

DE

Produktkatalog



# Inhalt

Kurz etwas über uns selbst	4
Unser Werdegang	5
Unsere Produkte	6-19
Das Sortiment	20-96
Zubehör für Ihr Adande	97-103
Leistung und technische Daten	104
Kauf	106
Falls Sie noch einen Grund brauchen	108
Feedback aus der Branche	110
Glossar	112

## Kurz etwas über uns selbst

Adande wurde 1984 von den Konstruktionsingenieuren George Young und Ian Wood gegründet und hat sich schnell als führendes Ingenieurbüro für industrielle Belüftung, Kühlung und Klimatisierung in der Öl- und Gasindustrie etabliert.

Offshore arbeitende Küchenchefs hatten erhebliche Probleme mit der Kühlung und Frischhaltung ihrer Lebensmittel. Die Verpflegung von in wechselnden Schichten arbeitenden Mitarbeitern bedeutete, dass die Kühlgeräte in der Küche rund um die Uhr in Anspruch genommen und ständig geöffnet wurden. Dieses ständige Öffnen führte zum Entweichen erheblicher Mengen kalter Luft und zur Kondensationsbildung in den Geräten. Viele Lebensmittel verderben, so dass die Betreiber Adande um Hilfe baten. George und Ian nahmen mit Freude die Herausforderung an und begannen auf einem leeren Blatt Papier mit der Arbeit an einem neuen Kühlsystem, das im Wesentlichen „die Kälte drinhalten“ sollte. So entstand kurz darauf die Adande-Kühlschublade.

Ihr weltweit patentierte Design wurde umgehend als einzigartiges und bahnbrechendes Produkt erkannt, das allen, die in der Gastronomie arbeiten, erhebliche Vorteile bringt.

Dank des innovativen „Hold the Cold“-Designs und des Engagements des Teams für Lebensmittelqualität, Energie und Abfallreduzierung durfte Adande im Jahr 2010 den weltweiten FCSI-Preis als „Hersteller des Jahres“ entgegennehmen.

Seit seinen Anfängen hat Adande sein Sortiment erweitert, seine Marke international ausgebaut und verkauft sie in über 50 Ländern. Dank der ständigen Innovation als Herzensanliegen stellte das Unternehmens 2018 seine ersten Einzelhandelsvitrinen mit offener Zugreifzone vor, die mit der Aircell-Technologie betrieben werden.

Die Aircell-Technologie spart mehr als 30 % Energie und ist wesentlich effizienter als die anderer heute auf dem Markt erhältlicher Kühlgeräte. Sie sorgt für eine konstante und stabile Lagertemperatur und übertrifft damit jedes andere Kühlgerätedesign.

### 2021 und wir machen weiter...

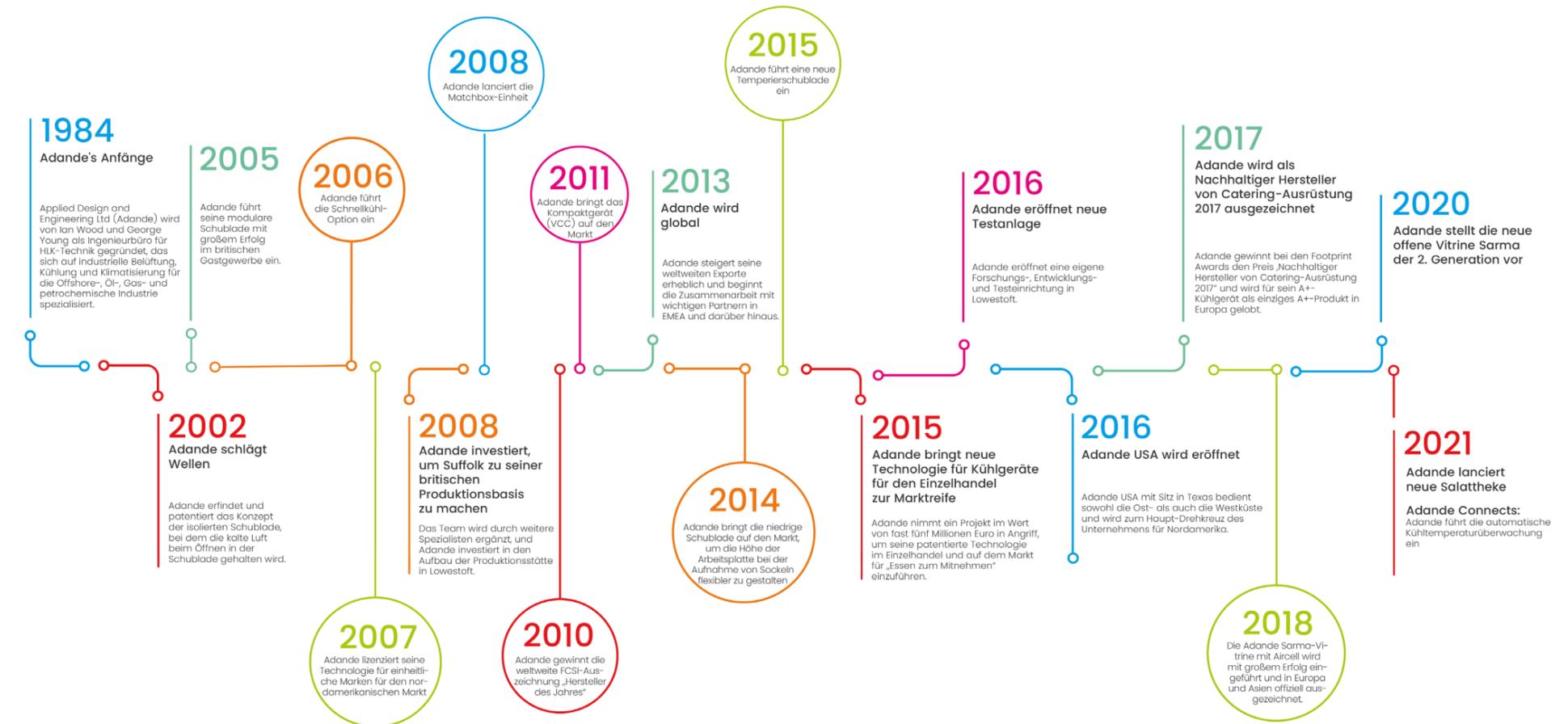
Während der COVID-19-Pandemie hat Adande Refrigeration seine Kunden mit einer Reihe von Initiativen unterstützt, mit denen die Betreiber neue Qualitätsgeräte von Adande zu erschwinglichen Preisen erwerben konnten. Die Einsparungen bei Adande setzen sich auch nach dem Kauf fort, da die Wartungskosten unserer Geräte sehr niedrig sind, die hohe Energieeffizienz zu günstigeren Rechnungen führt und die Betreiber mehr Speicherplatz bei geringerer Stellfläche erhalten.

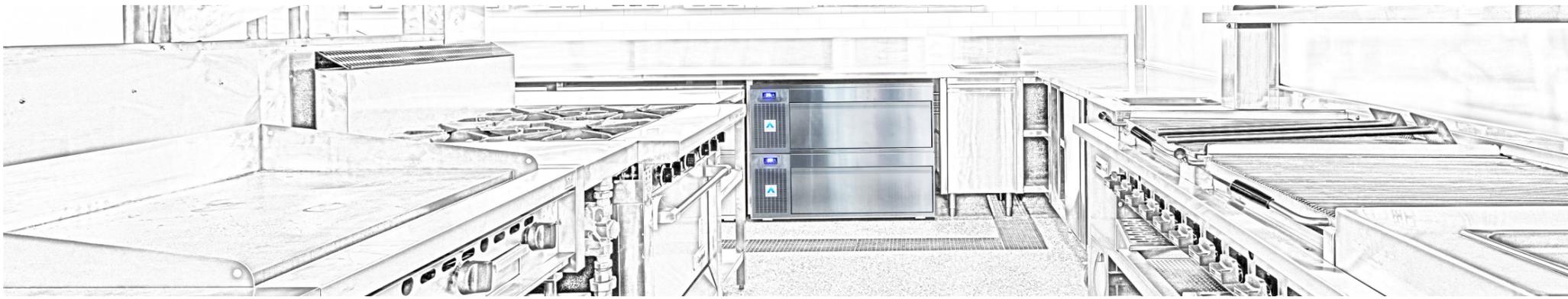
Adandes Engagement für Effizienz war auch im Jahr 2021 ungebrochen, und mit dem Erscheinen der "dunklen Küche" stellt das Unternehmen eine weitere innovative Entwicklung vor, die den tatsächlichen Kundenbedürfnissen bei Lagerung, Präsentation und Service von Lebensmitteln entspricht.

Welchen Kühlbedarf Sie auch haben, wir freuen uns darauf, mit Ihnen darüber zu sprechen.



## Unser Werdegang





## Unsere Produkte

Die Moduleinheiten von Adande zeichnen sich durch eine sehr einfache und patentierte Konstruktion aus: isolierte Container. Dank dieser einzigartigen Eigenschaft funktionieren sie an praktisch jedem Ort und in jeder Küche besser als jede andere Kühlschublade. Diese bewährten und zuverlässigen Geräte bewähren sich auch in den anspruchsvollsten Umgebungen und genießen das Vertrauen anspruchsvoller Köche und Betreiber in allen Branchen.

Ihre Konstruktion sorgt nicht nur für überaus stabile Temperaturen und einen niedrigen Feuchtigkeitsgehalt, was das Verderben der Lebensmittel reduziert, sondern lassen außerdem kaum kalte Luft verloren gehen, was die Betriebskosten niedrig hält. Die unübertroffenen Dichtungsgarantien von Adande erhöhen die Einsparungen zusätzlich.

Ob freistehend, unter Theken, als Geräteständer oder in Herde eingebaut; mit verschiedenen Größen und Formaten sind die Geräte von Adande in jedem Küchenbereich einsetzbar.

Immer mehr führende Restaurants und Hotels setzen in ihren Küchen ausschließlich auf die patentierte Kühltechnik von Adande. Die präzise, stufenweise Temperaturregelung von leichtem Kühlen (+15 °C) bis zum Gefrieren (-22 °C) zeichnet die Adande-Geräte aus. Fisch, der ohne Eis bei genau +1°C gehalten wird, bleibt länger frisch und lässt sich leichter filetieren. In einem genau auf +2 °C eingestellten Adande gelagertes Frischfleisch trocknet weniger aus und gibt kaum Wasser ab. Speiseeis und Sorbets, die bei -15 °C aufbewahrt werden, bleiben auf der idealen Serviertemperatur, ohne dass sich Eiskristalle bilden. Pommes frites spritzen weniger beim Frittieren, nehmen weniger Öl auf und werden gleichmäßig gar, wenn sie in einem Adande gelagert wurden. Meeresfrüchte, Nudeln, Gebäck, Salat und Beilagen gehören zu den vielen verschiedenen Lebensmitteln, die sich in einer so stabilen und genau kontrollierten Umgebung besser halten.

[Wenn Ihnen Lebensmittel wichtig sind, sollten Sie Adande für Ihre Küche wählen.](#)



## Unsere Technik

Unsere patentierte 'Hold the Cold'-Technologie ist die erste große Innovation in der Kältetechnik seit über 70 Jahren und funktioniert wie kein anderer Kühl- oder Gefrierschrank in der gewerblichen Kühlindustrie.

Das Einzigartige bei Adande ist der Isolierbehälter im Inneren des Geräts, der dafür sorgt, dass die kalte Luft trotz vielmalem Öffnen der Schublade erhalten bleibt. Herkömmliche Kühlgeräte verwenden Gebläse, um kalte Luft im gesamten Kühlbereich zu verteilen. Bei Adande hingegen fällt die kalte Luft sanft auf und um die Lebensmittel in der isolierten Schublade herum - wir nennen dies „Low Velocity Cooling“ (Kühlen mit geringer Geschwindigkeit). Mit diesem Design erzielen die Köche eine längere Haltbarkeit ihrer Lebensmittel und Produkte, indem sie ihr Austrocknen verhindern.

Diese Niedriggeschwindigkeitskühlung sorgt dafür, dass Ihr Adande jederzeit eine stabile Temperatur und eine außergewöhnliche Feuchtigkeitskontrolle aufrechterhält. Auch bei häufigem oder längerem Öffnen der Schubladen ist die Auswirkung der hohen Umgebungslufttemperatur minimal, so dass das kalte und günstige Mikroklima für die Lagerung von Lebensmitteln erhalten bleibt.

Selbst in den heißesten Küchen und auch, wenn sie in der Kochzeile direkt unter Hochtemperatur-Grillgeräten aller Art stehen, erzielen die Schubladen von Adande die gleiche Leistung. Darüber hinaus bietet die isolierte Schublade einen perfekten Überblick über alle Produkte und Zutaten, was einen zügigen Service und eine schnellere Küchenproduktion begünstigt.

# Was macht Adande so besonders?

Als Adande seine patentierte „Hold the Cold“-Technologie entwickelte, war dies die erste bedeutende Innovation in der Kühltechnik seit über 70 Jahren. Adandes sind nicht dasselbe wie andere Schubladenschränke; sie sind auch nicht dasselbe wie Schränke mit Türen. Ein Kombi-Ofen lässt sich nicht mit einem normalen Backofen vergleichen; genauso wenig kann man ein Adande mit einem herkömmlichen Kühlgerät vergleichen, und zwar aus folgenden Gründen...

## Isolierter Behälter



- Nur der starre, isolierte Behälter im Kabinett wird gekühlt, und wenn die Schublade geöffnet wird, hält sie die Kälte im Inneren. Das spart im Vergleich zu herkömmlichen Kühlschränken eine Menge Energie.
- Große Lagerkapazität, die Lebensmittel sind im Öffnungszustand komplett sichtbar und zugänglich.
- Rillen fördern die Zirkulation der Kaltluft – Sie müssen keine Luftspalte zwischen den Lebensmitteln freilassen.
- Für gründliches Reinigen einfach herauszuheben.

## Schubladenauszüge



- Hygienisch, weil die Lebensmittel nicht mit den Schienen in Berührung kommen können, da diese sich außerhalb des Isolierbehälters befinden.
- Keine Vereisung, daher flexibler Einsatz als Kühl- und Gefrierbehälter.
- Die Rollschienen sind unglaublich stark und robust, sie wurden auf 200.000 Öffnungen getestet.

8

„ Dank der stufenweisen Steuerung der Temperatur und die optimale Luftfeuchtigkeit lagern wir unsere Ihre Lebensmittel über längere Zeiträume unter perfekten Bedingungen und erzielen so weniger Abfall. Die Möglichkeit, zwischen Kühl- und Gefriermodus umzuschalten, ist eine besonders nützliche Funktion, die uns größere Vielseitigkeit bei der Kühlung verschafft.“

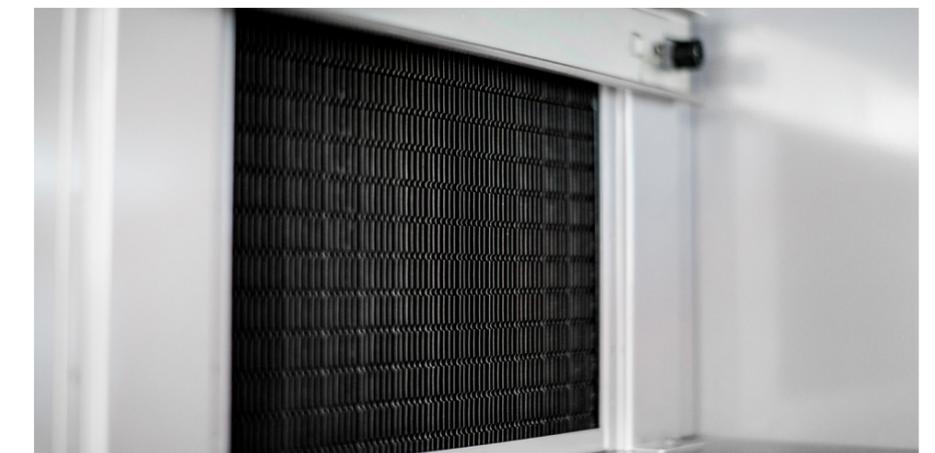
Peter Jin  
Chefkoch bei Wild Ink

## Schubladendichtung



- Die magnetischen und beheizten Dichtung des Adande sind versteckt und unzugänglich, so dass sie weniger verschleifen und vor versehentlicher Beschädigung geschützt sind.
- Leicht zu reinigen.
- Zwei Jahre Garantie.

