SCHOLL

SMART-SERVE
Die smarte Speisenausgabe

SMART-SERVE
The smart food counter

Optional sind über 200 Farben als RAL-Beschichtung lieferbar.
Seiten-und Frontverkleidung sind in Schichtstoff erhältlich.

Over 200 colors are optionally available as RAL coating.
Side and front facings are available in laminate.

SMART-SERVE
die smarte, flexible und mobile Speisenausgabe

Die SMART-SERVE-Speisenausgabe von SCHOLL ist ein universell einsetzbares Speisenausgabesystem, das sowohl für Betriebsrestaurants, die Schulverpflegung, die Gemeinschaftsverpflegung, die Erlebnisgastronomie und für Seminare oder Schulungen in Hotels geeignet ist.

Bei der Entwicklung der SMART-SERVE standen besonders Funktionalität, Flexibilität und Wirtschaftlichkeit im Vordergrund. Gleichzeitig wird bei SCHOLL immer Wert auf hochwertige Verarbeitung, Qualität und Langlebigkeit in allen Bereichen gelegt. Daraus sind Ausgabemodule entstanden, die in ihrer Kombination nahezu alle Anforderungen an eine Speisenausgabe erfüllen und den Einsatzgebieten einen echten Mehrwert bringen. Wirklich smart.

Die einzelnen Module greifen perfekt ineinander und bieten bestmögliche Flexibilität für die moderne Speisenausgabe. Neben der SMART-SERVE-Kochstation

- universell einsetzbar
- modernes Design
- umfangreich konfigurierbar
- Module ergänzen sich perfekt
- hochwertige Verarbeitung

sind die Kalt-Warm-Ausgaben ein Highlight. Mit dieser bewährten Technik von SCHOLL werden die Speisen durch einfaches Umschalten wahlweise kalt- oder warmgehalten. Ein Modul je nach Tageszeit, z. B. zum Frühstück kalt und mittags oder abends warm. Zusätzlich verfügt die SMART-SERVE-Serie über Bain-maries, Kaltausgaben, Vitrinen, Neutralausgaben, Kassenstand, Einfahrnische für baus. Geräte und Eckmodule. Ein optimal aufeinander abgestimmtes System.

Das Auge isst bekanntlich mit. Deshalb gehört zur SMART-SERVE ein modernes Design, für das viele Farben, Dekore und Farbkombinationen zur Auswahl stehen. Sie bieten damit Ihren Gästen ein Ambiente, in dem sie sich wohlfühlen und gerne ihre Speisen genießen.

SMART-SERVE
the smart, adjustable and mobile food counter

SCHOLL's SMART-SERVE food counter is an all-purpose food serving system which is suitable for staff restaurants, school catering, communal feeding, event catering and for seminars or training sessions in hotels.

When developing SMART-SERVE, we have particularly focused on realising functionality, flexibility and cost-effectiveness. And at the same time, SCHOLL always puts great emphasis on high-quality workmanship, quality and a long service life throughout all areas. We have developed food-serving modules which can be combined to fulfil almost any requirement on a food counter and provide a real added value to their fields of application. Really smart.

The single modules are interconnected in a perfect way and offer best possible flexibility for a modern way of serving food. Not only the SMART-SERVE cooking-station is a highlight, but also the hot or cold serving counter. This reliable technology made by SCHOLL provides the possibility to keep meals cool or warm by simply switching modes. Only one module is needed – depending on the time of the day – for keeping breakfast cool for example and keeping meals warm at noon or in the evening. In addition, the SMART-SERVE series has bain-maries, cold servery counters, vitrines, neutral food counters, cashier counters, drive-in elements for devices on site and corner modules. A perfectly coordinated system.

It is known that we eat with our eyes as well and this is why SMART-SERVE is offered in a modern design with the option to choose many colours, decors and colour combinations. Your guests will like the atmosphere of this system and will enjoy the meals you offer.

