MADE BY SCHOLL

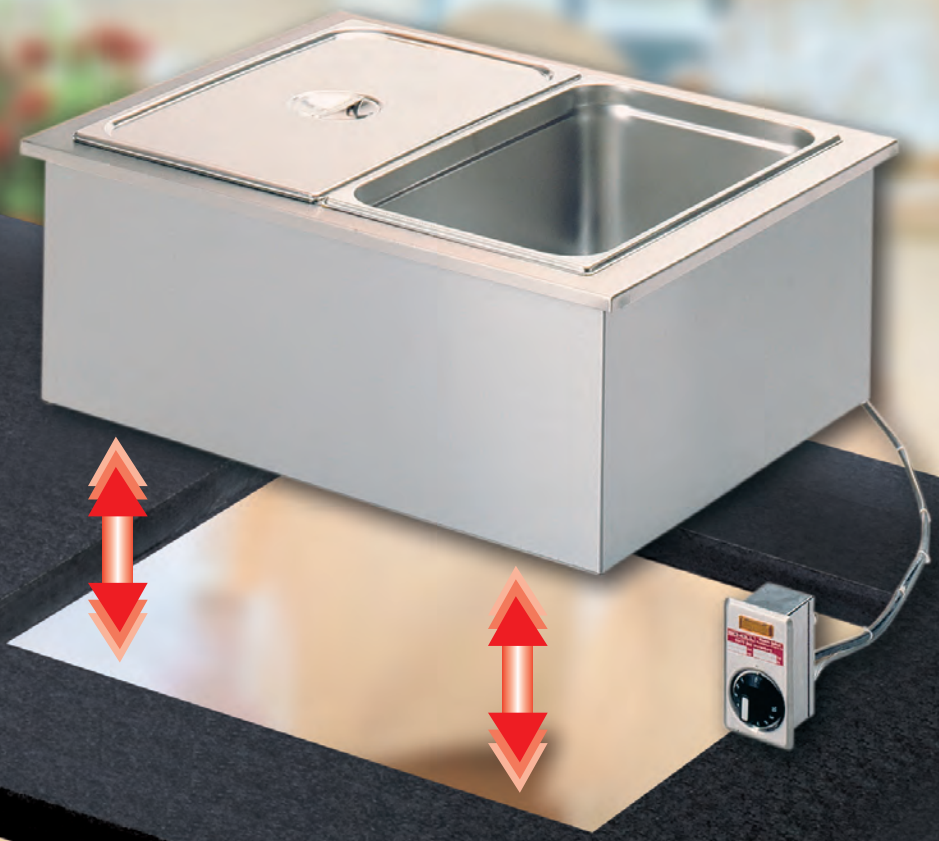
... eine Idee voraus!

Bain-marie

Einbau-Bain-maries
Tisch-Bain-maries
Bain-marie mit Wärmeschrank
Bain-marie-Standgeräte

Bain-marie

Bain-maries built-in
Bain-maries tabletop
Bain-maries with hot cabinet
Bain-maries free standing



Einbau-Bain-marie Built-in-Bain-marie

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Wanne indirekt beheizt (Heizkörper unter dem Wannenboden). Thermostat lose anhängend, mit Einbaugehäuse. Wannenrand ringsum 15 mm abgekantet.

Befüllung:

Manuell: Befüllung von Hand

Stationär: Wasser-Zu-, Ab- und Überlauf für stationären Anschluss, inkl. Hahnverlängerungen für bauseitige Blende

Niveau: Wasser-Zu-, Ab- und Überlauf für bauseitigen stationären Anschluss mit automatischer Niveauregulierung

Design: Chrome nickel steel 18/10. Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom). Thermostat loosely attached with built-in casing. Basin rim folded 15 mm down all around.

filling:

Manual: Filling by hand

On site: Water supply, drain and overflow for steady connection, incl. extension for ball valve for on site panel

Level: Water supply, drain and overflow for steady connection with automatic water level control

