

Stierlen

Mobile Geräte



Stierlen
S E I T 1 8 8 9





Stierlen Vorwort

Qualität aus Chromnickelstahl

Mobile System-Geräte für die zentrale Speisenverteilung, entwickelt mit der Erfahrung vieler Jahrzehnte, robust und solide gebaut, für den rauen Küchenbetrieb, durchdacht bis ins Detail für rationelle wirtschaftliche Speisenversorgung.

Die Marke "Stierlen" steht für hochwertige Geräte in bester Qualität mit Funktionseigenschaften, die optimal aufeinander abgestimmt sind, damit bei der Speisenversorgung alles zusammenpasst, vom Geschirrhändlung bis zur Speisenwarmhaltung.

Die Geräte sind ergonomisch gestaltet, glattflächig designed, innen und außen leicht sauberzuhalten, und damit optimal hygienisch. Alle Funktionsteile sind gut zugänglich und leicht austauschbar, damit die Servicekosten niedrig bleiben. Natürlich sind alle Stierlen-Spender und Stierlen-Ausgabewagen in VDE-gerechter Ausführung hergestellt.

Die Geschirrkörbe sind vollmassiv aus hochwertigem Kunststoff gefertigt, vom Profi für den Profi entwickelt für eine lange Nutzung im harten Küchenbetrieb.

Inhalt

Seiten

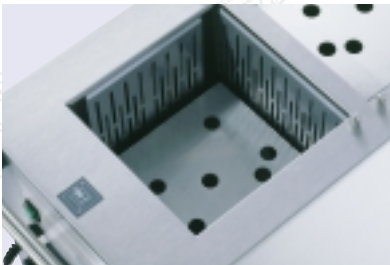
Vorwort	2
Qualitätsmerkmale	3-5
Röhrenspender	6-9
Bühnenspender	10-11
Korbspender	12-14
Tablettspender und -stapler	15
Korb- und Tablettroller	16
Korb- und Tablettstapelwagen	17
Speiseausgabewagen	18-19
Bestecktauchwagen	20
Stations-Plattformwagen	21
Stapel-Regalwagen	22
Tellerwagen	23
Behälter-Regalwagen	24
Zubehör	25
Stapelvolumen	26-27



Stierlen Qualitätsmerkmale

Solider Schiebegriff

- aus Chromnickelstahl, in voller Gerätebreite für sicheres und leichtes Manövrieren
- gehalten durch zwei vollmassive Gummielemente, die zusätzlich den Spender vor Beschädigung schützen und den Griff gegen Wärmeübertragung isolieren



Schachtinnenverkleidung

- ermöglicht beim Viereckröhrenspender auch das Stapeln kleiner Geschirrtteile, ohne Verkanten der Hubbühne oder Einhaken von Teilen
- die Plattform der Hubbühnen ist abnehmbar für leichte Reinigung der Innenwände und des Gerätebodens

Leichtlaufrollen

- aus hochwertigem Kunststoff in modernem Design
- korrosionsfest und resistent gegen Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- sehr geringer Rollwiderstand durch kugelgelagerte Laufrollen
- durch die geschraubte Flanschbefestigung leicht austauschbar
- Total-Feststellbremse mit großem, leicht bedienbarem Fußpedal



Robuste Steckerhaltung

- der Elektro-Stecker sowie das Spiralkabel werden sicher gehalten und durch den Schiebegriff vor Beschädigung geschützt



Stierlen Qualitätsmerkmale

Energiebox

- leicht zu öffnende Energiebox, für guten Zugang zu den Elektroteilen



Zugfedern

- korrosionsgeschützt und hitzebeständig
- mit wenigen Handgriffen ohne Werkzeug leicht ein- und aushängbar, für immer gleiche Entnahmehöhe unabhängig vom Geschirrgewicht

Allseitiger Stoßschutz

- unten an zwei Geräte-Ecken, zusätzlich zum Stoßschutz am Schiebegriff, aus hochfesten Gummielementen, elastisch, alterungs- und ölbeständig
- von außen geschraubt und dadurch leicht austauschbar



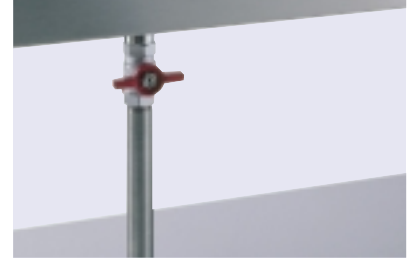
Warmhaltebecken

- tiefgezogen, getrennt beheizbar, mit stufenloser Temperaturwahl und Beckenkennzeichnung
- Kontrollleuchten für Heizbetrieb
- mit Schwallrand



Ablaufrohre

- jedes Becken mit solidem Absperrhahn und optional mit Ablaufrohr, für leichte Entleerung über einer Bodenrinne



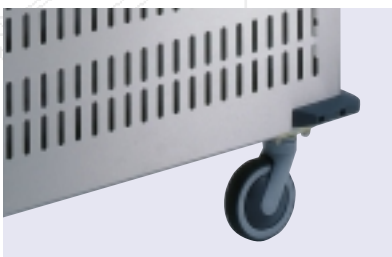
Verschlussdeckel

- für leichte und gründliche Spenderinnenreinigung
- schützt das Geschirr auch von unten vor Spritzwasser und Schmutz

Kunststoff-Abdeckhaube

für beheizte Spender serienmäßig

- schützt Ihr Geschirr vor Verschmutzung und Wärmeverlust
- mit nahtlos eingeformten Griffleisten, am Schiebegriff einhängbar



Lüftungsschlitze

- für Cook-Chill Anwendungen, z.B. zum Vorkühlen von Tellern etc. in Kühl- bzw. Tiefkühlräumen



Stierlen Röhrenspender

Röhrenspender 315 x 310 mm



RGU 2-315

Gehäuse, Außenverkleidung, Fahrge- stell, Schachtinnenverkleidung und Hubbühne komplett aus Chrom- nickelstahl 18/10. Außenflächen pfl- egeleicht, matt geschliffen. Eine Boden- öffnung mit Verschlussdeckel erleich- tert die Spender-Innenreinigung .

Stapelschächte 315 x 310 mm mit leichtgängiger Hubbühne. Federme- chanismus für eine gleichbleibende griffgünstige Entnahmehöhe der Ge- schirrtteile. Federkraftabstimmung an unterschiedliche Geschirrgewichte durch einfaches Ein- und Aushängen der Zugfedern ohne Werkzeuge möglich.

Vier Leichtlauf-Lenkrollen aus Kunst- stoff, Ø 125 mm, davon zwei mit Totalfeststeller sorgen für eine leichte Fahr- und Lenkbarkeit. Die Rollen sind korrosionsfest und resistent gegen Desinfektions- und Reinigungsmittel. Rollen durch geschraubte Flansch- befestigung leicht austauschbar.

Stabiler Schiebegriff aus Chromnickel- stahl, montiert in zwei massiven Gummipuffern. Auf der Gegenseite bieten zwei zusätzliche vollmassive Gummistoßschutzecken sicheren Schutz vor Beschädigung des Spenders.

Typ	Art.-Nr.	Stapelschacht Anzahl	Gerätemaße			Beheizung	Anschluss- wert kW	Gewicht Leer / Zuladung kg / kg (max.)
			L	B	H			
RGU 2-315	40.427	2x	947	524	1010	Umluft	2,1	72 / 150
RGU 1-315	40.428	1x	587	524	1010	Umluft	2,1	45 / 80
RG 2-315	40.430	2x	947	524	900	ohne	--	71 / 150
RGL 2-315	40.432	2x	947	524	900	ohne	--	68 / 150

Nutzbare Stapelhöhe 610 mm



Röhrenspender 315 x 310 mm

Unbeheizt:
2-Röhrenspender **RG 2-315**
2-Röhrenspender mit **RGL 2-315**
Lüftungsschlitzen
 ohne Abdeckhauben

Umluftbeheizt:
2-Röhrenspender **RGU 2-315**
1-Röhrenspender **RGU 1-315**
 mit Abdeckhauben

Die Beheizung erfolgt über eine thermostatisch geregelte Elektro-Umluftheizung, mit Gebläse und Überhitzungsschutz für gleichmäßige Geschirrerwärmung auf +80° C. Die Energiebox ist an der Stirnseite leicht abnehmbar und optimal zugänglich.

Ausstattung beheizte Geräte:
 Verkleidung zum Schutz gegen Wärmeabstrahlung mit Mineralfasermatten isoliert. Jeder Stapelschacht mit Abdeckhaube aus Kunststoff. Diese vermeidet Wärmeverlust und schützt das Geschirr vor Verschmutzung.

Bedienungselement, stoßgeschützt unter dem Schiebegriff angeordnet. Das Spiralkabel mit Schuko-Stecker wird durch eine Steckereinhängevorrichtung aus Gummi sicher gehalten. Ein/Aus-Kippschalter mit integrierter Kontrollleuchte. Geräteausführung: strahlwassergeschützt gemäß IP X5, nach VDE-Vorschriften installiert und GS-geprüft. Elektro-Anschluss 230V, 50Hz.

