

SELF SYSTEM 823



SELF SYSTEM 823

MODULI STANDARD COMPONENTI

STANDARD COMBINED UNITS

STANDARD ANBAUMODULE

ELEMENTS MODULAIRES STANDARD

Benvenuti nella nuova dimensione della grande distribuzione self service

SELF SYSTEM 823 è un sistema di distribuzione pasti ideale per allestire grandi impianti. Le apparecchiature sono dotate di piani continui con unione testa a testa più igienici e facilmente pulibili; è inoltre possibile rivestire il frontale con pannelli colorati.

SELF SYSTEM 823 è certificata con marchio CE.

Tutte le apparecchiature sono costruite in acciaio inox AISI 304.

Piano in acciaio inox AISI 304 1,5 mm rinforzato H 70.

Welcome in the new dimension of self-service distribution systems.

SELF SYSTEM 823 is a meal distribution system ideal to be installed in big distribution systems plants.

The units are provided with continued tops with head-head joint, more hygienic and easy to clean; it is also possible to cover the front side with coloured panels.

SELF SYSTEM 823 is certified by CE mark.

All modules are manufactured of stainless steel AISI 304.

Reinforced work tops in stainless steel AISI 304 1,5 mm H 70.

Willkommen in der neuen Welt des Selbstverteilungssystem.

SELF SYSTEM 823 ist ein ideales Selbstverteilungssystem für große Anlagen. Die Module sind mit gerade Oberplatten mit Stecknaht ausgestattet, sauberer und hygienisch; es ist auch möglich die Front mit bunten Paneelen zu verkleiden.

SELF SYSTEM 823 ist mit CE Zeichen zertifiziert.

Jede Module ist aus Edelstahl AISI 304. Verstärkte Fläche aus Edelstahl AISI 304 1,5 mm H 70.

Bien venus dans la nouvelle dimension de la grande distribution self service

SELF SYSTEM 823 est un système de distribution des repas idéal pour la réalisation de grandes installations. Les appareils sont caractérisés par plans avec jonction tête à tête qui se présentent les plus hygiéniques et faciles à nettoyer. Enfin on a la possibilité de rhabiller la ligne avec des panneaux de couleur.

SELF SYSTEM 823 est certifiée avec le marque CE.

Tous les éléments sont en acier AISI 304.

Plan en acier inox AISI 304 h=70 renforcé, 1,5 mm d'épaisseur.



SELF SYSTEM 823

PRINCIPALI CARATTERISTICHE

Sistema distribuzione personalizzabile con rivestimenti di qualsiasi colore / finitura, scorriassoi in tubo inox, piani inox o in legno. Facilità di montaggio degli elementi che non necessitano di elementi unione. Adatti alla disposizione **Free-Flow** con possibilità di montare scorriassoi su tutti i lati ottenendo dei moduli isola.

NEUTRI

La gamma è composta da 8 modelli di lunghezza 750, 1125 e 1500 mm, 3 con vano inferiore a giorno, 3 con vano inferiore chiuso con porte a battente, 2 con vano chiuso e riscaldato. Piano in acciaio inox AISI 304 1,5 mm. rinforzato con materiale nobilitato idrorepellente H 70 e raggiatura su entrambi i lati predisposizione per l'applicazione delle sovrastrutture e scorriassoi su tutti i lati.

Vano a giorno o chiuso con porte a battente, attrezzabile con supporti guida per bacinelle GN 1/1.

Ogni elemento è montato su piedini in inox regolabili con possibilità di applicazione di uno zoccolo smontabile.

BAGNOMARIA

La loro funzione è il mantenimento alla corretta temperatura dei cibi caldi nelle bacinelle.

La gamma è composta da 10 modelli di lunghezza 750, 1125, 1500 e 2250 mm su vano a giorno, chiuso neutro o caldo con porte a battente. Vasca saldata al piano e raggiata su tutti i lati per una facile pulizia; adatta al contenimento di bacinelle Gastro Norm 1/1 profondità H 200 mm (2, 3, 4, 6 e 3+3 GN 1/1 a seconda dei modelli). Temperatura max di funzionamento 90 °C circa. Carico e scarico acqua elettrico con elettrovalvola.

Vani a giorno, neutro con porte a battente, riscaldato con porte a battente e ventilato per una omogenea temperatura delle stoviglie, regolato da termostato; attrezzabile con supporti guida per bacinelle GN 1/1.

REFRIGERATI

La loro funzione è la conservazione ed esposizione di alimenti freddi e bevande.

La gamma è composta da 3 modelli di lunghezza 1125, 1500 e 2250 mm, con piano o vasca refrigerata(3, 4, 6 GN 1/1) su vano a giorno o con riserva refrigerata. Funzionamento con gruppo refrigerante unico a due circuiti gas R404A.

Termoregolazione dei due circuiti con valvola a solenoide. Regolazione temperatura indipendente. Sbrinamento unico programmabile, con vaschetta raccogli condensa sotto il vano.

Vasca refrigerata raggiata su tutti i lati per una facile pulizia; coibentata con scarico condensa su vaschetta asportabile;

Temperatura ottenibile in vasca +4°/+10° C.

Piano refrigerato con invaso raggiato per contenimento condensa; Tappeto plastico di appoggio; Refrigerazione statica con serpentine a contatto; Temperatura ottenibile sul piano refrigerato -10°/-3° C.

Vano refrigerato GN 1/1; Funzionamento ventilato; Temperatura ottenibile sul vano refrigerato +2°/+10° C; attrezzabile con supporti guida per bacinelle GN 1/1.

VETRINE ESPOSITRICI REFRIGERATE

La loro funzione è la conservazione e l'esposizione di alimenti freddi e bevande.

La gamma è composta da 4 modelli con gruppo indipendente di lunghezza 1410 e 2160, possono essere posizionate sopra i piani o vasche refrigerate o anche su piani neutri (in questo caso sono dotate di fondo coibentato). Inoltre sono disponibili 18 modelli completi di base con vasca o piano refrigerati o piano neutro e con vano a giorno, chiuso neutro o refrigerato.

Regolazione temperatura con termostato digitale.

Sbrinamento programmabile. Funzionamento ventilato, con 3 piani di appoggio grigliati asportabili, dotata di sportelli plastici sollevabili dal lato cliente, e di portine posteriori scorrevoli in vetro dal lato operatore, vetri laterali con camera; Temperatura ottenibile sulla vetrina +4 /+12 °C; Illuminazione di serie.

ELEMENTI AD ANGOLO

La loro funzione è di permettere l'adattamento delle linee alle esigenze del cliente.

La gamma è composta da 4 modelli: angolo interno 90°, angolo interno 45°, angolo esterno 90°, angolo esterno 45°.

ELEMENTI CASSA

La loro funzione è il supporto per il registratore, cassetto per la cassa, predisposizione per l'alloggio di una sedia.

La gamma è composta da 2 modelli di lunghezza 1500 mm; 1 cassa destra e 1 cassa sinistra. Dotati di cassetto con chiave e presa di corrente 230V.

ELEMENTO PER INSERIMENTO CARRELLI

La loro funzione è di contenere i carrelli (es. sollevatore ceste, vassoi, piatti o altro) nel vano aperto dal lato operatore.

La gamma è composta da 3 modelli di lunghezza 750, 1125 e 1500 mm. Dotati di 2 prese di corrente 230V.

ELEMENTI PORTA VASSOI POSATE PANE

Adatto per il contenimento e l'appoggio dei vassoi, dei tovaglioli, delle posate e porta pane.

Tramoggia pane in AISI 304 con sportello di carico e portaposate superiore. Piano intermedio per tovaglioli o bicchieri.

Piano basso per vassoi.



SELF SYSTEM 823

MAIN CHARACTERISTICS

Distribution system suitable to be personalized with coloured or wooden panels, tray slide in tube, linear in stainless steel or in wooden. Elements easy to assemble, without necessity of joining panels, suitable to **free-flow** disposition with the possibility to install the tray slides on all sides, getting the isle modules.

NEUTRAL ELEMENTS

The production range consists of 8 models, 750, 1125 and 1500 mm long; 3 of these with open cupboard compartment, 3 with closed cupboard compartment with hinged doors, 2 with closed heated cupboard.

Reinforced waterproof work tops in stainless steel AISI 304, 1,5 mm, H. 70, both rounded edges, predisposition for fitting up superstructures and tray slides on all sides.

