



**NOVAMETA**



**1. WORK TABLES**  
TABLES DE TRAVAIL / ARBEITSTISCHE

**2. COOLING COUNTERS**  
TABLES RÉFRIGÉRÉES / KÜHLTISCHE

**3. SERVING**  
SELF SERVICE / SPEISENAUSGABE

**4. BAR**  
BAR / BAR

**NEW!** **5. QUICK SERVICE RESTAURANT**  
RESTAURATION À SERVICE RAPIDE / SCHNELLRESTAURANT

**6. DISHWASHING**  
LAVE-VAISSELLE / SPÜLEN

**7. TRANSPORT AND STORAGE**  
TRANSPORT ET STOCKAGE / TRANSPORT UND LAGERUNG

**8. VENTILATION**  
VENTILATION / LÜFTUNG

**9. COOKING ISLAND**  
ÎLOT DE CUISINE CENTRAL / KOCHINSEL



Novameta is a manufacturer of customized stainless-steel equipment for professional kitchens, striving to turn all our clients' ideas into tailor-made turnkey solutions.

Founded in 1997 and it is now one of the leading companies in Europe and the largest manufacturer in the Baltic and Scandinavian countries. Currently, over 250 employees work in the enterprise, and the production area covers 17 000 m<sup>2</sup>. The continuous growth of Novameta is a result of positive, motivated, and talented people working hand-in-hand with the newest production technologies.

Focus on customer needs, attention to detail, and innovative mindset became key factors that have enabled Novameta to establish trust in more than 30 markets worldwide. Where Novameta's products are handled through a network of highly professional distributors. We are proud to provide all-around assistance to our dealers and help them excel in the things they do best - planning, taking care of supply, installation, and service - fulfilling the needs of the HORECA industry by the highest standards.

Novameta aims to offer a lead time as short as 2-4 weeks and currently manufactures over 230 unique products every day, which makes for more than 2300 completely custom professional kitchen projects yearly!

Novameta est un fabricant d'équipements en acier inoxydable sur mesure pour les cuisines professionnelles, qui s'efforce de transformer toutes les idées des clients en solutions personnalisées.

Fondée en 1997 elle est aujourd'hui l'une des principales entreprises en Europe et le plus grand fabricant dans les pays baltes et en Scandinavie. Actuellement plus de 250 employés travaillent dans l'entreprise et le site de production occupe la surface de 17 000 m<sup>2</sup>. La croissance permanente de Novameta est le résultat de personnes positives, motivées et talentueuses qui travaillent ensemble avec les technologies de production les plus récentes.

L'attention portée aux besoins des clients, le souci du détail et l'esprit d'innovation sont les facteurs clés qui ont permis à Novameta d'établir une relation de confiance sur plus de 30 marchés différents où les produits de Novameta sont traités par un réseau de distributeurs hautement professionnels. Nous sommes fiers de fournir une assistance complète à nos distributeurs et de les aider à exceller dans ce qu'ils font de mieux : la planification, l'approvisionnement, l'installation et le service après-vente pour répondre aux besoins de l'industrie HORECA en respectant les normes les plus élevées.

Novameta vise à offrir un délai de livraison aussi court que 2-4 semaines et fabrique actuellement plus de 230 produits uniques chaque jour, ce qui représente plus de 2300 projets de cuisines professionnelles entièrement personnalisés par an !

Novameta ist Hersteller von kundenspezifischen Ausstattung für Grossküchen, der bestrebt ist, alle Ideen seiner Kunden in maßgeschneiderte steckerfertige Lösungen umzusetzen.

Das Unternehmen wurde im Jahr 1997 gegründet und ist jetzt eines der führenden Unternehmen in Europa und der größte Hersteller in den baltischen und skandinavischen Staaten. Derzeit arbeiten über 250 Mitarbeiter im Unternehmen und die Produktionsfläche umfasst 17 000 m<sup>2</sup>. Das kontinuierliche Wachstum von Novameta ist das Ergebnis der Tätigkeit der positiver, motivierter und talentierter Menschen, die Hand in Hand mit den neuesten Produktionstechnologien arbeiten.

Fokussierung auf Anforderungen der Kunden, Liebe zum Detail und innovative Denkweise wurden zu Schlüsselfaktoren, die es Novameta ermöglicht haben, Vertrauen in mehr als 30 Märkten weltweit aufzubauen. Wo die Produkte von Novameta über ein Netzwerk hochprofessioneller Partnern vertrieben werden. Wir sind stolz darauf, unseren Händlern Rundum-Unterstützung zu bieten und ihnen dabei zu helfen, sich in den Dingen zu übertreffen, die sie am besten können – Planung, Lieferung, Installation und Service. Auf diese Weise werden die Anforderungen der HORECA-Branche nach höchsten Standards erfüllt.

Novameta ist bestrebt, die Lieferzeit von nur 2-4 Wochen anzubieten und stellt derzeit täglich über 230 einzigartige Produkte her, was jährlich mehr als 2300 vollständig kundenspezifische Projekte der Grossküchen ergibt!



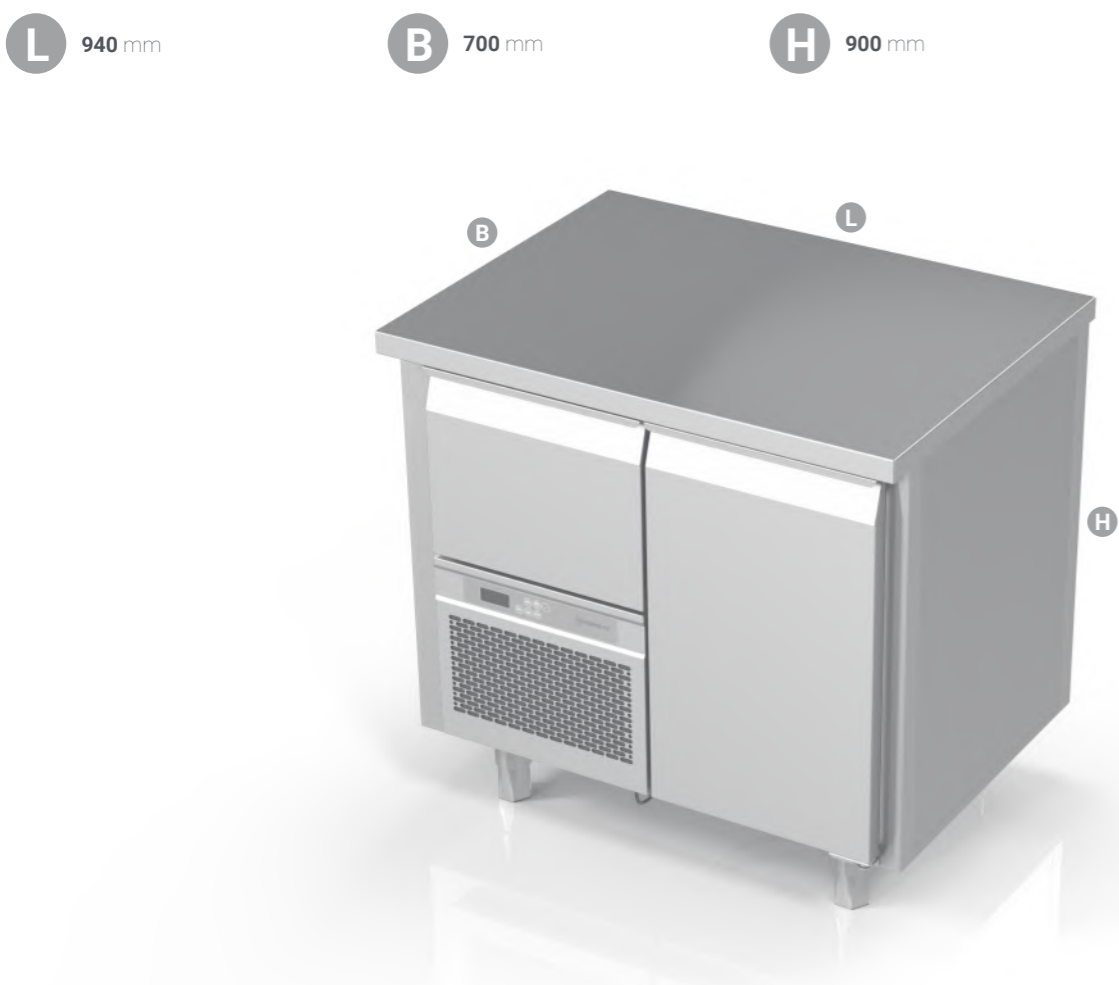
Novameta Headquarters  
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Lithuania  
+ 370 37 30 23 30  
novameta@novameta.lt  
www.novameta.lt



	<b>FP0-0100</b> 1½ SECTION COOLING COUNTER ..... 2.6 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 1½ SECTION KÜHLTISCH, 1½ ABTEILE
	<b>FP0-0200</b> 2½ SECTION COOLING COUNTER ..... 2.8 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 2½ SECTIONS KÜHLTISCH, 2½ ABTEILE
	<b>FP0-0300</b> 3½ SECTION COOLING COUNTER ..... 2.10 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 3½ SECTIONS KÜHLTISCH, 3½ ABTEILE
	<b>FP0-0400</b> 4½ SECTION COOLING COUNTER ..... 2.12 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 4½ SECTIONS KÜHLTISCH, 4½ ABTEILE
	<b>FPR-0100</b> 1½ SECTION HEIGHT ADJUSTABLE COOLING COUNTER ..... 2.14 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 1½ SECTION À HAUTEUR RÉGLABLE KÜHLTISCH, 1½ ABTEILE, HÖHENVERSTELLBAR
	<b>FPR-0200</b> 2½ SECTION HEIGHT ADJUSTABLE COOLING COUNTER ..... 2.16 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 2½ SECTIONS À HAUTEUR RÉGLABLE KÜHLTISCH, 2½ ABTEILE, HÖHENVERSTELLBAR
	<b>FPR-0300</b> 3½ SECTION HEIGHT ADJUSTABLE COOLING COUNTER ..... 2.18 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 3½ SECTIONS À HAUTEUR RÉGLABLE KÜHLTISCH, 3½ ABTEILE, HÖHENVERSTELLBAR
	<b>FPR-0400</b> 4½ SECTION HEIGHT ADJUSTABLE COOLING COUNTER ..... 2.20 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 4½ SECTIONS À HAUTEUR RÉGLABLE KÜHLTISCH, 4½ ABTEILE, HÖHENVERSTELLBAR
	<b>FS0-E100</b> 1½ SECTION SALADETTE COUNTER ..... 2.22 SALADETTE DE 1½ SECTION SALADETTE, 1½ ABTEILE
	<b>FS0-E200</b> 2½ SECTION SALADETTE COUNTER ..... 2.24 SALADETTE DE 2½ SECTIONS SALADETTE, 2½ ABTEILE
	<b>FS0-E300</b> 3½ SECTION SALADETTE COUNTER ..... 2.26 SALADETTE DE 3½ SECTIONS SALADETTE, 3½ ABTEILE
	<b>FS0-E400</b> 4½ SECTION SALADETTE COUNTER ..... 2.28 SALADETTE DE 4½ SECTIONS SALADETTE, 4½ ABTEILE
	<b>FM0-0100</b> 1½ SECTION COOLING COUNTER WITH GRANITE TABLE TOP ..... 2.30 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 1½ SECTION AVEC PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT KÜHLTISCH, 1½ ABTEILE, MIT GRANIT-TISCHPLATTE
	<b>FM0-0200</b> 2½ SECTION COOLING COUNTER WITH GRANITE TABLE TOP ..... 2.32 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 2½ SECTIONS AVEC PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT KÜHLTISCH, 2½ ABTEILE, MIT GRANIT-TISCHPLATTE
	<b>FM0-0300</b> 3½ SECTION COOLING COUNTER WITH GRANITE TABLE TOP ..... 2.34 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 3½ SECTIONS AVEC PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT KÜHLTISCH, 3½ ABTEILE, MIT GRANIT-TISCHPLATTE
	<b>FM0-0400</b> 4½ SECTION COOLING COUNTER WITH GRANITE TABLE TOP ..... 2.36 TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 4½ SECTIONS AVEC PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT KÜHLTISCH, 4½ ABTEILE, MIT GRANIT-TISCHPLATTE

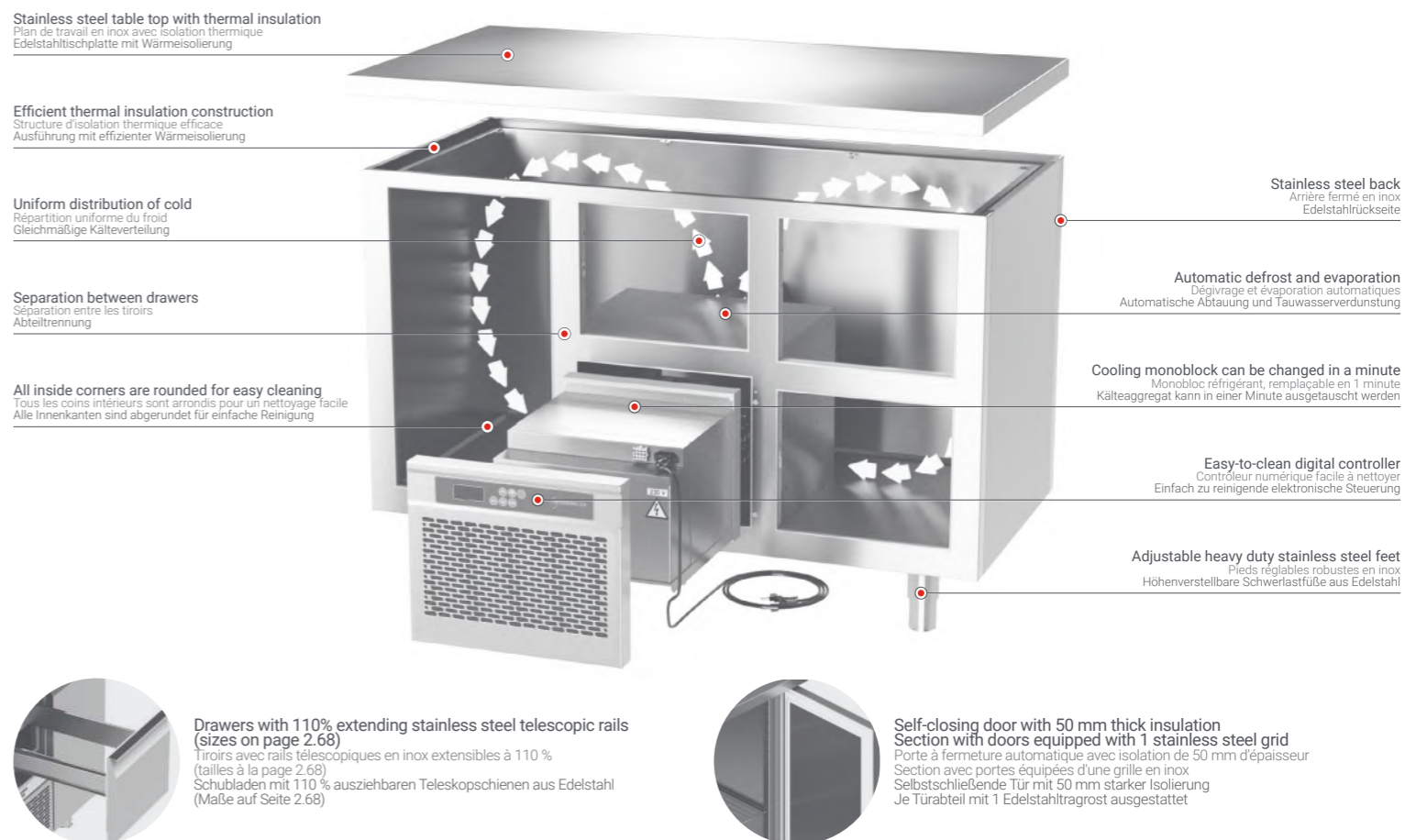
	<b>FP0-0020</b> LOW COOLING COUNTER ..... 2.38 UNTERBAUKÜHLTISCH
	<b>Z-FPS-0000</b> LOW COOLING COUNTER WITH NEUTRAL DRAWER ..... 2.40 TABLE RÉFRIGÉRÉE BASSE AVEC TIROIR NEUTRE UNTERBAUKÜHLTISCH MIT NEUTRALER SCHUBLADE
	<b>FP0-E010</b> COOLING COUNTER FOR BEER BOXES ..... 2.42 TABLE RÉFRIGÉRÉE POUR CAISSES DE BIÈRE KÜHLTISCH FÜR BIERKASTEN
	<b>FP0-E000</b> COOLING COUNTER FOR BAKING TRAYS ..... 2.44 TABLE RÉFRIGÉRÉE POUR PLATEAUX DE CUISSON KÜHLTISCH FÜR BACKBLECHE
	<b>WP0-NLU</b> HEATED CUPBOARD WITH SLIDING DOORS ..... 2.46 ARMOIRE CHAUFFANTE À PORTES COULISSANTES WARMESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN
	<b>Z-WM2-NLU</b> HEATED CUPBOARD WITH BAIN MARIE ..... 2.48 ARMOIRE CHAUFFANTE AVEC BAIN MARIE WARMESCHRANK MIT BAIN-MARIE
	<b>FV0-0000</b> REFRIGERATED COUNTERTOP DISPLAY ..... 2.50 PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRE KÜHLTISCH-AUFSATZ
	<b>LPK1</b> SINGLE HEATED SHELF ..... 2.52 ÉTAGÈRE CHAUFFANTE UN NIVEAU WÄRMEBRÜCKE, 1-ETAGIG
	<b>LPK2</b> HEATED SHELF WITH NEUTRAL SHELF ..... 2.54 ÉTAGÈRE CHAUFFANTE AVEC ÉTAGÈRE NEUTRE WÄRMEBRÜCKE MIT NEUTRALEM REGAL
	<b>LPK22</b> DOUBLE HEATED SHELF ..... 2.56 ÉTAGÈRE CHAUFFANTE DEUX NIVEAUX WÄRMEBRÜCKE 2-ETAGIG
	<b>TECHNICAL SPECIFICATIONS</b> ..... 2.58 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN
	<b>ADDITIONAL ACCESSORIES</b> ..... 2.66 ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES ZUBEHÖR
	<b>REFERENCES AND EXAMPLES OF CUSTOMISED EQUIPMENT</b> ..... 2.74 RÉFÉRENCES ET EXEMPLES D'ÉQUIPEMENTS SUR MESURE REFERENZEN UND BEISPIELE FÜR INDIVIDUELLE AUSSTATTUNG





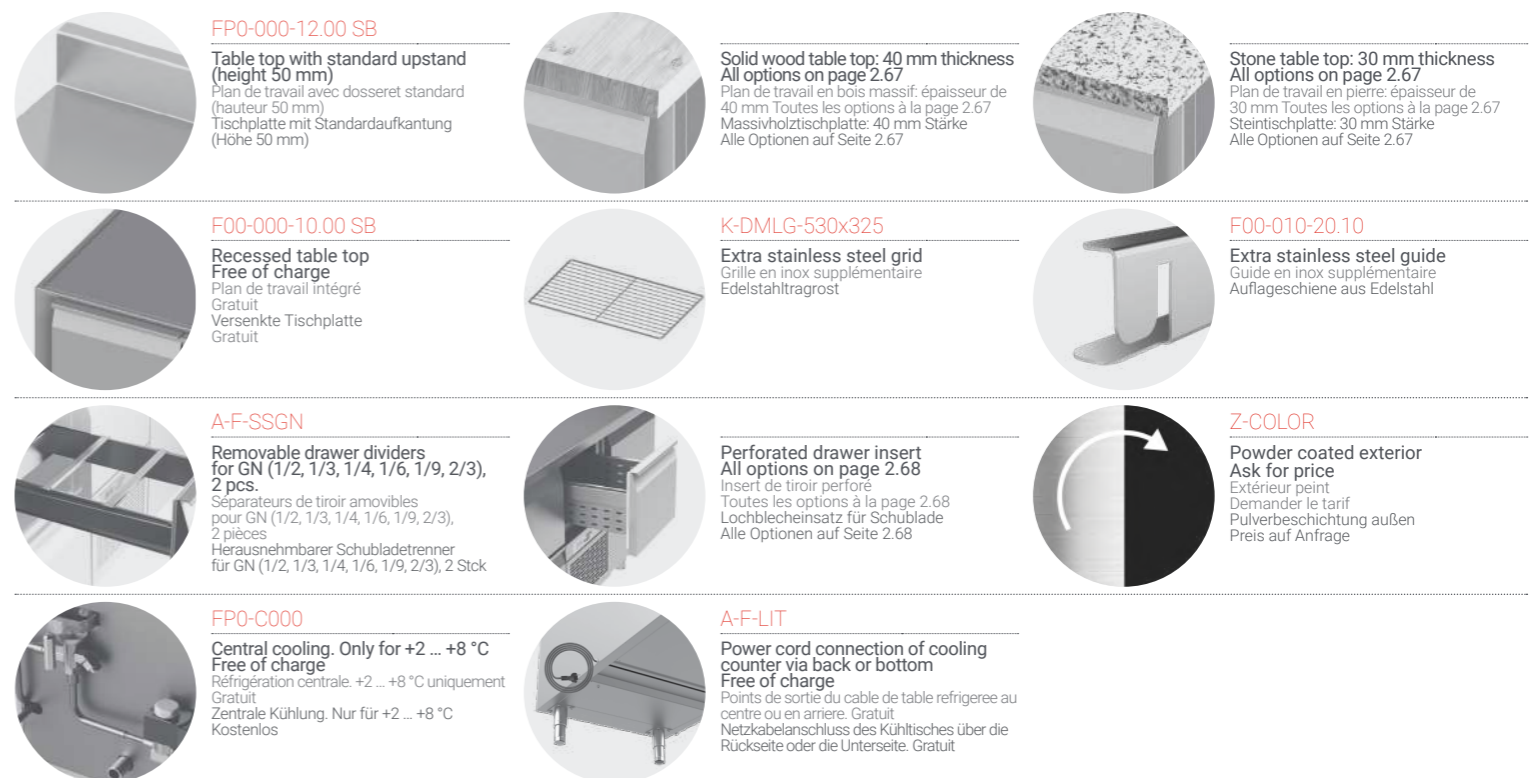
**i** Page | Page | Seite **9.58**

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



<b>B 700 mm</b>	<b>Volume</b> Volume   Volumen	<b>Temp</b>	<b>V</b>	<b>W</b>	<b>Layout</b> Disposition   Anordnung
FP0-E101-94/70/90	130 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-N101-94/70/90	130 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FP0-E111-94/70/90	130 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-N111-94/70/90	130 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FP0-E121-94/70/90	130 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-N121-94/70/90	130 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung







**i** Page | Page | Seite **9.58**

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung

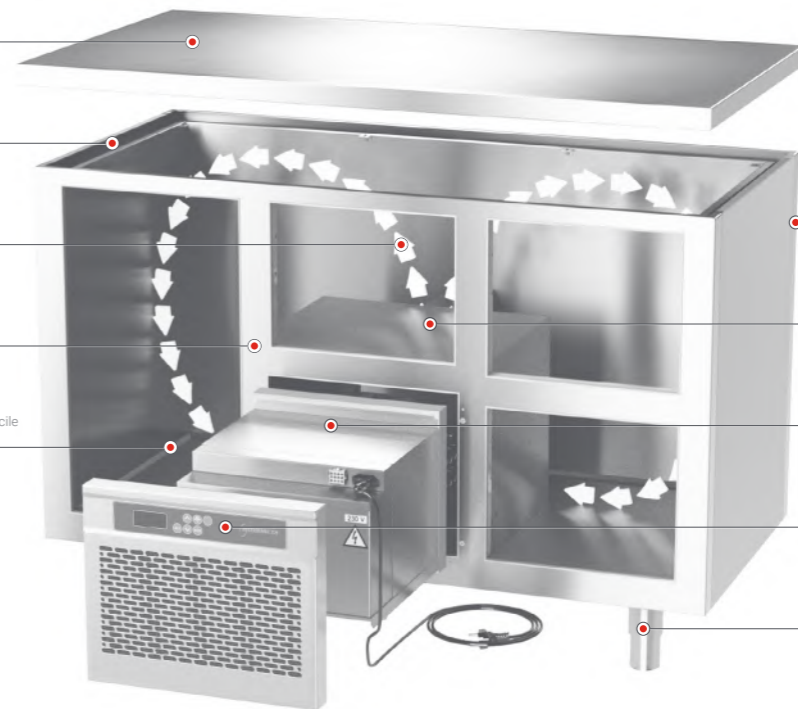
**Stainless steel table top with thermal insulation**  
Plan de travail en inox avec isolation thermique  
Edelstahl-tischplatte mit Wärmeisolierung

**Efficient thermal insulation construction**  
Structure d'isolation thermique efficace  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung

**Uniform distribution of cold**  
Répartition uniforme du froid  
Gleichmäßige Kälteverteilung

**Separation between drawers**  
Séparation entre les tiroirs  
Abteiltrennung

**All inside corners are rounded for easy cleaning**  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



**Stainless steel back**  
Arrière fermée en inox  
Edelstahlrückseite

**Automatic defrost and evaporation**  
Dégivrage et évaporation automatiques  
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

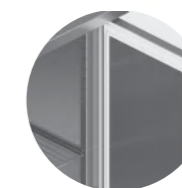
**Cooling monoblock can be changed in a minute**  
Monobloc réfrigérant, remplaçable en 1 minute  
Kälteaggregat kann in einer Minute ausgetauscht werden

**Easy-to-clean digital controller**  
Contrôleur numérique facile à nettoyer  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung

**Adjustable heavy duty stainless steel feet**  
Pieds réglables robustes en inox  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl



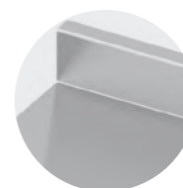
**Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails**  
(sizes on page 2.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %  
(tailles à la page 2.68)  
Schubladen mit 110% ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl  
(Maße auf Seite 2.68)



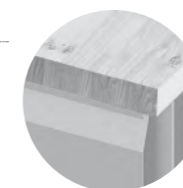
**Self-closing door with 50 mm thick insulation**  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet

<b>B 700 mm</b>	Volume Volume   Volumen	<b>i</b>	<b>V</b>	<b>V</b>	Layout Disposition   Anordnung
FP0-E202-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-N202-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FP0-E212-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-N212-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FP0-E222-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-N222-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FP0-E230-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-N230-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FP0-E231-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-N231-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FP0-E240-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-N240-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FP0-E241-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-N231-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FP0-E253-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-N253-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FP0-E259-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-N259-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	

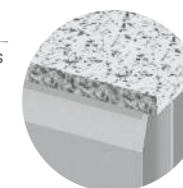
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**FP0-000-12.00 SB**  
**Table top with standard upstand**  
(height 50 mm)  
Plan de travail avec dossier standard  
(hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung  
(Höhe 50 mm)



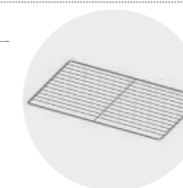
**Solid wood table top: 40 mm thickness**  
All options on page 2.67  
Plan de travail en bois massif, épaisseur de  
40 mm Toutes les options à la page 2.67  
Massivholztischplatte: 40 mm Stärke  
Alle Optionen auf Seite 2.67



**Stone table top: 30 mm thickness**  
All options on page 2.67  
Plan de travail en pierre, épaisseur de  
30 mm Toutes les options à la page 2.67  
Steintischplatte: 30 mm Stärke  
Alle Optionen auf Seite 2.67



