PRICE LIST 2026

TARIFS / PREISLISTE

NOVAMETA



1 **WORK TABLES**
TABLES DE TRAVAIL | ARBEITSTISCHE

2 **COOLING COUNTERS**
TABLES RÉFRIGÉRÉES | KÜHLTISCHE

3 **SERVING**
SELF SERVICE | SPEISENAUSGABE

4 **BAR**
BAR | BAR

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**
FOURNEAU DE CUISINE CENTRAL | KOCHINSEL



Novameta is a leading European manufacturer of customized stainless-steel equipment for professional kitchens. Key highlights include:

- **PRODUCTION CAPACITY:** Over 300 unique products daily, totaling more than 3500 custom kitchen projects annually.
- **ESTABLISHED:** 1997 in Kaunas, Lithuania.
- **FACILITY:** 17,000 m² production area.
- **EMPLOYEES:** Nearly 300 professionals.
- **EXPORT MARKETS:** Products available in over 30 countries worldwide.
- **LEAD TIME:** Offers lead times as short as 3-4 weeks.

Novameta est un leader européen dans la fabrication d'équipements inox sur mesure pour les cuisines professionnelles. Voici les principaux atouts de notre entreprise :

- **CAPACITÉ DE PRODUCTION :** Plus de 300 produits uniques fabriqués chaque jour, soit plus de 3 500 projets de cuisines sur mesure réalisés par an.
- **ÉTABLISSEMENT :** 1997 à Kaunas, Lituanie.
- **INSTALLATION :** 17 000 m² de surface de production.
- **EMPLOYÉS :** Près de 300 professionnels.
- **LES MARCHÉS D'EXPORTATION :** Produits disponibles dans plus de 30 pays.
- **DÉLAI DE LIVRAISON :** Des délais de livraison aussi courts que 3 à 4 semaines.

Novameta ist führender Hersteller von maßgeschneiderter Großküchenausstattung. Zu den wichtigsten Highlights zählen:

- **PRODUKTIONSKAPAZITÄT:** Täglich über 300 Einzelstücke – mehr als 3.500 maßgeschneiderte Küchenprojekte pro Jahr.
- **GEGRÜNDEN:** 1997 in Kaunas, Lithuania.
- **ANLAGEN:** 17.000 m² Produktionsfläche.
- **MITARBEITER:** Nahezu 300 Fachleute.
- **EXPORTMÄRKTE:** Unsere Produkte sind in über 30 Ländern weltweit vertreten.
- **VORLAUFZEIT:** Die Vorlaufzeiten liegen bei nur 3-4 Wochen.

NOVAMETA

On-time Delivery For Complex Projects
Maximum Design Flexibility
Goods Transported by Us

NOVAMETA

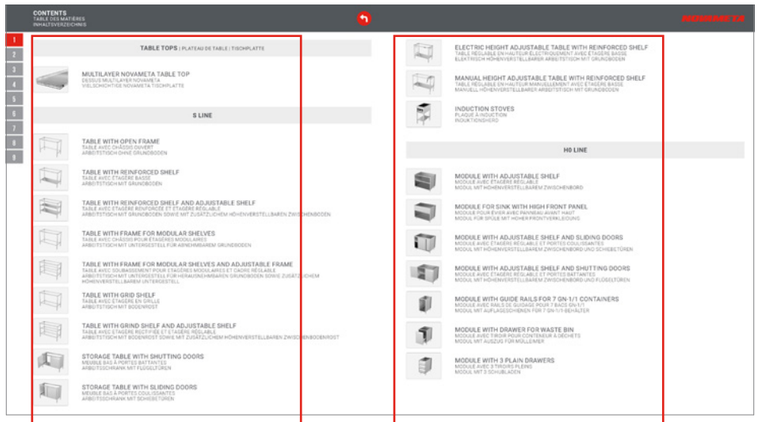
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Lithuania
+ 370 37 30 23 30
novameta@novameta.lt
www.novameta.lt

www.novameta.lt

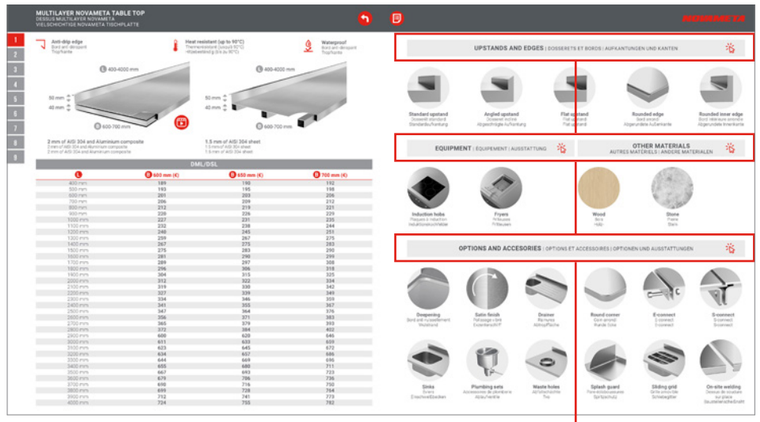
ACTIVE HYPERLINKS | LIENS HYPERTEXTES ACTIFS | AKTIVE HYPERLINKS



NAVIGATION THROUGH PRODUCT GROUPS
NAVIGATION PAR GROUPES DE PRODUITS
NAVIGATION DURCH PRODUKTGRUPPEN



CONTENTS NAVIGATION
NAVIGATION DANS LE CONTENU
INHALTSNAVIGATION



MORE INFORMATION ABOUT SPECIFIC FEATURES
PLUS D'INFORMATIONS DES OPTIONS SPÉCIFIQUES
WEITERE INFORMATIONEN ZU SPEZIFISCHEN MERKMALEN

NAVIGATION BUTTONS | BOUTONS DE NAVIGATION | NAVIGATIONSTASTEN

CONTENTS
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS

MOVE BACK TO PREVIOUS PAGE
RETOUR À LA PAGE PRÉCÉDENTE
ZURÜCK ZUR VORHERIGEN SEITE

ALT + ←

VIDEO
VIDÉO
VIDEO

MORE FEATURES
OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES
WEITERE FUNKTIONEN

MORE INFO
PLUS D'INFORMATION
MEHR INFORMATIONEN

TABLE TOP
DESSUS
TISCHPLATTE

BOOKMARKS | SIGNETS | LESEZEICHEN

BOOKMARKS AT ADOBE ACROBAT READER PROGRAM
SIGNETS DANS ADOBE ACROBAT READER
LESEZEICHEN IM ADOBE ACROBAT READER

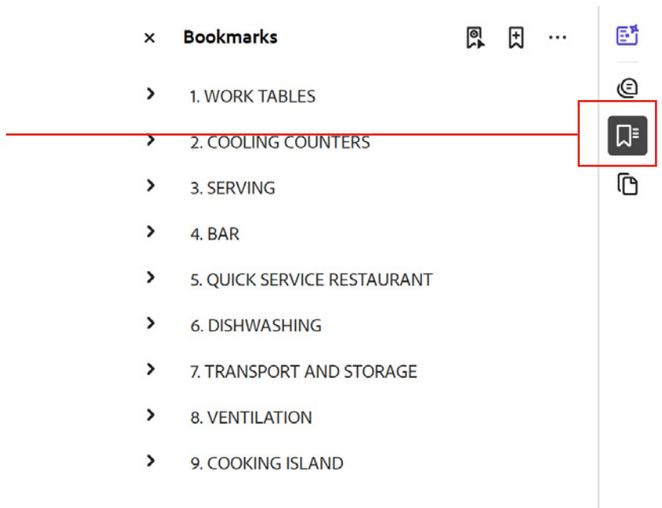


TABLE TOPS | PLATEAU DE TABLE | TISCHPLATTE



MULTILAYER NOVAMETA TABLE TOP
DESSUS MULTILAYER NOVAMETA
VIELSCHICHTIGE NOVAMETA TISCHPLATTE

S LINE



TABLE WITH OPEN FRAME
TABLE AVEC CHÂSSIS OUVERT
ARBEITSTISCH OHNE GRUNDBODEN



TABLE WITH REINFORCED SHELF
TABLE AVEC ÉTAGÈRE BASSE
ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN



TABLE WITH REINFORCED SHELF AND ADJUSTABLE SHELF
TABLE AVEC ETAGÈRE RENFORCÉE ET ETAGÈRE RÉGLABLE
ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN SOWIE MIT ZUSÄTZLICHEM HÖHENVERSTELLBAREN ZWISCHENBODEN



TABLE WITH FRAME FOR MODULAR SHELVES
TABLE AVEC CHÂSSIS POUR ÉTAGÈRES MODULAIRES
ARBEITSTISCH MIT UNTERGESTELL FÜR ABNEHMBAREM GRUNDBODEN



TABLE WITH FRAME FOR MODULAR SHELVES AND ADJUSTABLE FRAME
TABLE AVEC SOUBASSEMENT POUR ETAGÈRES MODULAIRES ET CADRE RÉGLABLE
ARBEITSTISCH MIT UNTERGESTELL FÜR HERAUSNEHMBAREN GRUNDBODEN SOWIE ZUSÄTZLICHEM HÖHENVERSTELLBAREM UNTERGESTELL



TABLE WITH GRID SHELF
TABLE AVEC ÉTAGÈRE EN GRILLE
ARBEITSTISCH MIT BODENROST



TABLE WITH GRID SHELF AND ADJUSTABLE SHELF
TABLE AVEC ÉTAGÈRE EN GRILLE ET ETAGÈRE RÉGLABLE
ARBEITSTISCH MIT BODENROST SOWIE MIT ZUSÄTZLICHEM HÖHENVERSTELLBAREN ZWISCHENBODENROST



STORAGE TABLE WITH SHUTTING DOORS
MEUBLE BAS À PORTES BATTANTES
ARBEITSSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN



STORAGE TABLE WITH SLIDING DOORS
MEUBLE BAS À PORTES COULISSANTES
ARBEITSSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN



ELECTRIC HEIGHT ADJUSTABLE TABLE WITH REINFORCED SHELF
TABLE RÉGLABLE EN HAUTEUR ÉLECTRIQUEMENT AVEC ÉTAGÈRE BASSE
ELEKTRISCH HÖHENVERSTELLBARER ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN



MANUAL HEIGHT ADJUSTABLE TABLE WITH REINFORCED SHELF
TABLE RÉGLABLE EN HAUTEUR MANUELLEMENT AVEC ÉTAGÈRE BASSE
MANUELL HÖHENVERSTELLBARER ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN



INDUCTION STOVES
PLAQUE À INDUCTION
INDUKTIONSHERD

H0 LINE



MODULE WITH ADJUSTABLE SHELF
MODULE AVEC ÉTAGÈRE RÉGLABLE
MODUL MIT HÖHENVERSTELLBAREM ZWISCHENBORD



MODULE FOR SINK WITH HIGH FRONT PANEL
MODULE POUR ÉVIER AVEC PANNEAU AVANT HAUT
MODUL FÜR SPÜLE MIT HOHER FRONTVERKLEIDUNG



MODULE WITH ADJUSTABLE SHELF AND SLIDING DOORS
MODULE AVEC ÉTAGÈRE RÉGLABLE ET PORTES COULISSANTES
MODUL MIT HÖHENVERSTELLBAREM ZWISCHENBORD UND SCHIEBETÜREN



MODULE WITH ADJUSTABLE SHELF AND SHUTTING DOORS
MODULE AVEC ÉTAGÈRE RÉGLABLE ET PORTES BATTANTES
MODUL MIT HÖHENVERSTELLBAREM ZWISCHENBORD UND FLÜGELTÜREN



MODULE WITH GUIDE RAILS FOR 7 GN-1/1 CONTAINERS
MODULE AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 7 BACS GN-1/1
MODUL MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 7 GN-1/1-BEHÄLTER



MODULE WITH DRAWER FOR WASTE BIN
MODULE AVEC TIROIR POUR CONTENEUR À DÉCHETS
MODUL MIT AUSZUG FÜR MÜLLEIMER



MODULE WITH 3 PLAIN DRAWERS
MODULE AVEC 3 TIROIRS PLEINS
MODUL MIT 3 SCHUBLADEN

1
2
3
4
5
6
7
8
9

H2 LINE



MODULE WITH ADJUSTABLE SHELF
MODULE AVEC ÉTAGÈRE RÉGLABLE
MODUL MIT HÖHENVERSTELLBAREM ZWISCHENBORD



MODULE FOR SINK WITH HIGH FRONT PANEL
MODULE POUR ÉVIER AVEC PANNEAU AVANT HAUT
MODUL FÜR SPÜLE MIT HOHER FRONTVERKLEIDUNG



MODULE WITH ADJUSTABLE SHELF AND SLIDING DOORS
MODULE AVEC ÉTAGÈRE RÉGLABLE ET PORTES COULISSANTES
MODUL MIT HÖHENVERSTELLBAREM ZWISCHENBORD UND SCHIEBETÜREN



MODULE WITH ADJUSTABLE SHELF AND SHUTTING DOORS
MODULE AVEC ÉTAGÈRE RÉGLABLE ET PORTES BATTANTES
MODUL MIT HÖHENVERSTELLBAREM ZWISCHENBORD UND FLÜGELTÜREN



MODULE WITH GUIDE RAILS FOR 7 GN-1/1 CONTAINERS
MODULE AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 7 BACS GN-1/1
MODUL MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 7 GN-1/1-BEHÄLTER



MODULE WITH DRAWER FOR WASTE BIN
MODULE AVEC TIROIR POUR CONTENEUR À DÉCHETS
MODUL MIT AUSZUG FÜR MÜLLEIMER



MODULE WITH 3 PLAIN DRAWERS
MODULE AVEC 3 TIROIRS PLEINS
MODUL MIT 3 SCHUBLADEN

OTHER PRODUCTS | AUTRES PRODUITS | WEITERE PRODUKTE

S LINE

TUBE STRUCTURE
STRUCTURE DES TUBES
ROHRKONSTRUKTION



H0 LINE

SELF SUPPORTING CABINETS
ARMOIRES AUTO-SUPPORTANTES
SELBSTTRAGENDE SCHRÄNKE

UNIFORM DESIGN
CONCEPTION D'UNIFORME
UNIFORM DESIGN

SOCLE
SOCLE
SOCKEL



H2 LINE

ROUNDED CORNERS – EXTRA HYGIENE
COINS ARRONDIS - HYGIÈNE EXTRA
GERDUNDETE ECKE - EXTRA HYGIENE

FULLY ENCLOSED INSIDE CABINETS
INTÉRIEUR FERMÉ DES ARMOIRES
VOLLSTÄNDIG GESCHLOSSENE INNENSCHRÄNKE

SELF SUPPORTING CABINETS
ARMOIRES AUTO-SUPPORTANTES
SELBSTTRAGENDE SCHRÄNKE

UNIFORM DESIGN
CONCEPTION D'UNIFORME
UNIFORM DESIGN

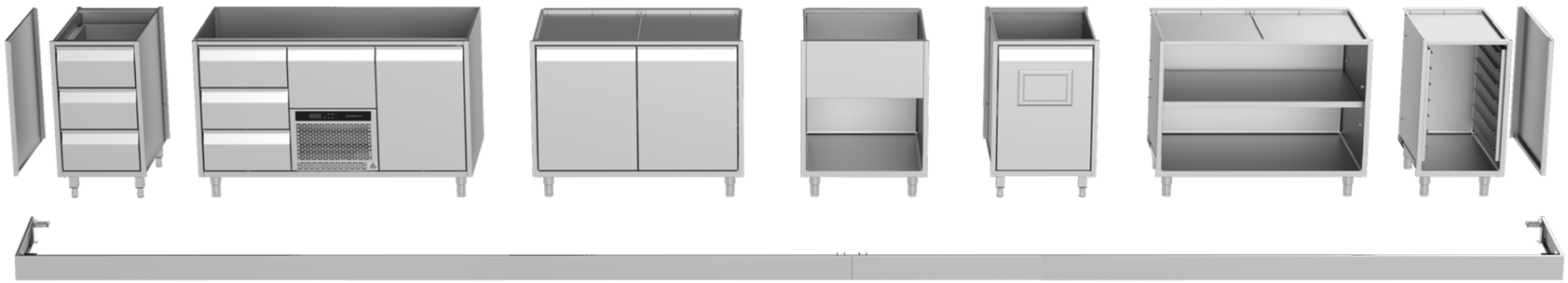
SOCLE
SOCLE
SOCKEL



CHOOSE A TABLE TOP OF NEEDED SIZE, AS WELL AS PROFILE/UPSTAND CONFIGURATION AND SINKS
CHOISISSEZ UN PLAN DE TRAVAIL DE LA TAILLE DE VOTRE CHOIX AINSI QU'UNE CONFIGURATION DE DOSSERET ET DES ÉVIERS
WÄHLEN SIE EINE TISCHPLATTENGRÖSSE SOWIE EINE PROFIL-/AUFKANTUNGSKONFIGURATION UND BECKEN



ADD MODULAR UNITS
AJOUTEZ DES UNITÉS MODULAIRES
ERGÄNZEN SIE UNTERBAUTEN (MODULEN)

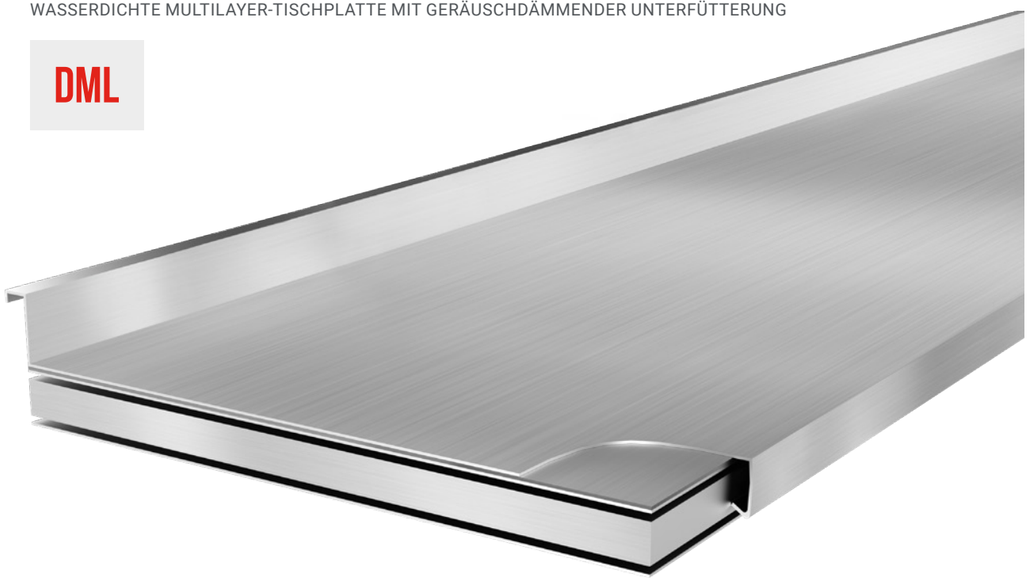


CUSTOMISED MODULAR TABLE
TABLE MODULAIRE PERSONNALISÉE
SONDERBAU - ARBEITSTISCH VON MODULEN



WATERPROOF MULTILAYER TABLE TOP WITH LOW NOISE CORE
PLAN DE TABLE MULTICELLULAIRE IMPERMÉABLE AVEC CŒUR À FAIBLE BRUIT
WASSERDICHTE MULTILAYER-TISCHPLATTE MIT GERÄUSCHDÄMMENDER UNTERFÜTTERUNG

DML



MOST POPULAR!

- **2 mm of AISI 304 and Aluminium composite**
  2 mm d'AISI 304 et multicouche d'aluminium
  2 mm Verbundwerkstoff aus AISI 304 und Aluminium
- **Up to 6 metres in one piece**
  Jusqu'à 6 mètres en une pièce unique
  Bis zu 6 Meter an einem Stück
- **Aluminium composite**
  Matériau composite en aluminium
  Aluminium-Verbundmaterial
- **Heat resistant (up to 90°C)**
  Thermorésistant (jusqu'à 90°C)
  Hitzebeständig (bis zu 90°C)
- **Waterproof**
  Imperméable
  Wasserdicht
- **Anti-drip edge**
  Bord anti-dérapant
  Tropfkante

WATERPROOF TABLE TOP WITH STAINLESS STEEL PROFILE CORE
PLAN DE TABLE IMPERMÉABLE AVEC CŒUR EN ACIER INOXYDABLE
WASSERDICHTE TISCHPLATTE, CNS-PROFILVERSTÄRKT

DSL

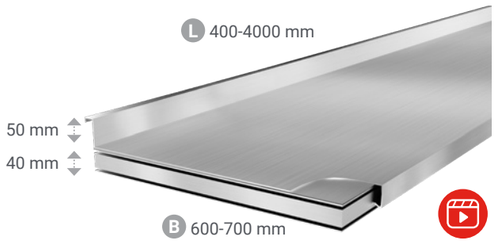


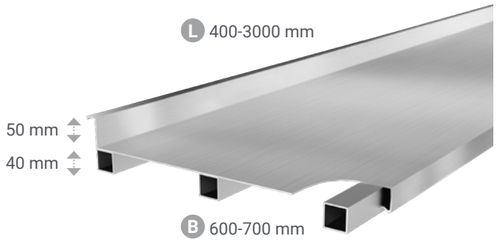
- **1.5 mm of AISI 304 sheet**
  1,5 mm de tôle AISI 304
  1,5 mm aus AISI 304
- **Up to 3 metres in one piece**
  Jusqu'à 3 mètres en une pièce unique
  Bis zu 3 Meter an einem Stück
- **Stainless steel rectangular tubes**
  Tubes rectangulaires en inox
  Vierkantrohre aus CNS
- **Heat resistant (up to 90°C)**
  Thermorésistant (jusqu'à 90°C)
  Hitzebeständig (bis zu 90°C)
- **Waterproof**
  Imperméable
  Wasserdicht
- **Anti-drip edge**
  Bord anti-dérapant
  Tropfkante

Anti-drip edge
Bord anti-dérapant
Tropfkante

Heat resistant (up to 90°C)
Thermorésistant (jusqu'à 90°C)
Hitzebeständig (bis zu 90°C)

Waterproof
Imperméable
Wasserdicht





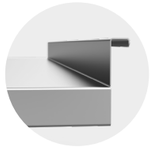
2 mm of AISI 304 and Aluminium composite
2 mm d'AISI 304 et composite d'aluminium
2 mm aus AISI 304 und Aluminium-Verbundwerkstoff

1.5 mm of AISI 304 sheet
1.5 mm de tôle en AISI 304
1.5 mm aus AISI 304 Blech

DML/DSL

L	B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)
400 mm	195	196	199
500 mm	200	202	205
600 mm	208	211	213
700 mm	213	216	220
800 mm	220	227	229
900 mm	228	234	237
1000 mm	235	239	243
1100 mm	240	247	253
1200 mm	248	254	260
1300 mm	268	276	284
1400 mm	276	284	292
1500 mm	284	292	301
1600 mm	291	301	310
1700 mm	299	308	319
1800 mm	306	317	329
1900 mm	315	326	337
2000 mm	323	333	346
2100 mm	330	342	354
2200 mm	338	351	361
2300 mm	346	358	372
2400 mm	353	367	380
2500 mm	359	377	389
2600 mm	368	384	396
2700 mm	378	392	407
2800 mm	385	398	416
2900 mm	621	642	669
3000 mm	633	655	682
3100 mm	644	668	696
3200 mm	656	680	710
3300 mm	667	692	720
3400 mm	678	704	736
3500 mm	690	717	749
3600 mm	703	731	761
3700 mm	715	741	777
3800 mm	724	753	791
3900 mm	737	767	800
4000 mm	750	781	809

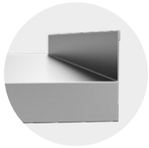
UPSTANDS AND EDGES | DOSSERETS ET BORDS | AUFKANTUNGEN UND KANTEN



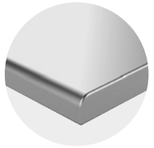
Standard upstand
Dosserêt standard
Standardaufkantung



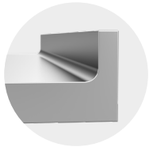
Angled upstand
Dosseret incliné
Abgeschrägte Aufkantung



Flat upstand
Flat upstand
Flat upstand



Rounded edge
Bord arrondi
Abgerundete Außenkante



Rounded inner edge
Bord intérieure arrondie
Abgerundete Innenkante

EQUIPMENT | ÉQUIPEMENT | AUSSTATTUNG



Induction hobs
Plaques à induction
Induktionskochfelder



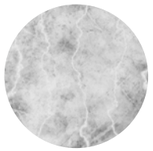
Fryers
Friteuses
Fritteusen

*** only 2mm DSL**
* uniquement DSL 2 mm
* nur 2mm DSL

OTHER MATERIALS
AUTRES MATÉRIELS | ANDERE MATERIALEN

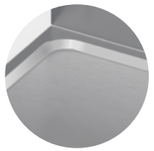


Wood
Bois
Holz-



Stone
Pierre
Stein

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Deepening
Bord anti-ruissellement
Wulstrand



Surfaces finish
Dessus polivibre
Oberflächenveredelung



Round corner
Coin arrondi
Runde Ecke



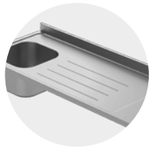
E-connect
E-connect
E-connect



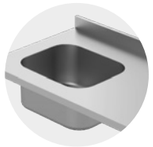
S-connect
S-connect
S-connect



On-site welding
Dessus de soudure sur place
Baustellenscheißnaht



Drainer
Rainures
Abtropffläche



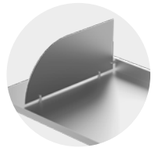
Sinks
Éviers
Einschweißbecken



Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablauventile



Waste holes
Abfallschächte
Tvo

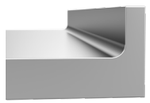
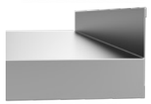
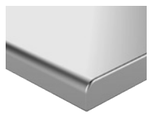


Splash guard
Pare-éclaboussures
Spritzschutz

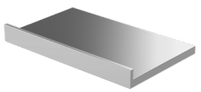
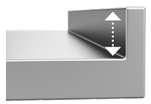


Sliding grid
Grille amovible
Schiebegitter

UPSTANDS AND EDGES | DOSSERETS ET BORDS | AUFKANTUNGEN UND KANTEN

Standard height – 50 mm Hauteur standard - 50 mm | Standardhöhe - 50 mm		Front/back Avant/arrière | Vorderseite/ Rückseite	Two sides Deux côtés | Zwei Seiten	Three sides Trois côtés | Drei Seiten	Four sides 4 côtés | 4-seitig
Upstands Dosserêts Aufkantungen					
50 mm upstand Dosseret de 50 mm 50 mm Aufkantung		A-DSB-11 **Free of charge**	A-DSB-12-L/R **78 €**	A-DSB-13 **154 €**	–
Rounded inner edge Bord intérieure arrondie Abgerundete Innenkante		A-DSB-21 **207 €**	A-DSB-22-L/R **481 €**	A-DSB-23 **755 €**	–
Angled upstand Dosseret incliné Abgeschrägte Aufkantung		A-DSB-31 **104 €**	A-DSB-32-L/R **181 €**	A-DSB-33 **258 €**	–
Flat upstand Dosserêt plat Flache Aufkantung		A-DSB-41 **Free of charge**	A-DSB-42-L/R **20 €**	A-DSB-43 **38 €**	–
Rounded edge Bord arrondi Abgerundete Außenkante		A-DSB-51 **207 €**	A-DSB-52-L/R **465 €**	A-DSB-53 **729 €**	A-DSB-54 **930 €**

+ Optional | En option | Optional

Upstand cover Couvercle de dosseret Geschlossene Kastenaufkantung		A-DSB-GUJ **78 €**	A-DSB-GUJ **78 €**	A-DSB-GUJ **78 €**	–
Customised height (max H=100mm) Hauteur sur mesure Aufkantungshöhe nach Maß		A-DSB-A **52 €**	A-DSB-A **52 €**	A-DSB-A **52 €**	–

OTHER MATERIALS | AUTRES MATÉRIELS | ANDERE MATERIALEN

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 dosserêt). 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 dosserêt). 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 dosserêt). 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 Ölimprägnierung (3 Schichten)
Preis auf Anfrage

Due to wood drying and swelling process recommended max length 2000 mm and width 1100 mm
En raison du processus de séchage et de gonflement du bois, les longueur et largeur max. recommandées sont respectivement de 2 000 mm et 1 100 mm
Aufgrund des Trocknungs- und Quellvorgangs des Holzes empfehlen wir eine Länge von max. 2000 mm und eine Breite von max. 1100 mm

Stone table top | Plan de travail en pierre | Steintischplatte



DM0-INDIAN BLACK DARK
Granite table top: 20 mm thickness. Max length 2400 mm. Ask for price
Plan de travail en granit : épaisseur 20 mm. Longueur max. 2400 mm. Demander le tarif
Granittischplatte: 20 mm Stärke. Max. Länge 2400 mm. Preis auf Anfrage



DM0-G681 BIANCO SARDO
Granite table top: 20 mm thickness. Max length 2400 mm. Ask for price
Plan de travail en granit : épaisseur 20 mm. Longueur max. 2400 mm. Demander le tarif
Granittischplatte: 20 mm Stärke. Max. Länge 2400 mm. Preis auf Anfrage



DM0-DEEP GREY
Granite table top: 20 mm thickness. Max length 2400 mm. Ask for price
Plan de travail en granit : épaisseur 20 mm. Longueur max. 2400 mm. Demander le tarif
Granittischplatte: 20 mm Stärke. Max. Länge 2400 mm. Preis auf Anfrage



Z-STONE
Non standard stone table top. Max length 2400 mm. Ask for price
Plan de travail en granit : épaisseur 20 mm. Longueur max. 2400 mm Demander le tarif
Granittischplatte: 20 mm Stärke. Max. Länge 2400 mm Preis auf Anfrage

Upstands | Dosserêts | Aufkantungen



A-DSBM-2
Wood /stone upstand
Ask for price
Dosserêt en bois / en pierre
Demander les tarifs
Holz- / Steinaufkantung
Preis auf Anfrage



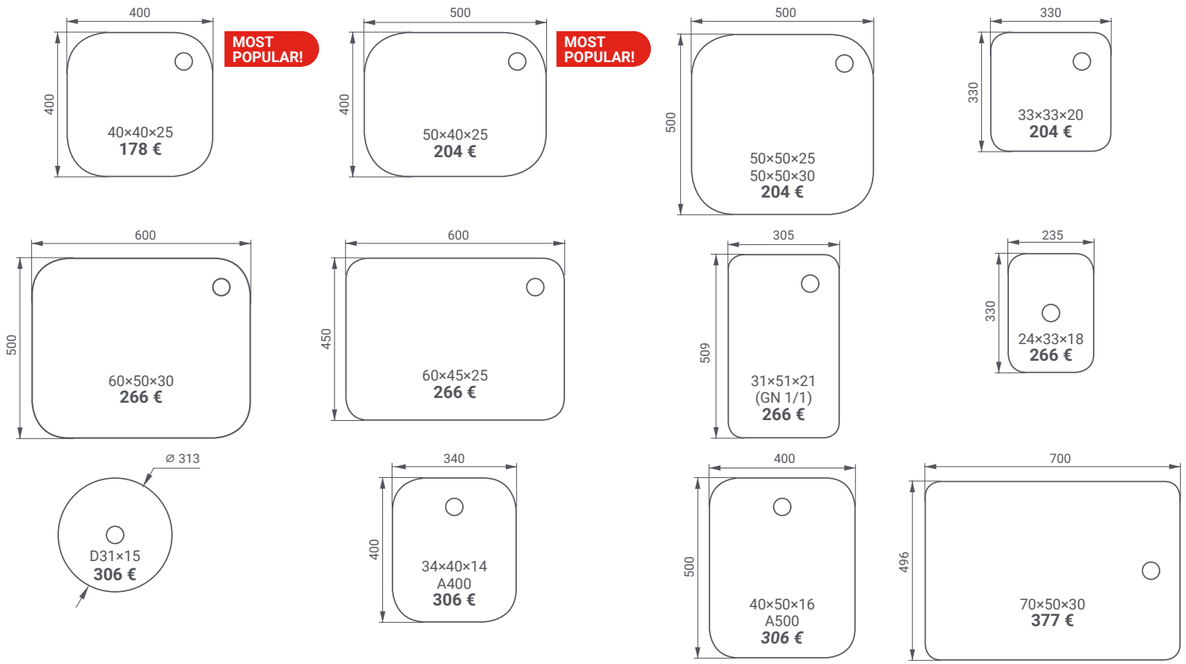
A-DSBM-4 (left), A-DSBM-5 (right)
Wood / stone upstand on rear and side.
Ask for price
Dosserêt en bois / en pierre à l'arrière et sur un côté
Demander les tarifs
Holz- / Steinaufkantung an der Rückseite und einer Seite
Preis auf Anfrage



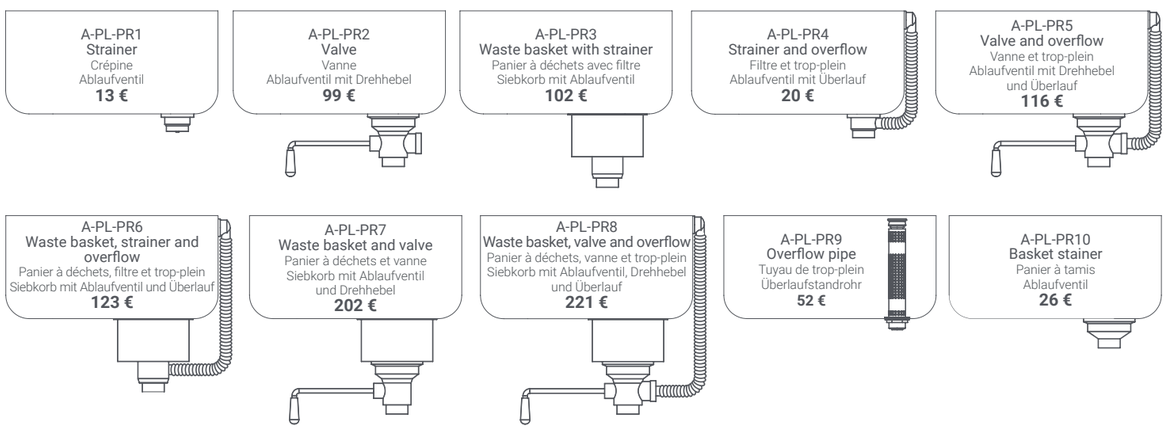
A-DSBM-6
Wood / stone upstand on rear and both sides
Ask for price
Dosserêt en bois / en pierre à l'arrière et sur deux côtés
Demander les tarifs
Holz- / Steinaufkantung an der Rückseite und beiden Seiten
Preis auf Anfrage

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

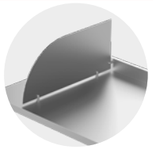
Sinks | Éviers | Einschweißbecken



Plumbing sets | Accessoires de plomberie | Ablaufventile



Sink accessories | Accessoires pour évier | Spülenzubehör

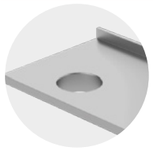


Y-PDS — 59 €/pc
Splash guard
Pare-éclaboussures
Spritzschutz



Y-SGP — 28 €
Sliding grid for sink
Grille amovible pour évier
Schiebegitter für Spüle

Waste holes | Abfallschächte | Tvo

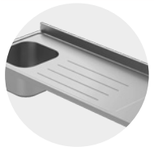


Y-SNA-150, Y-SNA-200, Y-SNA-250 — 97 €
Stainless steel waste hole (⌀150, ⌀200 or ⌀250 mm)
Trou à déchets en inox (⌀150, ⌀200 ou ⌀250 mm)
Edelstahl-Abfallschacht (⌀150, ⌀200 oder ⌀250 mm)

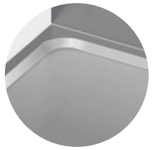


K-FGA-D205 — 97 €
Waste hole ⌀205 mm (rubber ring)
Trou à déchets ⌀205 mm (joint caoutchouc)
Abfallschacht ⌀205 mm (Gummiring)

Form & Finish Options | Options de forme et finition | Form- und Oberflächenoptionen



A-RIB-PK (left)/A-RIB-PD (right) — 33 €
Ribbed drainer
Égouttoir à rainures
Gerillte Abtropffläche



DMI — 221 €
Deepened table top
Plan de travail avec bord anti-ruissellement
Tischplatte mit Wulstrand



Z-D-CORNER — 187 €
Table top with rounded corner (R=77 mm)
PLan de travail avec un coin arrondi (R=77 mm)
Tischplatte mit einer abgerundeten Ecke (R=77 mm)

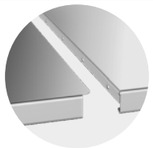


Satin finish table top
Ask for price
Polissage vibré du plan de travail
Demander le tarif
Tischplatte satiniert
Preis auf Anfrage



311 €/m
Mirror edge
Bord en effet miroir
Spiegelpolierte Kante

Connections | Raccordements | Anschlüsse



Z-D-LINK — 190 €
Sheet to sheet connection, bolted
Assemblage de tôle à tôle, boulonné
Stecknahtverbindung, geschraubt



Z-D-BOLT — 111 €
Edge to edge connection, bolted
Assemblage bord à bord, boulonné
Rand-zu-Rand-Verbindung, geschraubt



Z-D-WELD — 150 €
On-site welding table top
Dessus de soudure sur place
Baustellenscheißnaht

500 SEMI PRO INDUCTION HOB (WITH INTEGRATED GENERATOR). SUPPLIER - GERMANY

PLAQUE À INDUCTION 500 SEMI PRO (AVEC GÉNÉRATEUR INTÉGRÉ). FOURNISSEUR - ALLEMAGNE
500 SEMI PRO INDUKTIONSKOCHFELD (MIT INTEGRIERTEM GENERATOR). LIEFERANT - DEUTSCHLAND

	Glass dimensions (mm) Dimensions du verre (mm) | Abmessungen des Glases (mm)	**Code** Code | Artikelnummer	€	**Min table top width (mm)** Profondeur min du plan de travail (mm) | Minimale Breite der Tischplatte (mm)	**Nominal/ individual coil power** Puissance nominale/ individuelle de la bobine | Nenn-/ Einzelspulenleistung	**Boost individual coil power** Augmentation de la puissance de chaque bobine | Boost-Einzelspulenleistung	V	**Cooking zones (pcs.)** Zones de cuisson (par unité) | Kochzonen (St.)	**P**	**Configuration** Configuration | Konfiguration
	280x500	Y-WIH500-2x1.85R-SP	**2290**	700	1,85 kW	3 kW	230 V	2	3 kW	1,85kW / 1,85kW
	280x500	Y-WIH500-2x2.1S-SP	**2440**	700	2,1 kW	3,5 kW	230 V	2	3,5 kW	2,1 kW / 2,1 kW
	560x500	Y-WIH500-4x1.85R-SP	**3390**	700	1,85 kW	3 kW + 3 kW	400 V	4	6 kW	1,85kW 1,85kW / 1,85kW 1,85kW
	560x500	Y-WIH500-4x2.1S-SP	**3640**	700	2,1 kW	3,5 kW + 3,5 kW	400 V	4	7 kW	2,1 kW 2,1 kW / 2,1 kW 2,1 kW

650 IG PRO INDUCTION HOB (WITH INTEGRATED GENERATOR). SUPPLIER - GERMANY

PLAQUE À INDUCTION 650 IG PRO (AVEC GÉNÉRATEUR INTÉGRÉ). FOURNISSEUR - ALLEMAGNE
650 IG PRO INDUKTIONSKOCHFELD (MIT INTEGRIERTEM GENERATOR). LIEFERANT - DEUTSCHLAND

	Glass dimensions (mm) Dimensions du verre (mm) | Abmessungen des Glases (mm)	**Code** Code | Artikelnummer	€	**Min table top width (mm)** Profondeur min du plan de travail (mm) | Minimale Breite der Tischplatte (mm)		V	**Cooking zones (pcs.)** Zones de cuisson (par unité) | Kochzonen (St.)	**Coil size (mm)** Taille de la bobine (mm) | Spulengröße (mm)	**Configuration** Configuration | Konfiguration
	325x650	Y-WIH650-2x5R-P	**5878**	850	10 kW	400 V	2	2xD270	5 kW / 5 kW

360 IG PRO INDUCTION HOB (WITH INTEGRATED GENERATOR). SUPPLIER - GERMANY

PLAQUE À INDUCTION 360 IG PRO (AVEC GÉNÉRATEUR INTÉGRÉ). FOURNISSEUR - ALLEMAGNE
360 IG PRO INDUKTIONSKOCHFELD (MIT INTEGRIERTEM GENERATOR). LIEFERANT - DEUTSCHLAND

	Glass dimensions (mm) Dimensions du verre (mm) | Abmessungen des Glases (mm)	**Code** Code | Artikelnummer	€	**Min table top width (mm)** Profondeur min du plan de travail (mm) | Minimale Breite der Tischplatte (mm)		V	**Cooking zones (pcs.)** Zones de cuisson (par unité) | Kochzonen (St.)	**Coil size (mm)** Taille de la bobine (mm) | Spulengröße (mm)	**Configuration** Configuration | Konfiguration
	360x360	Y-WIH360-1x5R-P	**4776**	560	5 kW	400 V	1	1xD220	5 kW

FRYER SUPPLIER – LOTUS (ITALY)

FRITEUSE FOURNISSEUR – LOTUS (ITALIE)
FRITEUSE LIEFERANT – LOTUS (ITALIEN)

	Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	**Code** Code Artikelnummer	€	**Min table top width (mm)** Profondeur min du plan de travail (mm) Minimale Breite der Tischplatte (mm)		**Capacity of the bowl** Capacité du bol Volumen der Schüssel
	400x600x460	K-WEF600-2x8L-12	**4059**	750	12 kW	8 + 8 l
	400x600x390	K-WEF600-10L-7.2	**2834**	750	7.15 kW	10 l
	600x600x390	K-WEF600-2x10L-14.3	**4106**	750	14.3 kW	10 + 10 l

PASTA COOKER SUPPLIER – LOTUS (ITALY)

CUISEUR DE PÂTES FOURNISSEUR – LOTUS (ITALIE)
NUDELKOCHER LIEFERANT – LOTUS (ITALIEN)

	Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	**Code** Code Artikelnummer	€	**Min table top width (mm)** Profondeur min du plan de travail (mm) Minimale Breite der Tischplatte (mm)		**Automatic water loading with level sensor** Chargement automatique de l'eau avec capteur de niveau Automatische Wasserzufuhr mit Niveau-Sensor	**Capacity of the bowl** Capacité du bol Volumen der Schüssel
	400x600x510	K-WEPC600-25L-7.8A	**3895**	800	7.8 kW	+	25

500 SEMI PRO induction hob (WITH INTEGRATED GENERATOR). Supplier - Germany | Plaque à induction 500 SEMI PRO (AVEC GÉNÉRATEUR INTÉGRÉ). Fournisseur - Allemagne | 500 SEMI PRO Induktionskochfeld (MIT INTEGRIERTEM GENERATOR). Lieferant - Deutschland

Automatic pot size detection
Adjusts heating area to pot size to increase energy efficiency and safety

Détection automatique de la taille de la casserole
Ajuste la surface de chauffe à la taille de la casserole pour améliorer l'efficacité énergétique et la sécurité

Automatische topfgrössenerkennung
Passt die Heizfläche an die Topfgröße an, um Energieeffizienz und Sicherheit zu erhöhen

---

10,000 hours guaranteed lifespan or warranty of 2 years

Durée de vie garantie de 10 000 heures ou garantie de 2 ans

10.000 stunden garantierte lebensdauer oder 2 jahre garantie

Bridge function (only rectangular coils)
For oversized cookware combining two separate cooking zones to expand heating surface

La fonction de pont (uniquement pour les bobines rectangulaires)
Pour les ustensiles de cuisine surdimensionnés, la combinaison de deux zones de cuisson séparées permet d'augmenter la surface de chauffe

Brückenfunktion (nur rechteckige spulen)
Für übergroßes Kochgeschirr, das zwei separate Kochzonen kombiniert, um die Heizfläche zu erweitern

---

6 mm ceramic glass
Looking for exceptional durability and excellent heat distribution

Verre céramique de 6 mm
A la recherche d'une durabilité exceptionnelle et d'une excellente répartition de la chaleur

6 mm glaskeramik
Wenn Sie nach außergewöhnlicher Haltbarkeit und hervorragender Wärmeverteilung suchen

---

„Boost" function
Increases heat output to its maximum capacity

Fonction boost
Augmente la puissance calorifique jusqu'à sa capacité maximale

Boost - funktion
Erhöht die Wärmeabgabe auf ihre maximale Kapazität

Functional design knobs made of stainless steel

Boutons fonctionnels en acier inoxydable

Drehknöpfe im funktionalen design aus edelstahl gefertigt

Integrated under the glass display

Intégré sous l'écran de verre

Unter dem glasdisplay integriert

Fast water boiling time

Temps d'ébullition rapide de l'eau

Schnelle wasserkochezeit

Defrost function
Keeping constant 44°C temperature

Fonction defrost
Maintien d'une température constante de 44°C

Defrost - funktion
Hält die Temperatur konstant bei 44°C

Keep warm function
Keeping constant 70°C temperature

Fonction de maintien au chaud
Maintien d'une température constante de 70°C

Warmhalten - funktion
Konstante Temperatur von 70 °C

Simmer function
Keeping constant 94°C temperature

Fonction simmer
Maintien d'une température constante de 94°C

Simmer - funktion
Konstante Temperatur von 94 °C

Power connection: CEE 3P16A (single-phase, 230 V, blue)
Blue industrial plug suitable for higher power demand in single-phase systems. Commonly used in the UK and other regions with 230 V infrastructure.
Connexion électrique : CEE 3P16A (monophasé, 230 V, bleu)
Fiche industrielle bleue adaptée à la demande de puissance plus élevée dans les systèmes monophasés. Couramment utilisée au Royaume-Uni et dans d'autres régions dotées d'une infrastructure
Netzanschluss: CEE 3P16A (einphasig, 230 V, blau)
Blauer Industriestecker, geeignet für höheren Strombedarf in einphasigen Systemen. Wird häufig in Großbritannien und anderen Regionen mit 230-V-Infrastruktur verwendet

650 IG PRO induction hob (WITH INTEGRATED GENERATOR). Supplier - Germany | Plaque à induction 650 IG PRO (AVEC GÉNÉRATEUR INTÉGRÉ). Fournisseur - Allemagne | 650 IG PRO Induktionskochfeld (MIT INTEGRIERTEM GENERATOR). Lieferant - Deutschland

6 MM CERAMIC GLASS
Looking for exceptional durability and excellent heat distribution

VERRE CÉRAMIQUE DE 6 MM
A la recherche d'une durabilité exceptionnelle et d'une excellente répartition de la chaleur

6 MM GLASKERAMIK
Wenn Sie nach außergewöhnlicher Haltbarkeit und hervorragender Wärmeverteilung suchen

---

Fast water boiling time

Temps d'ébullition rapide de l'eau

Schnelle wasserkochezeit

Functional design knobs made of stainless steel

Boutons fonctionnels en acier inoxydable

Drehknöpfe im funktionalen design aus edelstahl gefertigt

Automatic pot size detection
Adjusts heating area to pot size to increase energy efficiency and safety

Détection automatique de la taille de la casserole
Ajuste la surface de chauffe à la taille de la casserole pour améliorer l'efficacité énergétique et la sécurité

Automatische topfgrössenerkennung
Passt die Heizfläche an die Topfgröße an, um Energieeffizienz und Sicherheit zu erhöhen

---

30,000 hours guaranteed lifespan or warranty of 2 years

Durée de vie garantie de 30 000 heures ou garantie de 2 ans

30.000 stunden garantierte lebensdauer oder 2 jahre garantie

Fryer supplier – Lotus (Italy) | Friteuse fournisseur – Lotus (Italie) | Friteuse lieferant – Lotus (Italien)

Fully equiped to go
With basket, lid and tank filter

Entièrement équipé pour partir
Avec panier, couvercle et filtre de réservoir

Komplett für die arbeit ausgestattet
Mit Korb, Deckel und Tankfilter

Easy maintenance
Tank cleaning by rotating heating element

Entretien facile
Nettoyage du réservoir par rotation de l'élément chauffant

Einfache wartung
Tankreinigung durch Drehen vom Heizelement

Heavy duty construction

Construction robuste

Robuste konstruktion

Functional design knobs made of stainless steel

Boutons fonctionnels en acier inoxydable

Drehknöpfe im funktionalen design aus edelstahl gefertigt

---

2 mm thick table top

Dessus en tôle de 2 mm

Arbeitsplatte mit 2 mm Stärke

Pasta cooker supplier – Lotus (Italy) | Cuiseur de pâtes fournisseur – Lotus (Italie) | Nudelkocher lieferant – Lotus (Italien)

AISI 316 stainless steel tank
Corrosion-resistant

Réservoir en acier inoxydable AISI 316
Eésistant à la corrosion

Tank aus Edelstahl AISI 316
Korrosionsbeständig

Scotch-Brite satin finish
Easy to maintain

Finition polissage vibré Scotch-Brite
Facile à entretenir

Scotch-Brite Satinoberfläche
Pflegeleicht

---

2 mm thick table top

Dessus en tôle de 2 mm

Arbeitsplatte mit 2 mm Stärke

Automatic water loading with level sensor + floor drain outlet
Fast fill & drain

Remplissage automatique de l'eau avec capteur de niveau + vidange au sol
Remplissage et vidange rapides

utomatische Wasserbefüllung mit Füllstandssensor + Bodenablauf
Schnelles Befüllen und Entleeren

High-performance tubular heating element
Fast boiling

Élément chauffant tubulaire haute performance
Ébullition rapide

Hochleistungs-Rohrheizkörper
Schnelles Aufkochen

4-position switch control with stainless steel knobs

Commande à 4 positions avec boutons inox

4-stufige Schaltersteuerung mit Edelstahl-Drehknöpfen

Overfill safety valve + safety thermostat

Soupape de sécurité anti-débordement + thermostat de sécurité

Überlaufventil+ Sicherheitsthermostat

S LINE





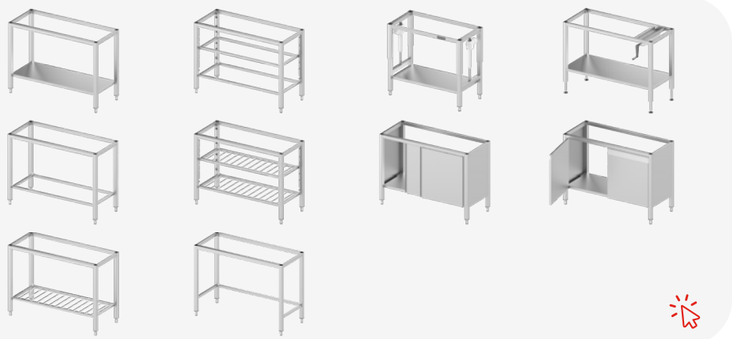
Frame based on DIN 18860-1
Cadre basé sur la norme DIN 18860-1
Unterbau nach DIN 18860-1

Straight edges
Bords droits
Gerade Kanten

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

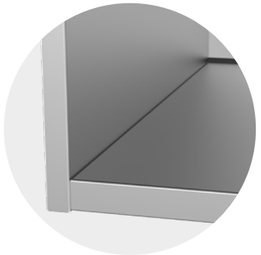
Pivot door hinge
Charnière de porte pivotante
Scharnier Drehtür

Galvanized drawer rails
Rails galvanisés pour tiroirs
Schubladen-Schienen, verzinkt



H0 LINE





H0 cabinet based on DIN 18865-9
Armoire H0 basée sur DIN 18865-9
HS-Unterschrank nach DIN 18865-9

Straight edges
Bords droits
Gerade Kanten

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

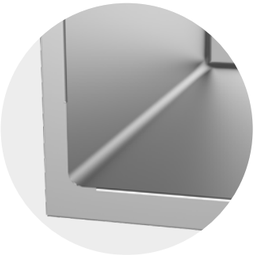
Concealed door hinge
Charnière de porte cachée
Scharnier Schiebetür

Galvanized drawer rails
Rails galvanisés pour tiroirs
Schubladen-Schienen, verzinkt



H2 LINE





H2 cabinet based on DIN 18865-9
Armoire H2 basée sur la norme DIN 18865-9
H2-Unterschrank nach DIN 18865-9

Rounded edges
Bords arrondis
Gerundete Kanten

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

Concealed door hinge
Charnière de porte cachée
Scharnier Schiebetür

Over extension stainless steel drawer rails
Rails inox de tiroirs à sortie totale
Schubladen-Teleskopschienen



S LINE





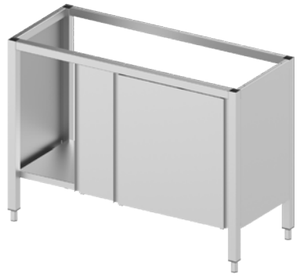


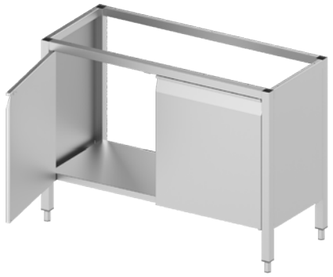


















DIN **Frame based on DIN 18860-1**
Cadre basé sur la norme DIN 18860-1
Unterbau nach DIN 18860-1

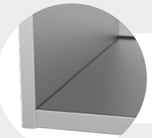
Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Pivot door hinge
Charnière de porte pivotante
Scharnier Drehtür

Galvanized drawer rails
Rails galvanisés pour tiroirs
Schubladen-Schienen, verzinkt

Straight edges
Bords droits
Gerade Kanten

EXPLORE | EXPLORE | ENTDECKE



HO LINE

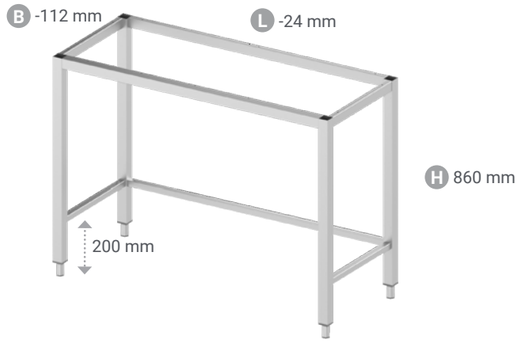


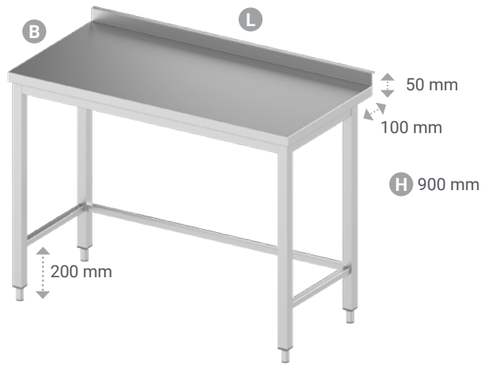
H2 LINE

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Frame based on DIN 18860-1
Cadre basé sur la norme DIN 18860-1
Unterbau nach DIN 18860-1

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm



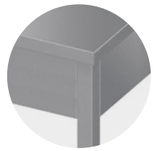


L	PRV | without table top B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)	Legs Pieds | Beine	DML-PRV | with table top B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)
400 mm	103	107	108	4	298	303	307
500 mm	113	114	116	4	313	316	321
600 mm	117	119	120	4	325	330	333
700 mm	122	126	129	4	335	342	349
800 mm	129	130	132	4	349	357	361
900 mm	130	131	138	4	358	365	375
1000 mm	137	140	144	4	372	379	387
1100 mm	144	145	148	4	384	392	401
1200 mm	146	150	151	4	394	404	411
1300 mm	147	151	153	4	415	427	437
1400 mm	148	153	154	4	424	437	446
1500 mm	150	154	155	4	434	446	456
1600 mm	152	154	160	4	443	455	470
1700 mm	154	159	162	4	453	467	481
1800 mm	162	163	164	4	468	480	493
1900 mm	163	166	167	4	478	492	504
2000 mm	169	170	173	4	492	503	519
2100 mm	261	261	264	6	591	603	618
2200 mm	265	267	269	6	603	618	630
2300 mm	269	270	273	6	615	628	645
2400 mm	274	276	276	6	627	643	656
2500 mm	281	282	286	6	640	659	675
2600 mm	283	286	288	6	651	670	684
2700 mm	285	287	290	6	663	679	697
2800 mm	290	291	293	6	675	689	709
2900 mm	336	340	343	6	957	982	1012
3000 mm	338	342	344	6	971	997	1026
3100 mm	339	342	345	6	983	1010	1041
3200 mm	343	345	348	6	999	1025	1058
3300 mm	346	348	349	6	1013	1040	1069
3400 mm	348	352	353	6	1026	1056	1089
3500 mm	348	354	355	6	1038	1071	1104

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN



Covers 120 mm
Fermetures 120 mm
Verkleidungen 120 mm



Covers 300 mm
Fermetures 300 mm
Verkleidungen 300 mm



Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung



Rear cover
Panneau arrière
Hintere verkleidung

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Leg offset
Décalage des pieds
Beine-Rücksprung



Wheels
Roues
Lenkrollen



Frame height
Hauteur du châssis
Rahmenhöhe



Space for equipment
Espace pour équipements
Platz für Ausstattung

DRAWERS | TIROIRS | SCHUBLADEN



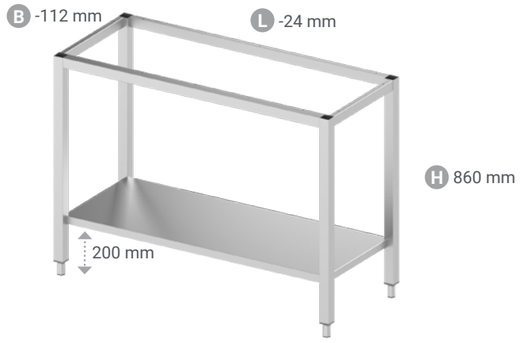
1, 2, 3, or 4 drawer units
Blocs de 1, 2, 3 ou 4 tiroirs
1, 2, 3 oder 4 Schubladenblöcke

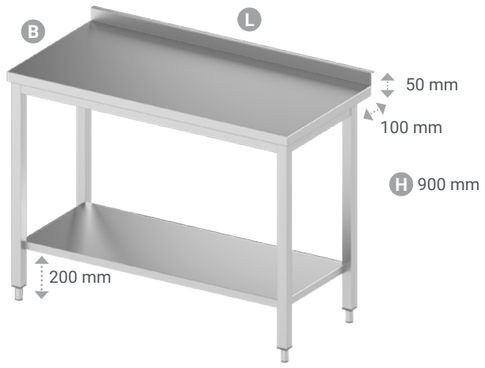
TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Frame based on DIN 18860-1
Cadre basé sur la norme DIN 18860-1
Unterbau nach DIN 18860-1

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm



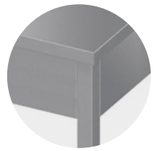


L	PLV | without table top B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)	Legs Pieds | Beine	DML-PLV | with table top B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)
400 mm	114	119	122	4	309	315	321
500 mm	125	127	127	4	325	329	332
600 mm	128	131	136	4	336	342	349
700 mm	137	138	139	4	350	354	359
800 mm	141	142	147	4	361	369	376
900 mm	149	150	151	4	377	384	388
1000 mm	154	157	164	4	389	396	407
1100 mm	167	172	175	4	407	419	428
1200 mm	173	180	186	4	421	434	446
1300 mm	174	181	188	4	442	457	472
1400 mm	176	183	189	4	452	467	481
1500 mm	185	188	194	4	469	480	495
1600 mm	192	196	202	4	483	497	512
1700 mm	198	205	211	4	497	513	530
1800 mm	207	213	216	4	513	530	545
1900 mm	215	219	226	4	530	545	563
2000 mm	220	230	236	4	543	563	582
2100 mm	310	317	322	6	640	659	676
2200 mm	317	323	330	6	655	674	691
2300 mm	326	331	338	6	672	689	710
2400 mm	332	340	347	6	685	707	727
2500 mm	343	344	354	6	702	721	743
2600 mm	346	354	366	6	714	738	762
2700 mm	353	361	368	6	731	753	775
2800 mm	362	372	378	6	747	770	794
2900 mm	422	436	446	6	1043	1078	1115
3000 mm	427	442	451	6	1060	1097	1133
3100 mm	432	447	457	6	1076	1115	1153
3200 mm	439	454	463	6	1095	1134	1173
3300 mm	441	460	470	6	1108	1152	1190
3400 mm	448	463	475	6	1126	1167	1211
3500 mm	454	466	483	6	1144	1183	1232

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN



Covers 120 mm
Fermetures 120 mm
Verkleidungen 120 mm



Covers 300 mm
Fermetures 300 mm
Verkleidungen 300 mm



Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung



Rear cover
Panneau arrière
Hintere verkleidung

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Leg offset
Décalage des pieds
Beine-Rücksprung



Wheels
Roues
Lenkrollen



Frame height
Hauteur du châssis
Rahmenhöhe



Space for equipment
Espace pour équipements
Platz für Ausstattung

DRAWERS | TIROIRS | SCHUBLADEN



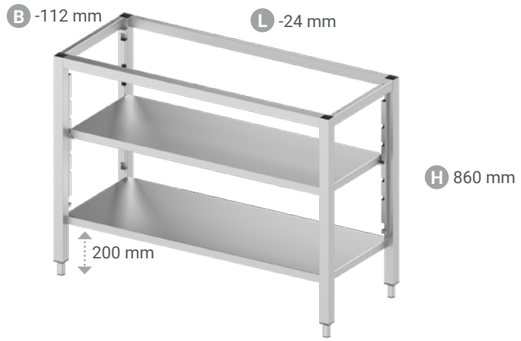
1, 2, 3, or 4 drawer units
Blocs de 1, 2, 3 ou 4 tiroirs
1, 2, 3 oder 4 Schubladenblöcke

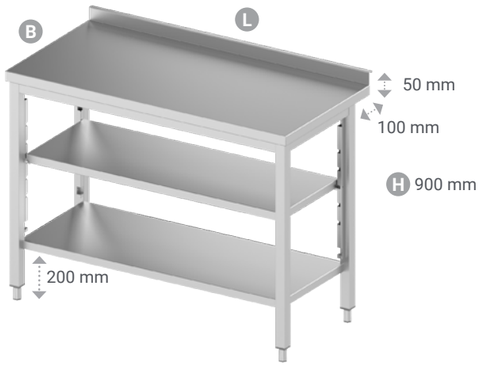
TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Frame based on DIN 18860-1
Cadre basé sur la norme DIN 18860-1
Unterbau nach DIN 18860-1

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm



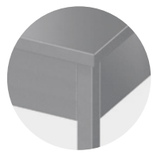


L	PLVS2 | without table top B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)	Legs Pieds | Beine	DML-PLVS2 | with table top B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)
400 mm	179	183	187	4	374	379	386
500 mm	203	205	206	4	403	407	411
600 mm	219	222	227	4	427	433	440
700 mm	242	244	245	4	455	460	465
800 mm	260	262	266	4	480	489	495
900 mm	282	285	287	4	510	519	524
1000 mm	301	304	311	4	536	543	554
1100 mm	327	333	336	4	567	580	589
1200 mm	347	355	361	4	595	609	621
1300 mm	362	370	377	4	630	646	661
1400 mm	378	386	392	4	654	670	684
1500 mm	400	405	410	4	684	697	711
1600 mm	421	426	432	4	712	727	742
1700 mm	441	450	455	4	740	758	774
1800 mm	464	471	474	4	770	788	803
1900 mm	486	492	498	4	801	818	835
2000 mm	505	516	521	4	828	849	867
2100 mm	611	618	624	6	941	960	978
2200 mm	633	638	647	6	971	989	1008
2300 mm	655	660	668	6	1001	1018	1040
2400 mm	676	684	691	6	1029	1051	1071
2500 mm	700	701	712	6	1059	1078	1101
2600 mm	716	724	737	6	1084	1108	1133
2700 mm	737	747	754	6	1115	1139	1161
2800 mm	760	771	777	6	1145	1169	1193
2900 mm	845	860	870	6	1466	1502	1539
3000 mm	863	879	889	6	1496	1534	1571
3100 mm	882	897	908	6	1526	1565	1604
3200 mm	903	919	929	6	1559	1599	1639
3300 mm	919	938	950	6	1586	1630	1670
3400 mm	940	956	970	6	1618	1660	1706
3500 mm	959	972	991	6	1649	1689	1740

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN



Covers 120 mm
Fermetures 120 mm
Verkleidungen 120 mm



Covers 300 mm
Fermetures 300 mm
Verkleidungen 300 mm



Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung



Rear cover
Panneau arrière
Hintere verkleidung

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Leg offset
Décalage des pieds
Beine-Rücksprung



Wheels
Roues
Lenkrollen



Frame height
Hauteur du châssis
Rahmenhöhe



Space for equipment
Espace pour équipements
Platz für Ausstattung

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

TABLE WITH FRAME FOR MODULAR SHELVES
TABLE AVEC CHÂSSIS POUR ÉTAGÈRES MODULAIRES
ARBEITSTISCH MIT UNTERGESTELL FÜR ABNEHMBAREM GRUNDBODEN

S LINE

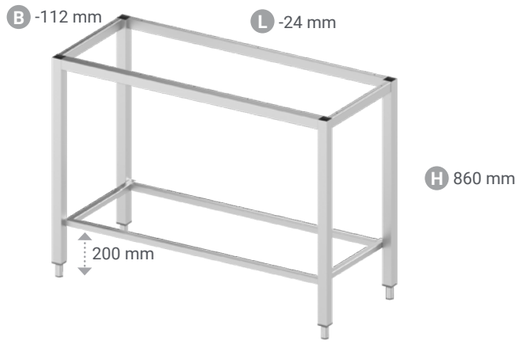
TABLE TOP

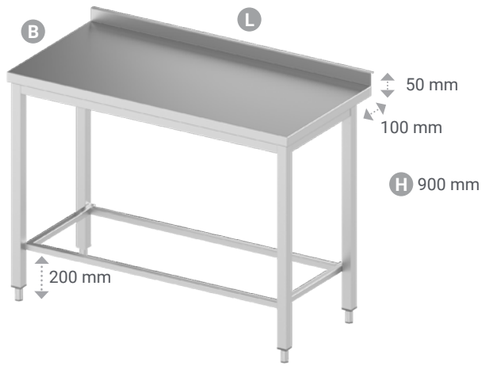
NOVAMETA

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Frame based on DIN 18860-1
Cadre basé sur la norme DIN 18860-1
Unterbau nach DIN 18860-1

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm



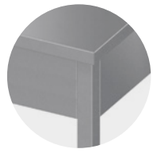


L	PMV | without table top B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)	Legs Pieds | Beine	DML-PMV | with table top B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)
400 mm	107	110	113	4	302	306	312
500 mm	116	117	120	4	316	319	325
600 mm	121	122	126	4	329	333	339
700 mm	130	134	136	4	343	350	356
800 mm	137	138	146	4	357	365	375
900 mm	147	148	153	4	375	382	390
1000 mm	153	154	161	4	388	393	404
1100 mm	162	163	164	4	402	410	417
1200 mm	166	168	170	4	414	422	430
1300 mm	167	169	171	4	435	445	455
1400 mm	168	170	173	4	444	454	465
1500 mm	169	172	173	4	453	464	474
1600 mm	176	179	182	4	467	480	492
1700 mm	178	181	183	4	477	489	502
1800 mm	186	189	191	4	492	506	520
1900 mm	188	192	194	4	503	518	531
2000 mm	192	195	197	4	515	528	543
2100 mm	287	287	289	6	617	629	643
2200 mm	291	293	294	6	629	644	655
2300 mm	296	297	299	6	642	655	671
2400 mm	302	304	304	6	655	671	684
2500 mm	308	308	312	6	667	685	701
2600 mm	313	315	316	6	681	699	712
2700 mm	314	317	319	6	692	709	726
2800 mm	322	323	327	6	707	721	743
2900 mm	375	376	378	6	996	1018	1047
3000 mm	377	380	381	6	1010	1035	1063
3100 mm	383	385	387	6	1027	1053	1083
3200 mm	387	389	390	6	1043	1069	1100
3300 mm	393	397	400	6	1060	1089	1120
3400 mm	396	397	400	6	1074	1101	1136
3500 mm	399	400	403	6	1089	1117	1152

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN



Covers 120 mm
Fermetures 120 mm
Verkleidungen 120 mm



Covers 300 mm
Fermetures 300 mm
Verkleidungen 300 mm



Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung



Rear cover
Panneau arrière
Hintere verkleidung

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Leg offset
Décalage des pieds
Beine-Rücksprung



Wheels
Roues
Lenkrollen



Frame height
Hauteur du châssis
Rahmenhöhe



Space for equipment
Espace pour équipements
Platz für Ausstattung

DRAWERS
TIROIRS | SCHUBLADEN

MODULAR SHELVES | ÉTAGÈRES MODULAIRES | MODULARE REGALE



1, 2, 3, or 4 drawer units
Blocs de 1, 2, 3 ou 4 tiroirs
1, 2, 3 oder 4 Schubladenblöcke



Modular stainless steel plate shelf
Étagère basse modulaire en inox
Abnehmbarer Grundboden



Modular stainless steel shelf
Étagère modulaire en inox
Abnehmbarer Bodenrost



Modular plastic shelf
Clayette modulaire en plastique
Abnehmbarer Kunststoff-Bodenrost

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

TABLE WITH FRAME FOR MODULAR SHELVES AND ADJUSTABLE FRAME

TABLE AVEC SOUBASSEMENT POUR ETAGÈRES MODULAIRES ET CADRE RÉGLABLE

ARBEITSTISCH MIT UNTERGESTELL FÜR HERAUSNEHMBAREN GRUNDBODEN SOWIE ZUSÄTZLICHEM HÖHENVERSTELLBAREM UNTERGESTELL

S LINE

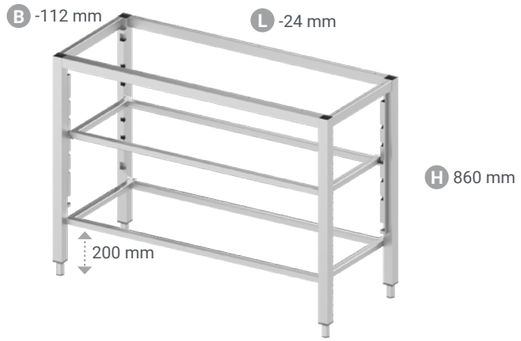
TABLE TOP

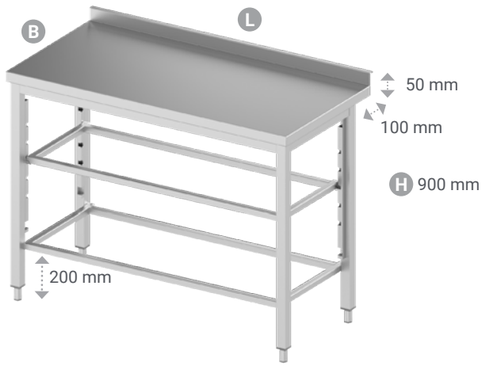
NOVAMETA

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Frame based on DIN 18860-1
Cadre basé sur la norme DIN 18860-1
Unterbau nach DIN 18860-1

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm



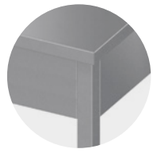


L	PMVS2 | without table top B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)	Legs Pieds | Beine	DML-PMVS2 | with table top B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)
400 mm	121	124	126	4	316	320	325
500 mm	132	133	137	4	332	335	342
600 mm	141	142	146	4	349	353	359
700 mm	152	157	159	4	365	373	379
800 mm	164	165	173	4	384	392	402
900 mm	177	178	183	4	405	412	420
1000 mm	186	187	194	4	421	426	437
1100 mm	198	201	204	4	438	448	457
1200 mm	205	208	209	4	453	462	469
1300 mm	210	211	215	4	478	487	499
1400 mm	215	216	218	4	491	500	510
1500 mm	219	220	221	4	503	512	522
1600 mm	229	231	234	4	520	532	544
1700 mm	234	234	238	4	533	542	557
1800 mm	246	247	247	4	552	564	576
1900 mm	251	253	255	4	566	579	592
2000 mm	259	260	263	4	582	593	609
2100 mm	356	358	360	6	686	700	714
2200 mm	364	367	369	6	702	718	730
2300 mm	372	374	375	6	718	732	747
2400 mm	382	384	386	6	735	751	766
2500 mm	390	391	392	6	749	768	781
2600 mm	399	401	404	6	767	785	800
2700 mm	403	406	408	6	781	798	815
2800 mm	415	417	418	6	800	815	834
2900 mm	471	473	475	6	1092	1115	1144
3000 mm	477	479	480	6	1110	1134	1162
3100 mm	485	487	488	6	1129	1155	1184
3200 mm	493	495	498	6	1149	1175	1208
3300 mm	503	507	508	6	1170	1199	1228
3400 mm	509	510	511	6	1187	1214	1247
3500 mm	515	516	519	6	1205	1233	1268

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN



Covers 120 mm
Fermetures 120 mm
Verkleidungen 120 mm



Covers 300 mm
Fermetures 300 mm
Verkleidungen 300 mm



Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung



Rear cover
Panneau arrière
Hintere verkleidung

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Leg offset
Décalage des pieds
Beine-Rücksprung



Wheels
Roues
Lenkrollen



Frame height
Hauteur du châssis
Rahmenhöhe



Space for equipment
Espace pour équipements
Platz für Ausstattung

MODULAR SHELVES | ÉTAGÈRES MODULAIRES | MODULARE REGALE



Modular stainless steel plate shelf
Étagère basse modulaire en inox
Abnehmbarer Grundboden



Modular stainless steel shelf
Étagère modulaire en inox
Abnehmbarer Bodenrost



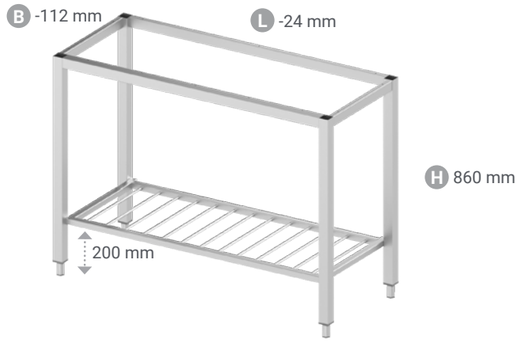
Modular plastic shelf
Clayette modulaire en plastique
Abnehmbarer Kunststoff-Bodenrost

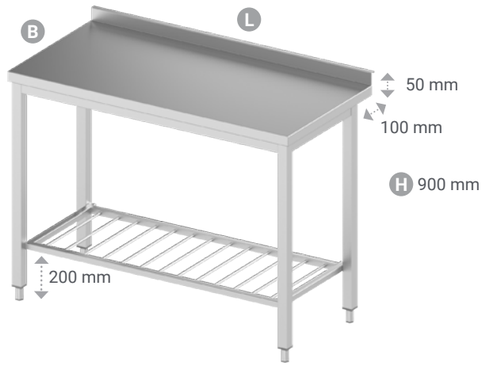
TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Frame based on DIN 18860-1
Cadre basé sur la norme DIN 18860-1
Unterbau nach DIN 18860-1

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm



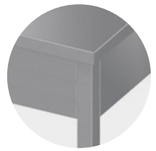


L	PSV | without table top B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)	Legs Pieds | Beine	DML-PSV | with table top B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)
400 mm	238	240	244	4	433	436	443
500 mm	248	252	259	4	448	454	464
600 mm	260	263	267	4	468	474	480
700 mm	271	276	278	4	484	492	498
800 mm	279	283	289	4	499	510	518
900 mm	290	295	299	4	518	529	536
1000 mm	299	300	314	4	534	539	557
1100 mm	312	317	321	4	552	564	574
1200 mm	322	330	333	4	570	584	593
1300 mm	323	332	335	4	591	608	619
1400 mm	330	335	340	4	606	619	632
1500 mm	339	343	350	4	623	635	651
1600 mm	349	353	360	4	640	654	670
1700 mm	358	364	369	4	657	672	688
1800 mm	368	372	380	4	674	689	709
1900 mm	375	383	388	4	690	709	725
2000 mm	388	396	403	4	711	729	749
2100 mm	482	488	497	6	812	830	851
2200 mm	492	500	509	6	830	851	870
2300 mm	505	512	520	6	851	870	892
2400 mm	516	524	532	6	869	891	912
2500 mm	531	534	545	6	890	911	934
2600 mm	541	546	560	6	909	930	956
2700 mm	549	559	568	6	927	951	975
2800 mm	562	573	582	6	947	971	998
2900 mm	651	667	676	6	1272	1309	1345
3000 mm	659	674	681	6	1292	1329	1363
3100 mm	665	677	686	6	1309	1345	1382
3200 mm	673	685	695	6	1329	1365	1405
3300 mm	678	690	702	6	1345	1382	1422
3400 mm	683	699	706	6	1361	1403	1442
3500 mm	687	707	712	6	1377	1424	1461

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN



Covers 120 mm
Fermetures 120 mm
Verkleidungen 120 mm



Covers 300 mm
Fermetures 300 mm
Verkleidungen 300 mm



Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung



Rear cover
Panneau arrière
Hintere verkleidung

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Leg offset
Décalage des pieds
Beine-Rücksprung



Wheels
Roues
Lenkrollen



Frame height
Hauteur du châssis
Rahmenhöhe



Space for equipment
Espace pour équipements
Platz für Ausstattung

DRAWERS | TIROIRS | SCHUBLADEN



1, 2, 3, or 4 drawer units
Blocs de 1, 2, 3 ou 4 tiroirs
1, 2, 3 oder 4 Schubladenblöcke

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

TABLE WITH GRID SHELF AND ADJUSTABLE SHELF
TABLE AVEC ÉTAGÈRE EN GRILLE ET ETAGÈRE RÉGLABLE
ARBEITSTISCH MIT BODENROST SOWIE MIT ZUSÄTZLICHEM HÖHENVERSTELLBAREN ZWISCHENBODENROST

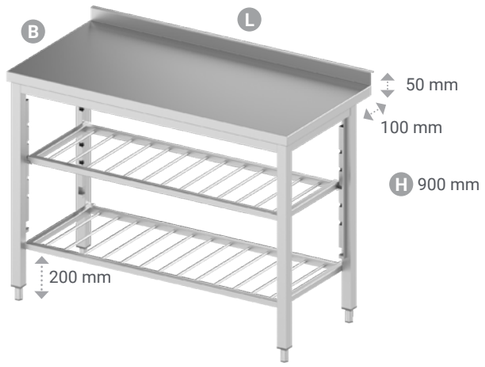
S LINE

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Frame based on DIN 18860-1
Cadre basé sur la norme DIN 18860-1
Unterbau nach DIN 18860-1

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm



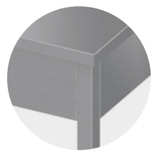


L	PSVS2 | without table top B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)	Legs Pieces | Beine	DML-PSVS2 | with table top B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)
400 mm	289	291	295	4	484	487	494
500 mm	312	316	324	4	512	518	529
600 mm	337	340	343	4	545	551	556
700 mm	361	366	368	4	574	582	588
800 mm	383	386	392	4	603	613	621
900 mm	406	410	415	4	634	644	652
1000 mm	427	428	442	4	662	667	685
1100 mm	453	458	463	4	693	705	716
1200 mm	475	484	487	4	723	738	747
1300 mm	489	498	502	4	757	774	786
1400 mm	509	515	519	4	785	799	811
1500 mm	532	536	543	4	816	828	844
1600 mm	554	558	565	4	845	859	875
1700 mm	576	583	586	4	875	891	905
1800 mm	599	603	611	4	905	920	940
1900 mm	619	627	632	4	934	953	969
2000 mm	645	652	659	4	968	985	1005
2100 mm	751	758	767	6	1081	1100	1121
2200 mm	774	783	792	6	1112	1134	1153
2300 mm	801	808	815	6	1147	1166	1187
2400 mm	824	832	840	6	1177	1199	1220
2500 mm	852	855	866	6	1211	1232	1255
2600 mm	874	879	893	6	1242	1263	1289
2700 mm	896	906	914	6	1274	1298	1321
2800 mm	921	932	941	6	1306	1330	1357
2900 mm	1023	1038	1049	6	1644	1680	1718
3000 mm	1045	1059	1065	6	1678	1714	1747
3100 mm	1062	1075	1085	6	1706	1743	1781
3200 mm	1084	1096	1105	6	1740	1776	1815
3300 mm	1102	1114	1126	6	1769	1806	1846
3400 mm	1119	1136	1142	6	1797	1840	1878
3500 mm	1136	1156	1162	6	1826	1873	1911

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN



Covers 120 mm
Fermetures 120 mm
Verkleidungen 120 mm



Covers 300 mm
Fermetures 300 mm
Verkleidungen 300 mm



Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung



Rear cover
Panneau arrière
Hintere verkleidung

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Leg offset
Décalage des pieds
Beine-Rücksprung



Wheels
Roues
Lenkrollen



Frame height
Hauteur du châssis
Rahmenhöhe



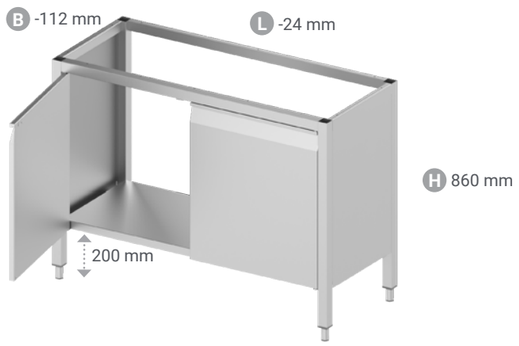
Space for equipment
Espace pour équipements
Platz für Ausstattung

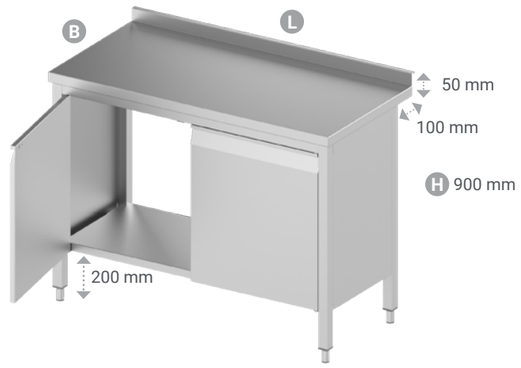
TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

DIN **Frame based on DIN 18860-1**
Cadre basé sur la norme DIN 18860-1
Unterbau nach DIN 18860-1

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm



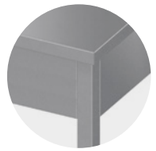


L	VLU | without table top B 600 mm (€)	VLU | without table top B 650 mm (€)	VLU | without table top B 700 mm (€)	Doors Portes Türen	Locks Serrures Türschlosse	Legs Pieds Beine	DML-VLU | with table top B 600 mm (€)	DML-VLU | with table top B 650 mm (€)	DML-VLU | with table top B 700 mm (€)
600 mm	454	460	465	1	1	4	662	671	678
700 mm	465	472	477	1	1	4	678	688	697
800 mm	496	499	507	2	1	4	716	726	736
900 mm	504	509	517	2	1	4	732	743	754
1000 mm	519	528	535	2	1	4	754	767	778
1100 mm	533	537	543	2	1	4	773	784	796
1200 mm	541	549	556	2	1	4	789	803	816
1300 mm	552	557	564	2	1	4	820	833	848
1400 mm	632	639	648	3	2	6	908	923	940
1500 mm	643	651	657	3	2	6	927	943	958
1600 mm	654	662	669	3	2	6	945	963	979
1700 mm	665	674	680	3	2	6	964	982	999
1800 mm	676	683	690	3	2	6	982	1000	1019
1900 mm	685	694	702	3	2	6	1000	1020	1039
2000 mm	718	729	736	4	2	6	1041	1062	1082
2100 mm	808	818	826	4	2	6	1138	1160	1180
2200 mm	819	828	839	4	2	6	1157	1179	1200
2300 mm	829	840	849	4	2	6	1175	1198	1221
2400 mm	862	873	882	4	2	6	1215	1240	1262
2500 mm	1014	1021	1034	6	3	6	1373	1398	1423
2600 mm	1024	1035	1047	6	3	6	1392	1419	1443
2700 mm	1033	1045	1056	6	3	6	1411	1437	1463
2800 mm	1045	1059	1067	6	3	6	1430	1457	1483
2900 mm	1107	1128	1138	6	3	6	1728	1770	1807

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN



Covers 120 mm
Fermetures 120 mm
Verkleidungen 120 mm



Covers 300 mm
Fermetures 300 mm
Verkleidungen 300 mm



Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung



Rear cover
Panneau arrière
Hintere verkleidung

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Leg offset
Décalage des pieds
Beine-Rücksprung



Wheels
Roues
Lenkrollen



Frame height
Hauteur du châssis
Rahmenhöhe



Space for equipment
Espace pour équipements
Platz für Ausstattung



Additional height adjustable shelf
Étagère supplémentaire réglable en hauteur
Höhenverstellbares Zwischenbord



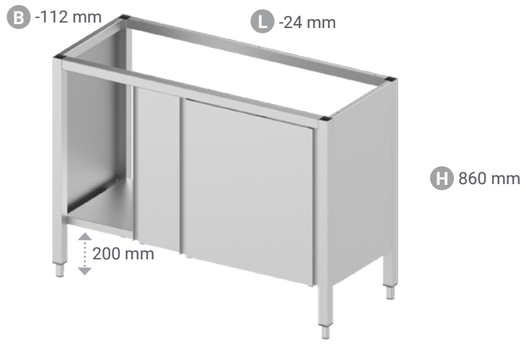
Door lock
Serrure de porte
Türschloss

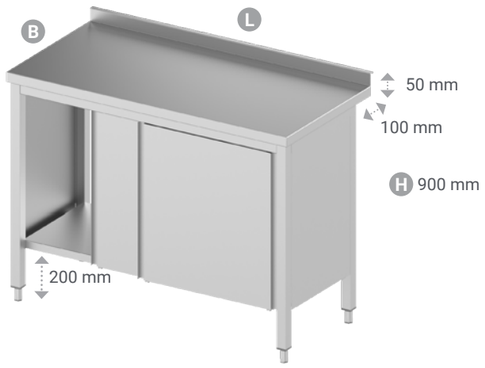
TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

DIN **Frame based on DIN 18860-1**
Cadre basé sur la norme DIN 18860-1
Unterbau nach DIN 18860-1

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm



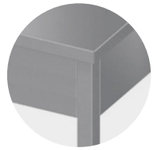


L	NLU | without table top B 600 mm (€)	NLU | without table top B 650 mm (€)	NLU | without table top B 700 mm (€)	Doors Portes Türen	Locks Serrures Türchlosse	Legs Pieds Beine	DML-NLU | with table top B 600 mm (€)	DML-NLU | with table top B 650 mm (€)	DML-NLU | with table top B 700 mm (€)
1000 mm	491	499	507	2	1	4	726	738	750
1100 mm	505	509	517	2	1	4	745	756	770
1200 mm	516	524	529	2	1	4	764	778	789
1300 mm	528	533	542	2	1	4	796	809	826
1400 mm	542	546	555	2	1	4	818	830	847
1500 mm	553	561	568	2	1	4	837	853	869
1600 mm	566	571	581	2	1	4	857	872	891
1700 mm	579	588	593	2	1	4	878	896	912
1800 mm	597	603	611	2	1	4	903	920	940
1900 mm	608	617	624	2	1	4	923	943	961
2000 mm	620	630	638	2	1	4	943	963	984
2100 mm	778	787	794	4	2	6	1108	1129	1148
2200 mm	789	797	812	4	2	6	1127	1148	1173
2300 mm	801	815	821	4	2	6	1147	1173	1193
2400 mm	838	847	859	4	2	6	1191	1214	1239
2500 mm	853	859	869	4	2	6	1212	1236	1258
2600 mm	864	872	886	4	2	6	1232	1256	1282
2700 mm	875	886	897	4	2	6	1253	1278	1304
2800 mm	887	903	913	4	2	6	1272	1301	1329
2900 mm	950	973	984	4	2	6	1571	1615	1653

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN



Covers 120 mm
Fermetures 120 mm
Verkleidungen 120 mm



Covers 300 mm
Fermetures 300 mm
Verkleidungen 300 mm

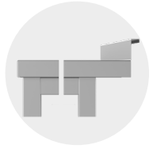


Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung



Rear cover
Panneau arrière
Hintere verkleidung

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Leg offset
Décalage des pieds
Beine-Rücksprung



Wheels
Roues
Lenkrollen



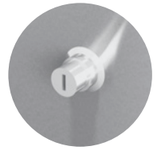
Frame height
Hauteur du châssis
Rahmenhöhe



Space for equipment
Espace pour équipements
Platz für Ausstattung



Additional height adjustable shelf
Étagère supplémentaire réglable en hauteur
Höhenverstellbares Zwischenbord



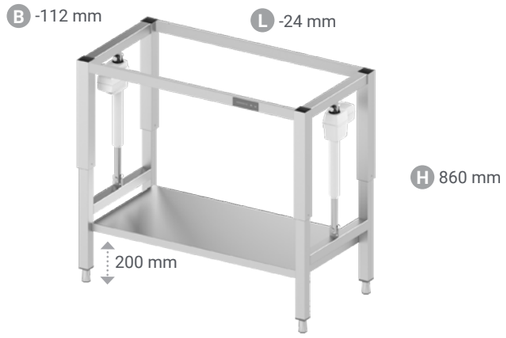
Door lock
Serrure de porte
Türschloss

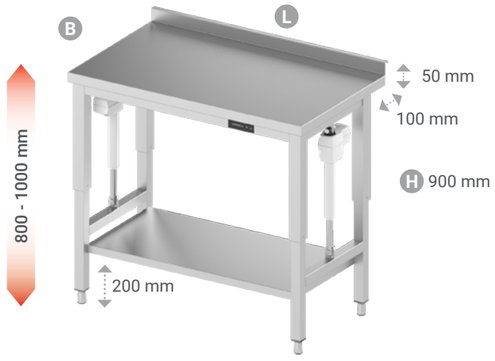
TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Frame based on DIN 18860-1
Cadre basé sur la norme DIN 18860-1
Unterbau nach DIN 18860-1

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm





L	RLV | without table top B 600 mm (€)	RLV | without table top B 650 mm (€)	RLV | without table top B 700 mm (€)	Motors Moteurs Anzahl der Motoren	Legs Pieds Beine	DML-RLV | with table top B 600 mm (€)	DML-RLV | with table top B 650 mm (€)	DML-RLV | with table top B 700 mm (€)
800 mm	1641	1644	1650	2	4	1861	1871	1879
900 mm	1653	1655	1662	2	4	1881	1889	1899
1000 mm	1664	1670	1675	2	4	1899	1909	1918
1100 mm	1675	1682	1686	2	4	1915	1929	1939
1200 mm	1686	1692	1698	2	4	1934	1946	1958
1300 mm	1687	1694	1700	2	4	1955	1970	1984
1400 mm	1695	1701	1703	2	4	1971	1985	1995
1500 mm	1704	1709	1713	2	4	1988	2001	2014
1600 mm	1712	1720	1722	2	4	2003	2021	2032
1700 mm	1725	1732	1734	2	4	2024	2040	2053
1800 mm	1735	1739	1743	2	4	2041	2056	2072
1900 mm	1742	1750	1753	2	4	2057	2076	2090
2000 mm	1755	1759	1763	2	4	2078	2092	2109
2100 mm	1878	1886	1892	3	6	2208	2228	2246
2200 mm	1891	1896	1902	3	6	2229	2247	2263
2300 mm	1901	1907	1913	3	6	2247	2265	2285
2400 mm	1910	1917	1924	3	6	2263	2284	2304
2500 mm	2164	2167	2178	3	6	2523	2544	2567
2600 mm	2173	2180	2191	3	6	2541	2564	2587
2700 mm	2181	2189	2199	3	6	2559	2581	2606
2800 mm	2193	2203	2211	3	6	2578	2601	2627
2900 mm	2405	2418	2426	3	6	3026	3060	3095
3000 mm	2411	2426	2436	3	6	3044	3081	3118
3100 mm	2421	2431	2445	3	6	3065	3099	3141
3200 mm	2429	2442	2451	3	6	3085	3122	3161
3300 mm	2439	2451	2465	3	6	3106	3143	3185
3400 mm	2449	2457	2471	3	6	3127	3161	3207
3500 mm	2458	2463	2480	3	6	3148	3180	3229

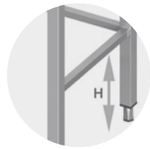
OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Leg offset
Décalage des pieds
Beine-Rücksprung



Wheels
Roues
Lenkrollen



Frame height
Hauteur du châssis
Rahmenhöhe

DRAWERS | TIROIRS | SCHUBLADEN



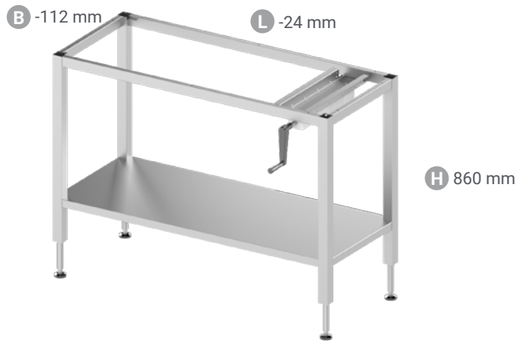
1, 2 or 3 drawer units
Blocs de 1, 2, ou 3 tiroirs
1, 2, oder 3 Schubladenblöcke

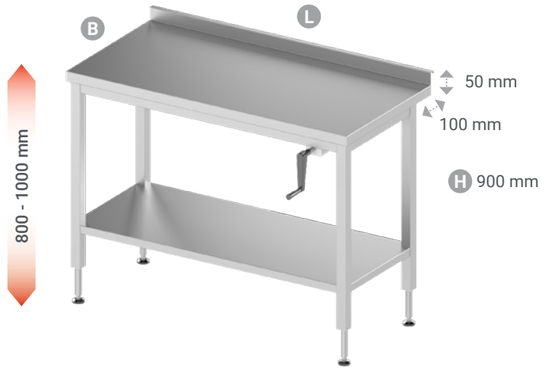
TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Frame based on DIN 18860-1
Cadre basé sur la norme DIN 18860-1
Unterbau nach DIN 18860-1

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm





L	QLV | without table top B 600 mm (€)	QLV | without table top B 650 mm (€)	QLV | without table top B 700 mm (€)	Legs Pieds | Beine	DML-QLV | with table top B 600 mm (€)	DML-QLV | with table top B 650 mm (€)	DML-QLV | with table top B 700 mm (€)
1000 mm	1544	1549	1557	4	1779	1788	1800
1100 mm	1552	1558	1561	4	1792	1805	1814
1200 mm	1561	1565	1568	4	1809	1819	1828
1300 mm	1563	1566	1570	4	1831	1842	1854
1400 mm	1564	1568	1571	4	1840	1852	1863
1500 mm	1569	1572	1572	4	1853	1864	1873
1600 mm	1578	1578	1580	4	1869	1879	1890
1700 mm	1585	1586	1587	4	1884	1894	1906
1800 mm	1591	1592	1592	4	1897	1909	1921
1900 mm	1598	1600	1601	4	1913	1926	1938
2000 mm	1607	1609	1609	4	1930	1942	1955

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN

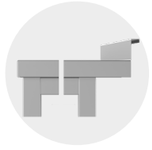


Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung



Rear cover
Panneau arrière
Hintere verkleidung

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Leg offset
Décalage des pieds
Beine-Rücksprung



Wheels
Roues
Lenkrollen



Frame height
Hauteur du châssis
Rahmenhöhe

DRAWERS | TIROIRS | SCHUBLADEN



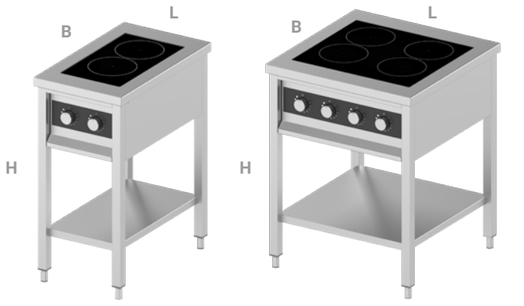
1, 2, 3, or 4 drawer units
Blocs de 1, 2, 3 ou 4 tiroirs
1, 2, 3 oder 4 Schubladenblöcke

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

Special product features
Caractéristiques spéciales du produit
Besondere Produktmerkmale

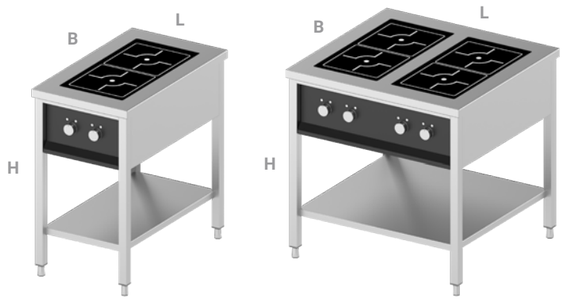
Customizable options for diverse needs
Des options sur-mesure pour des besoins divers
Maßgeschneiderte Optionen für unterschiedliche Bedürfnisse

Intuitive and functional control
Commande intuitive et fonctionnelle
Intuitive und funktionelle Bedienung



L 420-700 mm B 700 mm H 900 mm

SEMI-PRO



L 500-900 mm B 850 mm H 900 mm

PRO

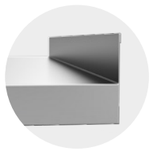
UPSTANDS AND EDGES | DOSSERETS ET BORDS | AUFKANTUNGEN UND KANTEN



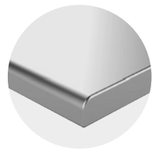
Standard upstand
Standard upstand
Standard upstand



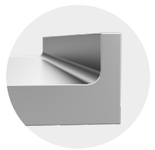
Angled upstand
Dosseret incliné
Abgeschrägte Aufkantung



Flat upstand
Flat upstand
Flat upstand



Rounded edge
Rounded edge
Rounded edge



Rounded inner edge
Bord intérieure arrondie
Abgerundete Innenkante

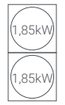
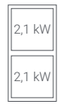
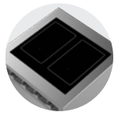
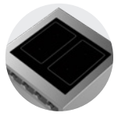
ELECTRICAL ELEMENTS | ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES | ELEKTRISCHE KOMPONENTEN



Isolator switch
Sectionneur
Trennschalter



Power connection, 230 V, CEE 3P16A
Raccordement électrique, 230 V, CEE 3P16A
Netzanschluss, 230 V, CEE 3P16A

	L	Glass dimensions (mm) Dimensions du verre (mm) | Abmessungen des Glases (mm)	Code Code | Artikelnummer	€	Nominal/ individual coil power Puissance nominale/ individuelle de la bobine | Nenn-/ Einzelspulenleistung	Boost individual coil power Augmentation de la puissance de chaque bobine | Boost-Einzelspulenleistung	V	P, kW	Configuration Configuration | Konfiguration
	42/70/90 mm	280x500	INDCT2-SEMI-R	**2640**	1.85 kW	3 kW	230 V	3	
	70/70/90 mm	560x500	INDCT4-SEMI-R	**3740**	1.85 kW	3 kW + 3 kW	400 V	6	
	70/70/90 mm	560x500	INDCT4-SEMI-R-1F	**3740**	1.85 kW	3 kW + 3 kW	2x230 V	6	
	42/70/90 mm	280x500	INDCT2-SEMI-S	**2790**	2.1 kW	3.5 kW	230 V	3,5	
	70/70/90 mm	560x500	INDCT4-SEMI-S	**3990**	2.1 kW	3.5 kW + 3.5 kW	400 V	7	
	70/70/90 mm	560x500	INDCT4-SEMI-S-1F	**3990**	2.1 kW	3.5 kW + 3.5 kW	2x230 V	7	
	50/85/90 mm	325x650	**INDCT2-PRO-R**	**6228**	5 kW	-	400 V	10	
	90/85/90 mm	2x(325x650)	**INDCT4-PRO-R**	**12106**	5 kW	-	400 V	20	

All SEMI-PRO cooktops share a total power limit, with each zone operating independently at nominal power and optionally boosting to maximum output (see table).
Toutes les tables de cuisson SEMI-PRO partagent une limite de puissance totale, chaque zone fonctionnant indépendamment à la puissance nominale et, en option, à la puissance maximale (voir tableau).
Alle SEMI-PRO Kochfelder verfügen über eine gemeinsame Gesamtleistungsgrenze. Jede Kochzone arbeitet unabhängig mit ihrer Nennleistung und kann optional auf maximale Leistung erhöht werden (siehe Tabelle).

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

Covers | Fermetures | Verkleidungen



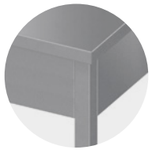
A-DSU-K (left) / A-DSU-D (right) — 59 €/pc
Side panel
Panneau latéral
Seitenwand



A-DSU-G — 62 €/m
Rear panel
Panneau arrière
Rückwand



A-DSU-P120
Panel (height 120 mm)
Free of charge
Panneau (hauteur 120mm)
Sans frais supplémentaires
Verkleidung (Höhe 120 mm)
Kostenlos



A-DSU-P300 — 52 €/pc
High panel (left/right/front)
(height 300 mm)
Panneau haut (gauche/droite/avant)
(hauteur 300mm)
Hohe Verkleidung (von llinks/rechts/vorne)
(Höhe 300 mm)

Electrical elements | Éléments électriques | Elektrische komponenten



Z-D-BREAK — 373 €
Isolator switch
Sectionneur
Trennschalter

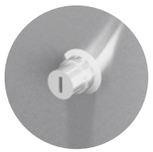


Z-D-UK
Power connection, 230 V, CEE 3P16A
Ask for price
Netzanschluss: 230 V CEE 3P16A
Demander le tarif
Connexion électrique : 230 V CEE 3P16A
Preis auf Anfrage

Locks | Serrures | Türschlösser



A-DS-FUDV1 — 55 €/pc
Lock for shutting doors
Serrure pour portes battantes
Türschloss für Flügeltüren



A-DS-FUDS1 — 55 €/pc
Lock for sliding doors
Serrure pour portes coulissantes
Türschloss für Schiebetüren

Wheels | Roues | Lenkrollen

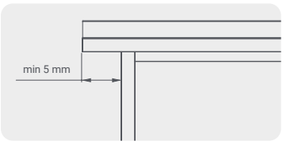


A-DSR-RC125 — 139 €
Set of galvanized wheels ⌀125 mm with bumpers (4 pcs), 2 pcs with brakes
Kit de roues galvanisées ⌀125 mm (4 pièces), 2 pièces avec freins et pare-chocs
Lenkrollen, verzinkt, ⌀125 mm (4 St.), 2 St. mit Bremsen und Abweisräcler

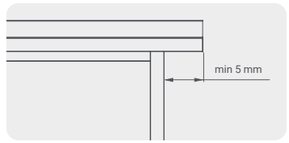


A-DSR-RN125 — 246 €
Set of stainless steel wheels ⌀125 mm with bumpers (4 pcs), 2 pcs with brakes
Kit de roues en inox ⌀125 mm (4 pièces), 2 pièces avec freins et pare-chocs
Lenkrollen, Edelstahl, ⌀125 mm (4 St.), 2 St. mit Bremsen und Abweisräcler

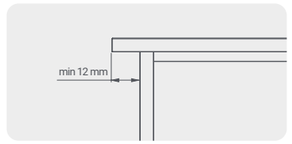
Customised legs offset | Décalage des pieds personnalisé | Versatz der Tischbeine nach Maß



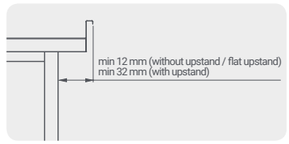
A-DS-KAK left | À gauche | Links
28 €



A-DS-KAD right | À droite | Rechts
28 €



A-DS-KAP front | En avant | Vorne
28 €



A-DS-KAG back | En arrière | Hinter
28 €

Shelves | Étagères | Regale



A-MSL-P — 59 €/m
Modular stainless steel plate shelf (max loading 30 kg uniform layout)
Étagère basse modulaire en inox (charge max. 30 kg disposition uniforme)
Abnehmbarer Grundboden (30 kg max. Tragkraft bei gleichmäßiger Lastverteilung)



A-MSL-Z — 81 €/m
Modular stainless steel shelf (max loading 30 kg uniform layout)
Étagère modulaire en inox (charge max. 30 kg disposition uniforme)
Abnehmbarer Bodenrost (30 kg max. Tragkraft bei gleichmäßiger Lastverteilung)

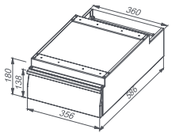


A-MSL-C — 59 €/m
Modular plastic shelf (withstands -38°C to 88°C. Max loading 85 kg uniform layout)
Clayette modulaire en plastique (résiste de -38°C à 88°C. Charge maximale de 85 kg en disposition uniforme)
Abnehmbarer Kunststoff-Bodenrost (thermische Belastbarkeit: -38°C bis 88°C. Maximale Belastbarkeit: 85 kg (gleichmäßig verteilte Last))

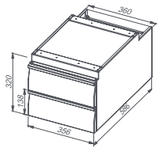


A-DSL-2R — 86 €/m
Additional height adjustable shelf
Étagère supplémentaire réglable en hauteur
Höhenverstellbares Zwischenbord

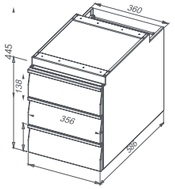
Drawers | Tiroirs | Schubladen



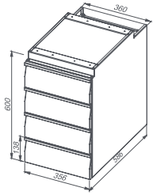
Y-STPU1 — 193 €
Single drawer with closed back (GN 1/1 compatible)
Un tiroir fermé à l'arrière (pour bac GN1/1)
Schublade einzeln, mit geschlossener Rückseite (geeignet für GN1/1-Behälter)



Y-STPU2 — 386 €
Double drawer block with closed back (GN 1/1 compatible)
Bloc de deux tiroirs fermé à l'arrière (pour bac GN1/1)
Schubladenblock mit zwei Schubladen, mit geschlossener Rückseite (geeignet für GN1/1-Behälter)



Y-STPU3 — 579 €
Triple drawer block with closed back (GN 1/1 compatible)
Bloc de trois tiroirs fermé à l'arrière (pour bac GN1/1)
Schubladenblock mit drei Schubladen, mit geschlossener Rückseite (geeignet für GN1/1-Behälter)



Y-STPU4 — 772 €
Quadruple drawer block with closed back (GN 1/1 compatible)
Bloc de quatre tiroirs fermé à l'arrière (pour bac GN1/1)
Schubladenblock mit vier Schubladen, mit geschlossener Rückseite (geeignet für GN1/1-Behälter)

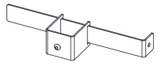
Other options | Autres options | Weitere Optionen



A-DS-VIK (left) / A-DS-VID (right) — 123 €
Space for equipment
Espace pour équipement
Platz für Ausstattung

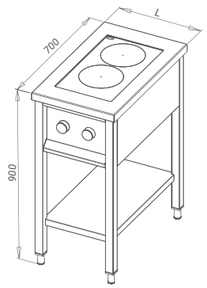


A-DSL-AR — 46 €
Customised frame height (min. 70 mm from floor)
Hauteur du châssis personnalisé (min. 70 mm du sol)
Rahmenhöhe nach Maß (mind. 70 mm vom Boden)

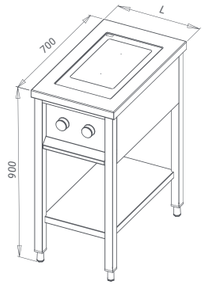


Y-TV-40 — 34 €
Set of wall fasteners for tables (2 pcs)
Kit de fixations murales pour tables (2 pièces)
Satz Wandbefestigungen für Tische (2 St.)

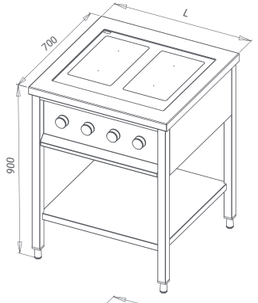
SPECIFICATIONS FOR 500 SEMI PRO INDUCTION STOVE | SPÉCIFICATIONS POUR PLAQUE À INDUCTION 500 SEMI PRO | SPEZIFIKATIONEN FÜR 500 SEMI PRO INDUKTIONSHERD



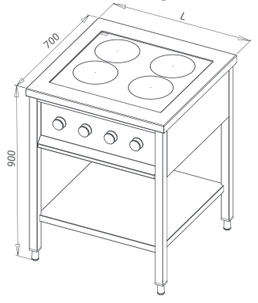
Model:	INDCT2-SEMI-R
Length L, mm:	420
Glass dimensions, mm:	280x500
Input:	13 A
Nominal / individual coil power:	1,85 kW
Boost individual coil power:	3 kW
Power:	3 kW
Voltage / frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	26.6
Coil size, mm:	2xD180
Coil type:	Round



Model:	NDCT2-SEMI-S
Length L, mm:	420
Glass dimensions, mm:	280x500
Input:	15 A
Nominal / individual coil power:	2,1 kW
Boost individual coil power:	3,5 kW
Power:	3,5 kW
Voltage / frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	29.2
Coil size, mm:	2x220x184
Coil type:	Square

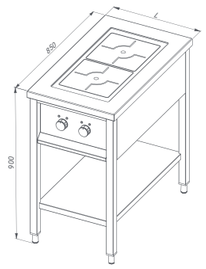


Model:	INDCT4-SEMI-R
Length L, mm:	700
Glass dimensions, mm:	560x500
Input:	10,5 A
Nominal / individual coil power:	1,85 kW
Boost individual coil power:	3 kW + 3 kW
Power:	6 kW
Voltage / frequency:	380-420 V/ 50 Hz
Weight, kg:	39.0
Coil size, mm:	4xD180
Coil type:	Round

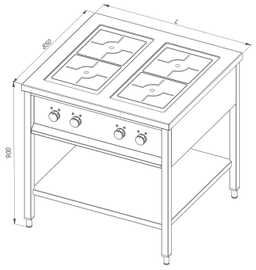


Model:	INDCT4-SEMI-S
Length L, mm:	700
Glass dimensions, mm:	560x500
Input:	12 A
Nominal / individual coil power:	2,1 kW
Boost individual coil power:	3,5 kW + 3,5 kW
Power:	7 kW
Voltage / frequency:	380-420 V/ 50 Hz
Weight, kg:	39.3
Coil size, mm:	4x220x184
Coil type:	Square

SPECIFICATIONS FOR 650 IG PRO INDUCTION STOVE | SPÉCIFICATIONS POUR PLAQUE À INDUCTION 650 IG PRO | SPEZIFIKATIONEN FÜR 650 IG PRO INDUKTIONSHERD

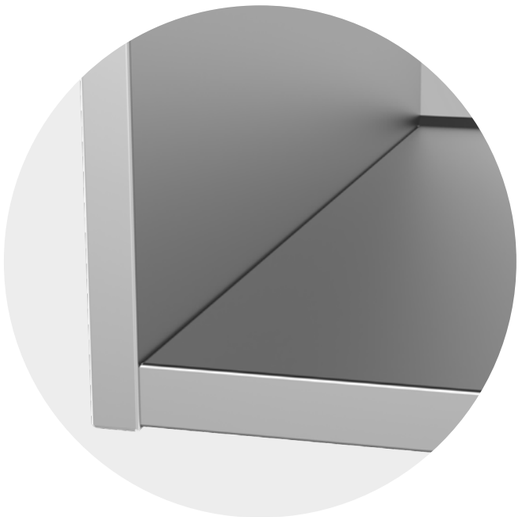


Model:	INDCT2-PR0-R
Length L, mm:	500
Glass dimensions, mm:	325x650
Input:	16 A
Nominal / individual coil power:	5 kW
Power:	10 kW
Voltage / frequency:	380-420 V/ 50 Hz
Weight, kg:	48
Coil size, mm:	2xD270
Coil type:	Round



Model:	NDCT4-PR0-R
Length L, mm:	900
Glass dimensions, mm:	2x(325x650)
Input:	32 A
Nominal / individual coil power:	5 kW
Power:	20 kW
Voltage / frequency:	380-420 V/ 50 Hz
Weight, kg:	95
Coil size, mm:	4xD270
Coil type:	Round

H0 LINE

















DIN **H0 cabinet based on DIN 18865-9**
Armoire H0 basée sur DIN 18865-9
HS-Unterschrank nach DIN 18865-9

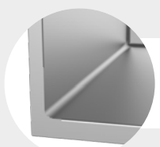
Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

180° **Concealed door hinge**
Charnière de porte cachée
Scharnier Schiebetür

Galvanized drawer rails
Rails galvanisés pour tiroirs
Schubladen-Schienen, verzinkt

Straight edges
Bords droits
Gerade Kanten

EXPLORE | EXPLORE | ENTDECKE



H2 LINE

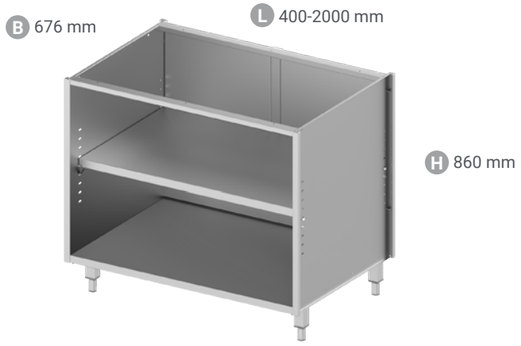


S LINE

DIN **H0 cabinet based on DIN 18865-9**
Armoire H0 basée sur DIN 18865-9
HS-Unterschrank nach DIN 18865-9

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

Straight edges
Bords droits
Gerade Kanten



H0-OPEN

L	B 676 mm (€)
400 mm	582
600 mm	600
800 mm	643
1000 mm	687
1200 mm	732
1400 mm	777
1600 mm	822
1800 mm	865
2000 mm	911

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN



Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung

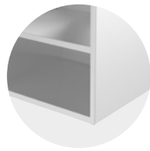
BASE UNDER CABINET | STRUCTURE SOUS MEUBLE | UNTERKONSTRUKTION FÜR UNTERSCHRANK



Socle
Socle
Sockel



Heavy duty legs
Pieds renforcés
Schwerlastfüße



Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Cabinet offset
Décalage du meuble
Schrank-Rücksprung



Height adjustable shelf
Etagère à hauteur réglable
Höhenverstellbarer Zwischenboden



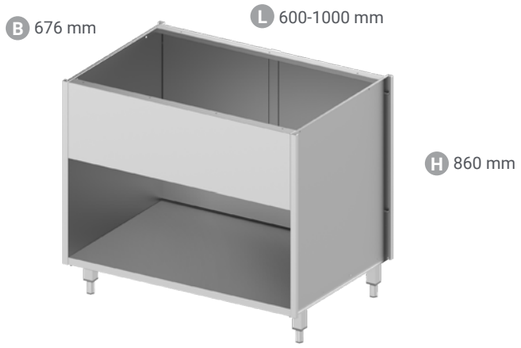
Powder coating
Thermolaquage
Pulverbeschichtung

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

DIN **H0 cabinet based on DIN 18865-9**
Armoire H0 basée sur DIN 18865-9
HS-Unterschrank nach DIN 18865-9

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

Straight edges
Bords droits
Gerade Kanten



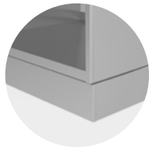
H0-SINK	
L	B 676 mm (€)
600 mm	556
800 mm	589
1000 mm	632

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN



Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung

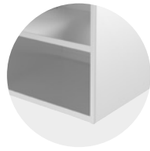
BASE UNDER CABINET | STRUCTURE SOUS MEUBLE | UNTERKONSTRUKTION FÜR UNTERSCHRANK



Socle
Socle
Sockel



Heavy duty legs
Pieds renforcés
Schwerlastfüße



Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Cabinet offset
Décalage du meuble
Schrank-Rücksprung



Height adjustable shelf
Etagère à hauteur réglable
Höhenverstellbarer Zwischenboden



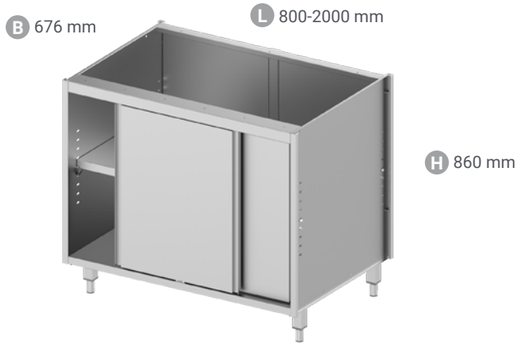
Powder coating
Thermolaquage
Pulverbeschichtung

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

DIN **H0 cabinet based on DIN 18865-9**
Armoire H0 basée sur DIN 18865-9
HS-Unterschrank nach DIN 18865-9

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

Straight edges
Bords droits
Gerade Kanten



H0-SLIDE		
L	B 676 mm (€)	Doors Portes | Türen
800 mm	**902**	2
1000 mm	**929**	2
1200 mm	**961**	2
1400 mm	**1027**	2
1600 mm	**1095**	2
1800 mm	**1165**	2
2000 mm	**1237**	2

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN



Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung

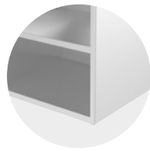
BASE UNDER CABINET | STRUCTURE SOUS MEUBLE | UNTERKONSTRUKTION FÜR UNTERSCHRANK



Socle
Socle
Sockel



Heavy duty legs
Pieds renforcés
Schwerlastfüße



Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



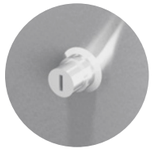
Cabinet offset
Décalage du meuble
Schrank-Rücksprung



Height adjustable shelf
Etagère à hauteur réglable
Höhenverstellbarer Zwischenboden



Powder coating
Thermolaquage
Pulverbeschichtung



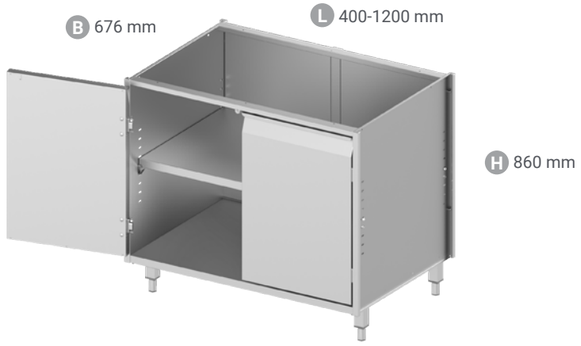
Door lock
Serrure de porte
Türschloss

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

H0 cabinet based on DIN 18865-9
Armoire H0 basée sur DIN 18865-9
HS-Unterschrank nach DIN 18865-9

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

Concealed door hinge
Charnière de porte cachée
Scharnier Schiebetür



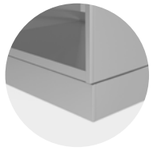
H0-SHUT		
L	B 676 mm (€)	Doors Portes | Türen
400 mm	**716**	1
600 mm	**732**	1
800 mm	**898**	2
1000 mm	**941**	2
1200 mm	**987**	2

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN



Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung

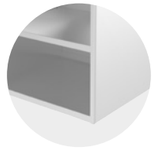
BASE UNDER CABINET | STRUCTURE SOUS MEUBLE | UNTERKONSTRUKTION FÜR UNTERSCHRANK



Socle
Socle
Sockel



Heavy duty legs
Pieds renforcés
Schwerlastfüße



Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Cabinet offset
Décalage du meuble
Schrank-Rücksprung



Height adjustable shelf
Etagère à hauteur réglable
Höhenverstellbarer Zwischenboden



Powder coating
Thermolaquage
Pulverbeschichtung



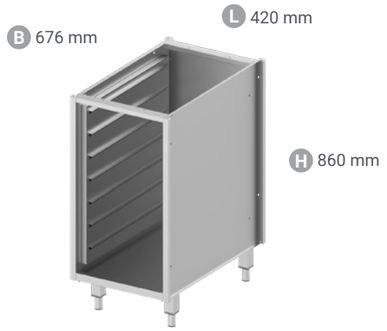
Door lock
Serrure de porte
Türschloss

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

DIN **H0 cabinet based on DIN 18865-9**
Armoire H0 basée sur DIN 18865-9
HS-Unterschrank nach DIN 18865-9

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

Straight edges
Bords droits
Gerade Kanten



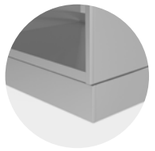
H0-RAILS		
L	**B 676 mm (€)**	**Distance between guides** Distance entre les guides | Abstand zwischen Auflageschienen
420 mm	**703**	87 mm

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN



Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung

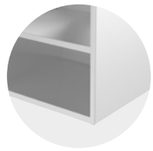
BASE UNDER CABINET | STRUCTURE SOUS MEUBLE | UNTERKONSTRUKTION FÜR UNTERSCHRANK



Socle
Socle
Sockel



Heavy duty legs
Pieds renforcés
Schwerlastfüße



Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Cabinet offset
Décalage du meuble
Schrank-Rücksprung



Height adjustable shelf
Etagère à hauteur réglable
Höhenverstellbarer Zwischenboden



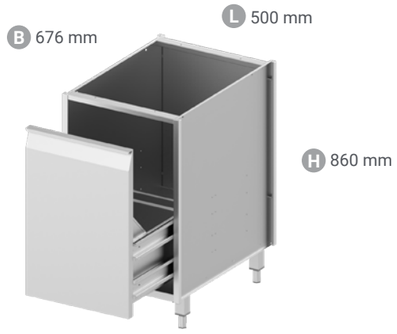
Powder coating
Thermolaquage
Pulverbeschichtung

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

DIN **H0 cabinet based on DIN 18865-9**
Armoire H0 basée sur DIN 18865-9
HS-Unterschrank nach DIN 18865-9

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

Galvanized drawer rails
Rails galvanisés pour tiroirs
Schubladen-Schienen, verzinkt



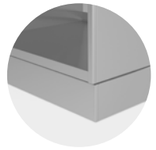
H0-BIN	
L	B 676 mm (€)
500 mm	909

COVERS | FERMETURES VERKLEIDUNGEN

BASE UNDER CABINET | STRUCTURE SOUS MEUBLE UNTERKONSTRUKTION FÜR UNTERSCHRANK



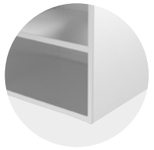
Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung



Socle
Socle
Sockel



Heavy duty legs
Pieds renforcés
Schwerlastfüße



Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite

WASTE ACCESORIES | ACCESSOIRES POUR DÉCHETS | ZUBEHÖR FÜR ABFALLENTSORGUNG



Stainless steel bin
Poubelle inox
Abfallbehälter aus Edelstahl



Waste chute
Trape pour poubelle
Abfall-Abwurfklappe



Plastic bin
Bac plastique
Kunststoffbehälter

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Cabinet offset
Décalage du meuble
Schrank-Rücksprung



Powder coating
Thermolaquage
Pulverbeschichtung

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

DIN **H0 cabinet based on DIN 18865-9**
Armoire H0 basée sur DIN 18865-9
HS-Unterschrank nach DIN 18865-9

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

Galvanized drawer rails
Rails galvanisés pour tiroirs
Schubladen-Schienen, verzinkt





Drawers with bottom, also suitable for 1/1 GN containers
Tiroirs avec fond, également compatibles avec les bacs GN 1/1
Kastenschubladen, auch für 1/1 GN-Behälter geeignet

H0-DRAWER

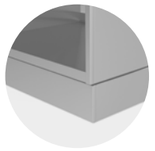
L	B 676 mm (€)
420 mm	1083

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN



Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung

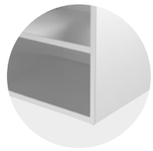
BASE UNDER CABINET | STRUCTURE SOUS MEUBLE | UNTERKONSTRUKTION FÜR UNTERSCHRANK



Socle
Socle
Sockel



Heavy duty legs
Pieds renforcés
Schwerlastfüße



Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Cabinet offset
Décalage du meuble
Schrank-Rücksprung



Powder coating
Thermolaquage
Pulverbeschichtung



Door lock
Serrure de porte
Türschloss

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

Covers | Fermetures | Verkleidungen



Z-COVER — 59 €
Side panel
Panneau latéral
Seitenverkleidung

Base | Structure sous meuble | Unterkonstruktion für Unterschrank



Z-SOCLE — 102 €/m
Stainless steel socle
Plinthe en inox
Edelstahlsockel



Z-B-COVER — Free of charge
Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite



Z-K-KP-100x80-REG-201 — 20 €/pc
Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)
Verstellbare Schwerlast-Edelstahlfüße (Umfang: 60 mm +10/-50)

Waste accesories | Accessoires pour déchets | Zubehör für abfallentsorgung



Z-M-WASTE — 209 €
Waste bin welded (350×330×400 mm)
Conteneur à déchets soudé (350×330×400 mm)
Mülleimer, geschweißt (350×330×400 mm)



N-DSD — 102 €
Plastic waste bin (370x265x400 mm)
Poubelle en plastique (370x265x400 mm)
Kunststoff-Abfalleimer (370x265x400 mm)

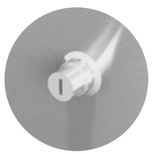


Z-OD-WINDOW — 168 €
Integrated waste chute on door
Trou à déchets intégré à la porte
Abfall-Abwurfklappe an der Tür

Locks | Serrures | Türschlösser



A-DS-FUDV1 — 55 €/pc
Lock for shutting doors
Serrure pour portes battantes
Türschloss für Flügeltüren



A-DS-FUDS1 — 55 €/pc
Lock for sliding doors
Serrure pour portes coulissantes
Türschloss für Schiebetüren

Other options | Autres options | Weitere Optionen

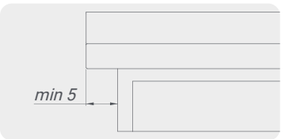


Z-COLOR
Powder coated exterior
Ask for price
Extérieur peint
Demander le tarif
Pulverbeschichtung außen
Preis auf Anfrage

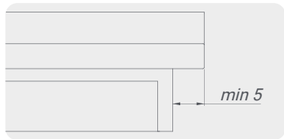


Z-A-LP — 135 €/m
Additional shelf
Étagère supplémentaire
Zusätzlicher Bord

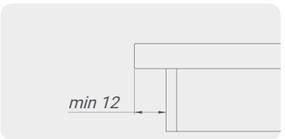
Customised cabinet offset | Décalage d'armoire sur mesure | Individueller Schrankversatz



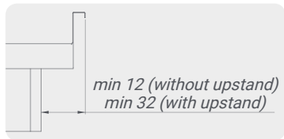
A-DS-KAK left | À gauche | Links
28 €



A-DS-KAD right | À droite | Rechts
28 €

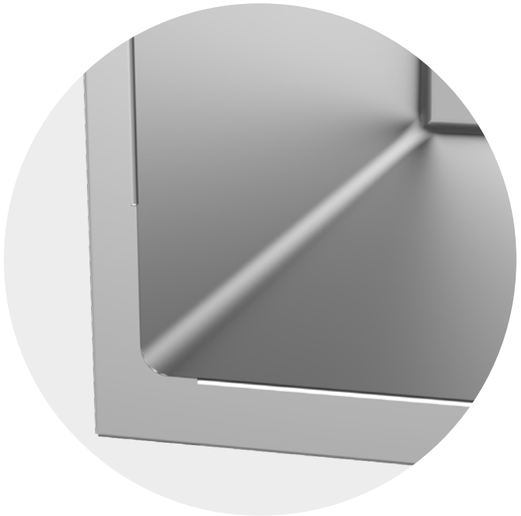


A-DS-KAP front | En avant | Vorne
28 €



A-DS-KAG back | En arrière | Hinter
28 €

H2 LINE

















DIN **H2 cabinet based on DIN 18865-9**
Armoire H2 basée sur la norme DIN 18865-9
H2-Unterschrank nach DIN 18865-9

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

Concealed door hinge
Charnière de porte cachée
Scharnier Schiebetür

Over extension stainless steel drawer rails
Rails inox de tiroirs à sortie totale
Schubladen-Teleskopschienen CNS

Rounded edges
Bords arrondis
Gerundete Kanten

EXPLORE | EXPLORE | ENTDECKE



HO LINE

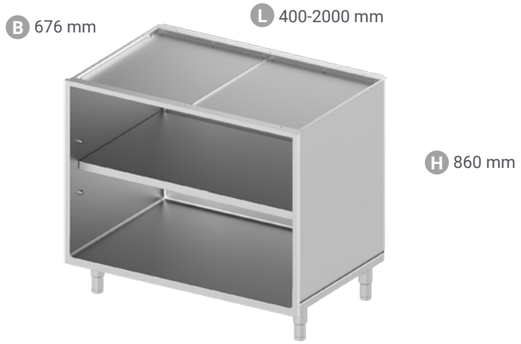


S LINE

DIN **H2 cabinet based on DIN 18865-9**
Armoire H2 basée sur la norme DIN 18865-9
H2-Unterschrank nach DIN 18865-9

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

Rounded edges
Bords arrondis
Gerundete Kanten



H2-OPEN

L	B 676 mm (€)
400 mm	1038
600 mm	1055
800 mm	1099
1000 mm	1142
1200 mm	1188
1400 mm	1232
1600 mm	1278
1800 mm	1321
2000 mm	1366

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN

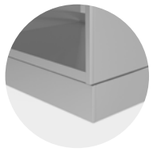


Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung

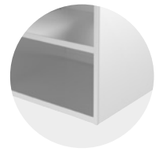


Rear service cover
Panneau de service arrière
Rückseitige Wartungsabdeckung

BASE UNDER CABINET | STRUCTURE SOUS MEUBLE | UNTERKONSTRUKTION FÜR UNTERSCHRANK



Socle
Socle
Sockel



Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Cabinet offset
Décalage du meuble
Schrank-Rücksprung



Height adjustable shelf
Etagère à hauteur réglable
Höhenverstellbarer Zwischenboden



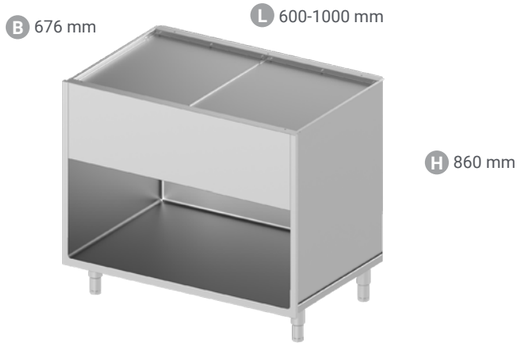
Powder coating
Thermolaquage
Pulverbeschichtung

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

H2 cabinet based on DIN 18865-9
Armoire H2 basée sur la norme DIN 18865-9
H2-Unterschrank nach DIN 18865-9

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

Rounded edges
Bords arrondis
Gerundete Kanten



H2-SINK	
L	B 676 mm (€)
600 mm	1011
800 mm	1045
1000 mm	1087

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN

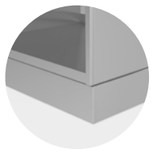


Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung

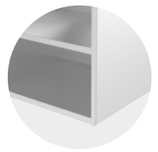


Rear service cover
Panneau de service arrière
Rückseitige Wartungsabdeckung

BASE UNDER CABINET | STRUCTURE SOUS MEUBLE | UNTERKONSTRUKTION FÜR UNTERSCHRANK



Socle
Socle
Sockel



Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Cabinet offset
Décalage du meuble
Schrank-Rücksprung



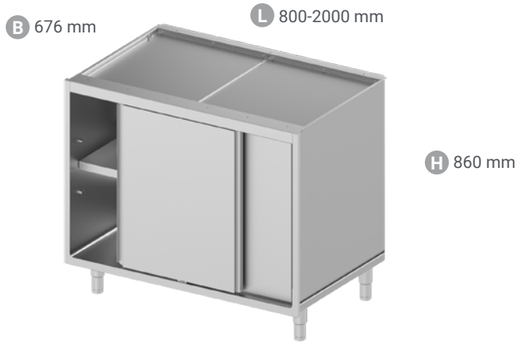
Powder coating
Thermolaquage
Pulverbeschichtung

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

DIN **H2 cabinet based on DIN 18865-9**
Armoire H2 basée sur la norme DIN 18865-9
H2-Unterschrank nach DIN 18865-9

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

Rounded edges
Bords arrondis
Gerundete Kanten



H2-SLIDE

L	B 676 mm (€)	Doors Portes | Türen
800 mm	**1357**	2
1000 mm	**1384**	2
1200 mm	**1417**	2
1400 mm	**1482**	2
1600 mm	**1550**	2
1800 mm	**1620**	2
2000 mm	**1693**	2

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN

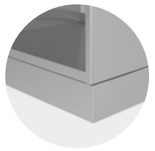


Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung

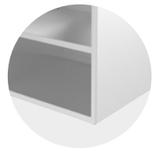


Rear service cover
Panneau de service arrière
Rückseitige Wartungsabdeckung

BASE UNDER CABINET | STRUCTURE SOUS MEUBLE | UNTERKONSTRUKTION FÜR UNTERSCHRANK



Socle
Socle
Sockel



Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



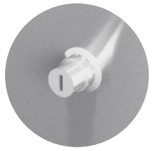
Cabinet offset
Décalage du meuble
Schrank-Rücksprung



Height adjustable shelf
Etagère à hauteur réglable
Höhenverstellbarer Zwischenboden



Powder coating
Thermolaquage
Pulverbeschichtung



Door lock
Serrure de porte
Türschloss

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

DIN **H2 cabinet based on DIN 18865-9**
Armoire H2 basée sur la norme DIN 18865-9
H2-Unterschrank nach DIN 18865-9

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

Concealed door hinge
Charnière de porte cachée
Scharnier Schiebetür



H2-SHUT

L	B 676 mm (€)	Doors Portes | Türen
400 mm	**1172**	1
600 mm	**1187**	1
800 mm	**1354**	2
1000 mm	**1397**	2
1200 mm	**1443**	2

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN

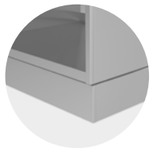


Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung

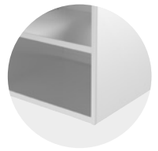


Rear service cover
Panneau de service arrière
Rückseitige Wartungsabdeckung

BASE UNDER CABINET | STRUCTURE SOUS MEUBLE | UNTERKONSTRUKTION FÜR UNTERSCHRANK



Socle
Socle
Sockel



Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Cabinet offset
Décalage du meuble
Schrank-Rücksprung



Height adjustable shelf
Etagère à hauteur réglable
Höhenverstellbarer Zwischenboden



Powder coating
Thermolaquage
Pulverbeschichtung



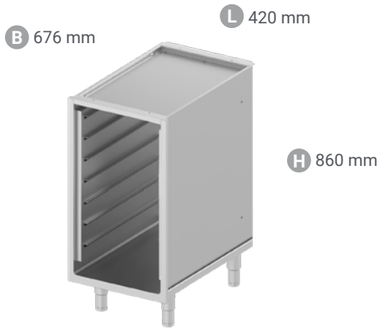
Door lock
Serrure de porte
Türschloss

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

DIN **H2 cabinet based on DIN 18865-9**
Armoire H2 basée sur la norme DIN 18865-9
H2-Unterschrank nach DIN 18865-9

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

Rounded edges
Bords arrondis
Gerundete Kanten



H2-RAILS		
L	B 676 mm (€)	Distance between guides Distance entre les guides | Abstand zwischen Auflageschienen
420 mm	1158	87 mm

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN

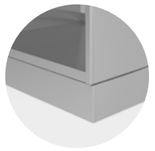


Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung

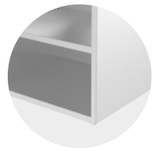


Rear service cover
Panneau de service arrière
Rückseitige Wartungsabdeckung

BASE UNDER CABINET | STRUCTURE SOUS MEUBLE | UNTERKONSTRUKTION FÜR UNTERSCHRANK



Socle
Socle
Sockel



Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Cabinet offset
Décalage du meuble
Schrank-Rücksprung



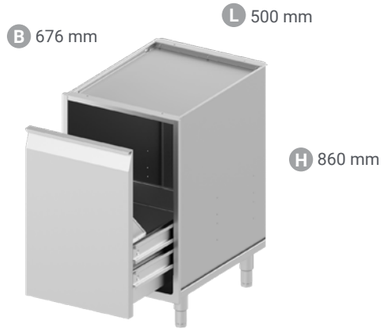
Powder coating
Thermolaquage
Pulverbeschichtung

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

DIN **H2 cabinet based on DIN 18865-9**
Armoire H2 basée sur la norme DIN 18865-9
H2-Unterschrank nach DIN 18865-9

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

Over extension stainless steel drawer rails
Rails inox de tiroirs à sortie totale
Schubladen-Teleskopschienen



H2-BIN	
L	B 676 mm (€)
500 mm	1364

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN

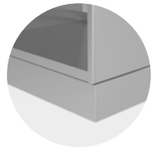
BASE UNDER CABINET | STRUCTURE SOUS MEUBLE UNTERKONSTRUKTION FÜR UNTERSCHRANK



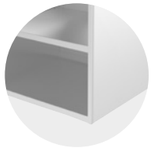
Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung



Rear service cover
Panneau de service arrière
Rückseitige Wartungsabdeckung



Socle
Socle
Sockel



Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite

WASTE ACCESORIES | ACCESSOIRES POUR DÉCHETS | ZUBEHÖR FÜR ABFALLENTSORGUNG



Stainless steel bin
Poubelle inox
Abfallbehälter aus Edelstahl



Waste chute
Trape pour poubelle
Abfall-Abwurfklappe



Plastic bin
Bac plastique
Kunststoffbehälter

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Cabinet offset
Décalage du meuble
Schrank-Rücksprung



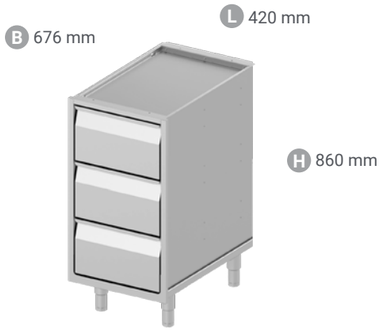
Powder coating
Thermolaquage
Pulverbeschichtung

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

DIN **H2 cabinet based on DIN 18865-9**
Armoire H2 basée sur la norme DIN 18865-9
H2-Unterschrank nach DIN 18865-9

Stainless steel self supporting cabinets
Armoires auto-portantes en inox
CNS-Selbsttragende schränke

Over extension stainless steel drawer rails
Rails inox de tiroirs à sortie totale
Schubladen-Teleskopschienen



H2-DRAWER	
L	B 676 mm (€)
420 mm	1538

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN

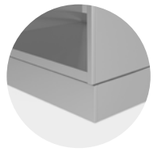


Side cover
Couvercle latéral
Seitenverkleidung

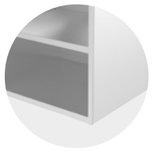


Rear service cover
Panneau de service arrière
Rückseitige Wartungsabdeckung

BASE UNDER CABINET | STRUCTURE SOUS MEUBLE | UNTERKONSTRUKTION FÜR UNTERSCHRANK



Socle
Socle
Sockel



Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Cabinet offset
Décalage du meuble
Schrank-Rücksprung



Powder coating
Thermolaquage
Pulverbeschichtung



Door lock
Serrure de porte
Türschloss

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

Covers | Fermetures | Verkleidungen



Z-COVER — 59 €
Side panel
Panneau latéral
Seitenverkleidung

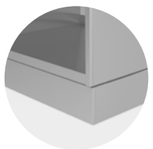


Z-R-COVER — 38 €
Removable back panel
Panneau arrière amovible
Abnehmbare Rückverkleidung

Base | Structure sous meuble | Unterkonstruktion für Unterschrank



Z-B-COVER — Free of charge
Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite



Z-SOCLE — 102 €/m
Stainless steel socle
Plinthe en inox
Edelstahlsockel

Waste accessories | Accessoires pour déchets | Zubehör für abfallentsorgung



Z-M-WASTE — 209 €
Waste bin welded (350×330×400 mm)
Conteneur à déchets soudé (350×330×400 mm)
Mülleimer, geschweißt (350×330×400 mm)



N-DSD — 102 €
Plastic waste bin (370x265x400 mm)
Poubelle en plastique (370x265x400 mm)
Kunststoff-Abfalleimer (370x265x400 mm)

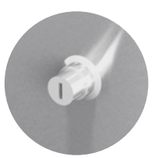


Z-OD-WINDOW — 168 €
Integrated waste chute on door
Trou à déchets intégré à la porte
Abfall-Abwurfklappe an der Tür

Locks | Serrures | Türschlösser



A-DS-FUDV1 — 55 €/pc
Lock for shutting doors
Serrure pour portes battantes
Türschloss für Flügeltüren



A-DS-FUDS1 — 55 €/pc
Lock for sliding doors
Serrure pour portes coulissantes
Türschloss für Schiebetüren

Other options | Autres options | Weitere Optionen

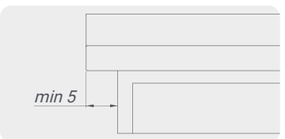


Z-COLOR
Powder coated exterior
Ask for price
Extérieur peint
Demander le tarif
Pulverbeschichtung außen
Preis auf Anfrage

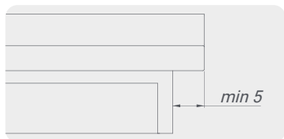


Z-A-LP — 135 €/m
Additional shelf
Étagère supplémentaire
Zusätzlicher Bord

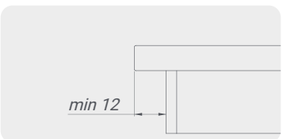
Customised cabinet offset | Décalage d'armoire sur mesure | Individueller Schrankversatz



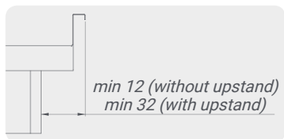
A-DS-KAK left | À gauche | Links
28 €



A-DS-KAD right | À droite | Rechts
28 €



A-DS-KAP front | En avant | Vorne
28 €

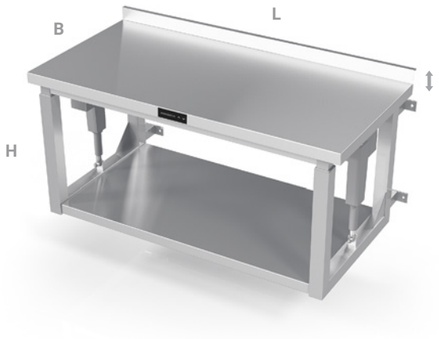


A-DS-KAG back | En arrière | Hinter
28 €

WALL MOUNTED | TABLE MURALE | WANDARBEITSTISCH

DML-X0V

Electric
Électrique
Elektrisch



- L 800-2900 mm
- B 600-700 mm
- H 560-760 mm
- 50 mm

DML-H0X



- L 600-3500 mm
- B 600-700 mm
- H 750 mm
- 50 mm

POT SINKS | BAC | TOPF-SPÜLEN

DV1-P0A



- L 800-1700 mm
- B 600-700 mm
- H 900 mm
- 50 mm

DV2-P0A



- L 1400-2000 mm
- B 600-700 mm
- H 900 mm
- 50 mm

FRAMES OPTIONS | OPTIONS DES SOUBASSEMENTS | UNTERGESTELLE OPTIONEN*

Shelf
Étagère
Grundboden



Open
Ouvert
Ouvert



Frame for modular shelf
Cadre pour étagère modulaire
Untergestell für Modulares Regal



Grid shelf
Étagère en grille
Bodenrost



*** Ask for price** | Demander le tarif | Preis auf Anfrage

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 entilted 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 conditionnementNovameta 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 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

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.

