



**1. PROFESSIONAL KITCHEN WORKTABLES**  
TABLES DE TRAVAIL PROFESSIONNELLES / ARBEITSTISCHE FÜR GROSSKÜCHEN

**2. STANDS AND OTHER TABLES**  
AUTRES PLANS DE TRAVAIL ET CHÂSSIS / UNTERGESTELLE UND ANDERE ARBEITSTISCHE

**3. DISHWASHING EQUIPMENT**  
ENVIRONNEMENT LAVERIE / ZU- UND ABLAUFTISCHE UND SORTIERTISCHE

**4. SHELVES AND CUPBOARDS**  
ÉTAGÈRES ET ARMOIRES / REGAL- UND SCHRANKSYSTEME

**5. TROLLEYS**  
CHARIOTS / WAGEN

**6. EXHAUST HOODS**  
HOTTES ASPIRANTES / DUNSTABZUGSHAUBEN

**7. BAR EQUIPMENT**  
ÉQUIPEMENT DE BAR / BARAUSSTATTUNG

**8. SERVING LINE SYSTEMS**  
SYSTÈMES DE LIGNE DE SELF / SPEISENAUSGABESYSTEME

**9. COOLING COUNTERS AND HEATED EQUIPMENT**  
TABLES RÉFRIGÉRÉES ET MEUBLES CHAUFFANTS / KÜHLTISCHE UND WARMGERÄTE

**10. MODULAR TABLES**  
TABLES MODULAIRES / MODULARE TISCHE

**PRICE LIST 2022**

TARIFS 2022 / PREISLISTE 2022



**Novameta** is the largest and most advanced manufacturer of stainless steel commercial kitchen equipment in Baltic and Scandinavian countries. Extensive 20-year experience, attention to details along with an innovative mindset are the key factors which have enabled **Novameta** to establish trust in 21 markets.

A wide range of hot, cold and neutral standard equipment, precisely engineered and crafted non-standard products combined with a short, typically 2-4 week lead time is what makes us stand out of the crowd. What is more, our experienced team is all set to provide professional support and technical advice, enabling our clients to turn their ideas to tailor made turnkey solutions.

All of our products are marketed through a professional network of distributors. We are proud to provide an all-round assistance to our dealers, helping them to excel in the things they do best - planning, taking care of supply, installation and service to fulfil the needs of catering, bakery and retail industries.

Our main objectives are to maintain solid positions in Europe through sustaining partnership relationships with our clients, whilst at the same time expanding into new markets worldwide. Experienced and ambitious sales team, application of up-to-date 3D CAD software in our in-house design department, employment of latest production technologies and LEAN as well as TOC, have determined the rapid expansion of our sales markets and therefore the consequent quick growth of the company.

Currently, over 200 employees work in the enterprise and the production area covers 17000 m<sup>2</sup>. **Novameta** manufactures over 200 different items every day, more than 1500 projects yearly!

**Novameta** est le principal fabricant d'équipements de cuisine professionnels en acier inoxydable dans les pays baltes et en Scandinavie et le plus pointu. Ses 20 années d'expérience, son souci du détail et son esprit d'innovation ont permis à **Novameta** d'établir une relation de confiance sur 21 marchés différents.

Notre large gamme d'équipements standard chauffants, réfrigérants et thermiquement neutres, nos produits personnalisés et élaborés soigneusement ainsi que nos délais de livraison réduits, généralement de 2 à 4 semaines, font toute la différence. Notre équipe de professionnels vous propose également une assistance et un support technique professionnels qui permettent à nos clients de transformer leurs idées en solutions sur mesure et clés en main.

Tous nos produits sont commercialisés par un réseau de distributeurs professionnels. Nous sommes fiers de fournir une assistance complète à nos distributeurs, en les aidant à exceller dans ce qu'ils font de mieux : la planification, l'approvisionnement, l'installation et le service pour répondre aux besoins de la restauration, de la boulangerie et du commerce de détail.

Nous avons pour principale ambition de maintenir une forte présence en Europe grâce au renforcement de nos relations de partenariat avec nos clients, et de nous ouvrir à de nouveaux marchés mondiaux. Une équipe de vente expérimentée et ambitieuse, l'utilisation d'un logiciel de CAD 3D sophistiqué au sein de notre bureau d'études interne, l'utilisation des dernières technologies de production et une gestion de la qualité LEAN aussi bien que la théorie des contraintes (T.O.C.) ont contribué au développement rapide des ventes et à l'expansion de notre entreprise.

Actuellement, plus de 200 employés travaillent dans l'entreprise, le site de production occupant une surface de 17 000 m<sup>2</sup>. **Novameta** fabrique plus de 200 articles différents chaque jour, ce qui représente plus de 1 500 projets par an !

**Novameta** ist der größte und modernste Hersteller von Edelstahlausstattungen für Profiküchen in baltischen und skandinavischen Staaten. Unsere umfangreiche Erfahrung über bereits 20 Jahre und unsere Liebe fürs Detail sind zusammen mit der innovativen Grundhaltung unseres Unternehmens die Schlüsselfaktoren für das Vertrauen, das **Novameta** in 21 Märkten aufbauen konnte.

Mit unserer riesigen Bandbreite an standardmäßigen Wärm-, Kühl-, Neutralgeräten sowie unseren mit Präzision entwickelten und speziell hergestellten Produkten in Verbindung mit kurzen, meist zwischen zwei und vier Wochen dauernden Lieferzeiten heben wir uns von der Masse ab. Und darüber hinaus steht Ihnen unser erfahrenes Team mit professionellem Support und technischem Rat zur Seite, sodass Sie Ihre Ideen in maßgeschneiderte und schlüsselfertige Lösungen umsetzen können.

Alle unsere Produkte werden über ein professionelles Händlernetzwerk vertrieben. Wir sind stolz, behaupten zu können, dass wir unsere Fachhändler bestmöglich unterstützen, sodass sie sich auf die Dinge konzentrieren können, die sie am besten können - Planung, Lieferung, Montage und Service für die Catering- und Backbranche sowie für den Einzelhandel.

Eines unserer wichtigsten Ziele ist es, unsere hervorragende Position in Europa zu festigen, was wir durch langfristige partnerschaftliche Beziehungen zu unseren Kunden erreichen. Gleichzeitig expandieren wir auch auf neuen globalen Märkten. Ein erfahrenes und ehrgeiziges Vertriebsteam, der Einsatz von modernster 3D-CAD-Software durch unsere interne Konstruktionsabteilung, die Anwendung aktueller Produktionstechnologien sowie ein LEAN sowie Engpassstheorie (TOC) führten zu einer schnellen Expansion unserer Vertriebsmärkte und dem daraus resultierenden schnellen Wachstum des Unternehmens.

Aktuell beschäftigt das Unternehmen mehr als 200 Mitarbeiter und wir produzieren auf einer Fläche von 17000 m<sup>2</sup>. **Novameta** stellt täglich mehr als 200 verschiedene Artikel her und arbeitet jährlich an mehr als 1500 neuen Projekten!



















**Novameta Headquarters**











Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Lithuania

+ 370 37 30 23 30

novameta@novameta.lt

www.novameta.lt

	<b>FP0-0100</b> 1½ SECTION COOLING COUNTER ..... 9.6 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 1½ SECTION KÜHLTISCH, 1½ ABTEILE
	<b>FP0-0200</b> 2½ SECTION COOLING COUNTER ..... 9.8 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 2½ SECTIONS KÜHLTISCH, 2½ ABTEILE
	<b>FP0-0300</b> 3½ SECTION COOLING COUNTER ..... 9.10 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 3½ SECTIONS KÜHLTISCH, 3½ ABTEILE
	<b>FP0-0400</b> 4½ SECTION COOLING COUNTER ..... 9.12 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 4½ SECTIONS KÜHLTISCH, 4½ ABTEILE
	<b>FPR-0100</b> 1½ SECTION HEIGHT ADJUSTABLE COOLING COUNTER ..... 9.14 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 1½ SECTION À HAUTEUR RÉGLABLE KÜHLTISCH, 1½ ABTEILE, HÖHENVERSTELLBAR
	<b>FPR-0200</b> 2½ SECTION HEIGHT ADJUSTABLE COOLING COUNTER ..... 9.16 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 2½ SECTIONS À HAUTEUR RÉGLABLE KÜHLTISCH, 2½ ABTEILE, HÖHENVERSTELLBAR
	<b>FPR-0300</b> 3½ SECTION HEIGHT ADJUSTABLE COOLING COUNTER ..... 9.18 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 3½ SECTIONS À HAUTEUR RÉGLABLE KÜHLTISCH, 3½ ABTEILE, HÖHENVERSTELLBAR
	<b>FPR-0400</b> 4½ SECTION HEIGHT ADJUSTABLE COOLING COUNTER ..... 9.20 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 4½ SECTIONS À HAUTEUR RÉGLABLE KÜHLTISCH, 4½ ABTEILE, HÖHENVERSTELLBAR
	<b>FS0-E100</b> 1½ SECTION SALADETTE COUNTER ..... 9.22 SALADETTE DE 1½ SECTION SALADETTE, 1½ ABTEILE
	<b>FS0-E200</b> 2½ SECTION SALADETTE COUNTER ..... 9.24 SALADETTE DE 2½ SECTIONS SALADETTE, 2½ ABTEILE
	<b>FS0-E300</b> 3½ SECTION SALADETTE COUNTER ..... 9.26 SALADETTE DE 3½ SECTIONS SALADETTE, 3½ ABTEILE
	<b>FS0-E400</b> 4½ SECTION SALADETTE COUNTER ..... 9.28 SALADETTE DE 4½ SECTIONS SALADETTE, 4½ ABTEILE
	<b>FM0-0100</b> 1½ SECTION COOLING COUNTER WITH GRANITE TABLE TOP ..... 9.30 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 1½ SECTION AVEC PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT KÜHLTISCH, 1½ ABTEILE, MIT GRANIT-TISCHPLATTE
	<b>FM0-0200</b> 2½ SECTION COOLING COUNTER WITH GRANITE TABLE TOP ..... 9.32 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 2½ SECTIONS AVEC PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT KÜHLTISCH, 2½ ABTEILE, MIT GRANIT-TISCHPLATTE
	<b>FM0-0300</b> 3½ SECTION COOLING COUNTER WITH GRANITE TABLE TOP ..... 9.34 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 3½ SECTIONS AVEC PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT KÜHLTISCH, 3½ ABTEILE, MIT GRANIT-TISCHPLATTE
	<b>FM0-0400</b> 4½ SECTION COOLING COUNTER WITH GRANITE TABLE TOP ..... 9.36 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 4½ SECTIONS AVEC PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT KÜHLTISCH, 4½ ABTEILE, MIT GRANIT-TISCHPLATTE

	<b>FP0-0020</b> LOW COOLING COUNTER ..... 9.38 UNTERBAUKÜHLTISCH
	<b>Z-FPS-0000</b> LOW COOLING COUNTER WITH NEUTRAL DRAWER ..... 9.40 TABLE RÉFRIGÉRÉE BASSE AVEC TIROIR NEUTRE UNTERBAUKÜHLTISCH MIT NEUTRALER SCHUBLADE
	<b>FP0-E010</b> COOLING COUNTER FOR BEER BOXES ..... 9.42 TABLE RÉFRIGÉRÉE POUR CAISSES DE BIÈRE KÜHLTISCH FÜR BIERKASTEN
	<b>FP0-E000</b> COOLING COUNTER FOR BAKING TRAYS ..... 9.44 TABLE RÉFRIGÉRÉE POUR PLATEAUX DE CUISSON KÜHLTISCH FÜR BACKBLECHE
	<b>WP0-NLU</b> HEATED CUPBOARD WITH SLIDING DOORS ..... 9.46 ARMOIRE CHAUFFANTE À PORTES COULISSANTES WARMESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN
	<b>Z-WM2-NLU</b> HEATED CUPBOARD WITH BAIN MARIE ..... 9.48 ARMOIRE CHAUFFANTE AVEC BAIN MARIE WARMESCHRANK MIT BAIN-MARIE
	<b>FV0-0000</b> REFRIGERATED COUNTERTOP DISPLAY ..... 9.50 PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRE KÜHLTISCH-AUFSATZ
	<b>LPK1</b> SINGLE HEATED SHELF ..... 9.52 ÉTAGÈRE CHAUFFANTE UN NIVEAU WÄRMEBRÜCKE, 1-ETAGIG
	<b>LPK2</b> HEATED SHELF WITH NEUTRAL SHELF ..... 9.54 ÉTAGÈRE CHAUFFANTE AVEC ÉTAGÈRE NEUTRE WÄRMEBRÜCKE MIT NEUTRALEM REGAL
	<b>LPK22</b> DOUBLE HEATED SHELF ..... 9.56 ÉTAGÈRE CHAUFFANTE DEUX NIVEAUX WÄRMEBRÜCKE 2-ETAGIG
	<b>TECHNICAL SPECIFICATIONS</b> ..... 9.58 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN
	<b>ADDITIONAL ACCESSORIES</b> ..... 9.66 ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES ZUBEHÖR
	<b>REFERENCES AND EXAMPLES OF CUSTOMISED EQUIPMENT</b> ..... 9.74 RÉFÉRENCES ET EXEMPLES D'ÉQUIPEMENTS SUR MESURE REFERENZEN UND BEISPIELE FÜR INDIVIDUELLE AUSSTATTUNG

L 940 mm

B 700 mm

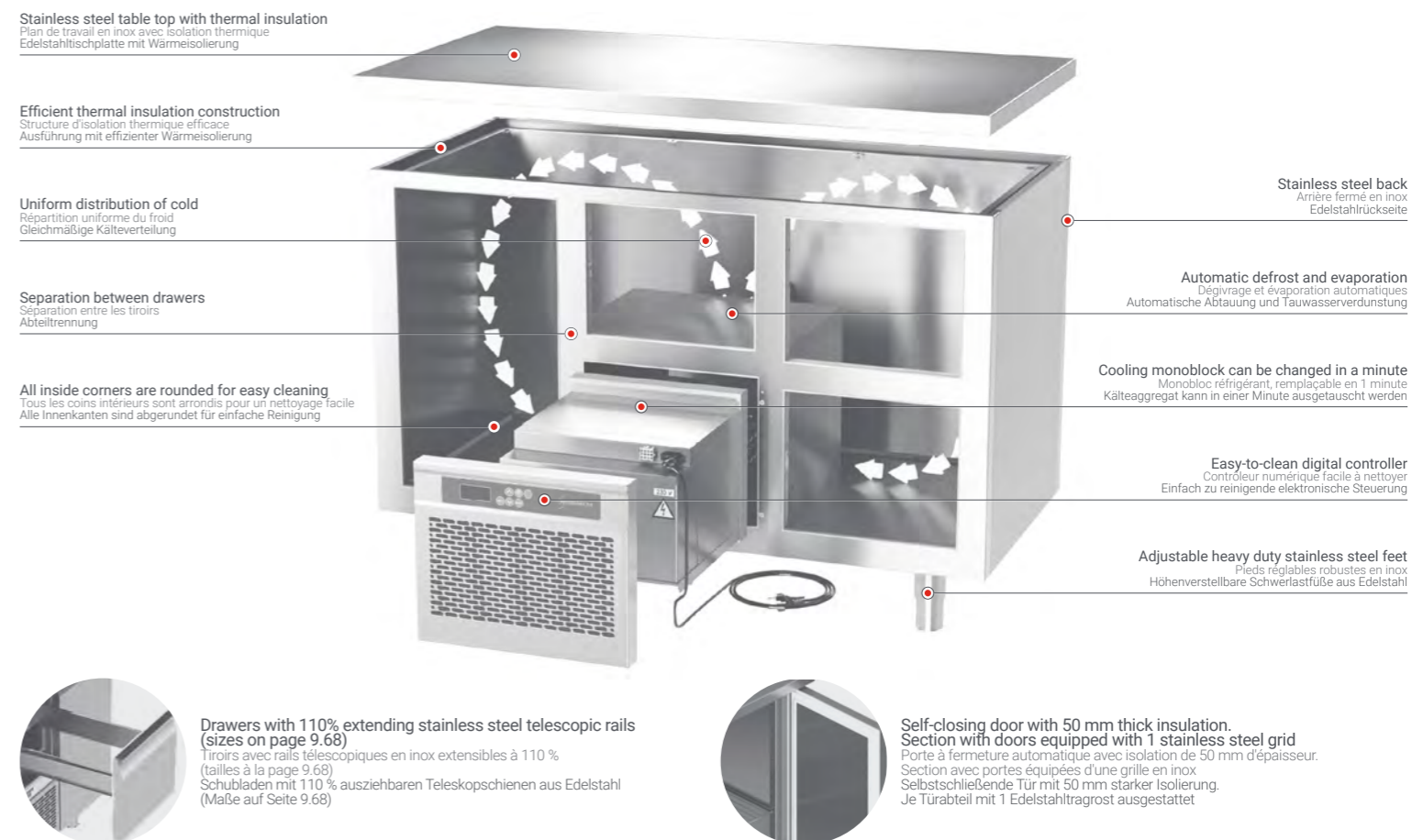
H 900 mm

i Page | Page | Seite 9.58

\* Class A applicable only to temperature range of -5 ... +8 °C  
\* Classe A applicable pour les tables réfrigérées de la température -5 ... +8 °C  
\* Klasse A gültig nur im Temperaturbereich von -5 ... +8 °C

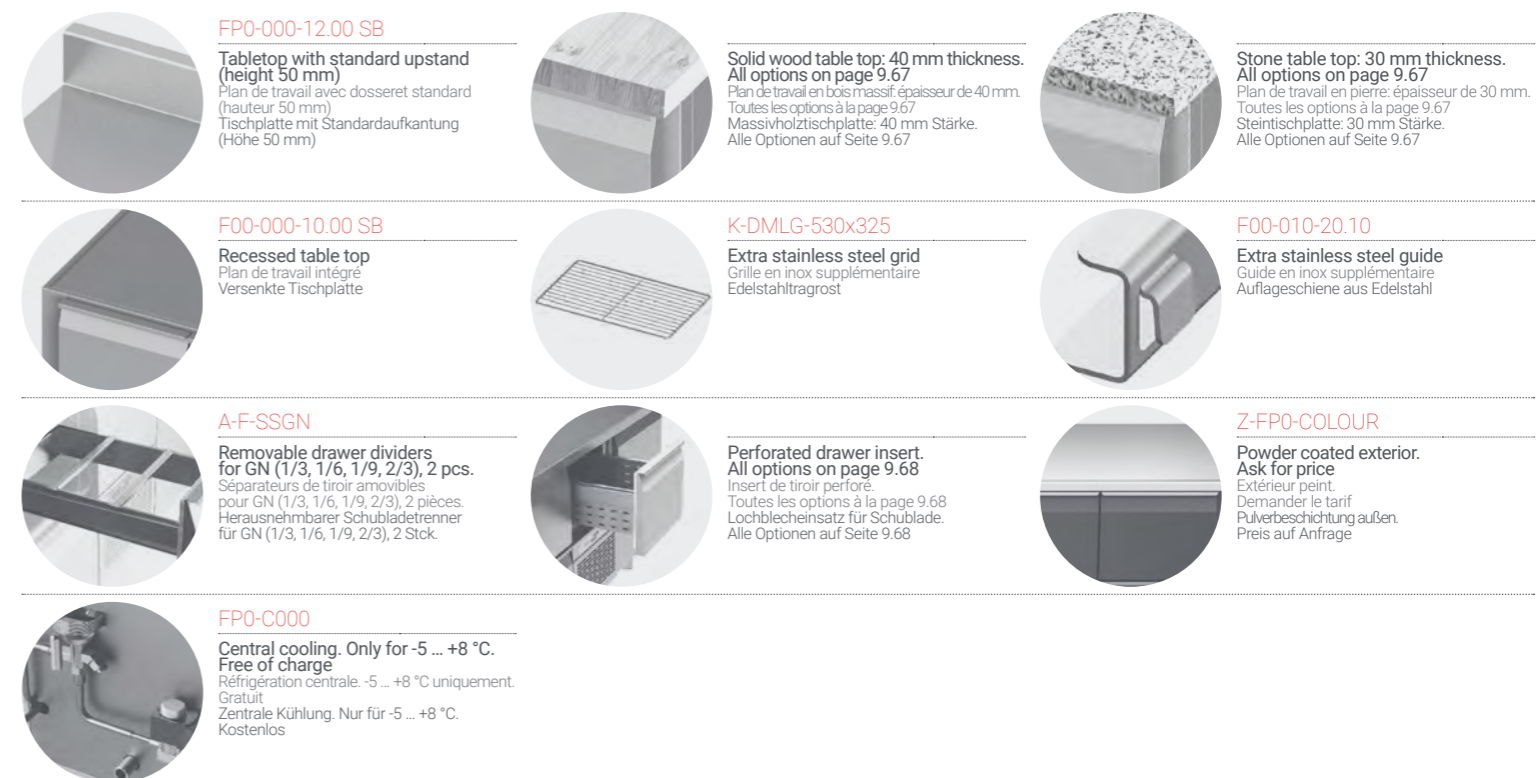


Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



B 700 mm	Volume Volume   Volumen	🔥	⚡	🔌	Layout Disposition   Anordnung
FP0-E101-94/70/90	232 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-N101-94/70/90	232 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
FP0-E111-94/70/90	232 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-N111-94/70/90	232 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
FP0-E121-94/70/90	232 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-N121-94/70/90	232 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



L 1300 mm

B 700 mm

H 900 mm

i Page | Page | Seite 9.58

\* Class A applicable only to temperature range of -5 ... +8 °C  
\* Classe A applicable pour les tables réfrigérées de la température -5 ... +8 °C  
\* Klasse A gültig nur im Temperaturbereich von -5 ... +8 °C



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung

**Stainless steel table top with thermal insulation**  
Plan de travail en inox avec isolation thermique  
Edelstahl Tischplatte mit Wärmeisolierung

**Efficient thermal insulation construction**  
Structure d'isolation thermique efficace  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung

**Uniform distribution of cold**  
Répartition uniforme du froid  
Gleichmäßige Kälteverteilung

**Separation between drawers**  
Séparation entre les tiroirs  
Abteiltrennung

**All inside corners are rounded for easy cleaning**  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung

**Stainless steel back**  
Arrière fermée en inox  
Edelstahlrückseite

**Automatic defrost and evaporation**  
Dégivrage et évaporation automatiques  
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

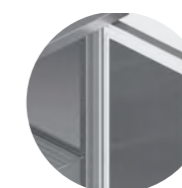
**Cooling monoblock can be changed in a minute**  
Monobloc réfrigérant, remplaçable en 1 minute  
Kälteaggregat kann in einer Minute ausgetauscht werden

**Easy-to-clean digital controller**  
Contrôleur numérique facile à nettoyer  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung

**Adjustable heavy duty stainless steel feet**  
Pieds réglables robustes en inox  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl



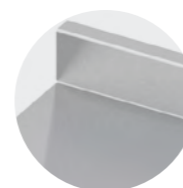
**Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails**  
(sizes on page 9.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %  
(tailles à la page 9.68)  
Schubladen mit 110% ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl  
(Maße auf Seite 9.68)



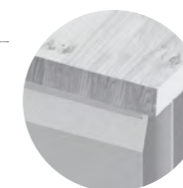
**Self-closing door with 50 mm thick insulation.**  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur.  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung.  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet

B 700 mm	Volume Volume   Volumen	🔥	⚡	🔌	Layout Disposition   Anordnung
FP0-E202-130/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-N202-130/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
FP0-E212-130/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-N212-130/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
FP0-E222-130/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-N222-130/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
FP0-E230-130/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-N230-130/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
FP0-E231-130/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-N231-130/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
FP0-E240-130/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-N240-130/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
FP0-E241-130/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-N241-130/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	

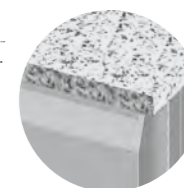
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**FP0-000-12.00 SB**  
**Tabletop with standard upstand**  
(height 50 mm)  
Plan de travail avec dossier standard  
(hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung  
(Höhe 50 mm)



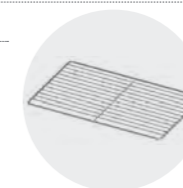
**Solid wood table top: 40 mm thickness.**  
All options on page 9.67  
Plan de travail en bois massif: épaisseur de 40 mm.  
Toutes les options à la page 9.67  
Massivholztischplatte: 40 mm Stärke.  
Alle Optionen auf Seite 9.67