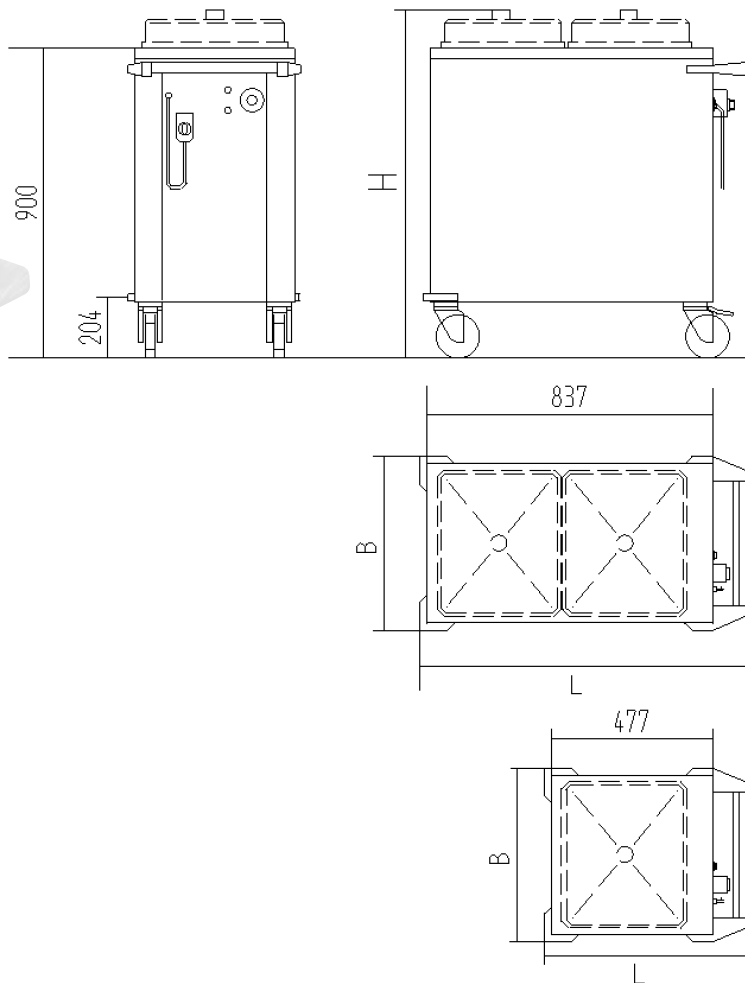
Zubehör (optional):
 Kunststoffabdeckhaube zum unbeheizten Röhrenspender.



Abdeckhaube zu RGU 315



RGU 1-315





Stierlen Röhrenspender

Röhrenspender Ø 230 bis 280 mm



RGS 2-260

Gehäuse, Außenverkleidung, Fahrge- stell und Hubbühne komplett aus Chromnickelstahl 18/10. Außenflächen pflegeleicht, matt geschliffen. Eine Bodenöffnung mit Verschlussdeckel erleichtert die Spender-Innenreinigung.

Runde Stapelschächte, von Ø 230 bis 280 mm verstellbar. Federmechanismus für eine gleichbleibende griffgünstige Entnahmehöhe der Geschirrtteile. Federkraftabstimmung an unterschiedliche Geschirrgewichte durch einfaches Ein- und Aushängen der Zugfedern ohne Werkzeuge möglich.

Vier Leichtlauf-Lenkrollen aus Kunst- stoff, Ø 125 mm, davon zwei mit Total- feststeller sorgen für eine leichte Fahr- und Lenkbarkeit. Die Rollen sind korro- sionsfest und resistent gegen Des- infektions- und Reinigungsmittel. Rollen durch geschraubte Flanschbefestigung leicht austauschbar.

Stabiler Schiebegriff aus Chromnickel- stahl, montiert in zwei massiven Gummipuffern. Auf der Gegenseite bieten zwei zusätzliche vollmassive Gummistoßschutzecken sicheren Schutz vor Beschädigung des Spenders.

Typ	Art.-Nr.	Stapelschacht Anzahl	Gerätemaße			Beheizung	Anschluss- wert kW	Gewicht Leer / Zuladung kg / kg (max.)
			L	B	H			
RGU 2-260	40.450	2x	992	524	1010	Umluft	2,1	72 / 150
RGU 1-260	40.452	1x	632	524	1010	Umluft	2,1	45 / 80
RGS 2-260	40.460	2x	992	524	1010	Statisch	1,0	72 / 150
RGS 1-260	40.462	1x	632	524	1010	Statisch	1,0	45 / 80
RG 2-260	40.470	2x	897	524	900	ohne	--	71 / 150
RGL 2-260	40.472	2x	897	524	900	ohne	--	67 / 150
RG 1-260	40.480	1x	632	524	900	ohne	--	24 / 80

Nutzbare Stapelhöhe 610 mm



Röhrenspender Ø 230 bis 280 mm

Unbeheizt:
2-Röhrenspender RG 2-260
2-Röhrenspender mit Lüftungsschlitzen RGL 2-260
1-Röhrenspender ohne Abdeckhauben RG 1-260

Statisch beheizt:
2-Röhrenspender RGS 2-260
1-Röhrenspender mit Abdeckhauben RGS 1-260

Beheizung durch Rohrheizkörper, thermostatisch geregelt, mit Überhitzungsschutz für Geschirrerwärmung auf +70° C.

Umluftbeheizt:
2-Röhrenspender RGU 2-260
1-Röhrenspender mit Abdeckhauben RGU 1-260

Die Beheizung erfolgt über eine thermostatisch geregelte Elektro-Umluftheizung, mit Gebläse und Überhitzungsschutz für gleichmäßige Geschirrerwärmung auf +80° C. Die Energiebox ist an der Stirnseite für Wartung optimal zugänglich.

Ausstattung beheizte Geräte:
 Verkleidung zum Schutz gegen Wärmeabstrahlung mit Mineralfasermatten isoliert.

Jeder Stapelschacht mit Abdeckhaube aus Kunststoff. Diese vermeidet Wärmeverlust und schützt das Geschirr vor Verschmutzung.

Bedienelement, stoßgeschützt unter dem Schiebegriff angeordnet. Das Spiralkabel mit Schuko-Stecker wird durch eine Steckereinhängevorrichtung aus Gummi sicher gehalten.

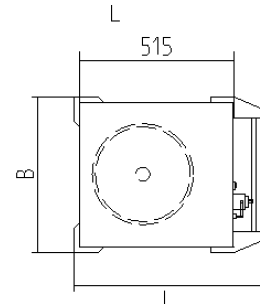
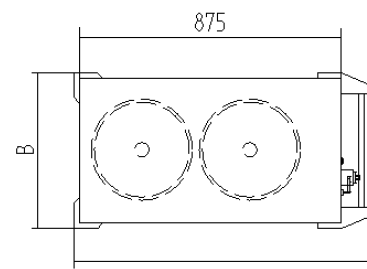
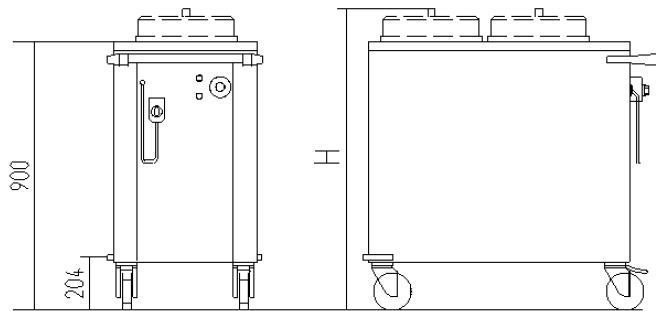
Ein/Aus-Kippschalter mit integrierter Kontrollleuchte.

Geräteausführung: strahlwassergeschützt gemäß IP X5, nach VDE-Vorschriften installiert und GS-geprüft. Elektro-Anschluss: 230V, 50Hz.

Zubehör (optional):
 Kunststoffabdeckhaube zum unbeheizten Röhrenspender.



Abdeckhaube zu RGS / RGU 260



RGU 1-260



Stierlen Bühnenspender

Bühnenspender



BGU 560

Gehäuse, Außenverkleidung, Fahrge- stell und Hubbühne komplett aus Chromnickelstahl 18/10. Außenflächen pflegeleicht, matt geschliffen. Eine Bodenöffnung mit Verschlussdeckel er- leichtert die Spender-Innenreinigung.

Leichtgängige Hubbühne kipp- und ver- kantungssicher eingebaut, mit 16facher Kugellagerführung. Federmechanismus für eine gleichbleibende griffgünstige Entnahmehöhe der Geschirrtteile. Federkraftabstimmung an unterschied- liche Geschirrgewichte durch einfaches Ein- und Aushängen der Zugfedern ohne Werkzeuge möglich.

Vier Leichtlauf-Lenkrollen aus Kunst- stoff, Ø 125 mm, davon zwei mit Total- feststeller sorgen für eine leichte Fahr- und Lenkbarkeit. Die Rollen sind korro- sionsfest und resistent gegen Des- infektions- und Reinigungsmittel. Rollen durch geschraubte Flanschbefestigung leicht austauschbar.

