SCHOLL

# Profit-Line 95000

## Die perfekte Speisenausgabe
## The perfect food counter

## Bain-marie: Einbaugerät

Multifunktionale Warmverkaufsanlage. Wasserbad für 100 mm tiefe GN-Einsätze, thermostatisch regelbar bis 95 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbaren Wärmestrahlern à 400 Watt für Licht und Wärme. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas.

## Bain-marie: Built-in device

Multifunctional hot servery. Bain-marie for GN-inserts with a max. depth of 100 mm, thermostatically adjustable up to 95 °C. On basin edge a structure with separately switchable heat radiators à 400 Watts for light and warmth. Sides, top cover and sneeze protection made of security glass.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Größen/GN-Sizes | Volt | kW | Art. Nr. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **95002/B/E** | 840 | 650 | 660 | 2 x 1/1 | 230 | 2,8 | **D 1002** |
| **95003/B/E** | 1.140 | 650 | 660 | 3 x 1/1 | 400 | 3,8 | **D 1102** |
| **95004/B/E** | 1.540 | 650 | 660 | 4 x 1/1 | 400 | 5,2 | **D 1202** |
| **95005/B/E** | 1.840 | 650 | 660 | 5 x 1/1 | 400 | 6,6 | **D 1302** |

## Stille Kühlung: Einbaugerät

Kaltverkaufsanlage. Stille Kühlung mit einer Kühlwanne für 150 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas.

## Static Cooling System: Built-in device

Cold servery. Static cooling system with cooled basin for GN-inserts with a max. depth of 150 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and sneeze protection made of security glass.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Größen/GN-Sizes | Volt | kW | Art. Nr. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **95002/SK/E** | 840 | 650 | 1.060 | 2 x 1/1 | 230 | 0,4 | **D 2502** |
| **95003/SK/E** | 1.140 | 650 | 1.060 | 3 x 1/1 | 230 | 0,5 | **D 2602** |
| **95004/SK/E** | 1.540 | 650 | 1.060 | 4 x 1/1 | 230 | 0,5 | **D 2702** |
| **95005/SK/E** | 1.840 | 650 | 1.060 | 5 x 1/1 | 230 | 0,6 | **D 2802** |

## Umluftkühlung: Einbaugerät

Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne. Mit einer Umluftkühlwanne für 100 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas.

## Circulating-air cooling system: Built-in device

Cold servery with circulating-air cooled basin for GN-inserts with a max. depth of 100 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and sneeze protection made of security glass.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Größen/GN-Sizes | Volt | kW | Art. Nr. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **95002/UK/E** | 840 | 710 | 1.125 | 2 x 1/1 | 230 | 0,4 | **D 4002** |
| **95003/UK/E** | 1.140 | 710 | 1.125 | 3 x 1/1 | 230 | 0,5 | **D 4102** |
| **95004/UK/E** | 1.540 | 710 | 1.125 | 4 x 1/1 | 230 | 0,5 | **D 4202** |
| **95005/UK/E** | 1.840 | 710 | 1.125 | 5 x 1/1 | 230 | 0,6 | **D 4302** |

## Umluftkühlvitrine mit Entnahmeklappen: Einbaugerät

Kaltverkaufsanlage mit Kühlvitrine. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig Entnahmeklappen, mit Innenbeleuchtung. Umluftverdampfer in Bodenwanne, mit untergebautem Aggregat und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A.

## Refrigerated display unit with circulating air equipped with self-service flaps: Built-in device

Cold servery with refrigerated display unit, structure completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass. 2 height adjustable glass shelves made of security glass. On customer side self-service flaps, with internal illumination. Circulating air vaporiser in basin, with sub-mounted aggregate and condensation water evaporation. Temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134a.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Entnahmeklappen/Self-serviceflaps | Volt | kW | Art. Nr. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **95002/KV/E** | 800 | 695 | 700 | 6 | 230 | 0,4 | **D 5502** |
| **95003/KV/E** | 1.125 | 695 | 700 | 9 | 230 | 0,5 | **D 5602** |
| **95004/KV/E** | 1.450 | 695 | 700 | 12 | 230 | 0,5 | **D 5702** |

# Schleierkühlvitrine: Einbaugerät

Kaltverkaufsanlage mit Schleierkühlvitrine. Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne und Kühlvitrine. Umluftkühlwanne für 200 mm tiefe GN-Einsätze, elektronisch regelbar bis 4 °C. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig offen. Mit Kälteschleier, Innenbeleuchtung, Umluftverdampfer, untergebautem Aggregat und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A.

