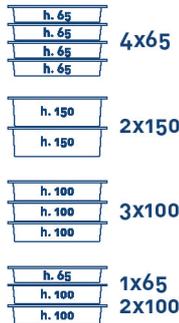


Anwendung:

Für den Transport warmer, kalter und gefrorener Lebensmittel.

AF 6 **GN 1/2**

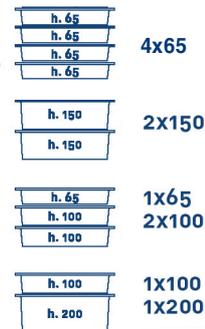
Kompakt und beweglich zum Transport kleinerer Mengen in GN-Behältern 1/2 GN.



AF 7 **GN 1/1**

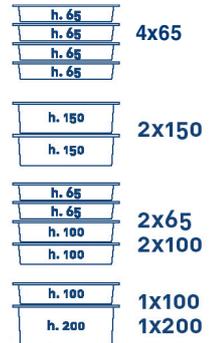


Mit sieben unregelmäßig angeordneten Einschubschienen ideal für den Transport von GN-Behältern mit unterschiedlicher Höhe.



AF 8 **GN 1/1**

Ausgestattet mit acht gleichmäßig angeordneten Einschubschienen vorgesehen für den Transport von GN-Behältern mit gleicher Höhe. 5 Liter mehr Kapazität im Vergleich zum AF7.



Modell	Farbe	Best.-Nr.	Abmaße außen a x b x h (mm)		Abmaße innen a x b x h (mm)	Kapazität l	Gewicht kg	VE
AF 6	Melange grau-blau Blau Rot	AF060006 AF060001 AF060004	410x360x440 (H)		330x275x340 (H)	30,5	6,4	1
AF 7	Melange grau-blau Blau Rot	AF070006 AF070001 AF070004	440x640x480 (H)		335x540x360 (H)	63	11,5	1
AF 8	Melange grau-blau Blau Rot	AF080006 AF080001 AF080004	440x640x480 (H)		335x540x380 (H)	68	11,5	1
AF 12	Melange grau-blau	AF12H006	440x665x650 (H)		330x533x515 (H)	90	14	1
Rollenuntergestell für AF12	Melange grau-blau	THS20006	685x505x195 (H)				6,5	1
AF 24	Melange grau-blau Verbindungselemente gelb	AF240001	685x505x1515 (H)		330x533x515 (H) (x jede Kammer)	90 (x jede Kammer)	37,4	1
AL 200	Melange grau-blau Blau Rot	AL200007 AL200001 AL200004	460x640x380 (H)		330x545x245 (H)	48	10	1
AL 300	Melange grau-blau	AL300006	440x640x480 (H)		330x535x350 (H)	63	11,5	1



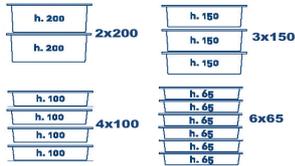
AF 12

GN 1/1



Neu designter Behälter für größere Mengen, kompakt und manövrierbar. Ausgestattet mit zwölf gleichmäßig angeordneten Einschubschienen. Optional mit leichtem, tragfähigem und gut beweglichen Rollenuntergestell ausrüstbar.

mit eutektischer Platte



* Die Kapazität des AF 24 beträgt das Doppelte des AF 12

AF 24

GN 1/1

Dank der zwei von einander getrennten Kammern mit 24 Einschubschienen, können gleichzeitig Lebensmittel mit unterschiedlichen Temperaturen transportiert werden. (fest verbundene Einheit)



AL 200, AL 300

GN 1/1

Leichte Bestückung mit GN-Behältern oder Einwegverpackungen 18x18 (AL200) durch große seitliche Öffnung.