Open or closed cupboard with hinged doors, suitable to be further equipped with guide bars for Gastro Norm 1/1 basins.

Each element is supported by adjustable stainless-steel feet with the possibility to put a snap-on plinth.

BAINMARIE UNITS

Their function is to keep the suitable temperature of warm food and beverages in the trays.

The production range consists of 10 models, 750, 1125, 1500 and 2250 mm long, on open, closed, or heated closed cupboard compartment with hinged doors. The tank is welded to the working top and rounded on all its sides to make cleaning easier; it is suitable to contain Gastro Norm 1/1 basins, H. 200 mm. wide. (2, 3, 4, 6 and 3+3 GN 1/1 depending on the models). Max operating temperature is about 90°C. Electric water overflow and drainer with electro valve.

Open cupboard compartment, neutral with hinged doors, heated with hinged doors and ventilated to keep the dishes at a homo-geneous temperature, thermostatically controlled; it can also be provided with guide bars for trays type GN 1/1.

REFRIGERATED UNITS

Their function is to preserve and display cold food and beverages.

The production range consists of 3 models, 1125, 1500 and 2250 mm., with refrigerated working top or refrigerated tank (3, 4, 6 GN 1/1) on open cupboard or on refrigerated cupboard. Working with single refrigerating unit having double circuit gas R404A. The two circuits are thermo regulated by a solenoid valve. The temperature regulation is obtained independently by means of digital thermostats. Programmable single defrosting system, water collecting tray located under the compartment.

The refrigerated tank has all rounded sides to make cleaning easy; it is duly insulated, with defrosted water drainer on a removable water tray. The temperature in the tank ranges from +4 to +10° C.

The refrigerated working top has a rounded damming up to hold the defrosted water. Plastic layer top. Static refrigeration with contact cooling coils. The reachable temperatures range between -10° and -3° C.

Refrigerated 1/1 compartment, fan-operating. The reachable temperature in the compartment ranges between +2° and +10° C. Possibility to equip it with guide bars for trays type GN 1/1.

REFRIGERATED VITRINE UNITS

Their function is to preserve and display cold food and beverages.

The production range consists of 4 independent models, 1410 and 2160 mm. long, which can be placed on the refrigerated working top or on the refrigerated tank or on neutral working top (in this case they have an insulated bottom shelf). Moreover, there are 18 models available on cupboard, with refrigerated top or tank or with neutral top and with open cupboard, closed both neutral or refrigerated). Temperature regulation by digital thermostat. Programmable defrosting.

Fan-operated refrigerated vitrine equipped with 3 removable grid shelves, flap Plexiglas doors at customer's side, sliding glass doors at operator's side, double lateral glasses for the best preservation of the food quality; max reachable temperature in the unit +4 /+12 °C; all units are equipped with light.

ANGLE UNITS

Their function is to adapt the structures to the customer's requirements.

The production range consists of 4 models: interior angle unit 90°, interior angle unit 45°, exterior angle unit 90°, exterior angle unit 45°.

CASH UNITS

Their function is to support the cash register, the cash drawer and the housing of the seat.

The production range consists of 2 models 1500 mm. long; 1 right side cash and 1 left side cash.

Equipped with drawer with lock and power plug 230V.

TROLLEY INSERTION UNITS

Their function is to contain the trolleys (ex. Baskets, trays, plates lifting trolley) in the open compartment at the operator's side.

The production range consists of 3 models, 750, 1125 and 1500 mm long. Equipped with two 230V plugs.

TRAYS CUTLERY AND BREAD ROLL DISPENSER

It is suitable to store and lay trays, napkins, cutlery and bread.

Bread container made of stainless steel AISI 304, equipped with loading flap and upper cutlery container.

Middle shelf for napkins or glasses.

Lower shelf for trays.



SELF SYSTEM 823

ALLGEMEINE MERKMALEN

Verteilungssysteme die mit farbige oder Holz Paneelen, Tabletrutsche in Rohr, gerade aus Edelstahl oder aus Holz **gestaltet** werden kann. Die Module sind einfach zu montieren, keine Verbindungselement werden verbraucht. Diese Systeme kann in Free-Flow gebraucht werden, mit der Möglichkeit die Tabletrutsche auf allen Seiten zu montieren, und eine Inselmodule so zu schaffen.

NEUTRALE MODULE

Die Auswahl besteht aus 8 Modelle in der Länge von 750, 1125 und 1500 mm, 3 mit unterem offenem Hohlraum, 3 mit unterem geschlossenem Hohlraum auf neutralem Schrank mit Flügeltüre und 2 mit unterem Hohlraum auf beheiztem Schrank.

Platte aus Edelstahl AISI 304, 1,5 mm verstärkt mit Wasser abstoßendem Material, H. 70, abgerundet auf beiden Seite, mit dem Einbau für die Aufbaustruktur und Tabletrutsche auf allen Seiten vorgesehen. Offener oder geschlossener Hohlraum mit Flügeltüre, der mit Schüsselhalter GN 1/1 ausgestattet werden kann. Jedes Element ist auf verstellbare Edelstahlfüße montiert, mit der Möglichkeit einer abnehmbaren Sockel einzubauen.

BAIN-MARIE MODULE

Ihre Funktion besteht darin, das beibehalten der korrekter Temperatur der warmen Speisen in der Schüssel und deren Gefäße.

Die Auswahl besteht aus 10 Modelle in der Länge von 750, 1125, 1500 und 2250 mm, auf offenem neutralem Schrank, auf geschlossenem neutralem oder beheiztem Schrank mit Flügeltüre.

Das Becken ist an die Fläche geschweißt und die Ränder werden auf allen Seiten verschweißt um eine einfache Reinigung zu ermöglichen; es ist für die Schüssel Gastro Norm 1/1 Tiefe H. 200 mm geeignet (2, 3, 4, 6 und 3+3 GN 1/1 je nach Modell).

Max. Temperatur beim Gebrauch 90 °C ca. Elektrische Wasser- Ablauf und Überlauf mit Elektrischventile. Offene Schränke, neutrale mit Flügeltüre, beheizte mit Flügeltüre und mit Heißluft erwärmten Raum, reguliert von einem Thermostat für ein gleichmäßige Temperatur des Geschirrs; dieser kann mit Schüsselhalter GN 1/1 ausgestattet werden.

KÜHLELEMENTE

Ihre Funktion besteht darin, die kalten Speisen und Getränke aufzubewahren und auszustellen.

Die Auswahl besteht aus 3 Modelle in der Länge von 1125, 1500 und 2250 mm, mit Kühlplatte oder Kühlbecken (3, 4, 6, GN 1/1) auf offenem Schrankfach oder auf Kühlschränk. Betrieb mit einziger Kühlgruppe und mit zwei Gas R404A Stromkreise.

Temperaturregelung der zwei Stromkreise mit Solenoidventile. Unabhängige Temperaturregelung. Einzige programmierbare Abtauung, mit Sammelbecken für das Kondenswasser unter dem Hohlraum. Das Kühlbecken ist auf allen Seiten verschweißt um eine einfache Reinigung zu ermöglichen; Isoliert mit entfernbares Sammelbecken für das Kondenswasser, Erhältliche Beckentemperatur +4°/+10° C. Die Kühlplatte mit verschweißten Sammelbecken für das Kondenswasser; Abstellfläche aus Kunststoff; statische Kühlung mit Serpentinkontakt; erhaltliche Temperatur der Kühlplatte -10°/-3° C. Kühlschränk GN 1/1; Luftiger Betrieb; erhaltliche Kühlschränktemperatur +2°/+10° C; dieser kann mit Schüsselhalter GN 1/1 ausgestattet werden.

KÜHLVITRINE

Ihre Funktion besteht darin die kalten Speisen und Getränke aufzubewahren und auszustellen.

Die Auswahl besteht aus 4 Modelle mit unabhängigem Aggregat in der Länge von 1410 und 2160, die können auf Kühlplatte oder Kühlbecken oder auf Neutralplatte (mit isolierter Abstellfläche) gestellt werden. Die sind noch 18 Modelle auf Schrank mit Kühlbecken oder Kühlplatte oder Neutralplatte und mit offenem Schrank, geschlossenem Neutralschränk oder Kühlschränk.

