2020 SUBWAY®
EQUIPMENT BOOK

A guide to ordering your restaurant equipment and supplies

Eine Anleitung für die Bestellung von Ausrüstung und Zubehör für Ihr Restaurant.

Guide de commande d'équipement et de fournitures pour votre restaurant.

Contents

Inhalt, Table des matières

en	de
INTRO	**EINLEITUNG**
International Solutions	Internationale Lösungen
Contact Information	Kontaktinformationen
SERVICE SECTION	**SERVICEBEREICH**
Front Counters	Fronttheken
Front Counter Components	Fronttheken-Komponenten
Hot Food Holding	Warmhalteeinheit
Frontline Bread Display	Vordere Brotauslage
TRI-Channel® Superior Cold Food Holding	Überragende Kühlhaltung mittels TRI-Channel® System
TRI-Channel® Cold Bain	Kälteeinheit TRI-Channel® System
Cashier Stand	Kassenstation
Front Counter Extensions	Verlängerung für Fronttheken
Pre-Fabricated Wall Systems	Vorgefertigte Wandsysteme
Front Counter Decor Panels & Shrouds	Vorgefertigte Wandsysteme
Front Counter Essentials	Fronttheke – Grundausstattung
Safes	Tresore
Duke™ Back Counter	Duke™ Wandtheke
Duke 60" Refrigerated Back Counter	Duke™ Wandkühltheke, 60"
Duke™ Standard Refrigerated Back Counter	Duke™ Standard-Wandkühltheke
Duke™ Flexbake5 Proof and Bake Oven	Duke™ Flexbake5 Gär- und Backofen
Duke™ TSC 6/18M—Oven/Proofer	Duke™ TSC 6/18M—Backofen/Gärschrank
– Duke® IVS Hood	– Duke™ IVS Abzugshaube
– Features: Intelligence Center	– Merkmale: Informations-Center
– User Features: TSC 6/18M	– Benutzerfunktionen: TSC 6/18M
– Safety Touch Door	– Berührungssichere Tür
– Plug N Play & Opti Mist	– Plug&Play und Opti Mist
Microwaves/Warming Ovens	Mikrowellen/Schnellkochöfen
Misc. Backline	Sonstige Hinten
Bread Cabinets	Brotschränke
DINING SECTION	**ESSBEREICH**
Beverage Counter	Getränketheke
Beverage Surround	Getränkeumfeld
Seating	Sitzmöbel
Upholstered Seating	Polstersitze
Chairs	Stühle
Tables and Bases	Tischplatten und Unterteile
Waste Receptacles	Abfallbehälter
Outdoor Dining	Essen im Außenbereich
Lighting	Beleuchtung
Illuminated Signs	Beleuchtete Schilder
Speakers	Lautsprecher

fr

INTRODUCTION	
Solutions internationales	8
Coordonnées	9
SECTION SERVICE	**12**
Comptoirs	14
Éléments de comptoirs	15
Conservation d'aliments chauds	16
Présentoir à pains en salle	17
TRI-Channel®, conservation inégalée des aliments froids	18
TRI-Channel® Bain froid	19
Caisse	20
Extensions de comptoirs	21
Cloisons préfabriquées	22
Panneaux décoratifs avant et capotage pour comptoirs	23
Éléments essentiels de comptoirs	24
Coffres-forts	25
Arrière-comptoir Duke™	27
Arrière-comptoir réfrigéré Duke™ de 152.5 cm (60 po)	28
Arrière-comptoir réfrigéré Duke™ standard	29
Four de fermentation et de cuisson Duke™ Flexbake5	30
Duke™ TSC 6/18M—Four/étuve de fermentation	32
– Hotte Duke™ IVS	33
– Équipement : Intelligence Center	34
– Fonctionnalités utilisateur : TSC 6/18M	35
– Porte Safety Touch	36
– Plug N Play et Opti Mist	37
Micro-ondes / chauffe-plats	38
Arrière-salle, divers	39
Panetières	40
SECTION REPAS	**42**
Comptoir à boissons	44
Armoire vitrine à boissons	45
Sièges	46
Sièges rembourrés	47
Chaises	48
Tables et pieds .	49
Poubelles à déchets	50
Restauration à l'extérieur	51
Éclairage	52
Signalisation lumineuse	55
Haut-parleurs	56

Contents

Inhalt, Table des matières

en	de
Wall Art	Wandbilder
Wallcoverings	Tapeten
Moldings and Tiles	Leisten und Wandverkleidung
Mobile Cart	Mobilwagen
BACKROOM	**HINTERZIMMER**
Sinks	Waschbecken
Sink	Waschbecken
Sink Accessories and Dishwasher	Waschbecken-Zubehör und Geschirrspülmaschine
Worktables	Arbeitstische
Dry Storage Shelving	Trockenlagerregale
Smartwall System	Smartwall System
Lockwood® Bread Retarder Cabinets	Lockwood® Brothalteschränke
Lockwood® Bread Racks	Lockwood® Brotgestelle
True Chillers & Freezers	True Kühl- und Gefrierschränke
Duke™ Warranty	**Garantie Duke™**
SMALLWARES	**KÜCHEN- UND ESSZUBEHÖR**
Stainless Steel Pans & Lids	Edelstahlwannen und -deckel
Amber Pans / Amber Lids	Beige Wannen/Beige Deckel
Black Pans	Schwarze Wannen
Clear Pans	Transparente Wannen
Drain Trays and Sealed Covers	Ablaufeinsätze und Verschlussdeckel
Food Storage	Lebensmittelbehälter
Bread Seasoning Kit + Space Saving Squares & Lids	Brotgewürzkit + Platzsparende quadratische Behälter und Deckel
RTC Items	RTC-Teile
Shakers & Accessories	Streuer und Zubehörteile
Condiment Converter Kits	Zutatenhalter-Umrüstungssätze
FIFO Bottles	FIFO-Flaschen
Oil & Vinegar Bottles	Öl- und Essigflaschen
Labels/Stickers	Schilder/Aufkleber
Knives	Messer
Non-Fresh Now Countries	Länder ohne Fresh Now
Fresh Now Countries	Länder mit Fresh Now
Misc. Accessories	Sonstige Zubehörteile
Ladles & Spoons	Kellen und Löffel
Slicers & Accessories + Measuring Items	Schneidwerkzeuge und -zubehör + Messbehälter
Dividers & Trays	Trennbehälter und Bleche
Bread Forms	Brotformen
Sheet Pans & Grippers + Probes & Accessories	Blechwannen und Greifer + Fühler und Zubehörteile
Carts	Wagen
Thermometers + Timers + Scales	Thermometer + Timer + Waagen

fr

Illustrations murales	57
Tapisserie	58
Moulures et carrelage	59
Chariot mobile	60
ARRIÈRE-SALLE	**62**
Éviers	63
Évier	64
Accessoires pour éviers and TRANSLATE	65
Plans de travail	66
Rayonnage de stockage à sec	67
Système Smartwall	68
Ralentisseurs de levée de pâte Lockwood®	69
Casiers à pains Lockwood®	70
Réfrigérateur & Congélateur True	71
Garantie Duke™	**72**
USTENSILES	**78**
Bacs et couvercles en acier inoxydable	79
Bacs jaunes / Couvercles jaunes	80
Bacs noirs	81
Bacs transparents	82
Plateaux d'égouttement & Couvercles étanches	83
Stockage d'aliments	84
Kit d'assaisonnement de pains + Boîtes et couvercles carrés compacts	85
Articles RTC	86
Salières, poivrières, saupoudreuses de fromage et accessoires	87
Kits de convertisseur de condiments	88
Flacons FIFO	89
Flacons d'huile et de vinaigre	90
Étiquettes / autocollants	91
Couteaux	92
Pays Non-Fresh Now	93
Pays Fresh Now	94
Accessoires divers	95
Louches et cuillères	98
Trancheuses et accessoires + Articles de mesurage	99
Séparateurs et plateaux	100
Moules à pain	101
Plaques et pinces + Sondes et accessoires	102
Chariots	103
Thermomètres + Minuteries + Balances	104

Contents

Inhalt, Table des matières

en	de
Inserts & Holders	Einsätze und Halter
Holders	Halter
Toaster Accessories + Lobby Supplies	Toaster-Zubehör + Zubehör für den Eingangsbereich
Can Opener Accessories + Cookie Display & Accessories	Dosenöffner-Zubehör + Cookie Display und Zubehörteile
Janitorial Supplies	Reinigungsgeräte
Waste Baskets	Abfalleimer
First Aid Supplies + Restroom Supplies + Dispensers	Erste-Hilfe-Zubehör + Toilettenzubehör + Spender
Uniforms	Arbeitskleidung
E-Commerce Information	E-Commerce-Informationen
Return Goods Policy	Rückgabevorschriften

fr

Inserts et supports	105
Supports	106
Accessoires Toaster + Fournitures pour entrée	107
Accessoires pour ouvre-boîtes + Présentoir de biscuits et accessoires	108
Produits d'entretien	109
Poubelles	110
Fournitures de premiers soins + Fournitures pour toilettes + Distributeurs	111
Uniformes	112
Informations sur le cybercommerce	113
La politique de retour de marchandises	114

Duke Manufacturing Worldwide Chain Group

Weltweite Kettengruppe, Un Groupe Multinational

Welcome to the SUBWAY® Family. Whether this is your 1st Store or your 101st, we are looking forward to helping you order, receive, install and operate your new SUBWAY equipment. We offer an exclusive 3 year parts & 2 year labor warranty. We at Duke manufacture products that are reliable and durable. To ensure food safety, our equipment is built to NSF, UL and CE standards.

Duke™ stands behind our Gold Standard for Quality products and Guaranteed Satisfaction.

Energy Savings

Compared to standard models, ENERGY STAR qualified commercial refrigerators and freezers can lead to energy savings of as much as 35% with a 1.3 year payback. Add up your potential savings and it's easy to see the best choice in commercial refrigeration is Duke!

Herzlich willkommen in der SUBWAY® Familie. Wir freuen uns darauf, Ihnen bei der Bestellung, Lieferung, Installation und Bedienung Ihrer neuen SUBWAY Geräte behilflich sein zu dürfen – unabhängig davon, ob es sich um Ihr erstes Restaurant oder um das 101. handelt. Wir bieten eine exklusive 3-Jahre-Garantie auf Teile und 2-Jahre-Garantie auf Arbeitszeit. Duke Manufacturing stellt zuverlässige und haltbare Produkte her. Unsere Ausrüstungen erfüllen NSF-, UL- und CE-Anforderungen, um die Sicherheit von Nahrungsmitteln zu gewährleisten.

Duke™ sichert die Qualität seiner Produkte im Rahmen eines „Gold Standard for Quality" Programms und garantiert hundertprozentige Kundenzufriedenheit.

Energieeinsparungen

Im Vergleich zu Standardmodellen erzielen gewerbliche Kühl- und Gefrierschränke mit dem ENERGY STAR Zeichen Energieeinsparungen von bis zu 35 % und amortisieren sich oft schon nach 1,3 Jahren. Diese potenziellen Einsparungen machen Duke bei gewerblichen Kühlgeräten zur ersten Wahl!

Bienvenue dans la famille SUBWAY®. Que ce restaurant soit votre 1er ou votre 101ème, nous avons hâte de vous aider à commander, recevoir, installer et exploiter votre nouvel équipement SUBWAY. Nous offrons une garantie exclusive de 3 ans pour les pièces et de 2 ans pour la main d'œuvre. Duke, fabrique des produits fiables et résistants. Pour la salubrité des aliments, notre matériel est fabriqué aux normes NF, UL et CE.

Duke™ reste attaché à son modèle de référence en termes de qualité des produits et de satisfaction garantie.

Économies d'énergie

Contrairement aux modèles standard, les réfrigérateurs et congélateurs commerciaux estampillés ENERGY SAVER (économiseur d'énergie) peuvent permettre des économies d'énergie allant jusqu'à 35 % et un amortissement en 3 ans. Additionnez vos économies potentielles et il vous sera facile de voir que le meilleur choix en matière de réfrigération commerciale est Duke !

We also maintain inventory and provide support services for 3rd party suppliers such as: Plymold, Intermetro, Demarle, Amana, Beltrac, Advanced Displays, Corporate Safe, Edlund, Lockwood, Modernistic, Nemco and others.

We are a EU based business providing personalized service to support SUBWAY® Franchises. This allows SUBWAY® Restaurants to be opened in the shortest time possible:

- Customer Service
- Technical Support/Service
- Field Support (with independent service companies in all regions)
- Delivery
- Smallwares Supply
- Spares Supply
- Supplementary and Secondary items supply

Darüber hinaus liefern wir Teile und Supportleistungen von den folgenden Drittanbietern: Plymold, Intermetro, Demarle, Amana, Beltrac, Advanced Displays, Corporate Safe, Edlund, Lockwood, Modernistic, Nemco und anderen.

Wir verfügen über Niederlassungen in Europa, die maßgeschneiderten Service zur Unterstützung von SUBWAY® Franchisenehmern bieten. Durch diese Präsenz vor Ort können SUBWAY® Restaurants in kürzester Zeit eröffnet werden:

- Kundendienst
- Technischer Support/Service
- Lokaler Service (über unabhängige Serviceagenturen in allen Regionen)
- Lieferung
- Küchen- und Esszubehör
- Ersatzteile
- Hilfsmittel und Sekundärteile

Nous maintenons également un stock et offrons un service après-vente pour les produits de fournisseurs tiers tels que Plymold, Intermetro, Demarle, Amana, Beltrac, Advanced Displays, Corporate Safe, Edlund, Lockwood, Modernistic, Nemco et autres.

Nous sommes basés dans l'Union européenne et offrons un service personnalisé aux franchisés SUBWAY®. Cela permet l'ouverture de restaurants SUBWAY® dans les délais les plus brefs possible :

- Service clientèle
- Assistance technique service après-vente
- Entretien en clientèle (confié à des sociétés de réparation indépendantes dans toutes les régions)
- Livraison
- Approvisionnement en ustensiles
- Approvisionnement en pièces détachées
- Approvisionnements en articles supplémentaires et secondaires

Contacts

EUROPE, MIDDLE EAST, AFRICA, RUSSIA
Duke Manufacturing C.R. s.r.o
P3 Logistic Parks
P3 Prague D11, Zeleneč,
Mstětice 1052,
250 91 Zeleneč, Mstětice,
Středočeský kraj Hala DC6

Czech Republic
Phone: (+420) 323.608.196
Smallwares:
(+44)(0) 139.523.4140

DUKE CORPORATE
UNITED STATES, CANADA
2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102
Toll Free: 800.735.3853
Phone: 314.231.1130
Fax: 314.231.5074
dukemfg.com/subway

Email:
SubwaySales@dukemfg.com

YOUR ONE-STOP-SHOP

ALLES AUS EINER HAND, UN SERVICE COMPLET

en de fr

Duke®

Your Solutions Partner

Open your **entire** store right here, with us.

Wir bieten Ihnen die komplette Ausstattung für Ihr **gesamtes** Restaurant.

Ouvrez la totalité de votre restaurant ici, avec nous

SERVICE

Service, Service

FRONT COUNTERS
FRONTTHEKEN
COMPTOIRS

14

BACK COUNTERS
WANDTHEKEN
ARRIÈRE-COMPTOIRS

26

OVENS
ÖFEN
FOURS

30

BACKLINE
HINTEN
ARRIÈRE-SALLE

38

BREAD CABINETS
BROTSCHRÄNKE
PANETIÈRES

40

SMOKED
MAYO
Homestyle chicken noodle

Front Counters

Frontttheke, Comptoirs ligne de vente

From painted grip bodies shipped knocked down for easy installation to fully assembled counters with custom laminate fronts and solid surface tops, Duke can help you create a front counter that meets your specific operational requirements. Duke's patented TRI and DRI channel technology brings the product to the top of the pan while meeting NSF requirements – perfect for merchandising.

Von lackierten Griffen, die für eine leichte Installation zerlegt sind, bis zu vollständig zusammengebauten Theken mit Vorderseiten aus einer Speziallaminierung und soliden Oberseiten kann Ihnen Duke dabei helfen, eine Frontttheke zu entwerfen, die den speziellen Anforderungen Ihres Restaurants gerecht wird. Dank der patentierten Tri- und Dri-Channel-Technologie von Duke bleibt das Produkt oben in der Wanne und erfüllt die NSF-Anforderungen – perfekt für den Verkauf.

Depuis les corps de préhension peints expédiés démontés pour faciliter la mise en place jusqu'aux comptoirs entièrement assemblés avec faces personnalisées en stratifié et dessus en matériaux de synthèse, Duke peut vous aider à créer un comptoir répondant à vos spécifications d'exploitation, La technologie TRI- et DRI-Channel brevetée de Duke fait monter le produit jusqu'au haut du bac, tout en satisfaisant les normes NSF, ce qui est parfait pour le marchandisage.

TRI CHANNEL® & CLEAR VIEW DAY COVER
TRI CHANNEL® & CLEARVIEW TAGESABDECKUNG
COUVERCLE DE JOUR TRI CHANNEL® ET CLEAR VIEW
18

CASHIER STAND
KASSENSTATION
CAISSE
20

END WALLS AND GATES
ENDWÄNDE UND TÜREN
PAROIS D'EXTRÉMITÉ ET PORTILLONS
22

Front Counter Components

Fronttheken-Komponenten, Éléments de comptoirs

1. TRI-Channel® Cold Holding
2. DRI-Channel™ Hot Holding
3. Clear View Day Cover
4. Cashier Stand
5. Prefabricated End Panel
6. Decor Panels

   Front Counter Extension

1. TRI-Channel Kühlhaltetheke
2. DRI-Channel Warmhaltestation
3. Clear View Tagesabdeckung
4. Kassenstation
5. Vorgefertigte Endplatte
6. Dekorplatten

   Verlängerung für Fronttheken

1. Unité de conservation à froid TRI-Channel
2. Unité de conservation à chaud DRI-Channel
3. Couvercle de jour Clear View
4. Caisse
5. Panneaux d'extrémité préfabriqués
6. Panneaux décoratifs

   Prolongement de comptoir

Warmer Placement

Warmhalteeinheit, Placement du Réchauffeur

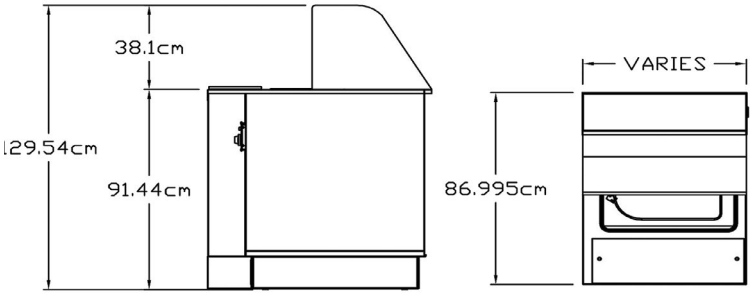
Warmer location is always determined by Sandwich Artist (Employee's) side, looking towards the customer.

Die Position der Warmhalteeinheit wird stets von der Seite des Sandwich Artist (Mitarbeiters) aus mit Blick zum Kunden bestimmt.

Le placement du réchauffeur est toujours déterminé par le côté où se trouve l'« artiste du sandwich » (employé) tourné vers le client.

Hot Food Holding

Warmhalteeinheit, Stockage d'aliments chauds



Reference Left Referenznr. links Référence, gauche	Reference Right Referenznr. links Référence, gauche	Overall Length Gesamtlänge Longueur hors tout		Overall Height Gesamthöhe Hauteur hors tout		Working Height Arbeitshöhe Hauteur de travail		Top Depth Oberteiltiefe Profondeur du dessus		Weight Gewicht Poids	
		in	cm	in	cm	in	cm	in	cm	lbs	kg
2501584	**2501585**	16.5	41.9	50.75	128.9	36	91.5	34.25	87	154	69.9
2501080 *(universal)*		18	45.72	50.75	128.9	36	91.5	34.25	87	198.4	90
2501082	**2501083**	25	63.5	50.75	128.9	36	91.5	34.25	87	210	95.3

- Deep insulated hot food well; designed to hold stainless steel pans
- Heating element with thermostat
- Electrical cord to connect to cold section
- Interior gray hammertone
- Fixed day cover with lighted display
- Lower profile day cover for improved customer contact & communication
- Rear cutouts for plumbing/electrical

- Tiefe, isolierte Warmhalteeinheit zur Aufnahme von Edelstahlwannen
- Heizelement mit Thermostat
- Kabel zur Verbindung mit der Kühleinheit
- Innenraum in grauer Hammerschlaglackierung
- Fest angebrachte Tagesabdeckung mit beleuchtetem Display
- Tagesabdeckung mit flacherem Profil verbessert Kundenkontakt und -kommunikation
- Rückseitige Aussparungen für Rohrleitungs- und Stromanschlüsse

- Compartiment à aliments chauds isolé conçu pour contenir des bacs en acier inoxydable
- Élément chauffant à thermostat
- Câble pour raccordement à la section froide
- Revêtement intérieur en martelé gris
- Couvercle de jour fixe avec présentoir éclairé
- Couvercle de jour à profil plus bas pour améliorer le contact et la communication avec la clientèle
- Découpures arrière permettant le passage de la tuyauterie et des fils électriques

Frontline Bread Display

Vordere Brotauslage, Présentoir à pains en salle

Reference Left Referenznr. links Référence, gauche	Reference Right Referenznr. links Référence, gauche	Overall Length Gesamtlänge Longueur hors tout		Overall Height Gesamthöhe Hauteur hors tout		Working Height* Arbeitshöhe Hauteur de travail		Overall Width Gesamtbreite Largeur hors tout	
		in	cm	in	cm	in	cm	in	cm
2504430	**2504431**	23.75	60.33	57.69	146.53	34-36	91-86	28.5	72.39

**Adjustable, *Einstellbar, *Réglable*

End Laminates for Frontline Bread Cabinet
Laminierte Seiten für Vordere Brotauslage
Côtés stratifiés pour panetière en salle

Reference Referenznr Référence	Working Height Arbeitshöhe Hauteur de travail	
	in	cm
FORM-BWLAM-END-BREAD-FS	36	91.4
FORM-BWLAM-END-BREAD-ADA-FS	34	86.4

- Glass profile matches clearview daycover on front counter
- LED Lighting
- Bakery style shelving for bread
- Body will accept decor panel on front and end
- Adjustable legs
- Kickplates

- Glasprofil passt zur Clearview Tagesabdeckung der Frontttheke
- LED-Beleuchtung
- Bäcker-Regale für Brot
- Gehäuse nimmt vorn und seitlich Dekorplatten auf
- Einstellbare Füße
- Trittschutzplatten

- Profil en verre s'adaptant au couvercle de jour Clear View sur le comptoir avant
- Éclairage à LED
- Étagère à pains type boulangerie
- Corps acceptant un panneau décoratif sur le devant et en bout
- Pieds réglables
- Garde-pieds

Tri-Channel® Superior Cold Food Holding

Überragende Kühlhaltung mittels Tri-Channel® System

Unité de conservation des aliments froids Tri-Channel® sans équivalent

Functionality Shelving comes standard with each TRI-Channel® unit and increases refrigerated storage capacity.

Funktionale Regale sind Standardausstattung bei allen Tri-Channel® Systemen und erhöhen die Kühlhaltungs-Lagerkapazität.

Des étagères de rangement sont standard avec chaque unité TRI-Channel et accroissent la capacité de stockage réfrigéré.

Clear View Daycover

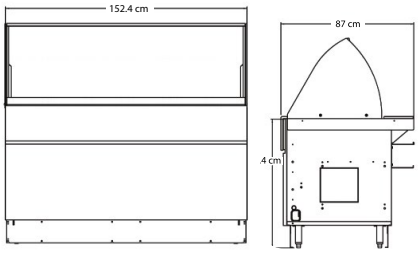
Updated sleek design to best showcase food. Can be easily **retrofitted** on existing cold pans with fold down day covers.

Clear View Tagesabdeckung

Modernes stimmiges Design zur besten Präsentation der Speisen. Kann mit abklappbaren Tagesabdeckungen ganz einfach nachträglich an bestehenden Kühlwannen angebracht werden.

Couvercle de jour Clear View

Conception élégante modernisée pour mieux mettre les éléments en valeur. Facilement adaptable aux plateaux froids existants à couvercles de jour rabattables.