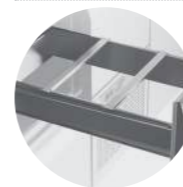
**F00-000-10.00 SB**  
**Recessed table top**  
Free of charge  
Plan de travail intégré  
Gratuit  
Versenkte Tischplatte  
Gratuit



**K-DMLG-530x325**  
**Extra stainless steel grid**  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



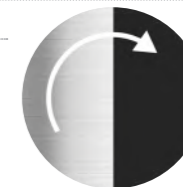
**F00-010-20.10**  
**Extra stainless steel guide**  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



**A-F-SSGN**  
**Removable drawer dividers**  
for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3),  
2 pcs.  
Separateurs de tiroir amovibles  
pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3),  
2 pièces  
Herausnehmbare Schubladentrenner  
für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck



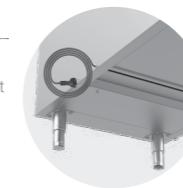
**Perforated drawer insert**  
All options on page 2.68  
Insert de tiroir perforé  
Toutes les options à la page 2.68  
Lochblechensatz für Schublade  
Alle Optionen auf Seite 2.68



**Z-COLOR**  
**Powder coated exterior**  
Ask for price  
Extérieur peint  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen  
Preis auf Anfrage



**FP0-C000**  
**Central cooling. Only for +2 ... +8 °C**  
Free of charge  
Réfrigération centrale. +2 ... +8 °C uniquement  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für +2 ... +8 °C  
Kostenlos



**A-F-LIT**  
**Power cord connection of cooling**  
counter via back or bottom  
Free of charge  
Points de sortie du câble de table réfrigérée au  
centre ou en arrière. Gratuit  
Netzkabelanschluss des Kühltisches über die  
Rückseite oder die Unterseite. Gratuit

**i** More accessories on pages 2.67. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 2.74 - 2.75  
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 2.67. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 2.74 - 2.75  
Weiteres Zubehör auf Seite 2.67. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 2.74 - 2.75

**L** 1720 mm

**B** 700 mm

**H** 900 mm

**i** Page | Page | Seite 9.58



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung

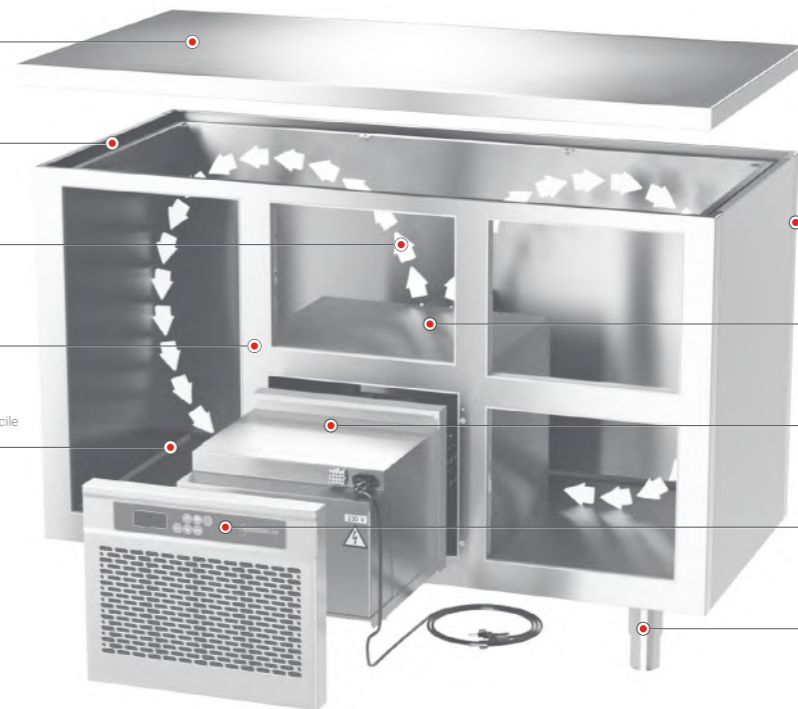
**Stainless steel table top with thermal insulation**  
Plan de travail en inox avec isolation thermique  
Edelstahltschplatte mit Wärmeisolierung

**Efficient thermal insulation construction**  
Structure d'isolation thermique efficace  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung

**Uniform distribution of cold**  
Répartition uniforme du froid  
Gleichmäßige Kälteverteilung

**Separation between drawers**  
Séparation entre les tiroirs  
Abteiltrennung

**All inside corners are rounded for easy cleaning**  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



**Stainless steel back**  
Arrière fermée en inox  
Edelstahlrückseite

**Automatic defrost and evaporation**  
Dégivrage et évaporation automatiques  
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

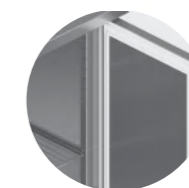
**Cooling monoblock can be changed in a minute**  
Monobloc réfrigérant, remplaçable en 1 minute  
Kälteaggregat kann in einer Minute ausgetauscht werden

**Easy-to-clean digital controller**  
Contrôleur numérique facile à nettoyer  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung

**Adjustable heavy duty stainless steel feet**  
Pieds réglables robustes en inox  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl



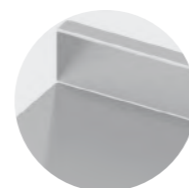
**Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails**  
(sizes on page 2.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %  
(tailles à la page 2.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl  
(Maße auf Seite 2.68)



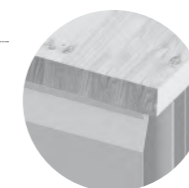
**Self-closing door with 50 mm thick insulation**  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	🔥	🔌	🔌	Layout Disposition   Anordnung
FP0-E303-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E313-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E323-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E332-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E335-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E342-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E345-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E351-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E357-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E358-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	

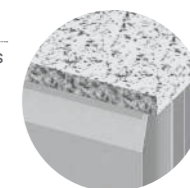
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**FP0-000-12.00 SB**  
**Table top with standard upstand**  
(height 50 mm)  
Plan de travail avec dossier standard  
(hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung  
(Höhe 50 mm)



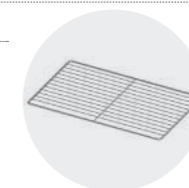
**Solid wood table top: 40 mm thickness**  
All options on page 2.67  
Plan de travail en bois massif: épaisseur de 40 mm  
Toutes les options à la page 2.67  
Massivholztischplatte: 40 mm Stärke  
Alle Optionen auf Seite 2.67



**Stone table top: 30 mm thickness**  
All options on page 2.67  
Plan de travail en pierre: épaisseur de 30 mm  
Toutes les options à la page 2.67  
Steintischplatte: 30 mm Stärke  
Alle Optionen auf Seite 2.67



**F00-000-10.00 SB**  
**Recessed table top**  
Free of charge  
Plan de travail intégré  
Gratuit  
Versenkte Tischplatte  
Gratuit



**K-DMLG-530x325**  
**Extra stainless steel grid**  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



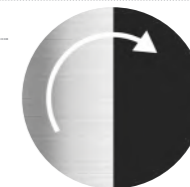
**F00-010-20.10**  
**Extra stainless steel guide**  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



**A-F-SSGN**  
**Removable drawer dividers**  
for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces  
Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck



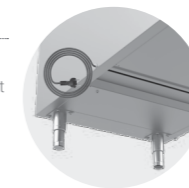
**Perforated drawer insert**  
All options on page 2.68  
Insert de tiroir perforé  
Toutes les options à la page 2.68  
Lochblechensatz für Schublade  
Alle Optionen auf Seite 2.68



**Z-COLOR**  
**Powder coated exterior**  
Ask for price  
Extérieur peint  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen  
Preis auf Anfrage



**FP0-C000**  
**Central cooling. Only for +2 ... +8 °C**  
Free of charge  
Réfrigération centrale: +2 ... +8 °C uniquement  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für +2 ... +8 °C  
Kostenlos



**A-F-LIT**  
**Power cord connection of cooling counter via back or bottom**  
Free of charge  
Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière. Gratuit  
Netzkaabelanschluss des Kühltsches über die Rückseite oder die Unterseite. Gratuit

**i** More accessories on pages 2.67. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 2.74 - 2.75  
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 2.67. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 2.74 - 2.75  
Weiteres Zubehör auf Seite 2.67. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 2.74 - 2.75





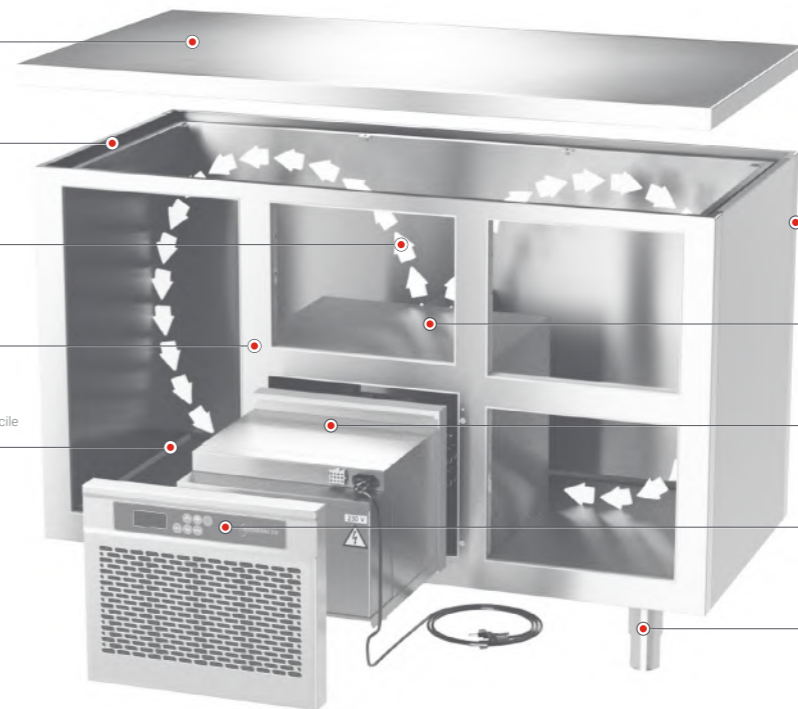
**Stainless steel table top with thermal insulation**  
Plan de travail en inox avec isolation thermique  
Edelstahl Tischplatte mit Wärmeisolierung

**Efficient thermal insulation construction**  
Structure d'isolation thermique efficace  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung

**Uniform distribution of cold**  
Répartition uniforme du froid  
Gleichmäßige Kälteverteilung

**Separation between drawers**  
Séparation entre les tiroirs  
Abteiltrennung

**All inside corners are rounded for easy cleaning**  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



**Stainless steel back**  
Arrière fermée en inox  
Edelstahlrückseite

**Automatic defrost and evaporation**  
Dégivrage et évaporation automatiques  
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

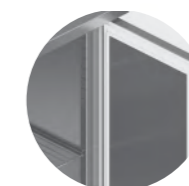
**Cooling monoblock can be changed in a minute**  
Monobloc réfrigérant, remplaçable en 1 minute  
Kälteaggregat kann in einer Minute ausgetauscht werden

**Easy-to-clean digital controller**  
Contrôleur numérique facile à nettoyer  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung

**Adjustable heavy duty stainless steel feet**  
Pieds réglables robustes en inox  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl

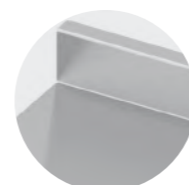


**Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails**  
(sizes on page 2.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %  
(tailles à la page 2.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl  
(Maße auf Seite 2.68)

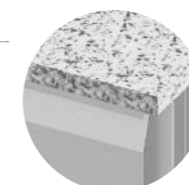


**Self-closing door with 50 mm thick insulation**  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet

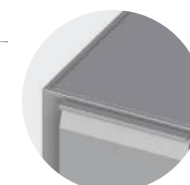
B 700 mm	Volume Volume   Volumen	°C	V	W	Layout Disposition   Anordnung
FP0-E404-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E414-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E424-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E433-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E434-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E436-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E437-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E438-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E439-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E443-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E444-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E446-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E447-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E448-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E449-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E452-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E454-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E455-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FP0-E456-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	



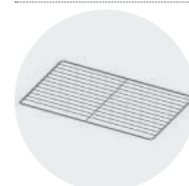
**FP0-000-12.00 SB**  
**Table top with standard upstand**  
(height 50 mm)  
Plan de travail avec dossier standard  
(hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung  
(Höhe 50 mm)



**Stone table top: 30 mm thickness**  
All options on page 2.67  
Plan de travail en pierre: épaisseur de  
30 mm Toutes les options à la page 2.67  
Steintischplatte: 30 mm Stärke  
Alle Optionen auf Seite 2.67



**F00-000-10.00 SB**  
**Recessed table top**  
Free of charge  
Plan de travail intégré  
Gratuit  
Versenkte Tischplatte  
Gratuit



**K-DMLG-530x325**  
**Extra stainless steel grid**  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



**F00-010-20.10**  
**Extra stainless steel guide**  
Guide en inox supplémentaire  
Aufgangeschiene aus Edelstahl



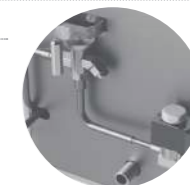
**A-F-SSGN**  
**Removable drawer dividers**  
for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3),  
2 pcs.  
Séparateurs de tiroir amovibles  
pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3),  
2 pièces  
Herausnehmbarer Schubladentrenner  
für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck



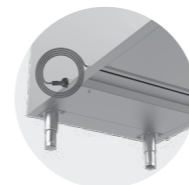
**Perforated drawer insert**  
All options on page 2.68  
Insert de tiroir perforé  
Toutes les options à la page 2.68  
Lochblechensatz für Schublade  
Alle Optionen auf Seite 2.68



**Z-COLOR**  
**Powder coated exterior**  
Ask for price  
Extérieur peint  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen  
Preis auf Anfrage



**FP0-C000**  
**Central cooling. Only for +2 ... +8 °C**  
Free of charge  
Réfrigération centrale. +2 ... +8 °C uniquement  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für +2 ... +8 °C  
Kostenlos



**A-F-LIT**  
**Power cord connection of cooling counter via back or bottom**  
Free of charge  
Points de sortie du câble de table réfrigérée au  
centre ou en arrière. Gratuit  
Netzabelanschluss des Kühltsches über die  
Rückseite oder die Unterseite. Gratuit



**L** 1140 mm

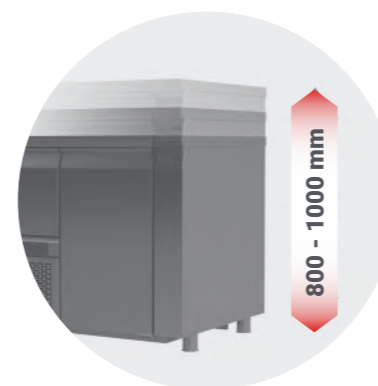
**B** 700 mm

**H** 800 - 1000 mm

**i** Page | Page | Seite 9.59



**800 - 1000 mm**



**Adjustable height (800 - 1000 mm)**  
 Hauteur réglable (800 - 1 000 mm)  
 Höhenverstellbar (800-1000 mm)

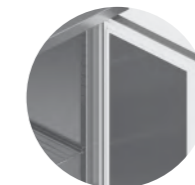
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



**Easy service. Cooling monoblock can be changed in a minute**  
 Entretien facile. Le monobloc réfrigérant facile à remplacer en 1 minute  
 Einfache Wartung. Kälteaggregat kann in einer Minute ausgetauscht werden



**Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 2.68)**  
 Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %  
 (tailles à la page 2.68)  
 Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl  
 (Maße auf Seite 2.68)



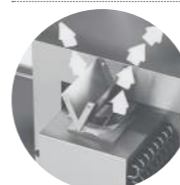
**Self-closing door with 50 mm thick insulation**  
 Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
 Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
 Section avec portes équipées d'une grille en inox  
 Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung  
 Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



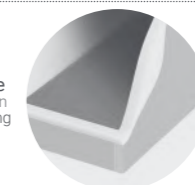
**Easy-to-clean digital controller with temperature display**  
 Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
 Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



**All inside corners are rounded for easy cleaning**  
 Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
 Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



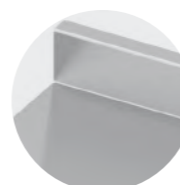
**Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate**  
 Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
 Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



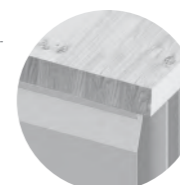
**Efficient thermal insulation, low energy consumption**  
 Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
 Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	Temp	V	W	Layout Disposition   Anordnung
FPR-E101-114/70/90	130 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-N101-114/70/90	130 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FPR-E111-114/70/90	130 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-N111-114/70/90	130 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FPR-E121-114/70/90	130 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-N121-114/70/90	130 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	

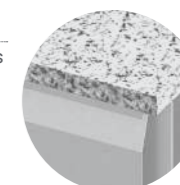
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**FPO-000-12.00 SB**  
**Table top with standard upstand (height 50 mm)**  
 Plan de travail avec dossier standard  
 (hauteur 50 mm)  
 Tischplatte mit Standardaufkantung  
 (Höhe 50 mm)



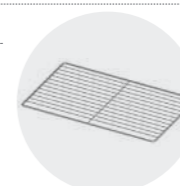
**Solid wood table top: 40 mm thickness**  
 All options on page 2.67  
 Plan de travail en bois massif: épaisseur de  
 40 mm Toutes les options à la page 2.67  
 Massivholztischplatte: 40 mm Stärke  
 Alle Optionen auf Seite 2.67



**Stone table top: 30 mm thickness**  
 All options on page 2.67  
 Plan de travail en pierre: épaisseur de  
 30 mm Toutes les options à la page 2.67  
 Steintischplatte: 30 mm Stärke  
 Alle Optionen auf Seite 2.67



**F00-000-10.00 SB**  
**Recessed table top**  
 Free of charge  
 Plan de travail intégré  
 Gratuit  
 Versenkte Tischplatte  
 Gratuit



**K-DMLG-530x325**  
**Extra stainless steel grid**  
 Grille en inox supplémentaire  
 Edelstahltragrost



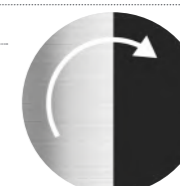
**F00-010-20.10**  
**Extra stainless steel guide**  
 Guide en inox supplémentaire  
 Auflegeschiene aus Edelstahl



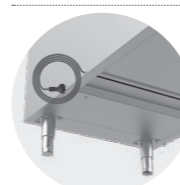
**A-F-SSGN**  
**Removable drawer dividers for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.**  
 Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces  
 Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck



**Perforated drawer insert**  
 All options on page 2.68  
 Insert de tiroir perforé  
 Toutes les options à la page 2.68  
 Lochblechensatz für Schublade  
 Alle Optionen auf Seite 2.68



**Z-COLOR**  
**Powder coated exterior**  
 Ask for price  
 Extérieur peint  
 Demander le tarif  
 Pulverbeschichtung außen  
 Preis auf Anfrage



**A-F-LIT**  
**Power cord connection of cooling counter via back or bottom**  
 Free of charge  
 Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière. Gratuit  
 Netzkabelanschluss des Kühltisches über die Rückseite oder die Unterseite. Gratuit



**L** 1500 mm    **B** 700 mm    **H** 800 - 1000 mm    **i** Page | Page | Seite 9.59



**800 - 1000 mm**

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



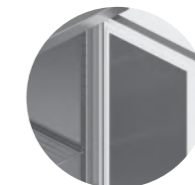
Adjustable height (800 - 1000 mm)  
Hauteur réglable (800 - 1 000 mm)  
Höhenverstellbar (800-1000 mm)



Easy service. Cooling monoblock can be changed in a minute  
Entretien facile. Le monobloc réfrigérant facile à remplacer en 1 minute  
Einfache Wartung. Kälteaggregat kann in einer Minute ausgetauscht werden



Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 2.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 2.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 2.68)



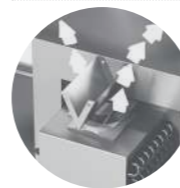
Self-closing door with 50 mm thick insulation  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



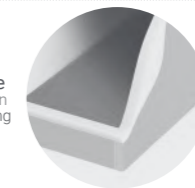
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



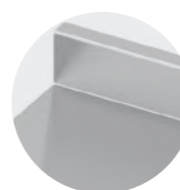
Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



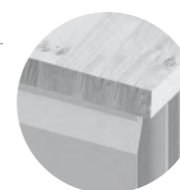
Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	🔥	⚡	⚡	Layout Disposition   Anordnung
FPR-E202-150/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-N202-150/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FPR-E212-150/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-N212-150/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FPR-E222-150/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-N222-150/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FPR-E230-150/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-N230-150/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FPR-E231-150/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-N231-150/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FPR-E240-150/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-N240-150/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FPR-E241-150/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-N241-150/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FPR-E253-150/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-N253-150/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FPR-E259-150/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-N259-150/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	

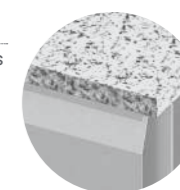
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**FPO-000-12.00 SB**  
Table top with standard upstand (height 50 mm)  
Plan de travail avec dossier standard (hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung (Höhe 50 mm)



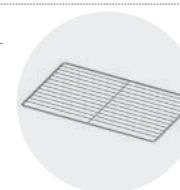
**Solid wood table top: 40 mm thickness**  
All options on page 2.67  
Plan de travail en bois massif: épaisseur de 40 mm  
Toutes les options à la page 2.67  
Massivholztischplatte: 40 mm Stärke  
Alle Optionen auf Seite 2.67



**Stone table top: 30 mm thickness**  
All options on page 2.67  
Plan de travail en pierre: épaisseur de 30 mm  
Toutes les options à la page 2.67  
Steintischplatte: 30 mm Stärke  
Alle Optionen auf Seite 2.67



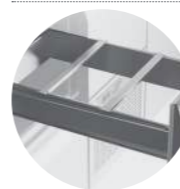
**F00-000-10.00 SB**  
Recessed table top  
Free of charge  
Plan de travail intégré  
Gratuit  
Versenkte Tischplatte  
Gratuit



**K-DMLG-530x325**  
Extra stainless steel grid  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



**F00-010-20.10**  
Extra stainless steel guide  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



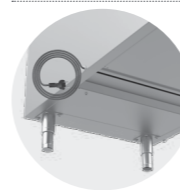
**A-F-SSGN**  
Removable drawer dividers for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Separateurs de tiroir amovibles pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces  
Herausnehmbare Schubladentrenner für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck



**Perforated drawer insert**  
All options on page 2.68  
Insert de tiroir perforé  
Toutes les options à la page 2.68  
Lochblechensatz für Schublade  
Alle Optionen auf Seite 2.68



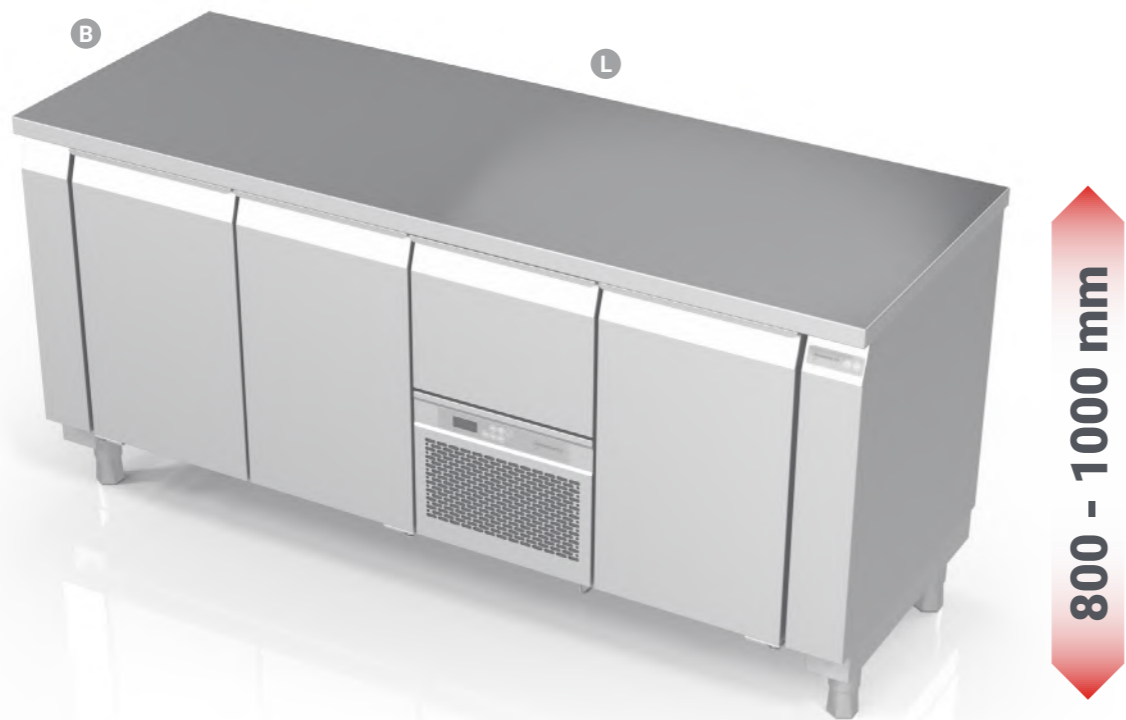
**Z-COLOR**  
Powder coated exterior  
Ask for price  
Exterieur peint  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen  
Preis auf Anfrage



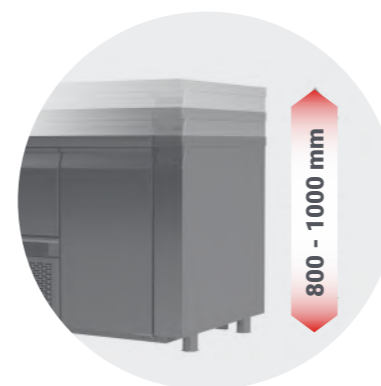
**A-F-LIT**  
Power cord connection of cooling counter via back or bottom  
Free of charge  
Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière. Gratuit  
Netz Kabelanschluss des Kühltisches über die Rückseite oder die Unterseite. Gratuit



**L** 1920 mm      **B** 700 mm      **H** 800 - 1000 mm      **i** Page | Page | Seite 9.59



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



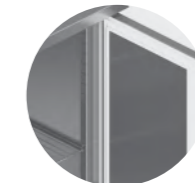
Adjustable height (800 - 1000 mm)  
 Hauteur réglable (800 - 1 000 mm)  
 Höhenverstellbar (800-1000 mm)



Easy service. Cooling monoblock can be changed in a minute  
 Entretien facile. Le monobloc réfrigérant facile à remplacer en 1 minute  
 Einfache Wartung. Kälteaggregat kann in einer Minute ausgetauscht werden



Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 2.68)  
 Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 2.68)  
 Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 2.68)



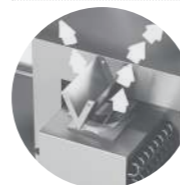
Self-closing door with 50 mm thick insulation  
 Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
 Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
 Section avec portes équipées d'une grille en inox  
 Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung  
 Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



Easy-to-clean digital controller with temperature display  
 Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
 Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
 Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
 Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



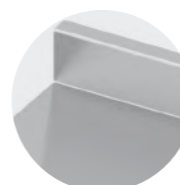
Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
 Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
 Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