# Refrigerated display unit with film cooling: Built-in device

Cold servery with film-cooled refrigerated display unit . Cold servery with circulating-air cooled basin and refrigerated display unit. For GN-inserts with a max. depth of 200 mm, electronically adjustable up to 4 °C. Display unit completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass, 2 height adjustable glass shelves made of security glass, open on customer side. With film-cooling, internal illumination, circulating air vaporiser, sub-mounted aggregate and condensation water evaporation, temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134a.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Größen/GN-Sizes | Volt | kW | Art. Nr. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **95002/SV/E** | 800 | 695 | 700 | 2 x 1/1 | 230 | 0,4 | **D 6502** |
| **95003/SV/E** | 1.125 | 695 | 700 | 3 x 1/1 | 230 | 0,5 | **D 6602** |
| **95004/SV/E** | 1.450 | 695 | 700 | 4 x 1/1 | 230 | 0,5 | **D 6702** |

## Bain-marie mit Unterbau

Multifunktionale Warmverkaufsanlage. Wasserbad für 100 mm tiefe GN-Einsätze, thermostatisch regelbar bis 95 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbaren Wärmestrahlern à 400 Watt für Licht und Wärme. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. Ausführung mit Unterbau. Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

## Bain-marie with substructure

Multifunctional hot servery. Bain-marie for GN-inserts with a max. depth of 100 mm, thermostatically adjustable up to 95 °C. On basin edge a structure with separately switchable heat radiators à 400 Watts for light and warmth. Sides, top cover and sneeze protection made of security glass. Design with substructure. Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Größen/GN-Sizes | Volt | kW | Art. Nr. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **95002/B/U** | 1.000 | 1.000 | 900/1.400 | 2 x 1/1 | 230 | 2,8 | **D 1001** |
| **95003/B/U** | 1.300 | 1.000 | 900/1.400 | 3 x 1/1 | 400 | 3,8 | **D 1101** |
| **95004/B/U** | 1.700 | 1.000 | 900/1.400 | 4 x 1/1 | 400 | 5,2 | **D 1201** |
| **95005/B/U** | 2.000 | 1.000 | 900/1.400 | 5 x 1/1 | 400 | 6,6 | **D 1301** |

Inselausführung auf Anfrage. Isle design on request.

# Stille Kühlung mit Unterbau

Kaltverkaufsanlage. Stille Kühlung mit einer Kühlwanne für 150 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. Ausführung mit Unterbau. Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopal-verkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

# Static cooling system with substructure

Cold servery. Static cooling system with cooled basin for GN-inserts with a max. depth of 150 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and sneeze protection made of security glass. Design with substructure. Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Größen/GN-Sizes | Volt | kW | Art. Nr. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **95002/SK/U** | 1.000 | 1.000 | 900/1.400 | 2 x 1/1 | 230 | 0,4 | **D 2501** |
| **95003/SK/U** | 1.300 | 1.000 | 900/1.400 | 3 x 1/1 | 230 | 0,5 | **D 2601** |
| **95004/SK/U** | 1.700 | 1.000 | 900/1.400 | 4 x 1/1 | 230 | 0,5 | **D 2701** |
| **95005/SK/U** | 2.000 | 1.000 | 900/1.400 | 5 x 1/1 | 230 | 0,6 | **D 2801** |

Inselausführung auf Anfrage. Isle design on request.