## Kondensatoren



- Zum Schutz innenliegend angebracht.
- Weniger häufiges Reinigen und viel einfacher, da keine Fette und Speiseöle in den Kondensator gelangen.
- Geringes Risiko einer Kondensatorblockade reduziert Kompressorausfälle.
- Kein Filter erforderlich

9



## | Eiscreme

Die Temperaturstabilität verhindert Gefrierbrand und Eiskristalle, und sorgt dafür, dass auf Schokolade basierende Eiscremes und Sorbets geschmeidig, voll im Geschmack und von bester Qualität bleiben.



## | Schokolade

Diese wertvollste aller Zutaten muss richtig gelagert werden, um die Gefahr der Bildung von Schokoladenschweiß zu verringern. Adande hält perfekte Schokolade bereit, immer.

## | Fleisch

Die Adande-Kühlgeräte bewahren teure Proteine auf bestmögliche Weise auf. Bei einer konstanten Temperatur von 2 °C und gleichmäßiger Luftfeuchtigkeit lagert Adande alle Arten von Frischfleisch ohne Verlust seines natürlichen Geschmacks und seiner Beschaffenheit. Die Kühlung mit niedriger Geschwindigkeit bedeutet, dass alle Produkte optimal konserviert werden und bei Bedarf sofort zur Zubereitung bereitstehen.



10

## | Fisch

Fisch enthält empfindlicheres Eiweiß als Fleisch, so dass er leicht Feuchtigkeit und Geschmack sowie lebenswichtige Nährstoffe verliert, wenn er nicht in einem Mikroklima mit gleichmäßiger Temperatur und Feuchtigkeit gelagert wird. Dank einfacher einzustellender Temperatur können Köche Fisch in einem Adande bei genau 1 °C aufbewahren. So bleibt der Fisch frisch und hydriert, perfekt küchenfertig für eine schmackhafte Zubereitung höchster Qualität.



11

## Energieverbrauch

Wenn es um den Schutz der Umwelt geht, ist Adande Refrigeration ein guter Partner.

Im Vergleich zu anderen Marken auf dem Markt verbraucht ein Adande weniger Energie und spart Ihnen viel Geld

Bis zu 3 Schubladeneinheiten können an eine normale Steckdose angeschlossen werden, egal ob als Kühl- oder Tiefkühlgeräte.



Können Sie es sich leisten, keinen Adande zu benutzen?



## Höhere Kapazität, weniger Emissionen

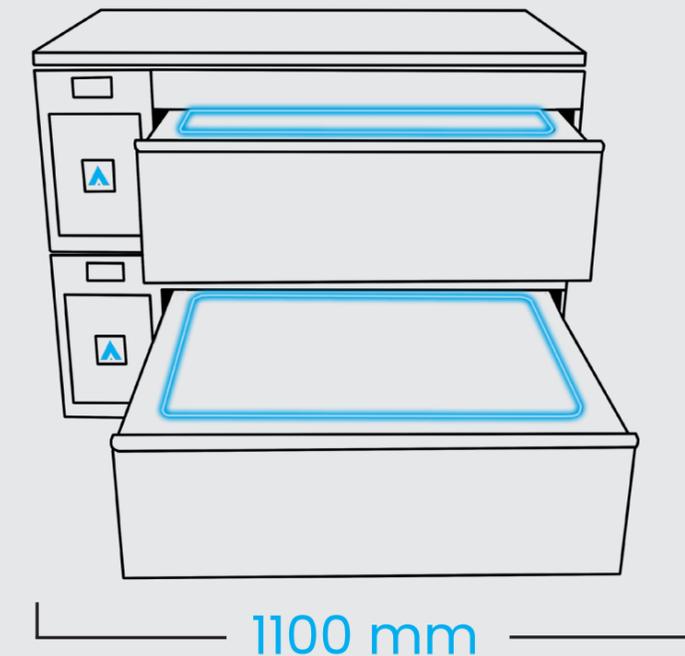
Das intelligente Design bringt ergonomische Erleichterung

### Höheres Lagervolumen

Adande bietet den größten Stauraum (86 l) pro Standardschublade im Vergleich zu allen anderen Schubladeneinheiten mit der gleichen Grundfläche.

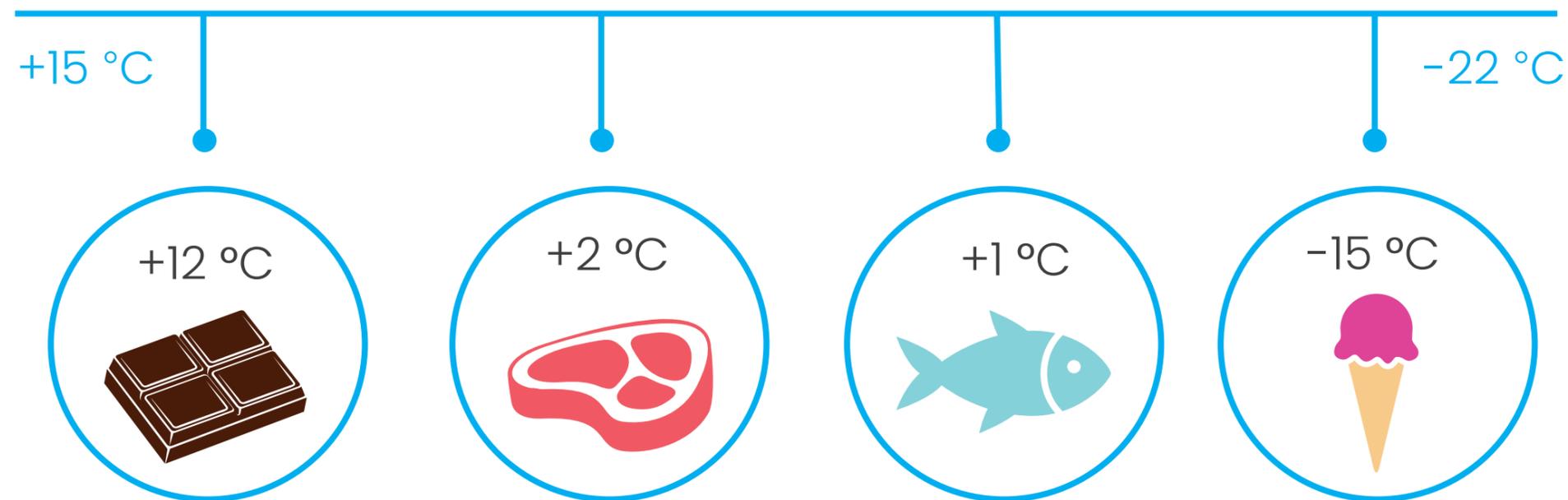
„Kneipenküchen sind notorisch eng, was den Arbeitsraum angeht. Das große Fassungsvermögen der Adande-Schubladen im Verhältnis zu ihrer kompakten Grundfläche hilft uns, die verfügbare Bodenfläche optimal zu nutzen.“

Chris Knights  
Geschäftsführer, Young's Brewery



## Reden wir über die Temperatur

### Temperaturflexibilität



In einem Adande können Sie die Temperatur auf 0,1 °C genau einstellen, um sie perfekt an die aufbewahrten Lebensmittel anzupassen. Genauso können Sie die Temperatur je nach Bedarf von Kühlen auf Tiefkühlen und wieder zurück stellen. So trägt die Adande-Kühlung aktiv dazu bei, Ihren Gästen Speisen bester Qualität zu servieren.

Ein Adande-Kühlgerät hält die Temperatur konstant, so dass die Lebensmittel länger frisch bleiben. Dies trägt zur Verringerung von Lebensmittelabfällen und mehr Nachhaltigkeit bei. Es optimiert Ihr Endergebnis.

### Temperaturstabilität

Die präzise, stufenweise Temperaturregelung von leichtem Kühlen (+15 °C) bis zum Gefrieren (-22 °C) zeichnet die Adande-Geräte aus. Fisch, der ohne Eis bei genau +1 °C gehalten wird, bleibt länger frisch und lässt sich leichter filetieren. In einem genau auf +2 °C eingestellten Adande gelagertes Frischfleisch trocknet weniger aus und gibt kaum Wasser ab. Speiseeis und Sorbets, die bei -15 °C aufbewahrt werden, bleiben auf der idealen Serviertemperatur, ohne dass sich Eiskristalle bilden. Pommes frites spritzen weniger beim Frittieren, nehmen weniger Öl auf und werden gleichmäßig gar, wenn sie in einem Adande gelagert wurden. Meeresfrüchte, Nudeln, Gebäck, Salat und Beilagen gehören zu den vielen anderen Lebensmitteln, die sich in einer so stabilen und genau kontrollierten Umgebung besser halten.



## Und dann aufwärmen

Die Adande-Hitzeschilde bieten unvergleichlichen Schutz und machen es möglich, Ihr Adande sicher unter Kochgeräten mit Temperaturen von bis zu 200 Grad Grad Celsius zu platzieren.

Der Hitzeschild schützt das Gehäuse des Kühlgeräts und sorgt dafür, dass Ihr Adande auch bei extremen Temperaturen problemlos und zuverlässig funktioniert, selbst im Gefriermodus.

Die Betreiber finden dies besonders nützlich; viele haben ihre Adande unter Bratstationen, unter Induktionsgrills oder sogar unter heiße Kohlengrills gestellt.

Adande-Hitzeschilde gehören zur Standardausstattung jedes Adande-Geräts.

## Perfekt kühlen

Eine sehr beliebte Funktion der Adande-Schubladen ist die zusätzliche Schockkühl-Funktion.

Mit einem Schockkühler können Sie gekochte Speisen schnell kühlen und bei Bedarf so wieder aufwärmen, dass sie nichts an Nährwert, Qualität oder Geschmack verlieren. Das ist ein sehr beliebtes Verfahren, das die Effizienz der Küche in Zeiten hoher Auslastung optimiert.

Bisher nahmen Schockkühler viel Platz in der Küche ein, was dazu führte, dass kleinere Betriebe oft von den Vorteilen des Koch-/Kühl-Verfahrens ausgeschlossen waren.

Jetzt kann Ihr Adande-Kühlgerät mit der Funktion „Blast-Chill“ ausgestattet werden. Diese Flexibilität bedeutet, dass Köche nach Bedarf schnell kühlen können, bevor sie das Adande-Gerät wieder auf die normale Kühl- oder Gefriertemperatur einstellen. Adande-Schubladen mit Schnellkühloption sind besonders im Konditoreibereich von Küchen für die Zubereitung von einzigartigen und exquisiten Schokoladen- und Mousse-Desserts beliebt.

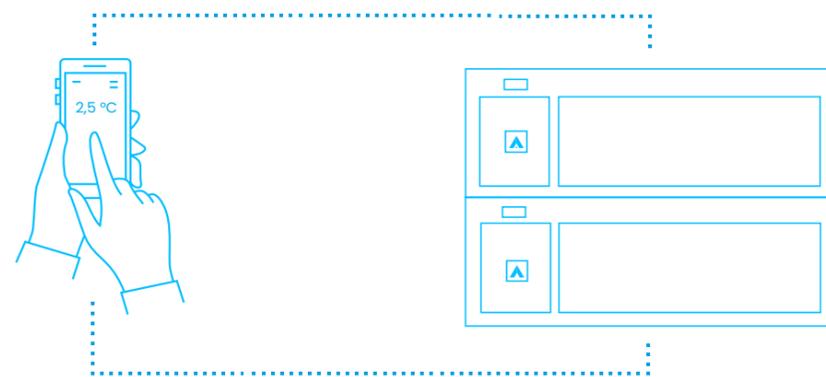


## Cooler Connections

Eine digital vernetzte Küche ist der beste Freund des Kochs. Technologie hilft jetzt, die Last vielbeschäftigter Lokale zu schultern, indem sie solch wichtige, aber zeitraubende Aufgaben, wie die Kühltemperaturüberwachung, automatisiert.

Adande bietet praktische und unkomplizierte Lösungen für die Anbindung Ihrer Kühlgeräte. Dank der für die Zusammenarbeit mit dem Softwareanbieter Ihrer Wahl entwickelten Prozesse kann Adande nahtlos in Ihre Konnektivitätssuite integriert werden, so dass Sie Ihre Temperaturmesswerte zu den für Sie günstigsten Zeiten überwachen, aufzeichnen und speichern können.

[Sprechen Sie noch heute mit unserem Team und erfahren Sie, wie wir Ihnen helfen können. Verbinden wir uns!](#)



## Adande arbeitet härter, um mehr zu schaffen

Adande bedeutet intelligente Kühlung, egal welche Art von Küche Sie betreiben. Auf Adande als Partner können Sie sich verlassen.

Adande verbraucht weniger Energie. Adande spart Ihnen Geld, sofort.

Mit unseren Stapel-Einheiten erhalten Sie mehr Stauraum pro Stellfläche. Das ist nicht nur wichtig, wenn der Platz knapp ist, sondern kann Ihre Küche kleiner und Ihren Speiseraum größer machen.

Das Adande-Konzept „Hold the Cold“ sorgt dafür, dass die Lebensmittel länger frisch bleiben und ihr Geschmack sowie ihre Konsistenz erhalten bleiben. Das heißt nicht nur zufriedene Gäste, sondern auch weniger Lebensmittelabfälle. Weniger Lebensmittelabfälle spart Ihnen Geld.

Mit Adande können Sie Loswaren genau dort aufbewahren, wo Sie sie brauchen. So haben die Köche alles immer direkt zur Hand. Wenn es auf Schnelligkeit ankommt, spart dies nicht nur Zeit und Geld, sondern Sie schaffen auch mehr.

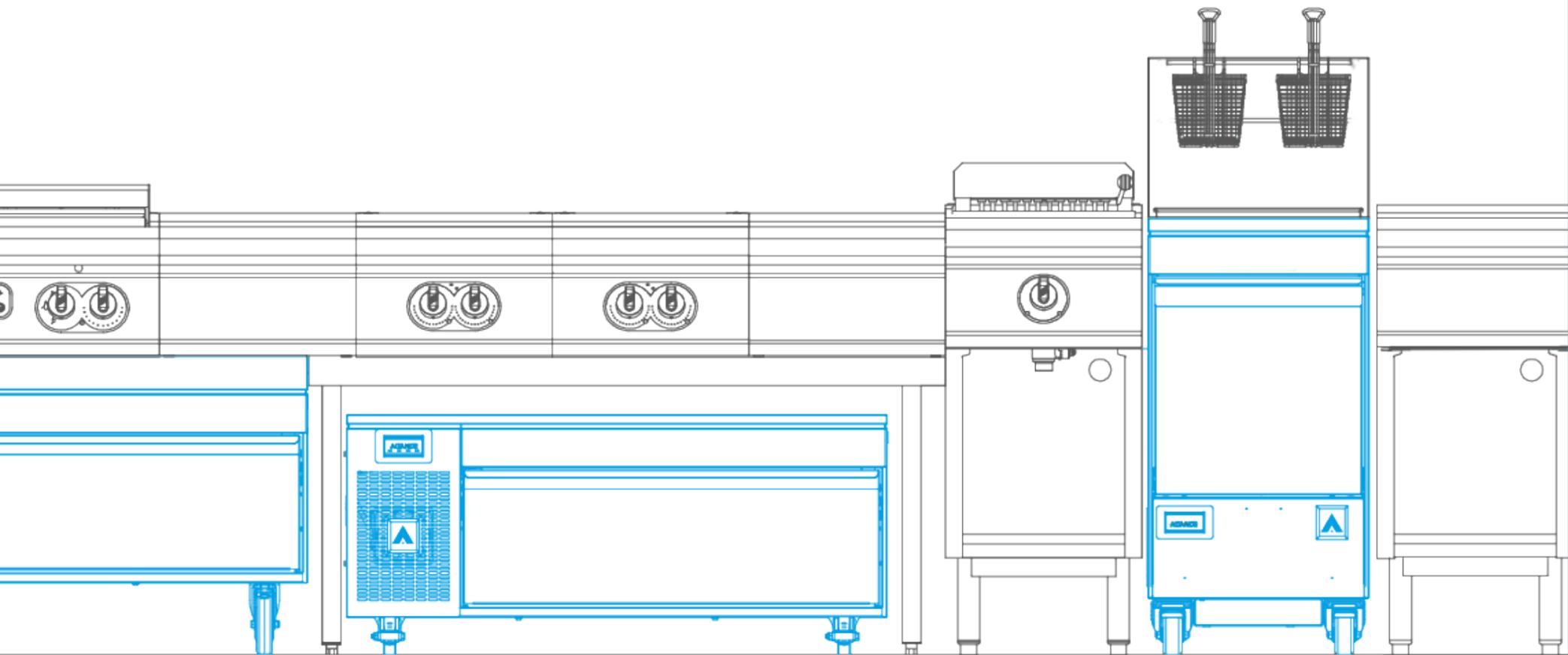
Sie brauchen mehr Flexibilität? Kein Problem - Stellen Sie die Temperatur einfach zwischen -22 und +15 Grad ein.