- suitable for universal use
- modern design
- extensively customizable
- perfectly matched modules
- high quality manufacturing

perfekt für Catering oder Betriebsrestaurants
perfect for catering events or staff restaurants
perfekt

perfekt für
Catering oder Betriebsrestaurants

Der Caterer möchte sein Buffet für eine Feierlichkeit präsentieren oder für die Mittagspause im Unternehmen die Speisen zubereiten und servieren. Mit SMART-SERVE ist es ein Leichtes, alles passend zusammenzustellen. Die fahrbaren Module passen in nahezu jeden Aufzug und bilden die perfekte Symbiose von hochwertiger Technik mit modernem Design.

perfect for
catering events or staff restaurants

The caterer wants to present their buffet for a festivity or prepare and serve the meals at lunch hour in a company. SMART-SERVE offers an easy way to display and arrange all things neatly and attractively.
The mobile modules can go into almost any elevator and are the perfect symbiosis of high-quality technology and modern design.

perfekt für die Schulverpflegung

Für das Mittagessen in der Schule brauchen die Kinder eine passende Speisenausgabe. Mit SMART-SERVE gelingt das spielend leicht. Für Kinder ist die Höhe der Module in der Version „Junior“ extra angepasst.
Für die Frontverkleidung stehen verschiedene Farben, Muster oder auch Fotos bzw. Grafiken auf einer robusten Resopal-Holzverkleidung zur Auswahl, damit das Design zur richtigen Stimmung beiträgt.

perfect for school catering

Children at school need a suitable food counter for their meals at noon. SMART-SERVE makes this possible in an easy way without the slightest effort. The module height of the “junior” type is specially adapted for children. The front facing is available in different colours, designs or even with photos or art design on a robust Resopal laminated facing so that the design helps to create the right mood.

SCHOLL

perfekt für die Schulverpflegung
perfect for school catering

perfekt für Seminare und Schulungen
perfect for seminars and training sessions
perfekt

perfekt für Seminare und Schulungen

Pause beim Seminar – Zeit für die Verpflegung der Gäste bei einer Schulung. Jetzt kommt es auf ein flexibel zusammenstellbares Speisenausgabesystem an. Mit SMART-SERVE gelingt das schnell und einfach. Die Module sind aufeinander abgestimmt und bieten sowohl für die Warm- als auch für die Kaltausgabe alles für die Gäste, was nötig ist. Diese Flexibilität bei gleichzeitiger Robustheit zeichnet die Leistungsfähigkeit der SMART-SERVE aus.

perfect for seminars and training sessions

Seminar breaks are the time to offer catering service to participants at training sessions. These occasions require a food serving system which can be compiled flexibly. SMART-SERVE makes this possible in a quick and easy way. The coordinated modules offer everything your guests need – not only for served hot meals but also for cold ones. Flexibility and robustness at the same time – this is what SMART-SERVE's efficiency stands out for.

perfekt für Hotels und Buffets

Brunch im Hotel oder ein wunderbares Buffet für die Hotelgäste. Mit SMART-SERVE werden Speisen und Getränke eindrucksvoll präsentiert. Jeder Koch wird sich freuen, wenn er an dieser System-Speisenausgabe wirkt. Die Flächen sind alle leicht zu reinigen – vor allem die Kochflächen – und die Wege sind kurz. Alles ist schnell griffbereit. Der Kreativität der Küche und den Wünschen der Gäste steht nichts mehr im Wege.
Sie können mit SMART-SERVE z. B. einen Thementag organisieren und die Module dafür je nach Wunsch zusammenstellen.

perfect for hotels and buffets

Brunch at a hotel or a marvellous buffet for the guests at a hotel. SMART-SERVE presents meals and drinks in an impressive way. Any chef is happy working at this meal serving system. All surfaces are easy to clean – especially the cooking surfaces – and ways are short. Things are ready to hand. Cooking creativity and guests' desires have free reins. You can use SMART-SERVE to organise for example a special theme day and arrange the modules as required.

SCHOLL

perfekt für Hotels und Buffets
perfect for hotels and buffets

Alle Module der SMART-SERVE – Die smarte, flexible und mobile Speisenausgabe

Kochstation
Cooking station

Warmausgabe Bain-marie
hot servery Bain-marie

Kaltausgabe Stille Kühlung
Cold servery Static cooling

Kaltausgabe Umluftkühlung
Cold servery circulating air cooling

Einfahrnische
Drive-in niche

Eckmodul
Corner module

All the SMART-SERVE modules –
The smart, adjustable and mobile food counter

Kalt-Warm-Platte – steckerfertig 3 x GN 1/1
Hot-cold plate – ready to plug-in 3 x GN 1/1

Kalt-Warm-Wanne – steckerfertig 3 x GN 1/1
Hot or cold well – ready to plug-in 3 x GN 1/1

Neutralausgabe
modular desk

Neutralausgabe mit Zubehör
modular desk with accesories

Kaltausgabe Vitrine
Cold servery display case

Kassenstand
Cashier counter

Kochstation
Cooking station

Mobile Kochstation mit ACS 3d900 Down-draft-Dunstabzug. Die fetthaltige Luft wird zunächst durch einen speziell entwickelten Fettfilter abgesaugt. Bei diesem Vorgang wird das Fett von der Luft getrennt und dort in der Fettauffangwanne gesammelt. Danach erfolgt die Geruchsreinigung durch die patentierte Plasmatechnologie in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. Die gereinigte Luft wird über den Sockelbereich in die Raumluft abgegeben. Der Aufsatz ist mit einer Glasscheibe abgedeckt und beleuchtet. In der Abdeckung der Kochstation sind 2 Induktionskochfelder mit Rundspulen und je 3,5 kW flächenbündig eingelassen.