**Stone table top: 30 mm thickness.**  
All options on page 9.67  
Plan de travail en pierre: épaisseur de 30 mm.  
Toutes les options à la page 9.67  
Steintischplatte: 30 mm Stärke.  
Alle Optionen auf Seite 9.67



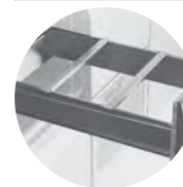
**F00-000-10.00 SB**  
**Recessed table top**  
Plan de travail intégré  
Versenkte Tischplatte



**K-DMLG-530x325**  
**Extra stainless steel grid**  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



**F00-010-20.10**  
**Extra stainless steel guide**  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



**A-F-SSGN**  
**Removable drawer dividers**  
for GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Séparateurs de tiroir amovibles  
pour GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces.  
Herausnehmbare Schubladentrenner  
für GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stück



**Perforated drawer insert.**  
All options on page 9.68  
Insert de tiroir perforé.  
Toutes les options à la page 9.68  
Lochblechensatz für Schublade.  
Alle Optionen auf Seite 9.68



**Z-FP0-COLOUR**  
**Powder coated exterior.**  
Ask for price  
Extérieur peint.  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen.  
Preis auf Anfrage



**FP0-C000**  
**Central cooling. Only for -5 ... +8 °C.**  
Free of charge  
Réfrigération centrale. -5 ... +8 °C uniquement.  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für -5 ... +8 °C.  
Kostenlos

L 1720 mm

B 700 mm

H 900 mm

i Page | Page | Seite 9.58



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung

**Stainless steel table top with thermal insulation**  
Plan de travail en inox avec isolation thermique  
Edelstahltschplatte mit Wärmeisolierung

**Efficient thermal insulation construction**  
Structure d'isolation thermique efficace  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung

**Uniform distribution of cold**  
Répartition uniforme du froid  
Gleichmäßige Kälteverteilung

**Separation between drawers**  
Séparation entre les tiroirs  
Abteiltrennung

**All inside corners are rounded for easy cleaning**  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung

**Stainless steel back**  
Arrière fermée en inox  
Edelstahlrückseite

**Automatic defrost and evaporation**  
Dégivrage et évaporation automatiques  
Automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung

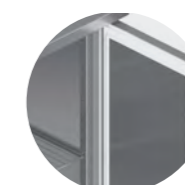
**Cooling monoblock can be changed in a minute**  
Monobloc réfrigérant, remplaçable en 1 minute  
Kälteaggregat kann in einer Minute ausgetauscht werden

**Easy-to-clean digital controller**  
Contrôleur numérique facile à nettoyer  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung

**Adjustable heavy duty stainless steel feet**  
Pieds réglables robustes en inox  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl



**Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails**  
(sizes on page 9.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %  
(tailles à la page 9.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl  
(Maße auf Seite 9.68)



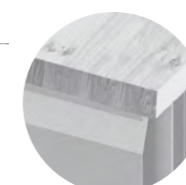
**Self-closing door with 50 mm thick insulation.**  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur.  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung.  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet

B 700 mm	Volume Volume   Volumen	Temp	Layout Disposition   Anordnung
FP0-E303-172/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W
FP0-E313-172/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W
FP0-E323-172/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W
FP0-E332-172/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W
FP0-E335-172/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W
FP0-E342-172/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W
FP0-E345-172/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W

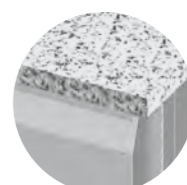
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**FP0-000-12.00 SB**  
**Tabletop with standard upstand**  
(height 50 mm)  
Plan de travail avec dossier standard  
(hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung  
(Höhe 50 mm)



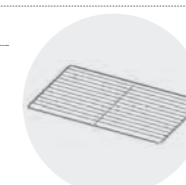
**Solid wood table top: 40 mm thickness.**  
All options on page 9.67  
Plan de travail en bois massif: épaisseur de 40 mm.  
Toutes les options à la page 9.67  
Massivholztischplatte: 40 mm Stärke.  
Alle Optionen auf Seite 9.67



**Stone table top: 30 mm thickness.**  
All options on page 9.67  
Plan de travail en pierre: épaisseur de 30 mm.  
Toutes les options à la page 9.67  
Steintischplatte: 30 mm Stärke.  
Alle Optionen auf Seite 9.67



**F00-000-10.00 SB**  
**Recessed table top**  
Plan de travail intégré  
Versenkte Tischplatte



**K-DMLG-530x325**  
**Extra stainless steel grid**  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



**F00-010-20.10**  
**Extra stainless steel guide**  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



**A-F-SSGN**  
**Removable drawer dividers**  
for GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Séparateurs de tiroir amovibles  
pour GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces.  
Herausnehmbarer Schubladentrenner  
für GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stück



**Perforated drawer insert.**  
All options on page 9.68  
Insert de tiroir perforé.  
Toutes les options à la page 9.68  
Lochblechensatz für Schublade.  
Alle Optionen auf Seite 9.68



**Z-FP0-COLOUR**  
**Powder coated exterior.**  
Ask for price  
Extérieur peint.  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen.  
Preis auf Anfrage



**FP0-C000**  
**Central cooling. Only for -5 ... +8 °C.**  
Free of charge  
Réfrigération centrale. -5 ... +8 °C uniquement.  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für -5 ... +8 °C.  
Kostenlos

More accessories on pages 9.67. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 9.74 - 9.75  
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 9.67. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 9.74 - 9.75  
Weiteres Zubehör auf Seite 9.67. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 9.74 - 9.75

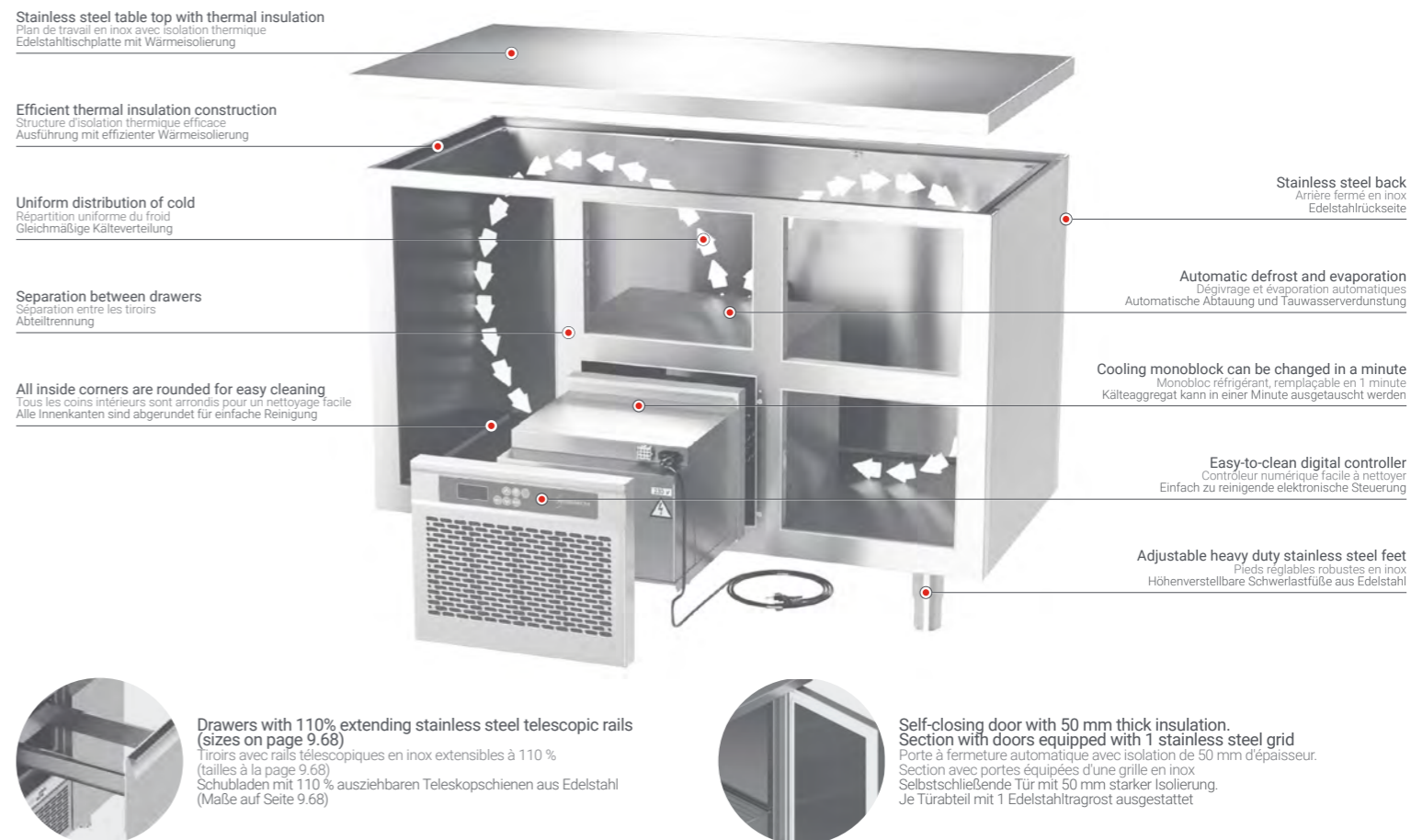
L 2130 mm

B 700 mm

H 900 mm

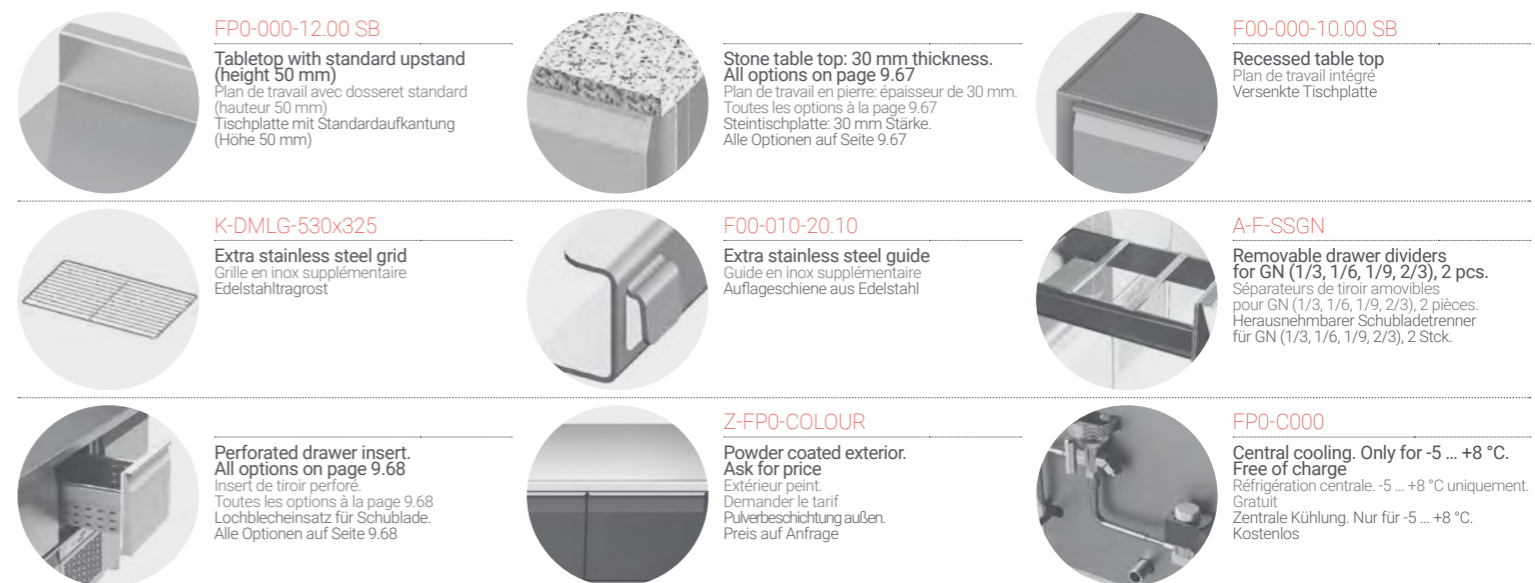
ⓘ Page | Page | Seite 9.58

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



B 700 mm	Volume Volume   Volumen	🔥	⚡	🔌	Layout Disposition   Anordnung
FP0-E404-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-E414-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-E424-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-E433-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-E434-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-E436-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-E437-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-E438-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-E439-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-E443-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-E444-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-E446-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-E447-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-E448-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FP0-E449-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**L** 1140 mm

**B** 700 mm

**H** 800 - 1000 mm

 Page | Page | Seite **9.59**

\* Class A applicable only to temperature range of -5 ... +8 °C  
 \* Classe A applicable pour les tables réfrigérées de la température -5 ... +8 °C  
 \* Klasse A gültig nur im Temperaturbereich von -5 ... +8 °C



**800 - 1000 mm**

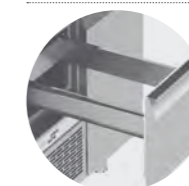
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Adjustable height (800 - 1000 mm)  
 Hauteur réglable (800 - 1 000 mm)  
 Höhenverstellbar (800-1000 mm)



Easy service. Cooling monoblock can be changed in a minute  
 Entretien facile. Le monobloc réfrigérant facile à remplacer en 1 minute  
 Einfache Wartung. Kälteaggregat kann in einer Minute ausgetauscht werden



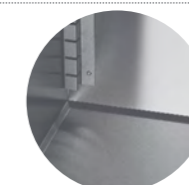
Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 9.68)  
 Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 9.68)  
 Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 9.68)



Self-closing door with 50 mm thick insulation. Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
 Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
 Section avec portes équipées d'une grille en inox  
 Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung. Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



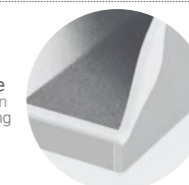
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
 Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
 Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige




All inside corners are rounded for easy cleaning  
 Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
 Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
 Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
 Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



Efficient thermal insulation, low energy consumption  
 Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
 Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen				Layout Disposition   Anordnung
FPR-E101-114/70/90	232 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-N101-114/70/90	232 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
FPR-E111-114/70/90	232 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-N111-114/70/90	232 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
FPR-E121-114/70/90	232 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-N121-114/70/90	232 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	



**L** 1500 mm

**B** 700 mm

**H** 800 - 1000 mm

**i** Page | Page | Seite **9.59**

\* Class A applicable only to temperature range of -5 ... +8 °C  
\* Classe A applicable pour les tables réfrigérées de la température -5 ... +8 °C  
\* Klasse A gültig nur im Temperaturbereich von -5 ... +8 °C



**800 - 1000 mm**

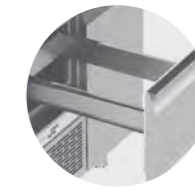
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



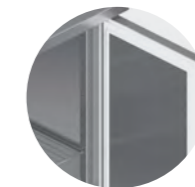
Adjustable height (800 - 1000 mm)  
Hauteur réglable (800 - 1 000 mm)  
Höhenverstellbar (800-1000 mm)



Easy service. Cooling monoblock can be changed in a minute  
Entretien facile. Le monobloc réfrigérant facile à remplacer en 1 minute  
Einfache Wartung. Kälteaggregat kann in einer Minute ausgetauscht werden



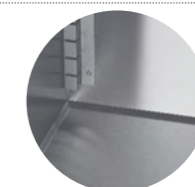
Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 9.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 9.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 9.68)



Self-closing door with 50 mm thick insulation. Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung. Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



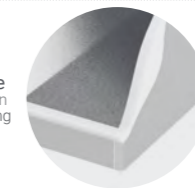
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



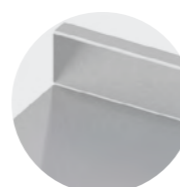
Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatique de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	Temp	Class	Power	Layout Disposition   Anordnung
FPR-E202-150/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-N202-150/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
FPR-E212-150/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-N212-150/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
FPR-E222-150/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-N222-150/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
FPR-E230-150/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-N230-150/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
FPR-E231-150/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-N231-150/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
FPR-E240-150/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-N240-150/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
FPR-E241-150/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-N241-150/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	

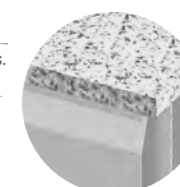
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**FP0-000-12.00 SB**  
Tabletop with standard upstand (height 50 mm)  
Plan de travail avec dossier standard (hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung (Höhe 50 mm)



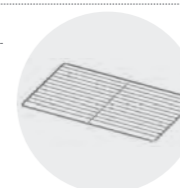
**Solid wood table top: 40 mm thickness.**  
All options on page 9.67  
Plan de travail en bois massif: épaisseur de 40 mm.  
Toutes les options à la page 9.67  
Massivholztischplatte: 40 mm Stärke.  
Alle Optionen auf Seite 9.67



**Stone table top: 30 mm thickness.**  
All options on page 9.67  
Plan de travail en pierre: épaisseur de 30 mm.  
Toutes les options à la page 9.67  
Steintischplatte: 30 mm Stärke.  
Alle Optionen auf Seite 9.67



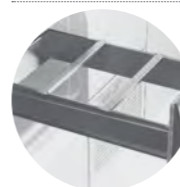
**F00-000-10.00 SB**  
Recessed table top  
Plan de travail intégré  
Versenkte Tischplatte



**K-DMLG-530x325**  
Extra stainless steel grid  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



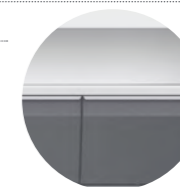
**F00-010-20.10**  
Extra stainless steel guide  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



**A-F-SSGN**  
Removable drawer dividers for GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces.  
Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stück



**Perforated drawer insert.**  
All options on page 9.68  
Insert de tiroir perforé.  
Toutes les options à la page 9.68  
Lochblechensatz für Schublade.  
Alle Optionen auf Seite 9.68



**Z-FP0-COLOUR**  
Powder coated exterior.  
Ask for price  
Extérieur peint.  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen.  
Preis auf Anfrage



**Z-FP0-C000**  
Central cooling. Only for -5 ... +8 °C.  
Ask for price  
Réfrigération centrale. -5 ... +8 °C uniquement.  
Demander le tarif  
Zentrale Kühlung. Nur zwischen -5 ... +8 °C.  
Preis auf Anfrage

L 1920 mm

B 700 mm

H 800 - 1000 mm

i Page | Page | Seite 9.59



800 - 1000 mm

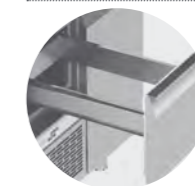
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



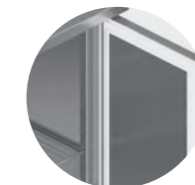
Adjustable height (800 - 1000 mm)  
Hauteur réglable (800 - 1 000 mm)  
Höhenverstellbar (800-1000 mm)



Easy service. Cooling monoblock can be changed in a minute  
Entretien facile. Le monobloc réfrigérant facile à remplacer en 1 minute  
Einfache Wartung. Kälteaggregat kann in einer Minute ausgetauscht werden



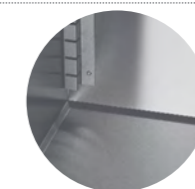
Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 9.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 9.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 9.68)



Self-closing door with 50 mm thick insulation.  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung.  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



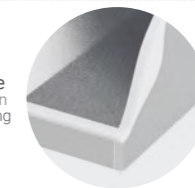
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung

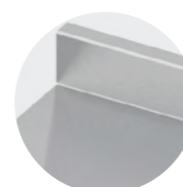


Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

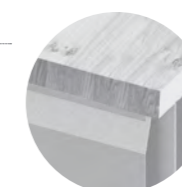


Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

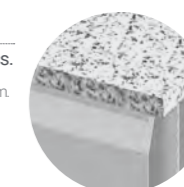
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



FP0-000-12.00 SB  
Tabletop with standard upstand (height 50 mm)  
Plan de travail avec dossier standard (hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung (Höhe 50 mm)



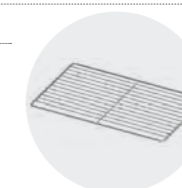
Solid wood table top: 40 mm thickness.  
All options on page 9.67  
Plan de travail en bois massif: épaisseur de 40 mm.  
Toutes les options à la page 9.67  
Massivholztischplatte: 40 mm Stärke.  
Alle Optionen auf Seite 9.67



Stone table top: 30 mm thickness.  
All options on page 9.67  
Plan de travail en pierre: épaisseur de 30 mm.  
Toutes les options à la page 9.67  
Steintischplatte: 30 mm Stärke.  
Alle Optionen auf Seite 9.67



F00-000-10.00 SB  
Recessed table top  
Plan de travail intégré  
Versenkte Tischplatte



K-DMLG-530x325  
Extra stainless steel grid  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



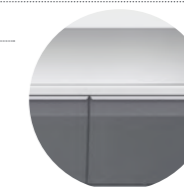
F00-010-20.10  
Extra stainless steel guide  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



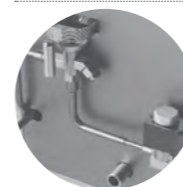
A-F-SSGN  
Removable drawer dividers for GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces.  
Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stück



Perforated drawer insert.  
All options on page 9.68  
Insert de tiroir perforé.  
Toutes les options à la page 9.68  
Lochblechensatz für Schublade.  
Alle Optionen auf Seite 9.68



Z-FP0-COLOUR  
Powder coated exterior.  
Ask for price  
Extérieur peint.  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen.  
Preis auf Anfrage



Z-FP0-C000  
Central cooling. Only for -5 ... +8 °C.  
Ask for price  
Réfrigération centrale. -5 ... +8 °C uniquement.  
Demander le tarif  
Zentrale Kühlung. Nur zwischen -5 ... +8 °C.  
Preis auf Anfrage

B 700 mm	Volume Volume   Volumen	🔥	⚡	🔌	Layout Disposition   Anordnung
FPR-E303-192/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E313-192/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E323-192/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E332-192/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E335-192/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E342-192/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E345-192/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	

**L** 2330 mm      **B** 700 mm      **H** 800 - 1000 mm      **i** Page | Page | Seite 9.59



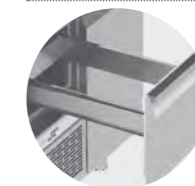
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



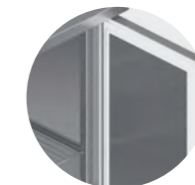
Adjustable height (800 - 1000 mm)  
Hauteur réglable (800 - 1 000 mm)  
Höhenverstellbar (800-1000 mm)



Easy service. Cooling monoblock can be changed in a minute  
Entretien facile. Le monobloc réfrigérant facile à remplacer en 1 minute  
Einfache Wartung. Kälteaggregat kann in einer Minute ausgetauscht werden



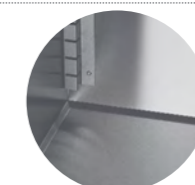
Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 9.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 9.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 9.68)



Self-closing door with 50 mm thick insulation. Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung. Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



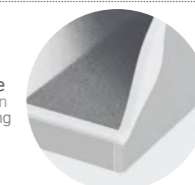
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung

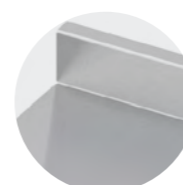


Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

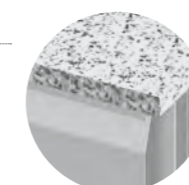


Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



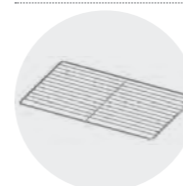
FP0-000-12.00 SB  
Tabletop with standard upstand (height 50 mm)  
Plan de travail avec dossier standard (hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung (Höhe 50 mm)



Stone table top: 30 mm thickness. All options on page 9.67  
Plan de travail en pierre: épaisseur de 30 mm. Toutes les options à la page 9.67  
Steintischplatte: 30 mm Stärke. Alle Optionen auf Seite 9.67



F00-000-10.00 SB  
Recessed table top  
Plan de travail intégré  
Versenkte Tischplatte



K-DMLG-530x325  
Extra stainless steel grid  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



F00-010-20.10  
Extra stainless steel guide  
Guide en inox supplémentaire  
Aufgangeschiene aus Edelstahl



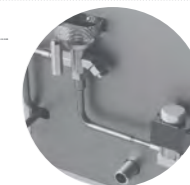
A-F-SSGN  
Removable drawer dividers for GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces.  
Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stück



Perforated drawer insert. All options on page 9.68  
Insert de tiroir perforé. Toutes les options à la page 9.68  
Lochblechensatz für Schublade. Alle Optionen auf Seite 9.68



Z-FP0-COLOUR  
Powder coated exterior. Ask for price  
Extérieur peint. Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen. Preis auf Anfrage



Z-FP0-C000  
Central cooling. Only for -5 ... +8 °C. Ask for price  
Réfrigération centrale. -5 ... +8 °C uniquement. Demander le tarif  
Zentrale Kühlung. Nur zwischen -5 ... +8 °C. Preis auf Anfrage

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	🔥	⚡	🌊	Layout Disposition   Anordnung
FPR-E404-233/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E414-233/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E424-233/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E433-233/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E434-233/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E436-233/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E437-233/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E438-233/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E439-233/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E443-233/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E444-233/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E446-233/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E447-233/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E448-233/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FPR-E449-233/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	

**i** More accessories on pages 9.67. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 9.74 - 9.75  
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 9.67. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 9.74 - 9.75  
Weiteres Zubehör auf Seite 9.67. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 9.74 - 9.75

**L** 940 mm **B** 700 mm **H** 900 mm **I** 120 mm

**i** Page | Page | Seite 9.60



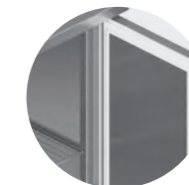
Designed for GN 1/3 or 1/6 containers  
Conçu pour les bacs GN 1/3 ou 1/6  
Geeignet für GN-1/3- oder GN-1/6-Behälter



Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 9.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 9.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 9.68)



Self-closing door with 50 mm thick insulation.  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung.  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



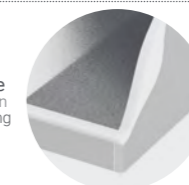
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



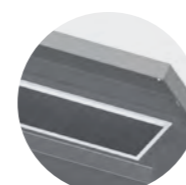
Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



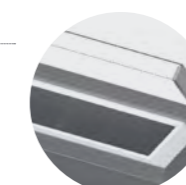
Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	GN	°C	kg	W	Layout Disposition   Anordnung
FS0-E101-94/70/90	232 l	5 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E111-94/70/90	232 l	5 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E121-94/70/90	232 l	5 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	

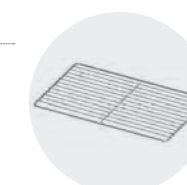
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



FS0-000-12.60 SB  
Stainless steel lid  
Couvercle en inox  
Edelstahldeckel



FS0-000-12.70 SB  
Acrylic glass lid  
Couvercle en verre acrylique  
Acrylglasdeckel



K-DMLG-530x325  
Extra stainless steel grid  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



F00-010-20.10  
Extra stainless steel guide  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



A-F-SSGN  
Removable drawer dividers for GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces.  
Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck.