Adande ist wartungsarm und seine jährlichen Wartungskosten sind gering. Wir geben Ihnen in Großbritannien eine 5-Jahres-Garantie, die das beweist. Siehe Seite 112 für weitere Informationen.

Alles in allem steht die Effizienz im Mittelpunkt aller Adande-Produkte.



Adande-Effizienz =  
Ihr Gewinn



# Das Sortiment

## Kassette

Einheiten zum Einbau in Arbeitsstationen

23

## Chef-Basis

Mit Hitzeschild oder massiven Arbeitsplatten für Heiß- oder Kalt-Kochbereiche

39

## Unter der Theke

Nicht-tragende Unter-Thekengeräte

51

## Zubereitungstheken

Massive Arbeitsfläche, ideal zur Speisenzubereitung

69

## Salattheke

Adande-Kombo aus Salattheke und Schubladen

81

## Compact

Kompakte, tiefe Eine-Schubladen-Einheit

85

## Loswaren-Lagerung

Einheit mit drei Schubladen für Loswaren

89



# Kassette

**Kassette** Einheiten zum Einbau in Arbeitsstationen

<b>VCS</b> Schubladengeräte mit Technik an der Seite	B 1100 mm x T 700 mm	<b>24</b>
<b>VCR</b> Schubladengeräte mit Technik hinten	B 878 mm x T 885 mm	<b>26</b>
<b>VCM</b> Durchgangseinheiten	B 1120 mm x T 710 mm	<b>28</b>
<b>VLS</b> Flache Schubladen-Einheiten	B 1100 mm x T 700 mm	<b>30</b>
<b>HCS</b> Nur-Kühl-Schubladen mit Technik an der Seite	B 1100 mm x T 700 mm	<b>32</b>
<b>KOMBO</b> Zwei-Schubladen-Einheiten, die Schubladen mit variabler Temperatur, Standard- und flache Schubladen mit Schubladen mit Standardtiefe, die nur zum Kühlen geeignet sind, als Geräte mit der Technik an der Seite oder hinten kombinieren.		<b>34</b>



### Anwendungen

- Bringt die Kühlung mitten in die Kochzeile.
- Loswaren-Lagerung direkt am Zubereitungsort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Vorratshaltung.
- Für die Zubereitung von Backwaren und Desserts.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (40 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 °C bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	82 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

STANDARD-SCHUBLADENKASSETTE + MASSIVE ARBEITSPLATTE (W)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	428 mm	VCS1/FBW
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	

STANDARD-SCHUBLADENKASSETTE + ARBEITSPLATTE (T)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	419 mm	VCS1/FBT
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	



### Anwendungen

- Bringt die Kühlung mitten in die Kochzeile.
- Loswaren-Lagerung direkt am Zubereitungsort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Vorratshaltung.
- Für die Zubereitung von Backwaren und Desserts.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und "mise en place" allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 °C bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	141 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

STANDARD-SCHUBLADENKASSETTE + MASSIVE ARBEITSPLATTE (W)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	824 mm	VCS2/FBW
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	

STANDARD-SCHUBLADENKASSETTE + ARBEITSPLATTE (T)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	815 mm	VCS2/FBT
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	



### Anwendungen

- Bringt die Kühlung mitten in die Kochzeile.
- Loswaren-Lagerung direkt am Zubereitungsort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Vorratshaltung.
- Für die Zubereitung von Backwaren und Desserts.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 878 mm x T 885 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (40 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	82 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

\* Bitte beachten Sie: Hinter dem Gerät sollte ein Freiraum von mindestens 185 mm für den Luftauslass frei bleiben.

### Optionen

STANDARD-SCHUBLADENKASSETTE + MASSIVE ARBEITSPLATTE (W)	Flache Basis (FB)		STANDARD-SCHUBLADENKASSETTE + ARBEITSPLATTE (T)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	428 mm	VCRI/FBW	Komplett Höhe	418 mm	VCRI/FBT
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.		Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	



### Anwendungen

- Bringt die Kühlung mitten in die Kochzeile.
- Loswaren-Lagerung direkt am Zubereitungsort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Vorratshaltung.
- Für die Zubereitung von Backwaren und Desserts.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 878 mm x T 885 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	141 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

STANDARD-SCHUBLADENKASSETTE + MASSIVE ARBEITSPLATTE (W)	Flache Basis (FB)		STANDARD-SCHUBLADENKASSETTE + ARBEITSPLATTE (T)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	824 mm	VCR2/FBW	Komplett Höhe	815 mm	VCR2/FBT
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.		Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	



### Anwendungen

- Äußerst ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Die Matchbox-Schubladen erlauben den Zugriff von beiden Seiten einer zentralen Insel.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und "mise en place" allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1120 mm x T 710 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (40 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	87 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

MATCHBOX + SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	428 mm	VCM1/FBW
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	

MATCHBOX + DECKPLATTE (T)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	419 mm	VCM1/FBT
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	



### Anwendungen

- Äußerst ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Die Matchbox-Schubladen erlauben den Zugriff von beiden Seiten einer zentralen Insel.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und "mise en place" allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1120 mm x T 710 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	150 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

MATCHBOX + SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	824 mm	VCM2/FBW
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	

MATCHBOX + DECKPLATTE (T)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	815 mm	VCM2/FBT
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	



### Anwendungen

- Äußerst ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und "mise en place" allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 75 mm tief (30 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	78 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

NIEDRIGE SCHUBLADENKASSETTE + MASSIVE ARBEITSPLATTE (W)	Flache Basis (FB)		NIEDRIGE SCHUBLADENKASSETTE + DECKPLATTE (T)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	369 mm	VLS1/FBW	Komplett Höhe	360 mm	VLS1/FBT
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.		Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	



### Anwendungen

- Äußerst ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und "mise en place" allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 75 mm tief (60 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	133 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

NIEDRIGE SCHUBLADENKASSETTE + MASSIVE ARBEITSPLATTE (W)	Flache Basis (FB)		NIEDRIGE SCHUBLADENKASSETTE + DECKPLATTE (T)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	708 mm	VLS2/FBW	Komplett Höhe	699 mm	VLS2/FBT
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.		Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	



Energie-  
klasse A+



### Anwendungen

- Bringt die Kühlung mitten in die Kochzeile.
- Loswaren-Lagerung direkt am Zubereitungsort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Vorratshaltung.
- Für die Zubereitung von Backwaren und Desserts.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (40 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	0 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	82 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

STANDARD-SCHUBLADENKASSETTE + MASSIVE ARBEITSPLATTE (W)	Flache Basis (FB)		STANDARD-SCHUBLADENKASSETTE + ARBEITSPLATTE (T)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	428 mm	HCS1/FBW	Komplett Höhe	419 mm	HCS1/FBT
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.		Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	



Energie-  
klasse A+



### Anwendungen

- Bringt die Kühlung mitten in die Kochzeile.
- Loswaren-Lagerung direkt am Zubereitungsort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Vorratshaltung.
- Für die Zubereitung von Backwaren und Desserts.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	0 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	141 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

STANDARD-SCHUBLADENKASSETTE + MASSIVE ARBEITSPLATTE (W)	Flache Basis (FB)		STANDARD-SCHUBLADENKASSETTE + ARBEITSPLATTE (T)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	824 mm	HCS2/FBW	Komplett Höhe	815 mm	HCS2/FBT
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.		Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	



Niedrige über Standard-Schublade (SVS2)  
oder Standard- über niedriger Schublade (VSS2)



### Anwendungen

- Ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekt für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.
- Gefriergutlagerung an der Frittierstation, mit auf der Arbeitsplatte montiertem Frittierkorbgestell als Zusatzausstattung.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	Standard – 4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (40 kg Lebensmittel) Niedrig – 4 x 1/1 GN-Schalen 75 mm (30 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	137 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

STANDARD-SCHUBLADENKASSETTE + MASSIVE ARBEITSPLATTE (W)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	766 mm	VSS2/FBW & SVS2/FBW
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	

STANDARD-SCHUBLADENKASSETTE + ARBEITSPLATTE (T)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	757 mm	VSS2/FBT & SVS2/FBT
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	



A+-Kühl- über Standard-Schublade (AVS2)  
oder Standard- über A+-Kühl-Schublade (VAS2)



### Anwendungen

- Ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekt für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.
- Gefriergutlagerung an der Frittierstation, mit auf der Arbeitsplatte montiertem Frittierkorbgestell als Zusatzausstattung.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	Standard-Schublade: -22 °C bis +15 °C A+-Kühl-Schublade: 0 °C bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	141 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

STANDARD-SCHUBLADENKASSETTE + MASSIVE ARBEITSPLATTE (W)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	824 mm	AVS2/FBW & VAS2/FBW
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	

STANDARD-SCHUBLADENKASSETTE + ARBEITSPLATTE (T)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	815 mm	AVS2/FBT & VAS2/FBT
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	



A+-Kühl- über niedriger Schublade (ASS2)  
oder niedrige über A+-Kühl-Schublade (SAS2)



### Anwendungen

- Ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekt für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.
- Gefriergutlagerung an der Frittierstation, mit auf der Arbeitsplatte montiertem Frittierkorbgestell als Zusatzausstattung.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	Standard – 4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (40 kg Lebensmittel) Niedrig – 4 x 1/1 GN-Schalen 75 mm (30 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	Standard-Schublade: -22 °C bis +15 °C A+-Kühl-Schublade: 0 °C bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	137 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

KOMBO ZWEI-SCHUBLADENKASSETTE + MASSIVE ARBEITSPLATTE (W)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	766 mm	SAS2/FBW & ASS2/FBW
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	

KOMBO ZWEI-SCHUBLADEN-KASSETTE + DECKPLATTE (T)	Flache Basis (FB)	
Komplett Höhe	757 mm	SAS2/FBT & ASS2/FBT
Tragfähigkeit	Prüfen Sie die Gewichtskapazität des Kochfeldes oder eines anderen Gehäuses der Adande-Kassetteneinheit.	





# Chef-Basis

**Chef-Basis** Mit Hitzeschild oder massiven Arbeitsplatten für Heiß- oder Kalt-Kochbereiche

<p><b>VCS</b> Schubladengeräte mit Technik an der Seite</p>	<p>B 1100 mm x T 700 mm</p>	<p><b>40</b></p>
<p><b>VCR</b> Schubladengeräte mit Technik hinten</p>	<p>B 878 mm x T 885 mm</p>	<p><b>42</b></p>
<p><b>VLS</b> Flache Schubladen-Einheiten</p>	<p>B 1100 mm x T 700 mm</p>	<p><b>44</b></p>
<p><b>HCS</b> Nur-Kühl-Schubladen mit Technik an der Seite</p>	<p>B 1100 mm x T 700 mm</p>	<p><b>46</b></p>
<p><b>HCR</b> Nur-Kühl-Schubladengeräte mit Technik hinten</p>	<p>B 878 mm x T 885 mm</p>	<p><b>48</b></p>



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Einsatzpunkt in der Kochzeile.
- Konzipiert für schwere Kochgeräte, montiert auf einem Hitzeschild (Heißkochbereich).
- Ideal für Fleisch oder Fisch.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (40 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	113 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

CHEF-BASIS + HITZESCHILD (HS)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	616 mm	VCS1/HCHS	545 mm	VCS1/CHS	524 mm	VCS1/SCHS	501 mm	VCS1/RHS	491 mm	VCS1/SRHS	500 mm	VCS1/LHS	490 mm	VCS1/SLHS
Tragfähigkeit	187 kg		264 kg		489 kg		290 kg		291 kg		263 kg		263 kg	



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Einsatzpunkt in der Kochzeile.
- Konzipiert für schwere Kochgeräte, montiert auf einer massiven Arbeitsfläche (Kaltkochbereich).
- Ideal für Fleisch oder Fisch.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (40 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	102 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

CHEF-BASIS + SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	574 mm	VCS1/HCW	503 mm	VCS1/CW	482 mm	VCS1/SCW	458 mm	VCS1/RW	448 mm	VCS1/SRW	458 mm	VCS1/LW	448 mm	VCS1/SLW
Tragfähigkeit	196 kg		273 kg		498 kg		299 kg		300 kg		272 kg		272 kg	



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Einsatzpunkt in der Kochzeile.
- Konzipiert für schwere Kochgeräte, montiert auf einem Hitzeschild (Heißkochbereich).
- Ideal für Fleisch oder Fisch.

### Technische Daten

Abmessungen	B 878 mm x T 885 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (40 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	103 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

CHEF-BASIS + HITZESCHILD (HS)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	616 mm	VCRI/HCHS	545 mm	VCRI/CHS	524 mm	VCRI/SCHS	501 mm	VCRI/RHS	491 mm	VCRI/SRHS	500 mm	VCRI/LHS	490 mm	VCRI/SLHS
Tragfähigkeit	196 kg		273 kg		498 kg		299 kg		300 kg		272 kg		272 kg	



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Einsatzpunkt in der Kochzeile.
- Konzipiert für schwere Kochgeräte, montiert auf einer massiven Arbeitsfläche (Kaltkochbereich).
- Ideal für Fleisch oder Fisch.