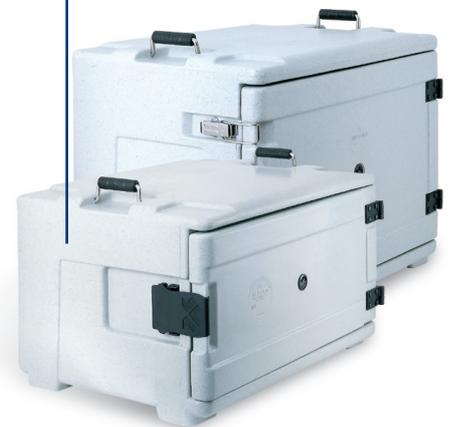
AL 200
2 x100



AL 300
2 x150

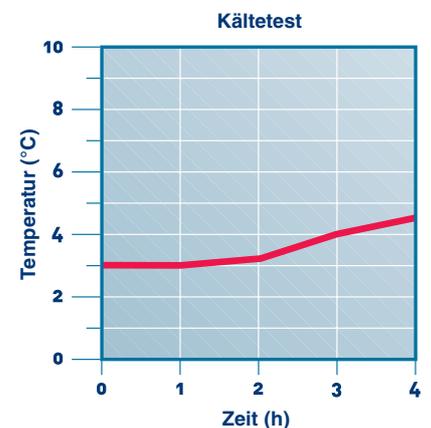
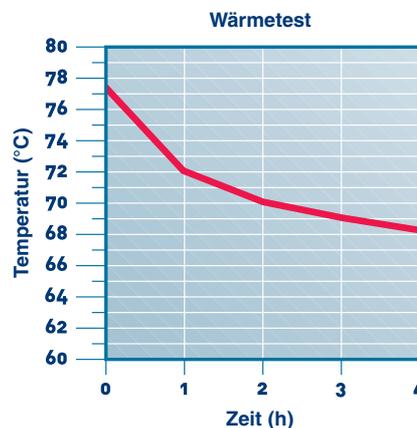


Rollenuntergestell für AF 12, Best.-Nr. THS20006, als Option.



Verschlüsse aus Edelstahl	Verschlüsse aus stoßfestem Material	Griffe ausklappbar
•		•
•		•
•		•
	•	
	•	
	•	•
•		•

Thermische Leistung (Grafik orientativ)



Anwendung:

Für den Lebensmitteltransport bei kontrollierter Temperaturhaltung - zur Einhaltung der Wärme- bzw. Kühlkette.

Unitop 1/1

GN 1/1

Flexibel und funktionell: die ideale Lösung für den Transport von GN-Behältern bis 200 mm Höhe (auch mit Henkel).



Unitop 18/18

GN 1/1

Beste Isolierung und ultrafunktionell:

zusätzlich zu einem GN-Behälter 200 mm Höhe, kann ein Wärme-, oder Kühlakku GN 1/1 befördert werden.

TIPP

Verfügt über Aufnahmen für 6 Eisschalen 4,75 Liter.



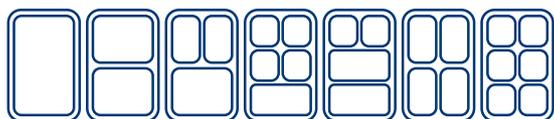
GN Wärmeakku

1 x 200

GN Kühlakku



6 Eisschalen



Modell	Farbe	Best.-Nr.	Abmaße außen a x b x h (mm)		Abmaße innen a x b x h (mm)	Kapazität l	Gewicht kg	VE
Unitop 1/1	Melange grau-blau Blau Rot	GN110006 GN110001 GN110004	415x660x300 (H)		330x535x205 (H)	39	7,4	1
Unitop 18/18	Melange grau-blau	GN180006	460x640x380 (H)		365x545x245 (H)	49	11	1
Maillon	Melange grau-blau Sand	MAIL0006 MAIL0002	850x450x390 (H)		750x330x270 (H)	68	10,5	1
Platte Normalkühlung (Maillon)	Hellrot	PEML0001					2,5	1
Platte Tiefkühlung (Maillon)	Blau	PEML0002					2,5	1
Isolierter Trenner NK/TK	Sand	PEML0004					0,8	1
Wagen anklammerbar (2 Räder)	Stahl verzinkt	AIB001	Ø Räder 100 mm				1,1	1
Reiniger Cut-Thru		CT90001	Reiniger auf Naturbasis	für alle Thermobehälter				1 Liter
Reiniger Cut-Thru		CT90005	Reiniger auf Naturbasis	für alle Thermobehälter				5 Liter



Maillon

Für den Transport von Einkäufen von cash&carries in das eigene Geschäft. Optional mit eutektischen Platten und Trenner zum gleichzeitigen Transport von TK- und Normalkühlware sowie mit anklammerbarem Rollgestell lieferbar.



Reiniger

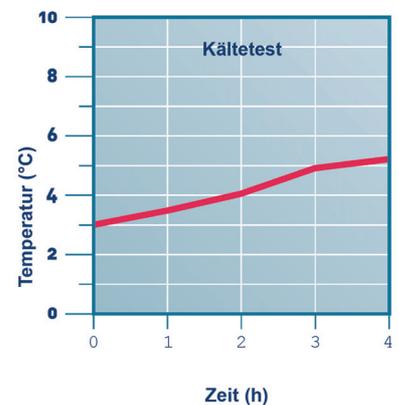
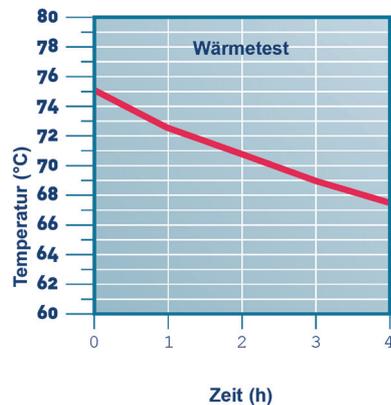
Für die Reinigung intensiv verschmutzter Behälter von innen und außen. Reinigt und desodoriert auf natürlicher Basis mit einem angenehmen Orangenduft in einem HACCP Ambiente. Hochkonzentriert, extrem wirksam, kann mit Wasser verdünnt werden.