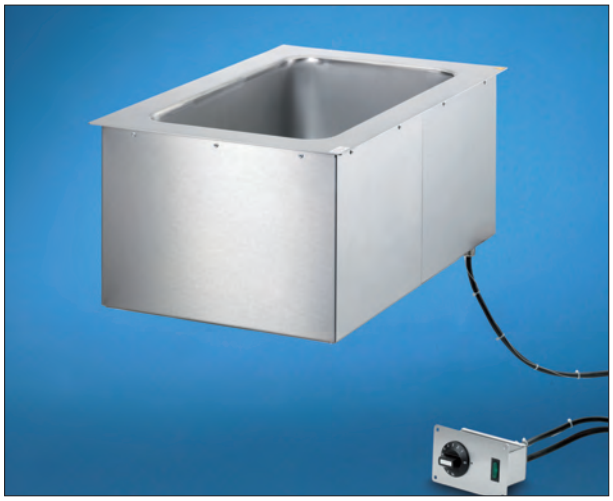
Wanne durchgehend beheizt/Continuously heated basin

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-insets	Befüllung/filling	Volt	kW	Art. Nr.
3111	425	630	280	1 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	1,0	**G 1100**
3112	770	630	280	2 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	2,0	**G 1200**
3113	1.110	630	280	3 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	3,0	**G 1300**
3114	1.450	630	280	4 x 1/1-200	manuell/manual	400 V	4,0	**G 2400**
3111/ZAÜ	425	630	280	1 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	1,0	**G 1101**
3112/ZAÜ	770	630	280	2 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	2,0	**G 1201**
3113/ZAÜ	1.110	630	280	3 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	3,0	**G 1301**
3114/ZAÜ	1.450	630	280	4 x 1/1-200	stationär/on site	400 V	4,0	**G 2401**
3111/ZAÜ/NIV	425	630	280	1 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	1,0	**G 1102**
3112/ZAÜ/NIV	770	630	280	2 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	2,0	**G 1202**
3113/ZAÜ/NIV	1.110	630	280	3 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	3,0	**G 1302**
3114/ZAÜ/NIV	1.450	630	280	4 x 1/1-200	Niveau/level	400 V	4,0	**G 2402**

Wannen getrennt beheizt/Separately heated basins

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-insets	Befüllung/filling	Volt	kW	Art. Nr.
3112/2	770	630	280	2 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	2,0	**G 1210**
3113/3	1.110	630	280	3 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	3,0	**G 1310**
3114/4	1.450	630	280	4 x 1/1-200	manuell/manual	400 V	4,0	**G 2410**
3112/2/ZAÜ	770	630	280	2 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	2,0	**G 1211**
3113/3/ZAÜ	1.110	630	280	3 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	3,0	**G 1311**
3114/4/ZAÜ	1.450	630	280	4 x 1/1-200	stationär/on site	400 V	4,0	**G 2411**
3112/2/ZAÜ/NIV	770	630	280	2 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	2,0	**G 1212**
3113/3/ZAÜ/NIV	1.110	630	280	3 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	3,0	**G 1312**
3114/4/ZAÜ/NIV	1.450	630	280	4 x 1/1-200	Niveau/level	400 V	4,0	**G 2412**

Anschluss an baus. Energieoptimierung auf Anfrage.
Connection option to existing optimisation system on request.



Einbau-Bain-marie Built-in-Bain-marie

Zum flächenbündigen Einbau.
Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Wanne indirekt beheizt (Heizkörper unter dem Wannenboden). Thermostat lose anhängend, mit Einbaugehäuse.

Befüllung:
Manuell: Befüllung von Hand
Stationär: Wasser-Zu-, Ab- und Überlauf für stationären Anschluss, inkl. Hahnverlängerungen für bauseitige Blende
Niveau: Wasser-Zu-, Ab- und Überlauf für bauseitigen stationären Anschluss mit automatischer Niveauregulierung

For flush fitting.
Design: Chrome nickel steel 18/10. Basin indirectly heated (heater underneath basin bottom). Thermostat loosely attached with built-in casing.

filling:
Manual: Filling by hand
On site: Water supply, drain and overflow for steady connection, incl. extension for ball valve for on site panel
Level: Water supply, drain and overflow for steady connection with automatic water level control