Perforated drawer insert.  
All options on page 9.68  
Insert de tiroir perforé.  
Toutes les options à la page 9.68  
Lochblechensatz für Schublade.  
Alle Optionen auf Seite 9.68



Z-FS0-COLOUR  
Powder coated exterior.  
Ask for price  
Extérieur peint.  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen.  
Preis auf Anfrage



FS0-C000  
Central cooling. Only for -5 ... +8 °C.  
Free of charge  
Réfrigération centrale. -5 ... +8 °C uniquement.  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für -5 ... +8 °C.  
Kostenlos

**L** 1300 mm **B** 700 mm **H** 900 mm **↑** 120 mm

**i** Page | Page | Seite 9.60



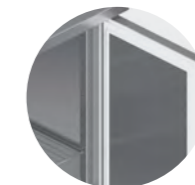
Designed for GN 1/3 or 1/6 containers  
Conçu pour les bacs GN 1/3 ou 1/6  
Geeignet für GN-1/3- oder GN-1/6-Behälter



Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



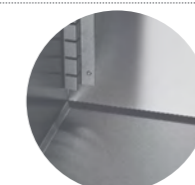
Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 9.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 9.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 9.68)



Self-closing door with 50 mm thick insulation.  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung.  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



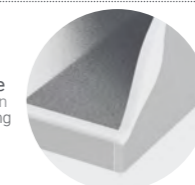
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



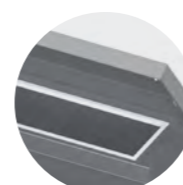
Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



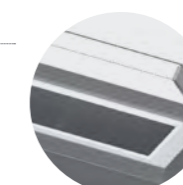
Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	GN	°C	kg	W	Layout Disposition   Anordnung
FS0-E202-130/70/90	361 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E212-130/70/90	361 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E222-130/70/90	361 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E230-130/70/90	361 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E231-130/70/90	361 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E240-130/70/90	361 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E241-130/70/90	361 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	

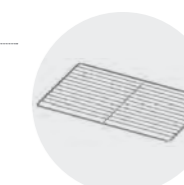
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



FS0-000-12.60 SB  
Stainless steel lid  
Couvercle en inox  
Edelstahldeckel



FS0-000-12.70 SB  
Acrylic glass lid  
Couvercle en verre acrylique  
Acrylglasdeckel



K-DMLG-530x325  
Extra stainless steel grid  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



F00-010-20.10  
Extra stainless steel guide  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



A-F-SSGN  
Removable drawer dividers  
for GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Séparateurs de tiroir amovibles  
pour GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces.  
Herausnehmbare Schubladentrenner  
für GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck.



Perforated drawer insert.  
All options on page 9.68  
Insert de tiroir perforé.  
Toutes les options à la page 9.68  
Lochblechensatz für Schublade.  
Alle Optionen auf Seite 9.68



Z-FS0-COLOUR  
Powder coated exterior.  
Ask for price  
Extérieur peint.  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen.  
Preis auf Anfrage



FS0-C000  
Central cooling. Only for -5 ... +8 °C.  
Free of charge  
Réfrigération centrale. -5 ... +8 °C uniquement.  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für -5 ... +8 °C.  
Kostenlos

**L** 1720 mm **B** 700 mm **H** 900 mm **I** 120 mm

**i** Page | Page | Seite 9.60



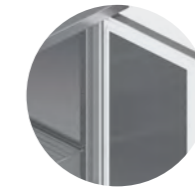
Designed for GN 1/3 or 1/6 containers  
Conçu pour les bacs GN 1/3 ou 1/6  
Geeignet für GN-1/3- oder GN-1/6-Behälter



Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



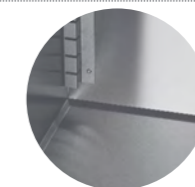
Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 9.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 9.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 9.68)



Self-closing door with 50 mm thick insulation.  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung.  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



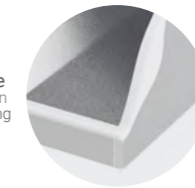
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



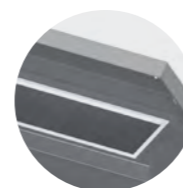
Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



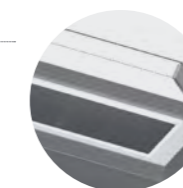
Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	GN	°C	1/3	1/6	Layout Disposition   Anordnung
FS0-E303-172/70/90	508 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E313-172/70/90	508 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E323-172/70/90	508 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E332-172/70/90	508 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E335-172/70/90	508 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E342-172/70/90	508 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E345-172/70/90	508 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	

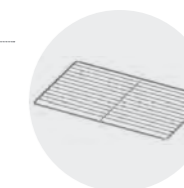
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



FS0-000-12.60 SB  
Stainless steel lid  
Couvercle en inox  
Edelstahldeckel



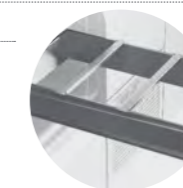
FS0-000-12.70 SB  
Acrylic glass lid  
Couvercle en verre acrylique  
Acrylglasdeckel



K-DMLG-530x325  
Extra stainless steel grid  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



F00-010-20.10  
Extra stainless steel guide  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



A-F-SSGN  
Removable drawer dividers  
for GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Séparateurs de tiroir amovibles  
pour GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces.  
Herausnehmbare Schubladentrenner  
für GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck.



Perforated drawer insert.  
All options on page 9.68  
Insert de tiroir perforé.  
Toutes les options à la page 9.68  
Lochblechensatz für Schublade.  
Alle Optionen auf Seite 9.68



Z-FS0-COLOUR  
Powder coated exterior.  
Ask for price  
Extérieur peint.  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen.  
Preis auf Anfrage



FS0-C000  
Central cooling. Only for -5 ... +8 °C.  
Free of charge  
Réfrigération centrale. -5 ... +8 °C uniquement.  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für -5 ... +8 °C.  
Kostenlos

**L** 2130 mm **B** 700 mm **H** 900 mm **↑** 120 mm

**i** Page | Page | Seite 9.60



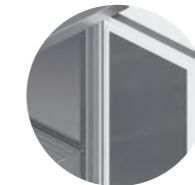
Designed for GN 1/3 or 1/6 containers  
Conçu pour les bacs GN 1/3 ou 1/6  
Geeignet für GN-1/3- oder GN-1/6-Behälter



Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



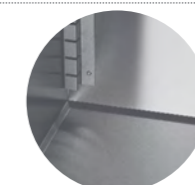
Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 9.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 9.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 9.68)



Self-closing door with 50 mm thick insulation.  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung.  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



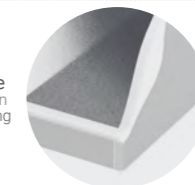
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



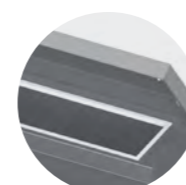
Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



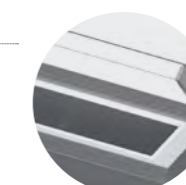
Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

B 700 mm	Volume Volume   Volumen	GN	°C	‰	‰	Layout Disposition   Anordnung
FS0-E404-213/70/90	655 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E414-213/70/90	655 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E424-213/70/90	655 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E433-213/70/90	655 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E434-213/70/90	655 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E436-213/70/90	655 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E437-213/70/90	655 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E438-213/70/90	655 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E439-213/70/90	655 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E443-213/70/90	655 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E444-213/70/90	655 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E446-213/70/90	655 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E447-213/70/90	655 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E448-213/70/90	655 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FS0-E449-213/70/90	655 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	

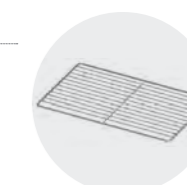
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



FS0-000-12.60 SB  
Stainless steel lid  
Couvercle en inox  
Edelstahldeckel



FS0-000-12.70 SB  
Acrylic glass lid.  
(L ≥ 2000 mm made from 2 parts)  
Couvercle en verre acrylique.  
(L ≥ 2100 mm soit en 2 parties)  
Acrylglasdeckel.  
(2-Teilig wenn L ≥ 2100 mm)



K-DMLG-530x325  
Extra stainless steel grid  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



F00-010-20.10  
Extra stainless steel guide  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



A-F-SSGN  
Removable drawer dividers  
for GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Séparateurs de tiroir amovibles  
pour GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces  
Herausnehmbare Schubladentrenner  
für GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck.



Perforated drawer insert.  
All options on page 9.68  
Insert de tiroir perforé.  
Toutes les options à la page 9.68  
Lochblechensatz für Schublade.  
Alle Optionen auf Seite 9.68



Z-FS0-COLOUR  
Powder coated exterior.  
Ask for price  
Extérieur peint.  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen.  
Preis auf Anfrage

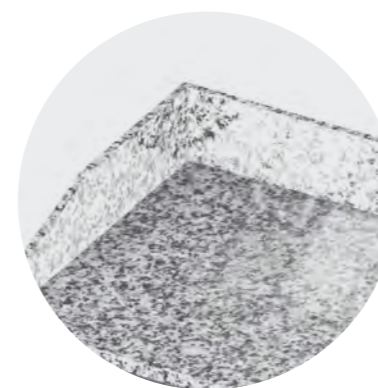


FS0-C000  
Central cooling. Only for -5 ... +8 °C.  
Free of charge  
Réfrigération centrale. -5 ... +8 °C uniquement.  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für -5 ... +8 °C.  
Kostenlos

**L** 940 mm **B** 700 mm **H** 890 mm **↑** 180 mm

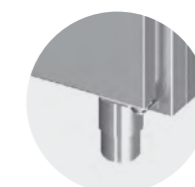
**i** Page | Page | Seite 9.61

\* Class A applicable only to temperature range of -5 ... +8 °C  
\* Classe A applicable pour les tables réfrigérées de la température -5 ... +8 °C  
\* Klasse A gültig nur im Temperaturbereich von -5 ... +8 °C



Granite (G681) table top for refrigerated countertop display  
Plan de travail en granit (G681) pour présentoir réfrigéré  
Granittischplatte (G681) für gekühlte Thekenaufsteller

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



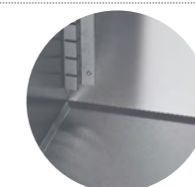
Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 9.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 9.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 9.68)



Self-closing door with 50 mm thick insulation.  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung.  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



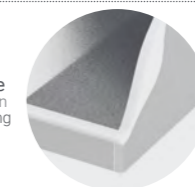
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



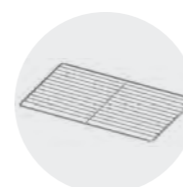
Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



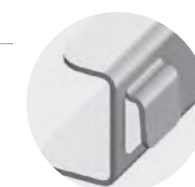
Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	Temp	Power	Layout Disposition   Anordnung
FM0-E101-94/70/90	232 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W	
FM0-N101-94/70/90	232 l	-20 ... -18 °C	4,1 A 542 W	
FM0-E111-94/70/90	232 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W	
FM0-N111-94/70/90	232 l	-20 ... -18 °C	4,1 A 542 W	
FM0-E121-94/70/90	232 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W	
FM0-N121-94/70/90	232 l	-20 ... -18 °C	4,1 A 542 W	

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



K-DMLG-530x325  
Extra stainless steel grid  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



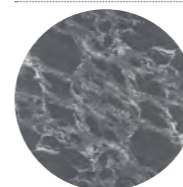
F00-010-20.10  
Extra stainless steel guide  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



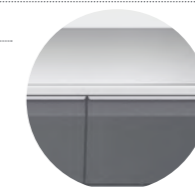
A-F-SSGN  
Removable drawer dividers for GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces.  
Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stück.



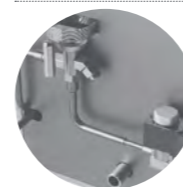
Perforated drawer insert.  
All options on page 9.68  
Insert de tiroir perforé.  
Toutes les options à la page 9.68  
Lochblechensatz für Schublade.  
Alle Optionen auf Seite 9.68



Z-STONE  
Non standard stone table top.  
Ask for price  
Plan de travail en pierre non standard.  
Demander le tarif  
Nicht standardmäßige Steintischplatte.  
Preis auf Anfrage



Z-FM0-COLOUR  
Powder coated exterior.  
Ask for price  
Extérieur peint.  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen.  
Preis auf Anfrage



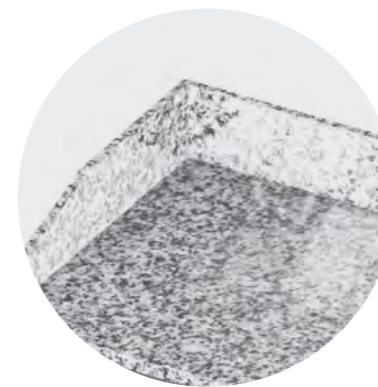
FM0-C000  
Central cooling. Only for -5 ... +8 °C.  
Free of charge  
Réfrigération centrale. -5 ... +8 °C uniquement.  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für -5 ... +8 °C.  
Kostenlos



**L** 1300 mm **B** 700 mm **H** 890 mm **↑** 180 mm

**i** Page | Page | Seite 9.61

\* Class A applicable only to temperature range of -5 ... +8 °C  
 \* Classe A applicable pour les tables réfrigérées de la température -5 ... +8 °C  
 \* Klasse A gültig nur im Temperaturbereich von -5 ... +8 °C



Granite (G681) table top for refrigerated countertop display  
 Plan de travail en granit (G681) pour présentoir réfrigéré  
 Granittischplatte (G681) für gekühlte Thekenaufsteller

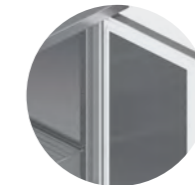
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)  
 Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
 Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



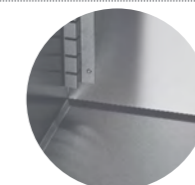
Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 9.68)  
 Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 9.68)  
 Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 9.68)



Self-closing door with 50 mm thick insulation.  
 Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
 Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
 Section avec portes équipées d'une grille en inox  
 Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung.  
 Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



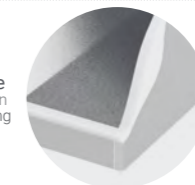
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
 Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
 Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
 Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
 Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



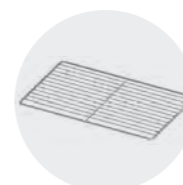
Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
 Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
 Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



Efficient thermal insulation, low energy consumption  
 Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
 Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	Temp	Power	Layout Disposition   Anordnung
FM0-E202-130/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W	
FM0-N202-130/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A 542 W	
FM0-E212-130/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W	
FM0-N212-130/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A 542 W	
FM0-E222-130/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W	
FM0-N222-130/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A 542 W	
FM0-E230-130/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W	
FM0-N230-130/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A 542 W	
FM0-E231-130/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W	
FM0-N231-130/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A 542 W	
FM0-E240-130/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W	
FM0-N240-130/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A 542 W	
FM0-E241-130/70/90	361 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W	
FM0-N241-130/70/90	361 l	-20 ... -18 °C	4,1 A 542 W	

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



K-DMLG-530x325  
 Extra stainless steel grid  
 Grille en inox supplémentaire  
 Edelstahltragrost



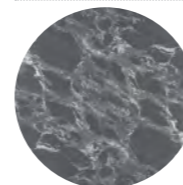
F00-010-20.10  
 Extra stainless steel guide  
 Guide en inox supplémentaire  
 Auflegeschiene aus Edelstahl



A-F-SSGN  
 Removable drawer dividers for GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
 Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces.  
 Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stück.



Perforated drawer insert.  
 All options on page 9.68  
 Insert de tiroir perforé.  
 Toutes les options à la page 9.68  
 Lochblecheinsatz für Schublade.  
 Alle Optionen auf Seite 9.68



Z-STONE  
 Non standard stone table top.  
 Ask for price.  
 Plan de travail en pierre non standard.  
 Demander le tarif  
 Nicht standardmäßige Steintischplatte.  
 Preis auf Anfrage



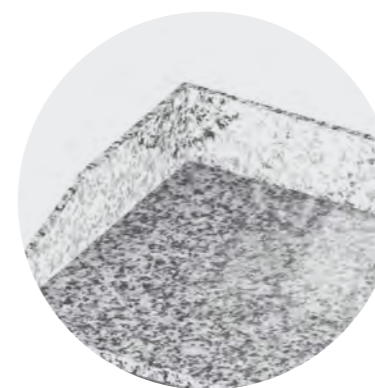
Z-FM0-COLOUR  
 Powder coated exterior.  
 Ask for price  
 Extérieur peint.  
 Demander le tarif  
 Pulverbeschichtung außen.  
 Preis auf Anfrage



FM0-C000  
 Central cooling. Only for -5 ... +8 °C.  
 Free of charge  
 Réfrigération centrale. -5 ... +8 °C uniquement.  
 Gratuit  
 Zentrale Kühlung. Nur für -5 ... +8 °C.  
 Kostenlos

**L** 1720 mm **B** 700 mm **H** 890 mm **I** 180 mm

**i** Page | Page | Seite 9.61



Granite (G681) table top for refrigerated countertop display  
 Plan de travail en granit (G681) pour présentoir réfrigéré  
 Granittischplatte (G681) für gekühlte Thekenaufsteller

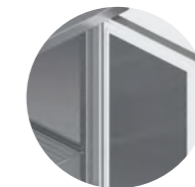
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)  
 Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
 Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



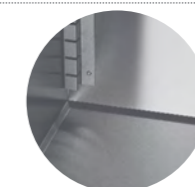
Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 9.68)  
 Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 9.68)  
 Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 9.68)



Self-closing door with 50 mm thick insulation.  
 Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
 Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
 Section avec portes équipées d'une grille en inox  
 Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung.  
 Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



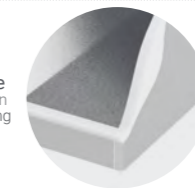
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
 Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
 Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
 Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
 Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



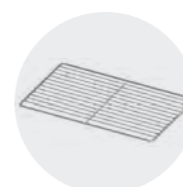
Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
 Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
 Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



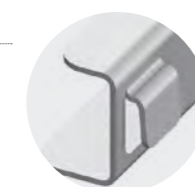
Efficient thermal insulation, low energy consumption  
 Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
 Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	Temp	Layout Disposition   Anordnung
FM0-E303-172/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W
FM0-E313-172/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W
FM0-E323-172/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W
FM0-E332-172/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W
FM0-E335-172/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W
FM0-E342-172/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W
FM0-E345-172/70/90	508 l	-5 ... +8 °C	2,8 A 293 W

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



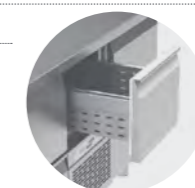
K-DMLG-530x325  
 Extra stainless steel grid  
 Grille en inox supplémentaire  
 Edelstahltragrost



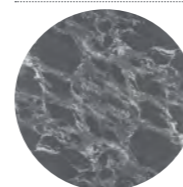
F00-010-20.10  
 Extra stainless steel guide  
 Guide en inox supplémentaire  
 Auflegeschiene aus Edelstahl



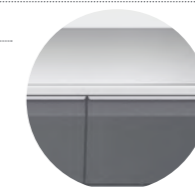
A-F-SSGN  
 Removable drawer dividers for GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
 Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces.  
 Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stück.



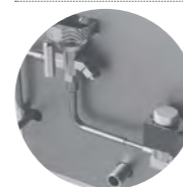
Perforated drawer insert.  
 All options on page 9.68  
 Insert de tiroir perforé.  
 Toutes les options à la page 9.68  
 Lochblecheinsatz für Schublade.  
 Alle Optionen auf Seite 9.68



Z-STONE  
 Non standard stone table top.  
 Ask for price  
 Plan de travail en pierre non standard.  
 Demander le tarif  
 Nicht standardmäßige Steintischplatte.  
 Preis auf Anfrage



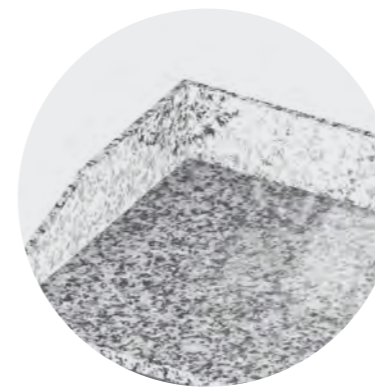
Z-FM0-COLOUR  
 Powder coated exterior.  
 Ask for price  
 Extérieur peint.  
 Demander le tarif  
 Pulverbeschichtung außen.  
 Preis auf Anfrage



FM0-C000  
 Central cooling. Only for -5 ... +8 °C.  
 Free of charge  
 Réfrigération centrale. -5 ... +8 °C uniquement.  
 Gratuit  
 Zentrale Kühlung. Nur für -5 ... +8 °C.  
 Kostenlos

**L** 2130 mm **B** 700 mm **H** 890 mm **I** 180 mm

**i** Page | Page | Seite 9.61



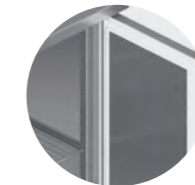
Granite (G681) table top for refrigerated countertop display  
 Plan de travail en granit (G681) pour présentoir réfrigéré  
 Granittischplatte (G681) für gekühlte Thekenaufsteller



Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)  
 Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
 Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



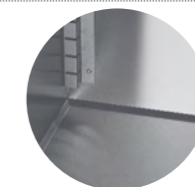
Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 9.68)  
 Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 9.68)  
 Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 9.68)



Self-closing door with 50 mm thick insulation.  
 Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
 Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
 Section avec portes équipées d'une grille en inox  
 Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung.  
 Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



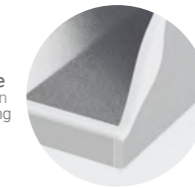
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
 Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
 Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
 Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
 Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



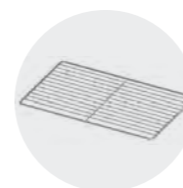
Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
 Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
 Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



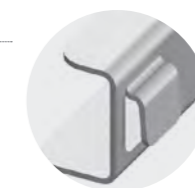
Efficient thermal insulation, low energy consumption  
 Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
 Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	<b>i</b>	<b>A</b>	<b>W</b>	Layout Disposition   Anordnung
FM0-E404-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FM0-E414-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FM0-E424-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FM0-E433-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FM0-E434-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FM0-E436-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FM0-E437-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FM0-E438-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FM0-E439-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FM0-E443-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FM0-E444-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FM0-E446-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FM0-E447-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FM0-E448-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
FM0-E449-213/70/90	655 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	

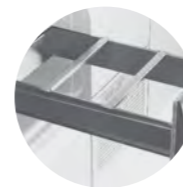
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



K-DMLG-530x325  
 Extra stainless steel grid  
 Grille en inox supplémentaire  
 Edelstahltragrost



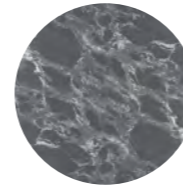
F00-010-20.10  
 Extra stainless steel guide  
 Guide en inox supplémentaire  
 Auflageschiene aus Edelstahl



A-F-SSGN  
 Removable drawer dividers for GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
 Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces.  
 Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/3, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stück.