Garantieausschlüsse 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 Vertriebspartner 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 Barnehage 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

SHOPS AND SUPERMARKETS
COMMERCES 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

Galeries Lafayette
Paris, France

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

Renault
Drogenbos, Belgium

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

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

Jureskogs restaurant chain
Sweden

Annabels Bar & Restaurant
Uppsala, Sweden

Gå Nord Restaurant
Antwerp, Belgium

Brambles Cafe
Dublin, Ireland

Restaurant Joann
Enschede Netherlands

PRICE LIST 2026

TARIFS / PREISLISTE

1 **WORK TABLES**
TABLES DE TRAVAIL | ARBEITSTISCHE

2 **COOLING COUNTERS**
TABLES RÉFRIGÉRÉES | KÜHLTISCHE

3 **SERVING**
SELF SERVICE | SPEISENAUSGABE

4 **BAR**
BAR | BAR

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**
FOURNEAU DE CUISINE CENTRAL | KOCHINSEL

NOVAMETA

EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARD iF DESIGN AWARD 2025



Novameta is a leading European manufacturer of customized stainless-steel equipment for professional kitchens. Key highlights include:

- **PRODUCTION CAPACITY:** Over 300 unique products daily, totaling more than 3500 custom kitchen projects annually.
- **ESTABLISHED:** 1997 in Kaunas, Lithuania.
- **FACILITY:** 17,000 m² production area.
- **EMPLOYEES:** Nearly 300 professionals.
- **EXPORT MARKETS:** Products available in over 30 countries worldwide.
- **LEAD TIME:** Offers lead times as short as 3-4 weeks.

Novameta est un leader européen dans la fabrication d'équipements inox sur mesure pour les cuisines professionnelles. Voici les principaux atouts de notre entreprise :

- **CAPACITÉ DE PRODUCTION :** Plus de 300 produits uniques fabriqués chaque jour, soit plus de 3 500 projets de cuisines sur mesure réalisés par an.
- **ÉTABLISSEMENT :** 1997 à Kaunas, Lituanie.
- **INSTALLATION :** 17 000 m² de surface de production.
- **EMPLOYÉS :** Près de 300 professionnels.
- **LES MARCHÉS D'EXPORTATION :** Produits disponibles dans plus de 30 pays.
- **DÉLAI DE LIVRAISON :** Des délais de livraison aussi courts que 3 à 4 semaines.

Novameta ist führender Hersteller von maßgeschneiderter Großküchenausstattung. Zu den wichtigsten Highlights zählen:

- **PRODUKTIONSKAPAZITÄT:** Täglich über 300 Einzelstücke – mehr als 3.500 maßgeschneiderte Küchenprojekte pro Jahr.
- **GEGRÜNDEN:** 1997 in Kaunas, Lithuania.
- **ANLAGEN:** 17.000 m² Produktionsfläche.
- **MITARBEITER:** Nahezu 300 Fachleute.
- **EXPORTMÄRKTE:** Unsere Produkte sind in über 30 Ländern weltweit vertreten.
- **VORLAUFZEIT:** Die Vorlaufzeiten liegen bei nur 3-4 Wochen.

NOVAMETA

On-time Delivery For Complex Projects
Maximum Design Flexibility
Goods Transported by Us

NOVAMETA

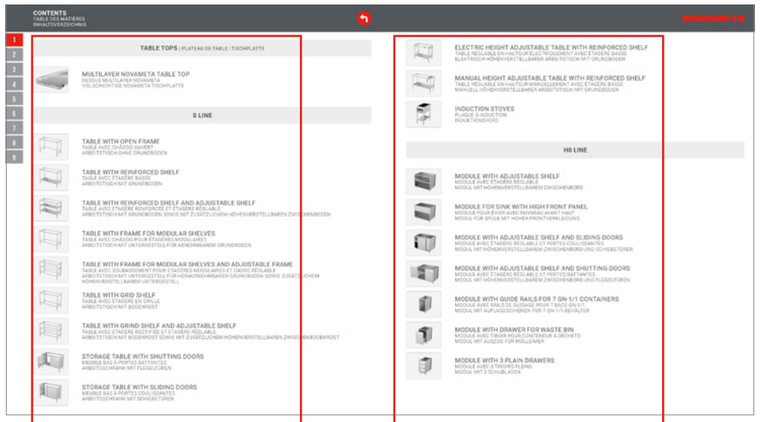
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Lithuania
+ 370 37 30 23 30
novameta@novameta.lt
www.novameta.lt

www.novameta.lt

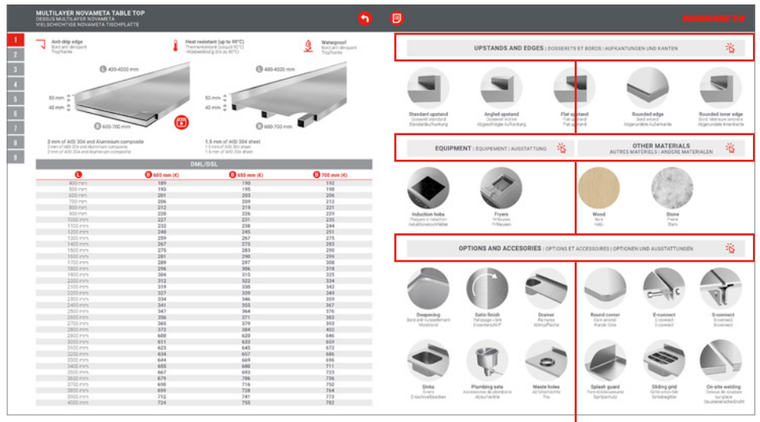
ACTIVE HYPERLINKS | LIENS HYPERTEXTES ACTIFS | AKTIVE HYPERLINKS



NAVIGATION THROUGH PRODUCT GROUPS
NAVIGATION PAR GROUPES DE PRODUITS
NAVIGATION DURCH PRODUKTGRUPPEN



CONTENTS NAVIGATION
NAVIGATION DANS LE CONTENU
INHALTSNAVIGATION



MORE INFORMATION ABOUT SPECIFIC FEATURES
PLUS D'INFORMATIONS DES OPTIONS SPÉCIFIQUES
WEITERE INFORMATIONEN ZU SPEZIFISCHEN MERKMALEN

NAVIGATION BUTTONS | BOUTONS DE NAVIGATION | NAVIGATIONSTASTEN

CONTENTS
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS

MOVE BACK TO PREVIOUS PAGE
RETOUR À LA PAGE PRÉCÉDENTE
ZURÜCK ZUR VORHERIGEN SEITE

ALT + ←

VIDEO
VIDÉO
VIDEO

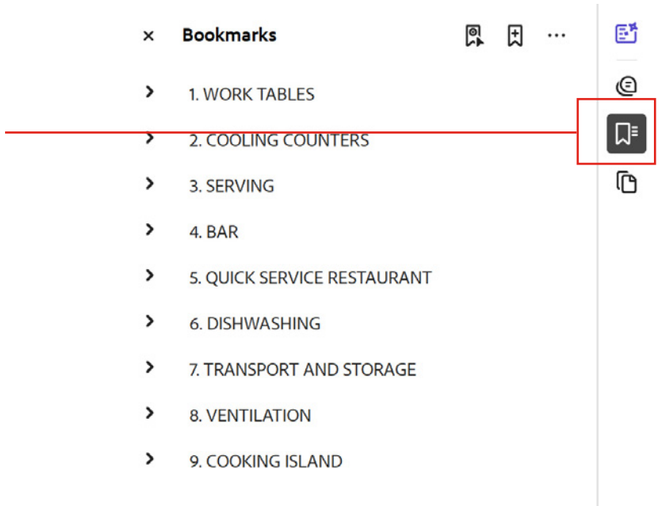
MORE FEATURES
OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES
WEITERE FUNKTIONEN

MORE INFO
PLUS D'INFORMATION
MEHR INFORMATIONEN

TABLE TOP
DESSUS
TISCHPLATTE

BOOKMARKS | SIGNETS | LESEZEICHEN

BOOKMARKS AT ADOBE ACROBAT READER PROGRAM
SIGNETS DANS ADOBE ACROBAT READER
LESEZEICHEN IM ADOBE ACROBAT READER



COOLING EQUIPMENT | ÉQUIPEMENT DE REFROIDISSEMENT | KÜHLGERÄTE



1½ SECTION COOLING COUNTER
TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 1½ SECTION
KÜHLTISCH, 1½ ABTEILE



2½ SECTION COOLING COUNTER
TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 2½ SECTIONS
KÜHLTISCH, 2½ ABTEILE



3½ SECTION COOLING COUNTER
TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 3½ SECTIONS
KÜHLTISCH, 3½ ABTEILE



4½ SECTION COOLING COUNTER
TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 4½ SECTIONS
KÜHLTISCH, 4½ ABTEILE



1½ SECTION HEIGHT ADJUSTABLE COOLING COUNTER
TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 1½ SECTION À HAUTEUR RÉGLABLE
KÜHLTISCH, 1½ ABTEILE, HÖHENVERSTELLBAR



2½ SECTION HEIGHT ADJUSTABLE COOLING COUNTER
TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 2½ SECTIONS À HAUTEUR RÉGLABLE
KÜHLTISCH, 2½ ABTEILE, HÖHENVERSTELLBAR



3½ SECTION HEIGHT ADJUSTABLE COOLING COUNTER
TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 3½ SECTIONS À HAUTEUR RÉGLABLE
KÜHLTISCH, 3½ ABTEILE, HÖHENVERSTELLBAR



4½ SECTION HEIGHT ADJUSTABLE COOLING COUNTER
TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 4½ SECTIONS À HAUTEUR RÉGLABLE
KÜHLTISCH, 4½ ABTEILE, HÖHENVERSTELLBAR



1½ SECTION SALADETTE COUNTER
SALADETTE DE 1½ SECTION
SALADETTE, 1½ ABTEILE



2½ SECTION SALADETTE COUNTER
SALADETTE DE 2½ SECTIONS
SALADETTE, 2½ ABTEILE



3½ SECTION SALADETTE COUNTER
SALADETTE DE 3½ SECTIONS
SALADETTE, 3½ ABTEILE



4½ SECTION SALADETTE COUNTER
SALADETTE DE 4½ SECTIONS
SALADETTE, 4½ ABTEILE



1½ SECTION COOLING COUNTER WITH GRANITE TABLE TOP
TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 1½ SECTION AVEC PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT
KÜHLTISCH, 1½ ABTEILE, MIT GRANIT-TISCHPLATTE



2½ SECTION COOLING COUNTER WITH GRANITE TABLE TOP
TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 2½ SECTIONS AVEC PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT
KÜHLTISCH, 2½ ABTEILE, MIT GRANIT-TISCHPLATTE



3½ SECTION COOLING COUNTER WITH GRANITE TABLE TOP
TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 3½ SECTIONS AVEC PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT
KÜHLTISCH, 3½ ABTEILE, MIT GRANIT-TISCHPLATTE



4½ SECTION COOLING COUNTER WITH GRANITE TABLE TOP
TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 4½ SECTIONS AVEC PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT
KÜHLTISCH, 4½ ABTEILE, MIT GRANIT-TISCHPLATTE



LOW COOLING COUNTER
TABLE RÉFRIGÉRÉE BASSE
UNTERBAUKÜHLTISCH



LOW COOLING COUNTER WITH NEUTRAL DRAWER
TABLE RÉFRIGÉRÉE BASSE AVEC TIROIR NEUTRE
UNTERBAUKÜHLTISCH MIT NEUTRALER SCHUBLADE



COOLING COUNTER FOR BEER BOXES
TABLE RÉFRIGÉRÉE POUR CAISSES DE BIÈRE
KÜHLTISCH FÜR BIERKÄSTEN



COOLING COUNTER FOR BAKING TRAYS
TABLE RÉFRIGÉRÉE POUR PLATEAUX DE CUISSON
KÜHLTISCH FÜR BACKBLECHE



REFRIGERATED COUNTERTOP DISPLAY
PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ
KÜHLTISCH-AUFSATZ

1
2
3
4
5
6
7
8
9

HEATING EQUIPMENT | ÉQUIPEMENT DE MAINTIEN AU CHAUD | HEIZGERÄTE



HEATED CUPBOARD WITH SLIDING DOORS
ARMOIRE CHAUFFANTE À PORTES COULISSANTES
WÄRMESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN



HEATED CUPBOARD WITH BAIN MARIE
ARMOIRE CHAUFFANTE AVEC BAIN MARIE
WÄRMESCHRANK MIT BAIN-MARIE



SINGLE HEATED SHELF
ÉTAGÈRE CHAUFFANTE UN NIVEAU
WÄRMEBRÜCKE, 1-ETAGIG



HEATED SHELF WITH NEUTRAL SHELF
ÉTAGÈRE CHAUFFANTE AVEC ÉTAGÈRE NEUTRE
WÄRMEBRÜCKE MIT NEUTRALEM REGAL



DOUBLE HEATED SHELF
ÉTAGÈRE CHAUFFANTE DEUX NIVEAUX
WÄRMEBRÜCKE 2-ETAGIG



Class A Climate class 5 — **499** kwh/annual

FP0-E100

25% extra cooling space
25% d'espace de refroidissement supplémentaire
25% mehr Kühlraum



Class A Climate class 5 — **543** kwh/annual

FP0-E200



Class A Climate class 5 — **583** kwh/annual

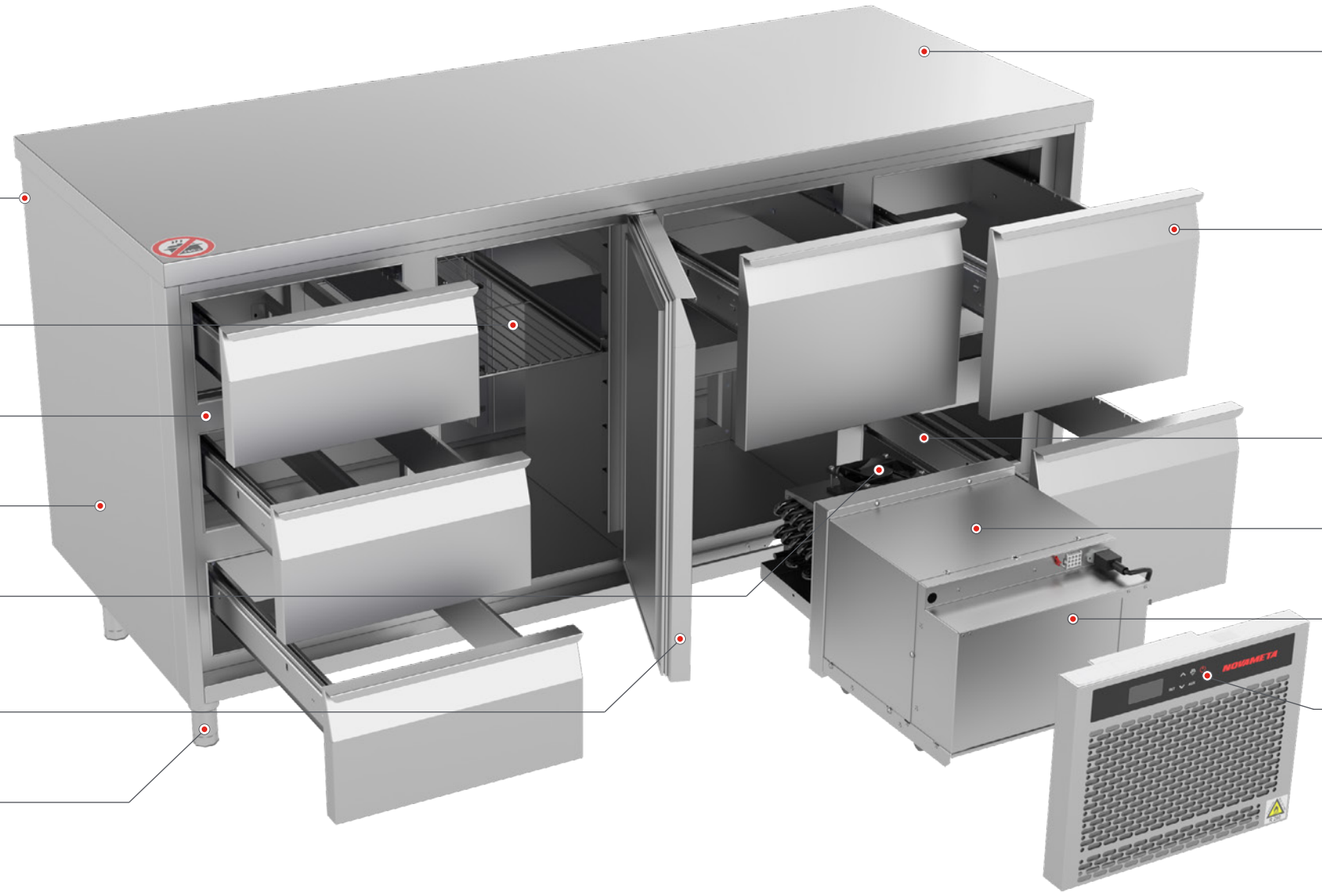
FP0-E300

3 YEAR WARRANTY

A class

EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARD

DESIGN AWARD 2025



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

Drawer with 50mm thick insulation with magnetic gasket and 110% extending stainless steel telescopic rails (max. loading 50 kg)
Tiroirs avec rails inox télescopiques extensibles à 110 %
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl; Tragkraft bis zu 50 kg

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

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

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

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

Stainless steel back
Arrière fermé en inox
Edelstahlrückseite

Stainless steel grid
Grille en inox
Edelstahltragrost

Insulated separation between drawers
Séparation isolée entre les tiroirs
Isolierte Abteiltrennung

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

Unifom distribution of cold air
Répartition uniforme du froid
Gleichmäßige Kälteverteilung

Self closing door with 50mm thick insulation with magnetic gasket
Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur
Selbstschließende Tür mit 50 mm starker Isolierung

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

3 YEAR WARRANTY

A class

EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARD

DESIGN AWARD 2025

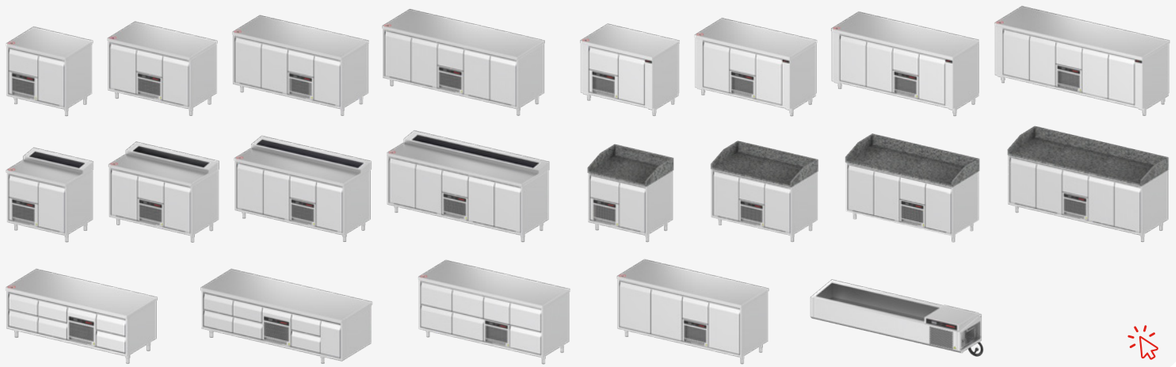
COOLING EQUIPMENT
ÉQUIPEMENT DE REFROIDISSEMENT | KÜHLGERÄTE



More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum



HEATING EQUIPMENT
ÉQUIPEMENT DE MAINTIEN AU CHAUD | HEIZGERÄTE



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

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

Uniform air distribution
Répartition uniforme de l'air
Gleichmäßige Luftverteilung



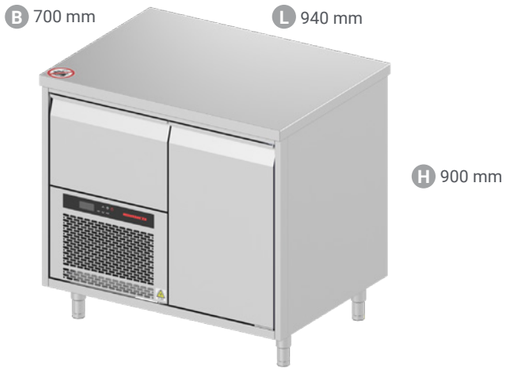
More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

3 YEAR WARRANTY

A class



FP0 | with table top

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FP0-E101	2640	123 l	-5 ... +8 °C	
FP0-N101	3096	123 l	-20 ... -18 °C	
FP0-E111	2974	93 l	-5 ... +8 °C	
FP0-N111	3430	93 l	-20 ... -18 °C	
FP0-E121	3143	100 l	-5 ... +8 °C	
FP0-N121	3599	100 l	-20 ... -18 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Recessed table top
Plan de travail intégré
Versenkte Tischplatte



Table top with standard upstand
Plan de travail avec dosseret standard
Tischplatte mit Standardaufkantung

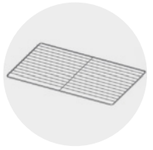


Solid wood table top
Plan de travail en bois massif
Massivholztischplatte



Stone table top
Plan de travail en pierre
Steintischplatte

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner
für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

3 YEAR WARRANTY

A class



FP0 | with table top

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FP0-E202	2945	215 l	-5 ... +8 °C	
FP0-N202	3400	215 l	-20 ... -18 °C	
FP0-E212	3613	155 l	-5 ... +8 °C	
FP0-N212	4068	155 l	-20 ... -18 °C	
FP0-E222	3947	169 l	-5 ... +8 °C	
FP0-N222	4402	169 l	-20 ... -18 °C	
FP0-E230	3278	185 l	-5 ... +8 °C	
FP0-N230	3733	185 l	-20 ... -18 °C	
FP0-E231	3278	185 l	-5 ... +8 °C	
FP0-N231	3733	185 l	-20 ... -18 °C	

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FP0-E240	3445	192 l	-5 ... +8 °C	
FP0-N240	3900	192 l	-20 ... -18 °C	
FP0-E241	3445	192 l	-5 ... +8 °C	
FP0-N241	3900	192 l	-20 ... -18 °C	
FP0-E253	3781	162 l	-5 ... +8 °C	
FP0-N253	4235	162 l	-20 ... -18 °C	
FP0-E259	3781	162 l	-5 ... +8 °C	
FP0-N259	4235	162 l	-20 ... -18 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Recessed table top
Plan de travail intégré
Versenkte Tischplatte



Table top with standard upstand
Plan de travail avec dosseret standard
Tischplatte mit Standardaufkantung

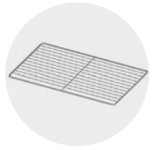


Solid wood table top
Plan de travail en bois massif
Massivholztischplatte



Stone table top
Plan de travail en pierre
Steintischplatte

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner
für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

3 YEAR WARRANTY

A class



FP0 | with table top

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FP0-E303	3247	307 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E313	4249	217 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E323	4751	238 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E332	3581	277 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E335	3914	247 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E342	3751	284 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E345	4249	261 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E351	4082	254 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E357	4249	261 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E358	4249	261 l	-5 ... +8 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Recessed table top
Plan de travail intégré
Versenkte Tischplatte



Table top with standard upstand
Plan de travail avec dosseret standard
Tischplatte mit Standardaufkantung

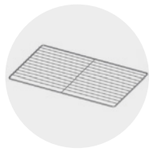


Solid wood table top
Plan de travail en bois massif
Massivholztischplatte



Stone table top
Plan de travail en pierre
Steintischplatte

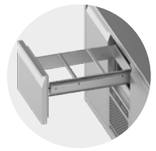
OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

3 YEAR WARRANTY



FP0 | with table top

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FP0-E404	3855	399 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E414	5192	279 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E424	5858	307 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E433	4189	369 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E434	4189	369 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E436	4523	339 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E437	4523	339 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E438	4857	309 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E439	4857	309 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E443	4358	376 l	-5 ... +8 °C	

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FP0-E444	4358	376 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E446	4857	353 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E447	4857	353 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E448	5357	330 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E449	5357	330 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E452	5691	300 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E454	4523	339 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E455	5525	293 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E456	4523	339 l	-5 ... +8 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Recessed table top
Plan de travail intégré
Versenkte Tischplatte



Table top with standard upstand
Plan de travail avec dosseret standard
Tischplatte mit Standardaufkantung

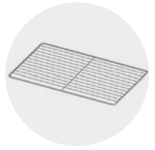


Solid wood table top
Plan de travail en bois massif
Massivholztischplatte



Stone table top
Plan de travail en pierre
Steintischplatte

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

3 YEAR WARRANTY

A class



FPR | with table top

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FPR-E101	4530	123 l	-5 ... +8 °C	
FPR-N101	4986	123 l	-20 ... -18 °C	
FPR-E111	4864	93 l	-5 ... +8 °C	
FPR-N111	5320	93 l	-20 ... -18 °C	
FPR-E121	5033	100 l	-5 ... +8 °C	
FPR-N121	5489	100 l	-20 ... -18 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Recessed table top
Plan de travail intégré
Versenkte Tischplatte



Table top with standard upstand
Plan de travail avec dosseret standard
Tischplatte mit Standardaufkantung

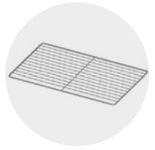


Solid wood table top
Plan de travail en bois massif
Massivholztischplatte



Stone table top
Plan de travail en pierre
Steintischplatte

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner
für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen

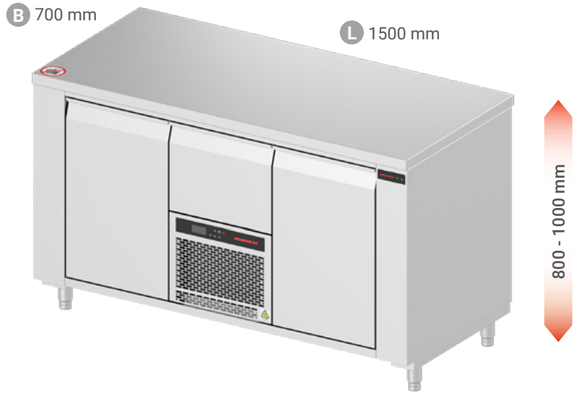
More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

3 YEAR WARRANTY

A class



FPR | with table top

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FPR-E202	4835	215 l	-5 ... +8 °C	
FPR-N202	5290	215 l	-20 ... -18 °C	
FPR-E212	5503	155 l	-5 ... +8 °C	
FPR-N212	5958	155 l	-20 ... -18 °C	
FPR-E222	5837	169 l	-5 ... +8 °C	
FPR-N222	6292	169 l	-20 ... -18 °C	
FPR-E230	5168	185 l	-5 ... +8 °C	
FPR-N230	5623	185 l	-20 ... -18 °C	
FPR-E231	5168	185 l	-5 ... +8 °C	
FPR-N231	5623	185 l	-20 ... -18 °C	

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FPR-E240	5335	192 l	-5 ... +8 °C	
FPR-N240	5790	192 l	-20 ... -18 °C	
FPR-E241	5335	192 l	-5 ... +8 °C	
FPR-N241	5790	192 l	-20 ... -18 °C	
FPR-E253	5671	162 l	-5 ... +8 °C	
FPR-N253	6125	162 l	-20 ... -18 °C	
FPR-E259	5671	162 l	-5 ... +8 °C	
FPR-N259	6125	162 l	-20 ... -18 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Recessed table top
Plan de travail intégré
Versenkte Tischplatte



Table top with standard upstand
Plan de travail avec dosseret standard
Tischplatte mit Standardaufkantung

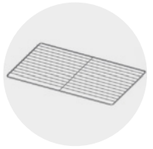


Solid wood table top
Plan de travail en bois massif
Massivholztischplatte



Stone table top
Plan de travail en pierre
Steintischplatte

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner
für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen

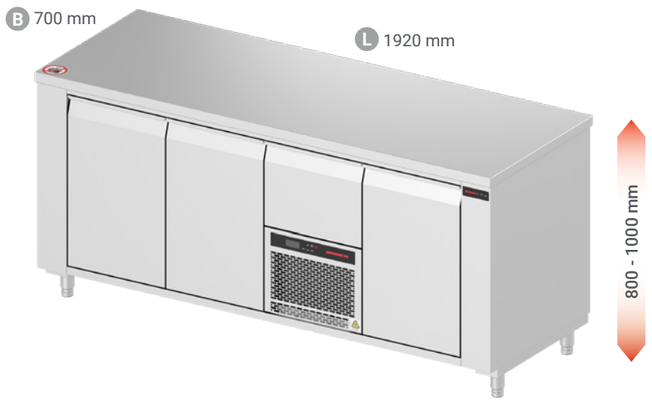
More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

3 YEAR WARRANTY

A class



FPR | with table top

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FPR-E303	5137	307 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E313	6139	217 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E323	6641	238 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E332	5471	277 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E335	5804	247 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E342	5641	284 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E345	6139	261 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E351	5972	254 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E357	6139	261 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E358	6139	261 l	-5 ... +8 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Recessed table top
Plan de travail intégré
Versenkte Tischplatte



Table top with standard upstand
Plan de travail avec dosseret standard
Tischplatte mit Standardaufkantung

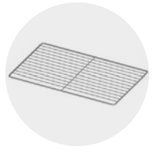


Solid wood table top
Plan de travail en bois massif
Massivholztischplatte



Stone table top
Plan de travail en pierre
Steintischplatte

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



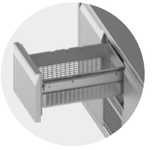
Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner
für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



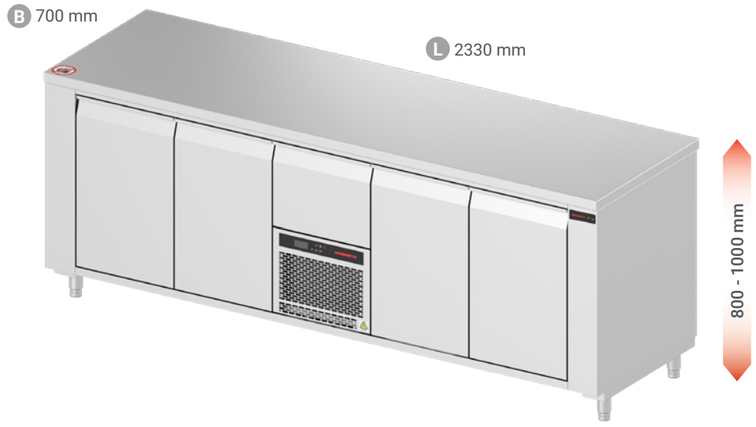
Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen

More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

3 YEAR WARRANTY



FP0 | with table top

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FPR-E404	5745	399 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E414	7082	279 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E424	7748	307 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E433	6079	369 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E434	6079	369 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E436	6413	339 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E437	6413	339 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E438	6747	309 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E439	6747	309 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E443	6248	376 l	-5 ... +8 °C	

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FPR-E444	6248	376 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E446	6747	353 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E447	6747	353 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E448	7247	330 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E449	7247	330 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E452	7581	300 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E454	6413	339 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E455	7415	293 l	-5 ... +8 °C	
FPR-E456	6413	339 l	-5 ... +8 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Recessed table top
Plan de travail intégré
Versenkte Tischplatte



Table top with standard upstand
Plan de travail avec dosseret standard
Tischplatte mit Standardaufkantung

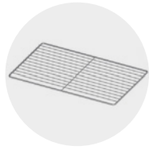


Solid wood table top
Plan de travail en bois massif
Massivholztischplatte



Stone table top
Plan de travail en pierre
Steintischplatte

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



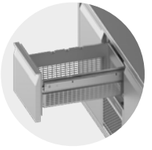
Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner
für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



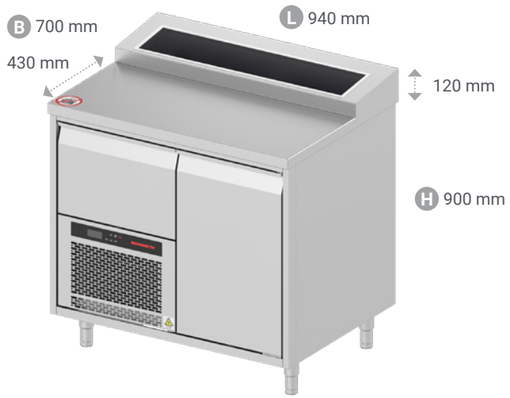
Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen

More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

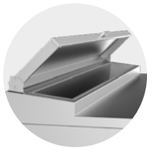
3 YEAR WARRANTY



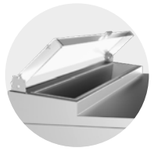
FS0 | with table top

	€	Volume Volume | Volumen	GN		Layout Disposition | Anordnung
FS0-E101	2950	123 l	5 GN1/6	-5 … +8 °C	
FS0-E111	3278	93 l	5 GN1/6	-5 … +8 °C	
FS0-E121	3443	100 l	5 GN1/6	-5 … +8 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Stainless steel lid
Couvercle en inox
Edelstahldeckel

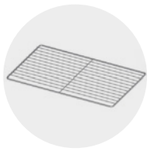


Acrylic glass lid
Couvercle en verre acrylique
Acrylglasdeckel



Perforated insert for saladette counter
Insert perforé pour Saladette
Lochblecheinsatz für Saladette

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



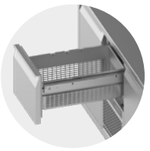
Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner
für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

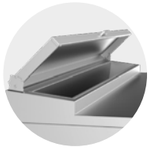
3 YEAR WARRANTY



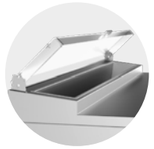
FS0 | with table top

	€	Volume Volume | Volumen	GN		Layout Disposition | Anordnung
FS0-E202	3434	215 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E212	4088	155 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E222	4414	169 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E230	3760	185 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E231	3760	185 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E240	3925	192 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E241	3925	192 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E253	4251	162 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E259	4251	162 l	7 GN1/6	-5 ... +8 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Stainless steel lid
Couvercle en inox
Edelstahldeckel

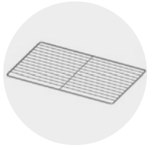


Acrylic glass lid
Couvercle en verre acrylique
Acrylglasdeckel



Perforated insert for saladette counter
Insert perforé pour Saladette
Lochblecheinsatz für Saladette

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



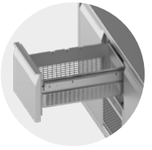
Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner
für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

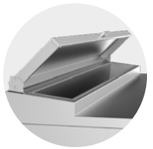
3 YEAR WARRANTY



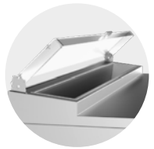
FS0 | with table top

	€	Volume Volume | Volumen	GN		Layout Disposition | Anordnung
FS0-E303	3933	307 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E313	4916	217 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E323	5407	238 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E332	4261	277 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E335	4588	247 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E342	4426	284 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E345	4916	261 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E351	4752	254 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E357	4916	261 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E358	4916	261 l	10 GN1/6	-5 ... +8 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Stainless steel lid
Couvercle en inox
Edelstahldeckel

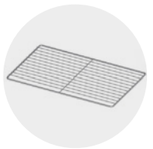


Acrylic glass lid
Couvercle en verre acrylique
Acrylglasdeckel



Perforated insert for saladette counter
Insert perforé pour Saladette
Lochblecheinsatz für Saladette

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



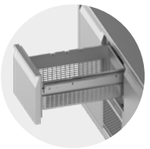
Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner
für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

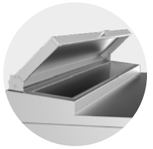
3 YEAR WARRANTY



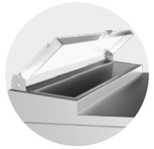
FS0 | with table top

	€	Volume Volume | Volumen	GN		Layout Disposition | Anordnung
FS0-E404	4743	399 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E414	6054	279 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E424	6707	307 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E433	5070	369 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E434	5070	369 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E436	5397	339 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E437	5397	339 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E438	5725	309 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E439	5725	309 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E443	5235	376 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E444	5235	376 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E446	5725	353 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E447	5725	353 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E448	6217	330 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E449	6217	330 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E452	6544	300 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E454	5398	339 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E455	6381	293 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	
FS0-E456	5398	339 l	12 GN1/6	-5 ... +8 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Stainless steel lid
Couvercle en inox
Edelstahldeckel

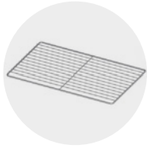


Acrylic glass lid
Couvercle en verre acrylique
Acrylglasdeckel



Perforated insert for saladette counter
Insert perforé pour Saladette
Lochblecheinsatz für Saladette

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner
für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

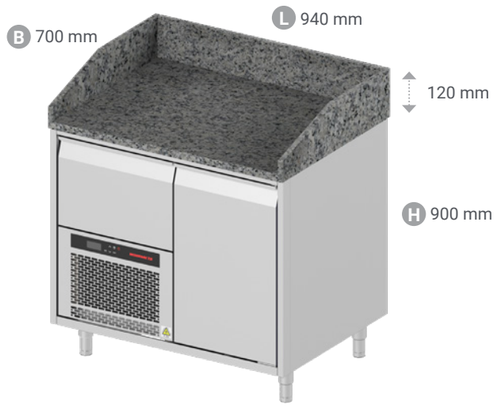
More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

3 YEAR WARRANTY

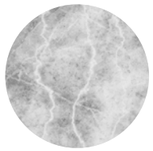
A class



FM0 | with table top

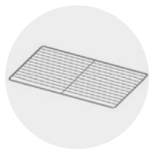
	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FM0-E101	3905	123 l	-5 ... +8 °C	
FM0-N101	4361	123 l	-20 ... -18 °C	
FM0-E111	4239	93 l	-5 ... +8 °C	
FM0-N111	4695	93 l	-20 ... -18 °C	
FM0-E121	4408	100 l	-5 ... +8 °C	
FM0-N121	4864	100 l	-20 ... -18 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Non standard stone table top
Plan de travail en pierre non standard
Nicht standardmäßige Steintischplatte

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

2½ SECTION COOLING COUNTER WITH GRANITE TABLE TOP
TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 2½ SECTIONS AVEC PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT
KÜHLTISCH, 2½ ABTEILE, MIT GRANIT-TISCHPLATTE

R290 CE

NOVAMETA

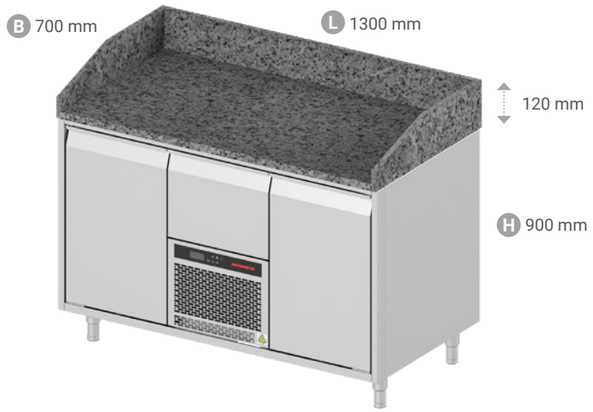
More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

3 YEAR WARRANTY

A class

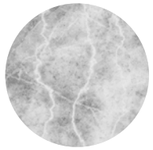


FM0 | with table top

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FM0-E202	4455	215 l	-5 ... +8 °C	
FM0-N202	4910	215 l	-20 ... -18 °C	
FM0-E212	5123	155 l	-5 ... +8 °C	
FM0-N212	5578	155 l	-20 ... -18 °C	
FM0-E222	5457	169 l	-5 ... +8 °C	
FM0-N222	5912	169 l	-20 ... -18 °C	
FM0-E230	4788	185 l	-5 ... +8 °C	
FM0-N230	5243	185 l	-20 ... -18 °C	
FM0-E231	4788	185 l	-5 ... +8 °C	
FM0-N231	5243	185 l	-20 ... -18 °C	

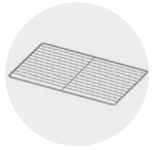
	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FM0-E240	4955	192 l	-5 ... +8 °C	
FM0-N240	5410	192 l	-20 ... -18 °C	
FM0-E241	4955	192 l	-5 ... +8 °C	
FM0-N241	5410	192 l	-20 ... -18 °C	
FM0-E253	5291	162 l	-5 ... +8 °C	
FM0-N253	5745	162 l	-20 ... -18 °C	
FM0-E259	5291	162 l	-5 ... +8 °C	
FM0-N259	5745	162 l	-20 ... -18 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Non standard stone table top
Plan de travail en pierre non standard
Nicht standardmäßige Steintischplatte

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

3½ SECTION COOLING COUNTER WITH GRANITE TABLE TOP
TABLE RÉFRIGÉRÉE DE 3½ SECTIONS AVEC PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT
KÜHLTISCH, 3½ ABTEILE, MIT GRANIT-TISCHPLATTE

R290 CE

NOVAMETA

1 2 3 4 5 6 7 8 9

More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

3 YEAR WARRANTY

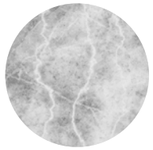
A class



FM0 | with table top

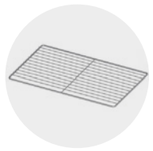
	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FM0-E303	5182	307 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E313	6184	217 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E323	6686	238 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E332	5516	277 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E335	5849	247 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E342	5686	284 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E345	6184	261 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E351	6017	254 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E357	6184	261 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E358	6184	261 l	-5 ... +8 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Non standard stone table top
Plan de travail en pierre non standard
Nicht standardmäßige Steintischplatte

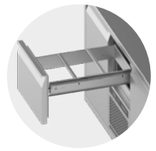
OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

3 YEAR WARRANTY

A class

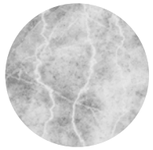


FM0 | with table top

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FM0-E404	6180	399 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E414	7517	279 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E424	8183	307 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E433	6514	369 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E434	6514	369 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E436	6848	339 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E437	6848	339 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E438	7182	309 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E439	7182	309 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E443	6683	376 l	-5 ... +8 °C	

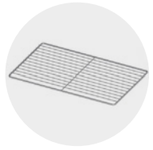
	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FM0-E444	6683	376 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E446	7182	353 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E447	7182	353 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E448	7682	330 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E449	7682	330 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E452	8016	300 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E454	6848	339 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E455	7850	293 l	-5 ... +8 °C	
FM0-E456	6848	339 l	-5 ... +8 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Non standard stone table top
Plan de travail en pierre non standard
Nicht standardmäßige Steintischplatte

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

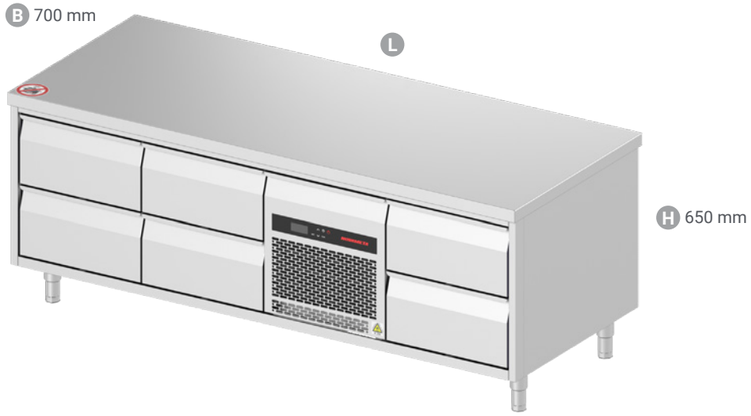
More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Ergonomic support for cooking equipment
Support ergonomique pour équipements de cuisson
Ergonomisches Untergestell für Kochgeräte

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

3 YEAR WARRANTY

A class



FP0 | with table top

	L	€	Drawers Tiroirs | Schubladen	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FP0-E125	940 mm	**2830**	2	46 l	-5 ... +8 °C	
FP0-N125	940 mm	**3285**	2	46 l	-20 ... -18 °C	
FP0-E226	1300 mm	**3468**	4	92 l	-5 ... +8 °C	
FP0-N226	1300 mm	**3923**	4	92 l	-20 ... -18 °C	
FP0-E327	1720 mm	**4105**	6	138 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E428	2130 mm	**5047**	8	215 l	-5 ... +8 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

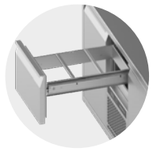


Recessed table top
Plan de travail intégré
Versenkte Tischplatte



Table top with standard upstand
Plan de travail avec dosseret standard
Tischplatte mit Standardaufkantung

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Ergonomic support for cooking equipment
Support ergonomique pour équipements de cuisson
Ergonomisches Untergestell für Kochgeräte

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

3 YEAR WARRANTY

A class



Z-FPS | with table top

	L	€	Drawers Tiroirs | Schubladen	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
Z-FPS-E125	1400 mm	3538	2+1	46 + 70 l	-5 ... +8 °C	
Z-FPS-N125	1400 mm	3993	2+1	46 + 70 l	-20 ... -18 °C	
Z-FPS-E226	1600 mm	4192	4+1	92 + 36 l	-5 ... +8 °C	
Z-FPS-N226	1600 mm	4647	4+1	92 + 36 l	-20 ... -18 °C	
Z-FPS-E327	2000 mm	4866	6+1	138 + 33 l	-5 ... +8 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN

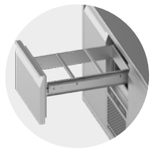


Recessed table top
Plan de travail intégré
Versenkte Tischplatte



Table top with standard upstand
Plan de travail avec dosseret standard
Tischplatte mit Standardaufkantung

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Removable drawer dividers for GN
Séparateurs de tiroir amovibles pour GN
Herausnehmbarer Schubladetrenner für GN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

3 YEAR WARRANTY

A class



FP0 | with table top

	L	€	Beer drawers Tiroirs à bière | Schubladen für Bier	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FP0-E115	1030 mm	3430	2	119 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E216	1490 mm	4068	4	207 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E317	1990 mm	4705	6	295 l	-5 ... +8 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Recessed table top
Plan de travail intégré
Versenkte Tischplatte



Table top with standard upstand
Plan de travail avec dosseret standard
Tischplatte mit Standardaufkantung



Solid wood table top
Plan de travail en bois massif
Massivholztischplatte



Stone table top
Plan de travail en pierre
Steintischplatte

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

More sustainable choice
Le choix plus durable
Schaffung einer nachhaltigen Zukunft

Extra cooling space
Espace froid supplémentaire
Mehr Kühlraum

Easy service
Entretien facile
Einfache Wartung

3 YEAR WARRANTY

A class



FP0 | with table top

	L	€	Doors Portes | Türen	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
FP0-E105	1030 mm	**2945**	1	119 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E206	1490 mm	**3247**	2	207 l	-5 ... +8 °C	
FP0-E307	1990 mm	**3552**	3	295 l	-5 ... +8 °C	

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Recessed table top
Plan de travail intégré
Versenkte Tischplatte



Table top with standard upstand
Plan de travail avec dosseret standard
Tischplatte mit Standardaufkantung



Solid wood table top
Plan de travail en bois massif
Massivholztischplatte



Stone table top
Plan de travail en pierre
Steintischplatte

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Perforated drawer insert
Insert de tiroir perforé
Lochblecheinsatz für Schublade



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen

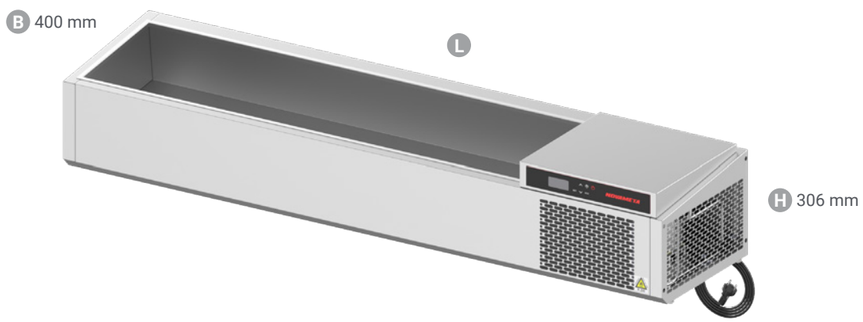


Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

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

For GN1/3 and GN2/8
Pour bacs GN 1/3 et 2/8
Für GN-1/3- und 2/8-Behälter

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



FV0				
	L	€	GN	
FV0-P1000	940 mm	**1405**	2 GN 1/3 + 1 GN 2/8	+2 ... +8 °C
FV0-D1000	1010 mm	**1416**	3 GN 1/3	+2 ... +8 °C
FV0-P2000	1300 mm	**1476**	4 GN 1/3 + 1 GN 2/8	+2 ... +8 °C
FV0-D2000	1460 mm	**1505**	4 GN 1/3 + 2 GN 2/8	+2 ... +8 °C
FV0-P3000	1720 mm	**1681**	5 GN 1/3 + 3 GN 2/8	+2 ... +8 °C
FV0-D3000	1960 mm	**1726**	7 GN 1/3 + 2 GN 2/8	+2 ... +8 °C
FV0-P4000	2130 mm	**1761**	8 GN 1/3 + 2 GN 2/8	+2 ... +8 °C

COVERS | FERMETURES | VERKLEIDUNGEN



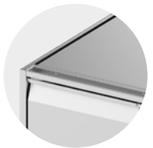
Stainless steel lid
Couvercle en inox
Edelstahldeckel



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

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

Table top optional features | Caractéristiques optionnelles du dessus | Zusätzliche Optionen der Tischplatten



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



FP0-000-12.00 SB — 116 €
Table top with standard upstand (height 50 mm)
Plan de travail avec dosseret standard (hauteur 50 mm)
Tischplatte mit Standardaufkantung (Höhe 50 mm)

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 dosserêt). 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 dosserêt). 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 dosserêt). Longueur max. 2 000 mm. Demander le tarif
Massive Eschenholztischplatte: 40 mm Stärke (ohne Aufkantung). Max. Länge 2000 mm. Preis auf Anfrage

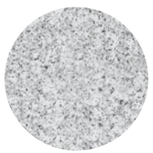


A-DSM-OIL
Oil finish on both sides (3 layers)
Ask for price
Finition à l'huile des deux côtés (3 couches)
Demander le tarif
Beidseitige Ölimprägnierung (3 Schichten)
Preis auf Anfrage

Stone table top | Plan de travail en pierre | Steintischplatte



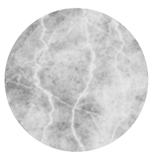
DM0-INDIAN BLACK DARK
Granite table top: 30 mm thickness. Max length 2400 mm. Ask for price
Plan de travail en granit : épaisseur 30 mm. Longueur max. 2400 mm. Demander le tarif
Granittischplatte: 30 mm Stärke. Max. Länge 2400 mm. Preis auf Anfrage



DM0-G681
Granite table top: 30 mm thickness. Max length 2400 mm. Ask for price
Plan de travail en granit : épaisseur 30 mm. Longueur max. 2400 mm. Demander le tarif
Granittischplatte: 30 mm Stärke. Max. Länge 2400 mm. Preis auf Anfrage

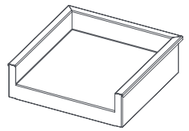


DM0-DEEP GREY
Granite table top: 30 mm thickness. Max length 2400 mm. Ask for price
Plan de travail en granit : épaisseur 30 mm. Longueur max. 2400 mm. Demander le tarif
Granittischplatte: 30 mm Stärke. Max. Länge 2400 mm. Preis auf Anfrage

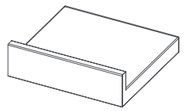


Z-STONE
Non standard stone table top: 30 mm thickness. Max length 2400 mm. Ask for price
Plan de travail en pierre non standard : épaisseur 30 mm. Longueur max. 2400 mm. Demander le tarif
Nicht standardmäßige Steintischplatte: 30 mm Stärke. Max. Länge 2400 mm. Preis auf Anfrage

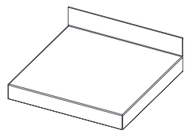
Upstands | Dosserêts | Aufkantungen



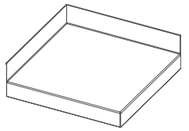
A-DSB-6 — 149 €
Standard upstand on rear and both sides
Dosserêt standard à l'arrière et des deux côtés
Standardaufkantung an der Rückseite und beiden Seiten



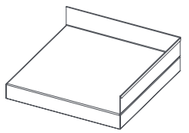
A-DSB-GUJ — 75 €
Standard upstand with closed sides and back
Dosserêt standard avec côtés et arrière fermés
Standardaufkantung, mit geschlossenen Seiten und Rückseite



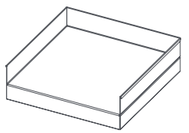
A-DSB-3
Flat upstand. Free of charge
Dosserêt plat. Sans frais supplémentaires
Flache Aufkantung. Kostenlos



A-DSB-10 — 19 €
Flat upstand on rear and left side
Dosserêt plat à l'arrière et du côté gauche
Flache Aufkantung an der Rückseite und links



A-DSB-11 — 19 €
Flat upstand on rear and right side
Dosserêt plat à l'arrière et du côté droit
Flache Aufkantung an der Rückseite und rechts



A-DSB-12 — 37 €
Flat upstand on rear and both sides
Dosserêt plat à l'arrière et des deux côtés
Flache Aufkantung an der Rückseite und beiden Seiten

Wooden upstand | Dosserets en bois | Holzaufkantungen



A-DSBM-2
Wood upstand
Ask for price
Dosserêt en bois / en pierre
Demander les tarifs
Holzaufkantung
Preis auf Anfrage



A-DSBM-6
Wood upstand on rear and both sides
Ask for price
Dosserêt en bois / en pierre à l'arrière et latéraux
Demander les tarifs
Holzaufkantung an der Rückseite und beiden Seiten
Preis auf Anfrage



A-DSBM-4 (left), A-DSBM-5 (right)
Wood upstand on rear and side
Ask for price
Dosserêt en bois / en pierre à l'arrière et latéral
Demander les tarifs
Holzaufkantung an der Rückseite und einer Seite
Preis auf Anfrage

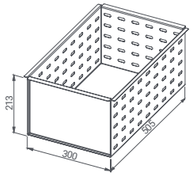
OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

Drawers | Tiroirs | Schubladen



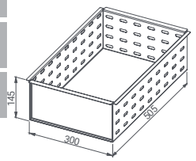
A-F-SSGN — 21 €

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 Schubladetrenner für GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3), 2 Stck



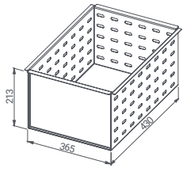
A-F-SIDS — 80 €/pc

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 — 80 €/pc

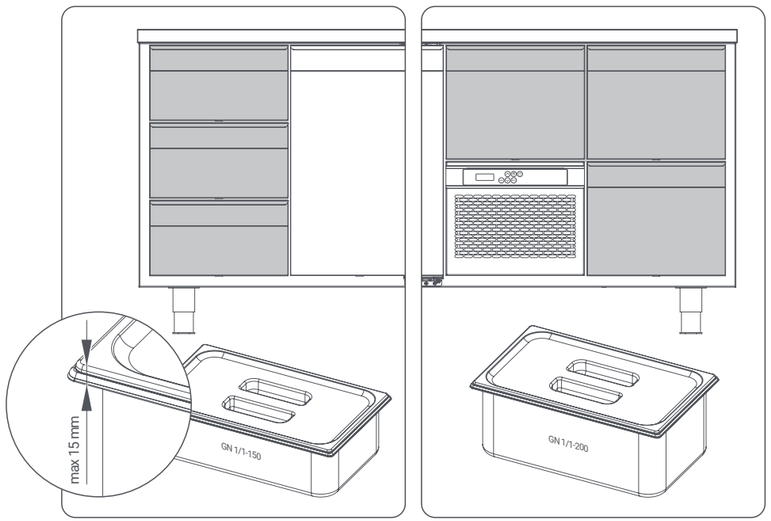
Perforated insert for small drawers. Not suitable for beer boxes drawers
Insert perforé pour petits tiroirs. Ne convient pas aux tiroirs pour caisses de bière
Lochblecheinsatz für kleine Schubladen. Nicht für Schubladen für Bierkästen geeignet



A-F-SIADS — 80 €/pc

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

Drawer sizes | Tailles de tiroirs | Schubladengrößen



Extra stainless steel guide | Guide en inox supplémentaire | Auflageschiene aus Edelstahl



F00-010-20.10 — 25 €/pc

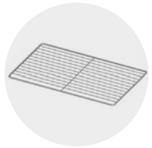
Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



F00-D10-20.10 — 25 €

Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl

Other options | Autres options | Weitere Optionen



K-DMLG-530x325 — 41 €/pc

Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



A-9-RN100 — 308 €

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



FP0-C000

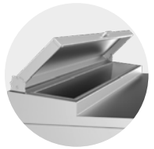
Central cooling. Only for +2 … +8 °C
Free of charge
Réfrigération centrale. +2 … +8 °C uniquement
Gratuit
Zentrale Kühlung. Nur für +2 … +8 °C
Kostenlos



Z-COLOR

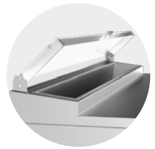
Powder coated exterior
Ask for price
Extérieur peint
Demander le tarif
Pulverbeschichtung außen
Preis auf Anfrage

Section saladette counter | Saladette | Saladette



EF00-000-09.00 SB [100] — 64 €
EF00-000-09.00 SB [200] — 71 €
EF00-000-09.00 SB [300] — 78 €
EF00-000-09.00 SB [400] — 84 €

Stainless steel lid
Couvercle en inox
Edelstahldeckel



EF00-000-10.00 SB [100] — 142 €
EF00-000-10.00 SB [200] — 165 €
EF00-000-10.00 SB [300] — 174 €
EF00-000-10.00 SB [400] — 283 €

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-1 — 166 €
A-F-SI-2 — 205 €
A-F-SI-3 — 243 €
A-F-SI-4 — 283 €

Perforated insert for saladette counter
Insert perforé pour Saladette
Lochblecheinsatz für Saladette

Refrigerated countertop display | Présentoir réfrigéré | Kühltisch-aufsatz



FV0-010-70.00 SB — 88 €

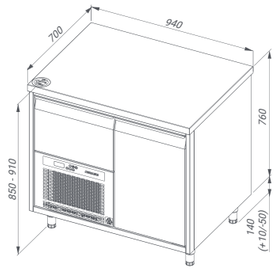
Stainless steel lid
Couvercle en inox
Edelstahldeckel



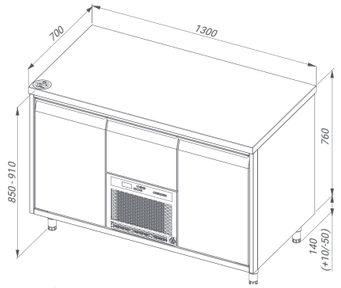
J-BSGS-FV0 — 327 €

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

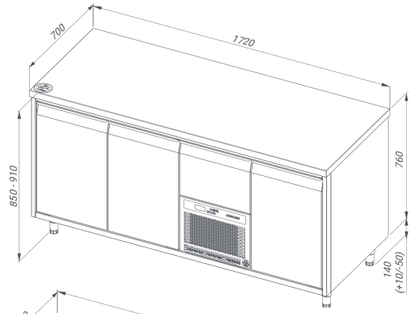
SPECIFICATIONS FOR COOLING COUNTERS | CARACTÉRISTIQUES DES TABLES RÉFRIGÉRÉES | SPEZIFIKATIONEN FÜR KÜHLTISCHE



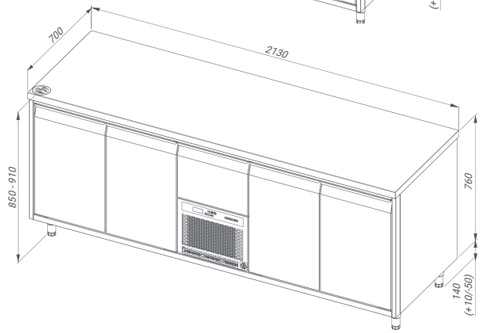
Model:	FP0-E101	FP0-N101
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
Climate class:	5	3
Energy consumption:	1.14 kWh/24h	6,61 kWh/24h
Energy class:	A	F
Working temperature:	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
Input:	0.64 A	4,1 A
Power:	148 W	542 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz	
Weight, kg:	70	
Cooling type:	Ventilated	
Refrigerant:	R290	
Volume, l:	123	



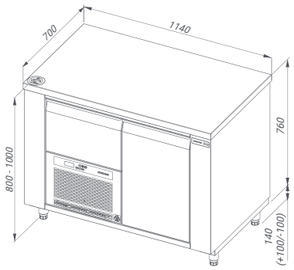
Model:	FP0-E202	FP0-N202
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
Climate class:	5	3
Energy consumption:	1.24 kWh/24h	7,20 kWh/24 h
Energy class:	A	E
Working temperature:	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
Input:	0.64 A	4,1 A
Power:	148 W	542 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz	
Weight, kg:	100	
Cooling type:	Ventilated	
Refrigerant:	R290	
Volume, l:	215	



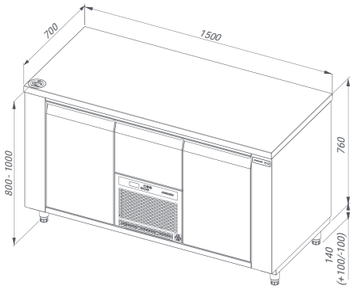
Model:	FP0-E303
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8
Climate class:	5
Energy consumption:	1.33 kWh/24h
Energy class:	A
Working temperature:	-5 ... +8 °C
Input:	0.64 A
Power:	148 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	130
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290
Volume, l:	307



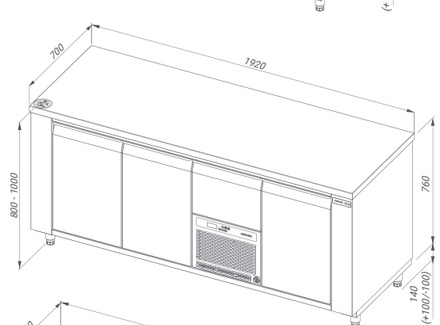
Model:	FP0-E404
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8
Climate class:	5
Energy consumption:	1.69 kWh/24h
Energy class:	B
Working temperature:	-5 ... +8 °C
Input:	0.64 A
Power:	148 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	160
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290
Volume, l:	399



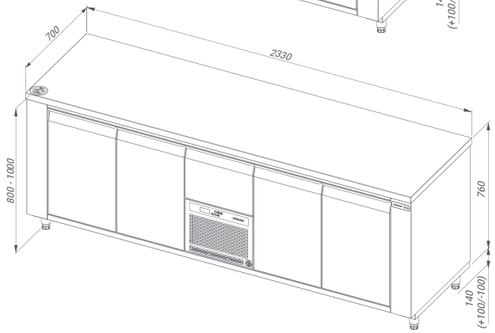
Model:	FPR-E101	FPR-N101
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
Climate class:	5	3
Energy consumption:	1.14 kWh/24h	6,61 kWh/24 h
Energy class:	A	F
Working temperature:	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
Input:	0.64 A	4,1 A
Power:	148 W	542 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz	
Weight, kg:	103	
Cooling type:	Ventilated	
Refrigerant:	R290	
Volume, l:	123	



Model:	FPR-E202	FPR-N202
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
Climate class:	5	3
Energy consumption:	1.24 kWh/24h	7,20 kWh/24 h
Energy class:	A	E
Working temperature:	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
Input:	0.64 A	4,1 A
Power:	148 W	542 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz	
Weight, kg:	133	
Cooling type:	Ventilated	
Refrigerant:	R290	
Volume, l:	215	



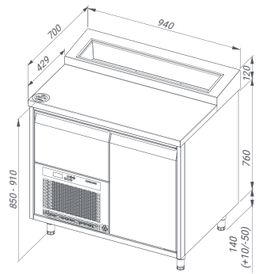
Model:	FPR-E303
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8
Climate class:	5
Energy consumption:	1.33 kWh/24h
Energy class:	A
Working temperature:	-5 ... +8 °C
Input:	0.64 A
Power:	293 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	163
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290
Volume, l:	307



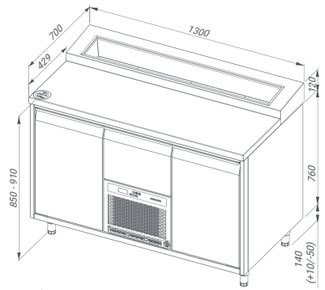
Model:	FPR-E404
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8
Climate class:	5
Energy consumption:	1.69 kWh/24h
Energy class:	B
Working temperature:	-5 ... +8 °C
Input:	0.64 A
Power:	148 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	193
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290
Volume, l:	399

*** Input of height adjusting mechanism - max 1.5 A**
* L'alimentation du mécanisme de réglage de la hauteur max. 1,5 A
* Stromaufnahme der Hohenverstellung - max. 1,5 A

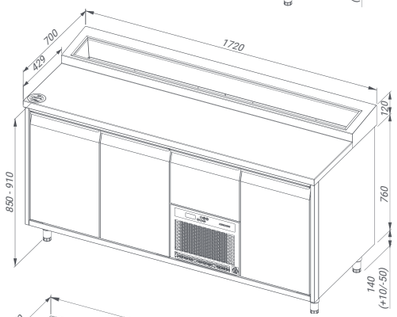
SPECIFICATIONS FOR SALADETTE COUNTERS | CARACTÉRISTIQUES DES SALADETTES | SPEZIFIKATIONEN FÜR SALADETTEN



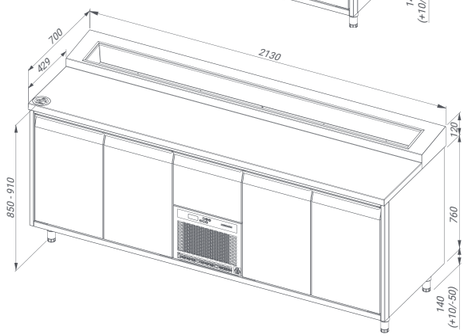
Model:	FS0-E101
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8
Climate class:	5
Energy consumption:	-
Energy class:	-
Working temperature:	-5 ... +8 °C
Input:	0.64 A
Power:	148 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	75
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290
Volume, l:	123



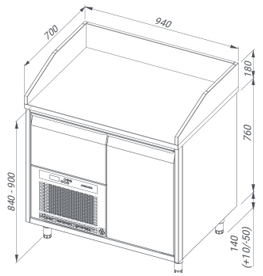
Model:	FS0-E202
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8
Climate class:	5
Energy consumption:	-
Energy class:	-
Working temperature:	-5 ... +8 °C
Input:	0.64 A
Power:	148 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	105
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290
Volume, l:	215



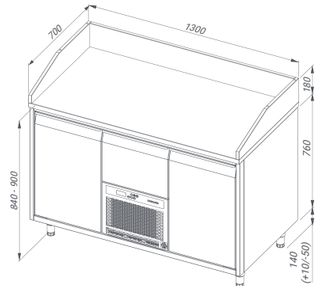
Model:	FS0-E303
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8
Climate class:	5
Energy consumption:	-
Energy class:	-
Working temperature:	-5 ... +8 °C
Input:	0.64 A
Power:	148 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	135
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290
Volume, l:	307



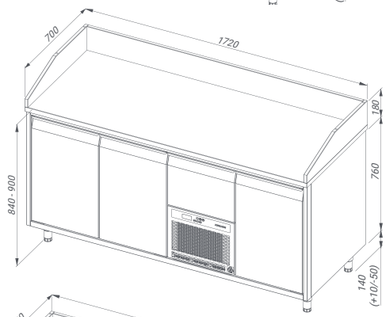
Model:	FS0-E404
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8
Climate class:	5
Energy consumption:	-
Energy class:	-
Working temperature:	-5 ... +8 °C
Input:	0.64 A
Power:	148 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	165
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290
Volume, l:	399



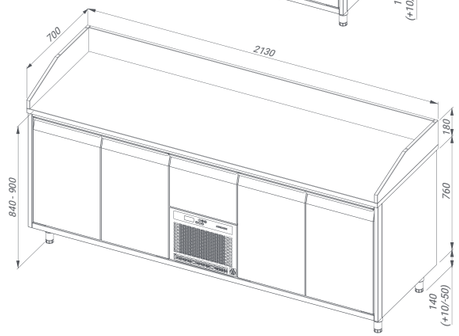
Model:	FM0-E101	FM0-N101
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
Climate class:	5	3
Energy consumption:	1.14 kWh/24h	6,61 kWh/24 h
Energy class:	A	F
Working temperature:	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
Input:	0.64 A	4,1 A
Power:	148 W	542 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz	
Weight, kg:	140	
Cooling type:	Ventilated	
Refrigerant:	R290	
Volume, l:	123	



Model:	FM0-E202	FM0-N202
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
Climate class:	5	3
Energy consumption:	1.24 kWh/24h	7,20 kWh/24 h
Energy class:	A	E
Working temperature:	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
Input:	0.64 A	4,1 A
Power:	148 W	542 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz	
Weight, kg:	190	
Cooling type:	Ventilated	
Refrigerant:	R290	
Volume, l:	215	

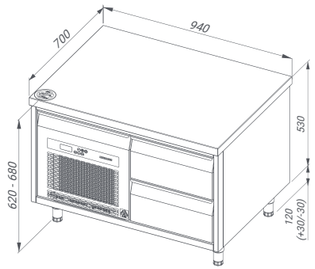


Model:	FM0-E303
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8
Climate class:	5
Energy consumption:	1.33 kWh/24h
Energy class:	A
Working temperature:	-5 ... +8 °C
Input:	0.64 A
Power:	148 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	250
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290
Volume, l:	307

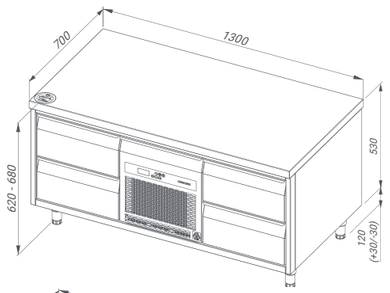


Model:	FM0-E404
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8
Climate class:	5
Energy consumption:	1.69 kWh/24h
Energy class:	B
Working temperature:	-5 ... +8 °C
Input:	0.64 A
Power:	148 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	300
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290
Volume, l:	399

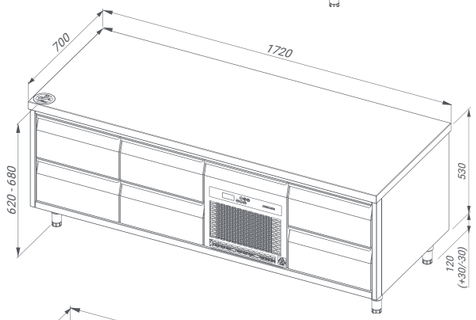
SPECIFICATIONS FOR LOW COOLING COUNTERS | CARACTÉRISTIQUES DES TABLES RÉFRIGÉRÉES BASSES | SPEZIFIKATIONEN FÜR NIEDRIGE KÜHLTISCHE



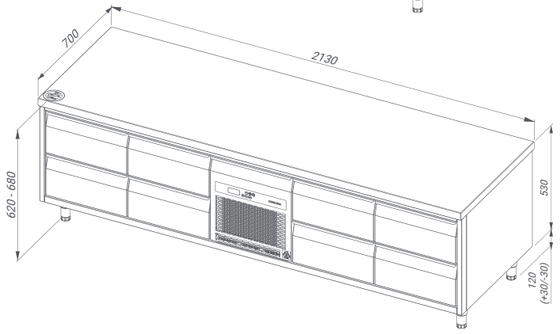
Model:	FP0-E125	FP0-N125
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
Climate class:	5	3
Energy consumption:	1.03 kWh/24h	3,87 kWh/24 h
Energy class:	A	D
Working temperature:	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
Input:	0.64 A	4,1 A
Power:	148 W	542 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz	
Weight, kg:	50	
Cooling type:	Ventilated	
Refrigerant:	R290	
Volume, l:	46	



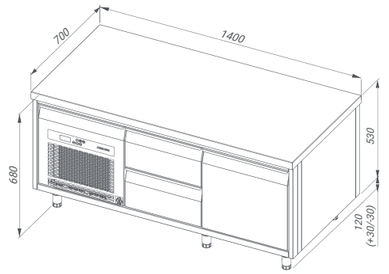
Model:	FP0-E226	FP0-N226
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
Climate class:	5	3
Energy consumption:	1.12 kWh/24h	4,61 kWh/24 h
Energy class:	A	D
Working temperature:	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
Input:	0.64 A	4,1 A
Power:	148 W	542 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz	
Weight, kg:	70	
Cooling type:	Ventilated	
Refrigerant:	R290	
Volume, l:	92	



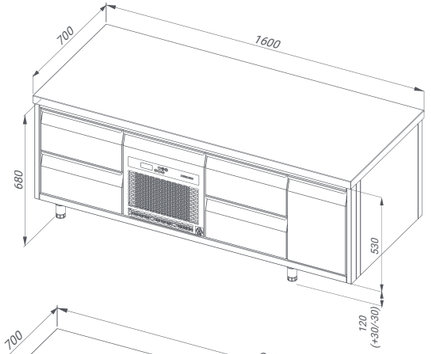
Model:	FP0-E327
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8
Climate class:	5
Energy consumption:	1.2 kWh/24h
Energy class:	A
Working temperature:	-5 ... +8 °C
Input:	0.64 A
Power:	148 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	90
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290
Volume, l:	138



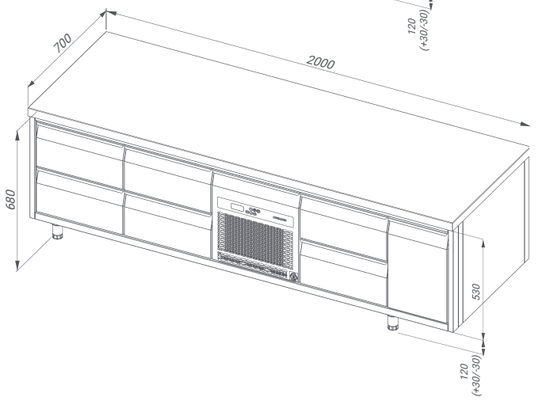
Model:	FP0-E428
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8
Climate class:	5
Energy consumption:	1.69 kWh/24h
Energy class:	B
Working temperature:	-5 ... +8 °C
Input:	0.64 A
Power:	148 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	110
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290
Volume, l:	215



Model:	Z-FPS-E125	Z-FPS-N125
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
Climate class:	5	3
Energy consumption:	1.03 kWh/24h	3,87 kWh/24 h
Energy class:	A	D
Working temperature:	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
Input:	0.64 A	4,1 A
Power:	148 W	542 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz	
Weight, kg:	75	
Cooling type:	Ventilated	
Refrigerant:	R290	
Volume, l:	46 + 70	

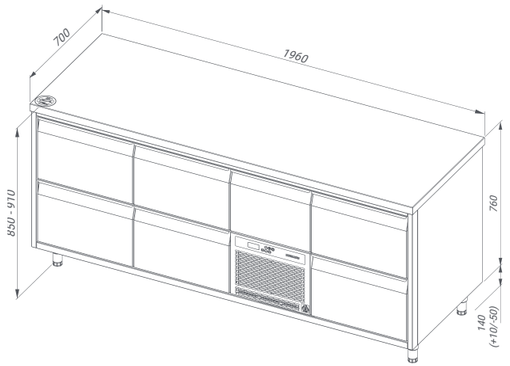


Model:	Z-FPS-E226	Z-FPS-N226
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
Climate class:	5	3
Energy consumption:	1.12 kWh/24h	4,61 kWh/24 h
Energy class:	A	D
Working temperature:	-5 ... +8 °C	-20 ... -18 °C
Input:	0.64 A	4,1 A
Power:	148 W	542 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz	
Weight, kg:	95	
Cooling type:	Ventilated	
Refrigerant:	R290	
Volume, l:	92 + 36	



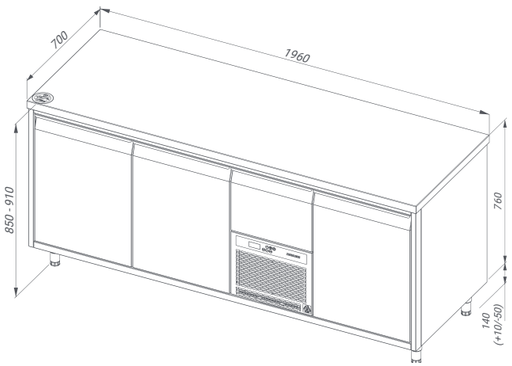
Model:	Z-FPS-E327
Monoblock:	K-ESMA-N5-T8
Climate class:	5
Energy consumption:	1.2 kWh/24h
Energy class:	A
Working temperature:	-5 ... +8 °C
Input:	0.64 A
Power:	148 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	115 kg
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290
Volume, l:	138 + 33

SPECIFICATIONS FOR COOLING COUNTERS FOR BEER BOXES | CARACTÉRISTIQUES DES TABLES RÉFRIGÉRÉES POUR CAISSES DE BIÈRES | SPEZIFIKATIONEN FÜR KÜHLTISCHE FÜR BIERKÄSTEN



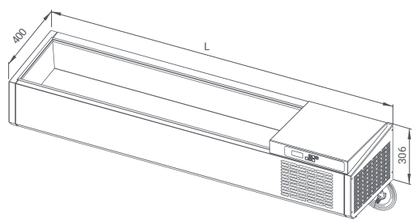
Model:	FP0-E115	FP0-E216	FP0-E317
Monoblock:		K-ESMA-N5-T8	
Length L, mm	1030	1490	1990
Climate class:		5	
Energy consumption:	1.18 kWh/24h	1.3 kWh/24h	1.4 kWh/24h
Energy class:		A	
Working temperature:		-5 ... +8 °C	
Input:		0.64 A	
Power:		148 W	
Voltage/frequency:		230-240 V / 50 Hz	
Weight, kg:	90	110	130
Cooling type:		Ventilated	
Refrigerant:		R290	
Volume, l:	119	207	295

SPECIFICATIONS FOR COOLING COUNTERS FOR BAKING TRAYS | CARACTÉRISTIQUES DES TABLES RÉFRIGÉRÉES POUR PLATEAUX DE CUISSON | SPEZIFIKATIONEN FÜR KÜHLTISCHE FÜR BACKBLECHE



Model:	FP0-E105	FP0-E206	FP0-E307
Monoblock:		K-ESMA-N5-T8	
Length L, mm	1030	1490	1990
Climate class:		5	
Energy consumption:	1.18 kWh/24h	1.3 kWh/24h	1.4 kWh/24h
Energy class:		A	
Working temperature:		-5 ... +8 °C	
Input:		0.64 A	
Power:		148 W	
Voltage/frequency:		230-240 V / 50 Hz	
Weight, kg:	90	110	130
Cooling type:		Ventilated	
Refrigerant:		R290	
Volume, l:	166	301	436

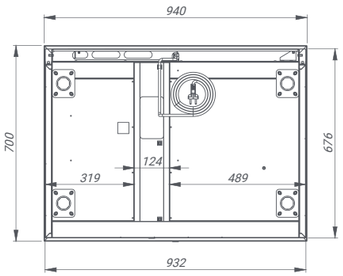
SPECIFICATIONS FOR REFRIGERATED COUNTERTOP DISPLAY | CARACTÉRISTIQUES DES PRÉSENTOIRS DE TABLES RÉFRIGÉRÉES | SPEZIFIKATIONEN FÜR GEKÜHLTE THEKENAUFSTELLER



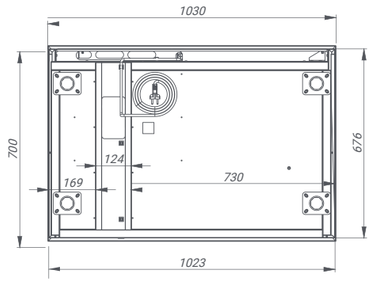
Model:	FV0-00000
Length L, mm	940, 1010, 1300, 1460, 1720, 1960, 2130
Climate class:	3
Working temperature:	+2 ... +8 °C
Input:	1,6 / 2,3 A *
Power:	370 / 530 W *
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	22 - 38 *
Cooling type:	Static
Refrigerant:	R134a

CONNECTION CABLE CHANNEL DIMENSIONS FOR COOLING COUNTER | LES TABLES RÉFRIGÉRÉES ET LES DIMENSIONS DU CANAL DU CÂBLE DE RACCORDEMENT | ABMESSUNGEN DES KÜHLTISCHES UND DES UND KABELKANALS

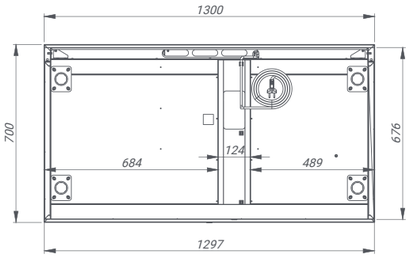
FP0, FS0, FM0-0100



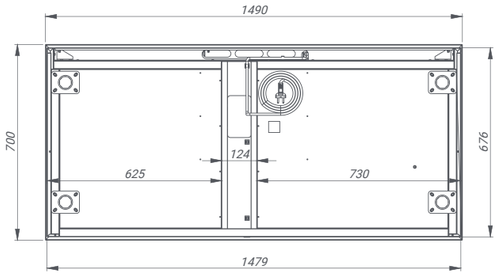
FP0-E105, E115



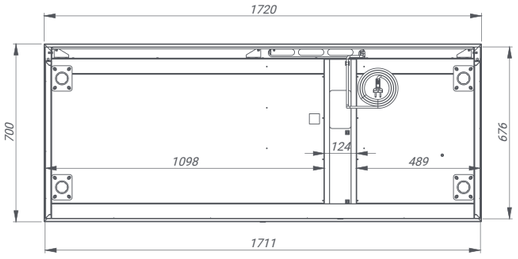
FP0, FS0, FM0-0200



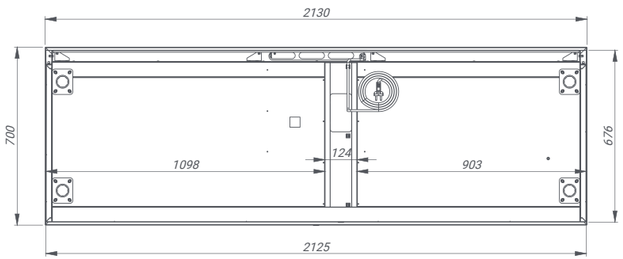
FP0-E206, E216



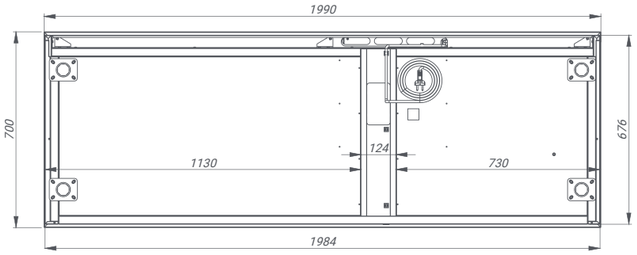
FP0, FS0, FM0-0300



FP0, FS0, FM0-0400



FP0-E307, E317



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

Uniform air distribution
Répartition uniforme de l'air
Gleichmäßige Luftverteilung

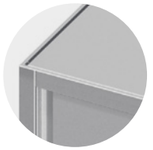
Efficient thermal insulation
Structure d'isolation thermique efficace
Ausführung mit effizienter Wärmeisolierung



WP0-NLU | with table top

L	B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)	
800 mm	1681	1787	1850	+30 ... +85 °C
900 mm	1773	1879	1943	+30 ... +85 °C
1000 mm	1864	1971	2034	+30 ... +85 °C
1100 mm	1955	2063	2134	+30 ... +85 °C
1200 mm	2042	2157	2226	+30 ... +85 °C
1300 mm	2134	2248	2325	+30 ... +85 °C
1400 mm	2220	2346	2417	+30 ... +85 °C
1500 mm	2312	2440	2517	+30 ... +85 °C
1600 mm	2403	2532	2615	+30 ... +85 °C
1700 mm	2490	2623	2709	+30 ... +85 °C
1800 mm	2581	2715	2807	+30 ... +85 °C
1900 mm	2665	2807	2898	+30 ... +85 °C
2000 mm	2757	2898	2998	+30 ... +85 °C

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Recessed table top
Plan de travail intégré
Versenkte Tischplatte



Table top with standard upstand
Plan de travail avec dosseret standard
Tischplatte mit Standardaufkantung



Stone table top
Plan de travail en pierre
Steintischplatte

DOORS | PORTES | TÜREN



With shutting doors
Avec portes battantes
Mit Flügeltüren



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

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Additional shelf
Étagère supplémentaire
Zusätzlicher Zwischenbord



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen

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

Uniform air distribution
Répartition uniforme de l'air
Gleichmäßige Luftverteilung

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



Z-WM-NLU | with table top

L	B 650 mm (€)		I, A	P, W	GN 1/1	Shelf Étagère | Brück
900 mm	**2083**	+30...+85 °C	5	3100	2	890 mm
1200 mm	**2393**	+30...+85 °C	5,9	3650	3	1190 mm
1600 mm	**2650**	+30...+85 °C	6,8	4200	4	1590 mm
1900 mm	**2846**	+30...+85 °C	7,7	4750	5	1890 mm

DOORS | PORTES | TÜREN



With shutting doors
Avec portes battantes
Mit Flügeltüren



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

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Additional shelf
Étagère supplémentaire
Zusätzlicher Zwischenbord



Set of stainless steel wheels
Kit de roues en inox
Lenkrollen, Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen



Heated shelf
Étagère chauffante
Wärme brücke

Easy to assemble
Facile à assembler
Leicht zu montieren

Double jacketed infrared bulb heating
Chauffage par ampoule infrarouge à double enveloppe
Doppelwandige Infrarotlampen-Heizung

Max loading 30 kg/shelf (uniform layout)
Charge max. 30 kg/étagère (disposition uniforme)
30 kg max Tragkraft/Regal



LPK1				
L	B 300 mm (€)	B 400 mm (€)		
1000 mm	**867**	**889**	3x300 W	+65 °C
1100 mm	**875**	**901**	3x300 W	+65 °C
1200 mm	**888**	**911**	3x300 W	+65 °C
1300 mm	**1030**	**1044**	4x300 W	+65 °C
1400 mm	**1041**	**1056**	4x300 W	+65 °C
1500 mm	**1050**	**1070**	4x300 W	+65 °C
1600 mm	**1051**	**1081**	4x300 W	+65 °C
1700 mm	**1194**	**1239**	5x300 W	+65 °C
1800 mm	**1205**	**1250**	5x300 W	+65 °C
1900 mm	**1216**	**1263**	5x300 W	+65 °C
2000 mm	**1225**	**1276**	5x300 W	+65 °C

HEATED SHELF WITH NEUTRAL SHELF
ÉTAGÈRE CHAUFFANTE AVEC ÉTAGÈRE NEUTRE
WÄRMEBRÜCKE MIT NEUTRALEM REGAL

CE

NOVAMETA

Easy to assemble
Facile à assembler
Leicht zu montieren

Double jacketed infrared bulb heating
Chauffage par ampoule infrarouge à double enveloppe
Doppelwandige Infrarotlampen-Heizung

Max loading 30 kg/shelf (uniform layout)
Charge max. 30 kg/étagère (disposition uniforme)
30 kg max Tragkraft/Regal



LPK2				
L	B 300 mm (€)	B 400 mm (€)		
1000 mm	**938**	**966**	3x300 W	+65 °C
1100 mm	**951**	**985**	3x300 W	+65 °C
1200 mm	**964**	**1000**	3x300 W	+65 °C
1300 mm	**1109**	**1136**	4x300 W	+65 °C
1400 mm	**1123**	**1153**	4x300 W	+65 °C
1500 mm	**1136**	**1168**	4x300 W	+65 °C
1600 mm	**1150**	**1185**	4x300 W	+65 °C
1700 mm	**1297**	**1345**	5x300 W	+65 °C
1800 mm	**1309**	**1361**	5x300 W	+65 °C
1900 mm	**1322**	**1377**	5x300 W	+65 °C
2000 mm	**1336**	**1393**	5x300 W	+65 °C

Easy to assemble
Facile à assembler
Leicht zu montieren

Double jacketed infrared bulb heating
Chauffage par ampoule infrarouge à double enveloppe
Doppelwandige Infrarotlampen-Heizung

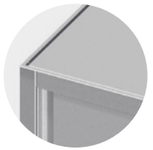
Max loading 30 kg/shelf (uniform layout)
Charge max. 30 kg/étagère (disposition uniforme)
30 kg max Tragkraft/Regal



LPK22				
L	B 300 mm (€)	B 400 mm (€)		
1000 mm	**1642**	**1671**	6x300 W	+65 °C
1100 mm	**1657**	**1690**	6x300 W	+65 °C
1200 mm	**1676**	**1691**	6x300 W	+65 °C
1300 mm	**1958**	**1986**	8x300 W	+65 °C
1400 mm	**1980**	**2009**	8x300 W	+65 °C
1500 mm	**1995**	**2028**	8x300 W	+65 °C
1600 mm	**2016**	**2050**	8x300 W	+65 °C
1700 mm	**2257**	**2354**	10x300 W	+65 °C
1800 mm	**2289**	**2375**	10x300 W	+65 °C
1900 mm	**2299**	**2387**	10x300 W	+65 °C
2000 mm	**2350**	**2425**	10x300 W	+65 °C

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

Table top optional features | Caractéristiques optionnelles du dessus | Zusätzliche Optionen der Tischplatten



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



WP0-000-01.20 SB — 116 €
Table top with standard upstand (height 50 mm)
Plan de travail avec dosseret standard (hauteur 50 mm)
Tischplatte mit Standardaufkantung (Höhe 50 mm)

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 dosserêt). 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 dosserêt). 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 dosserêt). Longueur max. 2 000 mm. Demander le tarif
Massive Eschenholztischplatte: 40 mm Stärke (ohne Aufkantung). Max. Länge 2000 mm. Preis auf Anfrage

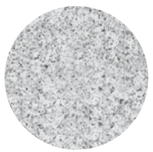


A-DSM-OIL
Oil finish on both sides (3 layers)
Ask for price
Finition à l'huile des deux côtés (3 couches)
Demander le tarif
Beidseitige Ölimprägnierung (3 Schichten)
Preis auf Anfrage

Stone table top | Plan de travail en pierre | Steintischplatte



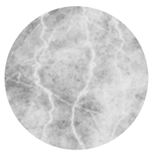
DM0-INDIAN BLACK DARK
Granite table top: 30 mm thickness. Max length 2400 mm. Ask for price
Plan de travail en granit : épaisseur 30 mm. Longueur max. 2400 mm. Demander le tarif
Granittischplatte: 30 mm Stärke. Max. Länge 2400 mm. Preis auf Anfrage



DM0-G681
Granite table top: 30 mm thickness. Max length 2400 mm. Ask for price
Plan de travail en granit : épaisseur 30 mm. Longueur max. 2400 mm. Demander le tarif
Granittischplatte: 30 mm Stärke. Max. Länge 2400 mm. Preis auf Anfrage

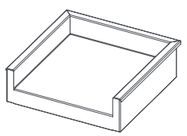


DM0-DEEP GREY
Granite table top: 30 mm thickness. Max length 2400 mm. Ask for price
Plan de travail en granit : épaisseur 30 mm. Longueur max. 2400 mm. Demander le tarif
Granittischplatte: 30 mm Stärke. Max. Länge 2400 mm. Preis auf Anfrage

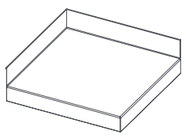


Z-STONE
Non standard stone table top: 30 mm thickness. Max length 2400 mm. Ask for price
Plan de travail en pierre non standard : épaisseur 30 mm. Longueur max. 2400 mm. Demander le tarif
Nicht standardmäßige Steintischplatte: 30 mm Stärke. Max. Länge 2400 mm. Preis auf Anfrage

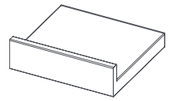
Upstands | Dosserêts | Aufkantungen



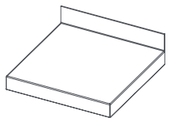
A-DSB-6 — 149 €
Standard upstand on rear and both sides
Dosserêt standard à l'arrière et des deux côtés
Standardaufkantung an der Rückseite und beiden Seiten



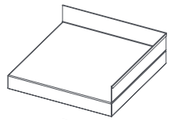
A-DSB-10 — 19 €
Flat upstand on rear and left side
Dosserêt plat à l'arrière et du côté gauche
Flache Aufkantung an der Rückseite und links



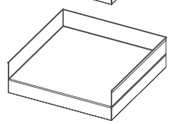
A-DSB-GUJ — 75 €
Standard upstand with closed sides and back
Dosserêt standard avec côtés et arrière fermés
Standardaufkantung, mit geschlossenen Seiten und Rückseite



A-DSB-3
Flat upstand. Free of charge
Dosserêt plat. Sans frais supplémentaires
Flache Aufkantung. Kostenlos



A-DSB-11 — 19 €
Flat upstand on rear and right side
Dosserêt plat à l'arrière et du côté droit
Flache Aufkantung an der Rückseite und rechts



A-DSB-12 — 37 €
Flat upstand on rear and both sides
Dosserêt plat à l'arrière et des deux côtés
Flache Aufkantung an der Rückseite und beiden Seiten

Wooden upstand | Dosserets en bois | Holzaufkantungen



A-DSBM-2
Wood upstand
Ask for price
Dosserêt en bois / en pierre
Demander les tarifs
Holzaufkantung
Preis auf Anfrage



A-DSBM-4 (left), A-DSBM-5 (right)
Wood upstand on rear and side
Ask for price
Dosserêt en bois / en pierre à l'arrière et latéral
Demander les tarifs
Holzaufkantung an der Rückseite und einer Seite
Preis auf Anfrage



A-DSBM-6
Wood upstand on rear and both sides
Ask for price
Dosserêt en bois / en pierre à l'arrière et latéraux
Demander les tarifs
Holzaufkantung an der Rückseite und beiden Seiten
Preis auf Anfrage

Doors | Portes | Türen



Z-WP0-VLU — 207 €
With shutting doors
Avec portes battantes
Mit Flügeltüren



WP0-NLN — 380 €
With doors on front and back sides
Avec portes à l'avant et à l'arrière
Mit Türen an Vorder- und Rückseite

Shelves | Étagères | Regale



W00-0L0-02.00 SB — 106 €/m
Additional shelf
Étagère supplémentaire
Zusätzlicher Zwischenbord



LPK1, LPK2, LPK22
Heated shelf
Étagère chauffante
Wärme brück

Other options | Autres options | Weitere Optionen

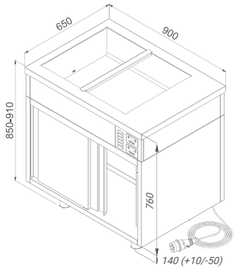


A-9-RN100 — 308 €
Set of stainless steel wheels Ø100 mm (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox Ø100 mm (4 pièces), 2 pièces avec freins
Lenkrollen, Edelstahl, Ø100 mm (4 Stck.), 2 Stck. Mit Bremsen

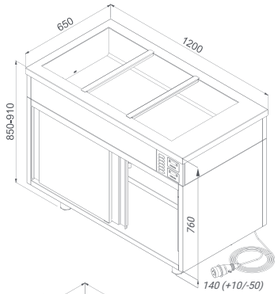


Z-COLOR
Powder coated exterior
Ask for price
Extérieur peint
Demander le tarif
Pulverbeschichtung außen
Preis auf Anfrage

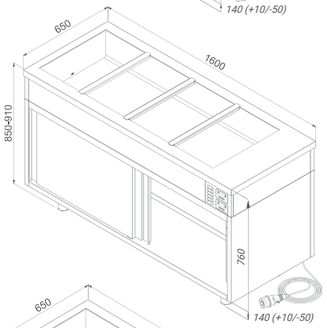
SPECIFICATIONS FOR HEATED CUPBOARD AND BAIN MARIE | SPEZIFIKATIONEN DES WÄRMESCHRANKES UND BAIN-MARIE | SPECIFICATIONS DE L'ARMOIRE CHAUFFANTE ET DU BAIN-MARIE



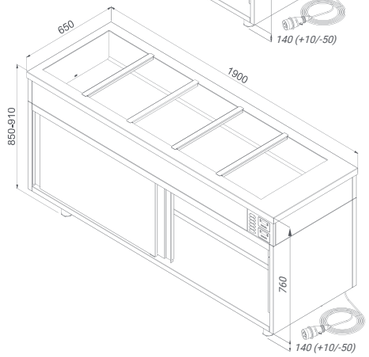
Model:	Z-WM2-NLU
Max temperature of the working surface:	+30...+85 °C
Input:	5 A
Power:	3100 W
Voltage/Frequency:	380-420 V/ 50 Hz
Weight:	82 kg
Operating type:	Ventilated heating



Model:	Z-WM3-NLU
Max temperature of the working surface:	+30...+85 °C
Input:	5.9 A
Power:	3650 W
Voltage/Frequency:	380-420 V/ 50 Hz
Weight:	100 kg
Operating type:	Ventilated heating

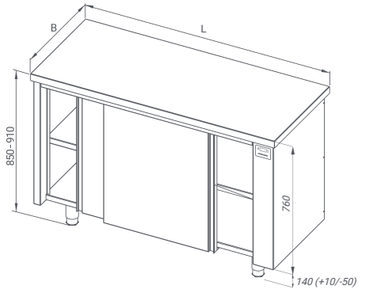


Model:	Z-WM4-NLU
Max temperature of the working surface:	+30...+85 °C
Input:	6.8 A
Power:	4200 W
Voltage/Frequency:	380-420 V/ 50 Hz
Weight:	124 kg
Operating type:	Ventilated heating



Model:	Z-WM5-NLU
Max temperature of the working surface:	+30...+85 °C
Input:	7.7 A
Power:	4750 W
Voltage/Frequency:	380-420 V/ 50 Hz
Weight:	142 kg
Operating type:	Ventilated heating

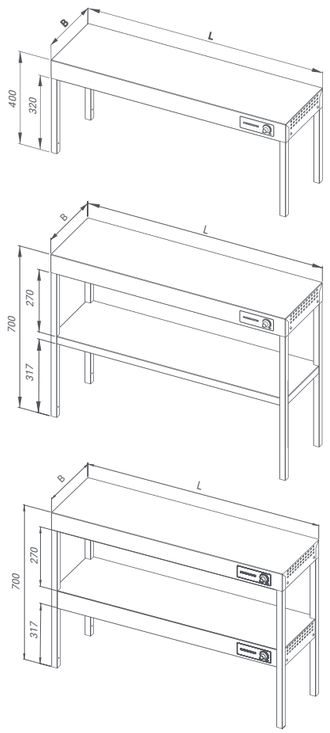
SPECIFICATIONS FOR HEATED CUPBOARDS | CARACTÉRISTIQUES DES ARMOIRES CHAUFFANTES | SPEZIFIKATIONEN FÜR WÄRMESCHRÄNKE



Model:	WP0-NLU
Length L, mm	1000 - 2000
Width B, mm	600, 650, 700
Working temperature (inside the cupboard):	+30 ... +85 °C
Input:	8,7 A
Power:	2000 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight, kg:	75 - 115 *
Operating type:	Ventilated heating

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

SPECIFICATIONS FOR HEATED SHELVES | CARACTÉRISTIQUES DES ÉTAGÈRES CHAUFFANTES | SPEZIFIKATIONEN FÜR WÄRMEBRÜCKEN



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

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 entilted 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 conditionnementNovameta 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 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

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.

Garantieausschlüsse 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 Vertriebspartner 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 Barnehage 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

SHOPS AND SUPERMARKETS
COMMERCES 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

Galeries Lafayette
Paris, France

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

Renault
Drogenbos, Belgium

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

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

Jureskogs restaurant chain
Sweden

Annabels Bar & Restaurant
Uppsala, Sweden

Gå Nord Restaurant
Antwerp, Belgium

Brambles Cafe
Dublin, Ireland

Restaurant Joann
Enschede Netherlands

NOVAMETA



1. WORK TABLES
TABLES DE TRAVAIL / ARBEITSTISCHE

2. COOLING COUNTERS
TABLES RÉFRIGÉRÉES / KÜHLTISCHE

3. SERVING
SELF SERVICE / SPEISENAUSGABE

4. BAR
BAR / BAR

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

PRICE LIST 2026

TARIFS 2026 / PREISLISTE 2026

NOVAMETA

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 m². 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 m². 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 m². 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.

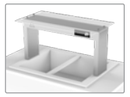
Novameta ist bestrebt, die Lieferzeit von nur 2-4 Wochen anzubieten und stellt derzeit täglich über 230 einzigartige Produkte her, was jährlich mehr als 2300 vollständig kundenspezifische Projekte der Grossküchen ergibt!



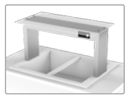
***Novameta* Headquarters**
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Lithuania
+ 370 37 30 23 30
novameta@novameta.lt
www.novameta.lt



Z-DL030-000 TABLE TOP 3.6
PLAN DE TRAVAIL
TISCHPLATTE



LPW HEATED SHELF FOR BUFFET 3.8
ÉTAGÈRE CHAUFFANTE POUR BUFFET DE SELF-SERVICE
WÄRMEBRÜCKE FÜR BUFFET



LPA LED SHELF FOR BUFFET 3.10
ÉTAGÈRE À LED POUR BUFFET
AUFSATZBORD MIT LED BELEUCHTUNG FÜR BUFFET



UNB1 DROP-IN DISPENSER FOR DISHWASHER BASKETS 3.12
DISTRIBUTEUR ENCASTRABLE DE PANIERS DE LAVE-VAISSELLE
EINBAU-SPÜLKÖRBSPENDER



UNT1 DROP-IN DISPENSER FOR TRAYS 3.12
DISTRIBUTEUR ENCASTRABLE DE PLATEAUX
EINBAU-TABLETTSPENDER



UNL1 NEUTRAL DROP-IN DISPENSER FOR PLATES 3.14
DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES NEUTRE ENCASTRABLE
NEUTRALER EINBAU-TELLERSPENDER



UWL1 HEATED DROP-IN DISPENSER FOR PLATES 3.14
DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES CHAUFFANT ENCASTRABLE
BEHEIZBARER EINBAU-TELLERSPENDER



VTBD1 DISPENSER TROLLEY FOR DISHWASHER BASKETS 3.16
CHARIOT DE DISTRIBUTION POUR PANIERS DE LAVE-VAISSELLE
SPÜLKORBSPENDERWAGEN



VTTD1 DISPENSER TROLLEY FOR TRAYS 3.16
CHARIOT DE DISTRIBUTION POUR PLATEAUX
TABLETTSPENDERWAGEN



VTLD2 NEUTRAL DISPENSER TROLLEY FOR PLATES 3.18
CHARIOT DE DISTRIBUTION NEUTRE POUR ASSIETTES
NEUTRALER TELLERPENDERWAGEN



VTLW2 HEATED DISPENSER TROLLEY FOR PLATES 3.18
CHARIOT DE DISTRIBUTION CHAUFFANT POUR ASSIETTES
BEHEIZBARER TELLERPENDERWAGEN



QK-ETS HEATED DROP-IN SOUP WELL 3.20
SOUPIÈRE CHAUFFANTE ENCASTRABLE
BEHEIZBARER EINBAU-SUPPENTOPF



UCG DROP-IN COLD BASIN 3.22
BAC RÉFRIGÉRÉ STATIQUE ENCASTRABLE
EINBAU-KÜHLWANNE, STATISCH



Z-UCGV DROP-IN VENTILATED COLD BASIN 3.24
BAC REFRIGÉRÉ VENTILÉ ENCASTRABLE
EINBAU-KÜHLWANNE



UWM DROP-IN BAIN MARIE BASIN 3.26
BAC BAIN MARIE ENCASTRABLE
EINBAU-BAIN-MARIE



Z-UWMV DROP-IN DRY BAIN MARIE BASIN 3.28
BAC BAIN-MARIE À SEC
EINBAU-BAIN-MARIE TROCKEN BEHEIZBAR

All rights reserved



UCP DROP-IN COLD SURFACE 3.30
SURFACE RÉFRIGÉRÉE ENCASTRABLE
EINBAU-KÜHLPLATTE



Z-UCP-FLUSH BUILT-IN FLUSH COLD SURFACE 3.30
SURFACE RÉFRIGÉRÉE AFFLEURANTE
EINBAU-KÜHLPLATTE, BÜNDIG MIT DER TISCHPLATTE



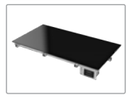
UWP DROP-IN HEATED SURFACE 3.32
SURFACE CHAUFFANTE ENCASTRABLE
EINBAU-WÄRMEPLATTE



Z-UWP-FLUSH BUILT-IN FLUSH HEATED SURFACE 3.32
SURFACE CHAUFFANTE AFFLEURANTE
EINBAU-WÄRMEPLATTE, BÜNDIG MIT DER TISCHPLATTE



Z-UWPS DROP-IN HEATED GLASS SURFACE 3.34
SURFACE CHAUFFANTE ENCASTRABLE EN VERRE TREMPÉ
EINBAU-WÄRMEPLATTE, GLAS



Z-UWPS-FLUSH BUILT-IN FLUSH HEATED GLASS SURFACE 3.34
SURFACE CHAUFFANTE AFFLEURANTE EN VERRE TREMPÉ
EINBAU-WÄRMEPLATTE, GLAS, BÜNDIG MIT DER TISCHPLATTE

ADDITIONAL ACCESSORIES 3.36
ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES
ZUBEHÖR

TECHNICAL SPECIFICATIONS 3.37
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

TERMS AND CONDITIONS 3.42
CONDITIONS GÉNÉRALES
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

REFERENCES AND EXAMPLES OF CUSTOMISED EQUIPMENT 3.45
RÉFÉRENCES ET EXEMPLES D'ÉQUIPEMENTS SUR MESURE
REFERENZEN UND BEISPIELE FÜR SONDERBAUTEN

All rights reserved

L **1000 - 3000** mm

B **600-1200** mm

H **30** mm



L	B 600 mm	Inox Inox | Inox €	Wood Bois | Holz €	Acrylic Acrylique | Acryl €	Stone Pierre | Stein €	B 800 mm	Inox Inox | Inox €	Wood Bois | Holz €	Acrylic Acrylique | Acryl €	Stone Pierre | Stein €
1000 mm	Z-DL030-000-100/60/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-100/80/3	-	-	-	-
1200 mm	Z-DL030-000-120/60/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-120/80/3	-	-	-	-
1400 mm	Z-DL030-000-140/60/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-140/80/3	-	-	-	-
1600 mm	Z-DL030-000-160/60/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-160/80/3	-	-	-	-
1800 mm	Z-DL030-000-180/60/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-180/80/3	-	-	-	-
2000 mm	Z-DL030-000-200/60/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-200/80/3	-	-	-	-
2200 mm	Z-DL030-000-220/60/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-220/80/3	-	-	-	-
2400 mm	Z-DL030-000-240/60/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-240/80/3	-	-	-	-
2600 mm	Z-DL030-000-260/60/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-260/80/3	-	-	-	-
2800 mm	Z-DL030-000-280/60/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-280/80/3	-	-	-	-
3000 mm	Z-DL030-000-300/60/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-300/80/3	-	-	-	-

L	B 1000 mm	Inox Inox | Inox €	Wood Bois | Holz €	Acrylic Acrylique | Acryl €	Stone Pierre | Stein €	B 1200 mm	Inox Inox | Inox €	Wood Bois | Holz €	Acrylic Acrylique | Acryl €	Stone Pierre | Stein €
1000 mm	Z-DL030-000-100/100/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-100/1200/3	-	-	-	-
1200 mm	Z-DL030-000-120/100/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-120/1200/3	-	-	-	-
1400 mm	Z-DL030-000-140/100/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-140/1200/3	-	-	-	-
1600 mm	Z-DL030-000-160/100/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-160/1200/3	-	-	-	-
1800 mm	Z-DL030-000-180/100/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-180/1200/3	-	-	-	-
2000 mm	Z-DL030-000-200/100/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-200/1200/3	-	-	-	-
2200 mm	Z-DL030-000-220/100/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-220/1200/3	-	-	-	-
2400 mm	Z-DL030-000-240/100/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-240/1200/3	-	-	-	-
2600 mm	Z-DL030-000-260/100/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-260/1200/3	-	-	-	-
2800 mm	Z-DL030-000-280/100/3	-	-	-	-	Z-DL030-000-280/1200/3	-	-	-	-

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Combination of different materials available
Combinaison de différents matériaux disponible
Kombination von verschiedenen Materialien ist möglich

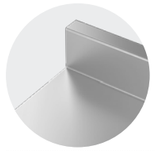


Designed to meet all architectural requirements (bespoke shapes, thickness, rounded corners etc.)
Conçu pour répondre à toutes les exigences architecturales (formes sur mesure, épaisseur, coins arrondis, etc.)
Entworfen, um alle Anforderungen der Architekten zu treffen (Formen nach Maß, Stärke, gerundete Ecken, usw.)

