht der Größe der verlängerten massiven Arbeitsplatte
- Schubladensperre
- 1 Paar Arbeitsplattengriffe
- Combi-Ofenständer Breite 1.195 x 800 x Plattformhöhe zwischen 875-900 mm einstellbar, so dass unten ein Hohlraum von 566 bis 591 mm für eine Adande-Schublade frei bleibt (weitere Informationen auf Seite 18)
- Festes oder fahrbares Rahmengestell maßgeschneiderte Höhe für Arbeitsplatte von 590 mm 900 mm

ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG (vollständige Information auf Seite 19)







VCR1/SRHS

CHEF GESTELLEINHEITEN - MOTOR HINTEN + WÄRMESCHUTZPLATTER oder MASSIVE ARBEITSPLATTE



CHEF GESTELLEINHEITEN - WÄRMESCHUTZPLATTEN - WARME KÜCHEN-ANWENDUNGEN

CHEF GESTELL - STANDARDSCHUBLADE - VARIABLE TEMPERATUR (VCR1)

Chef Gestell, Motor hinten, (VCR1), eine Schubladeneinheit, Wärmeschutzarbeitsplatte, ausgelegt für Temperaturen bis zu 200 °C, weiß isolierter (ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 4 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (40 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 878 mm x Tiefe 885 mm x Höhe: 490 mm bis 616 mm, je nach Rollenoder Rollengestelloption, Gewicht der Einheit: 103 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Mor	Montageoptionen	
	Hohe Rollen, Wärmeschutzplatte, Höhe 616 mm, Zuladungskapazität 235 kg	VCR1/HCH
•	Standardrollen, Wärmeschutzplatte, Höhe 545 mm, Zuladungskapazität 300 kg	VCR1/CHS
•	Kleine Rollen, Wärmeschutzplatte, Höhe 524 mm, Zuladungskapazität 300 kg	VCR1/SCHS
•	Rollen und Füße, Wärmeschutzplatte, Höhe 500 mm, Zuladungskapazität 285 kg	VCR1/RHS

KUNDENOPTIONEN	
Kleine Rollen und Füße, Wärmeschutzplatte, Höhe 490 mm, Zuladungskap	pazität 285 kg

OP.	TIONAL MASSGESCHNEIDERTE SCHUBLADEN AB WERK	Code
	Nivellierfüße - 4er-Set (nur Standard-Rollengestell)	LC

Nivellierfüße - 4er-Set (nur Standard-Rollengestell)

ZUSÄTZLICHE MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage

- Verlängerte Wärmeschutzplatte max. 200 mm links, 200 mm rechts und 150 mm hinten
- Verlängerte massive Arbeitsplatte max. 200 mm links, 200 mm rechts und 150 mm hinten
- Spritzschutz passend für Wärmeschutzplatte oder massive Arbeitsplatte in Standardgröße
- Verlängerter Spritzschutz entspricht der Größe der verlängerten Wärmeschutzplatte oder massiven Arbeitsplatte
- Schubladensperre
- 1 Paar Arbeitsplattengriffe
- Combi-Ofenständer Breite 975 mm x 800 mm x Plattformhöhe, zwischen 875 mm und 900 mm einstellbar, so dass ein Hohlraum von 566 mm bis 591 mm unter einer Adande-Schublade frei bleibt (weitere Informationen auf Seite 18)
- Festes oder fahrbares Rahmengestell maßgeschneiderte Höhe für Arbeitsplatte von 590 mm 900 mm



VCR1 Massive Arbeitsplatte auf verfahrbarem Rahmengestell



CHEF GESTELLEINHEITEN - MASSIVE ARBEITSPLATTEN - ANWENDUNGEN KALTE KOCHFELD

CHEF GESTELL - STANDARDSCHUBLADE - VARIABLE TEMPERATUR (VCR1)

Chef Gestell, Motor hinten, (VCR1), eine Schubladeneinheit, massive Arbeitsplatte, ausgelegt für Temperaturen bis zu 200 °C, weiß isolierter (ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 4 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (40 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 878 mm x Tiefe 885 mm x Höhe: 490 mm bis 616 mm, je nach Rollen- oder Rollengestelloption, Gewicht der Einheit: 98 kg. Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageoptionen		Code
	Hohe Rollen, Wärmeschutzplatte, Höhe 574 mm, Zuladungskapazität 235 kg	VCR1/HCW
•	Standardrollen, Wärmeschutzplatte, Höhe 503 mm, Zuladungskapazität 300 kg	VCR1/CW
•	Kleine Rollen, Wärmeschutzplatte, Höhe 482 mm, Zuladungskapazität 300 kg	VCR1/SCW
•	Rollen und Füße, Wärmeschutzplatte, Höhe 458 mm, Zuladungskapazität 285 kg	VCR1/RW
	Kleine Rollen und Füße. Wärmeschutzplatte. Höhe 448 mm. Zuladungskapazität 285 kg	VCR1/SRW

	OPTIONEN FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG	
ZUBE	ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG (vollständige Information auf Seite 19)	
•	Gastronorm Behälterregal (halber Schubladenbereich) für VCR-Schubladen mit Standardtiefe	RG
•	Schubladenunterteilungen für VCR-Standardschubladen	DD
•	Weißer Isolierbehälter für VCR-Schubladen mit Standardtiefe	DT
•	Gitterrost - für 12 Pacojet® Becher	PB
•	Schockkühler-Gitterrost - halber Schubladenbereich	В3

VCR1/CHS

Wärmeschutzplatte Warme Kochlinie



VCR1/HCW







UNTERTISCH - SEITENMOTOR, MOTOR HINTEN - EINE SCHUBLADENEINHEIT



SEITENMOTOR - UNTERTISCH - STANDARDSCHUBLADEN UND SCHUBLADEN MIT GERINGER TIEFE

UNTERTISCH - STANDARDSCHUBLADE - VARIABLE TEMPERATUR (VCS1)

Untertisch, Seitenmotor (VCS1), 1 Schubladeneinheit, nicht tragende Abdeckplatte, weißer isolierter (ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 4 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (40 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei iedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C. Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe: 439 mm bis 565 mm. je nach Unter- oder Rollengestell, Gewicht der Einheit: 96 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageoptionen

	• .	
•	Standardrollen, Abdeckplatte, Höhe 494 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VCS1/CT
•	Hohe Rollen, Abdeckplatte, Höhe 565 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VCS1/HCT
•	Kleine Rollen, Abdeckplatte, Höhe 473 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VCS1/SCT
•	Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 449 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VCS1/RT
•	Kleine Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 439 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VCS1/SRT

UNTERTISCH - FLACHE SCHUBLADE - VARIABLE TEMPERATUR (VLS1)

Untertisch, Seitenmotor (VLS1), 1 flache Schubladeneinheit, nicht tragende Abdeckplatte, weißer isolierter (ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 4 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (30 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe: 381 mm bis 507 mm je nach Unter- oder Rollengestell, Gewicht der Einheit: 92 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageontionen

VCS1/CT

Montageoptionen		Code
	Standardrollen, Abdeckplatte, Höhe 436 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VLS1/CT
•	Hohe Rollen, Abdeckplatte, Höhe 507 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VLS1/HCT
•	Kleine Rollen, Abdeckplatte, Höhe 415 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VLS1/SCT
•	Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 391 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VLS1/RT
•	Kleine Rollen und Füße Abdeckplatte Höhe 381 mm. Zuladungskapazität 0 kg	VLS1/SRT





VCR1/CT

MOTOR HINTEN - UNTERTISCH - SCHUBLADEN MIT STANDARDTIEFE

UNTERTISCH - SCHUBLADE MIT STANDARDTIEFE - VARIABLE TEMPERATUR (VCR1)

Untertisch, Motor hinten (VCR1) 1 Schubladeneinheit, nicht tragende Abdeckplatte, weißer isolierter (ABS Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 4 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (40 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei iedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C. Abmessungen: Breite 878 mm x Tiefe 885 mm x Höhe: 439 mm bis 565 mm, ie nach Unter- oder Rollengestell, Gewicht der Einheit: 90 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageoptionen

Montageoptionen	Couc
Standardrollen, Abdeckplatte, Höhe 494 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VCR1/CT
 Hohe Rollen, Abdeckplatte, Höhe 565 mm, Zuladungskapazität 0 kg 	VCR1/HCT
 Kleine Rollen, Abdeckplatte, Höhe 473 mm, Zuladungskapazität 0 kg 	VCR1/SCT
 Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 449 mm, Zuladungskapazität 0 kg 	VCR1/RT
 Kleine Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 439 mm, Zuladungskapazität 	t 0 kg VCR1/SRT

MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN UND ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG

OP	TIONAL MASSGESCHNEIDERTE SCHUBLADEN AB WERK	Code
•	Schockkühler - Nur VCS-Einheiten und Kältemittel R404a (vollständige Informationen auf Seite 17)	ВС
•	Nivellierfüße - 4er-Set (nur Standard-Rollengestell)	LC

ZUSÄTZLICHE MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage

- Schubladensperre
- Combi-Ofenständer Breite 975 mm x 800 mm x Plattformhöhe, zwischen 875 mm und 900 mm einstellbar. so dass ein Hohlraum von 566 mm bis 591 mm unter einer Adande-Schublade frei bleibt (weitere Informationen auf Seite 18)
- Festes oder fahrbares Rahmengestell maßgeschneiderte Höhe für Arbeitsplatte von 590 mm 900 mm

ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG (vollständige Information auf Seite 19)

•	Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für VCS-Standardschubladen Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für VLS-Schubladen mit geringer Tiefe
•	Schubladenunterteilungen für VCS-Standardschubladen Schubladenunterteilungen für VLS-Schubladen mit geringer Tiefe
:	Weißer Isolierbehälter für VCS-Standardschubladen Weißer Isoliercontainer für VLS-Schubladen mit geringer Tiefe
:	Gitterrost - für 12 Pacojet® Becher Schockkühler-Gitterrost - halber Schubladenbereich





VCR1 unter Combi-Ofenständer

7

RG RL DD LD DT DS PB В3

•

KASSETTE - SEITENMOTOR - EINZELSCHUBLADENEINHEIT



1 SCHUBLADE, SEITENMOTOR, KASSETTEN - VARIABLE TEMPERATUR

KASSETTE - STANDARDSCHUBLADE (VCS1)

Kassettenausführung (Einbaumodell), flaches Gestell, 1 Schublade (VCM1), Seitenmotor, für Kochfeld- und Untertischanwendungen (oder Sockel auf Fußboden montiert) zwei weiße isolierte (ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 4 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (40 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe 419 mm oder Höhe 428 mm, Gewicht der Einheit: 82 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageoptionen

Code

• Flaches Gestell, Abdeckplatte, Höhe 419 mm, Zuladungskapazität 0 kg

- VCS1/FBT
- Flaches Gestell, massive Arbeitsplatte, Höhe 428 mm, Zuladungskapazität 285 kg

VCS1/FBW

KUNDENOPTIONEN

OPTIONAL MASSGESCHNEIDERTE SCHUBLADE AB WERK (vollständige Information auf Seite 17)

Code

Schockkühler - Nur VCS-Einheiten und Kältemittel R404a

BC

ZUSÄTZLICHE MASSGESCHNEIDERTE OPTION - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage

• Schubladensperre



1 SCHUBLADE, SEITENMOTOR, KASSETTEN - VARIABLE TEMPERATUR

KASSETTE - FLACHE SCHUBLADE (VLS1)

Kassettenausführung (Einbaumodell), 1 flache Schublade, Seitenmotor, (VLS1), flaches Gestell, für Kochfeldund Untertischanwendungen (oder Sockel auf Fußboden montiert), weißer isolierter (ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 4 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 75 mm (30 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe 389, Gewicht der Einheit: 78 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageoptionen		Code
•	Flaches Gestell, Abdeckplatte, Höhe 360 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VLS1/FBT
•	Flaches Gestell, massive Arbeitsplatte, Höhe 369 mm, Zuladungskapazität 285 kg	VLS1/FBW

	OPTIONEN FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG	
ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG (vollständige Information auf Seite 19)		
•	Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für VCS-Standardschubladen Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für VLS-Schubladen mit geringer Tiefe	RG RL
•	Schubladenunterteilungen für VCS-Standardschubladen Schubladenunterteilungen für VLS-Schubladen mit geringer Tiefe	DD LD
•	Weißer Isolierbehälter für VCS-Standardschubladen Weißer Isoliercontainer für VLS-Schubladen mit geringer Tiefe	DT DS
•	Gitterrost - für 12 Pacojet® Becher	PB
•	Schockkühler-Gitterrost - halber Schubladenbereich	В3







KASSETTE - SEITENMOTOR - DOPPELSCHUBLADENEINHEIT



DOPPELSCHUBLADE, SEITENMOTOR, KASSETTEN - VARIABLE TEMPERATUR

KASSETTE - STANDARDSCHUBLADEN (VCS2)

Kassettenausführung (Einbaumodell), Seitenmotor, 2 Schubladen (VCS2), flaches Gestell, für Kochfeldund Untertischanwendungen (oder Sockel auf Fußboden montiert). 2 weiße isolierte (ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 8 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (80 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe 815 mm oder 824 mm. Gewicht der Einheit: 141 kg. Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel. Kältemittel: R404a

Montageoptionen

Flaches Gestell, Abdeckplatte, Höhe 815 mm, Zuladungskapazität 0 kg

Flaches Gestell, massive Arbeitsplatte, Höhe 824 mm, Zuladungskapazität 230 kg

VCS2/FBT VCS2/FBW

KASSETTE - FLACHE SCHUBLADEN (VLS2)

Kassettenausführung (Einbaumodell), 2 flache Schubladen, Seitenmotor, (VLS2), flaches Gestell, für Kochfeld- und Untertischanwendungen (oder Sockel auf Fußboden montiert), weißer isolierter (ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 8 x 1/1 GN-Pfanne Tiefe 75 mm (60 kg Lebensmittel) genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 ° C bis +15 ° C, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe 699 mm oder 708 mm, Gewicht der Einheit: 133 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageoptionen

Flaches Gestell, Abdeckplatte, Höhe 699 mm, Zuladungskapazität 0 kg

Flaches Gestell, massive Arbeitsplatte, Höhe 708 mm, Zuladungskapazität 230 kg

VLS2/FBT

VLS2/FBW



DOPPELSCHUBLADE, SEITENMOTOR, KASSETTEN - VARIABLE TEMPERATUR

KASSETTE - COMBO ZWEI SCHUBLADEN - STANDARD- UND FLACHE SCHUBLADE (VSS2 UND SVS2)

Kassettenausführung (Einbaumodell), Seitenmotor, Standard und flache Schublade (VSS2- und SVS2), für Kochfeld- und Untertischanwendungen (oder Sockel auf Fußboden montiert). 2 weiße isolierte (ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter: Flache Schublade 4 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 75 mm (30 kg Lebensmittel) Standardschublade: 4 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (40 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe 757 mm oder 766 mm, Gewicht der Einheit: 137 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kühlmittel: R404a

Combo-Gestell, 2-Schubladen und Arbeitsplattenoptionen (Standardschublade, Code: V- und Flache Schublade, Code: S)

VSS2/FBT

- Standardschublade über flacher Schublade, flaches Gestell, Abdeckplatte, Höhe 757 mm, Zuladungskapazität 0 kg
- Standardschublade über flacher Schublade, flaches Gestell, massive Arbeitsplatte, Höhe 766 mm, Zuladungskapazität 230 kg
- Flache Schublade über Standardschublade, flaches Gestell, Abdeckplatte, Höhe 757 mm, Zuladungskapazität 0 kg
- Zuladungskapazität 230 kg

VSS2/FBW SVS2/FBT SVS2/FBW

- Flache Schublade über Standardschublade, flaches Gestell, massive Arbeitsplatte, Höhe 757 mm,

MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN UND ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG

OPTIONAL MASSGESCHNEIDERTE SCHUBLADE AB WERK (vollständige Information auf Seite 17)

Schockkühler - Nur VCS-Finheiten und Kältemittel R404a

BC

ZUSÄTZLICHE MASSGESCHNEIDERTE OPTION - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage

Schubladensperre

ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG (vollständige Information auf Seite 19)

Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für Standardschubladen Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für flache Schubladen

Schubladenunterteilungen für Standardschubladen

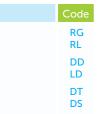
Schubladenunterteilungen für flache Schubladen

Weißer Isolierbehälter für Standardschubladen

Weißer Isolierbehälter für flache Schubladen

Gitterrost - für 12 Pacoiet® Becher

Schockkühler-Gitterrost - halber Schubladenbereich











VORBEREITUNGSSTATION - SEITENMOTOR - DOPPELSCHUBLADENEINHEIT



VORBEREITUNGSTISCH - STANDARD- UND FLACHE SCHUBLADEN

VORBEREITUNGSTISCH - STANDARDSCHUBLADE - VARIABLE TEMPERATUR (VCS2)

Vorbereitungstisch, Seitenmotor (VCS2), 2 Schubladeneinheit, tragende Arbeitsplatte, zwei weiße isolierte (ABS Kunststoff) Lebensmittelbehälter, Kapazität: 8 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (80 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe: 845 mm bis 971 mm, je nach Unter- oder Rollengestell, verschiedene Tischplatten-Gestelloptionen, Gewicht der Einheit: 163 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageoptionen

- Standardrollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 900 mm, Zuladungskapazität 300 kg
- Hohe Rollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 971 mm, Zuladungskapazität 230 kg
- Kleine Rollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 879 mm, Zuladungskapazität 300 kg
- Rollen und Füße, massive Arbeitsplatte, Höhe 855 mm, Zuladungskapazität 225 kg
- Kleine Rollen und Füße, massive Arbeitsplatte, Höhe 845 mm, Zuladungskapazität 225 kg

VCS2/CW VCS2/HCW VCS2/SCW VCS2/RW

VCS2/SRW

BC

LC

SL

VORBEREITUNGSTISCH - FLACHE SCHUBLADE - VARIABLE TEMPERATUR (VLS2)

Zwei flache Schubladen, Seitenmotor (VLS2), Vorbereitungstisch, tragende Arbeitsplatte, zwei weiße isolierte (ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: $8 \times 1/1$ GN-Behälter, Tiefe 75 mm, genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe: 729 mm bis 855 mm je nach Unteroder Rollengestell, verschiedene Arbeitsplatten montiert auf Gestell-Optionen, Gewicht der Einheit 155 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageoptionen		Code
•	Standardrollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 784 mm, Zuladungskapazität 300 kg	VLS2/CW
•	Hohe Rollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 855 mm, Zuladungskapazität 300 kg	VLS2/HCW
•	Kleine Rollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 763 mm, Zuladungskapazität 230 kg	VLS2/SCW
•	Rollen und Füße, massive Arbeitsplatte, Höhe 739 mm, Zuladungskapazität 225 kg	VLS2/RW
•	Kleine Rollen und Füße, massive Arbeitsplatte. Höhe 729 mm. Zuladungskapazität 225 kg	VLS2/SRW

KUNDENOPTIONEN

OPTIONAL MASSGESCHNEIDERTE SCHUBLADEN AB WERK

Schockkühler - Nur VCS-Einheiten und Kältemittel R404a (vollständige Informationen auf Seite 17)

Nivellierfüße - Set mit 4 Stück (Nur Standard-Rollengestelle)

Bei Einheiten mit einem Gestell mit Rollen hinten und Füßen vorne, können Sie die Füße vorne durch ein Paar Rollen mit Sperre ersetzen, um die Einheit leichter reinigen und warten zu können:

Rollen mit Sperre - für Geräte mit Rollen und Füßen (Code: R)

Kleine Rollen mit Sperre - für Einheiten mit kleinen Rollen und Füßen (Code: SR)

ZUSÄTZLICHE MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage

- Spritzschutz passend für massive Arbeitsplatte in Standardgröße
- Verlängerte Arbeitsplatte max. 200 mm links, 200 mm rechts und 150 mm hinten
- Verlängerter Spritzschutz entspricht der Größe der verlängerten Arbeitsplatte
- Arbeitsplatte für Friteusenstation rückseitig montierter Fritierkorb (integriert in Arbeitsplatte) mit 4 Aufhänger und abnehmbarer Tropfschale
- Einzelregalgestell Regalmaße: Breite 1.100 mm x Tiefe 469 mm x Höhe 365 mm



UNTERTISCH - STANDARD- UND FLACHE DOPPELSCHUBLADEN

UNTERTISCH - STANDARDSCHUBLADEN - VARIABLE TEMPERATUR (VCS2)

Untertisch, Seitenmotor (VCS2), 2 Schubladen, nicht tragende Abdeckplatte, zwei weiße isolierte(ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 8 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (80 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe: 836 bis 962 mm je nach Rollen oder Rollengestell, Gewicht der Einheit: 155 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageoptionen

•	Standardrollen, Abdeckplatte, Höhe 891 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VCS2/HCT
•	Hohe Rollen, Abdeckplatte, Höhe 962 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VCS2/CT
•	Kleine Rollen, Abdeckplatte, Höhe 870 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VCS2/SCT
•	Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 846 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VCS2/RT
•	Kleine Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 836 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VCS2/SRT

UNTERTISCH - FLACHE SCHUBLADEN - VARIABLE TEMPERATUR (VLS2)

Zwei flache Schubladen, Seitenmotor (VLS2), Vorbereitungstisch, nicht tragende Abdeckplatte, zwei weiße isolierte (ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 8 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 75 mm (60 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe: 720 bis 846 mm je nach Rollen oder Rollengestell, Gewicht der Einheit: 147 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageoptionen

•	Standardrollen, Abdeckplatte, Höhe 775 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VLS2/CT
•	Hohe Rollen, Abdeckplatte, Höhe 846 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VLS2/HCT
•	Kleine Rollen, Abdeckplatte, Höhe 754 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VLS2/SCT
•	Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 730 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VLS2/RT
•	Kleine Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 720 mm, Zuladungskapazität 0 kg	VLS2/SRT

ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG

ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG (vollständige Information auf Seite 19)

•	Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für VCS-Standardschubladen
•	Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für VLS-Schubladen mit geringer Tiefe

- Schubladenunterteilungen für VCS-Standardschubladen
- Schubladenunterteilungen für VLS-Schubladen mit geringer Tiefe
- Weißer Isolierbehälter für VCS-Standardschubladen
- Weißer Isoliercontainer für VLS-Schubladen mit geringer Tiefe
- Gitterrost für 12 Pacojet® Becher
- Schockkühler-Gitterrost halber Schubladenbereich



VCS2/CW mit Einzelregalgestell





RG

RL

DD

LD

DT

DS

PB

B3



VORBEREITUNGSSTATION - SEITENMOTOR - COMBO-DOPPELSCHUBLADENEINHEIT



VORBEREITUNGSTISCH - STANDARD- UND FLACHE SCHUBLADEN

VORBEREITUNGSTISCH - COMBO 2 SCHUBLADEN - STANDARD- UND FLACHE SCHUBLADE (VSS2 UND SVS2)

Vorbereitungstisch, Seitenmotor, Standard- + flache Schublade (VSS2 und SVS2-Reihe), tragende Arbeitsplatte, zwei weiße isolierte (ABS-Kunststoff) Lebensmittellagerbehälter, Standardschublade: $4 \times 1/1$ GN-Behälter 100 mm tief (oder 40 kg Lebensmittel) flache Schublade: $4 \times 1/1$ GN-Behälter Tiefe 75 mm (30 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe: 787 mm bis 913 mm je nach Unter- oder Rollengestell, verschiedene Arbeitsplatten montiert auf Gestell-Optionen, Gewicht der Einheit: 159 kg, Stromversorgung 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

9 9	
Montageoptionen - Standardschublade über flacher Schublade (Code: VSS2)	Code
 Standardrollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 842 mm, Zuladungskapazität 300 kg Hohe Rollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 913 mm, Zuladungskapazität 230 kg Kleine Rollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 821 mm, Zuladungskapazität 300 kg Rollen und Füße, massive Arbeitsplatte, Höhe 797 mm, Zuladungskapazität 225 kg Kleine Rollen und Füße, massive Arbeitsplatte, Höhe 787 mm, Zuladungskapazität 225 kg 	VSS2/CW VSS2/HCW VSS2/SCW VSS2/RW VSS2/SRW
Flache Schublade über Standardschublade (Code: SVS2)	
 Standardrollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 842 mm, Zuladungskapazität 300 kg Hohe Rollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 913 mm, Zuladungskapazität 230 kg Kleine Rollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 821 mm, Zuladungskapazität 300 kg Rollen und Füße, massive Arbeitsplatte, Höhe 797 mm, Zuladungskapazität 225 kg Kleine Rollen und Füße, massive Arbeitsplatte, Höhe 787 mm, Zuladungskapazität 225 kg 	SVS2/CW SVS2/HCW SVS2/SCW SVS2/RW SVS2/SRW

MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN UND ZUBE	HOD ELID SCHLIBLADENI INTEDTELLLING
MASSGESCHNEIDER IE OF HONEN UND ZUDE	HIOR FOR SCHOOLADENOINTER FEILUNG

		_
0	PTIONAL MASSGESCHNEIDERTE SCHUBLADE	Code
•	Schockkühler - Nur VCS-Einheiten und Kältemittel R404a (vollständige Informationen auf Seite 17)	BC
•	Nivellierfüße - Set mit 4 Stück (Nur Standard-Rollengestelle)	LC
	Bei Einheiten mit einem Gestell mit Rollen hinten und Füßen vorne, können Sie die Füße vorne durch ein Paar Rollen mit Sperre ersetzen, um die Einheit leichter reinigen und warten zu können:	
•	Verriegelungsrollen - für Einheiten mit Rollen und Füßen (Code: R) Gestell Kleine Rollen mit Sperre - für Einheiten mit kleinen Rollen und Füßen (Code: SR) Gestell	L SL