Reference Referenznr. Référence	Overall Length Gesamtlänge Longueur hors tout		Overall Height Gesamthöhe Hauteur hors tout		Working Height Arbeitshöhe Hauteur de travail		Top Depth Oberteiltiefe Profondeur du dessus		Weight Gewicht Poids	
	in	cm	in	cm	in	cm	in	cm	lbs	kg
2504545	48	122	51	129.5	34	86.4	34.25	87	440	199.58
2504546	60	152.4	51	129.5	34	86.4	34.25	87	550	249.47
2504547	74	188	51	129.5	34	86.4	34.25	87	678	307.53
2504548	86	218.7	51	129.5	34	86.4	34.25	87	766	347.45

- Precision temperature controls
- Three channels - food is never more than 3.5 inches from a cold well
- Digital display readout of channel temperatures
- Reduced frosting of food storage pan sides
- Senses and reacts to changes in the ambient temperature of store
- Meets NSF Standards
- Pans are flush-mounted for easy access, cleaning and enhanced merchandising
- Easy to reach surfaces for easier cleaning

- Präzise Temperaturregelung
- Ausführung mit drei Kanälen – Nahrungsmittel sind stets maximal 9 cm (3,5") von einer Kühlwanne entfernt
- Digitale Anzeige der Kanaltemperaturen
- Reduzierte Frostbildung an den Seiten der Nahrungsmittelwannen
- Wahrnehmung von und Reaktion auf Änderungen der Umgebungstemperatur
- Erfüllt die NSF-Normen
- Bündig abschließende Wannen sorgen für einfache(n) Zugang, Reinigung und optimierte Verkaufspräsentation
- Gut erreichbare Oberflächen erleichtern die Reinigung

- Réglages précis de température
- Grâce aux trois alvéoles, les aliments ne sont jamais à plus de 9 cm (3,5 po) d'une paroi froide
- Affichage numérique des températures d'alvéoles
- Réduction du givrage des côtés des bacs de stockage d'aliments
- Détecte les changements de la température dans le restaurant et y réagit.
- Conforme aux normes NSF
- Les bacs sont affleurants pour faciliter l'accès et le nettoyage, et améliorer le marchandisage
- Surfaces aisément accessibles facilitant le nettoyage

Tri-Channel® Cold Bain

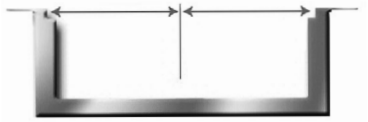
Kälteeinheit, Vitrine Froide

- Designed to hold product at the regulated temperature
- Entwickelt um Produkt bei geregelter Temperatur zu halten
- Conçue pour obtenir des produits à la température régulée

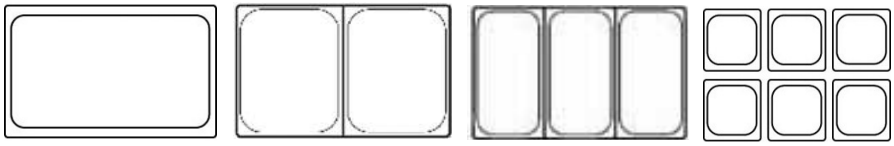
3 1/2" to Center of Food Pan
3 1/2" zur Mitte der Nahrungsmittelwanne
3 1/2 po jusqu'au centre du bac

TRI-CHANNEL™
TRI-CHANNEL™, TRI-CHANNEL™

10 1/2" to Center of Food Pan
10 1/2" zur Mitte der Nahrungsmittelwanne
10 1/2 po jusqu'au centre du bac



STANDARD COLD PAN
STANDARD-KÜHLWANNE, BAC D'ALIMENTS FROIDS STANDARD

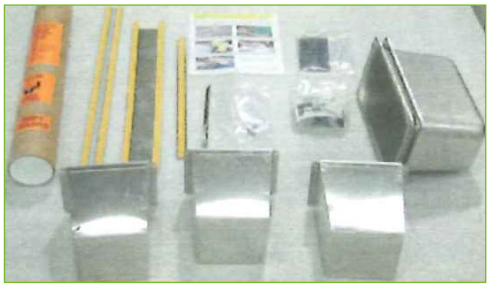


Prep Pack

Zubereitungspaket

Ensemble de préparation

- Included with purchase
- Im Lieferumfang enthalten
- Compris avec un achat



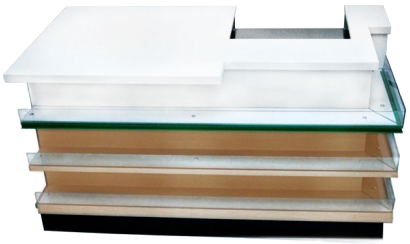
Included with purchase:
- 3 Sauce Bottle Holders
- 2 (60"/74"/86") Cold Pans
- 1 (48") Cold Pan
- 1 T-Trim (+ instructions)

Im Lieferumfang enthalten:
- 3 Soßenflaschenhalter
- 2 (60"/74"/86") Kühlwannen
- 1 (48") Kühlwanne
- 1 T-Zierleiste (+ Anweisungen)

Compris avec un achat :
- 3 porte-flacons de sauce
- 2 bacs à aliments froids (60/74/86 po)
- 1 bac à aliments froids (48 po)
- 1 Garniture en T (+ instructions)

Cashier Stand

Kassenstation, Meuble caisse PMR



Reference Left Referenznr. links Référence, gauche	Reference Right Referenznr. rechts Référence, droite	Length Länge Longueur		Height Höhe Hauteur		Width Breite Largeur	
		in	cm	in	cm	in	cm
2503232	**2503238**	37	94.0	33.7	85.6	34.75	88.3
2503234	**2503240**	49	124.5	34	86.4	34.75	88.3
2503236	**2503242**	61	155.0	34	86.4	34.75	88.3
2502413*	**2502414***	66	167.6	33.7	85.6	34.75	88.3
France Only Nur in Frankreich France seulement	France Only Nur in Frankreich France seulement						
2503204	**2503212**	37	94.0	33.7	85.6	34.75	88.3
2503201	**2503213**	49	124.5	33.7	85.6	34.75	88.3
2503206	**2503214**	61	155.0	33.7	85.6	34.75	88.3

**66" Cash Units have chip rack on front + side*
**66" Kassenstationen vorn + seitlich mit Chipsregalen, *Les unités de 66 po pour snacks ont un présentoir à chips sur le devant et le côté*

Receptacles are provided but all electrical wiring in the SUBWAY Cashier Station is by others. Electrical wiring should be done by a licensed electrician to meet local and national code compliance.

Steckdosen sind vorhanden, die gesamte elektrische Verkabelung der SUBWAY Kassenstation ist jedoch vor Ort durchzuführen. Hierfür einen qualifizierten Elektriker beauftragen, um die Einhaltung der örtlich und landesweit geltenden Vorschriften zu gewährleisten.

Les prises sont fournies mais le câblage électrique de la caisse SUBWAY ne l'est pas. Le câblage doit être effectué par un électricien professionnel conformément à la réglementation applicable.

- Body is heavy gauge painted, A40 galvanized steel with 14 gauge reinforcement channels
- Optional storage shelving to be used in the safe opening if safe is located elsewhere
- Field conversion kits to switch customer side cup dispensers to operator side

- Gehäuse aus schwerem, lackiertem, galvanisch verzinktem A40 Stahl mit 14 Gauge Bewehrungsdurchführungen
- Optionale Ablageregale zur Verwendung in der Tresoröffnung, falls der Tresor woanders steht
- Kits zum Umsetzen der Becherhalter von der Kunden- zur Mitarbeiterseite

- Carcasse en acier fort galvanisé A40 peint renforcée par profilés d'épaisseur 14
- Rayons de rangement en option à utiliser dans l'emplacement de coffre-fort si celui-ci se trouve ailleurs
- Kits de conversion sur place permettant de faire passer les distributeurs de gobelets du côté clients au côté opérateur

Front Counter Extension

Verlängerung für Frontttheken, Rallonge de comptoir

- Front Counter Extensions
- Hot Food Holding
- Fold Down Day Cover
- TRI-Channel®
- Cashier Stand
- Pre-Fabricated End Walls
- Decor Panels

- Verlängerungen für Frontttheken
- Warmhalteeinheit
- Abklappbare Tagesabdeckung
- TRI-Channel®
- Kassenstation
- Vorgefertigte Endwände
- Dekorplatten

- Prolongements de comptoirs
- Conservation d'aliments chauds
- Couvercle de jour rabattable
- TRI-Channel®
- Caisse
- Parois d'extrémité préfabriquées
- Panneaux décoratifs

Reference Left Referenznr. links Référence, gauche	Reference Right Referenznr. rechts Référence, droite	♿	Length Länge Longueur	
			in	cm
2503226	**2503227**	ADA	24	61.0
2503217	**2503218**	ADA	36	91.4
2503220	**2503221**	ADA	48	121.9
2503223	**2503224**	ADA	60	152.4

- Designed for productivity and speed
- Modular construction configured to fit your needs
- **Custom options available**

- Spezielles Design für Produktivität und schnellere Zubereitung
- Gemäß örtlicher Anforderungen konfigurierbare modulare Bauweise
- **Sondergefertigte Ausführungen verfügbar**

- Conçus pour améliorer le rendement et le débit
- Fabrication modulaire configurée pour répondre à vos besoins
- **Options personnalisées disponibles**

Pre-Fabricated Wall Systems

Vorgefertigte Wandsysteme, Cloisons préfabriquées

For a customized size, please contact a Duke representative
Für kundenspezifische Größen wenden Sie sich bitte an einen Duke-Vertreter
Pour des dimensions personnalisées, veuillez vous adresser à un représentant Duke

*Optional, Optional, En option

S995706*
Yellow Mesh Gate Top 38"
Türoberteil aus gelbem Geflecht, 38"
Treillis supérieur jaune de 38 po

S994652*
Yellow Mesh Gate Top 74"
Türoberteil aus gelbem Geflecht, 74"
Treillis supérieur jaune de 74 po

RS010440KIT
Swing Gate Chrome (Silver) Hinges
Schwingtür mit Scharnieren aus Chrom (silberfarben)
Charnières Swing Gate Chrome (argentées)

Swing Gates, Schwingtür, Portillons pivotants

Reference Referenznr. Référence	Width Breite Largeur		Height Höhe Hauteur		Opening Öffnung Ouverture	
	in	cm	in	cm	in	cm
2504134	35.4	90	30	76.2	36	91.4
2504135	31.5	80	30	76.2	36	91.4
2504136	27.6	70	30	76.2	36	91.4
2504137	23.6	60	30	76.2	36	91.4

2502537
Front End Wall 36"
Frontwand 36"
Paroi d'extrémité de 36 po

FRONTW38LS
Front End Wall 38"
Frontwand 38"
Paroi d'extrémité de 38 po

ENDW108LS
Full End Wall 108"
Volle Endwand 108"
Paroi d'extrémité complète de 108 po

2501884
Back End Wall 38"
Rückwand 38"
Paroi d'extrémité arrière de 38 po

2501936
Full End Wall 74"
Volle Endwand 74"
Paroi d'extrémité complète de 74 po

Front Counter Decor Panels

Frontthekен-Dekorplatten, Panneaux décoratifs pour comptoirs

Decor is always calculated based on the full set front counter line up

Die Dekorplatten werden immer basierend auf dem vollen Satz Frontthekе berechnet

Les panneaux décoratifs sont calculés en fonction de la disposition de l'ensemble du comptoir avant

Frontline Décor Panels—New Stores

Solid Surface and Beigewood décor panel for use with ***new Front Counters***. Should have as few seams/panels as possible.

Front-Dekorplatten – neue Restaurants

Feste Oberfläche und Beigewood-Dekorplatte für die neuen Frontthekеn. Sollten so wenig Zwischenräume/Platten wie möglich aufweisen.

Panneaux décoratifs en salle—Nouveaux restaurants

Panneau décoratif Beigewood d'un seul tenant conçu pour les nouveaux comptoirs avant, avec aussi peu de jointures/éléments que possible.

Frontline Décor Panels—Remodels

Solid Surface and Beigewood **retrofit** décor panel for use with ***existing Front Counters***. Should have as few seams/panels as possible.

Front-Dekorplatten – Remodels

Feste Oberfläche und nachgerüstete Beigeholz-Dekorplatte für die bestehende Frontthekеn. Sollten so wenig Zwischenräume/Platten wie möglich aufweisen.

Panneaux décoratifs en salle—Remodels

Panneau décoratif Beigewood d'un seul tenant conçu pour les comptoirs avant existants, avec aussi peu de jointures/éléments que possible.

Shrouds

Verkleidungen, Capotages

10167-FC Small Till Shroud

Kleine Kassenverkleidung, Petit capotage de tiroir-caisse

Reference Referenznr. Référence	Width Breite Largeur		Length Länge Longueur		Height Höhe Hauteur	
	in	cm	in	cm	in	cm
10167-FC	11	28	16.5	42	6.5	16.6

10127-FC Large Till Shroud

Große Kassenverkleidung, Grand capotage de tiroir-caisse

Reference Referenznr. Référence	Width Breite Largeur		Length Länge Longueur		Height Höhe Hauteur	
	in	cm	in	cm	in	cm
10127-FC	11.9	30.3	20.1	51	6.5	16.5

Front Counter Essentials

Fronttheke – Grundausstattung, Éléments essentiels de comptoirs

Grab-n-Go
Grab-n-Go (Selbstbedienung)
Grab-n-Go

Serve-Over
Serve-Over (mit Bedienung)
Serve-Over

Polycarbonate and steel design
Powder coated steel
Pulverbeschichteter Stahl aus Polycarbonat und Stahl
Conception en polycarbonate et acier
Acier thermolaqué

Cookie Cabinet, Cookie-Schrank, Casier à petits gâteaux

Reference Referenznr. Référence	Details Details Détails
950086C	Cookie Display—Grab-n-go Cookie-Vitrine – Grab-n-Go (Selbstbedienung) Présentoir de biscuits—Grab-n-Go
2590MIA-FF	Cookie Display—Serve-Over Cookie-Vitrine – Serve-Over (mit Bedienung) Présentoir de biscuits—Serve-Over
72462I	Polycarbonate interchangeable cookie drawer Austauschbare Cookie-Schubladen aus Polycarbonat Tiroirs à petits gâteaux interchangeables en polycarbonate
72465I	Cookie Sleeve Holder Cookie-Tüten-Halterung Porte-tubes à biscuits
72464I	Riser Platform Riserplattform Plateforme surélevée
301011I	Cookie case tray liners Tablettunterlagen für Cookie-Vitrine Revêtements de présentoirs de biscuits

Safes

Tresore, Coffres-forts

SMP-MK2
Weight: 255Kg
Gewicht: 255 kg
Poids : 255 kg

- Will fit most SUBWAY® standard 49", 61" and 73" till stations (not 37" counters)
- Passend für die meisten 49", 61" und 73" SUBWAY® Standard-Kassenstationen (nicht für die 37"Theken)
- Adaptés à la plupart des caisses SUBWAY® standard pour comptoirs de 49, 61 et 73 po (pas aux comptoirs de 37 po)

1800180518101
Weight: 130Kg
Gewicht: 130 kg
Poids : 130 kg

- The mail-box drop slots allow staff on each shift to make deposits directly into individual compartments in the safe
- Der Briefkastenschlitz ermöglicht es den Mitarbeitern der einzelnen Schichten, Einzahlungen direkt in die einzelnen Bereiche des Tresors vorzunehmen.
- Les fentes du type boîte aux lettres permettent au personnel de chaque équipe de faire des dépôts directement dans les compartiments individuels du coffre-fort

18751805I
Weight: 53Kg
Gewicht: 53 kg
Poids : 53 kg

- Special A36 hard steel plate will resist attacks from sledgehammers and pry bars.
- Eine spezielle starke A36 Stahlplatte ist beständig gegen Angriffe von Vorschlaghämmern und Brecheisen.
- La plaque en acier trempé spécial A36 résistera à une masse et à un pied-de-biche

SMP-SP932
Weight: 255Kg
Gewicht: 255 kg
Poids : 255 kg

- M Lock EM3520 Electronic Keypad
- M Sperren EM3520 Elektronische Tastatur
- M verrouillage électronique EM3520 clavier

Reference Referenznr. Référence	Height Höhe Hauteur		Width Breite Largeur		Depth Tiefe Profondeur	
	in	cm	in	cm	in	cm
SMP-MK2	31.5	80	20.5	52	20.5	52
SP932	18.31	46.5	17.72	45.0	18.90	48.0
SMP-PLATE	Mounting Plate Montageplatte, Plaque de montage					
1800180518101	28	71.1	19.75	50.2	15	38.1
18751805I	13	33.0	12.25	31.1	15	38.1

SMP-PLATE
Optional Mounting Plate
Optional Montageplatte
Plaque de montage en option

- Must use if you do not have a concrete floor
- Will not fit 37" cashier section
- Muss verwendet werden, wenn kein Betonfußboden vorhanden ist.
- Passt nicht in 37" Kassenstation
- Doit être utilisée en l'absence d'un sol bétonné
- Ne s'adaptera pas à une caisse de 37 po

Back Counters

Wandtheken, Comptoir(s) arrière

Our Back Counters and Refrigerated Counters are constructed of stainless steel with reinforced counter tops, backsplash and removable laminated panels.

Unsere Theken und Kühltheken bestehen aus Edelstahl mit verstärkten Oberflächen und laminierten Paneelen, die sich entfernen lassen.

Nos comptoirs arrière et comptoirs réfrigérés sont fabriqués en acier inoxydable, avec plateaux renforcés, crédence et panneaux stratifiés amovibles.

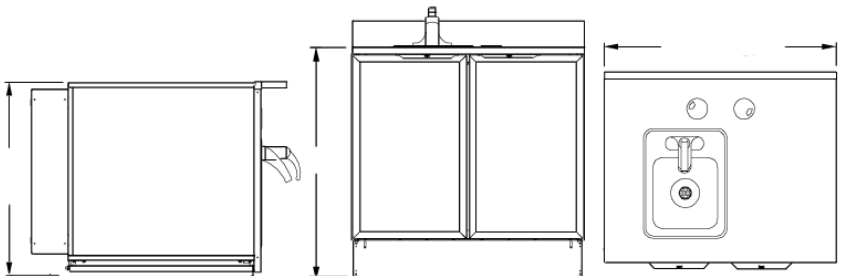
Duke™ Back Counter

Duke™ Wandtheke, Comptoir arrière Duke™

SS retro fit for existing counters is available, contact for part number
Edelstahl-Nachrüstung für bestehende Theken ist erhältlich, Teilenummer anfragen
Les comptoirs existants peuvent être rénovés en inox ; nous contacter pour le numéro de référence

SLU01NB01
Touchless Tap Faucet
Mischbatterie mit „Touchless" Sensor
Robinet à détection

(Shown w/optional hand sink, Mit optionalem Handbecken abgebildet, Illustré avec lavabo en option)



Reference Referenznr. Référence	Overall Length Gesamt-länge Longueur hors tout		Overall Height Gesamthöhe Hauteur hors tout		Working Height Arbeitshöhe Hauteur de travail		Top Depth Oberteiltiefe Profondeur du dessus		Weight Gewicht Poids		Door(s) Klappe(n) Porte(s)
	in	cm	in	cm	in	cm	in	cm	lbs	kg	
2501283	24	61.0	40	101.6	36	91.4	29.5	74.9	165	74.84	1
2501049	36	91.4	40	101.6	36	91.4	29.5	74.9	190	86.18	1
2501050	48	121.9	40	101.6	36	91.4	29.5	74.9	215	97.52	2
2501051	60	152.4	40	101.6	36	91.4	29.5	74.9	270	122.47	2*
2501052	72	182.9	40	101.6	36	91.4	29.5	74.9	305	138.25	3

*and service cover *und Wartungsabdeckung *et panneau de service

- Heavy gauge welded construction with stainless steel tops
- Removable panels for decor changes
- Configurable in an array of options including hand sinks and cut-outs
- Infra-Red faucet available upon request

- Schwere Schweißkonstruktion mit Aufsatzplatten aus Edelstahl
- Entfernbare Platten ermöglichen Dekorwechsel
- Konfigurierbar mit einer Vielzahl von Optionen, einschließlich Handbecken und Aussparungen
- Infrarot-Mischbatterie auf Anforderung lieferbar

- Construction soudée haute résistance avec plateaux en acier inoxydable
- Panneaux amovibles permettant la redécoration
- Configurable avec diverses options, y compris lavabos et découpures
- Robinet infrarouge disponible sur demande

Duke® 60" Refrigerated Back Counter

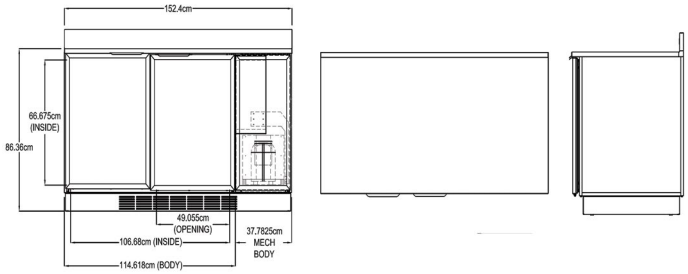
Duke® 60" Wandkühltheke, Comptoir arrière réfrigéré Duke® de (60 po)

SS retro fit for existing counters is available, contact for part number
Edelstahl-Nachrüstung für bestehende Theken ist erhältlich, Teilenummer anfragen
Les comptoirs existants peuvent être rénovés en inox ; nous contacter pour le numéro de référence

No Casters, Keine Laufrollen, Sans roulettes

Condiment Bottle Storage
Platz für Zutatenflaschen
Rangement des flacons de condiments

Easy Access to condenser for cleaning
Leichter Zugang zum Kondensator für die Reinigung
Accès aisé au condenseur pour nettoyage



Reference Referenznr. Référence	Overall (with 4" blacksplash) Gesamt (mit 4" Aufkantung) Hors tout (avec dosseret 4 po)						Refrig. Kühlschrank Réfrig.		Cabinet Schrank Cabinet						Interior Innenraum Intérieure					
	Width Breite Largeur		Height Höhe Hauteur		Depth Tiefe Profondeur		Width Breite Largeur		Width Breite Largeur		Height Höhe Hauteur		Depth Tiefe Profondeur		Width Breite Largeur		Height Höhe Hauteur		Depth Tiefe Profondeur	
	in	cm	in	cm	in	cm	in	cm	in	cm	in	cm	in	cm	in	cm	in	cm	in	cm
2501658	60	152	40	102	30	76	15	38	46	117	30	76	27.7	70	42	107	27	69	24.7	63

- Front mounted pull-out compressor and filters facilitate easy access for servicing and cleaning
- Reusable filter – just wash and reuse
- Easy to install
- 40% more storage capacity than the current counter (RUF-48)
- Faster recovery with 50% more door openings
- Proven reliability, function and performance
- Bottle holders on interior door

- Frontmontierte(r) herausziehbare(r) Kompressor und Filter ermöglichen einfachen Zugang für Service und Reinigung
- Waschfähige, wiederverwendbare Filter
- Einfache Installation
- 40 % mehr Lagerkapazität als die derzeitige Theke (RUF-48)
- Schnellerer Zugriff mit 50 % mehr Türöffnungen
- Bewährte Zuverlässigkeit, Funktion und Leistung
- Flaschenhalter an der Türinnenseite

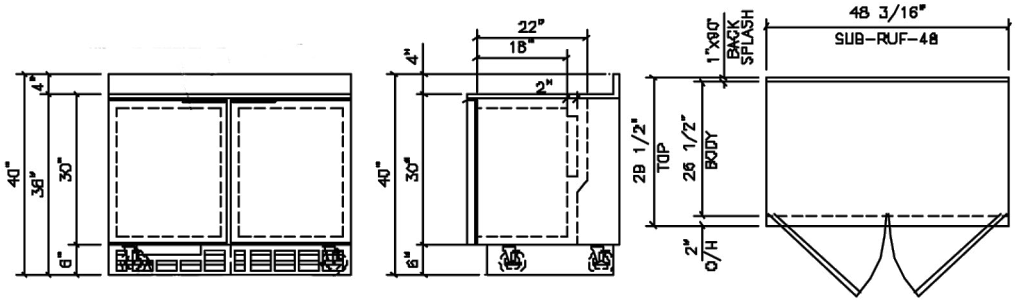
- Le compresseur et les filtres déboîtables montés à l'avant sont facilement accessibles pour l'entretien et le nettoyage
- Filtre réutilisable – il suffit de le laver et de le remettre en place
- Installation aisée
- Capacité de rangement supérieure de 40 % au comptoir existant (RUF-48)
- Rétablissement plus rapide avec 50 % de plus d'ouvertures de portes
- Fiabilité, fonctionnement et performances éprouvés
- Porte-flacons de porte intérieure

Duke® Standard Refrigerated Back Counter

Duke® Standard-Wandkühltheke, Comptoir arrière réfrigéré Duke® standard

SS retro fit for existing counters is available, contact for part number
Edelstahl-Nachrüstung für bestehende Theken ist erhältlich, Teilenummer anfragen
Les comptoirs existants peuvent être rénovés en inox ; nous contacter pour le numéro de référence

Comes with Casters
Wird mit Laufrolen geliefert
Livré avec des roulettes



Reference Referenznr. Référence	Overall Length Gesamtlänge Longueur hors tout		Overall Height Gesamthöhe Hauteur hors tout		Working Height Arbeitshöhe Hauteur de travail		Top Depth Oberteiltiefe Profondeur du dessus	
	in	cm	in	cm	in	cm	in	cm
2504615	48	121.9	40	101.6	36	91.4	29.5	74.9

- Standard 48" design
- Improved functionality
- Heavy gauge steel top with welded construction
- Front and sides finished with removable high-impact laminate panels
- Self-contained refrigeration system
- Stainless steel interior
- Two adjustable wire shelves
- Replaceable air filter

- Standardmäßige 48 Zoll Ausführung
- Verbesserte Funktionalität
- Aufsatzplatten aus schwerem Stahl mit Schweißkonstruktion
- Front und Seiten mit entfernbaren schlagfesten Laminatplatten
- Eigenständiges Kühlsystem
- Edelstahl-Innenraum
- Zwei verstellbare Drahtgestelle
- Austauschbarer Luftfilter