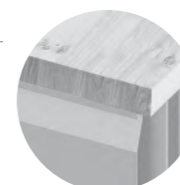
Efficient thermal insulation, low energy consumption  
 Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
 Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	🔥	🔌	🔌	Layout Disposition   Anordnung
FPR-E303-192/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E313-192/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E323-192/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E332-192/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E335-192/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E342-192/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E345-192/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E351-192/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E357-192/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E358-192/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	

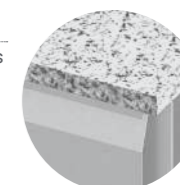
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



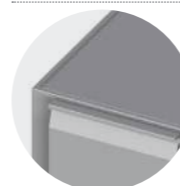
FPO-000-12.00 SB  
 Table top with standard upstand (height 50 mm)  
 Plan de travail avec dossier standard (hauteur 50 mm)  
 Tischplatte mit Standardaufkantung (Höhe 50 mm)



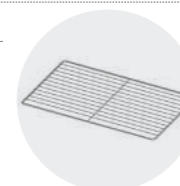
Solid wood table top: 40 mm thickness  
 All options on page 2.67  
 Plan de travail en bois massif: épaisseur de 40 mm  
 Toutes les options à la page 2.67  
 Massivholztischplatte: 40 mm Stärke  
 Alle Optionen auf Seite 2.67



Stone table top: 30 mm thickness  
 All options on page 2.67  
 Plan de travail en pierre: épaisseur de 30 mm  
 Toutes les options à la page 2.67  
 Steintischplatte: 30 mm Stärke  
 Alle Optionen auf Seite 2.67



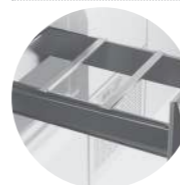
F00-000-10.00 SB  
 Recessed table top  
 Free of charge  
 Plan de travail intégré  
 Gratuit  
 Versenkte Tischplatte  
 Gratuit



K-DMLG-530x325  
 Extra stainless steel grid  
 Grille en inox supplémentaire  
 Edelstahltragrost



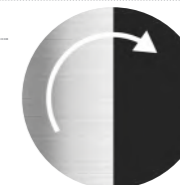
F00-010-20.10  
 Extra stainless steel guide  
 Guide en inox supplémentaire  
 Auflegeschiene aus Edelstahl



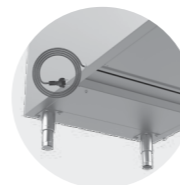
A-F-SSGN  
 Removable drawer dividers for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
 Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces  
 Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck



Perforated drawer insert  
 All options on page 2.68  
 Insert de tiroir perforé  
 Toutes les options à la page 2.68  
 Lochblechensatz für Schublade  
 Alle Optionen auf Seite 2.68



Z-COLOR  
 Powder coated exterior  
 Ask for price  
 Extérieur peint  
 Demander le tarif  
 Pulverbeschichtung außen  
 Preis auf Anfrage

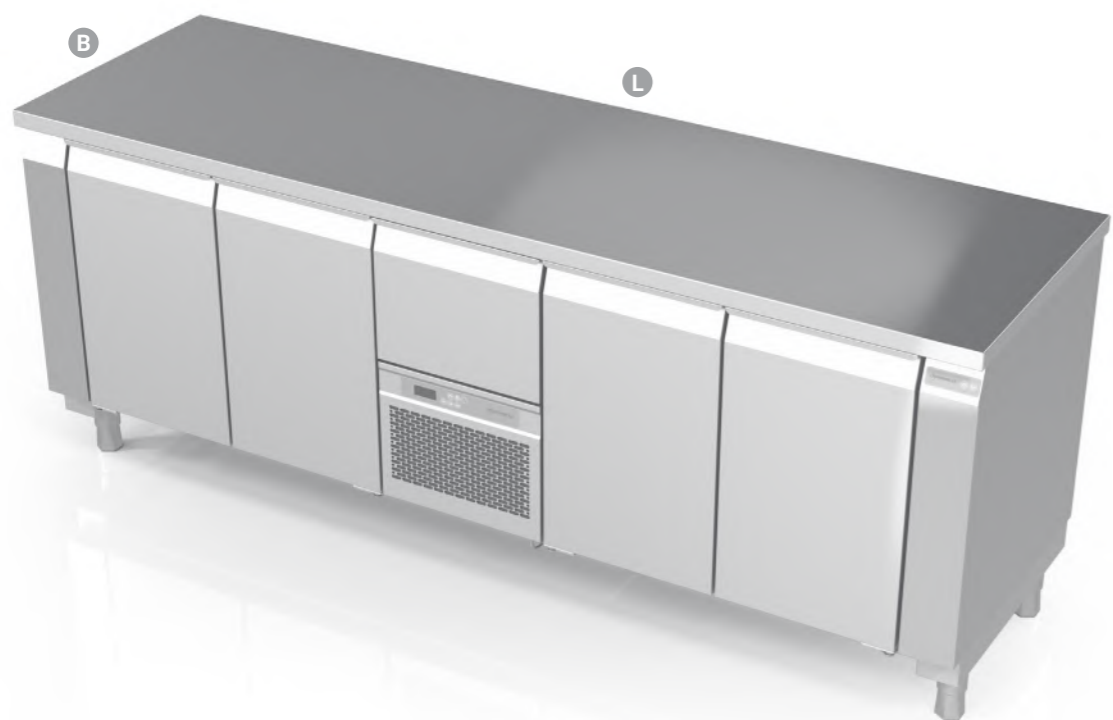


A-F-LIT  
 Power cord connection of cooling counter via back or bottom  
 Free of charge  
 Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière. Gratuit  
 Netzkabelanschluss des Kühltsches über die Rückseite oder die Unterseite. Gratuit



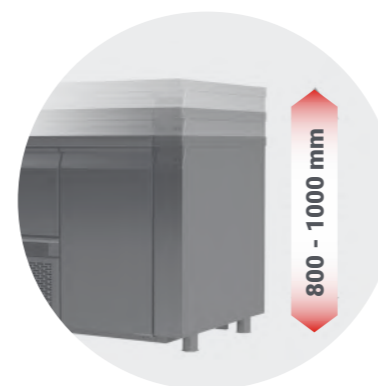


**L** 2330 mm **B** 700 mm **H** 800 - 1000 mm **i** Page | Page | Seite 9.59



**800 - 1000 mm**

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



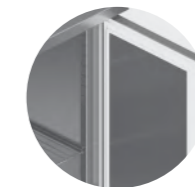
Adjustable height (800 - 1000 mm)  
Hauteur réglable (800 - 1 000 mm)  
Höhenverstellbar (800-1000 mm)



Easy service. Cooling monoblock can be changed in a minute  
Entretien facile. Le monobloc réfrigérant facile à remplacer en 1 minute  
Einfache Wartung. Kälteaggregat kann in einer Minute ausgetauscht werden



Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 2.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 2.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 2.68)



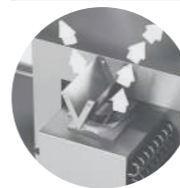
Self-closing door with 50 mm thick insulation  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



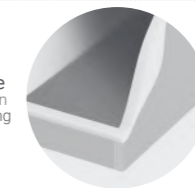
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung

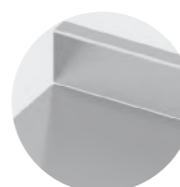


Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

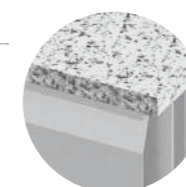


Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

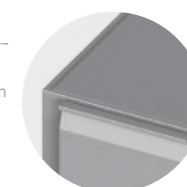
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



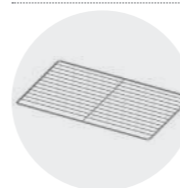
FP0-000-12.00 SB  
Table top with standard upstand (height 50 mm)  
Plan de travail avec dossier standard (hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung (Höhe 50 mm)



Stone table top: 30 mm thickness  
All options on page 2.67  
Plan de travail en pierre: épaisseur de 30 mm  
Toutes les options à la page 2.67  
Steintischplatte: 30 mm Stärke  
Alle Optionen auf Seite 2.67



F00-000-10.00 SB  
Recessed table top  
Free of charge  
Plan de travail intégré  
Gratuit  
Versenkte Tischplatte  
Gratuit



K-DMLG-530x325  
Extra stainless steel grid  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



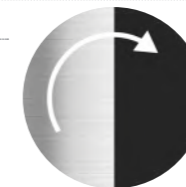
F00-010-20.10  
Extra stainless steel guide  
Guide en inox supplémentaire  
Auflegeschiene aus Edelstahl



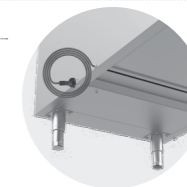
A-F-SSGN  
Removable drawer dividers for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Separateurs de tiroir amovibles pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces  
Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck



Perforated drawer insert  
All options on page 2.68  
Insert de tiroir perforé  
Toutes les options à la page 2.68  
Lochblecheinsatz für Schublade  
Alle Optionen auf Seite 2.68



Z-COLOR  
Powder coated exterior  
Ask for price  
Exterieur peint  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen  
Preis auf Anfrage



A-F-LIT  
Power cord connection of cooling counter via back or bottom  
Free of charge  
Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière. Gratuit  
Netzablasschluss des Kühltisches über die Rückseite oder die Unterseite. Gratuit

B 700 mm	Volume Volume   Volumen	°C	V	W	Layout Disposition   Anordnung
FPR-E404-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E414-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E424-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E433-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E434-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E436-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E437-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E438-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E439-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E443-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E444-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E446-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E447-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E448-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E449-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E452-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E454-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E455-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FPR-E456-233/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	

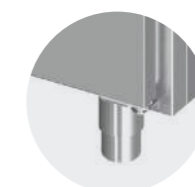
**i** More accessories on pages 2.67. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 2.74 - 2.75  
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 2.67. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 2.74 - 2.75  
Weiteres Zubehör auf Seite 2.67. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 2.74 - 2.75

**L** 940 mm      **B** 700 mm      **H** 900 mm      **↑** 120 mm

**i** Page | Page | Seite 9.60



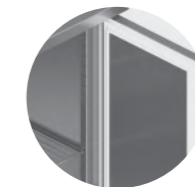
**Designed for GN 1/3 or 1/6 containers**  
Conçu pour les bacs GN 1/3 ou 1/6  
Geeignet für GN-1/3- oder GN-1/6-Behälter



**Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)**  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



**Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 2.68)**  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %  
(tailles à la page 2.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl  
(Maße auf Seite 2.68)



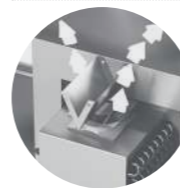
**Self-closing door with 50 mm thick insulation**  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



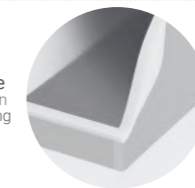
**Easy-to-clean digital controller with temperature display**  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



**All inside corners are rounded for easy cleaning**  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



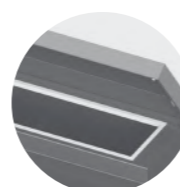
**Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate**  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



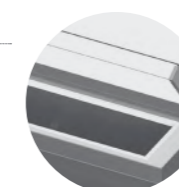
**Efficient thermal insulation, low energy consumption**  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	GN	⊖	⚡	⚡	Layout Disposition   Anordnung
FS0-E101-94/70/90	130 l	5 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E111-94/70/90	130 l	5 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E121-94/70/90	130 l	5 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	

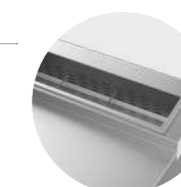
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



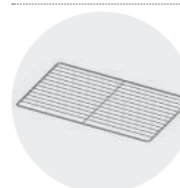
**FS0-000-12.60 SB**  
**Stainless steel lid**  
Couvercle en inox  
Edelstahldeckel



**FS0-000-12.70 SB**  
**Acrylic glass lid**  
Couvercle en verre acrylique  
Acrylglasdeckel



**A-F-SI-1**  
**Perforated insert for saladette counter**  
Insert perforé pour Saladette  
Lochblecheinsatz für Saladette



**K-DMLG-530x325**  
**Extra stainless steel grid**  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



**F00-010-20.10**  
**Extra stainless steel guide**  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



**A-F-SSGN**  
**Removable drawer dividers for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.**  
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces  
Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stück



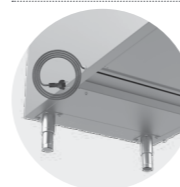
**Perforated drawer insert**  
All options on page 2.68  
Insert de tiroir perforé  
Toutes les options à la page 2.68  
Lochblecheinsatz für Schublade  
Alle Optionen auf Seite 2.68



**Z-COLOR**  
**Powder coated exterior**  
Extérieur peint  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen  
Preis auf Anfrage



**FS0-C000**  
**Central cooling. Only for +2 ... +8 °C**  
Free of charge  
Réfrigération centrale. +2 ... +8 °C uniquement  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für +2 ... +8 °C  
Kostenlos



**A-F-LIT**  
**Power cord connection of cooling counter via back or bottom**  
Free of charge  
Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière. Gratuit  
Netzkabelanschluss des Kühltisches über die Rückseite oder die Unterseite. Gratuit

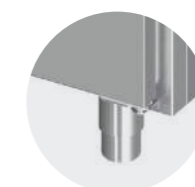


**L** 1300 mm    **B** 700 mm    **H** 900 mm    **↑** 120 mm

**i** Page | Page | Seite 9.60



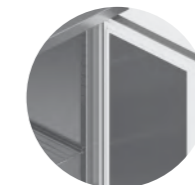
Designed for GN 1/3 or 1/6 containers  
Conçu pour les bacs GN 1/3 ou 1/6  
Geeignet für GN-1/3- oder GN-1/6-Behälter



Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 2.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 2.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 2.68)



Self-closing door with 50 mm thick insulation  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



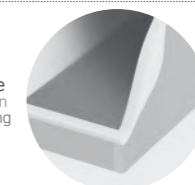
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



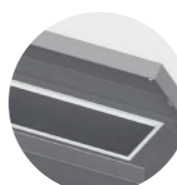
Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



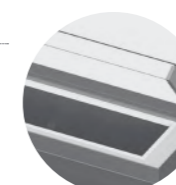
Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	GN	⊖	⚡	⚡	Layout Disposition   Anordnung
FS0-E202-130/70/90	230 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E212-130/70/90	230 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E222-130/70/90	230 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E230-130/70/90	230 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E231-130/70/90	230 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E240-130/70/90	230 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E241-130/70/90	230 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E253-130/70/90	230 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E259-130/70/90	230 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	

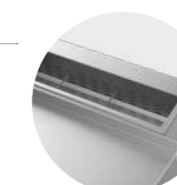
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



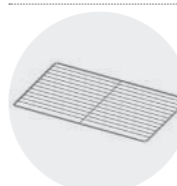
FS0-000-12.60 SB  
Stainless steel lid  
Couvercle en inox  
Edelstahldeckel



FS0-000-12.70 SB  
Acrylic glass lid  
Couvercle en verre acrylique  
Acrylglasdeckel



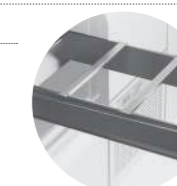
A-F-SI-2  
Perforated insert for saladette counter  
Insert perforé pour Saladette  
Lochblechensatz für Saladette



K-DMLG-530x325  
Extra stainless steel grid  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



F00-010-20.10  
Extra stainless steel guide  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



A-F-SSGN  
Removable drawer dividers for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Separateurs de tiroir amovibles pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces  
Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck



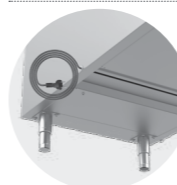
Perforated drawer insert  
All options on page 2.68  
Insert de tiroir perforé  
Toutes les options à la page 2.68  
Lochblechensatz für Schublade  
Alle Optionen auf Seite 2.68



Z-COLOR  
Powder coated exterior  
Ask for price  
Extérieur peint  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen  
Preis auf Anfrage



FS0-C000  
Central cooling. Only for +2 ... +8 °C  
Free of charge  
Réfrigération centrale. +2 ... +8 °C uniquement  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für +2 ... +8 °C  
Kostenlos



A-F-LIT  
Power cord connection of cooling counter via back or bottom  
Free of charge  
Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière. Gratuit  
Netzabelanschluss des Kühltisches über die Rückseite oder die Unterseite. Gratuit



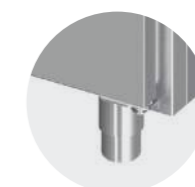
**L** 1720 mm      **B** 700 mm      **H** 900 mm      **↑** 120 mm

**i** Page | Page | Seite 9.60



Designed for GN 1/3 or 1/6 containers  
Conçu pour les bacs GN 1/3 ou 1/6  
Geeignet für GN-1/3- oder GN-1/6-Behälter

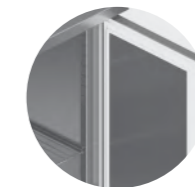
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 2.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 2.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 2.68)



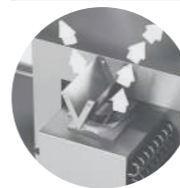
Self-closing door with 50 mm thick insulation  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



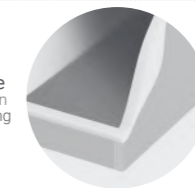
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



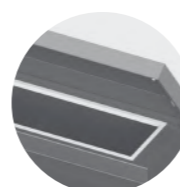
Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



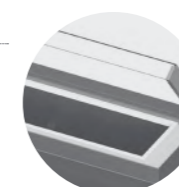
Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	GN	⊖	⚡	⚡	Layout Disposition   Anordnung
FS0-E303-172/70/90	330 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E313-172/70/90	330 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E323-172/70/90	330 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E332-172/70/90	330 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E335-172/70/90	330 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E342-172/70/90	330 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E345-172/70/90	330 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E351-172/70/90	330 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E357-172/70/90	330 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E358-172/70/90	330 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	

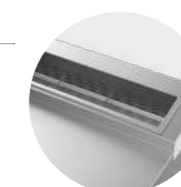
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



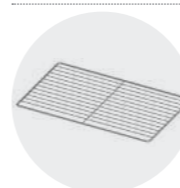
FS0-000-12.60 SB  
Stainless steel lid  
Couvercle en inox  
Edelstahldeckel



FS0-000-12.70 SB  
Acrylic glass lid  
Couvercle en verre acrylique  
Acrylglasdeckel



A-F-SI-3  
Perforated insert for saladette counter  
Insert perforé pour Saladette  
Lochblecheinsatz für Saladette



K-DMLG-530x325  
Extra stainless steel grid  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



F00-010-20.10  
Extra stainless steel guide  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



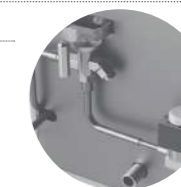
A-F-SSGN  
Removable drawer dividers for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Separateurs de tiroir amovibles pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces  
Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stk



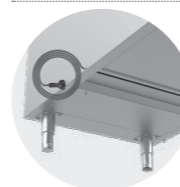
Perforated drawer insert  
All options on page 2.68  
Insert de tiroir perforé  
Toutes les options à la page 2.68  
Lochblecheinsatz für Schublade  
Alle Optionen auf Seite 2.68



Z-COLOR  
Powder coated exterior  
Ask for price  
Extérieur peint  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen  
Preis auf Anfrage



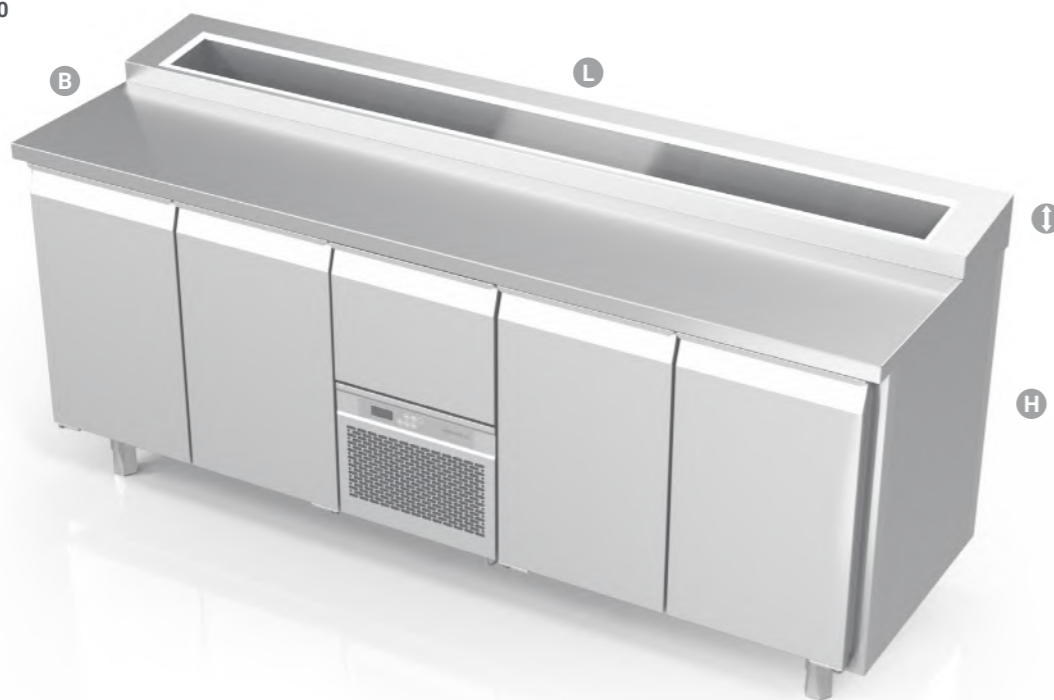
FS0-C000  
Central cooling. Only for +2 ... +8 °C  
Free of charge  
Réfrigération centrale. +2 ... +8 °C uniquement  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für +2 ... +8 °C  
Kostenlos



A-F-LIT  
Power cord connection of cooling counter via back or bottom  
Free of charge  
Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière. Gratuit  
Netzabelanschluss des Kühltisches über die Rückseite oder die Unterseite. Gratuit

**L** 2130 mm **B** 700 mm **H** 900 mm **↑** 120 mm

**i** Page | Page | Seite 9.60



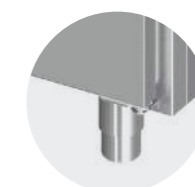
<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	GN	⊖	⊕	⊕	Layout Disposition   Anordnung
FS0-E404-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E414-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E424-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E433-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E434-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E436-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E437-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E438-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E439-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E443-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E444-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E446-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E447-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E448-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E449-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E452-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E454-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E455-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FS0-E456-213/70/90	430 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	

**i** More accessories on pages 2.67. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 2.74 - 2.75  
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 2.67. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 2.74 - 2.75  
Weiteres Zubehör auf Seite 2.67. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 2.74 - 2.75

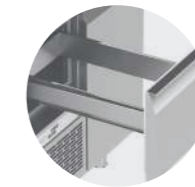
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



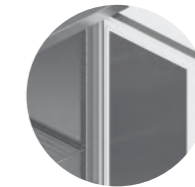
Designed for GN 1/3 or 1/6 containers  
Conçu pour les bacs GN 1/3 ou 1/6  
Geeignet für GN-1/3- oder GN-1/6-Behälter



Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



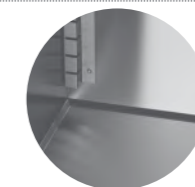
Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 2.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 2.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 2.68)



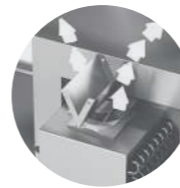
Self-closing door with 50 mm thick insulation  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



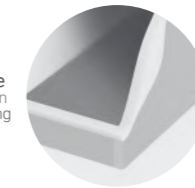
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung

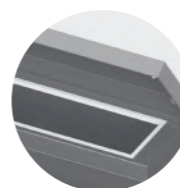


Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

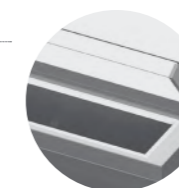


Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

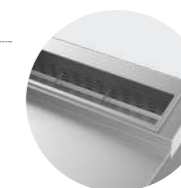
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



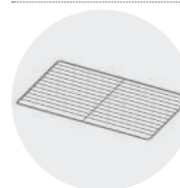
FS0-000-12.60 SB  
Stainless steel lid  
Couvercle en inox  
Edelstahldeckel



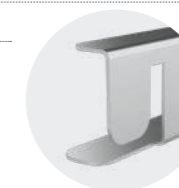
FS0-000-12.70 SB  
Acrylic glass lid  
(L ≥ 2000 mm made from 2 parts)  
Couvercle en verre acrylique  
(L ≥ 2100 mm soit en 2 parties)  
Acrylglasdeckel  
(2-Teilig wenn L ≥ 2100 mm)



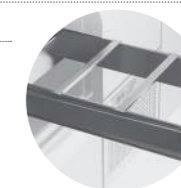
A-F-SI-4  
Perforated insert for saladette counter  
Insert perforé pour Saladette  
Lochblecheinsatz für Saladette



K-DMLG-530x325  
Extra stainless steel grid  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



F00-010-20.10  
Extra stainless steel guide  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



A-F-SSGN  
Removable drawer dividers for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Separateurs de tiroir amovibles pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces  
Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck



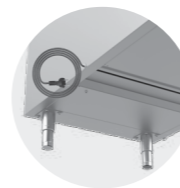
Perforated drawer insert  
All options on page 2.68  
Insert de tiroir perforé  
Toutes les options à la page 2.68  
Lochblecheinsatz für Schublade  
Alle Optionen auf Seite 2.68



Z-COLOR  
Powder coated exterior  
Ask for price  
Extérieur peint  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen  
Preis auf Anfrage



FS0-C000  
Central cooling. Only for +2 ... +8 °C  
Free of charge  
Réfrigération centrale. +2 ... +8 °C uniquement  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für +2 ... +8 °C  
Kostenlos

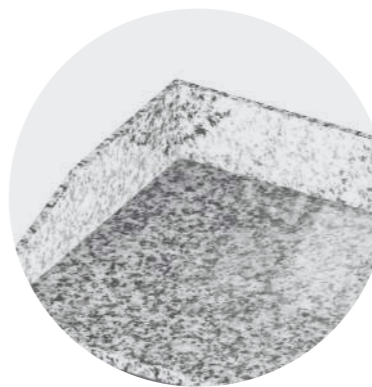


A-F-LIT  
Power cord connection of cooling counter via back or bottom  
Free of charge  
Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière. Gratuit  
Netz Kabelanschluss des Kühltisches über die Rückseite oder die Unterseite. Gratuit



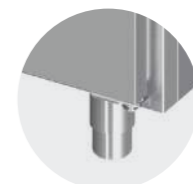
**L** 940 mm      **B** 700 mm      **H** 890 mm      **↑** 180 mm

**i** Page | Page | Seite 9.61



Granite (G681) table top for refrigerated countertop display  
 Plan de travail en granit (G681) pour présentoir réfrigéré  
 Granittischplatte (G681) für gekühlte Thekenaufsteller

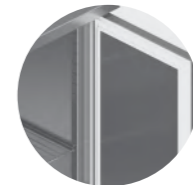
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)  
 Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
 Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



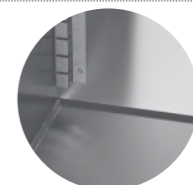
Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 2.68)  
 Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 2.68)  
 Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 2.68)



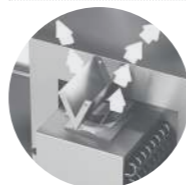
Self-closing door with 50 mm thick insulation  
 Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
 Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
 Section avec portes équipées d'une grille en inox  
 Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung  
 Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