Temperaturregelung mit digitalen Thermostat.

Programmierbare Abtauung. Die Vitrine kühlt mit Kaltluft und hat 3 entfernbares Abstellgitter, die mit einer Schutzklappe auf der Seite des Kunden ausgestattet ist. Auf der Seite des Bedieners, für einen maximalen Schutz der Lebensmittel, hat es Schiebetüren mit seitlichem Doppelglas. Erhältliche Temperatur der Vitrine +4 /+12 °C; Serienbeleuchtung.

ECKELEMENTE

Ihre Funktion erlaubt, die Linie nach Bedürfnisse des Kunden anzupassen.

Die Auswahl besteht aus 4 Modelle: innere 90° Ecke, innere 45° Ecke, äußere 90°, äußere 45° Ecke.

KASSENMODULE

Ihre Funktion ist die Auflage für die Registrierkasse, Kassenschublade und Platz für einen Stuhl.

Die Auswahl besteht aus 2 Modelle in der Länge von 1500 mm, 1 Registrierkasse rechts und 1 Registrierkasse links.

Ausgestattet mit einer schließbaren Schublade und einer Steckdose 230 V.

ELEMENTE FÜR EINFÜHREN DER HEBEWAGEN

Ihre Funktion besteht darin, die Wagen (für die Körbe und Servierbretter sowie die Teller zu heben) in der Öffnung auf der Seite des Bedieners zu enthalten. Die Auswahl besteht aus 3 Modelle in der Länge von 750, 1125 und 1500 mm. Ausgestattet mit 2 Steckdosen 230 V.

TRAGELEMENTE FÜR SERVIERBRETT, BESTECK UND BROT

Geeignet für das Erhalten und Aufbewahren der Servierbretter, Papierservietten, das Besteck und das Brot.

Brotkasten aus Edelstahl AISI 304 mit Schutzklappe zum Einfüllen und obendrauf der Besteckkasten.

Mittlere Abstellfläche für Papierservietten oder Gläser vorgesehen.

Untere Abstellfläche für Servierbretter vorgesehen.



SELF SYSTEM 823

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Système de distribution personnalisable avec panneaux de couleur à choix, rampe à plateau en tube inox, plaques inox ou bois. Montage facile des éléments sans panneaux de union. Éléments adaptés à la disposition **Free-Flow**. Rampe à plateaux applicable sur le 4 côté pour transformer les éléments en îles.

ELEMENTS NEUTRES

La gamme est composée de 8 modèles de longueur 750, 1125 et 1500 mm, 3 avec une baie inférieure à claire-voie, 3 avec une baie inférieure sur armoire neutre et 2 sur armoire chaude. Le plan est en acier inox AISI 304 1,5 mm H 70 et il est renforcé; sur 2 côté le bord est arrondi. Prépare pour montage de superstructures et rampe à plateaux. La baie à claire-voie ou à armoire avec portes à battants est équipable avec supports de guide pour les cuvettes GN 1/1. Chaque élément est monté sur des petits pieds réglables en inox.

ELEMENTS BAIN-MARIE

Leur fonction est: conserver à la juste température les aliments chauds dans les cuvettes, contenir et réchauffer la vaisselle dans la baie située en-dessous. La gamme est composée de 10 modèles de longueur 750, 1125, 1500 et 2250 mm, baie inférieure à claire-voie, sur baie à armoire neutre, sur baie à armoire chaude. La cuve est soudée au plan et elle est rayonnée sur tous les côtés pour un plus facile nettoyage. La cuve est indiquée pour contenir des cuvettes Gastro Norm 1/1, profondeur H 200 mm (2, 3, 4, 6 et 3+3 selon les modèles). La température max du fonctionnement est de 90 °C environ. Charge et décharge d'eau électrique avec soupape. Baies: modèle à baie inférieure à claire-voie, armoire neutre avec porte à battant, baie chaude réchauffée et ventilée pour obtenir une température homogène de la vaisselle. Elle est réglée par un thermostat. Equipable avec des supports de guide pour cuvettes GN 1/1

ELEMENTS REFRIGERANTS

Leur fonction est de conserver et exposer les aliments froids et les boissons.

La gamme est composée de 3 modèles de longueur 1500 et 2250 mm, avec cuve ou plan réfrigéré (3, 4, 6 GN 1/1) sur une armoire ouverte ou réfrigéré. Le fonctionnement est avec un groupe réfrigérant unique à deux circuits, gaz R404A. La thermorégulation des deux circuits est avec une soupape solénoïdale. Le réglage de la température est indépendant. Le dégivrage est unique et programmable; au-dessous de la baie il y a une cuve pour le recueil de la buée.

La cuve réfrigérée est rayonnée sur chaque côté pour un facile nettoyage. Elle est isolée thermiquement, avec la décharge de la buée dans un bac délogeable. La température qu'on peut obtenir dans la cuve est +4°/+10° C.

Le plan réfrigéré dispose d'un récipient rayonné pour contenir la buée; il y a un tapis plastique d'appui. Réfrigération statique avec serpents au contact. La température qu'on peut obtenir sur le plan réfrigéré est -10°/-3° C.

La baie réfrigérée est du type GN 1/1; fonctionnement ventilé; la température qu'on peut obtenir sur la baie réfrigérée est +2°/+10° C. Equipable avec des supports de guide pour cuvettes GN 1/1.

ELEMENTS DE LA VITRINE REFRIGERANTS

Leur fonction est la conservation et l'exposition des aliments froids et boissons.

La gamme est composée de 4 modèles de longueur 1410, 2160, peuvent être montés sur cuve, plan réfrigéré ou même sur plan neutre. Disponible aussi 18 modèles complets de baie avec cuve, plan réfrigéré ou plan neutre sur armoire ouverte, neutre ou réfrigéré. Le réglage de la température fonctionne avec thermostat digitale. Le dégivrage est programmable.

La vitrine est réfrigérée et ventilée, avec 3 plans d'appui à grille délogeables; équipée des volets plastiques soulevables du côté du client et des portes postérieures en verre, coulissantes du côté de l'opérateur, pour la plus grande protection des aliments. La température qu'on peut obtenir sur la vitrine est +4 /+10 °C; l'éclairage est de série.

ELEMENTS D'ANGLE

Leur fonction est de permettre l'adaptation du design aux exigences du client.

La gamme est composée de 4 modèles: angle intérieur 90°, angle intérieur 45°, angle extérieur 90°, angle extérieur 45°.

Les appareillages sont certifiés avec la marque CE.

ELEMENTS DE LA CAISSE

Leur fonction est de support pour la caisse enregistreuse, le tiroir de la caisse et la place d'un siège.

La gamme est composée de 2 modèles de longueur 1500 mm., 1 cassa droite et 1 caisse gauche.

Equipé de tiroir avec clé et prise de courant 230V.

ELEMENTS D'INTRODUCTION CHARIOTS

Leur fonction est de contenir chariots à deux cylindres pour soulever paniers, plateaux et assiettes dans la baie ouverte du côté de l'opérateur. La gamme est composée de 2 modèles de longueur 750, 1125 et 1500 mm.

Ils sont équipés de 2 prises de courant 230V.