Neu!
Umweltfreundlich!



Verschlüsse in Edelstahl	Verschlüsse stoßfestes Material	Griffe herausklappbar
●		●
	●	●
	●	●

Thermische Leistung (Grafik orientativ)



Anwendung:

Für die Verteilung und zur direkten Bedienung mit Speisen während Veranstaltungen, Banketts, Büfets.

Hinweis: Die MELFORM - Gastronormbehälter werden auf dem Rand des Unterteils wie in eine Bain-Marie eingehängt. Für die Verwendung der GN-Dichtdeckel mit seitlichem Griff / Verschluss, werden die Thermobehälter auf der Seite 22/23 empfohlen.

AP 100

GN 1/1

Für GN-Behälter 100 mm Höhe und Unterteilungen.

AP 150

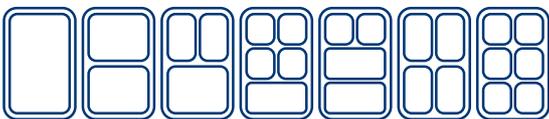
GN 1/1

Für GN-Behälter 150 mm, und Unterteilungen. Idealer Kompromiss aus Kapazität und Flexibilität.

AP 200

GN 1/1

Für GN-Behälter 200 mm Höhe und Unterteilungen. Großes Transportvermögen bei Serviceflexibilität.



Modell	Farbe	Best.-Nr.	Abmaße außen axb x h (mm)		Abmaße innen axb x h (mm)	Kapazität l	Gewicht kg	VE
AP 100	Melange grau-blau	AP100006	410x610x200(H)		310x510x110(H)	17	5,3	1
	Blau	AP100001						
	Rot	AP100004						
AP 150	Melange grau-blau	AP150006	410x610x250(H)		310x510x160(H)	24,5	5,5	1
	Blau	AP150001						
	Rot	AP150004						
AP 200	Melange grau-blau	AP200006	410x610x300(H)		310x510x210(H)	31	5,9	1
	Blau	AP200001						
	Rot	AP200004						
Trenner	Edelstahl	ABA001	l = 325					1
	Edelstahl	ABA005	l = 530					1

Wagen für Thermax-Behälter

Maxidolly								
Bügel verchromt	Melange grau-blau	MAXI0012	525x750x965 (H)				8	1
Bügel Edelstahl	Melange grau-blau	MAXI0011	525x750x965 (H)				8	1
Multiservice S	Melange grau-blau	MSV10011	710x650x1065(H)				13,5	1
Multiservice D	Melange grau-blau	MSV10012	710x1300x1065(H)				30	1
Auflagen PMS	Melange grau-blau	3500006	650x955x90(H)				je 6	2

Anwendung:

Zur Erleichterung des Transport von Thermobehältern der Thermax Serie.



Multiservice D

Robust und tragfähig: sowohl für den Transport von Thermobehältern, als auch für die direkte Speiseausgabe.



Maxidolly

Leicht, unverwüchtlich und beweglich: universell zum Transport aller Melform-Thermobehälter geeignet.



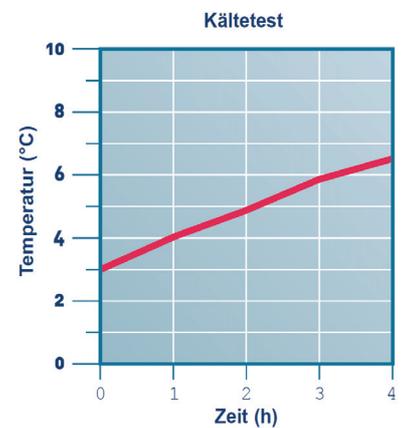
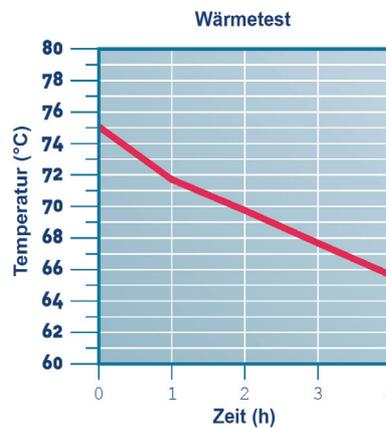
Multiservice S

Robust dank der Monoblockbauweise.



