Teller-, Tablett- und Korbspender

Einbau und fahrbar

Plate-, tray- and basket dispenser

Built-in and mobile

Einbau-Tellerspender
Built-in plate dispensers

Einbau-Spender HES beheizt
Built-in dispenser HES heated

Beheizt, für Teller und Menüplatten. Ausführung: Gehäuse und Boden aus Chromnickelstahl, Plattform aus Chromstahl. Thermostat sowie Ein- und Ausschalter lose anhängend, mit Einbaugehäuse zur Montage in bauseitige Blenden. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Kapillarrohrlänge 1.800 mm. Fassungsvermögen: ca. 50 Teller. E.-Anschluss: 230 V-0,4 kW.

Heated, for plates and menu plates. Design: Casing and base made of chrome nickel steel, chromium steel plattform. Thermostat and on-off switch loosely attached, with built-in casing for mounting into site facing. Thermostatically adjustable from 30 – 90 °C. Capillary tube length 1800 mm. Capacity: approx. 50 plates. E.-Connection: 230 V-0,4 kW.

Modell-Nr.	Geschirrmaß Ø/ Crockery Ø	Einbautiefe Mounting depth	Kreisausschnitt/ Circle cut-out	Flanschauflage/ Flange support	Art. Nr.
HES-24	190 – 238	760	318	330	**A 0920**
HES-28	230 – 278	760	358	370	**A 0921**
HES-31	260 – 308	760	388	400	**A 0922**
HES-34	290 – 338	760	418	430	**A 0923**

Zubehör: Deckel siehe Seite 11/**Accessories: Lid** on page 11

Einbau-Spender RES unbeheizt
Built-in dispenser RES unheated

Unbeheizt, rund, für Teller, Untertassen und Menüplatten. Ausführung: Rahmengestell aus Chromnickelstahl, offen, zum Einbau in Theken und Schrankunterbauten. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist. Fassungsvermögen: ca. 50 Teller je nach Geschirrart. Stapelhöhe: ca. 635 mm, max. Belastung: ca. 50 kg.

Unheated, round for plates, saucers and menu plates. Design: Frame structure made of chrome nickel steel, open, to be built-in in counters and cupboard substructures. Addition and removal of tension springs can regulate the tension to match the load and to ensure a constant serving level. Capacity: approx. 50 plates depending on kind of crockery. Stacking height: approx. 635 mm, max. loading approx. 50 kg.

Modell-Nr.	Geschirrmaß Ø/ Crockery Ø	Einbautiefe Mounting depth	Kreisausschnitt/ Circle cut-out	Flanschauflage/ Flange support	Art. Nr.
RES-21	160 – 208	740	288	300	**A 0900**
RES-24	190 – 238	740	318	330	**A 0901**
RES-28	230 – 278	740	358	370	**A 0902**
RES-31	260 – 308	740	388	400	**A 0903**
RES-34	290 – 338	740	418	430	**A 0904**

Zubehör: Deckel siehe Seite 11/**Accessories: Lid** on page 11

Einbau-Universal-Tellerspender
Built-in Universal plate dispenser

Der Spender lässt sich schnell und ohne Werkzeug an die unterschiedlichsten Formen und Größen des Geschirrs anpassen. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist. Fassungsvermögen ca. 50 Teller.

Easy and fast adaption of dispenser to different forms and dimensions of crockery, no tools needed. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height. Capacity approx. 50 plates.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	L	T/D	Einbautiefe/ Mounting depth	Geschirrmaß rund/eckig Crockery round/square	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Art. Nr.
UES-U	unbeheizt/unheated	400	400	760	Ø 180 – 330 mm/ max. 280 x 280 mm	505			**VK-008569**
UES-B	beheizt/heated	400	400	760	Ø 180 – 330 mm/max. 280 x 280 mm	505	230	0,4	**VK-008198**

Einbau-Spender
Built-in dispensers

Einbau-Korbspender
Built-in basket dispenser

Zum flächenbündigen Einbau. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Unbeheizter Korbstapler offen. Beheizter Korbstapler geschlossen. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