Stabiler Schiebegriff aus Chromnickel- stahl, montiert in zwei massiven Gummipuffern. Auf der Gegenseite bieten zwei zusätzliche vollmassive Gummistoßschutzecken sicheren Schutz vor Beschädigung des Spenders.

Typ	Art.-Nr.	Stapelschacht mm	Gerätemaße			Beheizung	Anschluss- wert kW	Gewicht Leer / Zuladung kg / kg (max.)
			L	B	H			
BG 560-P	40.319	570 x 570	731	668	900	ohne	--	40 / 150
BGL 560-P	40.330	570 x 570	731	668	900	ohne	--	40 / 150
BG 560-4S	40.312	570 x 570	731	668	900	ohne	--	40 / 75
BG 840-6S	40.313	840 x 590	1029	690	900	ohne	--	40 / 100
BGU 560	40.322	540 x 540	886	668	1120	Umluft	2,1	65 / 100
BGU 560-W	40.323	540 x 540	886	668	1120	Umluft	2,1	65 / 100

Nutzbare Stapelhöhe 735 mm



Bühnenspender

Unbeheizt:

Bühnenspender	BG 560-P
Bühnenspender mit Lüftungsschlitzen	BGL 560-P
Bühnenspender	BG 560-4S
Bühnenspender ohne Abdeckhaube	BG 840-6S

Bühnenspender BG 560-4S und BG 840-6S mit Bühnenschacht-Innenverkleidung aus glattflächigen hochwertigen Kunststoffelementen. Bühnenplattform mit Kunststoffauflage.

Umluftbeheizt:

Bühnenspender mit Abdeckhaube-Kunststoff	BGU 560
Bühnenspender mit Abdeckhaube-CNS	BGU 560-W

Die Beheizung erfolgt über eine thermostatisch geregelte Elektro-Umluftheizung, mit Gebläse und Überhitzungsschutz für gleichmäßige Geschirrerwärmung auf +60° C und bei BGU 560-W auf +90° C.

Ausstattung beheizte Geräte:

Verkleidung zum Schutz gegen Wärmeabstrahlung mit Mineralfasermatten isoliert.

Die Abdeckhaube verhindert Wärmeverlust und schützt das Geschirr vor Verschmutzung. Die Kunststoff-Ab-

deckhaube ist während des Be- oder Entladens durch angeformte Haltegriffe am Schiebegriff einhängbar. Bedienungselement, stoßgeschützt unter dem Schiebegriff angeordnet. Das Spiralkabel mit Schuko-Stecker wird durch eine Steckereinhängevorrichtung aus Gummi sicher gehalten. Ein/Aus-Kippschalter mit integrierter Kontrollleuchte.

Geräteausführung: strahlwassergeschützt gemäß IP X5, nach VDE-Vorschriften installiert und GS-geprüft. Elektroanschluss: 230V, 50Hz.

Zubehör (optional):

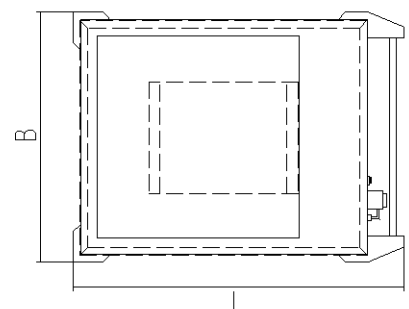
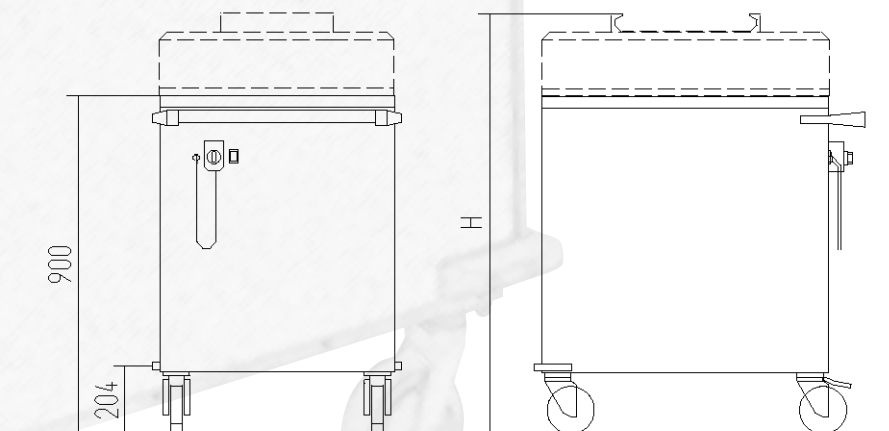
Kunststoff-Abdeckhaube zum unbeheizten Bühnenspender



Abdeckhaube zu BGU 560 W



BG 560-4S



Stierlen
SEIT 1889



Stierlen Korbspender

Korbspender geschlossen



KGU 650

Gehäuse, Außenverkleidung, Fahrge- stell und Hubbühne komplett aus Chromnickelstahl 18/10. Außenflächen pflegeleicht, matt geschliffen. Eine Bodenöffnung mit Verschlussdeckel erleichtert die Spender-Innenreinigung.

Leichtgängige Hubbühne kipp- und ver- kantungssicher eingebaut, mit 16facher Kugellagerführung. Federmechanismus für eine gleichbleibende griffgünstige Entnahmehöhe der Geschirrtteile. Federkraftabstimmung an unterschied- liche Geschirrgewichte durch einfaches Ein- und Aushängen der Zugfedern ohne Werkzeuge möglich.

Vier Leichtlauf-Lenkrollen aus Kunst- stoff, Ø 125 mm, davon zwei mit Totalfeststeller sorgen für eine leichte Fahr- und Lenkbarkeit. Die Rollen sind korrosionsfest und resistent gegen Desinfektions- und Reinigungsmittel. Rollen durch geschraubte Flansch- befestigung leicht austauschbar.

Stabiler Schiebegriff aus Chromnickel- stahl, montiert in zwei massiven Gummipuffern. Auf der Gegenseite bieten zwei zusätzliche vollmassive Gummistoßschutzecken sicheren Schutz vor Beschädigung des Spenders.

Typ	Art.-Nr.	für Korbgröße mm	Gerätemaße			Beheizung	Anschluss- wert kW	Gewicht Leer / Zuladung kg / kg (max.)
			L	B	H			
KG 508	40.210	508 x 508	731	668	900	ohne	--	36 / 150
KGL 508	40.230	508 x 508	731	668	900	ohne	--	36 / 150
KG 650	40.211	650 x 530	873	690	900	ohne	--	45 / 150
KGU 508	40.220	508 x 508	886	668	1120	Umluft	2,1	62 / 100
KGU 508-50	40.222	508 x 508	886	668	1120	Umluft	2,1	62 / 100
KGU 650	40.221	650 x 530	1029	690	1120	Umluft	2,1	71 / 100

Nutzbare Stapelhöhe 735 mm



Korbspender geschlossen



Abdeckhaube zu KGU...

Unbeheizt:
Korbspender KG 508
Korbspender mit Lüftungsschlitzen KGL 508
Korbspender KG 650

Umluftbeheizt:
Korbspender KGU 508
Korbspender KGU 508-50
Korbspender mit Kunststoff-Abdeckhauben KGU 650

Die Beheizung erfolgt über eine thermostatisch geregelte Elektro-Umluftheizung, mit Gebläse und Überhitzungsschutz für gleichmäßige Geschirrerwärmung auf +60° C.

Ausstattung beheizte Geräte:

Verkleidung zum Schutz gegen Wärmeabstrahlung mit Mineralfasermatten isoliert.

Eine Kunststoff-Abdeckhaube, mit angeformten Haltegriffen, vermeidet Wärmeverlust und schützt das Geschirr

vor Verschmutzung. Die Abdeckhaube ist während des Be- oder Entladens am Schiebegriff einhängbar. Bedienelement, stoßgeschützt unter dem Schiebegriff angeordnet. Das Spiralkabel mit Schuko-Stecker wird durch eine Steckereinhängevorrichtung aus Gummi sicher gehalten.

Ein/Aus-Kippschalter mit integrierter Kontrollleuchte.

Geräteausführung: strahlwassergeschützt gemäß IP X5, nach VDE-Vorschriften installiert und GS-geprüft. Elektro-Anschluss: 230V, 50Hz.