Verschlüsse aus stoßfestem Material	Griffe ausklappbar	Stapelbar
•	•	•
•	•	•
•	•	•

Thermische Leistung (Grafik orientativ)

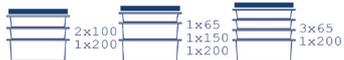
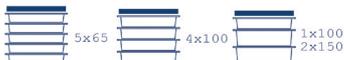


Thermobehälter Thermax AF 150/300

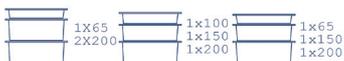
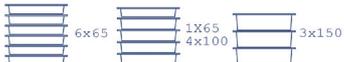
Anwendung:

Für den Transport großer Mengen bei kontrollierter Temperaturhaltung.

Beispiele Fassungsvermögen von GN-Behältern mit 1 Paar seitlicher Aufnahmen (Best.-Nr. ABA250) + 1 Paar variabel einhängbarer Führungsschienen (Best.-Nr. ABA302) pro Ebene sowie Wärmeakku od. eutektischer Platte oben.



Ohne Platte.



* Die Kapazität des AF300 beträgt das Doppelte des AF150.

AF 150

Multifunktionalität: ideal für Bäckereimaß (600x400 mm) und mit Adapter auch für GN oder Euronorm.

Maximal 9 Ebenen mit 9 Paar Führungsschienen bei 5 cm Abstand



AF 150 V

Variante als Toplader: ideal im Kältebereich von Getränken bis Trockeneis - beim Türöffnen bleibt die Kälte im Behälter.



Modell	Farbe	Best.-Nr.	Abmaße außen axbxh (mm)		Abmaße innen axbxh (mm)	Kapazität l	Gewicht kg	VE
AF 150	Melange grau-blau	A1500012	570x790x725 (H)		430x650x530 (H)	148	23	1
AF 150 mit Aufnahmen für eutektische Platte	Melange grau-blau	A1509022	570x790x725 (H)		430x650x530 (H)	148	23	1
AF 150 Paketangebot mit 1 Paar Aufnahmen (ABA250) und 3 Paar Führungsschienen (ABA302)	Melange grau-blau	A1509025	570x790x725 (H)		430x650x530 (H)	148	26	1
Zubehör:								
Paar Aufnahmen f. Führungsschienen		Edelstahl	ABA250					1
Paar Führungsschienen (für Bleche und Behälter 600x400 mm Behälter und Tablett Euronorm und Gastronorm)	Edelstahl	ABA302						1
Wagen AF 150	Melange grau-blau	THS30006	845x625x210 (H)				7	1
Wagen AF 150 verzinkt	Stahl verzinkt	AIB003						1
Wagen AF 150 Edelstahl	Edelstahl	AIA003						1
AF 300	Melange grau-blau Verbindungselemente gelb	A3000001	845x625x1590 (H)		430x650x530 (H) (x je Kammer)	148 (x je Kammer)	56	1
AF 150 V Toplader	Melange grau-blau	A1500011	725x570x790 (H)		530x430x650 (H)	148	24	1
Wagen AF 150 Toplader	Stahl verzinkt	AIB002						1



AF 300

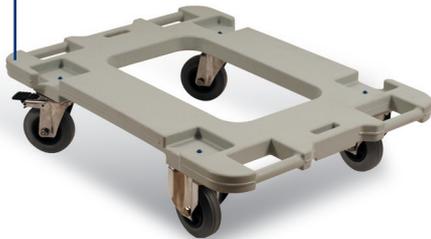
Dank der zwei von einander getrennten Kammern können gleichzeitig Lebensmittel mit unterschiedlichen Temperaturen transportiert werden.

Mit seinen 300 Litern Kapazität ist der Behälter extrem gut manövrierbar. Mittels Adapter können Behälter, Bleche oder Tablett GN, EN sowie 600x400 mm transportiert werden.



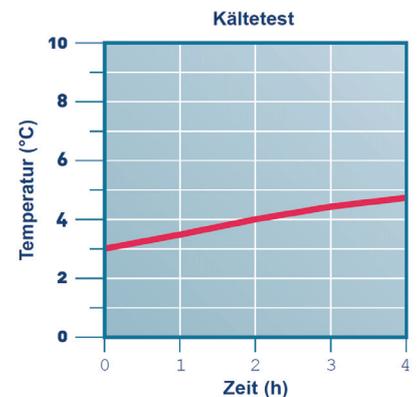
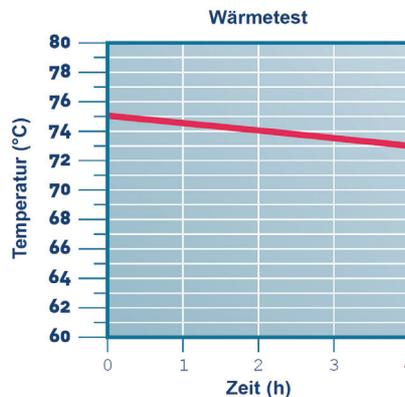
Wagen AF 150

Große Tragfähigkeit und geringes Eigengewicht im Vergleich mit Edelstahlkonstruktionen, leicht manövrierbar.