Perforated drawer insert.  
 All options on page 9.68  
 Insert de tiroir perforé.  
 Toutes les options à la page 9.68  
 Lochblechensatz für Schublade.  
 Alle Optionen auf Seite 9.68



Z-STONE  
 Non standard stone table top.  
 Ask for price  
 Plan de travail en pierre non standard.  
 Demander le tarif  
 Nicht standardmäßige Steintischplatte.  
 Preis auf Anfrage



Z-FM0-COLOUR  
 Powder coated exterior.  
 Ask for price  
 Extérieur peint.  
 Demander le tarif  
 Pulverbeschichtung außen.  
 Preis auf Anfrage



FM0-C000  
 Central cooling. Only for -5 ... +8 °C.  
 Free of charge  
 Réfrigération centrale. -5 ... +8 °C uniquement.  
 Gratuit  
 Zentrale Kühlung. Nur für -5 ... +8 °C.  
 Kostenlos

**i** More accessories on pages 9.67. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 9.74 - 9.75  
 Retrouvez davantage d'accessoires à la page 9.67. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 9.74 - 9.75  
 Weiteres Zubehör auf Seite 9.67. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 9.74 - 9.75

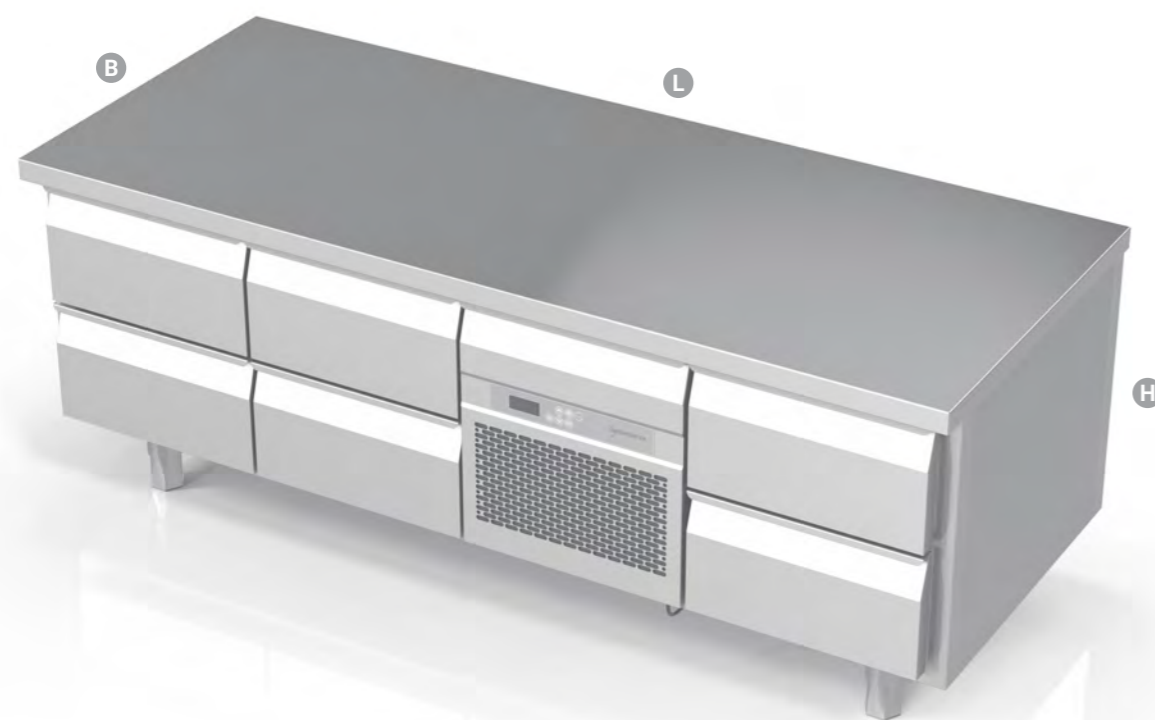
**L** 940 - 2130 mm

**B** 700 mm

**H** 650 mm

**i** Page | Page | Seite 9.62

\* Class A applicable only to temperature range of -5 ... +8 °C  
\* Classe A applicable pour les tables réfrigérées de la température -5 ... +8 °C  
\* Klasse A gültig nur im Temperaturbereich von -5 ... +8 °C



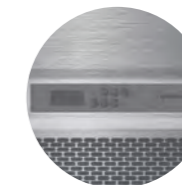
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



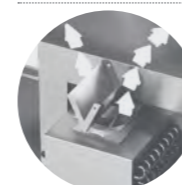
**Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +30/-30)**  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +30/-30 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +30/-30)

**Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (drawers for GN 1/1-150)**  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %  
(tiroirs pour bacs GN 1/1-150)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl  
(Schubladen für GN 1/1-150)

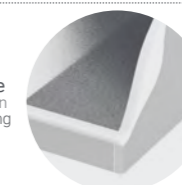
**Designed to support cooking equipment at ergonomically convenient level**  
Conçu pour maintenir l'équipement de cuisson à un niveau ergonomique pratique  
Ausführung mit Arbeitsfläche für Kochgeräte in ergonomischer Arbeitshöhe



**Easy-to-clean digital controller with temperature display**  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige

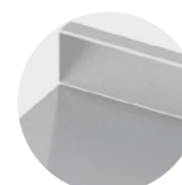


**Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate**  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



**Efficient thermal insulation, low energy consumption**  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**FP0-D00-12.00 SB**  
**Tabletop with standard upstand (height 50 mm)**  
Plan de travail avec dossier standard  
(hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung  
(Höhe 50 mm)



**F00-000-10.00 SB**  
**Recessed table top**  
Plan de travail intégré  
Versenkte Tischplatte



**Z-FP0-COLOUR**  
**Powder coated exterior.**  
Ask for price  
Extérieur peint.  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen.  
Preis auf Anfrage



**FP0-C000**  
**Central cooling. Only for -5 ... +8 °C.**  
Free of charge  
Réfrigération centrale. -5 ... +8 °C uniquement.  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für -5 ... +8 °C.  
Kostenlos

<b>L</b>	<b>B 700 mm</b>	<b>Drawers</b> Tiroirs   Schubladen	<b>Volume</b> Volume   Volumen	<b>Temp</b>	<b>Power</b>	<b>Watt</b>	<b>Layout</b> Disposition   Anordnung
940 mm	FP0-E125-94/70/65	2	129 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
940 mm	FP0-N125-94/70/65	2	129 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
1300 mm	FP0-E226-130/70/65	4	213 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
1300 mm	FP0-N226-130/70/65	4	213 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
1720 mm	FP0-E327-172/70/65	6	308 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
2130 mm	FP0-E428-213/70/65	8	404 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	

**L** 1400 - 2000 mm

**B** 700 mm

**H** 650 mm

**i** Page | Page | Seite 9.62

\* Class A applicable only to temperature range of -5 ... +8 °C  
\* Classe A applicable pour les tables réfrigérées de la température -5 ... +8 °C  
\* Klasse A gültig nur im Temperaturbereich von -5 ... +8 °C



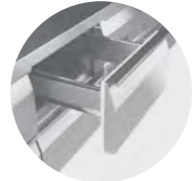
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Designed with extra neutral drawer for storage  
Conçu avec un tiroir de rangement neutre supplémentaire  
Ausführung mit neutraler Zusatzschublade zur Aufbewahrung



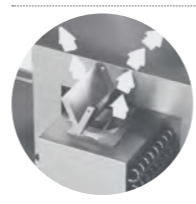
Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +30/-30)  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +30/-30 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +30/-30)



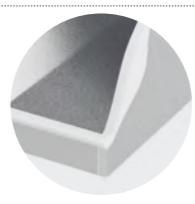
Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (drawers for GN 1/1-150)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tiroirs pour bacs GN 1/1-150)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Schubladen für GN 1/1-150)



Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



FP0-D00-12.00 SB  
Tabletop with standard upstand (height 50 mm)  
Plan de travail avec dossier standard (hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung (Höhe 50 mm)



Z-F00-000-10.00 SB  
Recessed table top.  
Ask for price  
Plan de travail intégré.  
Demander le tarif  
Versenkte Tischplatte.  
Preis auf Anfrage



Z-FP0-COLOUR  
Powder coated exterior.  
Ask for price  
Extérieur peint.  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen.  
Preis auf Anfrage



FP0-C000  
Central cooling. Only for -5 ... +8 °C.  
Free of charge  
Réfrigération centrale. -5 ... +8 °C uniquement.  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für -5 ... +8 °C.  
Kostenlos

<b>L</b>	<b>B</b> 700 mm	<b>Drawers</b> Tiroirs   Schubladen	<b>Volume</b> Volume   Volumen	<b>Temp</b>	<b>Power</b>	<b>W</b>	<b>Layout</b> Disposition   Anordnung
1400 mm	Z-FPS-E125-140/70/65	2+1	129 + 107 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
1400 mm	Z-FPS-N125-140/70/65	2+1	129 + 107 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
1600 mm	Z-FPS-E226-160/70/65	4+1	213 + 66 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
1600 mm	Z-FPS-N226-160/70/65	4+1	213 + 66 l	-20 ... -18 °C	4,1 A	542 W	
2000 mm	Z-FPS-E327-200/70/65	6+1	308 + 60 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	

**L** 1010 - 1960 mm **B** 700 mm **H** 900 mm **i** Page | Page | Seite 9.62



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



**Bottomless drawers designed for beer boxes (420x360x250 mm)**  
Tiroirs sans fond pour caisses de bières (420x360x250 mm)  
Ausführung mit Schubladen ohne Boden für Bierkästen (420x360x250 mm)



**Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)**  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



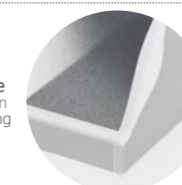
**Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (540x305 mm drawer with bottom over monoblock for storages)**  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %  
( tiroir 540x305 mm avec fond sur monobloc pour plus de rangement )  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl  
(Schublade 540x305 mm mit Zwischenbord über Kalteaggregat zur Aufbewahrung)



**Easy-to-clean digital controller with temperature display**  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige

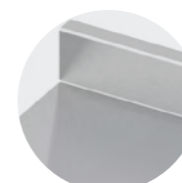


**Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate**  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasser verdunstung

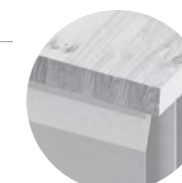


**Efficient thermal insulation, low energy consumption**  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

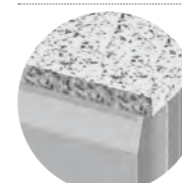
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**FP0-D00-12.00 SB**  
**Tabletop with standard upstand (height 50 mm)**  
Plan de travail avec dossier standard  
(hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung  
(Höhe 50 mm)



**Solid wood table top: 40 mm thickness.**  
All options on page 9.67  
Plan de travail en bois massif: épaisseur de 40 mm.  
Toutes les options à la page 9.67  
Massivholztischplatte: 40 mm Stärke.  
Alle Optionen auf Seite 9.67



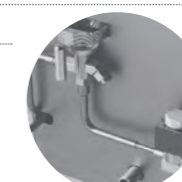
**Stone table top: 30 mm thickness.**  
All options on page 9.67  
Plan de travail en pierre: épaisseur de 30 mm.  
Toutes les options à la page 9.67  
Steintischplatte: 30 mm Stärke.  
Alle Optionen auf Seite 9.67



**F00-D00-10.00 SB**  
**Recessed table top**  
Plan de travail intégré  
Versenkte Tischplatte



**Z-FP0-COLOUR**  
**Powder coated exterior.**  
Ask for price  
Extérieur peint.  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen.  
Preis auf Anfrage



**FP0-C000**  
**Central cooling. Only for -5 ... +8 °C.**  
Free of charge  
Réfrigération centrale: -5 ... +8 °C uniquement.  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für -5 ... +8 °C.  
Kostenlos

<b>L</b>	<b>B</b> 700 mm	<b>Beer drawers</b> Tiroirs à bière   Schubladen	<b>Volume</b> Volume   Volumen	<b>Temp</b>	<b>Power</b>	<b>W</b>	<b>Layout</b> Disposition   Anordnung
1010 mm	FP0-E115-101/70/90	2	300 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
1460 mm	FP0-E216-146/70/90	4	440 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
1960 mm	FP0-E317-196/70/90	6	620 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	

**L** 1010 - 1960 mm    **B** 700 mm    **H** 900 mm

**i** Page | Page | Seite 9.62



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



**Sections with 1 pair of guides designed for baking trays (400x600 mm)**  
Sections avec 1 paire de guides pour plateaux de cuisson (400x600 mm)  
Ausführung mit 1 Paar Auflageschienen für Backbleche je Abteil (400x600 mm)



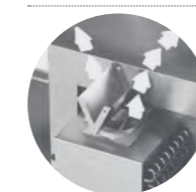
**Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)**  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



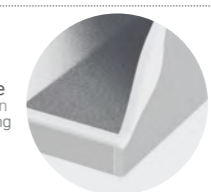
**Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (drawer over monoblock for GN 1/1-200)**  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % ( tiroir sur monobloc pour bacs GN 1/1-200)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Schublade über Kalteaggregat für GN 1/1-200)



**Easy-to-clean digital controller with temperature display**  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



**Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate**  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatique de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasser verdunstung



**Efficient thermal insulation, low energy consumption**  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

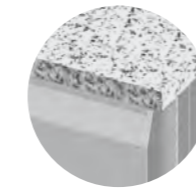
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**FP0-D00-12.00 SB**  
**Tabletop with standard upstand (height 50 mm)**  
Plan de travail avec dossier standard (hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung (Höhe 50 mm)



**Solid wood table top: 40 mm thickness.**  
All options on page 9.67  
Plan de travail en bois massif: épaisseur de 40 mm.  
Toutes les options à la page 9.67  
Massivholztischplatte: 40 mm Stärke.  
Alle Optionen auf Seite 9.67



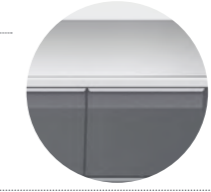
**Stone table top: 30 mm thickness.**  
All options on page 9.67  
Plan de travail en pierre: épaisseur de 30 mm.  
Toutes les options à la page 9.67  
Steintischplatte: 30 mm Stärke.  
Alle Optionen auf Seite 9.67



**F00-D00-10.00 SB**  
**Recessed table top**  
Plan de travail intégré  
Versenkte Tischplatte



**F00-D10-20.10**  
**Extra stainless steel guide**  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



**Z-FPO-COLOUR**  
**Powder coated exterior.**  
Ask for price  
Extérieur peint.  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen.  
Preis auf Anfrage



**FP0-C000**  
**Central cooling. Only for -5 ... +8 °C.**  
Free of charge  
Réfrigération centrale. -5 ... +8 °C uniquement.  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für -5 ... +8 °C.  
Kostenlos

<b>L</b>	<b>B 700 mm</b>	<b>Doors</b> Portes   Türen	<b>Volume</b> Volume   Volumen	<b>Temp</b>	<b>Power</b>	<b>W</b>	<b>Layout</b> Disposition   Anordnung
1010 mm	FP0-E105-101/70/90	1	300 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
1460 mm	FP0-E206-146/70/90	2	440 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	
1960 mm	FP0-E307-196/70/90	3	620 l	-5 ... +8 °C	2,8 A	293 W	

**i** More accessories on pages 9.67. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 9.74 - 9.75  
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 9.67. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 9.74 - 9.75  
Weiteres Zubehör auf Seite 9.67. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 9.74 - 9.75

**L** 800 - 2000 mm      **B** 600 - 700 mm      **H** 900 mm

**i** Page | Page | Seite **9.66**



**Uniform heat distribution efficient thermal insulation**  
Structure d'isolation thermique efficace avec répartition uniforme de la chaleur  
Gleichmäßige Wärmeverteilung und effiziente Wärmeisolierung

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



**Easy-to-clean digital controller with adjustable temperature (+30 ... +85 °C)**  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec température réglable (+30...+85 °C)  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit einstellbarer Temperatur (+30 bis +85 °C)

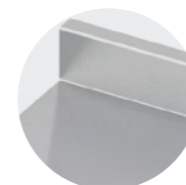


**Equipped with adjustable height shelf**  
Hauteur d'étagère réglable  
Ausstattung mit höhenverstellbarem Zwischenbord



**Max loading 120 kg/shelf (uniform layout)**  
Charge de 120 kg/étagère (disposition uniforme)  
Tragkraft bis zu 120 kg/Boden (bei gleichmäßiger Lastverteilung)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**WPO-000-01.20 SB**

**Tabletop with standard upstand (height 50 mm)**  
Plan de travail avec dossier standard (hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung (Höhe 50 mm)

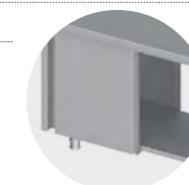


**Stone table top: 30 mm thickness. All options on page 9.67**  
Plan de travail en pierre: épaisseur de 30 mm. Toutes les options à la page 9.67  
Steintischplatte: 30 mm Stärke. Alle Optionen auf Seite 9.67



**Z-WPO-VLU**

**With shutting doors**  
Avec portes battantes  
Mit Flügeltüren



**WPO-NLN**

**With doors on front and back sides**  
Avec portes à l'avant et à l'arrière  
Mit Türen an Vorder- und Rückseite



**W00-000-01.00 SB**

**Recessed table top**  
Plan de travail intégré  
Versenkte Tischplatte



**W00-0L0-02.00 SB**

**Additional shelf**  
Étagère supplémentaire  
Zusätzlicher Zwischenbord



**Z-WPO-COLOUR**

**Powder coated exterior. Non-standard colours may affect price and production time. Ask for price**  
Extérieur peint. Le choix de couleurs non standard peut influencer sur le prix et le délai de production. Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen. Die Auswahl anderer als der Standardfarben kann Preis und Produktionsdauer beeinflussen. Preis auf Anfrage

L	B 600 mm	B 650 mm	B 700 mm	🌡️	📏	🔌
800 mm	WPO-NLU-80/60/90	WPO-NLU-80/65/90	WPO-NLU-80/70/90	+30 ... +85 °C	9,7 A	2200 W
900 mm	WPO-NLU-90/60/90	WPO-NLU-90/65/90	WPO-NLU-90/70/90	+30 ... +85 °C	9,7 A	2200 W
1000 mm	WPO-NLU-100/60/90	WPO-NLU-100/65/90	WPO-NLU-100/70/90	+30 ... +85 °C	9,7 A	2200 W
1100 mm	WPO-NLU-110/60/90	WPO-NLU-110/65/90	WPO-NLU-110/70/90	+30 ... +85 °C	9,7 A	2200 W
1200 mm	WPO-NLU-120/60/90	WPO-NLU-120/65/90	WPO-NLU-120/70/90	+30 ... +85 °C	9,7 A	2200 W
1300 mm	WPO-NLU-130/60/90	WPO-NLU-130/65/90	WPO-NLU-130/70/90	+30 ... +85 °C	9,7 A	2200 W
1400 mm	WPO-NLU-140/60/90	WPO-NLU-140/65/90	WPO-NLU-140/70/90	+30 ... +85 °C	9,7 A	2200 W
1500 mm	WPO-NLU-150/60/90	WPO-NLU-150/65/90	WPO-NLU-150/70/90	+30 ... +85 °C	9,7 A	2200 W
1600 mm	WPO-NLU-160/60/90	WPO-NLU-160/65/90	WPO-NLU-160/70/90	+30 ... +85 °C	9,7 A	2200 W
1700 mm	WPO-NLU-170/60/90	WPO-NLU-170/65/90	WPO-NLU-170/70/90	+30 ... +85 °C	9,7 A	2200 W
1800 mm	WPO-NLU-180/60/90	WPO-NLU-180/65/90	WPO-NLU-180/70/90	+30 ... +85 °C	9,7 A	2200 W
1900 mm	WPO-NLU-190/60/90	WPO-NLU-190/65/90	WPO-NLU-190/70/90	+30 ... +85 °C	9,7 A	2200 W
2000 mm	WPO-NLU-200/60/90	WPO-NLU-200/65/90	WPO-NLU-200/70/90	+30 ... +85 °C	9,7 A	2200 W

**i** More accessories on pages 9.67. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 9.74 - 9.75  
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 9.67. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 9.74 - 9.75  
Weiteres Zubehör auf Seite 9.67. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 9.74 - 9.75





**L** 900 - 1900 mm

**B** 650 mm

**H** 900 mm

**i** Page | Page | Seite **9.65**

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



**Uniform distribution of hot air in heated cupboard**  
Répartition uniforme de la chaleur avec une isolation thermique efficace  
Gleichmäßige Wärmeverteilung und effiziente Wärmeisolierung



**Silicone heating pad for fast warm-up and efficiency**  
Tampon chauffant en silicone pour un échauffement rapide et une efficacité  
Silikon-Heizkissen für schnelles Aufwärmen und Effizienz



**Independent digital thermostatic temperature controllers**  
Régulateurs de température thermostatiques numériques indépendants  
Eigene elektronische thermostatische Temperaturregelung

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**WPO-NLN**  
**With doors on front and back sides**  
Avec les portes à l'avant et à l'arrière  
Mit Türen an beiden Seiten



**Z-WPO-COLOUR**  
**Powder coated exterior. Non-standard colours may affect price and production time**  
Extérieur peint. Le choix de couleurs non standard peut influencer sur le prix et le délai de production  
Pulverbeschichtung. Die Auswahl anderer als der Standardfarben kann Preis und Produktionsdauer beeinflussen



**Z-WPO-VLU**  
**With shutters**  
Avec portes battantes  
Mit Flügeltüren



**A-9-RN100**  
**Set of stainless steel wheels Ø100 mm (4 pcs), 2 pcs with brakes**  
Kit de roues en inox Ø100 mm (4 pièces), 2 pièces avec freins  
Lenkrollen, Edelstahl, Ø100 mm (4 Stck.), 2 Stck. Mit Bremsen



**LPK1, LPK2, LPK22**  
**Heated shelf**  
Étagère chauffante  
Wärme brück

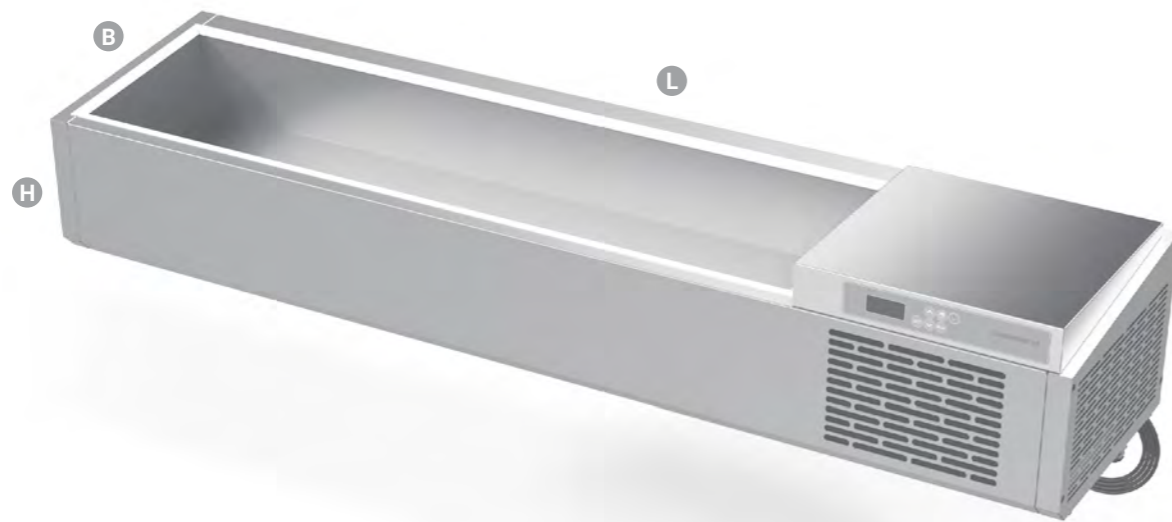
<b>L</b>	<b>B 650 mm</b>	<b>Temp</b>	<b>I, A</b>	<b>P, W</b>	<b>GN 1/1</b>	<b>Shelf Étagère   Brück</b>
900 mm	Z-WM2-NLU-90/65/90	+30...+85 °C	8.8	3500	2	890 mm
1200 mm	Z-WM3-NLU-120/65/90	+30...+85 °C	10.7	4250	3	1190 mm
1600 mm	Z-WM4-NLU-160/65/90	+30...+85 °C	12.5	5000	4	1590 mm
1900 mm	Z-WM5-NLU-190/65/90	+30...+85 °C	12.5	5000	5	1890 mm