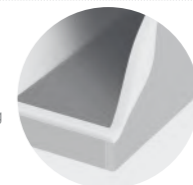
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
 Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
 Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
 Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
 Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



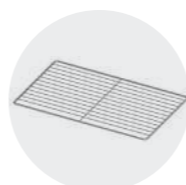
Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
 Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
 Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



Efficient thermal insulation, low energy consumption  
 Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
 Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	Temp	V	W	Layout Disposition   Anordnung
FM0-E101-94/70/90	130 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-N101-94/70/90	130 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FM0-E111-94/70/90	130 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-N111-94/70/90	130 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FM0-E121-94/70/90	130 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-N121-94/70/90	130 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



K-DMLG-530x325  
 Extra stainless steel grid  
 Grille en inox supplémentaire  
 Edelstahltragrost



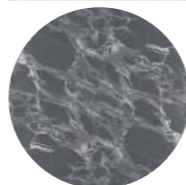
F00-010-20.10  
 Extra stainless steel guide  
 Guide en inox supplémentaire  
 Auflageschiene aus Edelstahl



A-F-SSGN  
 Removable drawer dividers for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
 Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces  
 Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck



Perforated drawer insert  
 All options on page 2.68  
 Insert de tiroir perforé  
 Toutes les options à la page 2.68  
 Lochblechensatz für Schublade  
 Alle Optionen auf Seite 2.68



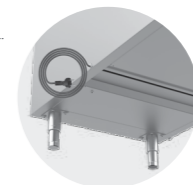
Z-STONE  
 Non standard stone table top  
 Ask for price  
 Plan de travail en pierre non standard  
 Demander le tarif  
 Nicht standardmäßige Steintischplatte  
 Preis auf Anfrage



Z-COLOR  
 Powder coated exterior  
 Ask for price  
 Extérieur peint  
 Demander le tarif  
 Pulverbeschichtung außen  
 Preis auf Anfrage



FM0-C000  
 Central cooling. Only for +2 ... +8 °C  
 Free of charge  
 Réfrigération centrale. +2 ... +8 °C uniquement  
 Gratuit  
 Zentrale Kühlung. Nur für +2 ... +8 °C  
 Kostenlos

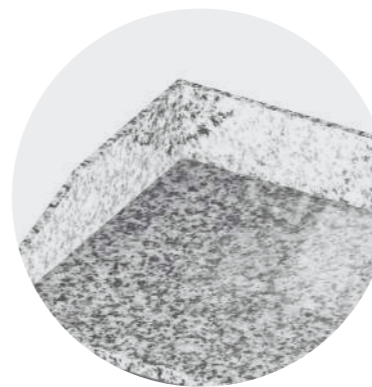


A-F-LIT  
 Power cord connection of cooling counter via back or bottom  
 Free of charge  
 Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière  
 Gratuit  
 Netzkabelanschluss des Kühltisches über die Rückseite oder die Unterseite  
 Gratuit



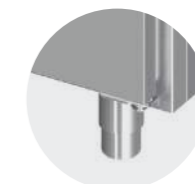
**L** 1300 mm **B** 700 mm **H** 890 mm **↑** 180 mm

**i** Page | Page | Seite 9.61



Granite (G681) table top for refrigerated countertop display  
Plan de travail en granit (G681) pour présentoir réfrigéré  
Granitischplatte (G681) für gekühlte Thekenaufsteller

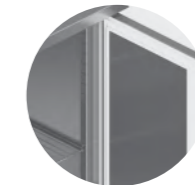
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



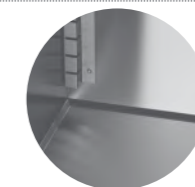
Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 2.68)  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % (tailles à la page 2.68)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Maße auf Seite 2.68)



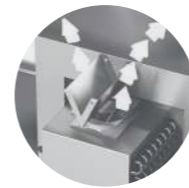
Self-closing door with 50 mm thick insulation  
Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
Section avec portes équipées d'une grille en inox  
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung  
Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



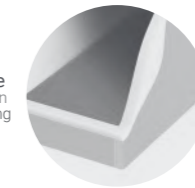
Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



All inside corners are rounded for easy cleaning  
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



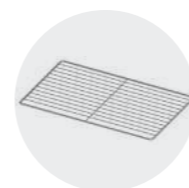
Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	°C	V	W	Layout Disposition   Anordnung
FM0-E202-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-N202-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FM0-E212-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-N212-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FM0-E222-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-N222-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FM0-E230-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-N230-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FM0-E231-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-N231-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FM0-E240-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-N240-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FM0-E241-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-N241-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FM0-E253-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-N253-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
FM0-E259-130/70/90	230 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-N259-130/70/90	230 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	

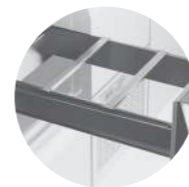
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



K-DMLG-530x325  
Extra stainless steel grid  
Grille en inox supplémentaire  
Edelstahltragrost



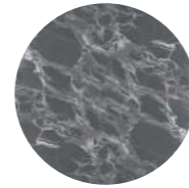
F00-010-20.10  
Extra stainless steel guide  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



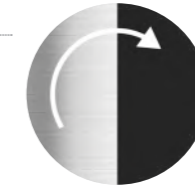
A-F-SSGN  
Removable drawer dividers  
for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.  
Séparateurs de tiroir amovibles  
pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces  
Herausnehmbare Schubladentrenner  
für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck



Perforated drawer insert  
All options on page 2.68  
Insert de tiroir perforé  
Toutes les options à la page 2.68  
Lochblechensatz für Schublade  
Alle Optionen auf Seite 2.68



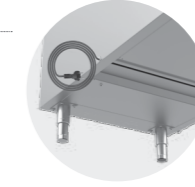
Z-STONE  
Non standard stone table top  
Ask for price  
Plan de travail en pierre non standard  
Demander le tarif  
Nicht standardmäßige Steintischplatte  
Preis auf Anfrage



Z-COLOR  
Powder coated exterior  
Ask for price  
Extérieur peint  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen  
Preis auf Anfrage



FM0-C000  
Central cooling. Only for +2 ... +8 °C  
Free of charge  
Réfrigération centrale. +2 ... +8 °C uniquement  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für +2 ... +8 °C  
Kostenlos

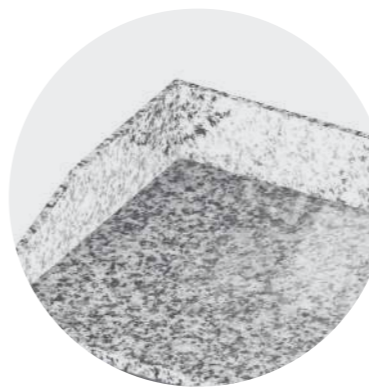


A-F-LIT  
Power cord connection of cooling counter via back or bottom  
Free of charge  
Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière  
Gratuit  
Netzabelanschluss des Kühltisches über die Rückseite oder die Unterseite  
Gratuit

**i** More accessories on pages 2.67. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 2.74 - 2.75  
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 2.67. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 2.74 - 2.75  
Weiteres Zubehör auf Seite 2.67. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 2.74 - 2.75

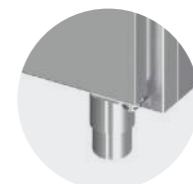
**L** 1720 mm      **B** 700 mm      **H** 890 mm      **↑** 180 mm

**i** Page | Page | Seite 9.61



**Granite (G681) table top for refrigerated countertop display**  
 Plan de travail en granit (G681) pour présentoir réfrigéré  
 Granittischplatte (G681) für gekühlte Thekenaufsteller

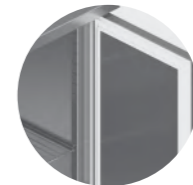
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



**Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)**  
 Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
 Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



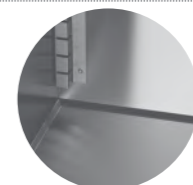
**Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 2.68)**  
 Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %  
 (tailles à la page 2.68)  
 Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl  
 (Maße auf Seite 2.68)



**Self-closing door with 50 mm thick insulation**  
 Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
 Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
 Section avec portes équipées d'une grille en inox  
 Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung  
 Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



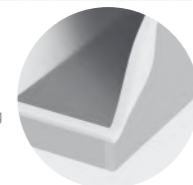
**Easy-to-clean digital controller with temperature display**  
 Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
 Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



**All inside corners are rounded for easy cleaning**  
 Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
 Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



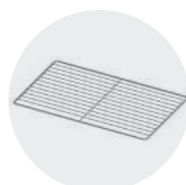
**Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate**  
 Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
 Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



**Efficient thermal insulation, low energy consumption**  
 Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
 Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B</b> 700 mm	Volume Volume   Volumen	🔥	⚡	⚡	Layout Disposition   Anordnung
FM0-E303-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E313-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E323-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E332-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E335-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E342-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E345-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E351-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E357-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E358-172/70/90	330 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**K-DMLG-530x325**  
**Extra stainless steel grid**  
 Grille en inox supplémentaire  
 Edelstahltragrost



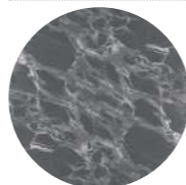
**F00-010-20.10**  
**Extra stainless steel guide**  
 Guide en inox supplémentaire  
 Auflageschiene aus Edelstahl



**A-F-SSGN**  
**Removable drawer dividers for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.**  
 Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces  
 Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck



**Perforated drawer insert**  
 All options on page 2.68  
 Insert de tiroir perforé  
 Toutes les options à la page 2.68  
 Lochblechensatz für Schublade  
 Alle Optionen auf Seite 2.68



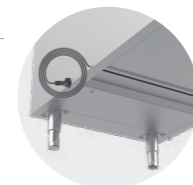
**Z-STONE**  
**Non standard stone table top**  
 Ask for price  
 Plan de travail en pierre non standard  
 Demander le tarif  
 Nicht standardmäßige Steintischplatte  
 Preis auf Anfrage



**Z-COLOR**  
**Powder coated exterior**  
 Ask for price  
 Extérieur peint  
 Demander le tarif  
 Pulverbeschichtung außen  
 Preis auf Anfrage



**FM0-C000**  
**Central cooling. Only for +2 ... +8 °C**  
 Free of charge  
 Réfrigération centrale. +2 ... +8 °C uniquement  
 Gratuit  
 Zentrale Kühlung. Nur für +2 ... +8 °C  
 Kostenlos

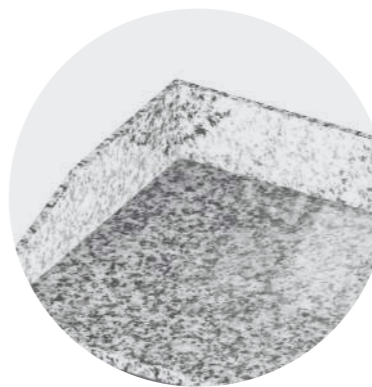


**A-F-LIT**  
**Power cord connection of cooling counter via back or bottom**  
 Free of charge  
 Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière  
 Gratuit  
 Netzkabelanschluss des Kühltisches über die Rückseite oder die Unterseite  
 Gratuit



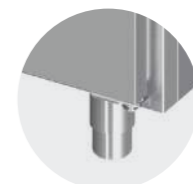
**L** 2130 mm **B** 700 mm **H** 890 mm **↑** 180 mm

**i** Page | Page | Seite 9.61



**Granite (G681) table top for refrigerated countertop display**  
 Plan de travail en granit (G681) pour présentoir réfrigéré  
 Granitischplatte (G681) für gekühlte Thekenaufsteller

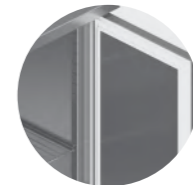
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



**Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)**  
 Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
 Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



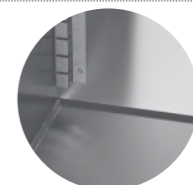
**Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (sizes on page 2.68)**  
 Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %  
 (tailles à la page 2.68)  
 Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl  
 (Maße auf Seite 2.68)



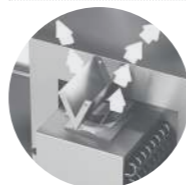
**Self-closing door with 50 mm thick insulation**  
 Section with doors equipped with 1 stainless steel grid  
 Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur  
 Section avec portes équipées d'une grille en inox  
 Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung  
 Je Türabteil mit 1 Edelstahltragrost ausgestattet



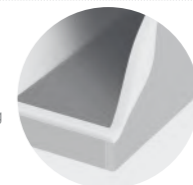
**Easy-to-clean digital controller with temperature display**  
 Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
 Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



**All inside corners are rounded for easy cleaning**  
 Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile  
 Alle Innenkanten sind abgerundet für einfache Reinigung



**Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate**  
 Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
 Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

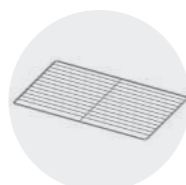


**Efficient thermal insulation, low energy consumption**  
 Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
 Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

<b>B 700 mm</b>	<b>Volume</b> Volume   Volumen	<b>°C</b>	<b>V</b>	<b>W</b>	<b>Layout</b> Disposition   Anordnung
FM0-E404-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E414-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E424-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E433-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E434-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E436-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E437-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E438-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E439-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E443-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E444-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E446-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E447-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E448-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E449-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E452-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E454-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E455-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
FM0-E456-213/70/90	430 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	

**i** More accessories on pages 2.67. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 2.74 - 2.75  
 Retrouvez davantage d'accessoires à la page 2.67. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 2.74 - 2.75  
 Weiteres Zubehör auf Seite 2.67. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 2.74 - 2.75

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**K-DMLG-530x325**  
**Extra stainless steel grid**  
 Grille en inox supplémentaire  
 Edelstahltragrost



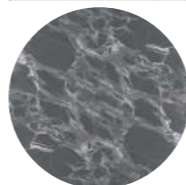
**F00-010-20.10**  
**Extra stainless steel guide**  
 Guide en inox supplémentaire  
 Auflageschiene aus Edelstahl



**A-F-SSGN**  
**Removable drawer dividers for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.**  
 Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces  
 Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck



**Perforated drawer insert**  
**All options on page 2.68**  
 Insert de tiroir perforé  
 Toutes les options à la page 2.68  
 Lochblechensatz für Schublade  
 Alle Optionen auf Seite 2.68



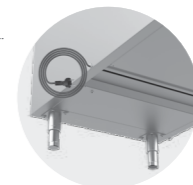
**Z-STONE**  
**Non standard stone table top**  
 Ask for price  
 Plan de travail en pierre non standard  
 Demander le tarif  
 Nicht standardmäßige Steintischplatte  
 Preis auf Anfrage



**Z-COLOR**  
**Powder coated exterior**  
 Ask for price  
 Extérieur peint  
 Demander le tarif  
 Pulverbeschichtung außen  
 Preis auf Anfrage



**FM0-C000**  
**Central cooling. Only for +2 ... +8 °C**  
 Free of charge  
 Réfrigération centrale. +2 ... +8 °C uniquement  
 Gratuit  
 Zentrale Kühlung. Nur für +2 ... +8 °C  
 Kostenlos



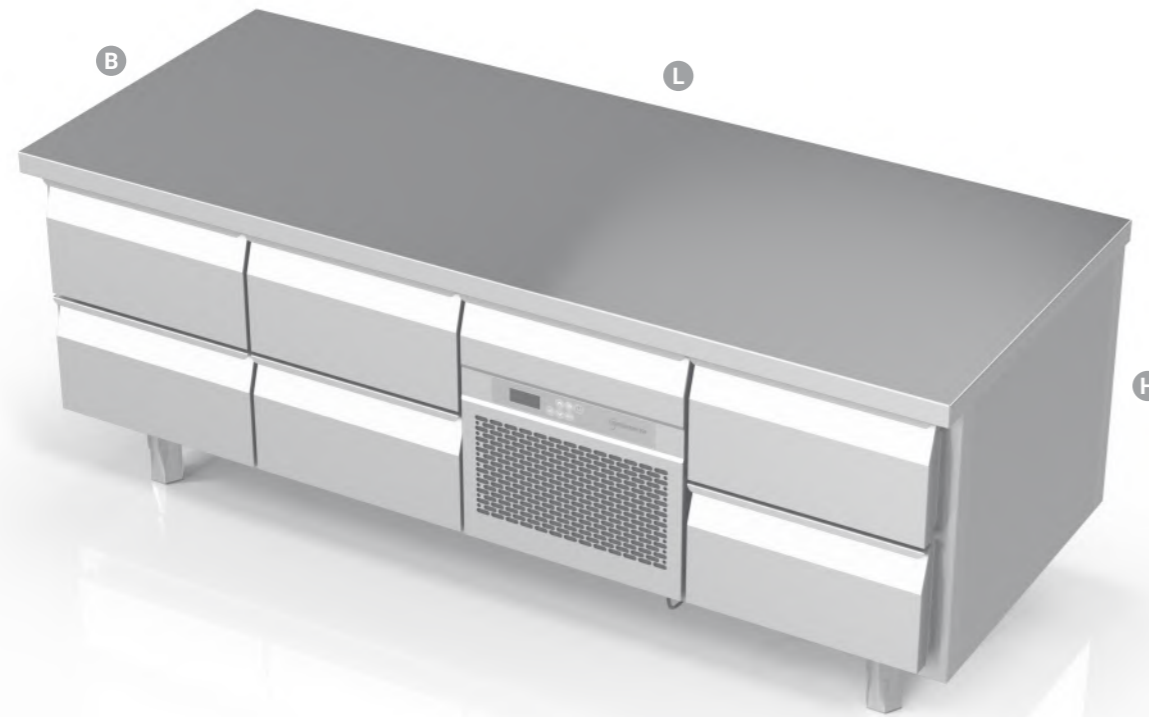
**A-F-LIT**  
**Power cord connection of cooling counter via back or bottom**  
 Free of charge  
 Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière  
 Gratuit  
 Netzkabelanschluss des Kühltisches über die Rückseite oder die Unterseite  
 Gratuit

**L** 940 - 2130 mm

**B** 700 mm

**H** 650 mm

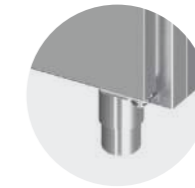
**i** Page | Page | Seite 9.62



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



**Designed to support cooking equipment at ergonomically convenient level**  
Conçu pour maintenir l'équipement de cuisson à un niveau ergonomique pratique  
Ausführung mit Arbeitsfläche für Kochgeräte in ergonomischer Arbeitshöhe



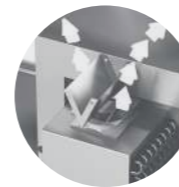
**Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +30/-30)**  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +30/-30 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +30/-30)



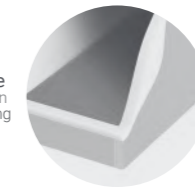
**Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (drawers for GN 1/1-150)**  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %  
(tiroirs pour bacs GN 1/1-150)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl  
(Schubladen für GN 1/1-150)



**Easy-to-clean digital controller with temperature display**  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige

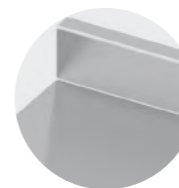


**Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate**  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

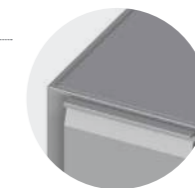


**Efficient thermal insulation, low energy consumption**  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**FP0-000-12.00 SB**  
**Table top with standard upstand (height 50 mm)**  
Plan de travail avec dossier standard  
(hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung  
(Höhe 50 mm)



**F00-000-10.00 SB**  
**Recessed table top**  
**Free of charge**  
Plan de travail intégré  
Gratuit  
Versenkte Tischplatte  
Gratuit



**Z-COLOR**  
**Powder coated exterior**  
**Ask for price**  
Extérieur peint  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen  
Preis auf Anfrage



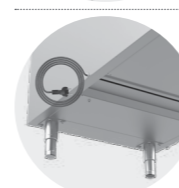
**FP0-C000**  
**Central cooling. Only for +2 ... +8 °C**  
**Free of charge**  
Réfrigération centrale. +2 ... +8 °C uniquement  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für +2 ... +8 °C  
Kostenlos



**A-F-SSGN**  
**Removable drawer dividers for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.**  
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces  
Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck



**Perforated drawer insert**  
**All options on page 2.68**  
Insert de tiroir perforé  
Toutes les options à la page 2.68  
Lochblechensatz für Schublade  
Alle Optionen auf Seite 2.68



**A-F-LIT**  
**Power cord connection of cooling counter via back or bottom**  
**Free of charge**  
Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière  
Gratuit  
Netzkabelanschluss des Kühltisches über die Rückseite oder die Unterseite  
Gratuit

<b>L</b>	<b>B 700 mm</b>	<b>Drawers</b> Tiroirs   Schubladen	<b>Volume</b> Volume   Volumen	<b>Temp</b>	<b>V</b>	<b>W</b>	<b>Layout</b> Disposition   Anordnung
940 mm	FP0-E125-94/70/65	2	60 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
940 mm	FP0-N125-94/70/65	2	60 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
1300 mm	FP0-E226-130/70/65	4	120 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
1300 mm	FP0-N226-130/70/65	4	120 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
1720 mm	FP0-E327-172/70/65	6	180 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
2130 mm	FP0-E428-213/70/65	8	210 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	



**L** 1400 - 2000 mm    **B** 700 mm    **H** 650 mm    **i** Page | Page | Seite 9.62



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



**Designed with extra neutral drawer for storage**  
Conçu avec un tiroir de rangement neutre supplémentaire  
Ausführung mit neutraler Zusatzschublade zur Aufbewahrung



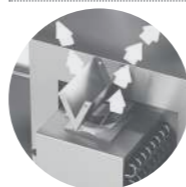
**Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +30/-30)**  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +30/-30 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +30/-30)



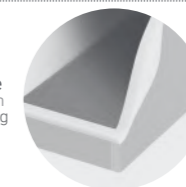
**Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (drawers for GN 1/1-150)**  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %  
(tiroirs pour bacs GN 1/1-150)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl  
(Schubladen für GN 1/1-150)



**Easy-to-clean digital controller with temperature display**  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige

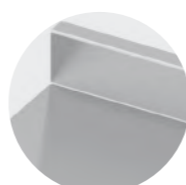


**Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate**  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatique de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

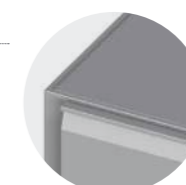


**Efficient thermal insulation, low energy consumption**  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



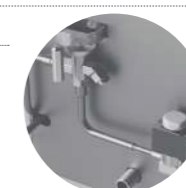
**FP0-000-12.00 SB**  
**Table top with standard upstand (height 50 mm)**  
Plan de travail avec dossier standard  
(hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung  
(Höhe 50 mm)



**Z-F00-000-10.00 SB**  
**Recessed table top**  
**Free of charge**  
Plan de travail intégré  
Gratuit  
Versenkte Tischplatte  
Gratuit



**Z-COLOR**  
**Powder coated exterior**  
**Ask for price**  
Extérieur peint  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen  
Preis auf Anfrage



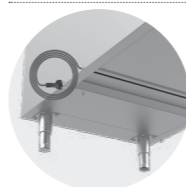
**FP0-C000**  
**Central cooling. Only for +2 ... +8 °C**  
**Free of charge**  
Réfrigération centrale. +2 ... +8 °C uniquement  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für +2 ... +8 °C  
Kostenlos



**A-F-SSGN**  
**Removable drawer dividers for GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pcs.**  
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 pièces  
Herausnehmbarer Schubladentrenner für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck



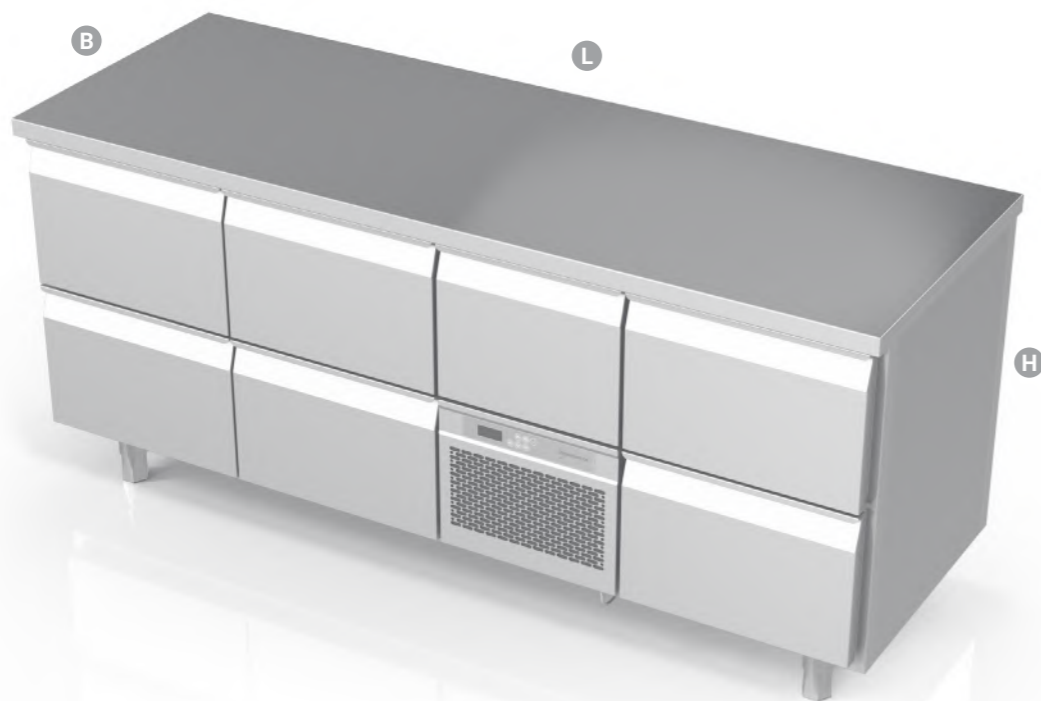
**Perforated drawer insert**  
**All options on page 2.68**  
Insert de tiroir perforé  
Toutes les options à la page 2.68  
Lochblechensatz für Schublade  
Alle Optionen auf Seite 2.68



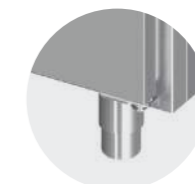
**A-F-LIT**  
**Power cord connection of cooling counter via back or bottom**  
**Free of charge**  
Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière  
Gratuit  
Netzkabelanschluss des Kühltisches über die Rückseite oder die Unterseite  
Gratuit

<b>L</b>	<b>B 700 mm</b>	<b>Drawers</b> Tiroirs   Schubladen	<b>Volume</b> Volume   Volumen	<b>Temp</b>	<b>V</b>	<b>W</b>	<b>Layout</b> Disposition   Anordnung
1400 mm	Z-FPS-E125-140/70/65	2+1	60 + 107 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
1400 mm	Z-FPS-N125-140/70/65	2+1	60 + 107 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
1600 mm	Z-FPS-E226-160/70/65	4+1	120 + 66 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
1600 mm	Z-FPS-N226-160/70/65	4+1	120 + 66 l	-20 ... -18 °C	230 V	542 W	
2000 mm	Z-FPS-E327-200/70/65	6+1	180 + 60 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	

**L** 1010 - 1960 mm    **B** 700 mm    **H** 900 mm    **i** Page | Page | Seite 9.62



**Bottomless drawers designed for beer boxes (420x360x250 mm)**  
Tiroirs sans fond pour caisses de bières (420x360x250 mm)  
Ausführung mit Schubladen ohne Boden für Bierkästen (420x360x250 mm)



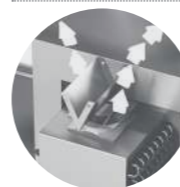
**Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)**  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