- Modèle standard 48 po
- Fonctionnalité améliorée
- Plateau en acier fort de construction soudée
- Devant et côtés finis avec panneaux amovibles en stratifié à résistance élevée aux chocs
- Système de réfrigération autonome
- Intérieur en acier inoxydable
- Deux étagères métalliques réglables
- Filtre à air remplaçable

Duke FlexBake5™ Proof and Bake Oven

Duke FlexBake5™ Gär- und Backofen, Four de fermentation et de cuisson Duke Flexbake5™

WIFI ENABLED
WLAN-FÄHIG, WIFI ACTIVÉ

- Allows for seamless recipe updates or addition of new product recipes to the oven
- Oven performance and diagnostic information can be viewed remotely
- Erlaubt nahtlose Rezeptaktualisierung oder das Hinzufügen von neuen Produktrezepten zum Ofen
- Ofenleistung und Diagnoseinformationen können extern überwacht werden
- Permet de façon transparente la mise à jour des recettes ou l'ajout de nouvelles recettes de produits pour le four
- Les informations de rendement et de diagnostic sont visualisables à distance

EASY TO OPERATE & TRAIN NEW EMPLOYEES
EINFACHE BEDIENUNG UND SCHULUNG VON NEUEN MITARBEITERN, UTILISATION ET FORMATION DES EMPLOYÉS AISÉES

- Simply select a pre-set recipe, load the bread and touch start
- The high definition touchscreen is intuitive and displays step by step baking instructions which minimizes errors
- Step-by-step preventative maintenance procedures and photos embedded
- Wählen Sie ganz einfach ein voreingestelltes Rezept, legen Sie das Brot ein und berühren Sie die Start-Taste
- Der HD-Berührungsbildschirm ist intuitiv und zeigt schrittweise Backanweisungen an, was das Auftreten von Fehlern minimiert
- Eingebettete schrittweise vorbeugende Wartungsverfahren und Fotos
- Il suffit de sélectionner une recette prédéfinie, d'enfourner le pain et de toucher Start
- L'écran tactile haute définition est intuitif et affiche des instructions pas à pas de cuisson, ce qui minimise les erreurs
- Procédures pas à pas d'entretien préventif et photos intégrées

REQUIRED:
3M SGLP-RO Reverse Osmosis System, Duke Part **#514900**

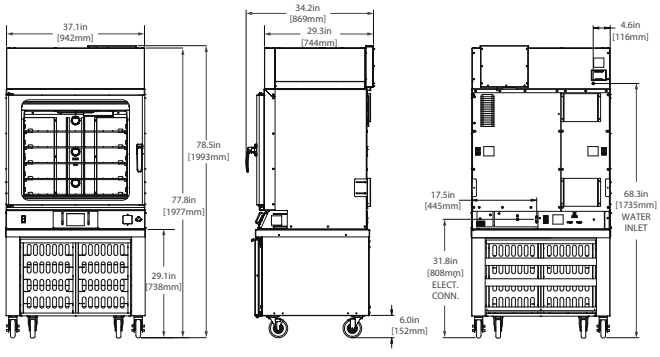
OPTIONS:
- Dual check valve backflow preventer for water supply
- IVS (Integrated Ventilation System)
- Right hand or left hand hinged doors (factory build or field convertible)
- Bread Cart

ERFORDERLICH:
3M SGLP-RO Umkehrosmoseanlage, Duke Teilenummer 514900

OPTIONEN:
- Rückflussverhinderer mit doppeltem Rückschlagventil für Wasserversorgung
- IVS (Integrated Ventilation System, integrierte Ventilationsanlage)
- Scharniertüren mit rechtem und linkem Anschlag (werkseitig gefertigt oder vor Ort umkehrbar)
- Brotwagen

OBLIGATOIRE :
Système d'osmose inverse 3M SGLP-RO, numéro de référence Duke **514900**

FACULTATIF :
- Dispositif ahtirefoulement à deux clapets de retenue pour l'alimentation en eau
- Système de ventilation intégré
- Portes s'ouvrant vers la droite ou la gauche (montées en usine ou convertibles sur place)
- Chariot à pains



Front View *Side View* *Back View*

Reference Referenznr. Référence	Width Breite Largeur		Height Höhe Hauteur		Depth Tiefe Profondeur		Weight Crated Gewicht mit Verpackungskiste Poids emballé	
	in	cm	in	cm	in	cm	lbs	kg
5R-DBPS	37.1	94.2	78.5	199.4	34.2	86.9	600	272.2

Line Supply Voltage (V~) Eingangs-spannung (V~) Tension d'alimentation (V~)	Line Supply Frequency (Hz) Netzfrequenz (Hz) Fréquence d'alimentation (Hz)	Line Phase Configuration Phasen-konfiguration Configuration en phases de l'alimentation	Total Maximum Line Power Watts (W) Gesamte maximale Leistung der Netzleitung (W) Puissance maximum de l'alimentation (W)	Total Maximum Line Current Amps (A) Gesamter maximaler Strom der Netzleitung (A) Intensité maximum de l'alimentation (A)
220-240	50-60	1	8500	39
380-415	50	3N	8500	13

KEY FEATURES

CONTROLS WITH SMART DIAGNOSTICS

- Advanced diagnostic features mitigate unnecessary service calls and increase first-time fixes by providing on-screen technical support and identifying root cause issues

EASY TO CONFIGURE & PROGRAM

- Oven comes programmed with pre-set recipes
- New recipe programming is simple and can be done remotely via the oven's WiFi technology or directly at the oven through the touchscreen interface or uploads on the USB port

EASY TO SERVICE WITH QUALITY CONSTRUCTION

- Oven cavity laser welded and constructed with high-grade 300 series stainless steel
- Halogen lights use less energy
- Key components are easily accessible for ease of serviceability

EASY TO USE WITH SAFETY & COMFORT FEATURES

STANDARD SAFE-TOUCH DOOR

- Dual pane cool-to-touch oven door and frame ensures safety and comfort for operators
- Full width door provides better bread baking display and customer presentation
- Double latch handle for safe steam release

OPTIONAL INTEGRATED VENTILATION SYSTEM (IVS)

- Low profile ventilation system helps capture heat and steam from the oven and remove it from the restaurant

STEAM FEATURE

- Allows for baking of artisan bread products

HAUPTMERKMALE

STEUERUNGEN MIT SMART DIAGNOSTIK

- Erweiterte Diagnosefunktionen mitigieren unnötige Serviceeinsätze und vermehren Reparaturen beim ersten Einsatz durch die Bereitstellung von technischem Onscreen-Kundendienst und das Identifizieren von Wurzelursachenproblemen

EINFACH ZU KONFIGURIEREN UND PROGRAMMIEREN

- Ofen wird mit voreingestellten Rezepten programmiert
- Die neue Rezeptprogrammierung ist einfach und kann aus der Ferne über die WLAN-Technologie des Ofens oder direkt am Ofen über die Touchscreeen-Schnittstelle oder Uploads am USB-Anschluss durchgeführt werden

EINFACHE WARTUNG DANK HOCHWERTIGER KONSTRUKTION

- Der Garraum ist komplett lasergeschweißt und aus qualitativ hochwertigem Edelstahl der Serie 300 gefertigt
- Halogenlampen verbrauchen weniger Energie
- Die Hauptkomponenten sind zur einfachen Wartung leicht erreichbar

BEDIENERFREUNDLICH MIT SICHERHEITS- UND KOMFORTFUNKTIONEN

STANDARD-SICHERHEITSTÜR

- Doppelofentür und Rahmen im Kaltbereich sichern Sicherheit und Komfort für den Bediener
- In voller Breite ausgeführte Tür unterstützt die Präsentation und den Verkauf der frischen Backwaren an die Kunden
- Zweiriegelgriff für sicheren Dampfablass

OPTIONALES INTEGRIERTES VENTILATIONSSYSTEM (IVS)

- Das Niedrigprofil-Ventilationssystem hilft, die Hitze und den Dampf aus dem Ofen zu fangen und aus dem Restaurant abzuleiten

DAMPFFUNKTION

- Erlaubt das Backen von rustikalen Broten

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

COMMANDES AVEC DIAGNOSTICS INTELLIGENTS

- Les fonctionnalités évoluées de diagnostic limitent les interventions inutiles et augmentent la fréquence de résolution des problèmes du premier coup en offrant une assistance technique à l'écran et en identifiant la cause profonde des problèmes

CONFIGURATION ET PROGRAMMATION AISÉES

- Le four est livré programmé avec des recettes prédéfinies
- La programmation de nouvelles recettes est simple et peut être effectuée à distance via la technologie WiFi du four ou directement sur celui-ci grâce à l'interface d'écran tactile ou à des téléchargements sur le port USB

ENTRETIEN AISÉ GRÂCE À UNE FABRICATION ROBUSTE

- Cavité de four soudée au laser et fabriquée en acier inoxydable de haute qualité série 300
- L'éclairage halogène consomme moins d'énergie
- Les principaux éléments sont aisément accessibles pour faciliter l'entretien

EMPLOI FACILE GRÂCE AUX FONCTIONNALITÉS DE SÉCURITÉ ET DE CONFORT

PORTE SAFE-TOUCH STANDARD

- La porte de four à double panneau et le châssis froids au toucher garantissent la sécurité et le confort des utilisateurs
- La porte pleine largeur permet une meilleure présentation de la cuisson aux clients
- Poignée à double loquet permettant une libération de la vapeur en toute sécurité

SYSTÈME DE VENTILATION INTÉGRÉ (IVS) EN OPTION

- Le système de ventilation à profil bas facilite le captage de la chaleur et de la vapeur dégagées par le four et leur évacuation hors du restaurant

FONCTIONNALITÉ DE CUISSON À LA VAPEUR

- Permet la cuisson de pains artisanaux

OPTIONAL ROLL OUT RACK

The portable rack stores easily under the oven. It can be used as an additional work surface and for floor retarding and bread preparation.

OPTIONALES ROLLBARES GESTELL

Das mobile Gestell lässt sich einfach unter dem Ofen verstauen Es kann als zusätzliche Arbeitsfläche sowie zur Haltung am Boden und zur Brotzubereitung verwendet werden.

BAIE PIVOTANTE EN OPTION

La baie mobile se range aisément sous le four. Elle peut être utilisée comme plan de travail supplémentaire, ainsi que pour la fermentation froide au sol et la préparation du pain.

IPX4 509L LISTED ENERGY STAR

Duke™ TSC- 6/18M—Oven/Proofer

Duke™ TSC-6/18M—Backofen/Gärschrank, Duke™ TSC-6/18M—Four/étuve de fermentation

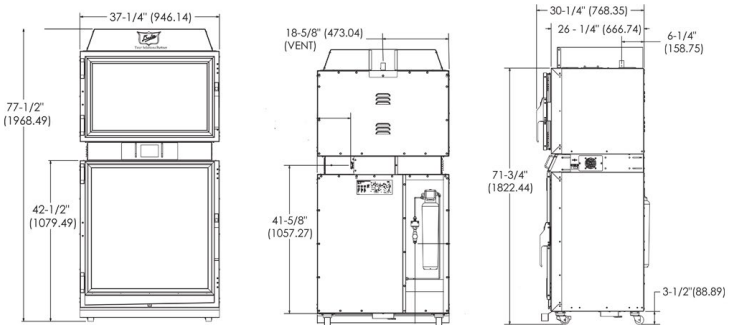
1 **225720**
Duke™ IVS Hood
Duke™ IVS Abzugshaube
Hotte Duke™ Modèle IVS

2 Touch Screen Intelligence Center
Informations-Center mit Touchscreen
Intelligence Center à écran tactile

600181
International Water Kit
Wasseranschlussatz für Brotofen/Gärschrank TSC-6/18M
Kit hydraulique international

600187
Backflow Valve Repl.
Rückfluss-Verhinderer
Disconnecteur Hydraulique

1024941
Proofing Template
Brotmesschablone
Gabarit de fermentation



TSC-Power-Kit
Cable
Kabelsatz
Câble

Reference Referenznr. Référence	Hinge Scharnier Charnière	Width Breite Largeur		Height Höhe Hauteur		Depth Tiefe Profondeur		Cube ft. crated Volumen Verpackungskiste Volume emballé		Weight Crated Gewicht mit Verpackungs-kiste Poids emballé	
		in	cm	in	cm	in	cm	cuft	m³	lbs	kg
259013	Right, Rechts, Droit	37.25	94.6	77.5	196.9	30.25	76.8	74	2.1	650	295
259012	Left, Links, Gauch	37.25	94.6	77.5	196.9	30.25	76.8	74	2.1	650	295

Unit is factory configured for easy connection to hardwired site electrical service.

Werksseitig konfiguriert für den problemlosen Anschluss an die fest verdrahtete Stromversorgung in Ihrem Restaurant.

L'unité est configurée à l'usine pour faciliter son raccordement à l'alimentation électrique câblée du site

Line Supply Voltage (V~) Eingangs-spannung (V ~) Tension d'alimentation (V ~)	Line Supply Frequency (Hz) Netzfrequenz (Hz) Fréquence d'alimentation (Hz)	Line Phase Configuration Phasenkonfiguration Configuration en phases de l'alimentation	Total Maximum Line Power Watts (W) Gesamte maximale Leistung der Netzleitung (W) Puissance maximum de l'alimentation (W)	Total Maximum Line Current Amps (A) Gesamter maximaler Strom der Netzleitung (A) Intensité maximum de l'alimentation (A)
208	60	1	6 650	32
208	60	3P	6 650	32 ▲1
240	50 & 60	1	7 200	30
240	60	3P	7 200	30 ▲1
380-415	50	3N	7 200	30 ▲2

▲1 L1<15A, L2<15A, L3<25A ▲2 L1<15A, L2<15A, L3<15A, N=Comm

Duke™ IVS Hood

Duke™ IVS Abzugshaube, Hotte Duke™ Modèle IVS

Helps remove STEAM and HEAT from store
Unterstützt die Abführung von DAMPF und WÄRME aus Ihrem Restaurant
Facilite l'évacuation de la VAPEUR et de la CHALEUR hors du restaurant

	Reference Referenznr. Référence	Side Seite Côté	Side Seite Côtét	Width Breite Largeur		Height Höhe Hauteur		Depth Tiefe Profondeur		Cube ft. crated Volumen Ver-packungskiste Volume emballé		Weight Crated Gewicht mit Ver-packungskiste Poids emballé	
				in	cm	in	cm	in	cm	in	cm	lbs	kg
1	**225720**	Right, Rechts, Droit	Blue/White Blau/Weiß , Bleu/blanc	37.31	94.77	12.10	30.74	32.74	83.16	15.19	38.58	65	29.5
	225719	Left, Links, Gauche	Blue/White Blau/Weiß , Bleu/blanc	37.31	94.77	12.10	30.74	32.74	83.16	15.19	38.58	65	29.5

- Field configurable for left hand or right hand oven door
- Low profile design puts heat and steam capture feature 8″ closer to the door opening
- Eliminates the need for a 4″ overhang on each side of the oven for better space utilization
- ADA compliant 120 Volt power cord with on/off switch
- Simple mounting procedures for use with your Duke Proofer/Oven
- All stainless steel construction
- UL and cUL listed

- Vor Ort konfigurierbar für Ofentür links oder rechts
- Flache Ausführung verlagert den Wärme- und Dampfabzug 20 cm (8") näher an die Türöffnung heran
- Eliminierter Bedarf für 10 cm (4") Überhang auf beiden Seiten des Ofens ermöglicht bessere Raumnutzung
- Behindertengerechtes 230 Volt Netzkabel mit Ein-/Ausschalter
- Einfache Montage am Duke Backofen/Gärschrank
- Komplett aus Edelstahl gefertigt
- UL- und cUL-gelistet

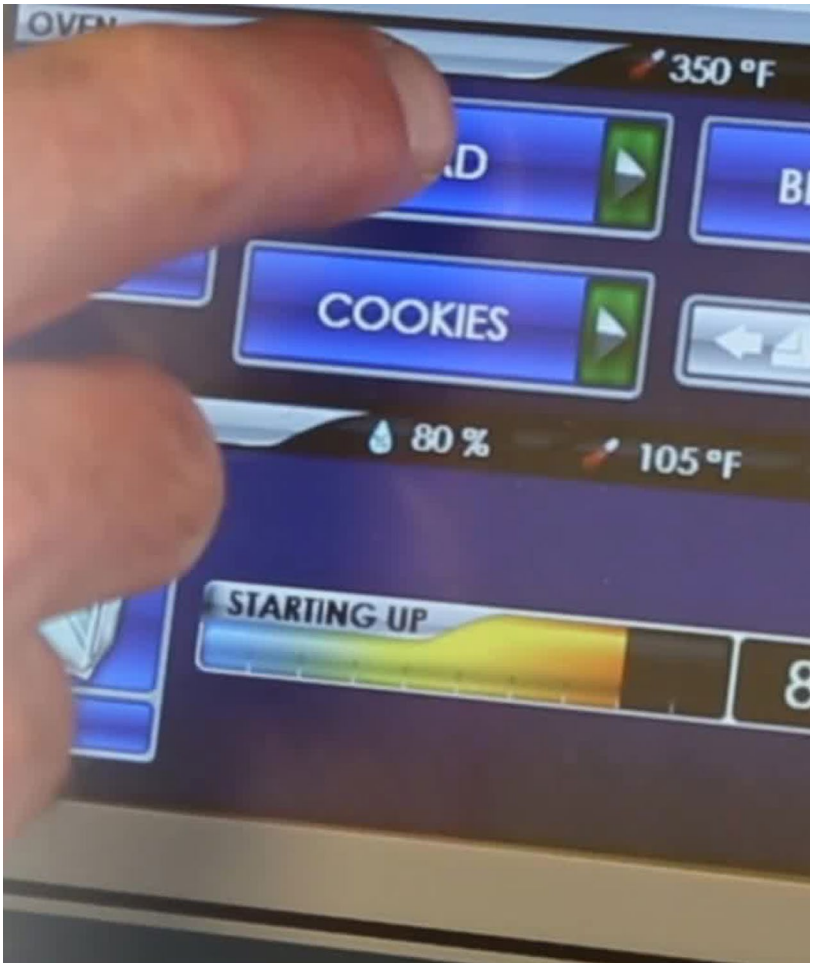
- Configurable en clientèle pour les portes de four s'ouvrant vers la gauche ou la droite
- La conception à profil bas rapproche le dispositif de captage de chaleur et de vapeur de 8 po par rapport à l'ouverture de porte
- Élimine le besoin d'un surplomb de 4 po de chaque côté du four, améliorant l'utilisation de l'espace
- Cable d'alimentation 120 V à interrupteur de marche/arrêt conforme à la législation américaine sur les personnes handicapées
- Simplicité de montage sur les fours/étuves de fermentation Duke
- Entièrement en acier inoxydable
- Homologation UL et cUL

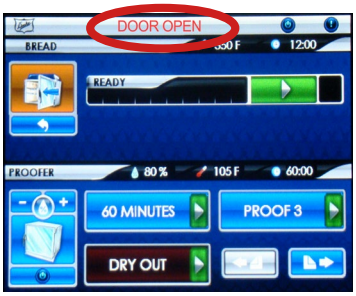
TSC-6/18M *(Continued)*, TSC-6/18M *(Fortsetzung)*, TSC-6/18M *(suite)*

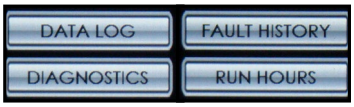
Features: Intelligence Center

Merkmale: Informations-Center, Équipement : Intelligence Center

2







- Monitors all oven and proofer elements in real time including temperature and relative humidity levels
- System alerts, fault detection pop-up messages and imagery allow for quick and easy diagnostics
- Expandable for future data collection and reporting such as oven idle times and operations history
- Enhanced sensors and control circuitry for temperature and humidity

- Beobachtet alle Ofen- und Prüfelemente in Echtzeit inklusive Temperatur und Luftfeuchtigkeits-Level
- Systemalerme, Fehlererkennung, Pop-Up Meldungen und Bilddarstellung für schnelle und einfache Diagnosen
- Erweiterbar für zukünftige Daten-sammlung, meldet Ofenkapazität und Ofenhistorie
- Verbesserte Sensoren und Steuerschaltkreise für Temperatur und Luftfeuchtigkeit

- Contrôle tous les éléments du four et de l'étuve de fermentation en temps réel, y compris la température ambiante et l'humidité relative
- Les alarmes système, messages contextuels de délection d'erreurs et les images permettent un diagnostic rapide et facile
- Évolutif pour la future collecte de données, le suivi du temps d'inactivité du four et l''historique des opérations
- Capteurs et circuits de commande améliorés pour la température et l'humidité

KEY FEATURES

ENHANCED SCREEN & USER INTERFACE:

- Full color icon-driven display for ease of use to minimize operator error
- Higher screen resolution and brightness for greater viewing angles
- Shows both recipe detail and cook progress bars for an at-a-glance status update. One-touch recipe selection
- Three separate batch timers for the proofer make it easy to bake consistent product every time
- System recipes are programmed and uploaded via USB drive, or on the fly via the touchscreen
- One-touch proofer dry out feature

EMBEDDED MAINTENANCE & TRAINING

- On-screen user manual and training instructions
- Troubleshooting instructions to fine-tune bake and proofer quality and consistency
- Oven software and manual/training libraries can be easily updated in the field should there be any product additions or operational changes
- Easy to access routine maintenance schedules and instructions
- Oven has 3 racks and holds 3 full size or 6 half size trays
- Proofer has 9 racks and holds 9 full size or 18 half size trays
- Lighted interiors for oven and proofer sections

DUKE'S INTELLIGENT BACKUP RUN MODE (patent pending)

If touchscreen becomes damaged and non-functional, by default the internal system will continue to run the oven at 350°F, and proofer at 105° operating temperature, with continued relative humidity control to keep your business running until repairs can be made.