ZUSÄTZLICHE MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage

- Spritzschutz passend für massive Arbeitsplatte in Standardgröße
- Verlängerte Arbeitsplatte max 200 mm links, 200 mm rechts und 150 mm hinten
- Verlängerter Spritzschutz entspricht der Größe der verlängerten Arbeitsplatte
- Arbeitsplatte für Friteusenstation rückseitig montierter Fritierkorb (integriert in Arbeitsplatte) mit 4 Aufhänger und abnehmbarer Tropfschale
- Einzelregalgestell Regalmaße: Breite 1.100 mm x Tiefe 469 mm x Höhe 365 mm

ZUI	ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG (vollständige Information auf Seite 19)			
•	Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für Standardschubladen Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für flache Schubladen	RG RL		
•	Schubladenunterteilungen für Standardschubladen Schubladenunterteilungen für flache Schubladen	DD LD		
•	Weißer Isolierbehälter für Standardschubladen Weißer Isolierbehälter für flache Schubladen	DT DS		
•	Gitterrost - für 12 Pacojet-Becher Schockkühler-Gitterrost - halber Schubladenbereich	PB B3		

UNTERTISCH - STANDARD- UND FLACHE SCHUBLADE

UNTERTISCH - COMBO ZWEI SCHUBLADEN - STANDARD- UND FLACHE SCHUBLADE (VSS2 UND SVS2)

Untertisch, Seitenmotor, Standard- + flache Schublade (VSS2 und SVS2-Reihe), tragende Arbeitsplatte, zwei weiße isolierte (ABS-Kunststoff) Lebensmittellagerbehälter, Standardschublade: 4 x 1/1 GN-Behälter 100 mm tief (40 kg Lebensmittel) flache Schublade: 4 x 1/1 GN-Pfanne Tiefe 75 mm (30 kg Lebensmittel) genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 ° C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 700 mm x Höhe: 778 bis 904 mm je nach Rollen oder Rollengestell, Gewicht der Einheit: 151 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageoptionen - Standardschublade über flacher Schublade (Code: VSS2)	Code
 Standardrollen, Abdeckplatte, Höhe 833 mm, Zuladungskapazität 0 kg Hohe Rollen, Abdeckplatte, Höhe 904 mm, Zuladungskapazität 0 kg Kleine Rollen, Abdeckplatte, Höhe 812 mm, Zuladungskapazität 0 kg Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 788mm, Zuladungskapazität 0 kg Kleine Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 778 mm, Zuladungskapazität 0 kg 	VSS2/CT VSS2/HCT VSS2/SCT VSS2/RT VSS2/SRT
 Flache Schublade über Standardschublade (Code: SVS2) Standardrollen, Abdeckplatte, Höhe 833 mm, Zuladungskapazität 0 kg Hohe Rollen, Abdeckplatte, Höhe 904 mm, Zuladungskapazität 0 kg Kleine Rollen, Abdeckplatte, Höhe 812 mm, Zuladungskapazität 0 kg Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 788mm, Zuladungskapazität 0 kg Kleine Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 778 mm, Zuladungskapazität 0 kg 	SVS2/CT SVS2/HCT SVS2/SCT SVS2/RT SVS2/SRT



VORBEREITUNGSTISCH - MOTOR HINTEN - ZWEI STANDARDSCHUBLADENEINHEITEN



VORBEREITUNGSTISCH - STANDARDSCHUBLADEN - NUR VARIABLE UND KÜHLTEMPERATUREN

VORBEREITUNGSTISCH - SCHUBLADEN MIT VARIABLER TEMPERATUR (VCR2)

Vorbereitungstisch, Motor hinten, zwei Schubladeneinheiten (VCR2), tragende Arbeitsplatte, zwei weiß isolierte (ABS Kunststoff) Lebensmittel- Vorratsbehälter, Kapazität: 8 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (80 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C. Abmessungen: Breite 878 mm x Tiefe 885 mm x Höhe: 845 mm bis 971 mm ie nach Unter- oder Rollengestell, Arbeitsplatte montiert, optional Gestell mit zwei Regalplatten, Gewicht der Einheit: 156 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Мо	ntageoptionen	Code
•	Standardrollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 900 mm, Zuladungskapazität 300 kg	VCR2/CW

			,	
•	Hohe Rollen, massive Ar	beitsplatte, Höhe 971 mm,	, Zuladungskapazität 230 kg	

- Kleine Rollen, massive Arbeitsplatte. Höhe 879 mm. Zuladungskapazität 300 kg
- Rollen und Füße, massive Arbeitsplatte, Höhe 855 mm, Zuladungskapazität 225 kg
- Kleine Rollen und Füße, massive Arbeitsplatte, Höhe 845 mm, Zuladungskapazität 225 kg

VCR2/HCW

VCR2/SCW

VCR2/RW

VCR2/SRW

Standardrollen, Abdeckplatte, Höhe 891 mm, Zuladungskapazität 0 kg

Kältemittel: R404a Montageoptionen

- Hohe Rollen, Abdeckplatte, Höhe 962 mm, Zuladungskapazität 0 kg Kleine Rollen, Abdeckplatte, Höhe 870 mm, Zuladungskapazität 0 kg
- Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 846 mm, Zuladungskapazität 0 kg

UNTERTISCH - STANDARDSCHUBLADEN - VARIABLE TEMPERATUR (VCR2)

Kleine Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 836 mm, Zuladungskapazität 0 kg

UNTERTISCH - VARIABLE TEMPERATUR UND KÜHLSCHRANK, NUR DOPPELSCHUBLADEN

Untertisch, Motor hinten (VCR2), 2 Schubladen, nicht tragende Abdeckplatte, weißer isolierter (ABS-Kunststoff)

Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 8 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (80 kg Lebensmittel), genaue und

Rollengestell, Gewicht der Einheit: 148 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel,

stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei iedem Sollwert von

-22 °C bis +15 °C. Abmessungen: Breite 878 mm x Tiefe 885 mm x Höhe: 836 bis 962 mm ie nach Unter- oder

VCR2/CT VCR2/HCT VCR2/SCT

VCR2/RT VCR2/SRT

MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN UND ZUB	
MASSGESCHNEIDER IE OPTIONEN UND ZUB	ENOR FUR SCHUBLADENUNTER FEILUNG.

OPTIONAL MASSGESCHNEIDERTE SCHUBLADE

LC

Nivellierfüße - Set mit 4 Stück (Nur Standard-Rollengestelle Bei Einheiten mit einem Gestell mit Rollen hinten und Füßen vorne, können Sie die Füße vorne durch ein Paar Rollen mit Sperre ersetzen, um die Einheit leichter reinigen und warten zu können:

- Rollen mit Sperre für Einheiten mit Rollen und Füßen (Code: R) Gestell
- Kleine Rollen mit Sperre für Einheiten mit kleinen Rollen und Füßen (Code: SR) Gestell

SL

Rollen mit Sperre

Das Herausziehen der Stange jeder Verriegelungsrolle (Bild links) hebt die Einheit auf 4 Rollen (die Rückseite befindet sich auf 2 hinteren Rollen), was die Bewegung erleichtert. Bei eingeschobenen Stangen ruht die Einheit wieder auf den Füßen, wie im rechten Bild zu sehen ist

Gitterrost - für 12 Pacojet® Becher



ZUSÄTZLICHE MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage

- Spritzschutz passend für massive Arbeitsplatte in Standardgröße
- Verlängerte Arbeitsplatte max 200 mm links, 200 mm rechts und 150 mm hinten
- Verlängerter Spritzschutz entspricht der Größe der verlängerten Arbeitsplatte
- Gestell mit zwei Regalplatten Regalmaße: Breite 878 mm x Tiefe 250 mm x Höhe 750 mm Unteres Regal in 450 mm Höhe und oberes Regal 750 mm über Arbeitsplatte
- Fritteusenstation hinten montiertes Frittierkorbregal (integriert in die Arbeitsplatte) mit 4 Aufhängern und abnehmbarer Tropfschale

ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG (vollständige Information auf Seite 19) Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für Standardschubladen RG DD Schubladenunterteilungen für Standardschubladen Weißer Isolierbehälter für Standardschubladen





VCR2/CW mit Doppelregalgestell





VCR2/CW mit Frittierkorbgestell Arbeitsplatte und Tropfschale

12

DT

PB

SALADETTE - SEITENMOTOR - DOPPELSCHUBLADENEINHEITEN



STANDARD-SALATETTE (\$2) AUF ZWEI SCHUBLADENEINHEITEN MONTIERT

S2 SALADETTE - DOPPELSCHUBLADENEINHEIT (VCS2 / S2)