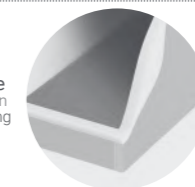
**Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (540x305 mm drawer with bottom over monoblock for storages)**  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % ( tiroir 540x305 mm avec fond sur monobloc pour plus de rangement)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Schublade 540x305 mm mit Zwischenbord über Kalteaggregat zur Aufbewahrung)



**Easy-to-clean digital controller with temperature display**  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige

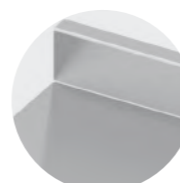


**Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate**  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasser verdunstung

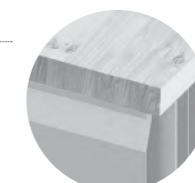


**Efficient thermal insulation, low energy consumption**  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

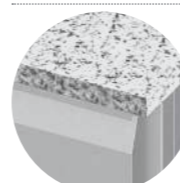
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**FP0-D00-12.00 SB**  
**Table top with standard upstand (height 50 mm)**  
Plan de travail avec dossier standard (hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung (Höhe 50 mm)



**Solid wood table top: 40 mm thickness**  
**All options on page 2.67**  
Plan de travail en bois massif: épaisseur de 40 mm  
Toutes les options à la page 2.67  
Massivholztischplatte: 40 mm Stärke  
Alle Optionen auf Seite 2.67



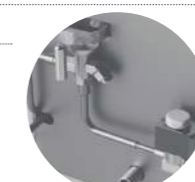
**Stone table top: 30 mm thickness**  
**All options on page 2.67**  
Plan de travail en pierre: épaisseur de 30 mm  
Toutes les options à la page 2.67  
Steintischplatte: 30 mm Stärke  
Alle Optionen auf Seite 2.67



**F00-D00-10.00 SB**  
**Recessed table top**  
**Free of charge**  
Plan de travail intégré  
Gratuit  
Versenkte Tischplatte  
Gratuit



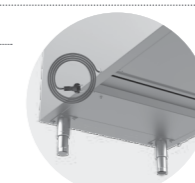
**Z-COLOR**  
**Powder coated exterior**  
**Ask for price**  
Extérieur peint  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen  
Preis auf Anfrage



**FP0-C000**  
**Central cooling. Only for +2 ... +8 °C**  
**Free of charge**  
Réfrigération centrale. +2 ... +8 °C uniquement  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für +2 ... +8 °C  
Kostenlos



**Perforated drawer insert**  
**All options on page 2.68**  
Insert de tiroir perforé  
Toutes les options à la page 2.68  
Lochblechensatz für Schublade  
Alle Optionen auf Seite 2.68



**A-F-LIT**  
**Power cord connection of cooling counter via back or bottom**  
**Free of charge**  
Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière  
Gratuit  
Netzkabelanschluss des Kühltisches über die Rückseite oder die Unterseite  
Gratuit

<b>L</b>	<b>B 700 mm</b>	<b>Beer drawers</b> Tiroirs à bière   Schubladen für	<b>Volume</b> Volume   Volumen	<b>t</b>	<b>V</b>	<b>W</b>	<b>Layout</b> Disposition   Anordnung
1010 mm	FP0-E115-101/70/90	2	150 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
1460 mm	FP0-E216-146/70/90	4	270 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
1960 mm	FP0-E317-196/70/90	6	390 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	



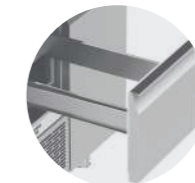
**L** 1010 - 1960 mm    **B** 700 mm    **H** 900 mm    **i** Page | Page | Seite 9.62



**Sections with 1 pair of guides designed for baking trays (400x600 mm)**  
Sections avec 1 paire de guides pour plateaux de cuisson (400x600 mm)  
Ausführung mit 1 Paar Auflageschienen für Backbleche je Abteil (400x600 mm)



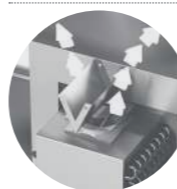
**Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)**  
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)  
Höhenverstellbare Schwerlastfüße aus Edelstahl (Umfang: 60 mm +10/-50)



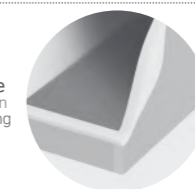
**Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails (drawer over monoblock for GN 1/1-200)**  
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 % ( tiroir sur monobloc pour bacs GN 1/1-200)  
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl (Schublade über Kalteaggregat für GN 1/1-200)



**Easy-to-clean digital controller with temperature display**  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige

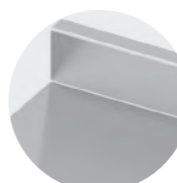


**Uniform distribution of cold, automatic defrost and evaporation of condensate**  
Répartition uniforme du froid, dégivrage et évaporation automatiques de la condensation  
Gleichmäßige Kälteverteilung, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

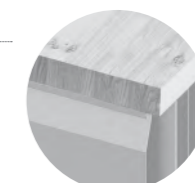


**Efficient thermal insulation, low energy consumption**  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

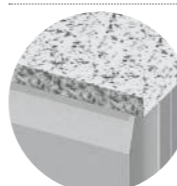
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



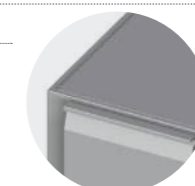
**FP0-D00-12.00 SB**  
**Table top with standard upstand (height 50 mm)**  
Plan de travail avec dossier standard (hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung (Höhe 50 mm)



**Solid wood table top: 40 mm thickness**  
**All options on page 2.67**  
Plan de travail en bois massif: épaisseur de 40 mm  
Toutes les options à la page 2.67  
Massivholztischplatte: 40 mm Stärke  
Alle Optionen auf Seite 2.67



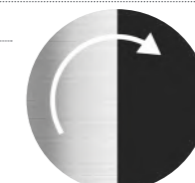
**Stone table top: 30 mm thickness**  
**All options on page 2.67**  
Plan de travail en pierre: épaisseur de 30 mm  
Toutes les options à la page 2.67  
Steintischplatte: 30 mm Stärke  
Alle Optionen auf Seite 2.67



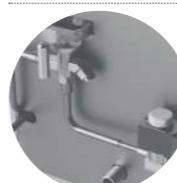
**F00-D00-10.00 SB**  
**Recessed table top**  
**Free of charge**  
Plan de travail intégré  
Gratuit  
Versenkte Tischplatte  
Gratuit



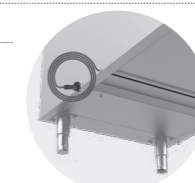
**F00-D10-20.10**  
**Extra stainless steel guide**  
Guide en inox supplémentaire  
Auflageschiene aus Edelstahl



**Z-COLOR**  
**Powder coated exterior**  
**Ask for price**  
Extérieur peint  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen  
Preis auf Anfrage



**FP0-C000**  
**Central cooling. Only for +2 ... +8 °C**  
**Free of charge**  
Réfrigération centrale. +2 ... +8 °C uniquement  
Gratuit  
Zentrale Kühlung. Nur für +2 ... +8 °C  
Kostenlos



**A-F-LIT**  
**Power cord connection of cooling counter via back or bottom**  
**Free of charge**  
Points de sortie du câble de table réfrigérée au centre ou en arrière  
Gratuit  
Netzkabelanschluss des Kühltisches über die Rückseite oder die Unterseite  
Gratuit

<b>L</b>	<b>B 700 mm</b>	<b>Doors</b> Portes   Türen	<b>Volume</b> Volume   Volumen	<b>t<sub>b</sub></b>	<b>t<sub>v</sub></b>	<b>t<sub>w</sub></b>	<b>Layout</b> Disposition   Anordnung
1010 mm	FP0-E105-101/70/90	1	150 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
1460 mm	FP0-E206-146/70/90	2	270 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	
1960 mm	FP0-E307-196/70/90	3	390 l	-5 ... +8 °C	230 V	293 W	

**L** 800 - 2000 mm      **B** 600 - 700 mm      **H** 900 mm

**i** Page | Page | Seite 9.66



**Uniform heat distribution efficient thermal insulation**  
Structure d'isolation thermique efficace avec répartition uniforme de la chaleur  
Gleichmäßige Wärmeverteilung und effiziente Wärmeisolierung



**Easy-to-clean digital controller with adjustable temperature (+30 ... +85 °C)**  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec température réglable (+30...+85 °C)  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit einstellbarer Temperatur (+30 bis +85 °C)

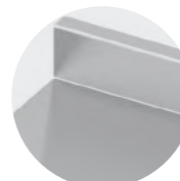


**Equipped with adjustable height shelf**  
Hauteur d'étagère réglable  
Ausstattung mit höhenverstellbarem Zwischenbord



**Max loading 120 kg/shelf (uniform layout)**  
Charge de 120 kg/étagère (disposition uniforme)  
Tragkraft bis zu 120 kg/Boden (bei gleichmäßiger Lastverteilung)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**WPO-000-01.20 SB**  
**Table top with standard upstand (height 50 mm)**  
Plan de travail avec dossier standard (hauteur 50 mm)  
Tischplatte mit Standardaufkantung (Höhe 50 mm)



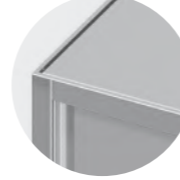
**Stone table top: 30 mm thickness. All options on page 2.67**  
Plan de travail en pierre: épaisseur de 30 mm. Toutes les options à la page 2.67  
Steintischplatte: 30 mm Stärke. Alle Optionen auf Seite 2.67



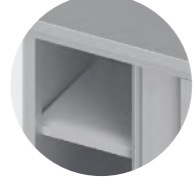
**Z-WPO-VLU**  
**With shutting doors**  
Avec portes battantes  
Mit Flügeltüren



**WPO-NLN**  
**With doors on front and back sides**  
Avec portes à l'avant et à l'arrière  
Mit Türen an Vorder- und Rückseite



**W00-000-01.00 SB**  
**Recessed table top Free of charge**  
Plan de travail intégré  
Gratuit  
Versenkte Tischplatte  
Gratuit



**W00-0L0-02.00 SB**  
**Additional shelf**  
Étagère supplémentaire  
Zusätzlicher Zwischenbord



**Z-COLOR**  
**Powder coated exterior**  
Ask for price  
Extérieur peint  
Demander le tarif  
Pulverbeschichtung außen  
Preis auf Anfrage

<b>L</b>	<b>B 600 mm</b>	<b>B 650 mm</b>	<b>B 700 mm</b>	<b>t<sub>amb</sub></b>	<b>V<sub>nom</sub></b>	<b>P<sub>nom</sub></b>
800 mm	WPO-NLU-80/60/90	WPO-NLU-80/65/90	WPO-NLU-80/70/90	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W
900 mm	WPO-NLU-90/60/90	WPO-NLU-90/65/90	WPO-NLU-90/70/90	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W
1000 mm	WPO-NLU-100/60/90	WPO-NLU-100/65/90	WPO-NLU-100/70/90	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W
1100 mm	WPO-NLU-110/60/90	WPO-NLU-110/65/90	WPO-NLU-110/70/90	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W
1200 mm	WPO-NLU-120/60/90	WPO-NLU-120/65/90	WPO-NLU-120/70/90	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W
1300 mm	WPO-NLU-130/60/90	WPO-NLU-130/65/90	WPO-NLU-130/70/90	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W
1400 mm	WPO-NLU-140/60/90	WPO-NLU-140/65/90	WPO-NLU-140/70/90	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W
1500 mm	WPO-NLU-150/60/90	WPO-NLU-150/65/90	WPO-NLU-150/70/90	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W
1600 mm	WPO-NLU-160/60/90	WPO-NLU-160/65/90	WPO-NLU-160/70/90	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W
1700 mm	WPO-NLU-170/60/90	WPO-NLU-170/65/90	WPO-NLU-170/70/90	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W
1800 mm	WPO-NLU-180/60/90	WPO-NLU-180/65/90	WPO-NLU-180/70/90	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W
1900 mm	WPO-NLU-190/60/90	WPO-NLU-190/65/90	WPO-NLU-190/70/90	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W
2000 mm	WPO-NLU-200/60/90	WPO-NLU-200/65/90	WPO-NLU-200/70/90	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W

**i** More accessories on pages 2.67. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 2.74 - 2.75  
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 2.67. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 2.74 - 2.75  
Weiteres Zubehör auf Seite 2.67. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 2.74 - 2.75





**L** 900 - 1900 mm

**B** 650 mm

**H** 900 mm

**i** Page | Page | Seite 9.65



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



**Uniform distribution of hot air in heated cupboard**  
Répartition uniforme de la chaleur avec une isolation thermique efficace  
Gleichmäßige Wärmeverteilung und effiziente Wärmeisolierung



**Silicone heating pad for fast warm-up and efficiency**  
Tampon chauffant en silicone pour un échauffement rapide et une efficacité  
Silikon-Heizkissen für schnelles Aufwärmen und Effizienz



**Independent digital thermostatic temperature controllers**  
Régulateurs de température thermostatiques numériques indépendants  
Eigene elektronische thermostatische Temperaturregelung

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



**WPO-NLN**  
**With doors on front and back sides**  
Avec les portes à l'avant et à l'arrière  
Mit Türen an beiden Seiten



**Z-WP0-Color**  
**Powder coated exterior. Non-standard colors may affect price and production time**  
Extérieur peint. Le choix de couleurs non standard peut influencer sur le prix et le délai de production  
Pulverbeschichtung. Die Auswahl anderer als der Standardfarben kann Preis und Produktionsdauer beeinflussen



**Z-WP0-VLU**  
**With shutting doors**  
Avec portes battantes  
Mit Flügeltüren



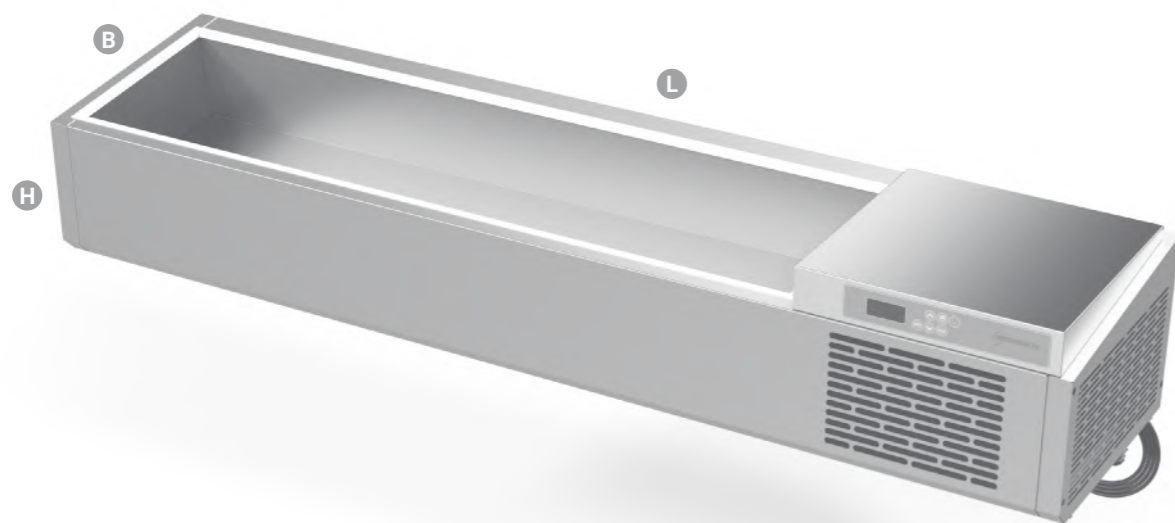
**A-9-RN100**  
**Set of stainless steel wheels Ø100 mm (4 pcs.), 2 pcs. with brakes**  
Kit de roues en inox Ø100 mm (4 pièces), 2 pièces avec freins  
Lenkrollen, Edelstahl, Ø100 mm (4 Stck.), 2 Stck. Mit Bremsen



**LPK1, LPK2, LPK22**  
**Heated shelf**  
Étagère chauffante  
Wärme brück

<b>L</b>	<b>B 650 mm</b>	<b>Temp</b>	<b>I, A</b>	<b>P, W</b>	<b>GN 1/1</b>	<b>Shelf Étagère   Brück</b>
900 mm	Z-WM2-NLU-90/65/90	+30...+85 °C	6.9	3100	2	890 mm
1200 mm	Z-WM3-NLU-120/65/90	+30...+85 °C	8.3	3650	3	1190 mm
1600 mm	Z-WM4-NLU-160/65/90	+30...+85 °C	9.7	4200	4	1590 mm
1900 mm	Z-WM5-NLU-190/65/90	+30...+85 °C	11.1	4750	5	1890 mm

**L** 940 - 2130 mm      **B** 400 mm      **H** 306 mm      **i** Page | Page | Seite 9.66



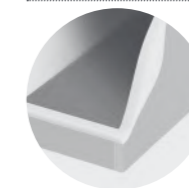
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Designed for GN 1/3 and 2/8 containers  
Conçu pour les bacs GN 1/3 et 2/8  
Geeignet für GN-1/3 oder 2/8-Behälter

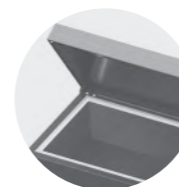


Easy-to-clean digital controller with temperature display  
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température  
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



Efficient thermal insulation, low energy consumption  
Structure d'isolation thermique efficace, faible consommation énergétique  
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung und geringem Energieverbrauch

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



FV0-010-70.00 SB  
Stainless steel lid  
Couvercle en inox  
Edelstahldeckel



J-BSGS-FV0  
Tempered 8 mm glass sneeze guard  
Protection pare-haleine en verre trempé 8 mm  
Hustenschutz aus 8 mm starkem Sicherheitsglas

<b>L</b>	<b>B 400 mm</b>	<b>GN</b>	<b>Temp</b>	<b>V</b>	<b>W</b>
940 mm	FV0-P1000-94/40/31	2 GN 1/3 + 1 GN 2/8	+2 ... +8 °C	230 V	370 W
1010 mm	FV0-D1000-101/40/31	3 GN 1/3	+2 ... +8 °C	230 V	370 W
1300 mm	FV0-P2000-130/40/31	4 GN 1/3 + 1 GN 2/8	+2 ... +8 °C	230 V	370 W
1460 mm	FV0-D2000-146/40/31	4 GN 1/3 + 2 GN 2/8	+2 ... +8 °C	230 V	370 W
1720 mm	FV0-P3000-172/40/31	5 GN 1/3 + 3 GN 2/8	+2 ... +8 °C	230 V	530 W
1960 mm	FV0-D3000-196/40/31	7 GN 1/3 + 2 GN 2/8	+2 ... +8 °C	230 V	530 W
2130 mm	FV0-P4000-213/40/31	8 GN 1/3 + 2 GN 2/8	+2 ... +8 °C	230 V	530 W



**L** 1000 - 2000 mm

**B** 300 - 400 mm

**H** 400 mm

**i** Page | Page | Seite 9.66



**Shelf with double jacketed infrared light bulb 300W and thermal insulation**  
Wärmebrücke mit Doppel-Infrarot-Glühlampe 300W und Wärmedämmung  
Étagère avec ampoules infrarouges 300 W à double paroi et isolation thermique

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



**Easy to assemble. Suitable for all kinds of tables**  
Facile à assembler. Convient à tous les types de tables  
Leicht zu montieren. Für alle Tischarten geeignet



**Eye-level control panel. Adjustable temperature up to 65 °C**  
Panneau de contrôle à hauteur de regard. Température réglable jusqu'à 65 °C  
Steuerung auf Augenhöhe. Verstellbare Temperatur bis zu 65 °C



**< 30 kg**  
**Max loading 30 kg/shelf (uniform layout)**  
Charge max. 30 kg/étagère (disposition uniforme)  
Tragkraft bis zu 30 kg/Boden (bei gleichmäßiger Lastverteilung)

<b>L</b>	<b>B 300 mm</b>	<b>B 400 mm</b>	<b>V</b>	<b>°C</b>	<b>V</b>	<b>W</b>
1000 mm	LPK1-100/30/40	LPK1-100/40/40	3x300 W	+65 °C	230 V	900 W
1100 mm	LPK1-110/30/40	LPK1-110/40/40	3x300 W	+65 °C	230 V	900 W
1200 mm	LPK1-120/30/40	LPK1-120/40/40	3x300 W	+65 °C	230 V	900 W
1300 mm	LPK1-130/30/40	LPK1-130/40/40	4x300 W	+65 °C	230 V	1200 W
1400 mm	LPK1-140/30/40	LPK1-140/40/40	4x300 W	+65 °C	230 V	1200 W
1500 mm	LPK1-150/30/40	LPK1-150/40/40	4x300 W	+65 °C	230 V	1200 W
1600 mm	LPK1-160/30/40	LPK1-160/40/40	4x300 W	+65 °C	230 V	1200 W
1700 mm	LPK1-170/30/40	LPK1-170/40/40	5x300 W	+65 °C	230 V	1500 W
1800 mm	LPK1-180/30/40	LPK1-180/40/40	5x300 W	+65 °C	230 V	1500 W
1900 mm	LPK1-190/30/40	LPK1-190/40/40	5x300 W	+65 °C	230 V	1500 W
2000 mm	LPK1-200/30/40	LPK1-200/40/40	5x300 W	+65 °C	230 V	1500 W

**i** More accessories on pages 2.67. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 2.74 - 2.75  
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 2.67. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 2.74 - 2.75  
Weiteres Zubehör auf Seite 2.67. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 2.74 - 2.75



**i** Page | Page | Seite 9.66

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Shelf with double jacketed infrared light bulb 300W and thermal insulation  
Wärmebrücke mit Doppel-Infrarot-Glühlampe 300W und Wärmedämmung  
Étagère avec ampoules infrarouges 300 W à double paroi et isolation thermique



Easy to assemble. Suitable for all kinds of tables  
Facile à assembler. Convient à tous les types de tables  
Leicht zu montieren. Für alle Tischarten geeignet



Eye-level control panel. Adjustable temperature up to 65 °C  
Panneau de contrôle à hauteur de regard. Température réglable jusqu'à 65 °C  
Steuerung auf Augenhöhe. Verstellbare Temperatur bis zu 65 °C



Max loading 30 kg/shelf (uniform layout)  
Charge max. 30 kg/étagère (disposition uniforme)  
Tragkraft bis zu 30 kg/Boden (bei gleichmäßiger Lastverteilung)

L	B 300 mm	B 400 mm	V	°C	V <sub>n</sub>	W <sub>n</sub>
1000 mm	LPK2-100/30/70	LPK2-100/40/70	3x300 W	+65 °C	230 V	900 W
1100 mm	LPK2-110/30/70	LPK2-110/40/70	3x300 W	+65 °C	230 V	900 W
1200 mm	LPK2-120/30/70	LPK2-120/40/70	3x300 W	+65 °C	230 V	900 W
1300 mm	LPK2-130/30/70	LPK2-130/40/70	4x300 W	+65 °C	230 V	1200 W
1400 mm	LPK2-140/30/70	LPK2-140/40/70	4x300 W	+65 °C	230 V	1200 W
1500 mm	LPK2-150/30/70	LPK2-150/40/70	4x300 W	+65 °C	230 V	1200 W
1600 mm	LPK2-160/30/70	LPK2-160/40/70	4x300 W	+65 °C	230 V	1200 W
1700 mm	LPK2-170/30/70	LPK2-170/40/70	5x300 W	+65 °C	230 V	1500 W
1800 mm	LPK2-180/30/70	LPK2-180/40/70	5x300 W	+65 °C	230 V	1500 W
1900 mm	LPK2-190/30/70	LPK2-190/40/70	5x300 W	+65 °C	230 V	1500 W
2000 mm	LPK2-200/30/70	LPK2-200/40/70	5x300 W	+65 °C	230 V	1500 W

**i** More accessories on pages 2.67. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 2.74 - 2.75  
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 2.67. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 2.74 - 2.75  
Weiteres Zubehör auf Seite 2.67. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 2.74 - 2.75





**i** Page | Page | Seite 9.66

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



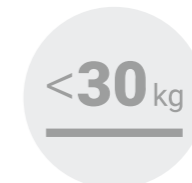
**Shelf with double jacketed infrared light bulb 300W and thermal insulation**  
Wärmebrücke mit Doppel-Infrarot-Glühlampe 300W und Wärmedämmung  
Étagère avec ampoules infrarouges 300 W à double paroi et isolation thermique



**Easy to assemble. Suitable for all kinds of tables**  
Facile à assembler. Convient à tous les types de tables  
Leicht zu montieren. Für alle Tischarten geeignet



**Eye-level control panel. Adjustable temperature up to 65 °C**  
Panneau de contrôle à hauteur de regard. Température réglable jusqu'à 65 °C  
Steuerung auf Augenhöhe. Verstellbare Temperatur bis zu 65 °C



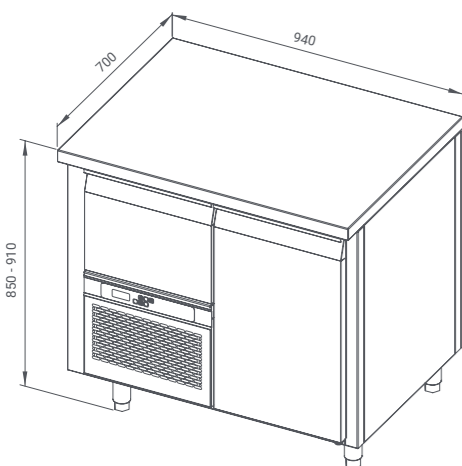
**< 30 kg**  
**Max loading 30 kg/shelf (uniform layout)**  
Charge max. 30 kg/étagère (disposition uniforme)  
Tragkraft bis zu 30 kg/Boden (bei gleichmäßiger Lastverteilung)

<b>L</b>	<b>B 300 mm</b>	<b>B 400 mm</b>	<b>V</b>	<b>⊕</b>	<b>V<sub>N</sub></b>	<b>P<sub>N</sub></b>
1000 mm	LPK22-100/30/70	LPK22-100/40/70	6x300 W	+65 °C	230 V	1800 W
1100 mm	LPK22-110/30/70	LPK22-110/40/70	6x300 W	+65 °C	230 V	1800 W
1200 mm	LPK22-120/30/70	LPK22-120/40/70	6x300 W	+65 °C	230 V	1800 W
1300 mm	LPK22-130/30/70	LPK22-130/40/70	8x300 W	+65 °C	230 V	2400 W
1400 mm	LPK22-140/30/70	LPK22-140/40/70	8x300 W	+65 °C	230 V	2400 W
1500 mm	LPK22-150/30/70	LPK22-150/40/70	8x300 W	+65 °C	230 V	2400 W
1600 mm	LPK22-160/30/70	LPK22-160/40/70	8x300 W	+65 °C	230 V	2400 W

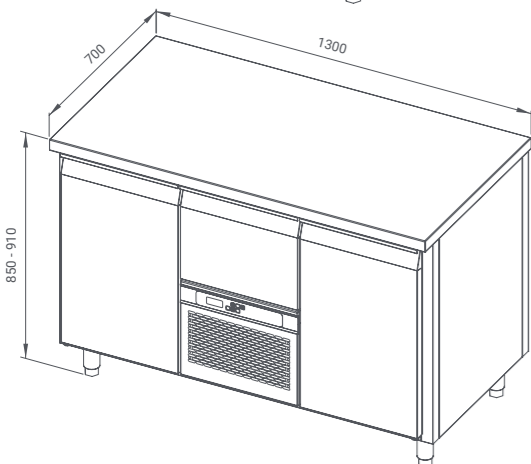


Specifications for cooling counters | Caractéristiques des tables réfrigérées | Spezifikationen für Kühlische