## Umluftkühlung mit Unterbau

Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne. Mit einer Umluftkühlwanne für 100 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. Ausführung mit Unterbau. Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

## Circulating-air cooling with substructure

Cold servery with circulating-air cooled basin, for GN-inserts with a max. depth of 100 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and sneeze protection made of security glass. Design with substructure. Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | GN-Größen/GN-Sizes | Volt | kW | Art. Nr. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **95002/UK/U** | 1.000 | 1.000 | 900/1.400 | 2 x 1/1 | 230 | 0,4 | **D 4001** |
| **95003/UK/U** | 1.300 | 1.000 | 900/1.400 | 3 x 1/1 | 230 | 0,5 | **D 4101** |
| **95004/UK/U** | 1.700 | 1.000 | 900/1.400 | 4 x 1/1 | 230 | 0,5 | **D 4201** |
| **95005/UK/U** | 2.000 | 1.000 | 900/1.400 | 5 x 1/1 | 230 | 0,6 | **D 4301** |

Inselausführung auf Anfrage. Isle design on request.

# Umluftkühlvitrine mit Entnahmeklappen mit Unterbau

Kaltverkaufsanlage mit Kühlvitrine. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig Entnahmeklappen, mit Innenbeleuchtung. Umluftverdampfer in Bodenwanne, mit untergebautem Aggregat und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A. Ausführung mit Unterbau. Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

# Refrigerated display unit with circulating air, equipped with self-service flaps and substructure

Cold servery with refrigerated display unit. Structure completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass. 2 height adjustable glass shelves made of security glass. On customer side self-service flaps, with internal illumination. Circulating-air vaporizer in basin with sub-mounted aggregate and condensation water evaporation. Temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134a. Design with substructure. Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Entnahmeklappen/Self-serviceflaps | Volt | kW | Art. Nr. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **95002/KV/U** | 1.000 | 1.000 | 900/1.600 | 6 | 230 | 0,4 | **D 5501** |
| **95003/KV/U** | 1.300 | 1.000 | 900/1.600 | 9 | 230 | 0,5 | **D 5601** |
| **95004/KV/U** | 1.700 | 1.000 | 900/1.600 | 12 | 230 | 0,5 | **D 5701** |

Inselausführung auf Anfrage. Isle design on request.

## Schleierkühlvitrine mit Unterbau

Kaltverkaufsanlage mit Schleierkühlvitrine. Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne und Kühlvitrine. Umluftkühlwanne für 200 mm tiefe GN-Einsätze, elektronisch regelbar bis 4 °C. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig offen. Mit Kälteschleier, Innenbeleuchtung, Umluftverdampfer, untergebautem Aggregat und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A. Ausführung mit Unterbau. Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

## Film-cooled refrigerated display-unit with substructure

Cold servery with refrigerated display unit with film cooling. Cold servery with circulating-air cooled basin and refrigerated display unit. For GN-inserts with a max. depth of 200 mm, electronically adjustable up to 4 °C. Refrigerated display unit completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass, 2 height adjustable glass shelves made of security glass, open on customer side. With film-cooling, internal illumination, circulating-air vaporiser, sub-mounted aggregate and condensation water evaporation, temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134a. Design with substructure. Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

| **Modell-Nr.** | L | T/D | H | GN-Größen/GN-Sizes | Volt | kW | **Art. Nr.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **95002/SV** | 1.000 | 1.000 | 900/1.600 | 2 x 1/1 | 230 | 0,4 | **D 6501** |
| **95003/SV** | 1.300 | 1.000 | 900/1.600 | 3 x 1/1 | 230 | 0,5 | **D 6601** |
| **95004/SV** | 1.700 | 1.000 | 900/1.600 | 4 x 1/1 | 230 | 0,5 | **D 6701** |

Inselausführung auf Anfrage. Isle design on request.

## Neutralmodultisch

Neutralmodultisch. Neutralmodul mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage. Dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

## Neutral modular desk

Neutral modular desk. Neutral module with granite worktop, on guest side as tray support. Removable Resopal laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Art. Nr. |
|---|---|---|---|---|
| **95002/U** | 1.000 | 1.000 | 900 | **D 7501** |
| **95003/U** | 1.300 | 1.000 | 900 | **D 7601** |
| **95004/U** | 1.700 | 1.000 | 900 | **D 7701** |
| **95005/U** | 2.000 | 1.000 | 900 | **D 7801** |

## Eckmodul

Eckmodul. Eckmodul 30°, 45° und 90°. Bedienseite mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, gastseitig abnehmbare Resopalverkleidung. Fahrbar durch 2 Zwillingslenkrollen, 2 höhenverstellbare Füße.

