

Technische Daten.



2 Böden, Thekenaufsatz, 600

2 Böden – Thekenaufsatz

MODELL	400	600	1000
MODELLTYP	GERADE	GERADE	GERADE
HÖHE	884 mm	884 mm	884 mm
BREITE	356 mm	556 mm	975 mm
TIEFE	660 mm	660 mm	660 mm
GEWICHT	72 kg	88 kg	106 kg

ELEKTRISCHE DATEN

400/600/1000 – 13 A einphasig

3 Böden

MODELL	400	600	1000	400	600	1000
MODELLTYP	GEWÖLBT	GEWÖLBT	GEWÖLBT	GERADE	GERADE	GERADE
HÖHE	1520 mm	1520 mm	1520 mm	1520 mm	1520 mm	1520 mm
BREITE	356 mm*	556 mm	975 mm	356 mm*	556 mm	975 mm
TIEFE	830 mm	830 mm	830 mm	855 mm	855 mm	855 mm
GEWICHT	132 kg	145 kg	234 kg	136 kg	148 kg	237 kg

ELEKTRISCHE DATEN

400/600 – 13 A einphasig

1000 – 32 A einphasig oder 16 A dreiphasig



3 Böden, gerade, 600

4 Böden

MODELL	400	600	1000	400	600	1000
MODELLTYP	GEWÖLBT	GEWÖLBT	GEWÖLBT	GERADE	GERADE	GERADE
HÖHE	1865 mm	1865 mm	1865 mm	1865 mm	1865 mm	1865 mm
BREITE	356 mm*	556 mm	975 mm	356 mm*	556 mm	975 mm
TIEFE	865 mm	865 mm	865 mm	855 mm	855 mm	855 mm
GEWICHT	156 kg	217 kg	320 kg	159 kg	196 kg	323 kg

ELEKTRISCHE DATEN

400/600 – 13 A einphasig oder 16 A dreiphasig

1000 – 32 A einphasig oder 16 A dreiphasig



4 Böden, gerade, 600

Unser beliebtestes Gerät

Dank seiner extremen Vielseitigkeit und der Stromversorgung über eine normale Haushaltssteckdose erfreut sich das Gerät mit 4 Böden größter Beliebtheit bei mittelgroßen Verkaufsstellen von Speisen zum Mitnehmen. Es fügt sich in verschiedenste Standorte und neben Kühlschränkeinheiten nahtlos ein und die 4 Böden ermöglichen eine gleichmäßige Aufteilung der Produkte für alle Tagesmahlzeiten.



5 Böden, gerade, 1000

5 Böden

MODELL	600	1000	600	1000
MODELLTYP	GEWÖLBT	GEWÖLBT	GERADE	GERADE
HÖHE	1970 mm	1970 mm	1970 mm	1970 mm
BREITEN	556 mm	975 mm	556 mm	975 mm
TIEFE	873 mm	873 mm	855 mm	855 mm
GEWICHT	220 kg	340 kg	223 kg	343 kg

ELEKTRISCHE DATEN

600 – 16 A einphasig oder 16 A dreiphasig

1000 – 32 A einphasig oder 16 A dreiphasig



3 Böden, gewölbt, 400

4 Böden, gewölbt, 600

5 Böden, gewölbt, 1000

Es gibt keine Einheitsgröße für alle

... und das wissen wird. Daher ist Flexeserve Zone® in einer Reihe von Größen und Formen erhältlich. Sie können das Gerät auswählen, das am besten zu Ihrem Geschäft, Ihren Räumlichkeiten und Ihrer Produktauswahl passt. Dabei kann es sich um ein Bodenstandgerät handeln, das sich im Verkaufsraum neben Ihren Kühlschränken einfügt und ein breites Sortiment herzhafter Mahlzeiten enthält, oder um ein kleineres Gerät zum Aufstellen auf der Theke für Feingebäck.

Merkmale wie die Befüllung in zwei Lagen bieten Ihnen eine relativ zur Gerätegröße große Kapazität für Ihre Produkte. Und da Flexeserve Zone® in jeder Zone eine gleichmäßige Temperatur erzeugt, leidet die Qualität der Lebensmittel unter keinen Umständen.

* Gesamtbreite 450 mm mit seitlich ausgestellten Stabilisierungswinkeln, die an den Rollen befestigt sind und nach dem Aufstellen entfernt werden können.

Alle Produktspezifikationen und -daten können ohne Ankündigung geändert werden, um Zuverlässigkeit, Funktion, Gestaltung oder andere Eigenschaften zu verbessern. Zweck dieser Informationsbroschüre ist es, eine angemessene Beschreibung der Produkte, Verfahren und Fähigkeiten zu geben. Alle Rechte vorbehalten.