ELEMENT PORTE-PLATEAUX, COUVERTS, PAIN

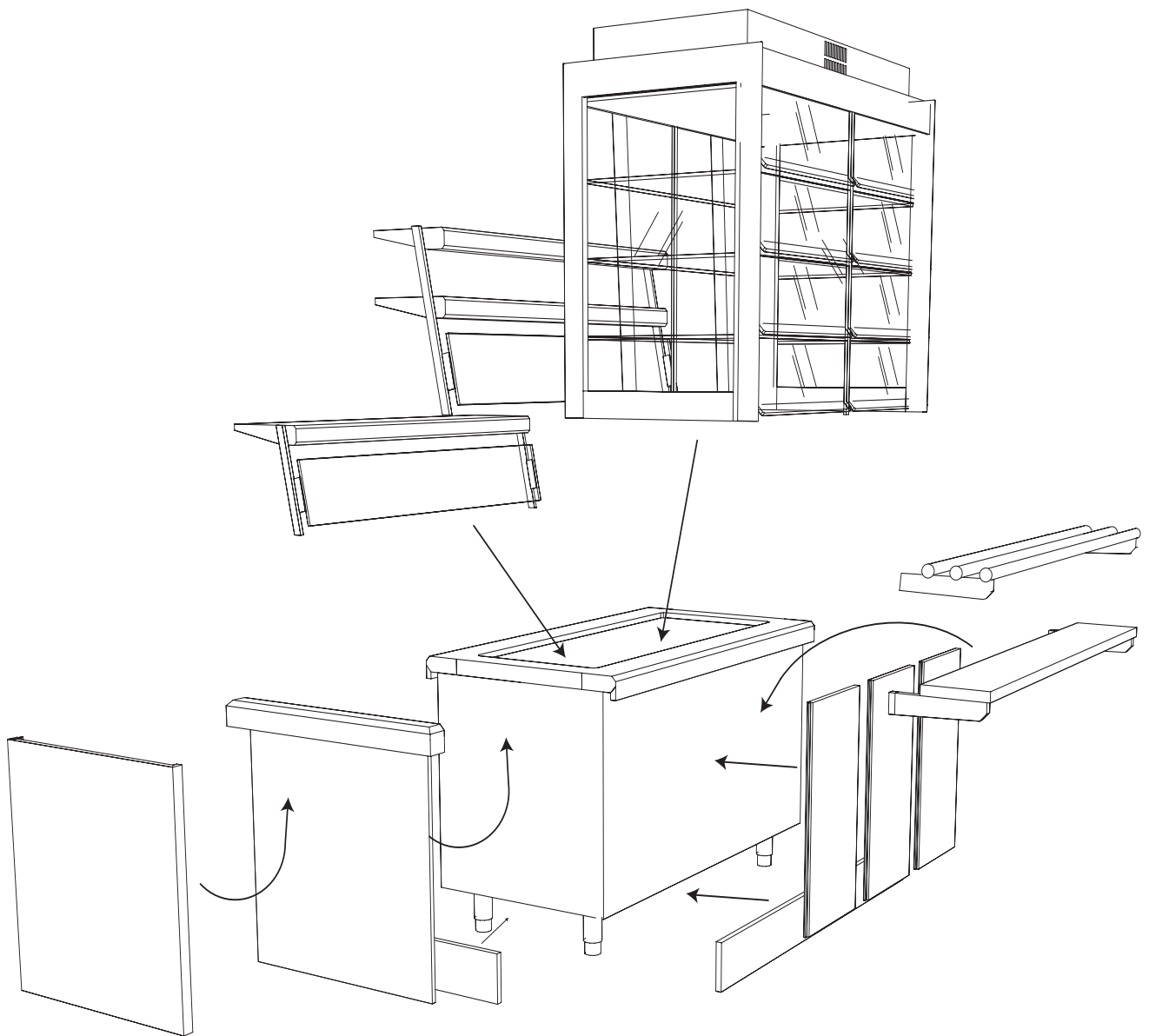
Il est adapté pour contenir et supporter les plateaux, les serviettes, les couverts et le porte-pain.

La trémie pour le pain est en AISI 304, avec un volet pour le chargement et un porte-couverts supérieur.

Il y a un plan intermédiaire pour les serviettes ou les verres. Le plan inférieur est pour les plateaux.



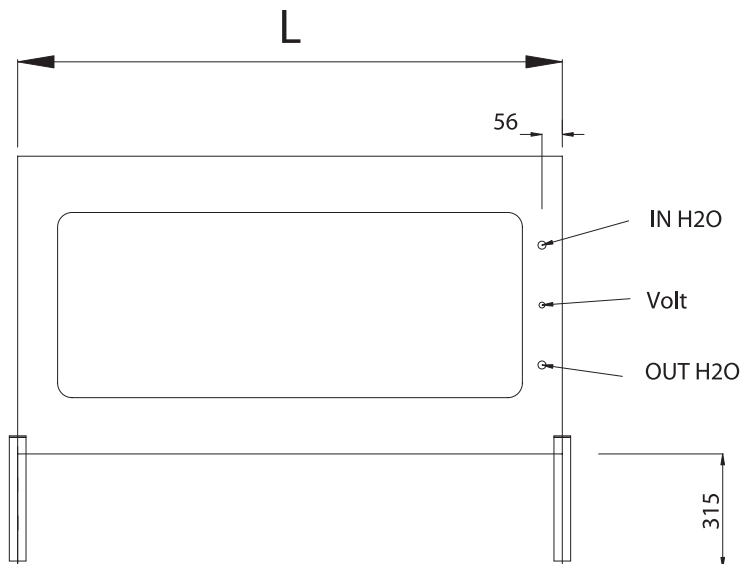
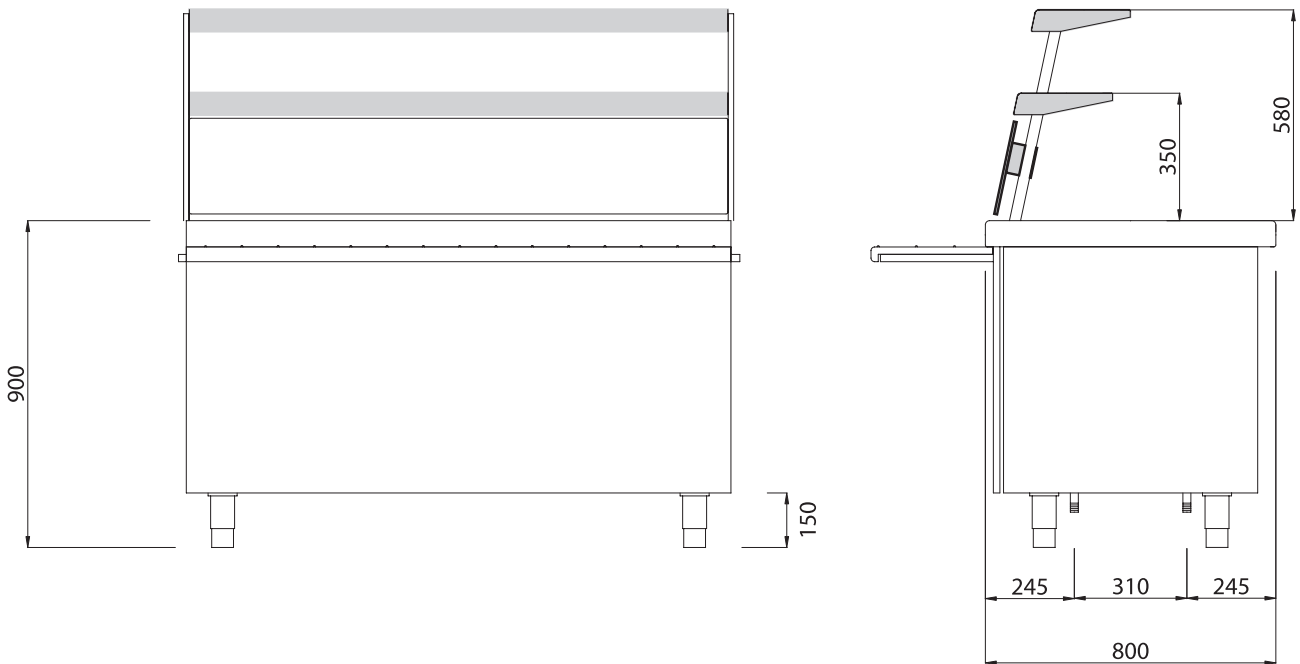
SELF SYSTEM 823





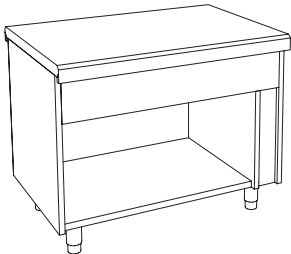
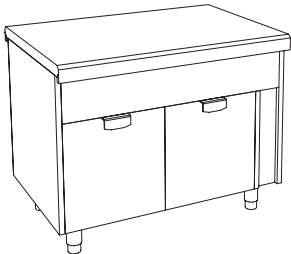
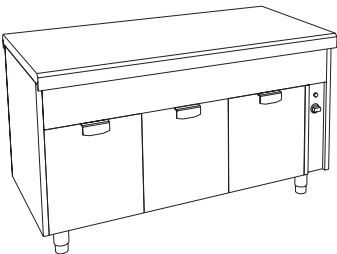
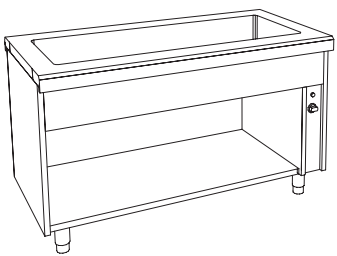
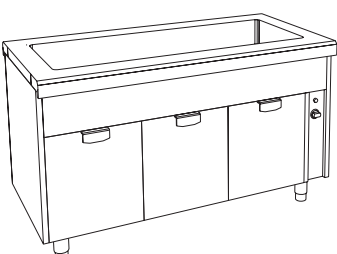
SELF SYSTEM 823

