

the best way food can take

swiss
food
display

SCHOLL

Profit-Line 95000

Die perfekte Speisenausgabe
The perfect food counter





Bain-marie: Einbaugerät

Multifunktionale Warmverkaufsanlage. Wasserbad für 100 mm tiefe GN-Einsätze, thermostatisch regelbar bis 95 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbaren Wärmestrahlern à 400 Watt für Licht und Wärme. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas.

Bain-marie: Built-in device

Multifunctional hot servery. Bain-marie for GN-inserts with a max. depth of 100 mm, thermostatically adjustable up to 95 °C. On basin edge a structure with separately switchable heat radiators à 400 Watts for light and warmth. Sides, top cover and sneeze protection made of security glass.



Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/GN-Sizes	Volt	kW	Art. Nr.
95002/B/E	840	650	660	2 x 1/1	230	2,8	D 1002
95003/B/E	1.140	650	660	3 x 1/1	400	3,8	D 1102
95004/B/E	1.540	650	660	4 x 1/1	400	5,2	D 1202
95005/B/E	1.840	650	660	5 x 1/1	400	6,6	D 1302

Stille Kühlung: Einbaugerät

Kaltverkaufsanlage. Stille Kühlung mit einer Kühlwanne für 150 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas.

Static Cooling System: Built-in device

Cold servery. Static cooling system with cooled basin for GN-inserts with a max. depth of 150 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and sneeze protection made of security glass.



Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/GN-Sizes	Volt	kW	Art. Nr.
95002/SK/E	840	650	1.060	2 x 1/1	230	0,4	D 2502
95003/SK/E	1.140	650	1.060	3 x 1/1	230	0,5	D 2602
95004/SK/E	1.540	650	1.060	4 x 1/1	230	0,5	D 2702
95005/SK/E	1.840	650	1.060	5 x 1/1	230	0,6	D 2802



Umluftkühlung: Einbaugerät

Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne. Mit einer Umluftkühlwanne für 100 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas.

Circulating-air cooling system: Built-in device

Cold servery with circulating-air cooled basin for GN-inserts with a max. depth of 100 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and sneeze protection made of security glass.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/GN-Sizes	Volt	kW	Art. Nr.
95002/UK/E	840	710	1.125	2 x 1/1	230	0,4	D 4002
95003/UK/E	1.140	710	1.125	3 x 1/1	230	0,5	D 4102
95004/UK/E	1.540	710	1.125	4 x 1/1	230	0,5	D 4202
95005/UK/E	1.840	710	1.125	5 x 1/1	230	0,6	D 4302



Umluftkühlvitrine mit Entnahmeklappen: Einbaugerät

Kaltverkaufsanlage mit Kühlvitrine. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig Entnahmeklappen, mit Innenbeleuchtung. Umluftverdampfer in Bodenwanne, mit untergebaubtem Aggregat und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A.

Refrigerated display unit with circulating air equipped with self-service flaps: Built-in device

Cold servery with refrigerated display unit, structure completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass. 2 height adjustable glass shelves made of security glass. On customer side self-service flaps, with internal illumination. Circulating air vaporiser in basin, with sub-mounted aggregate and condensation water evaporation. Temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134a.



Modell-Nr.	L	T/D	H	Entnahmeklappen/Self-serviceflaps	Volt	kW	Art. Nr.
95002/KV/E	800	695	700	6	230	0,4	D 5502
95003/KV/E	1.125	695	700	9	230	0,5	D 5602
95004/KV/E	1.450	695	700	12	230	0,5	D 5702

Schleierkühlvitrine: Einbaugerät

Kaltverkaufsanlage mit Schleierkühlvitrine. Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne und Kühlvitrine. Umluftkühlwanne für 200 mm tiefe GN-Einsätze, elektronisch regelbar bis 4 °C. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig offen. Mit Kälteschleier, Innenbeleuchtung, Umluftverdampfer, untergebautes Aggregat und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A.



Refrigerated display unit with film cooling: Built-in device

Cold servery with film-cooled refrigerated display unit . Cold servery with circulating-air cooled basin and refrigerated display unit. For GN-inserts with a max. depth of 200 mm, electronically adjustable up to 4 °C. Display unit completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass, 2 height adjustable glass shelves made of security glass, open on customer side. With film-cooling, internal illumination, circulating air vaporiser, sub-mounted aggregate and condensation water evaporation, temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134a.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/GN-Sizes	Volt	kW	Art. Nr.
95002/SV/E	800	695	700	2 x 1/1	230	0,4	D 6502
95003/SV/E	1.125	695	700	3 x 1/1	230	0,5	D 6602
95004/SV/E	1.450	695	700	4 x 1/1	230	0,5	D 6702