**L** 940 - 2130 mm

**B** 400 mm

**H** 306 mm

**i** Page | Page | Seite 9.66



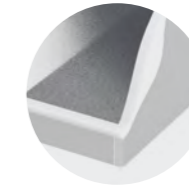
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Designed for GN 1/3 and 2/8 containers  
Conçu pour les bacs GN 1/3 et 2/8  
Geeignet für GN-1/3 oder 2/8-Behälter



Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



FV0-010-70.00 SB  
Stainless steel lid  
Couvercle en inox  
Edelstahldeckel



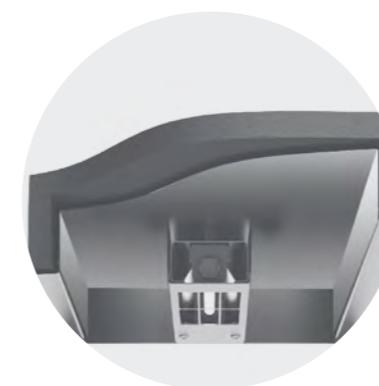
J-BSGS-FV0  
Tempered 8 mm glass sneeze guard  
Protection pare-haleine en verre trempé 8 mm  
Hustenschutz aus 8 mm starkem Sicherheitsglas

<b>L</b>	<b>B 400 mm</b>	<b>GN</b>	<b>°C</b>	<b>A</b>	<b>W</b>
940 mm	FV0-P1000-94/40/31	2 GN 1/3 + 1 GN 2/8	+2 ... +8 °C	1,6 A	370 W
1010 mm	FV0-D1000-101/40/31	3 GN 1/3	+2 ... +8 °C	1,6 A	370 W
1300 mm	FV0-P2000-130/40/31	4 GN 1/3 + 1 GN 2/8	+2 ... +8 °C	1,6 A	370 W
1460 mm	FV0-D2000-146/40/31	4 GN 1/3 + 2 GN 2/8	+2 ... +8 °C	1,6 A	370 W
1720 mm	FV0-P3000-172/40/31	5 GN 1/3 + 3 GN 2/8	+2 ... +8 °C	2,3 A	530 W
1960 mm	FV0-D3000-196/40/31	7 GN 1/3 + 2 GN 2/8	+2 ... +8 °C	2,3 A	530 W
2130 mm	FV0-P4000-213/40/31	8 GN 1/3 + 2 GN 2/8	+2 ... +8 °C	2,3 A	530 W

**L** 1000 - 2000 mm    **B** 300 - 400 mm    **H** 400 mm    **i** Page | Page | Seite **9.66**



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



**Shelf with infrared light bulbs 300 W and thermal insulation**  
Étagère avec ampoules infrarouges 300 W et isolation thermique  
Aufsatzbord mit 300-W-Infrarot-Glühlampen und Wärmeisolierung



**Easy to assemble. Suitable for all kinds of tables**  
Facile à assembler. Convient à tous les types de tables  
Leicht zu montieren. Für alle Tischarten geeignet



**Adjustable temperature up to +60 °C**  
Adjustable temperature up to +60 °C  
Einstellbare Temperatur bis +60 °C



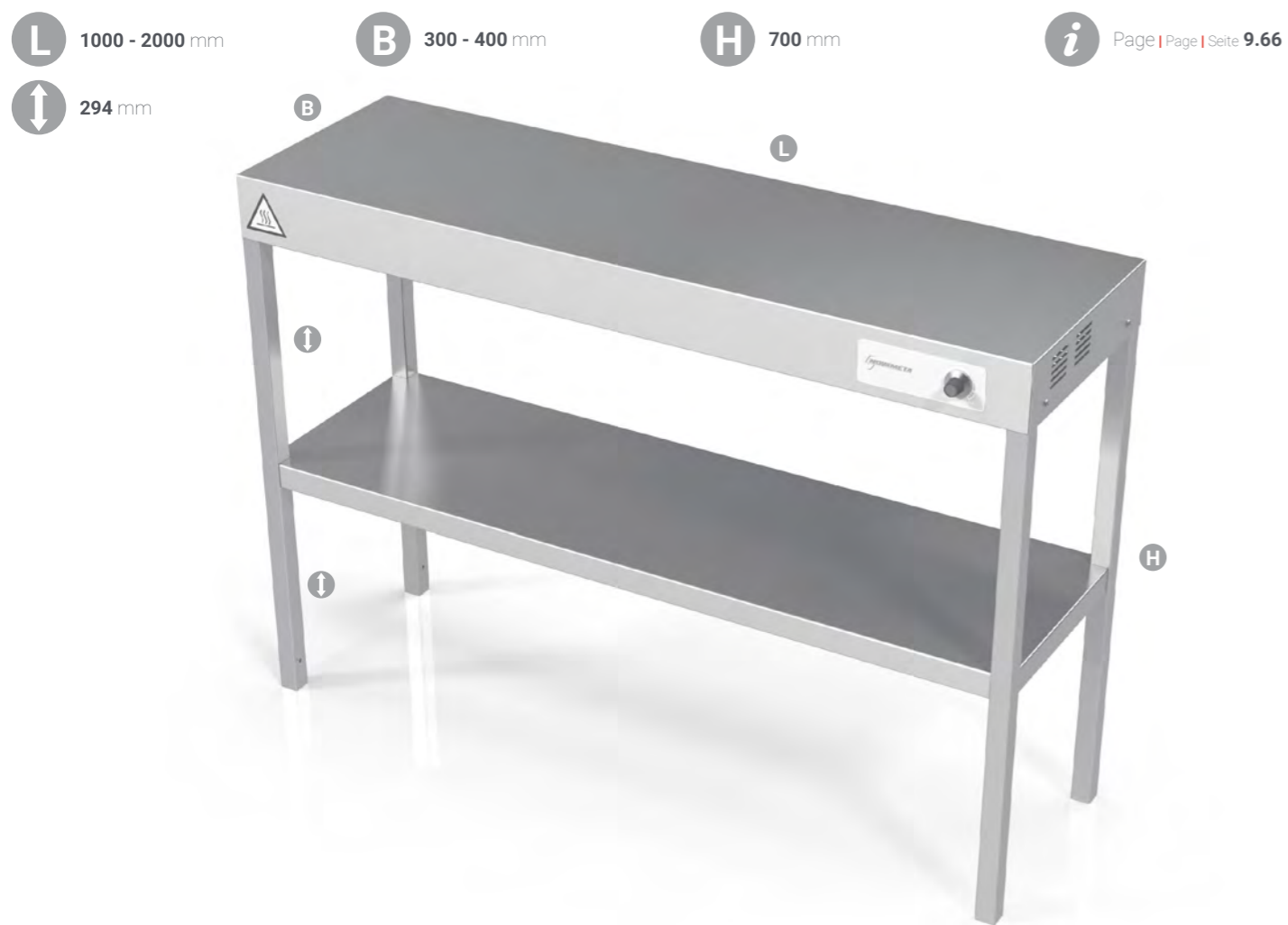
**Max loading 30 kg/shelf (uniform layout)**  
Charge max. 30 kg/étagère (disposition uniforme)  
Tragkraft bis zu 30 kg/Boden (bei gleichmäßiger Lastverteilung)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



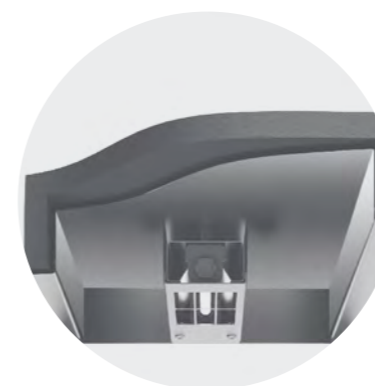
**K-ELI-500W**  
**Light bulbs (500 W)**  
Ampoules (500 W)  
Glühlampen (500 W)

<b>L</b>	<b>B 300 mm</b>	<b>B 400 mm</b>	<b>V</b>	<b>⊕</b>	<b>⚡</b>	<b>⚡</b>
1000 mm	LPK1-100/30/40	LPK1-100/40/40	2x300 W	+60 °C	2,6 A	600 W
1100 mm	LPK1-110/30/40	LPK1-110/40/40	2x300 W	+60 °C	2,6 A	600 W
1200 mm	LPK1-120/30/40	LPK1-120/40/40	2x300 W	+60 °C	2,6 A	600 W
1300 mm	LPK1-130/30/40	LPK1-130/40/40	3x300 W	+60 °C	3,9 A	900 W
1400 mm	LPK1-140/30/40	LPK1-140/40/40	3x300 W	+60 °C	3,9 A	900 W
1500 mm	LPK1-150/30/40	LPK1-150/40/40	3x300 W	+60 °C	3,9 A	900 W
1600 mm	LPK1-160/30/40	LPK1-160/40/40	3x300 W	+60 °C	3,9 A	900 W
1700 mm	LPK1-170/30/40	LPK1-170/40/40	4x300 W	+60 °C	5,2 A	1200 W
1800 mm	LPK1-180/30/40	LPK1-180/40/40	4x300 W	+60 °C	5,2 A	1200 W
1900 mm	LPK1-190/30/40	LPK1-190/40/40	4x300 W	+60 °C	5,2 A	1200 W
2000 mm	LPK1-200/30/40	LPK1-200/40/40	4x300 W	+60 °C	5,2 A	1200 W



 Page | Page | Seite **9.66**

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



**Shelf with infrared light bulbs 300 W and thermal insulation**  
Étagère avec ampoules infrarouges 300 W et isolation thermique  
Aufsatzbord mit 300-W-Infrarot-Glühlampen und Wärmeisolierung



**Easy to assemble. Suitable for all kinds of tables**  
Facile à assembler. Convient à tous les types de tables  
Leicht zu montieren. Für alle Tischarten geeignet



**Adjustable temperature up to +60 °C**  
Adjustable temperature up to +60 °C  
Einstellbare Temperatur bis +60 °C



**Max loading 30 kg/shelf (uniform layout)**  
Charge max. 30 kg/étagère (disposition uniforme)  
Tragkraft bis zu 30 kg/Boden (bei gleichmäßiger Lastverteilung)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**K-ELI-500W**  
**Light bulbs (500 W)**  
Ampoules (500 W)  
Glühlampen (500 W)

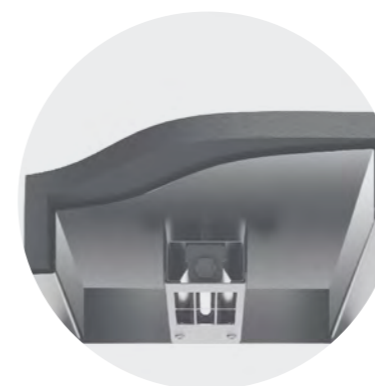
L	B 300 mm	B 400 mm	V	°C	A	W
1000 mm	LPK2-100/30/70	LPK2-100/40/70	2x300 W	+60 °C	2,6 A	600 W
1100 mm	LPK2-110/30/70	LPK2-110/40/70	2x300 W	+60 °C	2,6 A	600 W
1200 mm	LPK2-120/30/70	LPK2-120/40/70	2x300 W	+60 °C	2,6 A	600 W
1300 mm	LPK2-130/30/70	LPK2-130/40/70	3x300 W	+60 °C	3,9 A	900 W
1400 mm	LPK2-140/30/70	LPK2-140/40/70	3x300 W	+60 °C	3,9 A	900 W
1500 mm	LPK2-150/30/70	LPK2-150/40/70	3x300 W	+60 °C	3,9 A	900 W
1600 mm	LPK2-160/30/70	LPK2-160/40/70	3x300 W	+60 °C	3,9 A	900 W
1700 mm	LPK2-170/30/70	LPK2-170/40/70	4x300 W	+60 °C	5,2 A	1200 W
1800 mm	LPK2-180/30/70	LPK2-180/40/70	4x300 W	+60 °C	5,2 A	1200 W
1900 mm	LPK2-190/30/70	LPK2-190/40/70	4x300 W	+60 °C	5,2 A	1200 W
2000 mm	LPK2-200/30/70	LPK2-200/40/70	4x300 W	+60 °C	5,2 A	1200 W

 **More accessories on pages 9.67. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 9.74 - 9.75**  
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 9.67. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 9.74 - 9.75  
Weiteres Zubehör auf Seite 9.67. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 9.74 - 9.75



**i** Page | Page | Seite **9.66**

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



**Shelf with infrared light bulbs 300 W and thermal insulation**  
Étagère avec ampoules infrarouges 300 W et isolation thermique  
Aufsatzbord mit 300-W-Infrarot-Glühlampen und Wärmeisolierung



**Easy to assemble. Suitable for all kinds of tables**  
Facile à assembler. Convient à tous les types de tables  
Leicht zu montieren. Für alle Tischarten geeignet

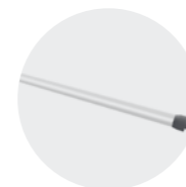


**Adjustable temperature up to +60 °C**  
Adjustable temperature up to +60 °C  
Einstellbare Temperatur bis +60 °C



**Max loading 30 kg/shelf (uniform layout)**  
Charge max. 30 kg/étagère (disposition uniforme)  
Tragkraft bis zu 30 kg/Boden (bei gleichmäßiger Lastverteilung)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**K-ELI-500W**  
**Light bulbs (500 W)**  
Ampoules (500 W)  
Glühlampen (500 W)

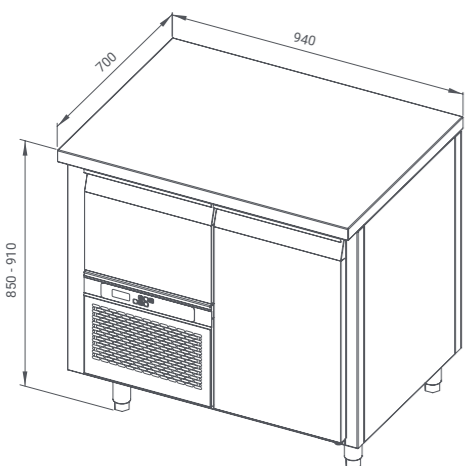
L	B 300 mm	B 400 mm	V	⊕	⊖	W
1000 mm	LPK22-100/30/70	LPK22-100/40/70	4x300 W	+60°C	5,2 A	1200 W
1100 mm	LPK22-110/30/70	LPK22-110/40/70	4x300 W	+60°C	5,2 A	1200 W
1200 mm	LPK22-120/30/70	LPK22-120/40/70	4x300 W	+60°C	5,2 A	1200 W
1300 mm	LPK22-130/30/70	LPK22-130/40/70	6x300 W	+60°C	7,8 A	1800 W
1400 mm	LPK22-140/30/70	LPK22-140/40/70	6x300 W	+60°C	7,8 A	1800 W
1500 mm	LPK22-150/30/70	LPK22-150/40/70	6x300 W	+60°C	7,8 A	1800 W
1600 mm	LPK22-160/30/70	LPK22-160/40/70	6x300 W	+60°C	7,8 A	1800 W
1700 mm	LPK22-170/30/70	LPK22-170/40/70	8x300 W	+60°C	7,8 A	2400 W
1800 mm	LPK22-180/30/70	LPK22-180/40/70	8x300 W	+60°C	10,4 A	2400 W
1900 mm	LPK22-190/30/70	LPK22-190/40/70	8x300 W	+60°C	10,4 A	2400 W
2000 mm	LPK22-200/30/70	LPK22-200/40/70	8x300 W	+60°C	10,4 A	2400 W

**i** More accessories on pages 9.67. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 9.74 - 9.75  
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 9.67. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 9.74 - 9.75  
Weiteres Zubehör auf Seite 9.67. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 9.74 - 9.75

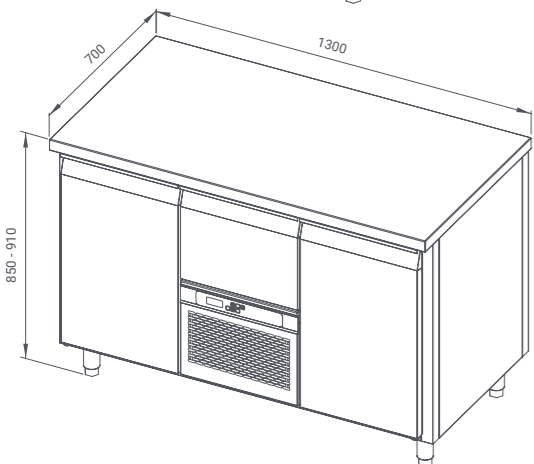


Specifications for cooling counters | Caractéristiques des tables réfrigérées | Spezifikationen für Kühlische

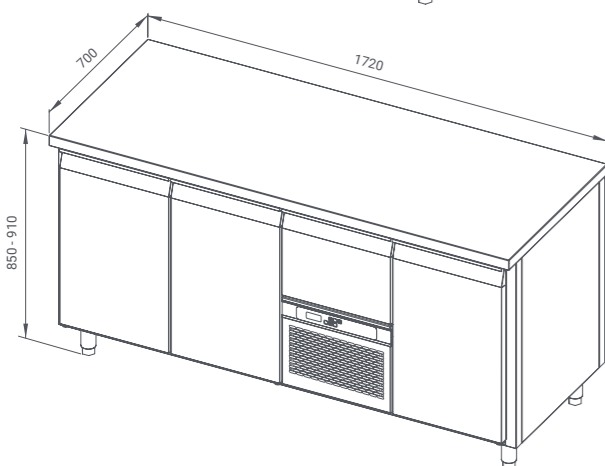
Specifications for cooling counters | Caractéristiques des tables réfrigérées | Spezifikationen für Kühlische



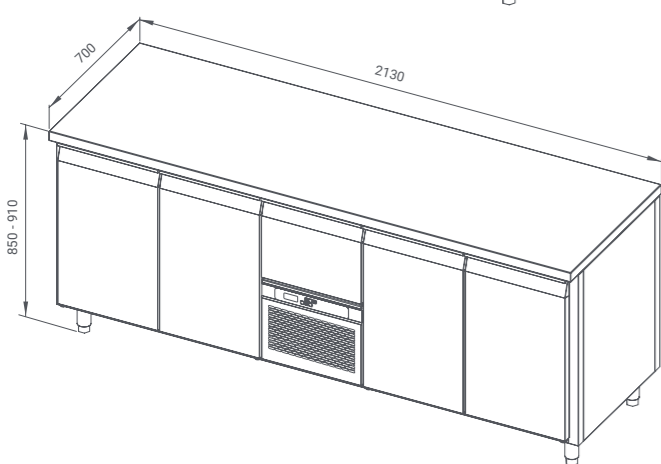
<b>Model:</b>	FP0-E100	FP0-N100
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	
<b>Energy consumption:</b>	1,19 kWh/24h	6,61 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	A	D
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	70	
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>	R290	
<b>Volume, l:</b>	232	



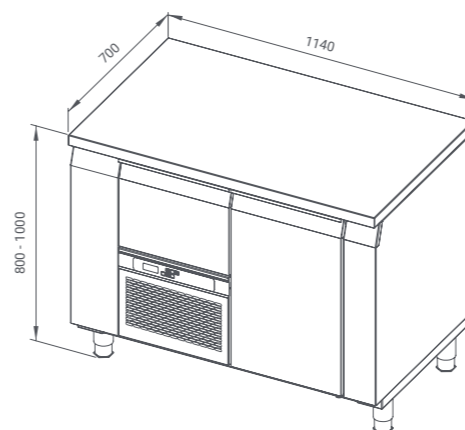
<b>Model:</b>	FP0-E200	FP0-N200
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	
<b>Energy consumption:</b>	1,25 kWh/24h	7,20 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	A	D
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	100	
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>	R290	
<b>Volume, l:</b>	361	



<b>Model:</b>	FP0-E300
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	1,61 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	A
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	130
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	508

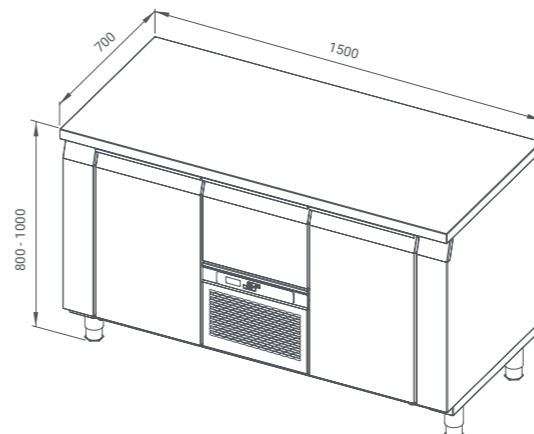


<b>Model:</b>	FP0-E400
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	1,77 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	A
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	160
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	655



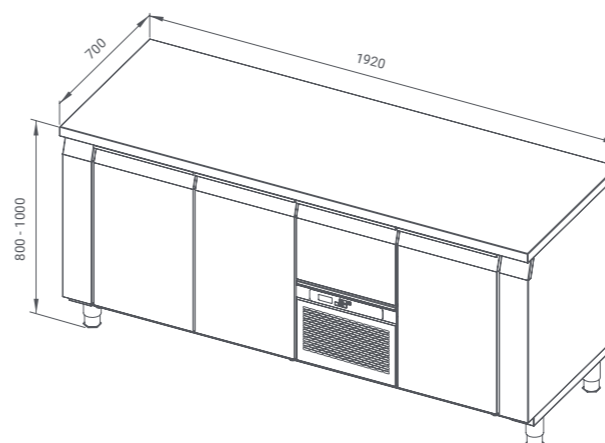
<b>Model:</b>	FPR-E100	FPR-N100
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	
<b>Energy consumption:</b>	1,19 kWh/24h	6,61 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	A	D
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	103	
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>	R290	
<b>Volume, l:</b>	232	

\* Input of height adjusting mechanism - max 1,5 A  
\* L'alimentation du mécanisme de réglage de la hauteur max. 1,5 A  
\* Stromaufnahme der Höhenverstellung - max. 1,5 A



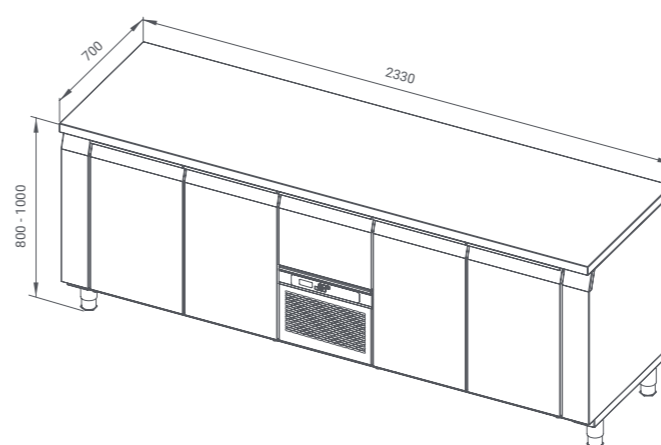
<b>Model:</b>	FPR-E200	FPR-N200
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	
<b>Energy consumption:</b>	1,25 kWh/24h	7,20 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	A	D
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	133	
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>	R290	
<b>Volume, l:</b>	361	