DIMENSIONI / DIMENSION / MASSE / DIMENSION				
L	750	1125	1500	2250
P	800	800	800	800
H	900	900	900	900



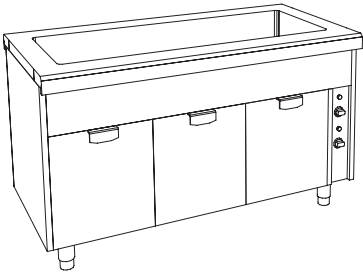
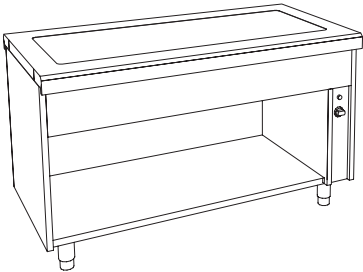
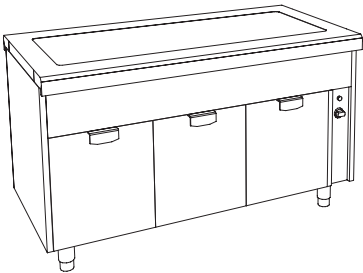
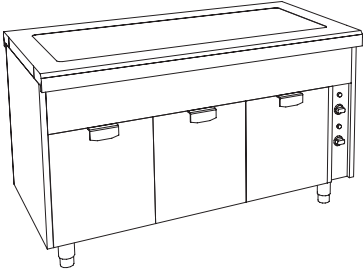


SELF SYSTEM 823

	Descrizione	LxPxH	COD.	MOD.	
	ELEMENTO NEUTRO SU VANO A GIORNO Neutral unit on open cupboard Neutrale Module mit offenem Schrankfach Element neutre sur compartiment ouvert	750x800x900 1125x800x900 1500x800x900	8045000 8045001 8045002	8EG7 8EG11 8EG15	
		ELEMENTO NEUTRO SU ARMADIO PORTE BATTENTI Neutral unit on cupboard Neutrale Module mit geschlossenem Schrankfach Element neutre sur armoire	750x800x900 1125x800x900 1500x800x900	8045003 8045004 8045005	8EA7 8EA11 8EA15
			ELEMENTO NEUTRO SU ARMADIO CALDO VENTILATO PORTE BATTENTI Neutral unit on heated cupboard Neutrale Module mit beheiztem Schrankfach Element neutre sur armoire chaude	750x800x900 1125x800x900 1500x800x900	8045006 8045007 8045008
			ELEMENTO BAGNOMARIA SU VANO A GIORNO 2-3-4-6 GN 1/1 Bain marie unit on open cupboard Bain Marie Module mit offenem Schrankfach Element de bain marie sur compartiment ouvert	750x800x900 1125x800x900 1500x800x900 2250x800x900	8045009 8045010 8045011 8045012
			ELEMENTO BAGNOMARIA SU ARMADIO NEUTRO PORTE A BATTENTE Bain marie unit on neutral cupboard Bain marie module mit geschlossenem schrankfach Element de bain marie sur armoire neutre	750x800x900 1125x800x900 1500x800x900 2250x800x900	8045013 8045014 8045015 8045016

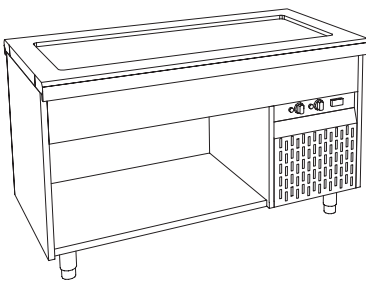
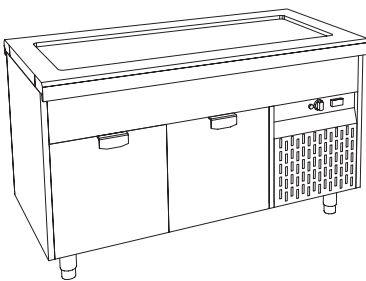
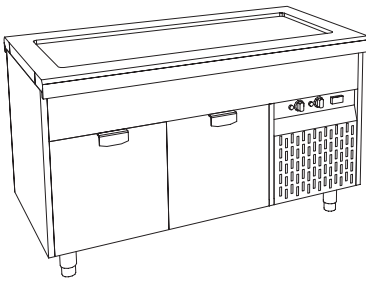
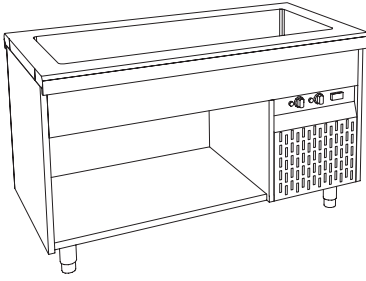


SELF SYSTEM 823

	Descrizione	LxPxH	COD.	MOD.
	ELEMENTO BAGNOMARIA 2-3-4-6 GN 1/1 SU ARMADIO CALDO VENTILATO	750x800x900	8045017	8ECB7
	PORTE A BATTENTE	1125x800x900	8045018	8ECB11
	Bain-marie unit on heated cupboard	1500x800x900	8045019	8ECB15
	Bainmarie Module mit beheiztem Schrankfach	2250x800x900	8045020	8ECB22
	Element de bain-marie sur armoire chaude	2250x800x900	8045021	8EC2B22
	ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO SU VANO A GIORNO			
	Units with heating top made of temperate crystal on an open cupboard	1125x800x900	8045022	8EGVC11
	Module mit Warmhalteplatte aus gehärtetem Kristallglas mit offenem Schrankfach	1500x800x900	8045023	8EGVC15
	ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO SU ARMADIO NEUTRO			
	PORTE A BATTENTE			
	Units with heating top made of temperate crystal on neutral cupboard	1125x800x900	8045024	8EAVC11
	Module mit Warmhalteplatte aus gehärtetem Kristallglas mit geschlossenem Schrankfach	1500x800x900	8045025	8EAVC15
	ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO SU ARMADIO CALDO VENTILATO			
	PORTE A BATTENTE			
	Units with heating top made of temperate crystal on heated cupboard	1125x800x900	8045026	8ECVC11
	Module mit Warmhalteplatte aus gehärtetem Kristallglas mit beheiztem Schrankfach	1500x800x900	8045027	8ECVC15
	Elements a plan réchauffant en crist-taltempe sur armoire chaude			

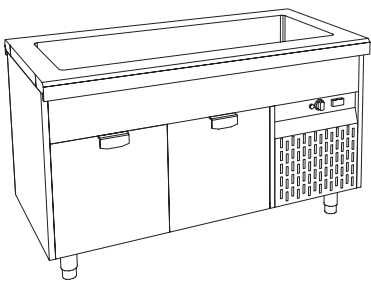
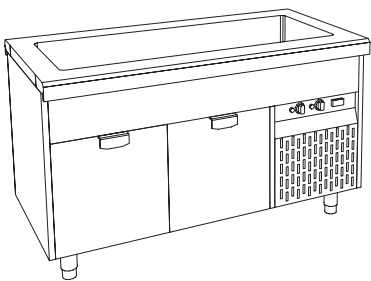
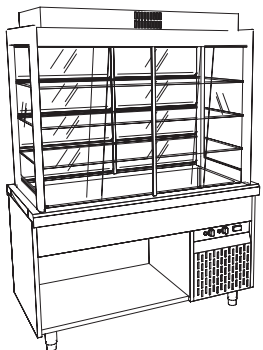
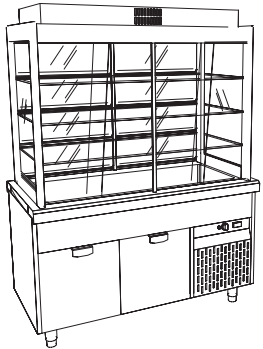