Bain-marie mit Unterbau

Multifunktionale Warmverkaufsanlage. Wasserbad für 100 mm tiefe GN-Einsätze, thermostatisch regelbar bis 95 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbaren Wärmestrahlern à 400 Watt für Licht und Wärme. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. Ausführung mit Unterbau. Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingenlenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Bain-marie with substructure

Multifunctional hot servery. Bain-marie for GN-inserts with a max. depth of 100 mm, thermostatically adjustable up to 95 °C. On basin edge a structure with separately switchable heat radiators à 400 Watts for light and warmth. Sides, top cover and sneeze protection made of security glass. Design with substructure. Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.



Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/GN-Sizes	Volt	kW	Art. Nr.
95002/B/U	1.000	1.000	900/1.400	2 x 1/1	230	2,8	D 1001
95003/B/U	1.300	1.000	900/1.400	3 x 1/1	400	3,8	D 1101
95004/B/U	1.700	1.000	900/1.400	4 x 1/1	400	5,2	D 1201
95005/B/U	2.000	1.000	900/1.400	5 x 1/1	400	6,6	D 1301

Inselausführung auf Anfrage. *Isle design on request.*

Stille Kühlung mit Unterbau

Kaltverkaufsanlage. Stille Kühlung mit einer Kühlwanne für 150 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. Ausführung mit Unterbau. Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingsslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.



Static cooling system with substructure

Cold servery. Static cooling system with cooled basin for GN-inserts with a max. depth of 150 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and sneeze protection made of security glass. Design with substructure. Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/GN-Sizes	Volt	kW	Art. Nr.
95002/SK/U	1.000	1.000	900/1.400	2 x 1/1	230	0,4	D 2501
95003/SK/U	1.300	1.000	900/1.400	3 x 1/1	230	0,5	D 2601
95004/SK/U	1.700	1.000	900/1.400	4 x 1/1	230	0,5	D 2701
95005/SK/U	2.000	1.000	900/1.400	5 x 1/1	230	0,6	D 2801

Inselausführung auf Anfrage. *Isle design on request.*





Umluftkühlung mit Unterbau

Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne. Mit einer Umluftkühlwanne für 100 mm tiefe GN-Einsätze. Temperaturbereich 4 – 12 °C. Auf dem Wannenrand ein Aufbau mit zuschaltbarer Beleuchtung. Seiten, obere Abdeckung und Hustenschutz aus Sicherheitsglas. Ausführung mit Unterbau. Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingenlenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Circulating-air cooling with substructure

Cold servery with circulating-air cooled basin, for GN-inserts with a max. depth of 100 mm, temperature range 4 – 12 °C. On basin edge a structure with separately switchable lighting. Sides, top cover and sneeze protection made of security glass. Design with substructure. Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.



Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/GN-Sizes	Volt	kW	Art. Nr.
95002/UK/U	1.000	1.000	900/1.400	2 x 1/1	230	0,4	D 4001
95003/UK/U	1.300	1.000	900/1.400	3 x 1/1	230	0,5	D 4101
95004/UK/U	1.700	1.000	900/1.400	4 x 1/1	230	0,5	D 4201
95005/UK/U	2.000	1.000	900/1.400	5 x 1/1	230	0,6	D 4301

Inselausführung auf Anfrage. *Isle design on request.*

Umluftkühlvitrine mit Entnahmeklappen mit Unterbau

Kaltverkaufsanlage mit Kühlvitrine. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig Entnahmeklappen, mit Innenbeleuchtung. Umluftverdampfer in Bodenwanne, mit untergebautes Aggregat und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A. Ausführung mit Unterbau. Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingslenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.



Refrigerated display unit with circulating air, equipped with self-service flaps and substructure

Cold servery with refrigerated display unit. Structure completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass. 2 height adjustable glass shelves made of security glass. On customer side self-service flaps, with internal illumination. Circulating-air vaporizer in basin with sub-mounted aggregate and condensation water evaporation. Temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134a. Design with substructure. Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Entnahmeklappen/Self-serviceflaps	Volt	kW	Art. Nr.
95002/KV/U	1.000	1.000	900/1.600	6	230	0,4	D 5501
95003/KV/U	1.300	1.000	900/1.600	9	230	0,5	D 5601
95004/KV/U	1.700	1.000	900/1.600	12	230	0,5	D 5701

Inselausführung auf Anfrage. *Isle design on request.*





Schleierkühlvitrine mit Unterbau

Kaltverkaufsanlage mit Schleierkühlvitrine. Kaltausgabe mit Umluftkühlwanne und Kühlvitrine. Umluftkühlwanne für 200 mm tiefe GN-Einsätze, elektronisch regelbar bis 4 °C. Kühlvitrine allseitig verglast. Kundenseite mit 10° Neigung. Bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas. 2 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Sicherheitsglas. Gastseitig offen. Mit Kälteschleier, Innenbeleuchtung, Umluftverdampfer, untergebautem Aggregat und Tauwasserverdunstung. Temperaturbereich 4 – 12 °C, Kältemittel R134A. Ausführung mit Unterbau. Unterbau mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingenlenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.