Saladette (Größe S2) über Seitenmotor, zwei Schubladen (VCS2) zwei weiße isolierte (ABS Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 8 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (80 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühlund Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei iedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C. Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 740 mm x Höhe 900 mm (ohne Saladette) mit einer Arbeitsplattentiefe, die auf 800 oder 850 mm erweiterbar ist, um mehr Platz zum Anrichten zu bieten, Kapazität der Saladette S2: 5 x 1/3 GN-Behälter Tiefe 150 mm, wenn die Saladette benutzt wird, muss die "Host"-Schublade im Kühlschrankmodus betrieben werden, Gewicht der Einheit: 183 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Obere Schublade fungiert als Host-Einheit für die Saladette	Code
Standardrollen, massive Arbeitsplatte in 900 mm Höhe (Hinweis: verschiedene Arbeitsplattenhöhen erhältlich - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage)	VCS2/CW
Saladette-Arbeitsplatte Tiefenoptionen:	Code

S2 - Standard-Saladette (Breite 945 mm x Tiefe 389 mm x Höhe 230 mm) Kapazität: 5 x 1/3 Große S2 GN-Behälter Tiefe 150 mm Standard-Arbeitsplatte Tiefe 740 mm - 350 mm Anrichtfläche vor Saladette

S2 - 800 Verlängerte Arbeitsplatte Tiefe 800 mm - 410 mm Auflagefläche vor Saladette S2 - 850

Verlängerte Arbeitsplatte Tiefe 850 mm - 460 mm Auflagefläche vor Saladette

STANDARD SALADETTE (S2) AUF COMBO MIT ZWEI SCHUBLADENEINHEITEN MONTIERT

S2 SALADETTE - STANDARDSCHUBLADE ÜBER FLACHER SCHUBLADE, COMBOEINHEIT (VSS2/S2)

Saladette (Größen S2 und S3) über Seitenmotor, Standard- und flache Schublade (VSS2) zwei weiße isolierte (ABS Kunststoff) Lebensmittel Lagerbehälter, Kapazität: Flache Schublade 4 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 75 mm (30 kg Lebensmittel) Standard Schublade $4 \times 1/1$ GN-Behälter Tiefe mm (40 kg Lebensmittel) genaue und stabile Temperaturregelung, mit beiden Schubladen zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten auf jedem Sollwert zwischen -22 °C und +15 °C umschaltbar, Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 740 mm x Höhe 900 mm (ohne Saladette) mit einer Arbeitsplattentiefe, die auf 800 oder 850 mm erweiterbar ist, um mehr Platz zum Anrichten zu bieten, Kapazität der Saladette \$2: 5 x 1/3 Größe GN-Behälter Durchmesser 150 mm. S3 Saladette Kapazität: 5 x 1/3 plus 5 x 1/6 große GN-Behälter Tiefe 150 mm. und wenn Saladette benutzt wird, muss die "Host"-Schublade im Kühlmodus betrieben werden, Gewicht der Einheit: 179 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Standardschublade fungiert als Host-Einheit für die Saladette	Code
• Standardschublade über flache Schublade, Standardrollen, massive Arbeitsplatte mit Höhe 842 mm (Hinweis: verschiedene Arbeitsplattenhöhen erhältlich - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage)	VSS2/CW
Saladette-Arbeitsplatte Tiefenoptionen:	Code
 S2 - Standard-Saladette (Breite 945 mm x Tiefe 389 mm x Höhe 230 mm) Kapazität: 5 x 1/3 Große GN-Behälter Tiefe 150 mm Standard-Arbeitsplatte Tiefe 740 mm - 350 mm Anrichtfläche vor Saladette Verlängerte Arbeitsplatte Tiefe 800 mm - 410 mm Auflagefläche vor Saladette 	S2 S2 - 800 S2 - 850

SALADETTE (S2) AUF EINZELNE SCHUBLADENEINHEIT MONTIERT - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage

S2 SALADETTE - EINZELNE SCHUBLADENEINHEIT (VCS1/S2)

Auf der Grundlage der gleichen Spezifikation wie das oben beschriebene VCS2/S2-Produkt kann eine Einzelschubladen-Saladette-Einheit auf einem festen oder verfahrbaren Rahmengestell angeboten werden - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage

Die VCS1-Standardschublade fungiert als Host-Einheit für die Saladette

Verlängerte Arbeitsplatte Tiefe 850 mm - 460 mm Auflagefläche vor Saladette

- Festes Rahmengestell, massive Arbeitsplatte im Höhenbereich von 590 mm bis 900 mm plus S2-Saladette
- Verfahrbares Rahmengestell, massive Arbeitsplatte im Höhenbereich von 590 mm bis 900 mm plus S2-Saladette

Tiefenoptionen für die Saladette Arbeitsplatte - entsprechen genau den oben beschriebenen Spezifikationen

MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN UND ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG

Oi	HOWAE MASSGESCHWEIDERTE SCHODEADEN AD WERK	Cou
•	Schockkühler - nur untere Schublade von VCS2 und Kältemittel R404a (vollständige Informationen	ВС
	auf Seite 17) Nivellierfüße - 4er-Set (nur Standard-Rollengestell)	LC
•	Nivellieriuse - 4er-set (nur standard-kollerigestell)	

ZUSÄTZLICHE MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage

Verlängerte Arbeitsplatte - Max. 200 mm links und 200 mm rechts Hinweis: siehe Saladette-Optionen (links auf der Seite) für Infomationen über Arbeitsplatten-Verlängerungen hinten

ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG (vollständige Information auf Seite 19)	Code
 Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für Standardschubladen Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für flache Schubladen 	RG RL
Schubladenunterteilungen für StandardschubladenSchubladenunterteilungen für flache Schubladen	DD LD
Weißer Isolierbehälter für StandardschubladenWeißer Isolierbehälter für flache Schubladen	DT DS
 Gitterrost - für 12 Pacojet-Becher Schockkühler-Gitterrost - halber Schubladenbereich 	PB B3

VCS2/CW/S2

ODTIONAL MASSCESCHNEIDERTE SCHIIRI ADEN AR WERV

Standard (S2) Saladette Arbeitsplattenabmessungen Breite 1.100 mm X Tiefe 740 mm





VSS2/CW/S2

Standard (S2) Saladette Combo 2 Schubladeneinheit Arbeitsplattenabmessungen Breite 1.100 mm X Tiefe 740 mm





MATCHBOX-KASSETTENEINHEITEN - SEITENMOTOR - EINE UND ZWEI SCHUBLADEN



MATCHBOX KASSETTE - EIN UND ZWEI SCHUBLADENEINHEITEN

MATCHBOX 1 SCHUBLADE SEITENMOTOR KASSETTE (VCM1)

Matchbox (Durchreiche) Kassettenausführung (Einbaumodell), flaches Gestell, 1 Schublade (VCM1), Seitenmotor, für Kochfeld- und Untertischanwendungen oder Sockel auf Fußboden montiert, weißer isolierter (ABS-Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 4 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (40 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.120 mm x Tiefe 710 mm x Höhe 419 mm oder 428 mm, Gewicht der Einheit: 87 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Gestell- und Arbeitsplattenoptionen

Code

- Flaches Gestell, Abdeckplatte, Höhe 419 mm, Zuladungskapazität 0 kg
- Flaches Gestell, massive Arbeitsplatte, Höhe 428 mm, Zuladungskapazität 285 kg

VCM1/FBT VCM1/FBW

MATCHBOX 2 SCHUBLADE SEITENMOTOR KASSETTE (VCM2)

Matchbox (Durchreiche)-Kassette (Einbaumodell) flaches Gestell, zwei Schubladen (VCM2) Seitenmotor, für Kochfeld- und Untertischanwendungen, oder Sockel auf dem Fußboden montiert, weißer isolierter (ABS Kunststoff) Lebensmittel-Vorratsbehälter, Kapazität: 8 x 1/1 GN-Behälter Tiefe 100 mm (80 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.120 mm x Tiefe 710 mm x Höhe 815 mm oder Höhe 824 mm, Gewicht der Einheit: 150 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Gestell- und Arbeitsplattenoptionen

Code

- Flaches Gestell, Abdeckplatte, Höhe 815 mm, Zuladungskapazität 0 kg
- Flaches Gestell, massive Arbeitsplatte, Höhe 824 mm, Zuladungskapazität 230 kg

VCM2/FBT

VCM2/FBW

MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN UND ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG

OPTIONAL MASSGESCHNEIDERTE SCHUBLADE AB WERK (vollständige Information auf Seite 17)

• Schockkühler (Kältemittel R404a) erhältlich mit jeder Matchbox-Schublade

Schockkühler-Gitterrost - halber Schubladenbereich

ВС

ZUSÄTZLICHE MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage

Schubladensperre

ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG (vollständige Information auf Seite 19)		
•	Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für VCM-Standardschubladen	RG
•	Schubladenunterteilungen für VCM-Standardschubladen	DD
•	Weißer Isolierbehälter für VCM-Standardschubladen	DM
•	Gitterrost - für 12 Pacojet® Becher	PB