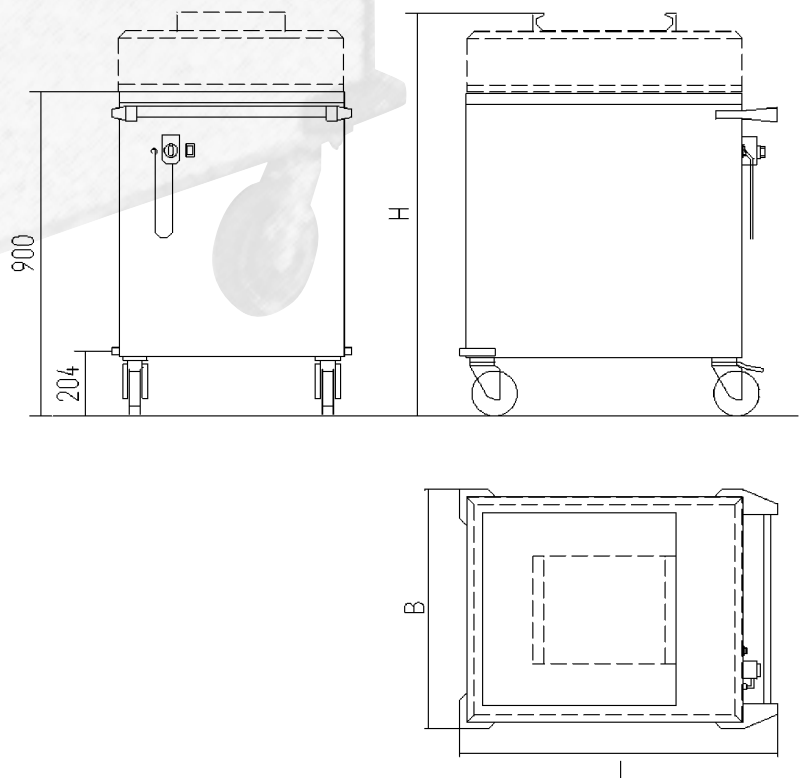
Zubehör (optional):

Kunststoff-Abdeckhaube zum unbeheizten Korbspender

Körbe für KG..508: 508 x 508 x 135 mm,
 508 x 508 x 95 mm,
 Korb für KG..650: 650 x 530 x 135 mm



KG 508



Stierlen
 SEIT 1889



Stierlen Korbspender

Korbspender offen



KO 508

Tragekonstruktion, Fahrgestell, Verkleidung und Hubbühne komplett aus Chromnickelstahl 18/10. Außenflächen pflegeleicht, matt geschliffen.

Leichtgängige Hubbühne kipp- und verkantungssicher eingebaut, mit 4fach kugelgelagerter Rollenführung. Federmechanismus für eine gleichbleibende griffgünstige Entnahmehöhe der Geschirrtteile.

Federkraftabstimmung an unterschiedliche Geschirrgewichte durch einfaches Ein- und Aushängen der Zugfedern ohne Werkzeuge möglich.

Vier Leichtlauf-Lenkrollen aus Kunststoff, Ø 125 mm, davon zwei mit Totalfeststeller sorgen für eine leichte Fahr- und Lenkbarkeit. Die Rollen sind korrosionsfest und resistent gegen Desinfektions- und Reinigungsmittel. Rollen durch geschraubte Flanschbefestigung leicht austauschbar.

Typ	Art.-Nr.	für Korbgröße mm	für Tablettgröße bis mm	Gerätemaße			Gewicht Leer / Zuladung kg / kg (max.)
				L	B mm	H	
KORBSPENDER OFFEN							
KO 508	40.200	508 x 508	--	852 x 570 x 900			40 / 150
KO 650	40.201	650 x 530	--	872 x 660 x 900			40 / 150
TABLETTSPENDER OFFEN							
TO 530	40.507	--	530 x 370 längs	852 x 570 x 900			40 / 150
TO 370	40.508	--	530 x 370 quer	852 x 570 x 900			40 / 150
TABLETTSTAPLER OFFEN (für automatische Stapelung mit tiefer liegender Stapelbühne)							
SO 530	40.607	--	530 x 370 längs	852 x 570 x 900			40 / 150
SO 370	40.609	--	530 x 370 quer	852 x 570 x 900			40 / 150
TABLETTSTAPLER OFFEN (für automatische Stapelung mit tiefer liegender Stapelbühne und seitlicher Tablettführung)							
SO 530-F	40.608	--	530 x 370 längs	852 x 570 x 900			40 / 150



Stierlen Tablettspender und -stapler

Tablettspender und -stapler

Stabiler Schiebegriff aus Chromnickelstahl, montiert in zwei massiven Gummipuffern. Auf der Gegenseite bieten zwei zusätzliche vollmassive Gummistoßschutzecken sicheren Schutz vor Beschädigung des Spenders.

GS-geprüft.

Zubehör (optional):

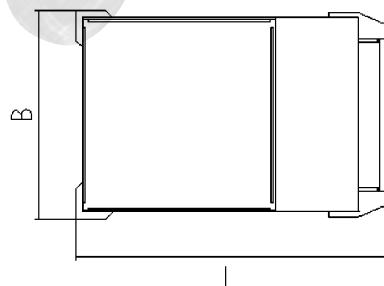
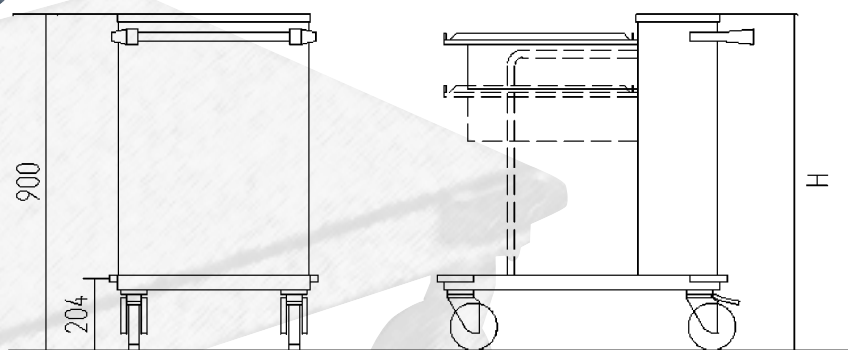
- Körbe
- Tablett



SO 530



TO 530



Stierlen
SEIT 1889



Stierlen Korb- und Tablettroller

Korb- und Tablettroller



Fahrgestell und Bügelschiebegriff, komplett aus Chromnickelstahl 18/10.

Verbindungssteifes Rohrrahmenfahrgestell mit Quertraversen für die Aufnahme und den Transport von:

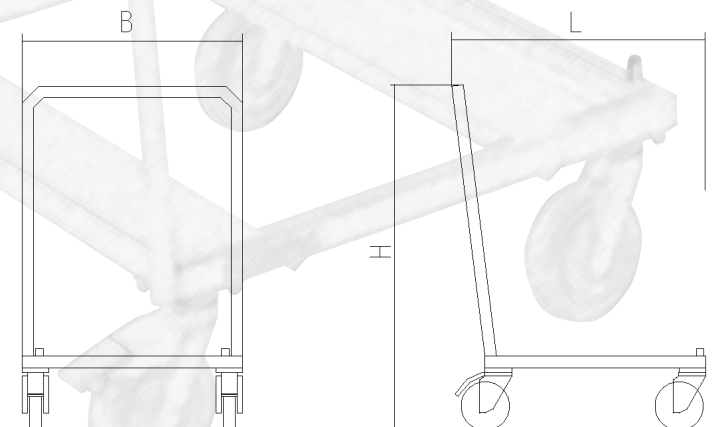
Körben: 508 x 508 mm bzw.
650 x 530 mm

oder

Tabletts: 530 x 370 mm bzw.
530 x 325 mm

Vier Leichtlauf-Lenkrollen aus Kunststoff, Ø 125 mm, davon zwei mit Totalfeststeller sorgen für eine leichte Fahr- und Lenkbarkeit. Die Rollen sind korrosionsfest und resistent gegen Desinfektions- und Reinigungsmittel. Rollen durch geschraubte Flanschbefestigung leicht austauschbar. Rohrbügel-Schiebegriff in optimaler Griffhöhe für leichtes Schieben des beladenen Gerätes.

KR 508



Typ	Art.-Nr.	für Korbgröße mm	für Tablettgröße mm	Gerätemaße			Gewicht Leer / Zuladung kg / kg (max.)
				L	B	H	
KR 508	40.700	508 x 508 bzw. 650 x 530	530 x 370 bzw. 530 x 325	661	575	900	17 / 100

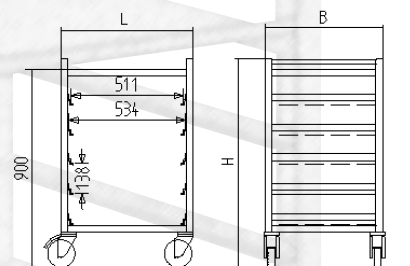


Stierlen Korb- und Tablettstapelwagen

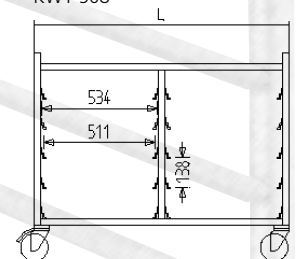
Korb- und Tablettstapelwagen



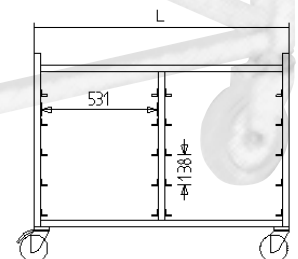
KW2 GN



KW1 508



KW2 508



KW2 GN

Rohrrahmenkonstruktion, Auflageschienen, Abstellplatte und beidseitige Schiebegriffe komplett aus Chromnickelstahl 18/10.