SELF SYSTEM 823

	Descrizione	LxPxH	COD.	MOD.	
	ELEMENTO PIANO REFRIGERATO SU VANO A GIORNO Refrigerated top unit on open cupboard Module mit gekühltem Fläche mit offenem Schrankfach Element avec plan réfrigérée sur compartiment ouvert	1125X800X900 1500X800X900 2250X800X900	8045028 8045029 8045030	8EGPR11 8EGPR15 8EGPR22	
		ELEMENTO PIANO REFRIGERATO SU ARMADIO NEUTRO PORTE A BATTENTE Refrigerated top unit on neutral cupboard Module mit gekühltem Fläche mit geschlossenem Schrankfach Element avec plan réfrigérée sur armoire	1125X800X900 1500x800x900 2250X800X900	8045031 8045032 8045033	8EAPR11 8EAPR15 8EAPR22
			ELEMENTO PIANO REFRIGERATO SU RISERVA REFRIGERATA PORTE A BATTENTE Refrigerated top unit on refrigerated cupboard Module mit gekühltem Fläche mit gekühltem Schrankfach Element avec plan réfrigérée sur armoire réfrigérée	1125x800x900 1500x800x900	8045034 8045035
			ELEMENTO VASCA REFRIGERATA 3 - 4 - 6 GN 1/1 SU VANO A GIORNO Refrigerated tank unit on open cupboard Module mit gekühltem Becken mit offenem Schrankfach Element avec cuve réfrigérée sur compartiment ouvert	1125x800x900 1500x800x900 2250x800x900	8045036 8045037 8045038

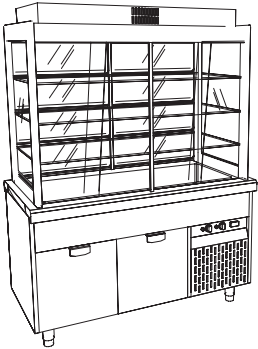
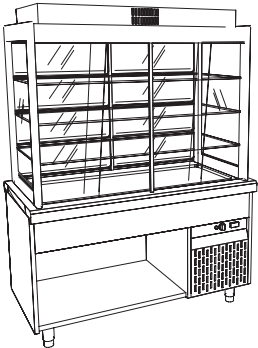
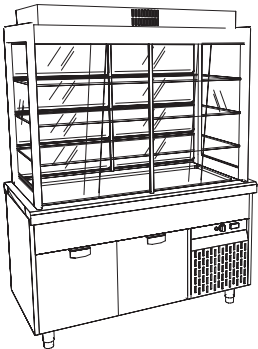
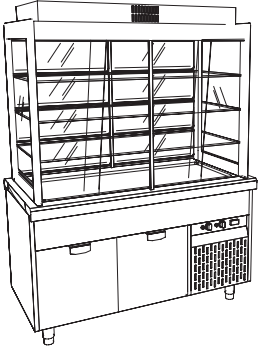


SELF SYSTEM 823

	Descrizione	LxPxH	COD.	MOD.
	ELEMENTO VASCA REFRIGERATA 3 - 4 - 6 GN 1/1 SU ARMADIO NEUTRO PORTE A BATTENTE Refrigerated tank unit on neutral cupboard Module mit gekühltem Becke mit geschlossenem Schrankfach Element avec cuve réfrigérée sur armoire	1125x800x900 1500x800x900 2250x800x900	8045039 8045040 8045041	8EAVR11 8EAVR15 8EAVR22
	ELEMENTO VASCA REFRIGERATA SU RISERVA REFRIGERATA PORTE A BATTENTE Refrigerated tank unit on refrigerated cupboard Module mit gekühltem Becken mit gekühltem Schrankfach Element avec cuve réfrigérée sur armoire réfrigérée	1500x800x900 2250x800x900	8045042 8045043	8EVVR15 8EVVR22
	VETRINA REFRIGERATA SU VASCA REFRIGERATA E VANO A GIORNO 4-6 GN 1/1 Refrigerated display counter with refrigerated tank on open cupboard Kühlvitrine auf gekühltem Becken mit offenem Schrankfach Element vitrine réfrigérée avec cuve réfrigérée sur compartiment ouvert	1500x800x2000 2250x800x2000	8045044 8045045	8VTRVG15 8VTRVG22
	VETRINA REFRIGERATA SU VASCA 4-6 GN 1/1 E ARMADIO NEUTRO Refrigerated display counter with refrigerated tank on neutral cupboard Kühlvitrine auf gekühltem Becken mit geschlossenem Schrankfach Element vitrine réfrigérée avec cuve réfrigérée sur armoire	1500x800x2000 2250x800x2000	8045046 8045047	8VTRVA15 8VTRVA22

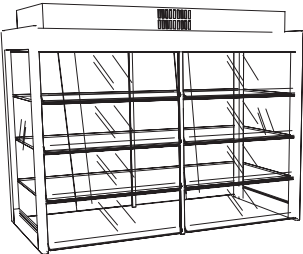
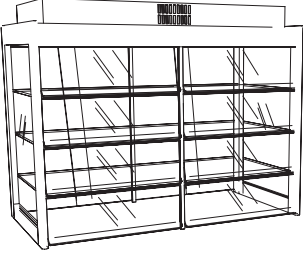
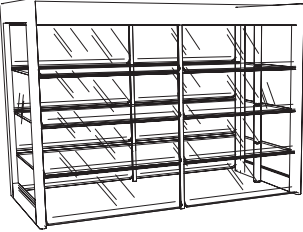
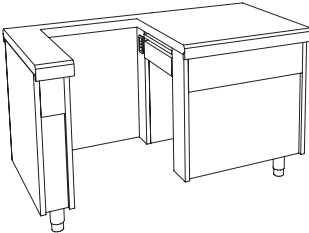
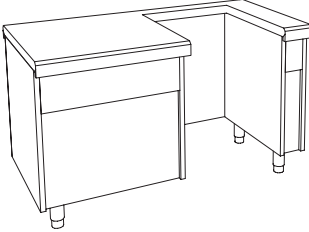


SELF SYSTEM 823

	Descrizione	LxPxH	COD.	MOD.
	<p>VETRINA REFRIGERATA SU VASCA REFRIGERATA 4-6 GN 1/1 E VANO REFRIGERATO</p> <p>Refrigerated display counter with refrigerated tank on refrigerated cupboard</p> <p>Kühlvitrine auf gekühltem Becken mit gekühltem Schrankfach</p> <p>Element vitrine réfrigérée avec cuve réfrigérée sur armoire réfrigérée</p>	1500X800X2000 2250X800X2000	8045048 8045049	8VTRVVR15 8VTRVVR22
	<p>VETRINA REFRIGERATA SU PIANO REFRIGERATO E VANO A GIORNO 4-6 GN 1/1</p> <p>Refrigerated display counter with refrigerated top unit on open cupboard</p> <p>Kühlvitrine auf gekühltem Fläche mit offenem Schrankfach</p> <p>Element vitrine réfrigérée avec plan réfrigérée sur compartiment ouvert</p>	1500X800X2000 2250X800X2000	8045050 8045051	8VTRPG15 8VTRPG22
	<p>VETRINA REFRIGERATA SU PIANO E ARMADIO NEUTRO</p> <p>Refrigerated display counter with refrigerated top unit on neutral cupboard</p> <p>Kühlvitrine auf gekühltem Fläche mit geschlossenem Schrankfach</p> <p>Element vitrine réfrigérée avec plan réfrigérée sur armoire</p>	1500X800X2000 2250X800X2000	8045052 8045053	8VTRPA15 8VTRPA22
	<p>VETRINA REFRIGERATA SU PIANO REFRIGERATO E VANO REFRIGERATO</p> <p>Refrigerated display counter with refrigerated top unit on refrigerated cupboard</p> <p>Kühlvitrinenauf gekühltem Fläche mit gekühltem Schrankfach</p> <p>Element vitrine réfrigérée avec plan réfrigérée sur armoire réfrigérée</p>	1500X800X2000 2250X800X2000	8045054 8045055	8VTRPVR15 8VTRPVR22