Vorderansicht

Matchbox 2 Schubladen VCM2/FBT als Kassettenausführung im Kochbereich eingebaut

Seitenansicht

"Durchreiche" abgebildet Schubladenfunktionalität



14



MATCHBOX - SEITENMOTOR - DOPPELSCHUBLADENEINHEITEN



MATCHBOX VORBEREITUNGSSTATION - ZWEI SCHUBLADENEINHEITEN

MATCHBOX 2 SCHUBLADEN UNTERTISCH VORBEREITUNGSSTATION (VCM2)

Matchbox (Durchreiche) Untertisch, 1 Schublade (VCM2), Seitenmotor, nicht tragende Abdeckplatte, Zugang zu den gelagerten Zutaten von beiden Seiten einer Inseleinheit, zwei weiße isolierte (ABS Kunststoff) Lebensmittellagerbehälter, Kapazität 8 x 1/1 GN-Behälter, Tiefe 100 mm (80 kg Lebensmittel) genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Tiefkühlmodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.120 mm x Tiefe 710 mm x Höhe: 836 mm bis 962 mm je nach Unter- oder Rollengestell, Gewicht der Einheit: 164 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Gestell- und Arbeitsplattenoptionen

•	Standardrollen,	Abdeckplatte,	Höhe 89	91 mm,	Zuladungskapazität	0 kg
---	-----------------	---------------	---------	--------	--------------------	------

- Hohe Rollen, Abdeckplatte, Höhe 962 mm, Zuladungskapazität 0 kg
- Kleine Rollen, Abdeckplatte, Höhe 870 mm, Zuladungskapazität 0 kg
- Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 846 mm, Zuladungskapazität 0 kg
- Kleine Rollen und Füße, Abdeckplatte, Höhe 836 mm, Zuladungskapazität 0 kg

VCM2/CT VCM2/HCT VCM2/SCT VCM2/RT VCM2/SRT

MATCHBOX 2 SCHUBLADEN VORBEREITUNGSTISCH (VCM2)

Matchbox (Durchreiche) Vorbereitungstisch, 1 Schublade (VCM2) Seitenmotor, nicht tragende Abdeckung, Zugang zu den gelagerten Zutaten von beiden Seiten einer Inseleinheit, zwei weiße isolierte (ABS Kunststoff) Lebensmittellagerbehälter, Kapazität 8 x 1/1 GN-Behälter, Tiefe 100 mm (80 kg Lebensmittel) genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Tiefkühlmodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis +15 °C, Abmessungen: Breite 1.120 mm x Tiefe 710 mm x Höhe: 845 MM bis 971 mm je nach Unter- oder Rollengestell, Gewicht der Einheit: 172 kg, Stromversorgung: 240 V 50 Hz (oder 60 Hz) und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Gestell- und Arbeitsplattenoptionen

•	Standardrollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 900 mm, Zuladungskapazität 300 kg
•	Hohe Rollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 971 mm, Zuladungskapazität 230 kg

- Kleine Rollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 879 mm, Zuladungskapazität 300 kg
- Rollen und Füße, massive Arbeitsplatte. Höhe 855 mm. Zuladungskapazität 225 kg
- Kleine Rollen und Füße, massive Arbeitsplatte, Höhe 845 mm, Zuladungskapazität 225 kg

VCM2/CW VCM2/HCW VCM2/SCW VCM2/RW VCM2/SRW

VCM2/CT

MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN UND ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG

OP	OPTIONAL MASSGESCHNEIDERTE SCHUBLADEN AB WERK						
•	Schockkühler (Kältemittel R404a) erhältlich mit jeder Matchbox Schublade (vollständige Information auf Seite 17)	ВС					
•	Nivellierfüße - 4er-Set (nur Standard-Rollengestell)	LC					
	Bei Einheiten mit einem Gestell mit Rollen hinten und Füßen vorne, können Sie die Füße vorne durch ein Paar Rollen mit Sperre ersetzen, um die Einheit leichter reinigen und warten zu können:						
•	Rollen mit Sperre - für Einheiten mit Rollen und Füßen (Code: R) Gestell Kleine Rollen mit Sperre - für Einheiten mit kleinen Rollen und Füßen (Code: SR) Gestell	L					

Rollen mit Sperre

Das Herausziehen der Stange ieder Verriegelungsrolle (Bild links) hebt die Einheit auf 4 Rollen (die Rückseite befindet sich auf 2 hinteren Rollen), was die Bewegung erleichtert. Bei eingeschobenen Stangen ruht die Einheit wieder auf den Füßen, wie im rechten Bild zu sehen ist





ZUSÄTZLICHE MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage

- Verlängerte Arbeitsplatte max. 200 mm links und 200 mm rechts und 50 mm vorne und hinten
- Schubladensperre

ZUI	ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG (vollständige Information auf Seite 19)						
•	Gastronorm-Behälterregal (halber Schubladenbereich) für VCM-Standardschubladen	RG					
•	Schubladenunterteilungen für VCM-Standardschubladen	DD					
•	Weißer Isolierbehälter für VCM-Standardschubladen	DM					
•	Gitterrost - für 12 Pacojet® Becher	РВ					
•	Schockkühler-Gitterrost - halber Schubladenbereich	В3					









COMPACT - MOTOR HINTEN - EINZELSCHUBLADENEINHEIT



KOMPAKT - EINZELNE TIEFE SCHUBLADEN

KOMPAKT - MOTOR HINTEN - TIEFE SCHUBLADENEINHEIT (VCC1)

Kompakt, eine tiefe Schubladeneinheit, Motor hinten (VCC1), massive Arbeitsplatte oder nicht tragende Abdeckung, weißer isolierter (ABS Kunststoff) Lebensmittelbehälter, Kapazität: 2 GN-Behälter, 1 x Tiefe 200 mm und 1 x Tiefe 100 m (60 kg Lebensmittel), genaue und stabile Temperaturregelung, zwischen Kühl- und Gefriermodus in Minuten umschaltbar, bei jedem Sollwert von -22 °C bis 15 °C, Abmessungen: Breite 450 mm x Tiefe 800 mm x Höhe: 845 mm bis 948 mm, Gewicht der Einheit: 97 kg, Stromversorgung: 230 V 50 Hz und 2 m Spiralkabel, Kältemittel: R404a

Montageoptionen

VCC1/GCW

- Standardrollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 900 mm, Zuladungskapazität 300 kg
- Hohe Rollen, massive Arbeitsplatte, Höhe 948mm, Zuladungskapazität 300 kg
- Doppelrollen, Abdeckplatte, Höhe 845 mm, Zuladungskapazität 0 kg

VCC1/GCW VCC1/HCW VCC1/DCT

VCC1/GCW oder VCC1/HCW Fritteusenstation mit 2 Korbaufhängern



VCC1/GCW oder VCC1/HCW

Fritteusenstation mit 4 Korbaufhängern



MASSGESCHNEIDERTE OPTIONEN UND ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG

OPTIONALE MASSGESCHNEIDERTE SCHUBLADEN - Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage

- Spritzschutz passend für massive Arbeitsplatte in Standardgröße
- Schubladensperre
- **Arbeitsplatten für Fritteusenstation** hinten montiertes Frittierkorbregal (integriert in Arbeitsplatte) mit 2 oder 4 Aufhängern und abnehmbarer Tropfschale Mit dieser ergonomischen Arbeitsplattenlösung können Körbe vor dem Eintauchen in eine nahegelegene Fritteuse schnell mit gekühlten oder gefrorenen Speisen beladen werden (nicht für VCC1/DCT-Einheiten geeignet)

ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG (vollständige Information auf Seite 19)

CD

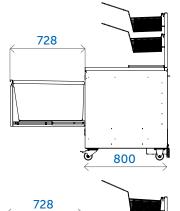
DC

- Schubladenunterteilungen für VCC1-Kompaktschublade
- Weißer Isolierbehälter für VCC1-Kompaktschublade

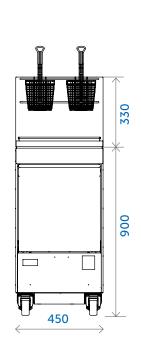
VCC1 ABMESSUNGEN DER EINHEIT UND ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE

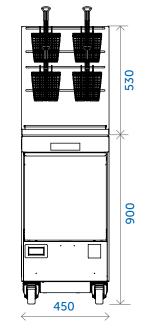
SEITENANSICHT

VORDERANSICHT









VCC1/GCW - Arbeitsplattenoptionen für Fritteusenstationen

- Frittierkorbregal-Arbeitsplatte mit 2 Aufhängern
- Frittierkorbregal-Arbeitsplatte mit 4 Aufhängern

(

ADANDE SCHOCKKÜHLER - GEEIGNET FÜR VCS- UND VCM-SCHUBLADEN



Schockkühler-Funktion

für Schubladeneinheiten mit Seitenmotor



2 SCHUBLADENEINHEITEN (VCS2) MIT SCHOCKKÜHLER(BC) -FUNKTION IN DER UNTEREN SCHUBLADE

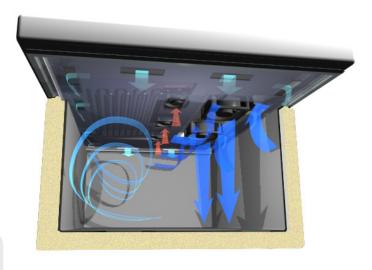
(Die Schockkühler-Option kann bei Bedarf an eine oder beide Schubladen angepasst werden.)