Abdeckung für das Abstellen von Geschirrkörben, Tablett, Mikrowellengerät oder dergleichen. Die Aufkantung an beiden Längsseiten gibt zusätzlich Halt gegen Verrutschen.

Rohruntergestell mit Auflageschienen für die Aufnahme von Stierlen-Kunststoffkörben oder für EN / GN-Tabletts. Einschubrasterhöhe 138 mm.

Vier Leichtlauf-Lenkrollen aus Kunststoff, Ø 125 mm, davon zwei mit Totalfeststeller sorgen für eine leichte Fahr- und Lenkbarkeit. Die Rollen sind korrosionsfest und resistent gegen Desinfektions- und Reinigungsmittel. Rollen leicht austauschbar.

Die obere Quertraverse an beiden Schmalseiten ist als Schiebegriff ausgebildet.

Typ	Art.-Nr.	für Körbe Anzahl / mm	für Tablett Anzahl / Größe	Gerätemaße			Gewicht Leer / Zuladung kg / kg (max.)
				L	B	H	
KW1 508	40.869	6x / 508 x 508	6x EN / GN1/1	606	536	900	15 / 75
KW2 508	40.879	12x / 508 x 508	12x EN / GN1/1	1170	536	900	20 / 100
KW2 GN	40.889	12x / 650 x 530	12x EN 24x GN1/1	1170	678	900	23 / 100

Stierlen
SEIT 1889



Stierlen Speisenausgabewagen

Speisenausgabewagen beheizt



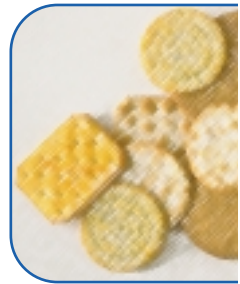
SAW-A mit Ablaufrohr

Gehäuse, Abdeckung, Warmhaltebecken und Untergestell komplett aus Chromnickelstahl 18/10. Die Außenflächen pflegeleicht matt geschliffen. Die Gehäusewandelemente sind doppelschalig und durch eingelegte Isoliermatten wirksam gegen Wärmeabstrahlung isoliert.

Tiefgezogene Warmhaltebecken für die Aufnahme von GN-Behälter bis 1/1-200 tief sind fugenlos in die Abdeckung mit Schwallrand eingeschweißt. Jedes Warmhaltebecken ist durch Rohrheizkörper elektrisch beheizt à 0,7 kW und thermostatisch geregelt mit Überhitzungsschutz. Die einzelnen Becken getrennt über je einen Drehschalter stufenlos bis +95° C temperierbar. Kontrollleuchte für die Schaltung "Ein/Aus". Eingeprägte Beckenkennzeichnung an Bedienungs- und rechter Seitenblende. Jedes Becken besitzt einen Ablauf mit Ablasshahn. Optional lieferbar ist ein CNS-Ablaufrohr 3/4", das bis unter das Abstellbord reicht.

Vier Leichtlauf-Lenkrollen aus Kunststoff, Ø 125 mm, davon zwei mit Totalfeststeller sorgen für eine leichte Fahr- und Lenkbarkeit. Die Rollen sind korrosionsfest und resistent gegen Desinfektions- und Reinigungsmittel. Rollen leicht austauschbar.

Typ	Art.-Nr.	Warmhaltebecken Anzahl	Anzahl Wärmeschränke	Anschlusswert kW	Gerätemaße			Gewicht Leer kg
					L	B	H	
SAW-A	40.859	3x	--	2,1	1231	662	900	52
SAW-B	40.849	2x	--	1,4	896	662	900	36
SAW-A-UB	40.865	3x	3	3,0	1231	662	900	109
SAW-B-UB	40.855	2x	2	2,0	896	662	900	79



Speisenausgabewagen beheizt

Stabiler Schiebegriff aus Chromnickelstahl, montiert in zwei massiven Gummipuffern. Auf der Gegenseite bieten zwei zusätzliche vollmassive Gummistoßschutzecken sicheren Schutz vor Beschädigung des Spenders. Das Bedienungselement ist stoßgeschützt unter dem Schiebegriff angeordnet. Das Spiralkabel mit Schuko-Stecker wird durch die Steckereinhängevorrichtung aus Gummi sicher gehalten.
 Geräteausführung: strahlwassergeschützt gemäß IP X5, nach VDE-Vorschriften installiert und GS-geprüft. Elektro-Anschluss: 230V, 50Hz.

Unterbau – offen, unbeheizt
Speisenausgabewagen **SAW-A**
Speisenausgabewagen **SAW-B**
 Im Unterbau eingeschweißt ist ein CNS-Abstellbord, vorbereitet für die Durch-

leitung der optionalen Beckenablaufrohre.

Zubehör (optional):
Warmhaltebecken-Ablaufrohr

Unterbau – geschlossen, beheizt
Speisenausgabewagen **SAW-A-UB**
mit Wärmeschrank
Speisenausgabewagen **SAW-B-UB**
mit Wärmeschrank

Im Unterbau getrennt beheizbare Wärmeschränke für die Bevorratung von Produkten in Behältern GN 1/1 und deren Unterteilung. Je Schrankfach 6 Einschubmöglichkeiten mit Höhenrasterabstand von 70 mm die optimal für den Einsatz von GN-Behältern 65 mm tief geeignet sind. Die Auflagen sind herausnehmbar. Der Unterbau ist dichtgeschweißt und einfach zu rein-

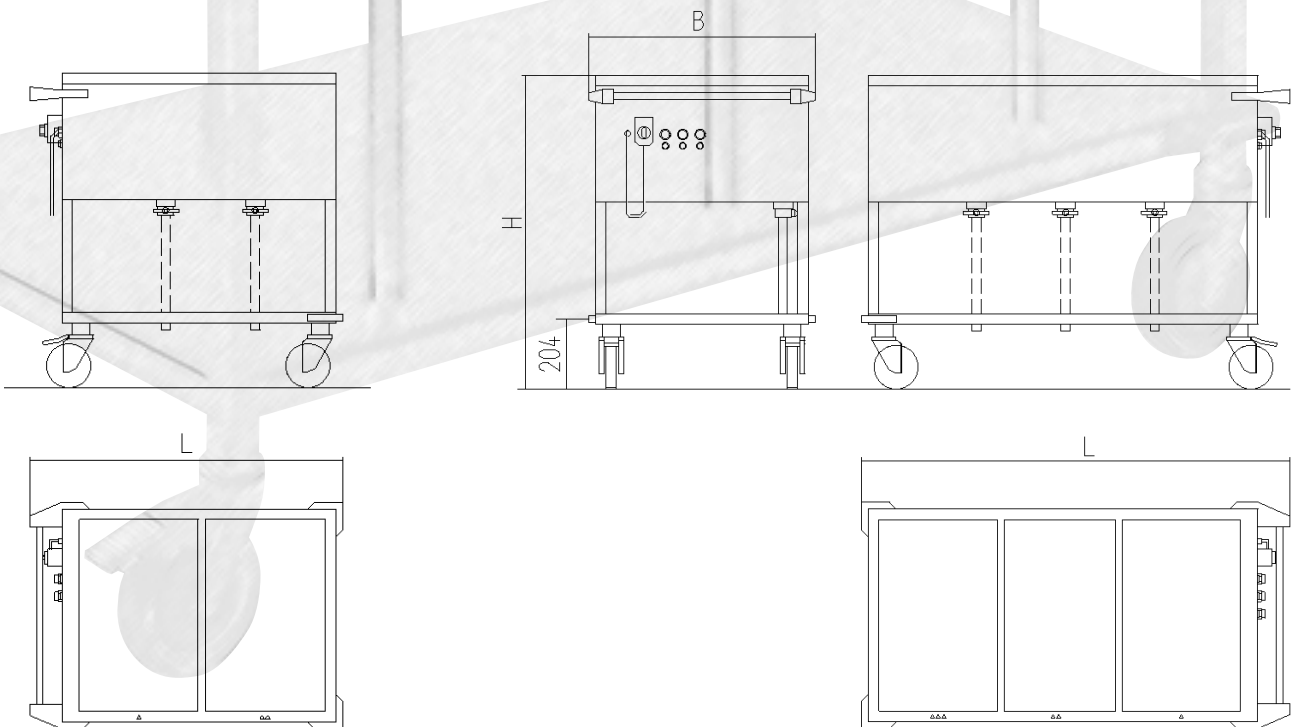
gen. Die Türen sind doppelwandig wärmeisoliert und schließen mit einem Magnetverschluss. Jedes Becken besitzt einen Ablauf mit Ablasshahn und Ablaufrohr zur Wagenunterseite für die Entleerung der Becken.

Variante (optional):
 Wärmeschrank mit nahtlos eingeformten Behälterauflagen

Zubehör (optional):

- Klappbord komplett aus Chromnickelstahl 18/10. Die Außenflächen pflegeleicht matt geschliffen. Das Klappbord zum Abstellen von Tellern etc. wird an der Längsseite mittels zwei Klappkonsolen montiert.