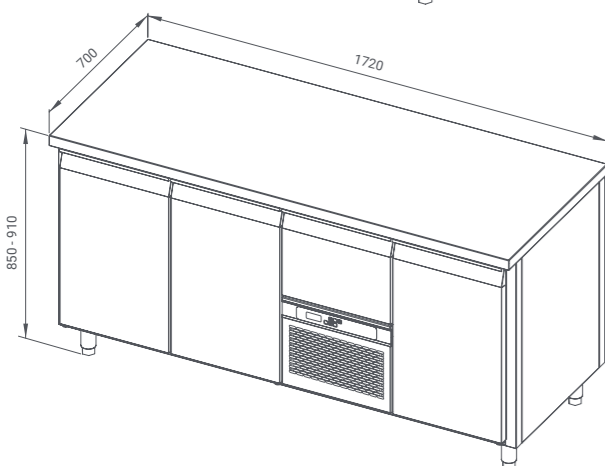
Specifications for cooling counters | Caractéristiques des tables réfrigérées | Spezifikationen für Kühlische



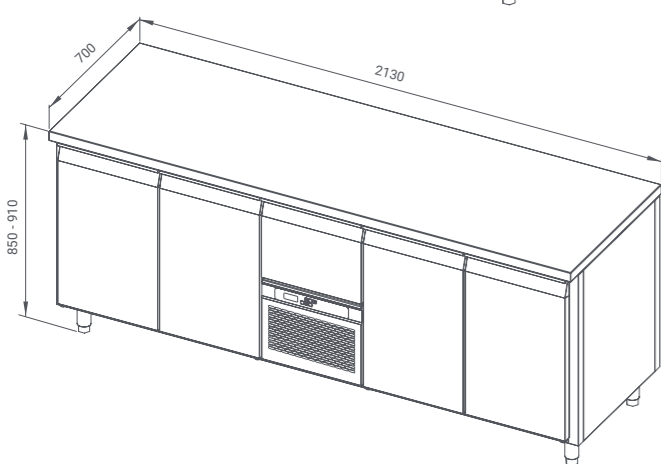
<b>Model:</b>	FP0-E100	FP0-N100
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	
<b>Energy consumption:</b>	2,05 kWh/24h	6,61 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	C	F
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	70	
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>	R290	
<b>Volume, l:</b>	130	



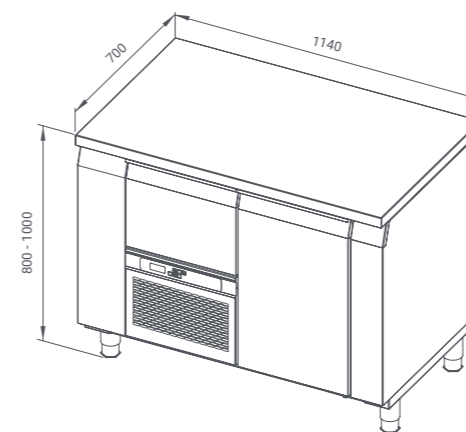
<b>Model:</b>	FP0-E200	FP0-N200
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	
<b>Energy consumption:</b>	2,18 kWh/24h	7,20 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	C	E
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	100	
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>	R290	
<b>Volume, l:</b>	230	



<b>Model:</b>	FP0-E300
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	2,64 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	C
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	130
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	330

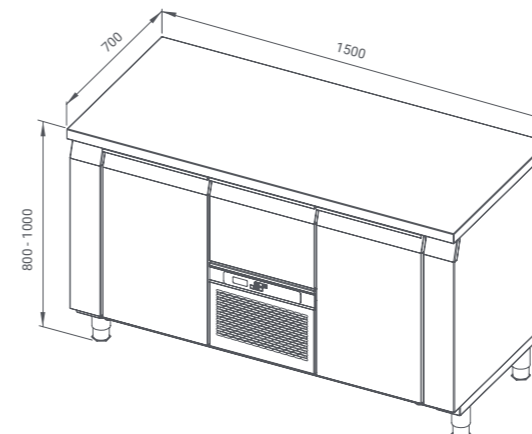


<b>Model:</b>	FP0-E400
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	2,87 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	C
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	160
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	430



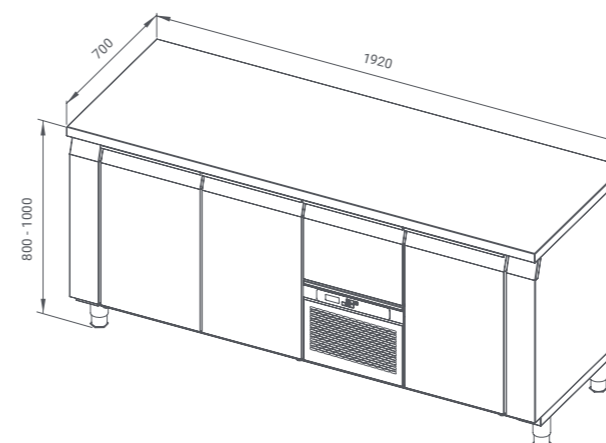
<b>Model:</b>	FPR-E100	FPR-N100
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	
<b>Energy consumption:</b>	2,05 kWh/24h	6,61 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	C	F
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	103	
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>	R290	
<b>Volume, l:</b>	130	

\* Input of height adjusting mechanism - max 1,5 A  
\* L'alimentation du mécanisme de réglage de la hauteur max. 1,5 A  
\* Stromaufnahme der Höhenverstellung - max. 1,5 A



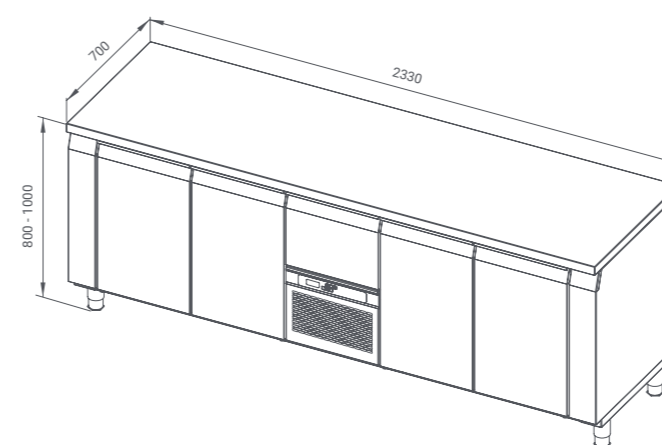
<b>Model:</b>	FPR-E200	FPR-N200
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	
<b>Energy consumption:</b>	2,18 kWh/24h	7,20 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	C	E
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	133	
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>	R290	
<b>Volume, l:</b>	230	

\* Input of height adjusting mechanism - max 1,5 A  
\* L'alimentation du mécanisme de réglage de la hauteur max. 1,5 A  
\* Stromaufnahme der Höhenverstellung - max. 1,5 A



<b>Model:</b>	FPR-E300
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	2,64 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	C
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	163
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	330

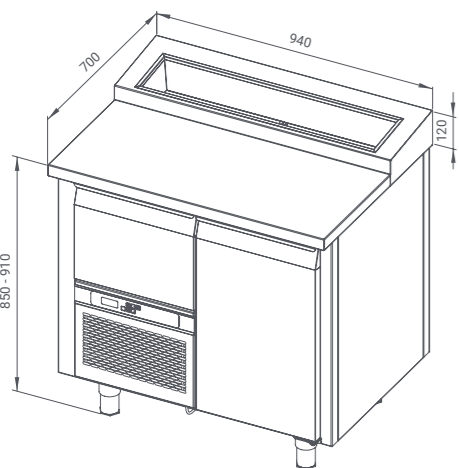
\* Input of height adjusting mechanism - max 1,5 A  
\* L'alimentation du mécanisme de réglage de la hauteur max. 1,5 A  
\* Stromaufnahme der Höhenverstellung - max. 1,5 A



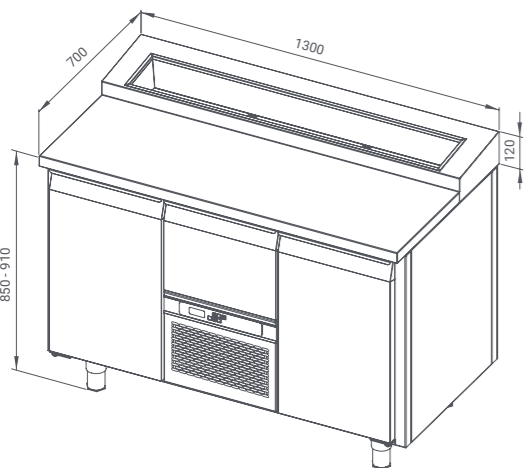
<b>Model:</b>	FPR-E400
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	2,87 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	C
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	193
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	430

\* Input of height adjusting mechanism - max 1,5 A  
\* L'alimentation du mécanisme de réglage de la hauteur max. 1,5 A  
\* Stromaufnahme der Höhenverstellung - max. 1,5 A

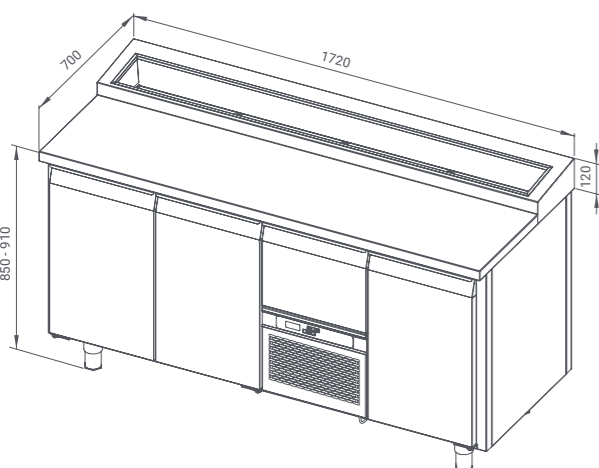




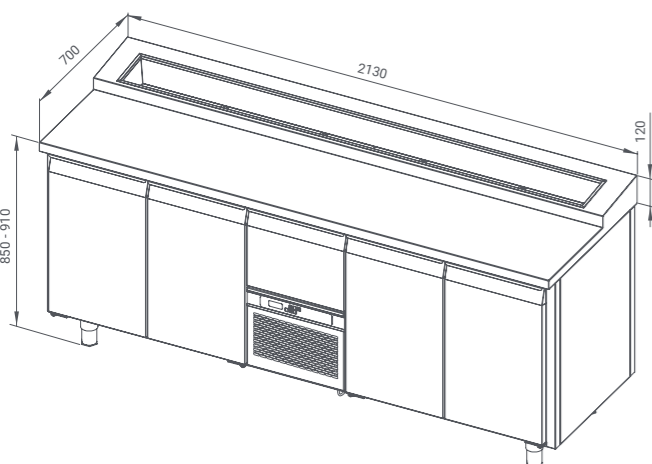
<b>Model:</b>	FS0-E100
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	2,05 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	C
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	75
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	130



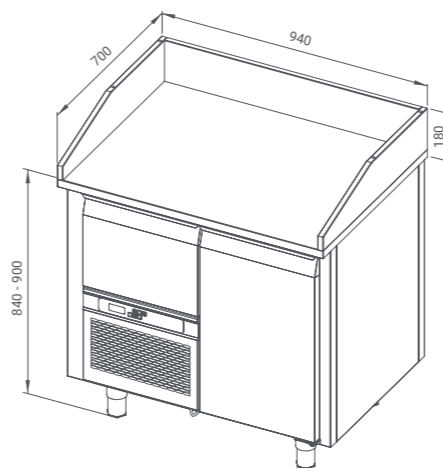
<b>Model:</b>	FS0-E200
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	2,18 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	C
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	105
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	230



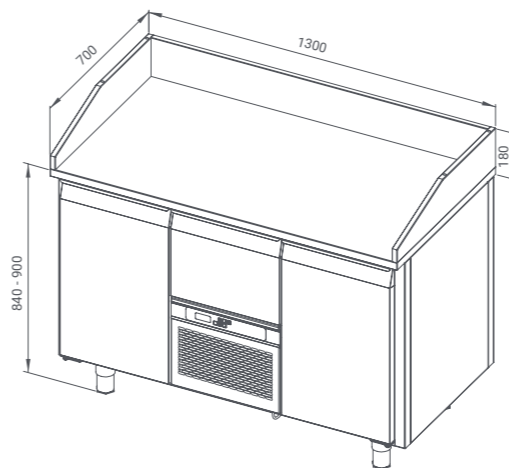
<b>Model:</b>	FS0-E300
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	2,64 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	C
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	135
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	330



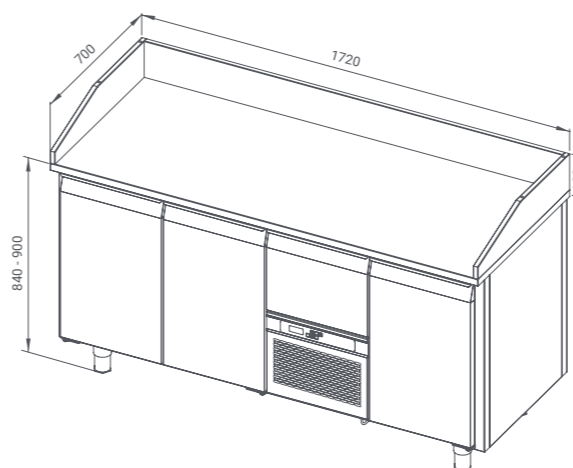
<b>Model:</b>	FS0-E400
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	2,87 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	C
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	165
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	430



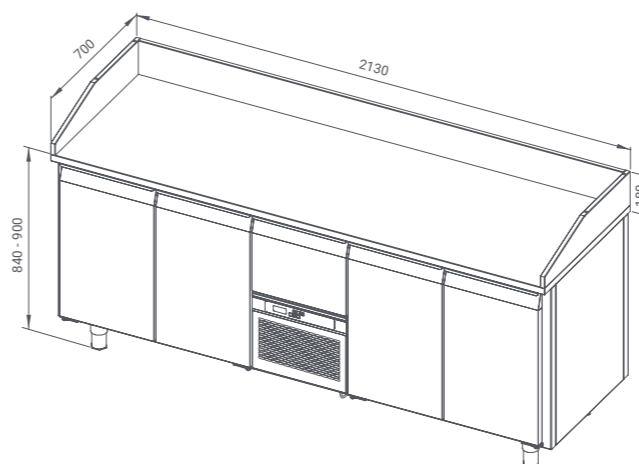
<b>Model:</b>	FM0-E100	FM0-N100
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	3
<b>Energy consumption:</b>	2,05 kWh/24h	6,61 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	C	F
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	140	140
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290	R290
<b>Volume, l:</b>	130	130



<b>Model:</b>	FM0-E200	FM0-N200
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	3
<b>Energy consumption:</b>	2,18 kWh/24h	7,20 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	C	E
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	190	190
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290	R290
<b>Volume, l:</b>	230	230



<b>Model:</b>	FM0-E300
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	2,64 kWh/24h,
<b>Energy class:</b>	C
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	250
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	330

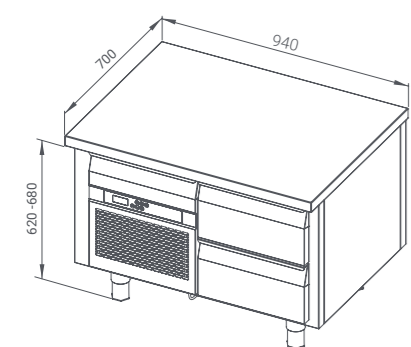


<b>Model:</b>	FM0-E400
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	2,87 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	C
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	300
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	430

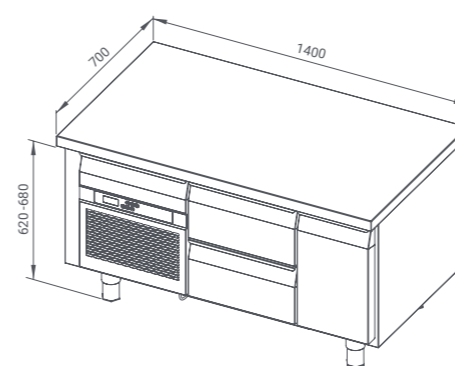


Specifications for low cooling counters  
Caractéristiques des tables réfrigérées basses | Spezifikationen für niedrige Kühlische

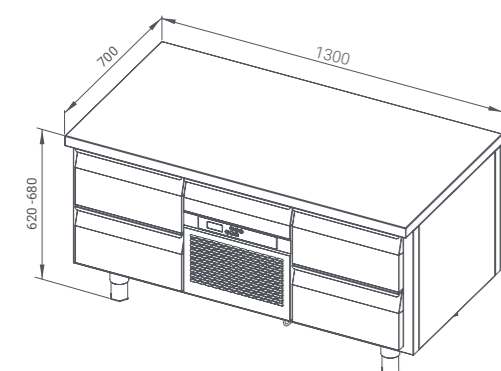
Specifications for low cooling counters with neutral drawer  
Caractéristiques des tables réfrigérées basses avec tiroir neutre | Spezifikationen für niedrige Kühlische mit neutraler Schublade



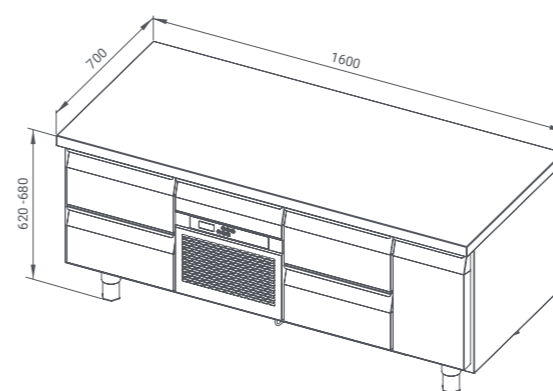
<b>Model:</b>	FP0-E125	FP0-N125
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	
<b>Energy consumption:</b>	1,84 kWh/24h	3,87 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	C	D
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	50	
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>	R290	
<b>Volume, l:</b>	60	



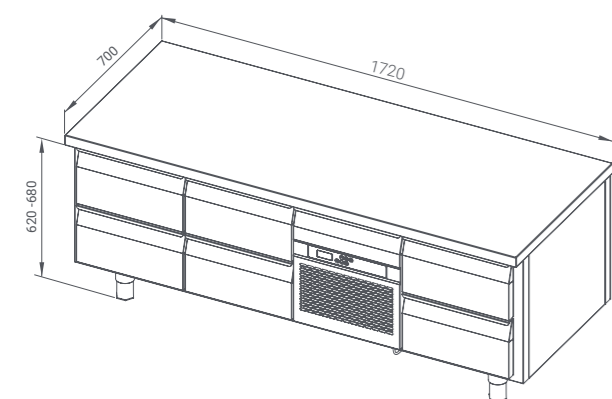
<b>Model:</b>	Z-FPS-E125	Z-FPS-N125
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	
<b>Energy consumption:</b>	1,84 kWh/24h	3,87 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	C	D
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	75	
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>	R290	
<b>Volume, l:</b>	60 + 107	



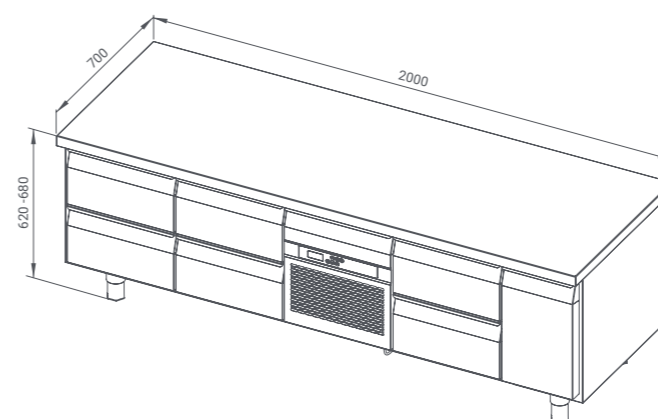
<b>Model:</b>	FP0-E226	FP0-N226
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	
<b>Energy consumption:</b>	1,97 kWh/24h	4,61 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	C	D
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	70	
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>	R290	
<b>Volume, l:</b>	120	



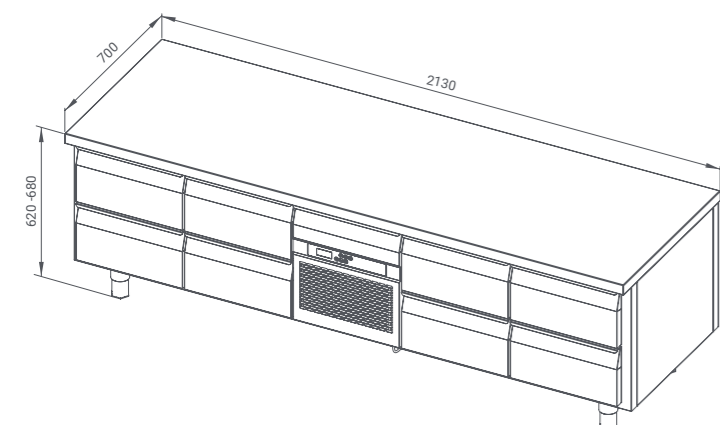
<b>Model:</b>	Z-FPS-E226	Z-FPS-N226
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
<b>Climate class:</b>	3	
<b>Energy consumption:</b>	1,97 kWh/24h	4,61 kWh/24 h
<b>Energy class:</b>	C	D
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
<b>Input:</b>	2,8 A	4,1 A
<b>Power:</b>	293 W	542 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	95	
<b>Cooling type:</b>	Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>	R290	
<b>Volume, l:</b>	120 + 66	



<b>Model:</b>	FP0-E327
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	2,38 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	C
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	90
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	180



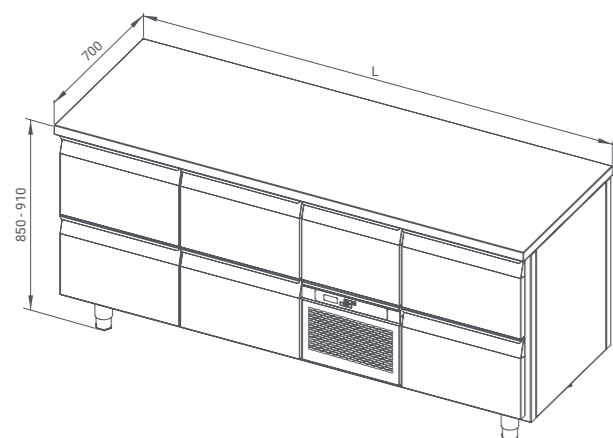
<b>Model:</b>	Z-FPS-E327
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	2,38 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	C
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	115 kg
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	180 + 60



<b>Model:</b>	FP0-E428
<b>Monoblock:</b>	K-ESMP-N5-T8
<b>Climate class:</b>	3
<b>Energy consumption:</b>	2,58 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	C
<b>Working temperature:</b>	-5 ... +8 °C
<b>Input:</b>	2,8 A
<b>Power:</b>	293 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	110
<b>Cooling type:</b>	Ventilated
<b>Refrigerant:</b>	R290
<b>Volume, l:</b>	210

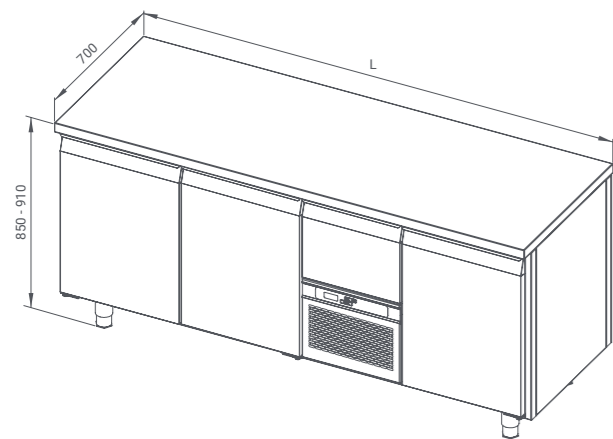


Specifications for cooling counters for beer boxes  
Caractéristiques des tables réfrigérées pour caisses de bières | Spezifikationen für Kühltische für Bierkästen



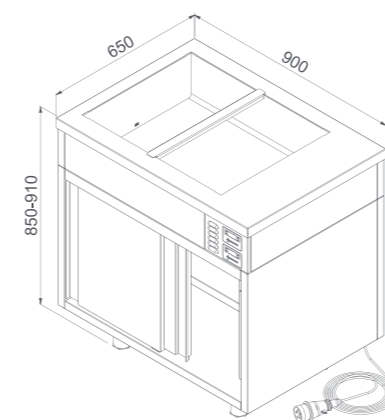
<b>Model:</b>	FP0-E115	FP0-E216	FP0-E317
<b>Monoblock:</b>		K-ESMP-N5-T8	
<b>Length L, mm</b>	1010	1460	1960
<b>Climate class:</b>		3	
<b>Energy consumption:</b>	2,40 kWh/24h	2,91 kWh/24h	3,15 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	C	D	C
<b>Working temperature:</b>		-5 ... +8 °C	
<b>Input:</b>		2,8 A	
<b>Power:</b>		293 W	
<b>Voltage/frequency:</b>		230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	90	110	130
<b>Cooling type:</b>		Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>		R290	
<b>Volume, l:</b>	150	270	390

Specifications for cooling counters for baking trays | Caractéristiques des tables réfrigérées pour plateaux de cuisson | Spezifikationen für Kühltische für Backbleche

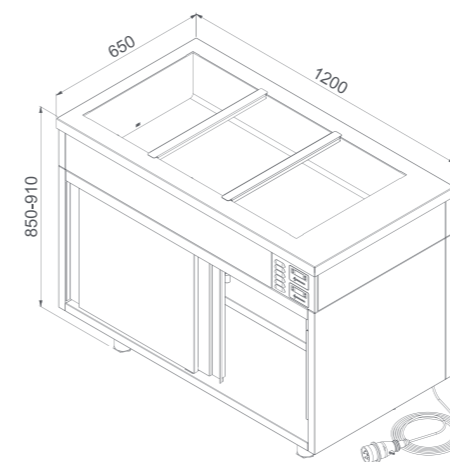


<b>Model:</b>	FP0-E105	FP0-E206	FP0-E307
<b>Monoblock:</b>		K-ESMP-N5-T8	
<b>Length L, mm</b>	1010	1460	1960
<b>Climate class:</b>		3	
<b>Energy consumption:</b>	2,40 kWh/24h	2,91 kWh/24h	3,15 kWh/24h
<b>Energy class:</b>	C	D	C
<b>Working temperature:</b>		-5 ... +8 °C	
<b>Input:</b>		2,8 A	
<b>Power:</b>		293 W	
<b>Voltage/frequency:</b>		230-240 V / 50 Hz	
<b>Weight, kg:</b>	90	110	130
<b>Cooling type:</b>		Ventilated	
<b>Refrigerant:</b>		R290	
<b>Volume, l:</b>	150	270	390