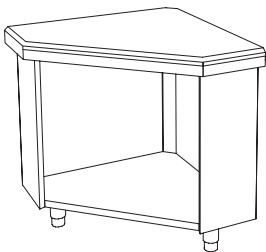
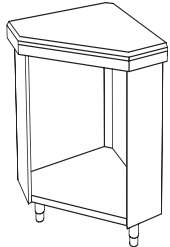
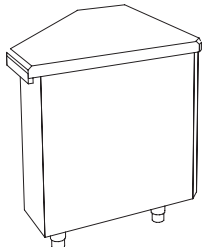
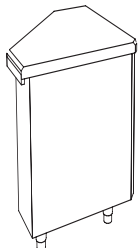
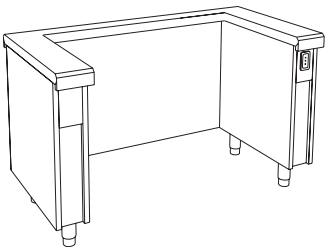


SELF SYSTEM 823

	Descrizione	LxPxH	COD.	MOD.
	VETRINA REFRIGERATA INDIPENDENTE (senza piano di fondo) Refrigerated display counter without bottom Kühlvitrine ohne Boden Element vitrine réfrigérée sans fond	1410x730x1100 2160x730x1100	8045056 8045057	8VTR15 8VTR22
	VETRINA REFRIGERATA INDIPENDENTE (con piano di fondo) Refrigerated display counter with bottom Kühlvitrine mit Boden Element vitrine réfrigérée avec fond	1410x730x1100 2160x730x1100	8045058 8045059	8VTRF15 8VTRF22
	VETRINA NEUTRA Neutral display counter Neutrale Vitrine Element vitrine neutre	1410x730x1000 2160x730x1000	8045178 8045179	8VTN15 8VTN22
	ELEMENTO CASSA DESTRA Dotata di cassetto con chiave e presa di corrente. Right side cash desk unit Kassenmodule rechts Element de caisse droite	1500X800X900	8045060	8CDX15
	ELEMENTO CASSA SINISTRA Dotata di cassetto con chiave e presa di corrente. Left side cash desk unit Kassenmodule links Element de caisse gauche	1500X800X900	8045061	8CSX15

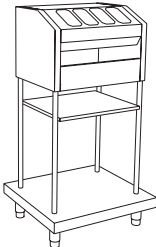
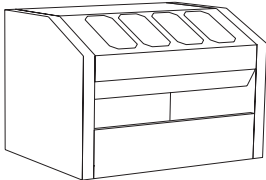
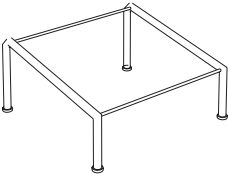
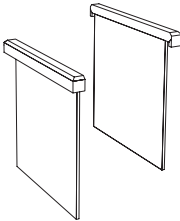




SELF SYSTEM 823

	Descrizione	LxPxH	COD.	MOD.
	ELEMENTO ANGOLO INTERNO 90° Internal corner unit 90° Inneneck 90° Element angle interne 90°	800x800x900	8045062	8EAI90
	ELEMENTO ANGOLO INTERNO 45° Internal corner unit 45° Inneneck 45° Element angle interne 45°	800x612x900	8045063	8EAI45
	ELEMENTO ANGOLO ESTERNO 90° External corner unit 90° Außeneck 90° Element angleexterne 90°	800x800x900	8045064	8EAE90
	ELEMENTO ANGOLO ESTERNO 45° External corner unit 45° Außeneck 45° Element angleexterne 45°	800x612x900	8045065	8EAE45
	ELEMENTO INSERIMENTO CARRELLI Unit for trolleys Element für Einführen der Hebewagen Element pour insertion chariots	750x800x900 1125x800x900 1500x800x900	8045069 8045070 8045071	8INS7 8INS11 8INS15







SELF SYSTEM 823

	Descrizione	LxPxH	COD.	MOD.
	ELEMENTO PORTA VASSOI POSATE E PANE Trays, cutlery and bread dispenser unit Tablett, Besteck und Brotsausgabe Element porte plateaux, couverts-pain	850x800x1750	8045066	8PPV8
	TRAMOGGIA PANE Bread dispenser unit Tragelement für Brot Element porte pain	700x700x510	8045067	8PB8
	STRUTTURA PORTA TRAMOGGIA PANE Structure for bread dispenser unit Struktur Tragelement für Brot Structure Element porte pain	700x660x350	8045068	8SPB8
	TESTATA TERMINALE DESTRA Terminal right side panel Seitenpaneel rechts TESTATA TERMINALE SINISTRA Terminal left side panel Seitenpaneel links	65X800X750 65X800X750	8045072 8045073	8TTDX 8TTSX
	SCORRIVASSOIO IN TUBO Linear trayslide in tube Gerade Fix Tabletrutsche in Rohr Rampe a plateaux linéaire fixe en tube	750x300x40 1125x300x40 1500x300x40 2250x300x40	8045074 8045075 8045076 8045077	8ST7 8ST11 8ST15 8ST22
	SCORRIVASSOIO ANGOLO ESTERNO 90° - 45° External corner tray slide 90°-45° Tabletrutsche für Außeneck 90°-45° Rampe a plateaux à angle externe 90°-45°	90° 45°	8045078 8045079	8STA90 8STA45


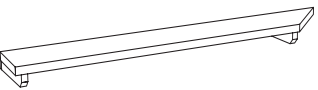




SELF SYSTEM 823

	Descrizione	LxPxH	COD.	MOD.
	SCORRIVASSOIO ANGOLO INTERNO 90° DESTRO SCORRIVASSOIO ANGOLO INTERNO 90° SINISTRO Internal right-left corner tray slide 90° Tablettrutsche für inneneck rechts-links 90° Rampe a plateaux à angle interne droite-gauche 90°	750X315X40	8045081	8ST7DX90
		1125X315X40	8045083	8ST11DX90
		1500X315X40	8045084	8ST15DX90
		2250X315X40	8045085	8ST22DX90
		750X315X40	8045087	8ST7SX90
		1125X315X40	8045089	8ST11SX90
		1500X315X40	8045090	8ST15SX90
2250X315X40	8045091	8ST22SX90		
	SCORRIVASSOIO ANGOLO INTERNO 45° DESTRO SCORRIVASSOIO ANGOLO INTERNO 45° SINISTRO Internal right-left corner tray slide 45° Tablettrutsche für inneneck rechts-links 45° Rampe a plateaux à angle interne droite-gauche 45°	750X315X40	8045093	8ST7DX45
		1125X315X40	8045095	8ST11DX45
		1500X315X40	8045096	8ST15DX45
		2250X315X40	8045097	8ST22DX45
		750X315X40	8045099	8ST7SX45
		1125X315X40	8045101	8ST11SX45
		1500X315X40	8045102	8ST15SX45
2250X315X40	8045103	8ST22SX45		
	SCORRIVASSOIO PIANO Linear tray slide Gerade Fix Tablettrutsche Rampe a plateaux linéaire fixe	750x315x40	8045104	8SP7
		1125x315x40	8045015	8SP11
		1500x315x40	8045106	8SP15
		2250x315x40	8045107	8SP22
	SCORRIVASSOIO ANGOLO ESTERNO 90° - 45° External corner tray slide 90°-45° Tablettrutsche für außeneck 90°-45° Rampe a plateaux à angle externe 90°-45°	90°	8045108	8SPA90
		45°	8045109	8SPA45


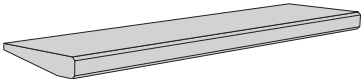
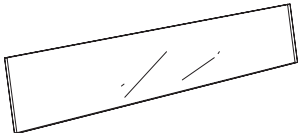
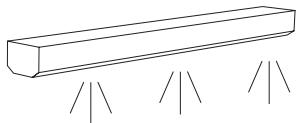