Wanne durchgehend beheizt/Continuously heated basin

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-insets	Befüllung/filling	Volt	kW	Art. Nr.
3211	425	630	280	1 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	1,0	G 2100
3212	770	630	280	2 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	2,0	G 2200
3213	1.110	630	280	3 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	3,0	G 2300
3214	1.450	630	280	4 x 1/1-200	manuell/manual	400 V	4,0	G 2500
3211/ZAÜ	425	630	280	1 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	1,0	G 2101
3212/ZAÜ	770	630	280	2 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	2,0	G 2201
3213/ZAÜ	1.110	630	280	3 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	3,0	G 2301
3214/ZAÜ	1.450	630	280	4 x 1/1-200	stationär/on site	400 V	4,0	G 2501
3211/ZAÜ/NIV	425	630	280	1 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	1,0	G 2102
3212/ZAÜ/NIV	770	630	280	2 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	2,0	G 2202
3213/ZAÜ/NIV	1.110	630	280	3 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	3,0	G 2302
3214/ZAÜ/NIV	1.450	630	280	4 x 1/1-200	Niveau/level	400 V	4,0	G 2502

Wannen getrennt beheizt/Separately heated basins

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Einsätze GN-insets	Befüllung/filling	Volt	kW	Art. Nr.
3212/2	770	630	280	2 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	2,0	G 2210
3213/3	1.110	630	280	3 x 1/1-200	manuell/manual	230 V	3,0	G 2310
3214/4	1.450	630	280	4 x 1/1-200	manuell/manual	400 V	4,0	G 2510
3212/2/ZAÜ	770	630	280	2 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	2,0	G 2211
3213/3/ZAÜ	1.110	630	280	3 x 1/1-200	stationär/on site	230 V	3,0	G 2311
3214/4/ZAÜ	1.450	630	280	4 x 1/1-200	stationär/on site	400 V	4,0	G 2511
3212/2/ZAÜ/NIV	770	630	280	2 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	2,0	G 2212
3213/3/ZAÜ/NIV	1.110	630	280	3 x 1/1-200	Niveau/level	230 V	3,0	G 2312
3214/4/ZAÜ/NIV	1.450	630	280	4 x 1/1-200	Niveau/level	400 V	4,0	G 2512

Anschluss an baus. Energieoptimierung auf Anfrage.
Connection option to existing optimisation system on request.

Bain-marie Tischgeräte
Bain-marie tabletop

Ausführung: Tisch-Bain-marie aus CNS 18/10. Abdeckung allseitig 40 mm abgekantet. Darin eingeschweißt ein durchgehendes Becken. Thermostat, Kontroll-Lampe, Anschlusskabel und Stecker.
Design: Tabletop Bain marie made of CNS 18/10. Cover all around 40 mm folded. On front side switch panel. Thermostat, control lamp, connecting cable and plug.

Modell-Nr.	Außenmaße Outside dimensions L	T/D	H	für GN-Einsätze/ for GN-insets	durchgehend beheizte Wanne/ Continuously heated basin Volt	kW	Art. Nr.
3010 TA	360	560	285	1 x 1/1 - 200	230	1,0	**H 1000**
3021 TA	560	360	285	1 x 1/1 - 200	230	1,0	**H 1100**
3012 TA	800	600	315	2 x 1/1 - 200	230	2,0	**H 1200**
3013 TA	1.100	600	315	3 x 1/1 - 200	230	3,0	**H 1300**
3014 TA	1.450	600	315	4 x 1/1 - 200	400	4,0	**H 1400**
3015 TA	1.800	600	315	5 x 1/1 - 200	400	5,0	**H 1500**

Bain-marie mit Wärmeschrank
Bain-marie with hot cabinet

Ausführung: Wie Bain-marie-Tischgerät, jedoch zusätzlich mit Wärmeschrank im Unterbau. Schrank frontseits mit Flügeltüren (Modell-Nr. 3011 und Modell-Nr. 3012) oder Schiebetüren (alle anderen Modelle). Auf Wunsch Schrank auch unbeheizt. Separate Heizungen, Thermostate, Kontroll-Lampen für Wanne und Schrank. Modell-Nr. 3011 und Modell-Nr. 3012 mit Kabel und Stecker, alle anderen Modelle mit Installationsschacht und Klemmstein für stationären Anschluss.
Design: Such as Bain-marie tabletop, but with additional hot cabinet in sub-structure. Front of cabinet with folding doors (model-no. 3011 and model no. 3012) or sliding doors (all other types). Unheated design of cabinet available upon request. Separate heaters, thermostats, control lamps for basin and cabinet. Model-no. 3011 and model-no. 3012 with cable and plug, all other types with installing shaft and connecting terminal for fixed connection.