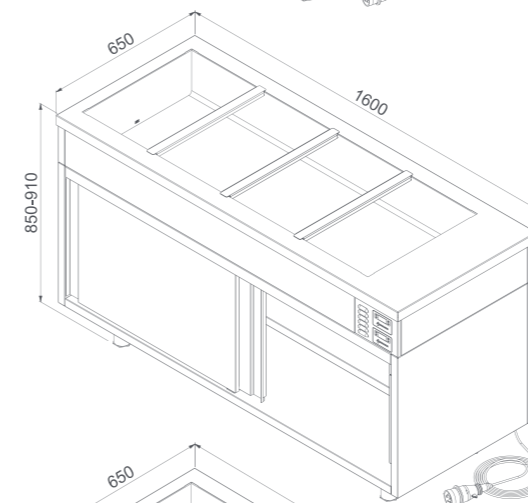
Specifications for Heated Cupboard and Bain Marie | Spezifikationen des Wärmeschrankes und Bain-Marie | Specifications de l'armoire chauffante et du bain-marie



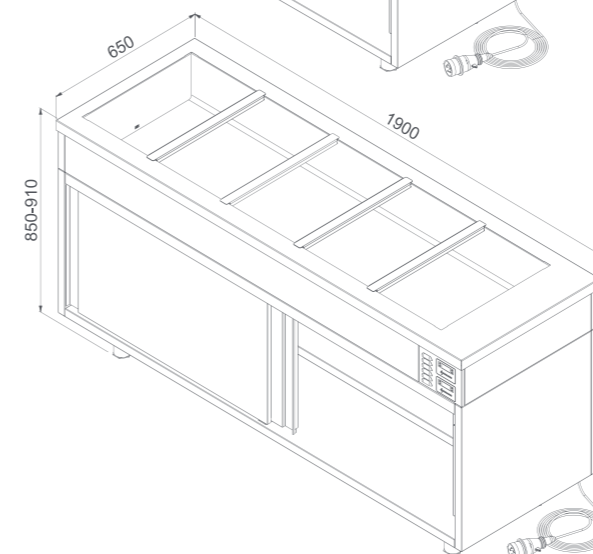
<b>Model:</b>	Z-WM2-NLU
<b>Max temperature of the working surface:</b>	+30...+85 °C
<b>Input:</b>	8.8 A
<b>Power:</b>	3500 W
<b>Voltage/Frequency:</b>	380-420 V/ 50 Hz
<b>Weight:</b>	82 kg
<b>Operating type:</b>	Ventilated heating



<b>Model:</b>	Z-WM3-NLU
<b>Max temperature of the working surface:</b>	+30...+85 °C
<b>Input:</b>	10.7 A
<b>Power:</b>	4250 W
<b>Voltage/Frequency:</b>	380-420 V/ 50 Hz
<b>Weight:</b>	100 kg
<b>Operating type:</b>	Ventilated heating



<b>Model:</b>	Z-WM4-NLU
<b>Max temperature of the working surface:</b>	+30...+85 °C
<b>Input:</b>	12.5 A
<b>Power:</b>	5000 W
<b>Voltage/Frequency:</b>	380-420 V/ 50 Hz
<b>Weight:</b>	124 kg
<b>Operating type:</b>	Ventilated heating

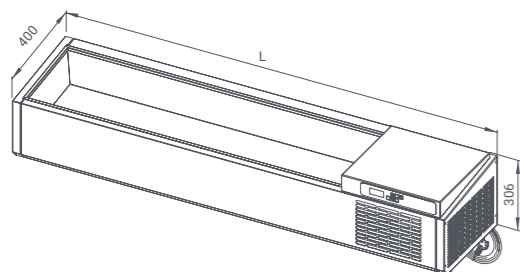


<b>Model:</b>	Z-WM5-NLU
<b>Max temperature of the working surface:</b>	+30...+85 °C
<b>Input:</b>	12.5 A
<b>Power:</b>	5000 W
<b>Voltage/Frequency:</b>	380-420 V/ 50 Hz
<b>Weight:</b>	142 kg
<b>Operating type:</b>	Ventilated heating





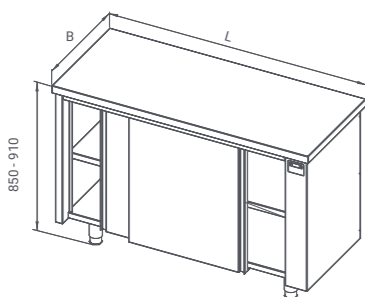
Specifications for refrigerated countertop display | Caractéristiques des présentoirs de tables réfrigérées | Spezifikationen für gekühlte Thekenaufsteller



<b>Model:</b>	FV0-0000
<b>Length L, mm</b>	940, 1010, 1300, 1460, 1720, 1960, 2130
<b>Climate class:</b>	3
<b>Working temperature:</b>	+2 ... +8 °C
<b>Input:</b>	1,6 / 2,3 A *
<b>Power:</b>	370 / 530 W *
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	22 - 38 *
<b>Cooling type:</b>	Static
<b>Refrigerant:</b>	R134a

\* Power, input and weight of the heated shelf depends on its dimensions  
\* La puissance, l'alimentation et le poids de l'étagère chauffante dépendent de ses dimensions  
\* Stromverbrauch, Stromaufnahme und Gewicht der WÄRMEBRÜCKE sind abhängig von den Abmessungen

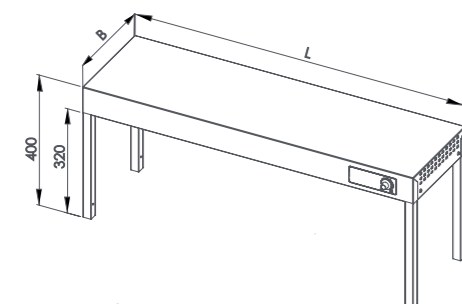
Specifications for heated cupboards | Caractéristiques des armoires chauffantes | Spezifikationen für Wärmeschränke



<b>Model:</b>	WPO-NLU
<b>Length L, mm</b>	1000 - 2000
<b>Width B, mm</b>	600, 650, 700
<b>Working temperature (inside the cupboard):</b>	+30 ... +85 °C
<b>Input:</b>	9,7 A
<b>Power:</b>	2200 W
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight, kg:</b>	75 - 115 *
<b>Operating type:</b>	Ventilated heating

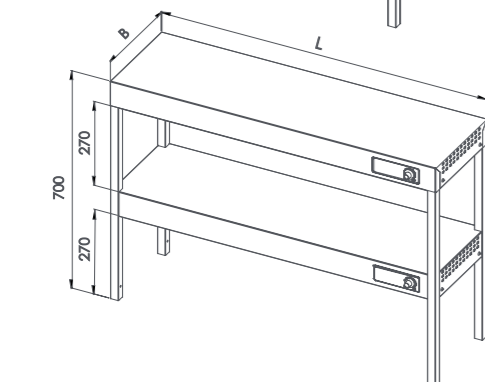
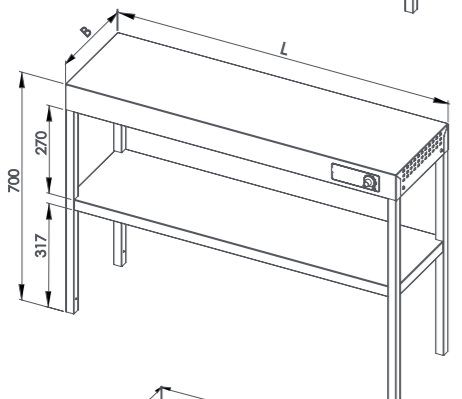
\* Weight of the heated cupboard depends on its dimensions  
\* Le poids de l'armoire chauffante dépend de ses dimensions  
\* Das Gewicht des Wärmeschrankes ist abhängig von den Abmessungen

Specifications for heated shelves | Caractéristiques des étagères chauffantes | Spezifikationen für Wärmebrücken

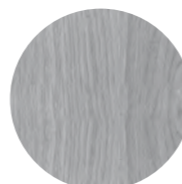


<b>Model:</b>	LPK1, LPK2, LPK22
<b>Length L, mm</b>	1000 - 2000
<b>Width B, mm</b>	300, 400
<b>Max temperature of the working surface:</b>	+65 °C
<b>Input:</b>	3,9 / 5,2 / 6,5 / 7,8 / 10,4 / 13 A*
<b>Power:</b>	900 / 1200 / 1500 / 1800 / 2400 / 3000 W*
<b>Voltage/frequency:</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>Weight:</b>	10 - 35 kg *
<b>Operating type:</b>	Shelf with double jacketed infrared light bulb 300W

\* Power, input and weight of the heated shelf depends on its dimensions  
\* La puissance, l'alimentation et le poids de l'étagère chauffante dépendent de ses dimensions  
\* Stromverbrauch, Stromaufnahme und Gewicht der WÄRMEBRÜCKE sind abhängig von den Abmessungen



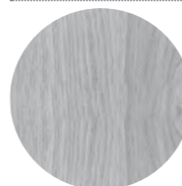
Solid wood table top | Plan de travail en bois massif | Massivholztischplatte



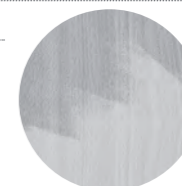
**A-DSM-A**  
Solid oak table top: 40 mm thickness (without upstand)  
Max length 2000 mm. Ask for price  
Plan de travail en chêne massif : épaisseur 40 mm (Sans dossier)  
Longueur max. 2 000 mm. Demander le tarif  
Massive Eichenholztischplatte: 40 mm Stärke (ohne Aufkantung)  
Max. Länge 2000 mm. Preis auf Anfrage



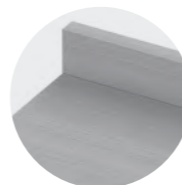
**A-DSM-B**  
Solid beech table top: 40 mm thickness (without upstand)  
Max length 2000 mm. Ask for price  
Plan de travail en hêtre massif : épaisseur 40 mm (Sans dossier)  
Longueur max. 2 000 mm. Demander le tarif  
Massive Buchenholztischplatte: 40 mm Stärke (ohne Aufkantung)  
Max. Länge 2000 mm. Preis auf Anfrage



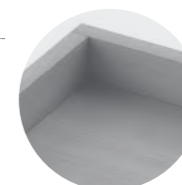
**A-DSM-U**  
Solid ash table top: 40 mm thickness (without upstand)  
Max length 2000 mm. Ask for price  
Plan de travail en frêne massif : épaisseur 40 mm (Sans dossier)  
Longueur max. 2 000 mm. Demander le tarif  
Massive Eschenholztischplatte: 40 mm Stärke (ohne Aufkantung)  
Max. Länge 2000 mm. Preis auf Anfrage



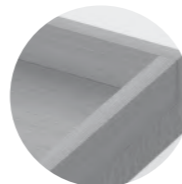
**A-DSM-OIL**  
Oil finish on both sides (3 layers)  
Ask for price  
Finition à l'huile des deux côtés (3 couches)  
Demander le tarif  
Beidseitige Ölprägnierung (3 Schichten)  
Preis auf Anfrage



**A-DSBM-2**  
Upstand (height 50 mm)  
Ask for price  
Dossier (hauteur 50 mm)  
Demander le tarif  
Aufkantung (Höhe: 50 mm)  
Preis auf Anfrage

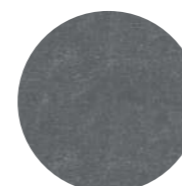


**A-DSBM-4 (left), A-DSBM-5 (right)**  
Upstand on rear and side (height 50 mm)  
Ask for price  
Dossier à l'arrière et sur un côté (hauteur 50 mm)  
Demander le tarif  
Aufkantung an der Rückseite und einer Seite (Höhe: 50 mm)  
Preis auf Anfrage

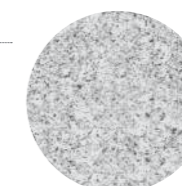


**A-DSBM-6**  
Upstand on rear and both sides (height 50 mm)  
Ask for price  
Dossier à l'arrière et des deux côtés (hauteur 50 mm)  
Demander le tarif  
Aufkantung an der Rückseite und beiden Seiten (Höhe: 50 mm)  
Preis auf Anfrage

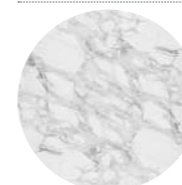
Stone table top | Plan de travail en pierre | Steintischplatte



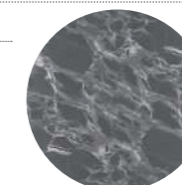
**DM0-GALAXY**  
Granite table top: 30 mm thickness (without upstand). Ask for price  
Plan de travail en granit: Épaisseur 30 mm (sans dossier). Demander le tarif  
Granittischplatte: 30 mm Stärke (ohne Aufkantung). Preis auf Anfrage



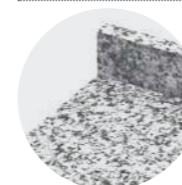
**DM0-G681**  
Granite table top: 30 mm thickness (without upstand). Ask for price  
Plan de travail en granit: Épaisseur 30 mm (sans dossier). Demander le tarif  
Granittischplatte: 30 mm Stärke (ohne Aufkantung). Preis auf Anfrage



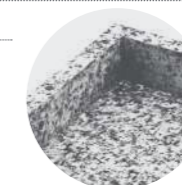
**DM0-CARRARA**  
Marble table top: 30 mm thickness (without upstand). Ask for price  
Plan de travail en marbre: Épaisseur 30 mm (sans dossier). Demander le tarif  
Marmortischplatte: 30 mm Stärke (ohne Aufkantung). Preis auf Anfrage



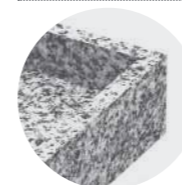
**Z-STONE**  
Non standard stone table top (without upstand). Ask for price  
Plan de travail en pierre non standard (sans dossier). Demander le tarif  
Sonstige Steintischplatte (ohne Aufkantung). Preis auf Anfrage



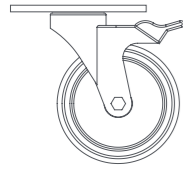
**A-DSBM-2**  
Upstand (height 50 mm). Ask for price  
Dossier (hauteur 50 mm). Demander le tarif  
Aufkantung (Höhe: 50 mm). Preis auf Anfrage



**A-DSBM-4 (left), A-DSBM-5 (right)**  
Upstand on rear and side (height 50 mm). Ask for price  
Dossier à l'arrière et sur un côté (hauteur 50 mm). Demander le tarif  
Aufkantung an der Rückseite und einer Seite (Höhe: 50 mm). Preis auf Anfrage

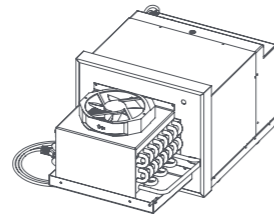


**A-DSBM-6**  
Upstand on rear and both sides (height 50 mm). Ask for price  
Dossier à l'arrière et des deux côtés (hauteur 50 mm). Demander le tarif  
Aufkantung an der Rückseite und beiden Seiten (Höhe: 50 mm). Preis auf Anfrage



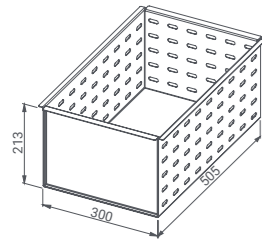
**A-9-RN100**

**Set of stainless steel wheels Ø100 mm (4 pcs.), 2 pcs. with brakes**  
Kit de roues en inox Ø100 mm (4 pièces), 2 pièces avec freins  
Lenkrollen, Edelstahl, Ø100 mm (4 Stck), 2 Stck. mit Bremsen



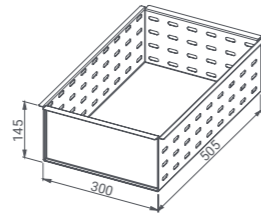
**K-ESMP**

**Extra cooling monoblock. Ask for price**  
Monobloc réfrigérant supplémentaire. Demander le tarif  
Zusatz-Kalteaggregat. Preis auf Anfrage



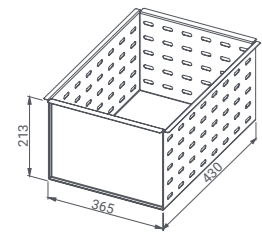
**A-F-SIDS**

**Perforated insert for large drawers. Not suitable for beer boxes drawers**  
Insert perforé pour grands tiroirs. Ne convient pas aux tiroirs pour caisses de bière  
Lochblecheinsatz für große Schubladen. Nicht für Schubladen für Bierkästen geeignet



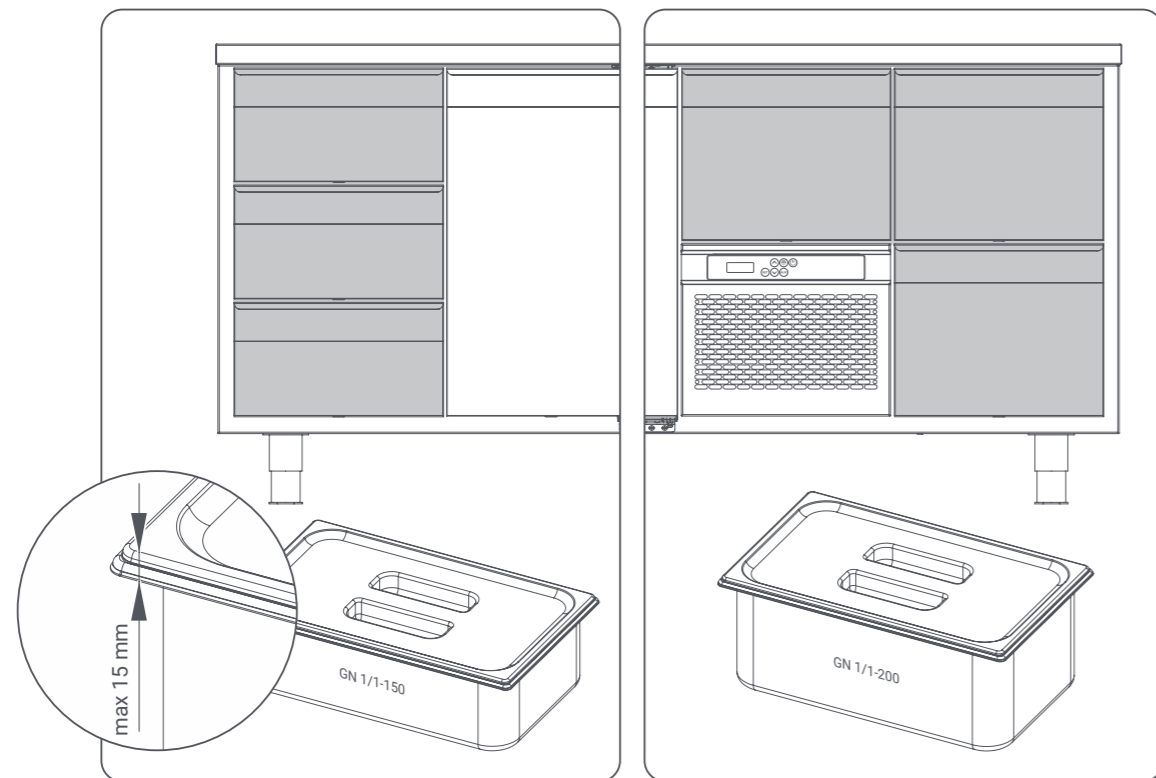
**A-F-SIMS**

**Perforated insert for small drawers. Not suitable for beer boxes drawers**  
Insert perforé pour petits tiroirs. Ne convient pas aux tiroirs pour caisses de bière  
Lochblecheinsatz für kleine Schubladen. Nicht für Schubladen für Bierkästen geeignet



**A-F-SIADS**

**Perforated insert for beer boxes drawers**  
**Only suitable for beer boxes drawers**  
Insert perforé pour tiroirs pour caisses de bières  
Convient uniquement aux tiroirs pour caisses de bière  
Lochblecheinsatz für Schubladen für Bierkästen  
Nur für Schubladen für Bierkästen geeignet





**Novameta standard terms****Applicability**

These terms and conditions (hereinafter referred to as "Terms") apply to all products supplied directly by Novameta to its distributors, except separate contracts (in writing) exceptions.

**Validity of Quotations**

Quotations are valid for 30 days unless otherwise explicitly stated in the individual quotation. Not responsible for misprints.

**Delivery Terms**

Provided in the proforma invoice. Liability for cargo depends on INCOTERMS 2010 specified in the proforma invoice. In case of ex-works Novameta shall not be liable for delays and the distributor shall not be permitted to terminate the purchase due to delays unless agreed to in writing.

**Payment Terms**

Provided in the proforma invoice. If a higher credit limit is necessary, security is mandatory. Novameta may reduce a credit limit at any time if considered appropriate by Novameta.

**Storage Terms**

Provided in the proforma invoice.

**Retention of Title**

Novameta shall retain title in all products and components sold to the distributor until the distributor has paid for the products in full (including transportation and packaging costs).

**Warranty Terms**

Novameta provides a Manufacturer's warranty for all of the equipment against defects in materials and products for a period of 1 year from the date of invoicing of the defective product or component to the distributor.

**Warranty Exclusions and Limitations of Liability**

The warranty in these Terms shall be the distributor's exclusive remedy for defective products and components towards Novameta. Novameta shall not be liable for any costs, expenses, losses or claims (whether direct, indirect, consequential or otherwise) relating to defective products or components unless otherwise explicitly stated herein or agreed in writing. Any expenses in connection with the installation or costs of making adjustments (including service procedures, travel time costs) on the equipment to comply with the supply at the point of installation are not covered by this warranty. Novameta does not take any responsibility for damages that occur due to ignorance of cautions, improper maintenance or mechanical damages of the unit, including those, caused during the delivery. The warranty in these Terms is not effective if damage occurs from improper installation, misuse, incorrect voltage supply, wear and tear from normal usage, accidental breakage, damage or if the equipment is operated contrary to the user instructions. The warranty does not cover if the damage occurs due to natural disasters, fire, if repair was made by unauthorized third party service. In case of a failure not covered by the warranty, we provide a possibility to purchase spare parts.

**Procedure for Repair or Replacement Under the Warranty**

The distributor shall, at its own costs, make all reasonable attempts to repair any defective component or product. If such repair is not possible for the distributor, the distributor shall contact Novameta in writing. Distributor's contact shall include specific information as to the suspected defect the relevant order number and a copy of the relevant invoice.

After receipt of the above, Novameta will decide if there is a defect, whether the claim is covered by the warranty, and whether the product or component is to be replaced. In cases where Novameta decides to replace defective products or components with new ones, general rule is that first of all distributor has to return defective products or components to Novameta for examination and only if it will be acknowledged that these items are covered by warranty, defective products or components will be replaced with new ones. However, if distributor needs new items faster, Novameta offers another option – Novameta will send new product or components immediately, but distributor will be billed the full amount for the goods when they are sent. This amount will then be credited when the defective product or components is returned to Novameta and if it is established that the defective product or component is covered by the warranty. With regard to the transport of products and components, Novameta will pay the freight of new or repaired products and components, while the distributor will pay the freight for defective goods that are returned (and any other costs related to the return of the goods). The warranty does not cover expenses of the service procedures performed. Novameta does not provide service. Unless otherwise agreed in writing, the defective product or component should always be returned to Novameta: Ateities pl. 39 LT-52119 Kaunas, Lithuania not later than in 30 days after receipt of the claim.

**Cancellations**

If an order cancellation request is made after confirmation of drawing and proforma invoice, adjustments are not possible and production cannot be stopped. In case of cancellation product will be charged in full.

**Shipping and Packing**

Novameta will pack products for shipment in Novameta standard packaging. If the distributor has other requirements as to packing, the distributor shall contact Novameta to make special arrangements.

**Delivery Recommendations**

Upon receipt, inspect units immediately for any shipping damage. Damage must be reported upon delivery in writing in driver's CMR. Otherwise neither the Manufacturer nor the carrier can take responsibility for transport damage. Party, which has to make a damage claim to carrier, is determined by INCOTERMS 2010 specified in proforma invoice. All items are thoroughly inspected and carefully packed before leaving our factory, thus Novameta cannot accept responsibility for any shipping damage, however Novameta will assist in filing a claim.

**Control of delivered goods conformity**

Delivered goods must be controlled and inspected at reception to verify that they comply with the order. Any discrepancies regarding the amount, the species or the type of goods, as well as the presence of apparent non-conformities must always be notified in writing, within 5 (five) days of reception, mentioning all the data required to allow immediate control. Once this terms has expired, goods are considered as accepted. Unless otherwise agreed in writing, do not send goods back to Novameta.

**Liability and Product Liability**

Novameta shall only be liable for defects and product liability to the extent set out herein (see particularly warranty terms). In addition to the aforesaid all liability is capped at the invoiced price of the defective product. All other liability is hereby excluded. In addition, Novameta reserves the right to change product design, technical specifications, combination

of materials and prices at any time without prior notice.

**Force majeure**

Novameta is entitled to cancel orders or suspend delivery and shall not be liable for non-delivery or delayed delivery, which partly or wholly is caused by circumstances beyond Novameta's reasonable control, including, but not limited to strikes, boycotts, lockouts, wars, acts of God or disasters, embargoes, provisions by the Government or other authorities. In this case Novameta, after learning about the impediment, shall inform the distributor within a reasonable term about the circumstances and its likely effects on Novameta's obligations. Distributor is not entitled to any kind of damages in case of cancellation or delayed delivery due to such circumstances.

**Protection of personal data**

As a part of handling sales and service requests from distributor, Novameta shall process contact and invoice data. Any personal data Novameta may process may be shared with other Novameta group companies. Personal data will not be shared with any third parties other than data processors who process data on behalf of Novameta based on a data processor agreement.

**Confidentiality**

Distributor does not have right to disclose any confidential information received through doing business with Novameta to the third party without Novameta's permission.

**Choice of Law and Venue**

These Terms and the cooperation between Novameta and its distributors, including any disputes relating thereto, shall be governed by Lithuanian law. Any disputes shall be settled before the Lithuanian courts, which shall have exclusive jurisdiction.

**UAB Novameta**

Company No. 235886490

VAT Reg. No. LT 358864917

IBAN: LT227300010071982293, Swedbank, AB

Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Lithuania

novameta@novameta.lt

www.novameta.lt

**Applicabilité**

Les présentes conditions générales (ci-après dénommées « Conditions ») s'appliquent à tous les produits fournis directement par Novameta à ses distributeurs, à l'exception des contrats distincts (écrits).

**Validité des devis**

Les devis sont valables 30 jours, sauf indication contraire explicite dans le devis personnalisé. Aucune responsabilité pour les erreurs d'impression.

**Conditions de livraison**

Indiquées dans la facture proforma. La responsabilité pour le fret dépend des INCOTERMS 2010 spécifiés dans la facture proforma. En cas de départ usine, Novameta n'est pas responsable des retards et le distributeur n'est pas autorisé à résilier l'achat pour des raisons de retards, sauf accord écrit.

**Modalités de paiement**

Indiquées dans la facture proforma. Si une limite de crédit plus élevée est nécessaire, une garantie est obligatoire. Novameta peut réduire une limite de crédit à tout moment si Novameta le juge opportun.

**Conditions de stockage**

Indiquées dans la facture proforma.

**Réserve de propriété**

Novameta conserve la propriété de tous les produits et éléments vendus au distributeur jusqu'au paiement complet des produits par le distributeur (y compris les frais de transport et de conditionnement).

**Conditions de garantie**

Novameta accorde une garantie constructeur sur tous les équipements contre les défauts de matériaux et de produits pour une durée d'un an à compter de la date de facturation du produit ou élément défectueux au distributeur.