### Technische Daten

Abmessungen	B 878 mm x T 885 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (40 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	98 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

CHEF-BASIS + SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	574 mm	VCRI/HCW	503 mm	VCRI/CW	482 mm	VCRI/SCW	458 mm	VCRI/RW	448 mm	VCRI/SRW	458 mm	VCRI/LW	448 mm	VCRI/SLW
Tragfähigkeit	201 kg		278 kg		503 kg		304 kg		305 kg		277 kg		277 kg	



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Einsatzpunkt in der Kochzeile.
- Konzipiert für schwere Kochgeräte, montiert auf einem Hitzeschild (Heißkochbereich).
- Ideal für Fleisch oder Fisch.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 75 mm tief (30 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	109 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

CHEF-BASIS + HITZESCHILD (HS)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option
Komplett	558 mm	VLSI/HCHS	487 mm	VLSI/CHS	466 mm	VLSI/SCHS	442 mm	VLSI/RHS	442 mm	VLSI/LHS	432 mm	VLSI/SLHS
Tragfähigkeit	187 kg		264 kg		489 kg		290 kg		263 kg		263 kg	



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Einsatzpunkt in der Kochzeile.
- Konzipiert für schwere Kochgeräte, montiert auf einer massiven Arbeitsfläche (Kaltkochbereich).
- Ideal für Fleisch oder Fisch.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 75 mm tief (30 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	100 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

CHEF-BASIS + SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option
Komplett	516 mm	VLSI/HCW	445 mm	VLSI/CW	424 mm	VLSI/SCW	400 mm	VLSI/RW	390 mm	VLSI/SRW	400 mm	VLSI/LW	390 mm	VLSI/SLW
Tragfähigkeit	196 kg		273 kg		498 kg		299 kg		300 kg		272 kg		272 kg	



Energie-  
klasse A+



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Einsatzpunkt in der Kochzeile.
- Konzipiert für schwere Kochgeräte, montiert auf einem Hitzeschild (Heißkochbereich).
- Ideal für Fleisch oder Fisch.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (40 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	0 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	113 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

CHEF-BASIS + HITZESCHILD (HS)	Hohe Rollenbasis (HC)	Standard-Rollenbasis (C)	Intelligente Rollenbasis (HC)	Rollen- und Fuß-Basis (R)	Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)	Feststellrollen-Basis (L)	Kleine Feststellrollen-Basis (SL)
Kompletthöhe	616 mm	545 mm	524 mm	501 mm	491 mm	500 mm	490 mm
Tragfähigkeit	187 kg	264 kg	489 kg	290 kg	291 kg	263 kg	263 kg
	HCSI/HCHS	HCSI/CHS	HCSI/SCHS	HCSI/RHS	HCSI/SRHS	HCSI/LHS	HCSI/SLHS



Energie-  
klasse A+



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Einsatzpunkt in der Kochzeile.
- Konzipiert für schwere Kochgeräte, montiert auf einer massiven Arbeitsfläche (Kaltkochbereich).
- Ideal für Fleisch oder Fisch.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (40 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	0 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	97 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

CHEF-BASIS + SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Hohe Rollenbasis (HC)	Standard-Rollenbasis (C)	Intelligente Rollenbasis (HC)	Rollen- und Fuß-Basis (R)	Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)	Feststellrollen-Basis (L)	Kleine Feststellrollen-Basis (SL)
Kompletthöhe	574 mm	503 mm	482 mm	458 mm	448 mm	458 mm	448 mm
Tragfähigkeit	196 kg	273 kg	498 kg	299 kg	300 kg	272 kg	272 kg
	HCSI/HCW	HCSI/CW	HCSI/SCW	HCSI/RW	HCSI/SRW	HCSI/LW	HCSI/SLW



Energie-  
klasse A+



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Einsatzpunkt in der Kochzeile.
- Konzipiert für schwere Kochgeräte, montiert auf einem Hitzeschild (Heißkochbereich).
- Ideal für Fleisch oder Fisch.

### Technische Daten

Abmessungen	B 878 mm x T 885 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (40 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	0 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	103 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

CHEF-BASIS + HITZESCHILD (HS)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Kompletthöhe	616 mm	HCRI/HCHS	545 mm	HCRI/CHS	524 mm	HCRI/SCHS	501 mm	HCRI/RHS	491 mm	HCRI/SRHS	500 mm	HCRI/LHS	490 mm	HCRI/SLHS
Tragfähigkeit	196 kg		273 kg		498 kg		299 kg		300 kg		272 kg		272 kg	



Energie-  
klasse A+



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Einsatzpunkt in der Kochzeile.
- Konzipiert für schwere Kochgeräte, montiert auf einer massiven Arbeitsfläche (Kaltkochbereich).
- Ideal für Fleisch oder Fisch.

### Technische Daten

Abmessungen	B 878 mm x T 885 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (40 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	0 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	103 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

CHEF-BASIS + SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Kompletthöhe	574 mm	HCRI/HCW	503 mm	HCRI/CW	482 mm	HCRI/SCW	458 mm	HCRI/RW	448 mm	HCRI/SRW	458 mm	HCRI/LW	448 mm	HCRI/SLW
Tragfähigkeit	201 kg		278 kg		503 kg		304 kg		305 kg		277 kg		277 kg	



# Unter der Theke

## Unter der Theke Nicht-tragende Unter-Thekengeräte

<b>VCS</b>	Schubladengeräte mit Technik an der Seite	B 1100 mm x T 700 mm	<b>52</b>
<b>VCR</b>	Schubladengeräte mit Technik hinten	B 878 mm x T 885 mm	<b>54</b>
<b>VCM</b>	Durchgangseinheiten	B 1120 mm x T 710 mm	<b>56</b>
<b>VLS</b>	Flache Schubladen-Einheiten	B 1100 mm x T 700 mm	<b>57</b>
<b>HCS</b>	Nur-Kühl-Schubladen mit Technik an der Seite	B 1100 mm x T 700 mm	<b>59</b>
<b>HCR</b>	Nur-Kühl-Schubladengeräte mit Technik hinten	B 878 mm x T 885 mm	<b>61</b>
<b>KOMBO</b>	Zwei-Schubladen-Einheiten, die Schubladen mit variabler Temperatur, Standard- und flache Schubladen mit Schubladen mit Standardtiefe, die nur zum Kühlen geeignet sind, als Geräte mit der Technik an der Seite oder hinten kombinieren.		<b>63</b>



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung direkt am Zubereitungsort.
- Einheiten in unterschiedlichen Höhen für eine Vielzahl von Räumen in der Küche.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (40 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	96 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

UNTER-THEKE + DECKPLATTE (T)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	565 mm	VCS1/HCT	494 mm	VCS1/CT	473 mm	VCS1/SCT	449 mm	VCS1/RT	439 mm	VCS1/SRT	449 mm	VCS1/LT	439 mm	VCS1/SLT
Tragfähigkeit	0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg	



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Zubereitungsort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Vorratshaltung.
- Für die Zubereitung von Backwaren und Desserts.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.
- Tiefkühl-Lagerung an der Frittierstation, mit auf der Arbeitsplatte montiertem Frittierkorbgestell als Zusatz-ausstattung.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	155 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

UNTER-THEKE + DECKPLATTE (T)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	962 mm	VCS2/HCT	891 mm	VCS2/CT	870 mm	VCS2/SCT	846 mm	VCS2/RT	836 mm	VCS2/SRT	846 mm	VCS2/LT	836 mm	VCS2/SLT
Tragfähigkeit	0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg	



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung direkt am Zubereitungsort.
- Einheiten in unterschiedlichen Höhen für eine Vielzahl von Räumen in der Küche.

### Technische Daten

Abmessungen	B 878 mm x T 885 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (40 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	90 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

UNTER-THEKE + DECKPLATTE (T)	Hohe Rollenbasis (HC)	Standard-Rollenbasis (C)	Intelligente Rollenbasis (HC)	Rollen- und Fuß-Basis (R)	Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)	Feststellrollen-Basis (L)	Kleine Feststellrollen-Basis (SL)
Komplethöhe	565 mm	494 mm	473 mm	449 mm	439 mm	449 mm	439 mm
Tragfähigkeit	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg
	VCRI/HCT	VCRI/CT	VCRI/SCT	VCRI/RT	VCRI/SRT	VCRI/LT	VCRI/SLT



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Zubereitungsort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Vorratshaltung.
- Für die Zubereitung von Backwaren und Desserts.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 878 mm x T 885 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	148 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

UNTER-THEKE + DECKPLATTE (T)	Hohe Rollenbasis (HC)	Standard-Rollenbasis (C)	Intelligente Rollenbasis (HC)	Rollen- und Fuß-Basis (R)	Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)	Feststellrollen-Basis (L)	Kleine Feststellrollen-Basis (SL)
Komplethöhe	962 mm	891 mm	870 mm	846 mm	836 mm	846 mm	836 mm
Tragfähigkeit	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg
	VCR2/HCT	VCR2/CT	VCR2/SCT	VCR2/RT	VCR2/SRT	VCR2/LT	VCR2/SLT



### Anwendungen

- Äußerst ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Die Matchbox-Schubladen erlauben den Zugriff von beiden Seiten einer zentralen Insel.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und "mise en place" allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1120 mm x T 710 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	164 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a



### Optionen

MATCHBOX + DECKPLATTE (T)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	962 mm	VCM2/HCT	891 mm	VCM2/CT	870 mm	VCM2/SCT	846 mm	VCM2/RT	836 mm	VCM2/SRT	846 mm	VCM2/LT	836 mm	VCM2/SLT
Tragfähigkeit	0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg	



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung direkt am Zubereitungsort.
- Einheiten in unterschiedlichen Höhen für eine Vielzahl von Räumen in der Küche.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 75 mm tief (30 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	92 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a



### Optionen

UNTER-THEKE + DECKPLATTE (T)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	507 mm	VLS1/HCT	436 mm	VLS1/CT	415 mm	VLS1/SCT	391 mm	VLS1/RT	381 mm	VLS1/SRT	391 mm	VLS1/LT	381 mm	VLS1/SLT
Tragfähigkeit	0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg	



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Zubereitungsort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Vorratshaltung.
- Für die Zubereitung von Backwaren und Desserts.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 75 mm tief (60 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	147 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

UNTER-THEKE + DECKPLATTE (T)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option
Komplett	846 mm	VLS2/HCT	775 mm	VLS2/CT	754 mm	VLS2/SCT	730 mm	VLS2/RT	720 mm	VLS2/SRT	730 mm	VLS2/LT	720 mm	VLS2/SLT
Tragfähigkeit	0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg	



Energieklasse A+



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung direkt am Zubereitungsort.
- Einheiten in unterschiedlichen Höhen für eine Vielzahl von Räumen in der Küche.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (40 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	0 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	96 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

UNTER-THEKE + DECKPLATTE (T)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option	Komplett	Option
Komplett	565 mm	HCS1/HCT	494 mm	HCS1/CT	473 mm	HCS1/SCT	449 mm	HCS1/RT	439 mm	HCS1/SRT	449 mm	HCS1/LT	439 mm	HCS1/SLT
Tragfähigkeit	0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg	



Energie-  
klasse A+



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Zubereitungsort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Vorratshaltung.
- Für die Zubereitung von Backwaren und Desserts.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	0 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	155 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

UNTER-THEKE + DECKPLATTE (T)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	962 mm	HCS2/HCT	891 mm	HCS2/CT	870 mm	HCS2/SCT	846 mm	HCS2/RT	836 mm	HCS2/SRT	846 mm	HCS2/LT	836 mm	HCS2/SLT
Tragfähigkeit	0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg	



Energie-  
klasse A+



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung direkt am Zubereitungsort.
- Einheiten in unterschiedlichen Höhen für eine Vielzahl von Räumen in der Küche.

### Technische Daten

Abmessungen	B 878 mm x T 885 mm
Fassungsvermögen	4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (40 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	0 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	90 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

UNTER-THEKE + DECKPLATTE (T)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	565 mm	HCRI/HCT	494 mm	HCRI/CT	473 mm	HCRI/SCT	449 mm	HCRI/RT	439 mm	HCRI/SRT	449 mm	HCRI/LT	439 mm	HCRI/SLT
Tragfähigkeit	0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg	



Energie-  
klasse A+



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Zubereitungsort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Vorratshaltung.
- Für die Zubereitung von Backwaren und Desserts.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 878 mm x T 885 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	0 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	148 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

UNTER-THEKE + DECKPLATTE (T)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	962 mm	HCR2/HCT	891 mm	HCR2/CT	870 mm	HCR2/SCT	846 mm	HCR2/RT	836 mm	HCR2/SRT	846 mm	HCR2/LT	836 mm	HCR2/SLT
Tragfähigkeit	0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg	



Niedrige über Standard-Schublade (SVS2)  
oder Standard- über niedriger Schublade (VSS2)



### Anwendungen

- Ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekt für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	Standard – 4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (40 kg Lebensmittel) Niedrig – 4 x 1/1 GN-Schalen 75 mm (30 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	151 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

UNTER-THEKE + DECKPLATTE (T)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	904 mm	SVS2/HCT VSS2/HCT	833 mm	SVS2/CT VSS2/CT	812 mm	SVS2/SCT VSS2/SCT	788 mm	SVS2/RT VSS2/RT	778 mm	SVS2/SRT VSS2/SRT	788 mm	SVS2/LT VSS2/LT	778 mm	SVS2/SLT VSS2/SLT
Tragfähigkeit	0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg	



Standard- über A+-Kühl-Schublade (VAS2)  
oder A+-Kühl- über Standard-Schublade (AVS2)



### Anwendungen

- Ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekt für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.
- Gefriergutlagerung an der Frittierstation, mit auf der Arbeitsplatte montiertem Frittierkorbgestell als Zusatzausstattung.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	Standard-Schublade: -22 °C bis +15 °C A+-Kühl-Schublade: 0 °C bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	155 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

UNTER-THEKE + DECKPLATTE (T)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Kleine Rollen-Basis (SC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Stopp-Rollen-Basis (SL)	
Komplethöhe	962 mm	VAS2/HCT AVS2/HCT	891 mm	VAS2/CT AVS2/CT	870 mm	VAS2/SCT AVS2/SCT	846 mm	VAS2/RT AVS2/RT	836 mm	VAS2/SRT AVS2/SRT	846 mm	VAS2/LT AVS2/LT	836 mm	VAS2/SLT AVS2/SLT
Tragfähigkeit	0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg	



Niedrige über A+-Kühl-Schublade (SAS2)  
oder A+-Kühl- über niedriger Schublade (ASS2)



### Anwendungen

- Ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekt für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.
- Gefriergutlagerung an der Frittierstation, mit auf der Arbeitsplatte montiertem Frittierkorbgestell als Zusatzausstattung.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	Standard - 4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (40 kg Lebensmittel) Niedrig - 4 x 1/1 GN-Schalen 75 mm (30 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	Standard-Schublade: -22 °C bis +15 °C A+-Kühl-Schublade: 0 °C bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	151 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

UNTER-THEKE + DECKPLATTE (T)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplethöhe	904 mm	SAS2/HCT ASS2/HCT	833 mm	SAS2/CT ASS2/CT	812 mm	SAS2/SCT ASS2/SCT	788 mm	SAS2/RT ASS2/RT	778 mm	SAS2/SRT ASS2/SRT	788 mm	SAS2/LT ASS2/LT	778 mm	SAS2/SLT ASS2/SLT
Tragfähigkeit	0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg	



A+-Kühl- über Standard-Schublade (VAR2)  
oder Standard- über A+-Kühl-Schublade (AVR2)



## Anwendungen

- Ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekt für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.
- Gefriergutlagerung an der Frittierstation, mit auf der Arbeitsplatte montiertem Frittierkorbgestell als Zusatzausstattung.