Film-cooled refrigerated display-unit with substructure

Cold servery with refrigerated display unit with film cooling. Cold servery with circulating-air cooled basin and refrigerated display unit. For GN-inserts with a max. depth of 200 mm, electronically adjustable up to 4 °C. Refrigerated display unit completely glazed, customer side with 10° inclination. On serving side sliding doors made of insulated glass, 2 height adjustable glass shelves made of security glass, open on customer side. With film-cooling, internal illumination, circulating-air vaporiser, sub-mounted aggregate and condensation water evaporation, temperature range 4 – 12 °C, refrigerating agent R134a. Design with substructure. Substructure with worktop in granite, on guest side as tray support, removable Resopal (formica) laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	GN-Größen/GN-Sizes	Volt	kW	Art. Nr.
95002/SV	1.000	1.000	900/1.600	2 x 1/1	230	0,4	D 6501
95003/SV	1.300	1.000	900/1.600	3 x 1/1	230	0,5	D 6601
95004/SV	1.700	1.000	900/1.600	4 x 1/1	230	0,5	D 6701

Inselausführung auf Anfrage. *Isle design on request.*

Neutralmodultisch

Neutralmodultisch. Neutralmodul mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage. Dreiseitig abnehmbare Resopalverkleidung, bedienseitig offen mit Grundboden. Fahrbar durch 4 Zwillingenlenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Neutral modular desk

Neutral modular desk. Neutral module with granite worktop, on guest side as tray support. Removable Resopal laminated front and side facings, on serving side open with ground shelf. Mobile on 4 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.



Modell-Nr.	L	T/D	H	Art. Nr.
95002/U	1.000	1.000	900	D 7501
95003/U	1.300	1.000	900	D 7601
95004/U	1.700	1.000	900	D 7701
95005/U	2.000	1.000	900	D 7801





Eckmodul

Eckmodul. Eckmodul 30°, 45° und 90°. Bedienseite mit Granitabdeckung, gastseitig als Tablettablage, gastseitig abnehmbare Resopalverkleidung. Fahrbar durch 2 Zwillingenlenkrollen, 2 höhenverstellbare Füße.

Corner module

Corner module. Corner module 30°, 45° and 90°. On serving side granite worktop, on guest side as tray support. Removable Resopal laminated front facing. Mobile on 2 twin castors, 2 height adjustable feet.

Kassenstand

Korpus aus Chromnickelstahl, Abdeckung aus Granit. Rahmengestell im Unterbau als verstärkte Ausführung. Unterbau inkl. Kassenschublade, Schrankfach mit Tür und 2 Steckdosen, 230 V. Modultisch fahrbar durch 5 Zwillingenlenkrollen, Ø 75 mm, 2 davon mit Feststeller.

Cashier counter

Corpus made of chrome nickel steel, worktop in granite. Reinforced substructure frame. Substructure equipped with cash drawer, cabinet compartment with door and 2 sockets, 230 V. Modular desk, mobile on 5 twin castors, Ø 75 mm, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	Winkel/ angle	Innenwinkel/inner angle	Art. Nr.
95030/BE	30°	Bedienseite/serving side	D 8401
95045/BE	45°	Bedienseite/serving side	D 8501
95090/BE	90°	Bedienseite/serving side	D 8601

95030/GE	30°	Gastseite/guest side	D 8701
95045/GE	45°	Gastseite/guest side	D 8801
95090/GE	90°	Gastseite/guest side	D 8901



Modell-Nr.	L	T/D	H	Art. Nr.
95000/KL	2.000	1.000	900	D 8001
95000/KR	2.000	1.000	900	D 8101

Tablett- und Besteckmodul

Tablett- und Besteckmodul. Tablettstation mit Besteckbehältern und Serviettenspender. Unterbau CNS 18/10, allseitig mit aushängbarer Verkleidung. Abstellfläche aus Granit, 30 mm stark, für Tablets. Darauf aufgebaut ein CNS-Gestell mit 4 Besteckbehältern GN 1/4 und einem Serviettenspender. Fahrbar durch 4 Lenkrollen, 2 davon mit Feststeller.