Eine Premiere in der Kältetechnikbranche

Wenn zum Zeitpunkt der Bestellung angegeben, können Adande-Seitenmotor (VCS) und Matchbox (VCM)-Einheiten mit Schockkühler (BC) in deren Kühl-/ Gefrierschrank montiert werden



Heiße Speisen auf Gitterrosten, (B3) bereit um schockgekühlt zu werden - 2 x B3 ist in jeder BC aktivierten Schublade enthalten



INNENANSICHT DER SCHUBLADE MIT DARSTELLUNG DES SCHOCKKÜHLER-LUFTSTROMS

Schockkühler-Funktion

Adande Schubladen mit Schockkühlfunktion ermöglichen eine Schockkühlung von bis zu 7 kg Lebensmitteln von 70 °C auf 3 °C in 90 Minuten

Anwendungen

- Schockkühler-Anforderungen für kleine Menge
- Ideal für das Koch-Gefrier-System zur Zubereitung von Speisen
- Mit der Adande Schockkühler-Technologie können alle Arten von Lebensmitteln gekühlt werden
- Ergonomisches 4-in-1-Gerät -Gefrierschrank, Kühlschrank,
 Schockkühler und Vorbereitungsstation

Schockkühler-Zyklus-Optionen

Zyklus1 - 90 Minuten schonendes Kühlen

Zyklus2 - 90 Minuten schnelles Kühlen

Zyklus3 - 120 Minuten schonendes Kühlen

Zyklus4 - 120 Minuten schonendes Kühlen

Am Ende des Zyklus werden die Lebensmittel automatisch auf 3 °C gehalten

Klimatests

Auf Temperatur und Energieverbrauch gemäß Klimaklasse 4 (30 und 55 % relative Luftfeuchte) und auf Temperatur gemäß Klimaklasse 5 (40 und 40 % relative Luftfeuchte) getestet

Kühlmittel - HFC R404a für alle Schockkühler-Einheiten

Stromversorgung

Stromversorgung

230 V ac 50 Hz (Nicht mit 60 Hz erhältlich Schubladeneinheiten)

Energieverbrauch

0,15 kWh/Kg Pro Standard-Temperaturzyklus



OPTIONAL MASSGESCHNEIDERTE SCHUBLADE - PREIS UND VERFÜGBARKEIT AUF ANFRAGE



Verlängerte massive Arbeitsplatte



Verlängerte Wärmeschutzplatte

Schublade mit Seitenmotor unter einem Combo-Ständer





I L



Motor hinten VCR-Schublade unter einem Combo-Ständer





Ausziehbares Arbeitsregal auf

Teleskopschienen

- hinten ausgestattet. Combi-Ständerausführungen verfügen über folgende Merkmale: -Arbeitsplattenhöhe von 875 mm bis 900 mm einstellbar, um einen Leerraum von 566 mm bis 591 mm für eine Adande-Schubladeneinheit darunter zu schaffen
- Auf Teleskopschienen herausziehbares Regal
- L-förmige Edelstahlteleskopschienen, die unter der Arbeitsplatte angebracht sind, um 1/1 große Gastronorm-Behälter aufzubewahren

Verlängerte Arbeitsplatten

Um größere Arbeitsflächen zu schaffen oder zusätzlichen Platz für die Montage von Küchengeräten zu bieten, können die Adande-Arbeitsplatten bis zu 200 mm nach links und rechts und maximal 150 mm nach hinten verlängert werden - wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt

Verlängerte massive Arbeitsplatten oder verlängerte Wärmeschutzplatten können an allen VCS-, VCR- und VLS-Schubladeneinheiten angebracht werden



Arbeitsplattenspritzschutz

Bei allen Adande-Arbeitsplatten und Wärmeschutzplatten, außer Matchbox-Arbeitsplatten, können an der Rückseite 50 mm hohe Edelstahl-Standfüße befestigt werden

Ein längerer (50 mm hoher) Spritzschutz kann an jeder Einheit (außer VCM-Matchbox) mit verlängerter Wärmeschutzplatte oder massiver Arbeitsplatte montiert werden



Haltegriffe

Um es einfacher um sicherer zu machen, die Adande-Schubladeneinheiten zu bewegen, kann ein Paar Haltegriffe an jeder Wärmeschutzplatte oder jede Arbeitsplatte geschweißt werden

Grundriss von

Motor hinten

Schubladeneinheit

Abmessungen

L, R und B bei Bestellung angeben

R

CAD-ZEICHNUNGEN SIND AUF ANFRAGE ERHÄLTLICH		oladeneini Seitenmo	Motor hinten		
ERHALILICH	VCS	VLS	VCM	VCC	VCR
verlängerte arbeitsplatten: • Verlängerte massive	Ja	Ja	Ja	-	Ja
Arbeitsplatte • Verlängerte Wärmeschutzplatte	Ja	Ja	-	-	Ja
SPRITZSCHUTZ HINTEN FÜR: Massive Arbeitsplatte und Wärmeschutzplatte	Ja	Ja	-	Ja	Ja
VERLÄNGERTER SPRITZSCHUTZ HINTEN FÜR: Massive Arbeitsplatte und Wärmeschutzplatte	Ja	Ja	-	-	Ja
Arbeitsplatten-Haltegriffe	Ja	Ja	-	-	Ja
Schubladensperre	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
EDELSTAHLGESTELL:					
 Festes Rahmengestell 	Ja	Ja	-	-	Ja
 Verfahrbares Rahmengestell 	Ja	Ja	-	-	Ja
Combi-Ofenständer	Ja	Ja	-	-	Ja
ARBEITSPLATTENGESTELLE:					
 Einplattengestell 	Ja	Ja	-	-	-
Gestell mit zwei Regalplatten	Ja	Ja	-	-	Ja
Arbeitsplatte für Fritteusenstation	Ja	Ja	-	Ja	Ja

Arbeitsplattengestelle



Einplattengestelle können an 2 Schubladeneinheiten mit Seitenmotor mit festen Arbeitsplatten montiert werden. Zum Beispiel, das abgebildete Einplattengestell (Abmessungen: Breite 1.100 mm x Tiefe 469 mm x Höhe 365 mm) ist groß genug für 2 Mikrowellenöfen

Massive Arbeitsplatten auf Einheiten mit Seitenmotor, die mit einem Einplattengestell ausgestattet sind, sind 700 mm tief, können aber bis zu einer Tiefe von 800 mm verlängert werden



Doppel-Regalplattengestell kann an Doppel-Schubladeneinheiten mit Motor hinten montiert werden bei Massive Arbeitsplatten

Das 1. Regal befindet sich in einer Höhe von 450 mm, das oberste Regal in einer Höhe von 750 mm über der Arbeitsplattenhöhe. Beide Regale sind 250 mm tief

Feste und verfahrbare Rahmengestelle





Feste und verfahrbare Rahmen, die am Sockel der seitlichen oder hinteren Einzelschubladeeinheiten angebracht sind, bieten eine ergonomische Lösung, indem die Arbeitshöhe der Schublade auf ein zweckmäßiges Niveau von 590 mm bis 900 mm bis zur Oberkante der Einheit angehoben wird Für zusätzliche Stabilität werden die festen und verfahrbaren Rahmengestelle unten mit einem Lagerregal

Feste Rahmen verfügen über Gummifüße während verfahrbarer Rahmen ein Rollengestell mit einem Sperrmechanismus an den zwei vorderen Rollen verfügen



ZUBEHÖR FÜR SCHUBLADENUNTERTEILUNG















GN-Behälterregale

Gastronorm (GN)-Behälterregale helfen Köchen dabei, Zutaten für die Betriebs- und Menüanforderungen vorzubereiten und zu lagern

Ein GN-Behälterregal nimmt die Hälfte des Schubladenbereichs ein, ist für die meisten organisatorischen Anforderungen ausreichend, und lässt Platz auf der anderen Seite der Schublade, um weitere Gegenstände zu verstauen

Gastronorm-Behälter sind nicht im Lieferumfang von GN-Behälterregalen enthalten. GN-Behälter aus Edelstahl, Polykarbonat oder Polypropylen können geliefert werden - Preis auf Anfrage