Modell-Nr.	Außenmaße Outside dimensions L	T/D	H	für GN-Einsätze/ for GN-insets	durchgehend beheizte Wanne/ Continuously heated basin Volt	kW	Art. Nr.
3011 WSA	400	600	850	1 x 1/1 - 200	230	2,0	**H 3100**
3012 WSA	800	600	850	2 x 1/1 - 200	230	3,0	**H 3200**
3013 WSA	1.100	600	850	3 x 1/1 - 200	400	4,5	**H 3300**
3014 WSA	1.450	600	850	4 x 1/1 - 200	400	5,5	**H 3400**
3015 WSA	1.800	600	850	5 x 1/1 - 200	400	7,0	**H 3500**

Zubehör Accessories

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.	Art. Nr.
Quersteg 530 mm lang/Lateral divider 530 mm long	**H 6205**
Quersteg 325 mm lang/Lateral divider 325 mm long	**H 6206**

Bain-marie-Standgerät
Bain-marie free standing

Ausführung: Bain-marie-Standgerät aus CNS 18/10. Abdeckung allseitig 40 mm abgekantet. Darin eingeschweißt ein durchgehendes Becken. Geräte mit Ein-/Ausschalter und Thermostat. Heizkörper unter dem Wannenboden. Jedes Becken mit 1 Ablaufhahn 3/4″ nach unten. Frontseite: Schalterblende mit zurückgesetzten Schalterelementen. An der Rückseite Anschlusskabel mit Stecker. Unterbau mit stabilen Vierkantrohrbeinen, mit höhenverstellbaren Fußstollen und 1 schalldämmend unterfütterten Grundbord. Thermostat, Kontroll-Lampe, Anschlusskabel und Stecker.

Design: Bain-marie free standing made of CNS 18/10. Cover all around 40 mm rounded. Device with on-off switch. Heater underneath basin bottom. Each basin with drain cock 3/4″ downwards. Front side, switch panel with back set switch elements. On rear side connecting cable with plug. Substructure with solid square tube feet with adjustable studs and 1 sound-absorbing base shelf. Connecting cable and plug.

	Außenmaße Outside dimensions			für GN-Einsätze/ for GN-insets	durchgehend beheizte Wanne/ Continuously heated basin		
Modell-Nr.	L	T/D	H		Volt	kW	**Art. Nr.**
3010 UA	360	560	850	1 x 1/1 - 200	230	1,0	**H 2000**
3021 UA	560	360	850	1 x 1/1 - 200	230	1,0	**H 2100**
3012 UA	800	600	850	2 x 1/1 - 200	230	2,0	**H 2200**
3013 UA	1.100	600	850	3 x 1/1 - 200	230	3,0	**H 2300**
3014 UA	1.450	600	850	4 x 1/1 - 200	400	4,5	**H 2400**
3015 UA	1.800	600	850	5 x 1/1 - 200	400	5,0	**H 2500**

GastroNorm-Einsätze GastoNorm-insets

GastroNorm-Einsatz 1/1 GastoNorm-inset 1/1

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Inset	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Inset Art. Nr.	Deckel/Lid Art. Nr.
1/1- 20	20		**H 6011**	**H 6211**
1/1- 65	65	9,5	**H 6012**	**H 6211**
1/1-100	100	14,0	**H 6013**	**H 6211**
1/1-150	150	21,0	**H 6014**	**H 6211**
1/1-200	200	28,0	**H 6015**	**H 6211**

GastroNorm-Einsatz 1/2 GastroNorm-inset 1/2

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Inset	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Inset Art. Nr.	Deckel/Lid Art. Nr.
1/2- 20	20		**H 6021**	**H 6212**
1/2- 65	65	4,0	**H 6022**	**H 6212**
1/2-100	100	6,5	**H 6023**	**H 6212**
1/2-150	150	9,5	**H 6024**	**H 6212**
1/2-200	200	12,75	**H 6025**	**H 6212**

MADE BY SCHOLL
... eine Idee voraus!