- Gastronormbehälter, Behälterdeckel



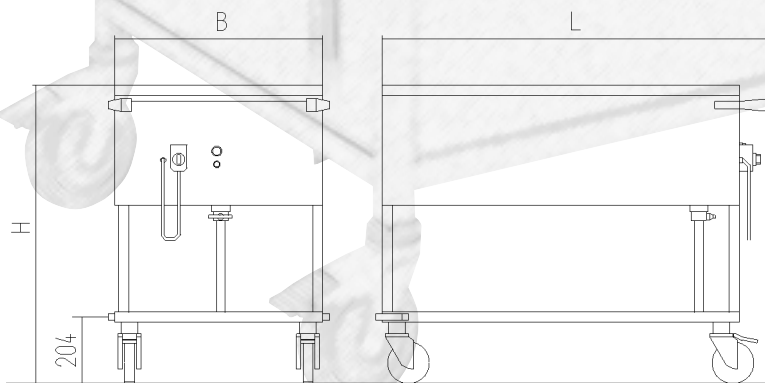


Stierlen Bestecktauchwagen

Bestecktauchwagen beheizt



BTW-A



Wagen komplett aus Chromnickelstahl 18/10. Gehäusewandelemente durch eingelegte Isoliermatten wirksam gegen Wärmeabstrahlung isoliert. Wanne nahtlos in die Abdeckung eingeschweißt. Extreme Wannentiefe von 300 mm für vollständige Benetzung auch senkrecht in Besteckträgern eingesetzter Besteckteile.

Wanne durch Rohrheizkörper elektrisch beheizt, thermostatische Regelung mit Überhitzungsschutz. Becken über Drehschalter stufenlos bis 50° C temperierbar. Kontrollleuchte für die Schaltung „Ein/Aus“. Wannentleerung über 3/4"-Ablauf. CNS-Ablaufrohr bis unter das Abstellbord (optional).

Leichtlauf-Lenkrollen aus Kunststoff, Ø 125 mm, davon zwei mit Totalfeststeller. Rollen sind korrosionsfest und resistent gegen Desinfektions- und Reinigungsmittel. Rollen leicht austauschbar.

Stabiler Schiebegriff aus Chromnickelstahl, montiert in zwei massiven Gummipuffern. Auf der Gegenseite bieten zwei zusätzliche vollmassive Gummistoßschutzecken sicheren Schutz vor Beschädigung des Spenders.

Das Bedienelement ist stoßgeschützt unter dem Schiebegriff angeordnet.

Geräteausführung: strahlwassergeschützt gemäß IP X5, nach VDE-Vorschriften installiert und GS-geprüft. Elektro-Anschluss: 230V, 50Hz

Zubehör (optional):

- Köcherträgerkorb
- Besteckköcher
- Besteckfachkorb

Typ	Art.-Nr.	Warmhaltebecken mm	für Köcherträger Anzahl	Anschlusswert kW	Gerätemaße			Gewicht Leer kg
					L	B	H	
BTW-A	40.839	970 x 507 x 300	4	1,5	1191	670	900	49
BTW-B	40.829	642 x 507 x 300	2	1,5	870	670	900	47



Stierlen Stations-Plattformwagen

Stations-Plattformwagen offen



Für den Transport von bestückten **Stierlen CombiSet** Tablettts zwischen Küche und Stationen.

Wagenausführung: Rohrrahmen, Plattformen und Schiebegriff aus Chromnickelstahl 18/10. Oberfläche pflegeleicht matt geschliffen.

Vier Leichtlauf-Lenkrollen, Ø 125 mm, davon zwei mit Totalfeststeller sorgen für eine leichte Fahr- und Lenkbarkeit. Die Rollen sind korrosionsfest und resistent gegen Desinfektions- und Reinigungsmittel. Rollen leicht austauschbar.

Stations-Plattformwagen 2-etagig – einschiebbar PW-E
Oben und unten eine CNS-Plattform mit seitlicher Aufkantung. Die leeren Wagen sind platzsparend ineinander schiebbar.

Stations-Plattformwagen 2-etagig PW
Oben und unten eine CNS- Plattform mit dreiseitiger Aufkantung, frontseitig abgekantet.

Stations-Regalwagen 2-reihig mit Tablettauflagen SW
Oben und unten eine CNS-Plattform mit dreiseitiger Aufkantung, frontseitig abgekantet. Wagenuntergestell 2-reihig mit Tablettauflagen für 8 x 2=16 CombiSet.

Typ	Art.-Nr.	für CombiSet Anzahl	Gerätemaße			Gewicht Leer / Zuladung kg / kg (max.)
			L	B	H	
PW	40.102	40	1200	800	1120	22 / 160
PW-E	40.105	30	1370	780	1155	43 / 160
SW	40.101	40	1200	800	1120	37 / 160



Stierlen Stapel-Regalwagen

Stapel-Regalwagen



Trennwandgitter

Regalwagen zur Lagerung von **Stierlen** CombiSet Unter- und Oberteilen oder Serviertablets.

Stabile verwindungssteife Rohrkonstruktion aus CNS 18/10. Mit vier fest eingeschweißten Rostauflagen. Die Rostauflagen aus 4,0 mm starken, querlaufenden Chromnickelstahl-Drähten mit zwei Verstärkungsunterzügen.

Abstand der quer laufenden Drähte 25 mm. Längsseitige U-Profile geben der Auflage große Stabilität und Verwindungssteifheit. Die Stirnseiten des Wagens werden jeweils durch zwei vertikal eingeschweißte Rundstäbe verstärkt.

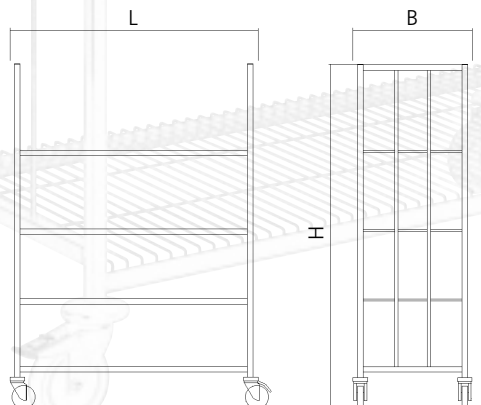
Vier Leichtlaufrollen aus Kunststoff, Ø 125 mm, davon zwei mit Totalfeststeller ermöglichen eine leichte Manövrierbarkeit. Die Rollen sind korrosionsfest und resistent gegen Desinfektions- und Reinigungsmittel. Rollen leicht austauschbar. Allseitiger Stoßschutz durch vier Abweiserrollen.

Fassungsvermögen:

90 **Stierlen**-CombiSet-Unterteile oder
80 **Stierlen**-CombiSet-Oberteile

Zubehör (optional):

- Trennwandgitter CNS für Alplatray-Tablets „in drei Ebenen stapelbar“, maximal 180 Alplatray-Tablets pro Stapel-Regalwagen



Typ	Art.-Nr.	für CombiSet Anzahl	Gerätemaße			Gewicht Leer / Zuladung kg / kg (max.)
			L	B	H	
RW	40.103	90 Unterteile oder 80 Oberteile	1270 x 670 x 1800 mm			62 / 100