Gastronorm-Behälteraufbewahrung

Adande-Schubladen passend für alle Größen von GN-Behältern. Wenn Sie verschiedene Lebensmittel in kleineren GN-Behältern lagern, empfehlen wir Ihnen, den Vorrat jedes Lebensmittels im gleichen GN-Behälter aufzubewahren, die, wie im Hauptfoto oben gezeigt, übereinander gestapelt werden. Verwenden Sie alternativ tiefere GN-Behälter (200 mm max. Tiefe), die nebeneinander angebracht sind, wie im kleineren Foto dargestellt

Adande-Schubladen lagern eine ungeahnt große Menge an Produkt, da im Gegensatz zu herkömmlichen Schränken keine Luftspalten zwischen den Artikeln erforderlich sind. Infolgedessen gibt es keine Lebensmittelverschwendung aufgrund von "Hot Spots" in Adande-Schubladen

Schubladenunterteilung

Schubladenunterteilungen werden in die Nuten des kunststoff-isolierten Schubladenbehälters eingesteckt. Die Unterteilungen können leicht verschoben werden, um die Schublade für eine effizientere Nutzung zu unterteilen

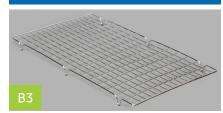
Schubladenunterteilungen können mit neuen Schubladeneinheiten geliefert oder zu einem späteren Zeitpunkt separat bestellt werden

Schubladenbehälter

Weiße Isolierbehälter aus Kunststoff für jede Größe der Adande-Schublade sind auf Anfrage erhältlich

Adande-Schubladenbehälter sind für eine Vielzahl von GN-Behältergrößen ausgelegt. Für weitere Informationen beachten Sie bitte den Hinweis zur GN-Behälteraufbewahrung auf dieser Seite

Schockkühler-Gitterrost



Jeder Gitterrost deckt die Hälfte des Schubladenbereichs ab, und mit jedem Schockkühler werden zwei FOC geliefert. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, beladen Sie sie gleichmäßig

Benutzen Sie beide Gitterroste, um die maximalen 5 - 7 kg Lebensmittel schnell abzukühlen

Zusätzliche Schockkühler-Gitterroste können bei Bedarf zu einem späteren Zeitpunkt separat bestellt werden

ADANDE SCHUBLADENUN		ladeneinhei Seitenmoto	Motor hinten			
ALLEINSTEHENDES Z	JBEHOR	VCS	VLS	VCM	VCC	VCR
Gastronorm Behälterregal (Halber Schubladenbereich)	Produktcode	RG	RL	RG	-	RG
Schubladenunterteilungen	Produktcode	DD	LD	DD	CD	DD
Weiße isolierte Kunststoff- Schubladenbehälter	Produktcode	DT	DS	DM	DC	DT
Pacojet-Becherregal	Produktcode	РВ	РВ	РВ	-	РВ
Gitterrost - Schockkühler (Halber Schubladenbereich)	Produktcode	В3	-	В3	-	-
Gastronorm (GN)-Behälter	GN-Behälter aus Edelstahl, Polykarbonat oder Polypropylen verfügbar - Preis auf Anfrage					

Pacojet® Becherregal



Zutaten, gelagert in Pacojet® Becher sollten bei -20 °C gelagert werden

Ein Pacojet® Bechergestell nimmt bis zu 12 Becher auf und bedeckt 60 % des Bereiches der Isolierbehälter. Zwei Regale (nebeneinander) bieten Platz für bis zu 20 Becher

Pacojet® Becherregale sind für alle Standardschubladen und Schubladen mit geringer Tiefe mit variabler Temperatur geeignet

19

\triangleleft

LEISTUNG UND TECHNISCHE DATEN



Leistungsdaten - für 2 Schubladeneinheiten, multiplizieren Sie die Daten in der Tabelle (unten) mit dem Faktor 2

SCHUBLA	VCS,- VCR- UND VCM SCHUBLADE (86 Liter Lagerkapazität)		verbrauch n/24 h weis 1)	Max. Heizung Leistung		eistung t/24 h	Nenns	trom (A)	Anlauf- strom	Energ	ielabel
Kühlmittel- Typ	Max. Energiever- brauch (W)	Kühler	Gefrier- schrank	Watt	Kühler	Gefrier- schrank	Kühler	Gefrier- schrank	Ampere	Kühler	Gefrier- schrank
Kohlenwasserstoff R600a	230	0,84	2,09	460	35	87	1,0	0,7	12	Α	В
HFC R404a	260	1,32	2,94	520	55	123	1,5	1,3	6	Α	С
VCS,- VCR- UI SCHUBLA (86 Liter LagerA	ADE	kWh/24 h		Max. Heizung Leistung	Heizleistung Watt/24 h		Nennstrom (A)		Anlauf- strom	Energ	ielabel
Kühlmittel- Typ	Max. Energiever- brauch (W)	Kühler	Gefrier- schrank	Watt	Kühler	Gefrier- schrank	Kühler	Gefrier- schrank	Ampere	Kürler	
Kohlenwasserstoff R600a	250	0,89	2,14	500	37	89	1	0,7	12		
HFC R404a	260	1,15	2,31	520	48	96	1,5	1,3	6		

VCS,- VCR- UND VCM SCHUBLADE (86 Liter Lagerkapazität)		kW	everbrauch h/24 h nweis 1)	Max. Heizung Leistung		eistung t/24 h	Nenns	trom (A)	Anlauf	
Kühlmittel- Typ	Max. Energiever- brauch (W)	Kühler	Gefrier- schrank	Watt	Kühler	Gefrier- schrank	Kühler	Gefrier- schrank	pere	Kül
Kohlenwasserstoff R600a	225	1,15	2,61	450	48	109	1,1	0,8	2	
HFC R404a	295	1,26	3,50	590	53	146	1,5	1,3	5	

VCS ur	nd VCM		Energiever	orauch	Max. Wär-	Max. Wär- Heizleistung meleistung Watt/24 h									
SCHUBLADEN Mit SCHOCKKÜHLER		kWh/24hrs (Hinweis 1)		kWh / kg / Zyklus	meleistung			Watt/24 h		watt/24 n		meterstung watt/24 fi			
Kühlmittel- Typ	Max. Energiever- brauch (W)	Kühler	Gefrier- schrank	Schockkühler	Watt	Kühler	Gefrier- schrank	Kühler	Gefrier- schrank	Schoc kühler					
HFC R404a	375	1,52	3,73	0,15	750	63	155	3	2,8	2,8	9				

Hinweis 1 - Der Energieverbrauch für alle Ada de Schubladenein in ten wurd für Klimaklasse 30°C, 55 ½ rH) gemäß der Norm EN 16825:2016 getestet. N. S-, VC n. und VC 4-Schubladen si. 2 Schwerlas einheiten der Lage, die Produkttemperaturen in der Klimaklasse zu ge währle en

Fernkondensation - Adande Einheiten mit Seitenmotor für Fernkondensationinstallationen (Code:R6) sind erhältlich und werden komplett mit Steuerung, Ein-/Aus-Magnetventil und R404a Thermostatischem Ausdehnungsven il geliefert die Preisliste für VCS-Einheiten mit Fernkondensation ist die gleiche wie für Standardeinheiten

Technische Daten

Parameter	Technische Daten	Schubladencodes			
Temperaturbereich	-22 °C bis +15 °C	VCS VCR VCM VLS VCC			
Llmachungstomnoratur	-22 °C bis 40 °C	VCS VCR VCM VLS VCC			
Umgebungstemperatur	-22 °C bis 30 °C	VCC			
Auftauen	Automatische Stromversorgung	Alle Schubladeneinheiten			
Netzspannung	230 V 50 Hz	Alle Schubladeneinheiten			
Netzkabel	3-poliger IEC-Stecker	Alle Schubladeneinheiten			
Gehäusematerial	Lebensmittelklasse Edelstahl	Alle Schubladeneinheiten			
lsolierbehälter Werkstoff	ABS-Kunststoff, Zero ODP PU-Schaum	Alle Schubladeneinheiten			
lierbehälter	40 kg	VCS VCR VCM			
laximale Tragkraft	30 kg	VCC VLS			

nationale Adande-Garantie

Jahresgarantie auf Teile einschließlich der Dichtungen - die ändigen Garantiebedingungen sind auf Anfrage erhältlich



Seitenmotor mit geöffneter Schublade, abgebildet Adandes Patentierte 'Hold the Cold' Technologie.



Amerika Asien-Pazifik und EAME Divisionen

Adande® Refrigeration

Firmensitz: 45 Pinbush Road | South Lowestoft Industrial Estate | Lowestoft | Suffolk | NR33 7NL | GB Tel.: +44 (0) 1502 537135 | Fax: +44 (0) 1502 533794 | E-Mail: info@adande.com | www.adande.com