HAUPTMERKMALE

VERBESSERTE(R) BILDSCHIRM UND BENUTZEROBERFLÄCHE:

- Symbolgeführtes Vollfarb-Display erleichtert die Bedienung und minimiert Bedienerfehler
- Höhere Bildschirmauflösung und Helligkeit vergrößern den Betrachtungswinkel
- Angezeigte Rezeptdetails und Kochgang-Fortschrittsleisten ermöglichen das Bestimmen des Status auf einen Blick. Rezeptauswahl per Tastendruck
- Drei separate Gärschrank-Ladungstimer machen das Backen einheitlicher Produkte zum Kinderspiel
- Systemrezepte können über einen USB-Anschluss hochgeladen oder direkt auf dem Touchscreen programmiert werden
- Gärschrank-Trocknungsfunktion per Tastendruck

EINGEBETTETE WARTUNG UND SCHULUNG

- Menügeführte Bedienungs- und Schulungsanweisungen
- Fehlersuchanweisungen zur Feineinstellung der Qualität und Einheitlichkeit des Back- und Gärvorgangs
- Ofensoftware und Handbuch-/Schulungsbibliotheken sind auf einfache Weise vor Ort aktualisierbar, wenn neue Produkte hinzugefügt werden oder Betriebs-änderungen erforderlich sind
- Einfacher Zugriff auf routinemäßige Wartungspläne und -anweisungen
- Backofen mit 3 Rosten kann 3 Bleche in Vollgröße oder 6 Bleche in halber Größe aufnehmen
- Gärschrank mit 9 Rosten kann 9 Bleche in Vollgröße oder 18 Bleche in halber Größe aufnehmen
- Innenbeleuchtung für Backofen und Gärschrank

INTELLIGENTER BACKUP-BETRIEBSMODUS VON DUKE (zum Patent angemeldet)

Falls der Touchscreen-Bildschirm beschädigt und funktionsunfähig werden sollte, hält die interne Steuerung den Betrieb standardmäßig mit einer Temperatur von ca. 177 °C (350 °F) im Backofen sowie ca. 40.6 °C (105 °F) im Gärschrank aufrecht. Die Feuchte wird ebenfalls beibehalten, um die Fortsetzung des Restaurantbetriebs zu ermöglichen, bis eine Reparatur durchgeführt werden kann.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

INTERFACE ÉCRAN / UTILLISATEUR :

- Affichage couleur piloté par icônes convivial minimisant les erreurs des utilisateurs
- Résolution et brillance supérieures de l'écran accroissant les angles de vision
- Affiche les détails de la recette et des barres de progression de la cuisson pour un aperçu instantané de l'avancée du processus. Sélection d'une recette par appui sur une seule touche
- Grâce aux trois minuteries de fournée distinctes de l'étuve de fermentation, il est toujours facile d'obtenir une cuisson uniforme
- Les recettes sont programmées et téléchargées via une clé USB ou à la volée sur l'écran tactile
- Fonction de séchage d'étuve de fermentation par appui sur une seule touche

ENTRETIEN ET FORMATION INTÉGRÉS

- Manuel d'utilisation et instructions de formation affichables à l'écran
- Instructions de dépannage pour ajuster avec précision la qualité et l'uniformité de la cuisson et de la fermentation
- Le logiciel et le manuel du four, ainsi que les bibliothèques de formation peuvent être aisément mis à jour sur place en cas d'ajout de produits ou de changements affectant l'exploitation
- Programmes et consignes d'entretien régulier aisément accessibles
- Le four est doté de 3 grilles qui acceptent 3 grands plateaux ou 6 demi-plateaux et l'étuve de fermentation de 9 grilles qui acceptent 9 grands plateaux ou 18 demi-plateaux
- Éclairage intérieur du four et de l'étuve de fermentation

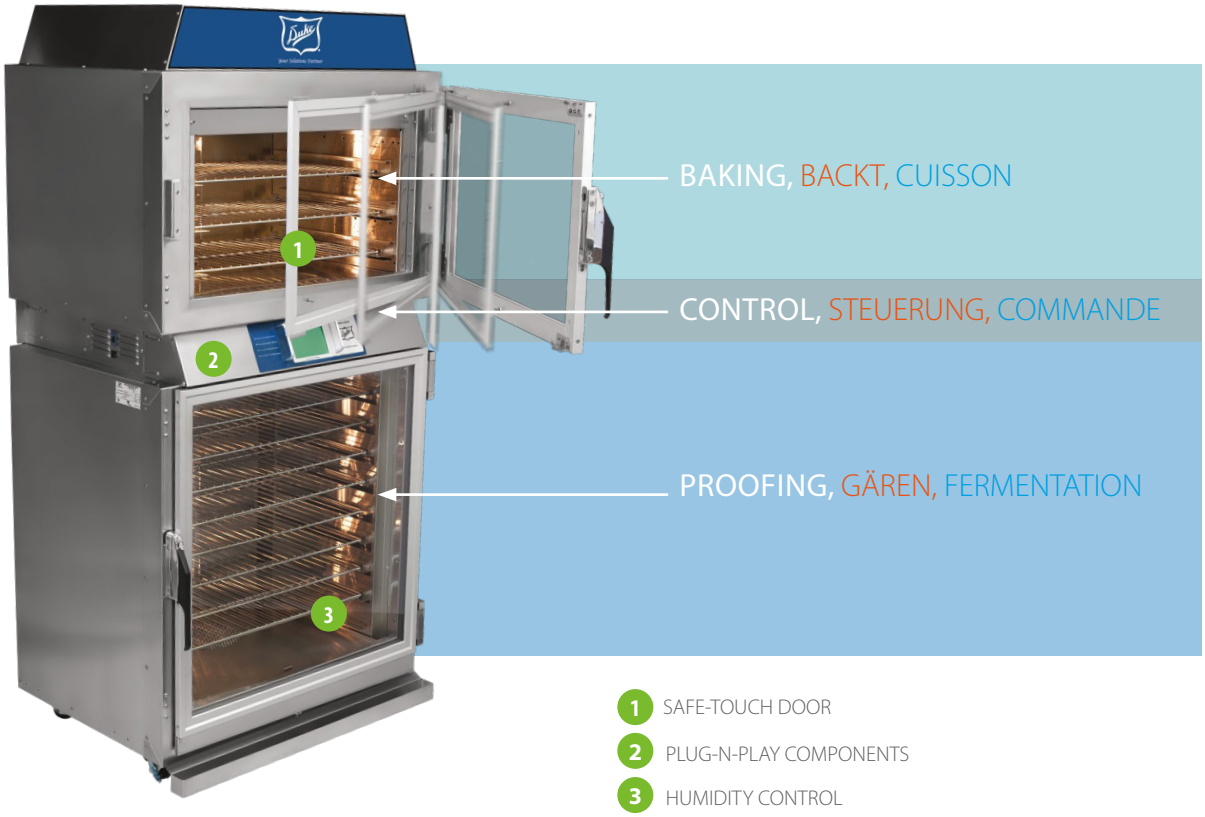
MODE DE FONCTIONNEMENT DE SECOURS INTELLIGENT DE DUKE (brevet en instance)

Si l'écran tactile est endommagé et ne fonctionne pas, le système interne con-tinue par défaut de faire fonctionner le four à 350 °F et l'étuve de fermentation à 105 °F avec contrôle constant de la température ambiante, pour que votre restaurant puisse rester ouvert jusqu'à ce que les réparations puissent être effectuées.

TSC-6/18M *(Continued)*, TSC-6/18M *(Translate)*, TSC-6/18M *(Translate)*

TSC 6/18M—It's everything you need in one

TSC 6/18M—Alles in einem Gerät, TSC 6/18M—Tout ce qu'il vous faut dans une même unité



1. SAFE-TOUCH DOOR
2. PLUG-N-PLAY COMPONENTS
3. HUMIDITY CONTROL

1. BERÜHRUNGSSICHERE TÜR
2. PLUG-N-PLAY-KOMPONENTEN
3. FEUCHTIGKEITSKONTROLLE

1. PORTE SAFE-TOUCH
2. ÉLÉMENTS PLUG-N-PLAY
3. RÉGLAGE D'HUMIDITÉ

Safety-Touch Door

Berührungssichere Tür, Porte Safety Touch

STANDARD FEATURE

- Cool to the touch exterior glass and frame ensures a safe and more comfortable work environment for Sandwich Artists (Surpasses UL and EU safe touch guidelines)
- Full width doors provide better bread baking display and customer presentation
- Exclusive spring steel latch mechanism allows for simple finger release for cleaning between inner and outer glass panels
- Field reversible utilizing existing hardware

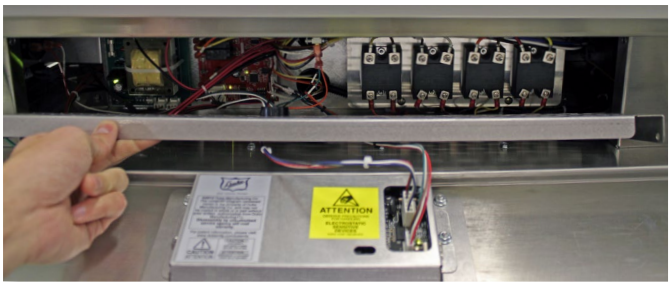
STANDARDAUSSTATTUNG

- Berührungssicheres/r Außenglas und Rahmen bieten den Sandwich-Künstlern eine sichere und komfortablere Arbeitsumgebung (über die UL- und EU-Sicher-heitsrichtlinien hinaus)
- In voller Breite ausgeführte Türen unterstützen die Präsentation und den Verkauf der frischen Backwaren an die Kunden
- Exklusiver Stahlfeder-Verriegelungsmechanismus ermöglicht einfachere Freigabe mit den Fingern zur Reinigung zwischen den inneren und äußeren Glasscheiben
- Vor Ort unter Verwendung vorhandener Befestigungselemente umsetzbare Scharniere

CATACTÉRISTIQUES STANDARD

- Le verre et la carcasse extérieur froids au toucher garantissent pour les « artistes du sandwich » un environnement de travail sans danger et plus confortable qui va au-delà des prescriptions énoncées dans les directives applicables des UL et de l'UE
- Les portes de grande largeur permettent aux employés et aux clients de mieux voir le pain cuire
- Un mécanisme exclusif de verrouillage en acier à ressort permet un déverrouillage avec un seul doigt pour nettoyer entre les panneaux vitrés intérieur et extérieur
- Réversibilité possible sur place à l'aide du petit matériel de montage existant

PLUG-N-PLAY Components
PLUG-N-PLAY-Komponenten, Éléments PLUG-N-PLAY



All key control components are accessable from the front, behind the flip down access cover, making the oven very easy to service.

Alle Hauptkomponenten der Bedieneinheit sind von der Vorderseite des Geräts aus hinter der aufklappbaren Zugangsabdeckung zugänglich, um die einfache Wartung des Backofens zu ermöglichen.

Tous les principaux éléments de commande sont accessibles du devant, derrière le couvercle d'accès rabattable, ce qui facilite grandement l'entretien du four.

Opti-Mist® System Humidity Control
Opti-Mist® System zur Feuchtigkeitskontrolle, Système de réglage d'humidité Opti-Mist®

Quick Connect Nozzle
Düse mit Schnellkupplung
Pulvérisateur à raccordement rapide

Integrated Water Filter
Integrierter Wasserfilter
Filtre à eau intégré

Compliance Declaration - TSC Proofer Oven with Touch Screen Control		
	Standard: UL197	File: KNGT.E17421
	Standard: CSA-C22.2 No. 109	File: KNGT7.E17421
	Standard: ANSI / NSF 4	File: TSQT.E157479
CE	Directive 2006/95/EC: EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-42:2003	Directive 89/336/EEC: EN61000-6-1 EN61000-6-3
	WEEE RoHS Directive 2002/96/EC	

INFUSES MOISTURE AND IS EASY TO MAINTAIN

- Optimized mist and airflow pattern for improved distribution of moisture
- Quick disconnect (no tools required) on misting nozzle allows for simple user cleaning and replacement
- Integrated recessed water filter (3M™ SGP) allows improved use of space and provides cleaner installation *[Water Filtration System includes activated carbon, water softening to reduce: chlorine taste, hardness, alkalinity and dissolved solids]*
- Back flow prevention options available to satisfy local plumbing code requirements

FEUCHTIGKEITSZUFÜHRUNG UND EINFACHE WARTUNG

- Optimiertes Sprühmuster/optimierter Luftstrom verbessert die Feuchtigkeitsverteilung
- Schnellkupplung (kein Werkzeug erforderlich) an der Sprühdüse vereinfacht die Reinigung und den Austausch durch den Benutzer
- Integrierter eingelassener Wasserfilter (3M™ SGP) verbessert die Platzausnutzung und ermöglicht eine übersichtlichere Installation *(Wasserfiltrationssystem mit Aktivkohle und Wasserenthärtung zur Reduzierung von Chlorgeschmack, Härte, Basizität und gelösten Feststoffen)*
- Optional verfügbare Rückflussverhinderer ermöglicht die Einhaltung lokaler Anforderungen

INFUSION DE L'HUMIDITÉ ET FACILITÉ D'ENTRETIEN

- Brumisage et circulation d'air optimisés pour une répartition améliorée de l'humidité
- Le raccord rapide (aucun outillage nécessaire) du pulvérisateur de brumisage simplifie le nettoyage et le remplacement.
- Le filtre à eau intégré (3M™ SGP) permet une meilleure utilisation de l'espace et une installation plus propre *[le système de filtrage d'eau utilise du charbon actif et adoucit l'eau pour réduire le goût de chlore, la dureté, l'alcalinité et les solides dissous]*
- Dispositif anti-reflux disponible en option pour satisfaire la réglementation locale en matière de plomberie

Menumaster Commercial Microwave

Menumaster Profi-Mikrowelle, Micro-ondes professionnel Menumaster

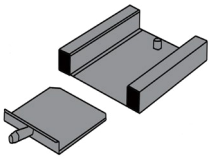
Made exclusively for SUBWAY®.
Ausschließlich für SUBWAY® hergestellt
Fabriqué en exclusivité pour SUBWAY®

Reference Referenznr. Référence	Width Breite Largeur		Height Höhe Hauteur		Depth Tiefe Profondeur		Ship Wt. Versandgewicht Poids exp.	
	in	cm	in	cm	in	cm	lbs	kg
RFS511TSW	21.75	55.2	14.25	36.8	20.25	51.4	55	25
RFS511TSW13 *(with UK plug)* (mit GB-Stecker) (avec fiche UK)	21.75	55.2	14.25	36.8	20.25	51.4	55	25

Merrychef Speed Oven

Merrychef Schnellbackofen, Four à convection/micro-ondes Merrychef

Reference Referenznr. Référence	Width Breite Largeur		Height Höhe Hauteur		Depth Tiefe Profondeur		Ship Wt. Versandgewicht Poids exp.	
	in	cm	in	cm	in	cm	lbs	kg
4102E4S	23	58.4	23 ⅜	59.5	26	66.0	198	90
4102E4S-UK/DE	23	58.4	23 ⅜	59.5	26	66.0	198	90
PSA2150I	Paddle Plinth, Paddelsockel, Porte-spatule							
1086501	Paddle, Paddel Spatule							
PSA2208	Stacking Kit, Stapelkit, Kit d'empilage							



PSA2150I Paddle Plinth
Paddelsockel
Porte-spatule

P80022 Toasting Basket
Korb für Toasten
Panier pour le toaster

RS049246 Oven Cart
Ofenwagen
Chariot pour four

Refrigerated Veggie Display Cabinet

Gemüsekühlschrank, Vitrine de légumes réfrigérante

Floor-standing open-fronted refrigerated display cabinet with angled display shelves and in-built lighting elements

Standkühlschrank mit Glastür, schrägen Regalfächern und integrierter Beleuchtung

Vitrine réfrigérante au sol s'ouvrant sur le devant avec étagères inclinées et éléments d'éclairage intégrés

Reference Referenznr. Référence	Shelves Regalfächer Étagères	Cabinet Dimensions Schrankabmessungen Dimensions de la vitrine					
		Width Breite Largeur		Height Höhe Hauteur		Depth Tiefe Profondeur	
		in	cm	in	cm	in	cm
TAC-27KHCVLD	4	27	68.6	76.4	194	29	73.7

HP PS HP	Voltage Spannung (V) Tension (V)	Amps Stromstärke (A) Intensité (A)	Capacity (litres) Kapazität (l) Capacité (litres)	Refrigerant Kältemittel Frigorigène
½ +	230-240/50/1	4.4	566	R290

Pack of 12 Pieces

ITM101257

Veggie Display Cabinet Boxes

Gemüsekühlschrankfächer

Bacs pour vitrine de légumes

Wood/Stainless Steel Backline Valance

Holz-/Edelstahlwandverkleidung, Cantonnière en bois/acier inoxydable d'arrière-salle

Reference, Referenznr., Référence
2502757

Bread Cabinet

Brotschrank, Panetière

- Strong, lightweight, aluminum welded construction
- Aluminum framed door with polycarbonate window and extruded full length handle with magnetic gasket to ensure secure closure and neat appearance
- Runners independently removed or inserted

- Starke, leichte Schweißkonstruktion aus Aluminium
- Tür mit Aluminiumrahmen, Polycarbonatfenster und extrudiertem Griff in voller Länge mit magnetischer Dichtung ermöglicht sicheres Schließen und ordentliches Erscheinungsbild
- Unabhängig ausbaubare oder einsetzbare Führungen

- Fabrication soudée solide en aluminium léger
- Porte à cadre en aluminium avec vitre en polycarbonate et poignée profilée pleine longueur avec joint magnétique pour garantir une bonne fermeture et un aspect net.
- Glissières retirées ou insérées indépendamment

5648I Right
5649I Left
5648I Rechts
5649I Links
5648I droite
5649I gauche

Combination Cabinet
Kombinationsschrank
Panetière mixte

- Open Air Top for bread cooling.
- Holds 12 full size / 24 half-size bun pans in enclosed bottom section
- Holds 6 full size / 12 half size bun pans in open air top section for cooling
- Offenes Oberteil zur Brotkühlung
- Für 12 Brötchenbleche in voller Größe oder 24 Bleche in halber Größe im geschlossenen Unterteil
- Für 6 Brötchenbleche in voller Größe bzw. 12 Bleche in halber Größe im offenen Oberteil zur Kühlung
- Section supérieure découverte pour refroidissement du pain
- Accepte 12 grandes plaques à pains ou 24 demi-plaques dans la section inférieure fermée
- Contient 6 grandes ou 12 demi-plaques dans la section supérieure découverte pour refroidissement

5646I Right
5645I Left
5646I Rechts
5645I Links
5646I droite
5645I gauche

Companion Cabinet
Begleiterschrank
Panetière d'accompagnement

- Strong, lightweight, aluminum welded construction.
- Holds 18 full size or 36 half size bun pans on 3-1/4 centers.
- Robuste, leichte, geschweißte Aluminiumkonstruktion
- Für 18 Rollenbögen in voller Größe oder 36 Bögen in halber Größe in 3 1/4 "-Zentren
- Construction robuste en aluminium léger soudé
- Accepte 18 grandes ou 36 demi-plaques sur des cintres de 3-1/4 po

See page 17 for the Frontline Bread Cabinet
Siehe Seite 17 zum Front-Brotschrank
Voir page 17 pour la panetière en salle

Reference Referenznr. Référence	Hinge Scharnier Charnière	Height Höhe Hauteur		Width Breite Largeur		Depth Tiefe Profondeur		Capacity Kapazität Capacité	Weight Gewicht Poids	
		in	cm	in	cm	in	cm		lbs	kg
5648I	Right	71	180	22.875	58.12	29.375	74.61	36	97	43.99
5649I	Left	71	180	22.875	58.12	29.375	74.61	36	97	43.99
5646I	Right	71	180	22.875	58.12	29.375	74.61	36	109	49.44
5645I	Left	71	180	22.875	58.12	29.375	74.61	36	109	49.44

Left, Links, Gauche Right, Rechts, Droit

DINING

ESSBEREICH, SALLE DE RESTAURANT

BEVERAGE COUNTERS
GETRÄNKETHEKEN
COMPTOIRS DE BOISSONS

44

SEATING
SITZMÖBEL
SIÈGES

46

TABLES & COUNTERS
TISCHE UND THEKEN
TABLES ET COMPTOIRS

48

IN-STORE DECOR
INNENDEKOR
ACCESSOIRES
DÉCORATIFS INTÉRIEURS

57

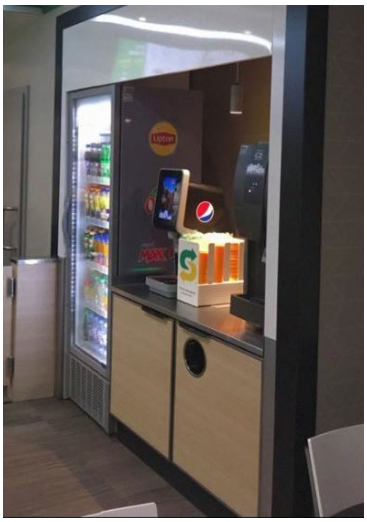
OUTDOOR & MOBILE CART
AUSSENMÖBEL UND MO-
BILWAGEN
CHARIOT MOBILE ET POUR
EXTÉRIEUR

60

GET A
KIDS' MEAL.
GET A TOY!

Beverage Counter

Getränketheke, Comptoir à boissons



Reference Left Referenznr. links Référence, gauche	Reference Right Referenznr. links Référence, gauche	Length Länge Longueur	
		in	cm
2503606 *(universal), (universal), (universel)*		36	91.4
2502932	**2502933**	48	121.9
2502934	**2502935**	60	152.4
2502936	**2502937**	62	157.5
2502940	**2502941**	84	213.4

- 2" riser on rear and both ends to contain spills
- Removable décor panels for décor changes or replacement
- Reinforced top to accommodate weight of dispensing equipment and ice machine
- Low profile door handles
- 34" working height to meet ADA

- 2" Stirnplatte an der Rückseite und an beiden Enden hält verschüttete Flüssigkeiten zurück
- Abnehmbare Dekorplatten ermöglichen Austausch oder Dekorwechsel
- Verstärktes Oberteil hält dem Gewicht der Ausgabe- und Eismaschine stand
- Flach ausgeführte Türgriffe
- 86 cm (34") Arbeitshöhe ist behindertengerecht

- Bord relevé de 2 po à l'arrière et aux deux extrémités pour contenir les renversements.
- Panneaux décoratifs amovibles pour les changements ou remplacements de décoration
- Plateau renforcé pour supporter le poids des distributeurs et de la machine à glaçons
- Poignées de portes à profil bas
- Hauteur de travail de 34 po conforme à la législation américaine sur les personnes handicapées

Beverage Surround

Getränkeumfeld, Armoire vitrine à boissons

Reference Referenznr. Référence	Length Länge Longueur		Height Höhe Hauteur		Door Klappe Porte	
	in	cm	in	cm	in	cm
2503040	66	167.6	75	190.5	20	50.8
S992260	90	228.6	75	190.5	20	50.8
2502888	90	228.6	80	203.2	15	38.1
2501886	100	254	75	190.5	20	50.8
2503121	100	254	80	203.2	15	38.1
2501908	102	259.1	75	190.5	20	50.8
2503123	102	259.1	80	203.2	15	38.1
2501885	110	279.4	75	190.5	20	50.8
2503122	110	279.4	80	203.2	15	38.1

10126-FC Beverage Caddy
Getränkefach
Casier à boissons

Seating

Sitzmöbel, Mobilier

- Durable, stylish table and chair combinations.
- Comfortable, easy to clean upholstered chairs.

- Dauerhafte, stilvolle Tisch- und Stuhl-kombinationen
- Komfortable, leicht zu reinigende ge-polsterte Stuehle

- Tables et chaises robustes au design élégant
- Chaises rembourees, confortables et facile a nettoyer

Upholstered Seating

Polstersitze, Sièges rembourrés

S649124FB
(polar, polar, polar)

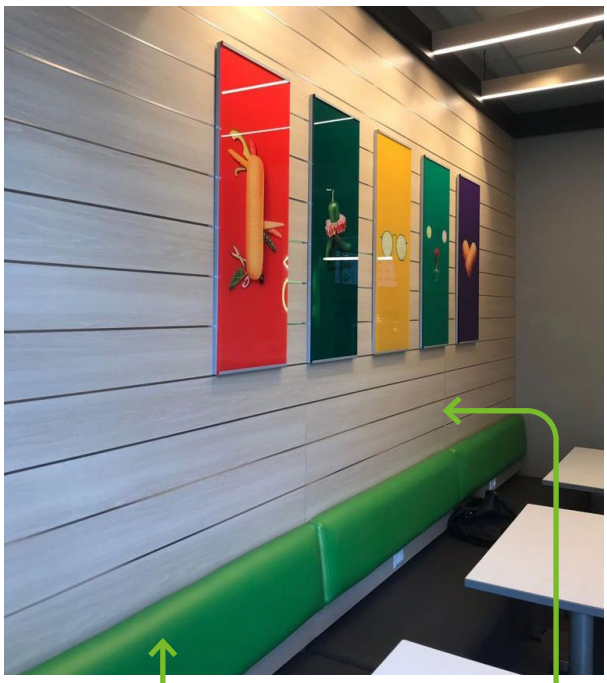
S649125FB
(archive, archive, archive)

32" Upholstered Arm Chair
(Use with 36" round table top and 30" high base tables)
32" Polstersessel
(Mit 36" runder Tischplatte und Tischen mit einem Sockel von 30" verwenden)
Fauteuil rembourré 32 po
(utilisable avec les tables à plateau rond de 36 po et pied de 30 po)

S618021FB
(lime, lime, lime)

S618021FB
(sun nifty, sun nifty, sun nifty)

18.5" Upholstered Ottoman *(Use with 36" round table top and 30" high base tables)*
18,5" Polsterhocker
(Mit 36" runder Tischplatte und Tischen mit einem Sockel von 30" verwenden)
Pouf rembourré de 18,5 po
(utilisable avec les tables à plateau rond de 36 po et pied de 30 po)



S84PFW01(48")

S85PFW01(60")

Powered Laminate Wood Planked Focal Wall
Holzlaminat mit Stromanschluss Beplankte zentrale Wand
Cloison focale à alimentation électrique en stratifié/lambris

S371044-01FB (44")

S371060-01FB (60")

Single Booth Bench
Einzelbank
Banquette simple pour box

S372044-01FB (44")

S372060-01FB (60")

Double Booth Bench
Doppelbank
Banquette double pour box

S351048-01FB (48")

S351060-01FB (60")

Banquette wall bench
(Use with powered focal wall)
Polsterwandbank
(An zentraler Wand verwenden)
Banquette murale (à utiliser avec un mur focal)

S84NFW01(48")

S85NFW01(60")

Non-powered Laminate Wood Planked Focal Wall
*(**Cannot** be used with focal bench, does not have outlets)*
Holzlaminat ohne Stromanschluss Beplankte zentrale Wand
(Kann nicht mit der zentralen Bank verwendet werden, da kein Stromanschluss zur Verfügung steht)
Cloison focale sans alimentation électrique en stratifié/lambris
(ne peut être utilisée avec une banquette, n'a pas de prises)

Chairs

Stühle, Chaises

S647180ABB-01
32.5" Indoor Dining Chair with Upholstered Seat
32,5" Speiseraumstuhl für den Innenbereich mit gepolsterter Sitzfläche
Chaise 32,5 po de salle intérieure à assise rembourrée

S647380ABB-01
45" Indoor Barstool with Upholstered Seat
(Only for use with communal table)
45" Barstuhl für den Innenbereich mit gepolsterter Sitzfläche (nur zur Verwendung am Stammtisch)
Tabouret de bar intérieur 45 po avec assise rembourrée (pour utilisation avec une table commune uniquement)

S647181ABB-01
32.5" Indoor Focal Dining Chair with Upholstered Seat
(Only for use in front of focal wall)
32.5" Zentraler Speiseraumstuhl mit gepolsterter Sitzfläche (nur zur Verwendung vor der zentralen Wand)
Chaise focale 32,5 po de salle intérieure à assise rembourrée (pour utilisation devant une cloison focale uniquement)