## Corner module

Corner module. Corner module 30°, 45° and 90°. On serving side granite worktop, on guest side as tray support. Removable Resopal laminated front facing. Mobile on 2 twin castors, 2 height adjustable feet.

| Modell-Nr. | Winkel/ angle | Innenwinkel/inner angle | Art. Nr. |
|---|---|---|---|
| **95030/BE** | 30° | Bedienseite/serving side | **D 8401** |
| **95045/BE** | 45° | Bedienseite/serving side | **D 8501** |
| **95090/BE** | 90° | Bedienseite/serving side | **D 8601** |
| **95030/GE** | 30° | Gastseite/guest side | **D 8701** |
| **95045/GE** | 45° | Gastseite/guest side | **D 8801** |
| **95090/GE** | 90° | Gastseite/guest side | **D 8901** |

## Kassenstand

Korpus aus Chromnickelstahl, Abdeckung aus Granit. Rahmengestell im Unterbau als verstärkte Ausführung. Unterbau inkl. Kassenschublade, Schrankfach mit Tür und 2 Steckdosen, 230 V. Modultisch fahrbar durch 5 Zwillingslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

## Cashier counter

Corpus made of chrome nickel steel, worktop in granite. Reinforced substructure frame. Substructure equipped with cash drawer, cabinet compartment with door and 2 sockets, 230 V. Modular desk, mobile on 5 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Art. Nr. |
|---|---|---|---|---|
| **95000/KL** | 2.000 | 1.000 | 900 | **D 8001** |
| **95000/KR** | 2.000 | 1.000 | 900 | **D 8101** |

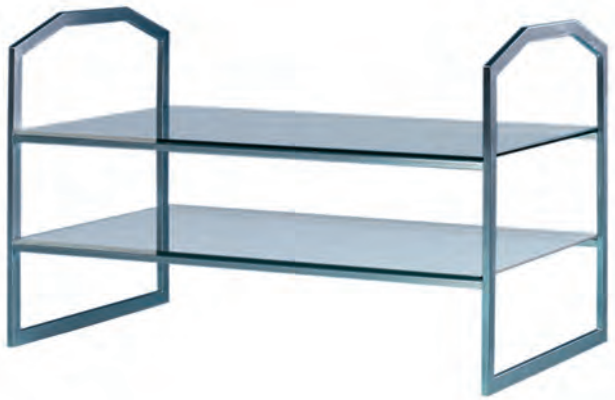
## Tablett- und Besteckmodul

Tablett- und Besteckmodul. Tablettstation mit Besteckbehältern und Serviettenspender. Unterbau CNS 18/10, allseitig mit aushängbarer Verkleidung. Abstellfläche aus Granit, 30 mm stark, für Tabletts. Darauf aufgebaut ein CNS-Gestell mit 4 Besteckbehältern GN 1/4 und einem Serviettenspender. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststeller.

## Tray and cutlery module

Tray and cutlery module. Tray station with cutlery containers and napkin dispenser. Substructure made of chrome nickel steel 18/10, facings removable on all sides. Granite storage surface, 30 mm thick, for trays. On this surface a CNS rack with 4 cutlery containers GN 1/4 and a napkin dispenser. Mobile on 4 twin castors, 2 of them lockable.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Art. Nr. |
|---|---|---|---|---|
| 95000/TB | 800 | 600 | 500/1.200 | D 9101 |



## PL 95000 – Gläserregal

Gläserregal, 2-etagig. Rahmengestell aus Chromnickelstahl. 2 Glasablagen sowie Seitenverglasung aus Sicherheitsglas.