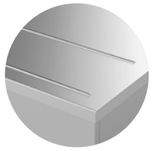


Unlimited design possibilities (customized edge profiles)
Possibilités de conception illimitées (profils de bord personnalisés)
Unbegrenzte Design-Möglichkeiten

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Upstand
Ask for price
Dosserêt
Demander le tarif
Aufkantung
Preis auf Anfrage



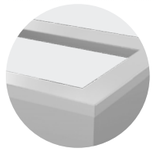
Z-SLR
Stainless steel sliding rails
Ask for price
Rampe à plateaux en inox
Demander le tarif
Tablettrutsche aus Edelstahl
Preis auf Anfrage



Drop-in sinks with noise dampening pads
All options on page 3.48
Bacs encastrables avec tampons anti bruits
Toutes les options à la page 3.48
Einbau-Becken mit mit Schalldämmung
Alle Optionen auf der Seite 3.48



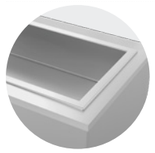
Plumbing sets
All options on page 3.48
Accessoires de plomberie
Toutes les options à la page 3.48
Ablaufventile
Alle Optionen auf Seite 3.48



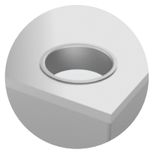
Z-CUT
Cut out for equipment
Ask for price
Découpe pour encastrer l'équipement
Demander le tarif
Ausschnitt für Geräte
Preis auf Anfrage



Z-CUT-OPEN
Cut out for equipment
Ask for price
Découpe pour encastrer l'équipement
Demander le tarif
Ausschnitt für Geräte
Preis auf Anfrage



Z-DIICEB
Drop-in ice basin
All options on page 4.18
Bac à glace encastrable
Toutes les options à la page 4.18
Einbau - Eiswanne
Alle Optionen auf Seite 4.18



Y-SNA
Drop-in stainless steel waste hole (Ø150, Ø200 or Ø250 mm)
Ask for price
Trou à déchets encastrable (Ø150, Ø200 ou Ø250 mm)
Demander le tarif
Einbau-Abfallschacht aus Edelstahl (Ø150, Ø200 oder Ø250 mm
Preis auf Anfrage



Z-DIDTFC
Drop-in drip-tray for coffee
All options on page 4.14
Grille à café encastrable pour comptoir
Toutes les options à la page 4.14
Einbau-Abtropfschale für Kaffee
Alle Optionen auf der Seite 4.14



Z-DIDT
Drop-in drip-tray for bar
All options on page 4.18
Grille à biére encastrable pour comptoir
Toutes les options à la page 4.18
Einbau-Abtropfschale für Bar
Alle Optionen auf der Seite 4.18



Z-ICU
Drop-in cutlery unit
Ask for price
Cuve encastrable pour couverts
Demander le tarif
Einsetzbare Besteckbehälter
Preis auf Anfrage

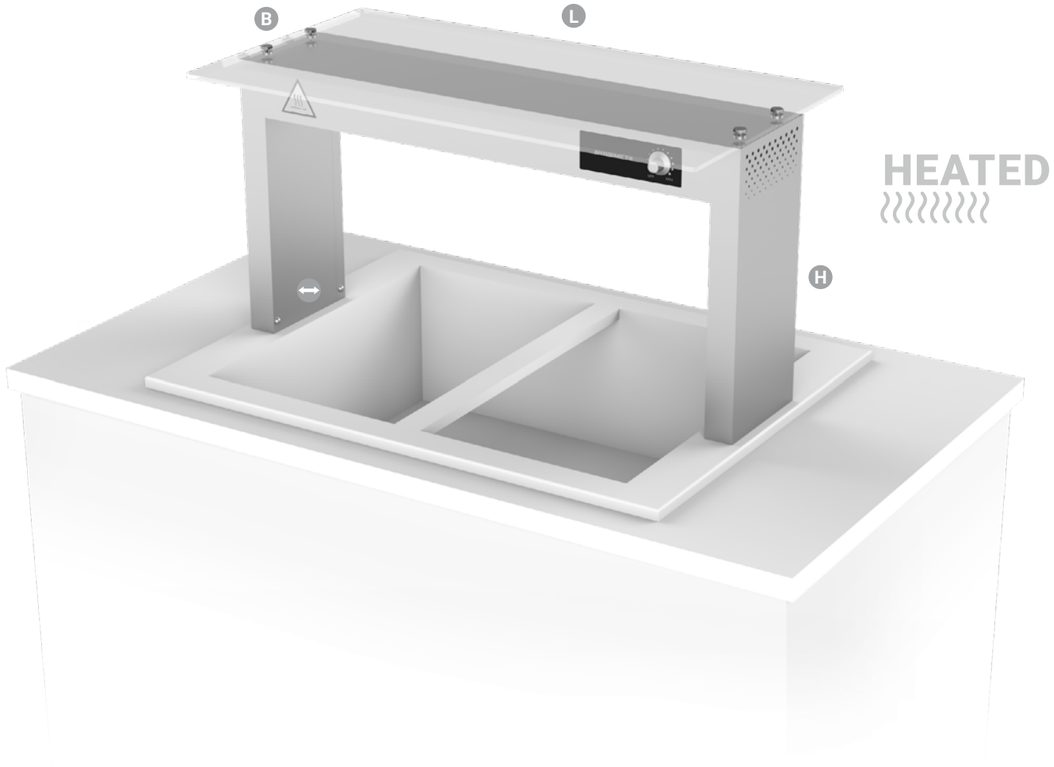


Z-DICHC
Drop-in cable hole cover (Ø60 mm)
Ask for price
Couvercle encastrable du trou du cable (Ø60 mm)
Demander le tarif
Einsteckbare Kabellochabdeckung (Ø60 mm)
Preis auf Anfrage

All rights reserved
All rights reserved

HEATED SHELF FOR BUFFET
ÉTAGÈRE CHAUFFANTE POUR BUFFET DE SELF-SERVICE
WÄRMEBRÜCKE FÜR BUFFET

L **743 - 2043** mm **B** **380, 400, 450** mm **H** **400** mm **170** mm Page | Page | Seite **3.44**



L	B 400 mm*	€	B 450 mm	€					GN
743 mm	LPW12-74/40/40	**940**	LPW12-74/45/40	**972**	2x300 W	65 °C	230 V	600 W	2 GN1/1
1068 mm	LPW13-107/40/40	**1051**	LPW13-107/45/40	**1083**	3x300 W	65 °C	230 V	900 W	3 GN1/1
1393 mm	LPW14-139/40/40	**1139**	LPW14-139/45/40	**1171**	4x300 W	65 °C	230 V	1200 W	4 GN1/1
1718 mm	LPW15-172/40/40	**1484**	LPW15-172/45/40	**1516**	5x300 W	65 °C	230 V	1500 W	5 GN1/1
2043 mm	LPW16-204/40/40	**1712**	LPW16-204/45/40	**1744**	6x300 W	65 °C	230 V	1800 W	6 GN1/1

** Short lead time*
** Execution à bref délai*
** Kurze Lieferzeit*

Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 3.54 - 3.55
Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 3.54 - 3.55
Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 3.54 - 3.55

All rights reserved

NOVAMETA

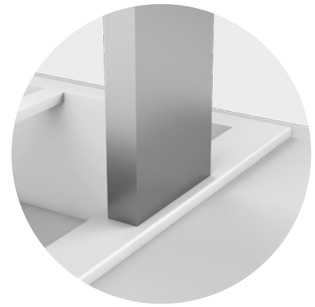
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



6 mm tempered glass sneeze guard
Protection hygiénique en verre trempé de 6 mm
Hustenschutz aus 6 mm starkem Sicherheitsglas



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



Space-saving - can be mounted on top of drop-in
Gain de place - peut être monté sur le dessus de drop-in
Platzsparend - kann auf einem Einbau-Gerät montiert werden

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



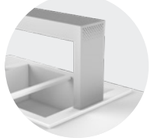
A-LP-ST2 **93 €**
Sneeze guard in front
Protection hygiénique frontale
Hustenschutz gästeseitig



A-LP-ST3 **187 €**
Sneeze guard on both sides
Protection hygiénique des deux côtés
Hustenschutz auf beiden Seiten



A-LP-ST4 **176 €**
Full height sneeze guard in front. B = 380 mm
Protection hygiénique frontale en pleine hauteur. B = 380 mm
Hustenschutz gästeseitig in voller Höhe. B = 380 mm



A-LP-NGLASS **-35 €**
Without glass
Sans verre
Ohne Glas



Z-GLASSTHICK
Tempered 8 mm glass
Ask for price
Verre trempé 8 mm
Demander le tarif
Sicherheitsglas, 8 mm Stärke
Preis auf Anfrage



Z-GLASSCOLOUR
Painted glass
Ask for price
Verre peint
Demander le tarif
Gefärbtes Glas
Preis auf Anfrage

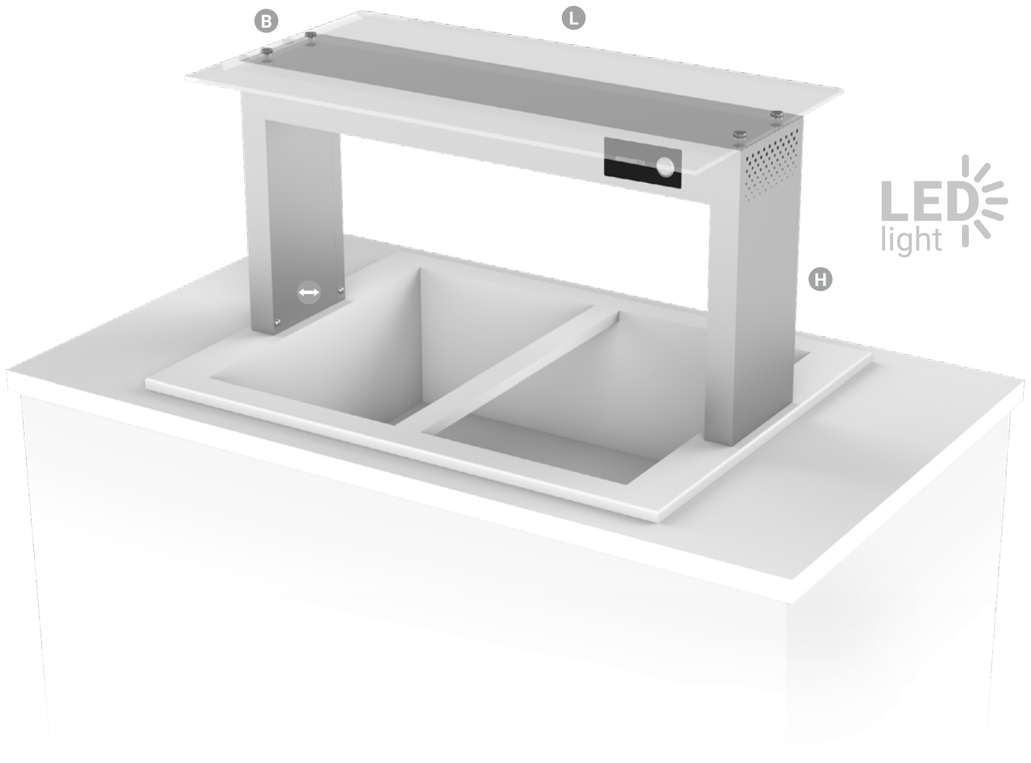


Z-FRAMECOLOUR
Painted shelf frame
Ask for price
Cadre d'étagère peint
Demander le tarif
Gefärbter Rahmen des Aufsatzbordes
Preis auf Anfrage

All rights reserved

LED SHELF FOR BUFFET
ÉTAGÈRE À LED POUR BUFFET
AUFSATZBORD MIT LED BELEUCHTUNG FÜR BUFFET

L **743 - 2043** mm **B** **380, 400, 450** mm **H** **400** mm **170** mm Page | Page | Seite **3.44**



L	B 400 mm*	€	B 450 mm	€	GN
743 mm	LPA12-74/40/40	**685**	LPA12-74/45/40	**717**	2 GN1/1
1068 mm	LPA13-107/40/40	**849**	LPA13-107/45/40	**881**	3 GN1/1
1393 mm	LPA14-139/40/40	**1013**	LPA14-139/45/40	**1044**	4 GN1/1
1718 mm	LPA15-172/40/40	**1320**	LPA15-172/45/40	**1352**	5 GN1/1
2043 mm	LPA16-204/40/40	**1595**	LPA16-204/45/40	**1627**	6 GN1/1
768 mm	LPA12V-77/40/40	**685**	LPA12V-77/45/40	**717**	2 GN1/1 for Z-UCGV2
1108 mm	LPA13V-111/40/40	**849**	LPA13V-111/45/40	**881**	3 GN1/1 for Z-UCGV3

** Short lead time*
** Exécution à bref délai*
** Kurze Lieferzeit*

Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 3.54 - 3.55
Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 3.54 - 3.55
Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 3.54 - 3.55

All rights reserved

NOVAMETA

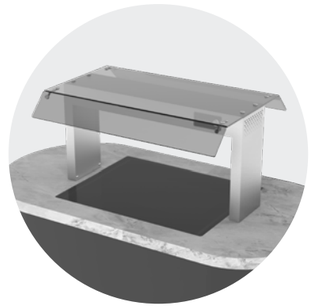
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



6 mm tempered glass sneeze guard
Protection hygiénique en verre trempé de 6 mm
Hustenschutz aus 6 mm starkem Sicherheitsglas



Energy-efficient LED lighting with control switch
Éclairage LED à haut rendement énergétique avec contrôleur
Energieeffiziente LED-Beleuchtung mit Kontrollschalter



Can be customised to any individual needs (size, color, glass configuartions, etc.)
Possibilité de personnaliser taille, couleur, configuration du verre etc. selon besoins individuels
Kann zu individuellen Anforderungen (Grösse, Farbe, Glas-Konfigurationen u.ä.) angepasst werden

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



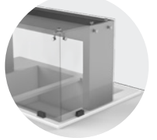
A-LP-ST2 **93 €**
Sneeze guard in front
Protection hygiénique frontale
Hustenschutz gästeseitig



A-LP-ST3 **187 €**
Sneeze guard on both sides
Protection hygiénique des deux côtés
Hustenschutz auf beiden Seiten



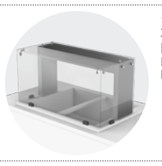
A-LP-ST4 **176 €**
Full height sneeze guard in front. B = 380 mm
Protection hygiénique frontale en pleine hauteur. B = 380 mm
Hustenschutz gästeseitig in voller Höhe. B = 380 mm



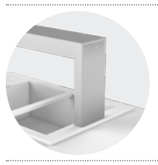
Z-ST5 **280 €**
Full height sneeze guard in front and right side
Protection hygiénique frontale et sur le côté droit en pleine hauteur
Hustenschutz gästeseitig und rechts, in voller Höhe



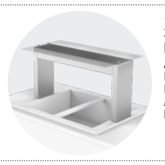
Z-ST6 **249 €**
Full height sneeze guard in front and left side
Protection hygiénique frontale et sur le côté gauche en pleine hauteur
Hustenschutz gästeseitig und links, in voller Höhe



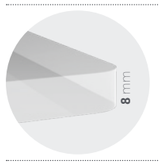
Z-ST7 **386 €**
Full height sneeze guard on three sides
Protection hygiénique pleine hauteur sur trois côtés
Dreiseitiger Hustenschutz in voller Höhe



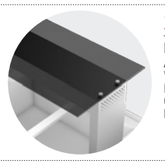
A-LP-NGLASS **-35 €**
Without glass
Sans verre
Ohne Glas



Z-NEUTRAL
Plain shelf without LED or heating
Ask for price
Etagère simple sans LED ni chauffage
Demander le tarif
Aufsatzbord ohne LED Beleuchtung oder Wärmebrücke
Preis auf Anfrage



Z-GLASSTHICK
Tempered 8 mm glass
Ask for price
Verre trempé 8 mm
Demander le tarif
Sicherheitsglas, 8 mm Stärke
Preis auf Anfrage



Z-GLASSCOLOUR
Painted glass
Ask for price
Verre peint
Demander le tarif
Gefärbtes Glas
Preis auf Anfrage



Z-FRAMECOLOUR
Painted shelf frame
Ask for price
Cadre d'étagère peint
Demander le tarif
Gefärbter Rahmen des Aufsatzbordes
Preis auf Anfrage

All rights reserved

DROP-IN DISPENSER FOR DISHWASHER BASKETS
DISTRIBUTEUR ENCASTRABLE DE PANIERS DE LAVE-VAISSELLE
EINBAU-SPÜLKÖRBSPENDER

L **610** mm

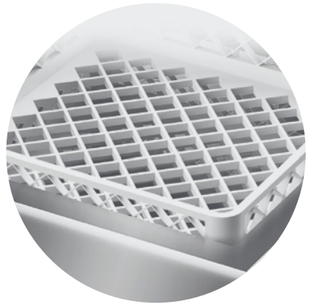
B **610** mm

H **700** mm

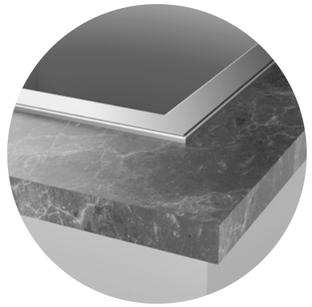


B 610 mm	€	Cut out Découpe | Ausschnitt	Basket dimensions Dimensions de panier | Korbmaße	Amount of baskets Nombre de paniers | Anzahl der Körbe	Max load Charge max | Max. Belastbarkeit
UNB1-61/61/70	**761**	580×580 mm	500×500×100 mm	5×10 kg	50 kg

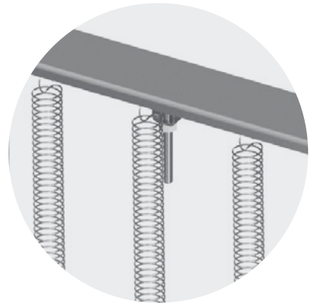
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Designed for dishwasher baskets (500×500 mm)
Conçu pour les paniers de lave-vaisselle (500×500 mm)
Für Spülkörbe (500×500 mm)



Drop-in (easily fits on table top)
Système encastrable (facile à installer sur un plan de travail)
Einbau (passt leicht auf Tischplatte)



Self adjustable to weight of dishwasher baskets
Réglage automatique en fonction du poids des paniers de lave-vaisselle
Passt sich eigenständig dem Gewicht der Spülkörbe an

DROP-IN DISPENSER FOR TRAYS
DISTRIBUTEUR ENCASTRABLE DE PLATEAUX
EINBAU-TABLETTSPENDER

L **540** mm

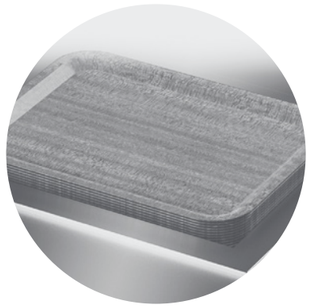
B **440** mm

H **700** mm

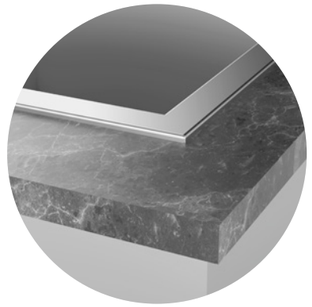


B 540 mm	€	Cut out Découpe | Ausschnitt	Tray dimensions Dimensions de plateau | Tablettmaße	Amount of trays Nombre de plateaux | Anzahl der Tabletts	Max load Charge max | Max. Belastbarkeit
UNT1-54/44/70	**729**	510×410 mm	430×330 mm	100×0,5 kg	50 kg

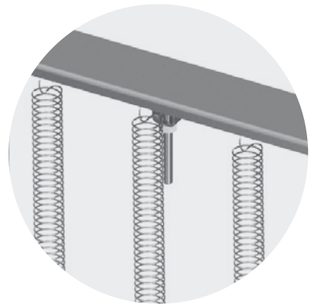
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Designed for trays (430×330 mm)
Conçu pour les plateaux (430×330 mm)
Für Tabletts (430×330 mm)



Drop-in (easily fits on table top)
Système encastrable (facile à installer sur un plan de travail)
Einbau (passt leicht auf Tischplatte)



Self adjustable to weight of trays
Réglage automatique en fonction du poids des plateaux
Passt sich eigenständig dem Gewicht Tabletts an

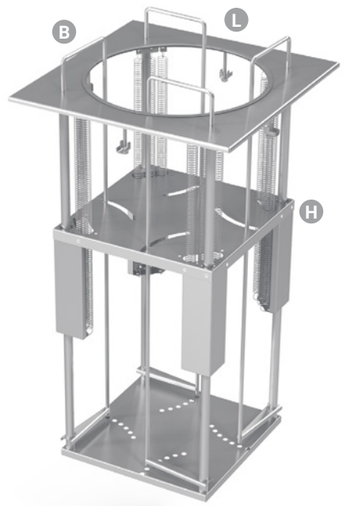
All rights reserved
All rights reserved

NEUTRAL DROP-IN DISPENSER FOR PLATES
DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES NEUTRE ENCASTRABLE
NEUTRALER EINBAU-TELLERSPENDER

L **400** mm

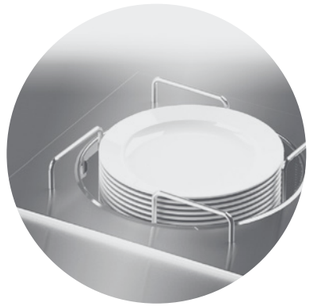
B **400** mm

H **700** mm



B 400 mm	€	Cut out Découpe | Ausschnitt	∅ of plates ∅ des assiettes | ∅ der Teller	Amount of plates Nombre d'assiettes | Anzahl der Teller	Max load Charge max | Max. Belastbarkeit
UNL1-40/40/70	**453**	350×350 mm	160 - 280 mm	55×0,7 kg	38 kg

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Designed for plates (∅ 160 - 280 mm)
Conçu pour les assiettes (∅ 160-280 mm)
Für Teller (∅ 160-280 mm)



Drop-in (easily fits on table top)
Système encastrable (facile à installer sur un plan de travail)
Einbau (passt leicht auf Tischplatte)



Self adjustable to weight of the plates
Réglage automatique en fonction du poids des assiettes
Passt sich eigenständig dem Gewicht der Teller an



Suitable for plates of different size
Convient à différentes tailles d'assiettes
Geeignet für verschiedene Größen

HEATED DROP-IN DISPENSER FOR PLATES
DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES CHAUFFANT ENCASTRABLE
BEHEIZBARER EINBAU-TELLERSPENDER

L **400** mm

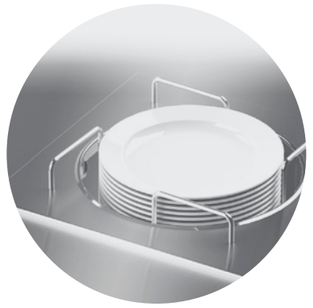
B **400** mm

H **705** mm



B 400 mm	€	Cut out Découpe | Ausschnitt	∅ of plates ∅ des assiettes | ∅ der Teller	Amount of plates Nombre d'assiettes | Anzahl der Teller	Max load Charge max | Max. Belastbarkeit			
UWL1-40/40/71	**965**	380×380 mm	160 - 280 mm	55×0,7 kg	38 kg	+30 ... +85 °C	230 V	2000 W

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Designed for plates (∅ 160 - 280 mm)
Conçu pour les assiettes (∅ 160-280 mm)
Für Teller (∅ 160-280 mm)



Drop-in (easily fits on table top)
Système encastrable (facile à installer sur un plan de travail)
Einbau (passt leicht auf Tischplatte)



Remote control. Easy-to-clean digital controller with adjustable temperature (+30 ... +85 °C)
Contrôle à distance. Contrôleur numérique facile à nettoyer avec température réglable (+30...+85 °C)
Fernbedienung. Leicht zu reinigende elektronische Steuerung mit einstellbarer Temperatur (+30 .... +85 °C)



Suitable for plates of different size
Convient à différentes tailles d'assiettes
Geeignet für verschiedene Größen

All rights reserved
All rights reserved

DISPENSER TROLLEY FOR DISHWASHER BASKETS
CHARIOT DE DISTRIBUTION POUR PANIERS DE LAVE-VAISSELLE
SPÜLKORBSPENDERWAGEN

L **515** mm

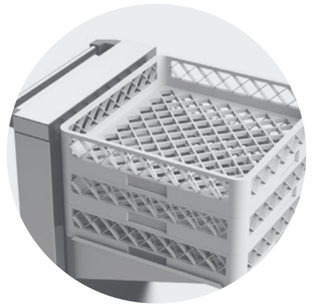
B **630** mm

H **900** mm



B 630 mm	€	Dimensions of baskets Dimensions des paniers | Abmessungen der Spülkörbe	Amount of baskets Nombre de paniers | Anzahl der Spülkörbe	Max load Charge max. | Max. Belastbarkeit
VTBD1-52/63/90	**874**	500×500×100 mm	5×10 kg	50 kg

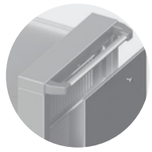
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



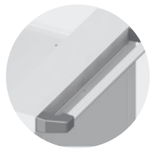
Designed for dishwasher baskets (500×500 mm)
Conçu pour les paniers de lave-vaisselle (500×500 mm)
Für Spülkörbe bestimmt (500×500 mm)



Set of galvanized wheels Ø125 mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues galvanisées Ø125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, verzinkt, Ø125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff



Easily removable back panel for spring adjustment
Panneau arrière facilement démontable pour le réglage des ressorts
Leicht abnehmbare Rückwand zur Federeinstellung



Ergonomic stainless steel handle
Poignée ergonomique en inox
Ergonomischer Edelstahlgriff

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



K-RAX125-NNG **108 €**

Set of stainless steel wheels Ø125 mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox Ø125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

DISPENSER TROLLEY FOR TRAYS
CHARIOT DE DISTRIBUTION POUR PLATEAUX
TABLETTSPENDERWAGEN

L **450** mm

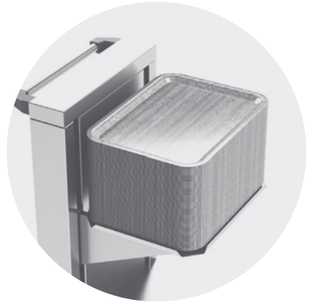
B **500** mm

H **900** mm



B 500 mm	€	Dimensions of tray Dimensions du plateau | Abmessungen des Blechs	Amount of trays Nombre de plateaux | Anzahl der Tabletts	Max load Charge max. | Max. Belastbarkeit
VTTD1-45/50/90	**869**	430×330 mm	100×0,5 kg	50 kg

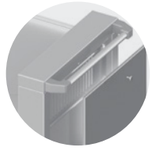
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



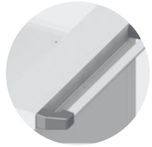
Designed for trays (430×330 mm)
Conçu pour les plateaux 430×330 mm
Für Tabletts bestimmt (430×330 mm)



Set of galvanized wheels Ø125 mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues galvanisées Ø125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, verzinkt, Ø125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff



Easily removable back panel for spring adjustment
Panneau arrière facilement démontable pour le réglage des ressorts
Leicht abnehmbare Rückwand zur Federeinstellung



Ergonomic stainless steel handle
Poignée ergonomique en inox
Ergonomischer Edelstahlgriff

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



K-RAX125-NNG **108 €**

Set of stainless steel wheels Ø125 mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox Ø125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

All rights reserved
All rights reserved

NEUTRAL DISPENSER TROLLEY FOR PLATES
CHARIOT DE DISTRIBUTION NEUTRE POUR ASSIETTES
NEUTRALER TELLERPENDERWAGEN

L 380 mm **B** 720 mm **H** 900 mm



B 720 mm	€	Plates ∅ Assiettes ∅ | Teller ∅	Amount of plates Nombre d'assiettes | Anzahl der Teller	Max. load Charge max. | Max. Belastbarkeit
VTLD2-38/72/90	**1070**	160-280 mm	2×55×0,72 kg	2×40 kg

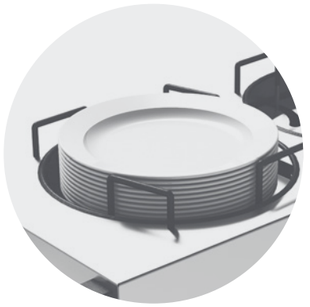
HEATED DISPENSER TROLLEY FOR PLATES
CHARIOT DE DISTRIBUTION CHAUFFANT POUR ASSIETTES
BEHEIZBARER TELLERPENDERWAGEN

L 380 mm **B** 720 mm **H** 900 mm



B 720 mm	€	Plates ∅ Assiettes ∅ | Teller ∅	Amount of plates Nombre d'assiettes | Anzahl der Teller	Max. load Charge max | Max. Belastbarkeit			
VTLW2-38/72/90	**1336**	160-280 mm	2×55×0,72 kg	2×40 kg	+30 … +85 °C	230 V	2000 W

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



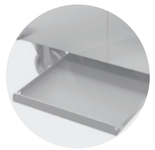
Designed for plates (∅ 160-280 mm)
Conçu pour les assiettes (∅ 160-280 mm)
Für Teller bestimmt (∅ 160-280 mm)



Set of galvanized wheels ∅125 mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues galvanisées ∅125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, verzinkt, ∅125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff



Self adjustable to weight of the plates
Réglage automatique en fonction du poids des assiettes
Passt sich eigenständig dem Gewicht der Teller an



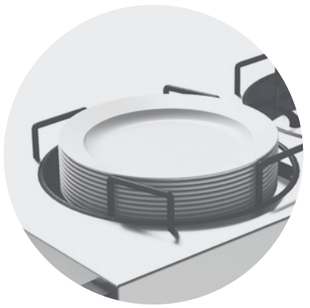
Waste tray
Plateau à déchets
Abfall-Ensatz

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



K-RAX125-NNG **108 €**
Set of stainless steel wheels ∅125 mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox ∅125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, ∅125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Designed for plates (∅ 160-280 mm)
Conçu pour les assiettes (∅ 160-280 mm)
Für Teller bestimmt (∅ 160-280 mm)



Set of galvanized wheels ∅125 mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues galvanisées ∅125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, verzinkt, ∅125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff



Easy-to-clean digital controller with adjustable temperature (+30 ... +85 °C)
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec température réglable (+30 ... +85 °C)
Leicht zu reinigender elektriche Steuerung mit einstellbarer Temperatur (+30 ... +85 °C)



Double-wall construction with thermal insulation
Structure à double paroi avec isolation thermique
Doppelwandige Konstruktion mit Wärmeisolierung

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



K-RAX125-NNG **108 €**
Set of stainless steel wheels ∅125 mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox ∅125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, ∅125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

All rights reserved
All rights reserved

HEATED DROP-IN SOUP WELL
SOUPIÈRE CHAUFFANTE ENCASTRABLE
BEHEIZBARER EINBAU-SUPPENTOPF

Ø **312** mm

H **370** mm



Ø 312 mm	€	Cut out ⌀ Découpe ⌀ | Ausschnitt ⌀	Capacity Capacité | Volumen			
QK-ETS	**1326**	280 mm	9 l	+30 … +120 °C	230 V	350 W

Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 3.54 - 3.55
Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 3.54 - 3.55
Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 3.54 - 3.55

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Opening top
Couvercle
Öffenbarer Deckel



Remote control and removable well
Télécommande et fond amovible
Fernbedienung und abnehmbarer Topf



Adjustable temperature
Température réglable
Einstellbare Temperatur

All rights reserved
All rights reserved

L **452 - 1424** mm

B **600** mm

H **660** mm



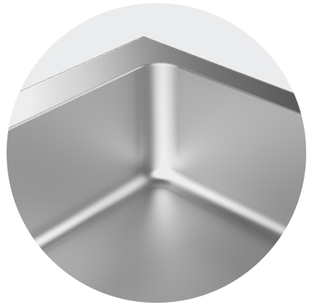
L	B 600 mm	€	Cut out Découpe | Ausschnitt	GN				Shelf Étagère | Aufsatzbord
452 mm	UCG1-45/60/67	**2077**	380x580 mm	1 GN1/1	+2 … +8 °C	230 V	360 W	-
774 mm	UCG2-77/60/67	**2373**	719x580 mm	2 GN1/1	+2 … +8 °C	230 V	360 W	743 mm
1099 mm	UCG3-110/60/67	**2668**	1044x580 mm	3 GN1/1	+2 … +8 °C	230 V	530 W	1068 mm
1424 mm	UCG4-142/60/67	**3003**	1369x580 mm	4 GN1/1	+2 … +8 °C	230 V	590 W	1393 mm

Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 3.54 - 3.55
Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 3.54 - 3.55
Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 3.54 - 3.55

All rights reserved

NOVAMETA

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Well with rounded corners and bottom incline for better water drainage
Bac avec coins arrondis et avec fond incliné pour un meilleur écoulement de l'eau
Wanne mit gerundeten Ecken und Gefälle des Bodens für besseren Wasserablauf



Easy to clean digital controller (wired remotely up to 500mm)
Contrôleur numérique facile à nettoyer (commande à distance jusqu'à 500 mm)
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung (Verdrahtung für bis zu 500 mm Ferneinsetzung)

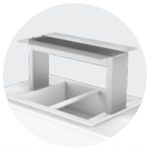


Self heated evaporation pan with extra outlet to connect to
Bac d'évaporation auto-chauffant avec sortie supplémentaire pour connection
Selbstbeheizte Tauwasseraufangschale mit zusätzlichem Ablauf zum Anschließen

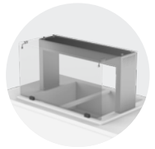
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



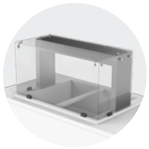
Z-CECOL — **Free of charge**
Central cooling -5 °C
Réfrigération centrale -5 °C
Zentrale Kühlung. Nur für -5 °C



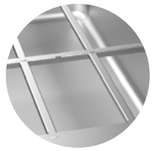
A-UV-L — **Free of charge**
Mounting holes for shelf
Trous de fixation de l'étagère
Bohrungen für Befestigung des Aufsatzbordes



A-UV-L-ST — **Free of charge**
Mounting holes for shelf and full height sneeze guard in front A-LP-ST4
Trous de fixation de l'étagère et protection hygiénique pleine hauteur à l'avant A-LP-ST4
Bohrungen für Befestigung des Aufsatzbordes und Hustenschutz voller Höhe gästeseitig A-LP-ST4



Z-UCG — **Ask for price**
Custom drop-in fit to shelf with glass configurations - Z-ST5, Z-ST6 and Z-ST7
Encastrement sur mesure dans une étagère avec des configurations en verre - Z-ST5, Z-ST6 et Z-ST7
Kundenspezifische Konfigurationen von Einbaugeräten angepasst zum Aufsatzbord mit Glas - Z-ST5, Z-ST6 und Z-ST7



UV0-01.03 — **33 €**
Stainless steel guide (GN partition)
Guide en inox (Partition GN)
Edelstahlschiene (GN-Abtrenung)

All rights reserved

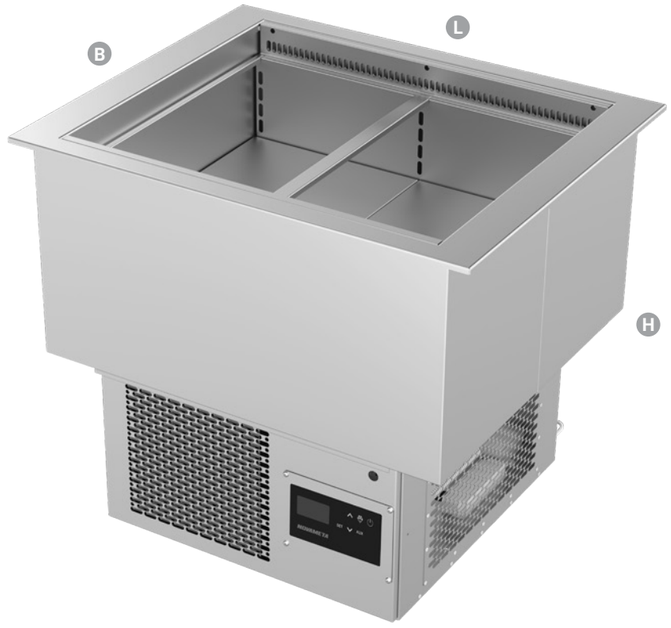
DROP-IN VENTILATED COLD BASIN
BAC VENTILÉ ENCASTRABLE
UMLUFT-EINBAU-KÜHLWANNE

R290

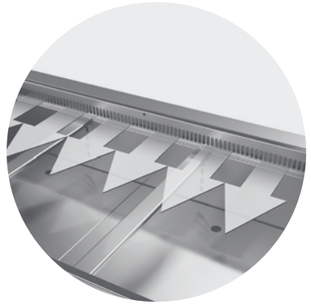
L **549 - 1139** mm

B **650** mm

H **710** mm



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Effective air distribution system for uniformity of temperature
Système de distribution d'air efficace pour une température uniforme
Effektives Luftverteilungssystem für gleichmäßige Temperaturverteilung



Easy to clean digital controller (wired remotely up to 500mm)
Contrôleur numérique facile à nettoyer (commande à distance jusqu'à 500 mm)
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung (Verdrahtung für bis zu 500 mm Ferneinsetzung)



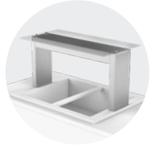
Self heated evaporation pan
Bac d'évaporation auto-chauffant
Selbstbeheizte Tauwasserauffangschale

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-CECOL — **Free of charge**

Central cooling -5 °C
Réfrigération centrale -5 °C
Zentrale Kühlung. Nur für -5 °C



LPW, LPA

Shelf
All options on page 3.17
Étagère
Toutes les options à la page 3.17
Aufsatzbord
Alle Optionen auf der Seite 3.17

L	B 650 mm	€	Cut out Découpe | Ausschnitt	GN				Shelf Étagère | Aufsatzbord
549 mm	Z-UCGV1-55/65/72	**3061**	494x630 mm	1 GN1/1	+2 … +8 °C	230 V	341 W	-
799 mm	Z-UCGV2-80/65/72	**3293**	744x630 mm	2 GN1/1	+2 … +8 °C	230 V	663 W	768 mm
1139 mm	Z-UCGV3-114/65/72	**3593**	1084x630 mm	3 GN1/1	+2 … +8 °C	230 V	854 W	1108 mm

Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 3.54 - 3.55
Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 3.54 - 3.55
Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 3.54 - 3.55

All rights reserved
All rights reserved

L **452 - 1424** mm

B **600** mm

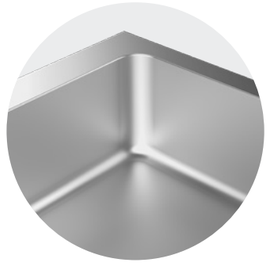
H **340** mm



L	B 650 mm	€	Cut out Découpe | Ausschnitt	GN				Shelf Étagère | Aufsatzbord
452 mm	UWM1-45/60/28	**1287**	380x580 mm	1 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	550 W	-
774 mm	UWM2-77/60/28	**1465**	719x580 mm	2 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	1100 W	743 mm
1099 mm	UWM3-110/60/28	**1625**	1044x580 mm	3 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	1650 W	1068 mm
1424 mm	UWM4-142/60/28	**1791**	1369x580 mm	4 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W	1393 mm

Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 3.54 - 3.55
Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 3.54 - 3.55
Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 3.54 - 3.55

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Well with rounded corners and bottom incline for better water drainage
Bac avec coins arrondis et avec fond incliné pour un meilleur écoulement de l'eau
Wanne mit gerundeten Ecken und Gefälle des Bodens für besseren Wasserablauf



Easy to clean digital controller (wired remotely up to 500mm)
Contrôleur numérique facile à nettoyer (commande à distance jusqu'à 500 mm)
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung (Verdrahtung für bis zu 500 mm Ferneinsetzung)

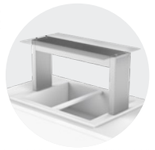


Silicone heating pads
Eléments chauffants en silicone
Heizkissen aus Silikon

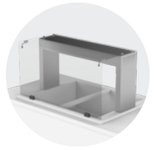
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



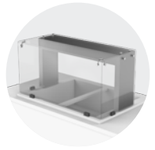
Z-UWM-SUPPLY **362 €**
Automatic water supply
Alimentation automatique en eau
Automatische Wasserzufuhr



A-UV-L **Free of charge**
Mounting holes for shelf
Trous de fixation de l'étagère
Bohrungen für Befestigung des Aufsatzbordes



A-UV-L-ST **Free of charge**
Mounting holes for shelf and full height sneeze guard in front A-LP-ST4
Trous de fixation de l'étagère et protection hygiénique pleine hauteur à l'avant A-LP-ST4
Bohrungen für Befestigung des Aufsatzbordes und Hustenschutz voller Höhe gästeseitig A-LP-ST4



Z-UWM **Ask for price**
Custom drop-in fit to shelf with glass configurations - Z-ST5, Z-ST6 and Z-ST7
Encastrement sur mesure dans une étagère avec des configurations en verre - Z-ST5, Z-ST6 et Z-ST7
Kundenspezifische Konfigurationen von Einbaugeräten angepasst zum Aufsatzbord mit Glas - Z-ST5, Z-ST6 und Z-ST7

All rights reserved

L **1749 - 2074** mm

B **600** mm

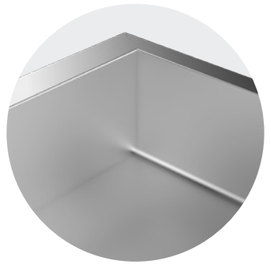
H **340** mm



L	B 600 mm	€	Cut out Découpe | Ausschnitt	GN				Shelf Étagère | Aufsatzbord
1749 mm	UWM5-175/60/28	**2150**	1694x580 mm	5 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	2750 W	1718 mm
2074 mm	UWM6-207/60/28	**2509**	2019x580 mm	6 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	3300 W	2043 mm

Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 3.54 - 3.55
Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 3.54 - 3.55
Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 3.54 - 3.55

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Hygienic and easy-to-clean
Hygiénique et facile à nettoyer
Hygienisch und einfach zu reinigen



Easy to clean digital controller (wired remotely up to 500mm)
Contrôleur numérique facile à nettoyer (commande à distance jusqu'à 500 mm)
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung (Verdrahtung für bis zu 500 mm Ferneinsetzung)

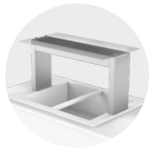


Silicone heating pads
Eléments chauffants en silicone
Heizkissen aus Silikon

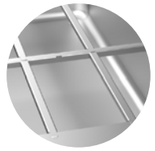
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



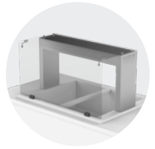
Z-UWM-SUPPLY **362 €**
Automatic water supply
Alimentation automatique en eau
Automatische Wasserzufuhr



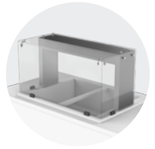
A-UV-L **Free of charge**
Mounting holes for shelf
Trous de fixation de l'étagère
Bohrungen für Befestigung des Aufsatzbordes



UV0-01.03 **33 €**
Stainless steel guide (GN partition)
Guide en inox (Partition GN)
Edelstahlschiene (GN-Abtrenung)



A-UV-L-ST **Free of charge**
Mounting holes for shelf and full height sneeze guard in front A-LP-ST4
Trous de fixation de l'étagère et protection hygiénique pleine hauteur à l'avant A-LP-ST4
Bohrungen für Befestigung des Aufsatzbordes und Hustenschutz voller Höhe gästeseitig A-LP-ST4



Z-UWM **Ask for price**
Custom drop-in fit to shelf with glass configurations - Z-ST5, Z-ST6 and Z-ST7
Encastrement sur mesure dans une étagère avec des configurations en verre - Z-ST5, Z-ST6 et Z-ST7
Kundenspezifische Konfigurationen von Einbaugeräten angepasst zum Aufsatzbord mit Glas - Z-ST5, Z-ST6 und Z-ST7

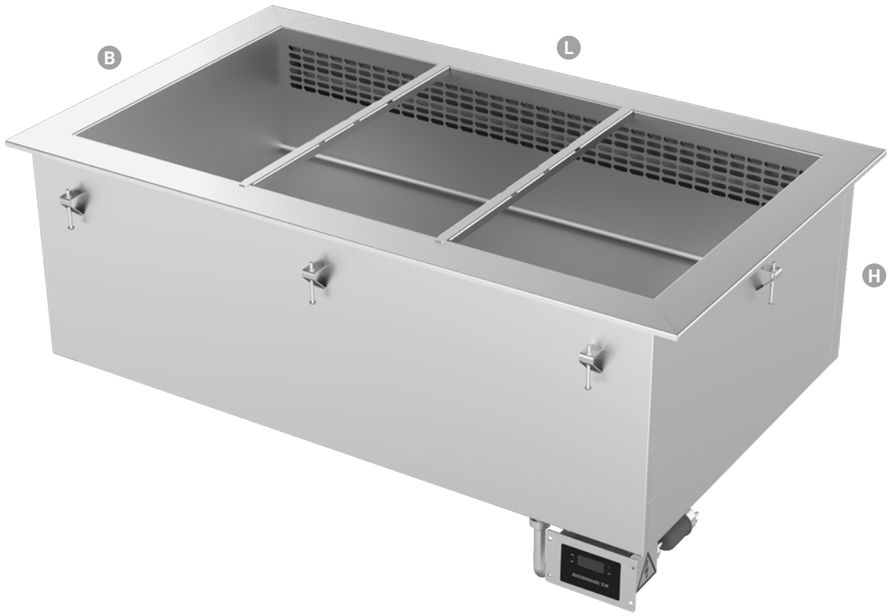
All rights reserved

DROP-IN DRY BAIN MARIE BASIN
BAC BAIN-MARIE À SEC
EINBAU-BAIN-MARIE TROCKEN BEHEIZBAR

L **452 - 2074** mm

B **650** mm

H **440** mm



L	B 650 mm	€	Cut out Découpe | Ausschnitt	GN				Shelf Étagère | Aufsatzbord
452 mm	Z-UWMV1-45/65/35	**1622**	380x630 mm	1 GN 1/1	+30 … +85 °C	230 V	1000 W	-
774 mm	Z-UWMV2-77/65/35	**1933**	719x630 mm	2 GN 1/1	+30 … +85 °C	230 V	1000 W	743 mm
1099 mm	Z-UWMV3-110/65/35	**2244**	1044x630 mm	3 GN 1/1	+30 … +85 °C	230 V	2000 W	1068 mm
1424 mm	Z-UWMV4-142/65/35	**2565**	1369x630 mm	4 GN 1/1	+30 … +85 °C	230 V	2000 W	1393 mm
1749 mm	Z-UWMV5-175/65/35	**2875**	1694x630 mm	5 GN 1/1	+30 … +85 °C	230 V	3000 W	1718 mm
2074 mm	Z-UWMV6-207/65/35	**3187**	2019x630 mm	6 GN 1/1	+30 … +85 °C	230 V	3000 W	2043 mm

Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 3.54 - 3.55
Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 3.54 - 3.55
Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 3.54 - 3.55

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Easy service
Service facile
Einfacher Service

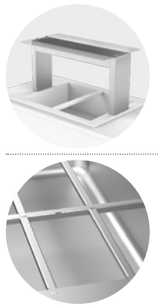


Easy to clean digital controller (wired remotely up to 500mm)
Contrôleur numérique facile à nettoyer (commande à distance jusqu'à 500 mm)
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung (Verdrahtung für bis zu 500 mm Ferneinsetzung)



Uniform distribution of hot air flow in the basin
Distribution uniforme du flux d'air chaud dans le bassin
Gleichmäßige Verteilung von heißem Luftstrom in der Wanne

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



LPW, LPA

Shelf
All options on page 3.14
Étagère
Toutes les options à la page 3.14
Aufsatzbord
Alle Optionen auf der Seite 3.14

UV0-01.03 **33 €**

Stainless steel guide (GN partition)
Guide en inox (Partition GN)
Edelstahlschiene (GN-Abtrenung)

All rights reserved
All rights reserved

DROP-IN COLD SURFACE
SURFACE RÉFRIGÉRÉE ENCASTRABLE
EINBAU-KÜHLPLATTE

R290 CE

NOVAMETA

L **452 - 2074** mm

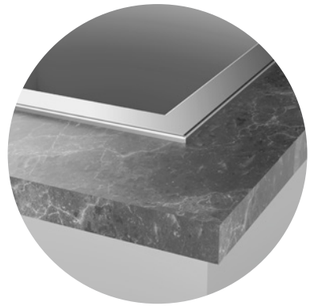
B **600** mm

H **480** mm



L	B 600 mm	€	Cut out Découpe | Ausschnitt	GN				Shelf Étagère | Aufsatzbord
452 mm	UCP1-45/60/51	**1952**	380x580 mm	1 GN 1/1	-5 °C	230 V	360 W	-
774 mm	UCP2-77/60/51	**2230**	719x580 mm	2 GN 1/1	-5 °C	230 V	360 W	743 mm
1099 mm	UCP3-110/60/51	**2509**	1044x580 mm	3 GN 1/1	-5 °C	230 V	530 W	1068 mm
1424 mm	UCP4-142/60/51	**2824**	1369x580 mm	4 GN 1/1	-5 °C	230 V	590 W	1393 mm
1749 mm	UCP5-175/60/51	**3679**	1694x580 mm	5 GN 1/1	-5 °C	230 V	590 W	1718 mm
2074 mm	UCP6-207/60/51	**3960**	2019x580 mm	6 GN 1/1	-5 °C	230 V	661 W	2043 mm

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Drop-in (easily fits on table top)
Système encastrable (facile à installer sur un plan de travail)
Einbau (passt leicht auf Tischplatte)



Easy to clean digital controller (wired remotely up to 500mm)
Contrôleur numérique facile à nettoyer (commande à distance jusqu'à 500 mm)
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung (Verdrahtung für bis zu 500 mm Ferneinsetzung)

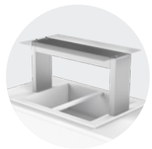


Self heated evaporation pan with extra outlet to connect to
Bac d'évaporation auto-chauffant avec sortie supplémentaire pour connection
Selbstbeheizte Tauwasserauffangschale mit zusätzlichem Ablauf zum Anschließen

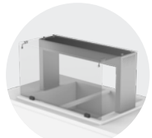
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



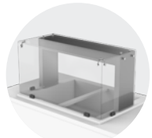
Z-CECOL **Free of charge**
Central cooling -5 °C
Réfrigération centrale -5 °C
Zentrale Kühlung. Nur für -5 °C



A-UCP-L **Free of charge**
Mounting holes for shelf
Trous de fixation de l'étagère
Bohrungen für Befestigung des Aufsatzbordes



A-UCP-L-ST **Free of charge**
Mounting holes for shelf and full height sneeze guard in front A-LP-ST4
Trous de fixation de l'étagère et protection hygiénique pleine hauteur à l'avant A-LP-ST4
Bohrungen für Befestigung des Aufsatzbordes und Hustenschutz voller Höhe gästeseitig A-LP-ST4



Z-UCP **Ask for price**
Custom drop-in fit to shelf with glass configurations - Z-ST5, Z-ST6 and Z-ST7
Encastrement sur mesure dans une étagère avec des configurations en verre - Z-ST5, Z-ST6 et Z-ST7
Kundenspezifische Konfigurationen von Einbaugeräten angepasst zum Aufsatzbord mit Glas - Z-ST5, Z-ST6 und Z-ST7

BUILT-IN FLUSH COLD SURFACE
SURFACE RÉFRIGÉRÉE AFFLEURANTE
EINBAU-KÜHLPLATTE, BÜNDIG MIT DER TISCHPLATTE

R290 CE

L **400 - 1930** mm

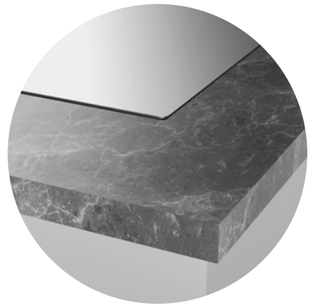
B **510** mm

H **480** mm



L	B 510 mm	€	GN			
400 mm	Z-UCP1-FLUSH-40/51/48	**2070**	1 GN 1/1	-5 °C	230 V	360 W
630 mm	Z-UCP2-FLUSH-63/51/48	**2348**	2 GN 1/1	-5 °C	230 V	360 W
955 mm	Z-UCP3-FLUSH-96/51/48	**2627**	3 GN 1/1	-5 °C	230 V	530 W
1280 mm	Z-UCP4-FLUSH-128/51/48	**2943**	4 GN 1/1	-5 °C	230 V	590 W
1605 mm	Z-UCP5-FLUSH-161/51/48	**3798**	5 GN 1/1	-5 °C	230 V	590 W
1930 mm	Z-UCP6-FLUSH-193/51/48	**4078**	6 GN 1/1	-5 °C	230 V	661 W

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Flush (creating even top) cold surface
Affleurer (créer une surface plane) surface froide
Einbau-Kühlplatte bündig mit der Tischplatte (es wird eine glatte Oberfläche geschafft)



Easy to clean digital controller (wired remotely up to 500mm)
Contrôleur numérique facile à nettoyer (commande à distance jusqu'à 500 mm)
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung (Verdrahtung für bis zu 500 mm Ferneinsetzung)



Self heated evaporation pan with extra outlet to connect to
Bac d'évaporation auto-chauffant avec sortie supplémentaire pour connection
Selbstbeheizte Tauwasserauffangschale mit zusätzlichem Ablauf zum Anschließen

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-CECOL **Free of charge**
Central cooling -5 °C
Réfrigération centrale -5 °C
Zentrale Kühlung. Nur für -5 °C

All rights reserved
All rights reserved

DROP-IN HEATED SURFACE
SURFACE CHAUFFANTE ENCASTRABLE
EINBAU-WÄRMEPLATTE

L **452 - 2074** mm

B **600** mm

H **140** mm



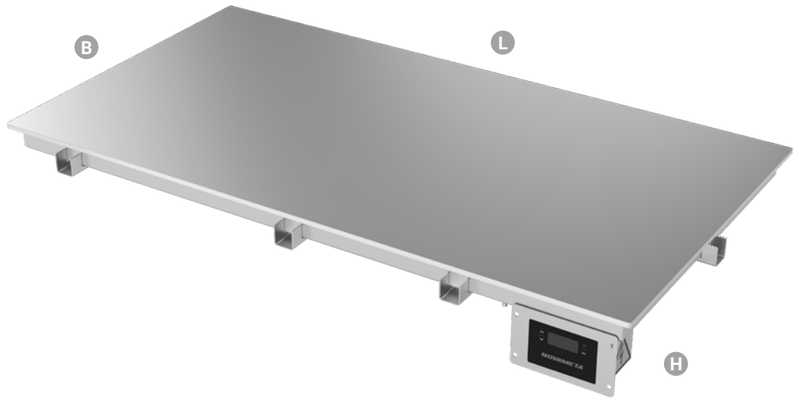
L	B 600 mm	€	Cut out Découpe | Ausschnitt	GN				Shelf Étagère | Aufsatzbord
452 mm	UWP1-45/60/14	**771**	321x524 mm	1 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	550 W	-
774 mm	UWP2-77/60/14	**1063**	719x524 mm	2 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	1100 W	743 mm
1099 mm	UWP3-110/60/14	**1277**	1044x524 mm	3 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	1650 W	1068 mm
1424 mm	UWP4-142/60/14	**1633**	1369x524 mm	4 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W	1393 mm
1749 mm	UWP5-175/60/14	**1925**	1694x524 mm	5 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	2750 W	1718 mm
2074 mm	UWP6-207/60/14	**2219**	2019x524 mm	6 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	3300 W	2043 mm

BUILT-IN FLUSH HEATED SURFACE
SURFACE CHAUFFANTE AFFLEURANTE
EINBAU-WÄRMEPLATTE, BÜNDIG MIT DER TISCHPLATTE

L **308 - 1930** mm

B **510** mm

H **140** mm



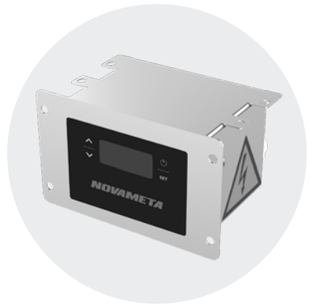
L	B 510 mm	€	GN			
308 mm	Z-UWP1-FLUSH-31/51/12	**1064**	1 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	550 W
630 mm	Z-UWP2-FLUSH-63/51/12	**1406**	2 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	1100 W
955 mm	Z-UWP3-FLUSH-96/51/12	**1668**	3 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	1650 W
1280 mm	Z-UWP4-FLUSH-128/51/12	**2071**	4 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W
1605 mm	Z-UWP5-FLUSH-161/51/12	**2413**	5 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	2750 W
1930 mm	Z-UWP6-FLUSH-193/51/12	**2754**	6 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	3300 W

NOVAMETA

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Easy service
Service facile
Einfacher Service

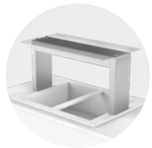


Easy to clean digital controller (wired remotely up to 500mm)
Contrôleur numérique facile à nettoyer (commande à distance jusqu'à 500 mm)
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung (Verdrahtung für bis zu 500 mm Ferneinsetzung)

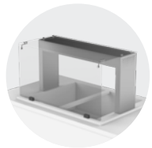


Silicone heating pads
Eléments chauffants en silicone
Heizkissen aus Silikon

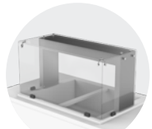
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



A-UWP-L **Free of charge**
Mounting holes for shelf
Trous de fixation de l'étagère
Bohrungen für Befestigung des Aufsatzbordes



A-UWP-L-ST **Free of charge**
Mounting holes for shelf and full height sneeze guard in front A-LP-ST4
Trous de fixation de l'étagère et protection hygiénique pleine hauteur à l'avant A-LP-ST4
Bohrungen für Befestigung des Aufsatzbordes und Hustenschutz voller Höhe gästeseitig A-LP-ST4



Z-UWP **Ask for price**
Custom drop-in fit to shelf with glass configurations - Z-ST5, Z-ST6 and Z-ST7
Encastrement sur mesure dans une étagère avec des configurations en verre - Z-ST5, Z-ST6 et Z-ST7
Kundenspezifische Konfigurationen von Einbaugeräten angepasst zum Aufsatzbord mit Glas - Z-ST5, Z-ST6 und Z-ST7

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Easy service
Service facile
Einfacher Service



Easy to clean digital controller (wired remotely up to 500mm)
Contrôleur numérique facile à nettoyer (commande à distance jusqu'à 500 mm)
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung (Verdrahtung für



Silicone heating pads
Eléments chauffants en silicone
Heizkissen aus Silikon

All rights reserved
All rights reserved

DROP-IN HEATED GLASS SURFACE
SURFACE CHAUFFANTE ENCASTRABLE EN VERRE TREMPÉ
EINBAU-WÄRMEPLATTE, GLAS

L **452 - 2074** mm

B **600** mm

H **140** mm



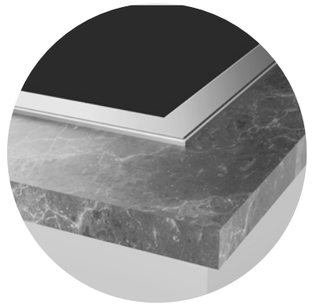
Tempered
GLASS

L	B 600 mm	€	Cut out Découpe | Ausschnitt	GN				Shelf Étagère | Aufsatzbord
452 mm	Z-UWPS1-45/60/12	**1152**	321x524 mm	1 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	550 W	-
774 mm	Z-UWPS2-77/60/12	**1462**	719x524 mm	2 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	1100 W	743 mm
1099 mm	Z-UWPS3-110/60/12	**1691**	1044x524 mm	3 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	1650 W	1068 mm
1424 mm	Z-UWPS4-142/60/12	**2063**	1369x524 mm	4 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W	1393 mm
1749 mm	Z-UWPS5-175/60/12	**2373**	1694x524 mm	5 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	2750 W	1718 mm
2074 mm	Z-UWPS6-207/60/12	**2683**	2019x524 mm	6 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	3300 W	2043 mm

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Easy service
Service facile
Einfacher Service

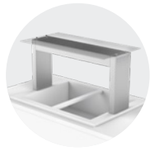


Drop in (easily fits on table top) heated surface with tempered glass (6 mm)
Surface chauffante encastrable avec verre trempé (6 mm) affleurant avec plan de travail
Einbau-Wärmeplatte (passt ganz einfach in die Tischplatte) mit Hartglas (6 mm)



Silicone heating pads
Eléments chauffants en silicone
Heizkissen aus Silikon

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



LPW, LPA

Shelf
All options on page 3.15
Étagère
Toutes les options à la page 3.15
Aufsatzbord
Alle Optionen auf der Seite 3.15

BUILT-IN FLUSH HEATED GLASS SURFACE
SURFACE CHAUFFANTE AFFLEURANTE EN VERRE TREMPÉ
EINBAU-WÄRMEPLATTE, GLAS, BÜNDIG MIT DER TISCHPLATTE

L **308 - 1930** mm

B **510** mm

H **140** mm



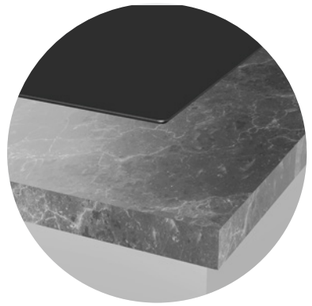
Tempered
GLASS

L	B 510 mm	€	GN			
308 mm	Z-UWPS1-FLUSH-31/51/12	**877**	1 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	550 W
630 mm	Z-UWPS2-FLUSH-63/51/12	**970**	2 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	1100 W
955 mm	Z-UWPS3-FLUSH-96/51/12	**1441**	3 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	1650 W
1280 mm	Z-UWPS4-FLUSH-128/51/12	**1924**	4 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	2200 W
1605 mm	Z-UWPS5-FLUSH-161/51/12	**2274**	5 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	2750 W
1930 mm	Z-UWPS6-FLUSH-193/51/12	**2622**	6 GN 1/1	+30 ... +85 °C	230 V	3300 W

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Easy service
Service facile
Einfacher Service



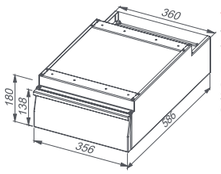
Flush (creating even top) heated surface
Surface chauffante affleurante avec plan de travail
Integrierte Wärmeplatte (bündig mit der Oberfläche)



Silicone heating pads
Eléments chauffants en silicone
Heizkissen aus Silikon

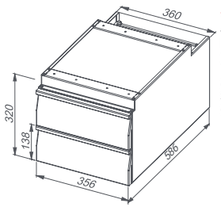
All rights reserved
All rights reserved

Drawers | Tiroirs | Schubladen



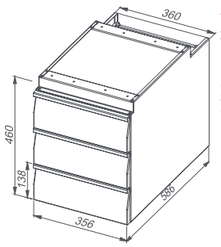
Y-STPU1 — 193 €

Single drawer with closed back (GN 1/1 compatible)
Un tiroir fermé à l'arrière (pour bac GN1/1)
Schublade einzeln, mit geschlossener Rückseite (geeignet für GN1/1-Behälter)



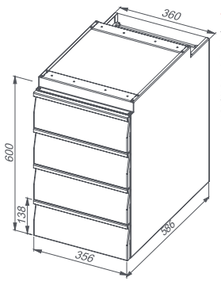
Y-STPU2 — 386 €

Double drawer block with closed back (GN 1/1 compatible)
Bloc de deux tiroirs fermé à l'arrière (pour bac GN1/1)
Schubladenblock mit zwei Schubladen, mit geschlossener Rückseite (geeignet für GN1/1-Behälter)



Y-STPU3 — 579 €

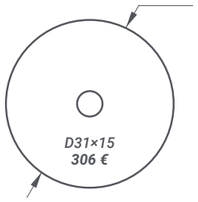
Triple drawer block with closed back (GN 1/1 compatible)
Bloc de trois tiroirs fermé à l'arrière (pour bac GN1/1)
Schubladenblock mit drei Schubladen, mit geschlossener Rückseite (geeignet für GN1/1-Behälter)

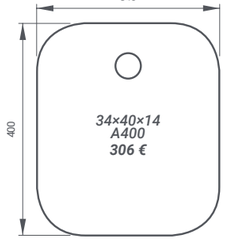


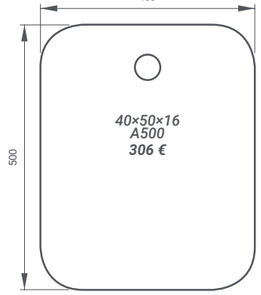
Y-STPU4 — 772 €

Quadruple drawer block with closed back (GN 1/1 compatible)
Bloc de quatre tiroirs fermé à l'arrière (pour bac GN1/1)
Schubladenblock mit vier Schubladen, mit geschlossener Rückseite (geeignet für GN1/1-Behälter)

Sinks | Éviers | Einschweißbecken







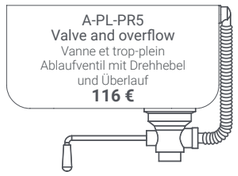
Plumbing sets | Accessoires de plomberie | Ablaufventile



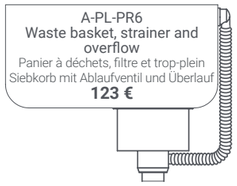
A-PL-PR2
Valve
Vanne
Ablaufventil mit Drehhebel
99 €



A-PL-PR3
Waste basket with strainer
Panier à déchets avec filtre
Siebkorb mit Ablaufventil
102 €



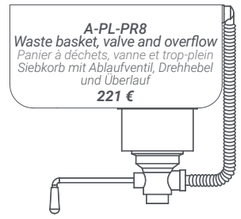
A-PL-PR5
Valve and overflow
Vanne et trop-plein
Ablaufventil mit Drehhebel und Überlauf
116 €



A-PL-PR6
Waste basket, strainer and overflow
Panier à déchets, filtre et trop-plein
Siebkorb mit Ablaufventil und Überlauf
123 €



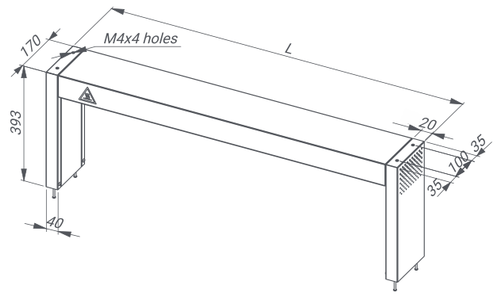
A-PL-PR7
Waste basket and valve
Panier à déchets et vanne
Siebkorb mit Ablaufventil und Drehhebel
202 €



A-PL-PR8
Waste basket, valve and overflow
Panier à déchets, vanne et trop-plein
Siebkorb mit Ablaufventil, Drehhebel und Überlauf
221 €

All rights reserved

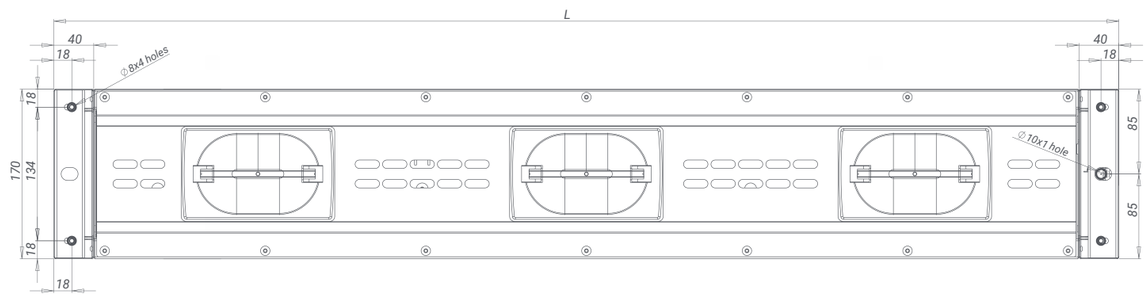
Specifications | Caractéristiques | Spezifikationen

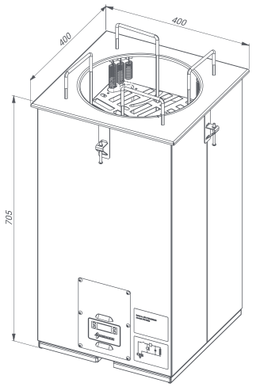


Model:	LPW1, LPW12, LPW13, LPW14, LPW15, LPW16
Length L:	743-2043 mm
Width B:	170 mm
Max temperature of the working surface:	+65 °C
Input:	2,6 / 3,9 / 5,2 / 6,5 / 7,8 A *
Power:	600 / 900 / 1200 / 1500 / 1800 W *
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	10 - 40 kg *
Operating type:	Shelf with double jacketed infrared light bulb 300 W and thermal insulation

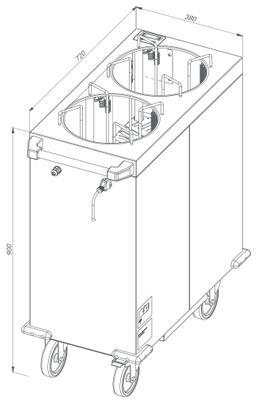
** Power, input and weight of the heated shelf depends on its dimensions*
** La puissance, l'alimentation et le poids de l'étagère chauffante dépendent de ses dimensions*
** Stromverbrauch, Stromaufnahme und Gewicht der WÄRMEBRÜCKE sind abhängig von den Abmessungen*

Information for LPW and LPA mounting (View from bottom)





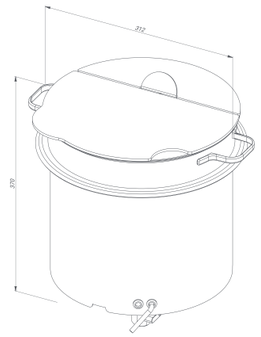
Model:	UWL1
Length L:	400 mm
Width B:	400 mm
Working temperature:	+30... +85 °C
Input:	8,7 A
Power:	2000 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	26 kg
Heating type:	Ventilated



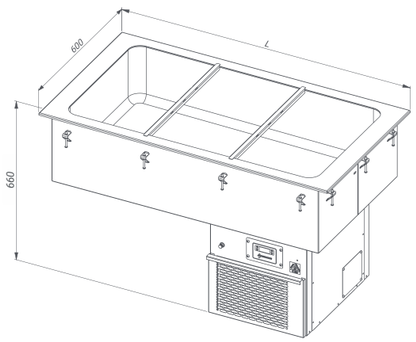
Model:	VTLW2
Length L:	380 mm
Width B:	720 mm
Working temperature:	+30... +85 °C
Input:	8,7 A
Power:	2000 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	53 kg
Heating type:	Ventilated

All rights reserved

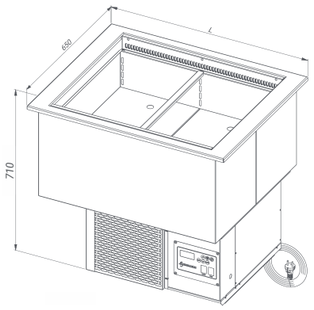
Specifications | Caractéristiques | Spezifikationen

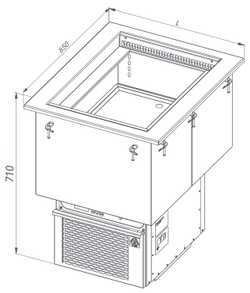


Model:	QK-ETS
Length L:	312 mm
Width B:	312 mm
Working temperature:	+30... +120 °C
Input:	1,5 A
Power:	350 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	7 kg
Heating type:	Static

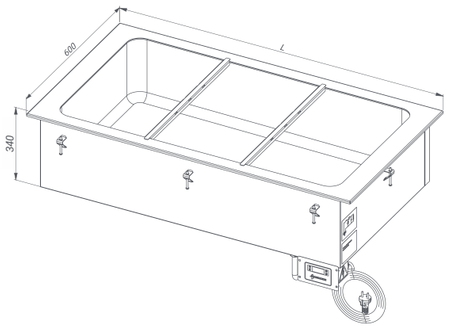


Model:	UCG1, UCG2, UCG3, UCG4
Length L:	452 / 774 / 1099 / 1424 mm
Width B:	600 mm
Working temperature:	+2... +8 °C
Input:	1,6 / 1,6 / 2,3 / 2,6 A
Power:	360 / 360 / 530 / 590 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	28 / 36 / 44 / 51 kg
Cooling type:	Static
Refrigerant:	R290





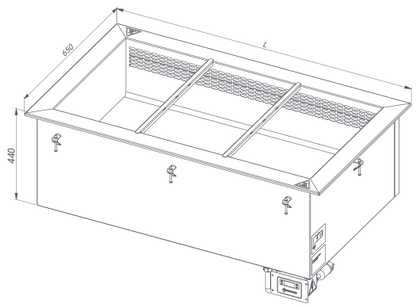
Model:	Z-UCGV1, Z-UCGV2, Z-UCGV3
Length L:	549 / 799 / 1139 mm
Width B:	650 mm
Working temperature:	+2... +8 °C
Input:	1,5 / 2,9 / 3,7 A
Power:	341 / 663 / 854 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	43 / 51 / 61 kg
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290



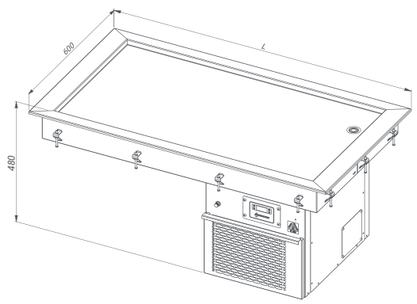
Model:	UWM1, UWM2, UWM3, UWM4, UWM5, UWM6
Length L:	452 / 774 / 1099 / 1424 / 1749 / 2074 mm
Width B:	600 mm
Working temperature:	+30... +85 °C
Input:	2,4 / 4,8 / 7,2 / 9,6 / 12 / 14,3 A
Power:	550 / 1100 / 1650 / 2200 / 2750 / 3300 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	15 / 23 / 31 / 39 / 47 / 55 kg
Cooling type:	Static

All rights reserved

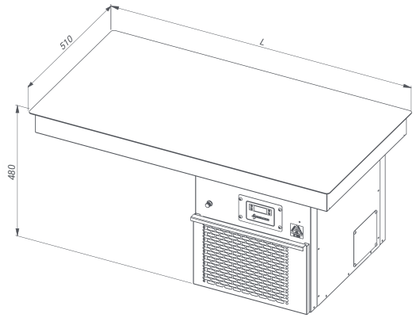
Specifications | Caractéristiques | Spezifikationen



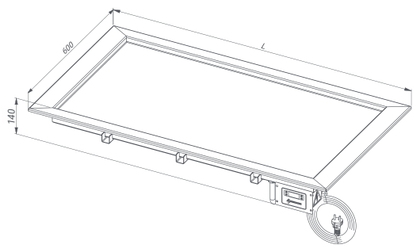
Model:	Z-UWMV1, Z-UWMV2, Z-UWMV3, Z-UWMV4, Z-UWMV5, Z-UWMV6
Length L:	452 / 774 / 1099 / 1424 / 1749 / 2074 mm
Width B:	650 mm
Working temperature:	+30... +85 °C
Input:	4,3 / 4,3 / 8,7 / 8,7 / 13 / 13 A
Power:	1000 / 1000 / 2000 / 2000 / 3000 / 3000 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	21 / 31 / 42 / 52 / 64 / 73 kg
Heating type:	Ventilated



Model:	UCP1, UCP2, UCP3, UCP4, UCP5, UCP6
Length L:	452 / 774 / 1099 / 1424 / 1749 / 2074 mm
Width B:	600 mm
Working temperature:	-5 °C
Input:	1,6 / 1,6 / 2,3 / 2,6 / 2,6 / 3,1 A
Power:	360 / 360 / 530 / 590 / 590 / 661 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	22 / 28 / 33 / 39 / 44 / 50 kg
Cooling type:	Static
Refrigerant:	R290



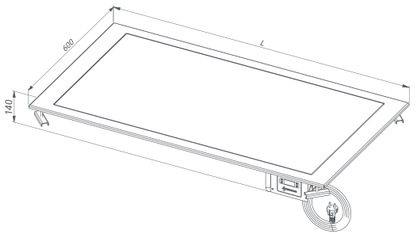
Model:	Z-UCP1-FLUSH, Z-UCP2-FLUSH, Z-UCP3-FLUSH, Z-UCP4-FLUSH, Z-UCP5-FLUSH, Z-UCP6-FLUSH
Length L:	400 / 630 / 955 / 1280 / 1605 / 1930 mm
Width B:	510 mm
Working temperature:	-5 °C
Input:	1,6 / 1,6 / 2,3 / 2,6 / 2,6 / 3,1 A
Power:	360 / 360 / 530 / 590 / 590 / 661 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	19 / 25 / 30 / 36 / 41 / 47 kg
Cooling type:	Static
Refrigerant:	R290



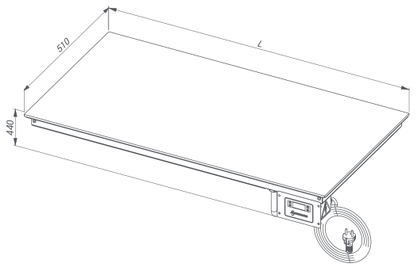
Model:	UWP1, UWP2, UWP3, UWP4, UWP5, UWP6
Length L:	452 / 774 / 1099 / 1424 / 1749 / 2074 mm
Width B:	600 mm
Working temperature:	+30... +85 °C
Input:	2,4 / 4,8 / 7,2 / 9,6 / 12 / 14,3 A
Power:	550 / 1100 / 1650 / 2200 / 2750 / 3300 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	8 / 13 / 18 / 23 / 28 / 33 kg
Cooling type:	Static

All rights reserved

Specifications | Caractéristiques | Spezifikationen



Model:	Z-UWPS1, Z-UWPS2, Z-UWPS3, Z-UWPS4, Z-UWPS5, Z-UWPS6
Length L:	452 / 774 / 1099 / 1424 / 1749 / 2074 mm
Width B:	600 mm
Working temperature:	+30... +85 °C
Input:	2,4 / 4,8 / 7,2 / 9,6 / 12 / 14,3 A
Power:	550 / 1100 / 1650 / 2200 / 2750 / 3300 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	8 / 13 / 18 / 22 / 27 / 31 kg
Heating type:	Static



Model:	Z-UWPS1-FLUSH, Z-UWPS2-FLUSH, Z-UWPS3-FLUSH, Z-UWPS4-FLUSH, Z-UWPS5-FLUSH, Z-UWPS6-FLUSH, Z-UWP1-FLUSH, Z-UWP2-FLUSH, Z-UWP3-FLUSH, Z-UWP4-FLUSH, Z-UWP5-FLUSH, Z-UWP6-FLUSH
Length L:	308 / 630 / 955 / 1280 / 1605 / 1930 mm
Width B:	510 mm
Working temperature:	+30... +85 °C
Input:	2,4 / 4,8 / 7,2 / 9,6 / 12 / 14,3 A
Power:	550 / 1100 / 1650 / 2200 / 2750 / 3300 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	5 / 9 / 13 / 17 / 21 / 25 kg
Heating type:	Static
Refrigerant:	R290

All rights reserved

Wood | Bois | Holz

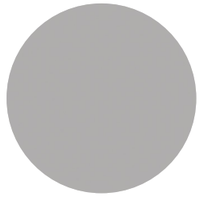

Oiled oak

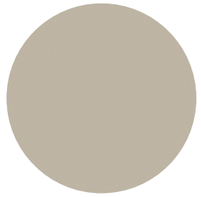

Lacquered oak


Hardwaxed oak

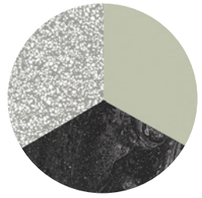

Other colors on request
Autres couleurs sur demande
Andere Farben auf Anfrage

Acrylic | Acrylique | Acryl

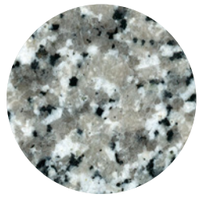

Grey


Elegant Grey

White

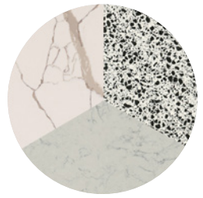

Other colors on request
Autres couleurs sur demande
Andere Farben auf Anfrage

Stone | Pierre | Stein


G681 Bianco Sardo


Deep Grey


Indian Black Dark


Other colors on request
Autres couleurs sur demande
Andere Farben auf Anfrage

All rights reserved

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 entilted 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

All rights reserved

Novameta conditions générales

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 conditionnementNovameta 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 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

All rights reserved

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.

Garantieausschlüsse 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 Vertriebspartner 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 entilted 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

All rights reserved

EDUCATIONAL INSTITUTIONS
ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT
BILDUNGSEINRICHTUNGEN

University of Wolverhampton
Wolverhampton, United Kingdom

Copenhagen International School
Copenhagen, Denmark

Farmen Barnehage 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

Renault
Drogenbos, Belgium

SHOPS AND SUPERMARKETS
COMMERCES 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

Galeries 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

Jureskogs 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

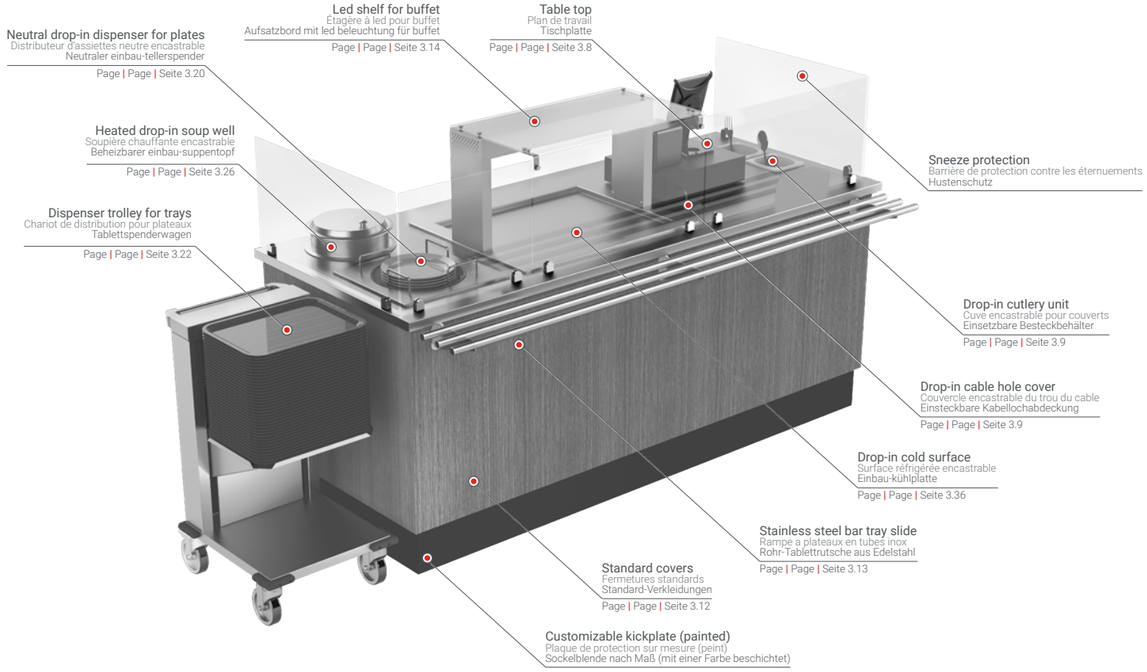
Middlesbrough Town Hall
Middlesbrough, United Kingdom

Embassy of Finland
Paris, France

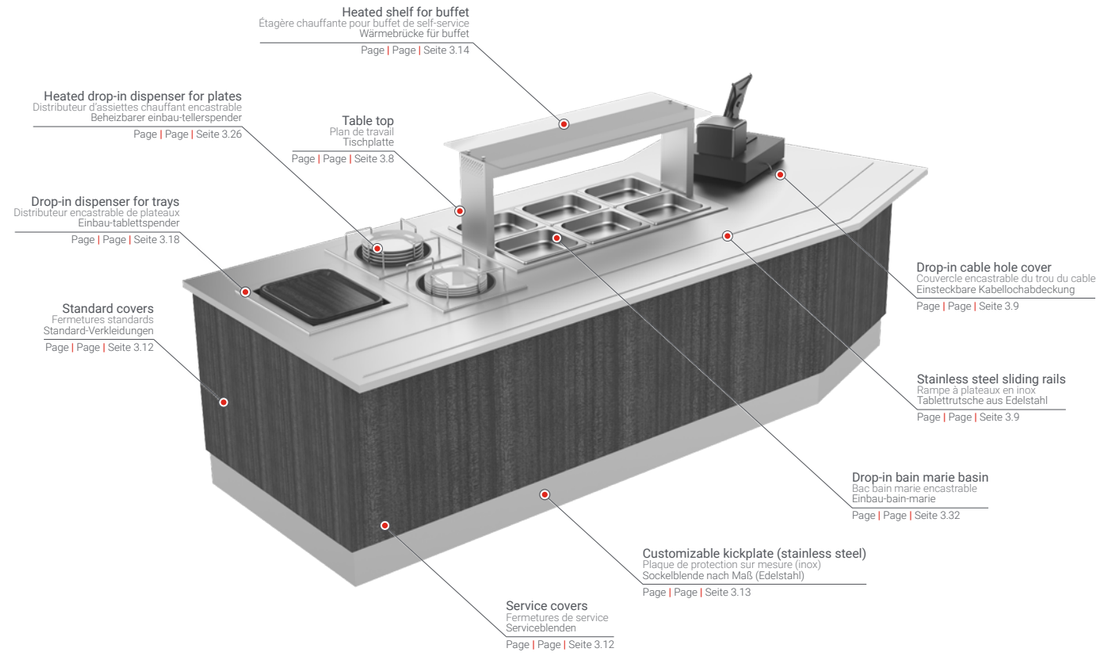
Birchwood Direct Provision Centre
Waterford, Ireland

All rights reserved

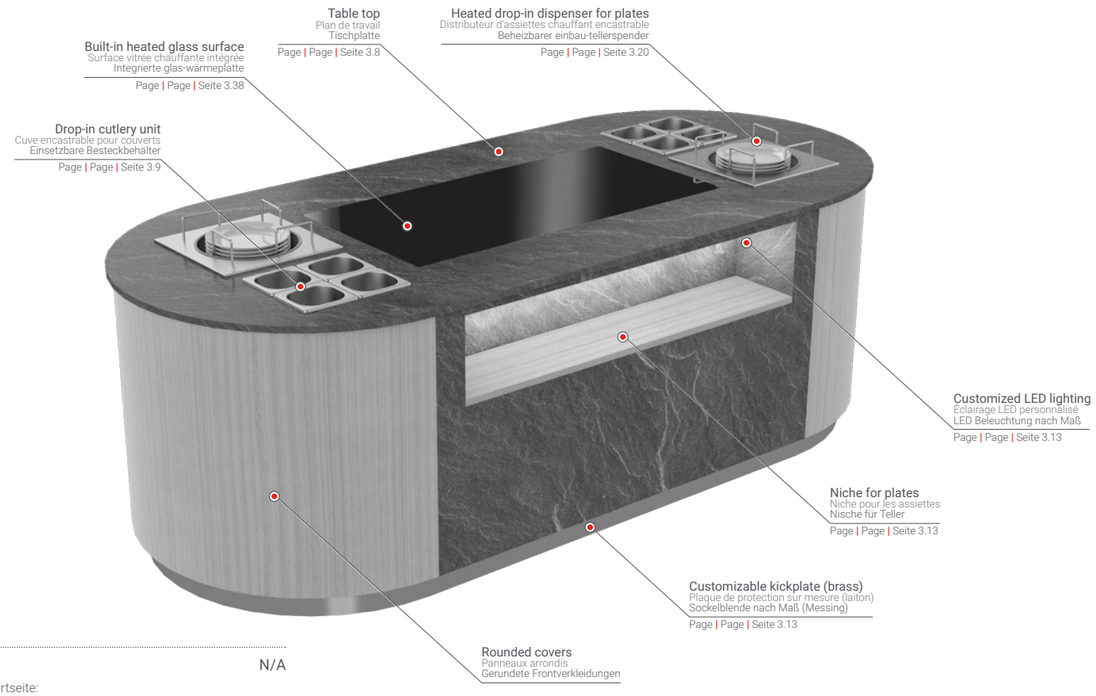
Compact serving line | Ligne de self service compacte | Kompakte Ausgabetheke



Multifunctional serving line | Ligne de self service multifonctionnelle | Multifunktionale Ausgabetheke

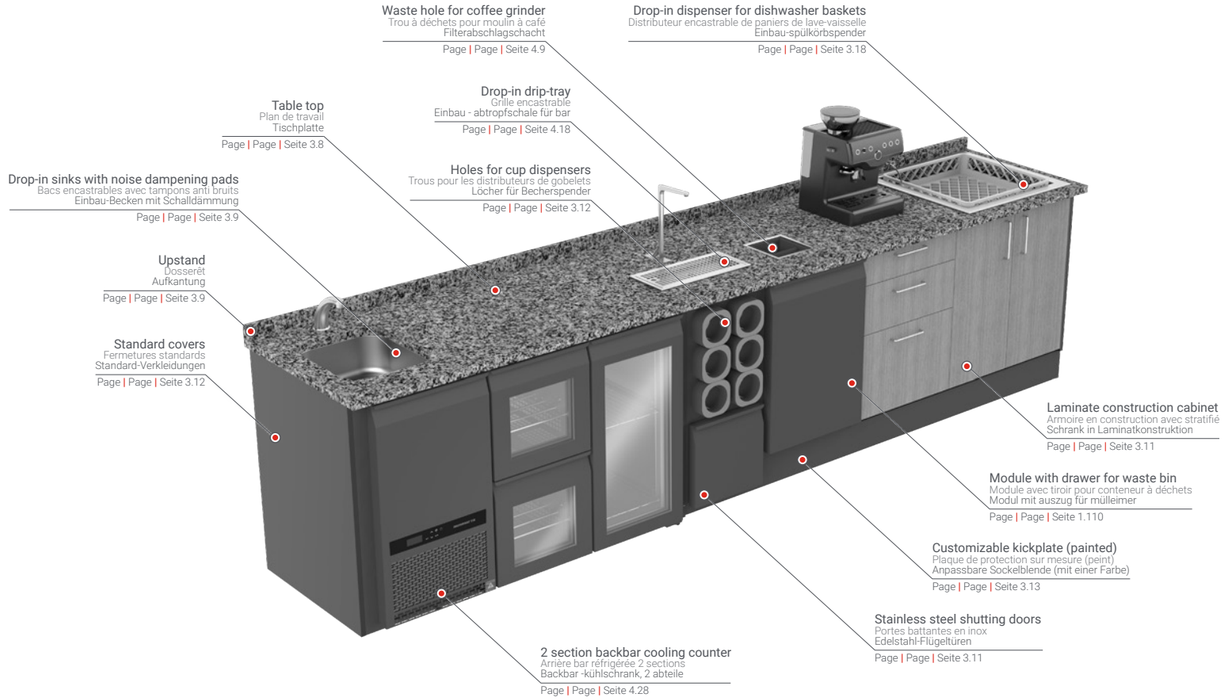


Island buffet | Îlot buffet | Insel-Buffet

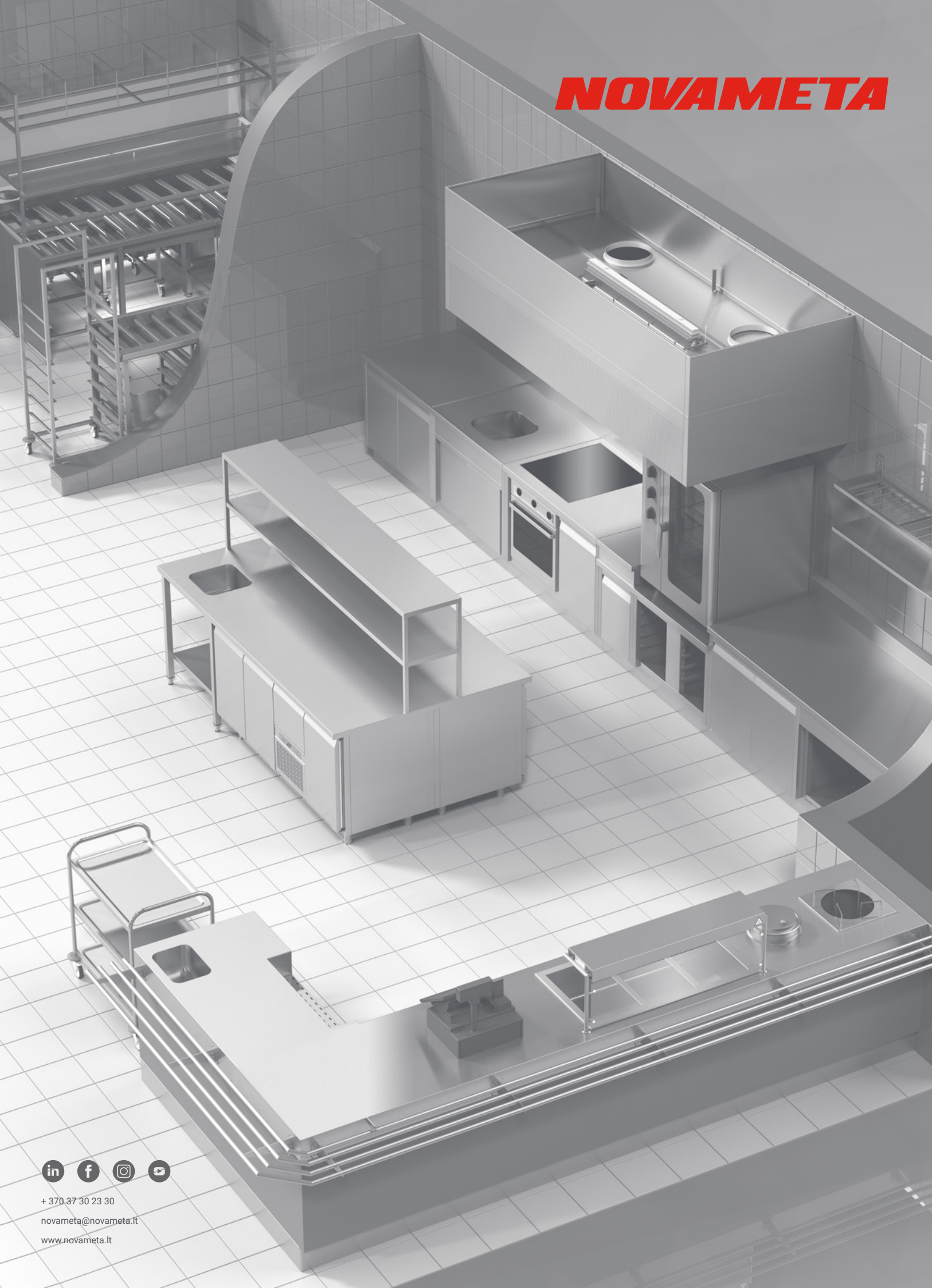


Cover product: N/A
Produit illustration:
Produkt auf der Startseite:

Wall drink station | Station murale de boisson | Getränkestation



All rights reserved
All rights reserved



+ 370 37 30 23 30

novameta@novameta.lt

www.novameta.lt

PRICE LIST 2026

TARIFS / PREISLISTE

NOVAMETA



1 **WORK TABLES**
TABLES DE TRAVAIL | ARBEITSTISCHE

2 **COOLING COUNTERS**
TABLES RÉFRIGÉRÉES | KÜHLTISCHE

3 **SERVING**
SELF SERVICE | SPEISENAUSGABE

4 **BAR**
BAR | BAR

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**
FOURNEAU DE CUISINE CENTRAL | KOCHINSEL



Novameta is a leading European manufacturer of customized stainless-steel equipment for professional kitchens. Key highlights include:

- **PRODUCTION CAPACITY:** Over 300 unique products daily, totaling more than 3500 custom kitchen projects annually.
- **ESTABLISHED:** 1997 in Kaunas, Lithuania.
- **FACILITY:** 17,000 m² production area.
- **EMPLOYEES:** Nearly 300 professionals.
- **EXPORT MARKETS:** Products available in over 30 countries worldwide.
- **LEAD TIME:** Offers lead times as short as 3-4 weeks.

Novameta est un leader européen dans la fabrication d'équipements inox sur mesure pour les cuisines professionnelles. Voici les principaux atouts de notre entreprise :

- **CAPACITÉ DE PRODUCTION :** Plus de 300 produits uniques fabriqués chaque jour, soit plus de 3 500 projets de cuisines sur mesure réalisés par an.
- **ÉTABLISSEMENT :** 1997 à Kaunas, Lituanie.
- **INSTALLATION :** 17 000 m² de surface de production.
- **EMPLOYÉS :** Près de 300 professionnels.
- **LES MARCHÉS D'EXPORTATION :** Produits disponibles dans plus de 30 pays.
- **DÉLAI DE LIVRAISON :** Des délais de livraison aussi courts que 3 à 4 semaines.

Novameta ist führender Hersteller von maßgeschneiderter Großküchenausstattung. Zu den wichtigsten Highlights zählen:

- **PRODUKTIONSKAPAZITÄT:** Täglich über 300 Einzelstücke – mehr als 3.500 maßgeschneiderte Küchenprojekte pro Jahr.
- **GEGRÜNDEN:** 1997 in Kaunas, Lithuania.
- **ANLAGEN:** 17.000 m² Produktionsfläche.
- **MITARBEITER:** Nahezu 300 Fachleute.
- **EXPORTMÄRKTE:** Unsere Produkte sind in über 30 Ländern weltweit vertreten.
- **VORLAUFZEIT:** Die Vorlaufzeiten liegen bei nur 3-4 Wochen.

NOVAMETA

On-time Delivery For Complex Projects
Maximum Design Flexibility
Goods Transported by Us

NOVAMETA

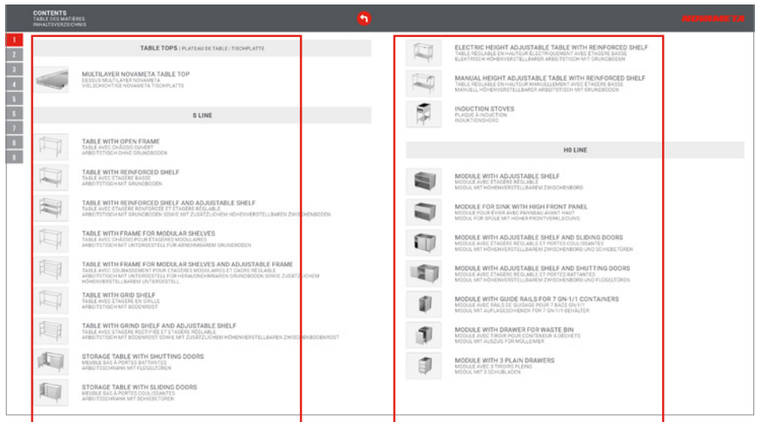
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Lithuania
+ 370 37 30 23 30
novameta@novameta.lt
www.novameta.lt

www.novameta.lt

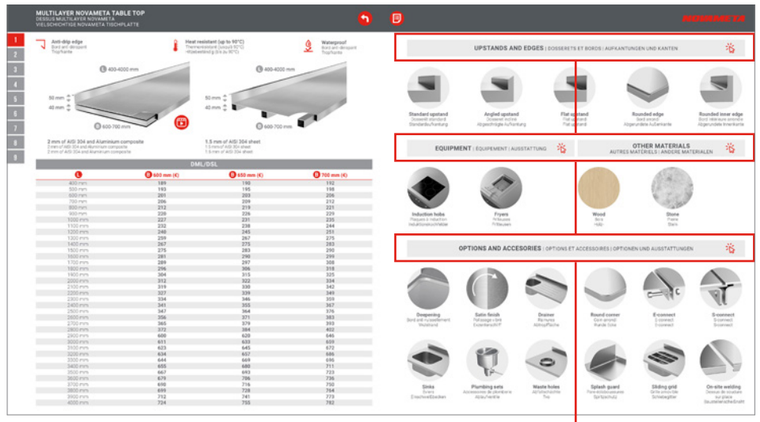
ACTIVE HYPERLINKS | LIENS HYPERTEXTES ACTIFS | AKTIVE HYPERLINKS



NAVIGATION THROUGH PRODUCT GROUPS
NAVIGATION PAR GROUPES DE PRODUITS
NAVIGATION DURCH PRODUKTGRUPPEN



CONTENTS NAVIGATION
NAVIGATION DANS LE CONTENU
INHALTSNAVIGATION



MORE INFORMATION ABOUT SPECIFIC FEATURES
PLUS D'INFORMATIONS DES OPTIONS SPÉCIFIQUES
WEITERE INFORMATIONEN ZU SPEZIFISCHEN MERKMALEN

NAVIGATION BUTTONS | BOUTONS DE NAVIGATION | NAVIGATIONSTASTEN

CONTENTS
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS

MOVE BACK TO PREVIOUS PAGE
RETOUR À LA PAGE PRÉCÉDENTE
ZURÜCK ZUR VORHERIGEN SEITE

ALT + ←

VIDEO
VIDÉO
VIDEO

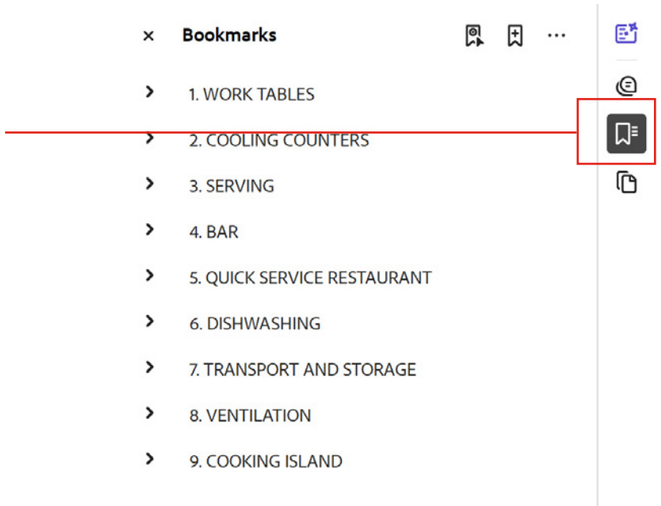
MORE FEATURES
OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES
WEITERE FUNKTIONEN

MORE INFO
PLUS D'INFORMATION
MEHR INFORMATIONEN

TABLE TOP
DESSUS
TISCHPLATTE

BOOKMARKS | SIGNETS | LESEZEICHEN

BOOKMARKS AT ADOBE ACROBAT READER PROGRAM
SIGNETS DANS ADOBE ACROBAT READER
LESEZEICHEN IM ADOBE ACROBAT READER



1
2
3
4
5
6
7
8
9

TABLE TOPS | PLATEAU DE TABLE | TISCHPLATTE

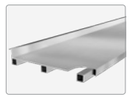
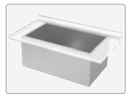
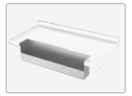


TABLE TOP
PLAN DE TRAVAIL
TISCHPLATTE

BAR EQUIPMENT COMPONENTS | COMPOSANTS D'ÉQUIPEMENT DE BAR | BAR-KOMPONENTEN



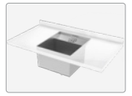
ICE BASIN
BAC À GLACE
EISWANNE



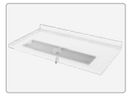
WELDED SPEED RACK
PRÉSENTOIR SOUDÉ POUR BOUTEILLES
GESCHWEISSTES SPEEDRACK, 1-ETAGIG



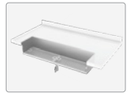
MOUNTED SPEED RACK
PRÉSENTOIR AMOVIBLE POUR BOUTEILLES
MONTIERBARES SPEEDRACK, 1-ETAGIG



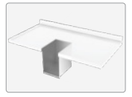
GLASS RINSER STATION
BAC AVEC RINCE-VERRE INTEGRÉ
BECKEN MIT GLÄSERDRUCKSPÜLER



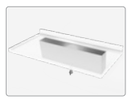
DRIP TRAY FOR BAR
GRILLE INOX POUR COMPTOIR
ABTROPFSCHALE FÜR BAR



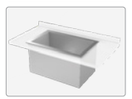
DRIP TRAY FOR COFFEE
GRILLE À CAFÉ POUR COMPTOIR
ABTROPFSCHALE FÜR KAFFEE



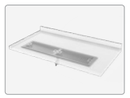
WELDED SHELF FOR BLENDER
ÉTAGÈRE SOUDÉE POUR MIXEUR
STELLFLÄCHE FÜR MIXER



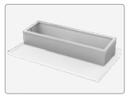
BASIN FOR BOTTLES
BAC À GLACE POUR BOUTEILLES
FLASCHENKÜHLWANNE



DROP-IN ICE BASIN
BAC À GLACE ENCASTRABLE
EINBAU-EISWANNE



DROP-IN DRIP TRAY
GRILLE ENCASTRABLE
EINBAU-ABTROPFSCHALE FÜR BAR



GASTRONORM CONTAINER HOLDER
PRÉSENTOIR POUR BACS GASTRONORM
KONSOLE FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER

CUSTOMIZABLE BAR FRAMES | CADRES DE BAR SUR MESURE | ANPASSBARE UNTERGESTELLE FÜR BAR



OPEN FRAME
CHÂSSIS OUVERT
UNTERGESTELL OHNE GRUNDBODEN



FRAME WITH DRAWERS FOR DISHWASHER BASKETS
CHÂSSIS AVEC TIROIRS POUR PANIERS DE LAVE-VAISSELLE
UNTERGESTELL MIT SCHUBLADEN FÜR SPÜLKÖRBE



FRAME WITH GUIDES FOR DISHWASHER BASKETS
CHÂSSIS AVEC GUIDES POUR PANIERS DE LAVE-VAISSELLE
UNTERGESTELL MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR SPÜLKÖRBE

BACKBAR COOLING COUNTERS | COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS BACKBAR | GETRÄNKEKÜHLTISCHE



1 SECTION BACKBAR COOLING COUNTER
ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉE 1 SECTION
BACKBAR-KÜHLSCHRANK, 1 ABTEIL



2 SECTION BACKBAR COOLING COUNTER
ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉE 2 SECTIONS
BACKBAR-KÜHLSCHRANK, 2 ABTEILE



3 SECTION BACKBAR COOLING COUNTER
ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉE 3 SECTIONS
BACKBAR-KÜHLSCHRANK, 3 ABTEILE



4 SECTION BACKBAR COOLING COUNTER
ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉE 4 SECTIONS
BACKBAR-KÜHLSCHRANK, 4 ABTEILE

CHOOSE A TABLE TOP OF NEEDED SIZE AND PROFILE/UPSTAND CONFIGURATION

CHOISISSEZ UN PLAN DE TRAVAIL NÉCESSAIRE ET UNE CONFIGURATION DE PROFILÉ/DOSSERET QUI VOUS CONVIENT

WÄHLEN SIE EINE TISCHPLATTE MIT DEN GEWÜNSCHTEN ABMESSUNGEN UND DER GEWÜNSCHTEN PROFIL-/AUFKANTUNGSKONFIGURATION



ADD EXTRA ELEMENTS TO THE TABLE TOP (SINKS, BASINS, DRIP TRAYS, SPEED-RACKS, ETC.)

AJOUTEZ DES ÉLÉMENTS SUPPLÉMENTAIRES AU PLAN DE TRAVAIL (ÉVIERS, BACS, ÉGOUTTOIRS, PRÉSENTOIRS POUR BOUTEILLES, ETC.)

FÜGEN SIE DER TISCHPLATTE ZUSÄTZLICHE ELEMENTE HINZU (EINSCHWEISSBECKEN, BECKEN, ABTROPFSCHALEN, SPEEDRACK USW.)



FINISH UP THE LAYOUT WITH THE CHOSEN TYPE OF FRAME COMBINATION

COMPLÉTEZ LA DISPOSITION PAR LE TYPE DE COMBINAISON DE CHÂSSIS DE VOTRE CHOIX

VERVOLLSTÄNDIGEN SIE DIE KONSTRUKTION MIT DER GEWÄHLTEN ART DES UNTERGESTELLS

CUSTOMISED BAR SOLUTION

SOLUTION DE BAR SUR MESURE

INDIVIDUELLE COCKTAILTHEKE

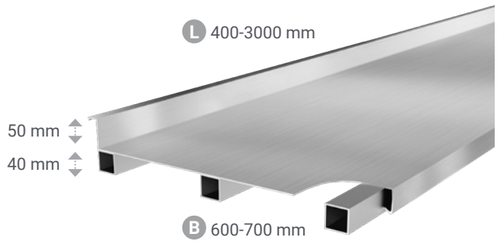


8 TIPS ON HOW TO CHOOSE A BAR

Anti-drip edge
Bord anti-dérapant
Tropfkante

Heat resistant (up to 90°C)
Thermorésistant (jusqu'à 90°C)
Hitzebeständig (bis zu 90°C)

Waterproof
Bord anti-dérapant
Tropfkante

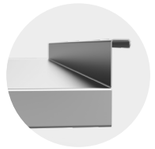


1.5 mm of AISI 304 sheet
1.5 mm of AISI 304 sheet
1.5 mm of AISI 304 sheet

DSL

L	B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)
400 mm	195	196	199
500 mm	200	202	205
600 mm	208	211	213
700 mm	213	216	220
800 mm	220	227	229
900 mm	228	234	237
1000 mm	235	239	243
1100 mm	240	247	253
1200 mm	248	254	260
1300 mm	268	276	284
1400 mm	276	284	292
1500 mm	284	292	301
1600 mm	291	301	310
1700 mm	299	308	319
1800 mm	306	317	329
1900 mm	315	326	337
2000 mm	323	333	346
2100 mm	330	342	354
2200 mm	338	351	361
2300 mm	346	358	372
2400 mm	353	367	380
2500 mm	359	377	389
2600 mm	368	384	396
2700 mm	378	392	407
2800 mm	385	398	416
2900 mm	621	642	669
3000 mm	633	655	682
3100 mm	644	668	696
3200 mm	656	680	710
3300 mm	667	692	720
3400 mm	678	704	736
3500 mm	690	717	749
3600 mm	703	731	761
3700 mm	715	741	777
3800 mm	724	753	791
3900 mm	737	767	800
4000 mm	750	781	809

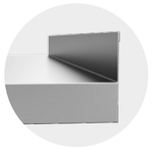
UPSTANDS AND EDGES | DOSSERETS ET BORDS | AUFKANTUNGEN UND KANTEN



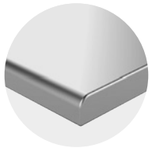
Standard upstand
Dosserêt standard
Standardaufkantung



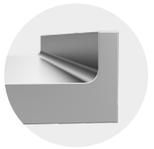
Angled upstand
Dosseret incliné
Abgeschrägte Aufkantung



Flat upstand
Flat upstand
Flat upstand



Rounded edge
Bord arrondi
Abgerundete Außenkante

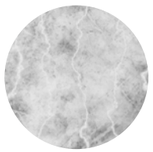


Rounded inner edge
Bord intérieure arrondie
Abgerundete Innenkante

OTHER MATERIALS | AUTRES MATÉRIELS | ANDERE MATERIALEN

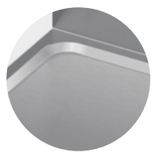


Wood
Bois
Holz-



Stone
Pierre
Stein

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Deepening
Bord anti-ruissellement
Wulstrand



Surfaces finish
Dessus polivibre
Oberflächenveredelung



Round corner
Coin arrondi
Runde Ecke



E-connect
E-connect
E-connect



S-connect
S-connect
S-connect



On-site welding
Dessus de soudure sur place
Baustellenscheißnaht



Drainer
Rainures
Abtropffläche



Sinks
Éviers
Einschweißbecken

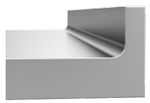
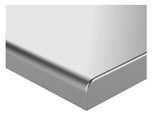


Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

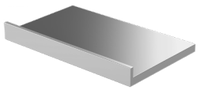


Waste holes
Abfallschächte
Tvo

UPSTANDS AND EDGES | DOSSERETS ET BORDS | AUFKANTUNGEN UND KANTEN

Standard height – 50 mm Hauteur standard - 50 mm | Standardhöhe - 50 mm		Front/back Avant/arrière | Vorderseite/ Rückseite	Two sides Deux côtés | Zwei Seiten	Three sides Trois côtés | Drei Seiten	Four sides 4 côtés | 4-seitig
Upstands Dosserêts Aufkantungen					
50 mm upstand Dosseret de 50 mm 50 mm Aufkantung		A-DSB-11 **Free of charge**	A-DSB-12-L/R **78 €**	A-DSB-13 **154 €**	–
Rounded inner edge Bord intérieure arrondie Abgerundete Innenkante		A-DSB-21 **207 €**	A-DSB-22-L/R **481 €**	A-DSB-23 **755 €**	–
Angled upstand Dosseret incliné Abgeschrägte Aufkantung		A-DSB-31 **104 €**	A-DSB-32-L/R **181 €**	A-DSB-33 **258 €**	–
Flat upstand Dosserêt plat Flache Aufkantung		A-DSB-41 **Free of charge**	A-DSB-42-L/R **20 €**	A-DSB-43 **38 €**	–
Rounded edge Bord arrondi Abgerundete Außenkante		A-DSB-51 **207 €**	A-DSB-52-L/R **465 €**	A-DSB-53 **729 €**	A-DSB-54 **930 €**

+ Optional | En option | Optional

Upstand cover Couvercle de dosseret Geschlossene Kastenaufkantung		A-DSB-GUJ **78 €**	A-DSB-GUJ **78 €**	A-DSB-GUJ **78 €**	–
Customised height (max H=100mm) Hauteur sur mesure Aufkantungshöhe nach Maß		A-DSB-A **52 €**	A-DSB-A **52 €**	A-DSB-A **52 €**	–

OTHER MATERIALS | AUTRES MATÉRIELS | ANDERE MATERIALEN

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 dosserêt). 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 dosserêt). 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 dosserêt). 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 Ölimprägnierung (3 Schichten)
Preis auf Anfrage

Due to wood drying and swelling process recommended max length 2000 mm and width 1100 mm
En raison du processus de séchage et de gonflement du bois, les longueur et largeur max. recommandées sont respectivement de 2 000 mm et 1 100 mm
Aufgrund des Trocknungs- und Quellvorgangs des Holzes empfehlen wir eine Länge von max. 2000 mm und eine Breite von max. 1100 mm

Stone table top | Plan de travail en pierre | Steintischplatte



DM0-INDIAN BLACK DARK
Granite table top: 20 mm thickness. Max length 2400 mm. Ask for price
Plan de travail en granit : épaisseur 20 mm. Longueur max. 2400 mm. Demander le tarif
Granittischplatte: 20 mm Stärke. Max. Länge 2400 mm. Preis auf Anfrage



DM0-G681 BIANCO SARDO
Granite table top: 20 mm thickness. Max length 2400 mm. Ask for price
Plan de travail en granit : épaisseur 20 mm. Longueur max. 2400 mm. Demander le tarif
Granittischplatte: 20 mm Stärke. Max. Länge 2400 mm. Preis auf Anfrage



DM0-DEEP GREY
Granite table top: 20 mm thickness. Max length 2400 mm. Ask for price
Plan de travail en granit : épaisseur 20 mm. Longueur max. 2400 mm. Demander le tarif
Granittischplatte: 20 mm Stärke. Max. Länge 2400 mm. Preis auf Anfrage



Z-STONE
Non standard stone table top. Max length 2400 mm. Ask for price
Plan de travail en granit : épaisseur 20 mm. Longueur max. 2400 mm Demander le tarif
Granittischplatte: 20 mm Stärke. Max. Länge 2400 mm Preis auf Anfrage

Upstands | Dosserêts | Aufkantungen



A-DSBM-2
Wood /stone upstand
Ask for price
Dosserêt en bois / en pierre
Demander les tarifs
Holz- / Steinaufkantung
Preis auf Anfrage



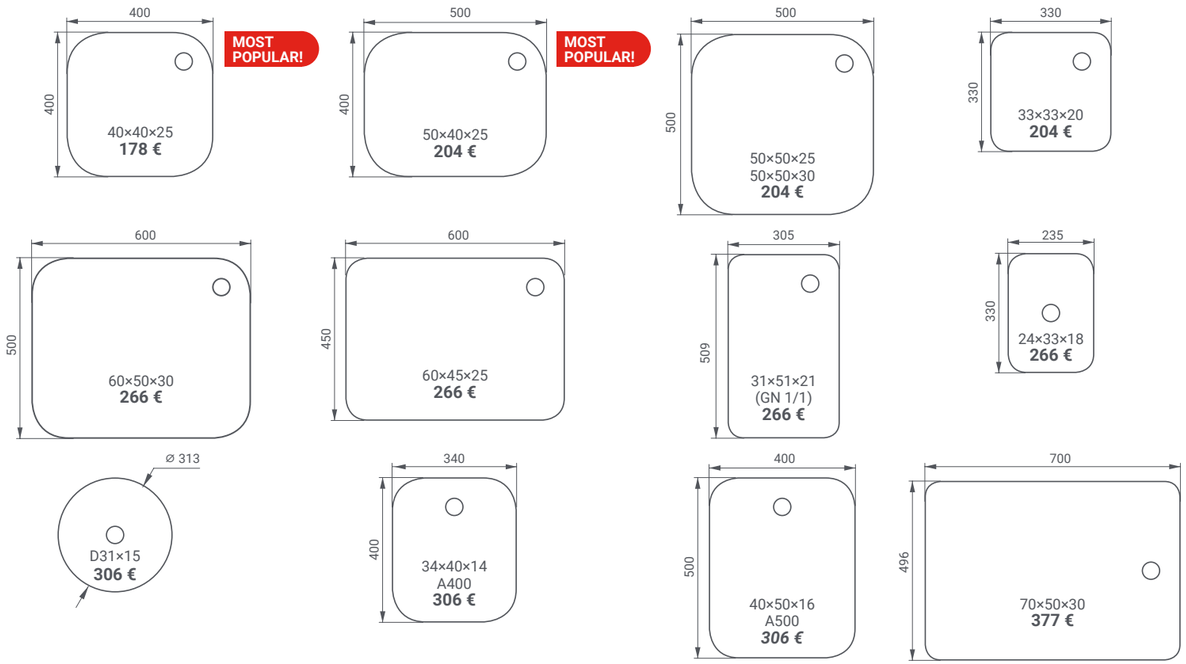
A-DSBM-4 (left), A-DSBM-5 (right)
Wood / stone upstand on rear and side.
Ask for price
Dosserêt en bois / en pierre à l'arrière et sur un côté
Demander les tarifs
Holz- / Steinaufkantung an der Rückseite und einer Seite
Preis auf Anfrage



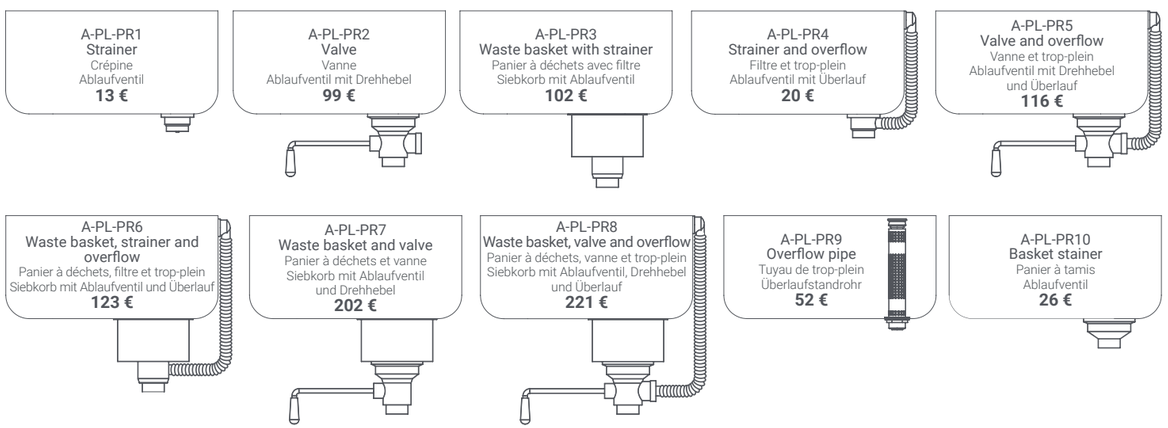
A-DSBM-6
Wood / stone upstand on rear and both sides
Ask for price
Dosserêt en bois / en pierre à l'arrière et sur deux côtés
Demander les tarifs
Holz- / Steinaufkantung an der Rückseite und beiden Seiten
Preis auf Anfrage

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

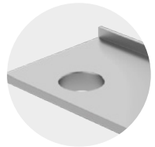
Sinks | Éviers | Einschweißbecken



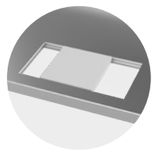
Plumbing sets | Accessoires de plomberie | Ablaufventile



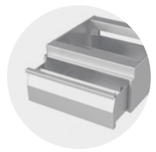
Waste holes | Abfallschächte | Tvo



Y-SNA-150, Y-SNA-200, Y-SNA-250 — 97 €
Stainless steel waste hole (⌀150, ⌀200 or ⌀250 mm)
Trou à déchets en inox (⌀150, ⌀200 ou ⌀250 mm)
Edelstahl-Abfallschacht (⌀150, ⌀200 oder ⌀250 mm)



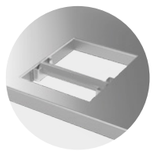
Z-N-HOLE — 344 €
Waste hole with plastic board: 30 mm thickness (340×200x30 mm)
Trou à déchets avec planche en plastique: 30 mm d'épaisseur (340 × 200x30 mm)
Abfallschacht mit Kunstoff-Schneidebrett, Stärke 30 mm (340×200x30 mm)



Z-Y-SKT — 276 €
Drawer for coffee grinder (400×360×140 mm)
Tiroir à déchets pour moulin à café (400×360×140 mm)
Filterabschlagschublade (400×360×140 mm



K-FGA-D205 — 97 €
Waste hole ⌀205 mm (rubber ring)
Trou à déchets ⌀205 mm (joint caoutchouc)
Abfallschacht ⌀205 mm (Gummiring)



Z-C-HOLE — 174 €
Waste hole for coffee grinder (250×200 mm)
Trou à déchets pour moulin à café (250×200 mm)
Filterabschlagschacht (250×200 mm)

Form & Finish Options | Options de forme et finition | Form- und Oberflächenoptionen



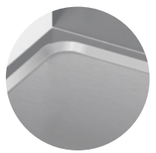
A-RIB-PK (left)/A-RIB-PD (right) — 33 €
Ribbed drainer
Égouttoir à rainures
Gerillte Abtropffläche



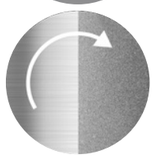
Z-D-CORNER — 187 €
Table top with rounded corner (R=77 mm)
PLan de travail avec un coin arrondi (R=77 mm)
Tischplatte mit einer abgerundeten Ecke (R=77 mm)



311 €/m
Mirror edge
Bord en effet miroir
Spiegelpolierte Kante

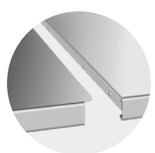


DMI — 221 €
Deepened table top
Plan de travail avec bord anti-ruissellement
Tischplatte mit Wulstrand

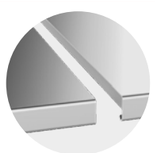


Satin finish table top
Ask for price
Polissage vibré du plan de travail
Demander le tarif
Tischplatte satiniert
Preis auf Anfrage

Connections | Raccordements | Anschlüsse



Z-D-LINK — 190 €
Sheet to sheet connection, bolted
Assemblage de tôle à tôle, boulonné
Stecknahtverbindung, geschraubt



Z-D-WELD — 150 €
On-site welding table top
Dessus de soudure sur place
Baustellenscheißnaht



Z-D-BOLT — 111 €
Edge to edge connection, bolted
Assemblage bord à bord, boulonné
Rand-zu-Rand-Verbindung, geschraubt

BAR EQUIPMENT COMPONENTS

COMPOSANTS D'ÉQUIPEMENT DE BAR | BAR-KOMPONENTEN



With thermal insulation
Avec isolation thermique
Mit Wärmedämmung

Hygienic construction
Construction hygiénique
Hygienische Bauweise

Removable drainboard
Égouttoir amovible
Herausnehmbare Abtropfplatte

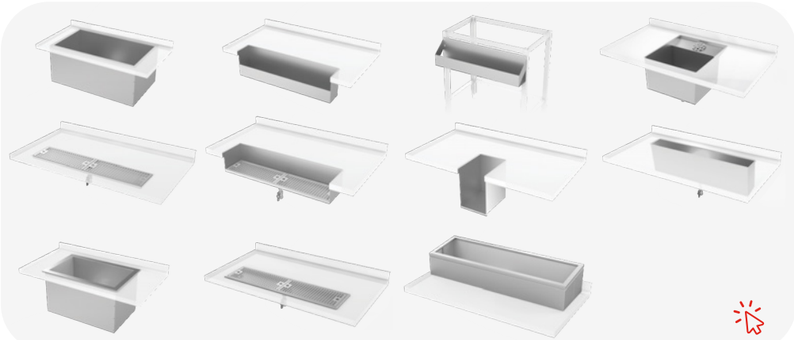
Easy to remove
Facile à démonter
Leicht entfernbar

Drain grooves for water run-off
Rainures d'écoulement pour l'évacuation de l'eau
Ablaufnuten für Wasserabfluss

Built-in glass rinser
Rince-verres intégré
Integrierte Gläserdusche

Customizable to individual requirements
Options selon les besoins individuels
Anpassbar an individuelle Anforderungen

Tilted washing area for water run-off
Zone de lavage inclinée pour l'écoulement de l'eau
Geneigte Spülfläche für Wasserablauf



CUSTOMIZABLE BAR FRAMES

CADRES DE BAR SUR MESURE | ANPASSBARE UNTERGESTELLE FÜR BAR



Customizable to individual requirements
Options selon les besoins individuels
Anpassbar an individuelle Anforderungen

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm

Drawers for dishwashing baskets
Tiroirs pour paniers de lavage
Schubladen für Spülkörbe



BACKBAR COOLING COUNTERS

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS BACKBAR | GETRÄNKEKÜHLTISCHE



Two shelve levels for bottles
Deux niveaux d'étagères pour les bouteilles
Zwei Regalebenen für Flaschen

Telescopic 110% extending stainless steel rails
Rails télescopiques en acier inoxydable à extension 110 %
Teleskopschienen aus Edelstahl mit 110 % Auszug

Easy monoblock service
Service du groupe facile
Einfache Wartung vom Kälteaggregat

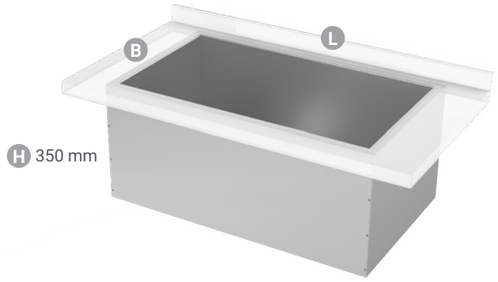


ICE BASIN
BAC À GLACE
EISWANNE

With thermal insulation
Avec isolation thermique
Mit Wärmedämmung

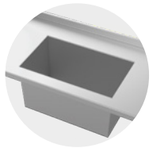
Removable drainboard
Égouttoir amovible
Herausnehmbare Abtropfplatte

Drain grooves for water run-off
Rainures d'écoulement pour l'évacuation de l'eau
Ablaufnuten für Wasserabfluss

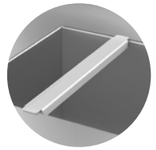


Z-ICEB	
L	B 350 mm (€)
500 mm	777
600 mm	820
700 mm	858
800 mm	902
900 mm	944
1000 mm	982

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Basin
Bac
Wanne



Stainless steel guide (GN partition)
Guide en inox (Partition GN)
Edelstahlschiene (GN-Abtrenung)



Removable partitions
Séparations amovibles
Abnehmbare Trennwände



Sliding partitions
Séparations coulissantes
Verschiebbare Trennwände

WELDED SPEED RACK
PRÉSENTOIR SOUDÉ POUR BOUTEILLES
GESCHWEISSTES SPEEDRACK, 1-ETAGIG

Customizable to individual requirements
Options selon les besoins individuels
Anpassbar an individuelle Anforderungen

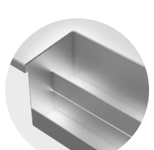
Hygienic construction
Construction hygiénique
Hygienische Bauweise

Built-in construction
Construction intégrée
Integrierte Konstruktion



Z-WSR1	
L	B 120 mm (€)
500 mm	320
600 mm	343
700 mm	368
800 mm	392
900 mm	414
1000 mm	439

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



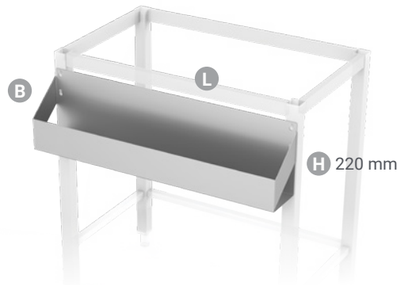
Welded Speed Rack Double
Présentoir Double Soudé Pour Bouteilles
Geschweisstes Speedrack, 2-Etagig

MOUNTED SPEED RACK
PRÉSENTOIR AMOVIBLE POUR BOUTEILLES
MONTIERBARES SPEEDRACK, 1-ETAGIG

Customizable to individual requirements
Options selon les besoins individuels
Anpassbar an individuelle Anforderungen

Hygienic construction
Construction hygiénique
Hygienische Bauweise

Easy to remove
Facile à démonter
Leicht entfernbar



Z-MSR1	
L	B 120 mm (€)
500 mm	126
600 mm	135
700 mm	143
800 mm	152
900 mm	166
1000 mm	174

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



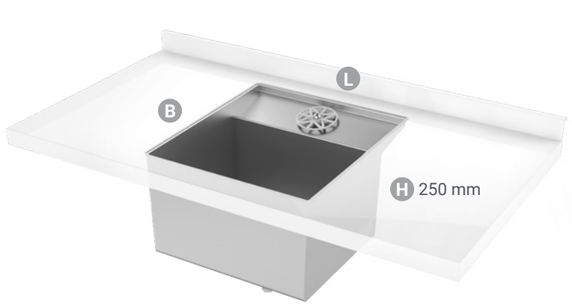
Mounted speed rack double
Présentoir Double Amovible Pour Bouteilles
Montierbares Speedrack, 2-etagig

GLASS RINSER STATION
BAC AVEC RINCE-VERRE INTEGRÉ
BECKEN MIT GLÄSERDRUCKSPÜLER

Customizable to individual requirements
Options selon les besoins individuels
Anpassbar an individuelle Anforderungen

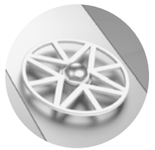
Built-in glass rinser
Rince-verres intégré
Integrierte Gläserdusche

Tilted washing area for water run-off
Zone de lavage inclinée pour l'écoulement de l'eau
Geneigte Spülfläche für Wasserablauf



Z-GRS	
L	B 450 mm (€)
400 mm	988

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Extra glass rinser
Extra rince-verre
Extra gläserdruckspüler

DRIP TRAY FOR BAR
GRILLE INOX POUR COMPTOIR
ABTROPFSCHALE FÜR BAR

Customizable to individual requirements
Options selon les besoins individuels
Anpassbar an individuelle Anforderungen

Drain grooves for water run-off
Rainures d'écoulement pour l'évacuation de l'eau
Ablaufnuten für Wasserabfluss

Easy to remove
Facile à démonter
Leicht entfernbar



Z-DTFB	
L	B 170 mm (€)
500 mm	378
600 mm	412
700 mm	450
800 mm	484
900 mm	524
1000 mm	557

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Glass rinser
Rince-verre
Gläserdruckspüler

DRIP TRAY FOR COFFEE
GRILLE À CAFÉ POUR COMPTOIR
ABTROPFSCHALE FÜR KAFFEE

Customizable to individual requirements
Options selon les besoins individuels
Anpassbar an individuelle Anforderungen

Drain grooves for water run-off
Rainures d'écoulement pour l'évacuation de l'eau
Ablaufnuten für Wasserabfluss

Easy to remove
Facile à démonter
Leicht entfernbar



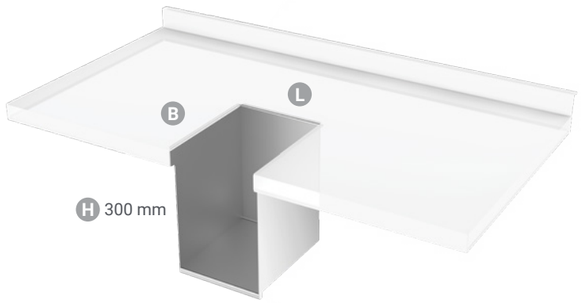
Z-DTFC	
L	B 170 mm (€)
500 mm	387
600 mm	410
700 mm	437
800 mm	466
900 mm	493
1000 mm	520

WELDED SHELF FOR BLENDER
ÉTAGÈRE SOUDÉE POUR MIXEUR
STELLFLÄCHE FÜR MIXER

Customizable to individual requirements
Options selon les besoins individuels
Anpassbar an individuelle Anforderungen

Built-in construction
Construction intégrée
Integrierte Konstruktion

50 mm cable entry hole
Entrée de câble de 50 mm
50 mm Kabeleinführungsloch



Z-SFB1

L	B 250 mm (€)
200 mm	273

BASIN FOR BOTTLES
BAC À GLACE POUR BOUTEILLES
FLASCHENKÜHLWANNE

Customizable to individual requirements
Options selon les besoins individuels
Anpassbar an individuelle Anforderungen

Built-in construction
Construction intégrée
Integrierte Konstruktion

Drain grooves for water run-off
Rainures d'écoulement pour l'évacuation de l'eau
Ablaufnuten für Wasserabfluss



Z-BOTB

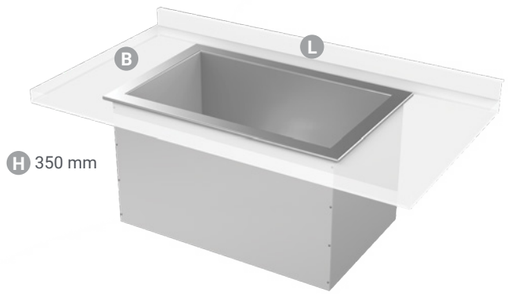
L	B 120 mm (€)
500 mm	569
600 mm	603
700 mm	638
800 mm	674
900 mm	704
1000 mm	738

DROP-IN ICE BASIN
BAC À GLACE ENCASTRABLE
EINBAU-EISWANNE

With thermal insulation
Avec isolation thermique
Mit Wärmedämmung

Drain grooves for water run-off
Rainures d'écoulement pour l'évacuation de l'eau
Ablaufnuten für Wasserabfluss

Easy to remove
Facile à démonter
Leicht entfernbar



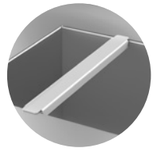
Z-DIICEB

L	Inner dimensions Dimensions intérieures | Innenabmessungen	Cut out Découpe | Ausschnitt	B 350 mm (€)
500 mm	410×260 mm	471x322 mm	**764**
600 mm	510×260 mm	571x322 mm	**798**
700 mm	610×260 mm	671x322 mm	**829**
800 mm	710×260 mm	771x322 mm	**863**
900 mm	810×260 mm	871x322 mm	**893**
1000 mm	910×260 mm	971x322 mm	**928**

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Drop-in holder
Support de fixation pour bac
Einbauhalter



Stainless steel guide (GN partition)
Guide en inox (Partition GN)
Edelstahlschiene (GN-Abtrenung)



Removable partitions
Séparations amovibles
Abnehmbare Trennwände



Sliding partitions
Séparations coulissantes
Verschiebbare Trennwände

DROP-IN DRIP TRAY
GRILLE ENCASTRABLE
EINBAU-ABTROPFSCHALE FÜR BAR

Customizable to individual requirements
Options selon les besoins individuels
Anpassbar an individuelle Anforderungen

Drain grooves for water run-off
Rainures d'écoulement pour l'évacuation de l'eau
Ablaufnuten für Wasserabfluss

Easy to remove
Facile à démonter
Leicht entfernbar



Z-DIDT

L	Inner dimensions Dimensions intérieures | Innenabmessungen	Cut out Découpe | Ausschnitt	B 170 mm (€)
500 mm	470×140 mm	478x148 mm	**365**
600 mm	570×140 mm	578x148 mm	**391**
700 mm	670×140 mm	678x148 mm	**408**
800 mm	770×140 mm	778x148 mm	**425**
900 mm	870×140 mm	878x148 mm	**441**
1000 mm	970×140 mm	978x148 mm	**458**

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

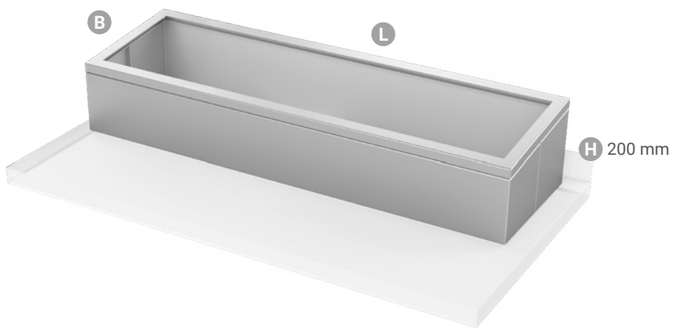


Glass rinser
Rince-verre
Gläserdruckspüler

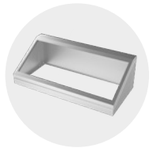
Customizable to individual requirements
Options selon les besoins individuels
Anpassbar an individuelle Anforderungen

Easy to remove
Facile à démonter
Leicht entfernbar

Angled surface
Surface arrondie
Geneigte Oberfläche



OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

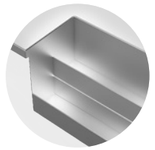


Wall mounted GN shelf
Support mural pour GN
Wandbord für GN Behälter

Z-GNH		
L	GN	B 300 mm (€)
361 mm	2 GN1/4	**333**
523 mm	3 GN1/4	**356**
685 mm	4 GN1/4	**373**
847 mm	5 GN1/4	**396**
1009 mm	6 GN1/4	**421**
1171 mm	7 GN1/4	**437**

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

Speed racks | Présentoir pour pour les bouteilles | Speedrack

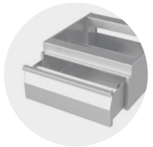


Z-WSR2 — 128 €
Welded speed rack double
Présentoir Double Soudé Pour Bouteilles
Geschweisstes Speedrack, 2-Etagig



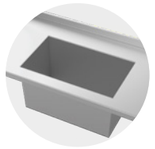
Z-MSR2 — 128 €
Mounted speed rack double
Présentoir Double Amovible Pour Bouteilles
Montierbares Speedrack, 2-etagig

Waste holes | Abfallschächte | Tvo

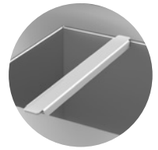


Z-Y-SKT — 276 €
Drawer for coffee grinder (400×360×140 mm)
Tiroir à déchets pour moulin à café (400×360×140 mm)
Filterabschlagschublade (400×360×140 mm

Basin | Bac | Wanne



Y-PLV — -139 €
Basin
Bac
Wanne



Z-G-PARTITIONS — 33 €
Stainless steel guide (GN partition)
Guide en inox (Partition GN)
Edelstahlschiene (GN-Abtrenung)

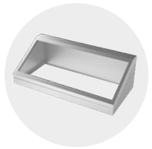


Z-R-PARTITIONS — 33 €
Removable partitions. Price per partition
Séparations amovibles. Prix par séparateur
Abnehmbare Trennwände. Preis pro Trennwand



Z-S-PARTITIONS — 33 €
Sliding partitions. Price per partition
Séparations coulissantes. Prix par séparateur
Verschiebbare Trennwände. Preis pro Trennwand

Other options | Autres options | Weitere Optionen



Z-GNM
Wall mounted GN shelf
Support mural pour GN
Wandbord für GN Behälter



Y-CDL-00.00 SB — 47 €/pc
Drop-in holder
Support de fixation pour bac
Einbauhalter

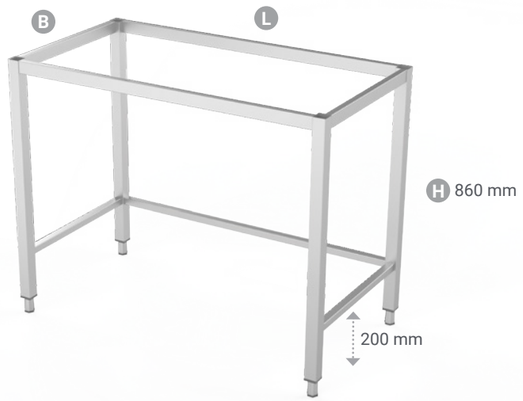


K-SDS — 200 €
Extra glass rinser
Extra rince-verre
Extra gläserdruckspüler

Customizable to individual requirements
Options selon les besoins individuels
Anpassbar an individuelle Anforderungen

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm



Z-D00-PRV

L	B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)	Legs | Pieds | Beine
400 mm	180	184	187	4
500 mm	189	193	195	4
600 mm	198	202	206	4
700 mm	207	211	215	4
800 mm	215	220	223	4
900 mm	226	228	234	4
1000 mm	234	240	243	4
1100 mm	242	248	253	4
1200 mm	251	256	262	4
1300 mm	254	258	265	4
1400 mm	262	268	273	4
1500 mm	270	277	282	4
1600 mm	280	284	291	4
1700 mm	287	294	298	4
1800 mm	296	303	308	4
1900 mm	305	311	316	4
2000 mm	312	319	325	4
2100 mm	411	419	425	6
2200 mm	419	426	434	6
2300 mm	427	435	441	6
2400 mm	436	442	451	6
2500 mm	444	451	461	6
2600 mm	453	461	468	6
2700 mm	461	468	477	6
2800 mm	468	477	485	6
2900 mm	477	487	496	6
3000 mm	628	642	655	6
3100 mm	639	651	665	6
3200 mm	646	660	674	6
3300 mm	654	668	682	6
3400 mm	663	677	692	6
3500 mm	670	684	702	6

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Extra pair of legs
Paire de pieds supplémentaire
Zusätzliches Paar Tischbeine



Stainless steel reinforced shelf
Étagère basse en inox
Verschweißter Grundboden



Rear panel
Panneau arrière
Rückwand



Side panel
Panneau latéral
Seitenwand



Stainless steel shutting doors
Portes battantes en inox
Edelstahl-Flügeltüren



Stainless steel sliding doors
Portes coulissantes inox
Edelstahl-Schiebetüren



Standard modular table option
Option de table modulaire standard
Modulares Tisch gemäß Standard

WASTE CHUTES
GOULOTTES À DÉCHETS | ABFALLSCHÄCHTE



Integrated waste chute above door
Trou à déchets intégré au-dessus de la porte
Abfall-Abwurfklappe über der Tür



Integrated waste chute on door
Trou à déchets intégré à la porte
Abfall-Abwurfklappe an der Tür

DRAWERS | TIROIRS | SCHUBLADEN



1, 2, 3, or 4 drawer units
Blocs de 1, 2, 3 ou 4 tiroirs
1, 2, 3 oder 4 Schubladenblöcke

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen

FRAME WITH DRAWERS FOR DISHWASHER BASKETS
CHÂSSIS AVEC TIROIRS POUR PANIERS DE LAVE-VAISSELLE
UNTERGESTELL MIT SCHUBLADEN FÜR SPÜLKÖRBE

Customizable to individual requirements
Options selon les besoins individuels
Anpassbar an individuelle Anforderungen

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm

Drawers for dishwashing baskets
Tiroirs pour paniers de lavage
Schubladen für Spülkörbe



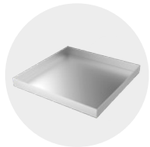
Z-BFDC

L	B 580 mm (€)
650 mm	627

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Frame with rails for dishwasher baskets
Châssis avec rails pour paniers de lave-vaisselle
Untergestell mit vollaus zügen für spülkörbe



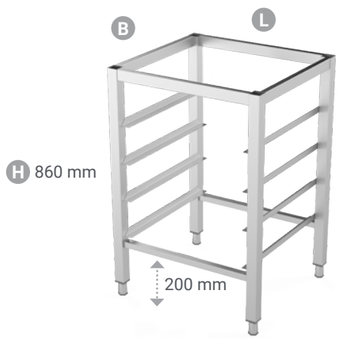
Tray for dishwasher basket
Plateau pour panier lave-vaisselle
Tablett für Spülkörbe

FRAME WITH GUIDES FOR DISHWASHER BASKETS
CHÂSSIS AVEC GUIDES POUR PANIERS DE LAVE-VAISSELLE
UNTERGESTELL MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR SPÜLKÖRBE

Customizable to individual requirements
Options selon les besoins individuels
Anpassbar an individuelle Anforderungen

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion



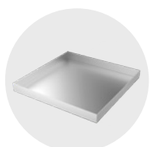
Z-BFG

L	Guides Guides | Auflageschienen	Distance between guides Distance entre les guides | Abstand zwischen Auflageschienen	B 500 mm (€)
595 mm	4	145 mm	265

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Frame with guides for gastronorm containers
Châssis avec guides pour bacs GN
Untergestell mit auflage schienen für gastronorm-behälter



Tray for dishwasher basket
Plateau pour panier lave-vaisselle
Tablett für Spülkörbe

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

Frame optional features | Options du châssis | Weitere Auswahlmöglichkeiten für den Untergestell



Z-LEGS — 123 €
Extra pair of legs
Paire de pieds supplémentaire
Zusätzliches Paar Tischbeine



Z-NLU — 227 €/2 pc
Stainless steel sliding doors
Portes coulissantes inox
Edelstahl-Schiebetüren



Z-BFD-65/58/87 — -81 €
Frame with rails for dishwasher baskets
Châssis avec rails pour paniers de lave-vaisselle
Untergestell mit vollaus zügen für spülkörbe



A-DSL-2R — 86 €/m
Additional height adjustable shelf
Étagère supplémentaire réglable en hauteur
Höhenverstellbares Zwischenbord



Z-D00-PLV — 110 €/m
Stainless steel reinforced shelf
Étagère basse en inox
Verschweißter Grundboden



Z-VLU — 120 €/pc
Stainless steel shutting doors
Portes battantes en inox
Edelstahl-Flügeltüren



Z-CFG-42/55/87
Frame with guides for gastronorm containers
Châssis avec guides pour bacs GN
Untergestell mit auflage schienen für gastronorm-behälter



Standard modular table option - catalogue 1
Option de table modulaire standard - catalogue 1
Modulares Tisch gemäß Standard - Option im Katalog 1

Waste chutes | Goulottes à déchets | Abfallschächte



Z-AD-WINDOW — 149 €
Integrated waste chute above door
Trou à déchets intégré au-dessus de la porte
Abfall-Abwurfklappe über der Tür



Z-OD-WINDOW — 168 €
Integrated waste chute on door
Trou à déchets intégré à la porte
Abfall-Abwurfklappe an der Tür

Covers | Fermetures | Verkleidungen



A-DSU-K (left) / A-DSU-D (right) — 59 €/pc
Side panel
Panneau latéral
Seitenwand



A-DSU-G — 62 €/m
Rear panel
Panneau arrière
Rückwand

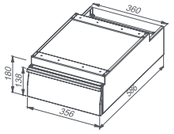


A-DSU-P120
Panel (height 120 mm)
Free of charge
Panneau (hauteur 120mm)
Sans frais supplémentaires
Verkleidung (Höhe 120 mm)
Kostenlos

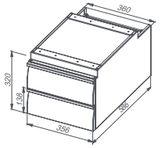


A-DSU-P300 — 52 €/pc
High panel (lef/right/front)
(height 300 mm)
Panneau haut (gauche/droite/avant)
(hauteur 300mm)
Hohe Verkleidung (von llinks/rechts/vorne)
(Höhe 300 mm)

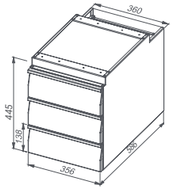
Drawers | Tiroirs | Schubladen



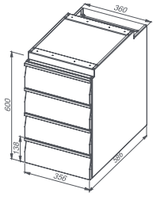
Y-STPU1 — 193 €
Single drawer with closed back (GN 1/1 compatible)
Un tiroir fermé à l'arrière (pour bac GN1/1)
Schublade einzeln, mit geschlossener Rückseite (geeignet für GN1/1-Behälter)



Y-STPU2 — 386 €
Double drawer block with closed back (GN 1/1 compatible)
Bloc de deux tiroirs fermé à l'arrière (pour bac GN1/1)
Schubladenblock mit zwei Schubladen, mit geschlossener Rückseite (geeignet für GN1/1-Behälter)

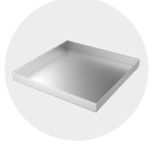


Y-STPU3 — 579 €
Triple drawer block with closed back (GN 1/1 compatible)
Bloc de trois tiroirs fermé à l'arrière (pour bac GN1/1)
Schubladenblock mit drei Schubladen, mit geschlossener Rückseite (geeignet für GN1/1-Behälter)



Y-STPU4 — 772 €
Quadruple drawer block with closed back (GN 1/1 compatible)
Bloc de quatre tiroirs fermé à l'arrière (pour bac GN1/1)
Schubladenblock mit vier Schubladen, mit geschlossener Rückseite (geeignet für GN1/1-Behälter)

Other options | Autres options | Weitere Optionen



XXK5-021 — 52 €
Tray for dishwasher basket
Plateau pour panier lave-vaisselle
Tablett für Spülkörbe



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

Two shelve levels for bottles
Deux niveaux d'étagères pour les bouteilles
Zwei Regalebenen für Flaschen

Telescopic 110% extending stainless steel rails
Rails télescopiques en acier inoxydable à extension 110 %
Teleskopschienen aus Edelstahl mit 110 % Auszug

Easy monoblock service
Service du groupe facile
Einfache Wartung vom Kälteaggregat



Z-FP0 | without table top

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
Z-FP0-B101	2469	130 l	+4 ... +10 °C	
Z-FP0-G101	2634	130 l	-14 ... -5 °C	
Z-FP0-B111	3214	130 l	+4 ... +10 °C	
Z-FP0-G111	3378	130 l	-14 ... -5 °C	

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



1 door or 2 drawer block
1 porte et 2 blocs tiroirs
1 Tür und Schubladenblock mit 2 Schubladen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

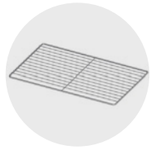


Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen

SHELVES | ÉTAGÈRES | REGALE



Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel perforated shelf
Étagère perforée en acier inox
Gelochtes Regal

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Sink 330x330x200 mm
Évier 330x330x200 mm
Spüle 330x330x200 mm



Ice basin 300x330x200 mm
Bac à glace 300x330x200 mm
Eisbecken 300x330x200 mm

Two shelve levels for bottles
Deux niveaux d'étagères pour les bouteilles
Zwei Regalebenen für Flaschen

Telescopic 110% extending stainless steel rails
Rails télescopiques en acier inoxydable à extension 110 %
Teleskopschienen aus Edelstahl mit 110 % Auszug

Easy monoblock service
Service du groupe facile
Einfache Wartung vom Kälteaggregat



Z-FP0 | without table top

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
Z-FP0-B202	2907	260 l	+4 ... +10 °C	
Z-FP0-G202	3071	260 l	-14 ... -5 °C	
Z-FP0-B212	4396	260 l	+4 ... +10 °C	
Z-FP0-G212	4560	260 l	-14 ... -5 °C	
Z-FP0-B230	3651	260 l	+4 ... +10 °C	
Z-FP0-G230	3816	260 l	-14 ... -5 °C	
Z-FP0-B231	3651	260 l	+4 ... +10 °C	
Z-FP0-G231	3816	260 l	-14 ... -5 °C	

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



1 door or 2 drawer block
1 porte et 2 blocs tiroirs
1 Tür und Schubladenblock mit 2 Schubladen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

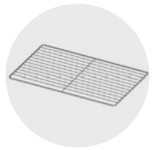


Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen

SHELVES | ÉTAGÈRES | REGALE



Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel perforated shelf
Étagère perforée en acier inox
Gelochtes Regal

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Sink 330x330x200 mm
Évier 330x330x200 mm
Spüle 330x330x200 mm



Ice basin 300x330x200 mm
Bac à glace 300x330x200 mm
Eisbecken 300x330x200 mm

Two shelve levels for bottles
Deux niveaux d'étagères pour les bouteilles
Zwei Regalebenen für Flaschen

Telescopic 110% extending stainless steel rails
Rails télescopiques en acier inoxydable à extension 110 %
Teleskopschienen aus Edelstahl mit 110 % Auszug

Easy monoblock service
Service du groupe facile
Einfache Wartung vom Kälteaggregat



Z-FP0 | without table top

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
Z-FP0-B303	3349	390 l	+4 ... +10 °C	
Z-FP0-B313	5583	390 l	+4 ... +10 °C	
Z-FP0-B332	4094	390 l	+4 ... +10 °C	
Z-FP0-B335	4838	390 l	+4 ... +10 °C	

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



1 door or 2 drawer block
1 porte et 2 blocs tiroirs
1 Tür und Schubladenblock mit 2 Schubladen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

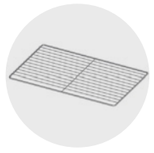


Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen

SHELVES | ÉTAGÈRES | REGALE



Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel perforated shelf
Étagère perforée en acier inox
Gelochtes Regal

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



Sink 330x330x200 mm
Évier 330x330x200 mm
Spüle 330x330x200 mm



Ice basin 300x330x200 mm
Bac à glace 300x330x200 mm
Eisbecken 300x330x200 mm

Two shelve levels for bottles
Deux niveaux d'étagères pour les bouteilles
Zwei Regalebenen für Flaschen

Telescopic 110% extending stainless steel rails
Rails télescopiques en acier inoxydable à extension 110 %
Teleskopschienen aus Edelstahl mit 110 % Auszug

Easy monoblock service
Service du groupe facile
Einfache Wartung vom Kälteaggregat



Z-FP0 | without table top

	€	Volume Volume | Volumen		Layout Disposition | Anordnung
Z-FP0-B404	4093	520 l	+4 ... +10 °C	
Z-FP0-B414	7071	520 l	+4 ... +10 °C	
Z-FP0-B433	4837	520 l	+4 ... +10 °C	
Z-FP0-B434	4837	520 l	+4 ... +10 °C	
Z-FP0-B436	5582	520 l	+4 ... +10 °C	
Z-FP0-B437	5582	520 l	+4 ... +10 °C	
Z-FP0-B438	6326	520 l	+4 ... +10 °C	
Z-FP0-B439	6326	520 l	+4 ... +10 °C	

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



1 door or 2 drawer block
1 porte et 2 blocs tiroirs
1 Tür und Schubladenblock mit 2 Schubladen



Central cooling
Réfrigération centrale
Zentrale Kühlung

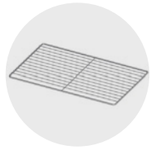


Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl



Powder coated exterior
Extérieur peint
Pulverbeschichtung außen

SHELVES | ÉTAGÈRES | REGALE



Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



Extra stainless steel perforated shelf
Étagère perforée en acier inox
Gelochtes Regal

TABLETOP OPTIONAL FEATURES | CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES DU DESSUS | ZUSÄTZLICHE OPTIONEN DER TISCHPLATTEN



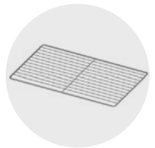
Sink 330x330x200 mm
Évier 330x330x200 mm
Spüle 330x330x200 mm



Ice basin 300x330x200 mm
Bac à glace 300x330x200 mm
Eisbecken 300x330x200 mm

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

Shelves | Étagères | Regale



K-DMLG-530x325 — 42 €/pc
Extra stainless steel grid
Grille en inox supplémentaire
Edelstahltragrost



ZR20-9003.00.01 — 42 €/pc
Extra stainless steel perforated shelf
Étagère perforée en acier inox
Gelochtes Regal

Tabletop optional features | Caractéristiques optionnelles du dessus | Zusätzliche Optionen der Tischplatten



K-PL33x33x20 + A-PL-PR4 — 229 €
Sink 330x330x200 mm with strainer and overflow
Évier 330x330x200 mm avec filtre et trop-plein
Spüle 330x330x200 mm mit Überlauf Standrohr



Z-ICEB-30/33/20 — 591 €
Ice basin 300x330x200 mm wilh removable drain board and drain valve
Bac à glace 300x330x200 mm avec égouttoir amovible et vanne de vidange
Eisbecken 300x330x200 mm wilh mit Abnehmbarem Lochblech und Ablaufventil

Other options | Autres options | Weitere Optionen



Z-F00-010-31.00 SB — -117 €
One section (1 door or 2 drawer block) in stainless steel, without glass (no LED lighting)
Une section (1 porte et 2 blocs tiroirs) en acier inoxydable, sans verre (sans éclairage LED)
Ein Abteil (1 Tür und Schubladenblock mit 2 Schubladen) aus Edelstahl, ohne Glas (ohne LED Beleuchtung)



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

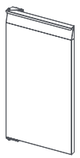


Z-FP0-C000
Central cooling. Only for +4 ... +10 °C. Free of charge
Réfrigération centrale. +4 ... +10 °C uniquement. Gratuit
Zentrale Kühlung. Nur zwischen +4 ... +10 °C. Kostenlos

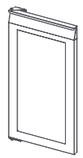


Z-F00-010-20.01 — 25 €/pc
Extra stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Auflageschiene aus Edelstahl

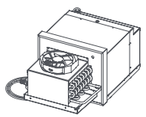
Accessories for backbar cooling counters | Accessoires des les arrières bar réfrigérées | Zubehör für Backbar-Kühlschränke



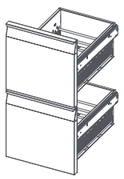
Z-F-STEEL-DOORS — 184 €
Doors instead of drawers
Portes au lieu de tiroirs
Türe statt Schubladen



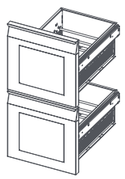
Z-F-WINDOW-DOORS — 363 €
Doors with windows instead of drawers
Portes vitrées au lieu de tiroirs
Türe mit Gläser statt Schubladen



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

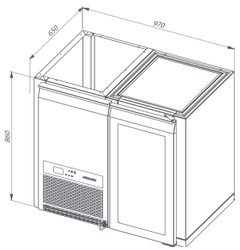


Z-F-STEEL-DRAWERS — 746 €
Drawers instead of doors
Tiroirs au lieu de portes
Schubladen statt Türen

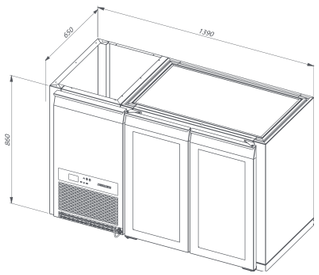


Z-F-WINDOW-DRAWERS — 922 €
Drawers with windows instead of doors
Tiroirs vitrées au lieu de portes
Schubladen mit Gläser statt Türen

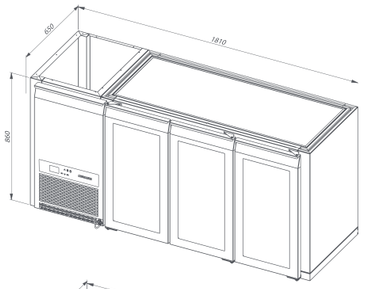
Specifications for backbar cooling counters | Caractéristiques des les arrières bar réfrigérées | Spezifikationen für Backbar-Kühlschränke



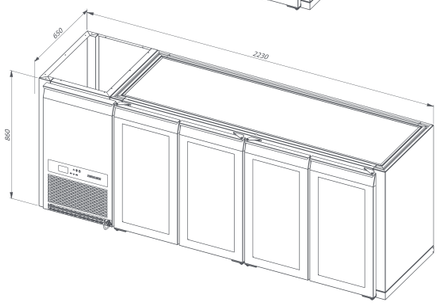
	Z-FP0-B100	Z-FP0-G100
Monoblock:	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
Climate class:	5	3
Working temperature:	+4 ... +10 °C	-14 ... -5 °C
Input:	2,8 A	4,1 A
Power:	293 W	506 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz	
Weight:	100 kg	
Cooling type:	Ventilated	
Refrigerant:	R290	
Volume:	130 l	
Lighting:	LED	



	Z-FP0-B200	Z-FP0-G200
Monoblock:	K-ESMP-N5-T8	K-ESMP-N20-N18
Climate class:	5	3
Working temperature:	+4 ... +10 °C	-14 ... -5 °C
Input:	2,8 A	4,1 A
Power:	293 W	506 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz	
Weight:	135 kg	
Cooling type:	Ventilated	
Refrigerant:	R290	
Volume:	260 l	
Lighting:	LED	



	Z-FP0-B300
Monoblock:	K-ESMP-N5-T8
Climate class:	5
Working temperature:	+4 ... +10 °C
Input:	2,8 A
Power:	293 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	150 kg
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290
Volume:	390 l
Lighting:	LED



	Z-FP0-B400
Monoblock:	K-ESMP-N5-T8
Climate class:	5
Working temperature:	+4 ... +10 °C
Input:	2,8 A
Power:	293 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	200 kg
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290
Volume:	520 l
Lighting:	LED

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 entilted 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 conditionnementNovameta 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 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

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.