Dining Counters

Tische und Tischegestell, Tables et pieds

1

2

	Reference Referenznr. Référence		Length Länge Longueur		Width Breite Largeur		Height Höhe Hauteur	
			in	cm	in	cm	in	cm
	S19048CS80	2 Person Powered Dining Counter*, Esstheke mit Stromanschluss für 2 Personen*, Comptoir repas 2 places à alimentation électrique*	48	121.9	19	48.3	33.5	85.1
	S19072CS80	3 Person Powered Dining Counter*, Esstheke mit Stromanschluss für 3 Personen*, Comptoir repas 3 places à alimentation électrique*	72	182.9	19	48.3	33.5	85.1
	S19096CS80	4 Person Powered Dining Counter*, Für 4 Personen mit Stromanschluss, Comptoir repas 4 places à alimentation électrique*	96	243.8	19	48.3	33.5	85.1
	SD2483080	2 Person Non-Powered Dining Counter **, Esstheke ohne Stromanschluss für 2 Personen**, Comptoir repas 2 places sans alimentation électrique**	48	121.9	19	48.3	30	76.2
1	SD2484280	2 Person Non-Powered Dining Counter **, Esstheke ohne Stromanschluss für 2 Personen**, Comptoir repas 2 places sans alimentation électrique**	48	121.9	19	48.3	42	106.7
	SD2723080	3 Person Non-Powered Dining Counter **, Esstheke ohne Stromanschluss für 3 Personen**, Comptoir repas 3 places sans alimentation électrique**	72	182.9	19	48.3	30	76.2
	SD2724280	3 Person Non-Powered Dining Counter **, Esstheke ohne Stromanschluss für 3 Personen**, Comptoir repas 3 places sans alimentation électrique**	72	182.9	19	48.3	42	106.7
	SD2963080	4 Person Non-Powered Dining Counter **, Esstheke ohne Stromanschluss für 4 Personen**, Comptoir repas 4 places sans alimentation électrique**	96	243.8	19	48.3	30	76.2
	SD2964280	4 Person Non-Powered Dining Counter**, Esstheke ohne Stromanschluss für 4 Personen**, Comptoir repas 4 places sans alimentation électrique**	96	243.8	19	48.3	42	106.7
	S307230CTX81	Communal Table–Vapor Strandz*** Stammtisch – Vapor Strandz***, Table commune–Vapor Strandz***	72	182.9	30	76.2	30	76.2
2	S307242CT80	Communal Table–Beigewood**** Stammtisch – Beigewood****, Table commune–Beigewood****	72	182.9	30	76.2	42	106.7
	S309642CT80	Communal Table–Beigewood****, Stammtisch – Beigewood****, Table commune–Beigewood****	96	243.8	30	76.2	42	106.7

*Plug socket/USB fixture to be sourced separately, *Steckdose/USB-Halterung müssen getrennt bezogen werden, *Ensemble prise de courant / USB à se procurer séparément

** Buy to order, not in stock regularly, ** Auf Bestellung zu kaufen, nicht im regulären Lagerbestand vorhanden, ** Sur commande, non conservé régulièrement en stock

***Use with focal wall chairs, ***Mit Stühlen an der zentralen Wand verwenden, ***Utilisable avec les chaises pour cloisons focales

****Use with silver frame bar height stools, ****Mit Barstühlen mit silberfarbenen Rahmen verwenden, ****Utilisable avec les tabourets de bar à bâti argenté

Tables and Bases

Tische und Tischgestell, Tables et pieds

Plymold

1

2

3

4

5

	Reference Referenznr. Référence		Length Länge Longueur		Width Breite Largeur		Height Höhe Hauteur	
			in	cm	in	cm	in	cm
1	**S2402080**	Dining Table Top, Esstischplatte, Plateau de table repas	20	50.8	24	61		
1	**S3004280**		30	76.2	42	106.7		
1	**S2404480**		24	61	44	111.8		
1	**S2406080**		24	61	60	152.4		
2	**S2402081**	Focal Table Top, Zentrale Tischplatte, Plateau de table focale	20	50.8	24	61		
2	**S3004281**		30	76.2	42	106.7		
3	**S3000080**	Round Table Top, Runde Tischplatte, Plateau de table ronde	30	76.2	30	76.2		
3	**S3600080**	Round Table Top, Runde Tischplatte, Plateau de table ronde *(Use only with armchairs and ottomans, (Nur mit Sesseln und Hockern verwenden) , (Utilisable avec les fauteuils et poufs uniquement)*	36	91.4	36	91.4		
4	**S7162430-02**	Stamped Steel X Base, X-Sockel aus gestanztem Stahl, Socle en croix en acier estampé	Use with 20" x 24" table tops				30	76.2
4	**S7162442-02**		Use with 30" & 36" round table tops				42	106.7
5	**S7162930-02**	Stamped Steel End Base, Endsockel aus gestanztem Stahl, Socle en acier estampé	2 bases required for 30" x 42" table tops				30	76.2

Unique Silver Dur-A-Edge®
made from polyurethane

- Impact resistant
- No chipping or peeling
- No unsanitary, hard-to-clean buildup between edge and laminate surface

Einzigartige Dur-A-Edge® Kante
aus Polyurethan silberfarben

- Schlagfest
- Kein Abplatzen oder Ablösen
- Keine unhygienischen, schwer zu reinigenden Ablagerungen zwischen Kante und Laminatoberfläche

Bord exclusif Dur-A-Edge® en
polyuréthane Silver

- Antichoc
- Pas d'écaillage
- Aucune accumulation insalubre difficile à éliminer entre le bord et la surface en stratifié

Waste Receptacles

Abfallbehälter, Poubelles à déchets

S80122L02

2-Stream Waste and Recycling Bin

Doppelter Abfall- und Recyclingbehälter

Poubelle à déchets et de recyclage à courant double

S80136L02

Space Saver 1-Stream Waste Bin

Platzsparender reiner Abfallbehälter

Poubelle compacte à courant unique

Reference Referenznr. Référence	Height Höhe Hauteur		Width Breite Largeur		Depth Tiefe Profondeur		Weight Gewicht Poids	
	in	cm	in	cm	in	cm	lbs	kg
S80122L02	42	106.7	24	61	24	61	140	63.5
S80136L02	46	116.8	18	45.7	18	45.7	140	63.5

Outdoor Dining

Essen im Außenbereich, Restauration à l'extérieur

2223648-0170
36" x 48" x 30" Outdoor ADA Table
36" x 48" x 30" ADA-Tisch für den Außenbereich
Table extérieure 36 x 48 x 30 po accessible aux personnes handicapées

Heavy duty platinum powder-coated top and base. Both top and base include hole to accommodate 1.5" umbrella pole (umbrella to be sourced locally).
Robustes Tischplatten- und Sockelteil aus pulverbeschichtetem Platin. Sowohl die Tischplatte als auch der Sockel sind mit einen Loch für einen Schirm versehen (Schirm muss vor Ort bezogen werden).
Plateau et socle renforcés à revêtement en poudre de platine Le plateau et le socle comportent un trou pouvant recevoir un pied de parasol de 1,5 po (parasol à se procurer sur place).

S647185ABV
32.5" Outdoor Dining Chair with Steel Seat
32,5" Speiseraumstuhl für den Außenbereich mit Stahlsitzfläche
Chaise 32,5 po pour repas à l'extérieur à assise en acier

S8018001
23.5" x 23.5"x 45" Outdoor Waste Receptacle—Steel framed unit with brown powder coated panels. Includes a shelf For baskets and 35 Gallon Roll Out Liner
23.5"x 23.5"x 45" Abfallbehälter für den Außenbereich – Stahlrahmeneinheit mit braunen pulverbeschichteten Flächen. Umfasst ein Regal für Körbe und 35-Gallonen-Rolleinsätze
Poubelle à déchets extérieure de 23,5 x 23,5x 45 po—Bâti en acier avec panneaux à revêtement en poudre marron. Comporte une tablette pour les paniers et contenant roulant de 35 gallons

1

2213030-0170
30" Square Outdoor Dining Table Top
30" quadratische Tischplatte für den Außenbereich
Plateau de table repas extérieure carré de 30 po

2213636-0170
36" Square Outdoor Dining Table Top
36" quadratische Tischplatte für den Außenbereich
Plateau de table repas extérieure carré de 36 po

2

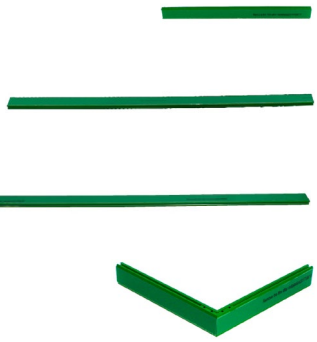
2213030-0170
30" Outdoor Dining Table Base
30" Tischsockel für den Außenbereich
Pied de table repas extérieure de 30 po

2333700-0170
36" Outdoor Dining Table Base
36" Tischsockel für den Außenbereich
Pied de table repas extérieure de 36 po

Recessed Green Channel Light

Vertieftes grünes Kanallicht
Éclairage vert encastré

Full set found under reference C13
Vollständiger Satz unter Referenz C13
On trouvera l'ensemble complet sous la référence C13

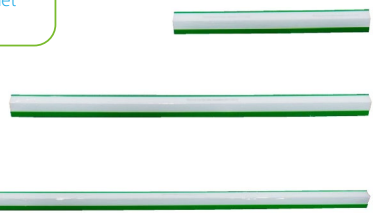


Reference Referenznr. Référence	Description Beschreibung Description
950186C	Recessed Green Channel Light Section 2' L Vertiefter grüner Kanallichtabschnitt 2` lang Section de 2 pi de long d'éclairage vert encastré
950185C	Recessed Green Channel Light Section 4' L Vertiefter grüner Kanallichtabschnitt 4` lang Section de 4 pi de long d'éclairage vert encastré
950184C	Recessed Green Channel Light Section 8' L Vertiefter grüner Kanallichtabschnitt 8` lang Section de 8 pi de long d'éclairage vert encastré
950187C	Recessed Green Channel Light Corner Section Vertieftes grünes Kanallicht – Eckabschnitt Élément angulaire d'éclairage vert encastré
GL-KIT1	Recessed Green Channel Light Fixing and Power Kit 1 *(use with 13' –19' (396cm–579cm) green recessed lighting)* Reparatur- und Stromkit 1 für vertieftes grünes Kanallicht (mit 13' – 19' (396 cm – 579 cm) grüner vertiefter Beleuchtung verwenden) Kit 1 de fixation et d'alimentation d'éclairage vert encastré (utilisable avec un éclairage vert encastré de 13 –19 pi (396–579 cm))
GL-KIT2	Recessed Green Channel Light Fixing and Power Kit 2 *(use with 19' –38' (579cm–1,158cm) green recessed lighting)* Reparatur- und Stromkit 2 für vertieftes grünes Kanallicht (mit 19' – 38' (579 cm – 1158 cm) grüner vertiefter Beleuchtung verwenden) Kit 2 de fixation et d'alimentation d'éclairage vert encastré (utilisable avec un éclairage vert encastré de 19 -38 pi (579-1158 cm))

Suspended Linear Lighting

Lineare Hängebeleuchtung
Éclairage linéaire suspendu

Full set found under reference C12
Vollständiger Satz unter Referenz C12
On trouvera l'ensemble complet sous la référence C12



Reference Referenznr. Référence	Description Beschreibung Description
950182C	Suspended Linear Light Fixture 2' L Linearer Hängebeleuchtungskörper 2' L Luminaire linéaire suspendu, 2 pi de long
950181C	Suspended Linear Light Fixture 4' L Linearer Hängebeleuchtungskörper 4' L Luminaire linéaire suspendu, 4 pi de long
950180C	Suspended Linear Light Fixture 8' L Linearer Hängebeleuchtungskörper 8' L Luminaire linéaire suspendu, 8 pi de long
950183C	Suspended Linear Light Fixture Corner Section Linearer Hängebeleuchtungskörper – Eckabschnitt Élément angulaire de luminaire linéaire suspendu
F6-KIT1	Suspended Linear Light Fixture Fixing and Power Kit 1 (use with 14' –19' (427cm–579cm) linear lighting) Reparatur- und Stromkit 1 für linearen Hängebeleuchtungskörper (mit 14' – 19' (427 cm – 579 cm) linearer Beleuchtung verwenden) Kit 1 de fixation et d'alimentation de luminaire linéaire suspendu (utilisable avec un éclairage linéaire de 14 –19 pi (427–579 cm))
F6-KIT2	Suspended Linear Light Fixture Fixing and Power Kit 2 (use with 19' –26' (579cm–792cm) linear lighting) Reparatur- und Stromkit 2 für linearen Hängebeleuchtungskörper (mit 19' – 26' (579 cm – 792 cm) linearer Beleuchtung verwenden) Kit 2 de fixation et d'alimentation de luminaire linéaire suspendu (utilisable avec un éclairage linéaire de 19 -26 pi (579-792 cm))
F6-KIT3	Suspended Linear Light Fixture Fixing and Power Kit 3 (use with 26' –32' (792cm–975cm) linear lighting) Reparatur- und Stromkit 3 für linearen Hängebeleuchtungskörper (mit 26' – 32' (792 cm – 975 cm) linearer Beleuchtung verwenden) Kit 3 de fixation et d'alimentation de luminaire linéaire suspendu (utilisable avec un éclairage linéaire de 26 -32 pi (792-975 cm))
F6-KIT4	Recessed Green Channel Light Fixing and Power Kit 4 (use with 32' –39' (975cm–1,188cm) linear lighting) Reparatur- und Stromkit 4 für vertieftes grünes Kanallicht (mit 32' – 39' (975 cm – 1188 cm) linearer Beleuchtung verwenden) Kit 4 de fixation et d'alimentation d'éclairage vert encastré (utilisable avec un éclairage linéaire de 32 -39 pi (975–1188 cm))

Ambient Lights

Umgebungsbeleuchtung, Éclairage ambiant

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

	Reference Referenznr. Référence	Description Beschreibung Description
1	**HKLS-SUB-C3E**	2' x 2' Recessed Flat Panel Light 2' x 2' vertiefte bündige Beleuchtung Diffuseur le lumière plat encastré de 2 x 2 pi
2	**HKLS-SUB-C8**	13" Ceiling Mounted Restroom Light and Fan Fixture 13" deckenmontierter Beleuchtungs- und Ventilatorkörper für die Toilette Ventilateur et luminaire de plafond de 13 po pour toilettes
3	**HKLS-SUB-C2**	4" Recessed Downlight 4" Einbaudownlight Plafonnier intensif encastré de 4 po
4	**HKLS-SUB-C10**	2" Recessed Downlight 2" Einbaudownlight Plafonnier intensif encastré de 2 po
5	**HKLS-SUB-E3**	2W, 3hr, Non-maintained LED EM light - RAL9016 2 W, 3 h, wartungsfreies LED EM-Licht – RAL9016 Éclairage LED de secours 2 W, 3 h – RAL9016
6	**HKLS-SUB-C7T**	Monopoint Mount T—Aluminum monotrack mounting bracket for use with C7A,B,C light fixtures above Focal Wall, focused on Wall Art Monopoint-Montage T – Aluminium-Monospur-Montagehalterung zur Verwendung mit Beleuchtungskörpern C7A, B,C über der zentralen Wand, auf Wandbilder gerichtet Support de montage monopoint—Support de montage monorail en aluminium utilisable avec les luminaires C7A, B, C ci-dessus au-dessus de la cloison focale orientés vers les illustrations murales
7	**HKLS-SUB-C7A**	Mini Trackhead Light A—for use with C7T, focused on Wall Art Mini-Trackhead-Licht A – zur Verwendung mit C7T, auf Wandbilder gerichtet Mini-luminaire sur rail A—utilisable avec C7T, orienté vers les illustrations murales
8	**HKLS-SUB-C7B**	Mini Trackhead Light B—same as A but with 3 stem options (0.5m, 1m, 1.5m drops) Mini-Trackhead-Licht B – wie A, aber mit 3 Vorbauoptionen (0,5 m, 1 m, 1,5 m Senkungen) Mini-luninaire sur rail B—identique à A mais avec 3 tiges en option (suspension de 0,5, 1, 1,5 m)
9	**HKLS-SUB-C7C**	Mini Trackhead Light C—same as A & B but with track mounts Mini-Trackhead-Licht C – wie A und B, aber mit Schienenmontage Mini-luminaire sur rail C—identique à A et B mais avec supports sur rail
10	**HKLS-SUB-C1**	7" Cylinder Pendant Downlight (for use in customer dining area) 7" Zylinder-Hängeleuchten-Downlight (im Speiseraum für Gäste verwenden) Plafonnier intensif cylindrique à suspension de 7 po (utilisable dans la salle de restaurant)
11	**HKLS-SUB-C9**	3.5" Mini Cylinder Pendant Downlight (for use in beverage shroud) 3,5" Mini-Zylinder-Hängeleuchten-Downlight (in der Getränkeauslage verwenden) Mini-plafonnier intensif cylindrique à suspension de 3,5 po (utilisable dans l'armoire vitrine à boissons)
12	**74859C**	Dome Light Fixture (Decorative white and green hanging dome light fixture for use in Customer Seating Area. Complete with in-built LEDs) Lichtkuppel-Beleuchtungskörper (Dekorative weiß-grüne Hängelichtkuppel zur Verwendung im Kundensitzbereich. Komplett mit integrierten LEDs) Plafonnier (luminaire décoratif à suspension blanc et vert utilisable dans la salle de restaurant. Fourni avec LED intégrées)

Pergola

Pergola, Pergola

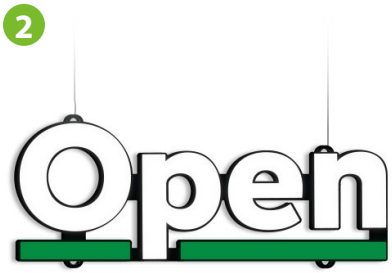
Reference Referenznr. Référence	Description Beschreibung Description
950133C	Pergola/Celling Canopy Light Beam 96" Pergola/Deckenlampe-Lichtstrahl 96" Poutre lumineuse de 96 po pour pergola/marquise
950134C	Pergola/Celling Canopy Light Beam 72" Pergola/Deckenlampe-Lichtstrahl 72" Poutre lumineuse de 72 po pour pergola/marquise
950131C	Pergola/Celling Canopy Straight Run Pergola/Deckenbaldachin-Gerade Section rectiligne pour pergola/marquise
950130C	Pergola/Celling Canopy End/Corner Unit 96" Pergola/Deckenlampen-End-/Eckeinheit 96" Unité de 96 po à élément d'extrémité angulaire pour pergola/marquise
950132C	Pergola/Celling Canopy End/Corner Unit 72" Pergola/Deckenlampen-End-/Eckeinheit 72" Unité de 72 po à élément d'extrémité angulaire pour pergola/marquise

Illuminated Signs

Beleuchtete Schilder, Signalisation lumineuse

1

2



3

	Reference Referenznr. Référence	Description Beschreibung Description	Height Höhe Hauteur		Length Länge Longueur	
			in	cm	in	cm
1	**950089C**	Halo-Lit Choice Mark Sign (XS) Halo-Lit Choice Mark Schild (XS) Signalisation Halo-Lit Choice Mark (XS)	24	61	29	73.7
1	**950118C**	Halo-Lit Choice Mark Sign (S) Halo-Lit Choice Mark Schild (S) Signalisation Halo-Lit Choice Mark (S)	36	91	46	116.8
1	**950114C**	Halo-Lit Choice Mark Sign (M) Halo-Lit Choice Mark Schild (M) Signalisation Halo-Lit Choice Mark (M)	48	122	63	160.0
1	**950027C**	Halo-Lit Choice Mark Sign (L) Halo-Lit Choice Mark Schild (L) Signalisation Halo-Lit Choice Mark (L)	60	152	76	193.0
2	**970000C**	Open Sign Schild „Geöffnet (Open)“ Signalisation d'ouverture	7.8	19.8	20.8	52.8
2	**425-25-Ouvert**	Open Sign - Ouvert (French)				
2	**425-25-Abierto**	Open Sign - Abierto (Spanish)				
3	**HKLS-SUB- X1**	Illuminated Exit Sign Beleuchtetes Ausgangsschild Signalisation lumineuse de sortie	9.1	23.1	11.8	29.9

*Other languages available, contact your Duke representative
*Andere Sprachen sind beim Duke Vertreter erhältlich.
*Disponible dans d'autres langues ; adressez-vous au représentant Duke

The LED technology mimics the look of neon but is virtually unbreakable. They consume 33% less electricity than neon, are cool to the touch and provide a cost savings of 14% - 28% over the old neon style sign-age. These signs operate at low voltage, can be plugged directly into a standard 120V plug and are provided with remote control.

Die LED-Technologie bietet das Erscheinungsbild von Neonschildern, ist jedoch praktisch unzerbrechlich. Die Schilder haben einen um 33 % geringeren Energieverbrauch als Neonschilder, sind berührungssicher und kosten 14 % bis 28 % weniger als die alten Neonschilder. Sie werden mit Niederspannung betrieben, können direkt an eine 120 V Steckdose angeschlossen werden und verfügen über eine Fernbedienung.

La technologie des LED imite l'aspect du néon mais celles-ci sont pratiquement incassables Elles consomment 33 % de moins d'électricité, sont froides au toucher et permettent des économies de coûts de 14 à 26 % par rapport à la signalisation au néon de l'ancien type. Ces panonceaux fonctionnent à basse tension, peuvent être branchés directement dans une prise 120 V standard et sont pourvus d'une télécommande.

Speakers

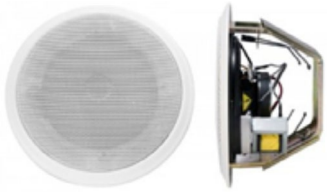
Lautsprecher, Haut-parleurs

1

2

3

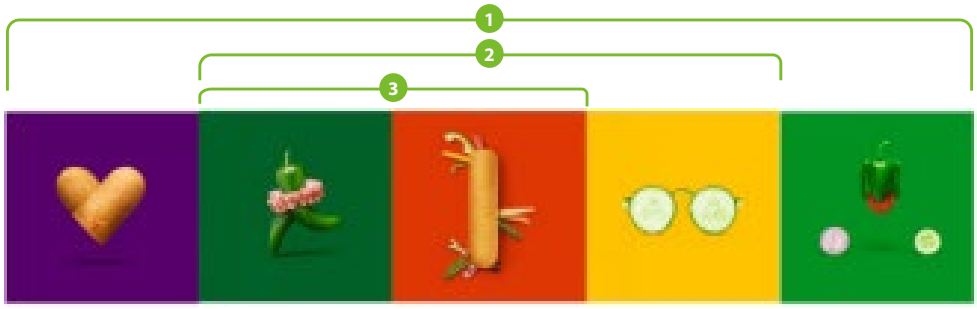
4

5


	Reference **Referenznr.** **Référence**	Description **Beschreibung** **Description**
1	**03-0013-C08**	Falcon Plus 30 Black *(Circular pendant speaker for use in the customer seating area)* **Falcon Plus 30 schwarz** (Kreisförmiger Pendel-Lautsprecher zur Verwendung im Kundensitzbereich) **Falcon Plus 30 noir** (Haut-parleur rond à suspension utilisable dans la salle de restaurant)
2	**02-0050-B11**	Microlite Plus Black 15W *(Wall mounted speaker for use where the pendant/flush mounted speakers are unsuitable)* **Microlite Plus schwarz 15 W** (Wandbefestigter Lautsprecher, wenn die Verwendung der Pendel-/bündig angebrachten Lautsprecher ungeeignet ist) **Microlite Plus noir 15 W** (Haut-parleur mural utilisable où les haut-parleurs à suspension/encastrés sont inadaptés)
3	**10-6227-B25EU** *(Standard)* **10-6227-B25** *(UK Plug version)*	ADS 60 D Amplifier *(Standard amplifier package that will power 5+ speakers, full pa capability EU Version available with EU plug ADS 60 D Class D-low energy 60W rms 100v)* **ADS 60 D Verstärker** (Standard-Verstärkerpaket, das die 5+ Lautsprecher speist, volle Beschallungskapazität, EU-Version erhältlich mit EU-Stecker ADS 60 D Class D-Niedrigenergie 60 W RMS 100 V) **Amplificateur ADS 60 D** (Module amplificateur standard qui alimentera au moins 5 haut-parleurs, version EU à capacité totale de sonorisation disponible avec fiche EU ADS 60 D classe D-basse énergie 60 W rms 100 V)
4	**10-6226-B25E** **(***Standard)* **10-6226-B25** *(UK Plug version)*	ADS 30 Plus Amplifier *(Small mixer amplifier package that will power up to 4 speakers, full pa capability EU Version available with EU plug ADS 30 30W rms)* **ADS 30 Plus Verstärker** (Kleines Misch-Verstärkerpaket, das bis zu 4 Lautsprecher speist, volle Beschallungskapazität, EU-Version erhältlich mit EU-Stecker ADS 30 30 W RMS) **Amplificateur ADS 30 Plus** (Petit module amplificateur de mélange qui alimentera jusqu'à 4 haut-parleurs, version EU à capacité totale de sonorisation disponible avec fiche EU ADS 30 30 W rms)
5	**01-0090-C08**	Omega 6 White Loudspeaker 6W *(Flush mounted ceiling speaker for use in the customer seating area in low ceiling locations or where the pendant speaker is unsuitable.)* **Omega 6 weißer Lautsprecher 6 W** (Bündig montierter Deckenlautsprecher zur Verwendung im Kundensitzbereich bei niedrigen Decken, oder dort, wo der Pendel-Lautsprecher ungeeignet ist.) **Haut-parleur Omega 6 blanc 6 W** (Haut-parleur encastré dans le plafond utilisable dans la salle de restaurant lorsque le plafond est bas ou que le haut-parleur à suspension est inadapté.)