For flush built-in. Thermostatically adjustable from 30 – 90 °C. Unheated basket dispenser open. Heated basket dispenser closed. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Korbmaß/ Dimensions basket	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Art. Nr.	Option Deckel/ Option lid Art. Nr.
EKS-U	unbeheizt/unheated	500 x 500	590 x 566	590			**A 0929**	**A 0932**
EKS-B	beheizt/heated	500 x 500	590 x 566	568	230	0,4	**A 0935**	**A 0932**

Einbau-Tablettspender
Built-in tray dispenser

Unbeheizter, offener Tablettstapler zum flächenbündigen Einbau. Fassungsvermögen ca. 50 Tabletts. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

Unheated, open tray dispenser for flush built-in. Capacity approx. 50 trays. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Tablettmaß/ Dimensions tray	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Art. Nr.
ETS-GN	unbeheizt/unheated	bis 530 x 325	620 x 391	550	**A 0926**
ETS-EN	unbeheizt/unheated	bis 530 x 370	620 x 436	485	**A 0927**
ETS-UNI	unbeheizt/unheated	bis 460 x 360	550 x 426	485	**A 0928**

Einbau-Universalspender
Built-in Universal dispenser

Ausführung: CNS 18/10. Zum flächenbündigen Einbau. Mit Plattform und 8 Kunststoff-Führungsstäben. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist.

Design: CNS 18/10. For flush built-in. With platform and 8 guide rods. Thermostatically adjustable from 30 – 90 °C. The springs can be hooked and unhooked to ensure steady spring-tension and pile height.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Plattform/ platform	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Art. Nr.	Option Deckel/ Option lid Art. Nr.
EUS-U	unbeheizt/unheated	580 x 580	676 x 676 x 760	503			**A 0916**	**A 0934**
EUS-B	beheizt/heated	580 x 580	676 x 676 x 760	503	230	0,7	**A 0915**	**A 0934**

Fahrbarer Tellerspender, 1 Röhre, beheizt
Mobile plate dispenser, 1 pile , heated

Ausführung CNS 18/10, beheizt, für Teller und Menüplatten. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Fassungsvermögen ca. 50 Teller. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststeller. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken.

Design: CNS 18/10, heated, for plates and serving plates. Thermostatically adjustable from 30° – 90 °C. Capacity: approx. 50 plates. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm. Incl. handle and corner bumper.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Geschirrmaß/ Dimensions crockery	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Art. Nr.
FTS-1-24-B	beheizt/heated	190 – 238	485 x 520 x 978	611	230	0,6	**A 0811**
FTS-1-28-B	beheizt/heated	230 – 278	485 x 520 x 978	611	230	0,6	**A 0812**
FTS-1-31-B	beheizt/heated	260 – 308	485 x 520 x 978	611	230	0,6	**A 0813**

Zubehör: Deckel siehe Seite 11/**Accessories: Lid** on page 11

Fahrbarer Tellerspender, 2 Röhren
Mobile plate dispenser, 2 piles

Ausführung CNS 18/10, für Teller und Menüplatten. Beheizter Tellerspender thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Fassungsvermögen: ca. 100 Teller. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststeller. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken.

Design: CNS 18/10, for plates and serving plates. Heated plate dispenser thermostatically adjustable from 30° – 90 °C. Capacity: approx. 100 plates. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm. Incl. handle and corner bumper.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Geschirrmaß/ Dimensions crockery	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Art. Nr.
FTS-2-24	unbeheizt/unheated	190 – 238	485 x 920 x 978	611			**A 0814**
FTS-2-28	unbeheizt/unheated	230 – 278	485 x 920 x 978	611			**A 0815**
FTS-2-31	unbeheizt/unheated	260 – 308	485 x 920 x 978	611			**A 0816**
FTS-2-24-B	beheizt/heated	190 – 238	485 x 920 x 978	611	230	1,6	**A 0817**
FTS-2-28-B	beheizt/heated	230 – 278	485 x 920 x 978	611	230	1,6	**A 0818**
FTS-2-31-B	beheizt/heated	260 – 308	485 x 920 x 978	611	230	1,6	**A 0819**

Zubehör: Deckel siehe Seite 11/**Accessories: Lid** on page 11

Fahrbare Spender
Mobile dispensers

Fahrbarer Korbspender
Mobile basket dispenser

Ausführung: CNS 18/10, beheizt, thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststeller.