Garantieausschlüsse 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 Vertriebspartner 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 entilted 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 Barnehage 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

SHOPS AND SUPERMARKETS
COMMERCES 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

Galeries Lafayette
Paris, France

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

Renault
Drogenbos, Belgium

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

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

Jureskogs restaurant chain
Sweden

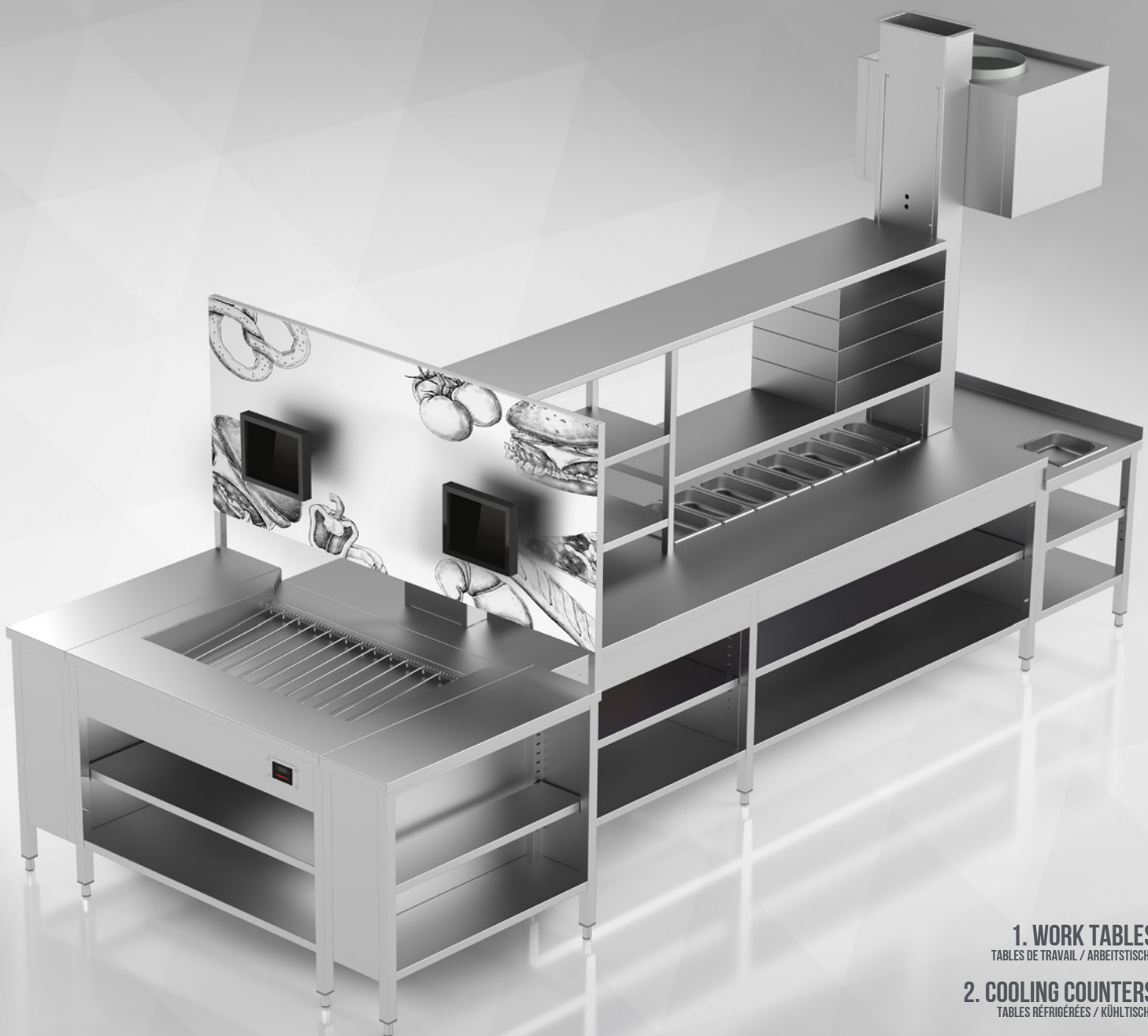
Annabels Bar & Restaurant
Uppsala, Sweden

Gå Nord Restaurant
Antwerp, Belgium

Brambles Cafe
Dublin, Ireland

Restaurant Joann
Enschede Netherlands

NOVAMETA



1. WORK TABLES
TABLES DE TRAVAIL / ARBEITSTISCHE

2. COOLING COUNTERS
TABLES RÉFRIGÉRÉES / KÜHLTISCHE

3. SERVING
SELF SERVICE / SPEISENAUSGABE

4. BAR
BAR / BAR

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

PRICE LIST 2026

TARIFS 2026 / PREISLISTE 2026

NOVAMETA

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 m². 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 m². 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 m². 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

Contents | Table des matières | Inhaltsverzeichnis



Z-FRIES

FRIES DUMP STATION 5.6
STATION DE VIDANGE DE FRITES
POMMESWÄRMER



Z-PIZZA

PIZZA PREPARATION TABLE 5.8
TABLE DE PRÉPARATION DES PIZZAS
PIZZA-ZUBEREITUNGSTISCH



Z-BRCHUTE

BURGER WARMER CHUTE 5.10
PASSE-BURGER CHAUFFANT
BURGER-WÄRMERUTSCHE



Z-SANDWICH CHUTE

SANDWICH CHUTE 5.12
CHAUFFE-SANDWICHS
SANDWICH-RUTSCHE



Z-DRINK STATION

DRINK STATION TABLE WITH SHUTTING DOORS 5.14
STATION DE BOISSONS À PORTES BATTANTES
GETRÄNKESTATION MIT FLÜGELTÜREN



Z-DRINK STATION ICE

DRINK STATION TABLE WITH ICE BASIN 5.16
STATION DE BOISSONS AVEC BAC À GLAÇONS
GETRÄNKETHEKE MIT EISWANNE



Z-DRIVE TABLE

DRIVE TABLE 5.18
TABLE D'EMBALLAGE
AUSGABE



Z-PACKING TABLE

PACKING TABLE 5.20
TABLE D'EMBALLAGE
PACKTISCH

Z-CASH TABLE

TABLE FOR CASH REGISTER 5.22
TABLE DE CAISSE
KASSENTISCHEN



Z-SNEEZE GUARD

SNEEZE GUARD FOR COOLING COUNTER 5.24
PROTECTION HYGIÉNIQUE POUR TABLE RÉFRIGÉRÉE
HUSTENSCHUTZ FÜR KÜHLTISCH



Z-GN WELL

GN WELL FOR COOLING COUNTER 5.24
RÉSERVE GN POUR TABLE RÉFRIGÉRÉE
GN-WANNE FÜR KÜHLTISCH



Z-BOXES TROLLEY

TROLLEY FOR STORAGE BOXES 5.26
CHARIOT PORTE-BACS
WAGEN FÜR AUFBEWAHRUNGSBOXEN



Z-PACKING BUCKET

TABLE TO HOLD PACKING BUCKETS AND NAPKINS 5.28
MEUBLE DE RANGEMENT POUR LES SEAUX ALIMENTAIRES ET LES SERVIETTES
TISCH ZUM ABSTELLEN VON PACKEIMERN UND SERVIETTEN



Z-2 MOP SINK

DOUBLE MOP SINK 5.30
LAVE-MAINS AVEC VIDE-SEAUX
HANDWASCH-AUSGUSSBECKEN



Z-MOP SINK

MOP SINK 5.30
ÉVIER À SERPILLIÈRE
AUSGUSSBECKEN



Z-CUPS

MODULE WITH CUP DISPENSERS 5.34
MODULE AVEC DISTRIBUTEUR DE GOBELETS
UNTERSCHRANK MIT BECHERSPENDERN



Z-MILK STORAGE

REFRIGERATED DRAWER FOR MILK STORAGE 5.36
UN TIROIR RÉFRIGÉRÉ POUR LE STOCKAGE DU LAIT
KÜHLSCHUBLADE FÜR LAGERUNG VON MILCH



Z-DRAWER FOR ICE STORAGE

MODULE WITH ONE NEUTRAL DRAWER AND ONE DRAWER FOR ICE STORAGE 5.38
MODULE AVEC UN TIROIR NEUTRE ET UN TIROIR À GLACE
UNTERSCHRANK MIT EINER NEUTRALEN SCHUBLADE UND EINER SCHUBLADE ZUR EISAUFBEWAHRUNG



Z-HEATED DRAWERS

MODULE WITH HEATED DRAWERS FOR PRE-HEATING MUGS 5.40
MODULE DE TIROIRS CHAUFFANTS POUR LE PRÉCHAUFFAGE DES TASSES
UNTERSCHRANK MIT WÄRMESCHUBLADEN ZUM VORWÄRMEN VON TASSEN



Z-BURGER STATION

BURGER STATION 5.44
STATION DE HAMBURGERS
BURGER-STATION

ADDITIONAL ACCESSORIES 5.46
ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES
ZUBEHÖR

TECHNICAL SPECIFICATIONS 5.47
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

TERMS AND CONDITIONS 5.50
CONDITIONS GÉNÉRALES
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

REFERENCES AND EXAMPLES OF CUSTOMISED EQUIPMEN 5.53
RÉFÉRENCES ET EXEMPLES D'ÉQUIPEMENTS SUR MESURE
REFERENZEN UND BEISPIELE FÜR SONDERBAUTEN

All rights reserved
All rights reserved

L **400-1375** mm

B **780** mm

H **680** mm

Page | Page | Seite **5.47**



L	B	€				Section Sections | Abteile
400 mm	Z-FRIES1-40/78/68	**3092**	60 °C	230 V	850 W	1
725 mm	Z-FRIES2-72/78/68	**3319**	60 °C	230 V	1700 W	2
1050 mm	Z-FRIES3-105/78/68	**3588**	60 °C	230 V	2550 W	3
1375 mm	Z-FRIES4-137/78/68	**3899**	60 °C	230 V	3400 W	4

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Eye-level control panel
Panneau de contrôle à hauteur de regard
Bedienfeld auf Augenhöhe



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

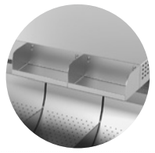


Silicone heating pads
Eléments chauffants en silicone
Heizkissen aus Silikon

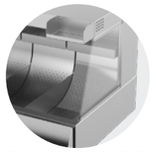
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



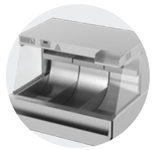
Z-SPICE SHELF — **Free of charge**
Spice shelf on left, right or center
Etagère à épices à gauche, à droite ou au centre
Gewürzbord links, rechts oder mittig



Z-ADD SPICE SHELF — **60 €**
Additional spice shelf
Etagère à épices supplémentaire
Zusätzliches Gewürzbord



Z-GLASS LR — **155 €**
Side cover (tempered 6 mm glass) – right/left
Couvercle latéral (verre trempé 6 mm) - droite/gauche
Seitenverkleidung (6 mm starkes gehärtetes Glas) - rechts/links



Z-GLAS BOTH SIDES — **311 €**
Side cover (tempered 6 mm glass) – both sides
Couvercle latéral (verre trempé de 6 mm) - deux côtés
Seitenverkleidung (6 mm starkes gehärtetes Glas) - beidseitig



Z-FRIES BAG — **104 €**
Fry bag holder
Porte-sac à frites
Pommestütenhalter



Z-K-RAX125
Equipped with wheels for easy transportation
Ask for price
Equipé avec les roues pour la transportation facile
Demander le tarif
Mit Rädern für einfachen Transport ausgestattet
Preis auf Anfrage



Fries dump station with integrated standard frame table option - catalogue 1
Station de vidange de frites avec option de table avec châssis standard intégrée - catalogue 1
Pommeswärmer mit integrierten Option des Untergestells eines Standard-Arbeitstisches. Weitere Information im Katalog 1



Fries dump station with integrated standard cooling counters and heated equipment option - catalogue 2
Station de vidange de frites avec option des tables réfrigérées et équipement chauffé intégrés - catalogue 2
Pommeswärmer mit integriertem Kühltisch oder Wärmeschrank. Weitere Information im Katalog 2



Z-SHELFABOVEFR — **290 €**
Additional shelf above fries dump station
Étagère supplémentaire au-dessus de la fries station
Zusätzliches Aufsatzbord über dem Pommeswärmer



Z-DRV G1/2 — **101 €**
Drain valve, internal thread G1/2 (H=770 mm)
Robinet de vidange, filetage intérieur G1/2 (H=770 mm)
Ablaufventil, Innengewinde G1/2 (H=770 mm)

All rights reserved
All rights reserved

L 940-2130 mm **B** 850 mm **H** 1200 mm 400 mm

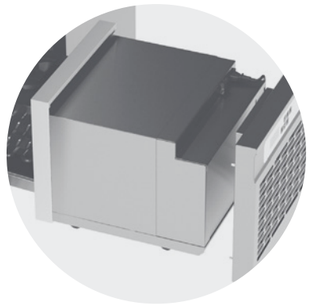


L	B	€	V	W
940 mm	Z-PIZZA-94/85/120	**5703**	230 V	663 W
1010 mm	Z-PIZZA-101/85/120	**6314**	230 V	663 W
1300 mm	Z-PIZZA-130/85/120	**6411**	230 V	663 W
1460 mm	Z-PIZZA-146/85/120	**7040**	230 V	663 W
1720 mm	Z-PIZZA-172/85/120	**7253**	230 V	823 W
1960 mm	Z-PIZZA-196/85/120	**7899**	230 V	823 W
2130 mm	Z-PIZZA-213/85/120	**8276**	230 V	823 W

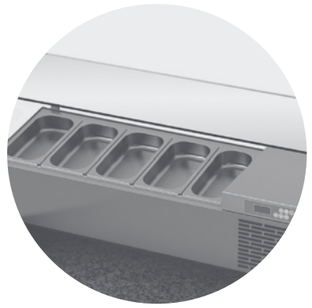
** Compatible only with low cooling counter*
** Compatible uniquement avec le comptoir réfrigérant à la température basse*
** Mit niedrigem Kühltisch kompatibel*

All rights reserved

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



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



Hygienic design for easy cleaning
Conception hygiénique facile à nettoyer
Hygienisches Design für die einfache Reinigung

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



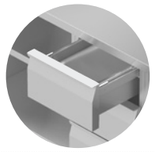
Low cooling counter equipment option - catalogue 2.38*
Table réfrigérée basse - catalogue 2.38*
Optionen der Standard-Unterbaukühltische sind im Katalog 2.38 angegeben*



Standard modular table option - catalogue 1
Option de table modulaire standard - catalogue 1
Modulares Tisch gemäß Standard - Option im Katalog 1



FV0
Refrigerated countertop display equipment option - catalogue 2.50
Présentoir réfrigéré option d'équipement - catalogue 2.50
Kühltisch-Aufsatz. Mehr Information im Katalog 2.50



Y-STPU1 **193 €**
Single drawer with closed back (GN 1/1 compatible)
All options on page 5.30
Un tiroir fermé à l'arrière (pour bac GN1/1)
Toutes les options à la page 5.3
Schublade einzeln, mit geschlossener Rückseite (geeignet für GN1/1-Behälter)
Alle Optionen auf Seite 5.30



Z-D-EDGE **263 €**
Rounded front of table top (R=15mm)
Avant du dessus arrondi (R=15mm)
Abgerundete Frontkante der Tischplatte (R=15mm)

All rights reserved

L **900-1600** mm

B **1000** mm

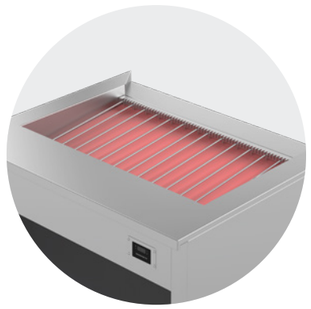
H **950** mm

Page | Page | Seite **5.47**



L	B	€				Section Sections | Abteile
900 mm	Z-BRCHUTE2-90/100/95	**1863**	+30 … +45 °C	230 V	1100 W	2
1200 mm	Z-BRCHUTE3-120/100/95	**2091**	+30 … +45 °C	230 V	1650 W	3
1600 mm	Z-BRCHUTE4-160/100/95	**2277**	+30 … +45 °C	230 V	2200 W	4

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Silicone heating pads
Eléments chauffants en silicone
Heizkissen aus Silikon



Easy-to-clean digital controller with adjustable temperature (+30 … +45 °C)
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec température réglable (+30…+45 °C)
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit einstellbarer Temperatur (+30 bis +45 °C)



Equipped with adjustable height shelf
Étagère basse supplémentaire en hauteur réglable
Ausstattung mit höhenverstellbarem Zwischenbord

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-D-EDGE **263 €**
Rounded front of table top (R=15mm)
Avant du dessus arrondi (R=15mm)
Abgerundete Frontkante der Tischplatte (R=15mm)



Z-PICK UP AREA
Additional side pick up area (left/ right)
Ask for price
Zone de ramassage latérale supplémentaire (gauche/droite)
Demander le tarif
Zusätzliche seitliche Abstellfläche (links/rechts)
Preis auf Anfrage

All rights reserved
All rights reserved

L **600-900** mm

B **900** mm

H **730** mm

Page | Page | Seite **5.48**



L	B	€					Slide track Piste de glissement | Gleitschiene	Partition (pcs.) Partition | Abtrenung
600 mm	Z-SANDWICH CHUTE2-60/90/73	**3644**	3x300 W	65 °C	230 V	900 W	12	9
900 mm	Z-SANDWICH CHUTE3-90/90/73	**3983**	6x300 W	65 °C	230 V	1800 W	15	12

All rights reserved

NOVAMETA

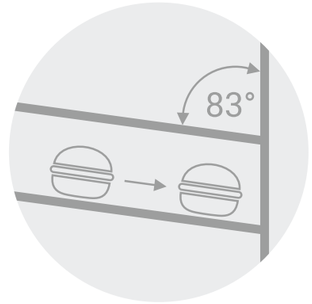
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Adjustable temperature up to +65 °C
Adjustable temperature up to +65 °C
Einstellbare Temperatur bis +65 °C

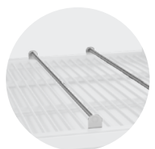


Shelf with double jacketed infrared light bulb 300W and thermal insulation
Étagère avec ampoules infrarouges 300 W à double paroi et isolation thermique
Wärmebrücke mit Doppel-Infrarot-Glühlampe 300W und Wärmedämmung



Sandwich chute tilted for ergonomics
Chauffe-sandwichs incliné pour plus d'ergonomie
Aus Gründen der Ergonomie ist die Sandwich-Rutsche geneigt

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-SHELF CHUTE PARTITIONS **33 €**

Additional stainless steel guide
Guide en inox supplémentaire
Zusätzlicher Schubladetrenner



Z-COLOR

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

All rights reserved

DRINK STATION TABLE WITH SHUTTING DOORS
STATION DE BOISSONS A PORTES BATTANTES
GETRÄNKESTATION MIT FLÜGELTÜREN

L **800** mm

B **800** mm

H **930** mm



L	B	€	Cups (pcs.) Tasses (vis) | Becher (Stk.)	Layout Disposition | Anordnung
800 mm	Z-DRINK STATION-80/80/93	**2276**	8	

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Universal cup dispenser fits various cup sizes
Le distributeur de gobelets universel s'adaptant à différentes tailles de gobelets
Universeller Becherspender passt zu verschiedenen Bechergrößen

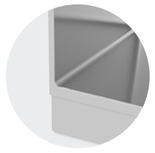


Drop-in cable hole cover (⌀60 mm)
Couvercle encastrable du trou du cable (⌀60 mm)
Einsteckbare Kabellochabdeckung (⌀60 mm)



Double-walled doors with noise dampening pads
Portes acoustiques à double paroi
Doppelwandige Türen mit Schalldämmung

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-H2 — **373 €**
H2 hygienic construction
Construction hygiénique H2
H2 hygienische Konstruktion



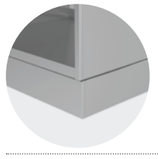
Z-B-COVER — **Free of charge**
Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite



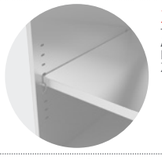
Z-R-COVER — **38 €**
Removable back panel
Panneau arrière amovible
Abnehmbare Rückverkleidung



Z-K-KP-90x89-REG — **20 €/pc**
Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)
Verstellbare Schwerlast-Edelstahlfüße (Umfang: 60 mm +10/-50)



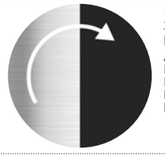
Z-SOCLE — **102 €/m**
Stainless steel socle
Plinthe en inox
Edelstahlsockel



Z-A-LP — **135 €/m**
Additional shelf
Étagère supplémentaire
Zusätzlicher Bord



Z-FUS — **55 €/pc**
Lock
Serrure
Türschloss



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



Z-D-EDGE — **263 €**
Rounded front of table top (R=15mm)
Avant du dessus arrondi (R=15mm)
Abgerundete Frontkante der Tischplatte (R=15mm)



Z-DTFB
Drip tray for bar option - catalogue 4.14
Grille inox pour comptoir en option - catalogue No. 4.14
Abtropfschale für bar im Katalog 4.14

All rights reserved
All rights reserved

DRINK STATION TABLE WITH ICE BASIN
STATION DE BOISSONS AVEC BAC À GLAÇONS
GETRÄNKETHEKE MIT EISWANNE

L 850 mm

B 850 mm

H 900 mm

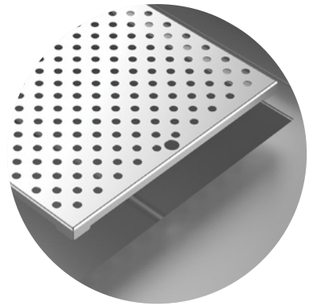


L	B	€	Cups (pcs.) Tasses (vis) | Becher (Stk.)
850 mm	Z-DRINK STATION ICE-85/85/90	**2348**	4

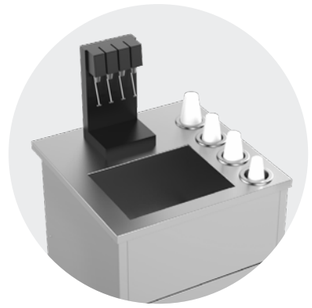
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Drop-in cable hole cover (⌀60 mm)
Couvercle encastrable du trou du cable (⌀60 mm)
Einsteckbare Kabellochabdeckung (⌀60 mm)



Ice basin Equipped with removable drainboard to keep ice frozen for longer
Bac à glaçons avec égouttoir amovible pour garder la glace congelée plus longtemps
Eiswanne ausgestattet mit abnehmbarem Lochblech, um das Eis länger gefroren zu halten



Universal cup dispenser fits various cup sizes
Le distributeur de gobelets universel pour les différentes dimensions de gobelets
Universeller Becherspender, passt zu verschiedenen Bechergrößen

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-PAPER HOLDER **35 €**
Paper holder
Support à papier
Papiertücher Halter



Z-PLACE FOR CUPS
Place for cup dispenser
Ask for price
Emplacement pour distributeur de gobelets
Demander le tarif
Platz für Becherspender
Preis auf Anfrage



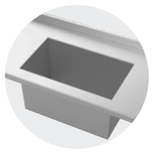
Z-A-LP **135 €/m**
Additional shelf
Étagère supplémentaire
Zusätzlicher Bord



Z-D-EDGE **263 €**
Rounded front of table top (R=15mm)
Avant du dessus arrondi (R=15mm)
Abgerundete Frontkante der Tischplatte (R=15mm)



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



Basin ice basin equipment option - catalogue 4.11*
Bac à glace - catalogue 4.11*
Optionen der Standard-Eiswanne im Katalog 4.11 angegeben*

All rights reserved
All rights reserved

L 900 mm

B 650 mm

H 900 mm



L	B	€	Partition (pcs.) Partition | Abtrenung
900 mm	Z-DRIVE TABLE-90/65/90	**941**	9

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



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

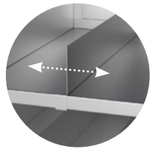


Adjustable heavy duty feet (amplitude 65 mm +35/-30)
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 65 mm +35/-30)
Verstellbare Schwerlast-Edelstahlfüße (Umfang: 65 mm +35/-30)



Can be customised to any individual requirements - size, length, etc.
Peut être personnalisé selon toutes les exigences individuelles – taille, longueur, etc.
Kann an individuellen Anforderungen (Breite, Tiefe u.s.w.) angepasst werden

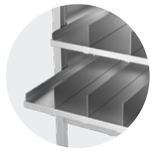
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-DRT-PARTITONS **33 €**
Additional stainless steel sliding partitions
Price per partition
Séparateurs inox supplémentaires
Prix par séparateur
Zusätzliche verschiebbare Edelstahl-Trennwände
Preis pro Trennwand



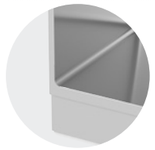
Z- SSFB **62 €**
Smart shelf for storage boxes (410x215x580 mm)
Smart Étagère pour boîtes de rangement (410x215x580 mm)
Smartes Regal für Lagerboxen (410x215x580 mm)



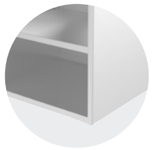
Z-PLLS
Pull out shelf
Ask for price
Étagère coulissante
Demander le tarif
Ausziehbares Bord
Preis auf Anfrage



Z-D-EDGE **263 €**
Rounded front of table top (R=15mm)
Avant du dessus arrondi (R=15mm)
Abgerundete Frontkante der Tischplatte (R=15mm)



Z-H2 **373 €**
H2 hygienic construction
Construction hygiénique H2
H2 hygienische Konstruktion



Z-B-COVER **Free of charge**
Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite



Z-R-COVER **38 €**
Removable back panel
Panneau arrière amovible
Abnehmbare Rückverkleidung



Z-K-KP-90x89-REG **20 €/pc**
Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)
Verstellbare Schwerlast-Edelstahlfüße (Umfang: 60 mm +10/-50)



Z-SOCLE **102 €/m**
Stainless steel socle
Plinthe en inox
Edelstahlsockel



Z-A-LP **135 €/m**
Additional shelf
Étagère supplémentaire
Zusätzlicher Bord



Z-DICHC **64 €**
Drop-in cable hole cover (Ø60 mm)
Couvercle encastrable du trou du cable (Ø60 mm)
Einsteckbare Kabellochabdeckung (Ø60 mm)



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

All rights reserved
All rights reserved

L **1100-2100** mm

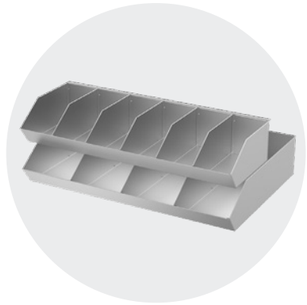
B **700** mm

H **900** mm



L	B	€	Storage container (small) Bac de stockage (petit) | Lagerungsbehälter (klein)	Storage container (large) Bac de stockage (grand) | Lagerungsbehälter (groß)
1100 mm	Z-PACKING TABLE- 110/70/90	**2142**	6	4
1600 mm	Z-PACKING TABLE- 160/70/90	**2453**	9	6
2100 mm	Z-PACKING TABLE- 210/70/90	**2826**	12	8

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Various size space for storage
Espace de stockage en différentes dimensions
Abstellfächer in verschiedenen Grössen



Adjustable heavy duty feet (amplitude 65 mm +35/-30)
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 65 mm +35/-30)
Verstellbare Schwerlast-Edelstahlfüße (Umfang: 65 mm +35/-30)



Can be customised to any individual requirements - size, length, etc.
Peut être personnalisé selon toutes les exigences individuelles – taille, longueur, etc.
Kann an individuellen Anforderungen (Breite, Tiefe u.s.w.) angepasst werden

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-DICHC **64 €**
Drop-in cable hole cover (Ø60 mm)
Couvercle encastrable du trou du cable (Ø60 mm)
Einsteckbare Kabellochabdeckung (Ø60 mm)



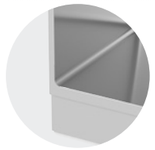
Z-ASCS **41 €/pc**
Additional Storage container (small)
Bac de stockage supplémentaire (petit)
Zusätzliches Abstellfach (klein)



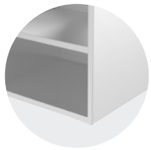
Z-ASCL **52 €/pc**
Additional Storage container (large)
Bac de stockage supplémentaire (grand)
Zusätzliches Abstellfach (groß)



Z-SSFB **62 €**
Smart shelf for storage boxes (410x215x580 mm)
Smart Etagère pour boîtes de rangement (410x215x580 mm)
Smartes Regal für Lagerboxen (410x215x580 mm)



Z-H2 **373 €**
H2 hygienic construction
Construction hygiénique H2
H2 hygienische Konstruktion



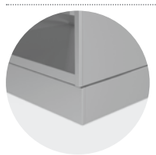
Z-B-COVER **Free of charge**
Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite



Z-R-COVER **38 €**
Removable back panel
Panneau arrière amovible
Abnehmbare Rückverkleidung



Z-K-KP-90x89-REG **20 €/pc**
Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)
Verstellbare Schwerlast-Edelstahlfüße (Umfang: 60 mm +10/-50)



Z-SOCLE **102 €/m**
Stainless steel socle
Plinthe en inox
Edelstahlsockel

All rights reserved
All rights reserved

L **900-1500** mm

B **700** mm

H **900** mm



L	B	€	GN
900 mm	Z-CASH TABLE – 90/70/900	**897**	4 GN1/6
1100 mm	Z-CASH TABLE – 110/70/900	**975**	5 GN1/6
1300mm	Z-CASH TABLE – 130/70/900	**1049**	6 GN1/6
1500 mm	Z-CASH TABLE – 150/70/900	**1118**	7 GN1/6

All rights reserved

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Can be customised to any individual requirements - size, length, etc.
Peut être personnalisé selon toutes les exigences individuelles – taille, longueur, etc.
Kann an individuellen Anforderungen (Breite, Tiefe u.s.w.) angepasst werden

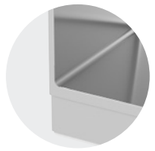


Drop-in cable hole cover (⌀60 mm)
Couvercle encastrable du trou du cable (⌀60 mm)
Einsteckbare Kabellochabdeckung (⌀60 mm)

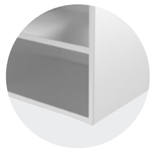


Designed for GN 1/6
Conçu pour GN 1/6
Geeignet für GN-1/6

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-H2 — **373 €**
H2 hygienic construction
Construction hygiénique H2
H2 hygienische Konstruktion



Z-B-COVER — **Free of charge**
Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite



Z-R-COVER — **38 €**
Removable back panel
Panneau arrière amovible
Abnehmbare Rückverkleidung



Z-K-KP-90x89-REG — **20 €/pc**
Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)
Verstellbare Schwerlast-Edelstahlfüße (Umfang: 60 mm +10/-50)



Z-SOCLE — **102 €/m**
Stainless steel socle
Plinthe en inox
Edelstahlsockel



Z-SSFB — **62 €**
Smart shelf for storage boxes (410x215x580 mm)
Smart Etagère pour boîtes de rangement (410x215x580 mm)
Smartes Regal für Lagerboxen (410x215x580 mm)

All rights reserved

SNEEZE GUARD FOR COOLING COUNTER
PROTECTION HYGIÉNIQUE POUR TABLE RÉFRIGÉRÉE
HUSTENSCHUTZ FÜR KÜHLTISCH

L **940-2130** mm

B **300** mm

H **500** mm



L	B	€	Cooling Counters Tables réfrigérées | Kühltische
940 mm	Z-SNEEZE GUARD – 94/30/50	**777**	1½ section cooling counter
1300 mm	Z-SNEEZE GUARD – 130/30/50	**820**	2½ section cooling counter
1720 mm	Z-SNEEZE GUARD – 172/30/50	**858**	3½ section cooling counter
2130 mm	Z-SNEEZE GUARD – 213/30/50	**901**	4½ section cooling counter

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



8 mm tempered glass sneeze guard
Protection hygiénique en verre trempé de 8 mm
Hustenschutz aus 8 mm starkem Sicherheitsglas



Can be customised to any individual requirements - size, length, etc.
Peut être personnalisé selon toutes les exigences individuelles – taille, longueur, etc.
Kann an individuellen Anforderungen (Breite, Tiefe u.s.w.) angepasst werden

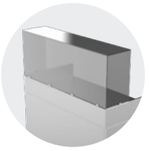


Hygienic and easy-to-clean
Hygiénique et facile à nettoyer
Hygienisch und einfach zu reinigen

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Standard cooling counters and heated equipment option - catalogue 2
Tables réfrigérées et meubles chauffants standard en option - catalogue No. 2
Optionen der Standard-Kühltische und der Wärmetechnik im Katalog 2



Z-GLASSCOLOUR

Painted glass
Ask for price
Verre peint
Demander le tarif
Gefärbtes Glas
Preis auf Anfrage

GN WELL FOR COOLING COUNTER
RÉSERVE GN POUR TABLE RÉFRIGÉRÉE
GN-WANNE FÜR KÜHLTISCH

L **320-1965** mm

B **510** mm

H **220** mm



L	B	€	GN
320 mm	Z-GN WELL – 32/51/22	**900**	1 GN1/1
635 mm	Z-GN WELL – 64/51/22	**1094**	2 GN1/1
970 mm	Z-GN WELL – 97/51/22	**1287**	3 GN1/1
1300 mm	Z-GN WELL – 130/51/22	**1480**	4 GN1/1
1630 mm	Z-GN WELL – 163/51/22	**1672**	5 GN1/1
1965 mm	Z-GN WELL – 197/51/22	**1863**	6 GN1/1

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Perforated GN well
Réserve GN perforée
Perforierte GN-Wanne

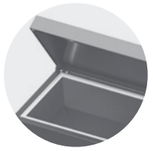


Can be customised to any individual needs (size, lid, etc.)
Possibilité de personnaliser selon les besoins individuels (dimensions, couvercle, etc.)
Kann an individuellen Anforderungen (Maße, Deckel u.s.w.) angepasst werden



Place under GN well can be used as regular cooling counter
L'espace sous la réserve GN peut être utilisé comme une table réfrigérée
Bereich unter der GN-Wanne kann als reguläre Kühltisch genutzt werden

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-SS-GN WELL

Stainless steel lid
Ask for price
Couvercle en inox
Demander le tarif
Edelstahldeckel
Preis auf Anfrage



Z-BSGS-GN WELL

Tempered 8 mm glass sneeze guard. Ask for price
Protection pare-haleine en verre trempé 8 mm. Demander le tarif
Hustenschutz aus 8 mm starkem Sicherheitsglas. Preis auf Anfrage



Standard cooling counters and heated equipment option - catalogue 2
Tables réfrigérées et meubles chauffants standard en option - catalogue No. 2
Optionen der Standard-Kühltische und der Wärmetechnik im Katalog 2

All rights reserved
All rights reserved

TROLLEY FOR STORAGE BOXES
CHARIOT PORTE-BACS
WAGEN FÜR AUFBEWAHRUNGSBOXEN

L **410-580** mm

B **360-460** mm

H **1550** mm



L	B 360 mm	€	B 460 mm	€	Partition (pcs.) Partition| Abtrenung
410 mm	Z-BOXES TROLLEY– 41/36/155	**465**	Z-BOXES TROLLEY– 41/46/155	**482**	**6**
580 mm	Z-BOXES TROLLEY - 58/36/155	**661**	Z-BOXES TROLLEY–58/46/155	**679**	**9**

All rights reserved

NOVAMETA

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Designed for hanging storage boxes
Conçu pour suspendre des boîtes de rangement
Konzipiert für hängende Aufbewahrungsboxen

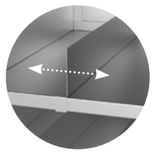


Set of stainless steel wheels Ø125mm with plastic protecting bumpers 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox Ø125 mm, 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm, 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff



Can be customised to any individual requirements - size, length, etc.
Peut être personnalisé selon toutes les exigences individuelles – taille, longueur, etc.
Kann an individuellen Anforderungen (Breite, Tiefe u.s.w.) angepasst werden

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-DRT-PARTITONS **33 €**

Additional stainless steel sliding partitions
Price per partition
Séparateurs inox supplémentaires
Prix par séparateur
Zusätzliche verschiebbare Edelstahl-Trennwände
Preis pro Trennwand



K-RAX125-NNG **66 €**

Set of stainless steel wheels Ø125mm with plastic protecting bumpers 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox Ø125 mm, 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm, 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

All rights reserved

TABLE TO HOLD PACKING BUCKETS AND NAPKINS
MEUBLE DE RANGEMENT POUR LES SEAUX ALIMENTAIRES ET LES SERVIETTES
TISCH ZUM ABSTELLEN VON PACKEIMERN UND SERVIETTEN

L 650 mm

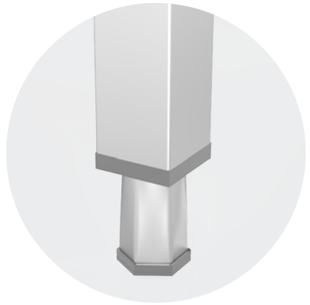
B 550 mm

H 900 mm

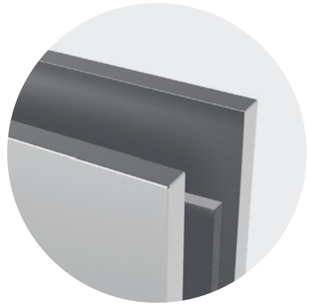


L	B 360 mm	€
650 mm	Z-PACKING BUCKET – 65/55/90	**1083**

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Adjustable stainless steel feets (amplitude +30/-35 mm)
Pieds en acier inoxydable (amplitude +30/-35 mm)
Höhenverstellbare Edelstahlfüße (Amplitude +30/-35 mm)



Triple layer soundproof doors
Portes insonorisées à triple couche
Dreischichtige Türen mit Schalldämmung



Customized place for packing buckets and napkin holders
Emplacement personnalisé pour les seaux alimentaires et les porte-serviettes
Maßgeschneiderter Platz für Packeimer und Serviettenhalter

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



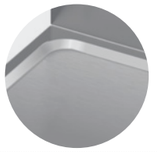
A-DS-FUDV1 — **55 €/pc**
Lock
Serrure
Türschloss



Z-SSFB — **62 €**
Smart shelf for storage boxes (410x215x580 mm)
Smart Etagère pour boîtes de rangement (410x215x580 mm)
Smartes Regal für Lagerboxen (410x215x580 mm)



A-DSB-A — **52 €**
Customised upstand (height 40 - 100 mm)
Dosserét sur mesure (hauteur 40 - 100 mm)
Aufkantungshöhe nach Maß (Höhe 40 - 100 mm)



DMI — **221 €**
Deepened table top
Plan de travail avec bord anti-ruissellement
Tischplatte mit Wulstrand



A-DSL-2R — **86 €/m**
Additional height adjustable shelf
Étagère supplémentaire réglable en hauteur
Höhenverstellbares Zwischenbord

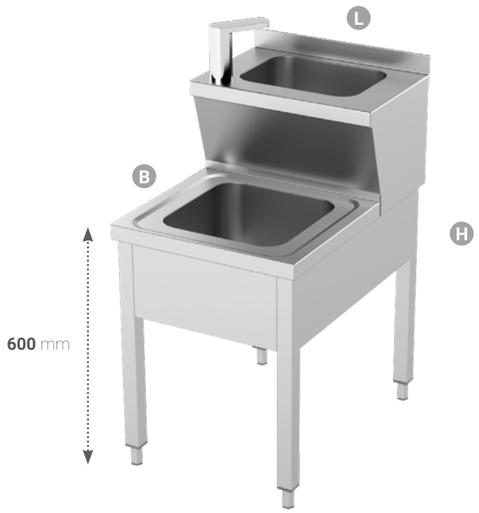
All rights reserved
All rights reserved

DOUBLE MOP SINK
LAVE-MAINS AVEC VIDE-SEAUX
HANDWASCH-AUSGUSSBECKEN

L 500 mm

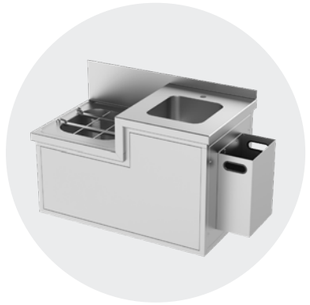
B 700 mm

H 850 mm

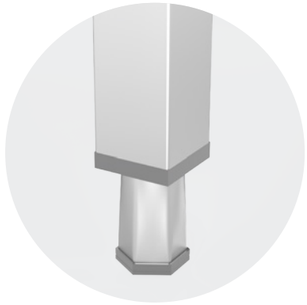


L	B	€	Sink Évier | Becken
500 mm	Z-2 MOP SINK – 55/76/85	**747**	400×400×200 mm 330x235x180 mm

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Can be customised to any individual requirements - size, length, etc.
Peut être personnalisé selon toutes les exigences individuelles – taille, longueur, etc.
Kann an individuellen Anforderungen (Breite, Tiefe u.s.w.) angepasst werden



Adjustable heavy duty feet (amplitude 65 mm +35/-30)
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 65 mm +35/-30)
Verstellbare Schwerlast-Edelstahlfüße (Umfang: 65 mm +35/-30)



Panel (height 200 mm)
Panneau (hauteur 200mm)
Verkleidung (Höhe 200 mm)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Y-SGP **28 €**
Sliding grid for sink
Grille amovible pour évier
Gefärbtes Glas
Schiebegitter für Spüle



Z-GRID SINK **59 €**
Grid for sink
Grille pour évier
Gelochtes Deckel für Ausgussbecken

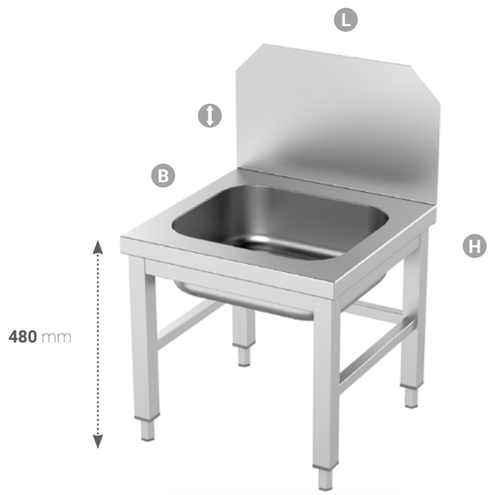
MOP SINK
ÉVIER À SERPILLIÈRE
AUSGUSSBECKEN

L 500 mm

B 500 mm

H 780 mm

300 mm

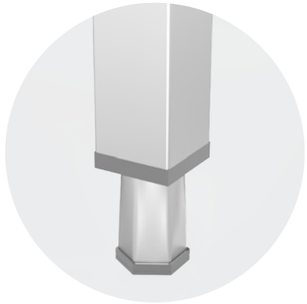


L	B 360 mm	€	Sink Évier | Becken
500 mm	Z-MOP SINK – 50/50/78	**656**	400×400×200 mm

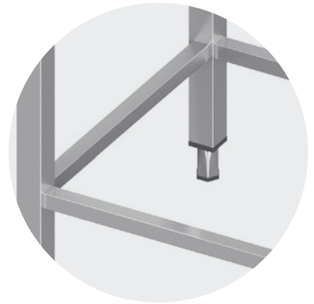
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Can be customised to any individual requirements - size, length, etc.
Peut être personnalisé selon toutes les exigences individuelles – taille, longueur, etc.
Kann an individuellen Anforderungen (Breite, Tiefe u.s.w.) angepasst werden



Adjustable heavy duty feet (amplitude 65 mm +35/-30)
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 65 mm +35/-30)
Verstellbare Schwerlast-Edelstahlfüße (Umfang: 65 mm +35/-30)



Frame construction made of 40x40 mm and 25x25 mm stainless steel tubes
Construction du châssis en tubes 40x40 mm et 25x25 mm d'acier inoxydable
Rahmenkonstruktion aus 40x40 mm und 25x25 mm Edelstahl-Vierkantrohren

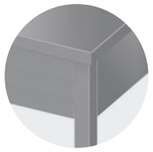
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Y-SGP **28 €**
Sliding grid for sink
Grille amovible pour évier
Schiebegitter für Spüle



Z-GRID SINK **59 €**
Grid for sink
Grille pour évier
Gelochtes Deckel für Ausgussbecken



Z-A-DSU **29 €**
High panel (lef/right/front)
Panneau haut (gauche/droite/avant)
Hohe Verkleidung (von llinks/rechts/vorne)

All rights reserved
All rights reserved

How it works? | Fonctionnement? | Wie es funktioniert?

ADD EXTRA FEATURES
AJOUTEZ DES FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES
FÜGEN SIE ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG HINZU

CHOOSE A TABLE TOP OF NEEDED SIZE AND PROFILE
CHOISISSEZ UN PLAN DE TRAVAIL NÉCESSAIRE ET UNE CONFIGURATION DE PROFILÉ
WÄHLEN SIE EINE TISCHPLATTE MIT DEN GEWÜNSCHTEN ABMESSUNGEN

FINISH UP THE LAYOUT WITH THE CHOSEN TYPE OF FRAME COMBINATION
COMPLÉTEZ LA DISPOSITION PAR LE TYPE DE COMBINAISON DE CHÂSSIS DE VOTRE CHOIX
VERVOLLSTÄNDIGEN SIE DIE KONSTRUKTION MIT DER GEWÄHLTEN ART DES UNTERGESTELLS

YOUR CUSTOMISED COFFEE BAR STATION
VOTRE STATION DE BAR À CAFÉ PERSONNALISÉE
IHRE MASSGESCHNEIDERTE KAFFEESTATION





Flexibility in non-standard solutions
Solutions sur mesure flexibles
Flexibilität bei Sonderlösungen

Orders made on time
Délai de livraison respecté
Termingerechte Bestellungen

3-4 week lead time
Délai de livraison 3 à 4 semaines
3-4 Wochen Lieferzeit

Detailed 3D drawings
Schémas 3D détaillés
Detaillierte 3D-Zeichnungen

High-quality materials and sturdy construction
Matériaux de haute qualité et construction robuste
Hochwertige Materialien und robuste Konstruktion

Wide range of different modules
Vaste gamme de modules différents
Große Auswahl an verschiedenen Unterbauten (Modulen)

All rights reserved
All rights reserved

MODULE WITH CUP DISPENSERS
MODULE AVEC DISTRIBUTEUR DE GOBELETS
UNTERSCHRANK MIT BECHERSPENDERN

L **200 - 950** mm

B **800** mm

H **860** mm



L	B	€	Cups (pcs.) Tasses (vis) | Becher (Stk.)	Layout Disposition | Anordnung
950 mm	Z-CUPS6H2DRW-95/80/90	**2070**	6	
950 mm	Z-CUPS6H2DR-95/80/90	**2122**	6	
350 mm	Z-CUPS2x3DRW-35/80/90	**1876**	6	
500 mm	Z-CUPS3x2DRW-50/80/90	**1876**	6	
200 mm	Z-CUPS4-20/80/90	**1324**	4	
650 mm	Z-CUPS4H2DRW-65/80/90	**1677**	4	
650 mm	Z-CUPS4H1DR-65/80/90	**1518**	4	
350 mm	Z-CUPS2x2DRW-35/80/90	**1483**	4	
200 mm	Z-CUPS3-20/80/90	**1146**	3	
500 mm	Z-CUPS3H2DRW-50/80/90	**1480**	3	
500 mm	Z-CUPS3H1DR-50/80/90	**1322**	3	

All rights reserved

NOVAMETA

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Soft closing drawers
Tiroirs à fermeture douce
Schubladen mit Einzugsdämpfung



Universal cup dispenser fits various cup sizes
Le distributeur de gobelets universel s'adaptant à différentes tailles de gobelets
Universeller Becherspender passt zu verschiedenen Bechergrößen



Adjustable heavy duty feet (amplitude 65 mm +35/-30)
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 65 mm +35/-30)
Verstellbare Schwerlast-Edelstahlfüße (Umfang: 65 mm +35/-30)

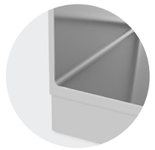
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



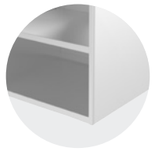
Z-PLACE FOR CUPS
Place for cup dispenser
Ask for price
Emplacement pour distributeur de gobelets
Demander le tarif
Platz für Becherspender
Preis auf Anfrage



Module with cup dispensers and one drawer for ice storage
Ask for price. All options on page 5.22
Module avec distributeur de gobelets et un tiroir pour le stockage de la glace
Demander le tarif. Toutes les options à la page 5.22
Unterschrank mit Becherspendern und Schublade für Eiswürfel Lagerung
Preis auf Anfrage. Alle Optionen auf Seite 5.22



Z-H2 **373 €**
H2 hygienic construction
Construction hygiénique H2
H2 hygienische Konstruktion



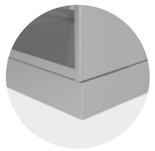
Z-B-COVER **Free of charge**
Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite



Z-R-COVER **38 €**
Removable back panel
Panneau arrière amovible
Abnehmbare Rückverkleidung



Z-K-KP-90x89-REG **20 €/pc**
Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)
Verstellbare Schwerlast-Edelstahlfüße (Umfang: 60 mm +10/-50)



Z-SOCLE **102 €/m**
Stainless steel socle
Plinthe en inox
Edelstahlsockel



Z-FUS **55 €/pc**
Lock
Serrure
Türschloss



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

All rights reserved

REFRIGERATED DRAWER FOR MILK STORAGE
UN TIROIR RÉFRIGÉRÉ POUR LE STOCKAGE DU LAIT
KÜHLSCHUBLADE FÜR LAGERUNG VON MILCH

ergonomic solutions | R290 | CE

NOVAMETA

L 707 mm

B 696 mm

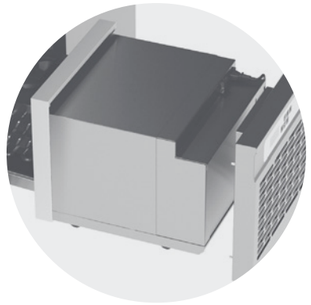
H 860 mm

Page | Page | Seite 5.31



L	B	€			
707 mm	Z-MILK STORAGE-71/70/86	**3509**	+2 … +6 °C	230 V	293 W

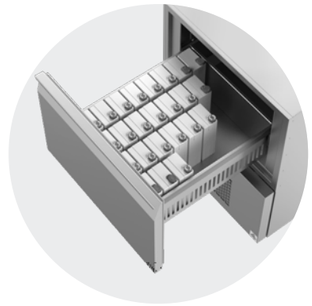
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



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

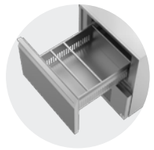


Easy-to-clean digital controller with temperature display
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec affichage de la température
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige



Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-MILK-PARTITIONS **33 €**
Removable partitions
Price per partition
Séparations amovibles
Prix par séparateur
Abnehmbare Trennwände
Preis pro Trennwand



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

All rights reserved
All rights reserved

MODULE WITH ONE NEUTRAL DRAWER AND ONE DRAWER FOR ICE STORAGE
MODULE AVEC UN TIROIR NEUTRE ET UN TIROIR À GLACE
UNTERSCHRANK MIT EINER NEUTRALEN SCHUBLADE UND EINER SCHUBLADE ZUR EISAUFBEWAHRUNG

L 430 mm

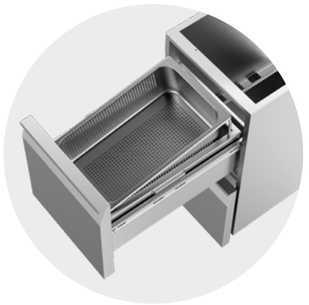
B 670 mm

H 860 mm

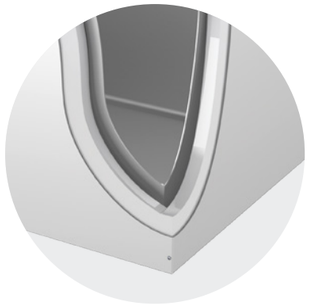


L	B	€
430 mm	Z-DRAWER FOR ICE STORAGE-43/67/86	**2398**

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Drawer for ice storage tilted for ergonomics
Tiroir à glace incliné pour plus d'ergonomie
Aus Gründen der Ergonomie ist die Schublade zur Eisaufbewahrung geneigt

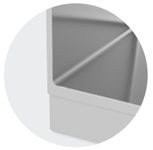


Drawer for ice storage with efficient thermal insulation and water outlet
Tiroir pour stockage de glace avec isolation thermique efficace et une sortie d'eau
Schublade zur Eisaufbewahrung mit effizienter Wärmedämmung und Wasserauslass

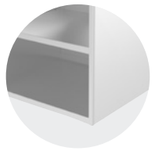


Adjustable heavy duty feet (amplitude 65 mm +35/-30)
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 65 mm +35/-30)
Verstellbare Schwerlast-Edelstahlfüße (Umfang: 65 mm +35/-30)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-H2 — **373 €**
H2 hygienic construction
Construction hygiénique H2
H2 hygienische Konstruktion



Z-B-COVER — **Free of charge**
Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite



Z-R-COVER — **38 €**
Removable back panel
Panneau arrière amovible
Abnehmbare Rückverkleidung



Z-K-KP-90x89-REG — **20 €/pc**
Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)
Verstellbare Schwerlast-Edelstahlfüße (Umfang: 60 mm +10/-50)



Z-SOCLE — **102 €/m**
Stainless steel socle
Plinthe en inox
Edelstahlsockel



Z-FUS — **55 €/pc**
Lock
Serrure
Türschloss



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



Z-PGN — **104 €**
Container GN 1/1, perforated (530x325x150mm)
Bac GN 1/1, perforé (530x325x150mm)
Behälter GN 1/1 , perforiert (530x325x150mm)

All rights reserved
All rights reserved

MODULE WITH HEATED DRAWERS FOR PRE-HEATING MUGS
MODULE DE TIROIRS CHAUFFANTS POUR LE PRÉCHAUFFAGE DES TASSES
UNTERSCHRANK MIT WÄRMESCHUBLADEN ZUM VORWÄRMEN VON TASSEN

L **600** mm

B **780** mm

H **860** mm

Page | Page | Seite **5.31**

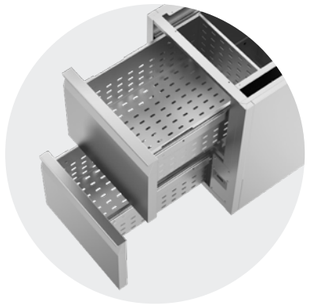


L	B	€			
600 mm	Z-HEATED DRAWERS -60/78/86	**2573**	+30 … +40 °C	230 V	2200 W

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Easy-to-clean digital controller with adjustable temperature (+30 … +40 °C)
Contrôleur numérique facile à nettoyer avec température réglable (+30…+40 °C)
Einfach zu reinigende elektronische Steuerung mit einstellbarer Temperatur (+30 bis +40 °C)



Drawers with 110% extending stainless steel telescopic rails
Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %
Schubladen mit 110 % ausziehbaren Teleskopschienen aus Edelstahl

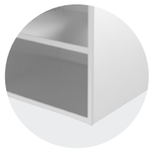


Adjustable heavy duty feet (amplitude 65 mm +35/-30)
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 65 mm +35/-30)
Verstellbare Schwerlast-Edelstahlfüße (Umfang: 65 mm +35/-30)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-H2 **373 €**
H2 hygienic construction
Construction hygiénique H2
H2 hygienische Konstruktion



Z-B-COVER **Free of charge**
Flat bottom
Fond plat
Flacher unterseite



Z-K-KP-90x89-REG **20 €/pc**
Adjustable heavy duty stainless steel feet (amplitude 60 mm +10/-50)
Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)
Verstellbare Schwerlast-Edelstahlfüße (Umfang: 60 mm +10/-50)



Z-SOCLE **102 €/m**
Stainless steel socle
Plinthe en inox
Edelstahlsockel

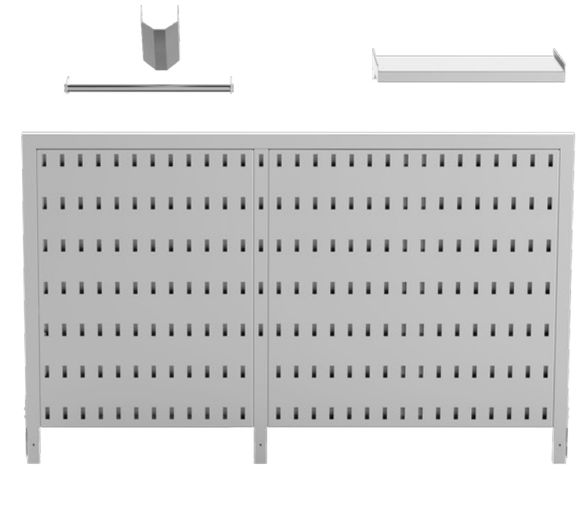


Z-COLOR
Powder coated exterior
Ask for price
Extérieur peint
Demander le tarif
Pulverbeschichtung außen
Preis auf Anfrage

All rights reserved
All rights reserved

How it works? | Fonctionnement? | Wie es funktioniert?

ADD EXTRA FEATURES
AJOUTEZ DES FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES
FÜGEN SIE ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG HINZU



CHOOSE A SMART WALL OF NEEDED SIZE
CHOISISSEZ UN MUR INTELLIGENT DE LA TAILLE NÉCESSAIRE
ALLZWECKWAND IN DER GEWÜNSCHTEN GRÖSSE

CHOOSE A TABLE TOP OF NEEDED SIZE AND PROFILE/UPSTAND CONFIGURATION
CHOISISSEZ UN PLAN DE TRAVAIL NÉCESSAIRE ET UNE CONFIGURATION DE PROFILÉ/DOSSERET QUI VOUS CONVIENT
WÄHLEN SIE EINE TISCHPLATTE MIT DEN GEWÜNSCHTEN ABMESSUNGEN UND DER GEWÜNSCHTEN PROFIL-/AUFKANTUNGSKONFIGURATION



FINISH UP THE LAYOUT WITH THE CHOSEN TYPE OF FRAME COMBINATION
COMPLÉTEZ LA DISPOSITION PAR LE TYPE DE COMBINAISON DE CHÂSSIS DE VOTRE CHOIX
VERVOLLSTÄNDIGEN SIE DIE KONSTRUKTION MIT DER GEWÄHLTEN ART DES UNTERGESTELLS

YOUR CUSTOMISED BURGER STATION
VOTRE MODEL PERSONNALISÉ DE VOTRE BURGER STATION
IHRE MASSGESCHNEIDERTE BURGERSTATION



Flexibility in non-standard solutions
Solutions sur mesure flexibles
Flexibilität bei Sonderlösungen

Orders made on time
Délai de livraison respecté
Termingerechte Bestellungen

3-4 week lead time
Délai de livraison 3 à 4 semaines
3-4 Wochen Lieferzeit

Detailed 3D drawings
Schémas 3D détaillés
Detaillierte 3D-Zeichnungen

High-quality materials and sturdy construction
Matériaux de haute qualité et construction robuste
Hochwertige Materialien und robuste Konstruktion

Wide range of different modules
Vaste gamme de modules différents
Große Auswahl an verschiedenen Unterbauten (Modulen)

All rights reserved
All rights reserved

L 1550 mm

B 850 mm

H 1750 mm

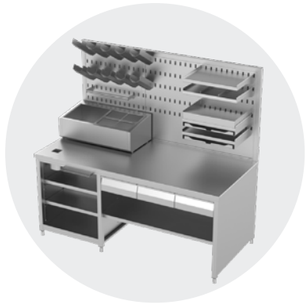


L	B	€
1550 mm	Z-BURGER STATION -155/85/175	**2846**

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Smart wall
Mur intelligent
Allzweckwand

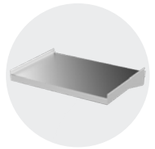


Can be customised to any individual requirements - size, length, etc.
Peut être personnalisé selon toutes les exigences individuelles – taille, longueur, etc.
Kann an individuellen Anforderungen (Tiefe, Länge usw.) angepasst werden



Set of galvanized wheels Ø100 mm (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues galvanisées Ø100 mm (4 pièces), 2 pièces avec freins
Lenkrollen, verzinkt, Ø100 mm (4 St.), 2 St. mit Bremsen

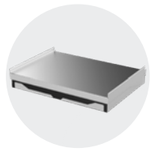
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



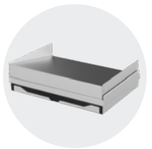
Z-ADDR SHELF 1 **35 €**
Removable shelves
Étagères amovibles
Abnehmbare Borde



Z-ADDR SHELF 2 **47 €**
Removable shelves with removable partitions
Étagères amovibles avec séparations amovibles
Abnehmbare Borde mit abnehmbaren Trennwände



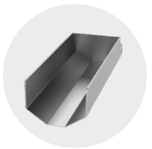
Z-ADDR SHELF 3 **70 €**
Removable shelves with additional space for accessories
Étagères amovibles avec espace supplémentaire pour les accessoires
Abnehmbare Borde mit extra Platz für Zubehör



Z-ADDR SHELF 4 **106 €**
Removable shelves with additional space for accessories
Étagères amovibles avec espace supplémentaire pour les accessoires
Abnehmbare Borde mit extra Platz für Zubehör



Z-SCOOP HOLDER **35 €**
Scoop holder
Support de main-écope
Schaufelhalter



Z-SAUCE GUN HOLDER **35 €**
Sauce gun holder
Support de pistolet à sauce
Soßenspender Halter



Z-SCRAPE CHUTE **138 €**
Scrape chute
Chute à déchets
Abfallschacht



Z-R-COVER **38 €**
Removable back panel
Panneau arrière amovible
Abnehmbare Rückverkleidung



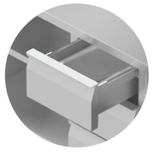
Z-FV0 **3416 €**
Refrigerated countertop display. Only for +2 ... +8 °C
Présentoir réfrigéré. +2 ... +8 °C uniquement
Kühltisch-aufsatz. Nur für +2 ... +8 °C



Z-D-EDGE **263 €**
Rounded front of table top (R=15mm)
Avant du dessus arrondi (R=15mm)
Abgerundete Frontkante der Tischplatte (R=15mm)



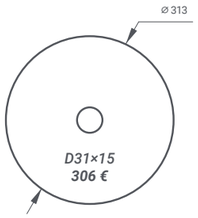
Z-KNIFE HOLDER **35 €**
Knife holder
Support de couteaux
Messerhalter

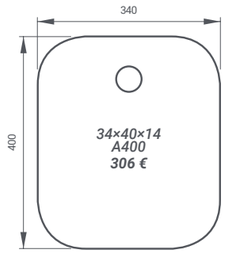


Y-STPU1 **193 €**
Single drawer with closed back (GN 1/1 compatible)
All options on page 5.30
Un tiroir fermé à l'arrière (pour bac GN1/1)
Toutes les options à la page 5.3
Schublade einzeln, mit geschlossener Rückseite (geeignet für GN1/1-Behälter)
Alle Optionen auf Seite 5.30

All rights reserved
All rights reserved

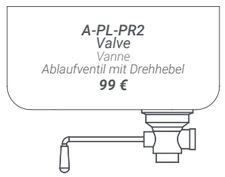
Sinks | Éviers | Einschweißbecken



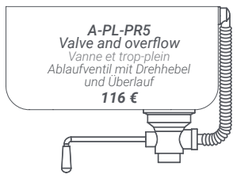


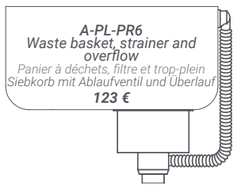


Plumbing sets | Accessoires de plomberie | Ablaufventile

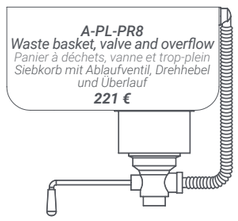






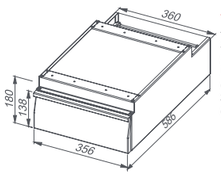






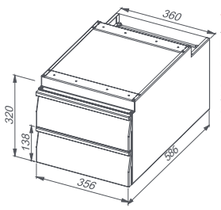


Drawers | Tiroirs | Schubladen



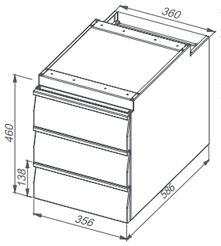
Y-STPU1 — **193 €**

Single drawer with closed back
(GN 1/1 compatible)
Un tiroir fermé à l'arrière
(pour bac GN1/1)
Schublade einzeln, mit geschlossener Rückseite
(geeignet für GN1/1-Behälter)



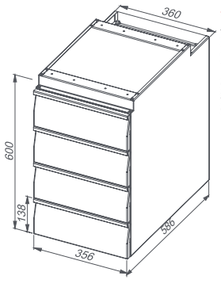
Y-STPU2 — **386 €**

Double drawer block with closed back
(GN 1/1 compatible)
Bloc de deux tiroirs fermé à l'arrière
(pour bac GN1/1)
Schubladenblock mit zwei Schubladen, mit geschlossener Rückseite
(geeignet für GN1/1-Behälter)



Y-STPU3 — **579 €**

Triple drawer block with closed back
(GN 1/1 compatible)
Bloc de trois tiroirs fermé à l'arrière
(pour bac GN1/1)
Schubladenblock mit drei Schubladen, mit geschlossener Rückseite
(geeignet für GN1/1-Behälter)

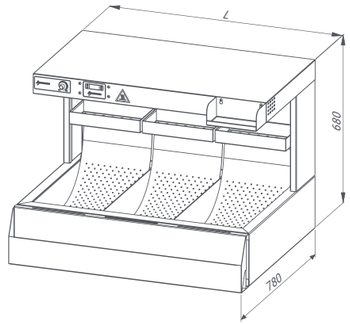


Y-STPU4 — **772 €**

Quadruple drawer block with closed back
(GN 1/1 compatible)
Bloc de quatre tiroirs fermé à l'arrière
(pour bac GN1/1)
Schubladenblock mit vier Schubladen, mit geschlossener Rückseite
(geeignet für GN1/1-Behälter)

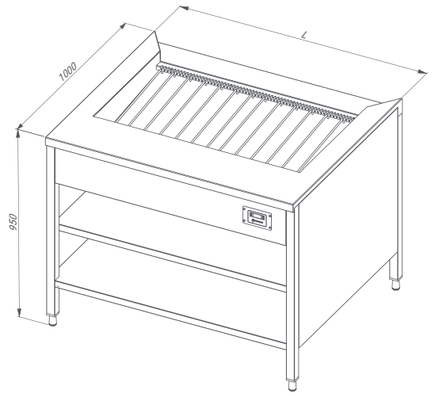
All rights reserved

Specifications | Caractéristiques | Spezifikationen



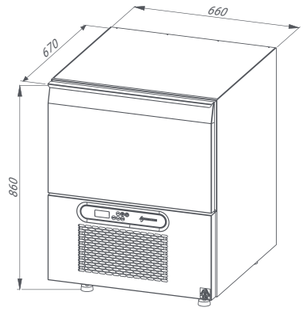
Model:	Z-FRIES1, Z-FRIES2, Z-FRIES3, Z-FRIES4
Length L:	400 / 725 / 1050 / 1375 mm
Width B:	780 mm
Max temperature of the working surface:	+60 °C
Input:	3,7 / 7,4 / 11,1 / 17,8 A
Power:	850 / 1700 / 2550 / 3400 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	50-75 kg
Operating type:	Shelf with double jacketed infrared light bulb (300 W) and Silicone heating pads (550 W)

** Power, input and weight of the fries dump station depends on its dimensions*
** La puissance, l'alimentation et le poids de Station de vidange de frites dépendent de ses dimensions*
** Leistung, Stromanschluss und Gewicht des Pommeswärmers sind von seinen Abmessungen abhängig*

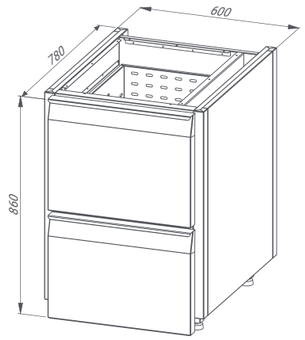


Model:	Z-BRCHUTE2, Z-BRCHUTE3, Z-BRCHUTE4
Length L:	900 / 1200 / 1600 mm
Width B:	1000 mm
Working temperature:	+30... +45 °C
Input:	4,8 / 7,2 / 9,6 A
Power:	1100 / 1650 / 2200 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	60-80 kg
Heating type:	Static

** Power, input and weight of the fries dump station depends on its dimensions*
** La puissance, l'alimentation et le poids de Station de vidange de frites dépendent de ses dimensions*
** Leistung, Stromanschluss und Gewicht des Pommeswärmers sind von seinen Abmessungen abhängig*



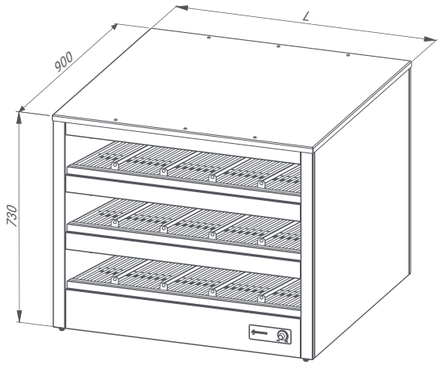
Model:	Z-MILK STORAGE
Length L:	660 mm
Width B:	670 mm
Monoblock:	K-ESMP-T2-T8
Working temperature:	+2 ... +6 °C
Input:	2,8 A
Power:	293 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	55 kg
Cooling type:	Ventilated
Refrigerant:	R290



Model:	Z-HEATED DRAWERS
Length L:	600 mm
Width B:	780 mm
Working temperature:	+30 ... +40 °C
Input:	9,6 A
Power:	2200 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	65 kg
Operating type:	Ventilated heating

All rights reserved

Specifications | Caractéristiques | Spezifikationen



Model:	Z-SANDWICH CHUTE 2, Z-SANDWICH CHUTE 3
Length L:	600 / 900 mm
Width B:	900 mm
Max temperature of the working surface:	+65 °C
Input:	3,9 / 7,3 A
Power:	900 / 1800 W
Voltage/frequency:	230-240 V / 50 Hz
Weight:	80 / 110 kg
Operating type:	Shelf with double jacketed infrared light bulb 300 W and thermal insulation

** 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

Notes | Notes | Notizen

All rights reserved
All rights reserved

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 entilted 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

All rights reserved

Novameta conditions générales

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 conditionnementNovameta 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 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

All rights reserved

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.

Garantieausschlüsse 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 Vertriebspartner 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 entilted 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

All rights reserved

EDUCATIONAL INSTITUTIONS
ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT
BILDUNGSEINRICHTUNGEN

University of Wolverhampton
Wolverhampton, United Kingdom

Copenhagen International School
Copenhagen, Denmark

Farmen Barnehage 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

Renault
Drogenbos, Belgium

SHOPS AND SUPERMARKETS
COMMERCES 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

Galeries 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

Jureskogs 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

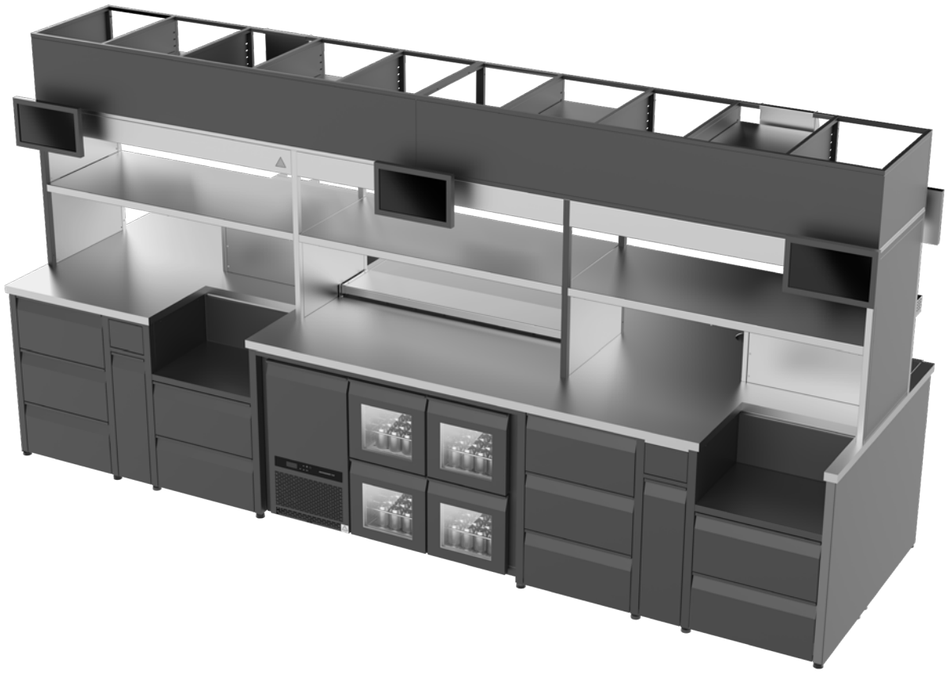
Middlesbrough Town Hall
Middlesbrough, United Kingdom

Embassy of Finland
Paris, France

Birchwood Direct Provision Centre
Waterford, Ireland

All rights reserved





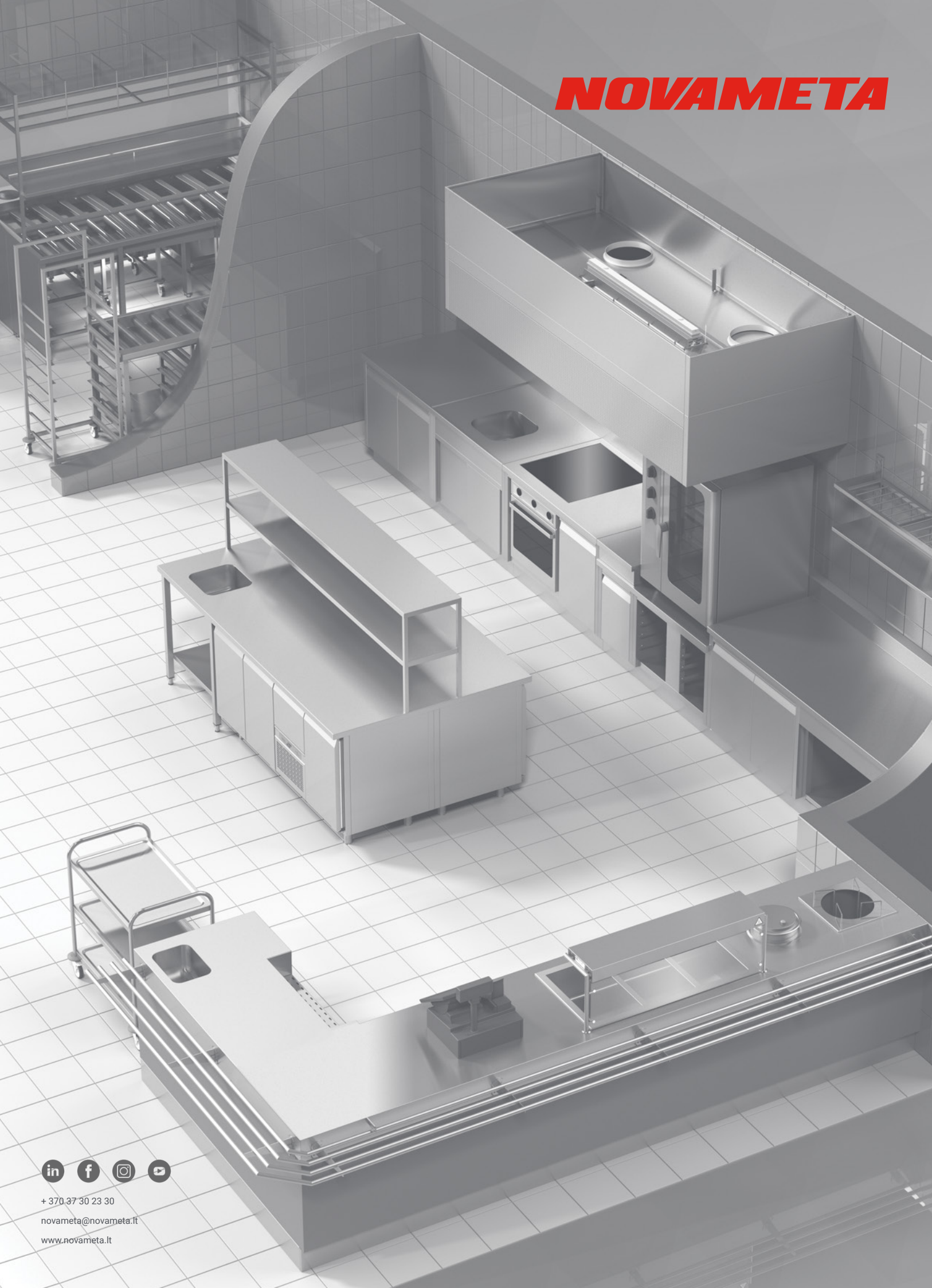
Cover product: XKA23-0042
Produit illustration:
Produkt auf der Startseite:



XKM24-0002



All rights reserved
All rights reserved



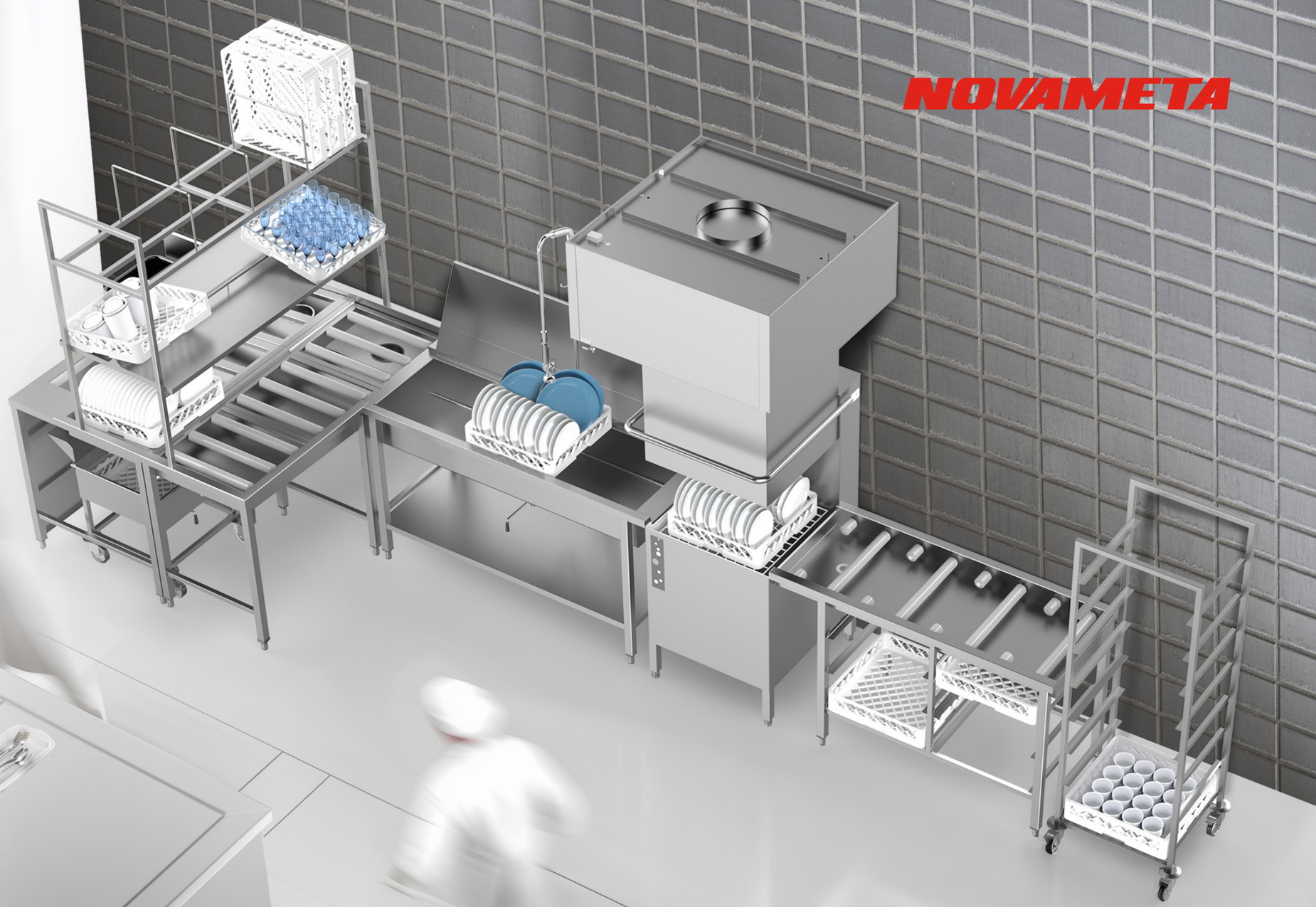
+ 370 37 30 23 30

novameta@novameta.lt

www.novameta.lt

PRICE LIST 2026

TARIFS / PREISLISTE



NOVAMETA

1 **WORK TABLES**
TABLES DE TRAVAIL | ARBEITSTISCHE

2 **COOLING COUNTERS**
TABLES RÉFRIGÉRÉES | KÜHLTISCHE

3 **SERVING**
SELF SERVICE | SPEISENAUSGABE

4 **BAR**
BAR | BAR

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**
FOURNEAU DE CUISINE CENTRAL | KOCHINSEL



Novameta is a leading European manufacturer of customized stainless-steel equipment for professional kitchens. Key highlights include:

- **PRODUCTION CAPACITY:** Over 300 unique products daily, totaling more than 3500 custom kitchen projects annually.
- **ESTABLISHED:** 1997 in Kaunas, Lithuania.
- **FACILITY:** 17,000 m² production area.
- **EMPLOYEES:** Nearly 300 professionals.
- **EXPORT MARKETS:** Products available in over 30 countries worldwide.
- **LEAD TIME:** Offers lead times as short as 3-4 weeks.

Novameta est un leader européen dans la fabrication d'équipements inox sur mesure pour les cuisines professionnelles. Voici les principaux atouts de notre entreprise :

- **CAPACITÉ DE PRODUCTION :** Plus de 300 produits uniques fabriqués chaque jour, soit plus de 3 500 projets de cuisines sur mesure réalisés par an.
- **ÉTABLISSEMENT :** 1997 à Kaunas, Lituanie.
- **INSTALLATION :** 17 000 m² de surface de production.
- **EMPLOYÉS :** Près de 300 professionnels.
- **LES MARCHÉS D'EXPORTATION :** Produits disponibles dans plus de 30 pays.
- **DÉLAI DE LIVRAISON :** Des délais de livraison aussi courts que 3 à 4 semaines.

Novameta ist führender Hersteller von maßgeschneiderter Großküchenausstattung. Zu den wichtigsten Highlights zählen:

- **PRODUKTIONSKAPAZITÄT:** Täglich über 300 Einzelstücke – mehr als 3.500 maßgeschneiderte Küchenprojekte pro Jahr.
- **GEGRÜNDEN:** 1997 in Kaunas, Lithuania.
- **ANLAGEN:** 17.000 m² Produktionsfläche.
- **MITARBEITER:** Nahezu 300 Fachleute.
- **EXPORTMÄRKTE:** Unsere Produkte sind in über 30 Ländern weltweit vertreten.
- **VORLAUFZEIT:** Die Vorlaufzeiten liegen bei nur 3-4 Wochen.

NOVAMETA

On-time Delivery For Complex Projects
Maximum Design Flexibility
Goods Transported by Us

NOVAMETA

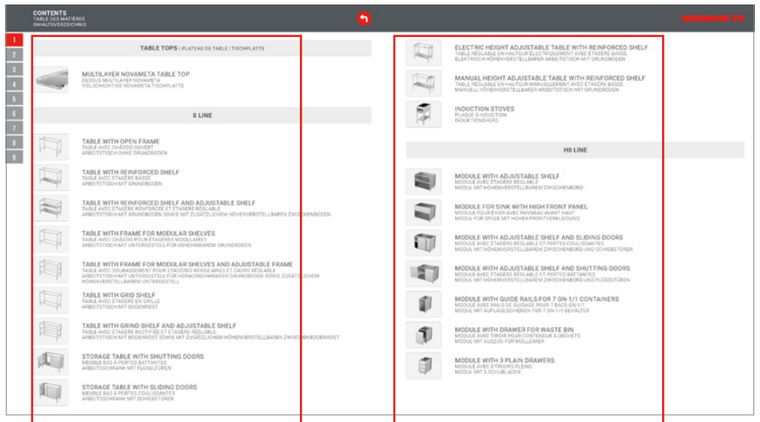
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Lithuania
+ 370 37 30 23 30
novameta@novameta.lt
www.novameta.lt

www.novameta.lt

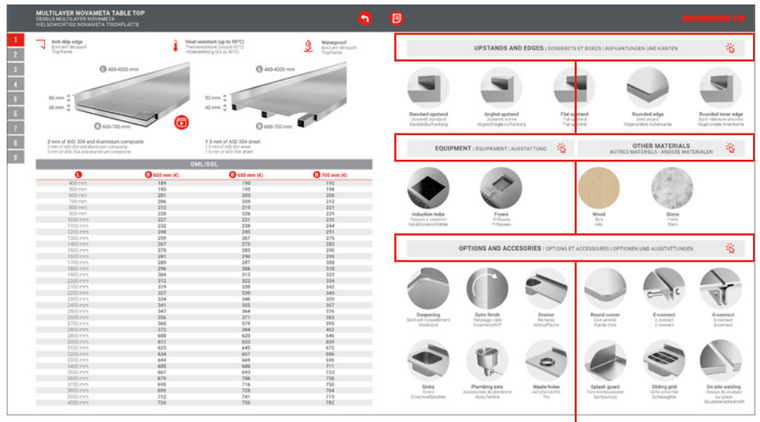
ACTIVE HYPERLINKS | LIENS HYPERTEXTES ACTIFS | AKTIVE HYPERLINKS



NAVIGATION THROUGH PRODUCT GROUPS
NAVIGATION PAR GROUPES DE PRODUITS
NAVIGATION DURCH PRODUKTGRUPPEN



CONTENTS NAVIGATION
NAVIGATION DANS LE CONTENU
INHALTSNAVIGATION



MORE INFORMATION ABOUT SPECIFIC FEATURES
PLUS D'INFORMATIONS DES OPTIONS SPÉCIFIQUES
WEITERE INFORMATIONEN ZU SPEZIFISCHEN MERKMALEN

NAVIGATION BUTTONS | BOUTONS DE NAVIGATION | NAVIGATIONSTASTEN

CONTENTS
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS

MOVE BACK TO PREVIOUS PAGE
RETOUR À LA PAGE PRÉCÉDENTE
ZURÜCK ZUR VORHERIGEN SEITE

ALT + ←

VIDEO
VIDÉO
VIDEO

MORE FEATURES
OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES
WEITERE FUNKTIONEN

MORE INFO
PLUS D'INFORMATION
MEHR INFORMATIONEN

TABLE TOP
DESSUS
TISCHPLATTE

BOOKMARKS | SIGNETS | LESEZEICHEN

BOOKMARKS AT ADOBE ACROBAT READER PROGRAM
SIGNETS DANS ADOBE ACROBAT READER
LESEZEICHEN IM ADOBE ACROBAT READER

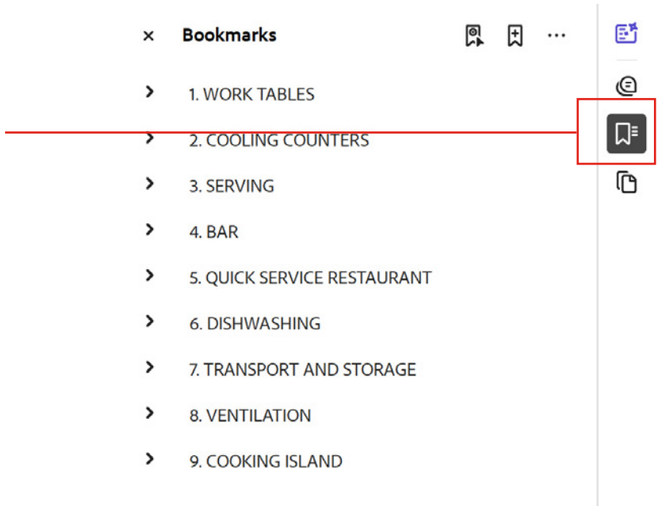


TABLE TOPS | PLATEAU DE TABLE | TISCHPLATTE

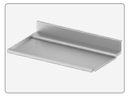


TABLE TOP TO DISHWASHER
DESSUS POUR TABLE LAVE-VAISSELLE
ZU- / ABLAUFTISCH

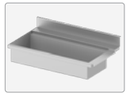


TABLE TOP TO DISHWASHER WITH BASIN
DESSUS POUR TABLE LAVE-VAISSELLE PLONGE
ZU- / ABLAUFTISCH MIT BECKEN



TABLE TOP TO DISHWASHER WITH ROLLS
DESSUS POUR TABLE LAVE-VAISSELLE AVEC ROULEAUX
ZU- / ABLAUFTISCH MIT ROLLEN

DISHWASHING TABLE | TABLE POUR LAVE-VAISSELLE | ZU- / ABLAUFTISCH



TABLE TO DISHWASHER
TABLE POUR LAVE-VAISSELLE
ZU- /ABLAUFTISCH



TABLE TO DISHWASHER WITH OPEN FRAME
TABLE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC CHÂSSIS OUVERT
ZU- /ABLAUFTISCH OHNE GRUNDBODEN



TABLE TO DISHWASHER WITH FRAME FOR MODULAR SHELVES
TABLE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC CHÂSSIS POUR ÉTAGÈRES MODULAIRES
ZU- /ABLAUFTISCH MIT UNTERGESTELL FÜR ABNEHMBAREN GRUNDBODEN



TABLE TO DISHWASHER WITH REINFORCED SHELF
TABLE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ÉTAGÈRE EN GRILLE
ZU- /ABLAUFTISCH BODENROST



TABLE TO DISHWASHER WITH GRID SHELF
TABLE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ÉTAGÈRE EN GRILLE
ZU- /ABLAUFTISCH BODENROST



TABLE TO DISHWASHER WITH FRAME FOR MODULAR SHELVES AND SPACE FOR EQUIPMENT
TABLE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC CHÂSSIS POUR ÉTAGÈRES MODULAIRES ET ESPACE POUR ÉQUIPEMENT
ZU- /ABLAUFTISCH MIT UNTERGESTELL FÜR ABNEHMBAREN GRUNDBODEN UND PLATZ FÜR AUSSTATTUNG



TABLE TO DISHWASHER WITH REINFORCED SHELF AND SPACE FOR EQUIPMENT
TABLE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ÉTAGÈRE BASSE ET ESPACE POUR ÉQUIPEMENT
ZU- /ABLAUFTISCH MIT GRUNDBODEN UND PLATZ FÜR AUSSTATTUNG



TABLE TO DISHWASHER WITH GRID SHELF AND SPACE FOR EQUIPMENT
TABLE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ÉTAGÈRE EN GRILLE ET ESPACE POUR ÉQUIPEMENT
ZU- /ABLAUFTISCH MIT BODENROST UND PLATZ FÜR AUSSTATTUNG



TABLE TO DISHWASHER WITH GUIDES FOR DISHWASHER BASKETS
TABLE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR PANIERS
ZU- /ABLAUFTISCH MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR SPÜLKÖRBE



TABLE TO DISHWASHER WITH GUIDES FOR DISHWASHER BASKETS
TABLE PLONGE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC CHÂSSIS OUVERT
ZULAUFTISCH MIT GROSSEM SPÜLBECKEN OHNE GRUNDBODEN

DISHWASHING TABLE WITH BASIN | TABLE PLONGE POUR LAVE-VAISSELLE | ZU- / ABLAUFTISCH MIT BECKEN



TABLE TO DISHWASHER WITH BASIN AND OPEN FRAME
TABLE PLONGE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC CHÂSSIS OUVERT
ZU- / ABLAUFTISCH MIT BECKEN UND OFFENEM UNTERGESTELL



TABLE TO DISHWASHER WITH BASIN AND FRAME FOR MODULAR SHELVES
TABLE PLONGE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC CHÂSSIS POUR ÉTAGÈRES MODULAIRES
ZU- / ABLAUFTISCH MIT BECKEN UND UNTERGESTELL FÜR ABNEHMBAREM ABLAGEBODEN



TABLE TO DISHWASHER WITH BASIN AND REINFORCED SHELF
TABLE PLONGE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ÉTAGÈRE BASSE PLEINE
ZU- / ABLAUFTISCH MIT BECKEN UND UNTERGESTELL MIT GRUNDBODEN



TABLE TO DISHWASHER WITH BASIN AND GRID SHELF
TABLE PLONGE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ÉTAGÈRE BASSE EN GRILLE
ZU- / ABLAUFTISCH MIT BECKEN UND UNTERGESTELL MIT BODENROST

DISHWASHING TABLE WITH ROLLERS | TABLE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ROULEAUX | ABLAUFTISCH MIT ROLLENBAHN



TABLE TO DISHWASHER WITH ROLLS AND OPEN FRAME
TABLE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ROULEAUX ET CHÂSSIS OUVERT
ABLAUFTISCH MIT ROLLENBAHN OHNE GRUNDBODEN



TABLE TO DISHWASHER WITH ROLLS AND FRAME FOR MODULAR SHELVES
TABLE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ROULEAUX ET CHÂSSIS POUR ÉTAGÈRES MODULAIRES
ABLAUFTISCH MIT ROLLENBAHN UND UNTERGESTELL FÜR ABNEHMBAREN GRUNDBODEN



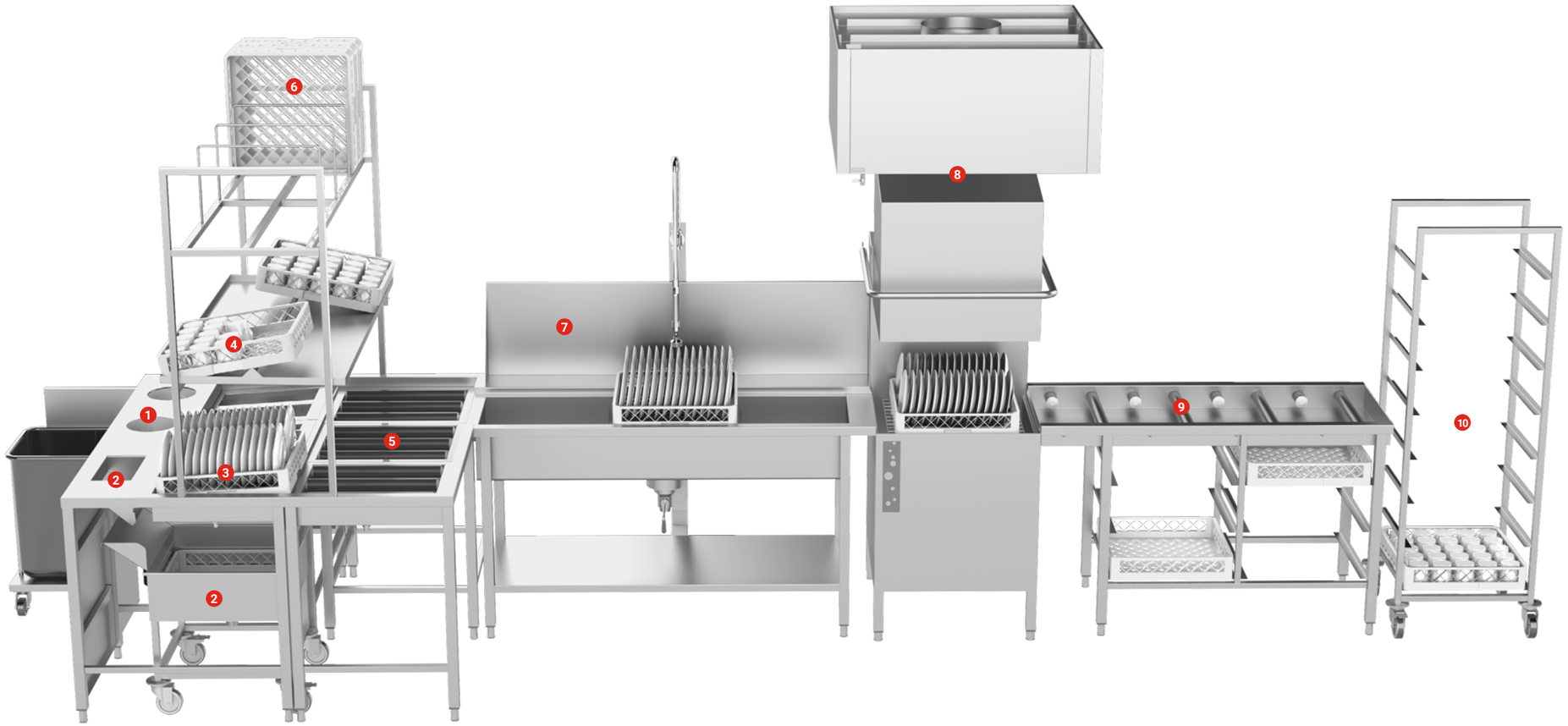
TABLE TO DISHWASHER WITH ROLLS AND REINFORCED SHELF
TABLE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ROULEAUX ET ÉTAGÈRE BASSE
ABLAUFTISCH MIT ROLLENBAHN UND GRUNDBODEN



TABLE TO DISHWASHER WITH ROLLS AND GRID SHELF
TABLE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ROULEAUX ET ÉTAGÈRE EN GRILLE
ABLAUFTISCH MIT ROLLENBAHN UND BODENROST



SORTING TABLE TO DISHWASHER AND SHELF FOR DISHWASHER BASKETS
TABLE DE TRI POUR LAVE-VAISSELLE ET ÉTAGÈRE POUR PANIERS DE LAVE-VAISSELLE
SORTIERTISCH ZU GESCHIRRSPÜLER UND AUFSATZBORD FÜR SPÜLKÖRBE



Handing-in/sorting
Zulauf und Sortierung | Table de triage

Pre-washing
Vorspülen | Prélavage

Washing
Spülen | Lavage

Drying and storing
Trocknen und Lagerung | Séchage et stockage

1 Food leftovers are disposed to the trash bin under using waste holes
Essensreste werden über die Abfallschachten in Mülleimer entsorgt
Les restes alimentaires sont jetés à la poubelle en utilisant des TVO

2 Cutlery is separated and put to the cutlery trolley for pre-soaking
Besteck wird abgetrennt und zum Einweichen in den Besteckwagen gelegt
Les couverts sont séparés et placés dans le chariot à couverts pour le prétrempage

3 4 Dishes are sorted and placed accordingly:
- Drinkware goes to the dishwasher basket on the shelf above
- Plates and bowls go to the dishwasher basket on the sorting table
Das Geschirr wird wie folgt sortiert:
- Gläser und Tassen werden in das Spülkorb auf dem Aufsatzbord gebracht
-Teller und Schüssel werden ins Spülkorb auf dem Sortiertisch gelegt
La vaisselle est triée et placée en conséquence :
- Les verres à boissons vont dans le panier du lave-vaisselle sur l'étagère au-dessus
- Les assiettes et les bols vont dans le panier du lave-vaisselle sur la table de tri

5 When baskets with dishes are fully loaded, they are effortlessly moved towards the dishwashing zone. Hygiene of the area is ensured by the washing nozzle and removable rolls for easy cleaning
Wenn die Spülkörbe voll geladen sind, werden sie mühelos zur Spülzone bewegt. Die Hygiene der Zone wird durch die Waschdüse und abnehmbare Rollen für einfache Reinigung gewährleistet
Lorsque les paniers contenant la vaisselle sont entièrement chargés, ils sont déplacés sans effort vers la zone de lavage de la vaisselle. L'hygiène de la zone est assurée par la buse de lavage et les rouleaux amovibles pour un nettoyage facile

6 Empty baskets that are stored on the top shelf, are used to quickly replace the fully loaded ones
Leere Körbe, die auf dem obersten Regal gelagert werden, werden verwendet, um die voll beladenen schnell zu ersetzen
Les paniers vides, rangés sur l'étagère supérieure, sont utilisés pour remplacer rapidement les paniers pleins

7 Dishes or cutlery are pre-rinsed to remove excessive dirt. An installed waste basket collects all the debris and keeps the plumbing safe
Geschirr und Besteck werden vorgespült, um Essenreste zu beseitigen. Der ganze Schmutz wird im installierten Siebkorb gesammelt und die Rohrleitungen werden sicher gehalten
La vaisselle ou les couverts sont pré-rincés pour éliminer la saleté excessive. Un panier a déchets installé recueille tous les débris et préserve la plomberie

8 The system is compatible with any type of commercial dishwasher. The right-sized exhaust hood is selected to to eliminate heat and steam from the area
Das System ist mit allen gewerblichen Geschirrspülmaschinen kompatibel. Die richtige Größe der Dunstabzugshaube wird ausgewählt, um Hitze und Dampf aus dem Bereich zu entfernen
Le système est compatible avec tout type de lave-vaisselle commercial. La hotte aspirante de taille appropriée est sélectionnée pour éliminer la chaleur et la vapeur de la zone

9 After the washing cycle is completed, baskets with now clean dishes and cutlery are stored on an exit table for drying. Limit switch helps to prevent overload
Nach Beendigung des Spülgangs werden Körbe mit nun sauberem Geschirr und Besteck zum Trocknen auf einem Ablauftisch gestellt. Endschalter hilft, Überlastung zu vermeiden
Une fois le cycle de lavage terminé, les paniers contenant la vaisselle et les couverts propres sont rangés sur une table de sortie pour le séchage. Un interrupteur de fin de course permet d'éviter toute surcharge

10 Clean and dry dishes and cutlery is stored and transported to the serving area. Emptied dishwasher baskets are returned to the hand-in/sorting area
Sauberes und trockenes Geschirr und Besteck wird gelagert und zum Ausgabebereich transportiert. Leere Spülkörbe werden in den Abgabe-/Sortierbereich zurückgebracht
La vaisselle et les couverts propres et secs sont rangés et transportés vers la zone de service. Les paniers vides du lave-vaisselle sont remis dans la zone de triage

DISHWASHING TABLE

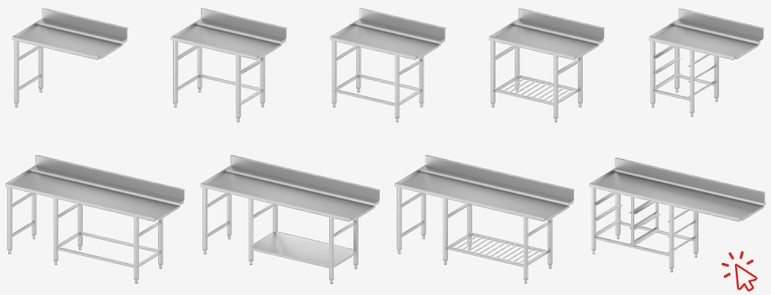
TABLE POUR LAVE-VAISSELLE | ZU- / ABLAUFTISCH



Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm



DISHWASHING TABLE WITH BASIN

TABLE PLONGE POUR LAVE-VAISSELLE | ZU- / ABLAUFTISCH MIT BECKEN



Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm

Sink with drain grooves for water run-off
Évier avec rainures d'évacuation de l'eau
Spülbecken mit Ablaufrinnen für Wasserablauf



DISHWASHING TABLE WITH ROLLERS

TABLE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ROULEAUX | ABLAUFTISCH MIT ROLLENBAHN



Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

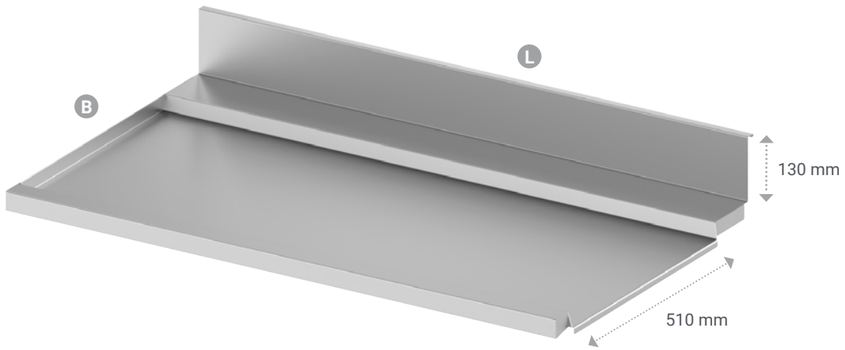
Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm

Heavy duty rollers
Rouleaux robustes
Schwerlast-Rollen

Incline
Inclinaison
Gefälle



Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)



PX0			
L	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
600 mm	196	207	219
700 mm	202	216	229
800 mm	212	226	239
900 mm	221	236	251
1000 mm	232	250	267
1100 mm	242	259	276
1200 mm	249	269	289
1300 mm	257	280	297
1400 mm	265	289	310
1500 mm	275	300	323
1600 mm	284	310	331
1700 mm	293	320	343
1800 mm	302	330	353
1900 mm	309	339	364
2000 mm	320	350	375
2100 mm	324	361	389
2200 mm	330	371	399
2300 mm	342	380	410
2400 mm	350	391	423
2500 mm	357	401	434

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Sinks
Éviers
Einschweißbecken



Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile



Waste holes
Abfallschächte
Tvo



Sliding grid
Grille amovible
Schiebegitter

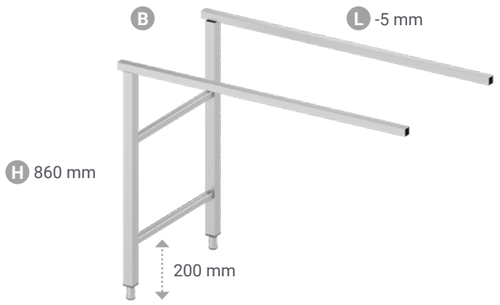


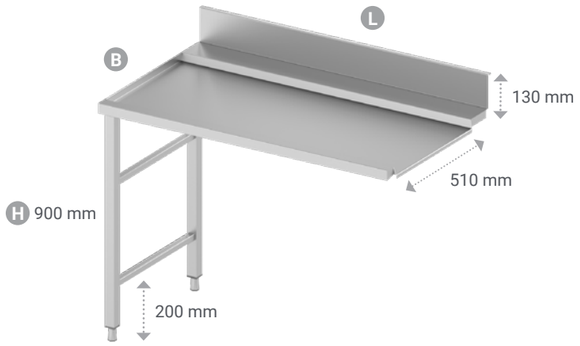
Pre-rinse units
Unités de pré-rinçage
Geschirrwaschbrausen

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm





L	VR0 | without table top B 594 mm (€)	PX0-VR0 | with table top B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
600 mm	126	322	333	345
700 mm	134	336	350	363
800 mm	138	350	364	377
900 mm	143	364	379	394
1000 mm	150	382	400	417
1100 mm	156	398	415	432
1200 mm	162	411	431	451
1300 mm	167	424	447	464
1400 mm	174	439	463	484
1500 mm	180	455	480	503
1600 mm	186	470	496	517
1700 mm	192	485	512	535
1800 mm	198	500	528	551
1900 mm	204	513	543	568
2000 mm	209	529	559	584

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung

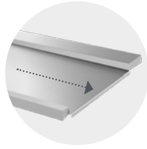
OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



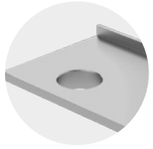
Sinks
Éviers
Einschweißbecken



Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile



Slope for dishwasher table
Inclinaison de table lave-vaisselle
Gefälle für Zu- oder Ablauftisch

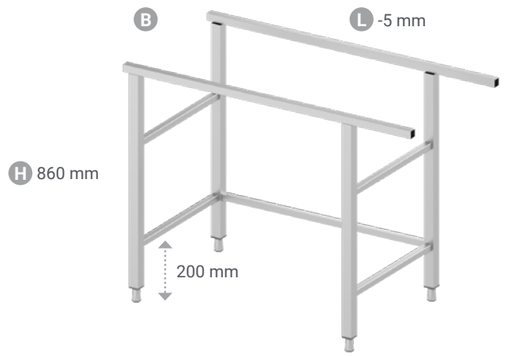


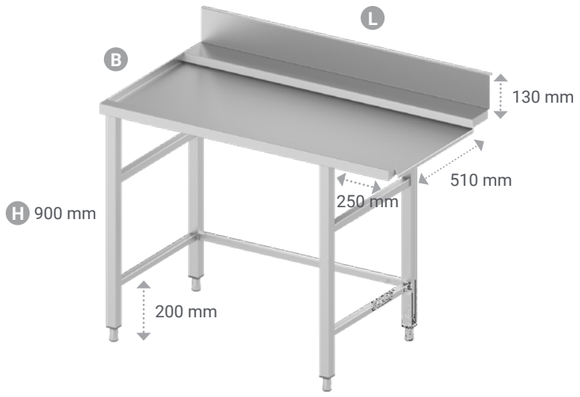
Waste holes
Abfallschächte
Tvo

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm





	PR0 | without table top	PX0-PR0 | with table top		
L	B 594 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
600 mm	167	363	374	386
700 mm	173	375	389	402
800 mm	178	390	404	417
900 mm	183	404	419	434
1000 mm	188	420	438	455
1100 mm	195	437	454	471
1200 mm	202	451	471	491
1300 mm	206	463	486	503
1400 mm	214	479	503	524
1500 mm	218	493	518	541
1600 mm	227	511	537	558
1700 mm	233	526	553	576
1800 mm	240	542	570	593
1900 mm	245	554	584	609
2000 mm	253	573	603	628
2100 mm	257	581	618	646
2200 mm	264	594	635	663
2300 mm	268	610	648	678
2400 mm	276	626	667	699
2500 mm	285	642	686	719

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Legs offset
Décalage des pieds
Versatz der Tischbeine



Reinforced frame in front
Châssis renforcé en avant
Verstrebung vorne

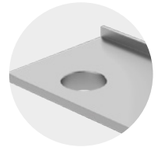
OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Sinks
Éviers
Einschweißbecken



Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

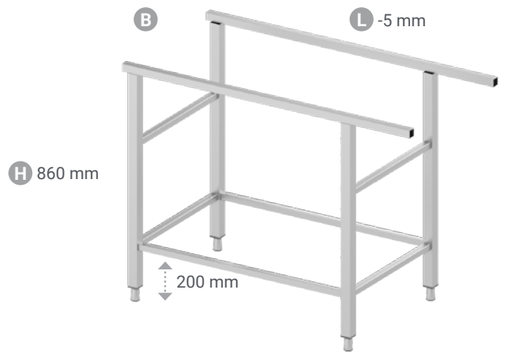


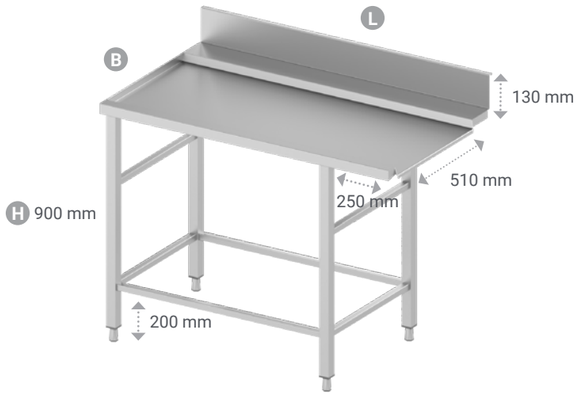
Waste holes
Abfallschächte
Tvo

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm





	PM0 | without table top	PX0-PM0 | with table top		
L	B 594 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
600 mm	174	370	381	393
700 mm	184	386	400	413
800 mm	192	404	418	431
900 mm	200	421	436	451
1000 mm	205	437	455	472
1100 mm	215	457	474	491
1200 mm	221	470	490	510
1300 mm	231	488	511	528
1400 mm	239	504	528	549
1500 mm	245	520	545	568
1600 mm	255	539	565	586
1700 mm	262	555	582	605
1800 mm	271	573	601	624
1900 mm	280	589	619	644
2000 mm	288	608	638	663
2100 mm	297	621	658	686
2200 mm	304	634	675	703
2300 mm	313	655	693	723
2400 mm	319	669	710	742
2500 mm	327	684	728	761

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Legs offset
Décalage des pieds
Versatz der Tischbeine



Reinforced frame in front
Châssis renforcé en avant
Verstrebung vorne

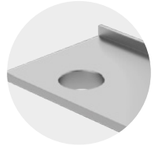
OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Sinks
Éviers
Einschweißbecken



Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile



Waste holes
Abfallschächte
Tvo

MODULAR SHELVES | ÉTAGÈRES MODULAIRES | MODULARE REGALE



Modular stainless steel plate shelf
Étagère basse modulaire en inox
Abnehmbarer Grundboden