Wall Art

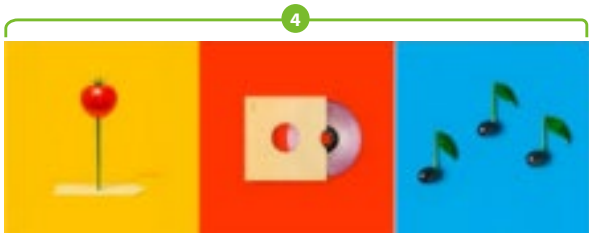
Wandbilder, Illustrations murales



Primary wall art designs will be utilized first in your restaurant. The number of images needed correlates directly to the available space on the overall length of the wood plank focal wall.

Primäre Wandbilddesigns werden in Ihrem Restaurant zuerst verwendet. Die benötigte Anzahl von Bildern steht in direktem Zusammenhang mit dem verfügbaren Platz an der beplankten zentralen Wand.

Les modèles primaires d'illustrations murales seront les premiers utilisés dans votre restaurant. Le nombre d'images nécessaire est directement fonction de la place disponible sur toute la longueur de la cloison focale lambrissée.



Secondary wall art images are for use in larger restaurants or in multi-level buildings with customer dining areas on two different floors.

Sekundäre Wandbilder werden in größeren Restaurants oder mehrstöckigen Gebäuden verwendet, wo sich die Kundenspeisebereiche auf zwei verschiedenen Stockwerken befinden.

Les images pour illustrations murales secondaires sont destinées aux restaurants plus grands ou dans les immeubles de plusieurs étages avec salles de restaurant sur deux étages différents.

	Reference Referenznr. Référence	Description Beschreibung Description
1	**PWANP5**	Primary Acrylic Wall Art 5 Pack Primäre Acryl-Wandbilder 5er Pack Paquet de 5 illustrations murales acryliques primaires
2	**PWANP3**	Primary Acrylic Wall Art 3 Pack Primäre Acryl-Wandbilder 3er Pack Paquet de 3 illustrations murales acryliques primaires

3	**PWANP2**	Primary Acrylic Wall Art 5 Pack Primäre Acryl-Wandbilder 5er Pack Paquet de 5 illustrations murales acryliques primaires
4	**SWANP3**	Secondary Acrylic Wall Art 3 Pack Sekundäre Acryl-Wandbilder 3er Pack Paquet de 3 illustrations murales acryliques secondaires

Wallcoverings

Tapeten, Tapisserie

Sold by the yard, width 51,18"
Am laufenden Meter (Yard) verkauft, Breite 51,18"
Vendue au yard, en 51,18 po de large

1204N
Chevron, Chevron, Chevron

1206N
Brand Green, Brand Green, Brand Green

1203N
Linen, Linen, Linen

1206N
Stripe Panel 1, Stripe Panel 1, Stripe Panel 1

1201N
Shimmer, Shimmer, Shimmer

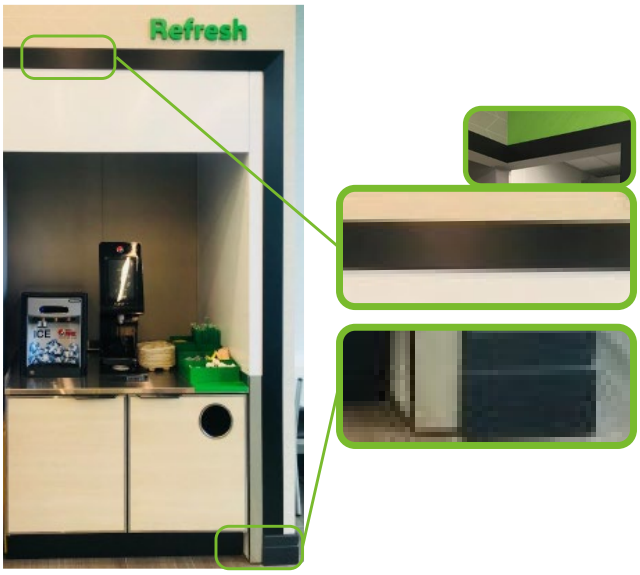
1205-2N
Stripe Panel 2, Stripe Panel 2, Stripe Panel 2

1202N
Green Focal, Green Focal, Green Focal

1205-3N
Stripe Panel 3, Stripe Panel 3, Stripe Panel 3

Moldings

Leisten, Moulures



Reference Referenznr. Référence	Description Beschreibung Description	Length Länge Longueur	
		in	cm
950125C	Black framing (Trims 4" x 1/4" thick) Schwarze Rahmen (Kanten 4" x 1/4" stark) Encadrement noir (garnitures 4 x 1/4 po d'épaisseur)	96	243.8
950460C	Wall base (ROTF 6 DUROBASE) Bodenleiste (ROTF 6 DUROBASE) Plinthe (ROTF 6 DUROBASE)	96	243.8

Tiles

Wandverkleidung, Carrelage

Reference Referenznr. Référence	Description Beschreibung Description	Height Höhe Hauteur		Width Gewicht Poids	
		in	cm	in	cm
V56090191	Piccadilly C-1 (box of 4) Piccadilly C-1 (Karton mit 4 St.) Piccadilly C-1 (boîte de 4)	13	33	26	66
V12099021	Paramus Brown (box of 28) Paramus Brown (Karton mit 28 St.) Paramus Brown (boîte de 28)	8	20.3	8	20.3
V12397021	Silk Chevron BL (box of 17) Silk Chevron BL (Karton mit 17 St.) Silk Chevron BL (boîte de 17)	8	20.3	13	33
P32193011	Ibiza Cimento (box of 6) Ibiza Cimento (Karton mit 6 St.) Ibiza Cimento (boîte de 6)	12	30.4	24	61
100202813	Minnesota Cream (box of 4) Minnesota Cream (Karton mit 4 St.) Minnesota Cream (boîte de 4)	59	150	9.8	25

For all other tiles please contact your Duke representative
Für alle anderen Wandverkleidungen wenden Sie sich bitte an einen Duke-Vertreter
Pour tous les autres carrelages, veuillez vous adresser à votre représentant Duke

Mobile Cart

Mobilwagen, Chariot mobile

Available on an on demand basis
Auf Anfrage erhältlich
Disponible sur demande

NOT FOR OUTDOOR USE
NICHT FÜR DIE VERWENDUNG IM FREIEN
POUR L'INTÉRIEUR SEULEMENT

A Canopy, Kopfdisplay, Marquise

- 100" high canopy easily lowers to 79" to move through standard doorways
- 60" x 9" illuminated 4 panel menu board
- SUBWAY® restaurant logo, 16" lettering illuminated
- 254 cm (100") hohes Kopfdisplay kann auf einfache Weise auf 200 cm (79") Höhe abgesenkt werden, um nahezu alle Türen passieren zu können
- 152 cm x 23 cm (60" x 9") beleuchtetes Menüdisplay
- SUBWAY® Restaurant-Logo, 16" Buchstabenhöhe, beleuchtet
- La marquise, qui est à une hauteur de 100 po, s'abaisse à 79 po pour passer par les embrasures de portes standard
- Panneau de menu lumineux de 60 x 9 po à 4 éléments
- Logo de restaurant SUBWAY®, lettrage lumineux de 16 po

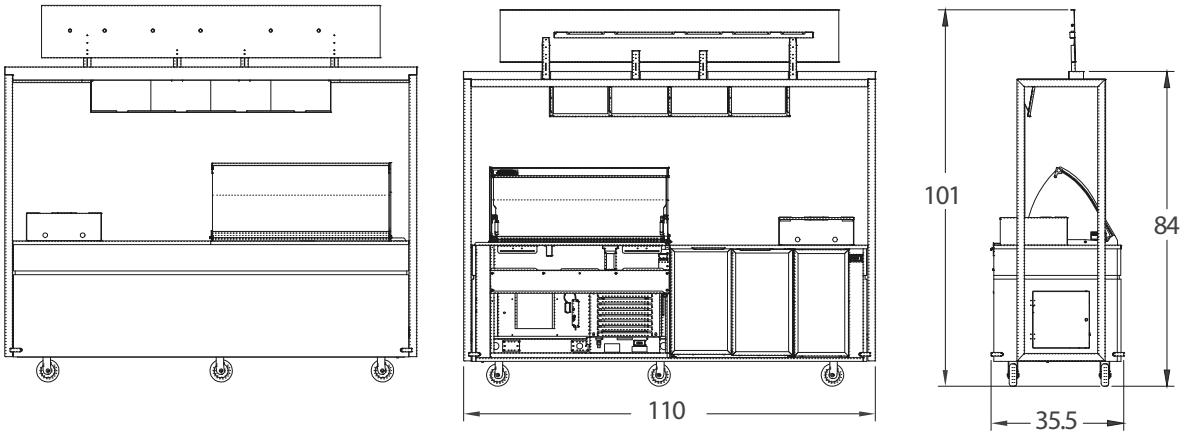
B 48" Tri-Channel with Day Cover, 122 cm (48") Tri-Channel mit Tagesabdeckung, Tri-Channel de 48 po avec couvercle de jour

- Includes functionality shelving for scrap pans, gloves and smallwares organization
- Capacity 6 x 1/3 pans plus 3 1/6 pans
- 11.8 cu.ft. of dry storage
- Mit funktionalen Regalen zur übersichtlichen Ablage von Restewannen, Handschuhen sowie Küchen- und Esszubehör
- Bietet Platz für 6 x 1/3 Wannen plus 3 1/6 Wannen
- 0,21 m3 (11.8 cu.ft.) Trockenlagerkapazität
- Étagères de rangement de plats à restes, gants et accessoires
- Capacité de 6 plats de 1/3, plus 3 plats de 1/6
- 11,8 pi³ de stockage sec

C 2 Door Undercounter Refrigerated Storage, Zweitüriger Kühllagerschrank im Unterteil, Compartiment de stockage réfrigéré à 2 portes sous comptoir

- Sauce bottle holders, mounter to inner door
- 11.8 cubic feet of refrigerated storage will hold up to 17 x 1/3 size pans
- Soßenflaschenhalter an der Türinnenseite
- 0,33 m3 Kühlkapazität für bis zu 17 x 1/3 Wannen
- Porte-flacons de sauce montés sur l'intérieur de porte
- 11,8 pi³ de stockage réfrigéré pouvant recevoir jusqu'à 17 plats de taille 1/3

Driving Profits & Guest Satisfaction
Mehr Gewinn Und Kundenzufriedenheit
Stimuler les bénéfices et la satisfaction des clients



Reference Referenznr. Référence	Overall (Canopy Up) Gesamt (Kopfdisplay oben) Dimensions hors tout (auvent relevé)						Overall (Canopy Down) Gesamt (Kopfdisplay unten) Dimensions hors tout (auvent abaissé)					
	Length Länge Longueur		Height Höhe Hauteur		Depth Tiefe Profondeur		Length Länge Longueur		Height Höhe Hauteur		Depth Tiefe Profondeur	
	in	cm	in	cm	in	cm	in	cm	in	cm	in	cm
SUB-CART-120	110	279.4	101	256.5	35.5	90.2	110	279.4	84	213.4	35.5	90.2

**All dimensions and specifications are subject to change without notice.*
**Änderungen der Abmessungen und technischen Daten sind jederzeit ohne Ankündigung vorbehalten.*
**Toutes les dimensions et caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.*

Additional Features

- Fresh Forward decor panel
- Access panel on TRI-Channel™ side for storage of power cord
- Access panel on POS end opens for access to POS power and refrigeration components.
- Rigid 10 gauge sub frame for durability and long life
- Pull handles on both ends and integrated corner bumpers
- Heavy duty 7 ¼" Casters
- 20"w x 18"d x 7 3/8" cash drawer cover / POS platform
- Dedicated power cord and duplex outlet for POS equipment & UPS (15 amp max)

Zusatzfunktionen

- Fresh Forward Dekorplatte
- Zugangsplatte an der Seite des TRI-Channel™ zum Verstauen des Netzkabels
- Zugangsplatte an der POS-Seite kann geöffnet werden, um Zugang zu den POS-Stromversorgungs- und Kühlkomponenten zu erhalten
- Robuster Unterrahmen mit 2,5 mm Blechdicke gewährleistet gute Haltbarkeit und lange Lebensdauer
- Ziehgriffe und integrierte Eckpolster an beiden Seiten
- 18,4 cm (7 1/4") Laufrollen für hohe Belastung
- 50,8 cm B x 45,7 cm T x 18,7 cm (20"w x 18"d x 7 3/8") Kassenladeabdeckung/ POS-Plattform
- Separates Netzkabel und Doppelsteckdose für POS-Geräte und USV (max. 15 A)

Éléments supplémentaires

- Panneau décoratif Fresh Forward
- Panneau d'accès côté TRI-Channel™ pour rangement du cordon d'alimentation
- Le panneau d'accès côté P.V. s'ouvre pour permettre l'accès aux composants d'alimentation et de réfrigération P.V.
- Faux cadre rigide de calibre 10 pour une résistance et une durée de service supérieures
- Poignées de traction et pare-chocs de coins intégrés
- Roulettes renforcées de 7 1/4 po
- Couvre-tiroir-caisse de 20 po l x 18 po p x 7 3/8 po / plateforme P.V.
- Cordon d'alimentation spécialisé et prise double pour accessoires P.V. et onduleur (15 A max.)

BACKROOM

HINTERZIMMER , ARRIÈRE-SALLE

SINKS
WASCHBECKEN
PLONGE

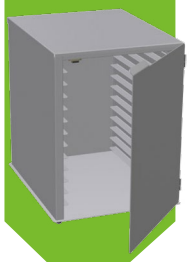
63

WORKTABLES
ARBEITSTISCHE
PLANS DE TRAVAIL

66

SHELVES
REGALE
ÉTAGÈRES

67



BREAD CABINETS
& RACKS
BROTSCHRÄNKE
UND -GESTELLE
PANETIÈRES ET
CASIERS À PAINS

69

Sinks

Waschbecken, Éviers

- Custom designed for each SUBWAY® restaurant
- Quickly and efficiently turns around clean, sanitized wares
- Labor Saving ROI

- Spezialanfertigung für jedes SUBWAY® Restaurant
- Schnelle und effiziente Reinigung und Desinfektion des Geschirrs
- Arbeitszeiteinsparungen erhöhen die Rendite

- Conçus spécialement pour chaque restaurant SUBWAY®
- Permettent d'obtenir rapidement avec un rendement élevé des ustensiles propres et désinfectés
- RCI permettant les économies de main d'œuvre

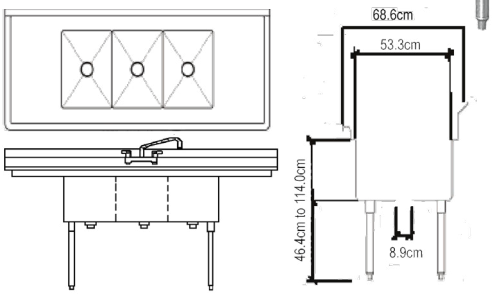
Foodservice operations are switching to automated sink systems to tackle the undesirable task of warewashing. This in turn is leading to increased operational efficiency and an improvement in the bottom line. The X-Stream® Wash system is custom-designed for your SUBWAY® store, capable of washing up to 35 bread forms, 12 sheet pans, or 10 Cambro pans in one 10 minute cycle.

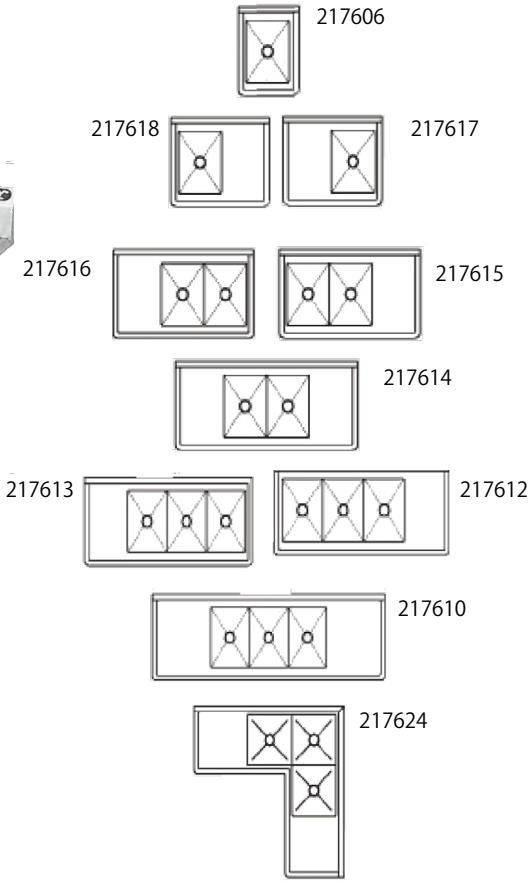
Gastronomieunternehmen wechseln zu automatisierten Spülbeckensystemen, um das leidige manuelle Spülen zu vermeiden. Dies erhöht wiederum die Betriebseffizienz und verbessert das Geschäftsergebnis. Das X-Stream® Spülsystem, das speziell für Ihr SUBWAY® Restaurant entwickelt wurde, kann in einem 10-minütigen Zyklus bis zu 35 Brotformen, 12 Blechwannen oder 10 Cambro-Wannen spülen.

Les établissements de restauration passent aux systèmes de lavage automatisés pour la tâche rebutante qu'est la vaisselle.. Cela conduit à son tour à un rendement plus élevé et à une amélioration de la rentabilité. Le système de lavage X-Stream® est spécialement conçu pour votre restaurant SUBWAY®. Il peut laver jusqu'à 35 moules à pain, 12 plaques ou 10 bacs Cambro en un seul cycle de 10 minutes.

Sink

Waschbecken, Évier





Reference Referenznr. Référence	Compartments Fächer Compartiments	Sink Width Waschbecken Breite Largeur de l'évier		Bowl Depth Schüsseltiefe Profondeur des cuves		Bowl Width Schüsselbreite Largeur des cuves		Drainboards Abtropfbretts Égouttoirs	Drainboard Width Abtropfbrett Breite Largeur des égouttoir	
		in	cm	in	cm	in	cm		in	cm
217606	1	21.5	54.6	21	53.3	16	40.6	N/A, N/A, S/O		
217617	1	36.5	92.7	21	53.3	16	40.6	1 on right*	18	45.7
217618	1	36.5	92.7	21	53.3	16	40.6	1 on the left**	18	45.7
217616	2	52.5	133.4	21	53.3	16	40.6	1 on the left**	18	45.7
217615	2	52.5	133.4	21	53.3	16	40.6	1 on right*	18	45.7
217614	2	68	172.7	21	53.3	16	40.6	2	18	45.7
217613	3	68.5	174	21	53.3	16	40.6	1 on left**	18	45.7
217612	3	68.5	174	21	53.3	16	40.6	1 on right*	18	45.7
217610	3	96	243.8	21	53.3	16	40.6	2	24	61
217608	3	84	213.36	21	53.3	16	40.6	2	18	45.7
217624 *(corner sink)*	3	61	154.9	18	45.7	18	45.7	2	24	61
217651	2	61	154.9	21	53.3	16	40.6	1 on right*	24	61
217650	2	61	154.9	21	53.3	16	40.6	1 on left**	24	61
217645	3	53.75	136.5	21	53.3	16	40.6	N/A, N/A, S/O		

*1 on right, 1 rechts, 1 sur la droite

**1 on the left, 1 links, 1 sur la gauche

- Compartments are 21" x 16" x 14" deep
- Standard drainboard lengths are 18" and 24" lengths
- Sink is mounted on 1-5/8" diameter galvanized tubing with 3-1/16" stainless steel gussets and adjustable bullet feet.

- Becken sind 21" x 16" x 14" tief
- Die Standardlängen des Abtropfbretts sind 18" und 24"
- Das Becken wird auf galvanisierte Rohre mit einem Durchmesser von 1 5/8" mit 3 1/16" Edelstahl-Knotenblechen und einstellbaren Kugelfüßen montiert

- Les compartiments mesurent 21 x 16 x 14 po de profondeur
- Les longueurs d'égouttoir standard sont 18 et 24 po
- L'évier est monté sur une tuyauterie galvanisée de 1 5/8 po de diamètre avec goussets de 3 1/16 po en acier inoxydable et pieds réglables

Sink Accessories

Waschbecken-Zubehör, Accessoires pour éviers

AJWB412L-SBW F2E 12" Faucet
F2E 12" Mischbatterie
Robinet 12 po F2E

1471M Waste lever, sink
Abfallstange, Waschbecken
Levier d'évacuation, évier

1474M Pre-rinse spray w/faucet
Spülbrause mit Hahn
Douchette de pré-rinçage avec robinet

Dishwasher

Geschirrspülmaschine, Lave-vaisselle

FXS-15A

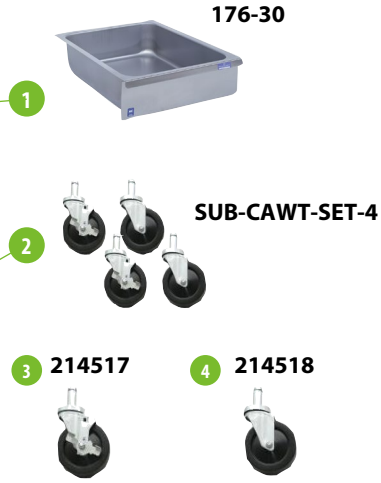
Commercial-grade dishwasher (Hobart FXS 15A) for use in BOH area including a 3 year warranty (Preventative Maintenance visit in Year 2 are included)

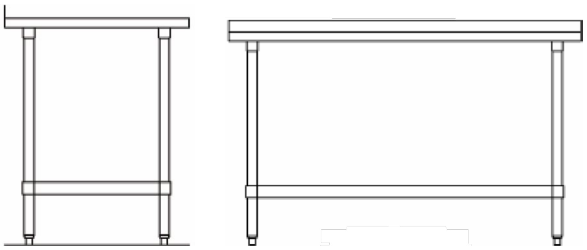
Gewerbliche Geschirrspülmaschine (Hobart FXS 15A) zur Verwendung im BOH-Bereich, einschließlich 3 Jahre Garantie (vorbeugende Wartungs-Besuche im zweiten Jahr sind inklusive)

Lave-vaisselle de qualité commerciale (Hobart FXS 15A) pour utilisation dans l'arrière-salle, avec garantie de 3 ans (y compris visite d'entretien préventif la 2ème année)

Worktables

Arbeitstische, Plans de travail





Additional shelf optional—Contact your Duke Representative
Zusätzliches Regal ist optional erhältlich—Lieferinformationen auf Anfrage
Étagère supplémentaire en option—Adressez-vous à votre représentant Duke

	Reference Referenznr. Référence	Description Beschreibung Description	Height Höhe Hauteur		Length Tiefe Longueur		Width Breite Largeur		Weight Gewicht Poids	
			in	cm	in	cm	in	cm	lbs	kg
	7201-3024-SUB	Worktable Arbeitstisch Plan de travail	37	94.4	24	60.9	30	76.2	73	31.8
	7201-3630-SUB		37	94.4	36	91.4	30	76.2	91	41.4
	7201-4830-SUB		37	94.4	48	122.0	30	76.2	102	46.4
	7201-6030-SUB		37	94.4	60	152.4	30	76.2	126	57.3
	7201-7230-SUB		37	94.4	72	183.0	30	76.2	150	68.2
	7201-8430-SUB		37	94.4	84	213.0	30	76.2	176	80.0
	7201-9630-SUB		37	94.4	96	243.8	30	76.2	200	90.9
	7201-12030-SUB		37	94.4	120	304.8	30	76.2	245	111.4
1	176-30	Additional Drawer, Zusätzliche Schublade, Tiroir suppplémentaire								
2	SUB-CAWT-SET-4	Caster 5" (set of 4), Laufrolle, 5" (je 4), Roulette 5 po (jeu de 4)								
3	214517	Caster (1pc) 5" stem with brake, Laufrolle (1 St.) 5" mit Bremse, Roulette (1), 5 po, tige avec frein								
4	214518	Caster (1pc) 5" stem w/o brake, Laufrolle (1 St.) 5" ohne Bremse, Roulette (1), 5 po, tige sans frein								

Workstation

Arbeitstisch, Table de Préparation

Reference Referenznr. Référence	Description Beschreibung Description
71354I	24 X 30 UOS Workstation (Arbeitstisch, Plan de travail) 74"H
71356I	24 X 48 UOS Workstation (Arbeitstisch, Plan de travail) 74"H

- 14 gauge stainless steel worktables with 2"/5.1 cm riser
- Tables shipped knocked down in flat package

- 14 Gauge Edelstahl-Arbeitstische mit 5,1 cm (2") Stirnplatte
- Tische werden zerlegt in einem flachen Paket versandt

- Plans de travail en acier inoxydable de calibre 14 avec relevé de 2 po / 5,1 cm
- Plans de travail expédiés repliés à plat

Dry Storage Shelving

Trockenlagerregale, Rayonnage de stockage à sec

Super Erecta Shelf
Super Erecta Regal
Rayonnage Super Erecta

For cooler shelving and other models please contact your Duke representative for available models

Für Kühlregale und andere verfügbare Modelle wenden Sie sich bitte an Ihren Duke-Vertreter

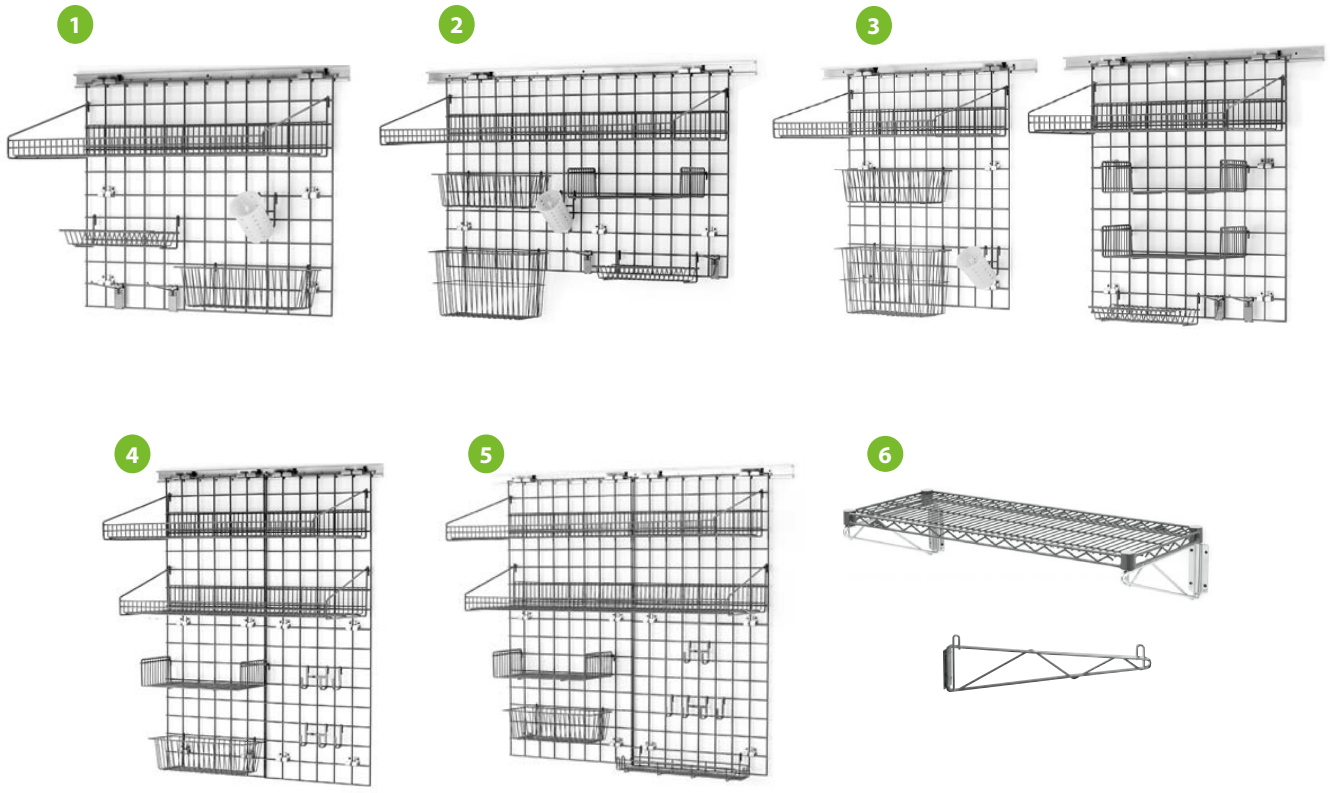
Pour les étagères de chambre froide et d'autres modèles, veuillez demander à votre représentant Duke quels sont les modèles disponibles.