Mobile cooking station with ACS 3d900 down-draft fume hood. The greasy air is first extracted through a specially designed grease filter. During this process, the grease is separated from the air and collected in the in the grease collection tray. Patented plasma technology for cleaning odors with activated charcoal filter. The cleaned air is released into the room air through the base area. The illuminated top piece is covered with a glass pane. In top plate of the cooking station are 2 induction cooktops with round coils/3.5 kW each flush-mounted.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/ E-connection
65000/AC T 1850	1.200	750	900/ 1.450	400 V/16 A

Warmausgabe Bain-marie
hot servery Bain-marie

Bain-marie aus CNS, fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt. Wanne für Gastro-Norm 3 oder 4 x GN 1/1-150. Entweder durchgehend und nassbeheizt oder getrennt nass/trocken beheizt. Wasserablauf mit Sicherheits-Ablaufhahn. Temperatur stufenlos regelbar.

Bain-marie made of CNS, seamlessly welded into the top plate. Basin for Gastro-Norm 3 or 4 x GN 1/1-150. Available either continuously and wet heated or separately heated wet/dry. Water drain with safety drain cock. Temperature continuously adjustable.

durchgehend beheizte Wanne (Nassbeheizung)/
Continuously heated basin (wet heating)

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/ E-connection
65003/B T 1000	1.165	750	900	230 V/2,8 kW
65004/B T 1110	1.500	750	900	400 V/4,0 kW
65003/B/Junior T 1120	1.165	750	750	230 V/2,8 kW
65004/B/Junior T 1130	1.500	750	750	400 V/4,0 kW

Wannen getrennt nass oder trocken beheizbar/
separately wet or dry heated basins

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/ E-connection
65003/B T 1140	1.165	750	900	230 V/2,8 kW
65004/B T 1150	1.500	750	900	400 V/4,0 kW
65003/B/Junior T 1160	1.165	750	750	230 V/2,8 kW
65004/B/Junior T 1170	1.500	750	750	400 V/4,0 kW

Kalt-Warm-Platte – steckerfertig
3 x GN 1/1
Hot-cold plate – ready to plug-in
3 x GN 1/1

Kalt-Warm-Platte für 3 x GastroNorm. (990 x 530 mm) Platte flächenbündig in die Abdeckung eingebaut. Digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C. Oberfläche mit schwarzer Gorilla-Glasauflage oder CNS.
Cold-hot plate for 3 x GastroNorm. (990 x 530 mm) Plate flush-mounted in the cover. Digitally adjustable from – 5 °C to + 140 °C. Surface with black Gorilla glass top or CNS.

Modell-Nr./ Art. Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW
65003/CP/S T 1220	3 x 1/1	1.165	750	900	230 V/2,34 kW
	Oberfläche/Facing: Glas schwarz/Glass black				
65003/CP/ CNS T 1225	3 x 1/1	1.165	750	900	230 V/2,34 kW
	Oberfläche/Facing: CNS				

Kalt-Warm-Wanne – steckerfertig
3 x GN 1/1
Hot or cold well – ready to plug-in
3 x GN 1/1

Kalt-Warm-Wanne für 3 x GastroNorm 1/1-100. Wanne flächenbündig in die Abdeckung eingeschweißt. Wanne in Hygiene 2. Digital regelbar von – 5 °C bis + 140 °C.
Hot-cold well for 3 x GastroNorm 1/1-100. Basin seamlessly welded into the cover. Basin in hygiene 2. Digitally adjustable from – 5 °C to + 140 °C.