Modular stainless steel shelf
Étagère modulaire en inox
Abnehmbarer Bodenrost

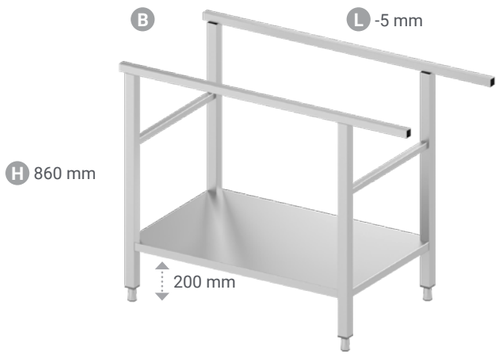


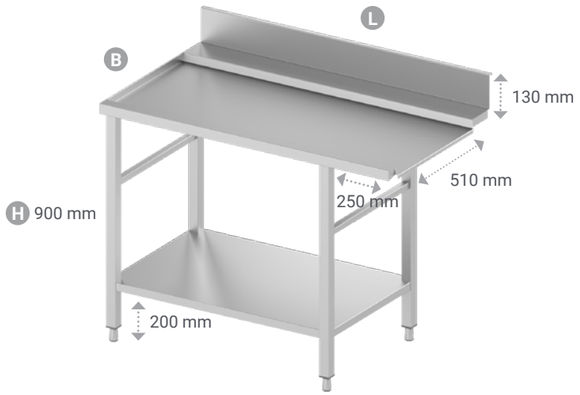
Modular plastic shelf
Clayette modulaire en plastique
Abnehmbarer Kunststoff-Bodenrost

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm





	PL0 | without table top	PX0-PL0 | with table top		
L	B 594 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
600 mm	208	404	415	427
700 mm	218	420	434	447
800 mm	227	439	453	466
900 mm	238	459	474	489
1000 mm	252	484	502	519
1100 mm	261	503	520	537
1200 mm	271	520	540	560
1300 mm	282	539	562	579
1400 mm	292	557	581	602
1500 mm	303	578	603	626
1600 mm	313	597	623	644
1700 mm	322	615	642	665
1800 mm	333	635	663	686
1900 mm	342	651	681	706
2000 mm	353	673	703	728
2100 mm	364	688	725	753
2200 mm	374	704	745	773
2300 mm	383	725	763	793
2400 mm	394	744	785	817
2500 mm	404	761	805	838

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



Extended removable upstand
Dosseret rallongé amovible
Verlängerte abnehmbare Aufkantung

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL

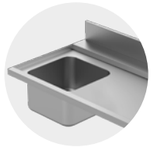


Legs offset
Décalage des pieds
Versatz der Tischbeine



Customized shelf height
Hauteur d'étagère personnalisé
Höhe vom Ablageboden nach Maß

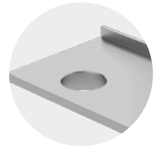
OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Sinks
Éviers
Einschweißbecken



Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

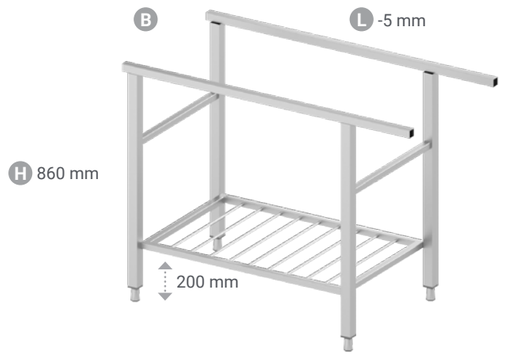


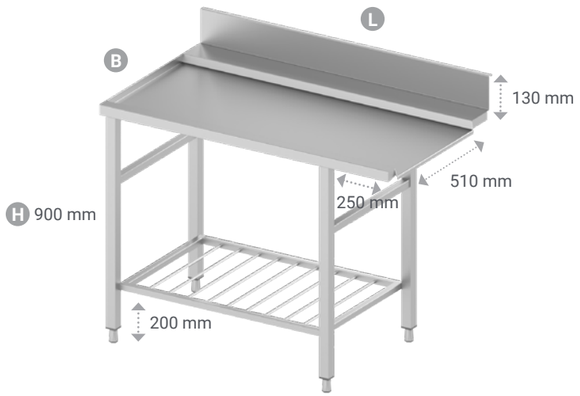
Waste holes
Abfallschächte
Tvo

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm





	PS0 | without table top	PX0-PS0 | with table top		
L	B 594 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
600 mm	266	462	473	485
700 mm	275	477	491	504
800 mm	289	501	515	528
900 mm	302	523	538	553
1000 mm	315	547	565	582
1100 mm	325	567	584	601
1200 mm	339	588	608	628
1300 mm	351	608	631	648
1400 mm	362	627	651	672
1500 mm	374	649	674	697
1600 mm	387	671	697	718
1700 mm	400	693	720	743
1800 mm	410	712	740	763
1900 mm	425	734	764	789
2000 mm	436	756	786	811
2100 mm	447	771	808	836
2200 mm	457	787	828	856
2300 mm	471	813	851	881
2400 mm	482	832	873	905
2500 mm	494	851	895	928

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



Extended removable upstand
Dosseret rallongé amovible
Verlängerte abnehmbare Aufkantung

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL

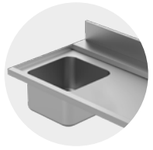


Legs offset
Décalage des pieds
Versatz der Tischbeine



Customized shelf height
Hauteur d'étagère personnalisé
Höhe vom Ablageboden nach Maß

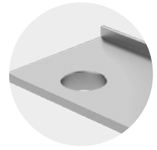
OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Sinks
Éviers
Einschweißbecken



Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

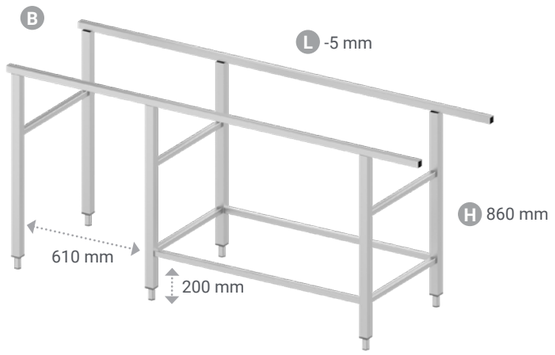


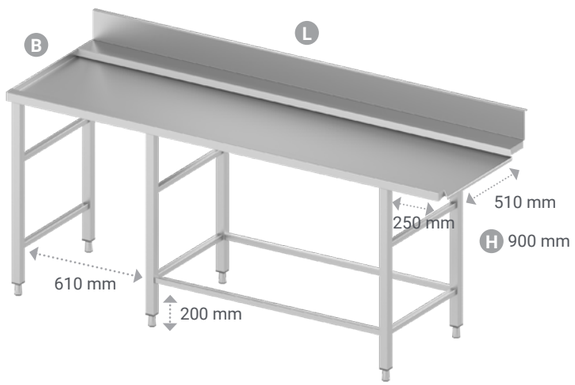
Waste holes
Abfallschächte
Tvo

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm



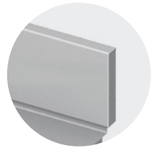


	VM0 | without table top	PX0-VM0 | with table top		
L	B 594 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
1200 mm	325	574	594	614
1300 mm	333	590	613	630
1400 mm	348	613	637	658
1500 mm	359	634	659	682
1600 mm	369	653	679	700
1700 mm	381	674	701	724
1800 mm	394	696	724	747
1900 mm	405	714	744	769
2000 mm	418	738	768	793
2100 mm	428	752	789	817
2200 mm	439	769	810	838
2300 mm	449	791	829	859
2400 mm	463	813	854	886
2500 mm	478	835	879	912

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



Extended removable upstand
Dosseret rallongé amovible
Verlängerte abnehmbare Aufkantung

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Legs offset
Décalage des pieds
Versatz der Tischbeine



Customized shelf height
Hauteur d'étagère personnalisé
Höhe vom Ablageboden nach Maß



Customized unit space
Espace sur mesure
Massgeschneiderter Platz für Ausstattung

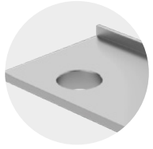
OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Sinks
Éviers
Einschweißbecken



Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile



Waste holes
Abfallschächte
Tvo

MODULAR SHELVES | ÉTAGÈRES MODULAIRES | MODULARE REGALE



Modular stainless steel plate shelf
Étagère basse modulaire en inox
Abnehmbarer Grundboden



Modular stainless steel shelf
Étagère modulaire en inox
Abnehmbarer Bodenrost



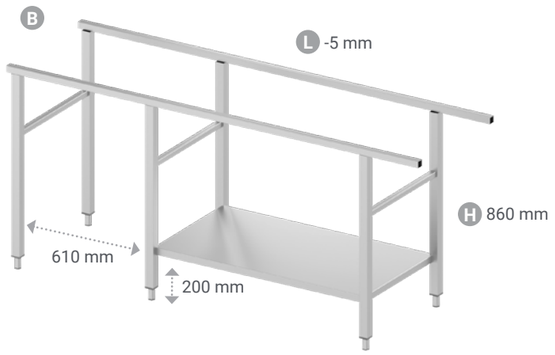
Modular plastic shelf
Clayette modulaire en plastique
Abnehmbarer Kunststoff-Bodenrost

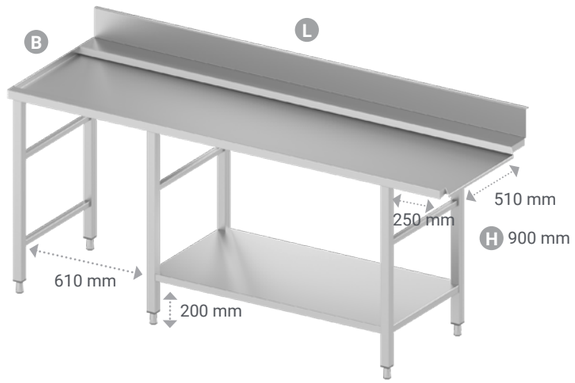
TABLE TO DISHWASHER WITH REINFORCED SHELF AND SPACE FOR EQUIPMENT
TABLE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ÉTAGÈRE BASSE ET ESPACE POUR ÉQUIPEMENT
ZU- /ABLAUFTISCH MIT GRUNDBODEN UND PLATZ FÜR AUSSTATTUNG

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm





L	VL0 | without table top B 594 mm (€)	PX0-VL0 | with table top B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
1200 mm	344	593	613	633
1300 mm	357	614	637	654
1400 mm	373	638	662	683
1500 mm	386	661	686	709
1600 mm	397	681	707	728
1700 mm	411	704	731	754
1800 mm	426	728	756	779
1900 mm	441	750	780	805
2000 mm	452	772	802	827
2100 mm	466	790	827	855
2200 mm	479	809	850	878
2300 mm	493	835	873	903
2400 mm	506	856	897	929
2500 mm	520	877	921	954

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



Extended removable upstand
Dosseret rallongé amovible
Verlängerte abnehmbare Aufkantung

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Legs offset
Décalage des pieds
Versatz der Tischbeine



Customized shelf height
Hauteur d'étagère personnalisé
Höhe vom Ablageboden nach Maß



Customized unit space
Espace sur mesure
Massgeschneiderter Platz für Ausstattung

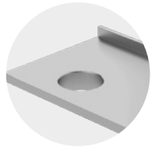
OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Sinks
Éviers
Einschweißbecken



Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

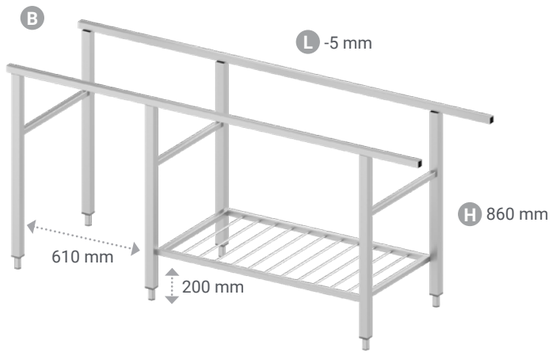


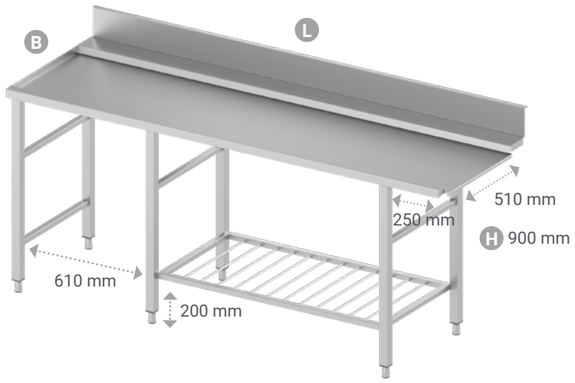
Waste holes
Abfallschächte
Tvo

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm





	VS0 | without table top	PX0-VS0 | with table top		
L	B 594 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
1200 mm	411	660	680	700
1300 mm	425	682	705	722
1400 mm	441	706	730	751
1500 mm	457	732	757	780
1600 mm	475	759	785	806
1700 mm	488	781	808	831
1800 mm	502	804	832	855
1900 mm	522	831	861	886
2000 mm	537	857	887	912
2100 mm	552	876	913	941
2200 mm	563	893	934	962
2300 mm	581	923	961	991
2400 mm	597	947	988	1020
2500 mm	611	968	1012	1045

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



Extended removable upstand
Dosseret rallongé amovible
Verlängerte abnehmbare Aufkantung

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Legs offset
Décalage des pieds
Versatz der Tischbeine

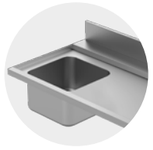


Customized shelf height
Hauteur d'étagère personnalisé
Höhe vom Ablageboden nach Maß



Customized unit space
Espace sur mesure
Massgeschneiderter Platz für Ausstattung

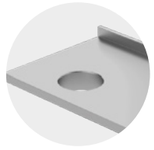
OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Sinks
Éviers
Einschweißbecken



Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

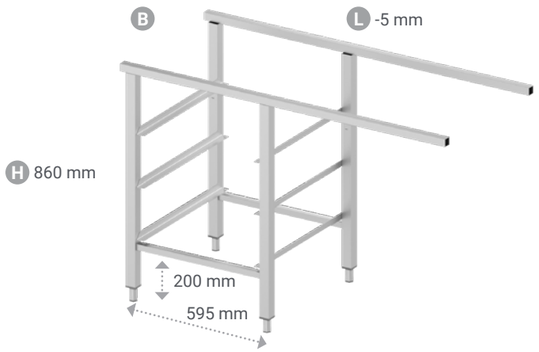


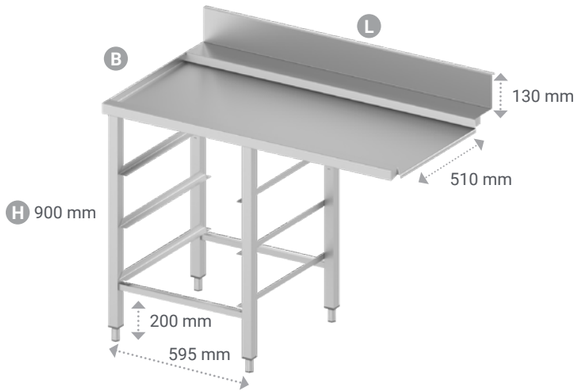
Waste holes
Abfallschächte
Tvo

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm





L	BR3 | without table top B 594 mm (€)	Guides | Guides | Auflageschienen	PX0-BR3 | with table top B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
700 mm	363	3	565	579	592
800 mm	367	3	579	593	606
900 mm	368	3	589	604	619
1000 mm	367	3	599	617	634
1100 mm	372	3	614	631	648
1200 mm	373	3	622	642	662
1300 mm	377	3	634	657	674
1400 mm	378	3	643	667	688
1500 mm	379	3	654	679	702
1600 mm	384	3	668	694	715
1700 mm	385	3	678	705	728
1800 mm	389	3	691	719	742
1900 mm	392	3	701	731	756
2000 mm	394	3	714	744	769
2100 mm	397	3	721	758	786
2200 mm	398	3	728	769	797
2300 mm	403	3	745	783	813
2400 mm	405	3	755	796	828
2500 mm	407	3	764	808	841

L	BR4 | without table top B 594 mm (€)	Guides | Guides | Auflageschienen	PX0-BR4 | with table top B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
700 mm	381	4	583	588	600
800 mm	382	4	594	598	611
900 mm	387	4	608	613	626
1000 mm	385	4	617	621	636
1100 mm	387	4	629	637	654
1200 mm	392	4	641	651	668
1300 mm	393	4	650	662	682
1400 mm	397	4	662	677	694
1500 mm	398	4	673	687	708
1600 mm	400	4	684	700	723
1700 mm	405	4	698	715	736
1800 mm	407	4	709	727	750
1900 mm	412	4	721	742	765
2000 mm	412	4	732	751	776
2100 mm	414	4	738	764	789
2200 mm	417	4	747	778	806
2300 mm	419	4	761	790	818
2400 mm	422	4	772	802	832
2500 mm	424	4	781	815	847

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



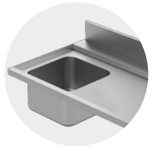
Extended removable upstand
Dosseret rallongé amovible
Verlängerte abnehmbare Aufkantung

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Legs offset
Décalage des pieds
Versatz der Tischbeine

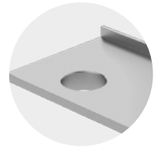
OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Sinks
Éviers
Einschweißbecken



Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

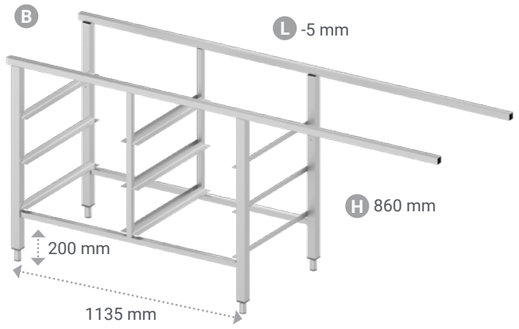


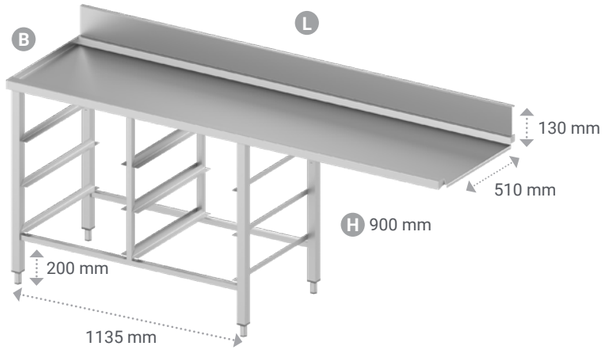
Waste holes
Abfallschächte
Tvo

Stainless steel 40x40 tube structure
Structure tubulaire en inox 40x40
CNS-Vierkantrohr-Konstruktion

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm





L	BR6 | without table top B 594 mm (€)	Guides | Guides | Auflageschienen	PX0-BR6 | with table top B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
1200 mm	532	6	781	801	821
1300 mm	534	6	791	814	831
1400 mm	537	6	802	826	847
1500 mm	540	6	815	840	863
1600 mm	542	6	826	852	873
1700 mm	546	6	839	866	889
1800 mm	549	6	851	879	902
1900 mm	552	6	861	891	916
2000 mm	554	6	874	904	929
2100 mm	555	6	879	916	944
2200 mm	559	6	889	930	958
2300 mm	563	6	905	943	973
2400 mm	563	6	913	954	986
2500 mm	567	6	924	968	1001

L	BR8 | without table top B 594 mm (€)	Guides | Guides | Auflageschienen	PX0-BR8 | with table top B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
1200 mm	579	8	828	848	868
1300 mm	581	8	838	861	878
1400 mm	585	8	850	874	895
1500 mm	587	8	862	887	910
1600 mm	592	8	876	902	923
1700 mm	597	8	890	917	940
1800 mm	598	8	900	928	951
1900 mm	602	8	911	941	966
2000 mm	605	8	925	955	980
2100 mm	609	8	933	970	998
2200 mm	612	8	942	983	1011
2300 mm	615	8	957	995	1025
2400 mm	620	8	970	1011	1043
2500 mm	622	8	979	1023	1056

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



Extended removable upstand
Dosseret rallongé amovible
Verlängerte abnehmbare Aufkantung

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Legs offset
Décalage des pieds
Versatz der Tischbeine

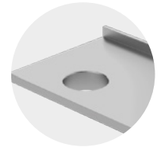
OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Sinks
Éviers
Einschweißbecken



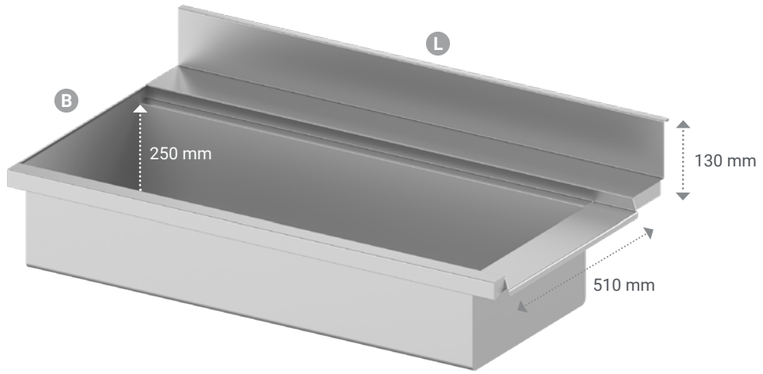
Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile



Waste holes
Abfallschächte
Tvo

Sink with drain grooves for water run-off
Évier avec rainures d'évacuation de l'eau
Spülbecken mit Ablaufrinnen für Wasserablauf

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

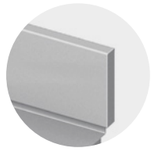


PV1			
L	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
800 mm	674	701	725
900 mm	703	733	763
1000 mm	733	767	801
1100 mm	764	801	833
1200 mm	792	833	870
1300 mm	824	866	903
1400 mm	855	898	936
1500 mm	884	934	974
1600 mm	914	966	1011

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



Removable upstand
Dosseret amovible
Abnehmbare Aufkantung



Short rolls
Rouleaux courts
Kurze Rollen

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

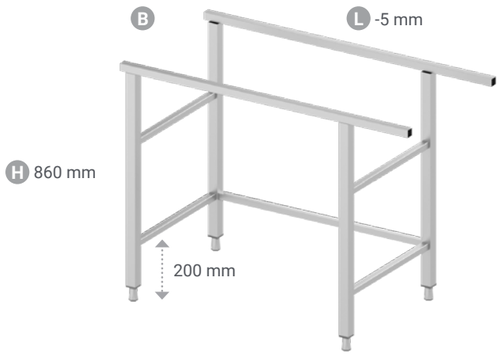


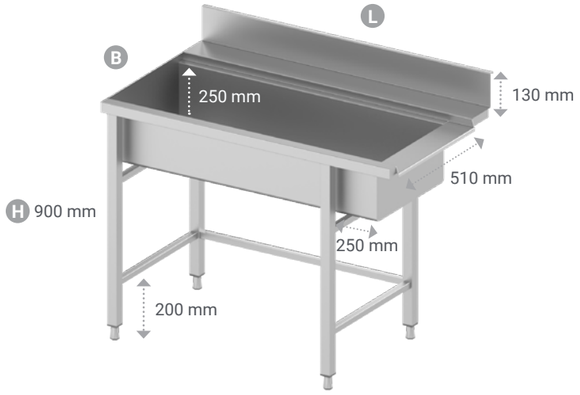
Pre-rinse units
Unités de pré-rinçage
Geschirrwaschbrausen

Sink with drain grooves for water run-off
Évier avec rainures d'évacuation de l'eau
Spülbecken mit Ablaufrinnen für Wasserablauf

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm



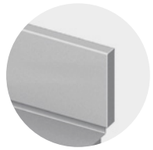


	PR0 | without table top	PV1-PR0 | with table top		
L	B 594 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
800 mm	178	852	879	903
900 mm	183	886	916	946
1000 mm	188	921	955	989
1100 mm	195	959	996	1028
1200 mm	202	994	1035	1072
1300 mm	206	1030	1072	1109
1400 mm	214	1069	1112	1150
1500 mm	218	1102	1152	1192
1600 mm	227	1141	1193	1238

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



Removable upstand
Dosseret amovible
Abnehmbare Aufkantung



Short rolls
Rouleaux courts
Kurze Rollen

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Legs offset
Décalage des pieds
Versatz der Tischbeine



Reinforced frame in front
Châssis renforcé en avant
Verstrebung vorne

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

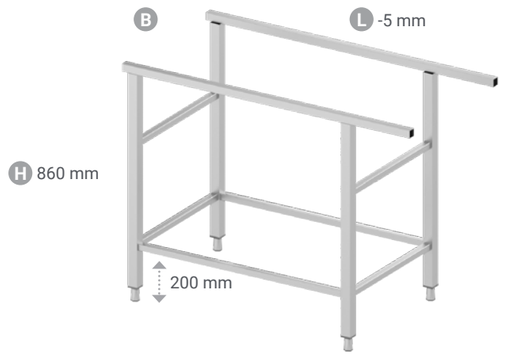


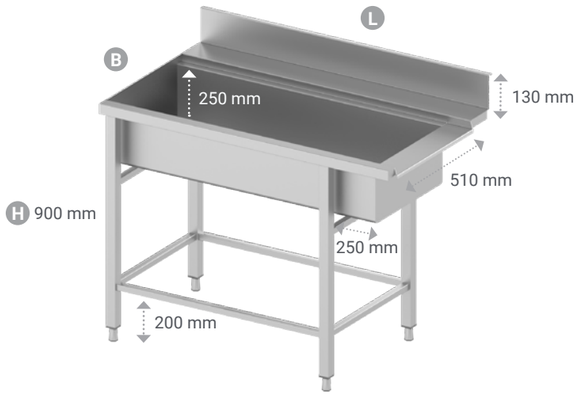
Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

Sink with drain grooves for water run-off
Évier avec rainures d'évacuation de l'eau
Spülbecken mit Ablaufrinnen für Wasserablauf

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm



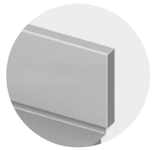


L	PM0 | without table top B 594 mm (€)	PV1-PM0 | with table top B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
800 mm	192	866	893	917
900 mm	200	903	933	963
1000 mm	205	938	972	1006
1100 mm	215	979	1016	1048
1200 mm	221	1013	1054	1091
1300 mm	231	1055	1097	1134
1400 mm	239	1094	1137	1175
1500 mm	245	1129	1179	1219
1600 mm	255	1169	1221	1266

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



Removable upstand
Dosseret amovible
Abnehmbare Aufkantung



Short rolls
Rouleaux courts
Kurze Rollen

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Legs offset
Décalage des pieds
Versatz der Tischbeine

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

MODULAR SHELVES | ÉTAGÈRES MODULAIRES | MODULARE REGALE



Modular stainless steel plate shelf
Étagère basse modulaire en inox
Abnehmbarer Grundboden



Modular stainless steel shelf
Étagère modulaire en inox
Abnehmbarer Bodenrost

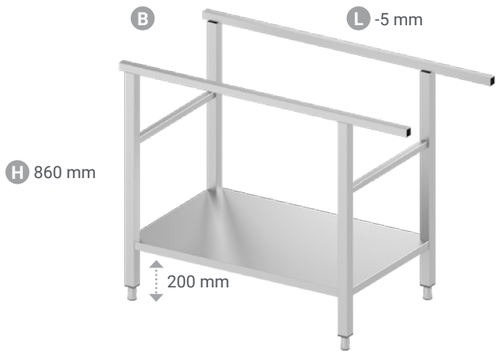


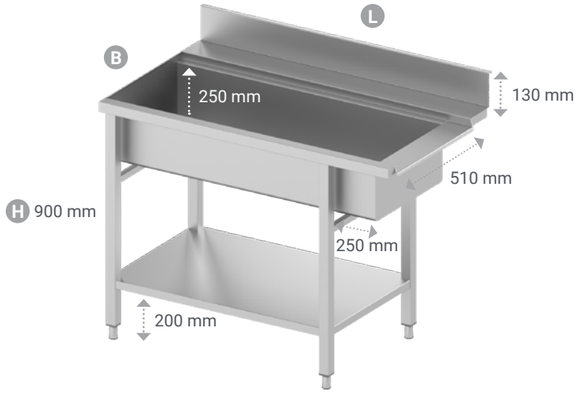
Modular plastic shelf
Clayette modulaire en plastique
Abnehmbarer Kunststoff-Bodenrost

Sink with drain grooves for water run-off
Évier avec rainures d'évacuation de l'eau
Spülbecken mit Ablaufrinnen für Wasserablauf

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm





	PL0 | without table top	PV1-PL0 | with table top		
L	B 594 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
800 mm	227	901	928	952
900 mm	238	941	971	1001
1000 mm	252	985	1019	1053
1100 mm	261	1025	1062	1094
1200 mm	271	1063	1104	1141
1300 mm	282	1106	1148	1185
1400 mm	292	1147	1190	1228
1500 mm	303	1187	1237	1277
1600 mm	313	1227	1279	1324

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



Removable upstand
Dosseret amovible
Abnehmbare Aufkantung



Short rolls
Rouleaux courts
Kurze Rollen

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Legs offset
Décalage des pieds
Versatz der Tischbeine

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

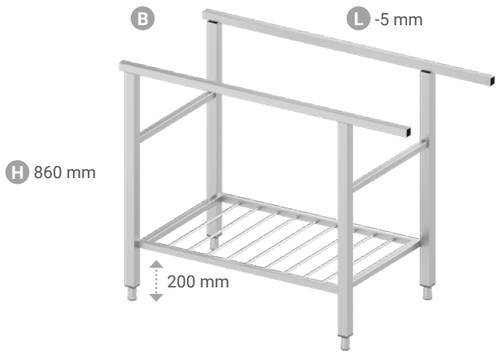


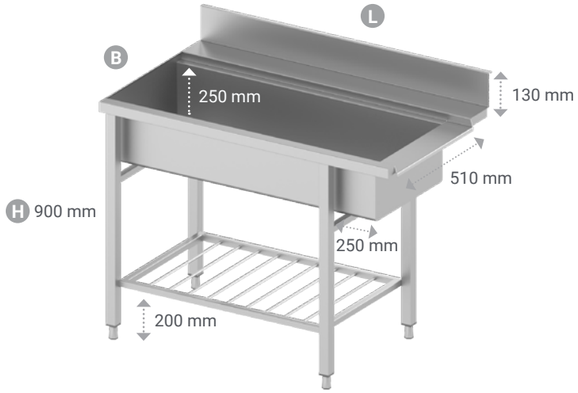
Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

Sink with drain grooves for water run-off
Évier avec rainures d'évacuation de l'eau
Spülbecken mit Ablaufrinnen für Wasserablauf

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Height adjustable +30/-35 mm
Hauteur réglable +30/-35 mm
Höhenverstellbar +30/-35 mm



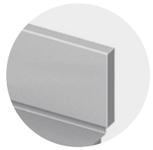


L	PS0 | without table top B 594 mm (€)	PV1-PS0 | with table top B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)
800 mm	289	963	990	990
900 mm	302	1005	1035	1035
1000 mm	315	1048	1082	1082
1100 mm	325	1089	1126	1126
1200 mm	339	1131	1172	1172
1300 mm	351	1175	1217	1217
1400 mm	362	1217	1260	1260
1500 mm	374	1258	1308	1308
1600 mm	387	1301	1353	1353

TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



Removable upstand
Dosseret amovible
Abnehmbare Aufkantung



Short rolls
Rouleaux courts
Kurze Rollen

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Legs offset
Décalage des pieds
Versatz der Tischbeine

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

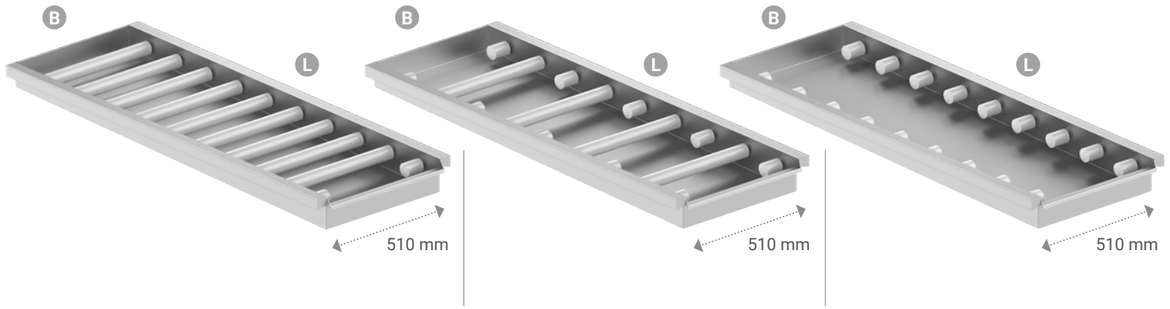


Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

Incline
Inclinaison
Gefälle

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Heavy duty rollers
Rouleaux robustes
Schwerlast-Rollen

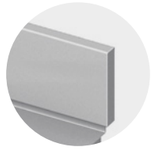


L	PI0		PM0		PT0	
	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)
800 mm	716	737	766	787	847	868
900 mm	722	743	769	791	850	871
1000 mm	768	792	855	878	935	958
1100 mm	819	841	904	927	1021	1043
1200 mm	820	849	905	933	1022	1049
1300 mm	868	899	995	1023	1105	1135
1400 mm	919	946	1043	1069	1193	1220
1500 mm	923	954	1043	1075	1193	1225
1600 mm	971	1003	1130	1165	1277	1310
1700 mm	1019	1054	1179	1213	1361	1397
1800 mm	1024	1062	1184	1222	1367	1404
1900 mm	1071	1109	1267	1305	1448	1485
2000 mm	1073	1116	1271	1315	1451	1493
2100 mm	1154	1198	1347	1391	1566	1610
2200 mm	1204	1247	1437	1480	1649	1693
2300 mm	1204	1252	1439	1487	1653	1701
2400 mm	1254	1302	1486	1534	1735	1786
2500 mm	1305	1355	1575	1627	1823	1871
2600 mm	1309	1360	1578	1629	1827	1877
2700 mm	1356	1410	1628	1679	1913	1964

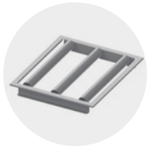
TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



Removable upstand
Dosseret amovible
Abnehmbare Aufkantung



Removable long rolls
Rouleaux longs amovibles
Abnehmbare lange Rollen

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Limit switch
Interrupteur de fin de course
Positionsschalter

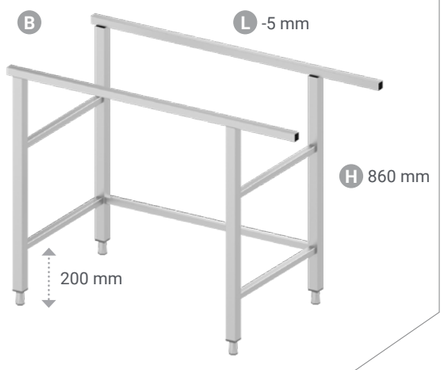


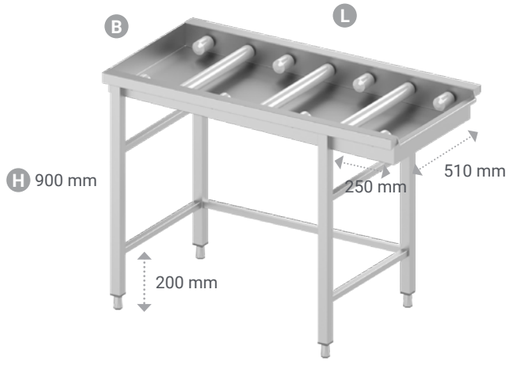
Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

Incline
Inclinaison
Gefälle

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Heavy duty rollers
Rouleaux robustes
Schwerlast-Rollen









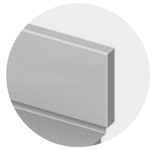


L	PR0 without table top	PI0-PR0 with table top		PM0-PR0 with table top		PT0-PR0 with table top	
		B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)
800 mm	178	894	915	944	965	1025	1046
900 mm	183	905	926	952	974	1033	1054
1000 mm	188	956	980	1043	1066	1123	1146
1100 mm	195	1014	1036	1099	1122	1216	1238
1200 mm	202	1022	1051	1107	1135	1224	1251
1300 mm	206	1074	1105	1201	1229	1311	1341
1400 mm	214	1133	1160	1257	1283	1407	1434
1500 mm	218	1141	1172	1261	1293	1411	1443
1600 mm	227	1198	1230	1357	1392	1504	1537
1700 mm	233	1252	1287	1412	1446	1594	1630
1800 mm	240	1264	1302	1424	1462	1607	1644
1900 mm	245	1316	1354	1512	1550	1693	1730
2000 mm	253	1326	1369	1524	1568	1704	1746
2100 mm	257	1411	1455	1604	1648	1823	1867
2200 mm	264	1468	1511	1701	1744	1913	1957
2300 mm	268	1472	1520	1707	1755	1921	1969
2400 mm	276	1530	1578	1762	1810	2011	2062
2500 mm	285	1590	1640	1860	1912	2108	2156
2600 mm	295	1604	1655	1873	1924	2122	2172
2700 mm	306	1662	1716	1934	1985	2219	2270

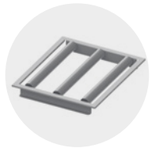
TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



Removable upstand
Dosseret amovible
Abnehmbare Aufkantung



Removable long rolls
Rouleaux longs amovibles
Abnehmbare lange Rollen

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Reinforced frame in front
Châssis renforcé en avant
Verstrebung vorne

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Limit switch
Interrupteur de fin de course
Positionsschalter



Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

TABLE TO DISHWASHER WITH ROLLS AND FRAME FOR MODULAR SHELVES
TABLE POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ROULEAUX ET CHÂSSIS POUR ÉTAGÈRES MODULAIRES
ABLAUFTISCH MIT ROLLENBAHN UND UNTERGESTELL FÜR ABNEHMBAREN GRUNDBODEN

WITH ROLLERS

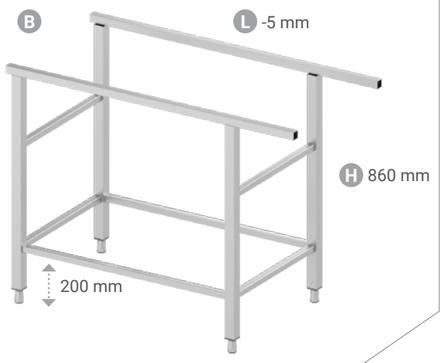
TABLE TOP

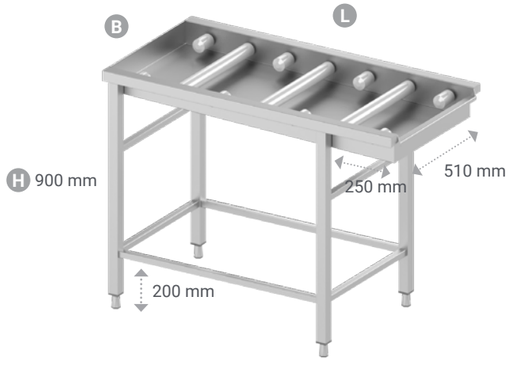
NOVAMETA

Incline
Inclinaison
Gefälle

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Heavy duty rollers
Rouleaux robustes
Schwerlast-Rollen





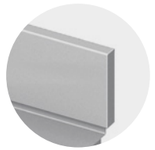


L	PM0 without table top	PI0-PM0 with table top		PM0-PM0 with table top		PT0-PM0 with table top	
		B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)
800 mm	192	908	929	958	979	1039	1060
900 mm	200	922	943	969	991	1050	1071
1000 mm	205	973	997	1060	1083	1140	1163
1100 mm	215	1034	1056	1119	1142	1236	1258
1200 mm	221	1041	1070	1126	1154	1243	1270
1300 mm	231	1099	1130	1226	1254	1336	1366
1400 mm	239	1158	1185	1282	1308	1432	1459
1500 mm	245	1168	1199	1288	1320	1438	1470
1600 mm	255	1226	1258	1385	1420	1532	1565
1700 mm	262	1281	1316	1441	1475	1623	1659
1800 mm	271	1295	1333	1455	1493	1638	1675
1900 mm	280	1351	1389	1547	1585	1728	1765
2000 mm	288	1361	1404	1559	1603	1739	1781
2100 mm	297	1451	1495	1644	1688	1863	1907
2200 mm	304	1508	1551	1741	1784	1953	1997
2300 mm	313	1517	1565	1752	1800	1966	2014
2400 mm	319	1573	1621	1805	1853	2054	2105
2500 mm	327	1632	1682	1902	1954	2150	2198
2600 mm	336	1645	1696	1914	1965	2163	2213
2700 mm	348	1704	1758	1976	2027	2261	2312

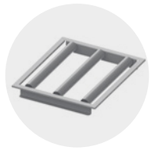
TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



Removable upstand
Dosseret amovible
Abnehmbare Aufkantung



Removable long rolls
Rouleaux longs amovibles
Abnehmbare lange Rollen

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Customized shelf height
Hauteur d'étagère personnalisé
Höhe vom Ablageboden nach Maß

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Limit switch
Interrupteur de fin de course
Positionsschalter



Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

MODULAR SHELVES | ÉTAGÈRES MODULAIRES | MODULARE REGALE



Modular stainless steel plate shelf
Étagère basse modulaire en inox
Abnehmbarer Grundboden



Modular stainless steel shelf
Étagère modulaire en inox
Abnehmbarer Bodenrost

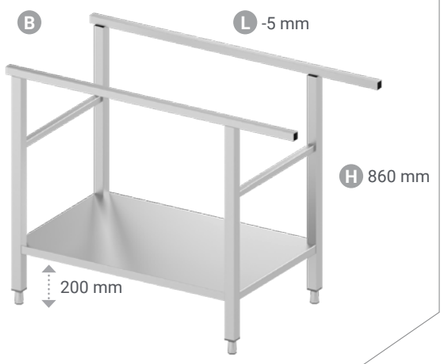


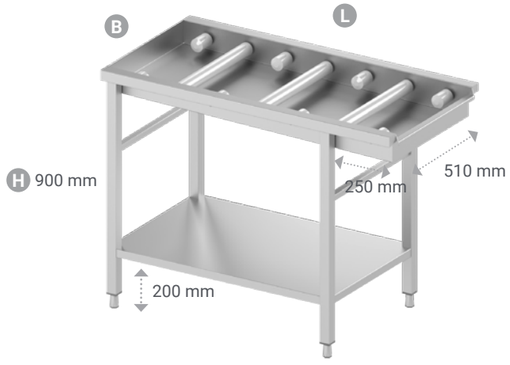
Modular plastic shelf
Clayette modulaire en plastique
Abnehmbarer Kunststoff-Bodenrost

Incline
Inclinaison
Gefälle

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Heavy duty rollers
Rouleaux robustes
Schwerlast-Rollen









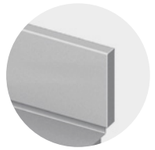


L	PL0 without table top	PI0-PL0 with table top		PM0-PL0 with table top		PT0-PL0 with table top	
		B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)
800 mm	227	943	964	993	1014	1074	1095
900 mm	238	960	981	1007	1029	1088	1109
1000 mm	252	1020	1044	1107	1130	1187	1210
1100 mm	261	1080	1102	1165	1188	1282	1304
1200 mm	271	1091	1120	1176	1204	1293	1320
1300 mm	282	1150	1181	1277	1305	1387	1417
1400 mm	292	1211	1238	1335	1361	1485	1512
1500 mm	303	1226	1257	1346	1378	1496	1528
1600 mm	313	1284	1316	1443	1478	1590	1623
1700 mm	322	1341	1376	1501	1535	1683	1719
1800 mm	333	1357	1395	1517	1555	1700	1737
1900 mm	342	1413	1451	1609	1647	1790	1827
2000 mm	353	1426	1469	1624	1668	1804	1846
2100 mm	364	1518	1562	1711	1755	1930	1974
2200 mm	374	1578	1621	1811	1854	2023	2067
2300 mm	383	1587	1635	1822	1870	2036	2084
2400 mm	394	1648	1696	1880	1928	2129	2180
2500 mm	404	1709	1759	1979	2031	2227	2275
2600 mm	416	1725	1776	1994	2045	2243	2293
2700 mm	425	1781	1835	2053	2104	2338	2389

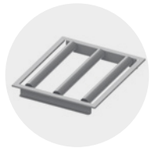
TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



Removable upstand
Dosseret amovible
Abnehmbare Aufkantung



Removable long rolls
Rouleaux longs amovibles
Abnehmbare lange Rollen

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Customized shelf height
Hauteur d'étagère personnalisé
Höhe vom Ablageboden nach Maß

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Limit switch
Interrupteur de fin de course
Positionsschalter

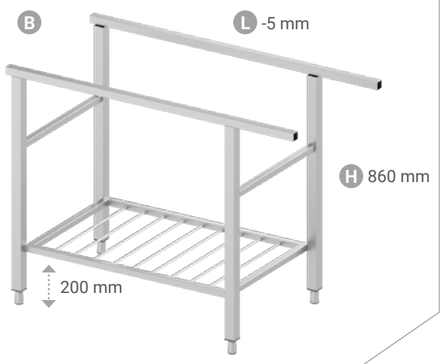


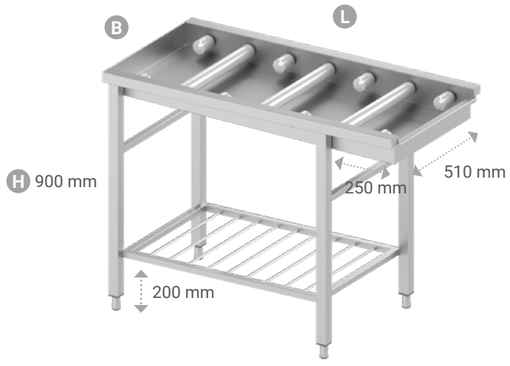
Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

Incline
Inclinaison
Gefälle

Customized connection for dishwashers (X=1-30, Y=15)
Connection personnalisée au lave-vaiselle (X=1-30, Y=15)
Massgeschneiderter Anschluss zur Spülmaschine (X=1-30, Y=15)

Heavy duty rollers
Rouleaux robustes
Schwerlast-Rollen











L	PS0 without table top	PI0-PS0 with table top B 600 mm (€)	PI0-PS0 with table top B 700 mm (€)	PM0-PS0 with table top B 600 mm (€)	PM0-PS0 with table top B 700 mm (€)	PT0-PS0 with table top B 600 mm (€)	PT0-PS0 with table top B 700 mm (€)
800 mm	289	1005	1026	1055	1076	1136	1157
900 mm	302	1024	1045	1071	1093	1152	1173
1000 mm	315	1083	1107	1170	1193	1250	1273
1100 mm	325	1144	1166	1229	1252	1346	1368
1200 mm	339	1159	1188	1244	1272	1361	1388
1300 mm	351	1219	1250	1346	1374	1456	1486
1400 mm	362	1281	1308	1405	1431	1555	1582
1500 mm	374	1297	1328	1417	1449	1567	1599
1600 mm	387	1358	1390	1517	1552	1664	1697
1700 mm	400	1419	1454	1579	1613	1761	1797
1800 mm	410	1434	1472	1594	1632	1777	1814
1900 mm	425	1496	1534	1692	1730	1873	1910
2000 mm	436	1509	1552	1707	1751	1887	1929
2100 mm	447	1601	1645	1794	1838	2013	2057
2200 mm	457	1661	1704	1894	1937	2106	2150
2300 mm	471	1675	1723	1910	1958	2124	2172
2400 mm	482	1736	1784	1968	2016	2217	2268
2500 mm	494	1799	1849	2069	2121	2317	2365
2600 mm	505	1814	1865	2083	2134	2332	2382
2700 mm	514	1870	1924	2142	2193	2427	2478

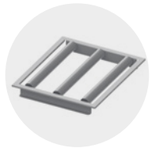
TABLE TOP OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU PLAN DE TRAVAIL | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DIE TISCHPLATTE



Customized upstand
Dosseret sur mesure
Massgeschneiderte Aufkantung



Removable upstand
Dosseret amovible
Abnehmbare Aufkantung



Removable long rolls
Rouleaux longs amovibles
Abnehmbare lange Rollen

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Customized shelf height
Hauteur d'étagère personnalisé
Höhe vom Ablageboden nach Maß

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Limit switch
Interrupteur de fin de course
Positionsschalter



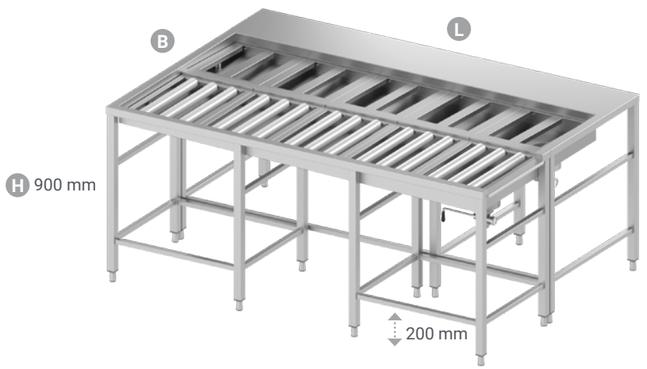
Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

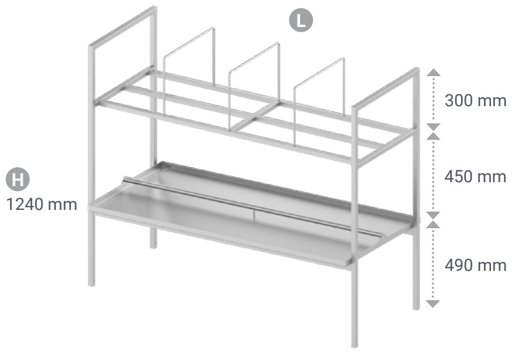
SORTING TABLE TO DISHWASHER AND SHELF FOR DISHWASHER BASKETS
TABLE DE TRI POUR LAVE-VAISSELLE ET ÉTAGÈRE POUR PANIERS DE LAVE-VAISSELLE
SORTIERTISCH ZU GESCHIRRSPÜLER UND AUFSATZBORD FÜR SPÜLKÖRBE

Removable sliding frame
Châssis coulissant amovible
Abnehmbarer Schieberahmen

High preassure washing noozle
Buse de lavage haute pression
Hochdruckwaschdüse

Removable rolls
Rouleaux amovibles
Abnehmbare Rollen





	IGS		Z-LPB2
L	B 1450 mm (€)		B 680 mm (€)
1000 mm	2503		592
1100 mm	2572		605
1200 mm	2639		621
1300 mm	2706		634
1400 mm	2772		652
1500 mm	2840		667
1600 mm	2908		684
1700 mm	3115		700
1800 mm	3180		712
1900 mm	3246		729
2000 mm	3314		744
2100 mm	3381		760
2200 mm	3447		773
2300 mm	3514		791
2400 mm	3582		805
2500 mm	3648		822
2600 mm	3714		835
2700 mm	3782		852
2800 mm	3849		882

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Trolley for cutlery with valve and slide
Cuve inox roulante avec vanne et glissière
Bestecktauchwagen mit ablaufventil und Besteck rutsche



Trolley for cutlery with valve
Cuve inox roulante avec vanne
Bestecktauchwagen mit ablaufventil



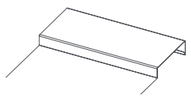
Trolley for plastic bags
Chariot pour sacs en plastique
Müllbeutelwagen



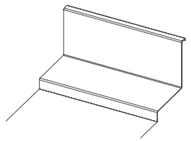
Plumbing sets
Accessoires de plomberie
Ablaufventile

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

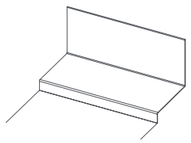
Upstands | Dosserets | Aufkantungen



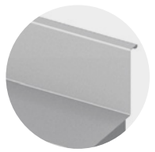
A-PX-B2
Without upstand. Free of charge
Sans dosseret. Sans frais supplémentaires
Ohne Aufkantung. Kostenlos



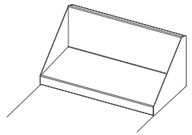
A-PX-B4
Standard upstand (height 130 mm). Free of charge
Dosseret standard (hauteur 130 mm). Sans frais supplémentaires
Standardaufkantung (Höhe: 130 mm). Kostenlos



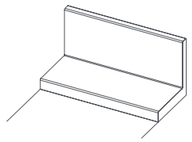
A-PX-B6
Flat upstand (height 130 mm). Free of charge
Dosseret plat (hauteur 130 mm). Sans frais supplémentaires
Flache Aufkantung (Höhe: 130 mm). Kostenlos



A-P0B-A — 52 €
Customised upstand (height: 40-130 mm)
Dosseret sur mesure (hauteur 40-130 mm)
Aufkantungshöhe nach Maß (Höhe: 40-130 mm)



A-PX-BUKK (left), A-PX-BUKD (right) — 42 €/side
Splash guard
Pare-éclaboussures
Spritzschutz



A-PX-BUPK (left), A-PX-BUPD (right) — 15 €/side
Standard upstand (height 130 mm) with closed side
Dosseret standard (hauteur 130 mm) avec côté fermé
Standardaufkantung (Höhe: 130 mm) mit einer geschlossenen Seite

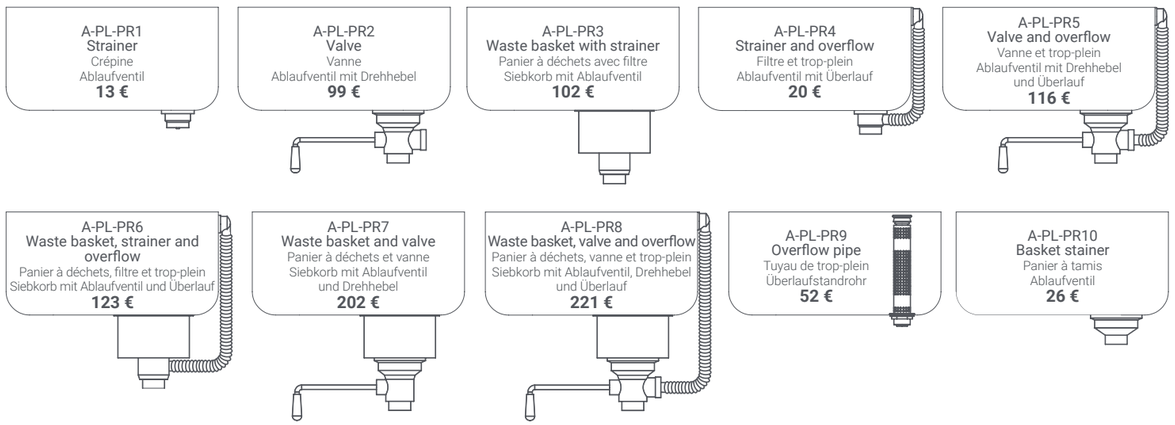


Z-PXN
Slope for dishwasher table
Ask for price
Inclinaison de table lave-vaisselle
Demander le tarif
Gefälle für Zu- oder Ablauftisch
Preis auf Anfrage

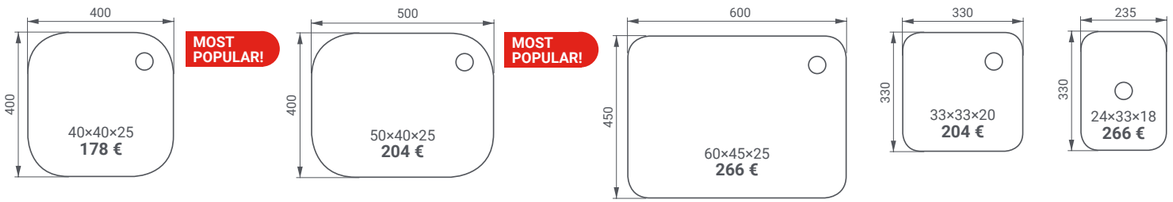


A-PX-BPA — 128 €/m²
Extended removable upstand (200-500 mm)
Dosseret rallongé amovible (200-500 mm)
Verlängerte abnehmbare Aufkantung (200-500 mm)

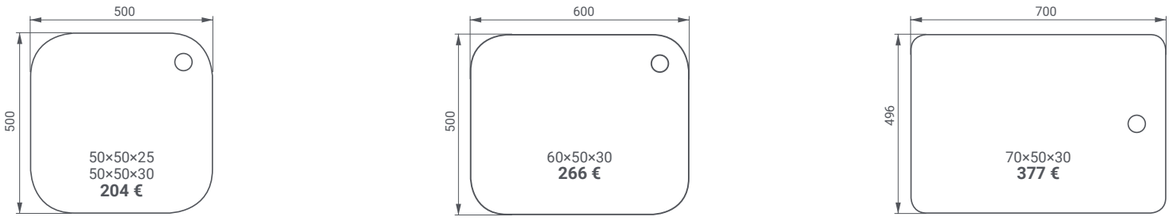
Plumbing sets | Accessoires de plomberie | Ablaufventile



Standard sinks | Éviers standard | Standard Einschweißbecken



Optional sinks | Éviers en option | Optionale Einschweißbecken



Custom sizes are also available
Tailles personnalisées également disponibles
Auch individuelle Größen erhältlich

Sink accessories | Accessoires pour évier | Spülenzubehör



Y-SGP — 28 €
Sliding grid for sink
Grille amovible pour évier
Schiebegitter für Spüle



K-SDX — 290 €/pc
Pre-rinse unit without tap
Unité de pré-rinçage sans robinet
Geschirrwaschbrause ohne Wasserhahn



K-SDM — 334 €/pc
Pre-rinse unit with tap
Unité de pré-rinçage avec robinet
Geschirrwaschbrause mit Wasserhahn



A-PX-DS — 123 €/pc
Pre-rinse unit stand
Support d'unité de pré-rinçage
Wandbefestigung Geschirrwaschbrause

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN

Customized frames | Châssis personalisés | Kundenspezifische Untergestelle



A-PX-VID, A-PX-VIK — 46 €
Customised unit space width (300-1800mm)
Largeur d'espace sur mesure (300-1800mm)
Geräteraumbreite nach Maß (300-1800mm)



A-PX-KAK (left), A-PX-KAD (right) — 28 €/side
Customised legs offset (min 25mm) moved from left/right only on dishwasher side
Décalage personnalisé des pieds (min 25mm) déplacé de gauche/droite uniquement du côté accrochage du lave-vaisselle
Kundenspezifischer Abstand von links/rechts (min 25mm) neben der Spülmaschine



A-PXL-A — 46 €
Customised frame height (min 70 mm from floor)
Hauteur du châssis personnalisé (min. 70 mm du sol)
Rahmenhöhe nach Maß (mind. 70 mm vom Zwischenbord)

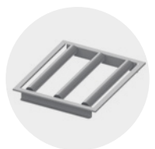


A-PX-RPV — 57 €
Reinforced frame in front (not suitable for modular shelves)
Châssis renforcé en avant (pas disponible avec des étagères modulaires)
Verstrebung vorne (nicht geeignet für abnehmbare Grundböden)

Rolls | Rouleaux | Rollen



Z-K-RR-D50/70
Short rolls
Ask for price
Rouleaux courts
Demander le tarif
Kurze Rollen
Preis auf Anfrage



Z-Y-IRL — 228 €
Removable long rolls
Rouleaux longs amovibles
Abnehmbare lange Rollen



Removable sliding frame
Ask for price
Châssis coulissant amovible
Demander le tarif
Abnehmbarer Schieberahmen
Preis auf Anfrage



A-PM-EVJ-M — 116 €
Limit switch
Interrupteur de fin de course
Positionsschalter

Shelves | Étagères | Regale



A-MSL-P — 59 €/m
Modular stainless steel plate shelf (max loading 30 kg uniform layout)
Étagère basse modulaire en inox (charge max. 30 kg disposition uniforme)
Abnehmbarer Grundboden (30 kg max. Tragkraft bei gleichmäßiger Lastverteilung)



A-MSL-C — 59 €/m
Modular plastic shelf (withstands -38°C to 88°C. Max loading 85 kg uniform layout)
Clayette modulaire en plastique (résiste de -38°C à 88°C. Charge maximale de 85 kg en disposition uniforme)
Abnehmbarer Kunststoff-Bodenrost (thermische Belastbarkeit: -38°C bis 88°C. Maximale Belastbarkeit: 85 kg (gleichmäßig verteilte Last))



A-MSL-Z — 81 €/m
Modular stainless steel shelf (max loading 30 kg uniform layout)
Étagère modulaire en inox (charge max. 30 kg disposition uniforme)
Abnehmbarer Bodenrost (30 kg max. Tragkraft bei gleichmäßiger Lastverteilung)

Wheels | Roues | Lenkrollen

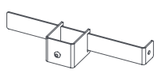


Z-R-DSR-RC125 — 373 €
Set of height adjustable galvanized wheels Ø125 mm with bumpers (4 pcs), 2 pcs with brakes
Jeu de roues galvanisées réglables en hauteur Ø125 mm avec pare-chocs (4 pièces), 2 pièces avec freins
Satz von höhenverstellbaren verzinkten Lenkrollen Ø125 mm mit Abweisrädern (4 Stück), 2 Stück davon feststellbar



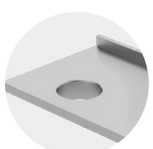
Z-R-DSR-RN125 — 597 €
Set of height adjustable stainless steel wheels Ø125 mm with bumpers (4 pcs), 2 pcs with brakes
Jeu de roues en acier inoxydable réglables en hauteur Ø125 mm avec pare-chocs (4 pièces), 2 pièces avec freins
Satz von höhenverstellbaren Lenkrollen aus Edelstahl Ø125 mm mit Abweisrädern (4 Stück), 2 Stück davon feststellbar

Wall fasteners | Fixations murales | Wandbefestigungen



Y-TV-40 — 34 €
Set of wall fasteners for tables (2 pcs)
Kit de fixations murales pour tables (2 pièces)
Satz Wandbefestigungen für Tische (2 St.)

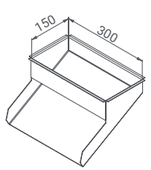
Waste holes | Abfallschächte | Tvo



Y-SNA-150, Y-SNA-200, Y-SNA-250 — 97 €
Stainless steel waste hole (Ø150, Ø200 or Ø250 mm)
Trou à déchets en inox (Ø150, Ø200 ou Ø250 mm)
Edelstahl-Abfallschacht (Ø150, Ø200 oder Ø250 mm)



K-FGA-D205 — 97 €
Waste hole Ø205 mm (rubber ring)
Trou à déchets Ø205 mm (joint caoutchouc)
Abfallschacht Ø205 mm (Gummiring)



Y-SNI-150 — 137 €
Hole for cutlery
Orifice pour couverts
Rutsche für Besteck

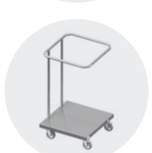
Trolleys | Chariot | Regalwagen



VTI + A-VTI-B — 541 €
Trolley for cutlery with valve and slide
Cuve inox roulante avec vanne et glissière
Bestecktauchwagen mit ablaufventil und Besteck rutsche



VTI1-55/55/66 — 466 €
Trolley for cutlery with valve
Cuve inox roulante avec vanne
Bestecktauchwagen mit ablaufventil



VTSM1-42/42/75 — 229 €
Trolley for plastic bags
Chariot pour sacs en plastique
Müllbeutelwagen

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 entilted 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 conditionnementNovameta 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 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

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.

Garantieausschlüsse 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 Vertriebspartner 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 Barnehage 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

SHOPS AND SUPERMARKETS
COMMERCES 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

Galeries Lafayette
Paris, France

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

Renault
Drogenbos, Belgium

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

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

Jureskogs restaurant chain
Sweden

Annabels Bar & Restaurant
Uppsala, Sweden

Gå Nord Restaurant
Antwerp, Belgium

Brambles Cafe
Dublin, Ireland

Restaurant Joann
Enschede Netherlands

PRICE LIST 2026

TARIFS / PREISLISTE

1 **WORK TABLES**
TABLES DE TRAVAIL | ARBEITSTISCHE

2 **COOLING COUNTERS**
TABLES RÉFRIGÉRÉES | KÜHLTISCHE

3 **SERVING**
SELF SERVICE | SPEISENAUSGABE

4 **BAR**
BAR | BAR

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**
FOURNEAU DE CUISINE CENTRAL | KOCHINSEL





Novameta is a leading European manufacturer of customized stainless-steel equipment for professional kitchens. Key highlights include:

- **PRODUCTION CAPACITY:** Over 300 unique products daily, totaling more than 3500 custom kitchen projects annually.
- **ESTABLISHED:** 1997 in Kaunas, Lithuania.
- **FACILITY:** 17,000 m² production area.
- **EMPLOYEES:** Nearly 300 professionals.
- **EXPORT MARKETS:** Products available in over 30 countries worldwide.
- **LEAD TIME:** Offers lead times as short as 3-4 weeks.

Novameta est un leader européen dans la fabrication d'équipements inox sur mesure pour les cuisines professionnelles. Voici les principaux atouts de notre entreprise :

- **CAPACITÉ DE PRODUCTION :** Plus de 300 produits uniques fabriqués chaque jour, soit plus de 3 500 projets de cuisines sur mesure réalisés par an.
- **ÉTABLISSEMENT :** 1997 à Kaunas, Lituanie.
- **INSTALLATION :** 17 000 m² de surface de production.
- **EMPLOYÉS :** Près de 300 professionnels.
- **LES MARCHÉS D'EXPORTATION :** Produits disponibles dans plus de 30 pays.
- **DÉLAI DE LIVRAISON :** Des délais de livraison aussi courts que 3 à 4 semaines.

Novameta ist führender Hersteller von maßgeschneiderter Großküchenausstattung. Zu den wichtigsten Highlights zählen:

- **PRODUKTIONSKAPAZITÄT:** Täglich über 300 Einzelstücke – mehr als 3.500 maßgeschneiderte Küchenprojekte pro Jahr.
- **GEGRÜNDEN:** 1997 in Kaunas, Lithuania.
- **ANLAGEN:** 17.000 m² Produktionsfläche.
- **MITARBEITER:** Nahezu 300 Fachleute.
- **EXPORTMÄRKTE:** Unsere Produkte sind in über 30 Ländern weltweit vertreten.
- **VORLAUFZEIT:** Die Vorlaufzeiten liegen bei nur 3-4 Wochen.

NOVAMETA

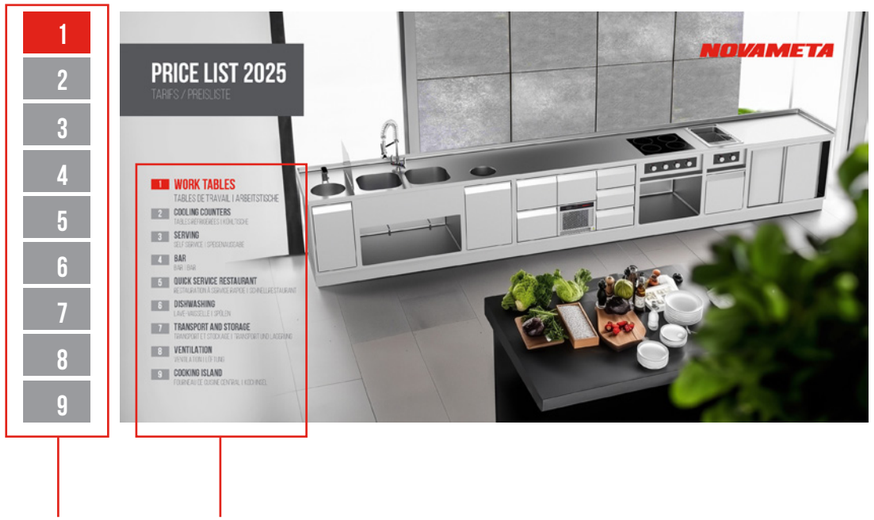
On-time Delivery For Complex Projects
Maximum Design Flexibility
Goods Transported by Us

NOVAMETA

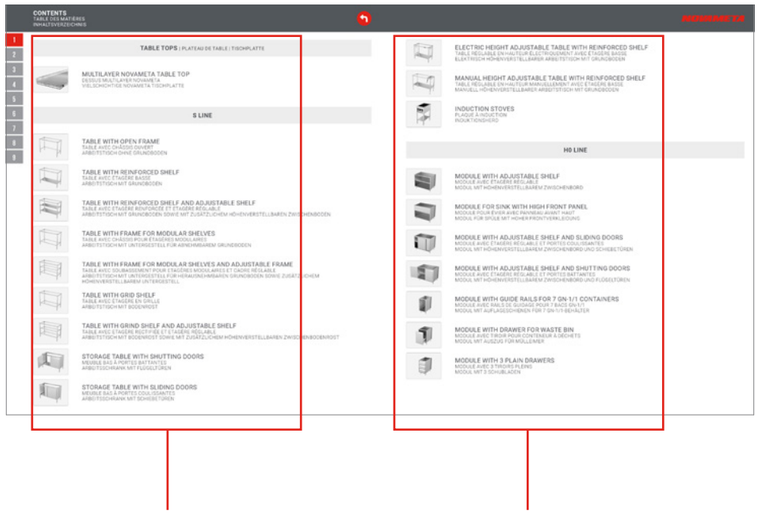
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Lithuania
+ 370 37 30 23 30
novameta@novameta.lt
www.novameta.lt

www.novameta.lt

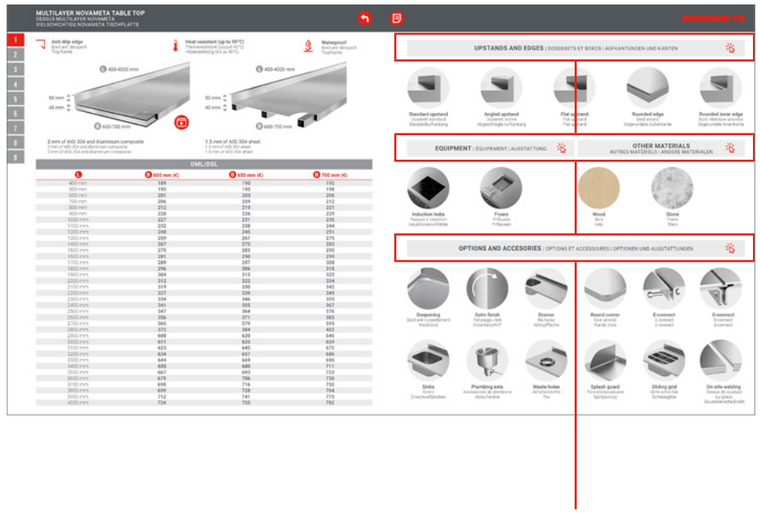
ACTIVE HYPERLINKS | LIENS HYPERTEXTES ACTIFS | AKTIVE HYPERLINKS



NAVIGATION THROUGH PRODUCT GROUPS
NAVIGATION PAR GROUPES DE PRODUITS
NAVIGATION DURCH PRODUKTGRUPPEN



CONTENTS NAVIGATION
NAVIGATION DANS LE CONTENU
INHALTSNAVIGATION



MORE INFORMATION ABOUT SPECIFIC FEATURES
PLUS D'INFORMATIONS DES OPTIONS SPÉCIFIQUES
WEITERE INFORMATIONEN ZU SPEZIFISCHEN MERKMALEN

NAVIGATION BUTTONS | BOUTONS DE NAVIGATION | NAVIGATIONSTASTEN

CONTENTS
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS

MOVE BACK TO PREVIOUS PAGE
RETOUR À LA PAGE PRÉCÉDENTE
ZURÜCK ZUR VORHERIGEN SEITE

ALT + ←

VIDEO
VIDÉO
VIDEO

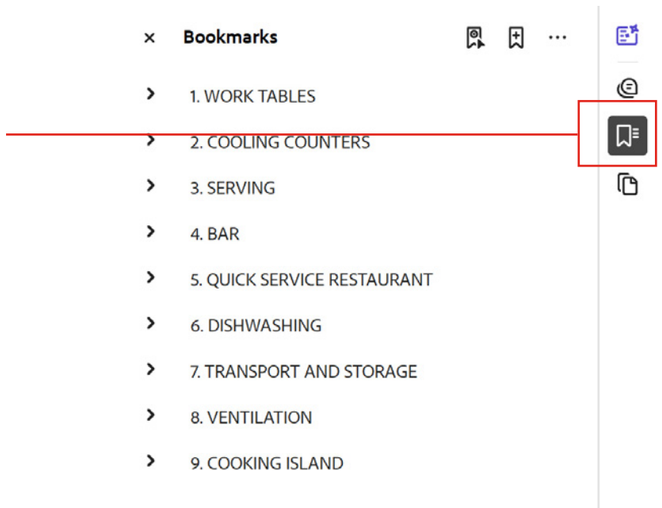
MORE FEATURES
OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES
WEITERE FUNKTIONEN

MORE INFO
PLUS D'INFORMATION
MEHR INFORMATIONEN

TABLE TOP
DESSUS
TISCHPLATTE

BOOKMARKS | SIGNETS | LESEZEICHEN

BOOKMARKS AT ADOBE ACROBAT READER PROGRAM
SIGNETS DANS ADOBE ACROBAT READER
LESEZEICHEN IM ADOBE ACROBAT READER



SHELVING UNITS | ÉTAGÈRES DE RANGEMENT | REGALE



REINFORCED SHELVES WELDED
RAYONNAGE INOX SOUDÉ AVEC ÉTAGÈRES PLEINES
REGAL, VERSCHWEISST



PERFORATED SHELVES WELDED
RAYONNAGE INOX SOUDÉ AVEC ÉTAGÈRES PERFORÉES
REGAL MIT GELOCHTEN AUFLAGEN, VERSCHWEISST



GRID SHELVES WELDED
RAYONNAGE INOX SOUDÉ AVEC ÉTAGÈRES EN GRILLE
REGAL MIT ROSTAUFLAGEN, VERSCHWEISST



MODULAR SHELVING UNIT WITH STAINLESS STEEL PLATE SHELVES
RAYONNAGE MODULAIRE AVEC ÉTAGÈRES PLEINES EN INOX
REGAL MIT HÖHENVERSTELLBAREN AUFLAGEN, SELBSTMONTAGE

SHELVES | ÉTAGÈRES | REGALE



UPPER SHELF FOR TABLE SINGLE
ÉTAGÈRE DU CHEF UN NIVEAU
AUFSATZBORD, 1-ETAGIG



UPPER SHELF FOR TABLE DOUBLE
ÉTAGÈRE DU CHEF DEUX NIVEAUX
AUFSATZBORD, 2-ETAGIG



UPPER SHELF FOR TABLE TRIPLE
ÉTAGÈRE DU CHEF TROIS NIVEAUX
AUFSATZBORD, 3-ETAGIG



WALL SHELF FOR EQUIPMENT SINGLE
ÉTAGÈRE MURALE POUR ÉQUIPEMENT UN NIVEAU
WANDBORD FÜR AUSSTATTUNG, 1-ETAGIG



WALL SHELF FOR EQUIPMENT DOUBLE
ÉTAGÈRE MURALE POUR ÉQUIPEMENT DEUX NIVEAUX
WANDBORD FÜR AUSSTATTUNG, 2-ETAGIG



WALL SHELF FOR EQUIPMENT TRIPLE
ÉTAGÈRE MURALE POUR ÉQUIPEMENT TROIS NIVEAUX
WANDBORD FÜR AUSSTATTUNG, 3-ETAGIG



STEPLESS SHELVING SYSTEM SINGLE
SYSTÈME D'ÉTAGÈRES À RÉGLAGE CONTINU SIMPLE
STUFENLOSES REGALSYSTEM 1-ETAGIG



STEPLESS SHELVING SYSTEM DOUBLE
SYSTÈME D'ÉTAGÈRES À RÉGLAGE CONTINU DOUBLE
STUFENLOSES REGALSYSTEM 2-ETAGIG



STEPLESS SHELVING SYSTEM TRIPLE
SYSTÈME D'ÉTAGÈRES À RÉGLAGE CONTINU TRIPLE
STUFENLOSES REGALSYSTEM 3-ETAGIG



WALL SHELF FOR DISH DRYING DOUBLE
ÉTAGÈRE MURALE POUR SÉCHAGE DE LA VAISSELLE DEUX NIVEAUX
WANDBORD MIT GESCHIRRTROCKNER, 2-ETAGIG



WALL SHELF FOR DISH DRYINGTRIPLE
ÉTAGÈRE MURALE POUR SÉCHAGE DE LA VAISSELLE TROIS NIVEAUX
WANDBORD MIT GESCHIRRTROCKNER, 3-ETAGIG

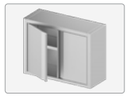


SHELF FOR DISHWASHER BASKETS
ÉTAGÈRE POUR PANIERS DE LAVE-VAISSELLE
WANDBORD FÜR SPÜLKÖRBE

CUPBOARDS | ARMOIRES | SCHRÄNKE



WALL CABINET WITH SLIDING DOORS
PLACARD SUSPENDU À PORTES COULISSANTES
WANDHÄNGESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN



WALL CABINET WITH SHUTTING DOORS
PLACARD SUSPENDU À PORTES BATTANTES
WANDHÄNGESCHRANK MIT FLÜGELTÜREN



CUPBOARD WITH SLIDING DOORS
ARMOIRE À PORTES COULISSANTES
GESCHIRRSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN



CUPBOARD WITH SHUTTING DOORS
ARMOIRE À PORTES BATTANTES
GESCHIRRSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN



CUPBOARD FOR CLEANING EQUIPMENT
ARMOIRE POUR ÉQUIPEMENT D'ENTRETIEN
PUTZMITTELSCHRANK

TROLLEYS | CHARIOT | REGALWAGEN



TROLLEY FOR GASTRONORM CONTAINERS
CHARIOT POUR BACS GASTRONORM
REGALWAGEN FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER



TROLLEY FOR GASTRONORM CONTAINERS
CHARIOT POUR BACS GASTRONORM
REGALWAGEN FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER



DOUBLE TROLLEY FOR GASTRONORM CONTAINERS
CHARIOT DOUBLE POUR BACS GASTRONORM
REGALWAGEN FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER, 2-TEILIG



DOUBLE TROLLEY FOR GASTRONORM CONTAINERS
CHARIOT DOUBLE POUR BACS GASTRONORM
REGALWAGEN FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER, 2-TEILIG



Z-INSERT TROLLEY FOR GASTRONORM CONTAINERS
CHARIOT EN Z POUR BACS GASTRONORM
REGALWAGEN FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER, INEINANDERSCHIEBBAR



TROLLEY FOR BAKERY TRAYS
CHARIOT POUR PLATEAUX DE CUISSON
REGALWAGEN FÜR BACKBLECHE



TROLLEY FOR DISHWASHER BASKETS
CHARIOT POUR PANIERS DE LAVE-VAISSELLE
REGALWAGEN FÜR SPÜLKÖRBE



TROLLEY FOR DISHWASHER BASKETS WITH 2 PLATE SHELVES
CHARIOT POUR PANIERS DE LAVE-VAISSELLE AVEC 2 ÉTAGÈRES PLEINES
REGALWAGEN FÜR SPÜLKÖRBE MIT 2 BORDE FÜR TELLER



TROLLEY FOR DISHWASHER BASKETS WITH PLATE SHELF
CHARIOT POUR PANIERS DE LAVE-VAISSELLE AVEC ÉTAGÈRE PLEINE
REGALWAGEN FÜR SPÜLKÖRBE MIT BORD FÜR TELLER



SERVICE TROLLEY WELDED WITH 2 SHELVES
CHARIOT DE SERVICE SOUDÉ À 2 NIVEAUX
VERSCHWEISSTER SERVIERWAGEN MIT 2 BORDEN



SERVICE TROLLEY WELDED WITH 3 SHELVES
CHARIOT DE SERVICE SOUDÉ À 3 NIVEAUX
VERSCHWEISSTER SERVIERWAGEN MIT 3 BORDEN



SERVICE TROLLEY WELDED WITH 4 SHELVES
CHARIOT DE SERVICE SOUDÉ À 4 NIVEAUX
VERSCHWEISSTER SERVIERWAGEN MIT 4 BORDEN



TROLLEY FOR PLATES
CHARIOT POUR ASSIETTES
TELLERWAGEN



TRANSPORTATION TROLLEY-PLATFORM
CHARIOT DE TRANSPORT-PLATEFORME
TRANSPORTWAGEN-PLATTFORM



TROLLEY FOR PLASTIC BAGS
CHARIOT SACS EN PLASTIQUE
MÜLLBEUTELWAGEN



TROLLEY FOR CUTLERY WITH VALVE
CUVE INOX ROULANTE AVEC VANNE
BESTECKTAUCHWAGEN MIT ABLAUFVENTIL

STANDS | CHÂSSIS | UNTERGESTELLE



STAND FOR DISHWASHER WITH GUIDES FOR 2 DISHWASHER BASKETS
CHÂSSIS POUR LAVE-VAISSELLE AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 2 PANIERS
UNTERGESTELL FÜR SPÜLMASCHINE MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 2 SPÜLKÖRBE



STAND FOR CONVECTION OVEN WITH GUIDES FOR 8 BAKING TRAYS
CHÂSSIS POUR FOUR À CONVECTION AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 8 PLATEAUX DE CUISSON
UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 8 BACKBLECHE



STAND FOR CONVECTION OVEN WITH GUIDES FOR 6 GN 1/1 TRAYS
CHÂSSIS POUR FOUR À CONVECTION AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 6 BACS GN 1/1
UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 6 GN-1/1 BEHÄLTER



STAND FOR CONVECTION OVEN WITH GUIDES FOR 12 GN 1/1 TRAYS
CHÂSSIS POUR FOUR À CONVECTION AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 12 BACS GN 1/1
UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 12 GN-1/1 BEHÄLTER



UNIVERSAL STAND FOR CONVECTION OVEN WITH GUIDES FOR 8 GN 1/1 TRAYS
CHÂSSIS UNIVERSEL POUR FOUR À CONVECTION AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 8 BACS GN 1/1
UNIVERSELL UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 8 GN-1/1 BEHÄLTER



UNIVERSAL STAND FOR CONVECTION OVEN WITH GUIDES FOR 16 GN 1/1 TRAYS
CHÂSSIS UNIVERSEL POUR FOUR À CONVECTION AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 16 BACS GN 1/1
UNIVERSELL UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 16 GN-1/1 BEHÄLTER

STANDS | CHÂSSIS | UNTERGESTELLE



UNIVERSAL STAND FOR CONVECTION OVEN WITH GUIDES FOR 6 GN 1/1 TRAYS
CHÂSSIS UNIVERSEL POUR FOUR À CONVECTION AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 6 BACS GN 1/1
UNIVERSELL UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 6 GN-1/1 BEHÄLTER



UNIVERSAL STAND FOR CONVECTION OVEN WITH GUIDES FOR 12 GN 1/1 TRAYS
CHÂSSIS UNIVERSEL POUR FOUR À CONVECTION AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 12 BACS GN 1/1
UNIVERSELL UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 12 GN-1/1 BEHÄLTER



UNIVERSAL STAND FOR CONVECTION OVEN WITH GUIDES FOR 6 GN 1/1 TRAYS
CHÂSSIS UNIVERSEL POUR FOUR À CONVECTION AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 6 BACS GN 1/1
UNIVERSELL UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 6 GN-1/1 BEHÄLTER



UNIVERSAL STAND FOR EQUIPMENT WITH REINFORCED SHELF
CHÂSSIS UNIVERSEL POUR ÉQUIPEMENT AVEC ÉTAGÈRE BASSE
UNIVERSELL UNIVERSELL UNTERGESTELL FÜR AUSSTATTUNG MIT GRUNDBODEN

HAND BASINS | LAVE MAINS | HANDWASCHBECKEN



HANDBASIN
LAVE-MAINS
HANDWASCHBECKEN



HANDBASIN WITH HIGH UPSTAND
LAVE-MAINS AVEC DOSSERÊT HAUT
HANDWASCHBECKEN MIT SPRITZSCHUTZ

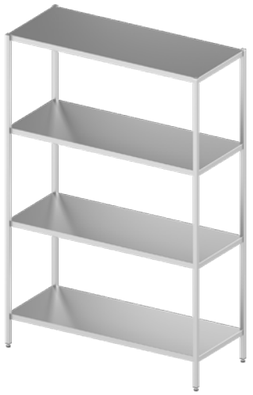


HANDBASIN WITH SENSOR OPERATED MIXER
LAVE-MAINS AVEC MITIGEUR À COMMANDE ÉLECTRONIQUE
HANDWASCHBECKEN MIT SENSOR-ARMATUR



HANDBASIN WITH KNEE OPERATED MIXER
LAVE-MAINS AVEC MITIGEUR À COMMANDE FÉMORALE
HANDWASCHBECKEN MIT KNIEBEDIENUNG UND ARMATUR

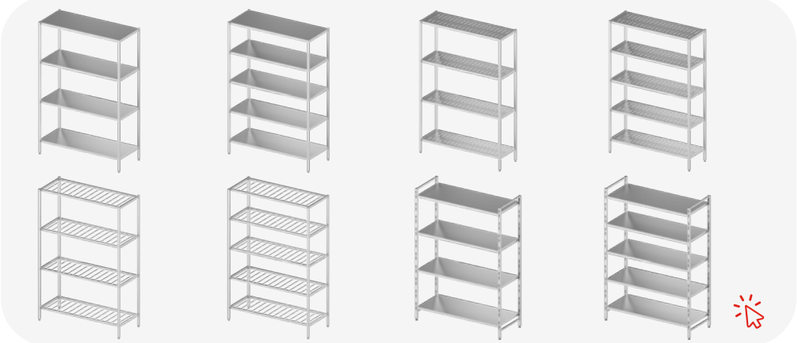
SHELVING UNITS
ÉTAGÈRES DE RANGEMENT | REGALE



Height adjustable stainless steel feet +25/-5
Pieds inox réglables en hauteur +25/-5
Höhenverstellbare Edelstahlfüße +25/-5

Shelf with with reinforcement profile
Étagère avec profiles renforcés
Bord mit Verstärkungsprofil

Heavy duty
Très résistante
Schwerlast



SHELVES
ÉTAGÈRES | REGALE

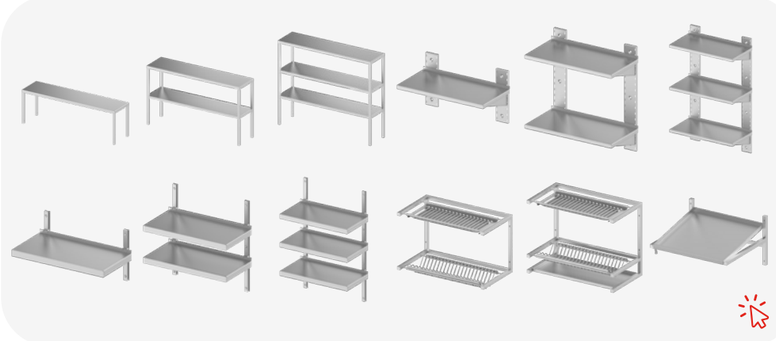


Easy to assemble
Facile à assembler
Leicht zu montieren

Easy to change height of the shelf
Hauteur de l'étagère facile à modifier
Bordhöhe lässt sich leicht ändern

No sharp edges
Angles arrondis
Keine scharfen Kanten

Stainless stell tube construction
Structure inox tubulaire
Konstruktion aus Edelstahl-Vierkantrohr



CUPBOARDS
ARMOIRES | SCHRÄNKE



Soundproof doors
Portes insonorisées
Schalldichte Türen

Easy to change height of the shelf
Hauteur de l'étagère facile à modifier
Bordhöhe lässt sich leicht ändern

Wall fasteners
Fixation murale
Wandbefestigungen

Height adjustable +50/-15 mm
Hauteur réglable +50/-15 mm
Höhenverstellbar +50/-15 mm



TROLLEYS
CHARIOT | REGALWAGEN



Hygienic construction
Construction hygiénique
Hygienische Bauweise

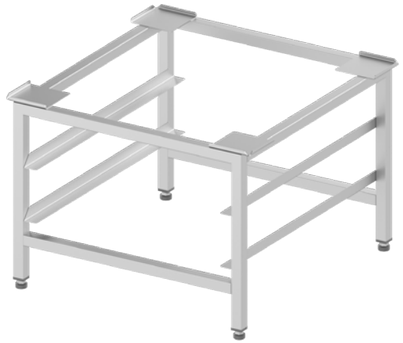
Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Set of galvanized wheels with bumpers and brakes
Kit de roues galvanisées avec pare-chocs et freins
Lenkrollen, verzinkt, mit Abweisrädern, feststellbar

Heavy duty
Très résistante
Schwerlast



STANDS
CHÂSSIS | UNTERGESTELLE



Anti slide corners
Cornières antidérapantes
Rutschfeste Ecken

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Adjustable stainless steel feet
Pieds réglables en inox
Höhenverstellbare Edelstahlfüße

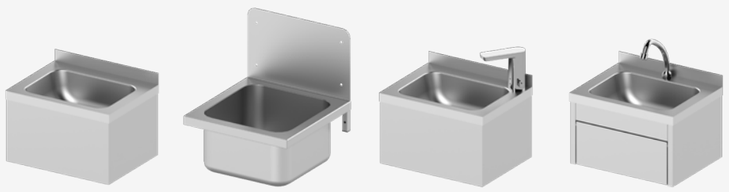


HAND BASINS
LAVE MAINS | HANDWASCHBECKEN



With rear upstand
Avec dosseret arrière
Mit Aufkantung hinten

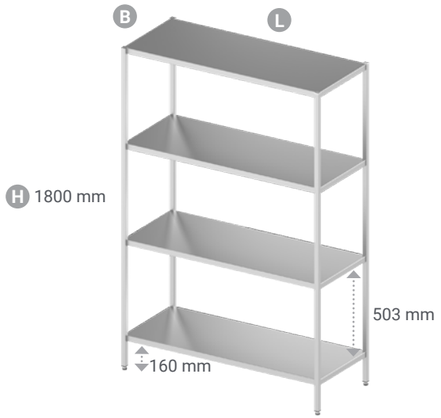
With strainer
Avec crépine
Mit Ablaufventil

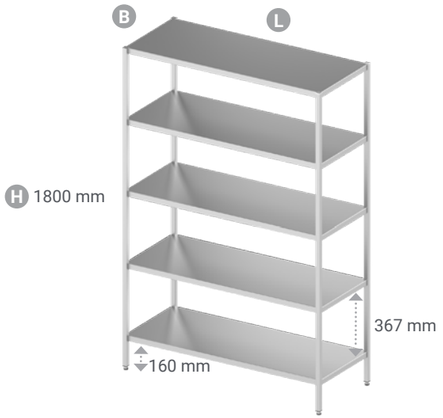


Height adjustable stainless steel feet +25/-5
Pieds inox réglables en hauteur +25/-5
Höhenverstellbare Edelstahlfüße +25/-5

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Shelf with with reinforcement profile
Étagère avec profiles renforcés
Bord mit Verstärkungsprofil





L	STL4 B 400 mm (€)	STL4 B 500 mm (€)	STL4 B 600 mm (€)	STL4 B 700 mm (€)	Legs Pieds | Beine	STL5 B 400 mm (€)	STL5 B 500 mm (€)	STL5 B 600 mm (€)	STL5 B 700 mm (€)
600 mm	324	342	360	378	4	371	388	407	424
700 mm	343	363	384	406	4	397	417	438	460
800 mm	361	384	408	432	4	423	446	470	494
900 mm	380	406	432	460	4	450	476	501	529
1000 mm	399	427	455	484	4	476	505	533	562
1100 mm	416	449	478	512	4	502	534	564	598
1200 mm	435	470	503	538	4	528	563	596	631
1300 mm	455	491	525	565	4	556	592	626	666
1400 mm	474	513	549	591	4	582	622	657	699
1500 mm	491	536	573	618	4	608	652	690	734
1600 mm	511	557	595	643	4	635	681	720	767
1700 mm	529	577	620	670	4	661	709	752	802
1800 mm	547	600	643	697	4	687	740	783	837
1900 mm	566	620	668	724	4	714	767	815	871
2000 mm	586	642	691	750	4	741	797	846	905

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



A-ST-PE — 98 €
Customised layout of shelves
Disposition des étagères sur mesure
Anordnung der Borde mach Maß



A-STU-G — 60 €/m
Rear panel (L ≥ 1200 mm made from 2 parts)
Panneau arrière (L ≥ 1200 mm soit en 2 parties)
Rückwand (2-Teilig wenn L ≥ 1200 mm)

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



A-ST-RC125 — 139 €
Set of galvanized wheels Ø125 mm, 2 pcs. with brakes
Kit de roues galvanisées Ø125 mm, 2 pièces avec freins
Lenkrollen, verzinkt, Ø125 mm (4 St.), 2 St. mit Bremsen

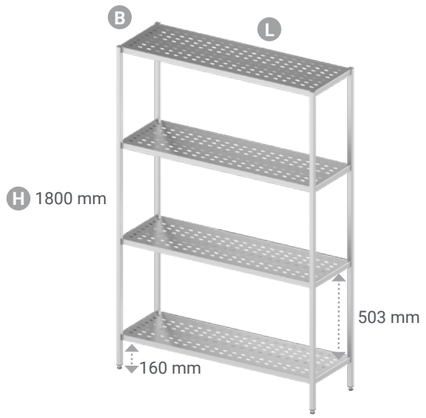


A-ST-RN125 — 246 €
Set of stainless steel wheels Ø125mm, 2 pcs. with brakes
Kit de roues en acier inoxydable Ø125 mm, 2 pièces avec freins
Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm, 2 St. mit Bremsen

Height adjustable stainless steel feet +25/-5
Pieds inox réglables en hauteur +25/-5
Höhenverstellbare Edelstahlfüße +25/-5

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Shelf with with reinforcement profile
Étagère avec profiles renforcés
Bord mit Verstärkungsprofil





L	STP4 B 400 mm (€)	STP4 B 500 mm (€)	STP4 B 600 mm (€)	STP4 B 700 mm (€)	Legs Pieds | Beine	STP5 B 400 mm (€)	STP5 B 500 mm (€)	STP5 B 600 mm (€)	STP5 B 700 mm (€)
600 mm	394	416	437	462	4	451	473	494	518
700 mm	416	442	467	492	4	482	508	533	558
800 mm	437	467	497	525	4	513	542	572	600
900 mm	462	492	525	558	4	547	577	610	643
1000 mm	483	518	556	591	4	577	612	650	685
1100 mm	506	544	584	621	4	610	647	687	725
1200 mm	529	570	613	655	4	642	683	726	768
1300 mm	551	595	642	685	4	673	718	765	808
1400 mm	573	621	670	720	4	705	753	802	852
1500 mm	594	648	699	751	4	735	789	841	892
1600 mm	618	674	729	784	4	768	824	879	934
1700 mm	640	698	758	818	4	800	858	918	978
1800 mm	663	724	786	848	4	833	893	955	1017
1900 mm	684	750	815	882	4	863	929	994	1061
2000 mm	706	775	844	913	4	895	964	1033	1102

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



A-ST-PE — 98 €
Customised layout of shelves
Disposition des étagères sur mesure
Anordnung der Borde mach Maß



A-STU-G — 60 €/m
Rear panel (L ≥ 1200 mm made from 2 parts)
Panneau arrière (L ≥ 1200 mm soit en 2 parties)
Rückwand (2-Teilig wenn L ≥ 1200 mm)

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



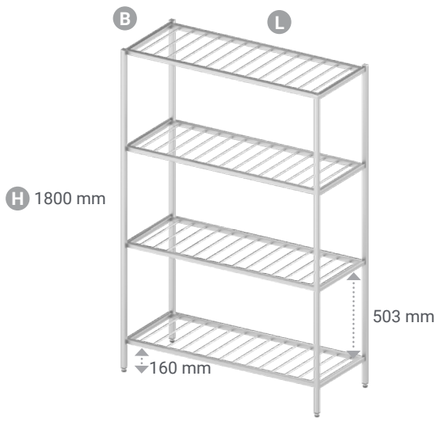
A-ST-RC125 — 139 €
Set of galvanized wheels Ø125 mm, 2 pcs. with brakes
Kit de roues galvanisées Ø125 mm, 2 pièces avec freins
Lenkrollen, verzinkt, Ø125 mm (4 St.), 2 St. mit Bremsen

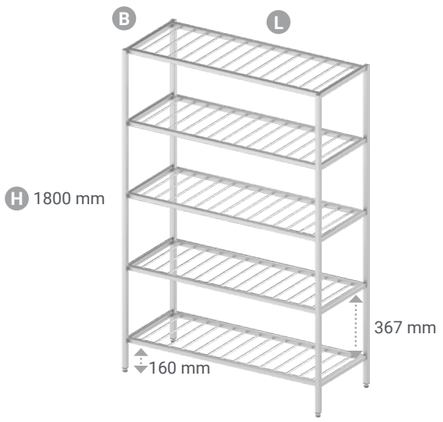


A-ST-RN125 — 246 €
Set of stainless steel wheels Ø125mm, 2 pcs. with brakes
Kit de roues en acier inoxydable Ø125 mm, 2 pièces avec freins
Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm, 2 St. mit Bremsen

Height adjustable stainless steel feet +25/-5
Pieds inox réglables en hauteur +25/-5
Höhenverstellbare Edelstahlfüße +25/-5

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion





L	STS4 B 400 mm (€)	STS4 B 500 mm (€)	STS4 B 600 mm (€)	STS4 B 700 mm (€)	Legs Pieds | Beine	STS5 B 400 mm (€)	STS5 B 500 mm (€)	STS5 B 600 mm (€)	STS5 B 700 mm (€)
600 mm	622	646	665	685	4	686	709	729	749
700 mm	654	678	702	724	4	728	752	776	798
800 mm	683	709	734	760	4	767	793	819	845
900 mm	712	744	772	799	4	807	839	867	894
1000 mm	745	774	806	835	4	851	880	911	941
1100 mm	774	807	841	872	4	890	923	957	989
1200 mm	805	839	875	911	4	931	965	1002	1038
1300 mm	834	871	912	947	4	971	1009	1049	1085
1400 mm	864	902	946	985	4	1012	1050	1094	1133
1500 mm	895	937	981	1021	4	1053	1095	1140	1179
1600 mm	924	967	1016	1058	4	1093	1136	1185	1227
1700 mm	954	1001	1053	1097	4	1134	1181	1232	1277
1800 mm	985	1032	1085	1133	4	1175	1222	1275	1323
1900 mm	1015	1064	1122	1171	4	1216	1265	1322	1371
2000 mm	1046	1097	1157	1208	4	1257	1308	1368	1419

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



A-ST-PE — 98 €
Customised layout of shelves
Disposition des étagères sur mesure
Anordnung der Borde mach Maß



A-STU-G — 60 €/m
Rear panel (L ≥ 1200 mm made from 2 parts)
Panneau arrière (L ≥ 1200 mm soit en 2 parties)
Rückwand (2-Teilig wenn L ≥ 1200 mm)

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



A-ST-RC125 — 139 €
Set of galvanized wheels Ø125 mm, 2 pcs. with brakes
Kit de roues galvanisées Ø125 mm, 2 pièces avec freins
Lenkrollen, verzinkt, Ø125 mm (4 St.), 2 St. mit Bremsen



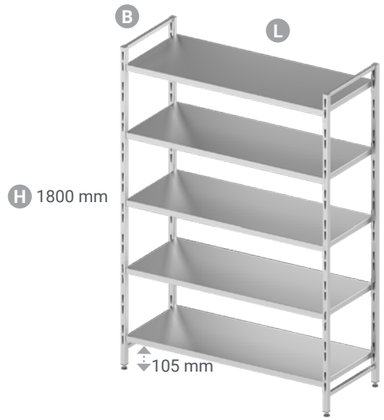
A-ST-RN125 — 246 €
Set of stainless steel wheels Ø125mm, 2 pcs. with brakes
Kit de roues en acier inoxydable Ø125 mm, 2 pièces avec freins
Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm, 2 St. mit Bremsen

Height adjustable stainless steel feet +25/-5
Pieds inox réglables en hauteur +25/-5
Höhenverstellbare Edelstahlfüße +25/-5

Comes flat packed
Livrée à plat
Wird flach verpackt geliefert

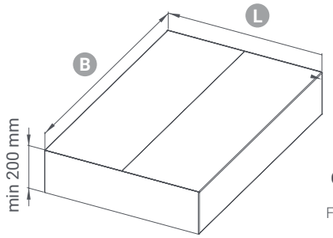
Easy to assemble
Facile à assembler
Leicht zu montieren



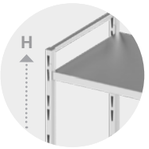


L	SRL4 B 400 mm (€)	SRL4 B 500 mm (€)	SRL4 B 600 mm (€)	Legs Pieds | Beine	SRL5 B 400 mm (€)	SRL5 B 500 mm (€)	SRL5 B 600 mm (€)
600 mm	361	381	402	4	415	435	456
700 mm	374	399	423	4	437	461	486
800 mm	387	415	442	4	458	486	513
900 mm	402	433	463	4	482	513	543
1000 mm	439	474	506	4	528	563	595
1100 mm	457	491	527	4	555	589	625
1200 mm	474	511	549	4	580	618	655
1300 mm	490	530	570	4	606	646	685
1400 mm	506	549	592	4	631	673	716
1500 mm	522	567	614	4	655	701	748
1600 mm	539	588	639	4	682	731	781
1700 mm	557	608	658	4	708	759	810
1800 mm	571	627	681	4	731	787	841
1900 mm	780	840	899	6	949	1009	1069
2000 mm	798	861	923	6	976	1039	1101
2100 mm	813	880	947	6	1000	1066	1134
2200 mm	830	899	970	6	1026	1095	1165
2300 mm	846	917	989	6	1050	1122	1194
2400 mm	863	938	1012	6	1077	1152	1225
2500 mm	880	957	1034	6	1102	1179	1256
2600 mm	897	977	1057	6	1128	1208	1289
2700 mm	913	995	1079	6	1154	1236	1320
2800 mm	927	1016	1103	6	1177	1266	1352
2900 mm	946	1034	1124	6	1204	1292	1382
3000 mm	963	1054	1145	6	1230	1321	1412
3100 mm	977	1071	1166	6	1253	1347	1442
3200 mm	994	1092	1191	6	1279	1377	1475
3300 mm	1012	1111	1212	6	1305	1405	1505
3400 mm	1029	1132	1236	6	1332	1435	1539
3500 mm	1046	1152	1260	6	1357	1464	1571
3600 mm	1062	1171	1281	6	1382	1491	1601

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



Comes flat packed
Livrée en paquet plat
Flach verpackt geliefert

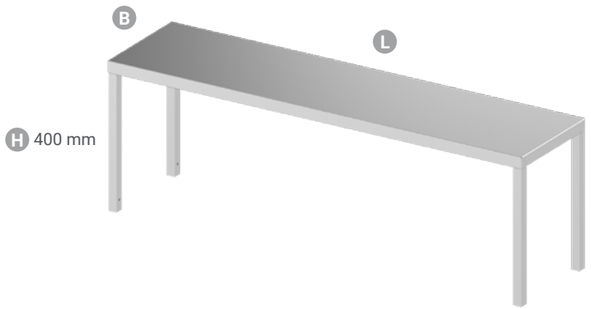


H=1600
Lower shelving unit (height 1600 mm)
Free of charge
Rayonnage à hauteur réduite (hauteur 1 600 mm)
Sans frais supplémentaires
Niedriger Regal (Höhe: 1600 mm)
Kostenlos

Easy to assemble
Facile à assembler
Leicht zu montieren

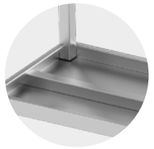
Suitable for all kinds of tables
Convient à tous les types de tables
Für alle Tischarten geeignet

Max loading 30 kg/shelf (uniform layout)
Charge max. 30 kg/étagère (disposition uniforme)
30 kg max Tragkraft/Regal

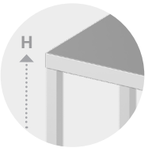


LPL1			
L	B 300 mm (€)	B 400 mm (€)	Legs Pieds | Beine
600 mm	139	146	4
700 mm	144	153	4
800 mm	151	158	4
900 mm	156	165	4
1000 mm	159	171	4
1100 mm	166	178	4
1200 mm	171	182	4
1300 mm	178	188	4
1400 mm	181	193	4
1500 mm	187	198	4
1600 mm	191	205	4
1700 mm	195	211	4
1800 mm	200	218	4
1900 mm	206	222	4
2000 mm	211	228	4
2100 mm	236	254	6
2200 mm	241	262	6
2300 mm	244	269	6
2400 mm	248	275	6
2490 mm	253	281	6

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



A-LP1-SV — 31 €/m
Reinforcement profile
Profilé de renforcement
Verstärktes Profil



Z-HEIGHT — 52 €
Customised shelf height
Hauteur d'étagère sur mesure
Boden nach Maß



A-LP1U-K (left), A-LP1U-D (right) — 25 €/pc
Side panel
Panneau latéral
Seitenwand



A-STU-G — 40 €/m
Rear panel (L ≥ 1200 mm made from 2 parts)
Panneau arrière (L ≥ 1200 mm soit en 2 parties)
Rückwand (2-Teilig wenn L ≥ 1200 mm)



Z-CEILING
Ceiling mounting
Ask for price
Montage au plafond
Demander le tarif
Deckenbefestigung
Preis auf Anfrage

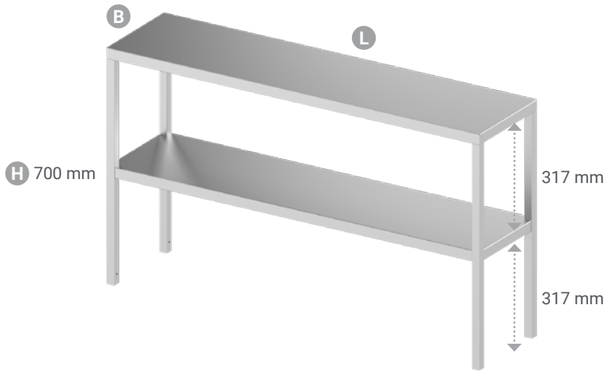


Z-ADJUSTABLE
Ceiling mounting with adjustable height (amplitude 250 mm). Ask for price
Montage au plafond en hauteur réglable (amplitude de 250 mm : +250/-0 mm). Demander le tarif
Höhenverstellbare Deckenbefestigung (Umfang 250 mm: +250/-0). Preis auf Anfrage

Easy to assemble
Facile à assembler
Leicht zu montieren

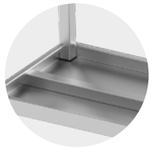
Suitable for all kinds of tables
Convient à tous les types de tables
Für alle Tischarten geeignet

Max loading 30 kg/shelf (uniform layout)
Charge max. 30 kg/étagère (disposition uniforme)
30 kg max Tragkraft/Regal

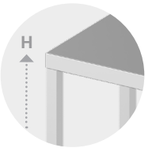


LPL2			
L	B 300 mm (€)	B 400 mm (€)	Legs Pieds | Beine
600 mm	211	219	4
700 mm	216	227	4
800 mm	221	235	4
900 mm	228	243	4
1000 mm	234	251	4
1100 mm	241	261	4
1200 mm	246	270	4
1300 mm	253	278	4
1400 mm	260	287	4
1500 mm	268	295	4
1600 mm	273	304	4
1700 mm	280	313	4
1800 mm	285	322	4
1900 mm	292	330	4
2000 mm	297	338	4
2100 mm	345	381	6
2200 mm	352	388	6
2300 mm	360	399	6
2400 mm	368	408	6
2490 mm	374	415	6

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



A-LP1-SV — 31 €/m
Reinforcement profile
Profilé de renforcement
Verstärktes Profil



Z-HEIGHT — 52 €
Customised shelf height
Hauteur d'étagère sur mesure
Boden nach Maß



A-LP1U-K (left), A-LP1U-D (right) — 25 €/pc
Side panel
Panneau latéral
Seitenwand



A-STU-G — 40 €/m
Rear panel (L ≥ 1200 mm made from 2 parts)
Panneau arrière (L ≥ 1200 mm soit en 2 parties)
Rückwand (2-Teilig wenn L ≥ 1200 mm)



Z-CEILING
Ceiling mounting
Ask for price
Montage au plafond
Demander le tarif
Deckenbefestigung
Preis auf Anfrage

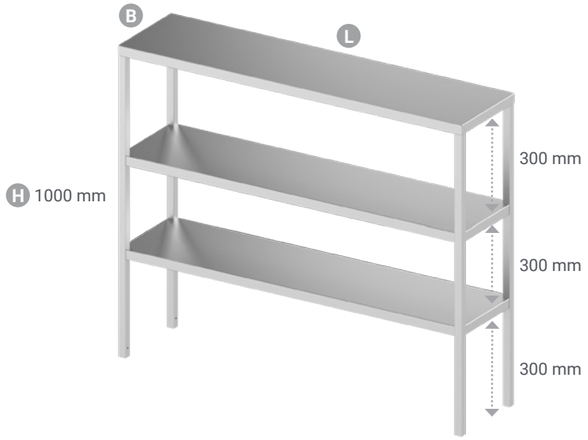


Z-ADJUSTABLE
Ceiling mounting with adjustable height (amplitude 250 mm). Ask for price
Montage au plafond en hauteur réglable (amplitude de 250 mm : +250/-0 mm). Demander le tarif
Höhenverstellbare Deckenbefestigung (Umfang 250 mm: +250/-0). Preis auf Anfrage

Easy to assemble
Facile à assembler
Leicht zu montieren

Suitable for all kinds of tables
Convient à tous les types de tables
Für alle Tischarten geeignet

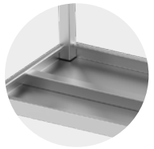
Max loading 30 kg/shelf (uniform layout)
Charge max. 30 kg/étagère (disposition uniforme)
30 kg max Tragkraft/Regal



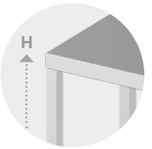
LPL3

L	B 300 mm (€)	B 400 mm (€)	Legs Pieds | Beine
600 mm	279	297	4
700 mm	291	307	4
800 mm	302	319	4
900 mm	314	330	4
1000 mm	322	344	4
1100 mm	333	356	4
1200 mm	344	366	4
1300 mm	356	378	4
1400 mm	363	388	4
1500 mm	374	400	4
1600 mm	384	412	4
1700 mm	394	422	4
1800 mm	402	437	4
1900 mm	414	448	4
2000 mm	422	457	4
2100 mm	476	511	6
2200 mm	483	527	6
2300 mm	493	540	6
2400 mm	501	555	6
2490 mm	508	564	6

FRAME OPTIONAL FEATURES
OPTIONS DU CHÂSSIS | WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FÜR DEN UNTERGESTELL



A-LP1-SV — 31 €/m
Reinforcement profile
Profilé de renforcement
Verstärktes Profil



Z-HEIGHT — 52 €
Customised shelf height
Hauteur d'étagère sur mesure
Boden nach Maß



A-LP1U-K (left), **A-LP1U-D** (right) — 25 €/pc
Side panel
Panneau latéral
Seitenwand



A-STU-G — 40 €/m
Rear panel (L ≥ 1200 mm made from 2 parts)
Panneau arrière (L ≥ 1200 mm soit en 2 parties)
Rückwand (2-Teilig wenn L ≥ 1200 mm)



Z-CEILING
Ceiling mounting
Ask for price
Montage au plafond
Demander le tarif
Deckenbefestigung
Preis auf Anfrage

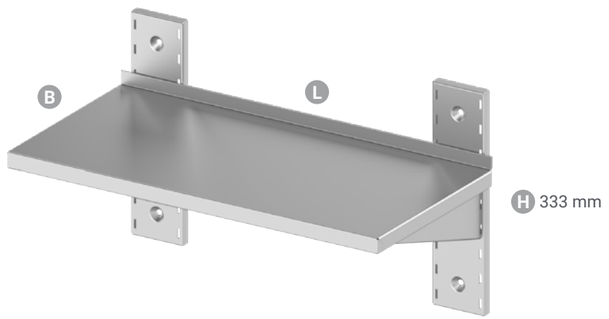


Z-ADJUSTABLE
Ceiling mounting with adjustable height (amplitude 250 mm). Ask for price
Montage au plafond en hauteur réglable (amplitude de 250 mm : +250/-0 mm). Demander le tarif
Höhenverstellbare Deckenbefestigung (Umfang 250 mm: +250/-0). Preis auf Anfrage

Easy to assemble
Facile à assembler
Leicht zu montieren

Max loading 50 kg/shelf (uniform layout)
Charge max. 50 kg/étagère (disposition uniforme)
50 kg max Tragkraft/Regal

Easy to change height of the shelf
Hauteur de l'étagère facile à modifier
Bordhöhe lässt sich leicht ändern



LSI1				
L	B 300 mm (€)	B 400 mm (€)	B 500 mm (€)	Brackets Crémaillères | Konsolen
500 mm	137	151	165	2
600 mm	142	156	170	2
700 mm	146	161	177	2
800 mm	154	168	182	2
900 mm	159	174	188	2
1000 mm	166	180	193	2
1100 mm	171	185	198	2
1200 mm	178	191	205	2
1300 mm	182	195	211	2
1400 mm	188	201	216	2
1500 mm	193	207	221	2
1600 mm	222	236	249	3
1700 mm	228	242	257	3
1800 mm	234	247	262	3
1900 mm	240	253	268	3
2000 mm	244	260	273	3
2100 mm	249	265	278	3
2200 mm	257	270	284	3
2300 mm	262	275	290	3
2400 mm	268	281	295	3
2490 mm	303	317	330	3

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



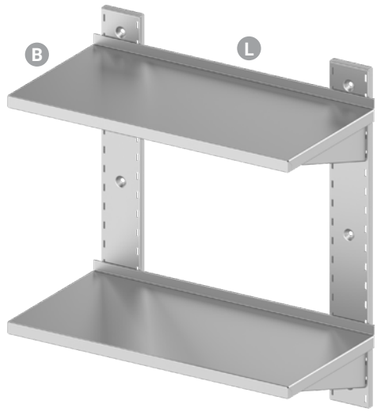
LSI-00.03 — 9 €/pc
Heavy duty wall bracket 30 mm thick
Crémaillère murale robuste épaisseur 30 mm
30 mm starke Schwerlast-Wandschiene

SPARE PARTS | PIÈCES DÉTACHÉES | ERSATZTEILE

Easy to assemble
Facile à assembler
Leicht zu montieren

Max loading 50 kg/shelf (uniform layout)
Charge max. 50 kg/étagère (disposition uniforme)
50 kg max Tragkraft/Regal

Easy to change height of the shelf
Hauteur de l'étagère facile à modifier
Bordhöhe lässt sich leicht ändern



H 666 mm

LSI2				
L	B 300 mm (€)	B 400 mm (€)	B 500 mm (€)	Brackets Crémaillères | Konsolen
500 mm	216	241	267	2
600 mm	228	249	273	2
700 mm	239	261	284	2
800 mm	246	271	295	2
900 mm	257	281	306	2
1000 mm	265	290	316	2
1100 mm	274	298	325	2
1200 mm	282	309	336	2
1300 mm	292	320	346	2
1400 mm	298	329	357	2
1500 mm	309	339	370	2
1600 mm	357	387	422	3
1700 mm	365	398	429	3
1800 mm	373	407	441	3
1900 mm	381	415	453	3
2000 mm	388	427	463	3
2100 mm	399	435	471	3
2200 mm	407	447	483	3
2300 mm	414	454	491	3
2400 mm	422	464	506	3
2490 mm	480	519	563	3

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



LSI-00.03 — 9 €/pc
Heavy duty wall bracket 30 mm thick
Crémaillère murale robuste épaisseur 30 mm
30 mm starke Schwerlast-Wandschiene

SPARE PARTS | PIÈCES DÉTACHÉES | ERSATZTEILE

Easy to assemble
Facile à assembler
Leicht zu montieren

Max loading 50 kg/shelf (uniform layout)
Charge max. 50 kg/étagère (disposition uniforme)
50 kg max Tragkraft/Regal

Easy to change height of the shelf
Hauteur de l'étagère facile à modifier
Bordhöhe lässt sich leicht ändern



H 999 mm

LSI3				
L	B 300 mm (€)	B 400 mm (€)	B 500 mm (€)	Brackets Crémaillères | Konsolen
500 mm	303	331	360	2
600 mm	316	346	380	2
700 mm	325	360	394	2
800 mm	336	374	411	2
900 mm	350	386	426	2
1000 mm	360	400	439	2
1100 mm	372	413	454	2
1200 mm	382	427	471	2
1300 mm	394	439	485	2
1400 mm	407	453	501	2
1500 mm	416	465	516	2
1600 mm	490	540	592	3
1700 mm	502	554	605	3
1800 mm	512	567	622	3
1900 mm	523	581	639	3
2000 mm	536	594	654	3
2100 mm	545	606	668	3
2200 mm	557	620	684	3
2300 mm	567	635	699	3
2400 mm	581	648	717	3
2490 mm	655	729	799	3

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



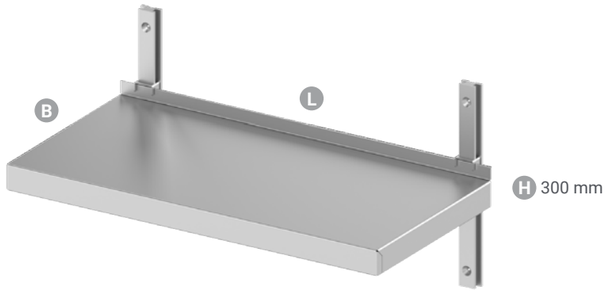
LSI-00.03 — 9 €/pc
Heavy duty wall bracket 30 mm thick
Crémaillère murale robuste épaisseur 30 mm
30 mm starke Schwerlast-Wandschiene

SPARE PARTS | PIÈCES DÉTACHÉES | ERSATZTEILE

Stainless steel fasteners
Fixateur inox
Befestigungselemente aus Edelstahl

Max loading 50 kg/shelf (uniform layout)
Charge max. 50 kg/étagère (disposition uniforme)
50 kg max Tragkraft/Regal

Easy to change height of the shelf
Hauteur de l'étagère facile à modifier
Bordhöhe lässt sich leicht ändern

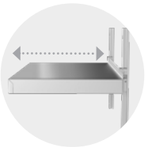


LSX1				
L	B 300 mm (€)	B 400 mm (€)	B 500 mm (€)	Brackets Crémaillères | Konsolen
500 mm	125	134	154	2
600 mm	127	137	158	2
700 mm	130	140	161	2
800 mm	132	144	165	2
900 mm	134	147	169	2
1000 mm	136	150	173	2
1100 mm	140	154	180	2
1200 mm	143	158	187	2
1300 mm	146	162	194	2
1400 mm	149	166	201	2
1500 mm	153	179	208	2
1600 mm	179	198	231	3
1700 mm	189	208	241	3
1800 mm	198	218	252	3
1900 mm	207	229	263	3
2000 mm	209	231	267	3
2100 mm	221	244	281	3
2200 mm	232	256	294	3
2300 mm	244	269	307	3
2400 mm	256	281	321	3
2490 mm	268	294	334	3

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Z-LSX
Custom layout
Ask for price
Disposition personnalisée
Demander le tarif
Kundenspezifisches Layout
Preis auf Anfrage



Z-LSX-WIDTH
Custom width 300-500mm
Ask for price
Largeur personnalisée de 300 à 500mm
Demander le tarif
Kundenspezifische Tiefe 300-500mm
Preis auf Anfrage

SPARE PARTS | PIÈCES DÉTACHÉES | ERSATZTEILE

Stainless steel fasteners
Fixateur inox
Befestigungselemente aus Edelstahl

Max loading 50 kg/shelf (uniform layout)
Charge max. 50 kg/étagère (disposition uniforme)
50 kg max Tragkraft/Regal

Easy to change height of the shelf
Hauteur de l'étagère facile à modifier
Bordhöhe lässt sich leicht ändern



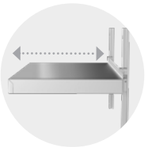
H 600 mm

LSX2				
L	B 300 mm (€)	B 400 mm (€)	B 500 mm (€)	Brackets Crémaillères | Konsolen
500 mm	250	269	307	2
600 mm	254	273	313	2
700 mm	258	278	318	2
800 mm	261	283	324	2
900 mm	265	287	329	2
1000 mm	273	300	346	2
1100 mm	282	311	361	2
1200 mm	292	322	375	2
1300 mm	301	333	389	2
1400 mm	310	344	403	2
1500 mm	320	355	415	2
1600 mm	358	397	463	3
1700 mm	376	418	486	3
1800 mm	394	439	509	3
1900 mm	412	460	533	3
2000 mm	418	463	535	3
2100 mm	438	484	558	3
2200 mm	457	505	582	3
2300 mm	477	526	605	3
2400 mm	496	547	629	3
2490 mm	516	568	652	3

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Z-LSX
Custom layout
Ask for price
Disposition personnalisée
Demander le tarif
Kundenspezifisches Layout
Preis auf Anfrage



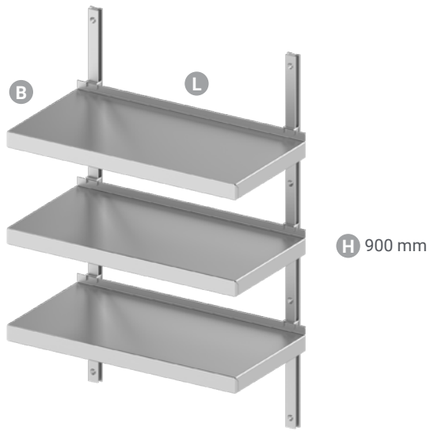
Z-LSX-WIDTH
Custom width 300-500mm
Ask for price
Largeur personnalisée de 300 à 500mm
Demander le tarif
Kundenspezifische Tiefe 300-500mm
Preis auf Anfrage

SPARE PARTS | PIÈCES DÉTACHÉES | ERSATZTEILE

Stainless steel fasteners
Fixateur inox
Befestigungselemente aus Edelstahl

Max loading 50 kg/shelf (uniform layout)
Charge max. 50 kg/étagère (disposition uniforme)
50 kg max Tragkraft/Regal

Easy to change height of the shelf
Hauteur de l'étagère facile à modifier
Bordhöhe lässt sich leicht ändern

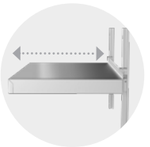


LSX3				
L	B 300 mm (€)	B 400 mm (€)	B 500 mm (€)	Brackets Crémaillères | Konsolen
500 mm	375	403	461	2
600 mm	379	408	467	2
700 mm	382	414	473	2
800 mm	386	419	480	2
900 mm	390	425	486	2
1000 mm	394	451	520	2
1100 mm	406	462	531	2
1200 mm	418	474	545	2
1300 mm	429	486	559	2
1400 mm	441	497	574	2
1500 mm	453	509	587	2
1600 mm	529	591	690	3
1700 mm	549	619	721	3
1800 mm	568	646	752	3
1900 mm	588	673	784	3
2000 mm	627	694	802	3
2100 mm	650	722	834	3
2200 mm	672	749	865	3
2300 mm	695	776	896	3
2400 mm	718	804	927	3
2490 mm	740	831	958	3

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



Z-LSX
Custom layout
Ask for price
Disposition personnalisée
Demander le tarif
Kundenspezifisches Layout
Preis auf Anfrage



Z-LSX-WIDTH
Custom width 300-500mm
Ask for price
Largeur personnalisée de 300 à 500mm
Demander le tarif
Kundenspezifische Tiefe 300-500mm
Preis auf Anfrage

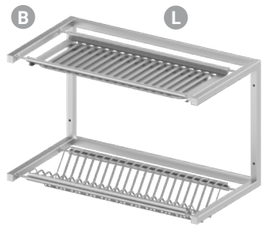
SPARE PARTS | PIÈCES DÉTACHÉES | ERSATZTEILE

WALL SHELF FOR DISH DRYING DOUBLE
ÉTAGÈRE MURALE POUR SÉCHAGE DE LA VAISSELLE DEUX NIVEAUX
WANDBORD MIT GESCHIRRTROCKNER, 2-ETAGIG

No sharp edges
Angles arrondis
Keine scharfen Kanten

Stainless stell tube construction
Structure inox tubulaire
Konstruktion aus Edelstahl-Vierkantrohr

Drip tray for upper shelf
Égouttoir pour étagère supérieure
Abtropfwanne für Hoch Boden



LSD2

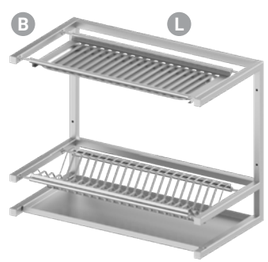
L	B 330 mm (€)	Quantity of plates Nombre de plateaux | Tellermenge	Max plates ∅ Max. ∅ de plateaux | Max. Teller-∅
610 mm	**201**	20	300 mm
810 mm	**209**	28	300 mm
1200 mm	**316**	40	300 mm
1400 mm	**322**	48	300 mm
1600 mm	**329**	56	300 mm
1990 mm	**428**	68	300 mm
2190 mm	**435**	76	300 mm
2390 mm	**448**	84	300 mm

WALL SHELF FOR DISH DRYINGTRIPLE
ÉTAGÈRE MURALE POUR SÉCHAGE DE LA VAISSELLE TROIS NIVEAUX
WANDBORD MIT GESCHIRRTROCKNER, 3-ETAGIG

No sharp edges
Angles arrondis
Keine scharfen Kanten

Stainless stell tube construction
Structure inox tubulaire
Konstruktion aus Edelstahl-Vierkantrohr

Drip tray for upper shelf
Égouttoir pour étagère supérieure
Abtropfwanne für Hoch Boden



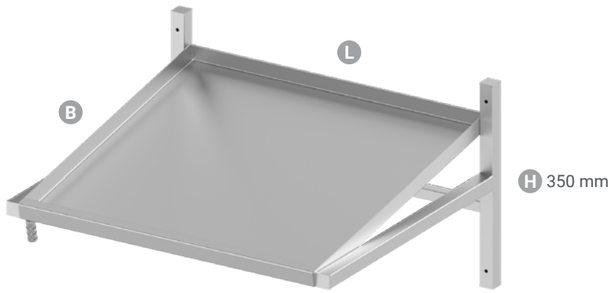
LSD3

L	B 330 mm (€)	Quantity of plates Nombre de plateaux | Tellermenge	Max plates ∅ Max. ∅ de plateaux | Max. Teller-∅
610 mm	**254**	20	300 mm
810 mm	**269**	28	300 mm
1200 mm	**384**	40	300 mm
1400 mm	**396**	48	300 mm
1600 mm	**408**	56	300 mm
1990 mm	**517**	68	300 mm
2190 mm	**529**	76	300 mm
2390 mm	**545**	84	300 mm

Designed for baskets (500×500 mm)
Conçu pour les paniers (500×500 mm)
Für Spülkörbe bestimmt (500×500 mm)

Water outlet (Ø16 mm)
Évacuation de l'eau (Ø 16 mm)
Wasserauslass (Ø16 mm)

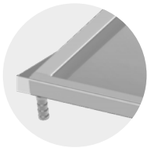
Stainless stell tube construction
Structure inox tubulaire
Konstruktion aus Edelstahl-Vierkantrohr



LSB1

L	B 530 mm (€)	Quantity of baskets Nombre de paniers | Korbmenge	Basket Panier | Korb
600 mm	**206**	1	500×500 mm
1100 mm	**262**	2	500×500 mm
1600 mm	**318**	3	500×500 mm
2100 mm	**372**	4	500×500 mm

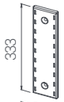
OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



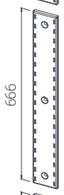
Y-SIV-K (left), Y-SIV-D (right)

Water outlet on left or right side. Free of charge
Évacuation de l'eau du côté gauche ou droit. Sans frais supplémentaires
Wasserauslass auf der linken oder rechten Seite. Kostenlos

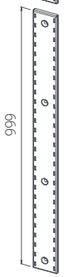
LSI SPARE PARTS | PIÈCES DÉTACHÉES | ERSATZTEILE



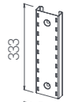
LSI-00.01-1 — 42 €/pc
Wall bracket 14 mm thick
Crémaillère murale de 14 mm
14 mm starke Wandschiene



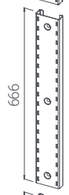
LSI-00.01-2 — 62 €/pc
Wall bracket 14 mm thick
Crémaillère murale de 14 mm
14 mm starke Wandschiene



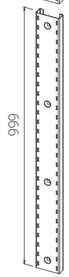
LSI-00.01-3 — 81 €/pc
Wall bracket 14 mm thick
Crémaillère murale de 14 mm
14 mm starke Wandschiene



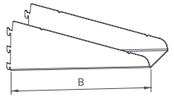
LSI-00.03-1 — 51 €/pc
Heavy duty wall bracket 30 mm thick
Crémaillère murale robuste de 30 mm
30 mm starke Schwerlast-Wandschiene



LSI-00.03-2 — 71 €/pc
Heavy duty wall bracket 30 mm thick
Crémaillère murale robuste de 30 mm
30 mm starke Schwerlast-Wandschiene



LSI-00.03-3 — 89 €/pc
Heavy duty wall bracket 30 mm thick
Crémaillère murale robuste de 30 mm
30 mm starke Schwerlast-Wandschiene



LSI-00.02 — 29 €/pc
Under shelf bracket
Crémaillère de sous étagère
Konsole

LSX SPARE PARTS | PIÈCES DÉTACHÉES | ERSATZTEILE



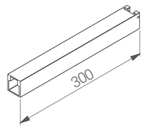
K-FLLB-300 — 61 €/pc
Wall bracket
Crémaillère murale
Wandschiene



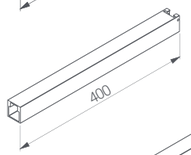
K-FLLB-600 — 85 €/pc
Wall bracket
Crémaillère murale
Wandschiene



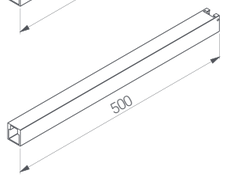
K-FLLB-900 — 98 €/pc
Wall bracket
Crémaillère murale
Wandschiene



K-FLL-300 — 38 €/pc
Under shelf bracket
Crémaillère de sous étagère
Konsole



K-FLL-400 — 47 €/pc
Under shelf bracket
Crémaillère de sous étagère
Konsole

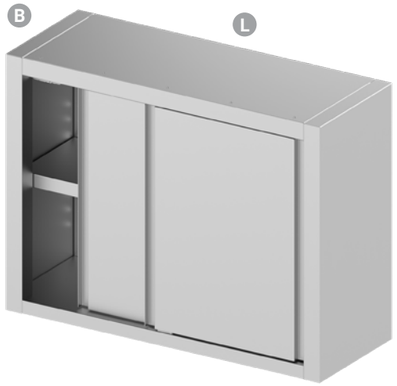


K-FLL-500 — 56 €/pc
Under shelf bracket
Crémaillère de sous étagère
Konsole

Soundproof doors
Portes insonorisées
Schalldichte Türen

Easy to change height of the shelf
Hauteur de l'étagère facile à modifier
Bordhöhe lässt sich leicht ändern

Wall fasteners
Fixation murale
Wandbefestigungen



CKS2			
L	**B 300 mm (€)**	**B 400 mm (€)**	**Doors** Portes | Türen
800 mm	**547**	**571**	2
900 mm	**573**	**601**	2
1000 mm	**599**	**628**	2
1100 mm	**622**	**656**	2
1200 mm	**648**	**684**	2
1300 mm	**712**	**756**	2
1400 mm	**738**	**784**	2
1500 mm	**763**	**810**	2
1600 mm	**789**	**840**	2
1700 mm	**814**	**867**	2
1800 mm	**840**	**896**	2
1900 mm	**864**	**923**	2
2000 mm	**890**	**952**	2