\* Input of height adjusting mechanism - max 1,5 A  
\* L'alimentation du mécanisme de réglage de la hauteur max. 1,5 A  
\* Stromaufnahme der Höhenverstellung - max. 1,5 A



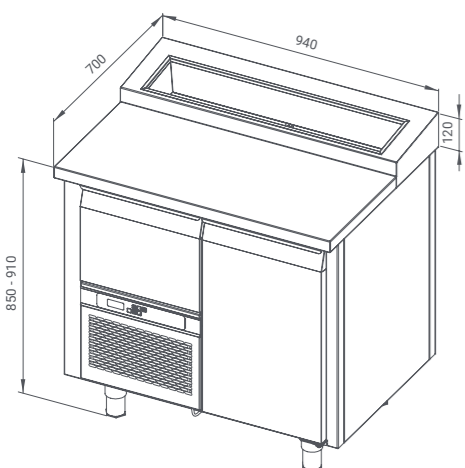
<b>Model:</b>	FPR-E300
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	1,61 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	A
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	163
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	508

\* Input of height adjusting mechanism - max 1,5 A  
\* L'alimentation du mécanisme de réglage de la hauteur max. 1,5 A  
\* Stromaufnahme der Höhenverstellung - max. 1,5 A

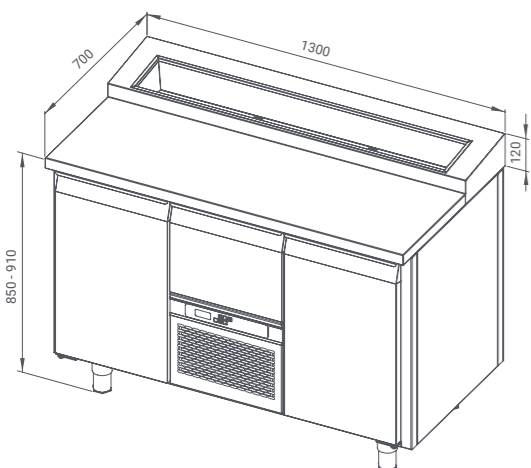


<b>Model:</b>	FPR-E400
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	1,77 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	A
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	193
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	655

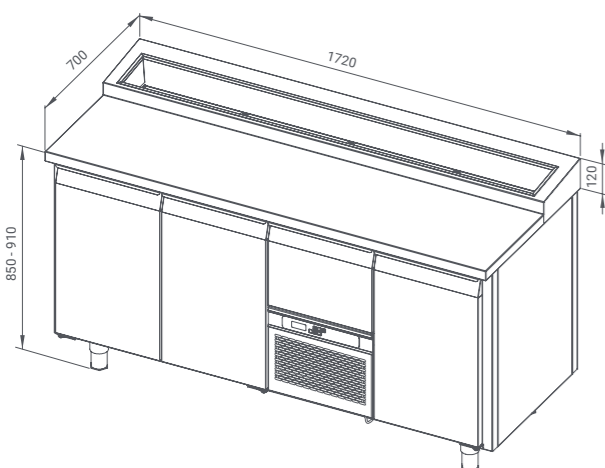
\* Input of height adjusting mechanism - max 1,5 A  
\* L'alimentation du mécanisme de réglage de la hauteur max. 1,5 A  
\* Stromaufnahme der Höhenverstellung - max. 1,5 A



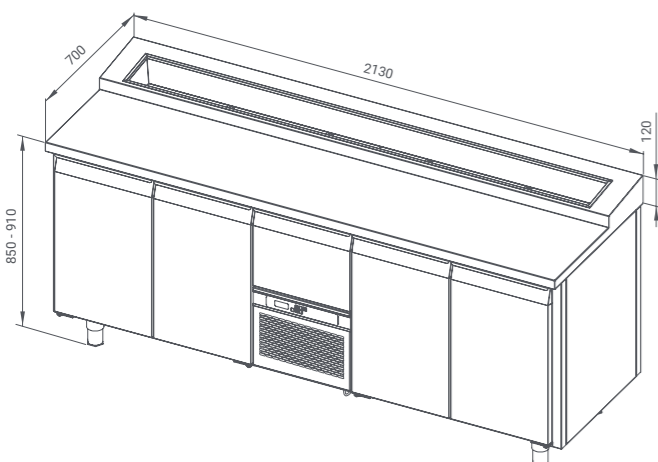
<b>Model:</b>	FS0-E100
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	1,19 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	A
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	75
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	232



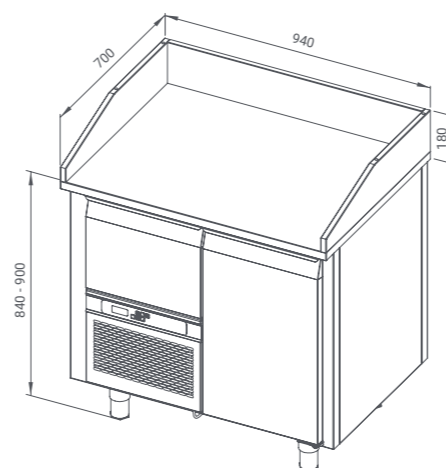
<b>Model:</b>	FS0-E200
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	1,25 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	A
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	105
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	361



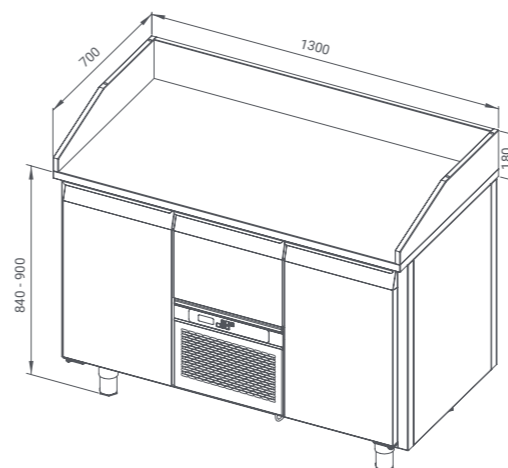
<b>Model:</b>	FS0-E300
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	1,61 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	A
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	135
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	508



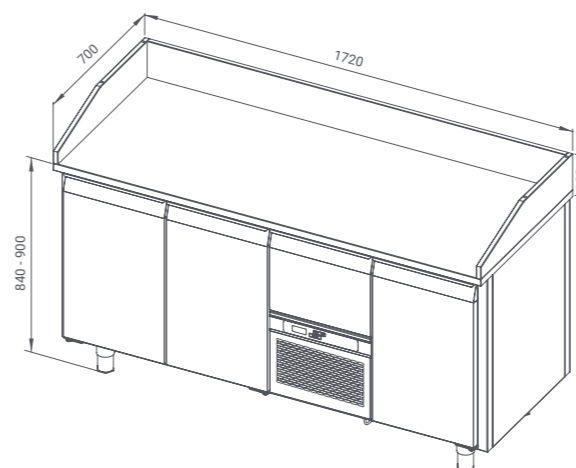
<b>Model:</b>	FS0-E400
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	1,77 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	A
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	165
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	655



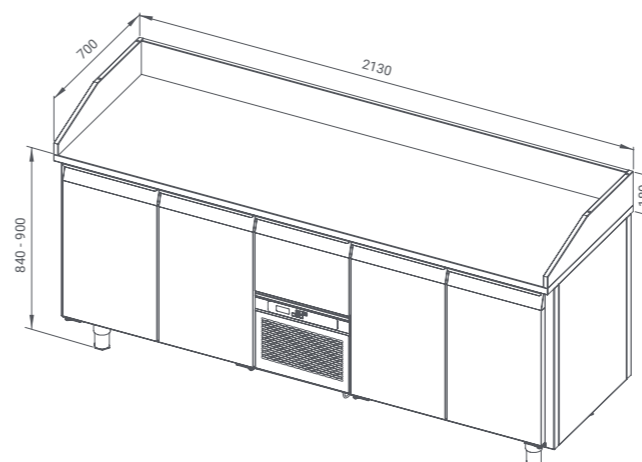
<b>Model:</b>	FM0-E100	FM0-N100
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	3
<b>Energy consumption:</b>	1,19 kWh/24h	6,61 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	A	D
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	140	140
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290	R290
<b>Volume, l:</b>	232	232



<b>Model:</b>	FM0-E200	FM0-N200
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	3
<b>Energy consumption:</b>	1,25 kWh/24h	7,20 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	A	D
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	190	190
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290	R290
<b>Volume, l:</b>	361	361



<b>Model:</b>	FM0-E300
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	1,61 kWh/24h,
<b>Energy class:</b>	A
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	250
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	508

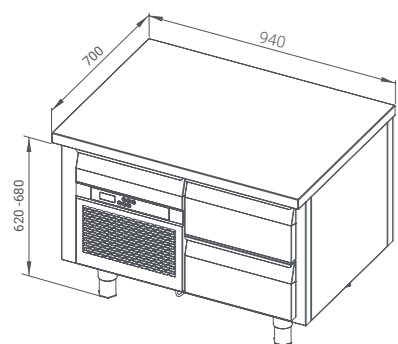


<b>Model:</b>	FM0-E400
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	1,77 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	A
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	300
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	655

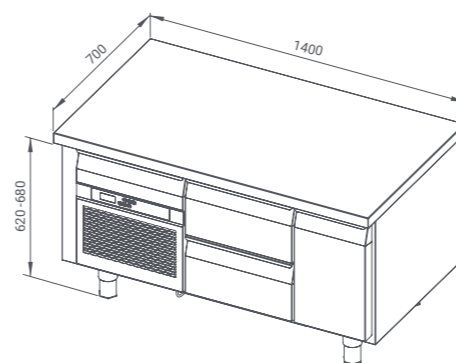


Specifications for low cooling counters  
Caractéristiques des tables réfrigérées basses | Spezifikationen für niedrige Kühltsche

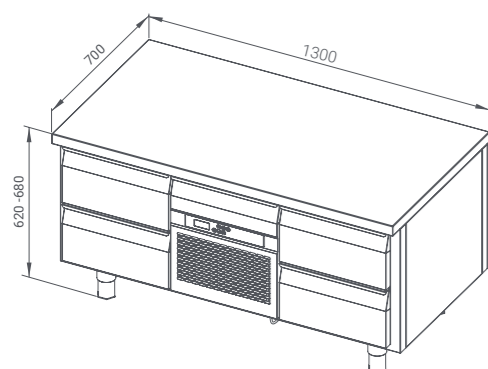
Specifications for low cooling counters with neutral drawer  
Caractéristiques des tables réfrigérées basses avec tiroir neutre | Spezifikationen für niedrige Kühltsche mit neutraler Schublade



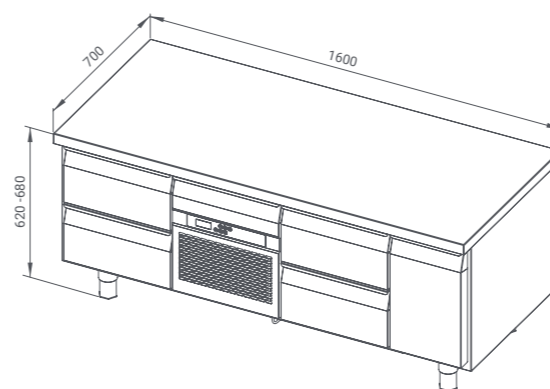
<b>Model:</b>	FP0-E125	FP0-N125
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	
<b>Energy consumption:</b>	1,07 kWh/24h	3,87 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	A	D
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	50	
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>	R290	
<b>Volume, l:</b>	129	



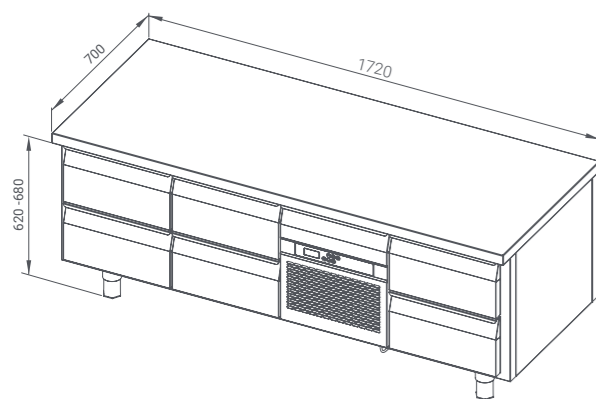
<b>Model:</b>	Z-FPS-E125	Z-FPS-N125
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	
<b>Energy consumption:</b>	1,07 kWh/24h	3,87 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	A	D
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	75	
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>	R290	
<b>Volume, l:</b>	129 + 107	



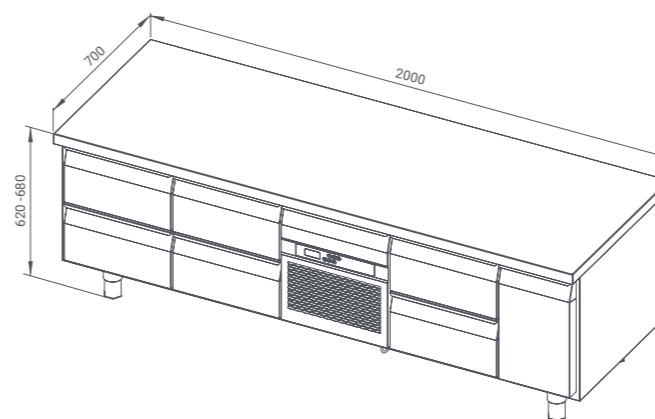
<b>Model:</b>	FP0-E226	FP0-N226
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	
<b>Energy consumption:</b>	1,13 kWh/24h	4,61 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	A	D
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	70	
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>	R290	
<b>Volume, l:</b>	213	



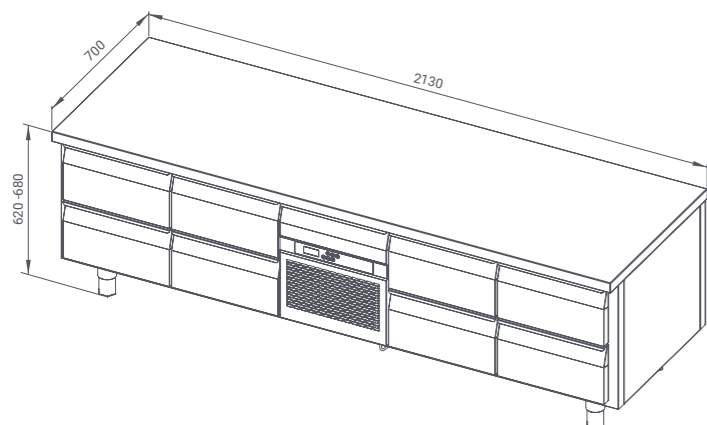
<b>Model:</b>	Z-FPS-E226	Z-FPS-N226
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	
<b>Energy consumption:</b>	1,13 kWh/24h	4,61 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	A	D
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	95	
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>	R290	
<b>Volume, l:</b>	213 + 66	



<b>Model:</b>	FP0-E327
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	1,45 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	A
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	90
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	308



<b>Model:</b>	Z-FPS-E327
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	1,45 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	A
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	115 kg
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	308 + 60

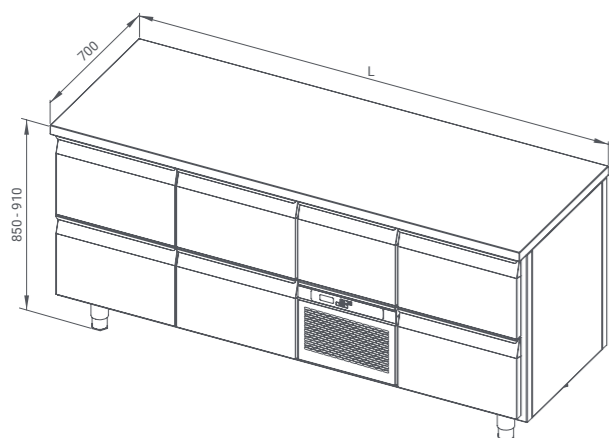


<b>Model:</b>	FP0-E428
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	1,59 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	A
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	110
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	404



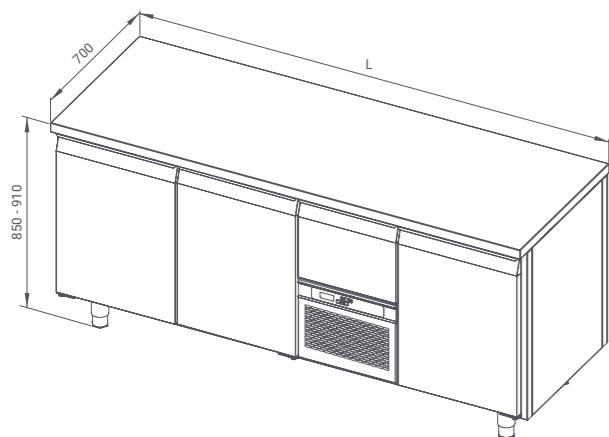


Specifications for cooling counters for beer boxes  
 Caractéristiques des tables réfrigérées pour caisses de bières | Spezifikationen für Kühltische für Bierkästen



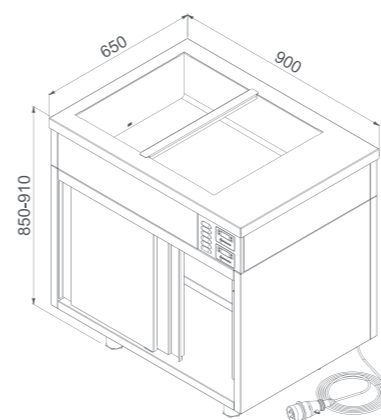
<b>Model:</b>	FP0-E115	FP0-E216	FP0-E317
<b>Monoblock:</b>		K-ESMP-N5-T8	
<b>Length L, mm</b>	1010	1460	1960
<b>Climate class:</b>		3	
<b>Energy consumption:</b>	1,31 kWh/24h	1,50 kWh/24h	1,77 kWh/24h
<b>Energy class:</b>		A	
<b>Working temperature:</b>		-5 ... +8 °C	
<b>Input:</b>		2,8 A	
<b>Power:</b>		293 W	
<b>Voltage/frequency:</b>		230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	90	110	130
<b>Cooling type:</b>		Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>		R290	
<b>Volume, l:</b>	300	440	620

Specifications for cooling counters for baking trays | Caractéristiques des tables réfrigérées pour plateaux de cuisson | Spezifikationen für Kühltische für Backbleche

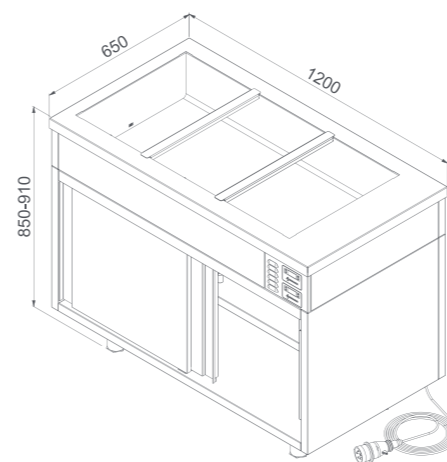


<b>Model:</b>	FP0-E105	FP0-E2206	FP0-E307
<b>Monoblock:</b>		K-ESMP-N5-T8	
<b>Length L, mm</b>	1010	1460	1960
<b>Climate class:</b>		3	
<b>Energy consumption:</b>	1,31 kWh/24h	1,50 kWh/24h	1,77 kWh/24h
<b>Energy class:</b>		A	
<b>Working temperature:</b>		-5 ... +8 °C	
<b>Input:</b>		2,8 A	
<b>Power:</b>		293 W	
<b>Voltage/frequency:</b>		230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	90	110	130
<b>Cooling type:</b>		Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>		R290	
<b>Volume, l:</b>	300	440	620

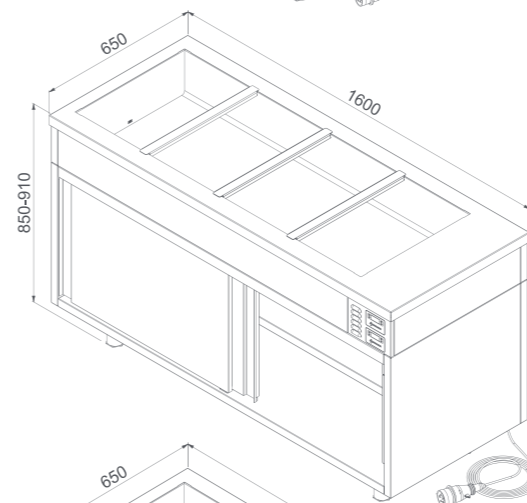
Specifications for Heated Cupboard and Bain Marie | Spezifikationen des Wärmeschrankes und Bain-Marie | Specifications de l'armoire chauffante et du bain-marie



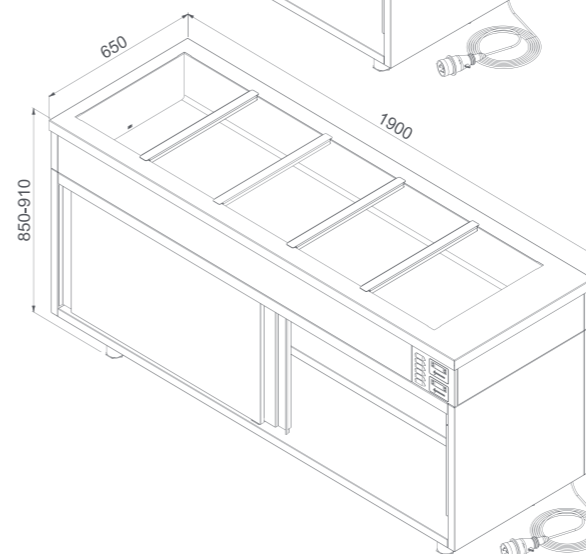
<b>Model:</b>	Z-WM2-NLU
<b>Max temperature of the working surface:</b>	+30...+85 °C
<b>Input:</b>	8.8 A
<b>Power:</b>	3500 W
<b>Voltage/Frequency:</b>	380-420 V/ 50 Hz
<b>Weight:</b>	82 kg
<b>Operating type:</b>	Ventilated heating



<b>Model:</b>	Z-WM3-NLU
<b>Max temperature of the working surface:</b>	+30...+85 °C
<b>Input:</b>	10.7 A
<b>Power:</b>	4250 W
<b>Voltage/Frequency:</b>	380-420 V/ 50 Hz
<b>Weight:</b>	100 kg
<b>Operating type:</b>	Ventilated heating

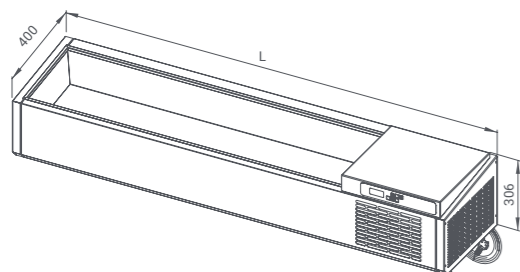


<b>Model:</b>	Z-WM4-NLU
<b>Max temperature of the working surface:</b>	+30...+85 °C
<b>Input:</b>	12.5 A
<b>Power:</b>	5000 W
<b>Voltage/Frequency:</b>	380-420 V/ 50 Hz
<b>Weight:</b>	124 kg
<b>Operating type:</b>	Ventilated heating



<b>Model:</b>	Z-WM5-NLU
<b>Max temperature of the working surface:</b>	+30...+85 °C
<b>Input:</b>	12.5 A
<b>Power:</b>	5000 W
<b>Voltage/Frequency:</b>	380-420 V/ 50 Hz
<b>Weight:</b>	142 kg
<b>Operating type:</b>	Ventilated heating

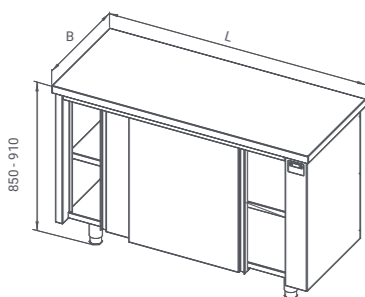
Specifications for refrigerated countertop display | Caractéristiques des présentoirs de tables réfrigérées | Spezifikationen für gekühlte Thekenaufsteller



<b>Modell:</b>	FV0-00000
<b>Length L, mm</b>	940, 1010, 1300, 1460, 1720, 1960, 2130
<b>Climate class:</b>	3
<b>Working temperature:</b>	+2 ... +8 °C
<b>Input:</b>	1,6 / 2,3 A *
<b>Power:</b>	370 / 530 W *
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	22 - 38 *
<b>Cooling type:</b>	Static
<b>Refrigerant:</b>	R134a