## PL 95000 – Shelf for glasses

Shelf for glasses, with 2 compartments. Frame structure made of chrome nickel steel. 2 glass plates and side glazing made of security glass.

| Modell-Nr. | L | T/D | H | Art. Nr. |
|---|---|---|---|---|
| 95002/GR | 800 | 650 | 885 | B 5100 |
| 95003/GR | 1.100 | 650 | 885 | B 5101 |
| 95004/GR | 1.500 | 650 | 885 | B 5102 |
| 95005/GR | 1.800 | 650 | 885 | B 5103 |

# Zubehör accessories

## Frontverglasung

Bei bedienter Ausführung (kompl. mit Befestigungs-material). Frontscheibe (Bediente Ausführung)

## Front glass panel

Design for service (complete with fixing material)
Front glass panel (service design)

| Modell-Nr. | 85002/F | 85003/F | 85004/F |
|---|---|---|---|
| Art. Nr. | B 5050 | B 5052 | B 5054 |

## Spiegel-Schiebetüren (an der Bedienseite)

Präsentation: Spiegelschiebetüren für bessere Optik

## Mirror-sliding doors (on serving side)

Presentation: mirror sliding-doors for better appearance

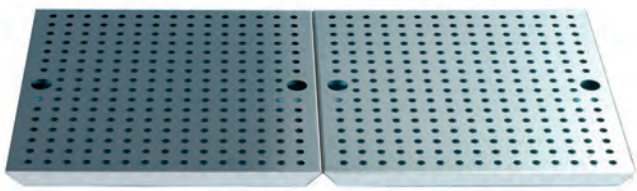
| Modell-Nr. | 85002/SP | 85003/SP | 85004/SP |
|---|---|---|---|
| Art. Nr. | B 5041 | B 5042 | B 5043 |

## Gelochter Einlegeboden für Kühlwanne

Crash-Eis-Einlegeboden

## Perforated shelf for cooling basin

Crushed-ice shelf



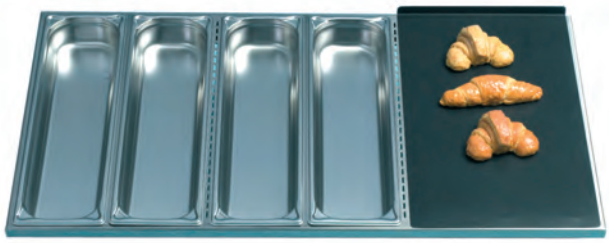
| Modell-Nr. | 85002/EB |
|---|---|
| Art. Nr. | B 5070 |

## Antihaftbeschichtete Platte, GN 1/1

Auflageblech GN 1/1, antihaftbeschichtet

## Plate with non-stick coating, GN1/1

Lay-on plate GN 1/1, non-stick coated



| Modell-Nr. | 85000/T |
|---|---|
| Art. Nr. | B 5080 |

## Pultaufsatzrahmen, nach vorne geneigt, CNS

Pultaufsatzrahmen: für GN-Behälter zur optimalen Präsentation der Speisen

## Presentation frame, inclined to the front, CNS

Presentation frame: for GN-containers ensuring the perfect presentation of meals

| Modell-Nr. | 85002/P | 85003/P | 85004/P |
|---|---|---|---|
| Art. Nr. | B 5060 | B 5062 | B 5064 |

## Pultaufsatzrahmen, für Wok-Pfannen, anthrazitfarbig beschichtet

Pultaufsatzrahmen, anthrazitfarbig beschichtet: für Wok-Pfannen

## Presentation frame for wok-pans, anthracite coloured coating

Presentation frame, anthracite coloured coating: for Wok-pans

| Modell-Nr. | 85002/W | 85003/W | 85004/W |
|---|---|---|---|
| Art. Nr. | B 5172 | B 5170 | B 5173 |

Air Cleaning System:
Offen für mehr Umsatz –
Open to a larger turnover

## ACS – Air Cleaning System

Ausführung: CNS 18/10. Fahrbares Modul mit integrierter Absaugtechnik und Umluftreinigung. Einstellnische für 2 oder 3 Geräte. Inkl. Granitabdeckung, dreiseitiger Resopalverkleidung und Spritzschutz.

## ACS – Air Cleaning System

Design: CNS 18/10. Module on twin castors, with integrated air exhausting technology and circulating-air cleaning. Niche for 2 or 3 appliances. Incl. granite worktop, front and side Resopal facings and splash guard.

NeWS Agentur · M. Schmidt · 09.16/061/REV3

**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
www.scholl-gastro.de
info@scholl-gastro.de