Verschlüsse aus stoßfestem Material	Scharniere aus stoßfestem Material
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•

Thermische Leistung (Grafik orientativ)



Aktivierungssysteme für Thermobehälter

Anwendung:

Besonders lange Transportzeiten, bei extremen Außentemperaturen sowie bei nur teilweise gefülltem Thermobehälter.

Siehe auch Systemlösungen Seite 38

GN 1/1

Platte Wärmeakku

Zum Aufheizen einfach 50 Minuten in kochendes Wasser tauchen. Erst beim Absinken der Temperatur im Thermobehälter, gibt die Platte die akkumulierte Wärme ab.

GN 1/1

Platte Normalkühlung

Kühlakku - für den Transport von Frischprodukten.

GN 1/1

Platte Tiefkühlung

Kühlakku - für den Transport von Tiefkühlprodukten.

Aktive Tür AF 7

Verfügbar in der Version 230V - 200 Watt, stellt sie die ideale Lösung bei langen Transportwegen, dezentraler Verteilung bzw. Speiseausgabe für mittlere Mengen bei einfacher Handhabung in den Bereichen Partyservice und Catering dar.



Modell	Farbe	Best.-Nr.	Abmaße außen a x b x h (mm)		Abmaße innen a x b x h (mm)	Kapazität l	Gewicht kg	VE
Platte Wärmeakku GN 1/1	Rot	PEGS0003	530x325x30 (H)				4	1
Platte Normalkühlung GN 1/1	Hellrot	PEGS0001	530x325x30 (H)				4	1
Platte Tiefkühlung GN 1/1	Blau	PEGS0002	530x325x30 (H)				4	1

Aktive Tür für AF 7

Körper AF 7 ohne Tür	Melange grau-blau	31230012	440x640x480 (H)		335x540x360 (H)	63	11,5	1
Aktive Tür AF 7 230V DIGITAL, programmierbar	Rot	3B3H0006	mit Kabel				3,3	1
Aktive Tür AF 7 230 V	Rot	3B3H0008	mit Kabel				3,1	1
AF 7 zuheizbar (Komplett: DIGITAL 31230012+3B3H0006)						63	14,80	1
AF 7 zuheizbar (Komplett: 31230012+3B3H0008)						63	14,80	1

Aktive Tür für AF 12

Körper AF 12 ohne Tür	Melange grau-blau	3125H006F	440x665x650 (H)		330x533x515 (H)	90	14	1
Aktive Tür AF 12 230 V DIGITAL, programmierbar	Rot	3B3M0006	mit Kabel				4,25	1
Aktive Tür AF 12 230 V	Rot	3B3M0008	mit Kabel				4,25	1
AF 12 zuheizbar (Komplett: DIGITAL 3B3M0006+3125H006F)						90	18,25	1
AF 12 zuheizbar (Komplett: 3B3M0008+3125H006F)						90	18,25	1



Aktive Tür AF 12

Die Lösung für den Transport großer Kapazitäten bei optimaler Temperaturhaltung. Ausgerüstet mit einem digitalen Thermostat ist es möglich die Temperatur im Inneren des Behälters zu beobachten und zu programmieren. Alternativ ist eine analoge Variante lieferbar.



Aktive Tür AF 24

Maximale Flexibilität: der AF 24 ausgerüstet mit zwei Aktiven Türen für große Kapazität beim Transport unter Warmhaltung oder mit nur einer Aktiven Tür für gemischten Transport unter Warm- bzw. Kalt/Frisch-Haltung.



Aktive Tür AF 150

Verfügbar in der Version 230V; dieses System ermöglicht die Warmhaltung der Speisen für eine quasi "unlimitierte" Zeit.