Modell-Nr./ Art. Nr.	GN	L	T/D	H	Volt/kW
65003/CW/ 1125 T 1240	3 x 1/1	1.500	750	900	230 V/2,7 kW

Kaltausgabe Stille Kühlung
Cold servery Static cooling

Kühlwanne für GastroNorm-Einsätze 3 oder 4 x 1/1-100. Kühlwanne aus CNS fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt Aktive stille Kühlung. Inkl. Lochblech. Steckerfertige Kältemaschine im Unterbau. Digitale Steuerung.
Cooling basin for GastroNorm inserts 3 or 4 x 1/1-100. Cooling basin made of CNS, seamlessly welded into the cover. Active static cooling. Incl. perforated sheet. Plug-in refrigeration machine in the substructure. Digital controller.

Stille Kühlung/Static cooling

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/ E-connection
65003/K **T 1260**	1.165	750	900	230 V/0,5 kW
65004/K **T 1270**	1.500	750	900	400 V/0,6 kW
65003/K/Junior **T 1280**	1.165	750	750	230 V/0,5 kW
65004/K/Junior **T 1290**	1.500	750	750	400 V/0,6 kW

Kaltausgabe Umluftkühlung
Cold servery circulating air cooling

Kühlwanne für GastroNorm-Einsätze 3 oder 4 x 1/1-100. Kühlwanne aus CNS fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt Aktive Umluftkühlung. Inkl. Lochblech. Steckerfertige Kältemaschine im Unterbau. Digitale Steuerung.
Cooling basin for GastroNorm inserts 3 or 4 x 1/1-100. Cooling basin made of CNS, seamlessly welded into the cover. Active circulating air cooling. Incl. perforated sheet. Plug-in refrigeration machine in the substructure. Digital controller.

Umluftkühlung/Circulating air cooling

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/ E-connection
65003/UK **T 1300**	1.165	750	900	230 V/0,5 kW
65004/UK **T 1310**	1.500	750	900	400 V/0,6 kW

Kaltausgabe Vitrine
Cold servery display case

Umluftkühlvitrine aus CNS in die Abdeckung eingebaut. Mit Kühlwanne und 2 Zwischenborden. Zwischenbord und Einlegeboden schräg- und höhenverstellbar. Innenbeleuchtung (LED) je Etage. Gästeseitige Panoramascheibe oder mit 9 Entnahmeklappen aus Acrylglas. Seitenscheiben und Zwischenborde aus ESG, bedienseitige Schiebetüren aus Isolierglas. Steckerfertige Ausführung mit Tauwasserverdunstung, Tauwasserablauf HD 30. Digitale Steuerung.
Circulating air cooling vitrine made of CNS built-in into the top plate. With cooling basin and 2 intermediate shelves. Intermediate shelf and shelf adjustable in height and inclination. With interior lighting (LED) per shelf. Guest-side panorama glass or with 9 self-service flaps made of acrylic glass. Side panels and intermediate shelves made of toughened safety glass, sliding doors on serving side made of insulating glass. Plug-in version with defrost water evaporation, condensation water drain HD 30. Digital controller.

Vitrine mit Frontscheibe/vitrine with front glass

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/ E-connection
65003/KV **T 1180**	1.500	750	900/ 1.550	230 V/0,5 kW

Vitrine mit 9 Entnahmeklappen/vitrine with 9 removal flaps

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	E-Anschluss/ E-connection
65003/KV/9K **T 1200**	1.500	750	900/ 1.550	230 V/0,5 kW

Kassenstand
Cashier counter

Korpus aus Chromnickelstahl. Abdeckung mit Kabeldurchführung. Inkl. abschließbarer Schublade.
Body made of chrome-nickel steel. Cover with cable bushing. Incl. lockable drawer.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Ausführung/ execution
65003/KS/L **T 1340**	1.600	750	900	links/left
65003/KS/R **T 1350**	1.600	750	900	rechts/right

Neutralausgabe
modular desk

Neutralmodul von 400 – 2.000 mm Länge.
Abdeckung aus CNS. Unterbau offen, mit Grundbord.
Modular desk from 400 – 2000 mm length.
Modular desk with CNS top. Substructure open,
Substructure open.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H
65003/N T 1360	1.165	750	900
65003/N/Junior T 1370	1.165	750	750

Neutralausgabe Zubehör
modular desk with Accessories

Suppentopf **Stockpot**	Inhalt/capacity 9 Liter, Durchmesser/diameter 353 mm
Universal-Tellerspender **Universal plate dispenser**	Geschirrmaß Durchmesser/ Crockery diameter 180 – 330 mm, Stapelhöhe/Pile height 505 mm (nicht bei Junior möglich/ impossible at Junior

Suppentopf/Stockpot

Universal-Tellerspender/Universal plate dispenser

Eckmodul
Corner module

Eckmodul 30 °, 45 ° und 90 °. Bedienseite mit CNS-Abdeckung, gastseitig als Tablettablage, gastseitig abnehmbare Resopalverkleidung. Fahrbar durch 2 Zwillingslenkrollen, 2 höhenverstellbare Füße.
Corner module 30 °, 45 ° and 90 °. On serving side with CNS worktop, on guest side as tray support. Removable Resopal laminated front facing. Mobile on 2 twin castors, 2 height adjustable feet.