GastroNorm-Einsatz 1/4 GastroNorm-inset 1/4

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Inset	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Inset Art. Nr.	Deckel/Lid Art. Nr.
1/4- 20	20		**H 6041**	**H 6214**
1/4- 65	65	1,75	**H 6042**	**H 6214**
1/4-100	100	2,75	**H 6043**	**H 6214**
1/4-150	150	4,25	**H 6044**	**H 6214**
1/4-200	200	5,75	**H 6045**	**H 6214**

GastroNorm-Einsatz 2/4 GastroNorm-inset 2/4

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Inset	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Inset Art. Nr.	Deckel/Lid Art. Nr.
2/4- 20	20		**H 6071**	**H 6217**
2/4- 65	65	3,3	**H 6072**	**H 6217**
2/4-100	100	5,3	**H 6073**	**H 6217**
2/4-150	150	8,4	**H 6074**	**H 6217**

GastroNorm-Einsatz 2/3 GastroNorm-inset 2/3

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Inset	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Inset Art. Nr.	Deckel/Lid Art. Nr.
2/3- 20	20		**H 6051**	**H 6215**
2/3- 65	65	6,0	**H 6052**	**H 6215**
2/3-100	100	9,0	**H 6053**	**H 6215**
2/3-150	150	14,0	**H 6054**	**H 6215**
2/3-200	200	18,0	**H 6055**	**H 6215**

GastroNorm-Einsatz 1/3 GastroNorm-inset 1/3

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Inset	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Inset Art. Nr.	Deckel/Lid Art. Nr.
1/3- 20	20		**H 6031**	**H 6213**
1/3- 65	65	2,5	**H 6032**	**H 6213**
1/3-100	100	3,75	**H 6033**	**H 6213**
1/3-150	150	5,75	**H 6034**	**H 6213**
1/3-200	200	7,25	**H 6035**	**H 6213**

GastroNorm-Einsatz 1/6 GastroNorm-inset 1/6

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Design: Chrome nickel steel 18/10.

Einsatz/ Inset	Höhe/ Height	Inhalt/Liter Capacity/Litres	Einsatz/Inset Art. Nr.	Deckel/Lid Art. Nr.
1/6- 65	65		**H 6062**	**H 6216**
1/6-100	100	1,5	**H 6063**	**H 6216**
1/6-150	150	2,5	**H 6064**	**H 6216**
1/6-200	200	3,5	**H 6065**	**H 6216**

MADE BY SCHOLL
... eine Idee voraus!

Kuvertüre/Schoko-Hot-Pot Chocolate Hot-Pot

Wasserbad zum Verflüssigen von Schokolade. Digitale Temperaturregulierung bis max. 50 °C. Temperaturdifferenz +/– 1 °C. Inkl. GN-Einsatz, Drahtsieb und GN-Deckel.
Bain-marie for chocolate melting. With digital temperature-control to max. 50 °C, temperature difference +/– 1 °C. Incl. 1 GN-inset, wire grid and GN-lid.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Fassungsvermögen/ Capacity	Volt	kW	Art. Nr.
3501	370	360	195	8 Liter/liter	230	1,8	**F 0410**
3502	360	560	285	27 Liter/liter	230	1,8	**F 0420**

Steamjet Steamjet

Universal-Schnelldämpfer und Warmhaltegerät. Ausführung: Chromnickelstahl 18/10, mit Thermostat, regelbar von 30 – 110 °C, Zeituhr, Heizung mit Trockengehschutz. Bei Modell-Nr. 3600: 1 GN-Einsatz 2/3-100, gelocht, mit Deckel. Bei Modell-Nr. 3601: 1 GN-Einsatz 1/1-200, gelocht, mit Deckel.
E.-Anschluss: 230 V – 1,8 kW.
Universal-jet steamer and warming device. Design: Chrome nickel steel 18/10, thermostatically adjustable from 30 – 110 °C, clock, heating with over heat protection. Model-No. 3600: with 1 GN-inset 2/3-100, perforated, with lid. Model-Nr. 3601: with 1 GN-inset 1/1-200, perforated, with lid.
E.-Connection: 230 V – 1,8 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Art. Nr.
3600	370	360	195	**F 0210**
3601	360	560	285	**F 0220**
3600/SD Steamjet mit Scharnierdeckel anstelle Flachdeckel/Steamjet with hinged lid instead of flat lid				**F 0211**
3601/SD Steamjet mit Scharnierdeckel anstelle Flachdeckel/Steamjet with hinged lid instead of flat lid				**F 0221**

NeWS. Agentur · M. Schmidt · 05.15/054/REV0

MADE BY SCHOLL
... eine Idee voraus!

SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG
Zinhainer Weg 4
D-56470 Bad Marienberg
Postfach 13 52
D-56465 Bad Marienberg

Telefon: +49(0) 2661/98 68-0
Telefax: +49(0) 2661/98 68-28
Internet: www.scholl-gastro.de
E-Mail: info@scholl-gastro.de