## Technische Daten

Abmessungen	B 878 mm x T 885 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	Standard-Schublade: -22 bis +15 °C A+-Kühl-Schublade: 0 °C bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	148 kg
Stromversorgung	230 V 2 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

## Optionen

UNTER-THEKE + DECKPLATTE (T)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	962 mm	VAR2/HCT AVR2/HCT	891 mm	VAR2/CT AVR2/CT	870 mm	VAR2/SCT AVR2/SCT	846 mm	VAR2/RT AVR2/RT	836 mm	VAR2/SRT AVR2/SRT	846 mm	VAR2/LT AVR2/LT	836 mm	VAR2/SLT AVR2/SLT
Tragfähigkeit	0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg		0 kg	





# Zubereitungstheken

**Zubereitungstheken** Massive Arbeitsfläche, ideal zur Speisenzubereitung

<b>VCS</b>	Schubladengeräte mit Technik an der Seite	B 1100 mm x T 700 mm	<b>70</b>
<b>VCR</b>	Schubladengeräte mit Technik hinten	B 878 mm x T 885 mm	<b>71</b>
<b>VCM</b>	Durchgangseinheiten	B 1120 mm x T 710 mm	<b>72</b>
<b>VLS</b>	Flache Schubladen-Einheiten	B 1100 mm x T 700 mm	<b>73</b>
<b>HCS</b>	Nur-Kühl-Schubladen mit Technik an der Seite	B 1100 mm x T 700 mm	<b>74</b>
<b>HCR</b>	Nur-Kühl-Schubladengeräte mit Technik hinten	B 878 mm x T 885 mm	<b>75</b>
<b>KOMBO</b>	Zwei-Schubladen-Einheiten, die Schubladen mit variabler Temperatur, Standard- und flache Schubladen mit Schubladen mit Standardtiefe, die nur zum Kühlen geeignet sind, als Geräte mit der Technik an der Seite oder hinten kombinieren.		<b>76</b>



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Zubereitungsort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Vorratshaltung.
- Für die Zubereitung von Backwaren und Desserts.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.
- Tiefkühl-Lagerung an der Frittierstation, mit auf der Arbeitsplatte montiertem Frittierkorbgestell als Zusatzausstattung.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	163 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

PREP-STATION+ SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Hohe Rollenbasis (HC)	Standard-Rollenbasis (C)	Intelligente Rollenbasis (HC)	Rollen- und Fuß-Basis (R)	Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)	Feststellrollen-Basis (L)	Kleine Feststellrollen-Basis (SL)
Komplett Höhe	971 mm	900 mm	879 mm	855 mm	845 mm	855 mm	845 mm
Tragfähigkeit	137 kg	214 kg	439 kg	240 kg	241 kg	213 kg	213 kg
	VCS2/HCW	VCS2/CW	VCS2/SCW	VCS2/RW	VCS2/SRW	VCS2/LW	VCS2/SLW



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Zubereitungsort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Vorratshaltung.
- Für die Zubereitung von Backwaren und Desserts.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.
- Tiefkühl-Lagerung an der Frittierstation, mit auf der Arbeitsplatte montiertem Frittierkorbgestell als Zusatzausstattung.

### Technische Daten

Abmessungen	B 878 mm x T 885 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	156 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

PREP-STATION+ SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Hohe Rollenbasis (HC)	Standard-Rollenbasis (C)	Intelligente Rollenbasis (HC)	Rollen- und Fuß-Basis (R)	Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)	Feststellrollen-Basis (L)	Kleine Feststellrollen-Basis (SL)
Komplett Höhe	971 mm	900 mm	879 mm	855 mm	845 mm	855 mm	845 mm
Tragfähigkeit	143 kg	220 kg	445 kg	246 kg	247 kg	219 kg	219 kg
	VCR2/HCW	VCR2/CW	VCR2/SCW	VCR2/RW	VCR2/SRW	VCR2/LW	VCR2/SLW



### Anwendungen

- Äußerst ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Die Matchbox-Schubladen erlauben den Zugriff von beiden Seiten einer zentralen Insel.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und "mise en place" allgemein.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1120 mm x T 710 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	164 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

MATCHBOX + SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	971 mm	VCM2/HCW	900 mm	VCM2/CW	879 mm	VCM2/SCW	855 mm	VCM2/RW	845 mm	VCM2/SRW	855 mm	VCM2/LW	845 mm	VCM2/SLW
Tragfähigkeit	128 kg		205 kg		430 kg		231 kg		232 kg		204 kg		204 kg	



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Zubereitungsort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Vorratshaltung.
- Für die Zubereitung von Backwaren und Desserts.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.
- Tiefkühl-Lagerung an der Frittierstation, mit auf der Arbeitsplatte montiertem Frittierkorbgestell als Zusatzausstattung.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 75 mm tief (60 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	155 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

PREP-STATION+ SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	855 mm	VLS2/HCW	784 mm	VLS2/CW	763 mm	VLS2/SCW	739 mm	VLS2/RW	729 mm	VLS2/SRW	739 mm	VLS2/LW	729 mm	VLS2/SLW
Tragfähigkeit	137 kg		214 kg		439 kg		240 kg		241 kg		213 kg		213 kg	



Energie-  
klasse A+



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Zubereitungsort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Vorratshaltung.
- Für die Zubereitung von Backwaren und Desserts.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.
- Loswaren-Lagerung an der Frittierstation, mit auf der Arbeitsplatte montiertem Frittierkorbgestell als Zusatzausstattung.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	0 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	163 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

PREP-STATION+ SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Hohe Rollenbasis (HC)	Standard-Rollenbasis (C)	Kleine Rollen-Basis (SC)	Rollen- und Fuß-Basis (R)	Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)	Feststellrollen-Basis (L)	Kleine Feststellrollen-Basis (SL)
Komplett Höhe	971 mm	900 mm	879 mm	855 mm	845 mm	855 mm	845 mm
Tragfähigkeit	137 kg	214 kg	439 kg	240 kg	241 kg	213 kg	213 kg
	HCS2/HCW	HCS2/CW	HCS2/SCW	HCS2/RW	HCS2/SRW	HCS2/LW	HCS2/SLW



Energie-  
klasse A+



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung am Zubereitungsort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Vorratshaltung.
- Für die Zubereitung von Backwaren und Desserts.
- Perfekte Aufbewahrung für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.
- Loswaren-Lagerung an der Frittierstation, mit auf der Arbeitsplatte montiertem Frittierkorbgestell als Zusatzausstattung.

### Technische Daten

Abmessungen	B 878 mm x T 885 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	0 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	156 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

PREP-STATION+ SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Hohe Rollenbasis (HC)	Standard-Rollenbasis (C)	Intelligente Rollenbasis (HC)	Rollen- und Fuß-Basis (R)	Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)	Feststellrollen-Basis (L)	Kleine Feststellrollen-Basis (SL)
Komplett Höhe	971 mm	900 mm	879 mm	855 mm	845 mm	855 mm	845 mm
Tragfähigkeit	143 kg	220 kg	445 kg	246 kg	247 kg	219 kg	219 kg
	HCR2/HCW	HCR2/CW	HCR2/SCW	HCR2/RW	HCR2/SRW	HCR2/LW	HCR2/SLW



Niedrige über Standard-Schublade (SVS2)  
oder Standard- über niedriger Schublade (VSS2)



### Anwendungen

- Ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekt für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.
- Gefriergutlagerung an der Frittierstation, mit auf der Arbeitsplatte montiertem Frittierkorbgestell als Zusatzausstattung.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	Standard - 4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (40 kg Lebensmittel) Niedrig - 4 x 1/1 GN-Schalen 75 mm (30 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	159 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

PREP-STATION+ SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	913 mm	VSS2/HCW SVS2/HCW	842 mm	VSS2/CW SVS2/CW	821 mm	VSS2/SCW SVS2/SCW	797 mm	VSS2/RW SVS2/RW	787 mm	VSS2/SRW SVS2/SRW	797 mm	VSS2/LW SVS2/LW	787 mm	VSS2/SLW SVS2/SLW
Tragfähigkeit	137 kg		214 kg		439 kg		240 kg		241 kg		213 kg		213 kg	



Standard- über A+-Kühl-Schublade (VAS2)  
oder A+-Kühl- über Standard-Schublade (AVS2)



### Anwendungen

- Ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekt für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.
- Gefriergutlagerung an der Frittierstation, mit auf der Arbeitsplatte montiertem Frittierkorbgestell als Zusatzausstattung.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	Standard-Schublade: -22 bis +15 °C A+-Kühl-Schublade: 0 °C bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	159 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

PREP-STATION+ SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	971 mm	VAS2/HCW AVS2/HCW	900 mm	VAS2/CW AVS2/CW	879 mm	VAS2/SCW AVS2/SCW	855 mm	VAS2/RW AVS2/RW	845 mm	VAS2/SRW AVS2/SRW	855 mm	VAS2/LW AVS2/LW	845 mm	VAS2/SLW AVS2/SLW
Tragfähigkeit	137 kg		214 kg		439 kg		240 kg		241 kg		213 kg		213 kg	



A+-Kühl- über niedriger Schublade (ASS2)  
oder niedrige über A+-Kühl-Schublade (SAS2)



### Anwendungen

- Ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekt für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.
- Gefriergutlagerung an der Frittierstation, mit auf der Arbeitsplatte montiertem Frittierkorbgestell als Zusatzausstattung.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	Standard - 4 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (40 kg Lebensmittel) Niedrig - 4 x 1/1 GN-Schalen 75 mm (30 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	Standard-Schublade: -22 °C bis +15 °C A+-Kühl-Schublade: 0 °C bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	142 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

PREP-STATION+ SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	913 mm	SAS2/HCW	842 mm	SAS2/CW	821 mm	SAS2/SCW	797 mm	SAS2/RW	787 mm	SAS2/SRW	797 mm	SAS2/LW	787 mm	SAS2/SLW
Tragfähigkeit	137 kg	ASS2/HCW	214 kg	ASS2/CW	439 kg	ASS2/SCW	240 kg	ASS2/RW	241 kg	ASS2/SRW	213 kg	ASS2/LW	213 kg	ASS2/SLW



Standard- über A+-Kühl-Schublade (VAR2)  
oder A+-Kühl- über Standard-Schublade (AVR2)



### Anwendungen

- Ergonomische Aufbewahrungslösung, direkt am Einsatzort.
- Ideal für Fleisch, Feinkost und Desservorbereitung.
- Perfekt für Garnierungen und „Mise en Place“ allgemein.
- Gefriergutlagerung an der Frittierstation, mit auf der Arbeitsplatte montiertem Frittierkorbgestell als Zusatzausstattung.

### Technische Daten

Abmessungen	B 878 mm x T 885 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (80 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	Standard-Schublade: -22 bis +15 °C A+-Kühl-Schublade: 0 °C bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	156 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

PREP-STATION+ SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Hohe Rollenbasis (HC)		Standard-Rollenbasis (C)		Intelligente Rollenbasis (HC)		Rollen- und Fuß-Basis (R)		Kleine Rollen- und Fuß-Basis (SR)		Feststellrollen-Basis (L)		Kleine Feststellrollen-Basis (SL)	
Komplett Höhe	971 mm	VAR2/HCW	900 mm	VAR2/CW	879 mm	VAR2/SCW	855 mm	VAR2/RW	845 mm	VAR2/SRW	855 mm	VAR2/LW	845 mm	VAR2/SLW
Tragfähigkeit	143 kg	AVR2/HCW	220 kg	AVR2/CW	445 kg	AVR2/SCW	246 kg	AVR2/RW	247 kg	AVR2/SRW	219 kg	AVR2/LW	219 kg	AVR2/SLW



# Salattheke

**Salattheke** Adande-Kombo aus Salattheke und Schubladen

VCS

Schubladengeräte mit Technik an der Seite

B 1100 mm x T 740 mm

83



## Neuheiten 2021

Adande-Kombo aus Doppelschublade und integrierter Salattheke

- Integrierte Salattheke, sorgt für mehr Hygiene, keine Schmutzecken
- 20 % mehr Präsentierberch der Salattheke - breiter, so dass eine weitere 1/3 GN-Schale Platz hat
- Abgewinkelte Front für leichte Zugänglichkeit und attraktive Präsentation



## Anwendungen

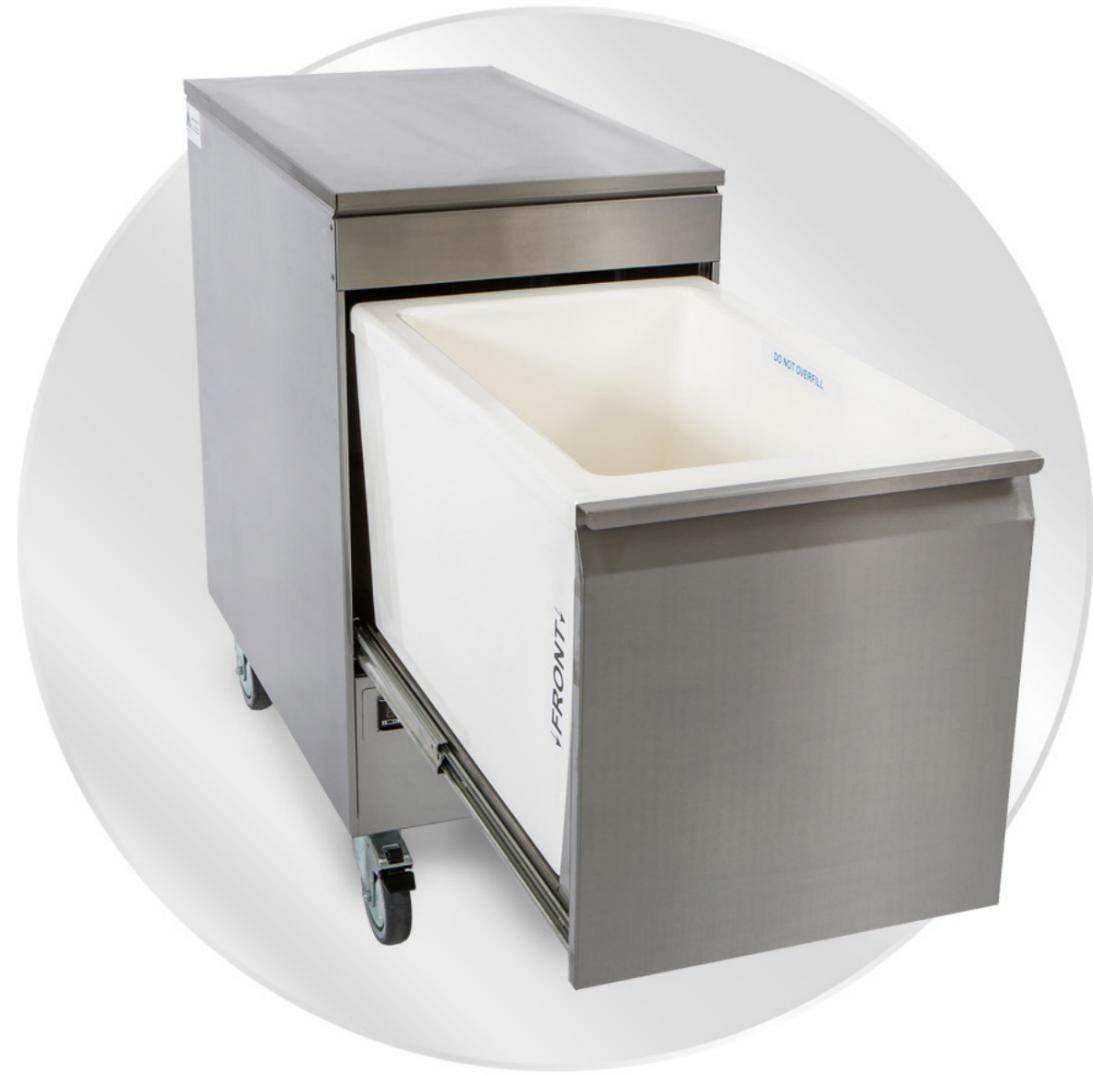
- Loswaren-Lagerung direkt am Zubereitungsort.
- Teller-Servier-Präsentation auf der Durchreiche.
- Ideal zur Pizzazubereitung.
- Ideal für die Sushi-Zutaten und -Zubereitung.
- Perfekt für die Aufbewahrung von Salat und Garnierungen.

## Technische Daten

Abmessungen	ohne Salattheke B 1100 mm x T 740 mm
Salattheke Abmessungen	B 1100 x T 389 x H 260 mm
Fassungsvermögen	8 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (80 kg Lebensmittel)
S2 Salattheken-Kapazität	6 x 1/3 GN-Schalen T 150 mm
Temperaturmodus	0 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	183 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

## Optionen

SALATTHEKE + SOLIDE ARBEITSPLATTE	Standard-Rollenbasis (C)		(Die Tiefenoptionen sind kostenfrei)			
			Salattheke - ANRICHTBEREICHSOPTIONEN			
Komplethöhe mit massiver Arbeitsplatte (W)	1160 mm	VCS2/CW/S2	740 mm	Code: S2	800 mm	Code: S2-800
S2 Salattheken-Kapazität	6 x 1/3 GN-Schalen (max 100 mm tief)		S2 Salattheke-Anrichtebereich		342 mm	



# Compact

**Compact** Kompakte, tiefe Eine-Schubladen-Einheit

VCC

Kompakte Schubladeneinheit

B 450 mm x T 800 mm

86



### Anwendungen

- Loswaren-Lagerung direkt am Zubereitungsort.
- Ideale Form und Größe für mobiles Catering.
- Gefriergutlagerung in der Nähe der Fritteuse.
- Ideal für frisches oder gefrorenes Fleisch neben einem Grill oder einer heißen Platte.
- Perfekt zur Vorhaltung von Speiseeis und Sorbets bei optimaler Lagertemperatur für schnellen Service.
- In die tiefe Schublade passen stehende Flaschen.