\* Power, input and weight of the heated shelf depends on its dimensions  
\* La puissance, l'alimentation et le poids de l'étagère chauffante dépendent de ses dimensions  
\* Stromverbrauch, Stromaufnahme und Gewicht der WÄRMEBRÜCKE sind abhängig von den Abmessungen

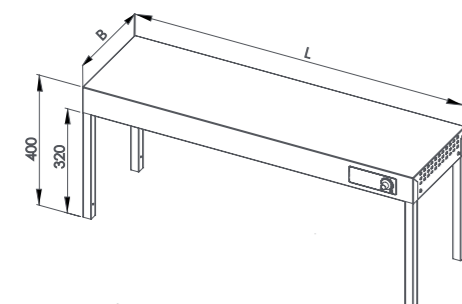
Specifications for heated cupboards | Caractéristiques des armoires chauffantes | Spezifikationen für Wärmeschränke



<b>Model:</b>	WPO-NLU
<b>Length L, mm</b>	1000 - 2000
<b>Width B, mm</b>	600, 650, 700
<b>Working temperature (inside the cupboard):</b>	+30 ... +85 °C
<b>Input:</b>	9,7 A
<b>Power:</b>	2200 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	75 - 115 *
<b>Operating type:</b>	Ventilated heating

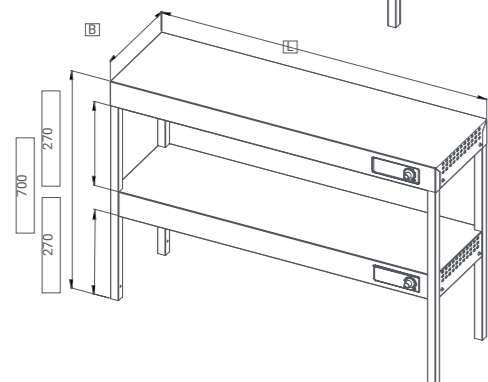
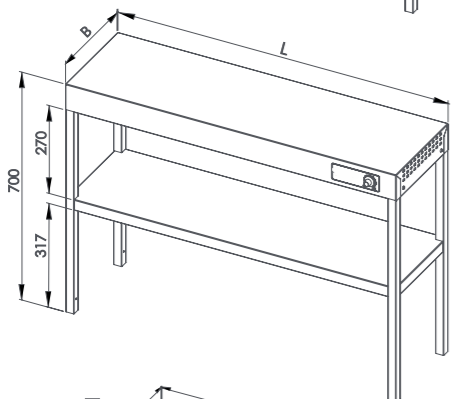
\* Weight of the heated cupboard depends on its dimensions  
\* Le poids de l'armoire chauffante dépend de ses dimensions  
\* Das Gewicht des Wärmeschrankes ist abhängig von den Abmessungen

Specifications for heated shelves | Caractéristiques des étagères chauffantes | Spezifikationen für Wärmebrücken

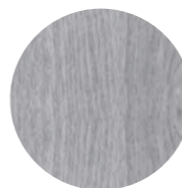


<b>Model:</b>	LPK1, LPK2, LPK22
<b>Length L, mm</b>	1000 - 2000
<b>Width B, mm</b>	300, 400
<b>Max temperature of the working surface:</b>	+60 °C
<b>Input:</b>	2,6 / 3,9 / 5,2 A *
<b>Power:</b>	600 / 900 / 1200 / 1500 / 1800 / 2100 / 2400 W *
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight:</b>	10 - 35 kg *
<b>Operating type:</b>	Infrared heating

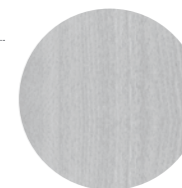
\* Power, input and weight of the heated shelf depends on its dimensions  
\* La puissance, l'alimentation et le poids de l'étagère chauffante dépendent de ses dimensions  
\* Stromverbrauch, Stromaufnahme und Gewicht der WÄRMEBRÜCKE sind abhängig von den Abmessungen



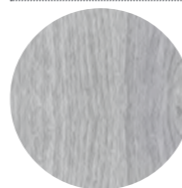
Solid wood table top | Plan de travail en bois massif | Massivholztischplatte



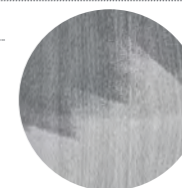
**A-DSM-A**  
Solid oak table top: 40 mm thickness (without upstand)  
Max length 2000 mm. Ask for price  
Plan de travail en chêne massif : épaisseur 40 mm (Sans dossier)  
Longueur max. 2 000 mm. Demander le tarif  
Massive Eichenholztischplatte: 40 mm Stärke (ohne Aufkantung)  
Max. Länge 2000 mm. Preis auf Anfrage



**A-DSM-B**  
Solid beech table top: 40 mm thickness (without upstand)  
Max length 2000 mm. Ask for price  
Plan de travail en hêtre massif : épaisseur 40 mm (Sans dossier)  
Longueur max. 2 000 mm. Demander le tarif  
Massive Buchenholztischplatte: 40 mm Stärke (ohne Aufkantung)  
Max. Länge 2000 mm. Preis auf Anfrage



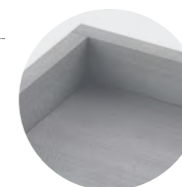
**A-DSM-U**  
Solid ash table top: 40 mm thickness (without upstand)  
Max length 2000 mm. Ask for price  
Plan de travail en frêne massif : épaisseur 40 mm (Sans dossier)  
Longueur max. 2 000 mm. Demander le tarif  
Massive Eschenholztischplatte: 40 mm Stärke (ohne Aufkantung)  
Max. Länge 2000 mm. Preis auf Anfrage



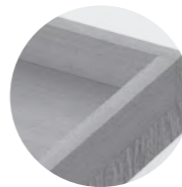
**A-DSM-OIL**  
Oil finish on both sides (3 layers)  
Ask for price  
Finition à l'huile des deux côtés (3 couches)  
Demander le tarif  
Beidseitige Ölprägnierung (3 Schichten)  
Preis auf Anfrage



**A-DSBM-2**  
Upstand (height 50 mm)  
Ask for price  
Dossieret (hauteur 50 mm)  
Demander le tarif  
Aufkantung (Höhe: 50 mm)  
Preis auf Anfrage

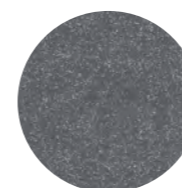


**A-DSBM-4 (left), A-DSBM-5 (right)**  
Upstand on rear and side (height 50 mm)  
Ask for price  
Dossieret à l'arrière et sur un côté (hauteur 50 mm)  
Demander le tarif  
Aufkantung an der Rückseite und einer Seite (Höhe: 50 mm)  
Preis auf Anfrage

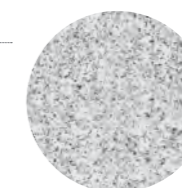


**A-DSBM-6**  
Upstand on rear and both sides (height 50 mm)  
Ask for price  
Dossieret à l'arrière et des deux côtés (hauteur 50 mm)  
Demander le tarif  
Aufkantung an der Rückseite und beiden Seiten (Höhe: 50 mm)  
Preis auf Anfrage

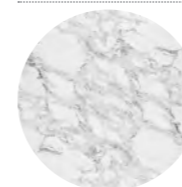
Stone table top | Plan de travail en pierre | Steintischplatte



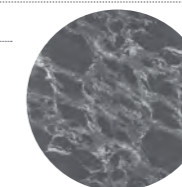
**DM0-GALAXY**  
Granite table top: 30 mm thickness (without upstand). Ask for price  
Plan de travail en granite: Épaisseur 30 mm (sans dossier). Demander le tarif  
Granittischplatte: 30 mm Stärke (ohne Aufkantung). Preis auf Anfrage



**DM0-G681**  
Granite table top: 30 mm thickness (without upstand). Ask for price  
Plan de travail en granite: Épaisseur 30 mm (sans dossier). Demander le tarif  
Granittischplatte: 30 mm Stärke (ohne Aufkantung). Preis auf Anfrage



**DM0-CARRARA**  
Marble table top: 30 mm thickness (without upstand). Ask for price  
Plan de travail en marbre: Épaisseur 30 mm (sans dossier). Demander le tarif  
Marmortischplatte: 30 mm Stärke (ohne Aufkantung). Preis auf Anfrage



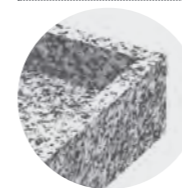
**Z-STONE**  
Non standard stone table top (without upstand). Ask for price  
Plan de travail en pierre non standard (sans dossier). Demander le tarif  
Sonstige Steintischplatte (ohne Aufkantung). Preis auf Anfrage



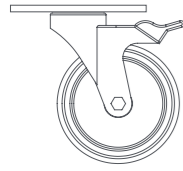
**A-DSBM-2**  
Upstand (height 50 mm). Ask for price  
Dossieret (hauteur 50 mm). Demander le tarif  
Aufkantung (Höhe: 50 mm). Preis auf Anfrage



**A-DSBM-4 (left), A-DSBM-5 (right)**  
Upstand on rear and side (height 50 mm). Ask for price  
Dossieret à l'arrière et sur un côté (hauteur 50 mm). Demander le tarif  
Aufkantung an der Rückseite und einer Seite (Höhe: 50 mm). Preis auf Anfrage

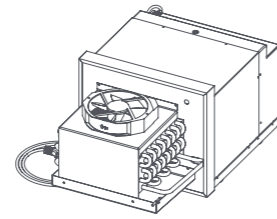


**A-DSBM-6**  
Upstand on rear and both sides (height 50 mm). Ask for price  
Dossieret à l'arrière et des deux côtés (hauteur 50 mm). Demander le tarif  
Aufkantung an der Rückseite und beiden Seiten (Höhe: 50 mm). Preis auf Anfrage



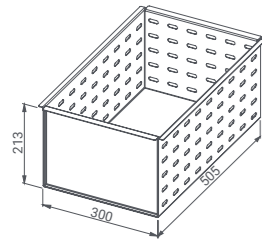
**A-9-RN100**

**Set of stainless steel wheels Ø100 mm (4 pcs), 2 pcs with brakes**  
Kit de roues en inox Ø100 mm (4 pièces), 2 pièces avec freins  
Lenkrollen, Edelstahl, Ø100 mm (4 Stck), 2 Stck. mit Bremsen



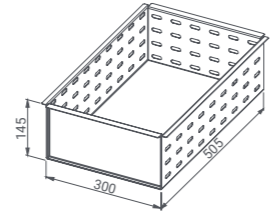
**K-ESMP**

**Extra cooling monoblock. Ask for price**  
Monobloc réfrigérant supplémentaire. Demander le tarif  
Zusatz-Kalteaggregat. Preis auf Anfrage



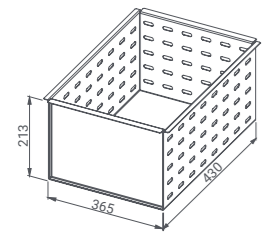
**A-F-SIDS**

**Perforated insert for large drawers. Not suitable for beer boxes drawers**  
Insert perforé pour grands tiroirs. Ne convient pas aux tiroirs pour caisses de bière  
Lochblecheinsatz für große Schubladen. Nicht für Schubladen für Bierkästen geeignet



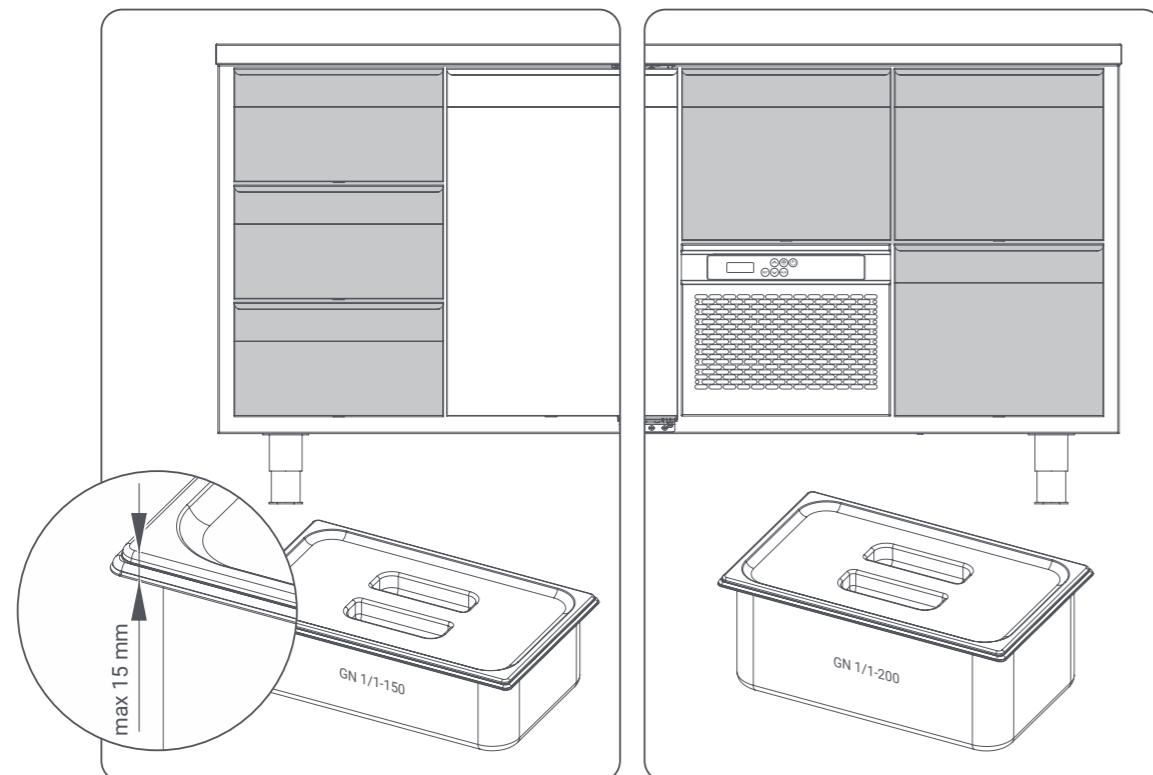
**A-F-SIMS**

**Perforated insert for small drawers. Not suitable for beer boxes drawers**  
Insert perforé pour petits tiroirs. Ne convient pas aux tiroirs pour caisses de bière  
Lochblecheinsatz für kleine Schubladen. Nicht für Schubladen für Bierkästen geeignet



**A-F-SIADS**

**Perforated insert for beer boxes drawers. Only suitable for beer boxes drawers**  
Insert perforé pour tiroirs pour caisses de bières.  
Convient uniquement aux tiroirs pour caisses de bière  
Lochblecheinsatz für Schubladen für Bierkästen.  
Nur für Schubladen für Bierkästen geeignet



**Novameta standard terms****Applicability**

These Standard Terms ("Terms") apply to all products supplied directly by **Novameta** to its distributors, except separate contracts (in writing) exceptions.

**Validity of Quotations**

Quotations are valid for 90 days unless otherwise explicitly stated in the individual quotation. Not responsible for misprints.

**Delivery Terms**

Provided in the proforma invoice.

In case of ex-works (INCOTERMS 2010) **Novameta** shall not be liable for delays and the distributor shall not be permitted to terminate the purchase due to delays unless agreed to in writing.

**Payment Terms**

Provided in the proforma invoice.

If a higher credit limit is necessary, security is mandatory. **Novameta** may reduce a credit limit at any time if considered appropriate by **Novameta**.

**Storage Terms**

Provided in the proforma invoice.

**Retention of Title**

**Novameta** shall retain title in all products and components sold to the distributor until the distributor has paid for the products in full (including transportation and packaging costs).

**Warranty Terms**

**Novameta** provides a Manufacturer's warranty for all of the equipment against defects in materials and workmanship for a period of 1 year from the date of invoicing of the defective product or component to the distributor. Manufacturer undertakes to replace all inferior parts to proper quality parts or materials. In case of a fault, a properly filled claim is required and must contain all essential information relative to the fault. Faulty parts shall be returned immediately to Manufacturer for further inspection.

**Warranty Exclusions and Limitations of Liability**

The warranty in these Terms shall be the distributor's exclusive remedy for defective products and components towards **Novameta**. **Novameta** shall not be liable for any costs, expenses or claims (whether direct, indirect, consequential or otherwise) relating to defective products or components unless otherwise explicitly stated herein or agreed in writing. Any expenses in connection with the installation or costs of making adjustments (including service procedures, travel time costs) on the equipment to comply with the supply at the point of installation are not covered by this warranty.

**Novameta** does not take any responsibility for damages that occur due to ignorance of cautions, improper maintenance or mechanical damages of the unit, including those, caused during the delivery. The warranty in these Terms is not effective if damage occurs from improper installation, misuse; incorrect voltage supply, wear and tear from normal usage, accidental breakage, damage or if the equipment is operated contrary to the user instructions. The warranty does not cover if the damage occurs due to natural disasters; fire, if repair service was made by unauthorized person.

In case of a failure not covered by the warranty, we provide a possibility to purchase spare parts.

**Procedure for Repair or Replacement Under the Warranty**

The distributor shall, at its own costs, make all reasonable attempts to repair any defective component or product, if **Novameta** will not indicate otherwise.

If such repair is not possible for the distributor, the distributor shall contact **Novameta** in writing immediately (within 3 working days) upon suspicion of any defects that may be covered by the warranty. If **Novameta** is not contacted immediately (within 3 working days) in such cases, the distributor shall have no remedies.

Distributor's contact shall include specific information as to the suspected defect the relevant order number and a copy of the relevant invoice.

After timely receipt of the above, **Novameta** will decide if there is a defect, whether the claim is covered by the warranty, and whether the product or component is to be replaced.

In cases where **Novameta** decides to replace defective products or components with new ones, the distributor will be billed the full amount for the goods when they are sent. This amount will then be credited when the defective product or components is returned to **Novameta** and it is established that the defective product or component is covered by the warranty. With regard to the transport of products and components, **Novameta** will pay the freight of new or repaired products and components, while the distributor will pay the freight for defective goods that are returned (and any other costs related to the return of the goods). The warranty does not cover expenses of the service procedures performed. **Novameta** does not provide service.

Unless otherwise agreed in writing, the defective product or component should always be returned to **Novameta**: Ateities pl. 39 LT-52119 Kaunas Lithuania.

**Cancellations**

If an order cancellation request is made after confirmation of drawing and proforma invoice, adjustments are not possible and production cannot be stopped. In case of cancellation product will be charged in full.

**Shipping and Packing**

**Novameta** will pack products for shipment in **Novameta** standard packaging. If the distributor has other requirements as to packing, the distributor shall contact **Novameta** to make special arrangements.

**Delivery Recommendations**

Upon receipt, inspect units immediately for any shipping damage and notify carrier immediately if damage is found. It must be reported immediately (upon delivery) in writing in the CMR. Otherwise neither the Manufacturer nor the carrier can take responsibility for transport damage. All items are thoroughly inspected and carefully packed before leaving our factory, thus **Novameta** cannot accept responsibility for any shipping damage, however **Novameta** will assist in filing a claim.

**Liability and Product Liability**

**Novameta** shall only be liable for defects and product liability to the extent set out herein (see particularly warranty terms). In addition to the aforesaid all liability is capped at the invoiced price of the defective product. All other liability is hereby excluded.

**Choice of Law and Venue**

These Terms and the cooperation between **Novameta** and its distributors, including any disputes relating thereto, shall be governed by Lithuanian law. Any disputes shall be settled before the Lithuanian courts, which shall have exclusive jurisdiction.

© 2019 **Novameta**. All rights reserved.

**Novameta** respects the intellectual property rights of others and expects its clients and the users of its services to do the same. All information in this publication is property of **Novameta** and you do not have right to disclose it to any third party without permission.

**Novameta reserves the right to change product design, technical specifications, combination of materials and prices at any time without prior notice.**

Company No. 235886490  
VAT Reg. No. LT 358864917  
IBAN: LT227300010071982293, Swedbank, AB

**Domaine d'application**

Les présentes Conditions Générales (« Conditions ») s'appliquent à tous les produits fournis directement par **Novameta** à ses distributeurs, à l'exception des contrats (écrits) distincts.

**Validité des offres**

Les offres sont valables pendant 90 jours, sauf indication contraire spécifiée dans chaque offre. Nous ne sommes pas responsables des erreurs d'impression.

**Conditions de livraison**

Se référer à la facture proforma.

En cas de départ usine ex-works (INCOTERMS 2010), **Novameta** ne pourra être tenu responsable en cas de retard et le distributeur ne sera pas autorisé à annuler la commande pour cause de retard, sauf accord écrit entre les parties.

**Modalités de paiement**

Se référer à la facture proforma.

En cas de dépassement du plafond de crédit, une garantie est obligatoire. **Novameta** peut limiter le plafond de crédit à tout moment si **Novameta** juge cette mesure appropriée.

**Conditions de stockage**

Se référer à la facture proforma.

**Réserve de propriété**

**Novameta** conserve la propriété de tous les produits et composants vendus au distributeur et cela jusqu'au paiement intégral des produits par le distributeur (frais de transport et d'emballage inclus).

**Conditions de garantie**

**Novameta** garantit tous les équipements contre les défauts matériels et de fabrication pour une période de 1 an à compter de la date de facturation du produit ou de la pièce défectueuse au distributeur. Le fabricant s'engage à remplacer toutes les pièces défectueuses par des pièces ou des matériaux en bon état de marche. En cas de panne, une réclamation dûment remplie est requise et devra comporter toutes les informations essentielles relatives à la panne. Les pièces défectueuses devront être retournées immédiatement au fabricant pour inspection.

**Exclusions de garantie et limitations de responsabilité**

La garantie prévue dans les présentes Conditions constitue le recours exclusif du distributeur vis-à-vis de **Novameta** en ce qui concerne les produits et pièces défectueux. **Novameta** ne pourra être tenu responsable des coûts, dépenses, pertes ou réclamations (directes, indirectes, consécutives ou autres) liés à des produits ou pièces défectueux, sauf mention contraire explicite dans les présentes ou accord écrit. Toutes les dépenses liées à l'installation ou aux éventuelles modifications (y compris les procédures d'entretiens frais de déplacement) de l'équipement en vue de se conformer à la livraison au point d'installation ne sont pas couvertes par la présente garantie.

**Novameta** décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité, d'un mauvais entretien ou de dommages mécaniques du produit, y compris ceux causés pendant la livraison. La garantie des présentes Conditions ne s'applique pas si les dommages résultent d'une mauvaise installation, d'une mauvaise utilisation, d'une alimentation électrique incorrecte, d'une usure normale, d'une casse accidentelle, de dommages ou si l'équipement est utilisé en violation des consignes d'utilisation. La garantie exclut les dommages causés par des catastrophes naturelles,

des incendies, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations effectuées par des personnes non autorisées.

En cas de panne non couverte par la garantie, nous offrons la possibilité d'acheter des pièces de rechange.

**Procédure de réparation ou de remplacement dans le cadre de la garantie**

Le distributeur déploiera, à ses frais, tous les efforts raisonnables pour réparer toute pièce ou tout produit défectueux, sauf indication contraire de la part de **Novameta**.

Si ces réparations ne sont pas réalisables par le distributeur, ce dernier doit contacter **Novameta** par écrit sans délai (dans les 3 jours ouvrés) en cas de suspicion de défauts pouvant être couverts par la garantie. À défaut de contacter **Novameta** dans les 3 jours ouvrés, aucun recours ne pourra être exercé. Le distributeur doit réunir des informations spécifiques sur le défaut suspectée numéro de commande et une copie de la facture correspondante avant toute prise de contact.

Dès réception dans les délais, **Novameta** jugera de la présence d'un défaut, de la prise en charge de celui-ci par la garantie et du remplacement éventuel du produit ou de la pièce.

Dans le cas où **Novameta** décide de remplacer les produits ou pièces défectueux par des produits neufse distributeur se verra facturer le montant total des produits au moment de leur expédition. Ce montant sera ensuite remboursé après le retour du produit ou des pièces défectueux à **Novameta** et s'il est établi que le produit ou les pièces défectueuses sont couverts par la garantie.

En ce qui concerne le transport des produits et des pièces, **Novameta** prend en charge les coûts de transport des produits et des pièces neufs ou réparés. Le distributeur prend en charge le transport des marchandises défectueuses retournées (et tous autres coûts liés au retour des marchandises). La garantie ne couvre pas les frais de réparation. **Novameta** ne fournit pas de service de réparation.