Modell-Nr./Art. Nr.	H	Winkel/ angle	Innenwinkel/ inner angle
65045/IW **T 1720**	900	45 °	Bedienseite/ serving side
65090/IW **T 1730**	900	90 °	Bedienseite/ serving side
65045/AW **T 1740**	900	45 °	Gastseite/ guest side
65090/AW **T 1750**	900	90 °	Gastseite/ guest side

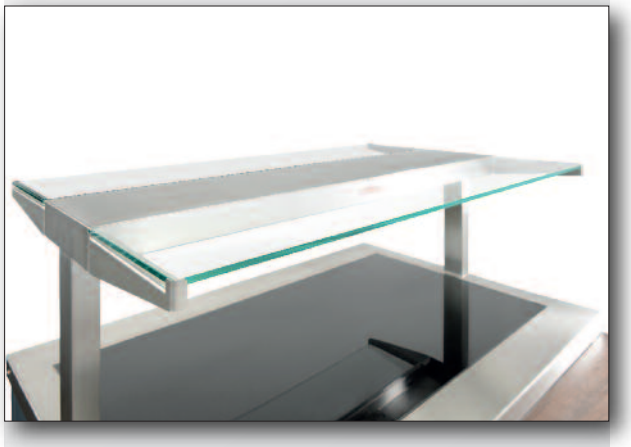
Modell-Nr./Art. Nr.	H	Winkel/ angle	Innenwinkel/ inner angle
65045/IW/Junior **T 1860**	750	45 °	Bedienseite/ serving side
65090/IW/Junior **T 1870**	750	90 °	Bedienseite/ serving side
65045/AW/Junior **T 1880**	750	45 °	Gastseite/ guest side
65090/AW/Junior **T 1890**	750	90 °	Gastseite/ guest side

Einfahrnische
Drive-in niche

Abdeckung CNS. Mit einer aus CNS verkleideten Nische für baus. Geräte, z. B. Tellerspender oder Ausgabewagen. Inkl. 2 Steckdosen 230 V.
Top plate CNS. With a CNS covered niche for on-site devices, e.g. plate dispenser or serving trolley. Incl. 2 sockets 230 V.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Nischen-maß/ niche dimension	E-An-schluss/ E-connec-tion
65000/EN **T 1760**	800	750	900	L 765 x T/D 600	230 V

Brückenaufsatz mit Hustenschutz
Bridge attachment with sneeze guard



Brückenaufsatz aus Chromnickelstahl. Gläser aus Sicherheitsglas. Die IRK-Infrarot-Halogenstrahler sorgen für optimale Wärmeübertragung in die Speisen und präsentieren diese perfekt.
Bridge attachment made of chrome nickel steel. Glasses made of safety glass. The IRK infrared halogen radiators provide optimal heat transfer to the food and present them perfectly.

Quarz-Kompakt-Einbaumodul
Quartz-Compact-built-in module

Maximale Flexibilität ist gegeben, wenn die IRK-Infrarot-Halogenstrahler durch die optionalen Beleuchtungsmodule LED ergänzt werden. Dies ist besonders empfehlenswert für die SMART-SERVE Kalt-Warm-Produkte.
Maximum flexibility is provided when the IRK infrared halogen radiators are combined with the optional LED illumination modules. This is particularly recommended for the SMART-SERVE hot-or-cold products.

Brückenaufsatz mit Frontscheibe
Bridge attachment with front glass

Der Brückenaufsatz kann optional mit einer Frontscheibe ausgestattet werden.
The bridge attachment can optionally be equipped with a front glass as an option.

Beleuchtungsmodul LED
Lighting module LED

Im Beleuchtungsmodul LED ist eine zum Schutz vor Feuchtigkeit mit Spezialkunststoff vergossene LED verbaut. Die Spezial-LED warm weiß (3000K) ist optimal zur Speisenpräsentation.
The LED illumination module contains an LED, which is encapsulated in a special plastic to protect it from moisture. The special LED warm white (3000K) is optimal for food presentation.