### Technische Daten

Abmessungen	B 450 mm x T 800 mm	
Fassungsvermögen	2 x 1/1 GN-Schalen, 1 x T 200 mm & 1 x T 100 mm (30 kg Lebensmittel)	
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C	
Max. Leergewicht der Einheit	97 kg	
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel	
Kältemittel	R600a	

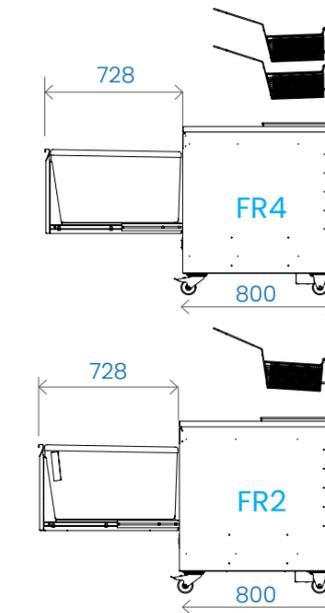
### Optionen

TIEFE KOMPAKT-SCHUBLADE + ABDECKUNG OBEN (T)	Doppelte Rollen-Basis (DC)	
Komplett Höhe	845 mm	VCCI/DCT
Tragfähigkeit	0 kg	

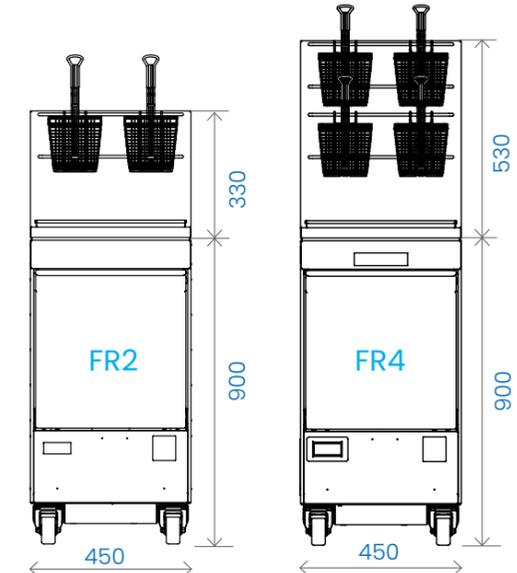
TIEFE KOMPAKT-SCHUBLADE + SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Hohe Rollen-basis (HC)		Normale Rollen-Basis (GC)	
Komplett Höhe	948 mm	VCCI/HCW	900 mm	VCCI/GCW
Tragfähigkeit	223 kg		294 kg	



### Seitenansicht



### Vorderansicht



### VCCI/GCW - Frittierstation-Arbeitsplatten

- Frittierkorbgestell-Arbeitsplatte mit zwei Hängern (FR2)
- Frittierkorbgestell-Arbeitsplatte mit vier Hängern (FR4)



# Loswaren-Lagerung

## Loswaren-Lagerung

Einheit mit drei Schubladen für Loswaren

### VCS

Schubladengeräte mit Technik an der Seite

B 1100 mm x T 700 mm

90

### VCR

Schubladengeräte mit Technik hinten

B 878 mm x T 885 mm

91

### VLS

Flache Schubladen-Einheiten

B 1100 mm x T 700 mm

92

### HCS

Nur-Kühl-Schubladen mit Technik an der Seite

B 1100 mm x T 700 mm

93

### HCR

Nur-Kühl-Schubladengeräte mit Technik hinten

B 878 mm x T 885 mm

94



### Anwendungen

- Reservevorhaltung in Einsatznähe für maximale Effizienz in Zeiten hoher Auslastung.
- Mit unserem Niedriggeschwindigkeits-Kühlsystem können die Lebensmittel ohne Zwischenräume in die Schublade gepackt werden – in einer Adande-Schublade gibt es keine „Hot Spots“.
- Auf Anfrage können die Adande-Geräte auch in gemischten Konfigurationen zusammengestellt werden, bei denen Schubladen mit variabler Temperatur mit Nur-Kühl-Schubladen kombiniert werden.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	12 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (120 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	220 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

STANDARDTIEFE SCHUBLADENGERÄTE + ABDECKPLATTE (T)	Standard-Rollenbasis (C)	
Komplethöhe	1288 mm	VCS3/CT
Tragfähigkeit	0 kg	

STANDARDTIEFE SCHUBLADENGERÄTE + SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Standard-Rollenbasis (C)	
Komplethöhe	1297 mm	VCS3/CW
Tragfähigkeit	155 kg	



### Anwendungen

- Reservevorhaltung in Einsatznähe für maximale Effizienz in Zeiten hoher Auslastung.
- Mit unserem Niedriggeschwindigkeits-Kühlsystem können die Lebensmittel ohne Zwischenräume in die Schublade gepackt werden – in einer Adande-Schublade gibt es keine „Hot Spots“.
- Auf Anfrage können die Adande-Geräte auch in gemischten Konfigurationen zusammengestellt werden, bei denen Schubladen mit variabler Temperatur mit Nur-Kühl-Schubladen kombiniert werden.

### Technische Daten

Abmessungen	B 878 mm x T 885 mm
Fassungsvermögen	12 x 1/1 GN-Schalen 100 mm tief (120 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 °C bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	213 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

STANDARDTIEFE SCHUBLADENGERÄTE + ABDECKPLATTE (T)	Standard-Rollenbasis (C)	
Komplethöhe	1288 mm	VCR3/CT
Tragfähigkeit	0 kg	

STANDARDTIEFE SCHUBLADENGERÄTE + SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Standard-Rollenbasis (C)	
Komplethöhe	1297 mm	VCR3/CW
Tragfähigkeit	162 kg	



### Anwendungen

- Reservevorhaltung in Einsatznähe für maximale Effizienz in Zeiten hoher Auslastung.
- Mit unserem Niedriggeschwindigkeits-Kühlsystem können die Lebensmittel ohne Zwischenräume in die Schublade gepackt werden – in einer Adande-Schublade gibt es keine „Hot Spots“.
- Auf Anfrage können die Adande-Geräte auch in gemischten Konfigurationen zusammengestellt werden, bei denen Schubladen mit variabler Temperatur mit Nur-Kühl-Schubladen kombiniert werden.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	12 x 1/1 GN-Schalen 75 mm (90 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	-22 °C bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	222 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

SCHUBLADENGERÄTE MIT GERINGER TIEFE + ABDECKPLATTE (T)	Standard-Rollenbasis (C)	
Kompletthöhe	1114 mm	VLS3/CT
Tragfähigkeit	0 kg	

SCHUBLADENGERÄTE MIT GERINGER TIEFE + SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Standard-Rollenbasis (C)	
Kompletthöhe	1123 mm	VLS3/CW
Tragfähigkeit	155 kg	



### Anwendungen

- Reservevorhaltung in Einsatznähe für maximale Effizienz in Zeiten hoher Auslastung.
- Mit unserem Niedriggeschwindigkeits-Kühlsystem können die Lebensmittel ohne Zwischenräume in die Schublade gepackt werden – in einer Adande-Schublade gibt es keine „Hot Spots“.
- Auf Anfrage können die Adande-Geräte auch in gemischten Konfigurationen zusammengestellt werden, bei denen Schubladen mit variabler Temperatur mit Nur-Kühl-Schubladen kombiniert werden.

### Technische Daten

Abmessungen	B 1100 mm x T 700 mm
Fassungsvermögen	12 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (120 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	0 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	222 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

STANDARDTIEFE SCHUBLADENGERÄTE + ABDECKPLATTE (T)	Standard-Rollenbasis (C)	
Kompletthöhe	1288 mm	HCS3/CT
Tragfähigkeit	0 kg	

STANDARDTIEFE SCHUBLADENGERÄTE + SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Standard-Rollenbasis (C)	
Kompletthöhe	1297 mm	HCS3/CW
Tragfähigkeit	155 kg	



Energie-  
klasse A+



### Anwendungen

- Reservevorhaltung in Einsatznähe für maximale Effizienz in Zeiten hoher Auslastung.
- Mit unserem Niedriggeschwindigkeits-Kühlsystem können die Lebensmittel ohne Zwischenräume in die Schublade gepackt werden - in einer Adande-Schublade gibt es keine „Hot Spots“.
- Auf Anfrage können die Adande-Geräte auch in gemischten Konfigurationen zusammengestellt werden, bei denen Schubladen mit variabler Temperatur mit Nur-Kühl-Schubladen kombiniert werden.

### Technische Daten

Abmessungen	B 878 mm x T 885 mm
Fassungsvermögen	12 x 1/1 GN-Schalen 100 mm (120 kg Lebensmittel)
Temperaturmodus	0 bis +15 °C
Max. Leergewicht der Einheit	213 kg
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Kältemittel	R600a

### Optionen

STANDARDTIEFE SCHUBLADENGERÄTE + ABDECKPLATTE (T)	Standard-Rollenbasis (C)		STANDARDTIEFE SCHUBLADENGERÄTE + SOLIDE ARBEITSPLATTE (W)	Standard-Rollenbasis (C)	
Komplett Höhe	1288 mm	HCR3/CT	Komplett Höhe	1297 mm	HCR3/CW
Tragfähigkeit	0 kg		Tragfähigkeit	162 kg	





## Zubehöroptionen

**Zubehöroptionen** Add-ons und Zubehör für Ihr Adande

Blast Chill

98

Kombi-Ständer

99

Individuelle Schubladengestaltung (werkseitig montiert)

100

Schubladenmanagement und Zubehör

102



Blast Chill Controller  
(werkseitig)

### Eine Innovation in der Kühlbranche

Auf Bestellung können Adande Geräte mit Technik an der Seite (VCS) mit einer zusätzlichen Schockkühlung (BC) ausgestattet werden, die die Kühl-/Gefrierfunktion ergänzt.

### Anwendungen

- Perfekt zur Schockkühlung kleinerer Mengen.
- Ideal für das Koch-Kühl-System bei der Lebensmittelzubereitung.
- Mit der Adande-Schockkühlung können alle Arten von Lebensmitteln gekühlt werden.
- Ergonomisches Vier-in-einem-Gerät - Gefrieren, kühlen, schockkühlen und vorbereiten.

### Technische Daten

Fassungsvermögen	Adande-Schubladen mit Schnellkühlfunktion kühlen bis zu 7 kg Lebensmittel in 90 Minuten von 70 auf 3 °C ab.
Stromversorgung	230 V 50 Hz, dreipoliger UK-Stecker und 2 m Spiralkabel
Energieverbrauch	0,134 kWh/kg pro Standard-Temperaturzyklus
Kältemittel	HC R290

### Optionen Blast Chill-Zyklus

- Zyklus 1 - 90 Minuten sanfte Abkühlung
- Zyklus 2 - 90 Minuten starke Abkühlung
- Zyklus 3 - 120 Minuten sanfte Abkühlung
- Zyklus 4 - 120 Minuten starke Abkühlung

Am Ende des Zyklus werden die Lebensmittel automatisch auf 3 °C gehalten.

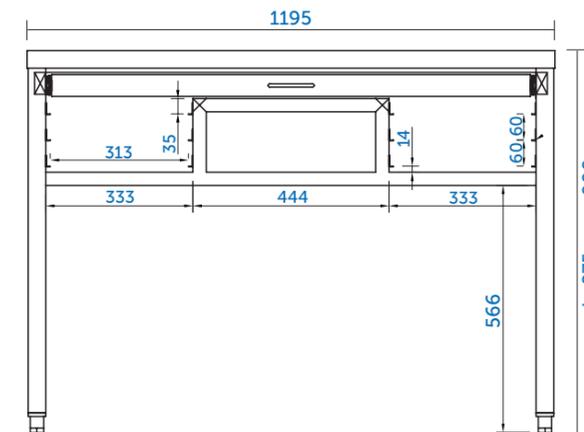


### Kombi-Ständer - Technik seitlich (CS)

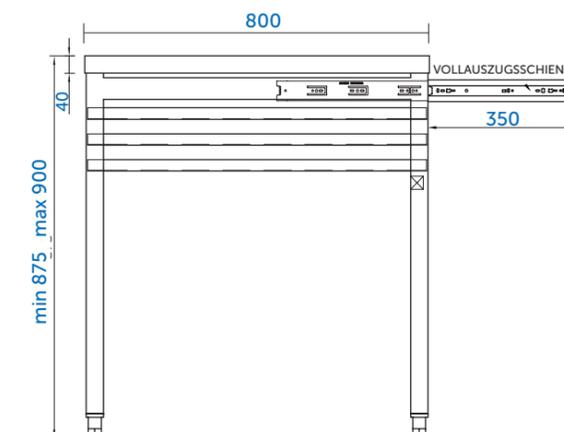


Gerätecode	Technik seitlich			
	VCSI	VLSI	VCFI	HCSI
CS	Ja	Ja	-	Ja

### Vorderansicht Kombi-Ständer (CS)



### Seitenansicht Beide Modelle (CS & CR)



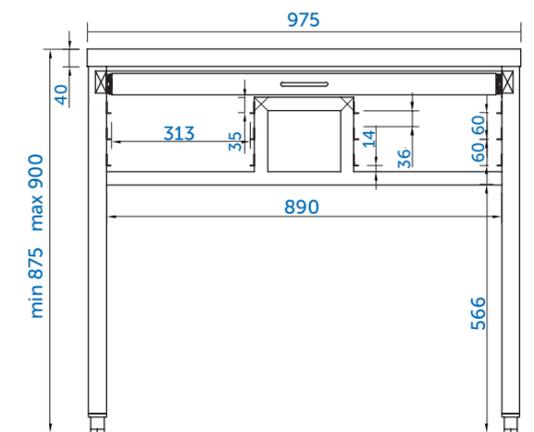
- Geeignet für Kombiöfen mit bis zu 6 Rosten und einer Höchstlast von 300 kg.
- Die CS- und CR-Ständer enthalten keine Befestigungen für die Kombiofen-Füße.
- Die Höhe der Kombiständer-Plattform ist zwischen 875 und 900 mm verstellbar, wodurch ein Freiraum von 566 mm bis 591 mm entsteht, der für eine breite Palette von Adande-Schubladengeräten ausreicht.
- Die Adande-Kombiständer werden aus Edelstahl 304 mit verstellbaren Aluminiumkugelfüßen hergestellt.
- Alle CS- und CR-Ständer sind mit einer ausziehbaren Ablage auf Teleskopschienen ausgestattet.
- Im Abstand von 60 mm sind L-förmige Edelstahlschienen angebracht, um GN-Schalen der Größe 1/1 unter dem Kombi-Ofen unterzubringen.

### Kombi-Ständer - Technik hinten (CR)



Gerätecode	Technik hinten		
	VCCI	VCRI	HCRI
CR	-	Ja	Ja

### Vorderansicht Kombi-Ständer (CS)





### Arbeitsplatten für Frittierstationen

Schubladengeräte mit massiven Arbeitsplatten und integrierten Frittierkorbgestellen bieten eine ergonomische Frittierstation, in der die Körbe schnell mit gekühlten oder gefrorenen Produkten beladen werden können, bevor sie in die nahe gelegene Friteuse getaucht werden.