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



A-CK-FUDS — **54 €/pc**
Lock
Serrure
Türschloss



A-C-LP — **82 €/m**
Additional shelf
Étagère supplémentaire
Zusätzlicher Bord

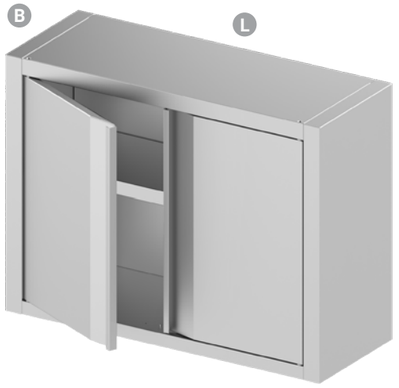


Z-H2 — **455 €**
H2 hygienic construction
Construction hygiénique H2
H2 hygienische Konstruktion

Soundproof doors
Portes insonorisées
Schalldichte Türen

Easy to change height of the shelf
Hauteur de l'étagère facile à modifier
Bordhöhe lässt sich leicht ändern

Wall fasteners
Fixation murale
Wandbefestigungen



H 600 mm

CKV2

L	B 300 mm (€)	B 400 mm (€)	Doors Portes | Türen
600 mm	497	516	1
700 mm	523	544	1
800 mm	547	571	2
900 mm	573	601	2
1000 mm	599	629	2
1100 mm	622	657	2
1200 mm	648	684	2
1300 mm	712	756	2
1400 mm	738	784	3
1500 mm	763	810	3
1600 mm	789	840	3
1700 mm	814	867	3
1800 mm	840	896	3
1900 mm	864	923	3
2000 mm	912	968	4

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



A-C-FUDV — 54 €/pc
Lock
Serrure
Türschloss



A-C-LP — 82 €/m
Additional shelf
Étagère supplémentaire
Zusätzlicher Bord



A-C-BD
Doorless wall cabinet
Ask for price
Armoire murale sans porte
Demander le tarif
Wandschrank ohne Tür
Preis auf Anfrage



Z-H2 — 455 €
H2 hygienic construction
Construction hygiénique H2
H2 hygienische Konstruktion

Soundproof doors
Portes insonorisées
Schalldichte Türen

Easy to change height of the shelf
Hauteur de l'étagère facile à modifier
Bordhöhe lässt sich leicht ändern

Height adjustable +50/-15 mm
Hauteur réglable +50/-15 mm
Höhenverstellbar +50/-15 mm



CPS4

L	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	Doors Portes | Türen	Shelves Portes | Türen	Z-H2
800 mm	**1477**	**1538**	2	4	✓
900 mm	**1568**	**1630**	2	4	✓
1000 mm	**1625**	**1690**	2	4	✓
1100 mm	**1681**	**1752**	2	4	✓
1200 mm	**1737**	**1812**	2	4	✓
1300 mm	**1798**	**1870**	2	4	✓
1400 mm	**1854**	**1932**	2	4	✓
1500 mm	**1882**	**1993**	2	4	-
1600 mm	**1946**	**2058**	2	4	-
1700 mm	**2009**	**2127**	2	4	-

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



A-CK-FUDS — **54 €/pc**
Lock
Serrure
Türschloss



A-C-LP — **82 €/m**
Additional shelf
Étagère supplémentaire
Zusätzlicher Bord



Z-H2 — **1335 €**
H2 hygienic construction
Construction hygiénique H2
H2 hygienische Konstruktion

Soundproof doors
Portes insonorisées
Schalldichte Türen

Easy to change height of the shelf
Hauteur de l'étagère facile à modifier
Bordhöhe lässt sich leicht ändern

Height adjustable +50/-15 mm
Hauteur réglable +50/-15 mm
Höhenverstellbar +50/-15 mm



CPV4

L	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	Doors Portes | Türen	Shelves Portes | Türen	Z-H2
500 mm	**1154**	**1206**	1	4	✓
600 mm	**1216**	**1263**	1	4	✓
700 mm	**1268**	**1325**	1	4	✓
800 mm	**1433**	**1494**	2	4	✓
900 mm	**1525**	**1587**	2	4	✓
1000 mm	**1582**	**1649**	2	4	✓
1100 mm	**1637**	**1709**	2	4	✓
1200 mm	**1696**	**1767**	2	4	✓

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



A-C-FUDV — **54 €/pc**
Lock
Serrure
Türschloss



A-C-LP — **82 €/m**
Additional shelf
Étagère supplémentaire
Zusätzlicher Bord

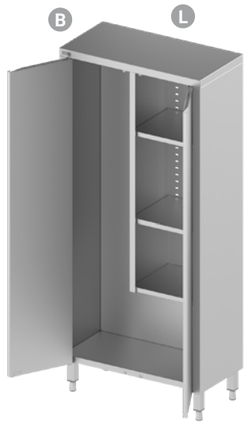


Z-H2 — **1335 €**
H2 hygienic construction
Construction hygiénique H2
H2 hygienische Konstruktion

Soundproof doors
Portes insonorisées
Schalldichte Türen

Easy to change height of the shelf
Hauteur de l'étagère facile à modifier
Bordhöhe lässt sich leicht ändern

Height adjustable +50/-15 mm
Hauteur réglable +50/-15 mm
Höhenverstellbar +50/-15 mm



CCV4

L	B 400 mm (€)	B 500 mm (€)	Doors Portes | Türen
800 mm	**1184**	**1240**	2
1000 mm	**1257**	**1324**	2

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



A-C-FUDV — **54 €**/pc
Lock
Serrure
Türschloss



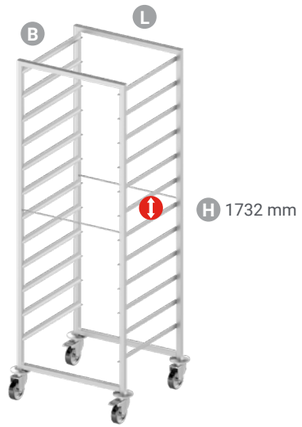
A-C-LP — **82 €**/m
Additional shelf
Étagère supplémentaire
Zusätzlicher Bord

Hygienic construction
Construction hygiénique
Hygienische Bauweise

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Set of galvanized wheels 100 mm with bumpers and brakes
Kit de roues galvanisées avec pare-chocs et freins
Lenkrollen, verzinkt, mit Abweisrädern, feststellbar





VTGN12			Guides Guides | Auflageschienen		VTGD12		
L	B 530 mm (€)	GN			L	B 650 mm (€)	GN
385 mm	**399**	1/1 GN 325×530 mm	12	123 mm	590 mm	**420**	2/1 GN 530×650 mm
385 mm	**426**	1/1 GN 325×530 mm	14	106 mm	590 mm	**449**	2/1 GN 530×650 mm
385 mm	**453**	1/1 GN 325×530 mm	16	92 mm	590 mm	**478**	2/1 GN 530×650 mm
385 mm	**480**	1/1 GN 325×530 mm	18	82 mm	590 mm	**509**	2/1 GN 530×650 mm
385 mm	**510**	1/1 GN 325×530 mm	20	74 mm	590 mm	**538**	2/1 GN 530×650 mm

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



A-VT-U1 — 33 €
Swing lock on one side
Dispositif antibasculement sur un côté
Schwenkbare Transportversicherung



A-VT-U2 — 65 €
Swing lock on both sides
Dispositif antibasculement des deux côtés
Schwenkbare Transportversicherung auf beiden Seiten



K-RAX125-NCG — 25 €
Set of galvanized wheels Ø125 mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues galvanisées Ø125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, verzinkt, Ø125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff



K-RAX125-NNG — 132 €
Set of stainless steel wheels Ø125mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox Ø125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

Hygienic construction
Construction hygiénique
Hygienische Bauweise

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Set of galvanized wheels 125 mm with bumpers and brakes
Kit de roues galvanisées avec pare-chocs et freins
Lenkrollen, verzinkt, mit Abweisrädern, feststellbar



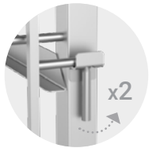


VTGN24					VTGD24		
L	B 530 mm (€)	GN	Guides Guides | Auflageschienen		L	B 650 mm (€)	GN
745 mm	**773**	1/1 GN 325×530 mm	24	123 mm	1155 mm	**813**	2/1 GN 530×650 mm
745 mm	**826**	1/1 GN 325×530 mm	28	106 mm	1155 mm	**870**	2/1 GN 530×650 mm
745 mm	**878**	1/1 GN 325×530 mm	32	92 mm	1155 mm	**927**	2/1 GN 530×650 mm
745 mm	**934**	1/1 GN 325×530 mm	36	82 mm	1155 mm	**987**	2/1 GN 530×650 mm

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



A-VT-U1 — 65 €
Swing lock on one side
Dispositif antibasculement sur un côté
Schwenkbare Transportversicherung



A-VT-U2 — 131 €
Swing lock on both sides
Dispositif antibasculement des deux côtés
Schwenkbare Transportversicherung auf beiden Seiten

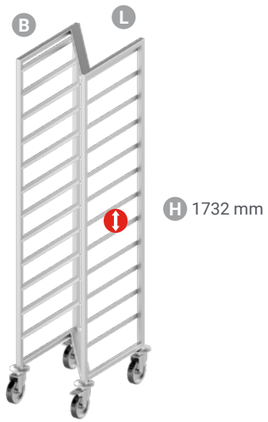


K-RAX125-NNG — 134 €
Set of stainless steel wheels ⌀125mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox ⌀125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, ⌀125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Set of galvanized wheels 125 mm with bumpers and brakes
Kit de roues galvanisées 125 mm avec pare-chocs et freins
Lenkrollen, verzinkt, D 125 mm, mit Abweisrädern, feststellbar

Stacked trolleys save up to 80% space
Les chariots empilables permettent de gagner jusqu'à 80 % d'espace
Gestapelte Wagen sparen bis zu 80 % Platz



VTGZ10

L	B 530 mm (€)	Guides Guides | Auflageschienen		GN
380 mm	**563**	10	148 mm	1/1 GN 325×530 mm
380 mm	**595**	12	123 mm	1/1 GN 325×530 mm
380 mm	**629**	14	106 mm	1/1 GN 325×530 mm
380 mm	**667**	16	92 mm	1/1 GN 325×530 mm
380 mm	**703**	18	82 mm	1/1 GN 325×530 mm
380 mm	**747**	20	74 mm	1/1 GN 325×530 mm

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



A-VT-U1 — 33 €
Swing lock on one side
Dispositif antibasculement sur un côté
Schwenkbare Transportversicherung



A-VT-U2 — 65 €
Swing lock on both sides
Dispositif antibasculement des deux côtés
Schwenkbare Transportversicherung auf beiden Seiten

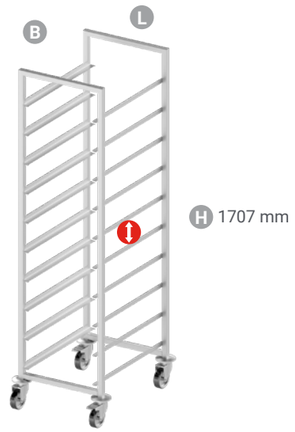


K-RAX125-NNG — 132 €
Set of stainless steel wheels ⌀125mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox ⌀125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, ⌀125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Set of galvanized wheels 100 mm with bumpers and brakes
Kit de roues galvanisées 100 mm avec pare-chocs et freins
Lenkrollen, verzinkt, D 100 mm, mit Abweisrädern, feststellbar

Hygienic construction
Construction hygiénique
Hygienische Bauweise



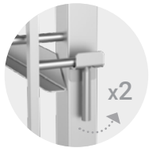
VTT10

L	B 600 mm (€)	Guides Guides | Auflageschienen	I	Dimensions of tray Dimensions du plateau | Abmessungen des Blechs
460 mm	**396**	10	148 mm	600×400 mm
460 mm	**429**	12	123 mm	600×400 mm
460 mm	**463**	14	106 mm	600×400 mm
460 mm	**494**	16	92 mm	600×400 mm
460 mm	**527**	18	82 mm	600×400 mm
460 mm	**560**	20	74 mm	600×400 mm

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



A-VT-U1 — 33 €
Swing lock on one side
Dispositif antibasculement sur un côté
Schwenkbare Transportversicherung



A-VT-U2 — 65 €
Swing lock on both sides
Dispositif antibasculement des deux côtés
Schwenkbare Transportversicherung auf beiden Seiten

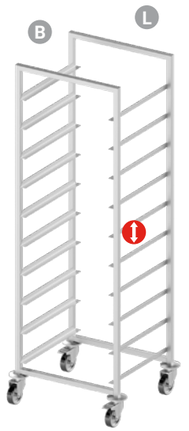


K-RAX125-NNG — 132 €
Set of stainless steel wheels ⌀125mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox ⌀125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, ⌀125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Set of galvanized wheels 100 mm with bumpers and brakes
Kit de roues galvanisées 100 mm avec pare-chocs et freins
Lenkrollen, verzinkt, D 100 mm, mit Abweisrädern, feststellbar

Hygienic construction
Construction hygiénique
Hygienische Bauweise



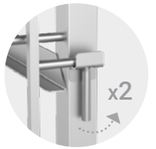
VTB3

L	B 500 mm (€)	Guides Guides | Auflageschienen	I	Dimensions of tray Dimensions du plateau Abmessungen des Blechs
565 mm	**285**	3	190 mm	500×500 mm
565 mm	**306**	4	142 mm	500×500 mm
565 mm	**350**	6	248 mm	500×500 mm
565 mm	**367**	7	213 mm	500×500 mm
565 mm	**380**	8	186 mm	500×500 mm
565 mm	**396**	9	166 mm	500×500 mm
565 mm	**411**	10	148 mm	500×500 mm

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



A-VT-U1 — 33 €
Swing lock on one side
Dispositif antibasculement sur un côté
Schwenkbare Transportversicherung



A-VT-U2 — 65 €
Swing lock on both sides
Dispositif antibasculement des deux côtés
Schwenkbare Transportversicherung auf beiden Seiten



K-RAX125-NNG — 132 €
Set of stainless steel wheels ⌀125mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox ⌀125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, ⌀125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

TROLLEY FOR DISHWASHER BASKETS WITH 2 PLATE SHELVES
CHARIOT POUR PANIERS DE LAVE-VAISSELLE AVEC 2 ÉTAGÈRES PLEINES
REGALWAGEN FÜR SPÜLKÖRBE MIT 2 BORDE FÜR TELLER

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Set of galvanized wheels 125 mm with bumpers and brakes
Kit de roues galvanisées 125 mm avec pare-chocs et freins
Lenkrollen, verzinkt, D 125 mm, mit Abweisrädern, feststellbar

Hygienic construction
Construction hygiénique
Hygienische Bauweise



VTBL4		
L	**B 550 mm (€)**	**Dimensions of basket** Dimensions du panier | Abmessungen des Spülkorbs
565 mm	**423**	500×500 mm

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



K-RAX125-NNG 132 €
Set of stainless steel wheels Ø125mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox Ø125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

TROLLEY FOR DISHWASHER BASKETS WITH PLATE SHELF
CHARIOT POUR PANIERS DE LAVE-VAISSELLE AVEC ÉTAGÈRE PLEINE
REGALWAGEN FÜR SPÜLKÖRBE MIT BORD FÜR TELLER

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Set of galvanized wheels 125 mm with bumpers and brakes
Kit de roues galvanisées 125 mm avec pare-chocs et freins
Lenkrollen, verzinkt, D 125 mm, mit Abweisrädern, feststellbar

Hygienic construction
Construction hygiénique
Hygienische Bauweise



VTBL7		
L	**B 500 mm (€)**	**Dimensions of basket** Dimensions du panier | Abmessungen des Spülkorbs
560 mm	**552**	500×500 mm

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



K-RAX125-NNG 132 €
Set of stainless steel wheels Ø125mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox Ø125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Set of galvanized wheels 100 mm with bumpers and brakes
Kit de roues galvanisées 100 mm avec pare-chocs et freins
Lenkrollen, verzinkt, D 100 mm, mit Abweisrädern, feststellbar

Shelves with noise dampening pads
Étagères avec tampons antibruit
Borde mit Schalldämmung



VTS2					
L	B 500 mm (€)	B 550 mm (€)	B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)
700 mm	265	273	280	288	295
750 mm	281	290	297	306	316
800 mm	296	306	316	324	332
850 mm	313	323	332	343	352
900 mm	329	339	350	360	371
950 mm	345	357	368	378	388
1000 mm	361	373	384	396	407
1050 mm	378	389	402	414	426
1100 mm	394	407	420	432	444
1150 mm	411	425	436	451	463
1200 mm	426	439	454	467	481
1250 mm	442	458	471	488	502
1300 mm	458	474	489	504	518

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



K-RAX125-NCG — 25 €
Set of galvanized wheels Ø125 mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues galvanisées Ø125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, verzinkt, Ø125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff



K-RAX125-NNG — 132 €
Set of stainless steel wheels Ø125mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox Ø125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Set of galvanized wheels 100 mm with bumpers and brakes
Kit de roues galvanisées 100 mm avec pare-chocs et freins
Lenkrollen, verzinkt, D 100 mm, mit Abweisrädern, feststellbar

Shelves with noise dampening pads
Étagères avec tampons antibruit
Borde mit Schalldämmung



VTS3					
L	B 500 mm (€)	B 550 mm (€)	B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)
700 mm	304	326	350	373	396
750 mm	323	343	360	380	399
800 mm	343	357	371	384	408
850 mm	361	377	389	407	421
900 mm	381	398	412	427	442
950 mm	401	416	433	450	464
1000 mm	420	436	454	471	489
1050 mm	437	457	475	492	511
1100 mm	457	476	494	513	531
1150 mm	476	496	515	536	554
1200 mm	494	515	536	556	574
1250 mm	513	536	556	575	596
1300 mm	532	554	574	596	618

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



K-RAX125-NCG — 25 €
Set of galvanized wheels Ø125 mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues galvanisées Ø125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, verzinkt, Ø125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff



K-RAX125-NNG — 132 €
Set of stainless steel wheels Ø125mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox Ø125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Set of galvanized wheels 100 mm with bumpers and brakes
Kit de roues galvanisées 100 mm avec pare-chocs et freins
Lenkrollen, verzinkt, D 100 mm, mit Abweisrädern, feststellbar

Shelves with noise dampening pads
Étagères avec tampons antibruit
Borde mit Schalldämmung



VTS4

L	B 500 mm (€)	B 550 mm (€)	B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)
700 mm	458	481	504	550	573
750 mm	475	501	523	571	596
800 mm	491	517	543	594	620
850 mm	509	537	563	616	644
900 mm	524	554	582	640	668
950 mm	542	571	602	664	695
1000 mm	558	591	621	685	718
1050 mm	574	608	642	708	741
1100 mm	592	627	660	731	766
1150 mm	608	644	681	753	788
1200 mm	625	663	699	775	813
1250 mm	642	681	720	798	836
1300 mm	657	698	738	820	861

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



K-RAX125-NCG — 25 €
Set of galvanized wheels Ø125 mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues galvanisées Ø125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, verzinkt, Ø125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff



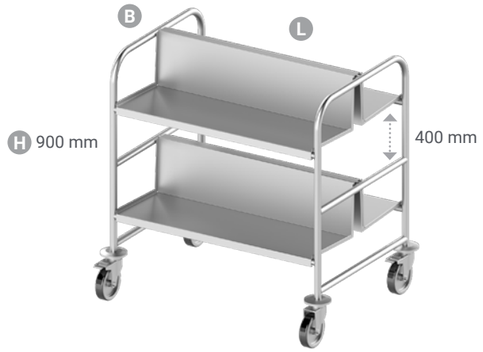
K-RAX125-NNG — 132 €
Set of stainless steel wheels Ø125mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox Ø125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

TROLLEY FOR PLATES
CHARIOT POUR ASSIETTES
TELLERWAGEN

Designed for plates (up to ⌀260 mm)
Conçu pour les assiettes (jusqu'à ⌀260 mm)
Für Teller bestimmt (bis zu ⌀260 mm)

Set of galvanized wheels 125 mm with bumpers and brakes
Kit de roues galvanisées 125 mm avec pare-chocs et freins
Lenkrollen, verzinkt, D 125 mm, mit Abweisrädern, feststellbar

Removable shelves
Étagères amovibles
Abnehmbare Borde



VTL2	
L	B 600 mm (€)
850 mm	705

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



K-RAX125-NNG 132 €
Set of stainless steel wheels ⌀125mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox ⌀125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, ⌀125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

TRANSPORTATION TROLLEY-PLATFORM
CHARIOT DE TRANSPORT-PLATEFORME
TRANSPORTWAGEN-PLATTFORM

Heavy duty
Très résistante
Schwerlast

Set of galvanized wheels 125 mm, 2pcs. with brakes and bumpers
Kit de roues galvanisées 125 mm avec pare-chocs et freins
Lenkrollen, verzinkt, D 125 mm, mit Abweisrädern, feststellbar

Protecting bumpers
Pare-chocs de protection
Stoßschutzecken



VTP1	
L	B 550 mm (€)
600 mm	425
700 mm	442
800 mm	463
900 mm	481
1000 mm	501
1100 mm	518
1200 mm	539

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



K-RAX125-NNG 132 €
Set of stainless steel wheels ⌀125mm with plastic protecting bumpers (4 pcs.), 2 pcs. with brakes
Kit de roues en inox ⌀125 mm
(4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
Lenkrollen, Edelstahl, ⌀125 mm
(4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

TROLLEY FOR PLASTIC BAGS
CHARIOT SACS EN PLASTIQUE
MÜLLBEUTELWAGEN

Designed for plastic bags
Conception pour sacs en plastique
Ausführung für Kunststoffbeutel

Set of galvanized wheels 75 mm, 2pcs. with brakes and bumpers
Kit de roues robustes 75 mm, 2 pièces, dont aux freins
Schwerlast-Lenkrollen, D 75 mm, 2 St. feststellbar

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion



VTSM1	
L	B 415 mm (€)
415 mm	221

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



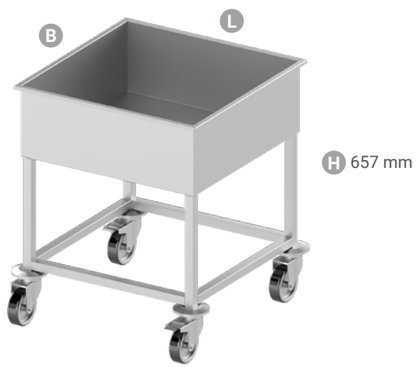
H=695
Lower trolley (height 695 mm)
Free of charge
Chariot inférieur (hauteur 695 mm)
Sans frais supplémentaires
Niedriger Wagen (Höhe 695 mm)
Kostenlos

TROLLEY FOR CUTLERY WITH VALVE
CUVE INOX ROULANTE AVEC VANNE
BESTECKTAUCHWAGEN MIT ABLAUFVENTIL

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Designed for baskets (500×500 mm)
Conçu pour les paniers (500×500 mm)
Für Spülkörbe bestimmt (500×500 mm)

Valve
Vanne
Ablaufventil mit Drehhebel



VTI1		
L	B 550 mm (€)	Dimensions of basket Dimensions du panier | Abmessungen des Spülkorbs
550 mm	465	500×500 mm

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



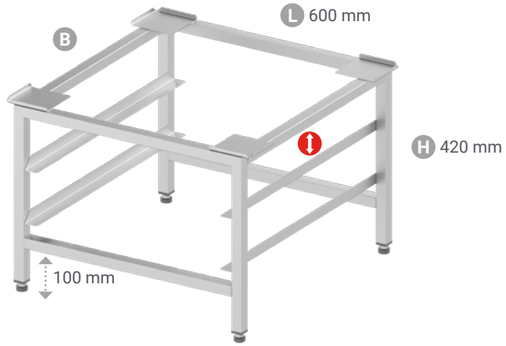
A-VTI-B 76 €
Slide
Glissière
Besteckrutsche

STAND FOR DISHWASHER WITH GUIDES FOR 2 DISHWASHER BASKETS
CHÂSSIS POUR LAVE-VAISSELLE AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 2 PANIERS
UNTERGESTELL FÜR SPÜLMASCHINE MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 2 SPÜLKÖRBE

Anti slide corners
Cornières antidérapantes
Rutschfeste Ecken

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Adjustable stainless steel feet (amplitude 30 mm +25/-5)
Pieds réglables en inox (amplitude de 30 mm +25/-5 mm)
Höhenverstellbare Edelstahlfüße (Umfang 30 mm +25/-5)



OB2-PR0			
B 600 mm (€)	**Guides** Guides | Auflageschienen		**Basket** Panier | Korb
244	2	120 mm	500×500 mm

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



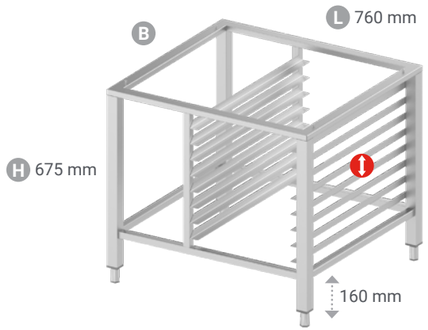
K-KL-M10 **41 €/m**
Heavy duty adjustable feet, 4 pcs. (amplitude 40 mm, +20/-20)
Pieds robustes réglables, 4 pièces (amplitude de 40 mm +20/-20 mm)
Belastbare höhenverstellbare Füße, 4 St. (Umfang 40 mm, +20/-20)

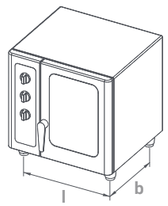
STAND FOR CONVECTION OVEN WITH GUIDES FOR 8 BAKING TRAYS
CHÂSSIS POUR FOUR À CONVECTION AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 8 PLATEAUX DE CUISSON
UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 8 BACKBLECHE

Anti slide pin
Cheville antidérapante
Arretierbolzen Stift

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Adjustable stainless steel feet (amplitude 65 mm +25/-40)
Pieds réglables en inox (amplitude de 65 mm +25/-40 mm)
Höhenverstellbare Edelstahlfüße (Umfang 65 mm +25/-40)





Recommended dimensions of oven:
Dimensions recommandées au four:
Empfohlene Untergestellmaße:

l = 711 mm
b = 552 mm

l - distance between centre of front legs
l - Distance centres les centies des pieds en avant
l - Abstand zwischen der jeweiligen Mitte der vorderen Tischbeine

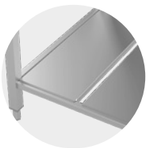
b - distance between centre of side legs
b - Distance centres les centies des pieds latérales
b - Abstand zwischen der jeweiligen Mitte der seitlichen Tischbeine

OT8-SRA			
B 710 mm (€)	**Guides** Guides | Auflageschienen		**Baking tray** Plateau de cuisson | Backblech
512	8	55 mm	50 kg

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



K-KL-M10 **41 €/m**
Heavy duty adjustable feet, 4 pcs. (amplitude 40 mm, +20/-20)
Pieds robustes réglables, 4 pièces (amplitude de 40 mm +20/-20 mm)
Belastbare höhenverstellbare Füße, 4 St. (Umfang 40 mm, +20/-20)



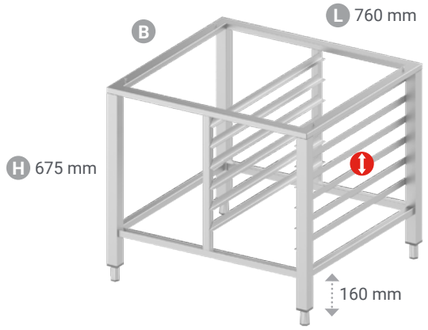
OG6-PR1-00.01 **59 €**
Removable shelves, 2 pcs. (max loading 30 kg uniform layout)
Étagères amovibles, 2 pièces (charge max 30 kg disposition uniforme)
Herausnehmbare Grundboden, 2 St. (30 kg max. Tragkraft bei gleichmäßiger Lastverteilung)

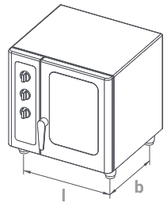
STAND FOR CONVECTION OVEN WITH GUIDES FOR 6 GN 1/1 TRAYS
CHÂSSIS POUR FOUR À CONVECTION AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 6 BACS GN 1/1
UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 6 GN-1/1 BEHÄLTER

Anti slide pin
Cheville antidérapante
Arretierbolzen Stift

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Adjustable stainless steel feet (amplitude 65 mm +25/-40)
Pieds réglables en inox (amplitude de 65 mm +25/-40 mm)
Höhenverstellbare Edelstahlfüße (Umfang 65 mm +25/-40)





Recommended dimensions of oven:
Dimensions recommandées au four:
Empfohlene Untergestellmaße:

l = 711 mm
b = 552 mm

l - distance between centre of front legs
l - Distance centres les centies des pieds en avant
l - Abstand zwischen der jeweiligen Mitte der vorderen Tischbeine

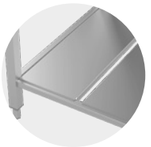
b - distance between centre of side legs
b - Distance centres les centies des pieds latérales
b - Abstand zwischen der jeweiligen Mitte der seitlichen Tischbeine

OG6-SRA			
B 710 mm (€)	**Guides** Guides | Auflageschienen		**GN**
421	6	66 mm	1/1 GN 325×530

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



K-KL-M10 **41 €/m**
Heavy duty adjustable feet, 4 pcs. (amplitude 40 mm, +20/-20)
Pieds robustes réglables, 4 pièces (amplitude de 40 mm +20/-20 mm)
Belastbare höhenverstellbare Füße, 4 St. (Umfang 40 mm, +20/-20)



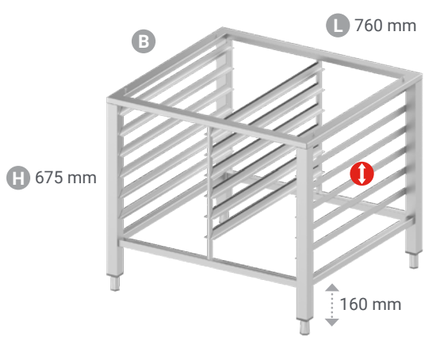
OG6-PR1-00.01 **59 €**
Removable shelves, 2 pcs. (max loading 30 kg uniform layout)
Étagères amovibles, 2 pièces (charge max 30 kg disposition uniforme)
Herausnehmbare Grundboden, 2 St. (30 kg max. Tragkraft bei gleichmäßiger Lastverteilung)

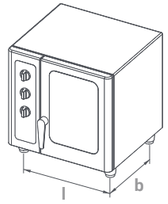
STAND FOR CONVECTION OVEN WITH GUIDES FOR 12 GN 1/1 TRAYS
CHÂSSIS POUR FOUR À CONVECTION AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 12 BACS GN 1/1
UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 12 GN-1/1 BEHÄLTER

Anti slide pin
Cheville antidérapante
Arretierbolzen Stift

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Adjustable stainless steel feet (amplitude 65 mm +25/-40)
Pieds réglables en inox (amplitude de 65 mm +25/-40 mm)
Höhenverstellbare Edelstahlfüße (Umfang 65 mm +25/-40)





Recommended dimensions of oven:
Dimensions recommandées au four:
Empfohlene Untergestellmaße:

l = 711 mm
b = 552 mm

l - distance between centre of front legs
l - Distance centres les centies des pieds en avant
l - Abstand zwischen der jeweiligen Mitte der vorderen Tischbeine

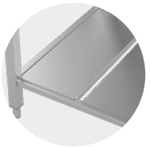
b - distance between centre of side legs
b - Distance centres les centies des pieds latérales
b - Abstand zwischen der seitlichen Tischbeine

OG12-SRA			
B 710 mm (€)	**Guides** Guides | Auflageschienen		**Baking tray** Plateau de cuisson | Backblech
503	8	55 mm	50 kg

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



K-KL-M10 **41 €/m**
Heavy duty adjustable feet, 4 pcs. (amplitude 40 mm, +20/-20)
Pieds robustes réglables, 4 pièces (amplitude de 40 mm +20/-20 mm)
Belastbare höhenverstellbare Füße, 4 St. (Umfang 40 mm, +20/-20)



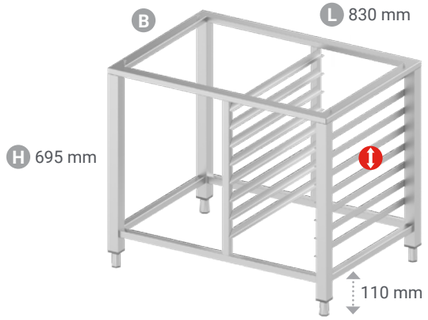
OG6-PR1-00.01 **59 €**
Removable shelves, 2 pcs. (max loading 30 kg uniform layout)
Étagères amovibles, 2 pièces (charge max 30 kg disposition uniforme)
Herausnehmbare Grundboden, 2 St. (30 kg max. Tragkraft bei gleichmäßiger Lastverteilung)

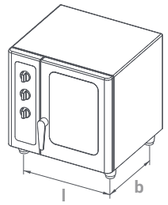
UNIVERSAL STAND FOR CONVECTION OVEN WITH GUIDES FOR 8 GN 1/1 TRAYS
CHÂSSIS UNIVERSEL POUR FOUR À CONVECTION AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 8 BACS GN 1/1
UNIVERSELL UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 8 GN-1/1 BEHÄLTER

Anti slide pin
Cheville antidérapante
Arretierbolzen Stift

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Adjustable stainless steel feet (amplitude 65 mm +25/-40)
Pieds réglables en inox (amplitude de 65 mm +25/-40 mm)
Höhenverstellbare Edelstahlfüße (Umfang 65 mm +25/-40)





Recommended dimensions of oven:
Dimensions recommandées au four:
Empfohlene Untergestellmaße:

l = 780 mm
b = 450 mm

l - distance between centre of front legs
l - Distance centres les centies des pieds en avant
l - Abstand zwischen der jeweiligen Mitte der vorderen Tischbeine

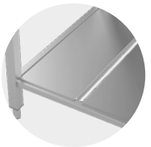
b - distance between centre of side legs
b - Distance centres les centies des pieds latérales
b - Abstand zwischen der jeweiligen Mitte der seitlichen Tischbeine

OG8-SRE			
B 584 mm (€)	**Guides** Guides | Auflageschienen		**GN**
461	8	63 mm	1/1 GN 325×530 mm

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



K-KL-M10 **41 €/m**
Heavy duty adjustable feet, 4 pcs. (amplitude 40 mm, +20/-20)
Pieds robustes réglables, 4 pièces (amplitude de 40 mm +20/-20 mm)
Belastbare höhenverstellbare Füße, 4 St. (Umfang 40 mm, +20/-20)



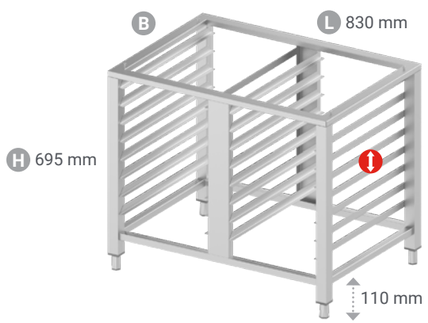
OG6-PR1-00.01 **59 €**
Removable shelves, 2 pcs. (max loading 30 kg uniform layout)
Étagères amovibles, 2 pièces (charge max 30 kg disposition uniforme)
Herausnehmbare Grundboden, 2 St. (30 kg max. Tragkraft bei gleichmäßiger Lastverteilung)

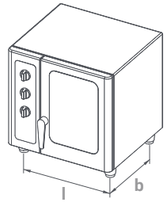
UNIVERSAL STAND FOR CONVECTION OVEN WITH GUIDES FOR 16 GN 1/1 TRAYS
CHÂSSIS UNIVERSEL POUR FOUR À CONVECTION AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 16 BACS GN 1/1
UNIVERSELL UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 16 GN-1/1 BEHÄLTER

Anti slide pin
Cheville antidérapante
Arretierbolzen Stift

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Adjustable stainless steel feet (amplitude 65 mm +25/-40)
Pieds réglables en inox (amplitude de 65 mm +25/-40 mm)
Höhenverstellbare Edelstahlfüße (Umfang 65 mm +25/-40)





Recommended dimensions of oven:
Dimensions recommandées au four:
Empfohlene Untergestellmaße:

l = 780 mm
b = 450 mm

l - distance between centre of front legs
l - Distance centres les centies des pieds en avant
l - Abstand zwischen der jeweiligen Mitte der vorderen Tischbeine

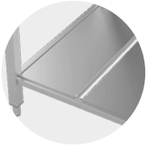
b - distance between centre of side legs
b - Distance centres les centies des pieds latérales
b - Abstand zwischen der seitlichen Tischbeine

OG16-SRE			
B 584 mm (€)	**Guides** Guides | Auflageschienen		**GN**
605	16	63 mm	1/1 GN 325×530 mm

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



K-KL-M10 **41 €/m**
Heavy duty adjustable feet, 4 pcs. (amplitude 40 mm, +20/-20)
Pieds robustes réglables, 4 pièces (amplitude de 40 mm +20/-20 mm)
Belastbare höhenverstellbare Füße, 4 St. (Umfang 40 mm, +20/-20)



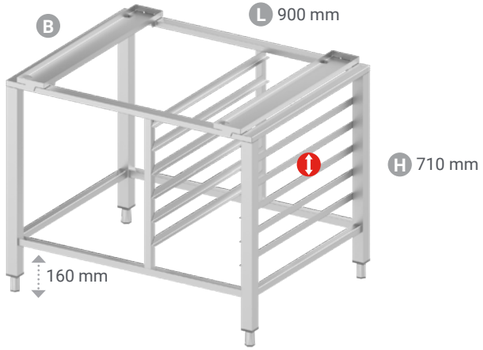
OG6-PR1-00.01 **59 €**
Removable shelves, 2 pcs. (max loading 30 kg uniform layout)
Étagères amovibles, 2 pièces (charge max 30 kg disposition uniforme)
Herausnehmbare Grundboden, 2 St. (30 kg max. Tragkraft bei gleichmäßiger Lastverteilung)

UNIVERSAL STAND FOR CONVECTION OVEN WITH GUIDES FOR 6 GN 1/1 TRAYS
CHÂSSIS UNIVERSEL POUR FOUR À CONVECTION AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 6 BACS GN 1/1
UNIVERSELL UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 6 GN-1/1 BEHÄLTER

Adjustable holders (100×705 mm)
Supports réglables (100×705 mm)
Verstellbare Konsolen (100×705 mm)

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Adjustable stainless steel feet (amplitude 65 mm +25/-40)
Pieds réglables en inox (amplitude de 65 mm +25/-40 mm)
Höhenverstellbare Edelstahlfüße (Umfang 65 mm +25/-40)



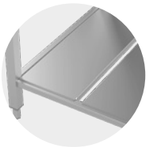
OG6-IRK

B 700 mm (€)	Guides Guides | Auflageschienen		GN
480	6	82 mm	1/1 GN 325×530 mm

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



K-KL-M10 **41 €/m**
Heavy duty adjustable feet, 4 pcs. (amplitude 40 mm, +20/-20)
Pieds robustes réglables, 4 pièces (amplitude de 40 mm +20/-20 mm)
Belastbare höhenverstellbare Füße, 4 St. (Umfang 40 mm, +20/-20)



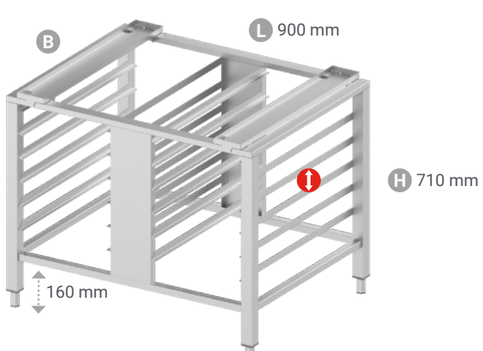
OG6-PR1-00.01 **59 €**
Removable shelves, 2 pcs. (max loading 30 kg uniform layout)
Étagères amovibles, 2 pièces (charge max 30 kg disposition uniforme)
Herausnehmbare Grundboden, 2 St. (30 kg max. Tragkraft bei gleichmäßiger Lastverteilung)

UNIVERSAL STAND FOR CONVECTION OVEN WITH GUIDES FOR 12 GN 1/1 TRAYS
CHÂSSIS UNIVERSEL POUR FOUR À CONVECTION AVEC RAILS DE GUIDAGE POUR 12 BACS GN 1/1
UNIVERSELL UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT AUFLAGESCHIENEN FÜR 12 GN-1/1 BEHÄLTER

Adjustable holders (100×705 mm)
Supports réglables (100×705 mm)
Verstellbare Konsolen (100×705 mm)

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Adjustable stainless steel feet (amplitude 65 mm +25/-40)
Pieds réglables en inox (amplitude de 65 mm +25/-40 mm)
Höhenverstellbare Edelstahlfüße (Umfang 65 mm +25/-40)



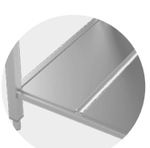
OG12-IRK

B 700 mm (€)	Guides Guides | Auflageschienen		GN
589	12	82 mm	1/1 GN 325×530 mm

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



K-KL-M10 **41 €/m**
Heavy duty adjustable feet, 4 pcs. (amplitude 40 mm, +20/-20)
Pieds robustes réglables, 4 pièces (amplitude de 40 mm +20/-20 mm)
Belastbare höhenverstellbare Füße, 4 St. (Umfang 40 mm, +20/-20)

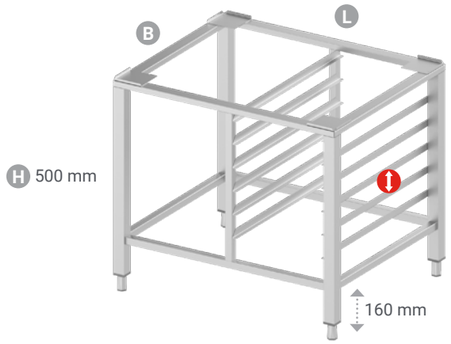


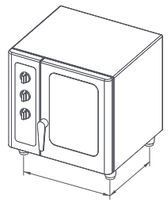
OG6-PR1-00.01 **59 €**
Removable shelves, 2 pcs. (max loading 30 kg uniform layout)
Étagères amovibles, 2 pièces (charge max 30 kg disposition uniforme)
Herausnehmbare Grundboden, 2 St. (30 kg max. Tragkraft bei gleichmäßiger Lastverteilung)

Anti slide corners
Cornières antidérapantes
Rutschfeste Ecken

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Adjustable stainless steel feet (amplitude 30 mm +25/-5)
Pieds réglables en inox (amplitude de 30 mm +25/-5 mm)
Höhenverstellbare Edelstahlfüße (Umfang 30 mm +25/-5)





Recommended dimensions of oven:
Dimensions recommandées au four:
Empfohlene Untergestellmaße:

L = l + 100 mm
B = b + 100 mm

l - distance between centre of front legs
l - Distance centres les centies des pieds en avant
l - Abstand zwischen der jeweiligen Mitte der vorderen Tischbeine

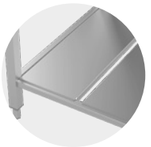
b - distance between centre of side legs
b - Distance centres les centies des pieds latérales
b - Abstand zwischen der jeweiligen Mitte der seitlichen Tischbeine

OG6-PR1					
L	B 550 mm (€)	B 600 mm (€)	B 700 mm (€)	B 800 mm (€)	B 900 mm (€)
500 mm	352	363	386	413	439
600 mm	367	377	401	427	454
700 mm	380	389	414	441	467
800 mm	394	406	428	455	481
900 mm	408	420	442	468	496
1000 mm	422	433	457	483	510

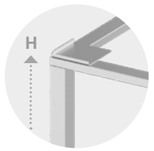
OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



K-KL-M10 — 41 €/m
Heavy duty adjustable feet, 4 pcs. (amplitude 40 mm, +20/-20)
Pieds robustes réglables, 4 pièces (amplitude de 40 mm +20/-20 mm)
Belastbare höhenverstellbare Füße, 4 St. (Umfang 40 mm, +20/-20)



OG6-PR1-00.01 — 59 €
Removable shelves, 2 pcs. (max loading 30 kg uniform layout)
Étagères amovibles, 2 pièces (charge max 30 kg disposition uniforme)
Herausnehmbare Grundboden, 2 St. (30 kg max. Tragkraft bei gleichmäßiger Lastverteilung)

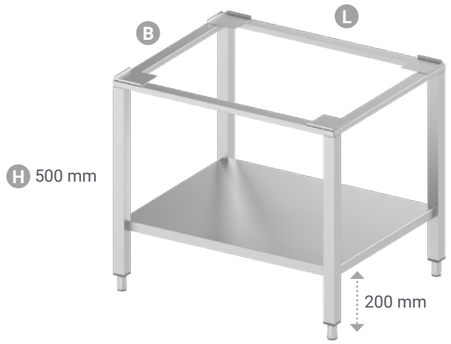


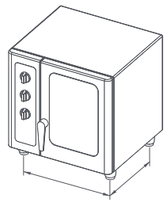
H=500; 600; 700; 800; 900
Customised stand height (500-900 mm)
Free of charge
Hauteur personnalisé (500-900 mm)
Sans frais supplémentaires
Untergestellhöhe nach Maß (500-900 mm)
Kostenlos

Anti slide corners
Cornières antidérapantes
Rutschfeste Ecken

Welded construction
Construction soudée
Geschweißte Konstruktion

Adjustable stainless steel feet (amplitude 30 mm +25/-5)
Pieds réglables en inox (amplitude de 30 mm +25/-5 mm)
Höhenverstellbare Edelstahlfüße (Umfang 30 mm +25/-5)





Recommended dimensions of oven:
Dimensions recommandées au four:
Empfohlene Untergestellmaße:

L = l + 100 mm
B = b + 100 mm

l - distance between centre of front legs
l - Distance centres les centies des pieds en avant
l - Abstand zwischen der jeweiligen Mitte der vorderen Tischbeine

b - distance between centre of side legs
b - Distance centres les centies des pieds latérales
b - Abstand zwischen der jeweiligen Mitte der seitlichen Tischbeine

OX0-PL1				
L	B 550 mm (€)	B 600 mm (€)	B 650 mm (€)	B 700 mm (€)
300 mm	241	252	243	258
400 mm	250	262	253	268
500 mm	260	273	264	277
600 mm	274	284	274	288
700 mm	287	297	287	299
800 mm	317	328	317	330
900 mm	330	341	329	344
1000 mm	343	354	342	357
1100 mm	356	366	354	370
1200 mm	369	380	367	381
1300 mm	383	391	378	394
1400 mm	394	403	389	407
1500 mm	408	417	403	420

OPTIONS AND ACCESSORIES | OPTIONS ET ACCESSOIRES | OPTIONEN UND AUSSTATTUNGEN



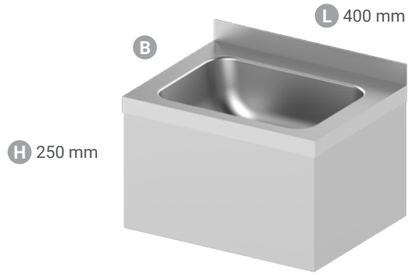
K-KL-M10 — 41 €/m
Heavy duty adjustable feet, 4 pcs. (amplitude 40 mm, +20/-20)
Pieds robustes réglables, 4 pièces (amplitude de 40 mm +20/-20 mm)
Belastbare höhenverstellbare Füße, 4 St. (Umfang 40 mm, +20/-20)

HANDBASIN
LAVE-MAINS
HANDWASCHBECKEN

With rear upstand (height 30 mm)
Avec dosserêt arrière (hauteur 30 mm)
Mit Aufkantung hinten (Höhe 30 mm)

Sink dimensions 325×230×130 mm
Dimensions de l'évier 325×230×130 mm
Einschweißbecken-Abmessungen, 325×230×130 mm

With strainer
Avec crépine
Mit Ablaufventil



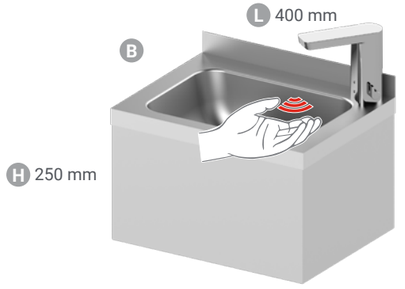
RZZ
B 310 mm (€)
228

HANDBASIN WITH SENSOR OPERATED MIXER
LAVE-MAINS AVEC MITIGEUR À COMMANDE ÉLECTRONIQUE
HANDWASCHBECKEN MIT SENSOR-ARMATUR

Battery 2CR5 6V included
Pile 2CR5 6 V incluse
2CR5-6V-Batterie enthalten

Sensor operated mixer
Mitigeur à commande électronique
Sensor Armatur

Mechanical temperature and flow rate adjustment
Réglage mécanique de la température et du débit
Mechanische Temperatur- und Durchflussanpassung



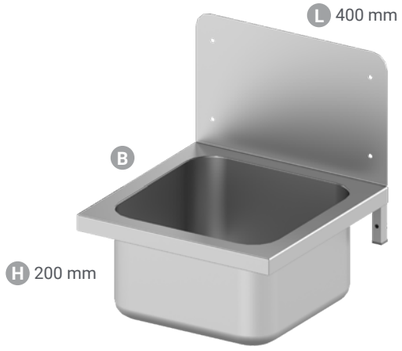
RSZ
B 310 mm (€)
736

HANDBASIN WITH HIGH UPSTAND
LAVE-MAINS AVEC DOSSERÊT HAUT
HANDWASCHBECKEN MIT SPRITZSCHUTZ

With rear upstand (height 250 mm)
Avec dosserêt arrière (hauteur 250 mm)
Mit Aufkantung hinten (Höhe 250 mm)

Sink dimensions 330×330×200 mm
Dimensions de l'évier 330×330×200 mm
Einschweißbecken-Abmessungen, 330×330×200 mm

With strainer
Avec crépine
Mit Ablaufventil



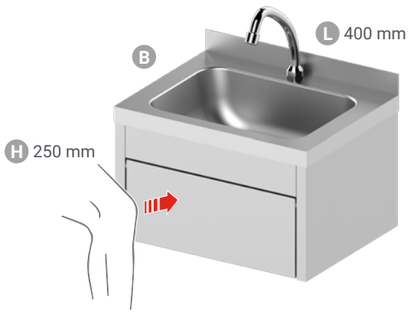
RZA
B 400 mm (€)
330

HANDBASIN WITH KNEE OPERATED MIXER
LAVE-MAINS AVEC MITIGEUR À COMMANDE FÉMORALE
HANDWASCHBECKEN MIT KNIEBEDIENUNG UND ARMATUR

With rear upstand (height 30 mm)
Avec dosserêt arrière (hauteur 30 mm)
Mit Aufkantung hinten (Höhe 30 mm)

Sink dimensions 325×230×130 mm
Dimensions de l'évier 325×230×130 mm
Einschweißbecken-Abmessungen, 325×230×130 mm

Knee operated mixer
Mitigeur à commande fémorale
Armatur mit Kniebedienung



A-RM 123 €
Hot/cold water mixer tap
Robinet melangeur eau chaude/froide
Mischgrupper warmes/kaltes Wasser

RKZ
B 310 mm (€)
349

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 entilted 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 conditionnementNovameta 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 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

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.

Garantieausschlüsse 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 Vertriebspartner 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 Barnehage 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

SHOPS AND SUPERMARKETS
COMMERCES 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

Galeries Lafayette
Paris, France

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

Renault
Drogenbos, Belgium

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

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

Jureskogs restaurant chain
Sweden

Annabels Bar & Restaurant
Uppsala, Sweden

Gå Nord Restaurant
Antwerp, Belgium

Brambles Cafe
Dublin, Ireland

Restaurant Joann
Enschede Netherlands

NOVAMETA



1. WORK TABLES
TABLES DE TRAVAIL / ARBEITSTISCHE

2. COOLING COUNTERS
TABLES RÉFRIGÉRÉES / KÜHLTISCHE

3. SERVING
SELF SERVICE / SPEISENAUSGABE

4. BAR
BAR / BAR

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

PRICE LIST 2026

TARIFS 2026 / PREISLISTE 2026

NOVAMETA

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 m². 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 m². 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 m². 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

Contents | Table des matières | Inhaltsverzeichnis



HNPD WALL CANOPY HOOD 8.4
HOTTE ASPIRANTE MURALE
WANDHAUBE



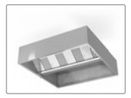
HNPA WALL CANOPY HOOD FOR LOW CEILING 8.8
HOTTE ASPIRANTE MURALE POUR PLAFOND BAS
WANDHAUBE FÜR NIEDRIGE DECKE



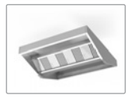
HPPD WALL CANOPY HOOD WITH AIR JET 8.12
HOTTE ASPIRANTE MURALE À INDUCTION
WANDHAUBE MIT INDUKTIONSLUFTSTROM



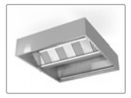
HFPD WALL CANOPY HOOD WITH AIR JET AND AIR SUPPLY 8.16
HOTTE ASPIRANTE MURALE À INDUCTION ET COMPENSATION
WANDHAUBE MIT INDUKTIONSLUFTSTROM UND ZULUFTEINBRINGUNG



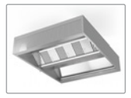
HNCD ISLAND HOOD 8.20
HOTTE POUR ILOT CENTRAL
MITTELHAUBE



HNCA ISLAND HOOD FOR LOW CEILING 8.22
HOTTE POUR ILOT CENTRAL POUR PLAFOND BAS
MITTELHAUBE FÜR NIEDRIGE DECKE



HPCD ISLAND HOOD WITH AIR JET 8.24
HOTTE POUR ILOT CENTRAL À INDUCTION
MITTELHAUBE MIT INDUKTIONSLUFTSTROM



HFCD ISLAND HOOD WITH AIR JET AND AIR SUPPLY 8.26
HOTTE POUR ILOT CENTRAL À INDUCTION ET COMPENSATION
MITTELHAUBE MIT INDUKTIONSLUFTSTOM UND ZULUFTEINBRINGUNG



HKCD HEAT AND CONDENSATE HOOD WITH PLATES 8.28
HOTTE LAVERIE AVEC PLAQUES DE CONDENSATION
SPÜLMASCHINENHAUBE MIT KONDENSATPLATTEN



HNPDC HEAT AND FUME HOOD WITHOUT FILTERS 8.32
HOTTE DE CANTONNEMENT SANS FILTRES
SPÜLMASCHINENHAUBE OHNE KONDENSATPLATTEN



Z-HASP AIR SUPPLY PLENUM 8.34
CAISSON DE SOUFFLAGE DE COMPENSATION
ZULUFTKAMMER

TECHNICAL SPECIFICATIONS 8.48
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

PRESSURE DROP, NOISE AND AIR FLOW RATE CHARACTERISTICS 8.52
CARACTÉRISTIQUES DE CHUTE DE PRESSION, DE NIVEAU SONORE ET DE DÉBIT D'AIR
DRUCKVERLUST-, GERÄUSCH- UND LUFTVOLUMENSTROM-KENNLINIEN

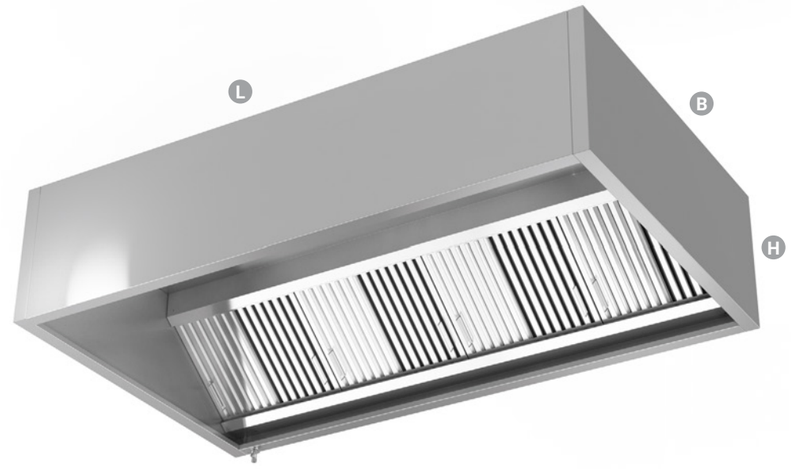
ADDITIONAL INFORMATION 8.57
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

TERMS AND CONDITIONS 8.58
CONDITIONS GÉNÉRALES
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

REFERENCES AND EXAMPLES OF CUSTOMISED EQUIPMENT 8.61
RÉFÉRENCES ET EXEMPLES D'ÉQUIPEMENTS SUR MESURE
REFERENZEN UND BEISPIELE FÜR SONDERBAUTEN

All rights reserved

L **800 - 2900** mm **B** **800 - 1200** mm **H** **480** mm Page | Page | Seite **8.48 - 8.56**



L	B 800 mm	€	B 900 mm	€	B 1000 mm	€	B 1100 mm	€	B 1200 mm	€	Exhaust collar ⌀ Collier d'évacuation ⌀ Ansaugstutzen ⌀	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
800 mm	HNPD-80/80/48	**828**	HNPD-80/90/48	**847**	HNPD-80/100/48	**865**	HNPD-80/110/48	**885**	HNPD-80/120/48	**899**	315 mm	1	675 m³/h
900 mm	HNPD-90/80/48	**853**	HNPD-90/90/48	**871**	HNPD-90/100/48	**890**	HNPD-90/110/48	**910**	HNPD-90/120/48	**926**	315 mm	1	675 m³/h
1000 mm	HNPD-100/80/48	**878**	HNPD-100/90/48	**897**	HNPD-100/100/48	**916**	HNPD-100/110/48	**936**	HNPD-100/120/48	**952**	315 mm	2	1350 m³/h
1100 mm	HNPD-110/80/48	**903**	HNPD-110/90/48	**923**	HNPD-110/100/48	**940**	HNPD-110/110/48	**960**	HNPD-110/120/48	**979**	315 mm	2	1350 m³/h
1200 mm	HNPD-120/80/48	**924**	HNPD-120/90/48	**943**	HNPD-120/100/48	**964**	HNPD-120/110/48	**985**	HNPD-120/120/48	**1005**	315 mm	2	1350 m³/h
1300 mm	HNPD-130/80/48	**944**	HNPD-130/90/48	**966**	HNPD-130/100/48	**988**	HNPD-130/110/48	**1010**	HNPD-130/120/48	**1030**	315 mm	2	1350 m³/h
1400 mm	HNPD-140/80/48	**961**	HNPD-140/90/48	**985**	HNPD-140/100/48	**1007**	HNPD-140/110/48	**1030**	HNPD-140/120/48	**1054**	315 mm	2	1350 m³/h
1500 mm	HNPD-150/80/48	**1105**	HNPD-150/90/48	**1129**	HNPD-150/100/48	**1153**	HNPD-150/110/48	**1175**	HNPD-150/120/48	**1199**	315 mm	3	2025 m³/h
1600 mm	HNPD-160/80/48	**1132**	HNPD-160/90/48	**1157**	HNPD-160/100/48	**1181**	HNPD-160/110/48	**1207**	HNPD-160/120/48	**1230**	315 mm	3	2025 m³/h
1700 mm	HNPD-170/80/48	**1153**	HNPD-170/90/48	**1178**	HNPD-170/100/48	**1201**	HNPD-170/110/48	**1226**	HNPD-170/120/48	**1251**	315 mm	3	2025 m³/h
1800 mm	HNPD-180/80/48	**1181**	HNPD-180/90/48	**1207**	HNPD-180/100/48	**1232**	HNPD-180/110/48	**1257**	HNPD-180/120/48	**1282**	315 mm	3	2025 m³/h
1900 mm	HNPD-190/80/48	**1198**	HNPD-190/90/48	**1223**	HNPD-190/100/48	**1250**	HNPD-190/110/48	**1276**	HNPD-190/120/48	**1304**	315 mm	3	2025 m³/h
2000 mm	HNPD-200/80/48	**1334**	HNPD-200/90/48	**1363**	HNPD-200/100/48	**1391**	HNPD-200/110/48	**1417**	HNPD-200/120/48	**1448**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2100 mm	HNPD-210/80/48	**1356**	HNPD-210/90/48	**1384**	HNPD-210/100/48	**1414**	HNPD-210/110/48	**1443**	HNPD-210/120/48	**1471**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2200 mm	HNPD-220/80/48	**1377**	HNPD-220/90/48	**1409**	HNPD-220/100/48	**1439**	HNPD-220/110/48	**1469**	HNPD-220/120/48	**1499**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2300 mm	HNPD-230/80/48	**1402**	HNPD-230/90/48	**1432**	HNPD-230/100/48	**1463**	HNPD-230/110/48	**1495**	HNPD-230/120/48	**1523**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2400 mm	HNPD-240/80/48	**1417**	HNPD-240/90/48	**1451**	HNPD-240/100/48	**1481**	HNPD-240/110/48	**1515**	HNPD-240/120/48	**1547**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2500 mm	HNPD-250/80/48	**1565**	HNPD-250/90/48	**1598**	HNPD-250/100/48	**1633**	HNPD-250/110/48	**1664**	HNPD-250/120/48	**1697**	2×315 mm	5	3375 m³/h
2600 mm	HNPD-260/80/48	**1592**	HNPD-260/90/48	**1625**	HNPD-260/100/48	**1660**	HNPD-260/110/48	**1696**	HNPD-260/120/48	**1731**	2×315 mm	5	3375 m³/h
2700 mm	HNPD-270/80/48	**1610**	HNPD-270/90/48	**1647**	HNPD-270/100/48	**1683**	HNPD-270/110/48	**1715**	HNPD-270/120/48	**1751**	2×315 mm	5	3375 m³/h
2800 mm	HNPD-280/80/48	**1641**	HNPD-280/90/48	**1674**	HNPD-280/100/48	**1710**	HNPD-280/110/48	**1746**	HNPD-280/120/48	**1784**	2×315 mm	5	3375 m³/h
2900 mm	HNPD-290/80/48	**1656**	HNPD-290/90/48	**1694**	HNPD-290/100/48	**1731**	HNPD-290/110/48	**1765**	HNPD-290/120/48	**1803**	2×315 mm	5	3375 m³/h
≥ 3000 mm	Are assembled from 2 hoods / Assemblage de 2 hottes / Werden aus 2 Hauben montiert												

More accessories on pages 8.57. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.62 - 8.63
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 8.57. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.62 - 8.63
Weiteres Zubehör auf Seite 8.57. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.62 - 8.63

All rights reserved

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Hygienic and efficient design
Conception hygiénique et efficace
Hygienisches und effizientes Design



High efficiency cyclonic grease filters 500×430 mm
Filtres à graisse cycloniques haute efficacité 500×430 mm
Hocheffiziente Zyklon-Fettfilter 500×430 mm



Outlet valve (internal thread G1/4)
Robinet de sortie de graisse (filetage interne G1/4)
Ablassventil (Innengewinde G1/4)



Pressure port for fine-tuning extraction flow rate
Orifice de refoulement à reglage de précision du débit d'extraction
Druckanschluss für die Feineinstellung des Abluftvolumenstrom

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Y-HO **123 €/pc**
Exhaust adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage d'évacuation
Prix par collier
Abluft-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



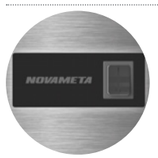
Y-HD **38 €/pc**
Removable grease tray
Plateau récupérateur de graisse amovible
Abnehmbare Fett-Auffangschale



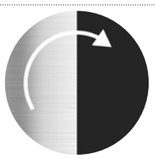
H00D-02.00 SB **128 €/m²**
Cover panels
Panneaux de couverture
Abdeckplatten



A-HNPD-SK (left), A-HNPD-SD (right) **116 €/pc**
Connection for multiple hood assembly
Raccordement pour l'assemblage de plusieurs hottes
Verbindung für mehrteilige Haubenmontage



A-HGJ **64 €**
Light switch
Interrupteur d'éclairage
Lichtschalter



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

Luminaires | Luminaires | Beleuchtung

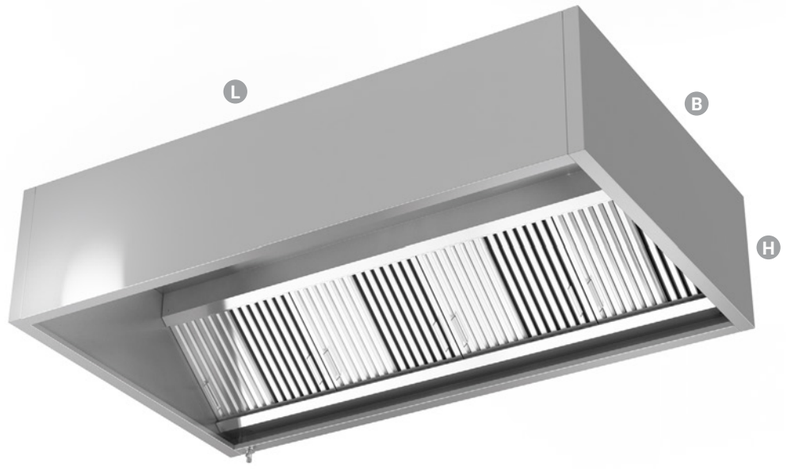


IP68
500 LUX

L	LED spotlight Spot à LED | LED-Einbauspot Beleuchtung	€
L < 900 mm	2xK-ELT-15W	**316**
900 ≤ L < 1400 mm	3xK-ELT-15W	**351**
1400 ≤ L < 1800 mm	4xK-ELT-15W	**386**
1800 ≤ L < 2300 mm	5xK-ELT-15W	**421**
2300 ≤ L < 2700 mm	6xK-ELT-15W	**456**
2700 ≤ L < 2900 mm	7xK-ELT-15W	**492**

All rights reserved

L **800 - 2900** mm **B** **1300 - 1600** mm **H** **480** mm Page | Page | Seite **8.48 - 8.56**



L	B 1300 mm	€	B 1400 mm	€	B 1500 mm	€	B 1600 mm	€	Exhaust collar ⌀ Collier d'évacuation ⌀ Ansaugstutzen ⌀	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
800 mm	HNPD-80/130/48	**918**	HNPD-80/140/48	**933**	HNPD-80/150/48	**950**	HNPD-80/160/48	**965**	315 mm	1	675 m³/h
900 mm	HNPD-90/130/48	**944**	HNPD-90/140/48	**961**	HNPD-90/150/48	**979**	HNPD-90/160/48	**995**	315 mm	1	675 m³/h
1000 mm	HNPD-100/130/48	**972**	HNPD-100/140/48	**988**	HNPD-100/150/48	**1007**	HNPD-100/160/48	**1027**	315 mm	2	1350 m³/h
1100 mm	HNPD-110/130/48	**998**	HNPD-110/140/48	**1018**	HNPD-110/150/48	**1037**	HNPD-110/160/48	**1057**	315 mm	2	1350 m³/h
1200 mm	HNPD-120/130/48	**1026**	HNPD-120/140/48	**1044**	HNPD-120/150/48	**1067**	HNPD-120/160/48	**1085**	315 mm	2	1350 m³/h
1300 mm	HNPD-130/130/48	**1054**	HNPD-130/140/48	**1075**	HNPD-130/150/48	**1096**	HNPD-130/160/48	**1118**	315 mm	2	1350 m³/h
1400 mm	HNPD-140/130/48	**1076**	HNPD-140/140/48	**1097**	HNPD-140/150/48	**1119**	HNPD-140/160/48	**1140**	315 mm	2	1350 m³/h
1500 mm	HNPD-150/130/48	**1222**	HNPD-150/140/48	**1246**	HNPD-150/150/48	**1268**	HNPD-150/160/48	**1289**	315 mm	3	2025 m³/h
1600 mm	HNPD-160/130/48	**1256**	HNPD-160/140/48	**1277**	HNPD-160/150/48	**1303**	HNPD-160/160/48	**1326**	315 mm	3	2025 m³/h
1700 mm	HNPD-170/130/48	**1276**	HNPD-170/140/48	**1302**	HNPD-170/150/48	**1326**	HNPD-170/160/48	**1354**	315 mm	3	2025 m³/h
1800 mm	HNPD-180/130/48	**1310**	HNPD-180/140/48	**1334**	HNPD-180/150/48	**1361**	HNPD-180/160/48	**1388**	315 mm	3	2025 m³/h
1900 mm	HNPD-190/130/48	**1330**	HNPD-190/140/48	**1359**	HNPD-190/150/48	**1385**	HNPD-190/160/48	**1414**	315 mm	3	2025 m³/h
2000 mm	HNPD-200/130/48	**1474**	HNPD-200/140/48	**1503**	HNPD-200/150/48	**1530**	HNPD-200/160/48	**1558**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2100 mm	HNPD-210/130/48	**1502**	HNPD-210/140/48	**1530**	HNPD-210/150/48	**1559**	HNPD-210/160/48	**1591**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2200 mm	HNPD-220/130/48	**1529**	HNPD-220/140/48	**1558**	HNPD-220/150/48	**1591**	HNPD-220/160/48	**1619**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2300 mm	HNPD-230/130/48	**1556**	HNPD-230/140/48	**1589**	HNPD-230/150/48	**1617**	HNPD-230/160/48	**1649**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2400 mm	HNPD-240/130/48	**1578**	HNPD-240/140/48	**1610**	HNPD-240/150/48	**1643**	HNPD-240/160/48	**1671**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2500 mm	HNPD-250/130/48	**1732**	HNPD-250/140/48	**1764**	HNPD-250/150/48	**1796**	HNPD-250/160/48	**1829**	2×315 mm	5	3375 m³/h
2600 mm	HNPD-260/130/48	**1763**	HNPD-260/140/48	**1796**	HNPD-260/150/48	**1832**	HNPD-260/160/48	**1865**	2×315 mm	5	3375 m³/h
2700 mm	HNPD-270/130/48	**1786**	HNPD-270/140/48	**1817**	HNPD-270/150/48	**1854**	HNPD-270/160/48	**1890**	2×315 mm	5	3375 m³/h
2800 mm	HNPD-280/130/48	**1816**	HNPD-280/140/48	**1853**	HNPD-280/150/48	**1890**	HNPD-280/160/48	**1927**	2×315 mm	5	3375 m³/h
2900 mm	HNPD-290/130/48	**1841**	HNPD-290/140/48	**1877**	HNPD-290/150/48	**1912**	HNPD-290/160/48	**1950**	2×315 mm	5	3375 m³/h
≥ 3000 mm	Are assembled from 2 hoods / Assemblage de 2 hottes / Werden aus 2 Hauben montiert										

More accessories on pages 8.57. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.62 - 8.63
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 8.57. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.62 - 8.63
Weiteres Zubehör auf Seite 8.57. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.62 - 8.63

All rights reserved

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Hygienic and efficient design
Conception hygiénique et efficace
Hygienisches und effizientes Design



High efficiency cyclonic grease filters 500×430 mm
Filtres à graisse cycloniques haute efficacité 500×430 mm
Hocheffiziente Zyklon-Fettfilter 500×430 mm



Outlet valve (internal thread G1/4)
Robinet de sortie de graisse (filetage interne G1/4)
Ablassventil (Innengewinde G1/4)



Pressure port for fine-tuning extraction flow rate
Orifice de refoulement à reglage de précision du débit d'extraction
Druckanschluss für die Feineinstellung des Abluftvolumenstrom

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Y-HO **123 €/pc**
Exhaust adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage d'évacuation
Prix par collier
Abluft-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



Y-HD **38 €/pc**
Removable grease tray
Plateau récupérateur de graisse amovible
Abnehmbare Fett-Auffangschale



H00D-02.00 SB **128 €/m²**
Cover panels
Panneaux de couverture
Abdeckplatten



A-HNPD-SK (left), A-HNPD-SD (right) **116 €/pc**
Connection for multiple hood assembly
Raccordement pour l'assemblage de plusieurs hottes
Verbindung für mehrteilige Haubenmontage



A-HGJ **64 €**
Light switch
Interrupteur d'éclairage
Lichtschalter



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

Luminaires | Luminaires | Beleuchtung



IP68
500 LUX

L	LED spotlight Spot à LED | LED-Einbauspot Beleuchtung	€
L < 900 mm	2xK-ELT-15W	**316**
900 ≤ L < 1400 mm	3xK-ELT-15W	**351**
1400 ≤ L < 1800 mm	4xK-ELT-15W	**386**
1800 ≤ L < 2300 mm	5xK-ELT-15W	**421**
2300 ≤ L < 2700 mm	6xK-ELT-15W	**456**
2700 ≤ L < 2900 mm	7xK-ELT-15W	**492**

All rights reserved

WALL CANOPY HOOD FOR LOW CEILING
HOTTE ASPIRANTE MURALE POUR PLAFOND BAS
WANDHAUBE FÜR NIEDRIGE DECKE

L **600 - 2900** mm **B** **600 - 1000** mm **H** **480** mm Page | Page | Seite **8.48 - 8.56**



L	B 600 mm	€	B 700 mm	€	B 800 mm	€	B 900 mm	€	B 1000 mm	€	Exhaust collar ∅ Collier d'évacuation ∅ Ansaugstutzen ∅	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
600 mm	HNPA-60/60/48	**773**	HNPA-60/70/48	**782**	HNPA-60/80/48	**788**	HNPA-60/90/48	**800**	HNPA-60/100/48	**818**	315 mm	1	675 m³/h
700 mm	HNPA-70/60/48	**787**	HNPA-70/70/48	**798**	HNPA-70/80/48	**807**	HNPA-70/90/48	**820**	HNPA-70/100/48	**837**	315 mm	1	675 m³/h
800 mm	HNPA-80/60/48	**802**	HNPA-80/70/48	**813**	HNPA-80/80/48	**825**	HNPA-80/90/48	**840**	HNPA-80/100/48	**858**	315 mm	1	675 m³/h
900 mm	HNPA-90/60/48	**814**	HNPA-90/70/48	**830**	HNPA-90/80/48	**844**	HNPA-90/90/48	**861**	HNPA-90/100/48	**878**	315 mm	1	675 m³/h
1000 mm	HNPA-100/60/48	**828**	HNPA-100/70/48	**846**	HNPA-100/80/48	**863**	HNPA-100/90/48	**882**	HNPA-100/100/48	**898**	315 mm	2	1350 m³/h
1100 mm	HNPA-110/60/48	**848**	HNPA-110/70/48	**864**	HNPA-110/80/48	**883**	HNPA-110/90/48	**902**	HNPA-110/100/48	**920**	315 mm	2	1350 m³/h
1200 mm	HNPA-120/60/48	**862**	HNPA-120/70/48	**883**	HNPA-120/80/48	**903**	HNPA-120/90/48	**923**	HNPA-120/100/48	**940**	315 mm	2	1350 m³/h
1300 mm	HNPA-130/60/48	**883**	HNPA-130/70/48	**902**	HNPA-130/80/48	**923**	HNPA-130/90/48	**941**	HNPA-130/100/48	**963**	315 mm	2	1350 m³/h
1400 mm	HNPA-140/60/48	**892**	HNPA-140/70/48	**913**	HNPA-140/80/48	**937**	HNPA-140/90/48	**957**	HNPA-140/100/48	**979**	315 mm	2	1350 m³/h
1500 mm	HNPA-150/60/48	**1028**	HNPA-150/70/48	**1049**	HNPA-150/80/48	**1070**	HNPA-150/90/48	**1092**	HNPA-150/100/48	**1116**	315 mm	3	2025 m³/h
1600 mm	HNPA-160/60/48	**1047**	HNPA-160/70/48	**1070**	HNPA-160/80/48	**1094**	HNPA-160/90/48	**1118**	HNPA-160/100/48	**1140**	315 mm	3	2025 m³/h
1700 mm	HNPA-170/60/48	**1060**	HNPA-170/70/48	**1084**	HNPA-170/80/48	**1108**	HNPA-170/90/48	**1133**	HNPA-170/100/48	**1157**	315 mm	3	2025 m³/h
1800 mm	HNPA-180/60/48	**1084**	HNPA-180/70/48	**1108**	HNPA-180/80/48	**1133**	HNPA-180/90/48	**1159**	HNPA-180/100/48	**1182**	315 mm	3	2025 m³/h
1900 mm	HNPA-190/60/48	**1096**	HNPA-190/70/48	**1122**	HNPA-190/80/48	**1147**	HNPA-190/90/48	**1174**	HNPA-190/100/48	**1199**	315 mm	3	2025 m³/h
2000 mm	HNPA-200/60/48	**1223**	HNPA-200/70/48	**1250**	HNPA-200/80/48	**1277**	HNPA-200/90/48	**1304**	HNPA-200/100/48	**1332**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2100 mm	HNPA-210/60/48	**1242**	HNPA-210/70/48	**1270**	HNPA-210/80/48	**1297**	HNPA-210/90/48	**1324**	HNPA-210/100/48	**1353**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2200 mm	HNPA-220/60/48	**1260**	HNPA-220/70/48	**1287**	HNPA-220/80/48	**1316**	HNPA-220/90/48	**1345**	HNPA-220/100/48	**1374**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2300 mm	HNPA-230/60/48	**1276**	HNPA-230/70/48	**1306**	HNPA-230/80/48	**1336**	HNPA-230/90/48	**1365**	HNPA-230/100/48	**1396**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2400 mm	HNPA-240/60/48	**1290**	HNPA-240/70/48	**1320**	HNPA-240/80/48	**1351**	HNPA-240/90/48	**1379**	HNPA-240/100/48	**1412**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2500 mm	HNPA-250/60/48	**1427**	HNPA-250/70/48	**1457**	HNPA-250/80/48	**1491**	HNPA-250/90/48	**1519**	HNPA-250/100/48	**1553**	2×315 mm	5	3375 m³/h
2600 mm	HNPA-260/60/48	**1449**	HNPA-260/70/48	**1479**	HNPA-260/80/48	**1513**	HNPA-260/90/48	**1547**	HNPA-260/100/48	**1578**	2×315 mm	5	3375 m³/h
2700 mm	HNPA-270/60/48	**1462**	HNPA-270/70/48	**1495**	HNPA-270/80/48	**1527**	HNPA-270/90/48	**1560**	HNPA-270/100/48	**1595**	2×315 mm	5	3375 m³/h
2800 mm	HNPA-280/60/48	**1482**	HNPA-280/70/48	**1517**	HNPA-280/80/48	**1553**	HNPA-280/90/48	**1587**	HNPA-280/100/48	**1620**	2×315 mm	5	3375 m³/h
2900 mm	HNPA-290/60/48	**1496**	HNPA-290/70/48	**1531**	HNPA-290/80/48	**1567**	HNPA-290/90/48	**1602**	HNPA-290/100/48	**1637**	2×315 mm	5	3375 m³/h
≥ 3000 mm	Are assembled from 2 hoods / Assemblage de 2 hottes / Werden aus 2 Hauben montiert												

More accessories on pages 8.57. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.62 - 8.63
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 8.57. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.62 - 8.63
Weiteres Zubehör auf Seite 8.57. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.62 - 8.63

All rights reserved

NOVAMETA

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Hygienic and efficient design
Conception hygiénique et efficace
Hygienisches und effizientes Design



High efficiency cyclonic grease filters 500×430 mm
Filtres à graisse cycloniques haute efficacité 500×430 mm
Hocheffiziente Zyklon-Fettfilter 500×430 mm



Outlet valve (internal thread G1/4)
Robinet de sortie de graisse (filetage interne G1/4)
Ablassventil (Innengewinde G1/4)



Pressure port for fine-tuning extraction flow rate
Orifice de refoulement à reglage de précision du débit d'extraction
Druckanschluss für die Feineinstellung des Abluftvolumenstrom

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Y-HO **123 €/pc**
Exhaust adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage d'évacuation
Prix par collier
Abluft-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



Y-HD **38 €/pc**
Removable grease tray
Plateau récupérateur de graisse amovible
Abnehmbare Fett-Auffangschale



H00D-02.00 SB **128 €/m²**
Cover panels
Panneaux de couverture
Abdeckplatten



A-HNPA-SK (left), A-HNPA-SD (right) **116 €/pc**
Connection for multiple hood assembly
Raccordement pour l'assemblage de plusieurs hottes
Verbindung für mehrteilige Haubenmontage



A-HGJ **64 €**
Light switch
Interrupteur d'éclairage
Lichtschalter



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

Luminaires | Luminaires | Beleuchtung



IP68
500 LUX

L	LED spotlight Spot à LED | LED-Einbauspot Beleuchtung	€
600 < L < 900 mm	2xK-ELT-15W	**316**
900 ≤ L < 1400 mm	3xK-ELT-15W	**351**
1400 ≤ L < 1800 mm	4xK-ELT-15W	**386**
1800 ≤ L < 2300 mm	5xK-ELT-15W	**421**
2300 ≤ L < 2700 mm	6xK-ELT-15W	**456**
2700 ≤ L < 2900 mm	7xK-ELT-15W	**492**

All rights reserved

WALL CANOPY HOOD FOR LOW CEILING
HOTTE ASPIRANTE MURALE POUR PLAFOND BAS
WANDHAUBE FÜR NIEDRIGE DECKE

L **600 - 2900** mm **B** **1100 - 1400** mm **H** **480** mm Page | Page | Seite **8.48 - 8.56**



L	B 1100 mm	€	B 1200 mm	€	B 1300 mm	€	B 1400 mm	€	Exhaust collar ⌀ Collier d'évacuation ⌀ Ansaugstutzen ⌀	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
600 mm	HNPA-60/110/48	**828**	HNPA-60/120/48	**841**	HNPA-60/130/48	**851**	HNPA-60/140/48	**863**	315 mm	1	675 m³/h
700 mm	HNPA-70/110/48	**849**	HNPA-70/120/48	**863**	HNPA-70/130/48	**877**	HNPA-70/140/48	**889**	315 mm	1	675 m³/h
800 mm	HNPA-80/110/48	**871**	HNPA-80/120/48	**887**	HNPA-80/130/48	**902**	HNPA-80/140/48	**916**	315 mm	1	675 m³/h
900 mm	HNPA-90/110/48	**892**	HNPA-90/120/48	**910**	HNPA-90/130/48	**926**	HNPA-90/140/48	**941**	315 mm	1	675 m³/h
1000 mm	HNPA-100/110/48	**916**	HNPA-100/120/48	**933**	HNPA-100/130/48	**951**	HNPA-100/140/48	**967**	315 mm	2	1350 m³/h
1100 mm	HNPA-110/110/48	**938**	HNPA-110/120/48	**957**	HNPA-110/130/48	**977**	HNPA-110/140/48	**994**	315 mm	2	1350 m³/h
1200 mm	HNPA-120/110/48	**960**	HNPA-120/120/48	**980**	HNPA-120/130/48	**1001**	HNPA-120/140/48	**1021**	315 mm	2	1350 m³/h
1300 mm	HNPA-130/110/48	**982**	HNPA-130/120/48	**1003**	HNPA-130/130/48	**1025**	HNPA-130/140/48	**1043**	315 mm	2	1350 m³/h
1400 mm	HNPA-140/110/48	**1001**	HNPA-140/120/48	**1021**	HNPA-140/130/48	**1041**	HNPA-140/140/48	**1062**	315 mm	2	1350 m³/h
1500 mm	HNPA-150/110/48	**1136**	HNPA-150/120/48	**1160**	HNPA-150/130/48	**1182**	HNPA-150/140/48	**1207**	315 mm	3	2025 m³/h
1600 mm	HNPA-160/110/48	**1165**	HNPA-160/120/48	**1186**	HNPA-160/130/48	**1212**	HNPA-160/140/48	**1234**	315 mm	3	2025 m³/h
1700 mm	HNPA-170/110/48	**1181**	HNPA-170/120/48	**1206**	HNPA-170/130/48	**1227**	HNPA-170/140/48	**1251**	315 mm	3	2025 m³/h
1800 mm	HNPA-180/110/48	**1208**	HNPA-180/120/48	**1233**	HNPA-180/130/48	**1258**	HNPA-180/140/48	**1282**	315 mm	3	2025 m³/h
1900 mm	HNPA-190/110/48	**1225**	HNPA-190/120/48	**1251**	HNPA-190/130/48	**1277**	HNPA-190/140/48	**1304**	315 mm	3	2025 m³/h
2000 mm	HNPA-200/110/48	**1359**	HNPA-200/120/48	**1384**	HNPA-200/130/48	**1412**	HNPA-200/140/48	**1437**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2100 mm	HNPA-210/110/48	**1379**	HNPA-210/120/48	**1409**	HNPA-210/130/48	**1435**	HNPA-210/140/48	**1463**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2200 mm	HNPA-220/110/48	**1402**	HNPA-220/120/48	**1430**	HNPA-220/130/48	**1461**	HNPA-220/140/48	**1491**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2300 mm	HNPA-230/110/48	**1423**	HNPA-230/120/48	**1455**	HNPA-230/130/48	**1486**	HNPA-230/140/48	**1516**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2400 mm	HNPA-240/110/48	**1442**	HNPA-240/120/48	**1471**	HNPA-240/130/48	**1503**	HNPA-240/140/48	**1533**	2×315 mm	4	2700 m³/h
2500 mm	HNPA-250/110/48	**1586**	HNPA-250/120/48	**1615**	HNPA-250/130/48	**1647**	HNPA-250/140/48	**1675**	2×315 mm	5	3375 m³/h
2600 mm	HNPA-260/110/48	**1610**	HNPA-260/120/48	**1644**	HNPA-260/130/48	**1674**	HNPA-260/140/48	**1708**	2×315 mm	5	3375 m³/h
2700 mm	HNPA-270/110/48	**1628**	HNPA-270/120/48	**1661**	HNPA-270/130/48	**1696**	HNPA-270/140/48	**1731**	2×315 mm	5	3375 m³/h
2800 mm	HNPA-280/110/48	**1655**	HNPA-280/120/48	**1690**	HNPA-280/130/48	**1724**	HNPA-280/140/48	**1759**	2×315 mm	5	3375 m³/h
2900 mm	HNPA-290/110/48	**1671**	HNPA-290/120/48	**1708**	HNPA-290/130/48	**1744**	HNPA-290/140/48	**1778**	2×315 mm	5	3375 m³/h
≥ 3000 mm	Are assembled from 2 hoods / Assemblage de 2 hottes / Werden aus 2 Hauben montiert										

More accessories on pages 8.57. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.62 - 8.63
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 8.57. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.62 - 8.63
Weiteres Zubehör auf Seite 8.57. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.62 - 8.63

All rights reserved

NOVAMETA

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Hygienic and efficient design
Conception hygiénique et efficace
Hygienisches und effizientes Design



High efficiency cyclonic grease filters 500×430 mm
Filtres à graisse cycloniques haute efficacité 500×430 mm
Hocheffiziente Zyklon-Fettfilter 500×430 mm



Outlet valve (internal thread G1/4)
Robinet de sortie de graisse (filetage interne G1/4)
Ablassventil (Innengewinde G1/4)



Pressure port for fine-tuning extraction flow rate
Orifice de refoulement à reglage de précision du débit d'extraction
Druckanschluss für die Feineinstellung des Abluftvolumenstrom

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Y-HO **123 €/pc**
Exhaust adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage d'évacuation
Prix par collier
Abluft-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



Y-HD **38 €/pc**
Removable grease tray
Plateau récupérateur de graisse amovible
Abnehmbare Fett-Auffangschale



H00D-02.00 SB **128 €/m²**
Cover panels
Panneaux de couverture
Abdeckplatten



A-HNPA-SK (left), A-HNPA-SD (right) **116 €/pc**
Connection for multiple hood assembly
Raccordement pour l'assemblage de plusieurs hottes
Verbindung für mehrteilige Haubenmontage



A-HGJ **64 €**
Light switch
Interrupteur d'éclairage
Lichtschalter



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

Luminaires | Luminaires | Beleuchtung



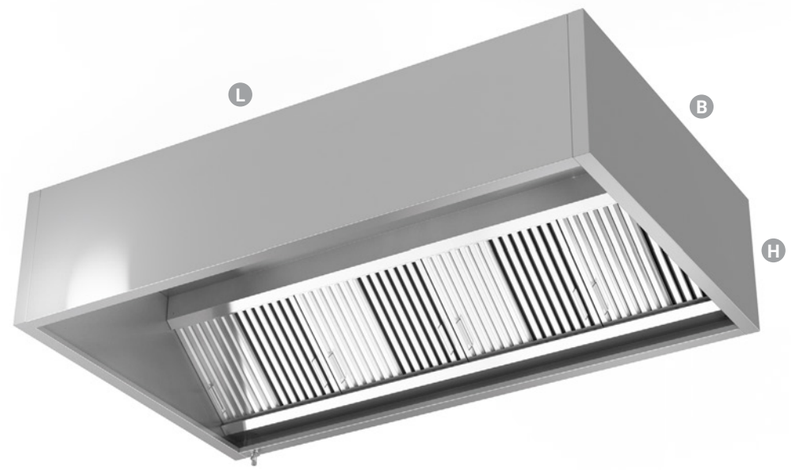
IP68
500 LUX

L	LED spotlight Spot à LED | LED-Einbauspot Beleuchtung	€
600 < L < 900 mm	2xK-ELT-15W	**316**
900 ≤ L < 1400 mm	3xK-ELT-15W	**351**
1400 ≤ L < 1800 mm	4xK-ELT-15W	**386**
1800 ≤ L < 2300 mm	5xK-ELT-15W	**421**
2300 ≤ L < 2700 mm	6xK-ELT-15W	**456**
2700 ≤ L < 2900 mm	7xK-ELT-15W	**492**

All rights reserved

WALL CANOPY HOOD WITH AIR JET
HOTTE ASPIRANTE MURALE À INDUCTION
WANDHAUBE MIT INDUKTIONSLUFTSTROM

L **1000 - 2900** mm **B** **1000 - 1300** mm **H** **480** mm Page | Page | Seite **8.48 - 8.56**

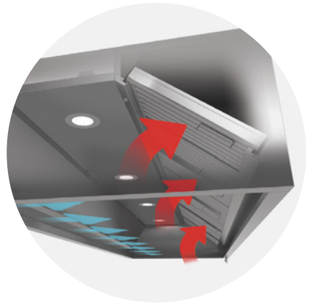


L	B 1000 mm	€	B 1100 mm	€	B 1200 mm	€	B 1300 mm	€	Exhaust collar ⌀ Collier pour système d'évacuation ⌀ Abluft-Ansaugstutzen ⌀	Air jet collar ⌀ Collier pour système à jet d'air ⌀ Induktionsluftstrom-Ansaugstutzen ⌀	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air évacué maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
1000 mm	HPPD-100/100/48	**1557**	HPPD-100/110/48	**1574**	HPPD-100/120/48	**1593**	HPPD-100/130/48	**1610**	315 mm	125 mm	2	1350 m³/h
1100 mm	HPPD-110/100/48	**1592**	HPPD-110/110/48	**1609**	HPPD-110/120/48	**1630**	HPPD-110/130/48	**1649**	315 mm	125 mm	2	1350 m³/h
1200 mm	HPPD-120/100/48	**1626**	HPPD-120/110/48	**1647**	HPPD-120/120/48	**1667**	HPPD-120/130/48	**1685**	315 mm	125 mm	2	1350 m³/h
1300 mm	HPPD-130/100/48	**1667**	HPPD-130/110/48	**1686**	HPPD-130/120/48	**1709**	HPPD-130/130/48	**1727**	315 mm	125 mm	2	1350 m³/h
1400 mm	HPPD-140/100/48	**1696**	HPPD-140/110/48	**1716**	HPPD-140/120/48	**1738**	HPPD-140/130/48	**1759**	315 mm	125 mm	2	1350 m³/h
1500 mm	HPPD-150/100/48	**1864**	HPPD-150/110/48	**1888**	HPPD-150/120/48	**1909**	HPPD-150/130/48	**1931**	315 mm	125 mm	3	2025 m³/h
1600 mm	HPPD-160/100/48	**1905**	HPPD-160/110/48	**1927**	HPPD-160/120/48	**1952**	HPPD-160/130/48	**1973**	315 mm	125 mm	3	2025 m³/h
1700 mm	HPPD-170/100/48	**1933**	HPPD-170/110/48	**1958**	HPPD-170/120/48	**1982**	HPPD-170/130/48	**2007**	315 mm	125 mm	3	2025 m³/h
1800 mm	HPPD-180/100/48	**1973**	HPPD-180/110/48	**1999**	HPPD-180/120/48	**2024**	HPPD-180/130/48	**2048**	315 mm	125 mm	3	2025 m³/h
1900 mm	HPPD-190/100/48	**2005**	HPPD-190/110/48	**2029**	HPPD-190/120/48	**2057**	HPPD-190/130/48	**2081**	315 mm	125 mm	3	2025 m³/h
2000 mm	HPPD-200/100/48	**2168**	HPPD-200/110/48	**2195**	HPPD-200/120/48	**2222**	HPPD-200/130/48	**2249**	2×315 mm	2×125 mm	4	2700 m³/h
2100 mm	HPPD-210/100/48	**2242**	HPPD-210/110/48	**2269**	HPPD-210/120/48	**2298**	HPPD-210/130/48	**2326**	2×315 mm	2×125 mm	4	2700 m³/h
2200 mm	HPPD-220/100/48	**2279**	HPPD-220/110/48	**2305**	HPPD-220/120/48	**2337**	HPPD-220/130/48	**2364**	2×315 mm	2×125 mm	4	2700 m³/h
2300 mm	HPPD-230/100/48	**2317**	HPPD-230/110/48	**2344**	HPPD-230/120/48	**2375**	HPPD-230/130/48	**2403**	2×315 mm	2×125 mm	4	2700 m³/h
2400 mm	HPPD-240/100/48	**2346**	HPPD-240/110/48	**2378**	HPPD-240/120/48	**2406**	HPPD-240/130/48	**2436**	2×315 mm	2×125 mm	4	2700 m³/h
2500 mm	HPPD-250/100/48	**2533**	HPPD-250/110/48	**2562**	HPPD-250/120/48	**2595**	HPPD-250/130/48	**2623**	2×315 mm	2×125 mm	5	3375 m³/h
2600 mm	HPPD-260/100/48	**2575**	HPPD-260/110/48	**2607**	HPPD-260/120/48	**2639**	HPPD-260/130/48	**2670**	2×315 mm	2×125 mm	5	3375 m³/h
2700 mm	HPPD-270/100/48	**2607**	HPPD-270/110/48	**2639**	HPPD-270/120/48	**2671**	HPPD-270/130/48	**2705**	2×315 mm	2×125 mm	5	3375 m³/h
2800 mm	HPPD-280/100/48	**2649**	HPPD-280/110/48	**2681**	HPPD-280/120/48	**2715**	HPPD-280/130/48	**2750**	2×315 mm	2×125 mm	5	3375 m³/h
2900 mm	HPPD-290/100/48	**2679**	HPPD-290/110/48	**2713**	HPPD-290/120/48	**2750**	HPPD-290/130/48	**2784**	2×315 mm	2×125 mm	5	3375 m³/h
≥ 3000 mm	Are assembled from 2 hoods / Assemblage de 2 hottes / Werden aus 2 Hauben montiert											

More accessories on pages 8.57. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.62 - 8.63
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 8.57. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.62 - 8.63
Weiteres Zubehör auf Seite 8.57. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.62 - 8.63

All rights reserved

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Air jet system increases capture efficiency
Le système à jet d'air améliore l'efficacité de captation
Induktionsluftstromsystem erhöht die Absaug lustung



High efficiency cyclonic grease filters 500×430 mm
Filtres à graisse cycloniques haute efficacité 500×430 mm
Hocheffiziente Zyklon-Fettfilter 500×430 mm



Outlet valve (internal thread G1/4)
Robinet de sortie de graisse (filetage interne G1/4)
Ablassventil (Innengewinde G1/4)



Pressure port for fine-tuning extraction flow rate
Orifice de refoulement à reglage de précision du débit d'extraction
Druckanschluss für die Feineinstellung des Abluftvolumenstrom

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Y-HO **123 €/pc**
Exhaust adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage d'évacuation
Prix par collier
Abluft-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



Y-HI **123 €**
Air jet adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage du jet d'air
Prix par collier
Induktionsluftstom-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



Y-HD **38 €/pc**
Removable grease tray
Plateau récupérateur de graisse amovible
Abnehmbare Fett-Auffangschale



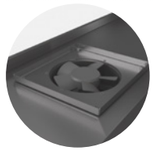
H00D-02.00 SB **128 €/m²**
Cover panels
Panneaux de couverture
Abdeckplatten



A-HPPD-SK (left), A-HPPD-SD (right) **116 €/pc**
Connection for multiple hood assembly
Raccordement pour l'assemblage de plusieurs hottes
Verbindung für mehrteilige Haubenmontage



A-HGJ **64 €**
Light switch
Interrupteur d'éclairage
Lichtschalter



Z-FAN **579 €/pc**
Integrated air jet fan. Price per fan
Fan quantity specified on page 8.57
Ventilateur à jet d'air intégré. Prix par ventilateur
Quantité de ventilateurs précisée à la page 8.57
Eingebauter Induktionsluftstromventilator. Preis pro Ventilator
Ventilatormenge angegeben auf Seite 8.57



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

Luminaires | Luminaires | Beleuchtung

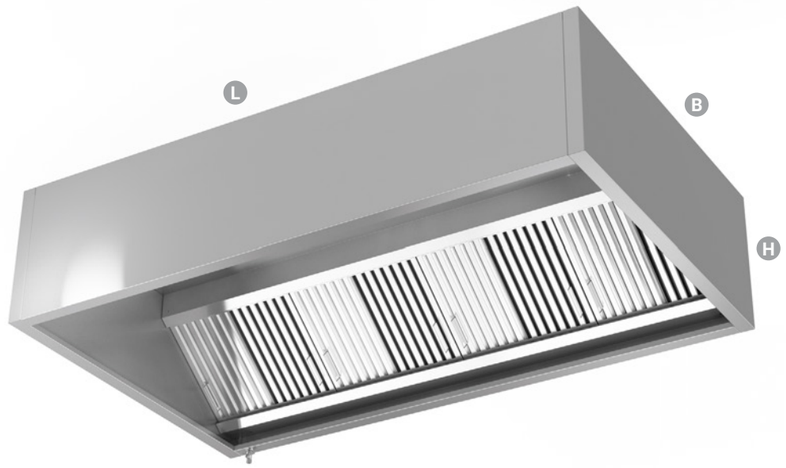


L	LED spotlight Spot à LED | LED-Einbauspot Beleuchtung	€
L < 1400 mm	3xK-ELT-15W	**351**
1400 ≤ L < 1800 mm	4xK-ELT-15W	**386**
1800 ≤ L < 2300 mm	5xK-ELT-15W	**421**
2300 ≤ L < 2700 mm	6xK-ELT-15W	**456**
2700 ≤ L < 2900 mm	7xK-ELT-15W	**492**

All rights reserved

WALL CANOPY HOOD WITH AIR JET
HOTTE ASPIRANTE MURALE À INDUCTION
WANDHAUBE MIT INDUKTIONSLUFTSTROM

L **1000 - 2900** mm **B** **1400 - 1600** mm **H** **480** mm Page | Page | Seite **8.48 - 8.56**

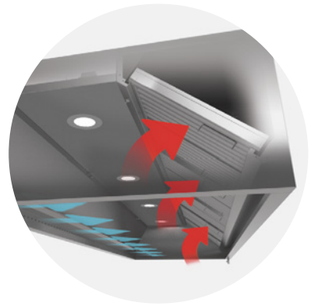


L	B 1400 mm	€	B 1500 mm	€	B 1600 mm	€	Exhaust collar ⌀ Collier pour système d'évacuation ⌀ Abluft-Ansaugstutzen ⌀	Air jet collar ⌀ Collier pour système à jet d'air ⌀ Induktionsluftstrom-Ansaugstutzen ⌀	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air évacué maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
1000 mm	HPPD-100/140/48	**1629**	HPPD-100/150/48	**1648**	HPPD-100/160/48	**1667**	315 mm	125 mm	2	1350 m³/h
1100 mm	HPPD-110/140/48	**1668**	HPPD-110/150/48	**1685**	HPPD-110/160/48	**1706**	315 mm	125 mm	2	1350 m³/h
1200 mm	HPPD-120/140/48	**1706**	HPPD-120/150/48	**1725**	HPPD-120/160/48	**1746**	315 mm	125 mm	2	1350 m³/h
1300 mm	HPPD-130/140/48	**1750**	HPPD-130/150/48	**1771**	HPPD-130/160/48	**1791**	315 mm	125 mm	2	1350 m³/h
1400 mm	HPPD-140/140/48	**1782**	HPPD-140/150/48	**1803**	HPPD-140/160/48	**1826**	315 mm	125 mm	2	1350 m³/h
1500 mm	HPPD-150/140/48	**1954**	HPPD-150/150/48	**1978**	HPPD-150/160/48	**1998**	315 mm	125 mm	3	2025 m³/h
1600 mm	HPPD-160/140/48	**1998**	HPPD-160/150/48	**2022**	HPPD-160/160/48	**2044**	315 mm	125 mm	3	2025 m³/h
1700 mm	HPPD-170/140/48	**2030**	HPPD-170/150/48	**2056**	HPPD-170/160/48	**2078**	315 mm	125 mm	3	2025 m³/h
1800 mm	HPPD-180/140/48	**2074**	HPPD-180/150/48	**2099**	HPPD-180/160/48	**2124**	315 mm	125 mm	3	2025 m³/h
1900 mm	HPPD-190/140/48	**2108**	HPPD-190/150/48	**2132**	HPPD-190/160/48	**2157**	315 mm	125 mm	3	2025 m³/h
2000 mm	HPPD-200/140/48	**2276**	HPPD-200/150/48	**2302**	HPPD-200/160/48	**2329**	2×315 mm	2×125 mm	4	2700 m³/h
2100 mm	HPPD-210/140/48	**2352**	HPPD-210/150/48	**2380**	HPPD-210/160/48	**2407**	2×315 mm	2×125 mm	4	2700 m³/h
2200 mm	HPPD-220/140/48	**2393**	HPPD-220/150/48	**2421**	HPPD-220/160/48	**2449**	2×315 mm	2×125 mm	4	2700 m³/h
2300 mm	HPPD-230/140/48	**2434**	HPPD-230/150/48	**2461**	HPPD-230/160/48	**2490**	2×315 mm	2×125 mm	4	2700 m³/h
2400 mm	HPPD-240/140/48	**2467**	HPPD-240/150/48	**2497**	HPPD-240/160/48	**2529**	2×315 mm	2×125 mm	4	2700 m³/h
2500 mm	HPPD-250/140/48	**2655**	HPPD-250/150/48	**2689**	HPPD-250/160/48	**2718**	2×315 mm	2×125 mm	5	3375 m³/h
2600 mm	HPPD-260/140/48	**2700**	HPPD-260/150/48	**2736**	HPPD-260/160/48	**2767**	2×315 mm	2×125 mm	5	3375 m³/h
2700 mm	HPPD-270/140/48	**2737**	HPPD-270/150/48	**2768**	HPPD-270/160/48	**2801**	2×315 mm	2×125 mm	5	3375 m³/h
2800 mm	HPPD-280/140/48	**2784**	HPPD-280/150/48	**2815**	HPPD-280/160/48	**2848**	2×315 mm	2×125 mm	5	3375 m³/h
2900 mm	HPPD-290/140/48	**2816**	HPPD-290/150/48	**2851**	HPPD-290/160/48	**2886**	2×315 mm	2×125 mm	5	3375 m³/h
≥ 3000 mm	Are assembled from 2 hoods / Assemblage de 2 hottes / Werden aus 2 Hauben montiert									

More accessories on pages 8.57. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.62 - 8.63
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 8.57. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.62 - 8.63
Weiteres Zubehör auf Seite 8.57. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.62 - 8.63

All rights reserved

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Air jet system increases capture efficiency
Le système à jet d'air améliore l'efficacité de captation
Induktionsluftstromsystem erhöht die Absaug lustung



High efficiency cyclonic grease filters 500×430 mm
Filtres à graisse cycloniques haute efficacité 500×430 mm
Hocheffiziente Zyklon-Fettfilter 500×430 mm



Outlet valve (internal thread G1/4)
Robinet de sortie de graisse (filetage interne G1/4)
Ablassventil (Innengewinde G1/4)



Pressure port for fine-tuning extraction flow rate
Orifice de refoulement à reglage de précision du débit d'extraction
Druckanschluss für die Feineinstellung des Abluftvolumenstrom

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Y-HO **123 €/pc**
Exhaust adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage d'évacuation
Prix par collier
Abluft-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



Y-HI **123 €**
Air jet adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage du jet d'air
Prix par collier
Induktionsluftstom-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



Y-HD **38 €/pc**
Removable grease tray
Plateau récupérateur de graisse amovible
Abnehmbare Fett-Auffangschale



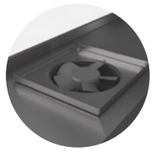
H00D-02.00 SB **128 €/m²**
Cover panels
Panneaux de couverture
Abdeckplatten



A-HPPD-SK (left), A-HPPD-SD (right) **116 €/pc**
Connection for multiple hood assembly
Raccordement pour l'assemblage de plusieurs hottes
Verbindung für mehrteilige Haubenmontage



A-HGJ **64 €**
Light switch
Interrupteur d'éclairage
Lichtschalter



Z-FAN **579 €/pc**
Integrated air jet fan. Price per fan
Fan quantity specified on page 8.57
Ventilateur à jet d'air intégré. Prix par ventilateur
Quantité de ventilateurs précisée à la page 8.57
Eingebauter Induktionsluftstromventilator. Preis pro Ventilator
Ventilatormenge angegeben auf Seite 8.57



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

Luminaires | Luminaires | Beleuchtung

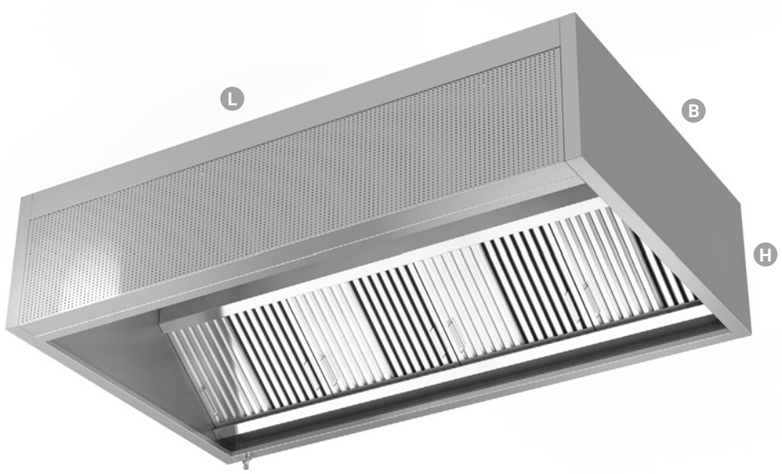


L	LED spotlight Spot à LED | LED-Einbauspot Beleuchtung	€
L < 1400 mm	3xK-ELT-15W	**351**
1400 ≤ L < 1800 mm	4xK-ELT-15W	**386**
1800 ≤ L < 2300 mm	5xK-ELT-15W	**421**
2300 ≤ L < 2700 mm	6xK-ELT-15W	**456**
2700 ≤ L < 2900 mm	7xK-ELT-15W	**492**

All rights reserved

WALL CANOPY HOOD WITH AIR JET AND AIR SUPPLY
HOTTE ASPIRANTE MURALE À INDUCTION ET COMPENSATION
WANDHAUBE MIT INDUKTIONSLUFTSTOM UND ZULUFTEINBRINGUNG

L **1000 - 2900** mm **B** **1200 - 1400** mm **H** **480** mm Page | Page | Seite **8.48 - 8.56**



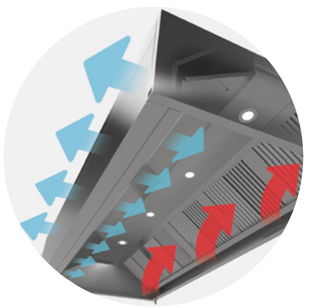
L	B 1200 mm	€	B 1300 mm	€	B 1400 mm	€	Exhaust collar ⌀ Collier pour système d'évacuation ⌀ Abluft-Ansaugstutzen ⌀	Air jet collar ⌀ Collier pour système à jet d'air ⌀ Induktionsluftstrom-Ansaugstutzen ⌀	Supply collar ⌀ Collerette pour système d'alimentation ⌀ Zulufteinbringung-Ansaugstutzen ⌀	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air évacué maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
1000 mm	HFPD-100/120/48	**1745**	HFPD-100/130/48	**1765**	HFPD-100/140/48	**1785**	315 mm	125 mm	250 mm	2	1350 m³/h
1100 mm	HFPD-110/120/48	**1785**	HFPD-110/130/48	**1805**	HFPD-110/140/48	**1827**	315 mm	125 mm	250 mm	2	1350 m³/h
1200 mm	HFPD-120/120/48	**1826**	HFPD-120/130/48	**1848**	HFPD-120/140/48	**1868**	315 mm	125 mm	250 mm	2	1350 m³/h
1300 mm	HFPD-130/120/48	**1870**	HFPD-130/130/48	**1892**	HFPD-130/140/48	**1918**	315 mm	125 mm	250 mm	2	1350 m³/h
1400 mm	HFPD-140/120/48	**1905**	HFPD-140/130/48	**1927**	HFPD-140/140/48	**1952**	315 mm	125 mm	250 mm	2	1350 m³/h
1500 mm	HFPD-150/120/48	**2092**	HFPD-150/130/48	**2118**	HFPD-150/140/48	**2140**	315 mm	125 mm	250 mm	3	2025 m³/h
1600 mm	HFPD-160/120/48	**2138**	HFPD-160/130/48	**2165**	HFPD-160/140/48	**2189**	315 mm	125 mm	250 mm	3	2025 m³/h
1700 mm	HFPD-170/120/48	**2174**	HFPD-170/130/48	**2199**	HFPD-170/140/48	**2226**	315 mm	125 mm	250 mm	3	2025 m³/h
1800 mm	HFPD-180/120/48	**2220**	HFPD-180/130/48	**2246**	HFPD-180/140/48	**2275**	315 mm	125 mm	250 mm	3	2025 m³/h
1900 mm	HFPD-190/120/48	**2253**	HFPD-190/130/48	**2282**	HFPD-190/140/48	**2310**	315 mm	125 mm	250 mm	3	2025 m³/h
2000 mm	HFPD-200/120/48	**2436**	HFPD-200/130/48	**2465**	HFPD-200/140/48	**2496**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	4	2700 m³/h
2100 mm	HFPD-210/120/48	**2518**	HFPD-210/130/48	**2550**	HFPD-210/140/48	**2580**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	4	2700 m³/h
2200 mm	HFPD-220/120/48	**2560**	HFPD-220/130/48	**2593**	HFPD-220/140/48	**2622**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	4	2700 m³/h
2300 mm	HFPD-230/120/48	**2602**	HFPD-230/130/48	**2636**	HFPD-230/140/48	**2668**	2×315 mm	2×125 mm	2v250 mm	4	2700 m³/h
2400 mm	HFPD-240/120/48	**2639**	HFPD-240/130/48	**2674**	HFPD-240/140/48	**2706**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	4	2700 m³/h
2500 mm	HFPD-250/120/48	**2847**	HFPD-250/130/48	**2879**	HFPD-250/140/48	**2916**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	5	3375 m³/h
2600 mm	HFPD-260/120/48	**2895**	HFPD-260/130/48	**2929**	HFPD-260/140/48	**2966**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	5	3375 m³/h
2700 mm	HFPD-270/120/48	**2931**	HFPD-270/130/48	**2967**	HFPD-270/140/48	**3002**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	5	3375 m³/h
2800 mm	HFPD-280/120/48	**2979**	HFPD-280/130/48	**3014**	HFPD-280/140/48	**3053**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	5	3375 m³/h
2900 mm	HFPD-290/120/48	**3014**	HFPD-290/130/48	**3053**	HFPD-290/140/48	**3089**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	5	3375 m³/h
≥ 3000 mm	Are assembled from 2 hoods / Assemblage de 2 hottes / Werden aus 2 Hauben montiert										

More accessories on pages 8.57. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.62 - 8.63
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 8.57. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.62 - 8.63
Weiteres Zubehör auf Seite 8.57. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.62 - 8.63

All rights reserved

NOVAMETA

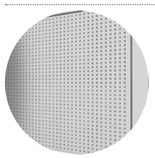
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Air jet system and supply of fresh air directly to the working place
Système à jet d'air et arrivée d'air frais directement sur le poste de travail
Induktionsluftstromsystem und Zufuhr von Frischluft direkt zum Arbeitsbereich



High efficiency cyclonic grease filters 500×430 mm
Filtres à graisse cycloniques haute efficacité 500×430 mm
Hocheffiziente Zyklon-Fettfilter 500×430 mm



Low velocity make-up air supply through perforated front panel
Arrivée d'air d'appoint à basse vitesse par la façade avant perforée
Niedrige Geschwindigkeit der Zulufteinbringung durch perforierte Frontverkleidung



Pressure port for fine-tuning extraction flow rate
Orifice de refoulement à reglage de précision du débit d'extraction
Druckanschluss für die Feineinstellung des Abluftvolumenstrom

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



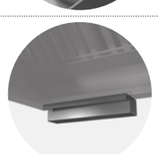
Y-HO **123 €/pc**
Exhaust adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage d'évacuation
Prix par collier
Abluft-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



Y-HI **123 €**
Air jet adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage du jet d'air
Prix par collier
Induktionsluftstom-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



Y-HA **97 €**
Air supply adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage de l'arrivée d'air
Prix par collier
Klappe zum Einstellen der Luftzufuhr
Preis pro Ansaugstutzen



Y-HD **38 €/pc**
Removable grease tray
Plateau récupérateur de graisse amovible
Abnehmbare Fett-Auffangschale



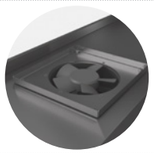
H00D-02.00 SB **128 €/m²**
Cover panels
Panneaux de couverture
Abdeckplatten



A-HFPD-SK (left), A-HFPD-SD (right) **116 €/pc**
Connection for multiple hood assembly
Raccordement pour l'assemblage de plusieurs hottes
Verbindung für mehrteilige Haubenmontage



Z-A-HGJ
Light switch
Ask for price
Interrupteur d'éclairage
Demander le tarif
Lichtschalter
Preis auf Anfrage



Z-FAN **579 €**
Integrated air jet fan. Price per fan
Fan quantity specified on page 8.57
Ventilateur à jet d'air intégré. Prix par ventilateur
Quantité de ventilateurs précisée à la page 8.57
Eingebauter Induktionsluftstromventilator. Preis pro Ventilator
Ventilatormenge angegeben auf Seite 8.57



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

Luminaires | Luminaires | Beleuchtung



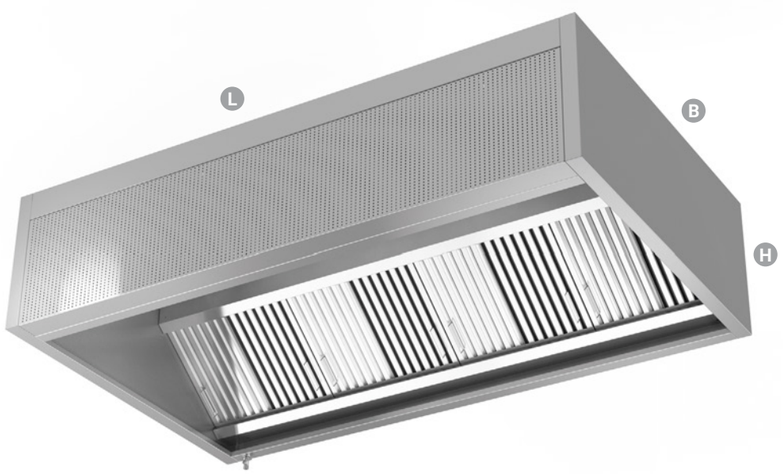
IP68
500 LUX

L	LED spotlight Spot à LED | LED-Einbauspot Beleuchtung	€
L < 1400 mm	3xK-ELT-15W	**351**
1400 ≤ L < 1800 mm	4xK-ELT-15W	**386**
1800 ≤ L < 2300 mm	5xK-ELT-15W	**421**
2300 ≤ L < 2700 mm	6xK-ELT-15W	**456**
2700 ≤ L < 2900 mm	7xK-ELT-15W	**492**

All rights reserved

WALL CANOPY HOOD WITH AIR JET AND AIR SUPPLY
HOTTE ASPIRANTE MURALE À INDUCTION ET COMPENSATION
WANDHAUBE MIT INDUKTIONSLUFTSTOM UND ZULUFTEINBRINGUNG

L **1000 - 2900** mm **B** **1500 - 1700** mm **H** **480** mm Page | Page | Seite **8.48 - 8.56**



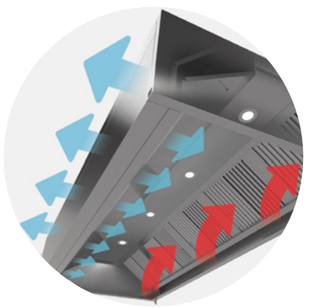
L	B 1500 mm	€	B 1600 mm	€	B 1700 mm	€	Exhaust collar ⌀ Collier pour système d'évacuation ⌀ Abluft-Ansaugstutzen ⌀	Air jet collar ⌀ Collier pour système à jet d'air ⌀ Induktionsluftstrom-Ansaugstutzen ⌀	Supply collar ⌀ Collerette pour système d'alimentation ⌀ Zulufteinbringung-Ansaugstutzen ⌀	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air évacué maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
1000 mm	HFPD-100/150/48	**1805**	HFPD-100/160/48	**1823**	HFPD-100/170/48	**1842**	315 mm	125 mm	250 mm	2	1350 m³/h
1100 mm	HFPD-110/150/48	**1848**	HFPD-110/160/48	**1867**	HFPD-110/170/48	**1888**	315 mm	125 mm	250 mm	2	1350 m³/h
1200 mm	HFPD-120/150/48	**1890**	HFPD-120/160/48	**1912**	HFPD-120/170/48	**1933**	315 mm	125 mm	250 mm	2	1350 m³/h
1300 mm	HFPD-130/150/48	**1939**	HFPD-130/160/48	**1964**	HFPD-130/170/48	**1985**	315 mm	125 mm	250 mm	2	1350 m³/h
1400 mm	HFPD-140/150/48	**1978**	HFPD-140/160/48	**1999**	HFPD-140/170/48	**2023**	315 mm	125 mm	250 mm	2	1350 m³/h
1500 mm	HFPD-150/150/48	**2166**	HFPD-150/160/48	**2191**	HFPD-150/170/48	**2216**	315 mm	125 mm	250 mm	3	2025 m³/h
1600 mm	HFPD-160/150/48	**2215**	HFPD-160/160/48	**2241**	HFPD-160/170/48	**2268**	315 mm	125 mm	250 mm	3	2025 m³/h
1700 mm	HFPD-170/150/48	**2253**	HFPD-170/160/48	**2279**	HFPD-170/170/48	**2304**	315 mm	125 mm	250 mm	3	2025 m³/h
1800 mm	HFPD-180/150/48	**2301**	HFPD-180/160/48	**2329**	HFPD-180/170/48	**2357**	315 mm	125 mm	250 mm	3	2025 m³/h
1900 mm	HFPD-190/150/48	**2338**	HFPD-190/160/48	**2366**	HFPD-190/170/48	**2394**	315 mm	125 mm	250 mm	3	2025 m³/h
2000 mm	HFPD-200/150/48	**2524**	HFPD-200/160/48	**2554**	HFPD-200/170/48	**2584**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	4	2700 m³/h
2100 mm	HFPD-210/150/48	**2610**	HFPD-210/160/48	**2640**	HFPD-210/170/48	**2670**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	4	2700 m³/h
2200 mm	HFPD-220/150/48	**2654**	HFPD-220/160/48	**2686**	HFPD-220/170/48	**2716**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	4	2700 m³/h
2300 mm	HFPD-230/150/48	**2699**	HFPD-230/160/48	**2734**	HFPD-230/170/48	**2766**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	4	2700 m³/h
2400 mm	HFPD-240/150/48	**2739**	HFPD-240/160/48	**2771**	HFPD-240/170/48	**2805**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	4	2700 m³/h
2500 mm	HFPD-250/150/48	**2948**	HFPD-250/160/48	**2982**	HFPD-250/170/48	**3015**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	5	3375 m³/h
2600 mm	HFPD-260/150/48	**3000**	HFPD-260/160/48	**3034**	HFPD-260/170/48	**3071**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	5	3375 m³/h
2700 mm	HFPD-270/150/48	**3037**	HFPD-270/160/48	**3074**	HFPD-270/170/48	**3110**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	5	3375 m³/h
2800 mm	HFPD-280/150/48	**3089**	HFPD-280/160/48	**3125**	HFPD-280/170/48	**3162**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	5	3375 m³/h
2900 mm	HFPD-290/150/48	**3129**	HFPD-290/160/48	**3166**	HFPD-290/170/48	**3205**	2×315 mm	2×125 mm	2×250 mm	5	3375 m³/h
≥ 3000 mm	Are assembled from 2 hoods / Assemblage de 2 hottes / Werden aus 2 Hauben montiert										

More accessories on pages 8.57. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.62 - 8.63
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 8.57. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.62 - 8.63
Weiteres Zubehör auf Seite 8.57. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.62 - 8.63

All rights reserved

NOVAMETA

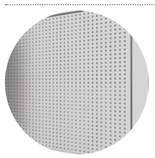
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Air jet system and supply of fresh air directly to the working place
Système à jet d'air et arrivée d'air frais directement sur le poste de travail
Induktionsluftstromsystem und Zufuhr von Frischluft direkt zum Arbeitsbereich



High efficiency cyclonic grease filters 500×430 mm
Filtres à graisse cycloniques haute efficacité 500×430 mm
Hocheffiziente Zyklon-Fettfilter 500×430 mm



Low velocity make-up air supply through perforated front panel
Arrivée d'air d'appoint à basse vitesse par la façade avant perforée
Niedrige Geschwindigkeit der Zulufteinbringung durch perforierte Frontverkleidung



Pressure port for fine-tuning extraction flow rate
Orifice de refoulement à reglage de précision du débit d'extraction
Druckanschluss für die Feineinstellung des Abluftvolumenstrom

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



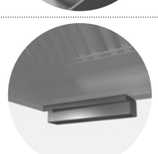
Y-HO **123 €/pc**
Exhaust adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage d'évacuation
Prix par collier
Abluft-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



Y-HI **123 €**
Air jet adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage du jet d'air
Prix par collier
Induktionsluftstom-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



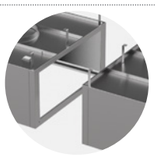
Y-HA **97 €**
Air supply adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage de l'arrivée d'air
Prix par collier
Klappe zum Einstellen der Luftzufuhr
Preis pro Ansaugstutzen



Y-HD **38 €/pc**
Removable grease tray
Plateau récupérateur de graisse amovible
Abnehmbare Fett-Auffangschale



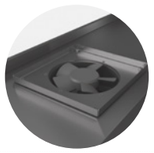
H00D-02.00 SB **128 €/m²**
Cover panels
Panneaux de couverture
Abdeckplatten



A-HFPD-SK (left), A-HFPD-SD (right) **116 €/pc**
Connection for multiple hood assembly
Raccordement pour l'assemblage de plusieurs hottes
Verbindung für mehrteilige Haubenmontage



Z-A-HGJ
Light switch
Ask for price
Interrupteur d'éclairage
Demander le tarif
Lichtschalter
Preis auf Anfrage



Z-FAN **579 €**
Integrated air jet fan. Price per fan
Fan quantity specified on page 8.57
Ventilateur à jet d'air intégré. Prix par ventilateur
Quantité de ventilateurs précisée à la page 8.57
Eingebauter Induktionsluftstromventilator. Preis pro Ventilator
Ventilatormenge angegeben auf Seite 8.57



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

Luminaires | Luminaires | Beleuchtung

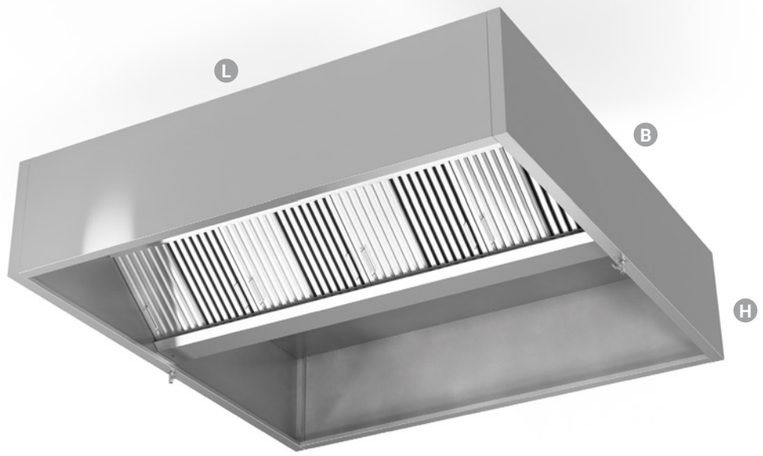


IP68
500 LUX

L	LED spotlight Spot à LED | LED-Einbauspot Beleuchtung	€
L < 1400 mm	3xK-ELT-15W	**351**
1400 ≤ L < 1800 mm	4xK-ELT-15W	**386**
1800 ≤ L < 2300 mm	5xK-ELT-15W	**421**
2300 ≤ L < 2700 mm	6xK-ELT-15W	**456**
2700 ≤ L < 2900 mm	7xK-ELT-15W	**492**

All rights reserved

L **1400 - 2900** mm **B** **1600 - 2600** mm **H** **480** mm Page | Page | Seite **8.48 - 8.56**

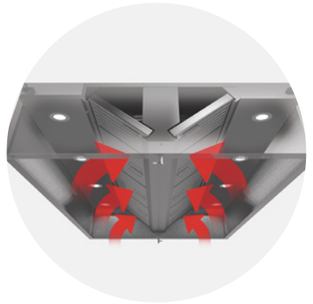


L	B 1600 mm	€	B 1800 mm	€	B 2000 mm	€	Exhaust collar ∅ Collier pour système d'évacuation ∅ Abluft-Ansaugstutzen ∅	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air évacué maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
1400 mm	HNCD-140/160/48	**1840**	HNCD-140/180/48	**1881**	HNCD-140/200/48	**1931**	400 mm	4	2700 m³/h
1500 mm	HNCD-150/160/48	**1864**	HNCD-150/180/48	**1908**	HNCD-150/200/48	**1958**	400 mm	6	4050 m³/h
1600 mm	HNCD-160/160/48	**1891**	HNCD-160/180/48	**1939**	HNCD-160/200/48	**1986**	400 mm	6	4050 m³/h
1700 mm	HNCD-170/160/48	**1918**	HNCD-170/180/48	**1967**	HNCD-170/200/48	**2017**	400 mm	6	4050 m³/h
1800 mm	HNCD-180/160/48	**1965**	HNCD-180/180/48	**2015**	HNCD-180/200/48	**2068**	400 mm	6	4050 m³/h
1900 mm	HNCD-190/160/48	**1991**	HNCD-190/180/48	**2044**	HNCD-190/200/48	**2098**	400 mm	6	4050 m³/h
2000 mm	HNCD-200/160/48	**2221**	HNCD-200/180/48	**2277**	HNCD-200/200/48	**2332**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2100 mm	HNCD-210/160/48	**2258**	HNCD-210/180/48	**2316**	HNCD-210/200/48	**2372**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2200 mm	HNCD-220/160/48	**2295**	HNCD-220/180/48	**2353**	HNCD-220/200/48	**2414**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2300 mm	HNCD-230/160/48	**2331**	HNCD-230/180/48	**2393**	HNCD-230/200/48	**2454**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2400 mm	HNCD-240/160/48	**2357**	HNCD-240/180/48	**2421**	HNCD-240/200/48	**2484**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2500 mm	HNCD-250/160/48	**2593**	HNCD-250/180/48	**2658**	HNCD-250/200/48	**2725**	2×400 mm	10	6750 m³/h
2600 mm	HNCD-260/160/48	**2639**	HNCD-260/180/48	**2706**	HNCD-260/200/48	**2774**	2×400 mm	10	6750 m³/h
2700 mm	HNCD-270/160/48	**2667**	HNCD-270/180/48	**2736**	HNCD-270/200/48	**2805**	2×400 mm	10	6750 m³/h
2800 mm	HNCD-280/160/48	**2712**	HNCD-280/180/48	**2784**	HNCD-280/200/48	**2855**	2×400 mm	10	6750 m³/h
2900 mm	HNCD-290/160/48	**2739**	HNCD-290/180/48	**2814**	HNCD-290/200/48	**2885**	2×400 mm	10	6750 m³/h
≥ 3000 mm	Are assembled from 2 hoods / Assemblage de 2 hottes / Werden aus 2 Hauben montiert								

L	B 2200 mm	€	B 2400 mm	€	B 2600 mm	€	Exhaust collar ∅ Collier pour système d'évacuation ∅ Abluft-Ansaugstutzen ∅	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air évacué maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
1400 mm	HNCD-140/220/48	**1970**	HNCD-140/240/48	**2012**	HNCD-140/260/48	**2058**	400 mm	4	2700 m³/h
1500 mm	HNCD-150/220/48	**2002**	HNCD-150/240/48	**2047**	HNCD-150/260/48	**2093**	400 mm	6	4050 m³/h
1600 mm	HNCD-160/220/48	**2034**	HNCD-160/240/48	**2083**	HNCD-160/260/48	**2131**	400 mm	6	4050 m³/h
1700 mm	HNCD-170/220/48	**2067**	HNCD-170/240/48	**2119**	HNCD-170/260/48	**2168**	400 mm	6	4050 m³/h
1800 mm	HNCD-180/220/48	**2120**	HNCD-180/240/48	**2172**	HNCD-180/260/48	**2223**	400 mm	6	4050 m³/h
1900 mm	HNCD-190/220/48	**2152**	HNCD-190/240/48	**2207**	HNCD-190/260/48	**2260**	400 mm	6	4050 m³/h
2000 mm	HNCD-200/220/48	**2388**	HNCD-200/240/48	**2443**	HNCD-200/260/48	**2498**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2100 mm	HNCD-210/220/48	**2430**	HNCD-210/240/48	**2486**	HNCD-210/260/48	**2545**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2200 mm	HNCD-220/220/48	**2472**	HNCD-220/240/48	**2533**	HNCD-220/260/48	**2593**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2300 mm	HNCD-230/220/48	**2516**	HNCD-230/240/48	**2577**	HNCD-230/260/48	**2637**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2400 mm	HNCD-240/220/48	**2548**	HNCD-240/240/48	**2612**	HNCD-240/260/48	**2675**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2500 mm	HNCD-250/220/48	**2789**	HNCD-250/240/48	**2854**	N/A		2×400 mm	10	6750 m³/h
2600 mm	HNCD-260/220/48	**2840**	HNCD-260/240/48	**2909**	N/A		2×400 mm	10	6750 m³/h
2700 mm	HNCD-270/220/48	**2874**	HNCD-270/240/48	**2944**	N/A		2×400 mm	10	6750 m³/h
2800 mm	HNCD-280/220/48	**2927**	HNCD-280/240/48	**2996**	N/A		2×400 mm	10	6750 m³/h
2900 mm	HNCD-290/220/48	**2960**	HNCD-290/240/48	**3031**	N/A		2×400 mm	10	6750 m³/h
≥ 3000 mm	Are assembled from 2 hoods / Assemblage de 2 hottes / Werden aus 2 Hauben montiert								