Sauf accord écrit contraire produit ou la pièce défectueux devront toujours être retournés à **Novameta** : Ateities pl. 39 LT-52119 Kaunas Lithuania.

**Annulation**

En cas d'annulation de commande après validation du dessin et de la facture proforma, aucune modification ne pourra être apportée et la production ne pourra être arrêtée. En cas d'annulation produit sera intégralement facturé.

**Expédition et emballage**

**Novameta** emballera les produits pour expédition dans un emballage standard **Novameta**. En cas d'exigences particulières concernant l'emballage distributeur doit contacter **Novameta** pour prendre des dispositions spéciales.

**Recommandations en matière de livraison**

Dès réception, inspectez immédiatement les produits à la recherche de dommages liés au transport et informez-en immédiatement le transporteur si des dommages sont constatés. Ces derniers doivent être consignés immédiatement (à la livraison) par écrit dans la CMR. Dans le cas contraire, ni le fabricant ni le transporteur ne pourront être tenus responsables des dommages liés au transport. Tous les articles sont minutieusement inspectés et emballés avec soin avant de quitter notre usine. **Novameta** ne peut donc être tenu responsable des dommages liés à l'expédition, mais **Novameta** vous aidera à déposer une réclamation.

**Novameta conditions générales****Responsabilité civile et responsabilité du fait des produits**

**Novameta** n'est responsable des défauts et des produits que dans la mesure indiquée dans les présentes (se reporter aux Conditions de garantie). En plus de ce qui précède, toute responsabilité est limitée au prix facturé du produit défectueux. Toute autre responsabilité est exclue par la présente.

**Choix de la loi applicable et juridiction compétente**

Les présentes Conditions et la coopération entre **Novameta** et ses distributeurs, y compris tout litige en résultant, sont régies par le droit lituanien. Tout litige sera réglé devant les tribunaux lituanien, qui seront seuls compétents.

**© 2019 Novameta. Tous droits réservés.**

**Novameta** respecte les droits de propriété intellectuelle d'autrui et attend de ses clients et des utilisateurs de ses services qu'ils en fassent autant. Toutes les informations contenues dans cette publication sont la propriété de **Novameta**. Vous n'avez pas le droit de les divulguer à des tiers sans autorisation.

**Novameta se réserve le droit de modifier la conception du produit, les spécifications techniques, la combinaison de matériaux et les prix à tout moment et sans préavis.**

Numéro d'immatriculation 235886490  
Numéro de TVA intracommunautaire LT 358864917  
IBAN : LT227300010071982293, Swedbank, AB



**Novameta Standardbedingungen**

**Geltungsbereich**

Diese Standardbedingungen („Bedingungen“) gelten für alle Produkte, die direkt von **Novameta** an seine Händler geliefert werden, außer der (schriftlichen) Ausnahmen in getrennten Verträgen.

**Gültigkeit der Kostenvoranschläge**

Angebote sind 90 Tage gültig, sofern im individuellen Angebot nichts anderes angegeben ist. Nicht verantwortlich für Druckfehler.

**Lieferbedingungen**

Werden auf der Pro-Forma-Rechnung angegeben. Im Fall von Ab-Werk-Lieferungen (INCOTERMS 2010) ist **Novameta** nicht für Verzögerungen haftbar. Der Händler darf den Kauf aufgrund von Verzögerungen nicht ohne schriftliche Zustimmung stornieren.

**Zahlungsbedingungen**

Werden auf der Pro-Forma-Rechnung angegeben. Sollte eine höhere Kreditgrenze notwendig sein, so sind Garantien zwingend erforderlich. **Novameta** kann eine Kreditgrenze jederzeit senken, wenn **Novameta** dies für angebracht hält.

**Lagerbedingungen**

Werden auf der Pro-Forma-Rechnung angegeben.

**Eigentumsvorbehalt**

**Novameta** behält sich das Eigentum an allen Produkten und Komponenten vor, die an den Händler verkauft werden, bis der Händler die Produkte vollständig bezahlt hat (einschließlich Transport- und Verpackungskosten).

**Garantiebedingungen**

**Novameta** bietet eine einjährige Herstellergarantie für alle Geräte gegen Material- und Verarbeitungsdefekte ab dem Datum, an dem das defekte Produkt oder die defekte Komponente dem Händler in Rechnung gestellt wird. Es liegt in der Verantwortung des Herstellers, alle minderwertigen Teile durch Teile oder Materialien mit angemessener Qualität zu ersetzen. Im Falle eines Fehlers ist eine ordnungsgemäß ausgefüllte Reklamation erforderlich, die alle wesentlichen Informationen über den Fehler enthalten muss. Fehlerhafte Teile sind unverzüglich zur weiteren Prüfung an den Hersteller zurückzusenden.

**GewährStromverbrauchs Ausschlüsse und -einschränkungen**

Die Garantie in diesen Bedingungen ist das einzige Rechtsmittel des Händlers gegen **Novameta** bei defekten Produkten und Komponenten. **Novameta** ist nicht für Kosten, Ausgaben, Verluste oder Forderungen (weder direkte noch indirekte, resultierende oder andere) in Bezug auf defekte Produkte oder Komponenten haftbar, soweit dies nicht ausdrücklich anders hierin angegeben ist oder schriftlich anders vereinbart wird. Diese Garantie umfasst keine Ausgaben im Zusammenhang mit der Installation oder Kosten für Anpassungen (einschließlich Wartungsverfahren, Kosten für Reisezeit) des Gerätes zur Übereinstimmung mit der Versorgung am Installationsort.

**Novameta** übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die aufgrund von Unkenntnis der Vorsichtsmaßnahmen, durch unsachgemäße Wartung oder mechanische Schäden am Gerät auftreten, einschließlich der während der Lieferung entstandenen. Die Garantie in diesen Bedingungen verliert ihre Gültigkeit, wenn Schäden aufgrund von unsachgemäßer Installation, Fehlanwendung, falscher Spannungsversorgung, Verschleiß durch normale Verwendung, versehentliche Brüche, Beschädigung oder Bedienung entgegen der Bedienungsanweisungen auftreten. Die Garantie

deckt weder Schäden durch Naturkatastrophen ab - noch Feuer, wenn die Reparatur von Unbefugten durchgeführt wurde. Im Falle eines Fehlers, der nicht unter die Garantie fällt, bieten wir die Möglichkeit, Ersatzteile zu kaufen.

**Reparatur- oder Austauschverfahren im Rahmen der GewährStromverbrauch**

Der Händler muss auf eigene Kosten alle angebrachten Versuche unternehmen, defekte Komponenten oder Produkte zu reparieren, wenn **Novameta** nichts Anderes vorgibt.

Sollte eine solche Reparatur für den Händler nicht möglich sein, so muss dieser **Novameta** umgehend schriftlich kontaktieren (innerhalb von drei Werktagen), sobald ein Verdacht auf Defekte besteht, die unter die GewährStromverbrauch fallen. Wenn **Novameta** in solchen Fällen nicht umgehend (innerhalb von drei Werktagen) kontaktiert wird, verfügt der Händler über kein Rechtsmittel.

Die Kontaktaufnahme durch den Händler muss spezifische Informationen zum vermuteten Defekt, die jeweilige Bestellnummer und eine Kopie der entsprechenden Rechnung beinhalten.

**Sobald**

**Novameta** die oben genannten Unterlagen fristgerecht erhalten hat, entscheidet es, ob es sich um einen Defekt handelt, ob der Anspruch unter die GewährStromverbrauch fällt, und ob das Produkt oder die Komponente ersetzt werden muss.

In Fällen, in denen **Novameta** beschließt, defekte Produkte oder Komponenten durch neue zu ersetzen, wird dem Händler der volle Betrag für die Waren in Rechnung gestellt, wenn sie versendet werden. Dieser Betrag wird dann gutgeschrieben, wenn das defekte Produkt oder die defekte Komponente an **Novameta** zurückgeschickt und bestimmt wird, dass das defekte Produkt oder die defekte Komponente unter die GewährStromverbrauch fällt.

Im Hinblick auf den Transport von Produkten und Komponenten zahlt **Novameta** die Frachtkosten neuer oder reparierter Produkte und Komponenten. Der Händler zahlt die Frachtkosten für defekte Waren, die zurückgeschickt werden (und alle anderen Kosten im Zusammenhang mit der Rücksendung der Waren). Die Garantie deckt keine Ausgaben für durchgeführte Wartungsverfahren. **Novameta** führt keine Wartung durch.

Sofern nichts Anderes schriftlich festgelegt wurde, müssen defekte Produkte oder Komponenten stets unter folgender Anschrift an **Novameta** zurückgeschickt werden: Ateities pl. 39 LT-52119 Kaunas Lithuania.

**Stornierungen**

Wird nach der Zeichnungsbestätigung und der Proformarechnung eine Stornierung beantragt, sind Anpassungen nicht möglich und die Produktion kann nicht angehalten werden. Im Falle einer Stornierung wird das Produkt vollständig in Rechnung gestellt.

**Versand und Verpackung**

**Novameta** verpackt Produkte für den Versand in Standardverpackungen von **Novameta**. Wenn der Händler andere Anforderungen in Bezug auf die Verpackung stellt, muss er **Novameta** kontaktieren, um spezielle Vorkehrungen zu treffen.

**Lieferempfehlungen**

Prüfen Sie bei Empfang umgehend die Einheiten auf Versandschäden und teilen Sie umgehend dem Spediteur mit, wenn Sie Schäden feststellen. Dies muss umgehend (bei Lieferung) schriftlich im CMR festgehalten werden. Andernfalls können weder

Hersteller noch Spediteur die Verantwortung für Transportschäden übernehmen. Alle Artikel werden eingehend geprüft und sorgfältig verpackt, bevor sie unsere Fabrik verlassen. Daher kann **Novameta** keine Verantwortung für Lieferschäden übernehmen. **Novameta** ist Ihnen jedoch bei der Registrierung einer Reklamation behilflich.

**Haftung und Produkthaftung**

**Novameta** haftet nur für Defekte und übernimmt Produkthaftung nur im hier dargelegten Rahmen (siehe insbesondere Garantiebedingungen). Zusätzlich zum Vorstehenden umfasst jegliche Haftung nur den in Rechnung gestellten Preis des defekten Produkts. Alle anderen Haftungsansprüche sind hiermit ausgeschlossen.

**Auswahl von Recht und Gerichtsstand**

Diese Bedingungen und die Zusammenarbeit zwischen **Novameta** und seinen Händlern, einschließlich aller Streitfälle in diesem Zusammenhang, unterliegen dem litauischen Recht. Alle Streitfälle werden vor den litauischen Gerichtshöfen entschieden, die über die ausschließliche Gerichtsbarkeit verfügen.

**© 2019 Novameta. Alle Rechte vorbehalten.**

**Novameta** respektiert die geistigen Eigentumsrechte Anderer und erwartet Gleiches von seinen Kunden und den Benutzern seiner Dienste. Alle Informationen in dieser Veröffentlichung sind Eigentum von **Novameta** und Sie sind nicht befugt, sie ohne Erlaubnis an Dritte weiterzugeben.

**Novameta behält sich das Recht vor, das Design, die technische Spezifikationen, Materialkombinationen und Preise jederzeit ohne vorherige Ankündigung zu ändern.**

Company No. 235886490  
VAT Reg. No. LT 358864917  
IBAN: LT227300010071982293, Swedbank, AB

**EDUCATIONAL INSTITUTIONS**  
ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT  
BILDUNGSEINRICHTUNGEN

University of Wolverhampton  
Wolverhampton, United Kingdom

Copenhagen International School  
Copenhagen, Denmark

Farmen Barnebage Kindergarten  
Levanger, Norway

Copenhagen Business School  
Copenhagen, Denmark

KSH College  
Hoofddorp Netherlands

Büropark Westküste  
Heide, Germany

Goethe-Schule Gymnasium  
Flensburg Germany

**LEISURE AND LARGE VENUES**  
ESPACES DE LOISIRS ET DE SPECTACLE  
FREIZEIT- UND GROSSE VERANSTALTUNGSSTÄTTEN

Royal Theatre Carre  
Amsterdam, Netherlands

LEGOLAND Amusement Park  
Billund, Denmark

The Well Spa Centre  
Oslo, Norway

Tele2 Arena  
Stockholm, Sweden

Žalgirio Arena  
Kaunas, Lithuania

Aust-Agder Museum  
Arendal, Norway

Telenor Arena  
Oslo, Norway

Dzintari Concert Hall  
Jurmala, Latvia

Ullevaal Stadion  
Oslo, Norway

**HOTELS**  
HÔTELLERIE | HOTELS

Ramada Resort Hadera Beach Hotel  
Hadera, Israel

Hilton Slussen Hotel  
Stockholm, Sweden

Kempinski Hotel Cathedral Square  
Vilnius, Lithuania

Thon Hotel Chain  
Norway

Tallink City Hotel  
Tallinn, Estonia

Star Arctic Hotel  
Saariselkä, Finland

Dalen Hotel  
Dalen, Norway

Radisson Blu Caledonien Hotel  
Kristiansand, Norway

Copenhagen Marriott Hotel  
Copenhagen, Denmark

Highland Lodge Hotel  
Geilo, Norway

Hotel Royal Bora Bora  
French Polynesia

**HEALTHCARE**  
ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ | GESUNDHEITSWESEN

Mare Klinikum Medical Diagnostic Centre  
Kiel, Germany

Wexham Park Hospital  
Slough, United Kingdom

Zaans Medical Centre  
Zaandam, Netherlands

Rikshospitalet Hospital  
Oslo, Norway

Syrenparken Psychiatric Hospital  
Børkop, Denmark

Wexford General Hospital  
Wexford, Ireland

Peamount Healthcare  
Dublin, Ireland

**COMPANY CANTEENS**  
RESTAURANTS D'ENTREPRISE | BETRIEBSKANTINEN

Booking.com Headquarters  
Amsterdam, Netherlands

Novo Nordisk Pharmaceutical Company  
Bagsværd, Denmark

Google Office  
Copenhagen, Denmark

Michael Kors Distribution Centre  
Venlo, Netherlands

Samsung Electronics Benelux Office  
Amsterdam, Netherlands

Nordea Bank Headquarters  
Oslo, Norway

ING Bank Office  
Amsterdam, Netherlands

Rabobank Bank  
Eindhoven, Netherlands

KLM Catering Services Office  
Amsterdam, Netherlands

Microsoft Headquarters  
Copenhagen, Denmark

ISS Company  
Tromsø, Norway

Riks TV  
Oslo, Norway

DSV Company  
Denmark, Norway

Maersk Drilling Headquarters  
Copenhagen, Denmark

Zealand Business College  
Næstved, Denmark

**SHOPS AND SUPERMARKETS**  
COMMERCES ET SUPERMARCHÉS  
SHOPS UND SUPERMÄRKTE

ICA Supermarkets  
Sweden

IKEA Stores  
Netherlands and Lithuania

Coop Supermarkets  
Norway

Hema Supermarkets  
Netherlands

Circle K Petrol Station Chain  
Estonia and Ireland

Åhléns Department Store  
Stockholm, Sweden

**RESTAURANTS AND BARS**  
RESTAURANTS ET BARS | RESTAURANTS UND BARS

TGI Fridays Bar & Restaurant  
Stockholm, Sweden

Chateau Motel Nightclub  
Copenhagen, Denmark

Happy Italy Restaurants  
Netherlands

Milu Bar & Restaurant  
The Hague, Netherlands

Easy Wine Bar  
Riga, Latvia

Flammen Restaurants  
Denmark

Hotcha Restaurant  
Liverpool, United Kingdom

Little Creatures  
London, United Kingdom

Under  
Lindesnes, Norway

Popino Restaurant  
Hämeenlinna, Finland

Bierhuis Restaurant  
Uppsala, Sweden

Rockabilly House Restaurant  
Riga, Latvia

Salt & Pepper Restaurant  
Hønefoss, Norway

Bar Babylon  
Oslo, Norway

Annabels Bar & Restaurant  
Uppsala, Sweden

Gå Nord Restaurant  
Antwerp, Belgium

Brambles Cafe  
Dublin, Ireland

Restaurant Joann  
Enschede Netherlands

**GOVERNMENT & PUBLIC SERVICES**  
ADMINISTRATIONS ET SERVICES PUBLICS  
REGIERUNGS- UND ÖFFENTLICHE BEHÖRDEN

Ministry of Economic Affairs  
The Hague, Netherlands

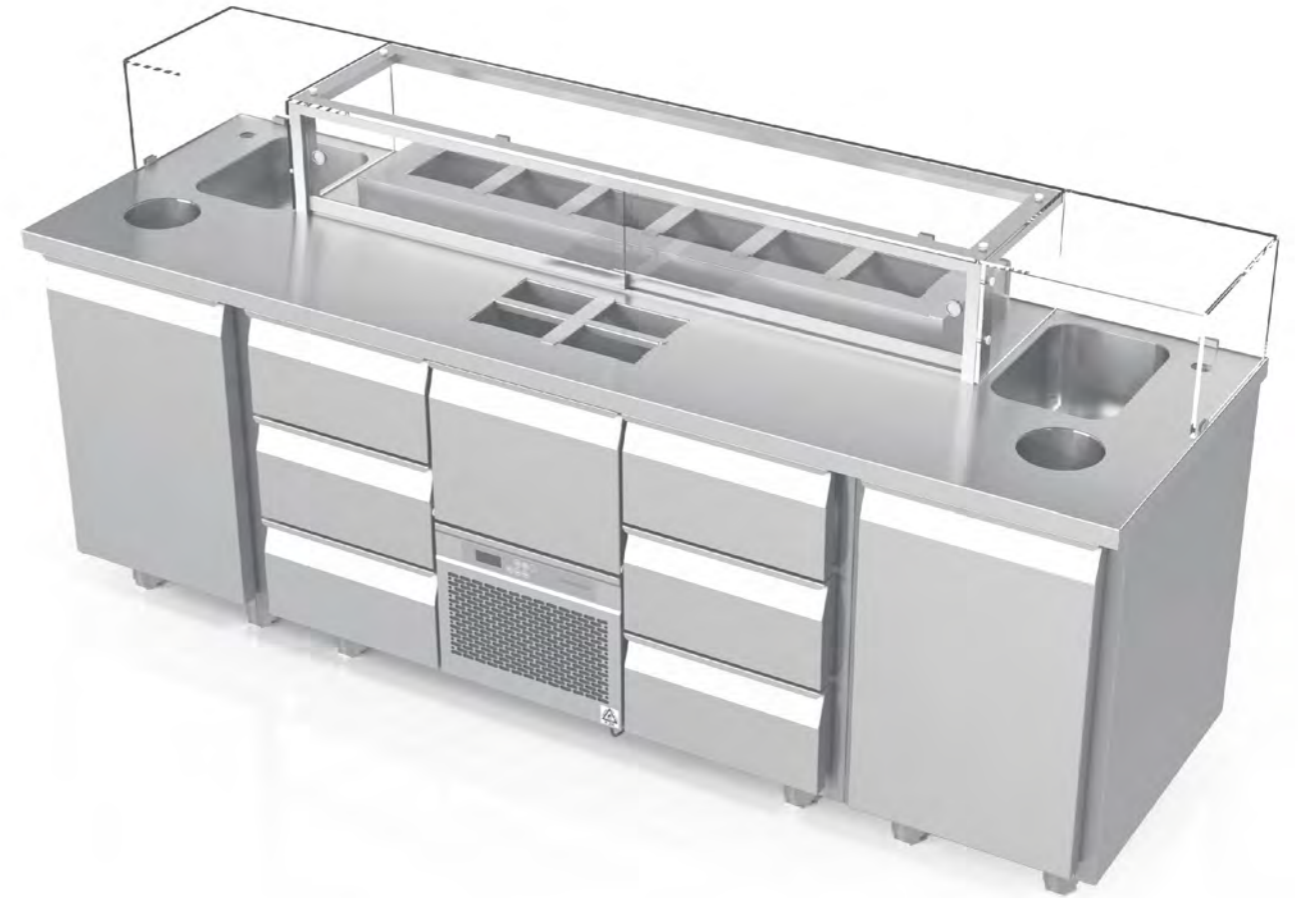
Embassy of Hungary  
Stockholm, Sweden

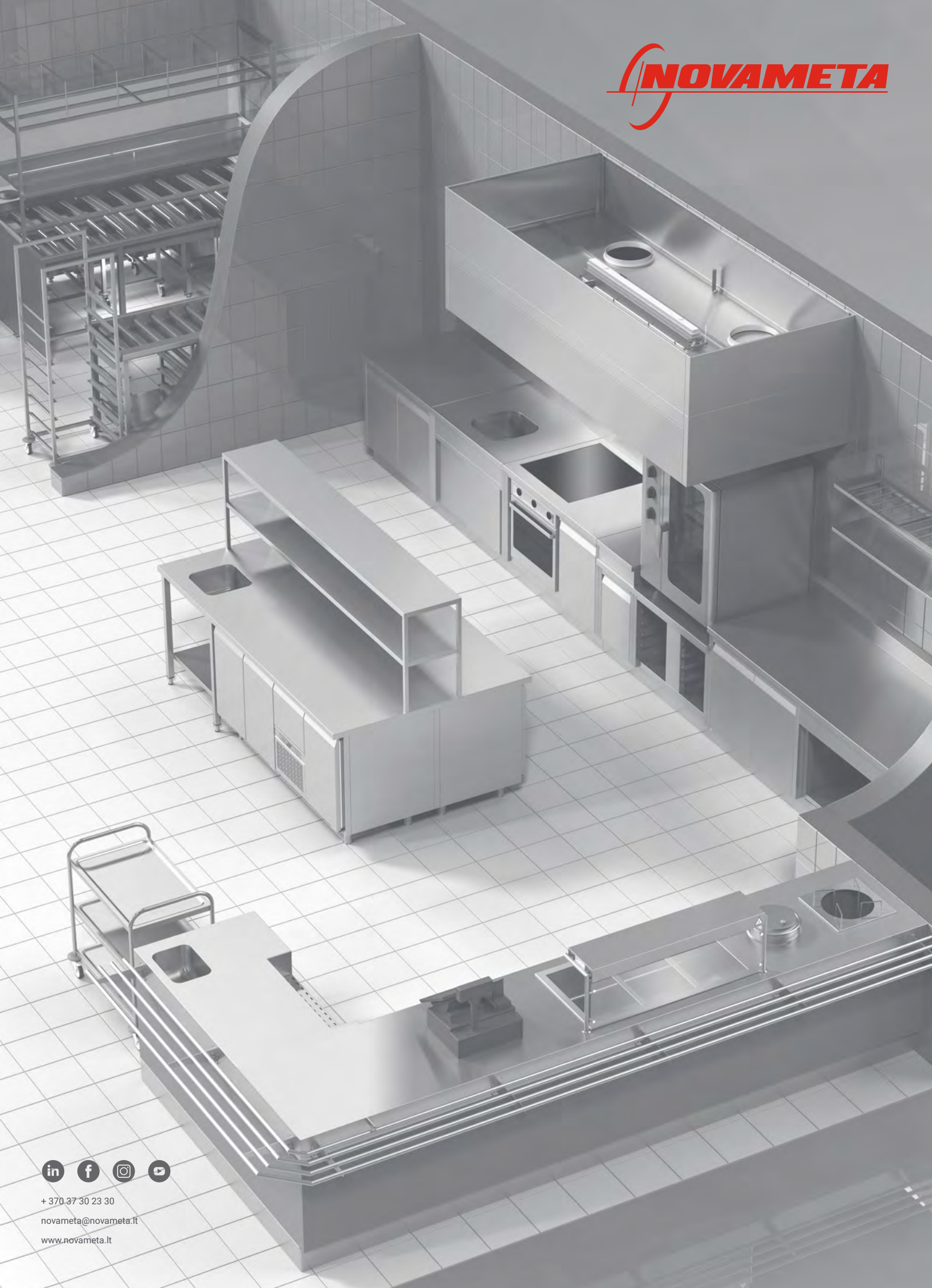
Statsfængslet Nordfalster Prison  
Nordfalster, Denmark

Middlesbrough Town Hall  
Middlesbrough, United Kingdom

Embassy of Finland  
Paris, France

Birchwood Direct Provision Centre  
Waterford, Ireland





+ 370.37 30 23 30

[novameta@novameta.lt](mailto:novameta@novameta.lt)

[www.novameta.lt](http://www.novameta.lt)