Die Arbeitsplatten der Fritteusenstation mit vier Haltern (FR4) sind für alle Adande-Geräte außer VCM-Matchbox erhältlich. Die Frittierstation-Arbeitsplatte mit zwei Hängern (FR2) ist nur für den kompakten (VCC) Schubladenblock erhältlich.

Alle Geräte mit Frittierstation werden mit Tropfschalen geliefert, die zur leichteren Reinigung herausnehmbar sind.

Gerätecode	Technik seitlich				Technik hinten		
	VCS	VLS	VCM	HCS	VCC	VCR	HCR
FR2	-	-	-	-	Ja	-	-
FR4	Ja	Ja	-	Ja	Ja	Ja	Ja

### Feststellrollen

Für Unter-Theken-Geräte mit zwei Schubladen, die hinten mit Laufrollen und vorne mit Standfüßen (Code: R) oder kleinen Rollen und Füßen (Code: SR) ausgestattet sind, erleichtern die Feststellrollen die Bewegung dieser Einheiten, wenn Zugang zu Wartungs- oder Hygienezwecken erforderlich ist.

Wenn Sie die Stange der beiden Feststellrollen herausziehen, wird das Gerät von den Füßen abgehoben. Da das Gewicht dann auf allen vier Rollen liegt (die beiden hinteren Rollen stehen immer auf dem Boden), kann das Gerät dann viel leichter vor- und zurückbewegt werden.



SR oder R

Gerätecode	Technik seitlich				Technik hinten		
	VCS	VLS	VCM	HCS	VCC	VCR	HCR
R	Ja	Ja	Ja	Ja	-	Ja	Ja
SR	Ja	Ja	Ja	Ja	-	Ja	Ja

### Nivellierfüße

Adande-Geräte auf Standardrollen können mit Nivellierfüßen (LC) für unebene oder schräge Böden ausgestattet werden.

Die Nivellierfüße ermöglichen eine Höhenverstellung um bis zu 10 mm.



LC

Gerätecode	Technik seitlich				Technik hinten		
	VCS	VLS	VCM	HCS	VCC	VCR	HCR
LC	Ja	Ja	Ja	Ja	-	Ja	Ja



### Verlängerte Arbeitsflächen

Um größere Arbeitsflächen oder zusätzlichen Platz zur Aufstellung von Küchengeräten zu schaffen, können die Arbeitsplatten von Adande links und rechts um bis zu 200 mm und an der Rückseite um bis zu 150 mm verlängert werden.

Alle VCS-, VCR-, HCS-, HCR- und VLS-Schubladengeräte können mit verlängerten massiven Arbeitsplatten (EW) oder Hitzeschutzplatten (EHS) ausgestattet werden.

Gerätecode	Technik seitlich				Technik hinten		
	VCS	VLS	VCM	HCS	VCC	VCR	HCR
EW	Ja	Ja	Ja	Ja	-	Ja	Ja
EHS	Ja	Ja	-	Ja	-	Ja	Ja



### Portal-Optionen

Einzelne (M2) oder doppelte (G1) Regalportale können an massiven Arbeitsplatten angebracht werden, um mehr Stauraum auf der Arbeitsfläche zu schaffen.

Einzelregalportale können auch auf verlängerten Arbeitsplatten montiert werden (rechte Verlängerung M3, linke Verlängerung M5)

Gerätecode	Technik seitlich				Technik hinten		
	VCS	VLS	VCM	HCS	VCC	VCR	HCR
M2	Ja	Ja	-	Ja	-	-	-
M3	Ja	Ja	-	Ja	-	-	-
M5	Ja	Ja	-	Ja	-	-	-
G1	Ja	Ja	-	Ja	-	Ja	Ja

### Arbeitsplattenblenden

50 mm hohe Blenden aus Edelstahl (US) können an der Rückseite aller Adande-Arbeitsplatten und -Hitzeschilde montiert werden, mit Ausnahme der Arbeitsplatten für Matchbox-Geräte (VCM).

Längere (50 mm hohe) Blenden (EUS) können an jedem Gerät (außer VCM Matchbox) mit verlängertem Hitzeschild oder massiven Arbeitsplatten angebracht werden.



US

Gerätecode	Technik seitlich				Technik hinten		
	VCS	VLS	VCM	HCS	VCC	VCR	HCR
US	Ja	Ja	-	Ja	Ja	Ja	Ja
EUS	Ja	Ja	-	Ja	-	Ja	Ja

### Handgriffe

Zum Vereinfachen des Bewegens der Adande-Geräte kann ein Paar Handgriffe (H1) an die massive (W) oder hitzgeschützte (HS) Arbeitsplatte angeschweißt werden.

Die Montage von Handgriffen muss bei der Bestellung angegeben werden.



H1

Gerätecode	Technik seitlich				Technik hinten		
	VCS	VLS	VCM	HCS	VCC	VCR	HCR
H1	Ja	Ja	-	Ja	-	Ja	Ja



RG oder RL

### GN-Schalengestelle

Die Gastronorm (GN)-Schalengestelle helfen den Köchen, die Zutaten entsprechend den Betriebs- und Menüanforderungen angeordnet zu lagern.

Ein GN-Schalengerät nimmt die Hälfte der Schubladenfläche ein – ausreichend für die meisten Organisationsbedürfnisse – und lässt den Platz auf der anderen Schubladenseite frei.

Bei der Bestellung von GN-Schalengeräten sind keine Gastronorm-Schalen im Lieferumfang enthalten. Auf Anfrage können wir jedoch solche Schalen aus Edelstahl, Polycarbonat oder Polypropylen liefern (Preise auf Anfrage).

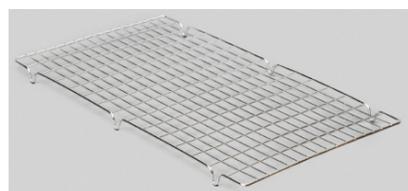
Gerätecode	Technik seitlich				Technik hinten		
	VCS	VLS	VCM	HCS	VCC	VCR	HCR
Zubehörcode	RG	RL	RG	RG	-	RG	RG

### Schnellkühl-Drahtgestell abkühlen

Ein Drahtgitter deckt die Hälfte der Schubladenfläche ab, und zwei werden kostenlos mit jedem Schnellkühlgerät mitgeliefert. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Lebensmittel gleichmäßig verteilen.

Für die Schnellkühlung von maximal 5 bis 7 kg Lebensmitteln verwenden Sie beide Drahtgestelle.

Bei Bedarf können zusätzliche Schnellkühlgestelle separat nachbestellt werden.



B3

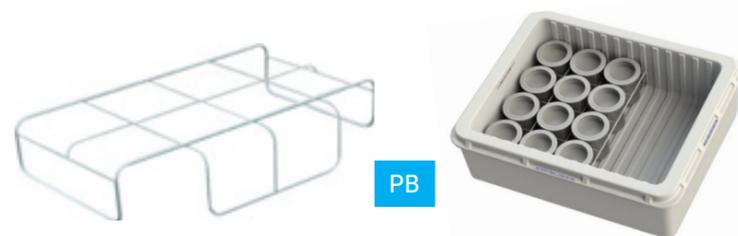
Gerätecode	Technik seitlich				Technik hinten		
	VCS	VLS	VCM	HCS	VCC	VCR	HCR
Zubehörcode	B3	-	B3	-	-	-	-

### Pacojet® Bechergestell

In Pacojet®-Bechern gelagerte Speisen sollten bei -20 °C aufbewahrt werden.

Die Pacojet®-Bechergestelle fassen bis zu 12 Bechergläser und decken 60 % der Fläche des Isolierbehälters ab. Zwei Gestelle (überlappend) bieten Platz für bis zu 20 Becher.

Pacojet®-Bechergestelle passen sowohl in Standard- als auch in niedrige Schubladen.



PB

Gerätecode	Technik seitlich				Technik hinten		
	VCS	VLS	VCM	HCS	VCC	VCR	HCR
Zubehörcode	PB	PB	PB	-	-	PB	-



### Halterung von Gastronorm-Schalen

Die Schubladen von Adande sind für alle Größen von GN-Schalen ausgelegt. Wenn Sie verschiedene Lebensmittel in kleineren GN-Behältern aufbewahren, empfehlen wir, einen Vorrat jeder Lebensmittelart in einem GN-Behälter derselben Größe übereinander zu lagern. Alternativ können Sie auch tiefere, nebeneinander eingesetzte GN-Schalen (max. 200 mm Tiefe) verwenden.

Die Schubladen von Adande fassen wesentlich mehr Volumen als herkömmliche Geräte, da zwischen den Artikeln keine Luftspalte erforderlich sind. Infolgedessen werden es in den Schubladen von Adande keine Lebensmittelabfälle durch Warnstellen verursacht.

Gerätecode	Technik seitlich				Technik hinten		
	VCS	VLS	VCM	HCS	VCC	VCR	HCR
Zubehörcode	GN-Schalen aus Edelstahl, Polycarbonat oder Polypropylen erhältlich - POA						

### Schubladenteiler

Die Schubladenteiler werden in die Rillen des isolierten Schubladenbehälters aus Kunststoff eingesetzt. Die Trennwände können leicht versetzt werden, um die Schublade für eine effizientere Nutzung zu unterteilen.

Schubladenteiler können mit neuen Schubladeneinheiten mitgeliefert oder separat nachbestellt werden.



LD

DD

CD

Gerätecode	Technik seitlich				Technik hinten		
	VCS	VLS	VCM	HCS	VCC	VCR	HCR
Zubehörcode	DD	LD	DD	DD	CD	DD	DD

### Schubladenbehälter

Die isolierten Schubladenbehälter von Adande können ausgetauscht werden.



DT

DC

Gerätecode	Technik seitlich				Technik hinten		
	VCS	VLS	VCM	HCS	VCC	VCR	HCR
Zubehörcode	DT	DS	DM	DT	DC	DD	DT



**Leistungsdaten** – Für zwei und drei Schubladeneinheiten multiplizieren Sie die Angaben in der Tabelle unten mit der Anzahl der Schubladen übereinander

VCS-, VCR- & VCM-Schublade (86 Liter Speichervolumen)		Energieverbrauch kWh/24h (Hinweis 1)		Max. Wärmeabgabe	Wärmeabgabe Watt/24 Std.		Stromverbrauch (A)		Startstrom	Energie-etikett	
Kältemittel	Max. Energieverbrauch (W)	Kühler	Gefrierer	Watt	Kühler	Gefrierer	Kühler	Gefrierer	Amp	Kühler	Gefrierer
Kohlenwasserstoff R600a	293	0,84	2,09	586	35	87	1,2	0,7	14	A	B

VCS-, VCR- & VCM-SCHUBLADE (86 Liter Speichervolumen)		Energieverbrauch kWh/24h (Hinweis 1)		Max. Wärmeabgabe	Wärmeabgabe Watt/24 Std.		Stromverbrauch (A)		Startstrom	Energie-etikett	
Kältemittel	Max. Energieverbrauch (W)	Kühler	Gefrierer	Watt	Kühler	Gefrierer	Kühler	Gefrierer	Amp	Kühler	Gefrierer
Kohlenwasserstoff R600a	157	0,65	n/a	314	27	n/a	0,6	n/a	7	A+	n/a

VLS-SCHUBLADE (75 Liter Speichervolumen)		Energieverbrauch kWh/24h (Hinweis 1)		Max. Wärmeabgabe	Wärmeabgabe Watt/24 Std.		Stromverbrauch (A)		Startstrom	Energie-etikett	
Kältemittel	Max. Energieverbrauch (W)	Kühler	Gefrierer	Watt	Kühler	Gefrierer	Kühler	Gefrierer	Amp	Kühler	Gefrierer
Kohlenwasserstoff R600a	300	0,89	2,14	600	37	89	1,2	0,7	14	A	B

VCC-SCHUBLADE (69 Liter Speichervolumen)		Energieverbrauch kWh/24h (Hinweis 1)		Max. Wärmeabgabe	Wärmeabgabe Watt/24 Std.		Stromverbrauch (A)		Startstrom	Energie-etikett	
Kältemittel	Max. Energieverbrauch (W)	Kühler	Gefrierer	Watt	Kühler	Gefrierer	Kühler	Gefrierer	Amp	Kühler	Gefrierer
Kohlenwasserstoff R600a	240	1,15	2,61	480	48	109	1,2	0,8	14	A	B

VCS-SCHUBLADE mit BLAST CHILL		Stromverbrauch			Max. Wärmeabgabe	Wärmeabgabe Watt/24 Std.		Stromverbrauch (A)			Startstrom
Kältemittel	Max. Energieverbrauch (W)	kWh/24 Std. (Hinweis 1)	kWh/kg/Zyklus	Blast Chill		Kühler	Gefrierer	Kühler	Gefrierer	Blast Chill	
R290	501	1,52	3,73	0,15	1002	63	155	3	2,8	2,8	12

Hinweis: Der Energieverbrauch aller Adande-Schubladengeräte wurde bei Klimaklasse 4 (30 °C, 55 % rF) gemäß der Norm EN 16825:2016 getestet. Die VCS-, VCR-, VCM-, HCS- und HCR-Schubladen sind Hochleistungsgeräte, die Produkttemperaturen der Klimaklasse 5 aufrechterhalten können.



**Technische Daten**

Parameter	Technische Daten	Schubladeneinheiten-Codes
Temperaturflexibilität	-22 bis +15 °C	VCS   VCR   VCM   VLS   VCC
	0 bis +15 °C	HCS   HCR
Umgebungstemperatur	+15 bis +40 °C	VCS   VCR   VCM   VLS   VCC HCS   HCR
	+15 bis +30 °C	VCC
Abtauung	Automatisch elektrisch	Alle Schubladen-Einheiten
Stromversorgung	230 V, 50 Hz	Alle Schubladen-Einheiten
Stromkabel	3-polig für IEC-Steckdose	Alle Schubladen-Einheiten
Gehäusematerial	Gastronomie-Edelstahl	Alle Schubladen-Einheiten
Materialien der isolierten Behälter	ABS-Kunststoff, ODP-freier PU-Schaum	Alle Schubladen-Einheiten
Isolierte Schubladenbehälter - Höchstlast	40 kg	VCS   VCR   VCM   HCS   HCR
	30 kg	VCC   VLS



„Als erstes merkten wir erhebliche Einsparungen beim Ölverbrauch in den Friteusen durch das Frittieren gefrorener Produkte, weil sie keine Eiskristalle mehr an der Oberfläche aufwiesen!“

Tim Byrne  
Manager, Nandos

## Kauf

### Kontaktieren Sie uns heute

Senden Sie Ihre Bestellung per E-Mail an unser Adande-Team, an [sales@adande.com](mailto:sales@adande.com) oder rufen Sie uns an unter 01502 537135

### Kontaktieren Sie Ihren lokalen Vertriebsmitarbeiter

Die vollständige Liste finden Sie auf der Adande-Website [www.adande.co.uk](http://www.adande.co.uk)

### Adande mit EasyBuy

Die Schubladen und Kühlgeräte von Adande sind jetzt im Rahmen eines EasyBuy-Finanzierungsplans erhältlich. Bitte Sie uns um Einzelheiten

### Super-Preisnachlass

Wenn Sie den Kauf neuer Adande-Geräte planen, sollten Sie die Vorteile der Super-Subventionsregelung der britischen Regierung nutzen. Sparen Sie 25 % beim Preis Ihrer neuen Geräte und steigern Sie diese Einsparung dank der Effizienzsteigerungen, die Adande Jahr für Jahr erzielt, noch weiter.

Alle Einzelheiten finden Sie unter:  
<https://www.gov.uk/guidance/super-deduction>

### Lieferung in Großbritannien

Das Adande-Kundenteam teilt Ihnen die Lieferkosten nach Eingang Ihrer Bestellung mit. Die Berechnungen basieren auf der Menge der bestellten Einheiten, der Lieferentfernung und zusätzlichen logistischen Anforderungen.