More accessories on pages 8.57. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.62 - 8.63
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 8.57. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.62 - 8.63
Weiteres Zubehör auf Seite 8.57. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.62 - 8.63

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Hygienic and efficient design
Conception hygiénique et efficace
Hygienisches und effizientes Design



High efficiency cyclonic grease filters 500×430 mm
Filtres à graisse cycloniques haute efficacité 500×430 mm
Hocheffiziente Zyklon-Fettfilter 500×430 mm



Outlet valve (internal thread G1/4)
Robinet de sortie de graisse (filetage interne G1/4)
Ablassventil (Innengewinde G1/4)



Pressure port for fine-tuning extraction flow rate
Orifice de refoulement à reglage de précision du débit d'extraction
Druckanschluss für die Feineinstellung des Abluftvolumenstrom

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Y-HO **123 €/pc**
Exhaust adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage d'évacuation
Prix par collier
Abluft-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



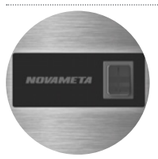
Y-HD **78 €/2pc**
Removable grease tray
Plateau récupérateur de graisse amovible
Abnehmbare Fett-Auffangschale



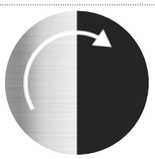
H00D-02.00 SB **128 €/m²**
Cover panels
Panneaux de couverture
Abdeckplatten



A-HNCD-SK (left), A-HNCD-SD (right) **116 €/pc**
Connection for multiple hood assembly
Raccordement pour l'assemblage de plusieurs hottes
Verbindung für mehrteilige Haubenmontage



A-HGJ **64 €**
Light switch
Interrupteur d'éclairage
Lichtschalter



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

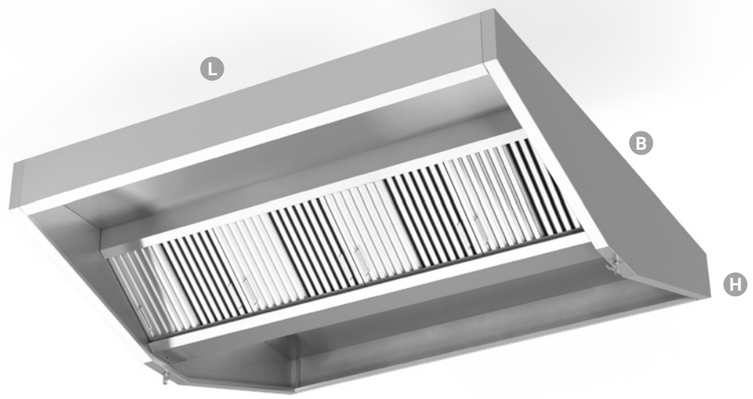
Luminaires | Luminaires | Beleuchtung



L	LED spotlight Spot à LED | LED-Einbauspot Beleuchtung	€
1400 ≤ L < 1800 mm	8xK-ELT-15W	**772**
1800 ≤ L < 2300 mm	10xK-ELT-15W	**842**
2300 ≤ L < 2700 mm	12xK-ELT-15W	**912**
2700 ≤ L < 2900 mm	14xK-ELT-15W	**982**

All rights reserved
All rights reserved

L **1400 - 2900** mm **B** **1400 - 2000** mm **H** **480** mm Page | Page | Seite **8.48 - 8.56**



L	B 1400 mm	€	B 1600 mm	€	Exhaust collar ⌀ Collier pour système d'évacuation ⌀ Abluft-Ansaugstutzen ⌀	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air évacué maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
1400 mm	HNCA-140/140/48	**1719**	HNCA-140/160/48	**1763**	400 mm	4	2700 m³/h
1500 mm	HNCA-150/140/48	**1738**	HNCA-150/160/48	**1785**	400 mm	6	4050 m³/h
1600 mm	HNCA-160/140/48	**1757**	HNCA-160/160/48	**1803**	400 mm	6	4050 m³/h
1700 mm	HNCA-170/140/48	**1775**	HNCA-170/160/48	**1824**	400 mm	6	4050 m³/h
1800 mm	HNCA-180/140/48	**1814**	HNCA-180/160/48	**1865**	400 mm	6	4050 m³/h
1900 mm	HNCA-190/140/48	**1836**	HNCA-190/160/48	**1888**	400 mm	6	4050 m³/h
2000 mm	HNCA-200/140/48	**2050**	HNCA-200/160/48	**2106**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2100 mm	HNCA-210/140/48	**2082**	HNCA-210/160/48	**2137**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2200 mm	HNCA-220/140/48	**2110**	HNCA-220/160/48	**2170**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2300 mm	HNCA-230/140/48	**2139**	HNCA-230/160/48	**2200**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2400 mm	HNCA-240/140/48	**2160**	HNCA-240/160/48	**2222**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2500 mm	HNCA-250/140/48	**2381**	HNCA-250/160/48	**2444**	2×400 mm	10	6750 m³/h
2600 mm	HNCA-260/140/48	**2420**	HNCA-260/160/48	**2485**	2×400 mm	10	6750 m³/h
2700 mm	HNCA-270/140/48	**2441**	HNCA-270/160/48	**2509**	2×400 mm	10	6750 m³/h
2800 mm	HNCA-280/140/48	**2479**	HNCA-280/160/48	**2548**	2×400 mm	10	6750 m³/h
2900 mm	HNCA-290/140/48	**2498**	HNCA-290/160/48	**2571**	2×400 mm	10	6750 m³/h
≥ 3000 mm	Are assembled from 2 hoods / Assemblage de 2 hottes / Werden aus 2 Hauben montiert						

L	B 1800 mm	€	B 2000 mm	€	Exhaust collar ⌀ Collier pour système d'évacuation ⌀ Abluft-Ansaugstutzen ⌀	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air évacué maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
1400 mm	HNCA-140/180/48	**1799**	HNCA-140/200/48	**1843**	400 mm	4	2700 m³/h
1500 mm	HNCA-150/180/48	**1824**	HNCA-150/200/48	**1869**	400 mm	6	4050 m³/h
1600 mm	HNCA-160/180/48	**1849**	HNCA-160/200/48	**1895**	400 mm	6	4050 m³/h
1700 mm	HNCA-170/180/48	**1874**	HNCA-170/200/48	**1922**	400 mm	6	4050 m³/h
1800 mm	HNCA-180/180/48	**1916**	HNCA-180/200/48	**1966**	400 mm	6	4050 m³/h
1900 mm	HNCA-190/180/48	**1940**	HNCA-190/200/48	**1992**	400 mm	6	4050 m³/h
2000 mm	HNCA-200/180/48	**2159**	HNCA-200/200/48	**2212**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2100 mm	HNCA-210/180/48	**2191**	HNCA-210/200/48	**2248**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2200 mm	HNCA-220/180/48	**2226**	HNCA-220/200/48	**2282**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2300 mm	HNCA-230/180/48	**2260**	HNCA-230/200/48	**2319**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2400 mm	HNCA-240/180/48	**2282**	HNCA-240/200/48	**2344**	2×400 mm	8	5400 m³/h
2500 mm	HNCA-250/180/48	**2509**	HNCA-250/200/48	**2572**	2×400 mm	10	6750 m³/h
2600 mm	HNCA-260/180/48	**2551**	HNCA-260/200/48	**2615**	2×400 mm	10	6750 m³/h
2700 mm	HNCA-270/180/48	**2574**	HNCA-270/200/48	**2641**	2×400 mm	10	6750 m³/h
2800 mm	HNCA-280/180/48	**2616**	HNCA-280/200/48	**2686**	2×400 mm	10	6750 m³/h
2900 mm	HNCA-290/180/48	**2640**	HNCA-290/200/48	**2712**	2×400 mm	10	6750 m³/h
≥ 3000 mm	Are assembled from 2 hoods / Assemblage de 2 hottes / Werden aus 2 Hauben montiert						

More accessories on pages 8.57. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.62 - 8.63
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 8.57. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.62 - 8.63
Weiteres Zubehör auf Seite 8.57. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.62 - 8.63

All rights reserved

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Hygienic and efficient design
Conception hygiénique et efficace
Hygienisches und effizientes Design



High efficiency cyclonic grease filters 500×430 mm
Filtres à graisse cycloniques haute efficacité 500×430 mm
Hocheffiziente Zyklon-Fettfilter 500×430 mm



Outlet valve (internal thread G1/4)
Robinet de sortie de graisse (filetage interne G1/4)
Ablassventil (Innengewinde G1/4)

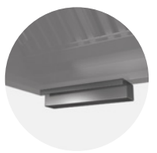


Pressure port for fine-tuning extraction flow rate
Orifice de refoulement à reglage de précision du débit d'extraction
Druckanschluss für die Feineinstellung des Abluftvolumenstrom

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Y-HO **123 €/pc**
Exhaust adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage d'évacuation
Prix par collier
Abluft-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



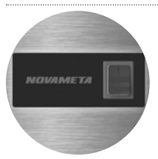
Y-HD **78 €/2pc**
Removable grease tray
Plateau récupérateur de graisse amovible
Abnehmbare Fett-Auffangschale



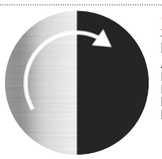
H00D-02.00 SB **128 €/m²**
Cover panels
Panneaux de couverture
Abdeckplatten



A-HNCA-SK (left), A-HNCA-SD (right) **116 €/pc**
Connection for multiple hood assembly
Raccordement pour l'assemblage de plusieurs hottes
Verbindung für mehrteilige Haubenmontage



A-HGJ **60 €**
Light switch
Interrupteur d'éclairage
Lichtschalter



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

Luminaires | Luminaires | Beleuchtung



L	LED spotlight Spot à LED | LED-Einbauspot Beleuchtung	€
1400 ≤ L < 1800 mm	8xK-ELT-15W	**772**
1800 ≤ L < 2300 mm	10xK-ELT-15W	**842**
2300 ≤ L < 2700 mm	12xK-ELT-15W	**912**
2700 ≤ L < 2900 mm	14xK-ELT-15W	**982**

All rights reserved

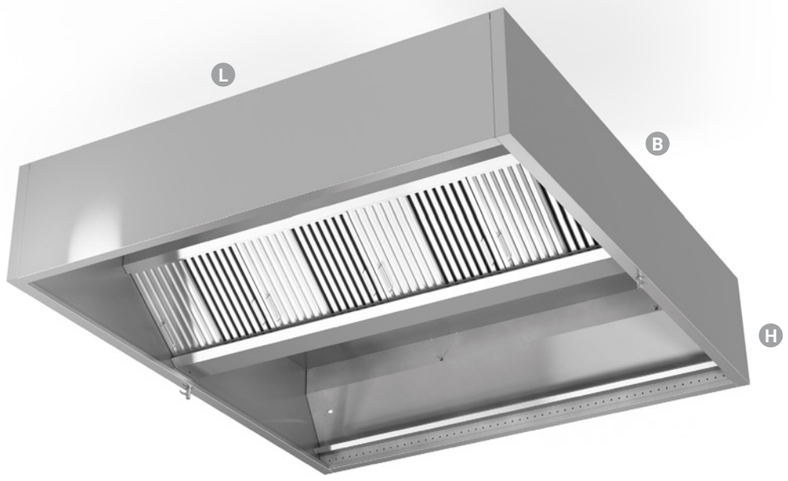
ISLAND HOOD WITH AIR JET
HOTTE POUR ÎLOT CENTRAL À INDUCTION
MITTELHAUBE MIT INDUKTIONSLUFTSTROM

L **1400 - 2900** mm

B **2000 - 2800** mm

H **480** mm

Page | Page | Seite **8.48 - 8.56**



L	B 2000 mm	€	B 2200 mm	€	B 2400 mm	€	Exhaust collar ⌀ Collier pour système d'évacuation ⌀ Abluft-Ansaugstutzen ⌀	Air jet collar ⌀ Collier pour système à jet d'air ⌀ Induktionsluftstrom-Ansaugstutzen ⌀	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air évacué maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
1400 mm	HPCD-140/200/48	**2967**	HPCD-140/220/48	**3010**	HPCD-140/240/48	**3053**	400 mm	2×125 mm	4	2700 m³/h
1500 mm	HPCD-150/200/48	**3014**	HPCD-150/220/48	**3061**	HPCD-150/240/48	**3105**	400 mm	2×125 mm	6	4050 m³/h
1600 mm	HPCD-160/200/48	**3063**	HPCD-160/220/48	**3110**	HPCD-160/240/48	**3159**	400 mm	2×125 mm	6	4050 m³/h
1700 mm	HPCD-170/200/48	**3112**	HPCD-170/220/48	**3161**	HPCD-170/240/48	**3208**	400 mm	2×125 mm	6	4050 m³/h
1800 mm	HPCD-180/200/48	**3182**	HPCD-180/220/48	**3233**	HPCD-180/240/48	**3283**	400 mm	2×125 mm	6	4050 m³/h
1900 mm	HPCD-190/200/48	**3233**	HPCD-190/220/48	**3285**	HPCD-190/240/48	**3337**	400 mm	2×125 mm	6	4050 m³/h
2000 mm	HPCD-200/200/48	**3635**	HPCD-200/220/48	**3689**	HPCD-200/240/48	**3741**	2×400 mm	4×125 mm	8	5400 m³/h
2100 mm	HPCD-210/200/48	**3700**	HPCD-210/220/48	**3755**	HPCD-210/240/48	**3810**	2×400 mm	4×125 mm	8	5400 m³/h
2200 mm	HPCD-220/200/48	**3776**	HPCD-220/220/48	**3833**	HPCD-220/240/48	**3890**	2×400 mm	4×125 mm	8	5400 m³/h
2300 mm	HPCD-230/200/48	**3842**	HPCD-230/220/48	**3900**	HPCD-230/240/48	**3960**	2×400 mm	4×125 mm	8	5400 m³/h
2400 mm	HPCD-240/200/48	**3897**	HPCD-240/220/48	**3958**	HPCD-240/240/48	**4016**	2×400 mm	4×125 mm	8	5400 m³/h
2500 mm	HPCD-250/200/48	**4193**	HPCD-250/220/48	**4254**	HPCD-250/240/48	**4314**	2×400 mm	4×125 mm	10	6750 m³/h
2600 mm	HPCD-260/200/48	**4269**	HPCD-260/220/48	**4332**	HPCD-260/240/48	**4398**	2×400 mm	4×125 mm	10	6750 m³/h
2700 mm	HPCD-270/200/48	**4325**	HPCD-270/220/48	**4389**	HPCD-270/240/48	**4456**	2×400 mm	4×125 mm	10	6750 m³/h
2800 mm	HPCD-280/200/48	**4403**	HPCD-280/220/48	**4469**	HPCD-280/240/48	**4538**	2×400 mm	4×125 mm	10	6750 m³/h
2900 mm	HPCD-290/200/48	**4458**	HPCD-290/220/48	**4526**	HPCD-290/240/48	**4594**	2×400 mm	4×125 mm	10	6750 m³/h
≥ 3000 mm	Are assembled from 2 hoods / Assemblage de 2 hottes / Werden aus 2 Hauben montiert									

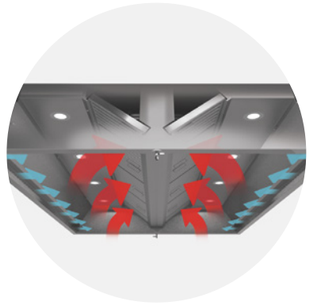
L	B 2600 mm	€	B 2800 mm	€	Exhaust collar ⌀ Collier pour système d'évacuation ⌀ Abluft-Ansaugstutzen ⌀	Air jet collar ⌀ Collier pour système à jet d'air ⌀ Induktionsluftstrom-Ansaugstutzen ⌀	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air évacué maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
1400 mm	HPCD-140/260/48	**3099**	HPCD-140/280/48	**3140**	400 mm	2×125 mm	4	2700 m³/h
1500 mm	HPCD-150/260/48	**3151**	HPCD-150/280/48	**3194**	400 mm	2×125 mm	6	4050 m³/h
1600 mm	HPCD-160/260/48	**3205**	HPCD-160/280/48	**3251**	400 mm	2×125 mm	6	4050 m³/h
1700 mm	HPCD-170/260/48	**3257**	HPCD-170/280/48	**3305**	400 mm	2×125 mm	6	4050 m³/h
1800 mm	HPCD-180/260/48	**3334**	HPCD-180/280/48	**3385**	400 mm	2×125 mm	6	4050 m³/h
1900 mm	HPCD-190/260/48	**3388**	HPCD-190/280/48	**3440**	400 mm	2×125 mm	6	4050 m³/h
2000 mm	HPCD-200/260/48	**3795**	HPCD-200/280/48	**3848**	2×400 mm	4×125 mm	8	5400 m³/h
2100 mm	HPCD-210/260/48	**3867**	HPCD-210/280/48	**3920**	2×400 mm	4×125 mm	8	5400 m³/h
2200 mm	HPCD-220/260/48	**3947**	HPCD-220/280/48	**4003**	2×400 mm	4×125 mm	8	5400 m³/h
2300 mm	HPCD-230/260/48	**4016**	HPCD-230/280/48	**4076**	2×400 mm	4×125 mm	8	5400 m³/h
2400 mm	HPCD-240/260/48	**4077**	HPCD-240/280/48	**4139**	2×400 mm	4×125 mm	8	5400 m³/h

More accessories on pages 8.57. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.62 - 8.63
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 8.57. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.62 - 8.63
Weiteres Zubehör auf Seite 8.57. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.62 - 8.63

All rights reserved

NOVAMETA

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Air jet system increases capture efficiency
Le système à jet d'air améliore l'efficacité de captation
Induktionsluftstromsystem erhöht die Absaug lustung



High efficiency cyclonic grease filters 500×430 mm
Filtres à graisse cycloniques haute efficacité 500×430 mm
Hocheffiziente Zyklon-Fettfilter 500×430 mm



Outlet valve (internal thread G1/4)
Robinet de sortie de graisse (filetage interne G1/4)
Ablassventil (Innengewinde G1/4)



Pressure port for fine-tuning extraction flow rate
Orifice de refoulement à reglage de précision du débit d'extraction
Druckanschluss für die Feineinstellung des Abluftvolumenstrom

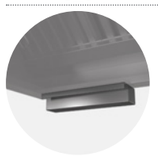
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Y-HO **123 €/pc**
Exhaust adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage d'évacuation
Prix par collier
Abluft-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



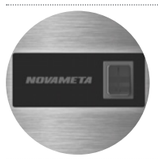
Y-HI **123 €**
Air jet adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage du jet d'air
Prix par collier
Induktionsluftstom-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



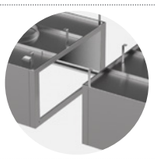
Y-HD **78 €/2pc**
Removable grease tray
Plateau récupérateur de graisse amovible
Abnehmbare Fett-Auffangschale



H00D-02.00 SB **128 €/m²**
Cover panels
Panneaux de couverture
Abdeckplatten



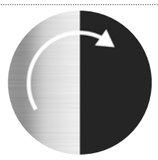
A-HGJ **64 €**
Light switch
Interrupteur d'éclairage
Lichtschalter



A-HPCD-SK (left), A-HPCD-SD (right) **116 €/pc**
Connection for multiple hood assembly
Raccordement pour l'assemblage de plusieurs hottes
Verbindung für mehrteilige Haubenmontage



Z-FAN **579 €**
Integrated air jet fan. Price per fan
Fan quantity specified on page 8.57
Ventilateur à jet d'air intégré. Prix par ventilateur
Quantité de ventilateurs précisée à la page 8.57
Eingebauter Induktionsluftstromventilator. Preis pro Ventilator
Ventilatormenge angegeben auf Seite 8.57



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

Luminaires | Luminaires | Beleuchtung



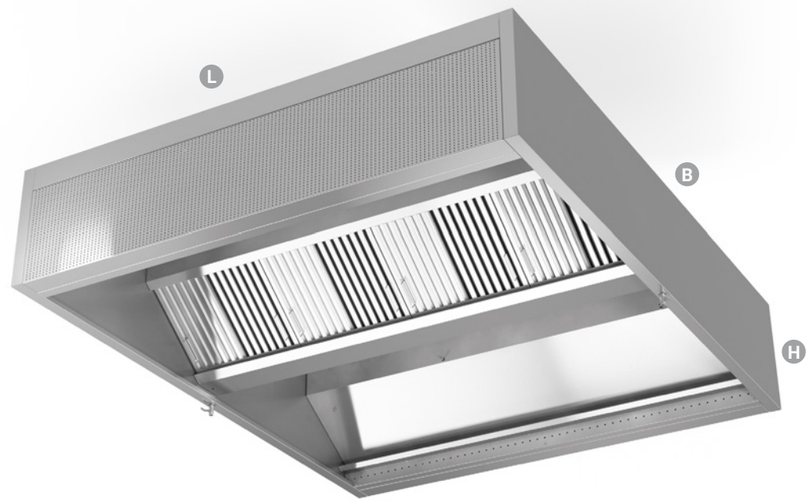
IP68
500 LUX

L	LED spotlight Spot à LED | LED-Einbauspot Beleuchtung	€
1400 ≤ L < 1800 mm	8xK-ELT-15W	**772**
1800 ≤ L < 2300 mm	10xK-ELT-15W	**842**
2300 ≤ L < 2700 mm	12xK-ELT-15W	**912**
2700 ≤ L < 2900 mm	14xK-ELT-15W	**982**

All rights reserved

ISLAND HOOD WITH AIR JET AND AIR SUPPLY
HOTTE POUR ÎLOT CENTRAL À INDUCTION ET COMPENSATION
MITTELHAUBE MIT INDUKTIONSLUFTSTOM UND ZULUFTEINBRINGUNG

L **1400 - 2900** mm **B** **2400 - 2800** mm **H** **480** mm Page | Page | Seite **8.48 - 8.56**



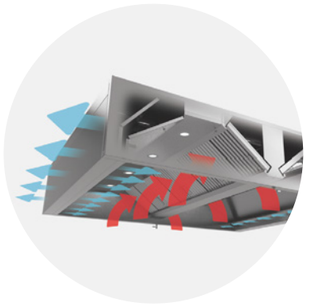
L	B 2400 mm	€	B 2600 mm	€	B 2800 mm	€	Exhaust collar ⌀ Collier pour système d'évacuation ⌀ Abluft-Ansaugstutzen ⌀	Air jet collar ⌀ Collier pour système à jet d'air ⌀ Induktionsluftstrom-Ansaugstutzen ⌀	Supply collar ⌀ Collier pour système d'aliment ation ⌀ Zulufteinbringung-Ansaugstutzen ⌀	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air évacué maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
1400 mm	HFCD-140/240/48	**3347**	HFCD-140/260/48	**3410**	HFCD-140/280/48	**3445**	400 mm	2×125 mm	2×250 mm	4	2700 m³/h
1500 mm	HFCD-150/240/48	**3407**	HFCD-150/260/48	**3456**	HFCD-150/280/48	**3506**	400 mm	2×125 mm	2×250 mm	6	4050 m³/h
1600 mm	HFCD-160/240/48	**3464**	HFCD-160/260/48	**3516**	HFCD-160/280/48	**3567**	400 mm	2×125 mm	2×250 mm	6	4050 m³/h
1700 mm	HFCD-170/240/48	**3523**	HFCD-170/260/48	**3575**	HFCD-170/280/48	**3629**	400 mm	2×125 mm	2×250 mm	6	4050 m³/h
1800 mm	HFCD-180/240/48	**3603**	HFCD-180/260/48	**3658**	HFCD-180/280/48	**3714**	400 mm	2×125 mm	2×250 mm	6	4050 m³/h
1900 mm	HFCD-190/240/48	**3663**	HFCD-190/260/48	**3720**	HFCD-190/280/48	**3779**	400 mm	2×125 mm	2×250 mm	6	4050 m³/h
2000 mm	HFCD-200/240/48	**4106**	HFCD-200/260/48	**4166**	HFCD-200/280/48	**4224**	2×400 mm	4×125 mm	4×250 mm	8	5400 m³/h
2100 mm	HFCD-210/240/48	**4183**	HFCD-210/260/48	**4245**	HFCD-210/280/48	**4306**	2×400 mm	4×125 mm	4×250 mm	8	5400 m³/h
2200 mm	HFCD-220/240/48	**4270**	HFCD-220/260/48	**4332**	HFCD-220/280/48	**4396**	2×400 mm	4×125 mm	4×250 mm	8	5400 m³/h
2300 mm	HFCD-230/240/48	**4347**	HFCD-230/260/48	**4412**	HFCD-230/280/48	**4477**	2×400 mm	4×125 mm	4×250 mm	8	5400 m³/h
2400 mm	HFCD-240/240/48	**4412**	HFCD-240/260/48	**4478**	HFCD-240/280/48	**4544**	2×400 mm	4×125 mm	4×250 mm	8	5400 m³/h
2500 mm	HFCD-250/240/48	**4739**	N/A				2×400 mm	4×125 mm	4×250 mm	10	6750 m³/h
2600 mm	HFCD-260/240/48	**4829**	N/A				2×400 mm	4×125 mm	4×250 mm	10	6750 m³/h
2700 mm	HFCD-270/240/48	**4892**	N/A				2×400 mm	4×125 mm	4×250 mm	10	6750 m³/h
2800 mm	HFCD-280/240/48	**4982**	N/A				2×400 mm	4×125 mm	4×250 mm	10	6750 m³/h
2900 mm	HFCD-290/240/48	**5047**	N/A				2×400 mm	4×125 mm	4×250 mm	10	6750 m³/h
≥ 3000 mm	Are assembled from 2 hoods / Assemblage de 2 hottes / Werden aus 2 Hauben montiert										

More accessories on pages 8.57. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.62 - 8.63
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 8.57. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.62 - 8.63
Weiteres Zubehör auf Seite 8.57. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.62 - 8.63

All rights reserved

NOVAMETA

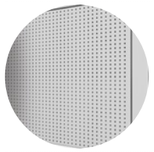
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Air jet system and supply of fresh air directly to the working place
Système à jet d'air et arrivée d'air frais directement sur le poste de travail
Induktionsluftstromsystem und Zufuhr von Frischluft direkt zum Arbeitsbereich



High efficiency cyclonic grease filters 500×430 mm
Filtres à graisse cycloniques haute efficacité 500×430 mm
Hocheffiziente Zyklon-Fettfilter 500×430 mm



Low velocity make-up air supply through perforated front panel
Arrivée d'air d'appoint à basse vitesse par la façade avant perforée
Niedrige Geschwindigkeit der Zulufteinbringung durch perforierte Frontverkleidung



Pressure port for fine-tuning extraction flow rate
Orifice de refoulement à reglage de précision du débit d'extraction
Druckanschluss für die Feineinstellung des Abluftvolumenstrom

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Y-HO **123 €/pc**
Exhaust adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage d'évacuation
Prix par collier
Abluft-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



Y-HI **123 €**
Air jet adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage du jet d'air
Prix par collier
Induktionsluftstom-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



Y-HA **97 €**
Air supply adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage de l'arrivée d'air
Prix par collier
Klappe zum Einstellen der Luftzufuhr
Preis pro Ansaugstutzen



Y-HD **78 €/2pc**
Removable grease tray
Plateau récupérateur de graisse amovible
Abnehmbare Fett-Auffangschale



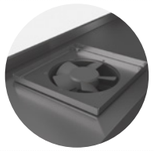
H00D-02.00 SB **128 €/m²**
Cover panels
Panneaux de couverture
Abdeckplatten



A-HFCD-SK (left), A-HFCD-SD (right) **116 €/pc**
Connection for multiple hood assembly
Raccordement pour l'assemblage de plusieurs hottes
Verbindung für mehrteilige Haubenmontage



Z-A-HGJ
Light switch
Ask for price
Interrupteur d'éclairage
Demander le tarif
Lichtschalter
Preis auf Anfrage



Z-FAN **579 €**
Integrated air jet fan. Price per fan
Fan quantity specified on page 8.57
Ventilateur à jet d'air intégré. Prix par ventilateur
Quantité de ventilateurs précisée à la page 8.57
Eingebauter Induktionsluftstromventilator. Preis pro Ventilator
Ventilatormenge angegeben auf Seite 8.57



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

Luminaires | Luminaires | Beleuchtung



IP68
500 LUX

L	LED spotlight Spot à LED | LED-Einbauspot Beleuchtung	€
1400 ≤ L < 1800 mm	8xK-ELT-15W	**772**
1800 ≤ L < 2300 mm	10xK-ELT-15W	**842**
2300 ≤ L < 2700 mm	12xK-ELT-15W	**912**
2700 ≤ L < 2900 mm	14xK-ELT-15W	**982**

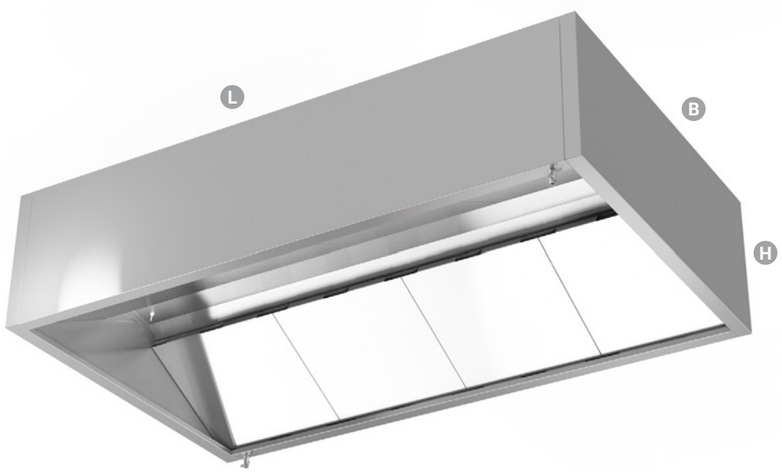
All rights reserved

L **1000 - 2900** mm

B **1000 - 1200** mm

H **480** mm

Page | Page | Seite **8.48 - 8.56**

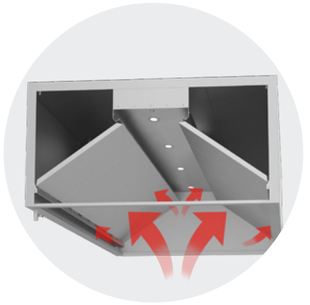


L	B 1000 mm	€	B 1100 mm	€	B 1200 mm	€	Exhaust collar ⌀ Collier pour système d'évacuation ⌀ Abluft-Ansaugstutzen ⌀	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air évacué maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
1000 mm	HKCD-100/100/48	**1275**	HKCD-100/110/48	**1291**	HKCD-100/120/48	**1310**	315 mm	4	900 m³/h
1100 mm	HKCD-110/100/48	**1301**	HKCD-110/110/48	**1317**	HKCD-110/120/48	**1336**	315 mm	4	900 m³/h
1200 mm	HKCD-120/100/48	**1324**	HKCD-120/110/48	**1343**	HKCD-120/120/48	**1363**	315 mm	4	900 m³/h
1300 mm	HKCD-130/100/48	**1351**	HKCD-130/110/48	**1371**	HKCD-130/120/48	**1389**	315 mm	4	900 m³/h
1400 mm	HKCD-140/100/48	**1365**	HKCD-140/110/48	**1386**	HKCD-140/120/48	**1407**	315 mm	4	900 m³/h
1500 mm	HKCD-150/100/48	**1580**	HKCD-150/110/48	**1602**	HKCD-150/120/48	**1625**	315 mm	6	1350 m³/h
1600 mm	HKCD-160/100/48	**1615**	HKCD-160/110/48	**1637**	HKCD-160/120/48	**1660**	315 mm	6	1350 m³/h
1700 mm	HKCD-170/100/48	**1632**	HKCD-170/110/48	**1655**	HKCD-170/120/48	**1676**	315 mm	6	1350 m³/h
1800 mm	HKCD-180/100/48	**1667**	HKCD-180/110/48	**1690**	HKCD-180/120/48	**1713**	315 mm	6	1350 m³/h
1900 mm	HKCD-190/100/48	**1683**	HKCD-190/110/48	**1706**	HKCD-190/120/48	**1732**	315 mm	6	1350 m³/h
2000 mm	HKCD-200/100/48	**1888**	HKCD-200/110/48	**1912**	HKCD-200/120/48	**1940**	2×315 mm	8	1800 m³/h
2100 mm	HKCD-210/100/48	**1912**	HKCD-210/110/48	**1940**	HKCD-210/120/48	**1967**	2×315 mm	8	1800 m³/h
2200 mm	HKCD-220/100/48	**1937**	HKCD-220/110/48	**1966**	HKCD-220/120/48	**1993**	2×315 mm	8	1800 m³/h
2300 mm	HKCD-230/100/48	**1964**	HKCD-230/110/48	**1991**	HKCD-230/120/48	**2021**	2×315 mm	8	1800 m³/h
2400 mm	HKCD-240/100/48	**1979**	HKCD-240/110/48	**2007**	HKCD-240/120/48	**2037**	2×315 mm	8	1800 m³/h
2500 mm	HKCD-250/100/48	**2188**	HKCD-250/110/48	**2221**	HKCD-250/120/48	**2250**	2×315 mm	10	2250 m³/h
2600 mm	HKCD-260/100/48	**2223**	HKCD-260/110/48	**2256**	HKCD-260/120/48	**2286**	2×315 mm	10	2250 m³/h
2700 mm	HKCD-270/100/48	**2239**	HKCD-270/110/48	**2272**	HKCD-270/120/48	**2304**	2×315 mm	10	2250 m³/h
2800 mm	HKCD-280/100/48	**2274**	HKCD-280/110/48	**2306**	HKCD-280/120/48	**2341**	2×315 mm	10	2250 m³/h
2900 mm	HKCD-290/100/48	**2289**	HKCD-290/110/48	**2324**	HKCD-290/120/48	**2358**	2×315 mm	10	2250 m³/h
≥ 3000 mm	Are assembled from 2 hoods / Assemblage de 2 hottes / Werden aus 2 Hauben montiert								

More accessories on pages 8.57. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.62 - 8.63
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 8.57. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.62 - 8.63
Weiteres Zubehör auf Seite 8.57. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.62 - 8.63

All rights reserved

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Effectively captures condensate and heat
Captation efficace de la condensation et de la chaleur
Effektive Aufnahme von Kondensat und Wärme



Condensate plates
Plaques de condensation
Kondensatplatten



Outlet valve (internal thread G1/4)
Robinet de sortie de graisse (filetage interne G1/4)
Ablassventil (Innengewinde G1/4)



Pressure port for fine-tuning extraction flow rate
Orifice de refoulement à reglage de précision du débit d'extraction
Druckanschluss für die Feineinstellung des Abluftvolumenstrom

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



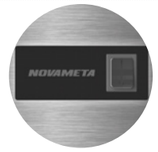
Y-HO **123 €/pc**
Exhaust adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage d'évacuation
Prix par collier
Abluft-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



H00D-02.00 SB **128 €/m²**
Cover panels
Panneaux de couverture
Abdeckplatten



A-HKCD-SK (left), A-HKCD-SD (right) **116 €/pc**
Connection for multiple hood assembly
Raccordement pour l'assemblage de plusieurs hottes
Verbindung für mehrteilige Haubenmontage



Z-A-HGJ
Light switch
Ask for price
Interrupteur d'éclairage
Demander le tarif
Lichtschalter
Preis auf Anfrage



Y-HD **78 €/2pc**
Removable condensate tray
Plateau récupérateur de la condensation amovible
Abnehmbare Kondensat-Auffangschale



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

Luminaires | Luminaires | Beleuchtung



IP68
500 LUX

L	LED spotlight Spot à LED | LED-Einbauspot Beleuchtung	€
L < 1400 mm	3xK-ELT-15W	**351**
1400 ≤ L < 1800 mm	4xK-ELT-15W	**386**
1800 ≤ L < 2300 mm	5xK-ELT-15W	**421**
2300 ≤ L < 2700 mm	6xK-ELT-15W	**456**
2700 ≤ L < 2900 mm	7xK-ELT-15W	**492**

All rights reserved

HEAT AND CONDENSATE HOOD WITH PLATES
HOTTE LAVERIE AVEC PLAQUES DE CONDENSATION
SPÜLMASCHINENHAUBE MIT KONDENSATPLATTEN

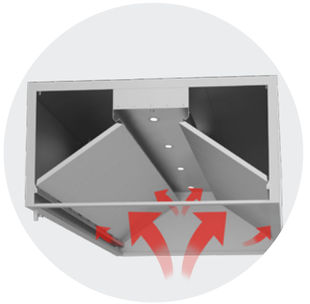
L 1000 - 2900 mm **B** 1300 - 1500 mm **H** 480 mm Page | Page | Seite 8.48 - 8.56



L	B 1300 mm	€	B 1400 mm	€	B 1500 mm	€	Exhaust collar ⌀ Collier pour système d'évacuation ⌀ Abluft-Ansaugstutzen ⌀	Number of grease filters Nombre de filtres à graisse Anzahl der Fettfilter	Maximum exhaust airflow rate Débit d'évacuation d'air évacué maximal Maximaler Abluftvolumenstrom
1000 mm	HKCD-100/130/48	**1341**	HKCD-100/140/48	**1377**	HKCD-100/150/48	**1412**	315 mm	4	900 m³/h
1100 mm	HKCD-110/130/48	**1372**	HKCD-110/140/48	**1409**	HKCD-110/150/48	**1443**	315 mm	4	900 m³/h
1200 mm	HKCD-120/130/48	**1400**	HKCD-120/140/48	**1437**	HKCD-120/150/48	**1476**	315 mm	4	900 m³/h
1300 mm	HKCD-130/130/48	**1429**	HKCD-130/140/48	**1469**	HKCD-130/150/48	**1508**	315 mm	4	900 m³/h
1400 mm	HKCD-140/130/48	**1449**	HKCD-140/140/48	**1491**	HKCD-140/150/48	**1531**	315 mm	4	900 m³/h
1500 mm	HKCD-150/130/48	**1668**	HKCD-150/140/48	**1711**	HKCD-150/150/48	**1753**	315 mm	6	1350 m³/h
1600 mm	HKCD-160/130/48	**1706**	HKCD-160/140/48	**1751**	HKCD-160/150/48	**1795**	315 mm	6	1350 m³/h
1700 mm	HKCD-170/130/48	**1724**	HKCD-170/140/48	**1771**	HKCD-170/150/48	**1817**	315 mm	6	1350 m³/h
1800 mm	HKCD-180/130/48	**1763**	HKCD-180/140/48	**1812**	HKCD-180/150/48	**1861**	315 mm	6	1350 m³/h
1900 mm	HKCD-190/130/48	**1784**	HKCD-190/140/48	**1832**	HKCD-190/150/48	**1883**	315 mm	6	1350 m³/h
2000 mm	HKCD-200/130/48	**1992**	HKCD-200/140/48	**2044**	HKCD-200/150/48	**2096**	2×315 mm	8	1800 m³/h
2100 mm	HKCD-210/130/48	**2021**	HKCD-210/140/48	**2074**	HKCD-210/150/48	**2127**	2×315 mm	8	1800 m³/h
2200 mm	HKCD-220/130/48	**2048**	HKCD-220/140/48	**2106**	HKCD-220/150/48	**2161**	2×315 mm	8	1800 m³/h
2300 mm	HKCD-230/130/48	**2078**	HKCD-230/140/48	**2136**	HKCD-230/150/48	**2194**	2×315 mm	8	1800 m³/h
2400 mm	HKCD-240/130/48	**2097**	HKCD-240/140/48	**2158**	HKCD-240/150/48	**2216**	2×315 mm	8	1800 m³/h
2500 mm	HKCD-250/130/48	**2313**	HKCD-250/140/48	**2374**	HKCD-250/150/48	**2435**	2×315 mm	10	2250 m³/h
2600 mm	HKCD-260/130/48	**2350**	HKCD-260/140/48	**2414**	HKCD-260/150/48	**2477**	2×315 mm	10	2250 m³/h
2700 mm	HKCD-270/130/48	**2368**	HKCD-270/140/48	**2435**	HKCD-270/150/48	**2499**	2×315 mm	10	2250 m³/h
2800 mm	HKCD-280/130/48	**2407**	HKCD-280/140/48	**2474**	HKCD-280/150/48	**2541**	2×315 mm	10	2250 m³/h
2900 mm	HKCD-290/130/48	**2426**	HKCD-290/140/48	**2496**	HKCD-290/150/48	**2562**	2×315 mm	10	2250 m³/h
≥ 3000 mm	Are assembled from 2 hoods / Assemblage de 2 hottes / Werden aus 2 Hauben montiert								

More accessories on pages 8.57. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.62 - 8.63
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 8.57. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.62 - 8.63
Weiteres Zubehör auf Seite 8.57. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.62 - 8.63

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Effectively captures condensate and heat
Captation efficace de la condensation et de la chaleur
Effektive Aufnahme von Kondensat und Wärme



Condensate plates
Plaques de condensation
Kondensatplatten



Outlet valve (internal thread G1/4)
Robinet de sortie de graisse (filetage interne G1/4)
Ablassventil (Innengewinde G1/4)



Pressure port for fine-tuning extraction flow rate
Orifice de refoulement à reglage de précision du débit d'extraction
Druckanschluss für die Feineinstellung des Abluftvolumenstrom

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



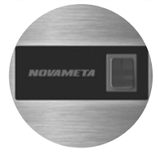
Y-HO — **123 €/pc**
Exhaust adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage d'évacuation
Prix par collier
Abluft-Drosselklappe
Preis pro Ansaugstutzen



H00D-02.00 SB — **128 €/m²**
Cover panels
Panneaux de couverture
Abdeckplatten



A-HKCD-SK (left), A-HKCD-SD (right) — **116 €/pc**
Connection for multiple hood assembly
Raccordement pour l'assemblage de plusieurs hottes
Verbindung für mehrteilige Haubenmontage



Z-A-HGJ
Light switch
Ask for price
Interrupteur d'éclairage
Demander le tarif
Lichtschalter
Preis auf Anfrage



Y-HD — **78 €/2pc**
Removable condensate tray
Plateau récupérateur de la condensation amovible
Abnehmbare Kondensat-Auffangschale



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

Luminaires | Luminaires | Beleuchtung

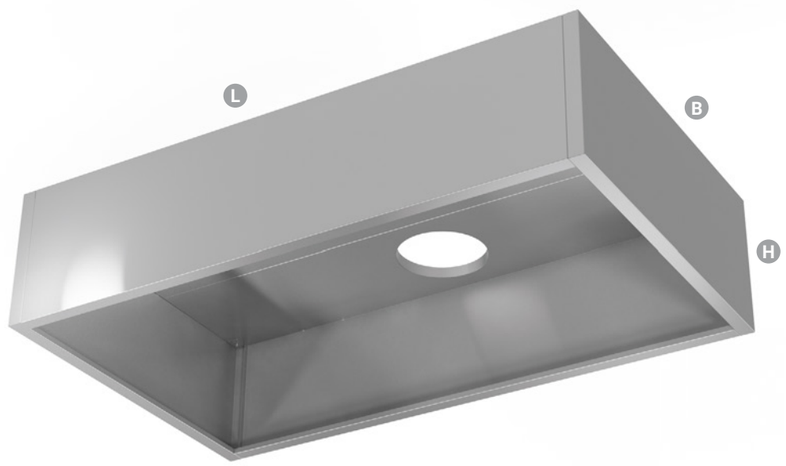


IP68
500 LUX

L	LED spotlight Spot à LED | LED-Einbauspot Beleuchtung	€
L < 1400 mm	3xK-ELT-15W	**351**
1400 ≤ L < 1800 mm	4xK-ELT-15W	**386**
1800 ≤ L < 2300 mm	5xK-ELT-15W	**421**
2300 ≤ L < 2700 mm	6xK-ELT-15W	**456**
2700 ≤ L < 2900 mm	7xK-ELT-15W	**492**

All rights reserved
All rights reserved

L **600 - 2000** mm **B** **700 - 1300** mm **H** **480** mm Page | Page | Seite **8.48 - 8.56**



L	B 700 mm	€	B 800 mm	€	B 900 mm	€	Exhaust collar ⌀ Collier d'évacuation ⌀ Ansaugstutzen ⌀
600 mm	HNPDC-60/70/48	**467**	HNPDC-60/80/48	**483**	HNPDC-60/90/48	**492**	315 mm
700 mm	HNPDC-70/70/48	**480**	HNPDC-70/80/48	**497**	HNPDC-70/90/48	**510**	315 mm
800 mm	HNPDC-80/70/48	**494**	HNPDC-80/80/48	**511**	HNPDC-80/90/48	**525**	315 mm
900 mm	HNPDC-90/70/48	**510**	HNPDC-90/80/48	**525**	HNPDC-90/90/48	**539**	315 mm
1000 mm	HNPDC-100/70/48	**524**	HNPDC-100/80/48	**538**	HNPDC-100/90/48	**593**	315 mm
1100 mm	HNPDC-110/70/48	**536**	HNPDC-110/80/48	**592**	HNPDC-110/90/48	**608**	315 mm
1200 mm	HNPDC-120/70/48	**551**	HNPDC-120/80/48	**606**	HNPDC-120/90/48	**625**	315 mm
1300 mm	HNPDC-130/70/48	**565**	HNPDC-130/80/48	**620**	HNPDC-130/90/48	**641**	315 mm
1400 mm	HNPDC-140/70/48	**578**	HNPDC-140/80/48	**633**	HNPDC-140/90/48	**655**	315 mm
1500 mm	HNPDC-150/70/48	**593**	HNPDC-150/80/48	**648**	HNPDC-150/90/48	**670**	315 mm
1600 mm	HNPDC-160/70/48	**607**	HNPDC-160/80/48	**663**	HNPDC-160/90/48	**687**	315 mm
1700 mm	HNPDC-170/70/48	**621**	HNPDC-170/80/48	**676**	HNPDC-170/90/48	**703**	315 mm
1800 mm	HNPDC-180/70/48	**634**	HNPDC-180/80/48	**691**	HNPDC-180/90/48	**717**	315 mm
1900 mm	HNPDC-190/70/48	**650**	HNPDC-190/80/48	**705**	HNPDC-190/90/48	**733**	315 mm
2000 mm	HNPDC-200/70/48	**775**	HNPDC-200/80/48	**833**	HNPDC-200/90/48	**861**	315 mm

L	B 1000 mm	€	B 1100 mm	€	B 1200 mm	€	B 1300 mm	€	Exhaust collar ⌀ Collier d'évacuation ⌀ Ansaugstutzen ⌀
600 mm	HNPDC-60/100/48	**510**	HNPDC-60/110/48	**553**	HNPDC-60/120/48	**570**	HNPDC-60/130/48	**587**	315 mm
700 mm	HNPDC-70/100/48	**525**	HNPDC-70/110/48	**571**	HNPDC-70/120/48	**588**	HNPDC-70/130/48	**606**	315 mm
800 mm	HNPDC-80/100/48	**539**	HNPDC-80/110/48	**589**	HNPDC-80/120/48	**607**	HNPDC-80/130/48	**625**	315 mm
900 mm	HNPDC-90/100/48	**556**	HNPDC-90/110/48	**608**	HNPDC-90/120/48	**626**	HNPDC-90/130/48	**643**	315 mm
1000 mm	HNPDC-100/100/48	**609**	HNPDC-100/110/48	**627**	HNPDC-100/120/48	**643**	HNPDC-100/130/48	**657**	315 mm
1100 mm	HNPDC-110/100/48	**626**	HNPDC-110/110/48	**644**	HNPDC-110/120/48	**661**	HNPDC-110/130/48	**677**	315 mm
1200 mm	HNPDC-120/100/48	**642**	HNPDC-120/110/48	**663**	HNPDC-120/120/48	**680**	HNPDC-120/130/48	**696**	315 mm
1300 mm	HNPDC-130/100/48	**656**	HNPDC-130/110/48	**681**	HNPDC-130/120/48	**697**	HNPDC-130/130/48	**715**	315 mm
1400 mm	HNPDC-140/100/48	**671**	HNPDC-140/110/48	**699**	HNPDC-140/120/48	**716**	HNPDC-140/130/48	**733**	315 mm
1500 mm	HNPDC-150/100/48	**689**	HNPDC-150/110/48	**717**	HNPDC-150/120/48	**734**	HNPDC-150/130/48	**751**	315 mm
1600 mm	HNPDC-160/100/48	**704**	HNPDC-160/110/48	**736**	HNPDC-160/120/48	**753**	HNPDC-160/130/48	**770**	315 mm
1700 mm	HNPDC-170/100/48	**719**	HNPDC-170/110/48	**754**	HNPDC-170/120/48	**771**	HNPDC-170/130/48	**788**	315 mm
1800 mm	HNPDC-180/100/48	**734**	HNPDC-180/110/48	**772**	HNPDC-180/120/48	**789**	HNPDC-180/130/48	**807**	315 mm
1900 mm	HNPDC-190/100/48	**750**	HNPDC-190/110/48	**792**	HNPDC-190/120/48	**808**	HNPDC-190/130/48	**825**	315 mm
2000 mm	HNPDC-200/100/48	**880**	HNPDC-200/110/48	**918**	HNPDC-200/120/48	**937**	HNPDC-200/130/48	**952**	315 mm

More accessories on pages 8.57. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.62 - 8.63
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 8.57. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.62 - 8.63
Weiteres Zubehör auf Seite 8.57. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.62 - 8.63

All rights reserved

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Captures heat and fumes
Extrait la chaleur et les fumées
Nimmt Wärme und Dunst auf

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



H00DC-02.00 SB **128 €/m²**
Cover panels
Panneaux de couverture
Abdeckplatten



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



Z-K-ELT
LED spotlight
Ask for price
Spot à LED
Demander le tarif
LED-Einbauspot Beleuchtung
Preis auf Anfrage

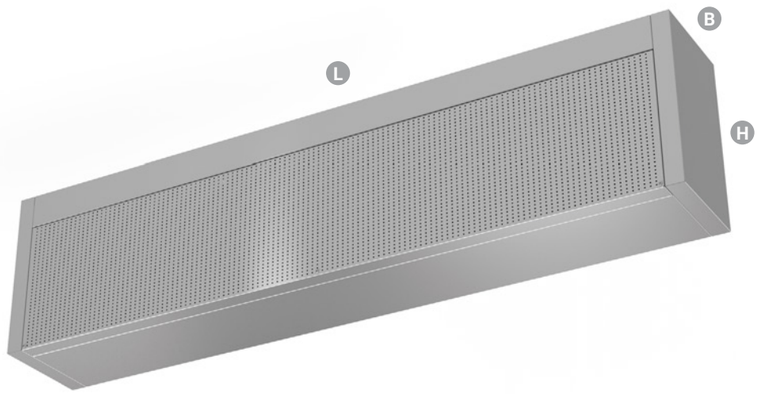


Z-A-HGJ
Light switch
Ask for price
Interrupteur d'éclairage
Demander le tarif
Lichtschalter
Preis auf Anfrage

All rights reserved

AIR SUPPLY PLENUM
CAISSON DE SOUFFLAGE DE COMPENSATION
ZULUFTKAMMER

L **500 - 2900** mm **B** **300** mm **H** **480** mm Page | Page | Seite **8.48 - 8.56**

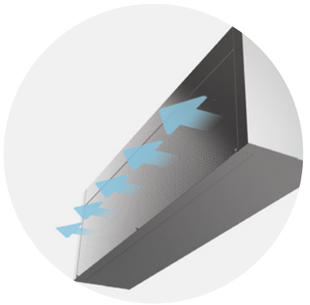


L	B 300 mm	€	**Supply collar** ⌀ Collier pour système d'alimentation ⌀ Zulufteinbringung-Ansaugstutzen ⌀
500 mm	Z-HASP-50/30/48	**503**	250 mm
600 mm	Z-HASP-60/30/48	**518**	250 mm
700 mm	Z-HASP-70/30/48	**534**	250 mm
800 mm	Z-HASP-80/30/48	**552**	250 mm
900 mm	Z-HASP-90/30/48	**568**	250 mm
1000 mm	Z-HASP-100/30/48	**595**	250 mm
1100 mm	Z-HASP-110/30/48	**629**	2×250 mm
1200 mm	Z-HASP-120/30/48	**664**	2×250 mm
1300 mm	Z-HASP-130/30/48	**695**	2×250 mm
1400 mm	Z-HASP-140/30/48	**729**	2×250 mm
1500 mm	Z-HASP-150/30/48	**763**	2×250 mm
1600 mm	Z-HASP-160/30/48	**795**	2×250 mm
1700 mm	Z-HASP-170/30/48	**830**	2×250 mm
1800 mm	Z-HASP-180/30/48	**862**	2×250 mm
1900 mm	Z-HASP-190/30/48	**896**	2×250 mm
2000 mm	Z-HASP-200/30/48	**951**	2×250 mm
2100 mm	Z-HASP-210/30/48	**985**	3×250 mm
2200 mm	Z-HASP-220/30/48	**1019**	3×250 mm
2300 mm	Z-HASP-230/30/48	**1050**	3×250 mm
2400 mm	Z-HASP-240/30/48	**1083**	3×250 mm
2500 mm	Z-HASP-250/30/48	**1118**	3×250 mm
2600 mm	Z-HASP-260/30/48	**1152**	3×250 mm
2700 mm	Z-HASP-270/30/48	**1184**	3×250 mm
2800 mm	Z-HASP-280/30/48	**1218**	3×250 mm
2900 mm	Z-HASP-290/30/48	**1250**	3×250 mm

More accessories on pages 8.57. Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.62 - 8.63
Retrouvez davantage d'accessoires à la page 8.57. Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.62 - 8.63
Weiteres Zubehör auf Seite 8.57. Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.62 - 8.63

All rights reserved

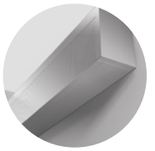
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



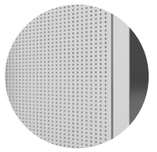
Low velocity laminar flow air supply
Arrivé d'air à flux laminaire à basse vitesse
Luftzufuhr der Laminarströmung mit niedriger Geschwindigkeit



Designed to be installed in front or on side of a hood
Conçu pour être installée à l'avant ou sur le côté d'une hotte
Für den Einbau vor oder an der Seite einer Haube



May also be used as a standalone air supply unit
Utilisable également comme unité d'alimentation en air autonome
Kann auch als eigenständiges Gerät für die Zulufteinbringung verwendet werden.



Low velocity make-up air supply through perforated front panel
Arrivée d'air d'appoint à basse vitesse par la façade avant perforée
Niedrige Geschwindigkeit der Zulufteinbringung durch perforierte Frontverkleidung



Hygienic design for easy cleaning
Conception hygiénique facile à nettoyer
Hygienisches Design für die einfache Reinigung



Easy installation - ready to mount on wall or ceiling
Installation facile : prête à installer sur le mur ou le plafond
Einfacher Einbau - montagefertig für Wand oder Decke

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-K-ELT
LED spotlight
Ask for price
Spot à LED
Demander le tarif
LED-Einbauspot Beleuchtung
Preis auf Anfrage



Z-Y-HA **97 €/pc**
Air supply adjustment damper
Price per collar
Registre à réglage de l'arrivée d'air
Prix par collier
Klappe zum Einstellen der Luftzufuhr
Preis pro Ansaugstutzen



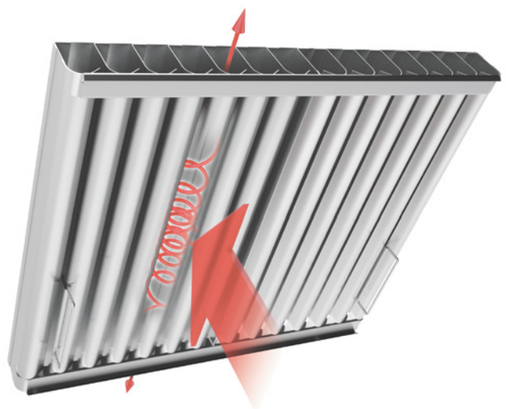
Z-COLOR
Powder coated exterior
Ask for price
Extérieur peint
Demander le tarif
Pulverbeschichtung außen
Preis auf Anfrage



Z-A-HGJ
Light switch
Ask for price
Interrupteur d'éclairage
Demander le tarif
Lichtschalter
Preis auf Anfrage

All rights reserved

High efficiency cyclonic filters



CYCLONIC WORKING PRINCIPLE

Novameta *cyclonic filters exploit centrifugal force to extract grease particles with efficiency of up to 95%. When grease-laden air enters* ***Novameta*** *cyclonic filter, it is forced to transform its path into a series of cyclones. The grease particles in the rotating streams have too much inertia to follow a cyclonic curve of the stream. As a result, the particles strike inner walls of filter channels and permanently stick to it.*

VALIDATED HIGH EFFICIENCY

Comparative study has been carried out at Kaunas University of Technology, where ***Novameta*** *cyclonic and industry standard baffle (labyrinth) filters have been tested . It has been found, that* ***Novameta*** *cyclonic filters are over two times more effective than the common baffle (labyrinth) filters at the same exhaust air flow rate!*

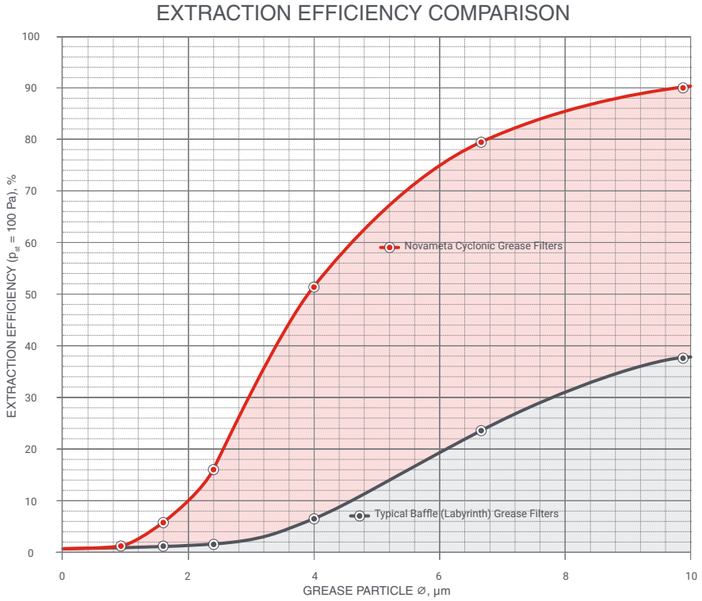
High extraction efficiency results in more hygienic kitchen environment, reduced fire risks and translates into direct savings to the customer by requiring less frequent duct and exhaust fan cleaning and maintenance.

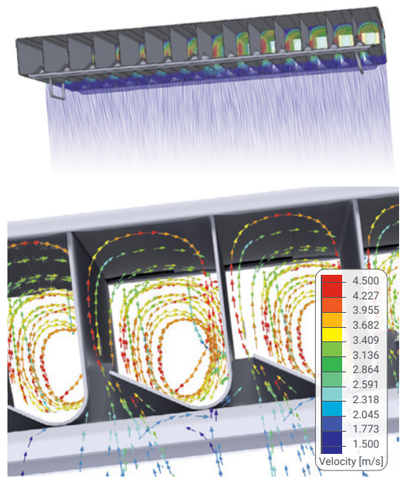
FLAME-PROOF DESIGN

The design of ***Novameta*** *filters reduces fire hazard and ensures that highest fire-safety standards are met. The filter has a fully closed backside, which works as a barrier to stop flame penetrating into the hood plenum and the ductwork. Thanks to inclined position of the filters inside the hood, flammable grease does not accumulate inside the filter - gravity causes grease particles drip down to the grease collection trough.* ***Novameta*** *cyclonic filters are completely made of 0,8-1,0 mm stainless steel and designed to be washed in any commercial dishwasher.*

TECHNICAL CHARACTERISTICS FROM KTU AND FORCE TECHNOLOGY

Novameta *filters, as well as hoods, have been developed and tested using the cutting edge CFD (Computational Fluid Dynamics) analysis. CFD analysis is being applied to the design and optimization of Formula 1 cars, space shuttle R&D and in numerous of other advanced mechanical and industrial engineering applications. The CFD tests along with a number of experimental investigations at Kaunas University of Technology (Lithuania) and laboratories of FORCE TECHNOLOGY (Denmark) have been made in order to determine the characteristics and behaviour of* ***Novameta*** *exhaust hoods.* ***Novameta*** *hoods are provided with recommended air flow rates and full pressure drop characteristics required to select the most appropriate exhaust fan for the kitchen ventilation system, as well as to conveniently set-up the exhaust hood according to the required exhaust flow rate.*





TESTED AND DEVELOPED IN COOPERATION WITH

ktu kaunas university of technology 1922

FORCE TECHNOLOGY

All rights reserved

Feature overview

AIR JET SYSTEM INCREASES CAPTURE EFFICIENCY

Exhaust hoods with integrated air jet system contribute to substantial energy savings of the kitchen ventilation system. The system takes advantage of the induction effect which considerably increases capture and containment efficiency of the hood. In other words - by supplying around 7% of required exhaust flow rate to the air jet system, it allows to have the exhaust flow rates as much as 20% lower and maintain the same capture and containment efficiency.

The air jet system helps to increase the efficiency by introducing conditioned or unconditioned air through a series of nozzles located at the opposite side of the filter bank. The jets induce multiple low velocity air streams towards the filters and provide a dual effect: firstly, it stabilizes the rising thermal plume by forming a vortex within the hood and propels it towards the filters. Secondly, the jets create an air „curtain", which helps to confine the hot plume inside the hood chamber and minimizes the chances of escaping before it gets exhausted. The induction air jet system is recommended by German VDI 2052 regulation.

AIR SUPPLY SYSTEM CONTRIBUTES TO INCREASING KITCHEN COMFORT

The air supply system allows to introduce fresh make-up air to the most critical space in the kitchen - next to the cooking equipment. The feature increases comfort levels for the staff, since the fresh air is supplied directly to the most occupied zone with the highest heat loads in the kitchen. The air is supplied through a large perforated panel at low velocity, which allows to avoid drafts, minimize mixing and ensure that the capture and containment efficiency of the exhaust hood is not compromised.

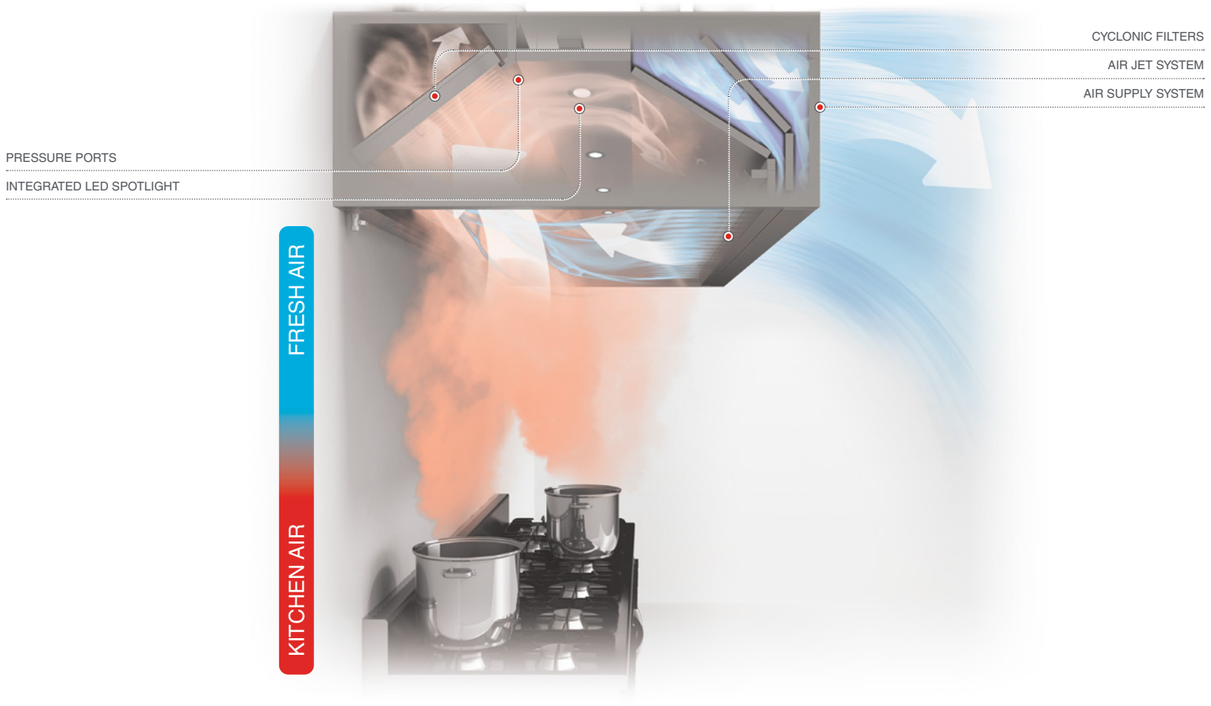


PRESSURE PORTS FOR EASY ADJUSTMENT AND BALANCING

Novameta *exhaust hoods come with full technical specifications - pressure drop characteristics, k-factors and recommended air flow rates. Each hood is supplied with pressure ports, which allow to determine the actual exhaust and supply air flow rates by using a simple manometer and referring to pressure drop characteristics. The feature allows to easily adjust and balance exhaust hoods according to the calculated exhaust and supply flow rates.*

INTEGRATED LED SPOTLIGHT PROVIDE ENERGY SAVINGS

The ultimate choice for illumination is recessed LED spotlight which offer energy savings of up to 60%! The spotlight smoothly blend into the design of each hood and provide a pleasant and uniform warm white color light. The LED spotlight fixture is easy to clean, heat resistant and IP68 rated. LED spotlight is designed for high operating hours and offer up to 50,000 h lifetime.



All rights reserved

Novameta hoods at a glance

- *All canopy and island hoods come equipped with **Novameta** cyclonic filters, which are up to 95% efficient. Filters are made exclusively from stainless steel, at least 0,8 mm thick*
- *All **Novameta** exhaust hoods come with full technical and pressure drop characteristics!*
- *Flexible lengths and widths - available in 10 mm increments!*
- *Longer hoods can be built in any length by assembling multiple modules*
- *Optional lighting- all hoods can be equiped with energy efficient integrated led spotlights IP68*
- *Flexible exhaust and supply collar installation - the diameter, position and the collar quantity may be adjusted. Exhaust hoods may come without collars on request*
- *Ventilation hoods are designed to have an aesthetic finishing on all 4 sides*
- *Optional exhaust hood covers - hood matching covering panels are available to cover the top of the hood for aesthetic looks*
- *Optional dampers - allows to balance exhaust airflow between multiple ducts or hoods on a single duct line*
- *Air jet and air supply systems are available*
- *Custom exhaust hoods are available. Each non-standard solution comes with detailed 3D drawings!*

2 Steps to select an exhaust hood

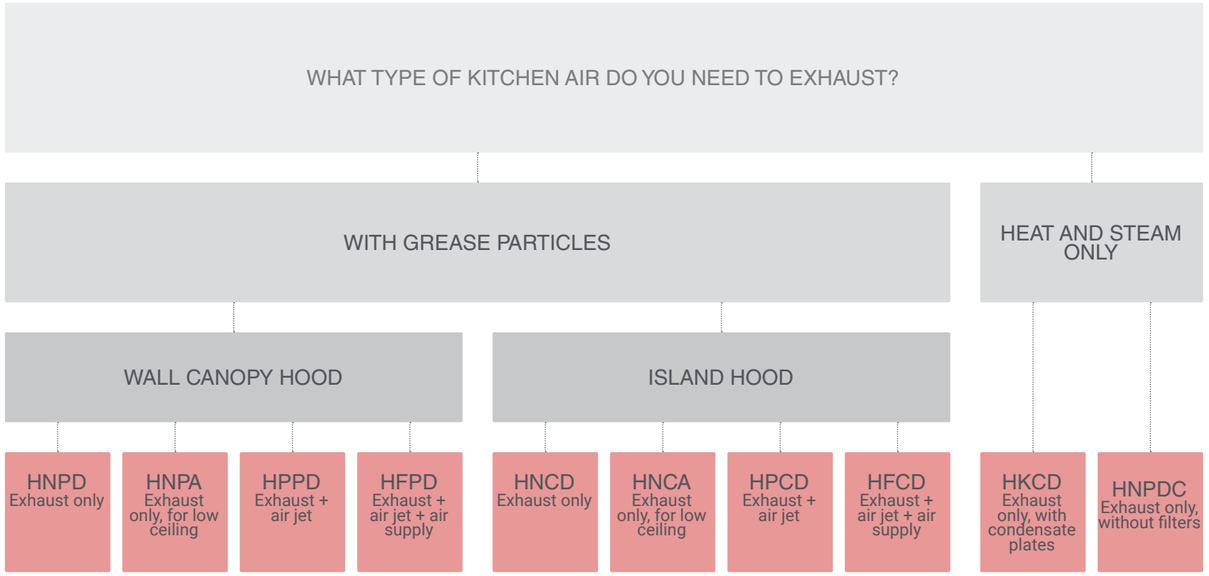
STEP 1. DETERMINE TYPE OF THE HOOD

Kitchen appliances generate two different types of contaminated air, which needs to be exhausted from a kitchen: air with grease particles (generated by cooking equipment) or heat and steam only (generated by dishwashers, certain oven types).

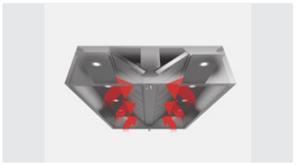
For exhausting air with grease particles, there are two basic types of exhaust hoods - wall canopy hoods and island hoods. Wall type hoods are used when cooking appliances are arranged along a wall and island type hoods are used over cooking equipment which is installed in the middle of a kitchen, where no wall exists.

*For exhausting heat or steam, **Novameta** offers two types of hoods - heat and condensate hood with condensate plates - HKCD, or heat and fume hood without filters - HNPDC. For dishwashing areas, HKCD hoods with condensate plates are recommended. The condensing plates direct the airflow along their surface and enlarge the condensing area. This feature helps the hood to efficiently capture high amounts of steam and vapour.*

The flowchart below helps to select the most suitable exhaust hood for your application.

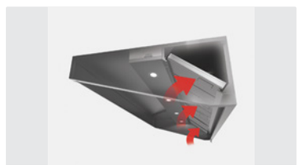






Exhaust only - HNPD, HNCD

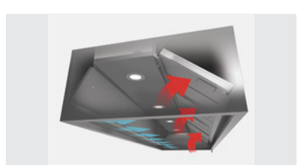
*The hoods are equipped with **Novameta** high efficiency cyclonic filters. Large hood volume allows to have a perfect balance between the price and capture and containment performance. It is the most common type of a hood and is available with a large number of optional features.*

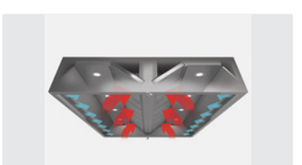




Exhaust only, for low ceiling - HNPA, HNCA

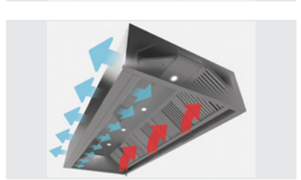
The special tapered shape of these hoods allows them to be installed in kitchens with low ceiling. Typically, these hoods are installed in snack bars, cafeterias, etc., where cooking loads are moderate.





Exhaust with air jet - HPPD, HPCD

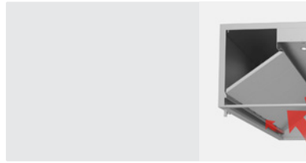
Air jet system allows to increase the capture and containment efficiency of the hood. The air jets provide a dual effect: they stabilize and propel the rising thermal plume towards the filter bank and also help to confine effluents inside the hood volume.





Exhaust with air jet and air supply - HFPD, HFCD

The top-of-the-line exhaust hoods boast with increased capture and containment efficiency and an air supply feature, which allows to introduce fresh air directly under the exhaust hood and help to establish comfortable working environment.



Exhaust only, with condensate plates - HKCD

It is the ultimate choice for dishwashing areas. Instead of filters, this exhaust hood is equipped with condensate plates, which effectively capture steam and turn it into liquid. This helps to dramatically reduce the humidity levels in the ventilation system.

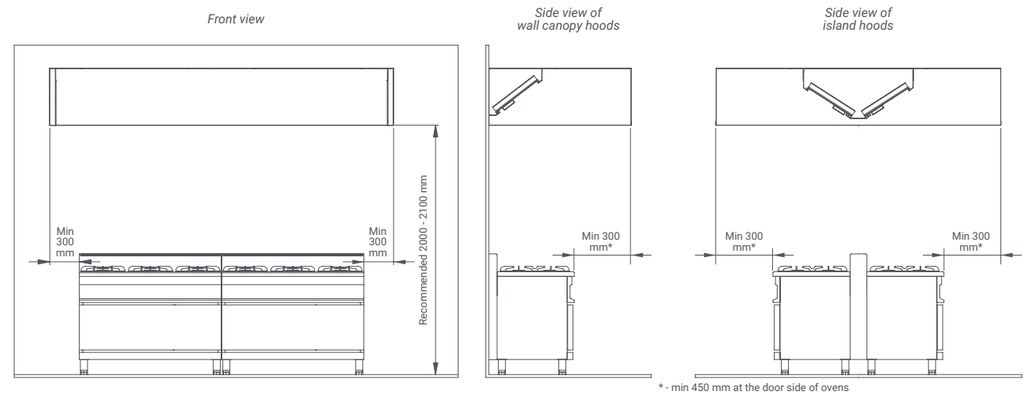


Exhaust only, without filters - HNPDC

The hood is designed to extract heat and fumes only. It does not have filters or condensing plates, thus it is not recommended for kitchen environments with excessive amounts of grease particles and steam.

STEP 2. DETERMINE SIZE OF THE HOOD

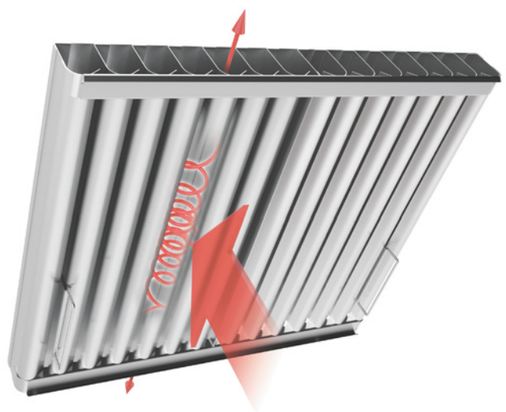
The size of the hood should be determined according to the drawing below. In order to ensure that the hood is capable to effectively capture and contain the rising heat, steam and effluents, the hood must extend over kitchen appliances at least 300 mm on each side. If the appliance has doors, then the extension is recommended to be at least 450 mm at the side of the door.



* - min 450 mm at the door side of ovens

All rights reserved
All rights reserved

Filtres cycloniques haute efficacité



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT CYCLONIQUE

Les filtres cycloniques Novameta *tirent parti de la force centrifuge pour extraire jusqu'à 95 % des particules de graisse. Lorsque de l'air chargé de graisse pénètre dans le filtre cyclonique* ***Novameta*** *, il est forcé de transformer sa trajectoire en une série de cyclones. Les particules de graisse dans les flux en rotation affichent trop d'inertie pour suivre une courbe cyclonique. Par conséquent, elles percutent les parois internes des canaux de filtration et y adhèrent de façon permanente.*

HAUTE EFFICACITÉ PROUVÉE

Une étude comparative a été réalisée à l'Université de Technologie de Kaunas, dans le cadre de laquelle des filtres cycloniques ***Novameta*** *et des filtres à chicane (labyrinthe) standard de l'industrie ont été testés. Les résultats ont montré qu'à débit d'air évacué égal, les filtres cycloniques de* ***Novameta*** *sont deux fois plus efficaces que les filtres à chicane (labyrinthe) courants.*

L'efficacité d'évacuation élevée se traduit par un environnement plus hygiénique au sein de la cuisine, une réduction des risques d'incendie et des économies directes pour le client puisque les conduits et ventilateurs d'évacuation nécessitent un nettoyage et un entretien moins fréquents.

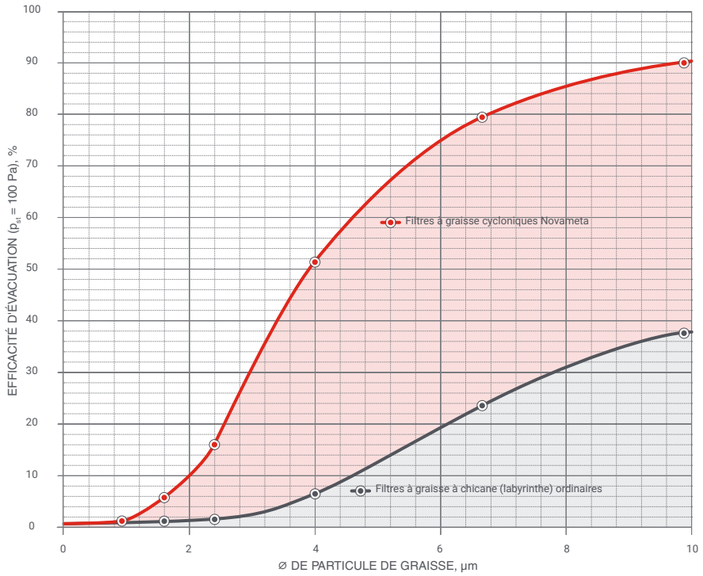
CONCEPTION IGNIFUGE

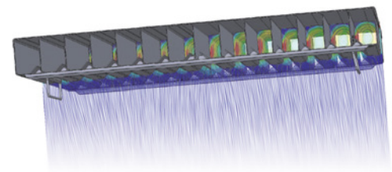
La conception des filtres ***Novameta*** *réduit les risques d'incendie et garantit le respect des normes de sécurité anti-incendie les plus strictes. Le filtre a une face arrière complètement fermée qui sert de barrière empêchant les flammes de pénétrer dans le plénum de la hotte et le conduit. Grâce à la position inclinée des filtres à l'intérieur de la hotte, la graisse inflammable ne s'accumule pas à l'intérieur : la gravité fait couler les particules de graisse dans le bac de récupération. Les filtres cycloniques* ***Novameta*** *sont tout en inox de 0,8 à 1,0 mm d'épaisseur et sont lavables au lave-vaisselle.*

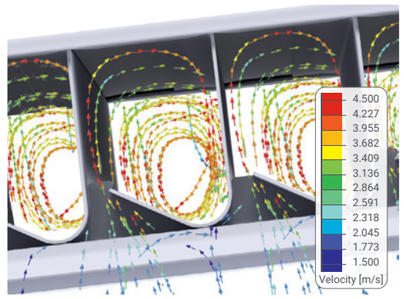
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE KTU ET FORCE TECHNOLOGY

Les filtres Novameta *, ainsi que les hottes, ont été développés et testés en utilisant l'analyse CFD (mécanique des fluides numérique). L'analyse CFD est appliquée à la conception et à l'optimisation des voitures de Formule 1, à la R&D dans le domaine des navettes spatiales et à de nombreuses autres applications avancées de génie mécanique et industriel. Les tests CFD ainsi qu'un certain nombre d'études expérimentales menés à l'Université de Technologie de Kaunas (Lituanie) et dans les laboratoires de FORCE TECHNOLOGY (Danemark) ont été réalisés afin de déterminer les caractéristiques et le comportement des hottes d'évacuation* ***Novameta*** *. Les débits d'air recommandés et les caractéristiques de perte de charge totale requises sont fournis avec les hottes* ***Novameta*** *afin de pouvoir choisir le ventilateur d'évacuation le plus approprié pour le système de ventilation de la cuisine, ainsi que pour régler facilement la hotte d'évacuation en fonction du débit d'air évacué requis.*

COMPARAISON DE L'EFFICACITÉ D'ÉVACUATION







TESTED AND DEVELOPED IN COOPERATION WITH

ktu 1922 kaunas university of technology

FORCE TECHNOLOGY

All rights reserved

Présentation des caractéristiques

LE SYSTÈME À JET D'AIR AMÉLIORE L'EFFICACITÉ DE CAPTATION

Les hottes aspirantes à système à jet d'air intégré contribuent à d'importantes économies d'énergie au niveau du système de ventilation de la cuisine. Le système tire parti de l'effet d'induction qui améliore considérablement l'efficacité de la récupération et du stockage de la hotte. En d'autres termes, en fournissant environ 7 % du débit d'air évacué requis au système à jet d'air, il permet d'obtenir des débits d'air jusqu'à 20 % inférieurs tout en assurant une récupération et un stockage aussi efficaces.

Le système à jet d'air permet d'améliorer l'efficacité en faisant pénétrer de l'air conditionné ou non à travers une série de buses situées du côté opposé du groupe filtrant. Les jets projettent plusieurs flux d'air à basse vitesse vers les filtres et produisent un double effet : d'abord, ils stabilisent le flux thermique ascendant en formant un tourbillon à l'intérieur de la hotte et le propulsent vers les filtres. Puis, les jets créent un « rideau » d'air qui aide à confiner le flux chaud à l'intérieur de la chambre de la hotte et réduit le risque qu'il ne s'échappe avant son évacuation. Le système à jet d'air à induction est recommandé par la norme allemande VDI 2052.

LE SYSTÈME D'ARRIVÉE D'AIR OFFRE DAVANTAGE DE CONFORT DANS L'ESPACE CUISINE

Le système d'arrivée d'air permet de garantir la fraîcheur de l'air près de l'équipement de cuisson, l'espace le plus critique de la cuisine. Cette caractéristique améliore le niveau de confort du personnel de cuisine, puisque l'air frais est fourni directement dans la zone la plus agitée et où les charges thermiques sont les plus élevées. L'air est fourni par un grand panneau perforé à faible vitesse, permettant d'éviter les courants d'air, de minimiser le risque de mélange et de garantir que l'efficacité de récupération et de stockage de la hotte aspirante n'est pas compromise.



ORIFICES SOUS PRESSION POUR FACILITER LE RÉGLAGE ET L'ÉQUILIBRAGE

Les hottes aspirantes Novameta *sont fournies avec des spécifications techniques complètes : caractéristiques de perte de charge, facteurs k et débits d'air recommandés. Chaque hotte est munie d'orifices pour mesure de la pression qui permettent de déterminer les débits d'air évacué et d'alimentation en air réels à l'aide d'un simple manomètre et en fonction des caractéristiques de perte de charge. Cette fonctionnalité permet d'ajuster et d'équilibrer facilement les hottes aspirantes en fonction des débits d'air évacué et d'alimentation en air calculés.*

LES SPOTS A LED INTEGRÉS PERMETTENT DE RÉALISER DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Le choix ultime en matière d'éclairage est le spot LED encastré qui permet de réaliser des économies d'énergie allant jusqu'à 60 %! Les spots s'intègrent parfaitement au design de chaque hotte et fournissent une lumière agréable et uniforme de couleur blanc chaud. Le spot à LED est facile à nettoyer, résistant à la chaleur et conforme à la norme IP68. Le spot à LED est conçu pour des heures de fonctionnement élevées et offre une durée de vie allant jusqu'à 50 000 heures.



All rights reserved

Hottes Novameta d'un seul coup d'oeil

- *Toutes les hottes aspirantes et pour îlot central sont munies de filtres cycloniques **Novameta** qui offrent jusqu'à 95 % d'efficacité. Les filtres sont tout en inox de 0,8 mm d'épaisseur au minimum.*
- *Toutes les hottes aspirantes **Novameta** sont fournies avec des caractéristiques techniques et de perte de charge complètes !*
- *Longueurs et largeurs flexibles, disponibles par intervalles de 10 mm !*
- *Il est possible de concevoir des hottes plus longues de toutes tailles en assemblant plusieurs modules.*
- *Éclairage en option - toutes les hottes peuvent être équipées de spots à LED intégrés à faible consommation d'énergie IP68.*
- *Montage flexible du collier pour système aspirantes et d'alimentation : le diamètre, la position et la quantité des colliers sont modulables. Sur demande, les hottes aspirantes peuvent être fournies sans colliers.*
- *Hotte de ventilation en design aesthetic sur 4 cotes.*
- *Capots de hotte aspirantes en option : des panneaux de revêtement assortis à la hotte sont disponibles pour recouvrir le dessus de la hotte pour plus d'esthétisme.*
- *Registres en option : permettent d'équilibrer le débit d'air évacué entre plusieurs conduits ou hottes sur une même ligne.*
- *Des systèmes à jets d'air et d'arrivée d'air sont disponibles.*
- *Des hottes aspirantes sur mesure sont disponibles. Chaque solution non standard est fournie avec des schémas 3D détaillés !*

Sélectionner une hotte d'évacuation en 2 étapes

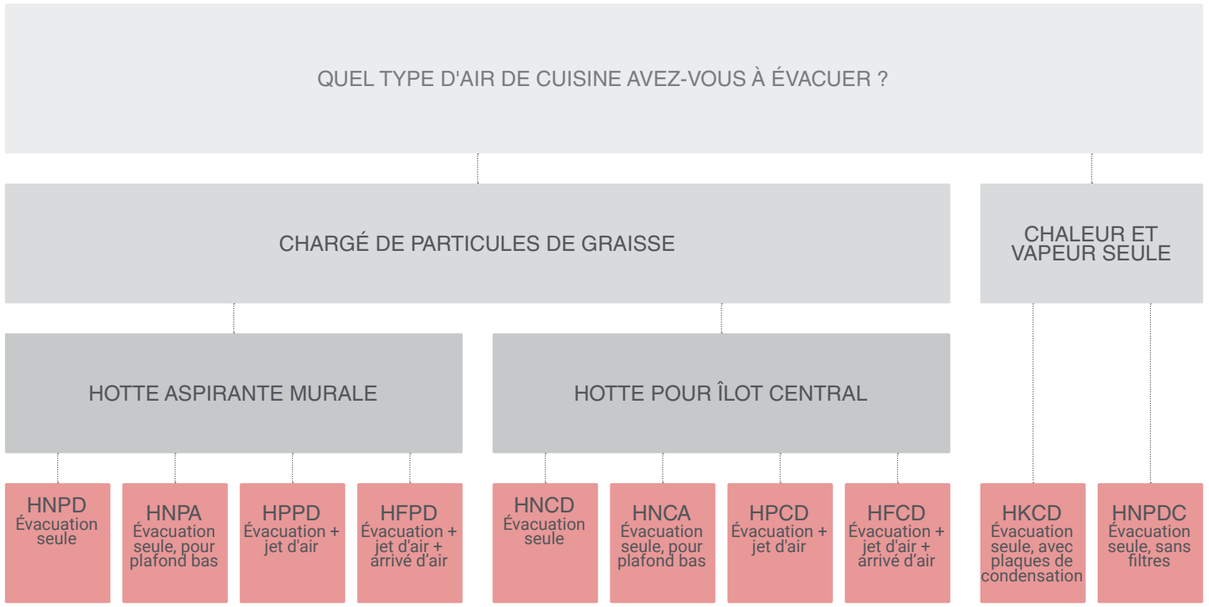
ÉTAPE 1. DÉTERMINER LE TYPE DE HOTTE

Les appareils de cuisine génèrent deux types différents d'air contaminé à évacuer : l'air chargé de particules de graisse (produites par les appareils de cuisson) ou de la chaleur et de la vapeur (produites par les lave-vaisselle et certains types de fours).

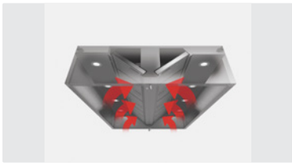
Il existe deux types de hottes aspirantes de base permettant d'évacuer l'air chargé de particules de graisse : les hottes aspirantes murales et les hottes pour îlot central. Les hottes murales sont utilisées lorsque les appareils de cuisson sont disposés le long d'un mur tandis que les hottes pour îlot central sont installées au-dessus de l'équipement de cuisson situé au milieu d'une cuisine, sans mur.

***Novameta** propose deux types de hottes pour évacuer la chaleur ou la vapeur : des hottes laverie avec plaque de condensation (HKCD) ou des hottes de cantonnement sans filtres (HNDPC). Les hottes HKCD avec plaques de condensation sont recommandées dans les espaces dédiés au lavage de la vaisselle. Les plaques de condensation dirigent le flux d'air le long de leur surface et agrandissent la zone de condensation. Cette fonctionnalité permet à la hotte de capturer efficacement de grandes quantités de vapeur.*

L'organigramme ci-dessous vous guide dans la sélection de la hotte d'évacuation la plus adaptée à votre application.

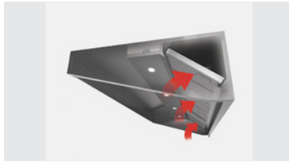






Évacuation seule - HNPD, HNCD

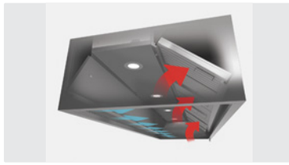
*Les hottes sont equipées de filtres cycloniques **Novameta** haute efficacité. Une hotte grand volume permet d'obtenir l'équilibre parfait entre prix et performances de récupération et de stockage. Il s'agit du type de hotte le plus répandu et de nombreux accessoires en option sont disponibles.*

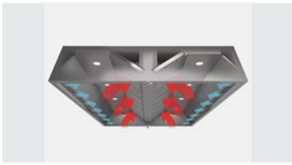




Évacuation seule, pour plafond bas - HNPA, HNCA

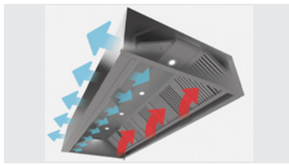
La forme conique spéciale de ces hottes permet de les installer dans des cuisines à plafond bas. Généralement, ces hottes sont installées dans les établissements présentant des charges de cuisson modérées (snacks, cafétérias, etc.).

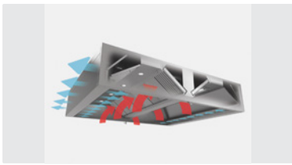




Évacuation à jet d'air - HPPD, HPCD

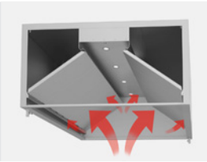
Le système à jet d'air permet d'améliorer l'efficacité de la captation et du confinemet de la hotte. Les jets d'air ont un double effet : ils stabilisent et propulsent le flux thermique ascendant vers le groupe filtrant et aident également à stocker les effluents dans le volume de la hotte.





Évacuation à jet d'air et arrivé d'air en air - HFPD, HFCD

Les hottes d'évacuation haut de gamme affichent une meilleure efficacité de récupération et de stockage et sont equipées d'une fonctionnalité d'alimentation en air qui permet d'introduire de l'air frais directement sous la hotte d'évacuation, contribuant à créer un environnement de travail confortable.



Évacuation seule, avec plaques de condensation - HKCD

Le choix idéal pour les espaces dédiés au lavage de la vaisselle. Cette hotte d'évacuation est équipée non pas de filtres, mais de plaques de condensation qui récupèrent efficacement la vapeur et la transforment en liquide, contribuant à réduire considérablement les niveaux d'humidité dans le système de ventilation.

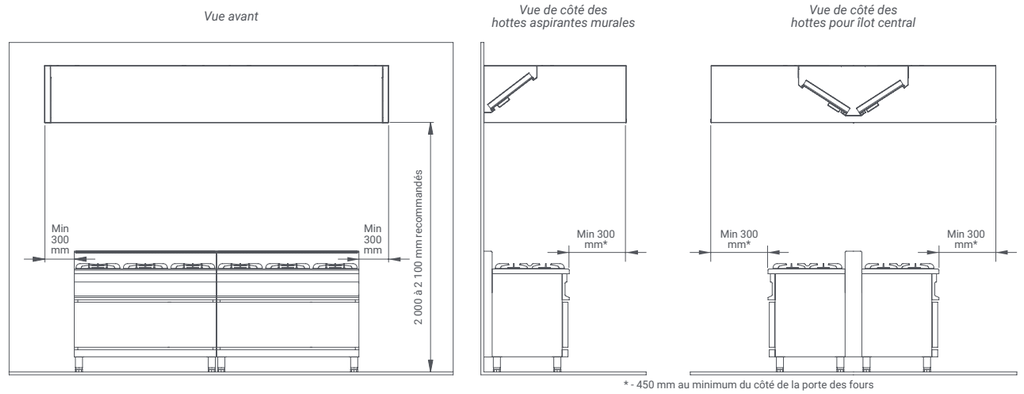


Évacuation seule, sans filtres - HNPDC

La hotte est conçue pour évacuer seule la chaleur et les fumées. Elle n'est pas équipée de filtres ou de plaques de condensation, elle n'est donc pas recommandée pour les environnements de cuisine caractérisés par des quantités excessives de particules de graisse et de vapeur.

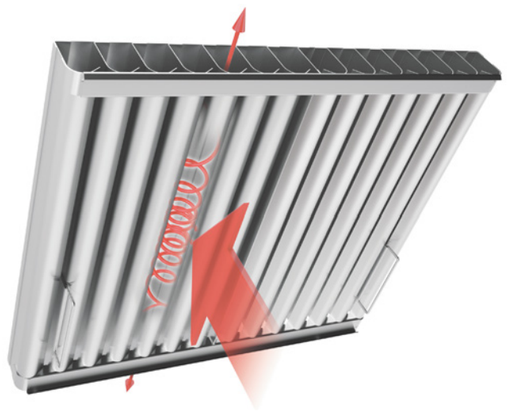
ÉTAPE 2. DÉTERMINER LA TAILLE DE LA HOTTE

La taille de la hotte doit être déterminée selon le schéma ci-dessous. Afin de garantir que la hotte récupère et stocke efficacement la chaleur, la vapeur et les effluents, elle doit surplomber les appareils de cuisine en dépassant de 300 mm au minimum de chaque côté. Si les appareils ont des portes, le dépassement recommandé est de 450 mm au minimum par rapport au côté de la porte.



All rights reserved
All rights reserved

Hocheffiziente Zyklonfilter



ZYKLON-FUNKTIONSPRINZIP

Zyklonfilter von Novameta *nutzen die Zentrifugalkraft, um Fettpartikel mit einem Wirkungsgrad von bis zu 95 % zu entfernen. Wenn fetthaltige Luft in den* ***Novameta*** *Zyklonfilter eintritt, ist er gezwungen, seinen Weg in eine Reihe von Zyklonen umzuwandeln. Die Fettpartikel in den rotierenden Strömen weisen eine zu große Trägheit auf, um einer zyklonalen Kurve des Stroms zu folgen. Dadurch treffen die Partikel auf Innenwände von Filterkanälen und haften dauerhaft daran.*

VALIDIERTE HOHE EFFIZIENZ

Vergleichende Untersuchungen wurden an der Technischen Universität Kaunas (KTU) durchgeführt, wo Zyklon- und Industrie-Leitblechfilter (Labyrinthfilter) von ***Novameta*** *getestet wurden. Es wurde festgestellt, dass Zyklonfilter von* ***Novameta*** *bei gleichem Exhaust air flow rate mehr als doppelt so effektiv sind wie die gängigen Leitblechfilter (Labyrinthfilter)!*

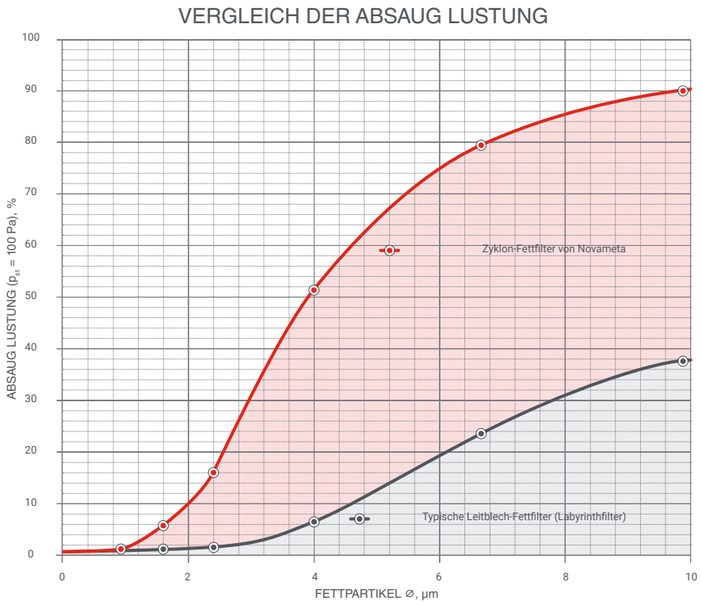
Eine hohe Absaug Stromverbrauch führt zu einer hygienischeren Küchenumgebung, reduziert die Brandgefahr und führt zu direkten Einsparungen für den Kunden, da weniger häufige Reinigung und Wartung von Rohren und Abluftventilatoren erforderlich sind.

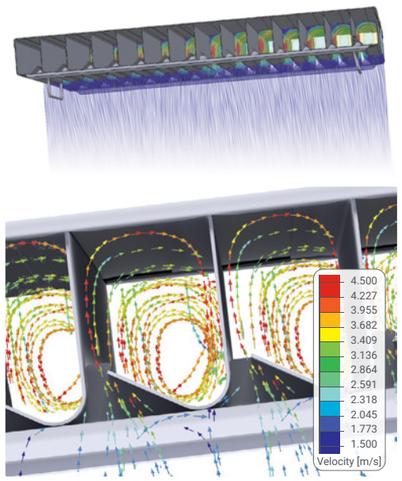
FEUERFESTE AUSFÜHRUNG

Die Ausführung der ***Novameta-****Filter reduziert die Brandgefahr und gewährleistet die Einhaltung höchster Brandschutzstandards. Der Filter hat eine vollständig geschlossene Rückseite, die als Barriere dient, um zu verhindern, dass Flammen in den Haubenkasten und die Rohre eindringen. Durch die Schrägstellung der Filter innerhalb der Haube sammelt sich kein brennbares Fett im Filter an - die Schwerkraft bewirkt, dass Fettpartikel in die Fettauffangrinne fallen. Zyklonfilter von* ***Novameta*** *sind komplett aus Edelstahl mit einer Stärke von 0,8-1,0 mm gefertigt und für die Reinigung in jeder gewerblichen Geschirrspülmaschine konzipiert.*

TECHNISCHE MERKMALE DER KTU UND VON FORCE TECHNOLOGY

Filter *sowie Hauben von Novameta wurden mit Hilfe der modernsten CFD-Analyse (Computational Fluid Dynamics, computergestützte Strömungsdynamik) entwickelt und getestet. Die CFD-Analyse wird bei der Konstruktion und Optimierung von Formel-1-Autos, bei der Spaceshuttle-Forschung und -Entwicklung und in zahlreichen anderen fortschrittlichen Anwendungen des Maschinen- und Anlagenbaus eingesetzt. Die CFD-Tests sowie eine Reihe von experimentellen Untersuchungen an der Technischen Universität Kaunas (Litauen) und den Labors von Force Technology (Dänemark) wurden durchgeführt, um die Eigenschaften und das Verhalten von* ***Novameta-****Hauben zu bestimmen. Die Hauben von* ***Novameta*** *umfassen Recommendede Merkmale zu Luftvolumenströmen und vollem Pressure drop, die zur Auswahl des am besten geeigneten Abluftventilators für die Küchenlüftungsanlage sowie zur komfortablen Einrichtung der Haube gemäß dem erforderlichen Exhaust air flow rate erforderlich sind.*





TESTED AND DEVELOPED IN COOPERATION WITH

ktu kaunas university of technology 1922

FORCE TECHNOLOGY

Übersicht über die Eigenschaften

INDUKTIONSLUFTSTROMSYSTEM ERHÖHT DIE ABSAUG LUSTUNG

Dunstabzugshauben mit integriertem Induktionsluftstromsystem tragen zu einer erheblichen Energieeinsparung bei der Küchenlüftungsanlage bei. Das System nutzt den Induktionseffekt, der die Absaug- und Einschluss Stromverbrauch der Haube erheblich erhöht. Mit anderen Worten - durch die Zufuhr von etwa 7 % des erforderlichen Exhaust air flow rates zum Induktionsluftstromsystem können die Abluftvolumenumströme bis zu 20 % gesenkt und die gleich Absaug- und Einschluss Stromverbrauch beibehalten werden.

Das Induktionsluftstromsystem trägt dazu bei, den Wirkungsgrad zu erhöhen, indem es klimatisierte oder nicht-klimatisierte Luft durch eine Reihe von Düsen einbringt, die sich auf der gegenüberliegenden Seite der Filterbank befinden. Die Düsen erzeugen mehrere Luftströme mit geringer Geschwindigkeit in Richtung der Filter und sorgen für einen doppelten Effekt: Erstens stabilisieren sie die aufsteigende thermische Abluftfahne, indem sie einen Wirbel innerhalb der Haube bilden und ihn zu den Filtern treiben. Zweitens erzeugen die Düsen einen „Luftvorhang", der dazu beiträgt, die heiße Abluftfahne in der Haubenkammer einzudämmen und die Wahrscheinlichkeit des Entströmens zu minimieren, bevor sie abgesaugt wird. Das Induktionsluftstromsystem wird in der Richtlinienreihe VDI 2052 Recommended.

DAS LUFTZUFUHRSYSTEM TRÄGT ZUR STEIGERUNG DES KÜCHENKOMFORTS BEI

Das Luftversorgungssystem ermöglicht es, frische Außenluft in den wichtigsten Bereich der Küche einzubringen, direkt bei der Herdgruppe. Die Funktion erhöht den Komfort für das Personal, da die Frischluft direkt in die am meisten frequentierte Zone mit den höchsten Wärmelasten in der Küche geleitet wird. Die Luft wird durch eine große perforierte Platte mit geringer Geschwindigkeit zugeführt, was es ermöglicht, Luftzüge zu vermeiden, die Vermischung zu minimieren und sicherzustellen, dass die Absaug- und Einschluss Stromverbrauch der Haube nicht beeinträchtigt wird.

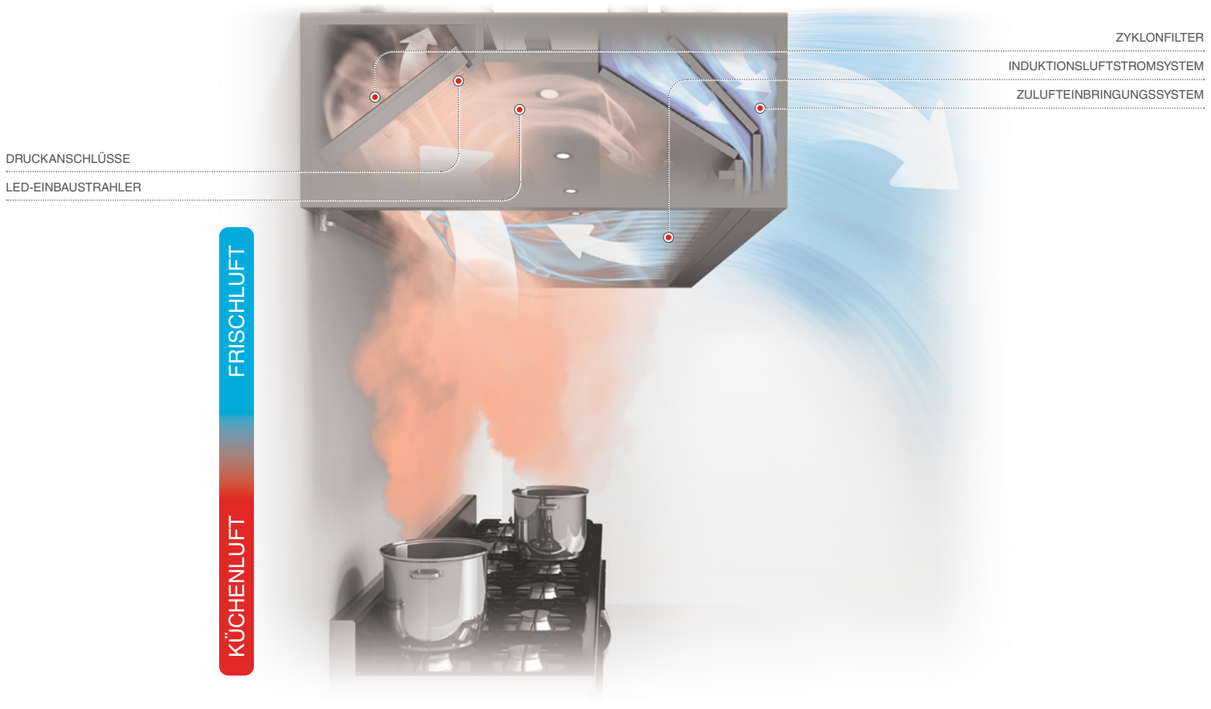


DRUCKANSCHLÜSSE FÜR EINFACHES EINSTELLEN UND AUSGLEICHEN

Hauben von Novameta *umfassen alle technischen Daten - Pressure dropkennlinien, k-Faktoren und Recommendede Luftvolumenströme. Jede Haube ist mit Druckanschlüssen ausgestattet, die es ermöglichen, die tatsächlichen Abluft- und Zuluftvolumenströme mit einem einfachen Manometer unter Bezugnahme auf die Pressure dropkennlinien zu bestimmen. Die Funktion ermöglicht ein einfaches Einstellen und Ausgleichen der Hauben entsprechend den berechneten Abluft- und Zuluftvolumenströmen.*

LED-EINBAUSTRAHLER BIETEN ENERGIEEINSPARUNGEN

Die ultimative Wahl für die Beleuchtung sind LED-Einbaustrahler, die eine Energieeinsparung von bis zu bis zu 60%! Die Strahler fügen sich nahtlos in das Design jeder Haube ein und bieten ein angenehmes und gleichmäßiges warmweißes Licht. Der LED-Einbaustrahler ist leicht zu reinigen, hitzebeständig und entspricht der Schutzklasse IP68. Der LED-Einbaustrahler ist für hohe Betriebsstunden ausgelegt und bietet eine Lebensdauer von bis zu 50.000 Stunden.



All rights reserved
All rights reserved

Dunstabzugshauben von Novameta im Überblick

- *Alle Wandhauben und Mittelhauben sind mit Zyklonfiltern von **Novameta** ausgestattet, die einen Wirkungsgrad von bis zu 95 % aufweisen. Die Filter werden ausschließlich aus mindestens 0,8 mm starkem Edelstahl gefertigt.*
- *Alle Hauben von **Novameta** umfassen alle technischen Daten und Pressure dropkennlinien!*
- *Flexible Längen und Breiten erhältlich - in 10-mm-Schritten!*
- *Längere Hauben können durch die Montage mehrerer Module in beliebiger Länge gebaut werden.*
- *Wahlweise Beleuchtung - alle Hauben können mit energieeffizienten LED-Einbauspot Beleuchtung ausgestattet werden IP68.*
- *Flexible Installation der Abluft- und Zuluft-Ansaugstutzen - Durchmesser, Position und Ansaugstutzenmenge lassen sich anpassen. Hauben werden auf Anfrage auch ohne Ansaugstutzen geliefert*
- *Dunstabzugshauben sind so konzipiert, dass sie auf allen 4 Seiten eine ästhetische Oberfläche haben.*
- *Optionale Haubenabdeckungen - für die Abdeckung der Haubenoberseite sind passende Abdeckplatten erhältlich, die ein ästhetisches Aussehen bieten.*
- *Optionale Ausgleichsklappen - ermöglichen den Ausgleich des Abluftstroms zwischen mehreren Rohren oder mehreren Hauben auf einer einzigen Rohrstrecke.*
- *Induktionsluftstrom- und Zulufteinbringungssysteme sind erhältlich.*
- *Hauben nach Maß sind erhältlich. Jede Sonderlösung umfasst detaillierte 3D-Zeichnungen!*

2 Schritte zur Auswahl einer Dunstabzugshaube

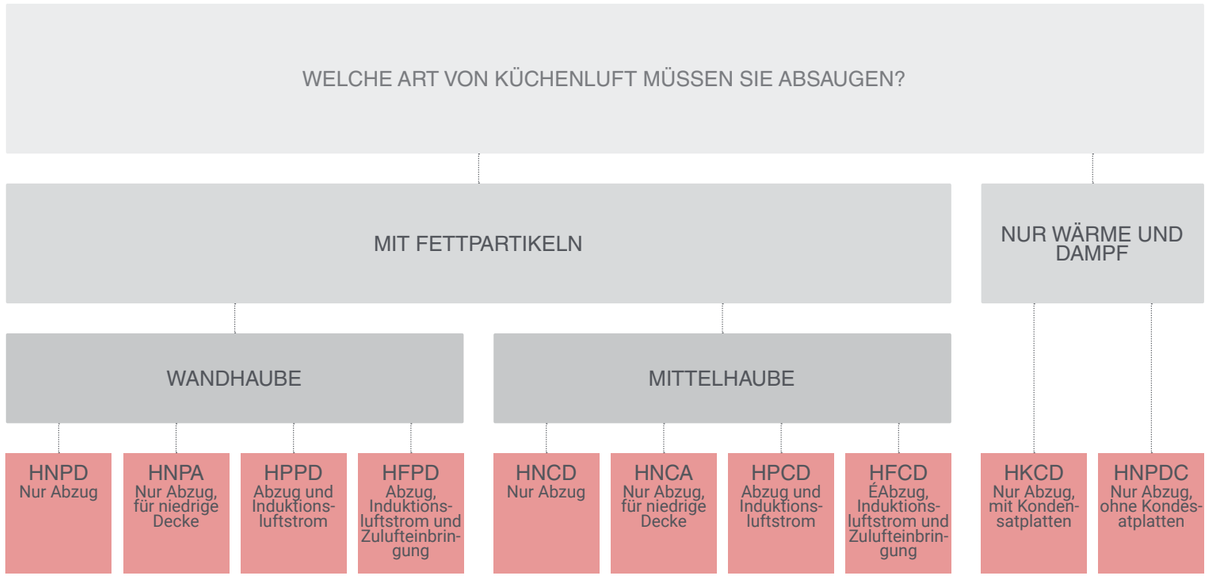
1. SCHRITT BESTIMMEN SIE DEN DUNSTABZUGSHAUBENTYP

Küchengeräte erzeugen zwei verschiedene Arten von kontaminierter Luft, die aus einer Küche abgesaugt werden muss: Luft mit Fettpartikeln (erzeugt durch die Herdgruppe) oder nur wärme- und dampfhaltige Luft (erzeugt durch Geschirrspüler, bestimmte Backofentypen).

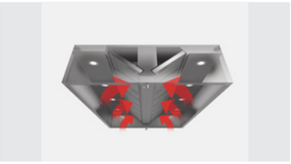
Für die Abluft mit Fettpartikeln gibt es zwei Grundtypen von Hauben - Wandhauben und Mittelhauben. Wandhauben werden verwendet, wenn Kochgeräte entlang einer Wand angeordnet sind und Mittelhauben über Herdgruppen, die in der Mitte einer Küche installiert sind, in der keine Wand vorhanden ist.

*Für das Absaugen von Wärme oder Dampf bietet **Novameta** zwei Arten von Hauben an - Spülmaschinenhaube mit Kondensatplatten - HKCD, oder Spülmaschinenhaube ohne Kondensatplatten - HNPDC. Für Geschirrspülbereiche werden HKCD-Hauben mit Kondensatplatten Recommended. Die Kondensatplatten leiten den Luftstrom entlang ihrer Oberfläche und vergrößern die Kondensationsfläche. Durch diese Eigenschaft kann die Haube große Mengen an Dampf und Dunst wirksam abfangen.*

Das folgende Flussdiagramm hilft Ihnen, die für Ihre Anwendung am besten geeignete Abzugshaube auszuwählen.

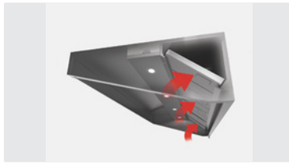






Nur Abzug - HNPD, HNCD

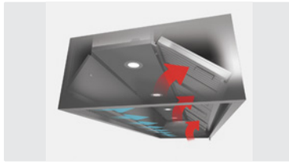
*Die Hauben sind mit Hoch Stromverbrauchszyklonfiltern von **Novameta** ausgestattet. Das große Haubenvolumen ermöglicht eine perfektes Balance zwischen dem Preis und der Absaug- und Einschluss Stromverbrauch. Es ist der gängigste Haubentyp, der mit einer Vielzahl von optionalen Ausstattungen erhältlich ist.*

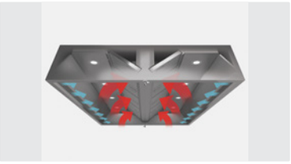




Nur Abzug, für niedrige Decke - HNPA, HNCA

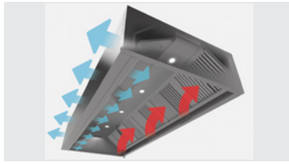
Die besondere konische Form dieser Hauben ermöglicht den Einbau in Küchen mit niedriger Decke. Typischerweise werden diese Hauben in Imbissen, Cafeterien usw. installiert, wo die Kochmenge moderat ist.

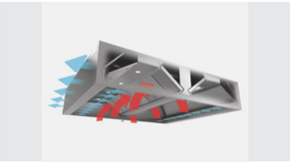




Abzug mit Induktionsluftstrom - HPPD, HPCD

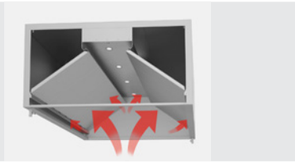
Das Induktionsluftstromsystem ermöglicht es, die Absaug- und Einschluss Stromverbrauch der Haube zu erhöhen. Die Luftdüsen sorgen für einen doppelten Effekt: Sie stabilisieren und treiben die aufsteigende thermische Abluftfahne in Richtung Filterbank und helfen auch, den Abstrom im Haubenvolumen zu begrenzen.





Abzug mit Induktionsluftstrom und Zulufteinbringung - HFPD, HFCD

Die hochwertigen Abzugshauben zeichnen sich durch eine erhöhte Absaug- und Einschluss Stromverbrauch und eine Luftzufuhr aus, die es ermöglicht, Frischluft direkt unter die Abzugshaube einzubringen und ein angenehmes Arbeitsumfeld zu schaffen.



Nur Abzug, mit Kondensatplatten - HKCD

Das ist die ultimative Wahl für Geschirrspülbereiche. Anstelle von Filtern ist diese Dunstabzugshaube mit Kondensatplatten ausgestattet, die den Dampf effektiv auffangen und in Flüssigkeit umwandeln. Dies trägt dazu bei, die Luftfeuchtigkeit in der Lüftungsanlage drastisch zu reduzieren.

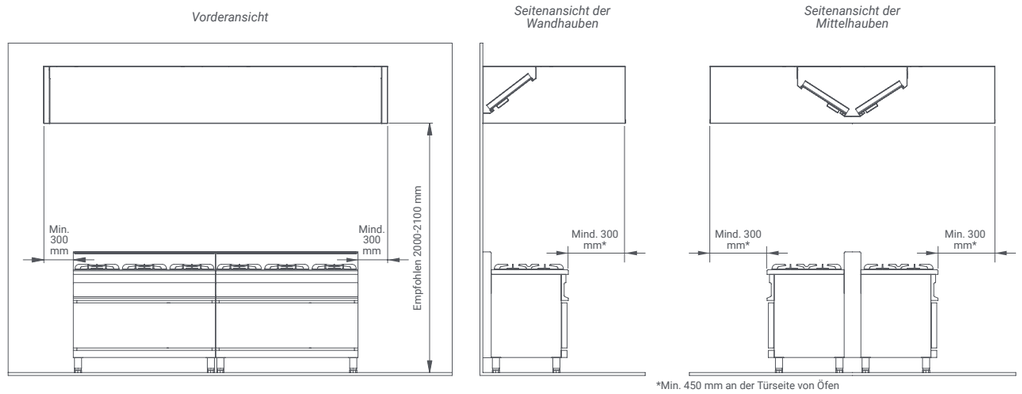


Nur Abzug, ohne Kondensatplatten - HNPDC

Die Haube ist so konzipiert, dass nur Wärme und Dämpfe abgeführt werden. Sie hat keine Filter oder Kondensatplatten, daher wird es nicht für Küchenumgebungen mit übermäßigen Mengen an Fettpartikeln und Dampf Recommended.

2. SCHRITT ABMESSUNG DER DUNSTABZUGSHAUBE

Die Abmessung der Haube ist nach der folgenden Zeichnung zu bestimmen. Um sicherzustellen, dass die Haube in der Lage ist, die aufsteigende Wärme, den Dampf und den Abluft effektiv aufzunehmen und einzudämmen, muss sich die Haube auf jeder Seite mindestens 300 mm über Küchengeräte erstrecken. Wenn das Gerät über Türen verfügt, wird Recommended, dass die Verlängerung an der Seite der Tür mindestens 450 mm beträgt.

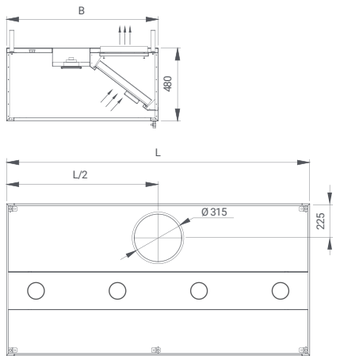


*Min. 450 mm an der Türseite von Öfen

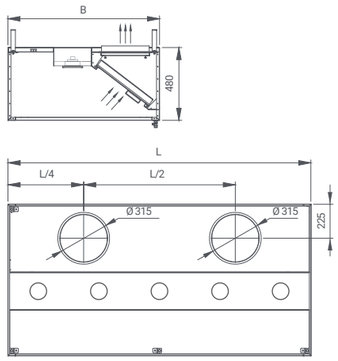
All rights reserved
All rights reserved

HNPD

HNPD WALL CANOPY HOOD L < 2000



HNPD WALL CANOPY HOOD 2000 ≤ L ≤ 2900

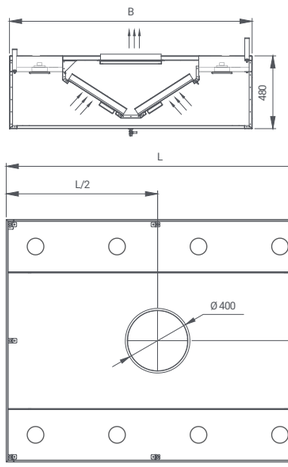


L	800 mm	900 mm	1000 mm	1100 mm	1200 mm	1300 mm	1400 mm	1500 mm	1600 mm
800 mm	46.4 kg	47.6 kg	48.8 kg	50.0 kg	51.0 kg	52.2 kg	53.4 kg	54.5 kg	55.6 kg
900 mm	47.8 kg	49.1 kg	50.4 kg	51.7 kg	52.9 kg	54.2 kg	55.5 kg	56.8 kg	58.1 kg
1000 mm	52.9 kg	54.3 kg	55.7 kg	57.1 kg	58.5 kg	59.9 kg	61.3 kg	62.7 kg	64.1 kg
1100 mm	54.3 kg	55.8 kg	57.3 kg	58.8 kg	60.4 kg	61.9 kg	63.4 kg	65.0 kg	66.6 kg
1200 mm	55.4 kg	57.1 kg	58.8 kg	60.5 kg	62.2 kg	63.9 kg	65.6 kg	67.3 kg	69.0 kg
1300 mm	56.6 kg	58.5 kg	60.4 kg	62.3 kg	64.1 kg	65.9 kg	67.7 kg	69.6 kg	71.5 kg
1400 mm	58.0 kg	60.0 kg	62.0 kg	64.0 kg	65.9 kg	67.9 kg	69.9 kg	71.9 kg	73.9 kg
1500 mm	63.1 kg	65.2 kg	67.3 kg	69.4 kg	71.5 kg	73.6 kg	75.7 kg	77.8 kg	79.9 kg
1600 mm	64.2 kg	66.5 kg	68.8 kg	71.1 kg	73.4 kg	75.6 kg	77.9 kg	80.1 kg	82.3 kg
1700 mm	65.6 kg	68.0 kg	70.4 kg	72.8 kg	75.2 kg	77.6 kg	80.0 kg	82.4 kg	84.8 kg
1800 mm	67.0 kg	69.5 kg	72.0 kg	74.5 kg	77.1 kg	79.6 kg	82.2 kg	84.7 kg	87.2 kg
1900 mm	68.2 kg	70.9 kg	73.6 kg	76.3 kg	78.9 kg	81.6 kg	84.3 kg	87.0 kg	89.7 kg
2000 mm	73.0 kg	75.9 kg	78.8 kg	81.7 kg	84.5 kg	87.3 kg	90.2 kg	93.0 kg	95.8 kg
2100 mm	74.4 kg	77.4 kg	80.4 kg	83.4 kg	86.4 kg	89.3 kg	92.3 kg	95.3 kg	98.3 kg
2200 mm	75.8 kg	78.9 kg	82.0 kg	85.1 kg	88.2 kg	91.3 kg	94.4 kg	97.6 kg	100.8 kg
2300 mm	77.2 kg	80.4 kg	83.6 kg	86.8 kg	90.1 kg	93.3 kg	96.6 kg	99.9 kg	103.2 kg
2400 mm	78.3 kg	81.7 kg	85.1 kg	88.5 kg	91.9 kg	95.3 kg	98.7 kg	102.1 kg	105.5 kg
2500 mm	83.2 kg	86.8 kg	90.4 kg	94.0 kg	97.5 kg	101.0 kg	104.6 kg	108.1 kg	111.6 kg
2600 mm	84.6 kg	88.3 kg	92.0 kg	95.7 kg	99.4 kg	103.0 kg	106.7 kg	110.4 kg	114.1 kg
2700 mm	86.0 kg	89.8 kg	93.6 kg	97.4 kg	101.2 kg	105.0 kg	108.9 kg	112.7 kg	116.5 kg
2800 mm	87.1 kg	91.1 kg	95.1 kg	99.1 kg	103.1 kg	107.1 kg	111.0 kg	115.0 kg	119.0 kg
2900 mm	88.5 kg	92.6 kg	96.7 kg	100.8 kg	104.9 kg	109.1 kg	113.2 kg	117.3 kg	121.4 kg

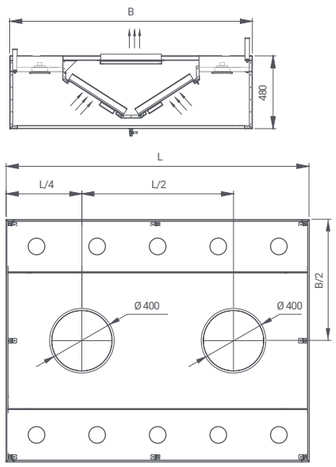
Weights exclude any accessories
Les poids s'entendent hors accessoires
Gewichte ohne jegliches Zubehör aus.

HNCD

HNCD ISLAND HOOD L < 2000



HNCD ISLAND HOOD 2000 ≤ L ≤ 2900

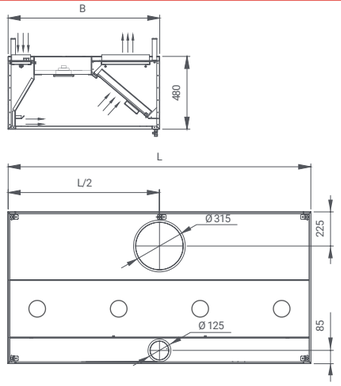


L	1600 mm	1800 mm	2000 mm	2200 mm	2400 mm	2600 mm
1400 mm	95.8 kg	98.1 kg	100.4 kg	102.7 kg	105.0 kg	107.3 kg
1500 mm	105.8 kg	108.4 kg	111.0 kg	113.5 kg	116.1 kg	118.7 kg
1600 mm	108.4 kg	111.2 kg	114.1 kg	117.0 kg	119.8 kg	122.7 kg
1700 mm	111.0 kg	114.1 kg	117.3 kg	120.4 kg	123.5 kg	126.7 kg
1800 mm	113.5 kg	117.0 kg	120.4 kg	123.8 kg	127.3 kg	130.7 kg
1900 mm	116.1 kg	119.8 kg	123.6 kg	127.3 kg	131.0 kg	134.7 kg
2000 mm	126.1 kg	130.1 kg	134.1 kg	138.1 kg	142.1 kg	146.1 kg
2100 mm	128.7 kg	133.0 kg	137.2 kg	141.5 kg	145.8 kg	150.1 kg
2200 mm	131.3 kg	135.8 kg	140.4 kg	145.0 kg	149.5 kg	154.1 kg
2300 mm	133.8 kg	138.7 kg	143.5 kg	148.4 kg	153.3 kg	158.1 kg
2400 mm	136.4 kg	141.6 kg	146.7 kg	151.8 kg	157.0 kg	162.1 kg
2500 mm	146.4 kg	151.8 kg	157.2 kg	162.7 kg	168.1 kg	173.5 kg
2600 mm	149.0 kg	154.7 kg	160.4 kg	166.1 kg	171.8 kg	177.5 kg
2700 mm	151.5 kg	157.5 kg	163.5 kg	169.5 kg	175.5 kg	181.5 kg
2800 mm	154.1 kg	160.4 kg	166.7 kg	173.0 kg	179.3 kg	185.5 kg
2900 mm	156.7 kg	163.3 kg	169.8 kg	176.4 kg	183.0 kg	189.6 kg

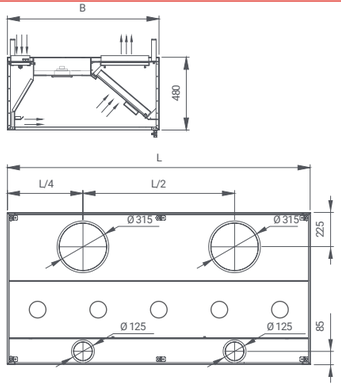
Weights exclude any accessories
Les poids s'entendent hors accessoires
Gewichte ohne jegliches Zubehör aus.

HPPD

HPPD WALL CANOPY HOOD L < 2000



HPPD WALL CANOPY HOOD 2000 ≤ L ≤ 2900

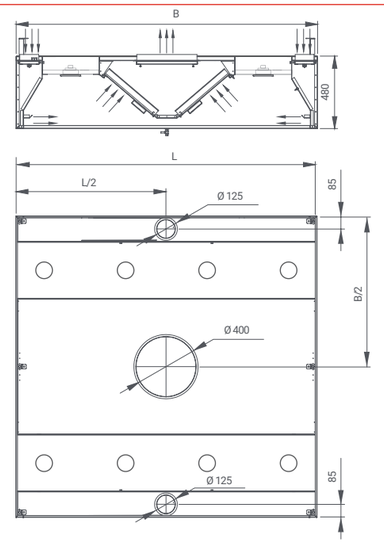


L	1000 mm	1100 mm	1200 mm	1300 mm	1400 mm	1500 mm	1600 mm
1000 mm	59.5 kg	60.9 kg	62.3 kg	63.7 kg	65.1 kg	66.5 kg	67.9 kg
1100 mm	61.9 kg	63.4 kg	65.0 kg	66.5 kg	68.0 kg	69.6 kg	71.2 kg
1200 mm	64.2 kg	65.9 kg	67.6 kg	69.3 kg	71.0 kg	72.7 kg	74.4 kg
1300 mm	66.6 kg	68.5 kg	70.3 kg	72.1 kg	73.9 kg	75.8 kg	77.7 kg
1400 mm	69.0 kg	71.0 kg	72.9 kg	74.9 kg	76.9 kg	78.9 kg	80.9 kg
1500 mm	75.1 kg	77.2 kg	79.3 kg	81.4 kg	83.5 kg	85.6 kg	87.7 kg
1600 mm	77.4 kg	79.7 kg	82.0 kg	84.2 kg	86.5 kg	88.7 kg	90.9 kg
1700 mm	79.8 kg	82.2 kg	84.6 kg	87.0 kg	89.4 kg	91.8 kg	94.2 kg
1800 mm	82.2 kg	84.7 kg	87.3 kg	89.8 kg	92.4 kg	94.9 kg	97.4 kg
1900 mm	84.6 kg	87.3 kg	89.9 kg	92.6 kg	95.3 kg	98.0 kg	100.7 kg
2000 mm	90.6 kg	93.5 kg	96.3 kg	99.1 kg	102.0 kg	104.8 kg	107.6 kg
2100 mm	93.0 kg	96.0 kg	99.0 kg	101.9 kg	104.9 kg	107.9 kg	110.9 kg
2200 mm	95.4 kg	98.5 kg	101.6 kg	104.7 kg	107.8 kg	111.0 kg	114.2 kg
2300 mm	97.8 kg	101.0 kg	104.3 kg	107.5 kg	110.8 kg	114.1 kg	117.4 kg
2400 mm	100.1 kg	103.5 kg	106.9 kg	110.3 kg	113.7 kg	117.1 kg	120.5 kg
2500 mm	106.2 kg	109.8 kg	113.3 kg	116.8 kg	120.4 kg	123.9 kg	127.4 kg
2600 mm	108.6 kg	112.3 kg	116.0 kg	119.6 kg	123.3 kg	127.0 kg	130.7 kg
2700 mm	111.0 kg	114.8 kg	118.6 kg	122.4 kg	126.3 kg	130.1 kg	133.9 kg
2800 mm	113.3 kg	117.3 kg	121.3 kg	125.3 kg	129.2 kg	133.2 kg	137.2 kg
2900 mm	115.7 kg	119.8 kg	123.9 kg	128.1 kg	132.2 kg	136.3 kg	140.4 kg

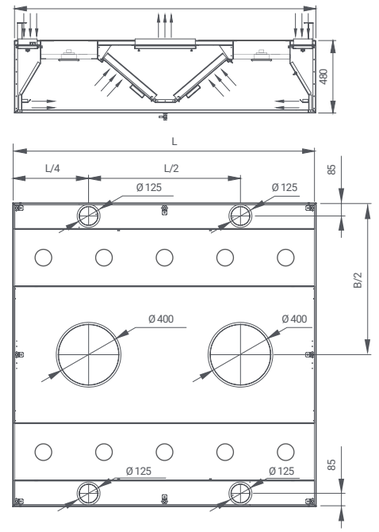
Weights exclude any accessories
Les poids s'entendent hors accessoires
Gewichte ohne jegliches Zubehör aus.

HPCD

HPCD ISLAND HOOD L < 2000



HPCD ISLAND HOOD 2000 ≤ L ≤ 2900

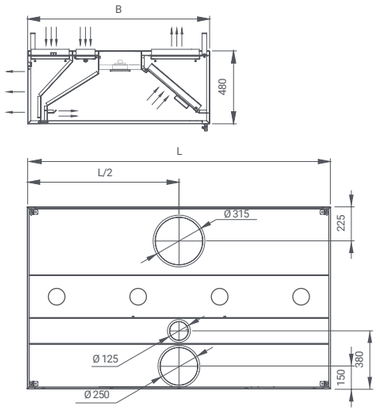


L	2000 mm	2200 mm	2400 mm	2600 mm	2800 mm
1400 mm	115.6 kg	118.0 kg	120.4 kg	122.8 kg	125.2 kg
1500 mm	127.0 kg	129.6 kg	132.3 kg	135.0 kg	137.6 kg
1600 mm	130.9 kg	133.9 kg	136.8 kg	139.8 kg	142.7 kg
1700 mm	134.9 kg	138.1 kg	141.3 kg	144.6 kg	147.8 kg
1800 mm	138.8 kg	142.3 kg	145.9 kg	149.4 kg	152.9 kg
1900 mm	142.8 kg	146.6 kg	150.4 kg	154.2 kg	158.0 kg
2000 mm	154.1 kg	158.2 kg	162.3 kg	166.4 kg	170.5 kg
2100 mm	158.0 kg	162.4 kg	166.8 kg	171.2 kg	175.6 kg
2200 mm	162.0 kg	166.7 kg	171.3 kg	176.0 kg	180.7 kg
2300 mm	165.9 kg	170.9 kg	175.9 kg	180.8 kg	185.8 kg
2400 mm	169.9 kg	175.1 kg	180.4 kg	185.6 kg	190.9 kg
2500 mm	181.2 kg	186.8 kg	192.3 kg	197.8 kg	203.4 kg
2600 mm	185.2 kg	191.0 kg	196.8 kg	202.6 kg	208.4 kg
2700 mm	189.1 kg	195.2 kg	201.3 kg	207.4 kg	213.5 kg
2800 mm	193.1 kg	199.5 kg	205.9 kg	212.2 kg	218.6 kg
2900 mm	197.0 kg	203.7 kg	210.4 kg	217.1 kg	223.7 kg

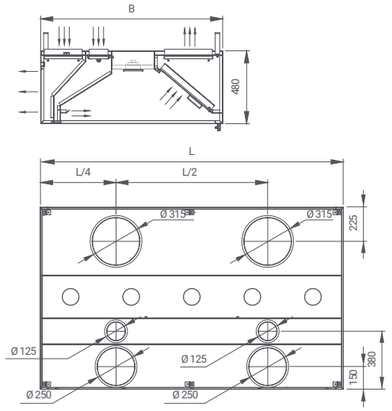
Weights exclude any accessories
Les poids s'entendent hors accessoires
Gewichte ohne jegliches Zubehör aus.