- Open-wire shelf design minimizes dust and increases air circulation and viability
- Offenes Drahtgestell minimiert Staub und verbessert die Luftzirkulation und Sichtbarkeit
- La conception à étagères métalliques découvertes minimise la poussière et améliore la circulation d'air ainsi que la visibilité.

Reference Referenznr. Référence	Description Beschreibung Description	Width Breite Largeur		Depth Tiefe Profondeur		Height Höhe Hauteur	
		in	cm	in	cm	in	cm
2318I	5 tiers 5 Böden 5 tiers	42	106.6	14	35.5	74	29.1
58571I		24	60.9	14	35.5	74	29.1
58577I		30	76.2	14	35.5	74	29.1
58578I		36	91.4	14	35.5	74	29.1
2319I		48	121.9	14	35.5	74	29.1
2300I		24	60.9	18	45.7	74	29.1
2301I		30	76.2	18	45.7	74	29.1
2302I		36	91.4	18	45.7	74	29.1
2305I		42	106.6	18	45.7	74	29.1
2304I		48	121.9	18	45.7	74	29.1
2306I		60	152.4	18	45.7	74	29.1
77344I		24	60.9	21	53.3	74	29.1
2307I		24	60.9	24	60.9	74	29.1
2308I		30	76.2	24	60.9	74	29.1
2309I		36	91.4	24	60.9	74	29.1
2310I		42	106.6	24	60.9	74	29.1
2311I		48	121.9	24	60.9	74	29.1
2263I		60	152.4	24	60.9	74	29.1
2313I		60	152.4	24	60.9	74	29.1
2312I		72	182.8	24	60.9	74	29.1

Smartwall System

Smartwall System, Système Smartwall



	Reference Referenznr. Référence	Description Beschreibung Description
1	**2193I**	Smartwall Shelf SWPS 36K3 - Above Sink Smartwall Regal SWPS 36K3 – Über dem Waschbecken Smartwall Sink SWPS 36K3 – au-dessus d'un évier
2	**2194I**	Smartwall Shelf SWPS 48K3 - Above Sink Smartwall Regal SWPS 48K3 – Über dem Waschbecken Smartwall Sink SWPS 48K3 – au-dessus d'un évier
3	**2195I**	Smartwall Shelf SWPS 60K3- Double Rack, Above Sink Smartwall Regal SWPS 60K3 – Double Rack, Über dem Waschbecken Smartwall Sink SWPS 60K3- Double Rack, au-dessus d'un évier
4	**2230I**	Smartwall Shelf SWWP 36K3 - Above Prep Table Smartwall Regal SWWP 36K3 – Über dem Vorb.-Tisch Smartwall Sink SWWP 36K3 – au-dessus d'un plan de travail
5	**2235I**	Smartwall Shelf SWPS 48K3 - Above Prep Table Smartwall Regal SWPS 48K3 – Über dem Vorb.-Tisch Smartwall Sink SWPS 48K3 - au-dessus d'un plan de travail

	Reference Referenznr. Référence	Description Beschreibung Description	Width Breite Largeur		Depth Tiefe Profondeur	
			in	cm	in	cm
	2315I	Wall Shelf/Bracket Wand-/Regalhalterung, Étagère murale / console SWDWM1436K2	36	91	14	36
6	**2316I**	Wall Shelf/Bracket Wand-/Regalhalterung, Étagère murale / console SWDWM1448K2	48	122	14	36
	2317I	Wall Shelf/Bracket Wand-/Regalhalterung, Étagère murale / console SWDWM1460K2	60	152	14	36

Lockwood® Bread Retarder Cabinets

Lockwood® Brothalteschränke, Ralentisseur de fermentation Lockwood®

1351I Reach-In Retarder
Kleiner Halteschrank
Ralentisseur accessible de l'extérieur

1359I The "Original" Retarder
Der „originale" Halteschrank
Ralentisseur « original »

1360I Tall "Walk-In" Retarder
Großer „begehbarer" Halteschrank
Ralentisseur « chambre »

Reference Referenznr. Référence	Width Breite Largeur		Depth Tiefe Profondeur		Height Höhe Hauteur		Capacity (Half sized pans) Kapazität (kleine Wannen) Capacité (demi-plateaux)	Weight Gewicht Poids	
	in	cm	in	cm	in	cm		lbs	kg
1351I	21.25	54	27.25	69.2	27.125	69	24	72	32.65
1359I	17.625	44.8	21.5	55	76	193	33	89	44.36
1360I	17.625	44.8	21.5	55	60	152.4	24	72	32.65

- Stores and protects your dough.
- All aluminum construction with solid door.
- Furnished with 1 1/2" removable pan supports on 2" centers.
- Available with 6" adjustable legs, 5" x 1" Plyolefin swivel plate casters.

- Zur Lagerung und zum Schutz Ihres Teigs.
- Komplett aus Aluminium gefertigt mit geschlossener Tür.
- Mit entfernbaren 1 1/2" Wannenstützen auf 2" Mittelstücken.
- Verfügbar mit verstellbaren 6" Füßen, 5" x 1" Polyolefin Schwenkplatten-Laufrollen.

- Stocke et protège votre pâte.
- Fabrication entièrement en aluminium avec porte pleine
- Fournie avec supports de plateaux amovibles de 1-1/2 po sur cintres de 2 po
- Disponible avec pieds de 6 po réglables, roulettes sur plaques pivotantes de 5 x 1 po en polyoléfine

Lockwood® Bread Racks

Lockwood® Brotgestelle, Casiers à pains Lockwood®

5650I Full Rack
Vollgestell
Casier complet

5660I Half Rack
Halbgestell
Demi-casier

Reference Referenznr. Référence	Width Breite Largeur		Depth Tiefe Profondeu		Height Höhe Hauteur		Capacity (Half sized pans) Kapazität (kleine Wannen) Capacité (demi-plaques)	Weight Gewicht Poids	
	in	cm	in	cm	in	cm		lbs	kg
5650I	21.25	54.0	26.5	67.3	64	162.5	36	54	24.5
5660I	21.25	54.0	26.5	67.3	30	76.2	12	28	12.27

True Chillers & Freezers

True Kühl- und Gefrierschränke, Réfrigérateurs et congélateurs True

1

2

3

	Reference Referenznr. Référence	Description Beschreibung Description	Length Breite Largeur		Depth Tiefe Profondeur		Height Höhe Hauteur	
			in	cm	in	cm	in	cm
1	**TRU4-T23-RH-HC**	Chiller, Kühlschrank, Réfrigérateur	27	68.6	29.5	75	81.65	207.4
	TRU4-T23-LH-HC	Chiller, Kühlschrank, Réfrigérateur	27	68.6	29.5	75	81.65	207.4
	TRU4-T23F-RH-HC	Freezer, Gefrierschrank, congélateur	27	68.6	29.5	75	81.65	207.4
	TRU4-T23F-LH-HC	Freezer, Gefrierschränke, congélateur	27	68.6	29.5	75	81.65	207.4
	TRU4-T49-HC-SUB	Chiller, Kühlschrank, Réfrigérateur	54	137.5	29.5	75	81.65	207.4
2	**TRU4-T49F-SUB**	Freezer, Gefrierschrank, congélateur	54	137.5	29.5	75	81.65	207.4
3	**TRU4-T72-SUB**	Chiller, Kühlschrank, Réfrigérateur	78	198.5	29.5	75	81.65	201
	TRU4-T72F-SUB	Freezer, Gefrierschrank, congélateur	78	198.5	29.5	75	81.65	201

T-23 Solid Door Reach-In Refrigerator
Kleiner Halteschrank
Réfrigérateur accessible de l'extérieur à porte pleine

Limited Duke Warranty

Beschränkte Garantie von Duke, Garantie limitée Duke .

Installation & maintenance videos for Fresh Forward decor available on www.dukemfg.com/subway

en Duke Manufacturing Co. warrants to the original buyer that its Equipment shall be free from defects in material and workmanship for the period specified in this warranty.

INTERNATIONAL LIMITED PRODUCT WARRANTY

3 Year Parts and 2 Year Labor
(Excludes Model TSC-6/18 Proofer/Oven)

The warranty period commences with the date of installation of the Equipment. All labor and parts expenses after expiration of the warranty shall be the responsibility of the end user. Duke Manufacturing Co. will bear the labor and parts expense during the warranty period. Refrigeration compressors carry an additional two (2) years parts replacement warranty, (total of 4 years), not to include labor and freight.

The warranty includes travel time portal to portal, not to exceed 100 miles (160 km) round trip, or two hours total travel time. Repairs due to abuse, misuse, handling or harsh chemical action are not covered. Removal of the identification rating plate voids the warranty, as does operation at the incorrect voltage. Improper installation or unauthorized modifications made to the equipment by any party also voids the warranty. Damage due to floods, fire or other acts of God also are not covered. This warranty does not cover glass, routine maintenance activities, any failure that results from lack of, or improper equipment maintenance activities. Adjustments, such as leveling, calibration or tightening of fasteners normally associated with the installation related to plumbing, electrical or gas connections are the responsibility of the installer.

To the extent allowed by law, any express warranties or any implied warranties of merchantability or fitness are limited to the replacement guarantees above and any other warranty is disclaimed.

Certain states/countries disallow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to the Purchaser. This warranty gives the purchaser specific legal rights. The Purchaser may also have other rights, which vary, from state to state, country to country.

This warranty and the obligations assumed by Duke Manufacturing Co. are exclusive and in lieu of all other liabilities and warranties, expressed or implied. Duke Manufacturing Co. shall not be liable, directly or indirectly, for consequential or incidental damages, including, but not limited to, any loss of business profits. Damages incurred to, or suffered from, in connection with repairs made to the oven by persons for firms not specifically authorized to do so by Duke Manufacturing Co., are not the responsibility of Duke Manufacturing Co.

Beschränkte Garantie von Duke

Limited Duke Warranty, Garantie limitée Duke

Installations- und Wartungsvideos für Fresh Forward Dekor finden Sie auf www.dukemfg.com/subway

de Duke Manufacturing Co. garantiert dem Erstkäufer für den in dieser Garantie angegebenen Zeitraum, dass sein Gerät frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist.

INTERNATIONALE BESCHRÄNKTE PRODUKTGARANTIE

3 Jahre beschränkte Garantie auf Teile und 2 Jahre auf Arbeitszeit (mit Ausnahme des TSC-6/18 Backofens/Gärschranks)

Der Garantiezeitraum beginnt mit dem Installationsdatum der Ausrüstung. Alle nach Ablauf der Garantie für Arbeitszeit und Teile anfallenden Kosten liegen in der Verantwortung des Endanwenders. Duke Manufacturing Co. trägt die Arbeitszeit- und Teilekosten während des Garantiezeitraums. Für Kompressoren von Kühlgeräten werden zusätzlich zwei (2) Jahre Garantie (insgesamt 3 Jahre) auf den Austausch von Teilen gewährt, die jedoch keine Arbeitszeit- und Frachtkosten einschließt.

Die Garantie schließt die Anreisezeit von Tür zu Tür bis maximal 160 km Entfernung für Hin- und Rückfahrt bzw. zwei Stunden Gesamtreisezeit ein. Durch Missbrauch, falschen Gebrauch, Handhabung oder scharfe Chemikalien verursachte Reparaturen sind nicht von der Garantie gedeckt. Das Entfernen des Typenschilds oder der Betrieb mit falscher Spannung macht die Garantie nichtig. Durch unsachgemäße Installation oder nicht autorisierte Modifikation eines Teils wird die Garantie ebenfalls null und nichtig. Schäden aufgrund von Überschwemmungen, Bränden oder höherer Gewalt sind ebenfalls nicht von der Garantie gedeckt. Diese Garantie deckt keine Glasteile, routinemäßigen Wartungsarbeiten bzw. Ausfälle aufgrund von mangelnder oder unsachgemäßer Gerätewartung. Mit der normalen Installation von Geräten verbundene Einstellungen wie Nivellierung, Kalibrierung oder Festziehen von Befestigungselementen sowie Leitungs-, Strom- oder Gasanschlüsse unterliegen der Verantwortung des Installateurs.

Alle ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien der Handelstauglichkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck sind, sofern gesetzlich zulässig, auf die oben genannten Garantien für den Austausch beschränkt und jegliche anderen Garantien werden abgelehnt.

Da der Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden in bestimmten Bundesstaaten oder Ländern nicht zulässig ist, treffen die oben genannten Beschränkungen oder Ausschlüsse ggf. nicht auf den Käufer zu. Diese Garantie verleiht dem Käufer bestimmte Rechte. Der Käufer kann außerdem über andere Rechte verfügen, die von Bundesland zu Bundesland oder von Land zu Land verschieden sind.

Diese Garantie und jegliche von Duke Manufacturing Co. übernommenen Verpflichtungen sind ausschließlich und gelten anstelle aller anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Haftungen oder Garantien. Duke Manufacturing Co. haftet nicht direkt oder indirekt für Neben- oder Folgeschäden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Verluste von Geschäftsgewinnen. Am oder durch ein Gerät verursachte Schäden, die in Verbindung mit Reparaturen durch nicht spezifisch von der Duke Manufacturing Co. autorisierte Personen oder Firmen auftreten, unterliegen nicht der Verantwortung der Duke Manufacturing Co.

Garantie limitée Duke

Limited Duke Warranty, Beschränkte Garantie von Duke

Des vidéos de pose et d'entretien de la décoration Fresh Forward sont disponibles sur le site www.dukemfg.com/subway

fr Duke Manufacturing Co. garantit à l'acheteur initial que ses appareils seront exempts de défauts de matière et de fabrication pendant la période précisée dans la présente garantie.

GARANTIE LIMITÉE INTERNATIONALE DES PRODUITS

Limitée 3 ans pour les pièces et 2 ans pour la main d'œuvre (Exclut le four / étuve de fermentation modèle TSC-6/18)

La période de garantie commence à la date d'installation de l'appareil. Tous les frais de main d'œuvre et de pièces après l'expiration de la garantie seront à la charge de l'utilisateur final. Duke Manufacturing Co. prendra à sa charge les frais de main d'œuvre et de pièces pendant la période de garantie. Les compresseurs de réfrigération bénéficient d'une garantie complémentaire de remplacement de deux (2) ans (soit 4 ans au total), qui exclut les frais de main d'œuvre et de transport.

La garantie inclut le déplacement porte à porte, qui ne doit pas dépasser 160 km (100 miles) aller-retour ou deux heures de durée totale. Les réparations par suite de dommages, d'emploi ou de manutention incorrect, ou de l'action de produits chimiques corrosifs ne sont pas couvertes. Le retrait de la plaque signalétique annule la garantie, comme le fait une utilisation à une tension incorrecte. Une installation incorrecte ou une modification apportée sans autorisation à l'appareil par quiconque annule également la garantie. Les dégâts causés par des inondations, un incendie ou d'autres catastrophes naturelles ne sont pas couverts. Cette garantie ne couvre pas le verre, les activités d'entretien courant ni les pannes dues à un entretien inexistant ou incorrect. Les réglages tels que la mise à niveau, l'étalonnage ou le serrage des fixations qui sont normalement associés à l'installation ou relatifs aux branchements de tuyauterie, d'électricité ou de gaz relèvent de la responsabilité de l'installateur.

Dans la mesure permise par la législation applicable, toute garantie explicite ou tacite de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier est limitée aux garanties de remplacement ci-dessus et toute autre garantie est rejetée.

Certains États rejettent l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects. La limitation ou exclusion qui précèdent peuvent donc ne pas être opposables à l'acheteur. La présente garantie confère des droits précis à l'acheteur. L'acheteur peut également jouir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

La présente garantie et les obligations incombant à Duke Manufacturing Co. excluent et remplacent toutes les autres obligations et responsabilités, explicites ou tacites. Duke Manufacturing Co. ne sera responsable, directement ou indirectement, d'aucun dommage indirect ou accessoire, y compris, entre autres, toute perte de bénéfices commerciaux. Duke Manufacturing Co. ne sera pas responsable des dégâts subis par le four ou causés par celui-ci à la suite de réparations effectuées par des personnes ou sociétés n'ayant pas été spécifiquement habilitées à le faire par Duke Manufacturing Co.

Limited Duke Warranty

Lorem Adipisi Congue, Dolor Mauris Turpis

en Duke TSC Proofer / Oven; Duke IVS (Integrated Ventilation System)

Duke Manufacturing Co. warrants to the original buyer that its Equipment shall be free from defects in material and workmanship for the period specified in this warranty.

WORLDWIDE LIMITED PRODUCT WARRANTY

3 Year Limited Parts and 1 Year Labor

The warranty period commences with the date of installation of the Equipment. All labor and parts expenses after expiration of the warranty shall be the responsibility of the end user. Duke Manufacturing Co. will bear the labor and parts expense during the warranty period.

The warranty includes travel time portal to portal, not to exceed 100 miles (160 km) round trip, or two hours total travel time. Repairs due to abuse, misuse, handling or harsh chemical action are not covered. Removal of the identification rating plate voids the warranty, as does operation at the incorrect voltage. Improper installation or unauthorized modifications made to the equipment by any party also voids the warranty. Damage due to floods, fire or other acts of God also are not covered. This warranty does not cover glass, routine maintenance activities, any failure that results from lack of, or improper equipment maintenance activities. Adjustments, such as leveling, calibration or tightening of fasteners normally associated with the installation related to plumbing, electrical or gas connections are the responsibility of the installer.

To the extent allowed by law, any express warranties or any implied warranties of merchantability or fitness are limited to the replacement guarantees above and any other warranty is disclaimed. Certain states/countries disallow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to the Purchaser. This warranty gives the purchaser specific legal rights. The Purchaser may also have other rights, which vary, from state to state, country to country.

This warranty and the obligations assumed by Duke Manufacturing Co. are exclusive and in lieu of all other liabilities and warranties, expressed or implied. Duke Manufacturing Co. shall not be liable, directly or indirectly, for consequential or incidental damages, including, but not limited to, any loss of business profits. Damages incurred to, or suffered from, in connection with repairs made to the oven by persons for firms not specifically authorized to do so by Duke Manufacturing Co., are not the responsibility of Duke Manufacturing Co.

Beschränkte Garantie von Duke

Limited Duke Warranty, Garantie limitée Duke

de Duke TSC Gärschrank/Backofen, Duke IVS (Integriertes Ventilationssystem)

Duke Manufacturing Co. garantiert dem Erstkäufer für den in dieser Garantie angegebenen Zeitraum, dass sein Gerät frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist.

WELTWEITE BESCHRÄNKTE PRODUKTGARANTIE

3 Jahre beschränkte Garantie auf Teile und 1 Jahr auf Arbeitszeit

Der Garantiezeitraum beginnt mit dem Installationsdatum der Ausrüstung. Alle nach Ablauf der Garantie für Arbeitszeit und Teile anfallenden Kosten liegen in der Verantwortung des Endanwenders. Duke Manufacturing Co. trägt die Arbeitszeit- und Teilekosten während des Garantiezeitraums.

Die Garantie schließt die Anreisezeit von Tür zu Tür bis maximal 160 km Entfernung für Hin- und Rückfahrt bzw. zwei Stunden Gesamtreisezeit ein. Durch Missbrauch, falschen Gebrauch, Handhabung oder scharfe Chemikalien verursachte Reparaturen sind nicht von der Garantie gedeckt. Das Entfernen des Typenschilds oder der Betrieb mit falscher Spannung macht die Garantie nichtig. Durch unsachgemäße Installation oder nicht autorisierte Modifikation eines Teils wird die Garantie ebenfalls null und nichtig. Schäden aufgrund von Überschwemmungen, Bränden oder höherer Gewalt sind ebenfalls nicht von der Garantie gedeckt. Diese Garantie deckt keine Glasteile, routinemäßigen Wartungsarbeiten bzw. Ausfälle aufgrund von mangelnder oder unsachgemäßer Gerätewartung. Mit der normalen Installation von Geräten verbundene Einstellungen wie Nivellierung, Kalibrierung oder Festziehen von Befestigungselementen sowie Leitungs-, Strom- oder Gasanschlüsse unterliegen der Verantwortung des Installateurs.

Alle ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien der Handelstauglichkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck sind, sofern gesetzlich zulässig, auf die oben genannten Garantien für den Austausch beschränkt und jegliche anderen Garantien werden abgelehnt. Da der Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden in bestimmten Bundesstaaten oder Ländern nicht zulässig ist, treffen die oben genannten Beschränkungen oder Ausschlüsse ggf. nicht auf den Käufer zu. Diese Garantie verleiht dem Käufer bestimmte Rechte. Der Käufer kann außerdem über andere Rechte verfügen, die von Bundesland zu Bundesland oder von Land zu Land verschieden sind.

Diese Garantie und jegliche von Duke Manufacturing Co. übernommenen Verpflichtungen sind ausschließlich und gelten anstelle aller anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Haftungen oder Garantien. Duke Manufacturing Co. haftet nicht direkt oder indirekt für Neben- oder Folgeschäden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Verluste von Geschäftsgewinnen. Am oder durch ein Gerät verursachte Schäden, die in Verbindung mit Reparaturen durch nicht spezifisch von der Duke Manufacturing Co. autorisierte Personen oder Firmen auftreten, unterliegen nicht der Verantwortung der Duke Manufacturing Co.

Garantie limitée Duke

Limited Duke Warranty, Beschränkte Garantie von Duke

fr **Étuves de fermentation Duke / fours avec commande sur écran tactile ; système d'évacuation intégrée Duke**

Duke Manufacturing Co. garantit à l'acheteur initial que ses appareils seront exempts de défauts de matière et de fabrication pendant la période précisée dans la présente garantie.