**Exclusions de garantie et limitations de responsabilité**

La garantie des présentes Conditions est un recours exclusif du distributeur pour les produits et éléments défectueux vis-à-vis de Novameta. Novameta n'est pas responsable des coûts, dépenses, pertes ou réclamations (qu'ils soient directs, indirects, consécutifs ou autres) liés à des produits ou éléments défectueux, sauf indication contraire explicite dans les présentes Conditions ou convenue par écrit. Toutes les dépenses relatives à l'installation ou les coûts de réglage (y compris les procédures de service, les coûts de temps de déplacement) de l'équipement pour se conformer à l'alimentation au point d'installation ne sont pas couverts par cette garantie. Novameta n'assume aucune responsabilité pour les dommages survenus en raison de l'ignorance des précautions, d'une maintenance inappropriée ou de dommages mécaniques de l'équipement, y compris ceux causés lors de la livraison. La garantie des présentes Conditions n'est pas effective si les dommages résultent d'une installation incorrecte, d'une mauvaise utilisation, d'une tension inadéquate, d'une usure due à une utilisation normale, d'une casse accidentelle, de dommages ou si l'équipement est utilisé contrairement aux instructions d'utilisation. Il n'y a pas de couverture par la garantie si les dommages sont dus à des catastrophes naturelles, un incendie ou si la réparation a été effectuée par un service tiers non autorisé. En cas de panne non couverte par la garantie, nous proposons la possibilité d'acheter des pièces de rechange.

**Procédure de réparation ou de remplacement sous garantie**

Le distributeur doit, à ses propres frais, faire tous les efforts raisonnables pour réparer tout élément ou produit défectueux. Si une telle réparation n'est pas possible pour le distributeur, celui-ci doit contacter Novameta par écrit. Le contact du distributeur doit inclure les informations spécifiques sur le défaut suspecté, le numéro de commande correspondant et une copie de la facture correspondante. Après réception de ce qui précède, Novameta décide s'il y a un défaut, si la réclamation est couverte par la garantie et si le produit ou l'élément doit être remplacé. Si Novameta décide de remplacer les produits ou éléments défectueux par de nouveaux, la règle générale est que le distributeur doit d'abord retourner les produits ou éléments défectueux à Novameta pour examen et, seulement s'il est reconnu que ces éléments sont couverts par la garantie, les produits ou éléments défectueux seront remplacés par des neufs. Toutefois, si le distributeur a besoin de nouveaux articles plus rapidement, Novameta propose une autre option : envoyer le nouveau produit ou les éléments immédiatement, mais le distributeur est facturé le montant total des marchandises envoyées. Ce montant sera alors crédité lors du retour du produit ou des éléments défectueux à Novameta et s'il est établi que le produit ou élément défectueux est couvert par la garantie. Concernant le transport des produits et éléments, Novameta paie le fret des produits et éléments neufs ou réparés, tandis que le distributeur paie le fret des marchandises défectueuses qui sont retournées (et tous les autres frais liés au retour des marchandises). La garantie ne couvre pas les dépenses des procédures de service effectuées. Novameta ne fournit pas le service. Sauf convention écrite contraire, un produit ou élément défectueux doit toujours être retourné à Novameta, Ateities pl. 39 LT-52119 Kaunas, Lituanie, au plus tard dans les 30 jours suivant la réception de la réclamation.

**Annulations**

Si la demande d'annulation de commande est faite après confirmation du plan et de la commande/proforma, les ajustements ne sont pas possibles et la fabrication ne peut être arrêtée. En cas d'annulation, le produit sera facturé en totalité.

**Expédition et conditionnement**

Expédition et conditionnement Novameta conditionne les produits à expédier dans les emballages standards de Novameta. Si le distributeur a d'autres exigences relatives au conditionnement, le distributeur doit contacter Novameta pour prendre des dispositions particulières.

**Recommandations de livraison**

À la réception, inspectez immédiatement les unités pour tout dommage dû à l'expédition. Les dommages doivent être signalés à la livraison par écrit dans la CMR du chauffeur. Dans le cas contraire, ni le fabricant ni le transporteur ne peuvent être tenus responsables des dommages causés lors du transport. La partie qui doit faire au transporteur une réclamation pour dommages est établie par les INCOTERMS 2010 spécifiés dans la facture proforma. Tous les articles sont soigneusement inspectés et conditionnés avant le départ de notre usine, Novameta ne peut donc pas accepter la responsabilité des dommages dus à l'expédition, mais Novameta aidera à déposer une réclamation.

**Contrôle de la conformité des marchandises livrées**

Les marchandises livrées doivent être contrôlées et inspectées à réception pour vérifier qu'elles sont conformes à la commande. Toute anomalie concernant la quantité, la nature ou le type de marchandise, ainsi

**Novameta conditions générales**

que la présence de non-conformités apparentes doivent toujours être signalées par écrit dans les 5 (cinq) jours suivant la réception, en mentionnant toutes les données nécessaires pour permettre un contrôle immédiat. Une fois ce délai expiré, les marchandises sont considérées comme acceptées. Sauf convention écrite contraire, les marchandises ne sont pas renvoyées à Novameta.

**Responsabilité et responsabilité produit**

Novameta n'est responsable des défauts et de la responsabilité produit que dans la mesure indiquée dans les présentes Conditions (voir notamment les conditions de garantie). En plus de ce qui précède, toute responsabilité est plafonnée au prix facturé du produit défectueux. Toute autre responsabilité est exclue. De plus, Novameta se réserve le droit de modifier le design d'un produit, ses spécifications techniques, la combinaison des matériaux et les prix à tout moment sans préavis.

**Force majeure**

Novameta est en droit d'annuler des commandes ou d'en suspendre la livraison et n'est pas responsable de la non-livraison ou d'un retard de livraison qui est partiellement ou entièrement causé par des circonstances échappant à un contrôle raisonnable de Novameta, y compris, mais sans s'y limiter, les grèves, les boycotts, les lock-out, les guerres, les catastrophes naturelles ou autres, les embargos, les dispositions du gouvernement ou autres autorités. Dans ce cas, après avoir pris connaissance d'un empêchement, Novameta informe le distributeur dans un délai raisonnable des circonstances et de ses effets probables sur les obligations de Novameta. Le distributeur n'a droit à aucune sorte de dommages-intérêts en cas d'annulation ou de retard de livraison en raison de telles circonstances.

**Protection des données personnelles**

Dans le cadre du traitement des demandes de vente et de service d'un distributeur, Novameta traite les données de contact et de facturation. Toutes les données personnelles que Novameta peut traiter peuvent être partagées avec les autres sociétés du groupe Novameta. Les données personnelles ne sont pas partagées avec des tiers autres que les fournisseurs de service de traitement de données qui traitent les données pour le compte de Novameta sur la base d'un contrat de traitement des données.

**Confidentialité**

Un distributeur n'a pas le droit de divulguer à des tiers les informations confidentielles obtenues dans le cadre de ses activités avec Novameta sans l'autorisation de Novameta.

**Choix de la loi et de la juridiction**

Les présentes Conditions et la coopération entre Novameta et ses distributeurs, y compris les litiges y afférents, sont régies par la législation lituanienne. Tous les litiges doivent être réglés devant les tribunaux lituaniens qui ont une compétence exclusive.

**UAB Novameta**

Code d'entreprise : 235886490

Numéro de TVA : LT 358864917

IBAN : LT227300010071982293, Swedbank, AB

Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Lituanie

novameta@novameta.lt

www.novameta.lt





**Novameta Standardbedingungen**

**Anwendbarkeit**

Diese Bedingungen (im Folgenden «Geschäftsbedingungen» genannt) gelten für alle Produkte, die von Novameta direkt an ihre Vertriebspartner geliefert werden, es sei denn, separate Verträge (in schriftlicher Form) bilden eine Ausnahme.

**Gültigkeit der Angebote**

Die Angebote sind 30 Tage gültig, es sei denn, im jeweiligen Angebot ist ausdrücklich etwas anderes angegeben. Wir übernehmen keine Haftung für Druckfehler.

**Lieferbedingungen**

Diese werden in der Proforma-Rechnung angegeben. Die Haftung für das Frachtgut richtet sich nach den INCOTERMS 2010, die in der Proforma-Rechnung angegeben sind. Bei Lieferung ab Werk haftet Novameta nicht für Verzögerungen, und der Vertriebspartner ist nicht berechtigt, den Kauf aufgrund von Verzögerungen zu kündigen, es sei denn, dies wurde schriftlich vereinbart.

**Zahlungsbedingungen**

Diese werden in der Proforma-Rechnung angegeben. Wenn ein höherer Kreditlimit erforderlich ist, ist eine Sicherheit obligatorisch. Ein Kreditrahmen kann von Novameta jederzeit reduziert werden, wenn Novameta dies für angemessen hält.

**Lagerbedingungen**

Diese werden in der Proforma-Rechnung angegeben.

**Beibehaltung des Titels**

Novameta behält sich das Eigentum an allen an den Vertriebspartner verkauften Produkten und Komponenten vor, bis der Vertriebspartner die Produkte vollständig bezahlt hat (einschließlich Transport- und Verpackungskosten).

**Garantiebedingungen**

Novameta gewährt eine Herstellergarantie für alle Geräte gegen Material- und Produktfehler für einen Zeitraum von 1 Jahr ab dem Datum der Rechnungsstellung des defekten Produkts oder der defekten Komponenten an den Vertriebspartner.

**Garantierausschlüsse und Haftungsbeschränkungen**

Die in diesen Geschäftsbedingungen enthaltene Garantie ist das ausschließliche Rechtsmittel des Vertriebspartners gegenüber Novameta für fehlerhafte Produkte und Komponenten. Novameta haftet nicht für Kosten, Ausgaben, Verluste oder Ansprüche (ob direkt, indirekt, als Folge oder anderweitig) im Zusammenhang mit mangelhaften Produkten oder Komponenten, es sei denn, dies ist hier ausdrücklich angegeben oder schriftlich vereinbart. Jegliche Kosten im Zusammenhang mit der Installation oder Kosten für Anpassungen (einschließlich Serviceverfahren, Reisezeitkosten) an der Ausrüstung, um der Lieferung am Installationsort zu entsprechen, sind nicht durch diese Garantie abgedeckt. Novameta haftet nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung von Warnhinweisen, unsachgemäße Wartung oder mechanische Beschädigungen der Einheit entstehen, einschließlich solcher, die während der Lieferung entstanden sind. Die Garantie in diesen Geschäftsbedingungen ist nicht wirksam, wenn Schäden durch unsachgemäße Installation, Missbrauch, falsche Spannungsversorgung, Abnutzung durch normalen Gebrauch, versehentlichen Bruch, Beschädigung oder wenn die Ausrüstung entgegen der Gebrauchsanweisung betrieben wird, entstehen. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die durch Naturkatastrophen, Feuer oder durch Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte entstanden sind. Im Falle eines Defekts, der nicht durch die Garantie abgedeckt

ist, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, entsprechende Ersatzteile zu erwerben.

**Verfahren für Reparatur oder Ersatz im Rahmen der Garantie**

Der Vertriebspartner unternimmt auf eigene Kosten alle angemessenen Versuche, um defekte Komponenten oder Produkte zu reparieren. Wenn eine solche Reparatur seitens des Vertriebspartners nicht möglich ist, muss der Vertriebspartner Novameta schriftlich kontaktieren. Bei der Kontaktaufnahme durch den Vertriebspartner müssen spezifische Informationen über den vermuteten Mangel, die entsprechende Auftragsnummer und eine Kopie der entsprechenden Rechnung angegeben werden. Nach Erhalt der oben genannten Informationen entscheidet Novameta, ob ein Mangel vorliegt, ob der Anspruch durch die Garantie abgedeckt ist und ob das Produkt oder die Komponente ersetzt werden muss. In den Fällen, in denen Novameta beschließt, defekte Produkte oder Komponenten durch neue zu ersetzen, gilt die allgemeine Regel, dass der Vertriebspartner die defekten Produkte oder Komponenten zunächst zur Prüfung an Novameta zurückschicken muss, und nur wenn bestätigt wird, dass diese Artikel unter die Garantie fallen, werden die defekten Produkte oder Komponenten durch neue ersetzt. Wenn der Vertriebspartner jedoch neue Artikel schneller benötigt, bietet Novameta eine weitere Option an: Novameta sendet neue Produkte oder Komponenten sofort, aber dem Vertriebspartner wird der volle Betrag für die Waren in Rechnung gestellt, wenn sie versendet werden. Dieser Betrag wird dann gutgeschrieben, wenn das defekte Produkt oder die defekte Komponente an Novameta zurückgeschickt wird und festgestellt wird, dass das defekte Produkt oder die Komponente unter die Garantie fällt. Hinsichtlich des Transports von Produkten und Komponenten übernimmt Novameta die Frachtkosten für neue oder reparierte Produkte und Komponenten, während der Vertriebspartner die Frachtkosten für defekte Waren, die zurückgeschickt werden, übernimmt (sowie alle anderen Kosten im Zusammenhang mit der Rücksendung der Waren). Die Garantie deckt die Kosten der durchgeführten Wartungsarbeiten nicht ab. Novameta erbringt keine Dienstleistungen dieser Art. Sofern nicht schriftlich etwas anderes vereinbart wurde, sollte das defekte Produkt oder die defekte Komponente immer an Novameta spätestens innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt der Reklamation zurückgeschickt werden: Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Litauen.

**Stornierungen**

Wenn eine Auftragsstornierung nach der Auftragsbestätigung und der Proforma-Rechnung erfolgt, sind Anpassungen nicht möglich und die Produktion kann nicht gestoppt werden. Im Falle einer Stornierung wird das Produkt in voller Höhe berechnet.

**Versand und Verpackung**

Novameta verpackt die Produkte für den Versand in Novameta-Standardverpackungen. Wenn der Vertriebspartner andere Anforderungen an die Verpackung hat, muss dieser sich mit Novameta in Verbindung setzen, um besondere Vereinbarungen zu treffen.

**Lieferempfehlungen**

Überprüfen Sie die Geräte sofort nach Erhalt auf eventuelle Transportschäden. Schäden müssen bei der Lieferung schriftlich im CMR des Fahrers gemeldet werden. Andernfalls können weder der Hersteller noch der Spediteur die Verantwortung für Transportschäden übernehmen. Die Partei, die einen Schadenersatzanspruch gegenüber dem Frachtführer geltend machen muss, wird durch die INCOTERMS 2010 bestimmt, die in der Proforma-Rechnung angegeben sind. Alle Artikel werden vor dem Verlassen unseres Werks gründlich inspiziert und sorgfältig verpackt.

Novameta kann daher keine Verantwortung für Transportschäden übernehmen, Novameta ist jedoch bei der Geltendmachung eines Anspruchs behilflich.

**Konformitätskontrolle der gelieferten Waren**

Gelieferte Waren müssen bei der Annahme kontrolliert und geprüft werden, um sicherzustellen, dass sie dem Auftrag entsprechen. Unstimmigkeiten in Bezug auf die Menge, die Art oder den Typ der Waren sowie offensichtliche Nichtkonformitäten müssen immer innerhalb von 5 (fünf) Tagen nach Erhalt schriftlich gemeldet werden, unter Angabe aller Daten, die eine sofortige Kontrolle ermöglichen. Nach Ablauf dieser Frist gelten die Waren als angenommen. Wenn nicht anders schriftlich vereinbart, senden Sie keine Waren an Novameta zurück.

**Haftung und Produkthaftung**

Die Haftung von Novameta für Mängel und Produkthaftung erfolgt nur in dem hier festgelegten Umfang (siehe insbesondere Garantiebedingungen). Darüber hinaus ist die Haftung auf den Rechnungspreis des mangelhaften Produkts begrenzt. Jede andere Haftung wird hiermit ausgeschlossen. Darüber hinaus behält sich Novameta das Recht vor, Produktdesign, technische Spezifikationen, Materialkombinationen und Preise jederzeit ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

**Höhere Gewalt**

Novameta is entitled to cancel orders or suspend delivery and shall not be liable for non-delivery or delayed delivery, which partly or wholly is caused by circumstances beyond Novameta's reasonable control, including, but not limited to strikes, boycotts, lockouts, wars, acts of God or disasters, embargoes, provisions by the Government or other authorities. In this case Novameta, after learning about the impediment, shall inform the distributor within a reasonable term about the circumstances and its likely effects on Novameta's obligations. Distributor is not entitled to any kind of damages in case of cancellation or delayed delivery due to such circumstances.

**Schutz personenbezogener Daten**

Im Rahmen der Bearbeitung von Verkaufs- und Serviceanfragen von Vertriebspartnern wird Novameta Kontakt- und Rechnungsdaten verarbeiten. Alle personenbezogenen Daten, die Novameta verarbeitet, können an andere Unternehmen der Novameta-Gruppe weitergegeben werden. Personenbezogene Daten werden nicht an Dritte weitergegeben, mit Ausnahme von Datenverarbeitern, die Daten im Auftrag von Novameta auf der Grundlage eines Datenverarbeitungsabkommens verarbeiten.

**Vertraulichkeit**

Der Vertriebspartner ist nicht berechtigt, vertrauliche Informationen, die er im Rahmen seiner Geschäftsbeziehung mit Novameta erhalten hat, ohne die Zustimmung von Novameta an Dritte weiterzugeben.

**Rechtswahl und Gerichtsstand**

Diese Geschäftsbedingungen und die Zusammenarbeit zwischen Novameta und seinen Vertriebspartnern, einschließlich aller damit verbundenen Streitigkeiten, unterliegen litauischem Recht. Alle Streitigkeiten sind vor den litauischen Gerichten zu klären, die ausschließlich zuständig sind.

**UAB Novameta**  
**Unternehmens-Nr. 235886490**  
**USt-ID- Nr. LT 358864917**  
**IBAN: LT227300010071982293, Swedbank, AB**  
**Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Litauen**  
**novameta@novameta.lt**  
**www.novameta.lt**

**EDUCATIONAL INSTITUTIONS**  
ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT  
BILDUNGSEINRICHTUNGEN

*University of Wolverhampton*  
Wolverhampton, United Kingdom

*Copenhagen International School*  
Copenhagen, Denmark

*Farmen Barnebage Kindergarten*  
Levanger, Norway

*Copenhagen Business School*  
Copenhagen, Denmark

*KSH College*  
Hoofddorp Netherlands

*Büropark Westküste*  
Heide, Germany

*Goethe-Schule Gymnasium*  
Flensburg Germany

*Ecole de Matairea de Tahiti*  
Tahiti

**LEISURE AND LARGE VENUES**  
ESPACES DE LOISIRS ET DE SPECTACLE  
FREIZEIT- UND GROSSE VERANSTALTUNGSSTÄTTEN

*Royal Theatre Carre*  
Amsterdam, Netherlands

*LEGOLAND Amusement Park*  
Billund, Denmark

*Tele2 Arena*  
Stockholm, Sweden

*Žalgirio Arena*  
Kaunas, Lithuania

*Aust-Agder Museum*  
Arendal, Norway

*Telenor Arena*  
Oslo, Norway

*Dzintari Concert Hall*  
Jurmala, Latvia

*Ullevaal Stadion*  
Oslo, Norway

*Cruise ship Romantika*  
Estonia

**HOTELS**  
HÔTELLERIE | HOTELS

*Ramada Resort Hadera Beach Hotel*  
Hadera, Israel

*Hilton Slussen Hotel*  
Stockholm, Sweden

*Kempinski Hotel Cathedral Square*  
Vilnius, Lithuania

*Thon Hotel Chain*  
Norway

*Star Arctic Hotel*  
Saariselkä, Finland

*Dalen Hotel*  
Dalen, Norway

*Radisson Blu Caledonien Hotel*  
Kristiansand, Norway

*Copenhagen Marriott Hotel*  
Copenhagen, Denmark

*MAH Hotel*  
Saint-Ghislain, Belgium

*25 Hours Hotel Chain*  
Copenhagen, Denmark

*Scandic Spectrum*  
Copenhagen, Denmark

*Hotel Royal Bora Bora*  
French Polynesia

**HEALTHCARE**  
ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ | GESUNDHEITSWESEN

*Mare Klinikum Medical Diagnostic Centre*  
Kiel, Germany

*Wexham Park Hospital*  
Slough, United Kingdom

*Zaans Medical Centre*  
Zaandam, Netherlands

*Rikshospitalet Hospital*  
Oslo, Norway

*Syrenparken Psychiatric Hospital*  
Børkop, Denmark

*Wexford General Hospital*  
Wexford, Ireland

*Peamount Healthcare*  
Dublin, Ireland

**COMPANY CANTEENS**  
RESTAURANTS D'ENTREPRISE | BETRIEBSKANTINEN

*Booking.com Headquarters*  
Amsterdam, Netherlands

*Novo Nordisk Pharmaceutical Company*  
Bagsværd, Denmark

*Google Office*  
Copenhagen, Denmark

*Michael Kors Distribution Centre*  
Venlo, Netherlands

*Samsung Electronics Benelux Office*  
Amsterdam, Netherlands

*Nordea Bank Headquarters*  
Oslo, Norway

*ING Bank Office*  
Amsterdam, Netherlands

*Rabobank Bank*  
Eindhoven, Netherlands

*KLM Catering Services Office*  
Amsterdam, Netherlands

*Microsoft Headquarters*  
Copenhagen, Denmark

*ISS Company*  
Tromsø, Norway

*Riks TV*  
Oslo, Norway

*DSV Company*  
Denmark, Norway

*Maersk Drilling Headquarters*  
Copenhagen, Denmark

**SHOPS AND SUPERMARKETS**  
COMMERCE ET SUPERMARCHÉS  
SHOPS UND SUPERMÄRKTE

*ICA Supermarkets*  
Sweden

*IKEA Stores*  
Netherlands and Lithuania

*Coop Supermarkets*  
Norway

*Hema Supermarkets*  
Netherlands

*Circle K Petrol Station Chain*  
Estonia and Ireland

*Åhléns Department Store*  
Stockholm, Sweden

*Galleries Lafayette*  
Paris, France

**RESTAURANTS AND BARS**  
RESTAURANTS ET BARS | RESTAURANTS UND BARS

*TGI Fridays Bar & Restaurant*  
Stockholm, Sweden

*Chateau Motel Nightclub*  
Copenhagen, Denmark

*Lapérouse Restaurant*  
Paris, France

*Milu Bar & Restaurant*  
The Hague, Netherlands

*Flammen Restaurants*  
Denmark

*Hotcha Restaurant*  
Liverpool, United Kingdom

*Little Creatures*  
London, United Kingdom

*Under*  
Lindesnes, Norway

*Popino Restaurant*  
Hämeenlinna, Finland

*Bierhuis Restaurant*  
Uppsala, Sweden

*Rockabilly House Restaurant*  
Riga, Latvia

*Salt & Pepper Restaurant*  
Hønefoss, Norway

*Jurekogs restaurant chain*  
Sweden

*Annabels Bar & Restaurant*  
Uppsala, Sweden

*Gå Nord Restaurant*  
Antwerp, Belgium

*Brambles Cafe*  
Dublin, Ireland

*Restaurant Joann*  
Enschede Netherlands

**GOVERNMENT & PUBLIC SERVICES**  
ADMINISTRATIONS ET SERVICES PUBLICS  
REGIERUNGS- UND ÖFFENTLICHE BEHÖRDEN

*Ministry of Economic Affairs*  
The Hague, Netherlands

*Embassy of Hungary*  
Stockholm, Sweden

*Statsfængslet Nordfalster Prison*  
Nordfalster, Denmark

*Middlesbrough Town Hall*  
Middlesbrough, United Kingdom

*Embassy of Finland*  
Paris, France

*Birchwood Direct Provision Centre*  
Waterford, Ireland



ZW21-9002



XK121-0048



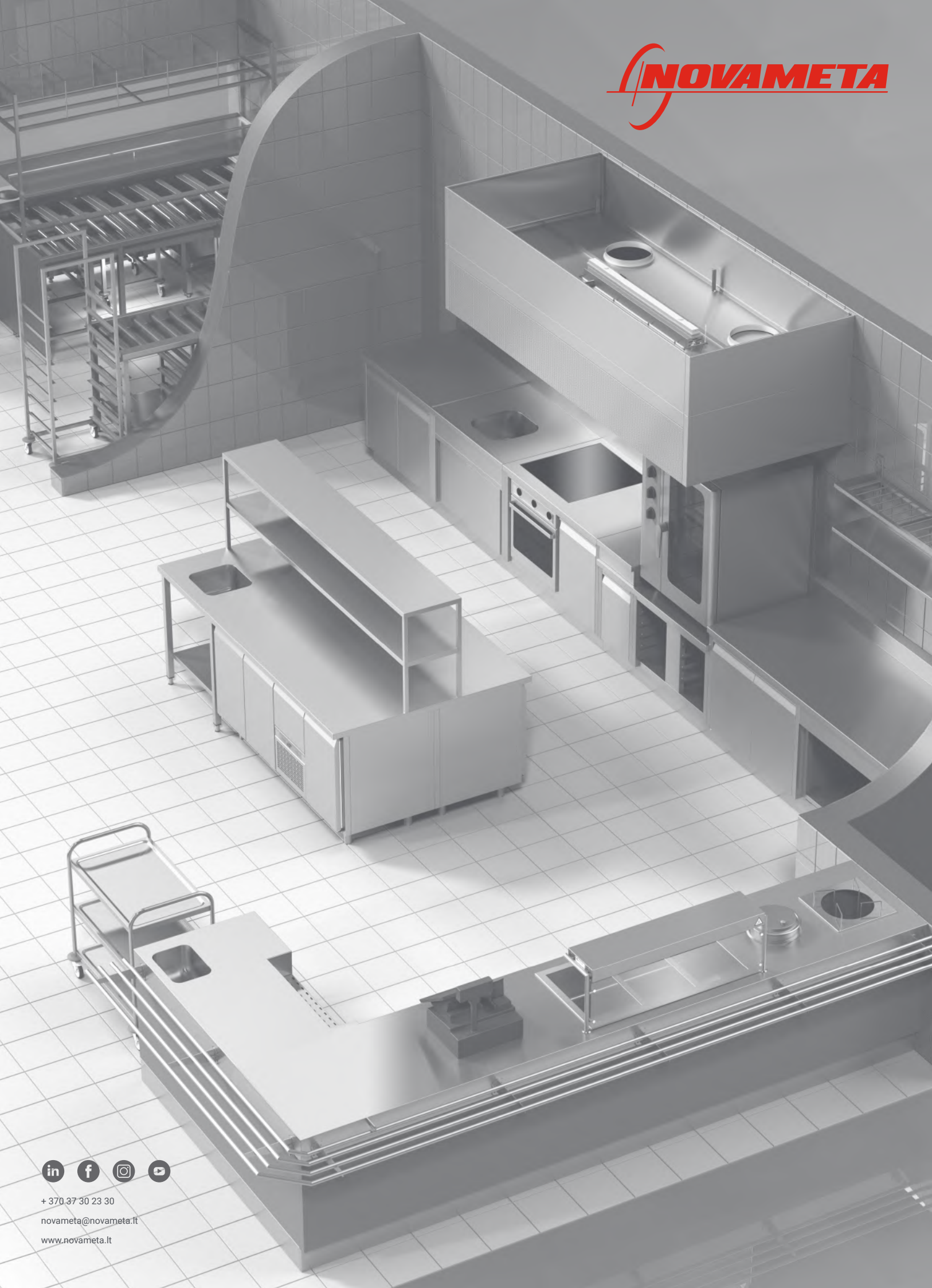
ZG19-9002



ZA19-9025

Cover product: N/A  
Produkt illustration:  
Produkt auf der Startseite:





+ 370.37 30 23 30

novameta@novameta.lt

www.novameta.lt