Stierlen Tellerwagen

hohe offene Ausführung



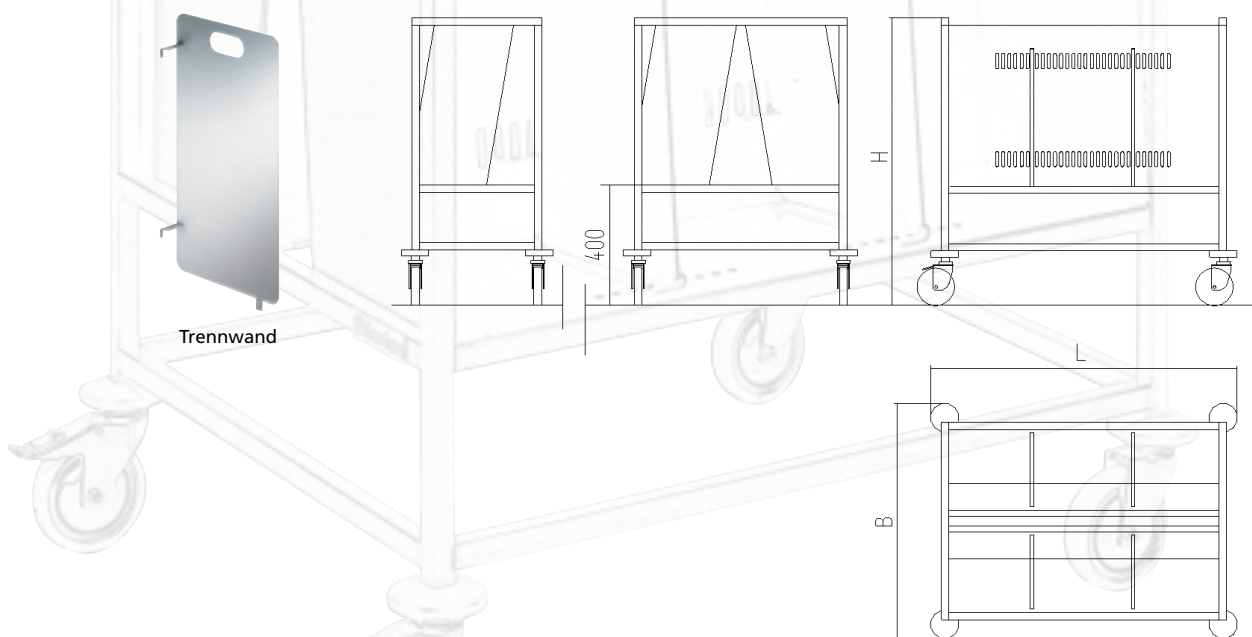
TTW-2 mit Trennwand

Tellerwagen für die Lagerung von stapelbaren Tellern und Schüsseln. Tragerahmen aus Vierkantrohr, glattflächig verkleidet komplett aus Chromnickelstahl 18/10. Vier Leichtlaufrollen aus Kunststoff, Ø 125 mm, davon zwei mit Totalfeststeller ermöglichen eine leichte Manövrierbarkeit. Die Rollen sind korrosionsfest und resistent gegen Desinfektions- und Reinigungsmittel. Rollen leicht austauschbar. Allseitiger Stoßschutz durch vier Abweiserrollen.

Tellerwagen – einseitig TTW-1
Einseitige Beladung, optional durch zwei Trennwände aus Chromnickelstahl unterteilbar

Tellerwagen – zweiseitig TTW-2
Zweiseitige Beladung, optional beide Längsseiten durch je zwei Trennwände aus Chromnickelstahl unterteilbar

- Zubehör (optional):**
- Trennwand aus Chromnickelstahl
 - Frontgitter aus Chromnickelstahl



Typ	Art.-Nr.	Aufnahme- kapazität	Gerätemaße			Gewicht Leer / Zuladung kg / kg (max.)
			L	B	H	
TTW-1	40.150	150 St. Ø 260 mm	974	570	933	17 / 95
TTW-2	40.160	300 St. Ø 260 mm	974	770	933	28 / 190

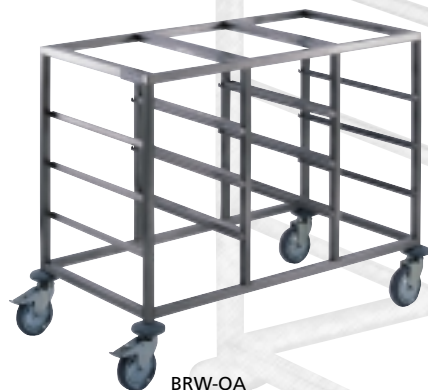


Stierlen Behälter-Regalwagen

niedrige offene Ausführung



BRW-MA



BRW-OA

Verwendbar als unbeheizter Speisenausgabewagen. Vierkantrohr-Trägerrahmen aus Chromnickelstahl 18/10. Wagenoberbau mit 3 Ausschnitten für die Aufnahme von Gastronormbehältern 1/1. Wagenunterbau 3-fach unterteilt mit je 3 Paar fest eingeschweißten U-Auflageschienen zum Einschoben von GN-Behältern 1/1, 2/3, 1/2 und 1/3. Auflageschienen mit Durchschub- und Kippsicherung. Vier Leichtlaufrollen aus Kunststoff, Ø 125 mm, davon zwei mit Totalfeststeller ermöglichen eine leichte Manövrierbarkeit. Die Rollen sind korrosionsfest und resistent gegen Des-

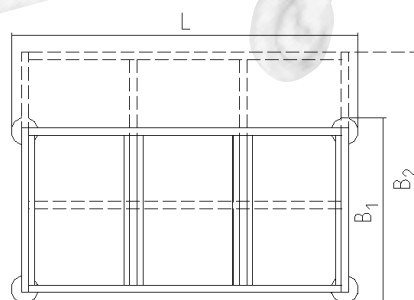
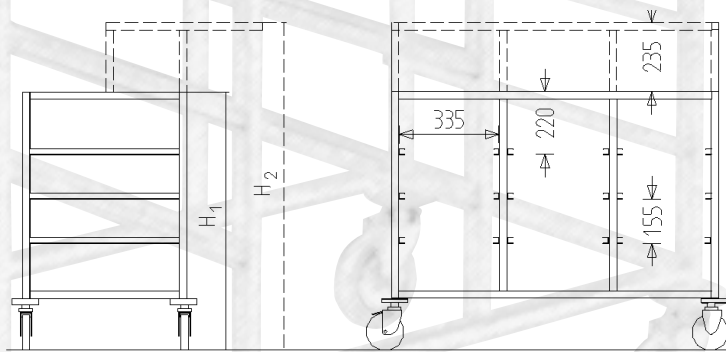
infektions- und Reinigungsmittel. Rollen leicht austauschbar. Allseitiger Stoßschutz durch vier Abweiserrollen.

Behälter-Regalwagen – ohne Aufsatz **BRW-OA**

Behälter-Regalwagen – mit Aufsatz **BRW-MA**

Oberhalb der Wagenabdeckung zusätzlich ein Aufsatz mit 3 Ausschnitten für Behälter GN-1/1.

Zubehör (optional):
• Gastronormbehälter



Typ	Art.-Nr.	Gerätemaße						Gewicht Leer / Zuladung kg / kg (max.)
		L	B ₁	H ₁	L	B ₂	H ₂	
BRW-OA	40.180	1175 x 630	-	-	-	-	19 / 140	
BRW-MA	40.190	-	-	-	1175 x 850	1113	23 / 200	



Stierlen Zubehör



Besteckfachkorb – CNS
Bügel ausgeklappt, eingeklappt
8-teilig
155 x 340 x 260 mm
Art.-Nr. 89 90 10



Einheitskorb
508 x 508 x 135 mm
(Stapelhöhe 120 mm)
Art.-Nr. 70 00 21



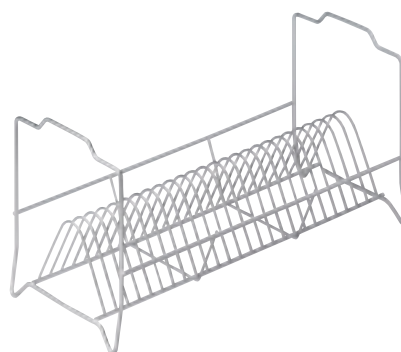
Besteckeinsteck
zu Palettenkorb
508 x 508 x 95 mm
Art.-Nr. 70 00 48



Trägergestell – CNS
437 x 221 x 290 mm
für 8 Besteck-Köcher
Art.-Nr. 70 00 06



Besteck-Köcher
passend zu Trägergestell
Art.-Nr. 80 05 83



Stapelkorb – CNS
für 25 Kühl- oder Wärmescheiben
215 x 485 x 240 mm
Art.-Nr. 70 00 04