Tray and cutlery module

Tray and cutlery module. Tray station with cutlery containers and napkin dispenser. Substructure made of chrome nickel steel 18/10, facings removable on all sides. Granite storage surface, 30 mm thick, for trays. On this surface a CNS rack with 4 cutlery containers GN 1/4 and a napkin dispenser. Mobile on 4 twin castors, 2 of them lockable.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Art. Nr.
95000/TB	800	600	500/1.200	D 9101



PL 95000 – Gläserregal

Gläserregal, 2-etagig. Rahmengestell aus Chromnickelstahl. 2 Glasablagen sowie Seitenverglasung aus Sicherheitsglas.

PL 95000 – Shelf for glasses

Shelf for glasses, with 2 compartments. Frame structure made of chrome nickel steel. 2 glass plates and side glazing made of security glass.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Art. Nr.
95002/GR	800	650	885	B 5100
95003/GR	1.100	650	885	B 5101
95004/GR	1.500	650	885	B 5102
95005/GR	1.800	650	885	B 5103





Zubehör accessories

Frontverglasung

Bei bedienter Ausführung (kompl. mit Befestigungsmaterial). Frontscheibe (Bediente Ausführung)



Front glass panel

Design for service (complete with fixing material)
Front glass panel (service design)

Modell-Nr.	85002/F	85003/F	85004/F
Art. Nr.	B 5050	B 5052	B 5054

Spiegel-Schiebetüren (an der Bedienseite)

Präsentation: Spiegelschiebetüren für bessere Optik



Mirror-sliding doors (on serving side)

Presentation: mirror sliding-doors for better appearance

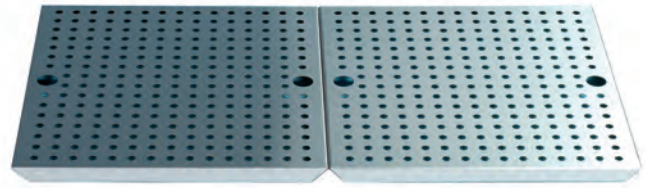
Modell-Nr.	85002/SP	85003/SP	85004/SP
Art. Nr.	B 5041	B 5042	B 5043

Gelochter Einlegeboden für Kühlwanne

Crash-Eis-Einlegeboden

Perforated shelf for cooling basin

Crushed-ice shelf



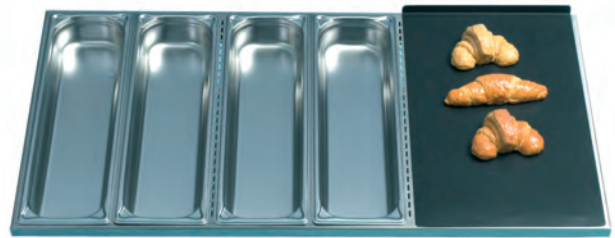
Modell-Nr.	85002/EB
Art. Nr.	B 5070

Antihaftbeschichtete Platte, GN 1/1

Auflageblech GN 1/1, antihaftbeschichtet

Plate with non-stick coating, GN1/1

Lay-on plate GN 1/1, non-stick coated



Modell-Nr.	85000/T
Art. Nr.	B 5080

Pultaufsatzrahmen, nach vorne geneigt, CNS

Pultaufsatzrahmen: für GN-Behälter zur optimalen Präsentation der Speisen

Presentation frame, inclined to the front, CNS

Presentation frame: for GN-containers ensuring the perfect presentation of meals



Modell-Nr.	85002/P	85003/P	85004/P
Art. Nr.	B 5060	B 5062	B 5064

Pultaufsatzrahmen, für Wok-Pfannen, anthrazitfarbig beschichtet

Pultaufsatzrahmen, anthrazitfarbig beschichtet: für Wok-Pfannen

Presentation frame for wok-pans, anthracite coloured coating

Presentation frame, anthracite coloured coating: for Wok-pans



Modell-Nr.	85002/W	85003/W	85004/W
Art. Nr.	B 5172	B 5170	B 5173

*Air Cleaning System:
Offen für mehr Umsatz —
Open to a larger turnover*



ACS – Air Cleaning System

Ausführung: CNS 18/10. Fahrbares Modul mit integrierter Absaugtechnik und Umluftreinigung. Einstellnische für 2 oder 3 Geräte. Inkl. Granitabdeckung, dreiseitiger Resopalverkleidung und Spritzschutz.

ACS – Air Cleaning System

Design: CNS 18/10. Module on twin castors, with integrated air exhausting technology and circulating-air cleaning. Niche for 2 or 3 appliances. Incl. granite worktop, front and side Resopal facings and splash guard.