HFPD

HFPD WALL CANOPY HOOD L < 2000



HFPD WALL CANOPY HOOD 2000 ≤ L ≤ 2900



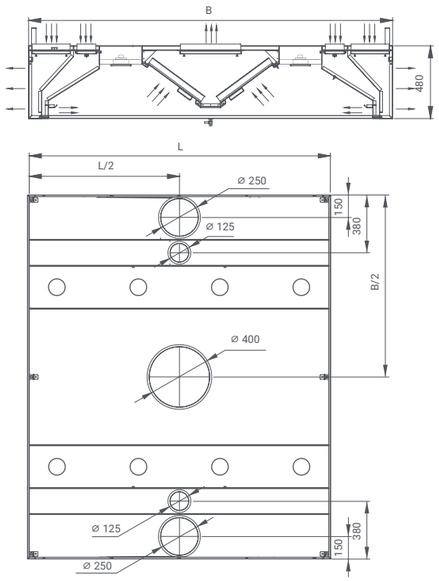
L	1200 mm	1300 mm	1400 mm	1500 mm	1600 mm	1700 mm
1000 mm	70.4 kg	71.8 kg	73.2 kg	74.6 kg	76.0 kg	77.4 kg
1100 mm	73.6 kg	75.1 kg	76.6 kg	78.2 kg	79.7 kg	81.2 kg
1200 mm	76.7 kg	78.4 kg	80.1 kg	81.8 kg	83.5 kg	85.2 kg
1300 mm	79.9 kg	81.7 kg	83.5 kg	85.4 kg	87.2 kg	89.0 kg
1400 mm	83.0 kg	85.0 kg	87.0 kg	89.0 kg	90.9 kg	92.8 kg
1500 mm	89.9 kg	92.0 kg	94.1 kg	96.2 kg	98.4 kg	100.6 kg
1600 mm	93.1 kg	95.3 kg	97.6 kg	99.8 kg	102.1 kg	104.4 kg
1700 mm	96.2 kg	98.6 kg	101.0 kg	103.4 kg	105.8 kg	108.2 kg
1800 mm	99.4 kg	101.9 kg	104.5 kg	107.0 kg	109.6 kg	112.2 kg
1900 mm	102.5 kg	105.2 kg	107.9 kg	110.6 kg	113.3 kg	116.0 kg
2000 mm	109.4 kg	112.2 kg	115.1 kg	117.9 kg	120.7 kg	123.5 kg
2100 mm	112.6 kg	115.5 kg	118.5 kg	121.5 kg	124.4 kg	127.3 kg
2200 mm	115.7 kg	118.8 kg	121.9 kg	125.1 kg	128.2 kg	131.3 kg
2300 mm	118.9 kg	122.1 kg	125.4 kg	128.7 kg	131.9 kg	135.1 kg
2400 mm	122.0 kg	125.4 kg	128.8 kg	132.2 kg	135.6 kg	139.0 kg
2500 mm	128.9 kg	132.4 kg	136.0 kg	139.5 kg	143.1 kg	146.7 kg
2600 mm	132.1 kg	135.7 kg	139.4 kg	143.1 kg	146.8 kg	150.5 kg
2700 mm	135.2 kg	139.0 kg	142.9 kg	146.7 kg	150.5 kg	154.3 kg
2800 mm	138.4 kg	142.4 kg	146.3 kg	150.3 kg	154.3 kg	158.3 kg
2900 mm	141.5 kg	145.7 kg	149.8 kg	153.9 kg	158.0 kg	162.1 kg

Weights exclude any accessories
Les poids s'entendent hors accessoires
Gewichte ohne jegliches Zubehör aus.

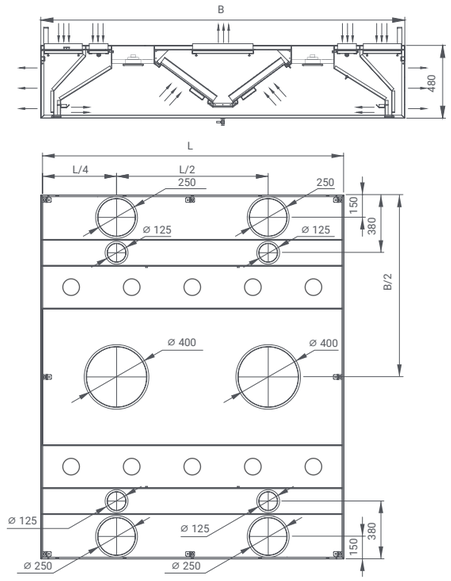
All rights reserved
All rights reserved

HFCD

HFCD ISLAND HOODS L < 2000



HFCD ISLAND HOODS 2000 ≤ L ≤ 2900

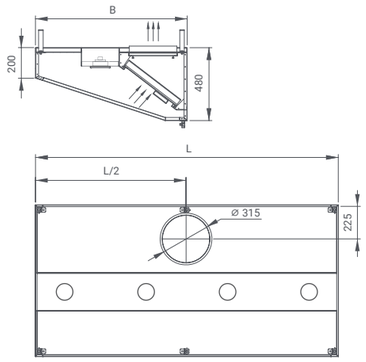


L	2400 mm	2600 mm	2800 mm
1400 mm	144.7 kg	147.1 kg	149.5 kg
1500 mm	157.9 kg	160.6 kg	163.2 kg
1600 mm	163.7 kg	166.7 kg	169.6 kg
1700 mm	169.5 kg	172.8 kg	176.0 kg
1800 mm	175.4 kg	178.9 kg	182.4 kg
1900 mm	181.2 kg	185.0 kg	188.8 kg
2000 mm	194.4 kg	198.5 kg	202.6 kg
2100 mm	200.2 kg	204.6 kg	209.0 kg
2200 mm	206.0 kg	210.7 kg	215.4 kg
2300 mm	211.9 kg	216.8 kg	221.8 kg
2400 mm	217.7 kg	222.9 kg	228.2 kg
2500 mm	230.9 kg	236.4 kg	242.0 kg
2600 mm	236.7 kg	242.5 kg	248.3 kg
2700 mm	242.5 kg	248.6 kg	254.7 kg
2800 mm	248.4 kg	254.7 kg	261.1 kg
2900 mm	254.2 kg	260.9 kg	267.5 kg

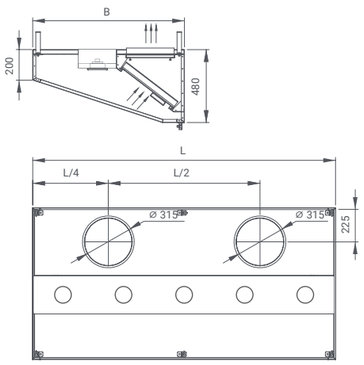
Weights exclude any accessories
Les poids s'entendent hors accessoires
Gewichte ohne jegliches Zubehör aus.

HNPA

HNPA WALL CANOPY HOOD L < 2000



HNPA WALL CANOPY HOOD 2000 ≤ L ≤ 2900



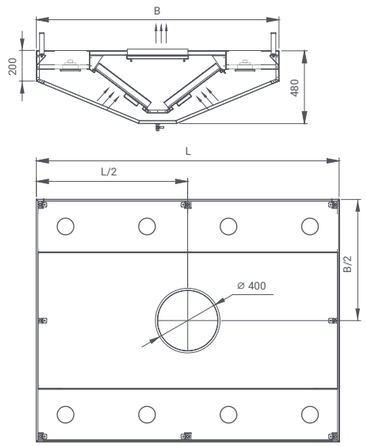
L	600 mm	700 mm	800 mm	900 mm	1000 mm	1100 mm	1200 mm	1300 mm	1400 mm
600 mm	38.2 kg	39.1 kg	40 kg	40.9 kg	41.9 kg	42.8 kg	43.8 kg	44.8 kg	45.8 kg
700 mm	39.5 kg	40.5 kg	41.4 kg	42.4 kg	43.4 kg	44.3 kg	45.3 kg	46.3 kg	47.3 kg
800 mm	40.5 kg	41.6 kg	42.7 kg	43.8 kg	45.0 kg	46.1 kg	47.2 kg	48.3 kg	49.4 kg
900 mm	41.6 kg	42.8 kg	44.0 kg	45.3 kg	46.5 kg	47.8 kg	49.0 kg	50.2 kg	51.4 kg
1000 mm	46.2 kg	47.6 kg	49.0 kg	50.4 kg	51.8 kg	53.2 kg	54.6 kg	56.0 kg	57.4 kg
1100 mm	47 kg	48.7 kg	50.3 kg	51.8 kg	53.4 kg	54.9 kg	56.5 kg	58.1 kg	59.7 kg
1200 mm	48.2 kg	49.9 kg	51.6 kg	53.3 kg	54.9 kg	56.6 kg	58.3 kg	60.0 kg	61.7 kg
1300 mm	49.1 kg	51.0 kg	52.9 kg	54.7 kg	56.5 kg	58.4 kg	60.2 kg	62.0 kg	63.8 kg
1400 mm	50.2 kg	52.2 kg	54.2 kg	56.1 kg	58.1 kg	60.1 kg	62.0 kg	63.9 kg	65.8 kg
1500 mm	54.8 kg	57.0 kg	59.1 kg	61.3 kg	63.4 kg	65.5 kg	67.6 kg	69.7 kg	71.8 kg
1600 mm	56 kg	58.2 kg	60.4 kg	62.7 kg	64.9 kg	67.2 kg	69.5 kg	71.8 kg	74.1 kg
1700 mm	56.9 kg	59.3 kg	61.7 kg	64.1 kg	66.5 kg	68.9 kg	71.3 kg	73.7 kg	76.1 kg
1800 mm	58 kg	60.5 kg	63.0 kg	65.6 kg	68.1 kg	70.6 kg	73.2 kg	75.8 kg	78.4 kg
1900 mm	58.9 kg	61.6 kg	64.3 kg	67.0 kg	69.7 kg	72.4 kg	75.0 kg	77.6 kg	80.2 kg
2000 mm	63.7 kg	66.5 kg	69.3 kg	72.1 kg	74.9 kg	77.8 kg	80.6 kg	83.4 kg	86.2 kg
2100 mm	64.5 kg	67.6 kg	70.6 kg	73.5 kg	76.5 kg	79.5 kg	82.5 kg	85.5 kg	88.5 kg
2200 mm	65.5 kg	68.7 kg	71.9 kg	75.0 kg	78.1 kg	81.2 kg	84.3 kg	87.4 kg	90.5 kg
2300 mm	66.6 kg	69.9 kg	73.2 kg	76.4 kg	79.7 kg	82.9 kg	86.2 kg	89.5 kg	92.8 kg
2400 mm	67.6 kg	71.0 kg	74.4 kg	77.8 kg	81.2 kg	84.6 kg	88.0 kg	91.4 kg	94.8 kg
2500 mm	72.4 kg	75.9 kg	79.4 kg	83.0 kg	86.5 kg	90.1 kg	93.6 kg	97.1 kg	100.6 kg
2600 mm	73.3 kg	77.0 kg	80.7 kg	84.4 kg	88.1 kg	91.8 kg	95.5 kg	99.2 kg	102.9 kg
2700 mm	74.4 kg	78.2 kg	82.0 kg	85.8 kg	89.7 kg	93.5 kg	97.3 kg	101.1 kg	104.9 kg
2800 mm	75.3 kg	79.3 kg	83.3 kg	87.3 kg	91.2 kg	95.2 kg	99.2 kg	103.2 kg	107.2 kg
2900 mm	76.4 kg	80.5 kg	84.6 kg	88.7 kg	92.8 kg	96.9 kg	101.0 kg	105.1 kg	109.2 kg

Weights exclude any accessories
Les poids s'entendent hors accessoires
Gewichte ohne jegliches Zubehör aus.

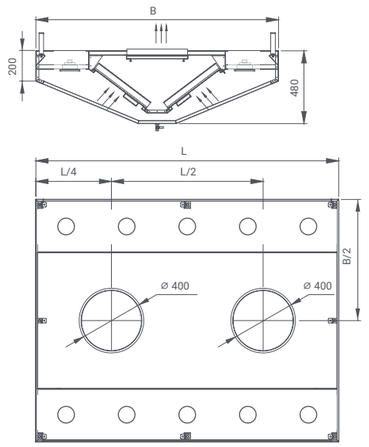
All rights reserved

HNCA

HNCA ISLAND HOOD L < 2000



HNCA ISLAND HOOD 2000 ≤ L ≤ 2900

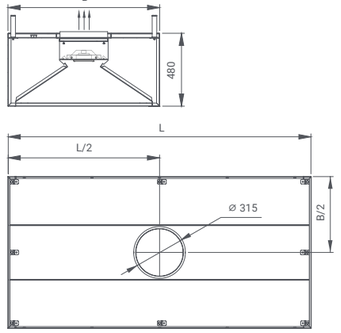


L	1400 mm	1600 mm	1800 mm	2000 mm
1400 mm	87.9 kg	89.8 kg	91.8 kg	93.8 kg
1500 mm	96.9 kg	99.2 kg	101.5 kg	103.8 kg
1600 mm	98.6 kg	101.2 kg	103.7 kg	106.3 kg
1700 mm	100.3 kg	103.2 kg	106.0 kg	108.9 kg
1800 mm	102.0 kg	105.1 kg	108.3 kg	111.4 kg
1900 mm	103.7 kg	107.1 kg	110.5 kg	114.0 kg
2000 mm	112.8 kg	116.5 kg	120.2 kg	123.9 kg
2100 mm	114.5 kg	118.5 kg	122.5 kg	126.4 kg
2200 mm	116.2 kg	120.5 kg	124.7 kg	129.0 kg
2300 mm	117.9 kg	122.4 kg	127.0 kg	131.5 kg
2400 mm	119.6 kg	124.4 kg	129.3 kg	134.1 kg
2500 mm	128.7 kg	133.8 kg	138.9 kg	144.0 kg
2600 mm	130.3 kg	135.8 kg	141.2 kg	146.6 kg
2700 mm	132.0 kg	137.7 kg	143.4 kg	149.1 kg
2800 mm	133.7 kg	139.7 kg	145.7 kg	151.7 kg
2900 mm	135.4 kg	141.7 kg	148.0 kg	154.2 kg

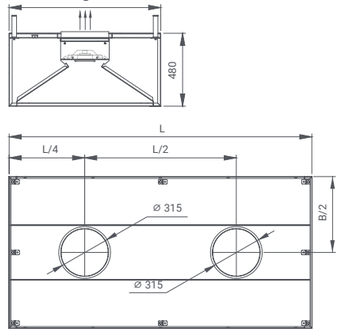
Weights exclude any accessories
Les poids s'entendent hors accessoires
Gewichte ohne jegliches Zubehör aus.

HKCD

HKCD HEAT AND CONDENSATE HOOD L < 2000



HKCD HEAT AND CONDENSATE HOOD 2000 ≤ L ≤ 2900

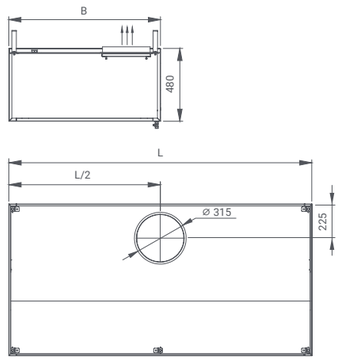


L	1000 mm	1100 mm	1200 mm	1300 mm	1400 mm	1500 mm
1000 mm	51.2 kg	53.2 kg	55.2 kg	57.2 kg	59.2 kg	61.2 kg
1100 mm	52.5 kg	54.8 kg	57.1 kg	59.4 kg	61.7 kg	64.0 kg
1200 mm	53.9 kg	56.4 kg	59.0 kg	61.6 kg	64.1 kg	66.7 kg
1300 mm	55.2 kg	58.0 kg	60.9 kg	63.8 kg	66.6 kg	69.5 kg
1400 mm	56.5 kg	59.7 kg	62.8 kg	65.9 kg	69.1 kg	72.2 kg
1500 mm	57.8 kg	61.3 kg	64.7 kg	68.1 kg	71.6 kg	75.0 kg
1600 mm	59.2 kg	62.9 kg	66.6 kg	70.3 kg	74.0 kg	77.7 kg
1700 mm	60.5 kg	64.5 kg	68.5 kg	72.5 kg	76.5 kg	80.5 kg
1800 mm	61.8 kg	66.1 kg	70.4 kg	74.7 kg	79.0 kg	83.3 kg
1900 mm	63.2 kg	67.7 kg	72.3 kg	76.9 kg	81.4 kg	86.0 kg
2000 mm	64.5 kg	69.3 kg	74.2 kg	79.1 kg	83.9 kg	88.8 kg
2100 mm	65.8 kg	71.0 kg	76.1 kg	81.2 kg	86.4 kg	91.5 kg
2200 mm	67.1 kg	72.6 kg	78.0 kg	83.4 kg	88.9 kg	94.3 kg
2300 mm	68.5 kg	74.2 kg	79.9 kg	85.6 kg	91.3 kg	97.0 kg
2400 mm	69.8 kg	75.8 kg	81.8 kg	87.8 kg	93.8 kg	99.8 kg
2500 mm	71.1 kg	77.4 kg	83.7 kg	90.0 kg	96.3 kg	102.6 kg
2600 mm	72.5 kg	79.0 kg	85.6 kg	92.2 kg	98.7 kg	105.3 kg
2700 mm	73.8 kg	80.6 kg	87.5 kg	94.4 kg	101.2 kg	108.1 kg
2800 mm	75.1 kg	82.3 kg	89.4 kg	96.5 kg	103.7 kg	110.8 kg
2900 mm	76.4 kg	83.9 kg	91.3 kg	98.7 kg	106.2 kg	113.6 kg

Weights exclude any accessories
Les poids s'entendent hors accessoires
Gewichte ohne jegliches Zubehör aus.

HNPDC

HNPDC HEAT AND FUME HOOD



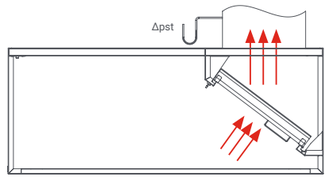
L mm	700 mm	800 mm	900 mm	1000 mm	1100 mm	1200 mm	1300 mm
600 mm	14.5 kg	15.5 kg	16.5 kg	17.5 kg	18.5 kg	19.5 kg	20.5 kg
700 mm	15.4 kg	16.6 kg	17.7 kg	18.9 kg	20.1 kg	21.2 kg	22.3 kg
800 mm	16.4 kg	17.7 kg	19.0 kg	20.3 kg	21.6 kg	22.9 kg	24.2 kg
900 mm	17.4 kg	18.8 kg	20.3 kg	21.7 kg	23.1 kg	24.6 kg	26.1 kg
1000 mm	18.3 kg	19.9 kg	21.5 kg	23.1 kg	24.7 kg	26.3 kg	27.9 kg
1100 mm	19.3 kg	21.0 kg	22.8 kg	24.5 kg	26.2 kg	28.0 kg	29.8 kg
1200 mm	20.2 kg	22.1 kg	24.0 kg	25.9 kg	27.8 kg	29.7 kg	31.6 kg
1300 mm	21.2 kg	23.2 kg	25.3 kg	27.3 kg	29.3 kg	31.4 kg	33.5 kg
1400 mm	22.2 kg	24.3 kg	26.6 kg	28.7 kg	30.8 kg	33.1 kg	35.4 kg
1500 mm	23.1 kg	25.4 kg	27.8 kg	30.1 kg	32.4 kg	34.8 kg	37.2 kg
1600 mm	24.1 kg	26.5 kg	29.1 kg	31.5 kg	33.9 kg	36.5 kg	39.1 kg
1700 mm	25.0 kg	27.6 kg	30.3 kg	32.9 kg	35.5 kg	38.2 kg	40.9 kg
1800 mm	26.0 kg	28.7 kg	31.6 kg	34.3 kg	37.0 kg	39.9 kg	42.8 kg
1900 mm	27.0 kg	29.8 kg	32.9 kg	35.7 kg	38.5 kg	41.6 kg	44.7 kg
2000 mm	27.9 kg	30.9 kg	34.1 kg	37.1 kg	40.1 kg	43.3 kg	46.5 kg

Weights exclude any accessories
Les poids s'entendent hors accessoires
Gewichte ohne jegliches Zubehör aus.

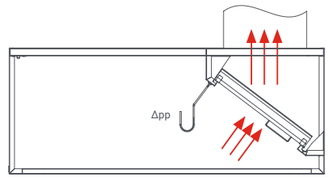
All rights reserved

Exhaust pressure drop characteristics of wall canopy hoods
Caractéristiques de perte de charge à l'évacuation des hottes aspirantes murales | Druckverlustkennlinie von Wandhauben

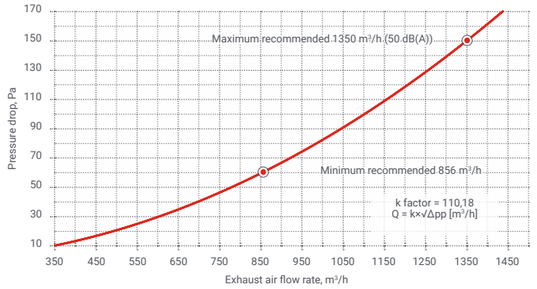
TOTAL STATIC PRESSURE DROP OF HNPD/HNPA/HPPD/HFPD HOODS

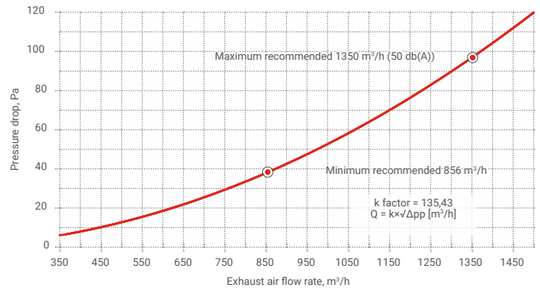


PRESSURE DROP AT PRESSURE PORT OF HNPD/HNPA/HPPD/HFPD HOODS

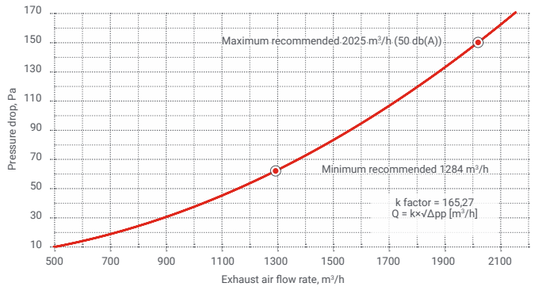


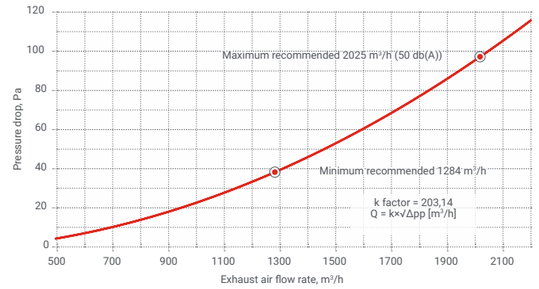
Exhaust hood length from 1000 mm to 1499 mm (2 filters)



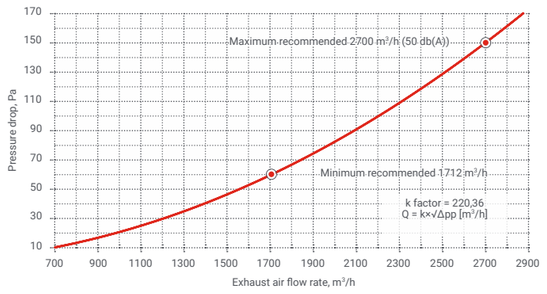


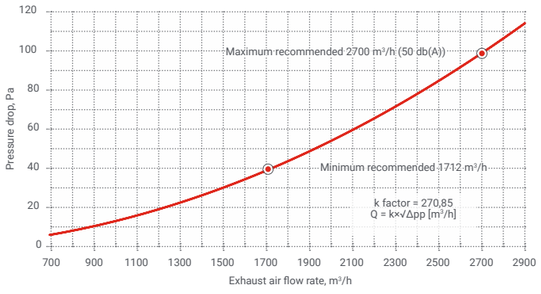
Exhaust hood length from 1500 mm to 1999 mm (3 filters)



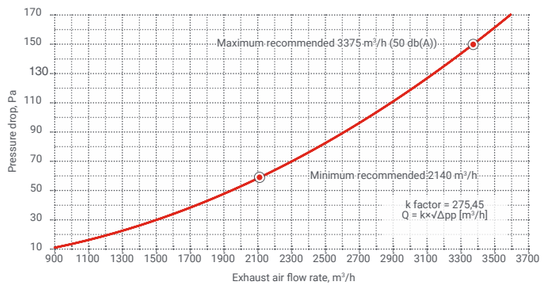


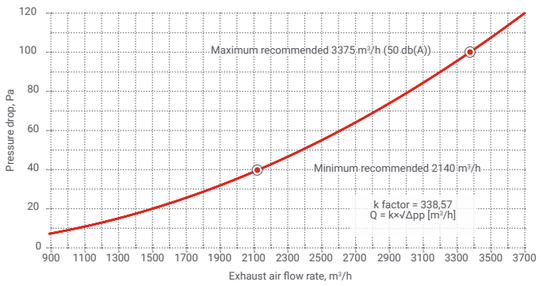
Exhaust hood length from 2000 mm to 2499 mm (4 filters)





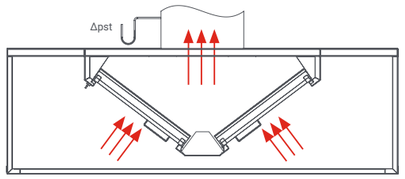
Exhaust hood length from 2500 mm to 2900 mm (5 filters)



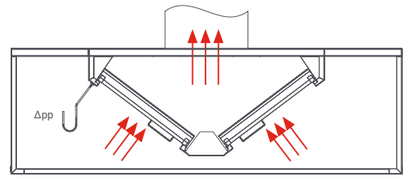


Exhaust pressure drop characteristics of island hoods
Caractéristiques de perte de charge à l'évacuation des hottes pour îlot central | Druckverlustkennlinie von Mittelhauben

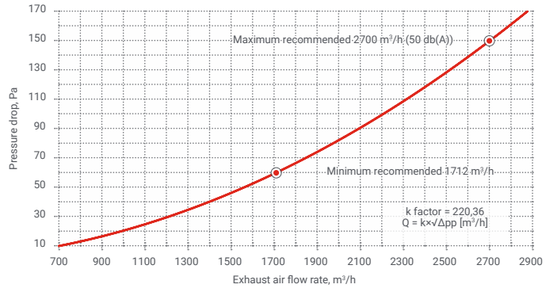
TOTAL STATIC PRESSURE DROP OF HNCD/HNCA/HPCD/HFCD HOODS

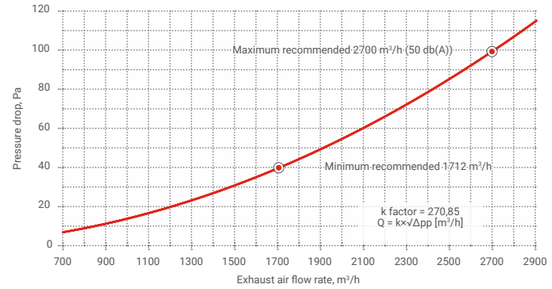


PRESSURE DROP AT PRESSURE PORT OF HNCD/HNCA/HPCD/HFCD HOODS

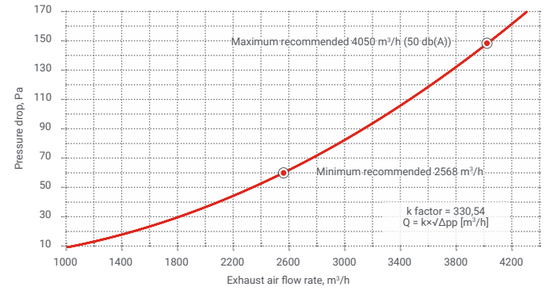


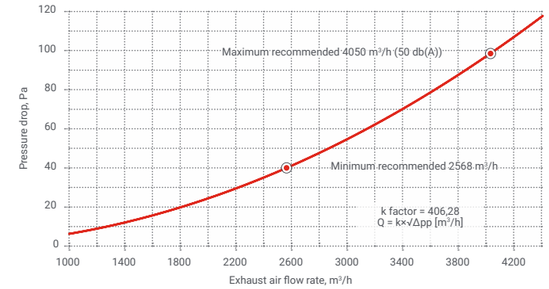
Exhaust hood length from 1000 mm to 1499 mm (4 filters)



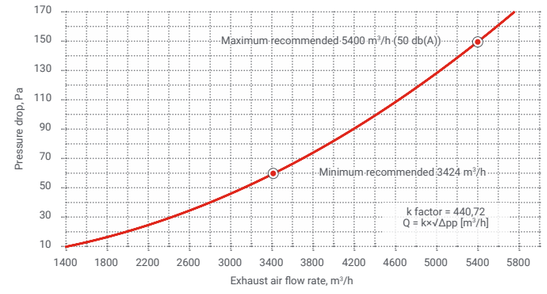


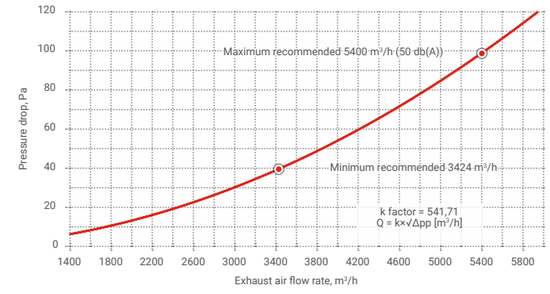
Exhaust hood length from 1500 mm to 1999 mm (6 filters)



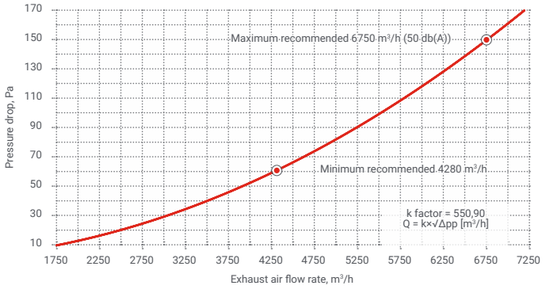


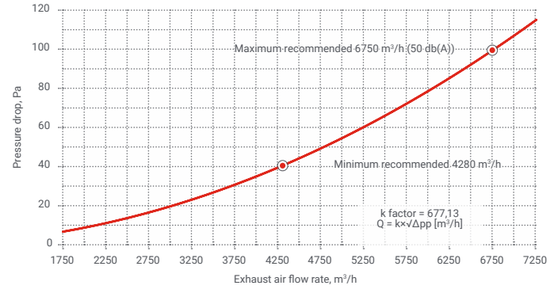
Exhaust hood length from 2000 mm to 2499 mm (8 filters)





Exhaust hood length from 2500 mm to 2900 mm (10 filters)

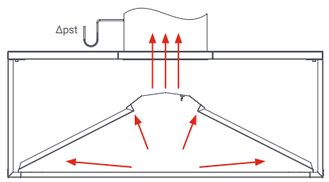




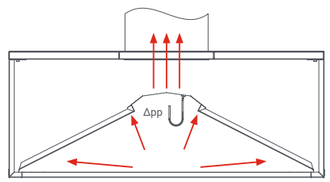
All rights reserved
All rights reserved

Pressure drop characteristics of heat and condensate hoods
Caractéristiques de perte de charge des hottes laverie | Druckverlustkennlinie von Spülmaschinenhauben mit Kondensatplatten

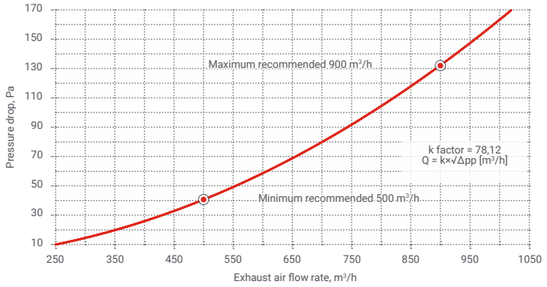
TOTAL STATIC PRESSURE DROP OF HKCD HOODS

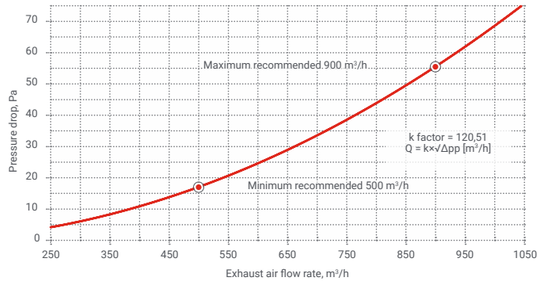


PRESSURE DROP AT PRESSURE PORT OF HKCD HOODS

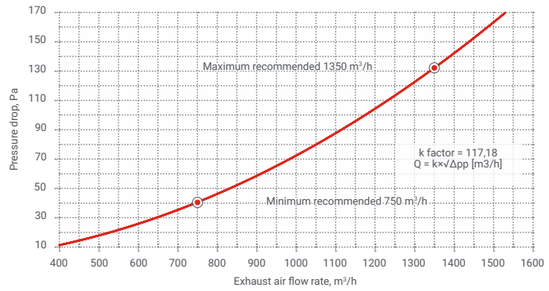


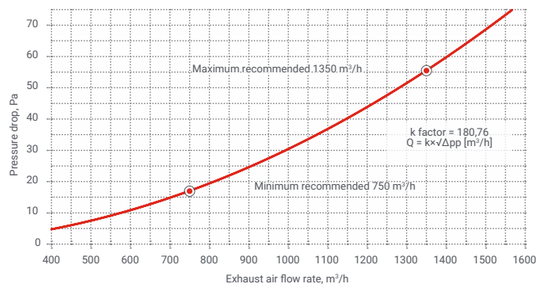
Exhaust hood length from 1000 mm to 1499 mm (4 plates)



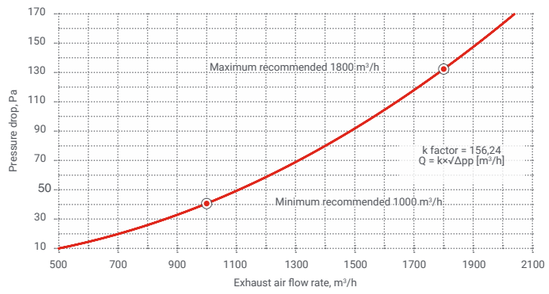


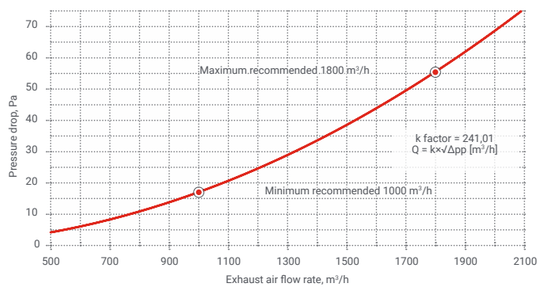
Exhaust hood length from 1500 mm to 1999 mm (6 plates)



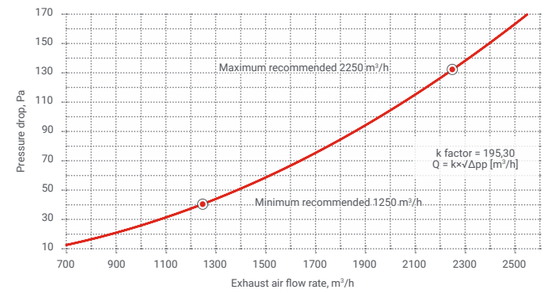


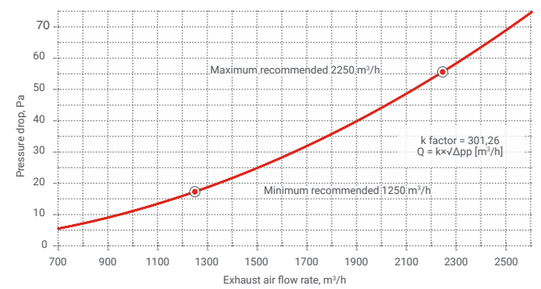
Exhaust hood length from 2000 mm to 2499 mm (8 plates)





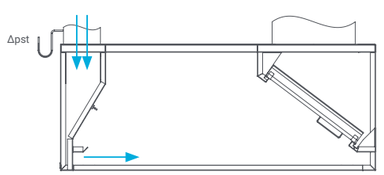
Exhaust hood length from 2500 mm to 2900 mm (10 plates)



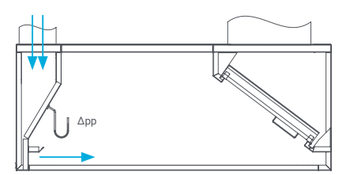


Air jet pressure drop characteristics
Caractéristiques de perte de charge du système à jet d'air | Druckverlustkennlinie

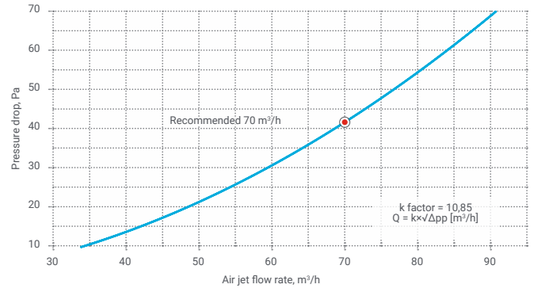
TOTAL STATIC PRESSURE DROP OF HPPD/HPCD/HFPD/HFCD HOODS

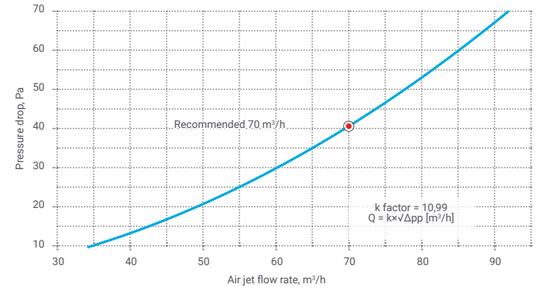


PRESSURE DROP AT PRESSURE PORT OF HPPD/HPCD/HFPD/HFCD HOODS

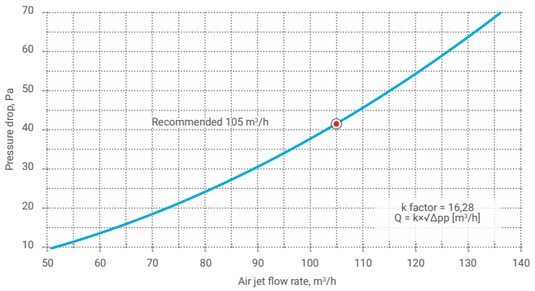


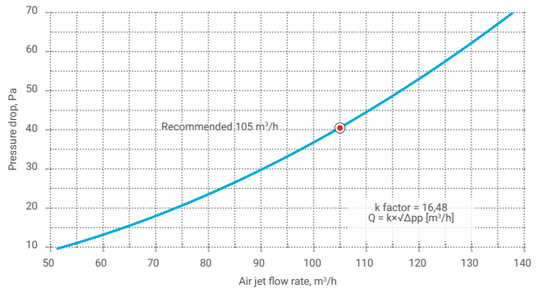
Exhaust hood length from 1000 mm to 1499 mm



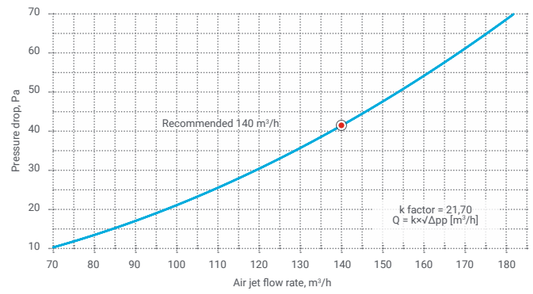


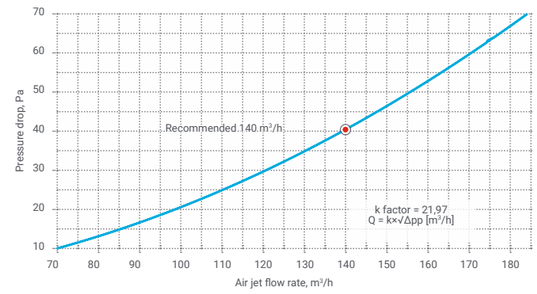
Exhaust hood length from 1500 mm to 1999 mm



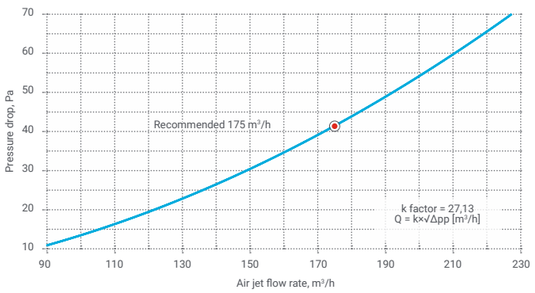


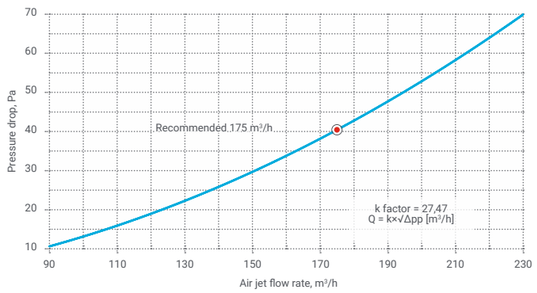
Exhaust hood length from 2000 mm to 2499 mm





Exhaust hood length from 2500 mm to 2900 mm

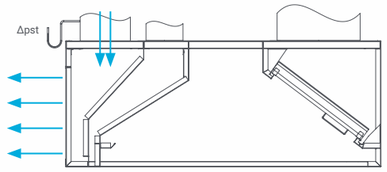




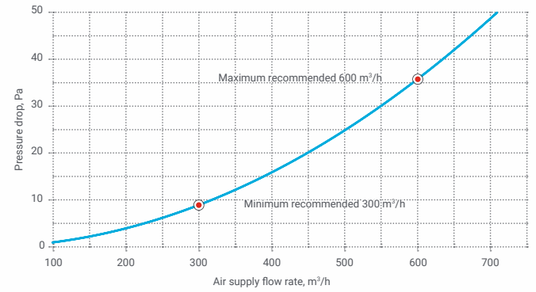
All rights reserved
All rights reserved

Air supply pressure drop characteristics | Caractéristiques de chute de pression et de débit d'air | Druckverlustkennlinie

TOTAL STATIC PRESSURE DROP OF HFPD/HFCD HOODS

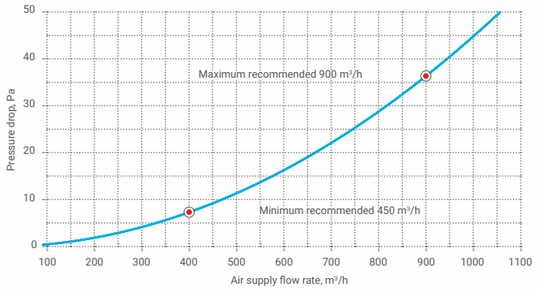


Exhaust hood length from 1000 mm to 1499 mm



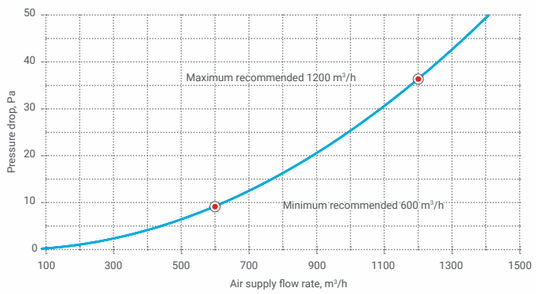
k factor = 100,32
Q = k×√Δpp [m³/h]

Exhaust hood length from 1500 mm to 1999 mm



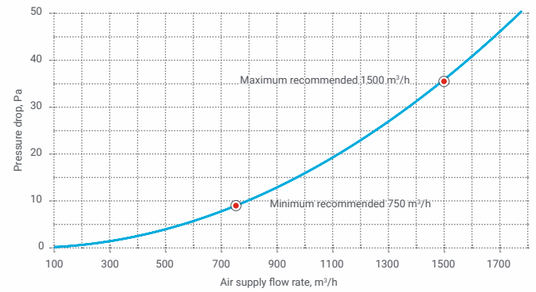
k factor = 150,48
Q = k×√Δpp [m³/h]

Exhaust hood length from 2000 mm to 2499 mm



k factor = 200,63
Q = k×√Δpp [m³/h]

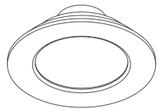
Exhaust hood length from 2500 mm to 2900 mm



k factor = 250,79
Q = k×√Δpp [m³/h]

All rights reserved

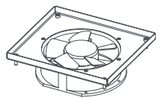
Luminaire specifications | Caractéristiques des luminaires | Leuchtenspezifikationen



LED spotlight

Code:	K-ELT-15W
Power:	15W
Weight:	0,4 kg
Color temperature:	4000 K Natural white
Protection class:	IP68

Fan specifications | Caractéristiques des ventilateurs | Ventilatorspezifikationen



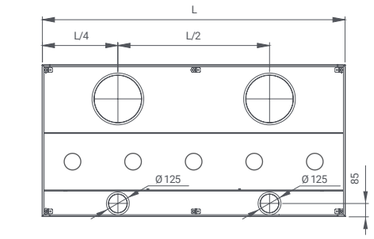
Integrated air jet fan

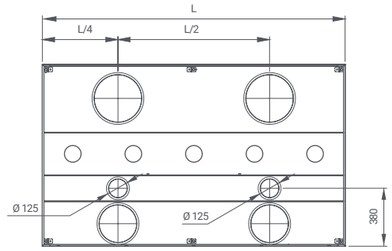
Code:	Z-FAN
Input:	0,11 A
Power:	25 W
Voltage:	230 V
Air flow:	130 m³/h

Quantity of fans

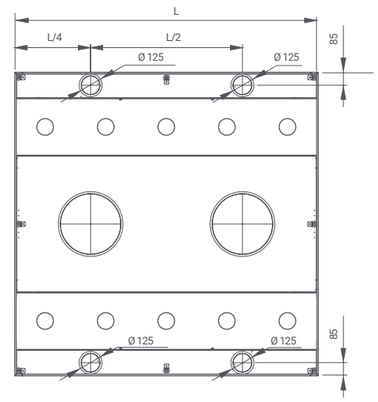
Hood length L, mm	Fan quantity for wall canopy hoods	Fan quantity for island hoods
L < 1500	1	2
1500 ≤ L ≤ 2900	2	4

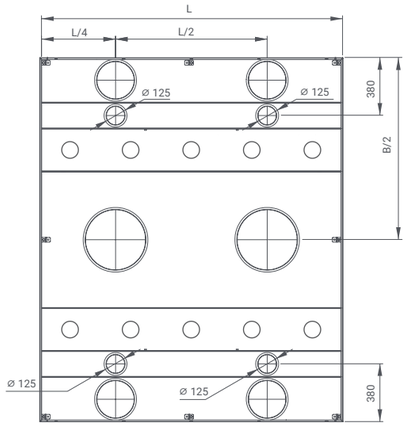
Fan quantity for wall canopy hoods





Fan quantity for island hoods





Not recommended for use in high-grease and humid environments
Utilisation dans des environnements riches en graisse et humides non recommandée
Nicht empfohlen für die Nutzung in Umgebungen mit hohem Fett- und Dampfgehalt

All rights reserved

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 entilted 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

All rights reserved

Novameta conditions générales

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 conditionnementNovameta 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 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

All rights reserved

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.

Garantieausschlüsse 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 Vertriebspartner 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 entilted 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

All rights reserved

EDUCATIONAL INSTITUTIONS
ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT
BILDUNGSEINRICHTUNGEN

University of Wolverhampton
Wolverhampton, United Kingdom

Copenhagen International School
Copenhagen, Denmark

Farmen Barnehage 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

Renault
Drogenbos, Belgium

SHOPS AND SUPERMARKETS
COMMERCES 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

Galeries 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

Jureskogs 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

All rights reserved



XKG20-0141



ZJ19-6121



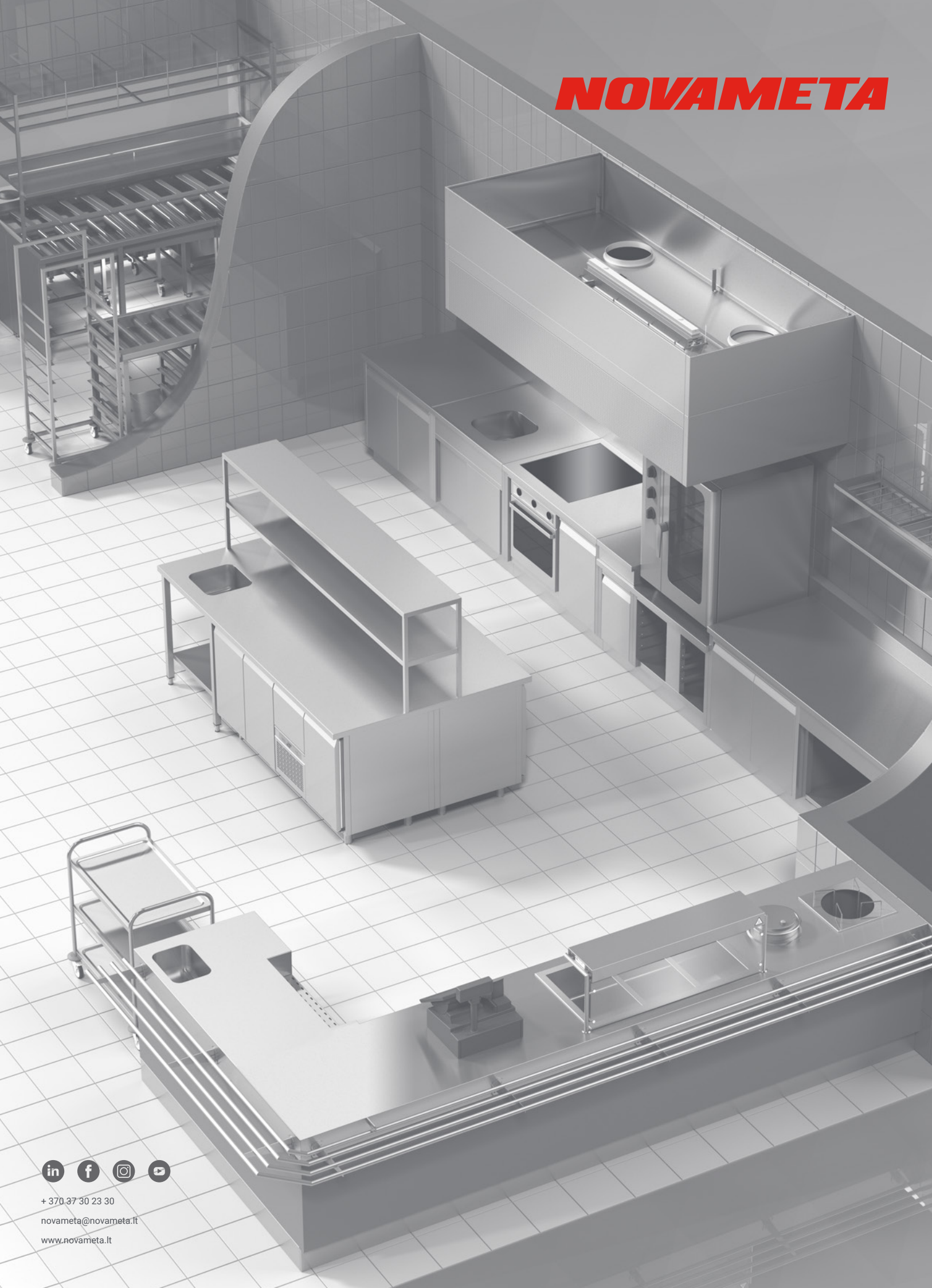
XKH22-0040



ZD19-6055

Cover product: ZR19-0019
Produit illustration:
Produkt auf der Startseite:

All rights reserved
All rights reserved



+ 370 37 30 23 30

novameta@novameta.lt

www.novameta.lt

NOVAMETA



EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARD

TOP DESIGN WINNER 2021

1. WORK TABLES
TABLES DE TRAVAIL / ARBEITSTISCHE

2. COOLING COUNTERS
TABLES RÉFRIGÉRÉES / KÜHLTISCHE

3. SERVING
SELF SERVICE / SPEISENAUSGABE

4. BAR
BAR / BAR

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

PRICE LIST 2026

TARIFS 2026 / PREISLISTE 2026

NOVAMETA

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 m². 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 m². 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 m². 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.

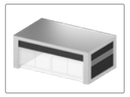
Fokussierung auf Anforderungen der Kunden, Liebe zum Detail und innovative Denkweise wurden zu Schlüsselfaktoren, die es Novameta ermöglicht haben, Vertrauen in mehr als 30 Märkten weltweit aufzubauen. Wo die Produkte von Novameta über ein Netzwerk hochprofessioneller Partnern vertrieben werden. Wir 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!

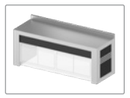


***Novameta* Headquarters**
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Lithuania
+ 370 37 30 23 30
novameta@novameta.lt
www.novameta.lt

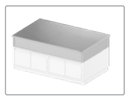
Contents | Table des matières | Inhalt



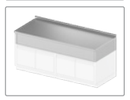
PREMIUM DOUBLE SIDED COOKING ISLAND 9.10
FOURNEAU TRAVERSANT PREMIUM
PREMIUM-KOCHBLOCK, ZWEISEITIG BEDIENBAR



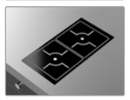
PREMIUM ONE SIDED COOKING ISLAND 9.12
FOURNEAU MURAL PREMIUM
PREMIUM-KOCHBLOCK, EINSEITIG BEDIENBAR



STANDARD DOUBLE SIDED COOKING ISLAND 9.14
FOURNEAU TRAVERSANT STANDARD
STANDARD-KOCHBLOCK, ZWEISEITIG BEDIENBAR



STANDARD ONE SIDED COOKING ISLAND 9.16
FOURNEAU MURAL STANDARD
STANDARD-KOCHBLOCK, EINSEITIG BEDIENBAR



Y-WIH650-P 650 RG PRO INDUCTION HOB (WITH REMOTE GENERATOR). SUPPLIER - GERMANY 9.18
PLAQUE À INDUCTION 650 RG PRO (AVEC GÉNÉRATEUR À DISTANCE). FOURNISSEUR - ALLEMAGNE
650 RG PRO INDUKTIONSKOCHFELD (MIT EXTERNEM GENERATOR). LIEFERANT - DEUTSCHLAND



Y-WIH720-P 720 RG PRO INDUCTION HOB (WITH REMOTE GENERATOR). SUPPLIER - GERMANY 9.19
PLAQUE À INDUCTION 720 RG PRO (AVEC GÉNÉRATEUR À DISTANCE). FOURNISSEUR - ALLEMAGNE
720 RG PRO INDUKTIONSKOCHFELD (MIT EXTERNEM GENERATOR). LIEFERANT - DEUTSCHLAND



Y-WIH360-P 360 RG PRO INDUCTION HOB (WITH REMOTE GENERATOR). SUPPLIER - GERMANY 9.20
PLAQUE À INDUCTION 360 RG PRO (AVEC GÉNÉRATEUR À DISTANCE). FOURNISSEUR - ALLEMAGNE
360 RG PRO INDUKTIONSKOCHFELD (MIT EXTERNEM GENERATOR). LIEFERANT - DEUTSCHLAND



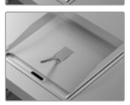
Y-WIW-5-P 300 RG PRO INDUCTION WOK (WITH REMOTE GENERATOR). SUPPLIER - GERMANY 9.21
WOK À INDUCTION 300 RG PRO (AVEC GÉNÉRATEUR À DISTANCE). FOURNISSEUR - ALLEMAGNE
300 RG PRO INDUKTIONSWOK (MIT EXTERNEM GENERATOR). LIEFERANT - DEUTSCHLAND



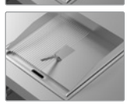
Y-WIG600 INDUCTION GRIDDLE (WITH GENERATOR BOX) SUPPLIER – INDUCS (SWITZERLAND) 9.22
PLANCHA À INDUCTION (AVEC BOÎTIER DU GÉNÉRATEUR) FOURNISSEUR - INDUCS (SUISSE)
INDUKTIONS- BRATPFANNE (MIT GENERATORBOX), LIEFERANT – INDUCS (SCHWEIZ)



K-WEG600 FRY-TOP SMOOTH SUPPLIER – LOTUS (ITALY) 9.23
PLAQUE FRY-TOP FOURNISSEUR – LOTUS (ITALIE)
GLATTES FRY-TOP LIEFERANT – LOTUS (ITALIEN)



K-WEG600 FRY-TOP GROOVED SUPPLIER – LOTUS (ITALY) 9.24
PLAQUE FRY-TOP FOURNISSEUR – LOTUS (ITALIE)
GERILLTES FRY-TOP LIEFERANT – LOTUS (ITALIEN)



K-WEG600 FRY-TOP 1/2 GROOVED + 1/2 SMOOTH SUPPLIER – LOTUS (ITALY) 9.25
PLAQUE FRY-TOP -GRILLADE ½ RAINURÉE + ½ LISSE FOURNISSEUR – LOTUS (ITALIE)
GERILLTES FRY-TOP + 1/2 GLATT LIEFERANT – LOTUS (ITALIEN)



K-WEG600 SOLID TOP SUPPLIER – LOTUS (ITALY) 9.26
SOLID TOP FOURNISSEUR – LOTUS (ITALIE)
SOLIDE PLATTE LIEFERANT – LOTUS (ITALIEN)



K-WECG600 CONTACT GRILL THREEPHASE SUPPLIER – LOTUS (ITALY) 9.27
GRIL DE CONTACT TRIPHASÉ FOURNISSEUR – LOTUS (ITALIE)
KONTAKTGRILL DREIPHASIG LIEFERANT – LOTUS (ITALIEN)



K-WEF600 FRYER SUPPLIER – LOTUS (ITALY) 9.28
FRITEUSE FOURNISSEUR – LOTUS (ITALIE)
FRITEUSE LIEFERANT – LOTUS (ITALIEN)



K-WEFD600 FRY DUMP SINGLEPHASE WITH INFRA-RED HEATER SUPPLIER – LOTUS (ITALY) 9.29
CHAUFFE-FRITES MONOPHASÉ AVEC CHAUFFAGE INFRAROUGE FOURNISSEUR – LOTUS (ITALIE)
FRY DUMP EINPHASIG MIT INFRAROTHEIZUNG LIEFERANT – LOTUS (ITALIEN)

All rights reserved

Contents | Table des matières | Inhaltsverzeichnis



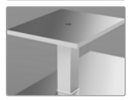
K-WEPC600 PASTA COOKER SUPPLIER – LOTUS (ITALY) 9.30
CUISEUR DE PÂTES FOURNISSEUR – LOTUS (ITALIE)
NUDELKOCHER LIEFERANT – LOTUS (ITALIEN)



K-WEBM 600 BAIN MARIE SUPPLIER – LOTUS (ITALY) 9.32
BAIN MARIE FOURNISSEUR – LOTUS (ITALIE)
BAIN-MARIE LIEFERANT – LOTUS (ITALIEN)



K-WEO ELECTRIC OVEN SUPPLIER – LOTUS (ITALY) 9.33
FOUR ÉLECTRIQUE FOURNISSEUR – LOTUS (ITALIE)
ELEKTROHERD LIEFERANT – LOTUS (ITALIEN)



Z-WLPS SHELF FOR SALAMANDER MONOBLOCK 9.34
ÉTAGÈRE POUR SALAMANDRE MONOBLOC
REGAL FÜR SALAMANDER MONOBLOCK



Z-WLPL COOKING ISLAND SHELF 9.35
ÉTAGÈRE D'ÎLOT DE CUISSON
REGAL FÜR DIE KOCHINSEL



K-SMK-S PILLAR TAP, HOT AND COLD WATER 9.36
ROBINET COLONNE, EAU CHAUDE ET FROIDE
SÄULENHAHN, WARMES UND KALTES WASSER

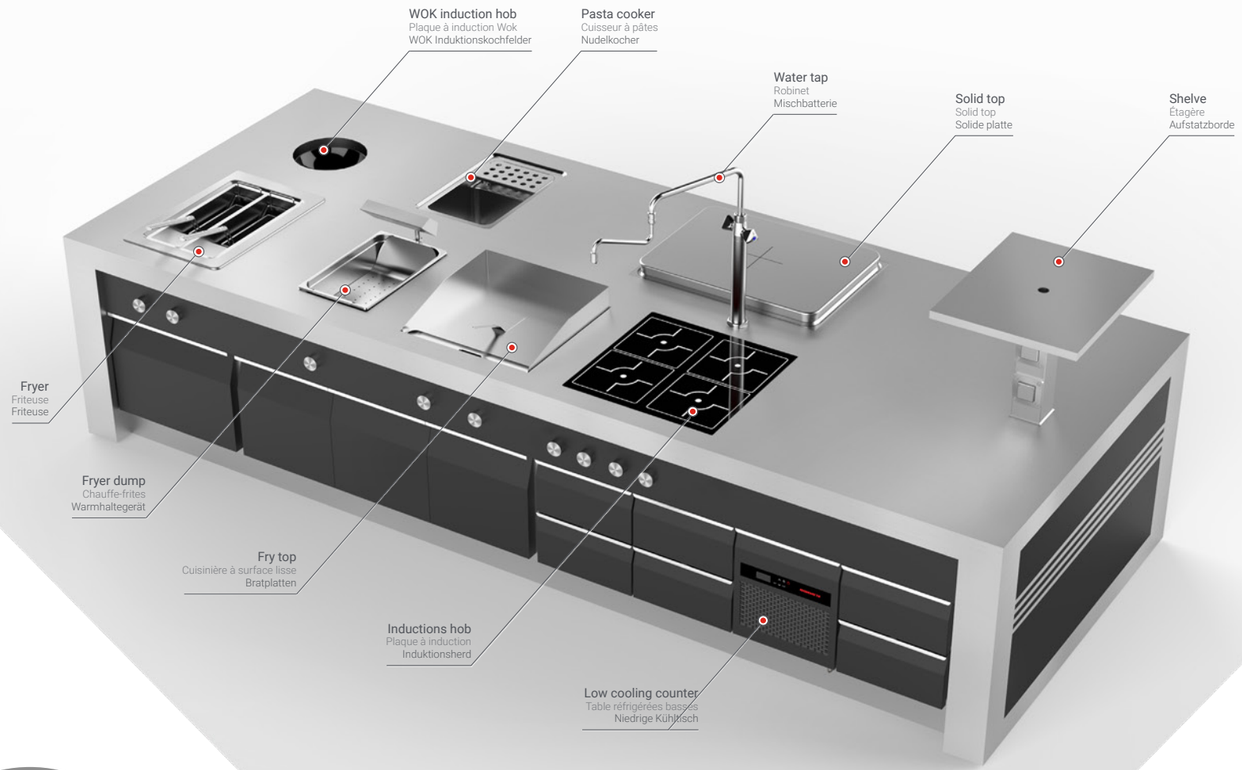


K-EJR ELECTRICAL OUTLET 9.37
PRISE ÉLECTRIQUE
STECKDOSE

TERMS AND CONDITIONS 9.38
CONDITIONS GÉNÉRALES
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

REFERENCES AND EXAMPLES OF CUSTOMISED EQUIPMENT 9.41
RÉFÉRENCES ET EXEMPLES D'ÉQUIPEMENTS SUR MESURE
REFERENZEN UND BEISPIELE FÜR SONDERBAUTEN

All rights reserved





Heat and scratch-resistant 11 mm tabletop finish
Finition du plan de travail en 11 mm résistant à la chaleur et aux rayures
Hitze- und kratzfeste Oberfläche der Tischplatte, Stärke 11 mm



Unlimited customization options (Size, shape, color, etc)
Options sur mesure illimitées (Taille, forme, couleur, etc.)
Unbegrenzte Möglichkeiten der kundenspezifischen Lösungen (Grösse, Form, Farbe usw.)



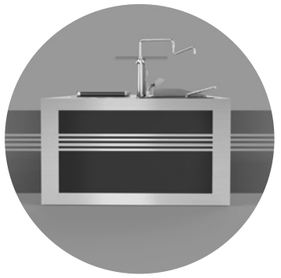
Functional design knobs
Poignées de conception fonctionnelle
Funktionell gestaltete Knöpfe



Detailed 3D drawings – projects without mistakes
Dessins 3D détaillés assurant les projets sans erreurs
Detaillierte 3D Zeichnungen



Easy service and maintenance
Maintenance et entretien faciles
Einfacher Service und Wartung



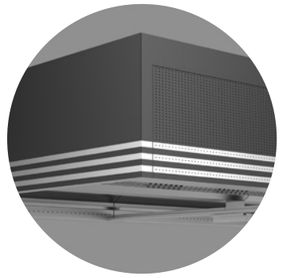
Exclusive Novameta design
Design exclusif de Novameta
Exklusives Design von Novameta



Plug and play system (full electrical installation, drainage)
Système plug and play (installation électrique complète, drainage)
Plug and Play System (komplette elektrische Installation, Ablauf)



Integrated H0 or H2 modules
Modules H0 ou H2 intégrés
Integrierte H0 und H2 Unterschränke



Common design ventilation hood
Hotte de ventilation de conception unique
Dunstabzugshaube der gemeinsamen Gestaltung

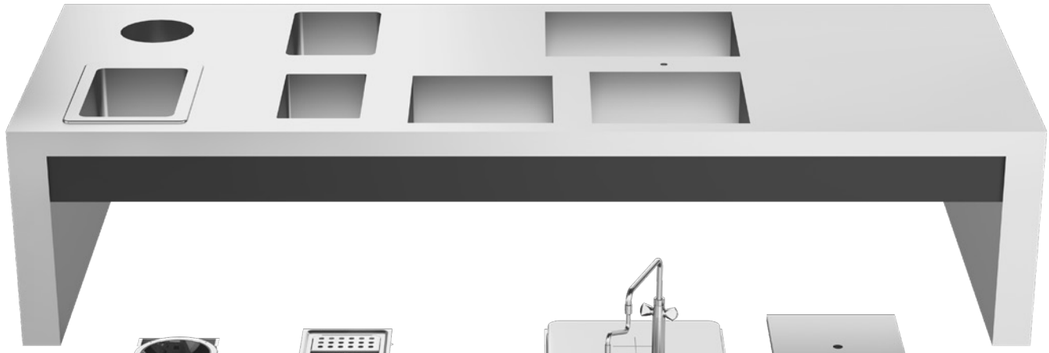


Possibility to integrate refrigerated drawers
Possibilité d'intégrer des tiroirs réfrigérés
Es ist möglich, einen niedrigen Kühltisch zu integrieren

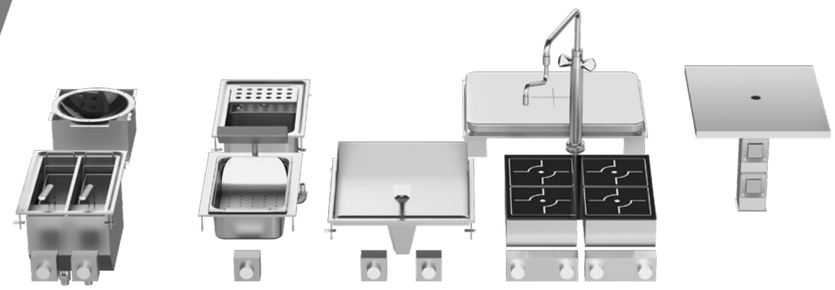
All rights reserved
All rights reserved

How it works? | Fonctionnement? | Wie es funktioniert?

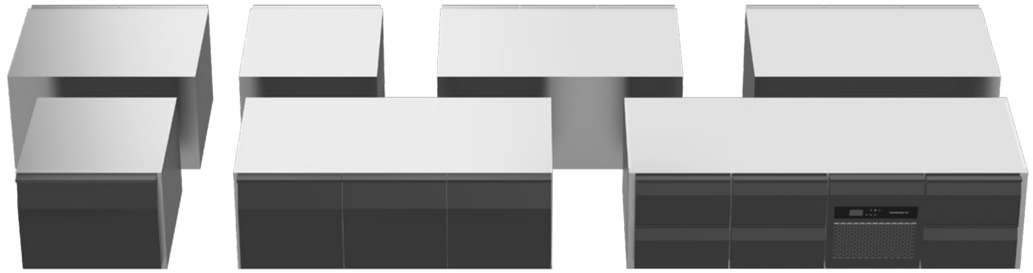
CHOOSE A BUILT-IN KITCHEN UNIT (CENTRAL OR WALL-MOUNTED)
CHOISIR UNE UNITÉ DE LA CUISINE INTÉGRÉE (CENTRALE OU MURALE)
WÄHLEN SIE EINBAU-KOCHBLOCK (IN DER MITTE ODER AN DER WAND GEBAUT)



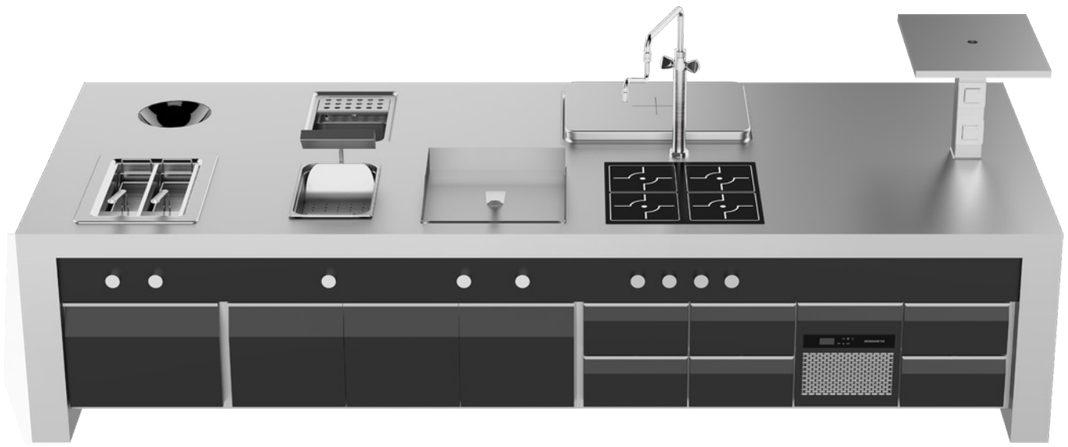
ADD COMPONENTS AS INDUCTION HOB, FRY-TOP SMOOTH, SHELVES, ECT.
AJOUTER DES COMPOSANTS COMME UNE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION, UNE PLAQUE FRY-TOP AR PLAQUE-GRILLADE LISSE, DES ÉTAGÈRES, ETC.
FÜGEN SIE KOMPONENTE, Z.B. INDUKTIONSKOCHFELD, GLATTEN FRY-TOP, REGALE USW. HINZU



ADD MODULAR UNITS (H0/H2 MODULES AND/OR LOW COOLING COUNTER AND/OR OVEN.)
AJOUTER DES UNITÉS MODULAIRES (MODULES H0/H2 ET/OU TABLE RÉFRIGÉRÉE BASSE ET/OU FOUR.)
FÜGEN SIE UNTERSBAU HINZU (H0/H2 MODULE UND/ODER EIN HERD)



CUSTOMISED COOKING ISLAND
ÎLOT DE CUISSON SUR MESURE
KOCHINSEL NACH MASS



Flexibility in non-standard solutions
Solutions sur mesure flexibles
Flexibilität bei Sonderlösungen

Orders made on time
Délai de livraison respecté
Termingerechte Bestellungen

3-4 week lead time
Délai de livraison 3 à 4 semaines
3-4 Wochen Lieferzeit

Detailed 3D drawings
Schémas 3D détaillés
Detaillierte 3D-Zeichnungen

High-quality materials and sturdy construction
Matériaux de haute qualité et construction robuste
Hochwertige Materialien und robuste Konstruktion

Wide range of different modules
Vaste gamme de modules différents
Große Auswahl an verschiedenen Unterbauten (Modulen)

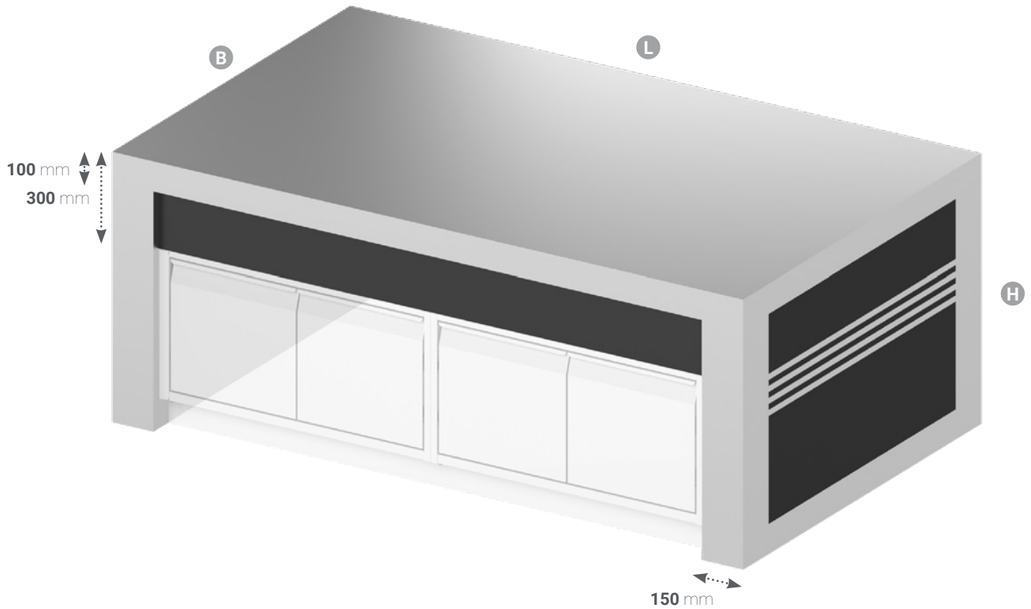
All rights reserved
All rights reserved

PREMIUM DOUBLE SIDED COOKING ISLAND
FOURNEAU TRAVERSANT PREMIUM
PREMIUM-KOCHBLOCK, ZWEISEITIG BEDIENBAR

L **1600 - 6000** mm

B **1100 - 1600** mm

H **900** mm



L	€					
	B 1100 mm	B 1200 mm	B 1300 mm	B 1400 mm	B 1500 mm	B 1600 mm
1600 mm	20123	20696	21269	21842	22415	22988
1800 mm	20842	21473	22106	22738	23371	24003
2000 mm	21559	22251	22944	23634	24327	25019
2200 mm	22277	23027	23780	24530	25283	26035
2400 mm	22994	23806	24616	25428	26239	27049
2600 mm	23712	24583	25453	26324	27195	28065
2800 mm	24429	25361	26291	27221	28151	29081
3000 mm	25148	26138	27128	28118	29107	30095
3200 mm	25866	26914	27964	29014	30063	31111
3400 mm	26583	27692	28800	29910	31019	32127
3600 mm	27302	28469	29638	30806	31974	33143
3800 mm	28019	29248	30475	31703	32930	34158
4000 mm	28737	30024	31312	32599	33886	35174
4200 mm	29455	30802	32149	33495	34842	36189
4400 mm	30173	31579	32986	34392	35798	37205
4600 mm	30891	32356	33822	35289	36754	38220
4800 mm	31608	33134	34659	36185	37710	39236
5000 mm	32326	33910	35497	37081	38666	40252
5200 mm	33043	34689	36333	37977	39622	41268
5400 mm	33761	35466	37170	38874	40578	42282
5600 mm	34480	36244	38006	39770	41535	43300
5800 mm	35197	37021	38844	40666	42490	44314
6000 mm	35916	37797	39681	41564	43446	45329

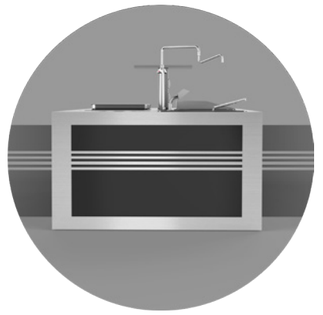
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Heat and scratch-resistant 11 mm tabletop finish
Finition du plan de travail en 11 mm résistant à la chaleur et aux rayures
Hitze- und kratzfeste Oberfläche der Tischplatte, Stärke 11 mm

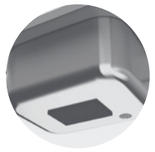


Easy service and maintenance
Maintenance et entretien faciles
Einfacher Service und Wartung



Exclusive Novameta design
Design exclusif de Novameta
Exklusives Design von Novameta

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Sinks with noise dampening pads
All options - catalogue 1, page 1.123
Éviers avec tampons antibruit
Toutes les options à la page 1.123
Einschweißbecken mit Schalldämmung
Alle Optionen auf Seite 1.123



Plumbing sets
All options - catalogue 1, page 1.122
Accessoires de plomberie
Toutes les options à la page 1.122
Ablaufventile
Alle Optionen auf Seite 1.122



Adjustable height (amplitude 200 mm)
Ask for price
Hauteur réglable (amplitude 200 mm)
Consulter les tarifs
Verstellbare Höhe (amplitudemm 200 mm)
Preis auf Anfrage



Standard modular table option - catalogue 1
Option de table modulaire standard - catalogue 1
Modulares Tisch gemäß Standard - Option im Katalog 1



Can be customised to any individual requirements (Size, shape, color, etc)
Peut être personnalisé selon toutes les exigences individuelles (Taille, forme, couleur, etc.)
Kann an individuellen Anforderungen (Grösse, Form, Farbe usw.) angepasst werden



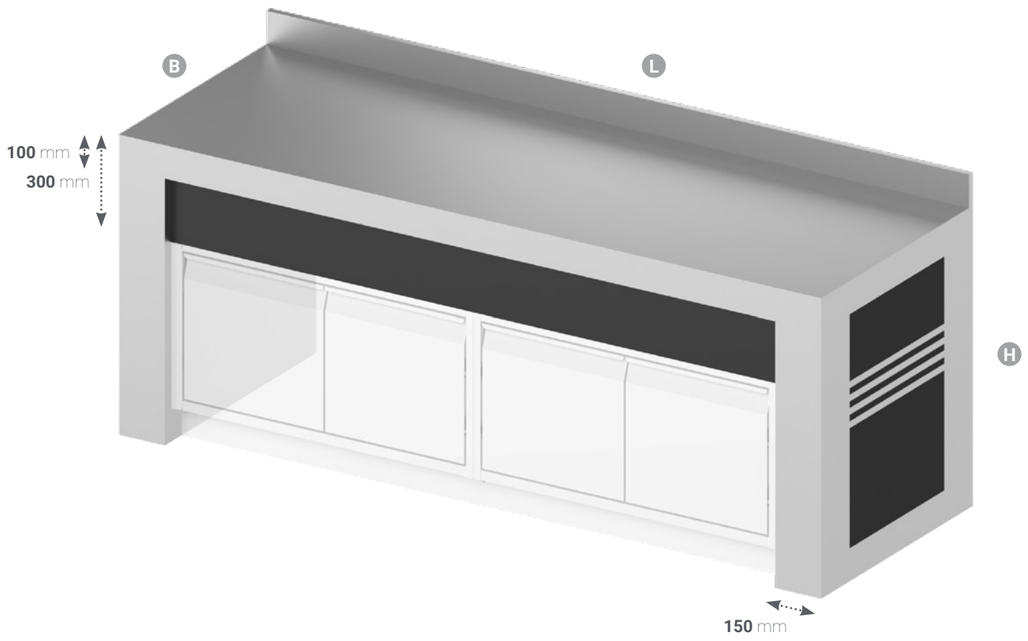
Welding on site
Ask for price
Soudage sur place
Consulter les tarifs
Verschweissen bauseits
Preis auf Anfrage

All rights reserved
All rights reserved

L **1600 - 6000** mm

B **800 - 1000** mm

H **900** mm



L	€		
	B 800 mm	B 900 mm	B 1000 mm
1600 mm	17003	17437	17869
1800 mm	17266	17736	18204
2000 mm	17588	18095	18603
2200 mm	17920	18465	19010
2400 mm	18326	18913	19499
2600 mm	18619	19386	20155
2800 mm	19094	19914	20736
3000 mm	19569	20443	21316
3200 mm	20046	20972	21897
3400 mm	20521	21499	22477
3600 mm	20998	22028	23059
3800 mm	21472	22556	23640
4000 mm	21949	23084	24220
4200 mm	22424	23612	24801
4400 mm	22899	24141	25382
4600 mm	23376	24670	25963
4800 mm	23851	25197	26544
5000 mm	24328	25726	27123
5200 mm	24802	26254	27705
5400 mm	25279	26783	28286
5600 mm	25754	27310	28867
5800 mm	26230	27839	29448
6000 mm	26706	28368	30029

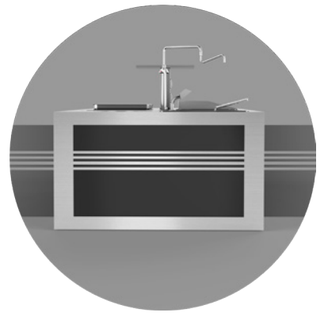
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Heat and scratch-resistant 11 mm tabletop finish
Finition du plan de travail en 11 mm résistant à la chaleur et aux rayures
Hitze- und kratzfeste Oberfläche der Tischplatte, Stärke 11 mm

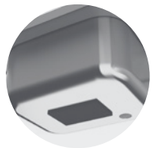


Easy service and maintenance
Maintenance et entretien faciles
Einfacher Service und Wartung



Exclusive Novameta design
Design exclusif de Novameta
Exklusives Design von Novameta

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Sinks with noise dampening pads
All options - catalogue 1, page 1.123
Éviers avec tampons antibruit
Toutes les options à la page 1.123
Einschweißbecken mit Schalldämmung
Alle Optionen auf Seite 1.123



Plumbing sets
All options - catalogue 1, page 1.122
Accessoires de plomberie
Toutes les options à la page 1.122
Ablaufventile
Alle Optionen auf Seite 1.122



Adjustable height (amplitude 200 mm)
Ask for price
Hauteur réglable (amplitude 200 mm)
Consulter les tarifs
Verstellbare Höhe (amplitudemm 200 mm)
Preis auf Anfrage



Standard modular table option - catalogue 1
Option de table modulaire standard - catalogue 1
Modulares Tisch gemäß Standard - Option im Katalog 1



Can be customised to any individual requirements
(Size, shape, color, etc)
Peut être personnalisé selon toutes les exigences individuelles (Taille, forme, couleur, etc.)
Kann an individuellen Anforderungen (Grösse, Form, Farbe usw.) angepasst werden



Welding on site
Ask for price
Soudage sur place
Consulter les tarifs
Verschweissen bauseits
Preis auf Anfrage



A-DSB-A **52 €**

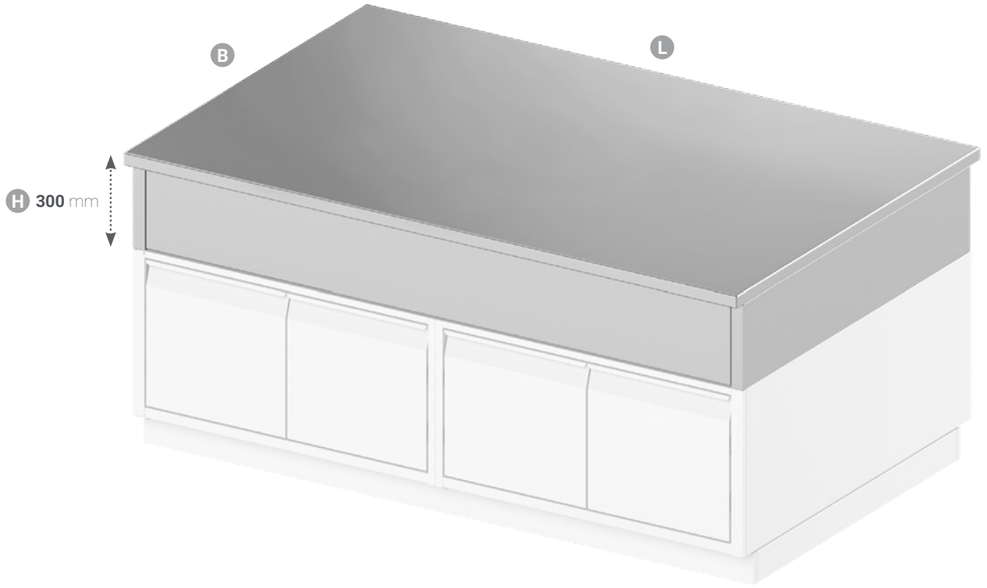
Customised upstand
(height 100 mm)
Dosseret sur mesure
(hauteur 100 mm)
Aufkantungshöhe nach Maß
(Höhe: 100 mm)

All rights reserved
All rights reserved

L **1000-6000** mm

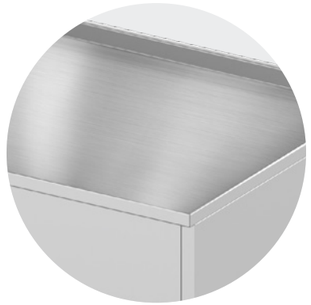
B **800-1500** mm

H **300** mm



L \ €	B 800 mm	B 900 mm	B 1000 mm	B 1100 mm	B 1200 mm	B 1300 mm	B 1400 mm	B 1500 mm
1000 mm	2944	3172	3400	3633	3848	4090	4506	4745
1200 mm	3374	3618	3861	4104	4350	4592	5074	5349
1400 mm	3584	3896	4208	4520	4832	5145	5664	5976
1600 mm	3899	4274	4649	5032	5383	5782	6294	6645
1800 mm	4585	5021	5456	5892	6328	6763	7199	7634
2000 mm	5042	5520	5998	6476	6954	7432	7910	8388
2200 mm	5496	6017	6538	7059	7580	8101	8622	9142
2400 mm	5953	6517	7080	7643	8206	8770	9333	9897
2600 mm	6410	7016	7622	8228	8833	9439	10045	10650
2800 mm	6865	7513	8162	8811	9459	10108	10755	11404
3000 mm	7322	8013	8704	9395	10085	10777	11467	12158
3200 mm	7781	8514	9246	9979	10712	11445	12178	12911
3400 mm	9216	10014	10813	11611	12410	13207	14006	14805
3600 mm	9716	10557	11399	12240	13081	13923	14763	15605
3800 mm	10219	11102	11986	12870	13753	14637	15521	16405
4000 mm	10719	11646	12572	13499	14426	15352	16279	17204
4200 mm	11222	12191	13160	14128	15098	16066	17036	18004
4400 mm	11722	12734	13746	14758	15769	16782	17793	18804
4600 mm	12224	13279	14333	15387	16442	17496	18550	19603
4800 mm	12729	13826	14922	16018	17114	18210	19307	20403
5000 mm	14574	15736	16898	18061	19222	20385	21547	22708
5200 mm	15123	16327	17532	18737	19941	21146	22350	23555
5400 mm	15670	16917	18164	19411	20659	21905	23153	24400
5600 mm	16219	17508	18798	20087	21376	22666	23956	25245
5800 mm	16765	18097	19429	20761	22094	23426	24758	26091
6000 mm	17313	18688	20063	21437	22812	24187	25562	26936

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Heat and scratch-resistant 10 mm table top finish
Finition du plan de travail en 10 mm résistant à la chaleur et aux rayures
Hitze- und kratzfeste Oberfläche der Tischplatte, Stärke 10 mm



Easy service and maintenance
Maintenance et entretien faciles
Einfacher Service und Wartung



Can be customised to any individual requirements (Size, shape, color, etc)
Peut être personnalisé selon toutes les exigences individuelles (Taille, forme, couleur, etc.)
Kann an individuellen Anforderungen (Grösse, Form, Farbe usw.) angepasst werden

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Sinks with noise dampening pads
All options - catalogue 1, page 1.123
Éviers avec tampons antibruit
Toutes les options à la page 1.123
Einschweißbecken mit Schalldämmung
Alle Optionen auf Seite 1.123



Plumbing sets
All options - catalogue 1, page 1.122
Accessoires de plomberie
Toutes les options à la page 1.122
Ablaufventile
Alle Optionen auf Seite 1.122



Standard modular table option - catalogue 1
Option de table modulaire standard - catalogue 1
Modulares Tisch gemäß Standard - Option im Katalog 1



Low cooling counter equipment option - catalogue 2.38*
Table réfrigérée basse - catalogue 2.38*
Optionen der Standard-Unterbaukühltische sind im Katalog 2.38 angegeben*



A-DSB-A **52 €**

Customised upstand (height 100 mm)
Dosseret sur mesure (hauteur 100 mm)
Aufkantungshöhe nach Maß (Höhe: 100 mm)



On-site welding table top
Ask for price
Dessus de soudure sur place
Consulter les tarifs
Baustellenscheißnaht
Preis auf Anfrage



Z-COLOR

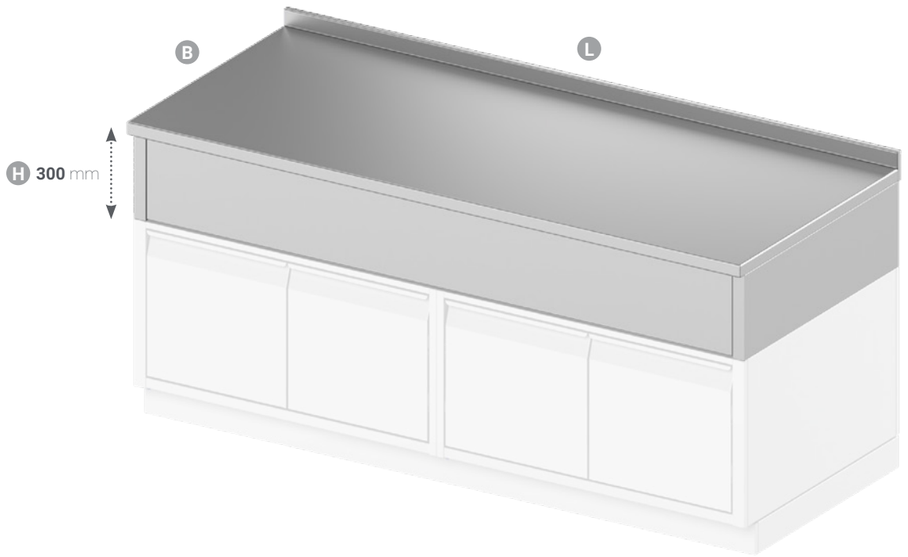
Powder coated exterior
Ask for price
Extérieur peint
Demander le tarif
Pulverbeschichtung außen
Preis auf Anfrage

All rights reserved
All rights reserved

L **1000-6000** mm

B **800 - 1000** mm

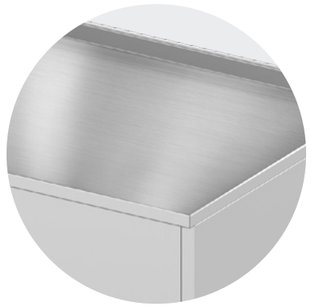
H **300** mm



L	€		
	B 800 mm	B 900 mm	B 1000 mm
1000 mm	3605	3879	4153
1200 mm	3857	4155	4454
1400 mm	4105	4428	4752
1600 mm	4407	4761	5115
1800 mm	4777	5242	5709
2000 mm	5255	5766	6278
2200 mm	5731	6290	6848
2400 mm	6209	6813	7416
2600 mm	6686	7336	7986
2800 mm	7164	7860	8555
3000 mm	7642	8383	9125
3200 mm	8119	8907	9694
3400 mm	9576	10432	11288
3600 mm	10099	11001	11903
3800 mm	10622	11570	12518
4000 mm	11145	12140	13133
4200 mm	11668	12708	13749
4400 mm	12192	13278	14363
4600 mm	12715	13847	14978
4800 mm	13238	14417	15594
5000 mm	15106	16352	17600
5200 mm	15675	16968	18261
5400 mm	16244	17583	18921
5600 mm	16813	18198	19582
5800 mm	17382	18812	20243
6000 mm	17951	19427	20904

All rights reserved

Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Heat and scratch-resistant 10 mm table top finish
Finition du plan de travail en 10 mm résistant à la chaleur et aux rayures
Hitze- und kratzfeste Oberfläche der Tischplatte, Stärke 10 mm



Easy service and maintenance
Maintenance et entretien faciles
Einfacher Service und Wartung



Can be customised to any individual requirements (Size, shape, color, etc)
Peut être personnalisé selon toutes les exigences individuelles (Taille, forme, couleur, etc.)
Kann an individuellen Anforderungen (Grösse, Form, Farbe usw.) angepasst werden

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Sinks with noise dampening pads
All options - catalogue 1, page 1.123
Éviers avec tampons antibruit
Toutes les options à la page 1.123
Einschweißbecken mit Schalldämmung
Alle Optionen auf Seite 1.123



Plumbing sets
All options - catalogue 1, page 1.122
Accessoires de plomberie
Toutes les options à la page 1.122
Ablaufventile
Alle Optionen auf Seite 1.122

Standard modular table option - catalogue 1
Option de table modulaire standard - catalogue 1
Modulares Tisch gemäß Standard - Option im Katalog 1

Low cooling counter equipment option - catalogue 2.38*
Table réfrigérée basse - catalogue 2.38*
Optionen der Standard-Unterbaukühltische sind im Katalog 2.38 angegeben*



A-DSB-A **52 €**

Customised upstand (height 100 mm)
Dosseret sur mesure (hauteur 100 mm)
Aufkantungshöhe nach Maß (Höhe: 100 mm)



On-site welding table top
Ask for price
Dessus de soudure sur place
Consulter les tarifs
Baustellenscheißnaht
Preis auf Anfrage



Z-COLOR

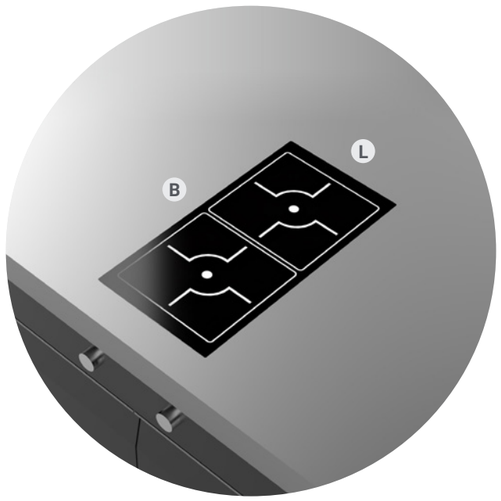
Powder coated exterior
Ask for price
Extérieur peint
Demander le tarif
Pulverbeschichtung außen
Preis auf Anfrage

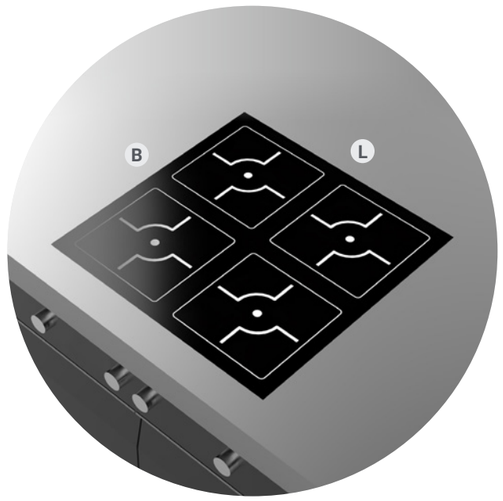
All rights reserved

650 RG PRO INDUCTION HOB (WITH REMOTE GENERATOR). SUPPLIER - GERMANY
PLAQUE À INDUCTION 650 RG PRO (AVEC GÉNÉRATEUR À DISTANCE). FOURNISSEUR - ALLEMAGNE
650 RG PRO INDUKTIONSKOCHFELD (MIT EXTERNEM GENERATOR). LIEFERANT - DEUTSCHLAND

L 325, 650 mm

B 650 mm





Glass dimensions (mm) Dimensions du verre (mm) Abmessungen des Glases	Code Code Artikelnummer	€	Min table top width (mm) Profondeur min du plan de travail (mm) | Minimale Breite der Tischplatte (mm)	Cooking zones (pcs.) Zones de cuisson (par unité) | Kochzonen (St.)	Configuration Configuration Konfiguration	Coil size (mm) Taille de la bobine (mm) Spulengröße
325x650	Y-WIH650-2x3.5-P	**6295**	850	7 kW	2	220
325x650	Y-WIH650-2x5-P	**6309**	850	10 kW	2	220
325x650	Y-WIH650-2x2.5x2-P	**8307**	850	10 kW	2	220
650x650	Y-WIH650-4x3.5-P	**10865**	850	14 kW	4	220
650x650	Y-WIH650-4x5-P	**10903**	850	20 kW	4	220
650x650	Y-WIH650-4x2.5x2-P	**15138**	850	20 kW	4	220

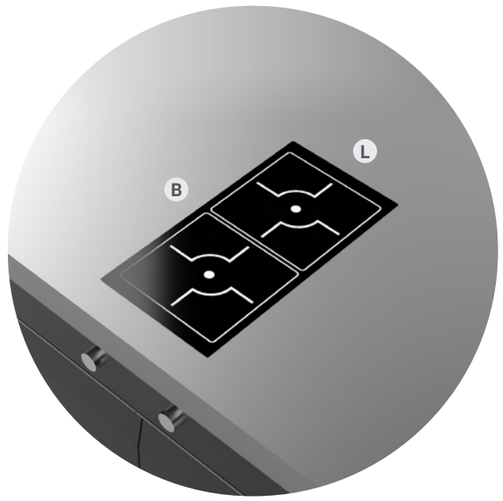
All rights reserved

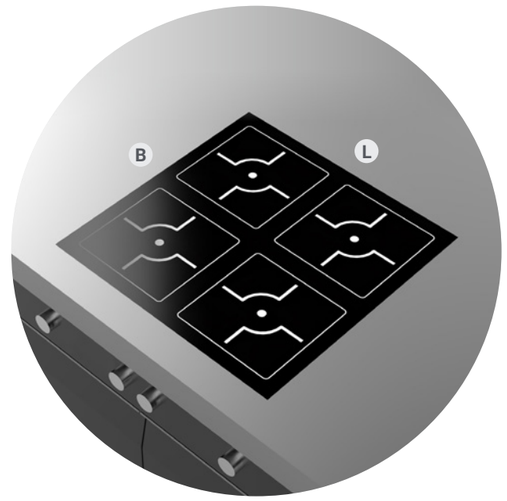
720 RG PRO INDUCTION HOB (WITH REMOTE GENERATOR). SUPPLIER - GERMANY
PLAQUE À INDUCTION 720 RG PRO (AVEC GÉNÉRATEUR À DISTANCE). FOURNISSEUR - ALLEMAGNE
720 RG PRO INDUKTIONSKOCHFELD (MIT EXTERNEM GENERATOR). LIEFERANT - DEUTSCHLAND

NOVAMETA

L 360, 720 mm

B 720 mm





Glass dimensions (mm) Dimensions du verre (mm) Abmessungen des Glases	Code Code Artikelnummer	€	Min table top width (mm) Profondeur min du plan de travail (mm) | Minimale Breite der Tischplatte (mm)	Cooking zones (pcs.) Zones de cuisson (par unité) | Kochzonen (St.)	Configuration Configuration Konfiguration	Coil size (mm) Taille de la bobine (mm) Spulengröße
360x720	Y-WIH720-2x3.5-P	**6304**	920	7 kW	2	270
360x720	Y-WIH720-2x5-P	**6321**	920	10 kW	2	270
360x720	Y-WIH720-2x2.5x2-P	**8391**	920	10 kW	2	270
720x720	Y-WIH720-4x3.5-P	**10889**	920	14 kW	4	270
720x720	Y-WIH720-4x5-P	**10975**	920	20 kW	4	270

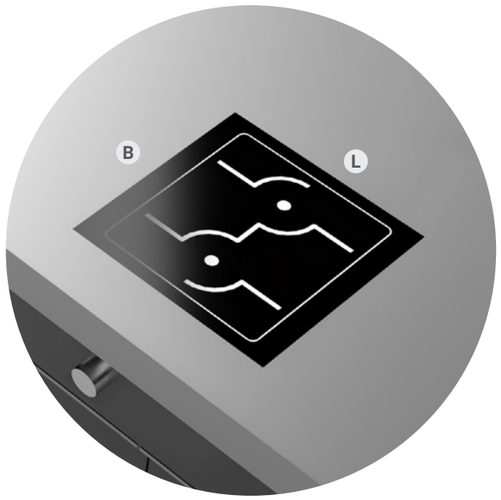
Short lead time
Execution à bref délai
Kurze Lieferzeit

All rights reserved

360 RG PRO INDUCTION HOB (WITH REMOTE GENERATOR). SUPPLIER - GERMANY
PLAQUE À INDUCTION 360 RG PRO (AVEC GÉNÉRATEUR À DISTANCE). FOURNISSEUR - ALLEMAGNE
360 RG PRO INDUKTIONSKOCHFELD (MIT EXTERNEM GENERATOR). LIEFERANT - DEUTSCHLAND

L **360** mm

B **360** mm



Glass dimensions (mm) Dimensions du verre (mm) Abmessungen des Glases	**Code** Code Artikelnummer	€	**Min table top width (mm)** Profondeur min du plan de travail (mm) Minimale Breite der Tischplatte (mm)		**Cooking zones (pcs.)** Zones de cuisson (par unité)Kochzonen (St.)	**Configuration** Configuration Konfiguration	**Coil size (mm)** Taille de la bobine (mm) Spulengröße
360x360	Y-WIH360-1x3.5x2-P	**5536**	560	7 kW	1	3,5 kW 3,5 kW	2xR150x290

300 RG PRO INDUCTION WOK (WITH REMOTE GENERATOR). SUPPLIER - GERMANY
WOK À INDUCTION 300 RG PRO (AVEC GÉNÉRATEUR À DISTANCE). FOURNISSEUR - ALLEMAGNE
300 RG PRO INDUKTIONSWOK (MIT EXTERNEM GENERATOR). LIEFERANT - DEUTSCHLAND

NOVAMETA

Ø **300** mm



Glass dimensions (mm) Dimensions du verre (mm) Abmessungen des Glases	**Code** Code Artikelnummer	€	**Min table top width (mm)** Profondeur min du plan de travail (mm) Minimale Breite der Tischplatte (mm)		**Cooking zones (pcs.)** Zones de cuisson (par unité)Kochzonen (St.)	**Configuration** Configuration Konfiguration
Ø 300	Y-WIH-5-P	**5564**	500	5 kW	1	5 kW

Short lead time
Execution à bref délai
Kurze Lieferzeit

All rights reserved
All rights reserved

L 531 mm

B 390 mm



Y-WIG600-1X3.5L
Y-WIG600-1X5L



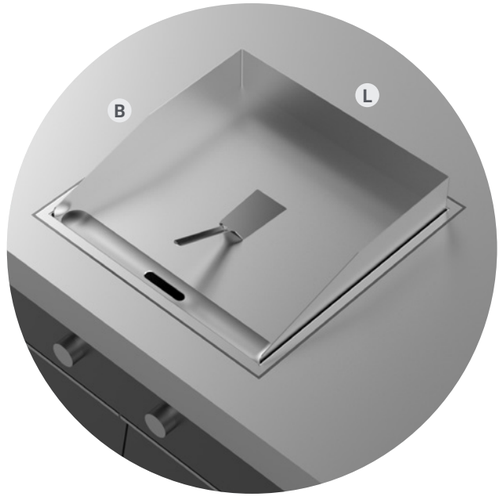
Y-WIG600-1X5LG

Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Code Code Artikelnummer	€	Min table top width (mm) Profondeur min du plan de travail (mm) Minimale Breite der Tischplatte (mm)	⚡	Cooking zones (pcs.) Zones de cuisson (par unité)Kochzonen (St.)	Configuration Configuration Konfiguration
390x530x150	Y-WIG600-1x3.5L	**8431**	750	3,5 kW	1	3,5 kW
390x530x150	Y-WIG600-1x5L	**8716**	750	5 kW	1	5 kW
390x530x220	Y-WIG600-1x5LG	**9252**	750	5 kW	1	5 kW

All rights reserved

L 400, 600, 800 mm

B 600, 800 mm



Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Code Code Artikelnummer	€	Min table top width (mm) Profondeur min du plan de travail (mm) Minimale Breite der Tischplatte (mm)	⚡	Cooking areas Zones de cuisson Kochbereiche	Fry-top Plaque Fry-top Bratplatte
400x600	K-WEG600-1x4.5L	**2442**	800	4.5 kW	1	-
400x600	K-WEG600-1x4.5LS	**2727**	800	4.5 kW	1	Chrome
600x600	K-WEG600-2x3L	**2770**	800	6 kW	2	-
600x600	K-WEG600-2x3LS	**3410**	800	6 kW	2	Chrome
800x600	K-WEG600-2x4.5L	**3240**	800	9 kW	2	-
800x600	K-WEG600-2x4.5LS	**4139**	800	9 kW	2	Chrome
400x800	K-WEG800-1x7.5L	**3420**	1000	7.5 kW	1	-
400x800	K-WEG800-1x7.5LS	**4109**	1000	7.5 kW	1	Chrome
800x800	K-WEG800-2x7.5L	**4727**	1000	15 kW	2	-
800x800	K-WEG800-2x7.5LS	**5644**	1000	15 kW	2	Chrome

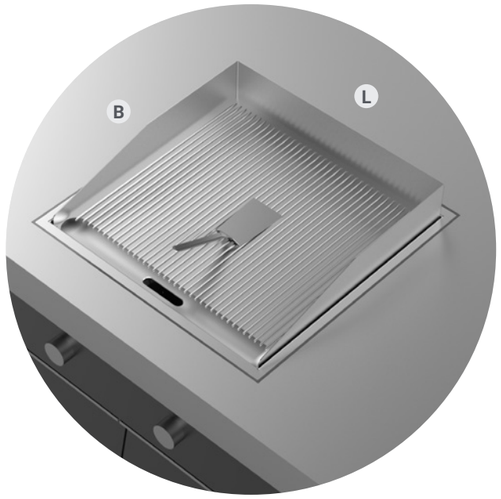
Short lead time
Execution à bref délai
Kurze Lieferzeit

All rights reserved

FRY-TOP GROOVED SUPPLIER – LOTUS (ITALY)
PLAQUE FRY-TOP FOURNISSEUR – LOTUS (ITALIE)
GERILLTES FRY-TOP LIEFERANT – LOTUS (ITALIEN)

L **400, 600, 800** mm

B **600** mm



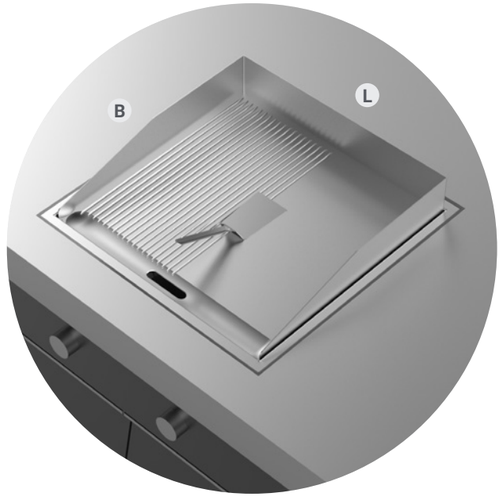
Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	**Code** Code Artikelnummer	€	**Min table top width (mm)** Profondeur min du plan de travail (mm) Minimale Breite der Tischplatte (mm)		**Cooking areas** Zones de cuisson Kochbereiche	**Fry-top** Plaque Fry-top Bratplatte
400x600	K-WEG600-1x4.5R	**2427**	800	4.5 kW	1	-
400x600	K-WEG600-1x4.5RS	**2814**	800	4.5 kW	1	Chrome
600x600	K-WEG600-2x3R	**2919**	800	6 kW	2	-
600x600	K-WEG600-2x3RS	**3560**	800	6 kW	2	Chrome
800x600	K-WEG600-2x4.5R	**3391**	800	9 kW	2	-
800x600	K-WEG600-2x4.5RS	**4288**	800	9 kW	2	Chrome

All rights reserved

FRY-TOP 1/2 GROOVED + 1/2 SMOOTH SUPPLIER – LOTUS (ITALY)
PLAQUE FRY-TOP -GRILLADE ½ RAINURÉE + ½ LISSE FOURNISSEUR – LOTUS (ITALIE)
GERILLTES FRY-TOP + 1/2 GLATT LIEFERANT – LOTUS (ITALIEN)

L **600, 800** mm

B **600, 800** mm



Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	**Code** Code Artikelnummer	€	**Min table top width (mm)** Profondeur min du plan de travail (mm) Minimale Breite der Tischplatte (mm)		**Cooking areas** Zones de cuisson Kochbereiche	**Fry-top** Plaque Fry-top Bratplatte
600x600	K-WEG600-2x3LR	**2864**	800	6 kW	2	-
600x600	K-WEG600-2x3LRS	**3507**	800	6 kW	2	Chrome
800x600	K-WEG600-2x4.5LR	**3331**	800	9 kW	2	-
800x600	K-WEG600-2x4.5LRS	**4326**	800	9 kW	2	Chrome
800x800	K-WEG800-2x7.5LR	**5159**	1000	15 kW	2	-
800x800	K-WEG800-2x7.5LRS	**5843**	1000	15 kW	2	Chrome

All rights reserved

L **800** mm

B **600, 800** mm

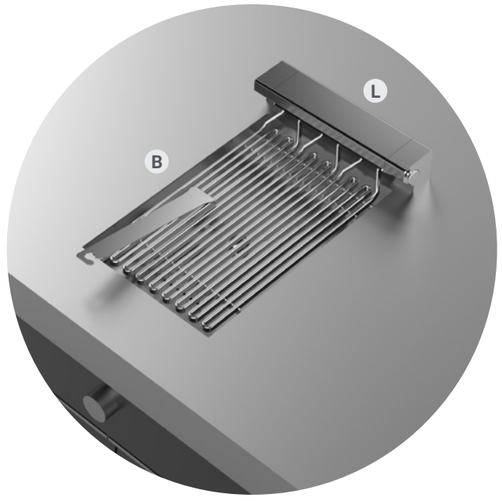


Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	**Code** Code Artikelnummer	€	**Min table top width (mm)** Profondeur min du plan de travail (mm) Minimale Breite der Tischplatte (mm)	⚡	**Cooking areas** Zones de cuisson Kochbereiche
800x600	K-WEG600-4x2.5L	**4540**	750	10 kW	4
800x800	K-WEG800-4x3.8L	**5487**	950	13 kW	4

All rights reserved

L **400, 800** mm

B **600, 800** mm



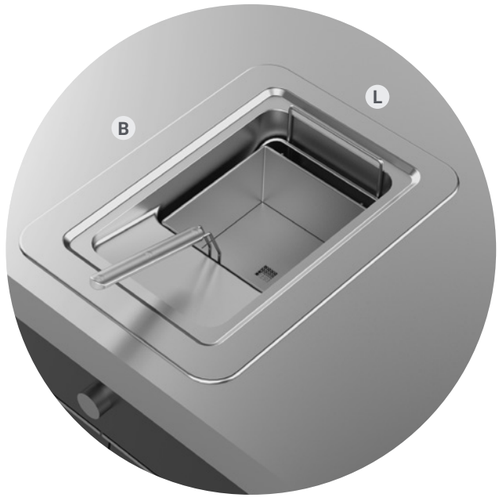
Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	**Code** Code Artikelnummer	€	**Min table top width (mm)** Profondeur min du plan de travail (mm) Minimale Breite der Tischplatte (mm)	⚡
400x600	K-WECG600-1x4.1	**4046**	750	4.08 kW
800x600	K-WECG600-2x4.1	**5243**	750	8.16 kW
400x800	K-WECG800-1x5.4	**4612**	950	5.415 kW

All rights reserved

FRYER SUPPLIER – LOTUS (ITALY)
FRITEUSE FOURNISSEUR – LOTUS (ITALIE)
FRITEUSE LIEFERANT – LOTUS (ITALIEN)

L **400, 600** mm

B **600** mm



Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	**Code** Code Artikelnummer	€	**Min table top width (mm)** Profondeur min du plan de travail (mm) Minimale Breite der Tischplatte (mm)	⚡	**Capacity of the bowl (l)** Capacité du bol (l) Volumen der Schüssel (l)
400x600x460	K-WEF600-2x8L-12	**4059**	750	12 kW	8+8
400x600x390	K-WEF600-10L-7.2	**2834**	750	7.15 kW	10
600x600x390	K-WEF600-2x10L-14.3	**4106**	750	14.3 kW	10+10
400x600x460	K-WEF600-18L-15.9	**3434**	750	15.9 kW	18

Short lead time
Execution à bref délai
Kurze Lieferzeit

All rights reserved

FRY DUMP SINGLEPHASE WITH INFRA-RED HEATER SUPPLIER – LOTUS (ITALY)
CHAUFFE-FRITES MONOPHASÉ AVEC CHAUFFAGE INFRAROUGE FOURNISSEUR – LOTUS (ITALIE)
FRY DUMP EINPHASIG MIT INFRAROTHEIZUNG LIEFERANT – LOTUS (ITALIEN)

L **400** mm

B **600** mm

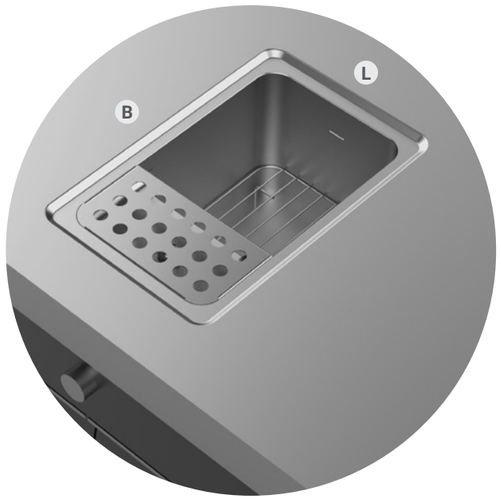


Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	**Code** Code Artikelnummer	€	**Min table top width (mm)** Profondeur min du plan de travail (mm) Minimale Breite der Tischplatte (mm)	⚡
400x600x250	K-WEFD600-1.5	**2067**	750	1.47 kW

All rights reserved

L **400** mm

B **600, 800** mm



Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	**Code** Code Artikelnummer	€	**Min table top width (mm)** Profondeur min du plan de travail (mm) Minimale Breite der Tischplatte (mm)	⚡	**Automatic water loading with level sensor** Chargement automatique de l'eau avec capteur de niveau Automatische Wasserzufuhr mit Niveau-Sensor	**Capacity of the bowl (l)** Capacité du bol (l) Volumen der Schüssel (l)
400x600x510	K-WEPC600-25L-7.8A	**3895**	800	7.8 kW	+	25
400x800x510	K-WEPC800-40L-13.5A	**4467**	1000	13.5 kW	+	40

Short lead time
Execution à bref délai
Kurze Lieferzeit

All rights reserved

NOVAMETA

PASTA COOKER - code CUISEUR DE PÂTES - code | Nudelkocher - Artikelnummer	**Basket Nr.** N° de panier | Korb Nr.
K-WEPC600-25L-7.8A K-WEPC600-25L-7.8A	
K-WEPC800-40L-13.5 K-WEPC800-40L-13.5A	

Dimensions (mm) Dimensions (mm) | Abmessungen (mm)	**Code** Code | Artikelnummer	€	**Basket Nr.** N° de panier | Korb Nr.	**Product** Le produit | Produkt
280x490x215	K-WEPC-B-1	**201**	1	
280x320x215	K-WEPC-B-2	**223**	2	
280x490x215	K-WEPC-B-3	**322**	3	
140x100x200	K-WEPC-B-6	**108**	6	
135x160x215	K-WEPC-B-8	**122**	8	
280x160x215	K-WEPC-B-9	**160**	9	

All rights reserved

L **400, 800** mm

B **600** mm



Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	**Code** Code Artikelnummer	€	**Min table top width (mm)** Profondeur min du plan de travail (mm) Minimale Breite der Tischplatte (mm)	⚡	**Size** Dimension Grösse
400x600x300	K-WEBM600-GN1x1-2.1	**2020**	750	2.1 kW	GN1/1
800x600x300	K-WEBM600-GN2x1-4.2	**2882**	750	4.2 kW	GN2/1

All rights reserved

L **615, 690** mm

B **800** mm

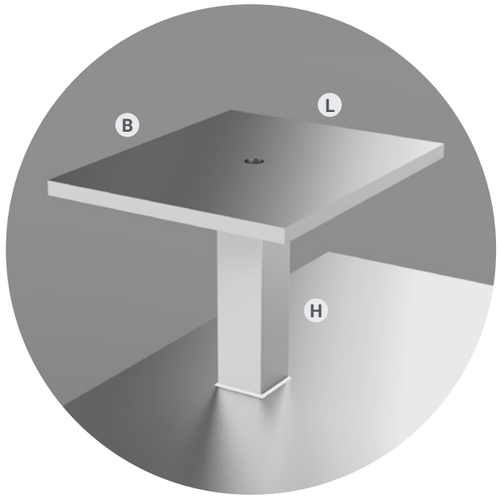


Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	**Code** Code Artikelnummer	€	**Fan** Ventilateur Lüfter	⚡	**Size** Dimension Grösse
800x690x486	K-WEO-GN2x1-5	**2804**	-	5 kW	GN2/1
800x615x486	K-WEO-GN1x1-5.3V	**3293**	+	5.32 kW	GN1/1

All rights reserved

SHELF FOR SALAMANDER MONOBLOCK
ÉTAGÈRE POUR SALAMANDRE MONOBLOC
REGAL FÜR SALAMANDER MONOBLOCK

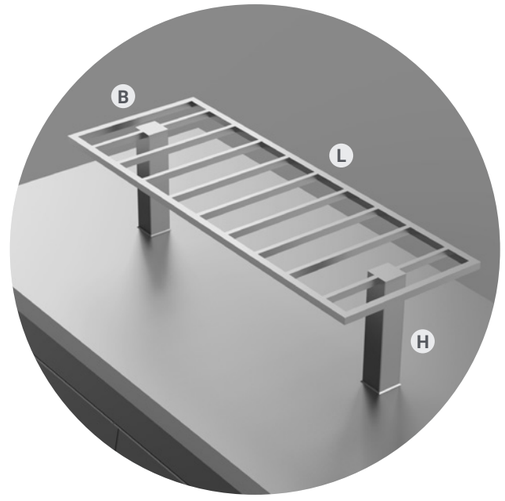
L 650 mm **B** 530 mm **H** 450 mm



L	B 530 mm	€
650 mm	Z-WLPS	**892**

COOKING ISLAND SHELF
ÉTAGÈRE D'ÎLOT DE CUISSON
REGAL FÜR DIE KOCHINSEL

L 1000-1500 mm **B** 650 mm **H** 550 mm



L	B 650 mm	€	Legs | Pieds | Beine
1000 mm	Z-WLPL-100/65/55	**1555**	2
1100 mm	Z-WLPL-110/65/55	**1607**	2
1200 mm	Z-WLPL-120/65/55	**1661**	2
1300 mm	Z-WLPL-130/65/55	**1714**	2
1400 mm	Z-WLPL-140/65/55	**1769**	2
1500 mm	Z-WLPL-150/65/55	**1826**	2

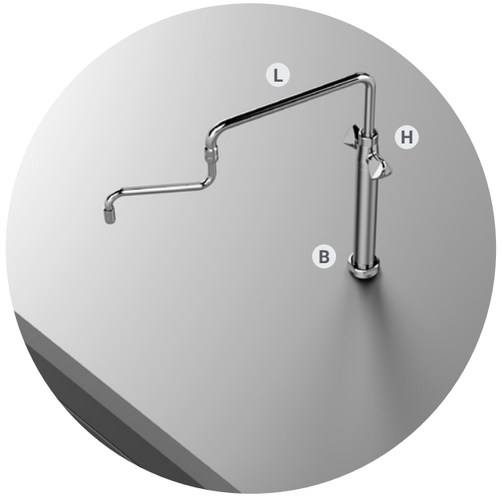
All rights reserved
All rights reserved

PILLAR TAP, HOT AND COLD WATER
ROBINET COLONNE, EAU CHAUDE ET FROIDE
SÄULENHAHN, WARMES UND KALTES WASSER

L 690 mm

B 55 mm

H 655 mm



Code | Code | Artikelnummer	€
K-SMK-S	**900**

ELECTRICAL OUTLET
PRISE ÉLECTRIQUE
STECKDOSE

L 110 mm

B 110 mm



Code | Code | Artikelnummer	€		**Type** | Type | Typ
K-EJR5–E	**390**	Socket outlet, screw terminals and cover - IP55	EU
K-EJR–A	**414**	Socket outlet, screw terminals and cover - IP55	UK

All rights reserved
All rights reserved

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 entilted 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

All rights reserved

Novameta conditions générales

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 conditionnementNovameta 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 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

All rights reserved

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.

Garantieausschlüsse 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 Vertriebspartner 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 entilted 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

All rights reserved

EDUCATIONAL INSTITUTIONS
ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT
BILDUNGSEINRICHTUNGEN

University of Wolverhampton
Wolverhampton, United Kingdom

Copenhagen International School
Copenhagen, Denmark

Farmen Barnehage 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

Renault
Drogenbos, Belgium

SHOPS AND SUPERMARKETS
COMMERCES 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

Galeries 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

Jureskogs 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

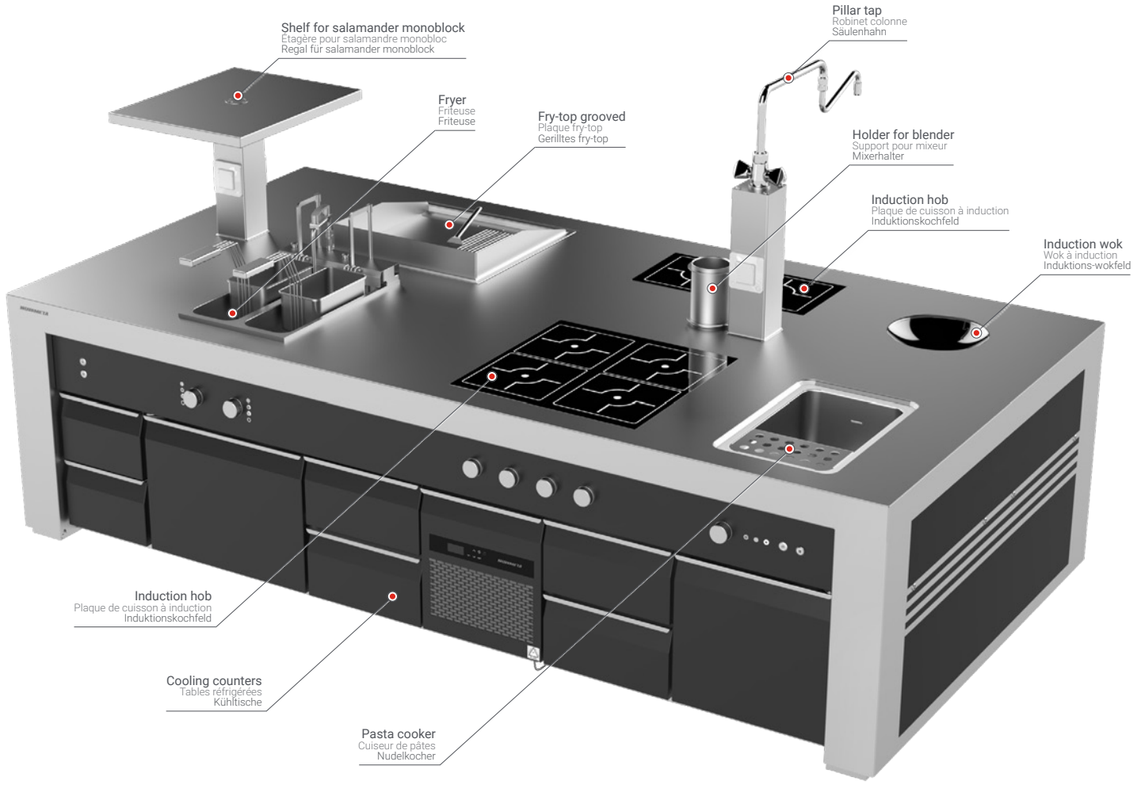
Middlesbrough Town Hall
Middlesbrough, United Kingdom

Embassy of Finland
Paris, France

Birchwood Direct Provision Centre
Waterford, Ireland

All rights reserved

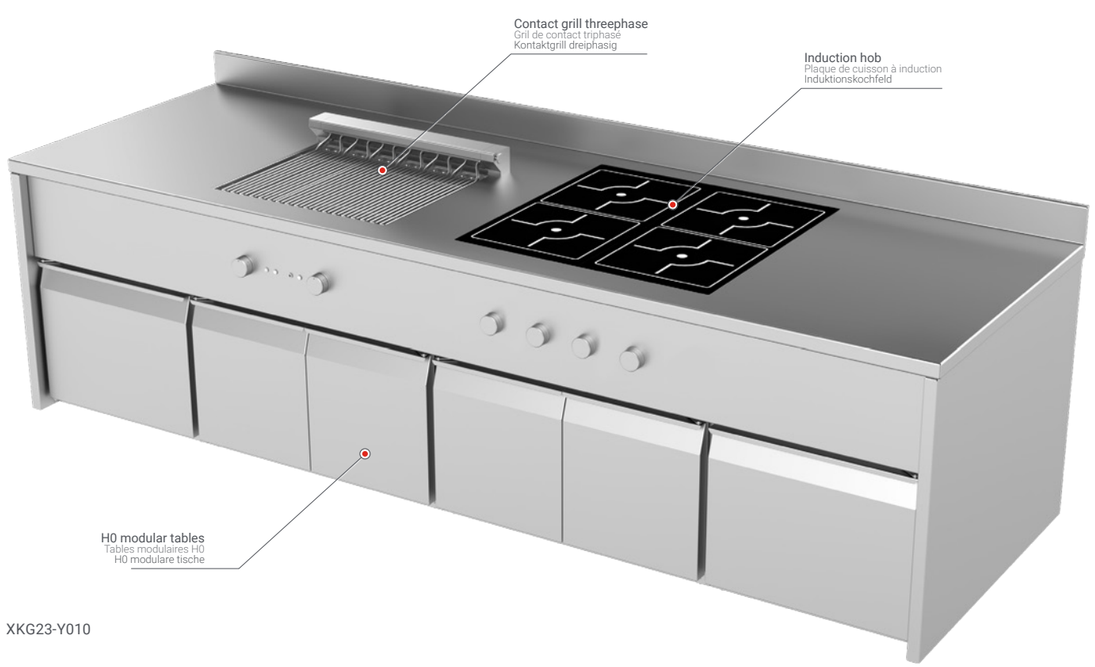
Premium cooking island | Fourneau premium | Premium-kochblock



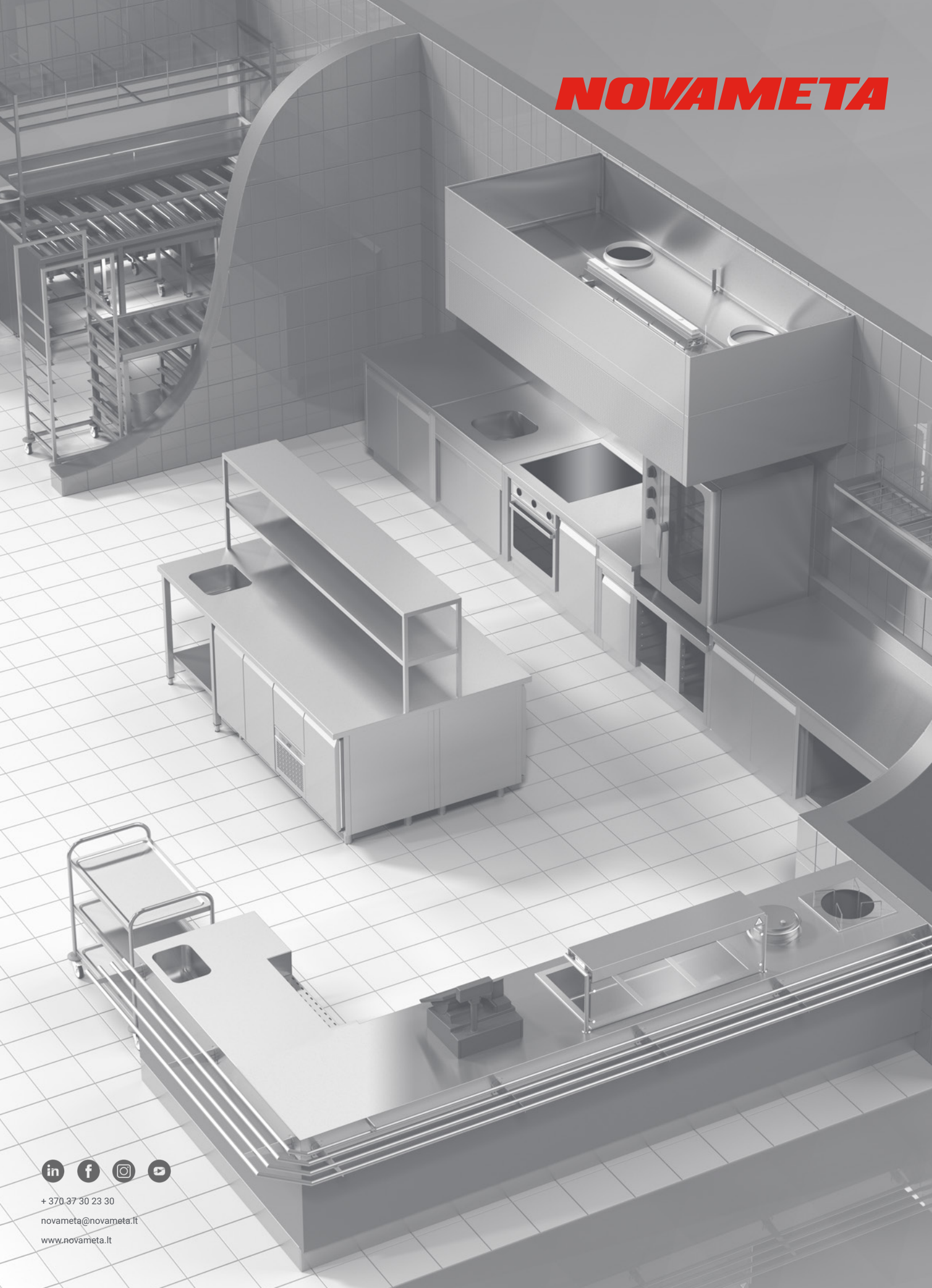
XKM24-Y001

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

Standard cooking island | Fourneau standard | Standard-kochblock



XKG23-Y010



+ 370 37 30 23 30

novameta@novameta.lt

www.novameta.lt