Abdeckhaube
622 x 622 mm
Art.-Nr. 70 00 98

passend zu
KG 508 / BG 560



Abdeckhaube
352 x 396 mm
Art.-Nr. 70 00 94

passend zu
RG 2-315 /
RGL 2-315



Abdeckhaube
Ø 350 mm
Art.-Nr. 70 00 93

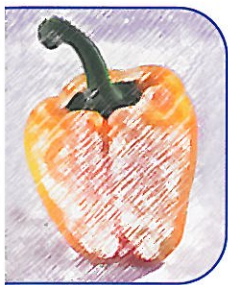
passend zu
RG 2-260 /
RGL 2-260

645 x 921 mm
Art.-Nr. 70 00 96

BG 840

645 x 764 mm
Art.-Nr. 70 00 97

KG 650



Stierlen Stapelvolumen der Geräte

Stapelgut	Systemgeschirr Art.- Nr.	Stück pro Gerät	Stück pro Gerät	Stapelgut	Systemgeschirr Art.- Nr.	Stück pro Gerät	Stück pro Gerät
Zweiröhrenspender beheizt				Bühnenspender geschlossen			
		RGU 2-315	RGU 2-260			BG 560	BG 840
			RGS 2-260			BGL 560	
Teller - 260, flach/coup	70 05 57	114	114	Teller - 260, flach/coup	70 05 57	220	-
Teller - 260, flach, planer Boden	00 00 02	114	114	Teller - 230, flach/coup	70 05 58	240	-
Teller - 260, flach - zu HotSet	70 05 46			ThermoSet - 260, OT	78 10 49 *	120	180
Dreiteilplatte - 260	70 05 56	114	114	ThermoSet - 260, UT	78 10 44 *	160	240
Dreiteilplatte - 260, planer Boden	00 00 01	114	114	ThermoSet - Tellerhaube 260, OT	78 11 58 A	120	180
Dreiteilplatte - 260, zu HotSet	70 05 52			ThermoSet - 230 OT	78 10 77	132	198
Suppentasse 0,33 l - CS	70 05 62	350	-	ThermoSet - 230 UT	78 10 75	168	252
Suppentasse 0,40 l mit Griff - BUR	00 00 19	256	-	ThermoSet Suppentasse OT	78 10 59 *	144	240
Suppentasse 0,45 l - TS	70 05 64	328	-	ThermoSet Suppentasse UT	78 10 54 *	170	272
Suppentasse 0,50 l - TS	70 05 63	200	-	CombiSet-Suppentasse UT	78 12 04 A	180	288
Pasta Asciutta-Schale 0,6 l	70 05 55	120	-	ThermoSet-Pasta Asciutta UT	78 11 49 A	135	210
Portionskännchen 0,30 l (o. Deckel)	70 05 74	144	-	ThermoSet-Kännchenhaube	78 10 64	132	216
CNS-Deckel-Cloche - 260	30 22 25	370	370	VariSet - OT	78 11 46 A	90	150
CNS-Suppenbowle	30 21 27	280	-	VariSet - UT	78 11 47 A	210	350
CNS-Suppenbowlendeckel	30 20 17	480	-	FrigoSet - 260 OT	78 10 94 *	268	402
				FrigoSet - 260 UT	78 11 00 *	244	366
				Set-Abdeckhaube 1/1	78 11 06	200	300
Zweiröhrenspender beheizt				Bühnenspender geschlossen beheizt			
			RGU 2-315F			BGU 560	BGU 560W
Teller - 230, flach (coup) - TS	70 05 58		126	PSU/PC-Abdeckhaube einwandig			
Teller - 230, flach - BUR	76 20 22		104	- für Teller - 230	52 900 / 52 930	280	420
Teller - 230, 2-teilig - BUR	76 20 21		104	- für Teller - 260	52 901 / 52 931	280	420
Eintopfschale 1,10 l	70 05 59		72	CoolSet	60 131-1	108	-
Eintopfschale 0,85 l	70 05 60		112				
Eintopfschale 0,85 l zu HotSet	70 05 60		112				
Zweiröhrenspender beheizt - für HotSet				Zweiröhrenspender			
			RGU 2-315H				RG 2-260
HotSet-TS	30 22 31		Max. 144				RGL 2-260
HotSet-CS	30 22 30		Max. 98				
Teller - 230, flach - BUR	76 20 22		104	Eintopfschale 1,10 l	70 05 59	205	-
Teller - 230, 2-teilig - BUR	76 20 21		104	Eintopfschale 0,85 l	70 05 60	288	-
Teller - 230, flach, plan - BUR	00 00 04		104	Eintopfschale 0,85 l zu HotSet	70 05 60	288	-
Teller - 230, 2-teilig, plan - BUR	00 00 03		104	Wärmescheiben (im Stapelkorb)	00 00 01	-	150

OT = Oberteil, UT = Unterteil
 * = Art.-Nr. entspricht Farbe grau



Stierlen Stapelvolumen der Geräte

Stapelgut	Systemgeschirr Art.- Nr.	Stück pro Gerät	Stück pro Gerät	Stapelgut	Systemgeschirr Art.- Nr.	Stück pro Gerät	Stück pro Gerät
Korbspender geschlossen KG 508 KG 650				Korb- und Tablettroller KR			
mit 6 Einheitskörben 135 mm hoch				Einheitskorb - 508 135 mm hoch 70 00 21 7			
Obertasse 0,18 l mit Untertasse	70 05 77 / 70 05 76	216	300	Einheitskorb - 650 135 mm hoch	70 00 68	7	
Obertasse 0,18 l mit Setplatte	70 05 77 / 70 05 75	180	276	Palettenkorb - 508 95 mm hoch	70 00 29	12	
Kaffeebecher 0,35 l	70 05 71	150	210	Euronormtablett		110	
ThermoSet-Pasta Asciutta OT	78 11 50 A	120	210	Burlodge-Tablett	BL500.000.3x	150	
ISO - Kännchen 78 12 00 A 96 120				Korb- und Tablettstapelwagen KW1 - 508 KW2 - 508			
THERMO - Kännchen 78 12 03 A-1 78 120				für Einheitskörbe 135 mm hoch			
Set-Abdeckhaube 1/2 7123.47 144 216				Korb 508 x 508 mm 70 00 21 6 12			
Eierbecher einstückig OT und UT 78 11 48 A 252 372				Korb 650 x 530 mm 70 00 68 - -			
CombiSet-Suppentasse OT 78 12 05 A 324 432				Tabletts EN 6 12			
K-Deckel für Suppentasse 0,50 l 0979.25 / 0979.45 504 630				Tabletts GN 6 12			
K-Deckel für Beilageschale 120 1045.49 432 720				KW2 - GN			
K-Deckel für Portionskännchen 0,30 l 70 05 19 600 768				für Einheitskörbe 135 mm hoch			
K-Deckel für Eintopfschale 1,1 l 52 95 0 168 252				Korb 650 x 530 mm 70 00 68 12			
PSU-Deckel zu Suppentasse 0,40 l 52 91 0 720 96				Tabletts EN 12			
				Tabletts GN 24			
Korbspender geschlossen beheizt KGU 508 KGU 650				Regalwagen -CS RW			
mit 5 Einheitskörben 135 mm hoch				CombiSet Tablett, OT 78 11 44 A 80			
Portionskännchen 0,30 l (o. Deckel)	70 05 74	125	175	CombiSet Tablett, UT 78 11 45 A 90			
CNS-Portionskännchen Hotel **	15 06 16	100	150	Burlodge-Tablett	BL500.000.3x	180	
CNS-Portionskännchen Hospital **	15 06 17	125	150	Tellerwagen TTW 1 TTW 2			
				KGU 508-50*			
ISO - Kännchen	78 12 00 A		85	Dreiteilplatte - 260 - TS 70 05 56 120 240			
THERMO - Kännchen m. Deckel	78 12 03 A-1		65	Teller - 260, flach/coup - TS 70 05 57 150 300			
				Teller - 260, flach, plan - TS 00 00 02 150 300			
				Teller - 230, flach/coup - TS 70 05 58 150 300			
				Teller - 230, flach - BUR 76 20 22 150 300			
				Teller - 230, 2-teilig - BUR 76 20 21 150 300			
				Teller - 230, flach, plan - BUR 00 00 04 150 300			
				Teller - 230, 2-teilig, plan - BUR 00 00 03 150 300			
				Eintopfschale 1,10 l 70 05 59 70 140			
				Eintopfschale 0,85 l 70 05 60 54 108			
				Eintopfschale 0,85 l zu HotSet 70 05 60 54 108			
Korbspender offen KO 508 KO 650				Einheitskorb 135 mm hoch 508 650			
mit 6 Einheitskörben 135 mm hoch				- VORPORTIONIERT Teile pro Korb			
Obertasse 0,18 l mit Untertasse	70 05 77 / 70 05 76	216	300	Beilage-Schalen 120 x 120 mm 70 05 61 16 20			
Obertasse 0,18 l mit Setplatte	70 05 77 / 70 05 75	180	276	CombiSet-Schalen 90 x 120 mm 70 05 65 21 25			
Kaffeebecher 0,35 l	70 05 71	150	210	CombiSet-Schalen 180 x 120 mm 70 05 66 10 12			
TS-Deckel zu Pasta Asciutta	78 11 50 A	120	210	- GESTAPELT			
ISO - Kännchen	78 12 00 A	96	120	K-Deckel zu ISO-Kännchen 78 12 02 A 85 115			
THERMO - Kännchen	78 12 03 A-1	78	120	K-Kartenhalter - gestapelt 70 09 92 720 900			
Set-Abdeckhaube 1/2	7123.47	144	216	Stapelkorb CNS 70 00 04			
Eierbecher einstückig OT und UT	78 11 48 A	252	372	Teile pro Korb			
CombiSet-Suppentasse OT	78 12 05 A	324	432	Kühlpellet - Kunststoff 78 10 76 25			
K-Deckel für Suppentasse 0,50 l	0979.25 / 0979.45	504	630	Kühlpellet - CNS 78 10 78 25			
K-Deckel für Beilageschale 120	1045.49	432	720	Hotpellet Kunststoff (Wärmescheibe) 00 00 01 25			
K-Deckel für Portionskännchen 0,30 l	70 05 19	600	768				
K-Deckel für Eintopfschale 1,1 l	52 95 0	168	252				
PSU-Deckel zu Suppentasse 0,40 l	52 91 0	720	960				
Tablettspender offen TO 530 TO 370							
Euronormtablett	0 200 6767	105	105				
Burlodge-Tablett	BL500.000.3x	105	105				

** = mit Deckel

x = 1 = beige geperlt, x = 2 = grün, x = 3 = lobster

Technische Änderungen vorbehalten.

Mobile Geräte / 11.11.2.000 D S&P



Stierlen
S E I T 1 8 8 9

STIERLEN GmbH

Lochfeldstraße 30 · D-76437 Rastatt · Telefon 072 22/90 47 0 · Fax 072 22/90 47 90

e-mail: info@stierlen.de · www.stierlen.de