### Service und Garantie in Großbritannien

Adande-Schubladengeräte werden in Großbritannien mit einer 5-Jahres-Garantie auf alle wichtigen Teile und einer 2-Jahres-Garantie auf die Arbeitskosten geliefert. Unsere Service-Hotline ist sieben Tage die Woche, 24 Stunden am Tag aktiv. Sie erreichen unser Team unter der Nummer 01502 537135

### Einweisung

Auf Wunsch bietet Adande auch gerne Schulungen vor Ort an. Bitte geben Sie dies bei Ihrer Bestellung an.

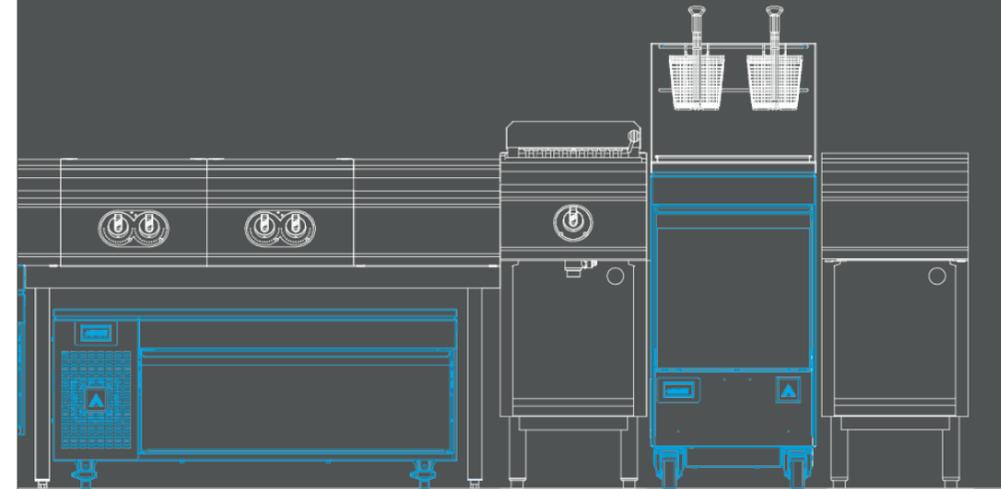


AutoQuotes ist ein webbasierter Ausrüstungskatalog und Kostenvoranschlagsservice für das Gaststättengewerbe. Das gesamte Adande-Angebot finden Sie unter [www.autoquotes.com](http://www.autoquotes.com)



Specifi ist eine globale Plattform für Ausrüstungsspezifikationen, die Händler, Designer und Hersteller in Verbindung bringt. Es enthält alle CAD-Geräte von Adande, die jetzt zum Download bereitstehen unter [www.specifiglobal.com](http://www.specifiglobal.com)

# Easy Buy



## Eine Weltklasse-Ausstattung Ein Adande-Gerät per EasyBuy an jetzt ab **nur 81 € pro Monat\***

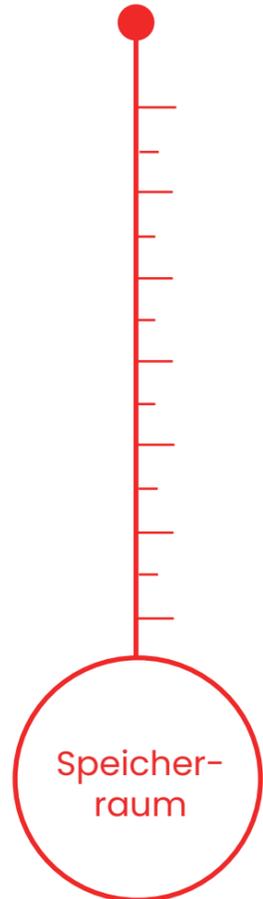
\* Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen, fragen Sie nach Details

# Plus...

Adande-Schubladengeräte werden mit einer 5-Jahres-Garantie auf alle wichtigen Teile und einer 2-Jahres-Garantie auf die Arbeitskosten geliefert.

# Falls Sie noch einen Grund brauchen...

86 Liter Schublade mit Standardtiefe  
65 Liter Niedrige Schublade



Zurück zum Inhalt



+15 °C

-22 °C

Der Benutzer wählt den Sollwert zwischen -22° und +15 °C, je nach Lebensmittel. Für einen schnellen Service ist die ideale Einstellung für Eiscreme -15 °C.

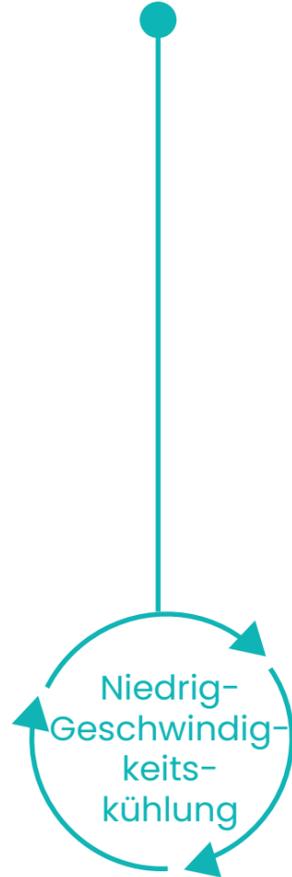
Der patentierte isolierte Schubladenbehälter und die horizontale Dichtungstechnologie von Adande minimieren den Verlust von kalter Luft bei jedem Öffnen der Schublade. Die Behälter lassen sich zur Reinigung leicht herausnehmen. Die Schubladenführungen sind Metall auf Metall und machen die Elemente robust. Da die Schienen außerhalb des Lebensmittelbehälters liegen, können sie nicht vereisen.



Horizontale Dichtungen

Die leicht zu reinigenden Dichtungen sind unter dem Deckel angebracht und somit außer Gefahr.

Kleine Gebläse ziehen die Luft aus der Schublade durch den Verdampfer und lassen sie dann sanft über die Lebensmittel streichen (Niedriggeschwindigkeitskühlung).

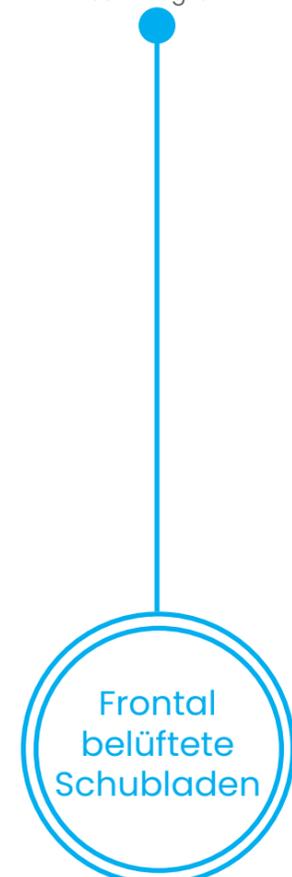


108

Blockierung des Kondensators

Keine Gefahr, dass Verschmutzungen das interne Kondensator-Lufteinlassgitter blockieren.

Unser Frontlüftungsdesign macht die Aufstellung der Geräte an einer Wand und/oder direkt neben anderen Geräten, einschließlich Öfen und Friteusen möglich.



Adande-Schubladengeräte werden in Großbritannien mit einer 5-Jahres-Garantie auf alle wichtigen Teile und einer 2-Jahres-Garantie auf die Arbeitskosten geliefert.

Garantie

Unabhängige Tests zeigen, dass die Geräte mit Adande-Technologie besser abschneiden als herkömmliche Kühl- und Gefrierschränke. Die Niedriggeschwindigkeitskühlung von Adande verlängert die Haltbarkeit der Lebensmittel, indem sie Austrocknung und Gefrierbrand deutlich reduziert. Die Schubladen von Adande bieten unübertroffene Temperaturstabilität und reduzieren die Verschwendung von Lebensmitteln um mindestens 70 % (wertmäßig) im Vergleich zur herkömmlichen Kühlung.



Bis zu drei Schubladen können in Reihe geschaltet und über eine 13-Ampere-Steckdose mit Strom versorgt werden. Energieverbrauch (kWh pro Jahr)  
Standard-Schublade - Kühlen - 307  
Standard-Schublade - Gefrieren - 761  
A+ Standard-Schublade Kühlen - 239



109

## Geschätzt und vertrauenswürdig



**Gilpin**  
Hotel & Lake House

„Ich vertraue auf das Kühlsystem von Adande – es hat mich noch nie im Stich gelassen, und ich habe zehn Schubladen in zwei Küchen: sechs im Michelin-Stern-Restaurant Hrishi und vier im Gilpin Spice“.

Hrishikesh Desai  
Chefkoch, Gilpin

„Das ist ein fantastisches Gerät, wir verwenden Adande bei BRAT, und auch hier bei Climpson's Arch. Sie sind sehr einfach zu benutzen und sehr praktisch, man kann eine ganze Küche um sie herum bauen. Hier haben wir den Durchgang um die Kühlgeräte herum entwickelt und bei BRAT ebenso“.

Tomos Parry  
Michelin-Sterne Koch und Gründer des BRAT Restaurants



**BRAT**



**Toney Minchella**

„Die Adande halten das Eis auf seiner optimalen Temperatur, so dass unsere geschätzten Kunden jedes Mal Eis von hervorragender Qualität genießen können.“

Toney Minchella  
Gründer von Toney Minchella

„Die Adande sind bei weitem die besten Kühlgeräte, die ich je gekauft habe. Ich benutze sie nun schon seit 16 Jahren... sie sind einfach super.“

Hywel Jones  
Chefkoch/Direktor für Lebensmittel und Getränke  
Lucknam Park Hotel and Spa



**LUCKNAM PARK**  
HOTEL | SPA | ESTATE

## SCHUBLADENGERÄTETYP

VCS	Standard-Schublade (Technik seitlich - rechteckige Grundfläche)
VCR	Standard-Schublade (Technik hinten - quadratische Grundfläche)
VCM	Matchbox- oder beidseitige Schublade (Technik seitlich - rechteckige Grundfläche)
VCC	Kompakte Schublade (Technik hinten - schmale Stellfläche)
VLS	Niedrige Schublade (Technik seitlich - rechteckige Grundfläche)
HCS	A+-Kühlschublade (Technik seitlich - rechteckige Grundfläche)
HCR	A+-Kühlschublade (Technik hinten - quadratische Grundfläche)
LS	Salattheke (Technik hinten - rechteckige Grundfläche)
1, 2 oder 3	Anzahl stapelbare Schubladeneinheiten, z. B. VCS2 bedeutet zwei übereinander gestapelte VCS-Schubladen; VCRI bezieht sich auf eine einzelne Schubladeneinheit mit Technik hinten

VSS2	Kombo-Einheit Standard- über niedriger Schublade (Technik seitlich - rechteckige Grundfläche)
SVS2	Kombo-Einheit Niedrige über Standard-Schublade (Technik seitlich - rechteckige Grundfläche)
VAS2	Kombo-Einheit Standard- über A+-Kühl-niedriger Schublade (Technik seitlich - rechteckige Grundfläche)
AVS2	Kombo-Einheit A+-Kühl- über Standard-Schublade (Technik seitlich - rechteckige Grundfläche)
SAS2	Kombo-Einheit Niedrige über A+-Kühl-Schublade (Technik seitlich - rechteckige Grundfläche)
ASS2	Kombo-Einheit A+-Kühl- über niedriger Schublade (Technik seitlich - quadratische Grundfläche)
VAR2	Kombo-Einheit Standard- über A+-Kühl-Schublade (Technik hinten - rechteckige Grundfläche)
AVR2	Kombo-Einheit A+-Kühl- über Standard-Schublade (Technik hinten - quadratische Grundfläche)

## UNTERGESTELLE FÜR ADANDE-SCHUBLADENGERÄTE

C	Standard-Rollenbasis
LC	Nivellier-Rollenbasis (nur für Standard-Rollenbasen)
SC	Kleine Rollen-Basis
DC	Doppelrollen-Basis (nur Kompaktgeräte)
GC	Normalrollen-Basis (nur Kompaktgeräte)
HC	Hohe Rollen-Basis (für die meisten Adande® Chef Base- Schubladengeräte)
R	Roller- und Füße-Basis (Unter-Theken-Geräte)
SR	Kleine Roller- und Füße-Basis (Unter-Theken-Geräte)
L	Feststellrollen-Basis (Unter-Theken-Geräte)
SL	Kleine Feststellrollen-Basis (Unter-Theken-Geräte)
FF	Fester Rahmen (Sockel mit 4 Füßen + niedrigem Regal)
MF	Mobiler Rahmen (Sockel mit 4 kleinen Rollen + niedrigem Regal)
FB	Flache Basis (für den Einbau von Schubladengeräten im Kassettenstil in einen Herd oder eine Theke)

## KÄLTEMITTEL

R5	Kältemittel R290 (nur Blast Chill)
R2	Kältemittel R600a Kohlenwasserstoff

## OBERTEILE FÜR ADANDE-SCHUBLADENGERÄTE

T	Abdeckplatte oder Keksdosenfläche (nicht tragende Oberfläche)
W	Massive Arbeitsplatte (tragfähig)
HS	Hitzeschutzplatte (schützt Arbeitsplatten vor Temperaturen bis zu 200 °C)
EW	Verlängerte Arbeitsplatte
EHS	Verlängerte Hitzeschildblenden
US	(an der Rückseite der 'W'- oder 'HS'-Platte)
EUS	Verlängerte Blenden (für 'W'- und 'HS'-Platten)

## OPTIONEN OBERHALB DER ARBEITSFLÄCHE

CS	Kombiofen-Ständer (für VCS-, VLS- und HCS-Geräte mit seitlicher Technik)
CR	Kombiofen-Ständer (für VCR- und HCR-Geräte mit Technik hinten)
M2	Portal mit einem Regal auf einer massiven Arbeitsplatte
M3	Portal mit einem Regal auf der verlängerten Arbeitsplatte (nach rechts erweitert)
M5	Portal mit einem Regal auf der verlängerten Arbeitsplatte (nach links erweitert)
G1	Portal mit zwei Regalen auf einer massiven Arbeitsplatte

## DIVERSE OPTIONEN (werkseitig montiert)

BC	Blast Chill (nur VCS-Einheiten)
DL	Schubladenschlösser
HI	Handgriffe (an den Chef-Basis-Geräten, zum leichteren Herausziehen zum Reinigen) Frittierkorbge-
FR2	stell mit 2 Hängern und Tropfschale (nur VCC)
FR4	Frittierkorbgestell mit 4 Hängern und Tropfschale (VCC, VCS, VCR, HCS, HCR & VLS) Dosenöffner (nur
CO	bei Geräten mit massiven Arbeitsplatten)

## ZUBEHÖR (Fragen Sie nach unserem vollständigen Zubehörlblatt)

RG	Gastronorm-Schalengestelle (VCS-, VCR-, VCM-, HCS- und HCR-Einheiten)
RL	Gastronorm-Schalengestelle (nur niedrige VLS-Schubladen)
DD	Schubladenteiler (VCS-, VCR-, VCM-, HCS- und HCR-Einheiten)
CD	Schubladenteiler (nur VCC Compact)
LD	Schubladenteiler (nur niedrige VLS-Schubladen)
DT	Isolierter Schubladenbehälter (VCS-, VCR-, HCS- und HCR-Einheiten)
DM	Isolierter Schubladenbehälter (VCM Matchbox)
DC	Isolierte Schubladenbehälter (VCM Matchbox)
DS	Isolierte Schubladenbehälter (Niedrige VLS-Schubladen)
PB	Drahtgestell für 12 Pacojet-Becher (nicht geeignet für A+-Schubladen)
B3	Blast Chill-Drahtgestell



German website



Adande Refrigeration

Eingetragener Firmensitz: 45 Pinbush Road | South Lowestoft Industrial Estate | Suffolk | NR33 7NL | UK  
Tel: +44 (0) 1502 537135 | Fax: +44 (0) 1502 533794 | E-Mail: CET@adande.com | www.adande.co.uk