Design: CNS 18/10, heated basket dispenser thermostatically adjustable from 30° – 90 °C. Incl. handle and corner bumper. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Korbmaß/ Dimensions basket	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Art. Nr.	Option Deckel/ Option lid Art. Nr.
FKS-U	unbeheizt/unheated	500 x 500	695 x 795 x 980	600			**A 0823**	**A 0932**
FKS-B	beheizt/heated	500 x 500	695 x 750 x 980	600	230	1,6	**A 0824**	**A 0932**

Fahrbarer Tablettspender
Mobile tray dispenser

Ausführung: CNS 18/10. Inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststeller.

Design: CNS 18/10. Incl. handle and corner bumper. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm.

Modell-Nr.	Anzahl Tablettstapel/ tray pile(s)	Ausführung/ Execution	Tablettmaß/ Dimensions tray	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Art. Nr.
FTS-1 GN	1	unbeheizt/unheated	530 x 325	500 x 700 x 980	560	**A 0825**
FTS-1 EN	1	unbeheizt/unheated	530 x 370	500 x 700 x 980	560	**A 0826**
FTS-1 UNI	1	unbeheizt/unheated	460 x 360	500 x 700 x 980	560	**A 0827**
FTS-2 GN	2	unbeheizt/unheated	530 x 325	880 x 660 x 980	560	**A 0828**
FTS-2 EN	2	unbeheizt/unheated	530 x 370	880 x 660 x 980	560	**A 0829**
FTS-2 UNI	2	unbeheizt/unheated	460 x 360	880 x 660 x 980	560	**A 0830**

Universalspender
Universal dispenser

Ausführung: CNS 18/10, inkl. Fahrgriff und Stoßschutzecken. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, 2 davon mit Feststellern. Thermostatisch regelbar von 30 – 90 °C.

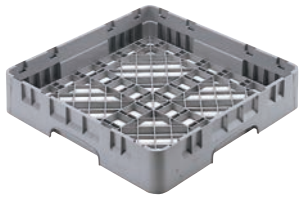
Design: CNS 18/10, incl. handle and corner bumper. Mounted on 4 castors (2 lockable), diameter 125 mm. Thermostatically adjustable from 30 – 90 °C.

Modell-Nr.	Ausführung/ Execution	Plattform/ platform	Außenmaß/ External Dimensions	Stapelhöhe/ Pile height	Volt	kW	Art. Nr.	Option Deckel/ Option lid Art. Nr.
FUS-U	unbeheizt/unheated	580 x 580	695 x 910 x 980	503			**A 0917**	**A 0934**
FUS-B	beheizt/heated	580 x 580	695 x 910 x 980	503	230	1,8	**A 0918**	**A 0934**

Zubehör Tellerspender Accessories plate dispensers

Artikel/Article	Durchm./Art. Nr. Diameter/Art. Nr. 210 mm	240 mm	280 mm	310 mm	340 mm
Röhrenstülpdeckel aus Chromnickelstahl für Modell 21 – 34 (eckig) Chrome nickel steel lid for models 21– 34 (square)	A 0940	A 0941	A 0942	A 0943	A 0944
Röhrenstülpdeckel aus Kunststoff für Modell 21 – 31 (rund) Plastic lid for models 21 – 31 (round)	A 0950	A 0951	A 0952	A 0953	

Zubehör Geschirrkörbe Accessories crockery baskets

	Artikel/Article	Korbmaß/Dimensions basket	Art. Nr.
	Basiskorb/Basic basket	500 x 500 x 101	**H 7700**
	Besteckkorb/Cutlery basket	500 x 500 x 101	**H 7701**
	Dornspülkorb/Crockery basket	500 x 500 x 101	**H 7702**
	Tassenkorb 20 Fächer/ Cup basket 20 compartments	500 x 500 x 101	**H 7703**
	Becherkorb 20 Fächer/ Mug basket 20 compartments	500 x 500 x 143	**H 7704**

Teller-, Tablett- und Korbspender

Einbau und fahrbar

Plate-, tray- and basket dispenser

Built-in and mobile

Einbau-Tellerspender
Built-in plate dispensers

Einbau-Spender
Built-in dispensers

Fahrbare Tellerspender
Mobile plate dispensers

Fahrbare Spender
Mobile dispensers

NeWS Agentur - M. Schmidt - 05.17/056/REV1

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