Modell	Farbe	Best.-Nr.	Abmaße außen a x b x h (mm)		Abmaße innen a x b x h (mm)	Kapazität l	Gewicht kg	VE
Aktive Tür für AF 24								
AF 24 mit 1 Aktiven Tür DIGITAL, programmierbar	Melange grau-blau	AF240401	720x505x1515 (H)				40	1
AF 24 mit 2 Aktiven Türen DIGITAL, programmierbar	Melange grau-blau	AF240402	720x505x1515 (H)				42	1
AF 24 mit 1 Aktiven Tür	Melange grau-blau	AF240301	720x505x1515 (H)				40	1
AF 24 mit 2 Aktiven Türen	Melange grau-blau	AF240302	720x505x1515 (H)				42	1
Aktive Tür für AF 150								
Körper AF 150 ohne Tür	Melange grau-blau	36100006F	570x790x725 (H)		430x650x530 (H)	148	21,5	1
Aktive Tür AF 150 230V DIGITAL, programmierbar	Rot	3B3O0006	mit Kabel				5,8	1
Aktive Tür AF 150 230 V	Rot	3B3O0008	mit Kabel				5,8	1
AF 150 zuheizbar (Komplett: DIGITAL 3B3O0006+36100006F)						148	27,30	1
AF 150 zuheizbar (Komplett: 3B3O0008+36100006F)						148	27,30	1
Zubehör								
Inverter	wandelt von 12 Volt auf 230 Volt	AHD001	für alle Aktiven Türen					1

Lösungen für die Lebensmittellogistik

Anwendung:

Für den Transport leicht verderblicher Lebensmittel bei kontrollierter Temperaturhaltung sowohl im Frische- als auch im TK-Bereich.

TIEFKÜHLUNG BIS MAX. -18 °C .

(Auf Anfrage auch bis -25 °C)

Koala 20 Koala 32

Leicht und praktisch für kleine und kleinste Mengen, die kontrolliert frisch oder tiefgekühlt transportiert werden sollen. Mittels digitalem programmierbaren Thermostat ist die ständige Kontrolle der Temperatur gesichert.

Koala 50 Koala 80 Koala 160

Mengen bis 160 Liter können mit Hilfe dieser transportablen Kühleinheiten auch während des Transports kontrolliert frisch oder tiefgekühlt gehalten werden. Mittels digitalem programmierbaren Thermostat ist die ständige Kontrolle der Temperatur gesichert.



Stromversorgung der Serie Koala serienmäßig: 230 V und 12/24 V (Ausnahme Koala 20: 230 V über externes Netzteil)

Modell	Farbe	Best.-Nr.	Abmaße außen axb x h (mm)		Abmaße innen axb x h (mm)	Kapazität l	Gewicht kg	VE
Koala 20 <small>Netzteil Koala 20</small>	Melange grau-schwarz	39AC9001	345x515x425 (H)		220x280x340 (H)	21	12	1
Koala 32	Melange grau-schwarz	39AA6001	360x620x400 (H)		230x340x350 (H)	27	16	1
Koala 50	Melange grau-schwarz	39AC7001	495x800x500 (H)		335x450x355 (H)	53	25	1
Koala 80	Melange grau-schwarz	39AA8001	560x940x550 (H)		370x540x365 (H)	73	29	1
Koala 160 <small>Satz Räder Koala 160</small>	Melange grau-schwarz	39AB6001 RRI070	790x1110x650 (H) ø 125 mm		540x660x450 (H)	162	54	1

Anwendung:

Für den Transport leicht verderblicher Lebensmittel bei kontrollierter Temperatur.

NORMALKÜHLUNG ÜBER 0 °C



Koala 70

Transportable Kühleinheit für den Transport bei Frischhaltung. Frontlader mit 8 gleichmäßig angeordneten Einschubschienen geeignet zum Transport von Tablett oder Behältern in GASTRONORM. Ausgestattet mit digitalem Thermostat, programmierbar.



Koala 150 Koala 150 V

Geräumige transportable Kühleinheit für den Transport bei Frischhaltung mit maximaler Flexibilität. Als Frontlader mit Adapter für GN, EN und 600x400 mm ausrüstbar. Als Toplader auch für lose Ware verwendbar; bei Türöffnung kein Herausfallen der Kälte. Ausgestattet mit digitalem Thermostat, programmierbar.



Koala 500/1100

Mit 500/1100 Liter Kapazität ist diese transportable Kühlzelle für den Transport sehr großer Mengen frischzuhaltender Produkte vorgesehen. Ausgestattet mit einem programmierbaren Kühlaggregat NO FROST für maximale Sicherheit.