Tablettrutsche aus Edelstahl
Tray support made of CNS

Die SMART-SERVE-Module werden serienmäßig mit einer Tablettrutsche aus Edelstahl (Vierkantrohr) geliefert.
The SMART-SERVE modules are supplied with a stainless-steel tray support (square tube) as standard.

Zwillings-Lenkrollen für Mobilität
Twin castors for mobility

Serienmäßig werden die SMART-SERVE-Module mit sehr stabilen Zwillings-Lenkrollen geliefert. Optional sind CNS-Zwillings-Lenkrollen oder höhenverstellbares Fußgestell verfügbar.
As standard, the SMART-SERVE modules are supplied with very stable twin swivel castors. Optional available: CNS twin swivel castors or height-adjustable feet.

Tablettrutsche Schichtstoff
Tray support laminate

Die Tablettrutsche Schichtstoff mit gerundeten Ecken ist optional verfügbar.
The tray support laminate with rounded corners is optionally available.

Tablettrutsche-Scharnier
Tray support hinge

Dekore und Farben/decors and colors

Für die SMART-SERVE Speisenausgabe gibt es vielseitige und unterschiedliche Designmöglichkeiten in Dekoren, Farben und deren Kombinationen. Hier wird lediglich eine kleine Auswahl an Darstellungen gezeigt. Im Konfigurator (siehe QR-Code oder **www.scholl-gastro.de/Konfigurator**) haben Sie die Möglichkeit, sich die Designvorschläge auszusuchen, in der Zusammenstellung anzusehen und sofort eine Übersicht über die gesamte Planung zu erhalten.
The SMART-SERVE food servery comes with versatile and different design options in decors, colours and their combinations. Only a small selection of designs is shown here. In the configurator (see QR code or **www.scholl-gastro.de/Konfigurator**), you can select the options of the design proposals, viewing them in combination and immediately determining an overview of the entire planning.

Designbeispiel für SMART-SERVE/Design example for SMART-SERVE

Abdeckung CNS/top plate CNS

Seitenverkleidung und Steher anthrazitgrau RAL 7016 (Standard)
Side panel and stand Anthracite gray RAL 7016 (Standard)

Tablettrutsche Schichtstoff (Option)
Tray support Laminate (Optional)

Frontverkleidung Schichtstoff (Option)
Front facing Laminate (Optional)

Serienmäßig werden Seiten- und Frontverkleidung anthrazitgrau RAL 7016 beschichtet geliefert.
Optional sind Beschichtungen in über 200 verschiedenen RAL-Farben für Seitenteile und Frontverkleidung bestellbar.
As standard, side panels and front facing are supplied coated in anthracite gray RAL 7016.
Optionally, coatings in over 200 different RAL colors can be ordered for side panels and front facing.

Optional sind über 200 Farben als RAL-Beschichtung lieferbar.
Over 200 colors are optionally available as RAL coating.

Alternativ sind Seiten-und Frontverkleidung gegen Mehrpreis in Schichtstoff erhältlich.
Alternatively, side and front facings are available in laminate at surcharge.

H 961 Graphitschwarz
H 961 Graphite Black

H 1180 Halifax Eiche natur
H 1180 Natural Halifax Oak

U 232 Nude apricot
Nude apricot

H 3154 Charleston Eiche dunkelbraun
Dark Brown Charleston Oak

U 340 Sorbetorange
U 340 Sorbet Orange

U 328 Lipstickrot
U 328 Lipstickred

U 525 Delftblau
U 525 Delft Blue

U 630 Limonengrün
U 630 Lime Green

Konfigurator

www.scholl-gastro.de/Konfigurator

Hier finden Sie den SMART-SERVE Konfigurator für vielseitige Gestaltungsmöglichkeiten.

1. Wählen Sie Ihr Design.
2. Ermitteln Sie die Preise.
3. Stellen Sie Ihre persönliche SMART-SERVE Speisenausgabe zusammen.

Here you will find the SMART-SERVE configurator for versatile design options.

1. Choose your design.
2. Determine the prices.
3. Create your personal SMART-SERVE food servery.

Optional sind über 200 Farben als RAL-Beschichtung lieferbar. Seiten-und Frontverkleidung sind in Schichtstoff erhältlich.

Over 200 colors are optionally available as RAL coating. Side and front facings are available in laminate.

Konfigurator

NeWS Agentur · M. Schmidt · 08.23/090/REV1

SCHOLL

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

Telefon: +49(0) 2661 9868-0
Telefax: +49(0) 2661 9868-28
www.scholl-gastro.de
info@scholl-gastro.de