SELF SYSTEM 823

	Descrizione	LxPxH	COD.	MOD.
	SCORRIVASSOIO ANGOLO INTERNO 90° DESTRO	750X315X40	8045111	8SP7DX90
		1125X315X40	8045113	8SP11DX90
	SCORRIVASSOIO ANGOLO INTERNO 90° SINISTRO	1500X315X40	8045114	8SP15DX90
		2250X315X40	8045115	8SP22DX90
	Internal right-left corner tray slide 90°			
	Tablettrutsche für Inneneck rechts links90°	750X315X40	8045117	8SP7SX90
	Rampe a plateaux à angle interne droite-gauche 90°	1125X315X40	8045119	8SP11SX90
	1500X315X40	8045120	8SP15SX90	
	2250X315X40	8045121	8SP22SX90	
	SCORRIVASSOIO ANGOLO INTERNO 45° DESTRO	750X315X40	8045123	8SP7DX45
		1125X315X40	8045125	8SP11DX45
	SCORRIVASSOIO ANGOLO INTERNO 45° SINISTRO	1500X315X40	8045126	8SP15DX45
		2250X315X40	8045127	8SP22DX45
	Internal right-left corner tray slide 45°			
	Tablettrutsche für Inneneck rechts-links 45°	750X315X40	8045129	8SP7SX45
	Rampe a plateaux à angle interne droite-gauche 45°	1125X315X40	8045131	8SP11SX45
	1500X315X40	8045132	8SP15SX45	
	2250X315X40	8045133	8SP22SX45	
	SUPPORTO PIANO SINGOLO Support for curved shelf 1 level Unterbau für abgerundete 1 Fach Support pour plan courbè 1 étage		8045134	8SP1
	SUPPORTO PIANO DOPPIO Support for curved shelf 2 levels Unterbau für abgerundete 2 Fach Support pour plan courbè 2 étages		8045135	8SP2

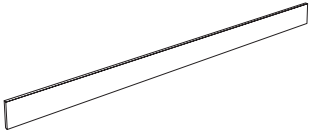
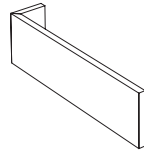

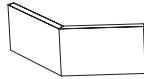


SELF SYSTEM 823

	Descrizione	LxPxH	COD.	MOD.
	PIANO CURVATO IN CRISTALLO Curved crystal Abgerundete Kristallglasfläche Plan en cristal courbè	750x320	8045136	8PCR7
		1125 x320	8045137	8PCR11
		1500x320	8045138	8PCR15
		2250x320	8045139	8PCR22
	PIANO INOX PER SOVRASTRUTTURA Stainlesssteel shelf for overshelf Bord für Aufbau Plan inox pour superstructure	750x260	8045140	8PX7
		1125 x260	8045141	8PX11
		1500x260	8045142	8PX15
		2250x260	8045143	8PX22
	CRISTALLO FRONTALE Frontal crystal Front Kristallglas Kristal frontal	750	8045144	8CRF7
		1125	8045145	8CRF11
		1500	8045146	8CRF15
		2250	8045147	8CRF22
	ILLUMINAZIONE PER SOVRASTRUTTURA Lighting element for over-shelf Beleuchtungselement für Aufbau Elément éclairant pour superstructure	750x100	8045148	8I7
		1125 x100	8045149	8I11
		1500x100	8045150	8I15
		2250x100	8045151	8I22
	RISCALDATORE PER SOVRASTRUTTURA Heating element for overshelf Wärmestrahler für Auf-bau Elément réchauffant pour superstructure	750x100	8045152	8R7
		1125 x100	8045153	8R11
		1500x100	8045154	8R15
		2250x100	8045155	8R22

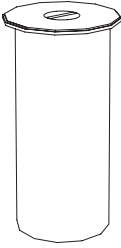
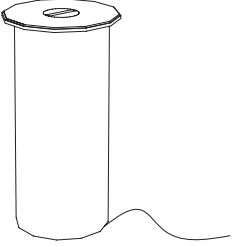
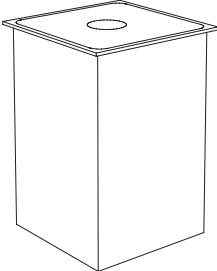
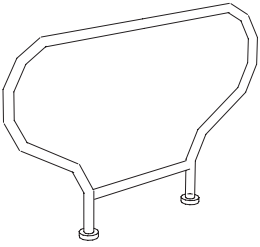


SELF SYSTEM 823

	Descrizione	LxPxH	COD.	MOD.
	ZOCCOLO FRONTALE	750X20X150	8045156	8ZF7
	Front plinth	1125X20X150	8045157	8ZF11
	Front Sockelblende	1500X20X150	8045158	8ZF15
	Socle frontal	2250X20X150	8045159	8ZF22
	ZOCCOLO LATERALE INOX		8045160	8ZL
	Lateral plinth			
	Seitliche Sockelblende			
	Socle latéral			
	ZOCCOLO FRONTALE ESTERNO 90°		8045161	8ZAE90
	ZOCCOLO FRONTALE ESTERNO 45°		8045162	8ZAE45
	External front plinth 90°- 45°			
	Front sockelblende Außeneck 90° - 45°			
	Socle frontal à angle externe 90° - 45°			
	ZOCCOLO INTERNO 90° - 45°		8045163	8ZAI90
			8045164	8ZAI45
	Internal plinth 90° - 45°			
	Sockelblende Inneneck 90° - 45°			
	Socle à angle interne 90° - 45°			

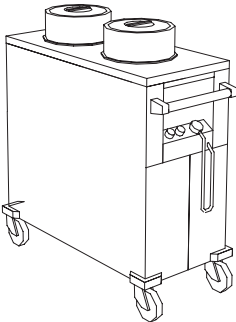
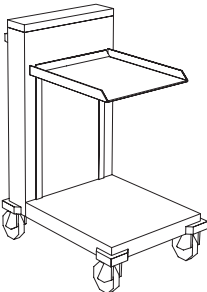

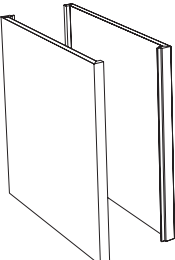


SELF SYSTEM 823

	Descrizione	LxPxH	COD.	MOD.
	<p>SOLLEVATORE PIATTI NEUTRO DA INCASSARE NELL'ELEMENTO NEUTRO</p> <p>Neutral plates lift to be built in the neutral unit</p> <p>Spender Teller für neutrales Modul</p> <p>Soulever d'assiettes neutre à incorporer dans l'élément neutre</p>		8045165	8SPNI
	<p>SOLLEVATORE PIATTI CALDO DA INCASSARE NELL'ELEMENTO NEUTRO</p> <p>Warm plates lift to be built in the neutral unit</p> <p>Warmes Teller für neutrales Modul</p> <p>Soulever d'assiettes chaud à incorporer dans l'élément neutre</p>		8045166	8SPCI
	<p>SOLLEVATORE CESTE DA INCASSARE NELL'ELEMENTO NEUTRO</p> <p>Containers lift to be built in the neutral unit</p> <p>Kistenheber für neutrales Modul</p> <p>Soulever de panier à incorporer dans l'élément neutre</p>		8045167	8SCI
	<p>TRANSENNA</p> <p>Barrier</p> <p>Schranke</p> <p>Barriere</p>	1440x900 2100x900	8045168 8045169	8TR14 8TR21



SELF SYSTEM 823

	Descrizione	LxPxH	COD.	MOD.
	<p>CARRELLO PORTAPIATTI NEUTRO CARRELLO PORTA PIATTI RISCALDANTE</p> <p>Trolley with neutral / heated dish dispenser Unbeheizt / beheizt Tellerspenderwagen Cheriot distributeur d'assiettes neutre / chauffé</p>		8045171 8045172	8CSPN 8CSPC
	<p>CARRELLO SOLLEVATORE VASSOI</p> <p>Tray trolley lift Tabletspenderwagen Chariot porte plateaux</p>		8045173	8CSV
	<p>RIVESTIMENTO IN PANNELLI MODULARI</p> <p>Frontal cover Verkleidung mit Modulpaneelen Rervêtement en panneaux modulairee</p> <p>RIVESTIMENTO IN PANNELLI MODULARI PER ANGOLO</p> <p>Corner cover Eckenverkleidung mit Modulpaneelen Rervêtement pour angle en panneaux modulairee</p>		8045174 8045177	
	<p>RIVESTIMENTO PER TESTATE TERMINALI</p> <p>Terminal right cover Verkleidung Seitenpaneel rechts Rervêtement terminal de droite</p> <p>Terminal left cover Verkleidung Seitenpaneel links Rervêtement terminal de gauche</p>		8045175	



Emainox spa

via Pontebbana 9

33098 Valvasone - Pn - Italy

Tel +39 0434.85385

Fax +39 0434.85390

www.emainox.it

info@emainox.it