Modell	Farbe	Best.-Nr.	Abmaße außen a x b x h (mm)		Abmaße innen a x b x h (mm)	Kapazität l	Gewicht kg	VE
Koala 25	Melange grau-blau	AF069002	410x530x440 (H)		330x270x330 (H)	29	19	1
Koala 70	Melange grau-blau	AF089001	440x760x480 (H)		335x540x380 (H)	68	20	1
Koala 150	Melange grau-blau	A1509006	570x910x725 (H)		430x650x530 (H)	148	32	1
Paar Aufnahmen f. Führungsschienen		Edelstahl	ABA250					1
Paar Führungsschienen für Bleche und Behälter 600x400 mm, Behälter und Tablett - Euronorm / Gastronorm)	Edelstahl	ABA302						1
Wagen Koala 150	Melange grau-blau	THS30006	845x625x210 (H)				7	1
Wagen Koala 150 verzinkt	Stahl verzinkt	AIB003						1
Wagen Koala 150 Edelstahl	Edelstahl	AIA003						1
Koala 150 Toplader	Melange grau-blau	A1509017	845x570x910 (H)		530x430x650 (H)	148	32	1
Wagen Koala 150 Toplader	Stahl verzinkt	AIB002	725x570x150 (H)				11	1
Koala 500 (NO FROST)	Sand	05009002	715x850x1845 (H)		540x660x1370 (H)	500	110	1
Oberer GN-Adapter 5 Schienen	Edelstahl	AAA033						1
Unterer GN-Adapter 5 Schienen	Edelstahl	AAA034						1
Gitterrost für Koala 500	Edelstahl	AEA008						1
Etikettenträger	Aluminium	AME101						1
Koala 1100 (NO FROST)	Sand	11009010	1000x1200x1995 (H)		825x1005x1365 (H)	1000	175	1
Gitterrost für Koala 1100	Edelstahl	AEA006	980x815x16 (H)				6,2	1

Anwendung:

Baustellen (Malinette), Spezialdiäten (Schulen, Heime), Speiseverteilung (Iso-Clochen).

Malinette

Stapelbar und spülmaschinenfest; für den sicheren Transport eines Menüs mit unterschiedlichen Speisetemperaturen.



Single

Für den gleichzeitigen Transport eines Menüs mit unterschiedlichen Speisetemperaturen in Einwegverpackungen 180x180 mm oder GN 1/6.



Isolierte Clochen PT20/30

Für die einfache und individuelle Speiseverteilung mit sehr guter Isolierleistung. Verfügbar in zwei Größen.



Modell	Farbe	Best.-Nr.	Abmaße außen axbxh (mm)	Abmaße innen axbxh (mm)	Kapazität l	Gewicht kg	VE
Malinette	Melange grau-blau Blau Rot	MAL10006 MAL10001 MAL10004	340x340x170 (H)			2,2	1
Platte Frischhaltung + 3°C	Blau	PEM10002	Ø 120 x 18			0,4	1
Platte Wärmeakku	Rot	PEM10001	Ø 120 x 18			0,3	1
Topfbehälter mit Verschluss/Griff	Edelstahl	ACA001	Ø 125 x 69 (H)		0,6	0,48	1
Topfbehälter mit V./G. Melform	Edelstahl	ACA002	Ø 125 x 69 (H)		0,6	0,56	1
Pyrex-Glasschale mit Dichtdeckel	Transparent	ACB001	Ø 120 x 60 (H)		0,55	0,2	1

Single	Melange grau-blau	MAL20001	250x260x266 (H)	185x185x170 (H)	5,8	2,2	1
Nichtisolierter Zusatzbehälter	Melange grau-blau	38510001	250x110x235 (H)	220x80x225 (H)	3,96	0,75	1
Platte isoliert, Warm/Kalt-Trenner	Sand	PEM20003	195x195x15 (H)			0,1	1
Platte Frischhaltung + 3°C	Blau	PEM20002	195x195x15 (H)			0,5	1
Platte Wärmeakku	Rot	PEM20001	195x195x15 (H)			0,4	1

Isolierte Clochen

Unterteil Cloche PT20	Hellblau	32800001	Ø 195 x 55				1
Oberteil Cloche PT20	Hellblau	3ASL0001	Ø 195 x 50				1
Unterteil Cloche PT30	Hellblau	32820001	Ø 280 x 55				1
Oberteil Cloche PT30	Hellblau	3ASN0001	Ø 280 x 50				1

Zubehör für Isolierte Clochen

Schüssel ø 150 mm	Weiß	ACE042	153x63 (H)	(für PT20)			12
Dichtdeckel ø 150 mm	Rot	ADB043	für ACE042				12
Teller tief ø 185 mm	Weiß	ACE020	185x50 (H)	(für PT30)			12
Auflagedeckel ø 185 mm	Weiß	ADB005	für ACE020				12
Teller flach ø 210 mm	Weiß	ACE021	210x25 (H)	(für PT30)			12
Auflagedeckel ø 210 mm	Weiß	ADB001	für ACE021				12
Teller geteilt	Weiß	ACE002V	Ø 260 mm	(für PT30)			12



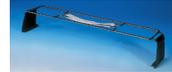
TS50 Combi

Euronorm mit vier Telleraufnahmen für den Transport einer kompletten Mahlzeit geeignet. Auch in der Version für Einwegverpackungen lieferbar.



TS60 Combi

Euronorm mit einem großen Teller 260 mm und drei Aufnahmen für Schüsseln 120 mm Verschluss/Tragegriff optional.



Gastrotherm

Besonders geräumig für eine oder auch zwei komplette Mahlzeiten. Verwendbar mit Einwegverpackungen.



Modell	Farbe	Best.-Nr.	Abmaße außen a x b x h (mm)	Gewicht kg	VE
Tablett isoliert TS50					
TS50 mit Deckel komplett	Grau/Orange	TS540101	530x370x105 (H)	3,0	1
TS50 mit neutraler Zone	Grau	TS520101	530x370x105 (H)	2,4	1
Deckel aus Polycarbonat für neutrale Zone	Transparent	ADA001			1
Steckverschlüsse TS50/60	Edelstahl	ANA003			1 Paar
Etikettenträger	Edelstahl	AMA301			1
Zubehör für TS50					
Teller flach ø 210 mm	Weiß	ACE021	210x35 (H)		12
Teller tief ø 185 mm	Weiß	ACE020	185x50 (H)		12
Schüssel ø 150 mm	Weiß	ACE042	153x63 (H)		12
Schüssel ø 130 mm	Weiß	ACE041	130x55 (H)		12
Ovale Schale ø 155 mm	Weiß	ACE060	155x95x40 (H)		24
Schüssel ø 105 mm	Weiß	ACE040	105x35 (H)		12
Deckel ø 210 mm	Weiß	ADB001	(für ACE021)		12
Deckel ø 185 mm	Weiß	ADB005	(für ACE020)		12
Dichtdeckel ø 150 mm	Rot	ADB043	(für ACE042)		12
Dichtdeckel ø 130 mm	Rot	ADB042	(für ACE041)		12
(Komplettes System TS50, mit Deckel kompl.: TS540101+ANA003+ACE021+ACE042+ACE041+ACE060+ADB001+ADB043+ADB042)					
Tablett isoliert TS60					
TS60 mit Deckel	Grau/Orange	TS610101	530x370x105 (H)	2,7	1
Verschluss mit Tragegriff für TS60	Edelstahl	PAFT9001			1
Steckverschlüsse TS50/60	Edelstahl	ANA003			1 Paar
Teller geteilt ø 260 mm	Weiß	ACE002V	Ø 260 mm		1
Schüssel ø 120 mm	Weiß	ACE043	Ø 120 mm		1
Auflagedeckel m. Dichtung ø 260	Weiß	ADB010	Ø 260 mm		1
Dichtdeckel ø 120	Transparent	ADB041	Ø 120 mm		1
Silikondichtdeckel ø 120	Transparent	ADB042	Ø 120 mm		1
(Komplettes System TS60: TS610101+PAFT9001+ACE002V+3Stk.ACE043+ADB010+3Stk. ADB041)					
Wagen für den Transport von Tablett TS50 und TS60					
Wagen 12 Plätze	Edelstahl	3748A	500x600x1890 (H)		1
Wagen 24 Plätze	Edelstahl	3751A	900x600x1890 (H)		1

Thermocart

Thermoisolierter Wagen für Euronorm oder mit Adapter auch für Gastronorm einsetzbar. Für den gleichzeitigen Transport von kalten und warmen Speisen empfehlen wir den Einsatz von Thermoclochen im Inneren des Wagens.



System P.F.S.

Beheizte thermoisolierte Tablettts im elektrifizierten Wagen für Cook & Serve.



Modell	Farbe	Best.-Nr.	Abmaße außen axb x h (mm)		Kapazität l	Gewicht kg	VE
Thermocart Körper	melange	THRI0013	650x1300x926 (H)		12 Tablettts	44	1
Basis 4 Räder	melange	THRO0007	650x1300x196 (H)			6	1
Basis 6 Räder	melange	THRO0007	650x1300x196 (H)			8	1
Edelstahladapter	2 Stk. pro Cart	AAA001	370x530x730 (H)		6 x 1/1GN (100 H)	3,7	1
Wagen PFS 20	Edelstahl	3740A0005	1080x775x1700 (H)		20 Tablettts	120	1
Wagen PFS 26	Edelstahl	3740A0005	1500x775x1470 (H)		26 Tablettts	150	1
Wagen PFS 32	Edelstahl	3740A0005	1500x775x1700 (H)		32 Tablettts	175	1
Option mit Batterie						30	1
TS60 beheizbar	orange/grau	TS610102	530x370x105 (H)			2,9	1

Ihr Vertriebspartner:

gerwin
Hotel- und Gaststättenbedarf
www.gerwin-gastrotechnik.de

Bersenbrücker Straße 103
D-49594 Althausen
Telefon: (0 54 64) 16 26
Telefax: (0 54 64) 22 22
info@gerwin-gastrotechnik.de