GARANTIE LIMITÉE INTERNATIONALE DES PRODUITS

Limitée 3 ans pour les pièces et 1 ans pour la main d'œuvre

La période de garantie commence à la date d'installation de l'appareil. Tous les frais de main d'œuvre et de pièces après l'expiration de la garantie seront à la charge de l'utilisateur final. Duke Manufacturing Co. prendra à sa charge les frais de main d'œuvre et de pièces pendant la période de garantie.

La garantie inclut le déplacement porte à porte, qui ne doit pas dépasser 160 km (100 miles) aller-retour ou deux heures de durée totale. Les réparations par suite de dommages, d'emploi ou de manutention incorrect, ou de l'action de produits chimiques corrosifs ne sont pas couvertes. Le retrait de la plaque signalétique annule la garantie, comme le fait une utilisation à une tension incorrecte. Une installation incorrecte ou une modification apportée sans autorisation à l'appareil par quiconque annule également la garantie. Les dégâts causés par des inondations, un incendie ou d'autres catastrophes naturelles ne sont pas couverts. Cette garantie ne couvre pas le verre, les activités d'entretien courant ni les pannes dues à un entretien inexistant ou incorrect. Les réglages tels que la mise à niveau, l'étalonnage ou le serrage des fixations qui sont normalement associés à l'installation ou relatifs aux branchements de tuyauterie, d'électricité ou de gaz relèvent de la responsabilité de l'installateur.

Dans la mesure permise par la législation applicable, toute garantie explicite ou tacite de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier est limitée aux garanties de remplacement ci-dessus et toute autre garantie est rejetée. Certains États rejettent l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects. La limitation ou exclusion qui précèdent peuvent donc ne pas être opposables à l'acheteur. La présente garantie confère des droits précis à l'acheteur. L'acheteur peut également jouir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

La présente garantie et les obligations incombant à Duke Manufacturing Co. excluent et remplacent toutes les autres obligations et responsabilités, explicites ou tacites. Duke Manufacturing Co. ne sera responsable, directement ou indirectement, d'aucun dommage indirect ou accessoire, y compris, entre autres, toute perte de bénéfices commerciaux. Duke Manufacturing Co. ne sera pas responsable des dégâts subis par le four ou causés par celui-ci à la suite de réparations effectuées par des personnes ou sociétés n'ayant pas été spécifiquement habilitées à le faire par Duke Manufacturing Co.

SMALLWARES

KÜCHEN- UND ESSZUBEHÖR, USTENSILES ET ACCESSOIRES

OPERATIONAL SUPPLIES
KÜCHENZUBEHÖR
FOURNITURES D'EXPLOITATION

79

FOOD PREPARATION
NAHRUNGSMITTEL-ZUBEREITUNG
PRÉPARATION DES ALIMENTS

86

EQUIPMENT
SONSTIGE AUSRÜSTUNG
ÉQUIPEMENT

105

JANITORIAL SUPPLIES
REINIGUNGSGERÄTE
PRODUITS D'ENTRETIEN

109

UNIFORMS
ARBEITSKLEIDUNG
UNIFORMES

112

Stainless Steel Pans & Flexi Lids

Edelstahlwannen und -deckel Flexi, Bacs et couvercles en acier inoxydable Flexi

XB700

XB701

XB702

XB704

XB705

XB706

XB700 1/3 Size Stainless pan 6" Deep
Edelstahlwanne in 1/3 Größe, 6" tief
Bac en acier inoxydable taille 1/3 de 6 po de profondeur

XB701 1/6 Size Stainless pan 6" Deep
Edelstahlwanne in 1/6 Größe, 6" tief
Bac en acier inoxydable taille 1/6 de 6 po de profondeur

XB702 1/9 Stainless Steel Steam Table Pan 6" Deep
1/9 Edelstahl-Dampftischwanne, 6" tief
Bac de 6 po de profondeur en acier inoxydable pour bain-marie

XB704 1/3 Flexi Lid
1/3 Flexsil Deckel
Couvercle Flexsil 1/3

XB705 1/6 Flexi Lid
1/6 Flexsil Deckel
Couvercle Flexsil 1/6

XB706 1/9 Flexi Lid
1/9 Flexsil Deckel
Couvercle Flexsil 1/9

These anti-jamming steam table pans are 22 gauge steel. New construction allows finger space between pans for quick removal & stronger corners. The benefit of the anti-jamming, reinforced corner design is the better fit in the well. The result is increased heating efficiency & lengthened safe holding times.

Diese nicht verklemmenden Dampftischwannen sind aus 22-Gauge-Edelstahl gefertigt. Die neue Konstruktion bietet einen fingerbreiten Zwischenraum zwischen den Wannen zum schnellen Ausbau und verstärkte Ecken. Durch die nicht verklemmenden, verstärkten Ecken passen die Wannen besser in das Becken. Dies fördert die Heizleistung und längere sichere Haltezeiten.

Ces bacs anti-coincement pour bain-marie sont en acier de calibre 22. La conception nouvelle laisse l'espace d'un doigt entre les bacs à coins renforcés pour un retrait rapide. L'avantage de la conception anti-coincement à coins renforcé est que les bacs s'adaptent mieux dans les compartiments. Le résultat est une chauffe plus efficace et des durées de conservation en toute sécurité plus longues.

Amber Pans (Microwavable)

Beige Wannen (mikrowellengeeignet), Boîtes jaunes (pour cuisson au micro-ondes)

E910

E970

E1068

E920

108181i

E975

E980

E1062

E910 1/6 Size Amber Pan 6" Deep
Beige Wanne in 1/6 Größe, 6" tief
Boîte jaune taille 1/6 de 6 po de profondeur

E970 1/3 Size Amber Pan 6" Deep
Beige Wanne in 1/3 Größe, 6" tief
Boîte jaune taille 1/3 de 6 po de profondeur

E1068 1/2 Size Amber Pan 6" Deep
Beige Wanne in 1/2 Größe, 6" tief
Boîte jaune taille 1/2 de 6 po de profondeur

E920 1/6 Size Amber Lid w/Handle
1/6 Größe, beiger Deckel mit Griff
Couvercle jaune taille 1/6 avec poignée

E925 1/6 Size Amber Lid w/Handle & Notch
1/6 Größe, beiger Deckel mit Griff und Aussparung
Couvercle jaune taille 1/6 avec poignée et encoche

E975 1/3 Size Amber Lid w/Handle
1/3 Größe, beiger Deckel mit Griff
Couvercle jaune taille 1/3 avec poignée

E980 1/3 Size Amber Lid w/Handle & Notch
1/3 Größe, beiger Deckel mit Griff und Aussparung
Couvercle jaune taille 1/3 avec poignée et encoche

E1062 1/2 Size Amber Lid w/Handle
1/2 Größe, beiger Deckel mit Griff
Couvercle jaune taille 1/2 avec poignée

Great design benefits and state-of-the-art material to handle high heat needs. Designed to acomodate extreme temperatures ranging from -40˚C to 191˚C. Made specifically to be microwavable. Amber is the only microwavable color. Perfect for steam table and microwavable applications. Great for flash freezing, easy cooking and reconstitution. Precisely designed to Gastronorm specifications. Non-stick surfaces promote cleaning.

Hervorragende Designmerkmale und neueste Werkstoffe bieten hohe Temperaturbeständigkeit. im Bereich von -40 °C bis 191 °C. Speziell für die Verwendung in Mikrowellenöfen konstruiert. Beige ist die einzige Farbe, die in Mikrowellenöfen verwendet werden darf. Perfekt für Dampftisch und Mikrowellenanwendungen. Ausgezeichnet für Schockgefrieren, einfaches Kochen und Rekonstitution geeignet. Präzise gemäß Gastronorm-Spezifikationen hergestellt. Nicht-haftende Oberflächen erleichtern die Reinigung.

Conception offrant de grands avantages et un matériau novateur permettant de répondre aux besoins de cuisson à haute température. Conçues pour s'adapter à des températures extrêmes allant de -40 à +191 °C. Fabriquées spécialement pour la cuisson au micro-ondes. Jaune est la seule couleur pour la cuisson au micro-ondes. Parfaites pour la cuisson au bain-marie et au micro-ondes. Parfaites pour la surgélation et pour faciliter la cuisson et la reconstitution. Conçues avec précision aux spécifications Gastronorm. Les surfaces anti-adhésives facilitent le nettoyage.

Black Pans

Schwarze Wannen, Bacs noirs

E909

E884

E1020

E1011

E1010

E869

E1001

E1000

E909 1/9 Size Black Pan 4" Deep
Schwarze Wanne in 1/9 Größe, 4" tief
Bac noir taille 1/9 de 4 po de profondeur

E884 1/6 Size Black Pan 4" Deep
Schwarze Wanne in 1/6 Größe, 4" tief
Bac noir taille 1/6 de 4 po de profondeur

E1020 1/6 Size Black Pan 6" Deep
Schwarze Wanne in 1/6 Größe, 6" tief
Bac noir taille 1/6 de 6 po de profondeur

E1011 1/3 Size Black Pan 4" Deep
Schwarze Wanne in 1/3 Größe, 4" tief
Bac noir taille 1/3 de 4 po de profondeur

E1010 1/3 Size Black Pan 6" Deep
Schwarze Wanne in 1/3 Größe, 6" tief
Bac noir taille 1/3 de 6 po de profondeur

E869 1/3 Size Black Pan 8" Deep
Schwarze Wanne in 1/3 Größe, 8" tief
Bac noir taille 1/3 de 8 po de profondeur

E1001 1/2 Size Black Pan 6" Deep
Schwarze Wanne in 1/2 Größe, 6" tief
Bac noir taille 1/2 de 6 po de profondeur

E1000 Full Size Black Pan 6" Deep
Schwarze Wanne in Vollgröße, 6" tief
Bac noir grande capacité de 6 po de profondeur

Cambro Black Pans are precisely designed to gastronorm specifications to ensure durability and convenience. Black pans and lids deliver 3-in-1 service: storage, transportation, and serving display. Pans stack neatly without wedging or sticking. Tough polycarbonate construction makes them virtually unbreakable. Pans will withstand temperatures of -40˚C to +98.8˚C.

Schwarze Cambro Wannen sind präzise gemäß Gastronorm-Spezifikationen hergestellt, um Haltbarkeit und Verbraucherfreundlichkeit zu gewährleisten. Schwarze Wannen und Deckel bieten 3-in-1-Service: Aufbewahrung, Transport und Servierdisplay. Wannen können ohne zu verklemmen oder zu hängen sauber gestapelt werden. Widerstandsfähige Polycarbonat-Ausführung ist praktisch unzerbrechlich. Wannen halten Temperaturen zwischen -40 °C und +98,8 °C stand.

Les bacs noirs Cambro sont conçus avec précision aux spécifications Gastronorm pour garantir longévité et commodité. Ces bacs noirs offrent un service 3 en 1 : stockage, transport et service. Ils s'emboîtent sans se coincer ni coller. Leur fabrication en polycarbonate très résistant les rend pratiquement incassables. Les bacs résistent à des températures de -40 à +98,8 °C.

Clear Pans

Transparente Wannen, Bacs transparents

E906

E926

E940

E525

E1102

E930

E906 1/9 Size Clear Pan 4" Deep
Transparente Wanne in 1/9 Größe, 4" tief
Bac transparent taille 1/9 de 4 po de profondeur

E926 1/6 Size Clear Pan 4" Deep
Transparente Wanne in 1/6 Größe, 4" tief
Bac transparent taille 1/6 de 4 po de profondeur

E940 1/6 Size Clear Pan 6" Deep
Transparente Wanne in 1/6 Größe, 6" tief
Bac transparent taille 1/6 de 6 po de profondeur

E525 1/3 Size Clear Pan 6" Deep
Transparente Wanne in 1/3 Größe, 6" tief
Bac transparent taille 1/3 de 6 po de profondeur

E1102 1/2 Size Clear Pan 6" Deep
Transparente Wanne in 1/2 Größe, 6" tief
Bac transparent taille 1/2 de 6 po de profondeur

E930 Full Size Clear Pan 6" Deep
Transparente Wanne in Vollgröße, 6" tief
Bac transparent grande capacité de 6 po de profondeur

Clear pans are not to be used in front make table & should be used for product storage.

Full Size: 20-3/4" x 12-3/4"
Half Size: 10-3/8" x 12-3/4"
Third Size: 6-15/16" x 12-3/4"
Sixth Size: 6-3/8" X 6-15/16"
Ninth Size: 4-1/4" x 6-15/15"

Transparente Wannen sollten nicht am Frontarbeitstisch, sondern für den Produktvorrat verwendet werden.

Vollgröße: 20 3/4" x 12 3/4"
Halbgröße: 10 3/8" x 12 3/4"
Drittelgröße: 6 15/16" x 12 3/4"
Sechstelgröße: 6 3/8" x 6 15/16"
Neuntelgröße: 4 1/4" x 6 15/15"

Les bacs transparents ne doivent pas être utilisés sur le comptoir et doivent l'être pour le stockage d'aliments.

Grand bac: 20-3/4 x 12-3/4 po
Demi-bac: 10-3/8 x 12-3/4 po
Bac taille 1/3 : 6-15/16 x 12-3/4 po
Bac taille 1/6 : 6-3/8 x 6-15/16 po
Bac taille 1/9 : 4-1/4 x 6-15/16 po

Drain Trays

Ablaufeinsätze, Plateaux d'égouttement

E978

E905

E545

E546

E900

E978 Drain Tray for 1/9 Size Pan
Ablaufeinsatz für Wanne in 1/9 Größe
Plateau d'égouttement pour bac taille 1/9

E905 Drain Tray for 1/6 Size Pan
Ablaufeinsatz für Wanne in 1/6 Größe
Plateau d'égouttement Cambro pour bac taille 1/6

E545 Drain Tray for 1/3 Size Pan
Ablaufeinsatz für Wanne in 1/3 Größe
Plateau d'égouttement Cambro pour bac taille 1/3

E546 Drain Tray for 1/2 Size Pan
Ablaufeinsatz für Wanne in 1/2 Größe
Plateau d'égouttement Cambro pour bac taille 1/2

E900 Drain Tray for Full Size Pan
Ablaufeinsatz für Wanne in Vollgröße
Plateau d'égouttement pour bac de grande capacité

Lifts contents out of liquids to enhance food quality & freshness.

Tough polycarbonate construction makes them crystal clear and virtually unbreakable.

Withstands temperatures of -40°F to +210°F.

Halten den Inhalt aus Flüssigkeiten fern, um die Nahrungsmittelqualität und -frische zu verbessern.

Kristallklar durch widerstandsfähige Polycarbonat-Ausführung und praktisch unzerbrechlich.

Halten Temperaturen von -40 °C bis 98,8 °C (-40 °F bis +210 °F) stand.

Ils soulèvent le contenu hors des liquides pour améliorer la qualité et la fraîcheur des aliments

Leur fabrication en polycarbonate solide les rend parfaitement transparents et pratiquement incassables.

Ils supportent des températures de -40 à +210 °F.

Food Storage Boxes & Lids

Lebensmittelbehälter und -deckel, Boîtes de stockage d'aliments et couvercles

E555

E551

E556

E557

E555 Food Storage Boxes & Lids
Lebensmittelbehälter und -deckel
Boîtes de stockage d'aliments et couvercles

E551 Food Storage Lid
Deckel für Lebensmittelbehälter
Couvercle de stockage d'aliments

E556 15" Deep Large Bread Box
Großer Brotbehälter, 15" tief
Grande boîte à pains de 15 po

E557 12" Deep Large Bread Box
Großer Brotbehälter, 12" tief
Grande boîte à pains de 12 po de profondeur

E907

E911

E948

E945

E950

E947

E934

E530

E1002

E935

E531

E907 1/9 Size Clear Lid No Handle
Transparenter Deckel in 1/9 Größe ohne Griff
Couvercle transparent taille 1/9 sans poignée

E911 1/9 Size Clear Lid w/Notch
Transparenter Deckel in 1/9 Größe mit Aussparung
Couvercle transparent taille 1/9 avec encoche

E948 1/6 Size Clear Lid No Handle
Transparenter Deckel in 1/6 Größe ohne Griff
Couvercle transparent taille 1/6 sans poignée

E945 1/6 Size Clear Lid w/Notch
Transparenter Deckel in 1/6 Größe mit Aussparung
Couvercle transparent taille 1/6 avec encoche

E950 1/6 Size Clear Lid w/Handle & Notch
Transparenter Deckel in 1/6 Größe mit Griff und Aussparung
Couvercle transparent taille 1/6 avec poignée et encoche

E947 1/6 Size Clear Lid Hinged & Notched
Transparenter Deckel in 1/6 Größe mit Scharnier und Aussparung
Couvercle transparent taille 1/6 articulé à encoche

E934 1/3 Size Clear Lid No Handle
Transparenter Deckel in 1/3 Größe ohne Griff
Couvercle transparent taille 1/3 sans poignée

E530 1/3 Size Clear Lid W/ Handle
Transparenter Deckel in 1/3 Größe mit Griff
Couvercle transparent taille 1/3 avec poignée

E1022 1/2 Size Clear Lid w/Handle
Beiger Deckel in 1/2 Größe mit Griff
Couvercle transparent taille 1/2 avec poignée

E935 Full Size Clear Lid w/Handle
Transparenter Deckel in Vollgröße mit Griff
Couvercle transparent à poignée pour grande capacité

E531 1/3 Size Clear Lid w/ Handle & Notch
Transparenter Deckel in 1/3 Größe mit Griff und Aussparung
Couvercle transparent taille 1/3 avec poignée et encoche

Bread Seasoning Kit

Brotgewürzkit, Kit d'assaisonnement de pains

1004101

1004101 Bread Seasoning Tray & Lid Set
Brotgewürzwanne
Plateau d'assaisonnement de pains

Space Saving Squares & Lids

Platzsparende quadratische Behälter und Deckel, Boîtes et couvercles carrés compacts

E810

E815

E820

E811

E825

E810 4 Qt. Space Saving Square
Platzsparender quadratischer Behälter, 4 Quart
Boîte carrée compacte 4 qt.

E815 6 Qt. Space Saving Square
Platzsparender quadratischer Behälter, 6 Quart
Boîte carrée compacte 6 qt.

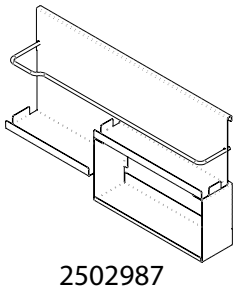
E820 8 Qt. Space Saving Square
Platzsparender quadratischer Behälter, 8 Quart
Boîte carrée compacte 8 qt.

E811 4 Qt. Space Saving Lid
Platzsparender Deckel, 4 Quart
Couvercle pour boîte carrée compacte 4 qt.

E825 6 & 8 Qt. Space Saving Lid
Platzsparender Deckel, 6 und 8 Quart
Couvercle pour boîtes compactes 6 et 8 qt.

RTC Items

RTC-Teile, Articles RTC



2502987

254041 KIT

108135I

108300I

S998560

1081301

108136I

108802I

2504229

108131I

18439I

2502987 Storage Rail
Aufbewahrungsablage
Rayon de stockage

S998560 Refresh Station Concept 10 Pattern 3/4" *(note - only for ME GCC countries)*
Refresh-Stationskonzept 10 Muster 3/4" (Hinweis – nur für ME GCC)
Prototype 10 de poste de rafraîchissements modèle 3/4 po (remarque - pour pays du GCC ME uniquement)

2504229 Signature Board
Unterschriftentafel
Tableau de signatures

254041KIT TRI-Channel Sauce Bottle Holder
TRI-Channel Soßenflaschenhalter
Porte-flacons de sauce TRI-Channel

108130I SS Cylinders
Edelstahl-Zylinder
Cylindres inox

108131I Seasoning Grinders
Gewürzmühlen
Moulins à assaisonnements

108135I Signature Oil Dispenser
Signature Ölflasche
Distributeur d'huile Signature

108136I Mustard Seed Dispenser w/Lid
Senfkornspender mit Deckel
Distributeurs de graines de moutarde avec couvercle

108439I Mustard Spoon
Senflöffel
Cuillère à moutarde

108300I SS Dredge No Handle
Edelstahl Streuer ohne Griff
Saupoudreuse inox sans poignée

108802I Sani Station Starter Kit *(note - only for ME GCC countries)*
Sani Station Starterkit (Hinweis - nur für ME GCC-Länder)
Kit de démarrage pour poste sanitaire (remarque - pour les pays du GCC ME uniquement)

Shakers & Accessories

Streuer und Zubehörteile, Saupoudreuses et accessoires

ITM101409

ITM101370

ITM101376

ITM101369 Oregano Shaker Rings
(not pictured; reference ITM1013670)
Oregano-Streuerringe (ohne Abbildung, Referenz ITM1013670)
Anneaux de saupoudreuse Oregano (non représentés, référence ITM1013670)

ITM101370 Salt & Pepper Shaker Rings ***(pictured)***
Salz und Pfeffer-Streuerringe (siehe Abbildung)
Anneaux de salière/poivrière Salt & Pepper (représentés)

ITM101372 Salt Shaker Rings
(not pictured; reference ITM1013670)
Salz-Streuerringe (ohne Abbildung, Referenz ITM1013670)
Anneaux de salière Salt (non représentés, référence ITM1013670)

ITM101373 Pepper Shaker Rings
(not pictured; reference ITM1013670)
Pfeffer-Streuerringe (ohne Abbildung, Referenz ITM1013670)
Anneaux de poivrière Pepper (non représentés, référence ITM1013670)

ITM101376 Silcone Grippers (2/pack)
Silikon-Gripper (2/Packung)
Pinces en silicone (2 par paquet)

ITM101409 Stainless Steel Dredge w Handle 2 lids
Edelstahlstreuer mit Griff, 2 Deckel
Saupoudreuse en acier inoxydable à poignée, 2 couvercles

ITM101411 Cheese Dredge Ring (2pc)
Käsestreuerring (2 St.)
Anneau de saupoudreuse à fromage râpé (2)

ITM101412 Sel & Poivre Dredge Ring (2pc)
Sel & Poivre Streuerring (2 St.)
Anneau de salière/poivrière Sel & Poivre (2)

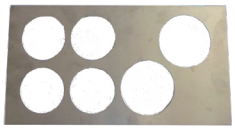
ITM101413 Sel Dredge Ring (2pc)
Sel Streuerring (2 St.)
Anneau de salière Sel (2)

ITM101414 Poivre Dredge Ring (2pc)
Poivre Streuerring (2 St.)
Anneau de poivrière Poivre (2)

ITM101415 Origan Dredge Ring (2pc)
Origan Streuerring (2 St.)
Anneau de saupoudreuse Origan (2)

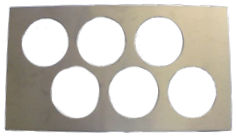
Condiment Converter Kits

Zutatenhalter-Umrüstungssätze, Kits de convertisseur de condiments



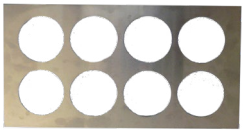
E143 1/3 Size Condiment Converter Kit
(6) 16 oz. & (2) 24 oz. Bottles
Zutatenhalter-Umrüstungssatz in 1/3 Größe
(6) 16 oz. und (2) 24 oz. Flaschen
Kit de convertisseur de condiments taille 1/3
(6) flacons de 16 oz. et (2) de 24 oz

Bottles & Pans not included in Condiment Converter Kits. Keeps sauce at proper temperature. Better appearance and organization.



E142 1/3 Size Condiment Converter Kit
(4) 16 oz. & (2) 24 oz. Bottles
Zutatenhalter-Umrüstungssatz in 1/3 Größe
(4) 16 oz. und (2) 24 oz. Flaschen
Kit de convertisseur de condiments taille 1/3
(4) flacons de 16 oz. et (2) de 24 oz

Flaschen und Wannen sind nicht in den Zutatenhalter-Umrüstungssätzen enthalten. Hält die Soßen bei der richtigen Temperatur. Bessere Präsentation und Organisation.



E144 1/3 Size Condiment Converter Kit
(8) 16 oz. & (2) 24 oz. Bottles
Zutatenhalter-Umrüstungssatz in 1/3 Größe
(8) 16 oz. und (2) 24 oz. Flaschen
Kit de convertisseur de condiments taille 1/3
(8) flacons de 16 oz. et (2) de 24 oz

Les kits de convertisseur de condiments ne contiennent pas de flacons ni de bacs. Ils maintiennent la sauce aux températures correctes. Présentation et organisation améliorées.

FIFO Bottles

FIFO-Flaschen, Flacons FIFO

70501I

E502

E503

E968

E964

70501I 16 oz. Double Capped Squeeze Bottle
Only Available as Kit Option - 2 Dozen
16 oz. Spritzflasche mit Doppelkappe
Kit-Option – 2 Dutzend
Flacon souple de 16 oz. à double bouchon
Option pour kit seulement - 2 douzaines

E502 Dispensing Cap for Squeeze Bottle
(6) 16 oz. & (2) 24 oz. Bottles
Dosierkappe für Spritzflasche
(6) 16 oz. und (2) 24 oz. Flaschen
Bouchon distributeur pour flacon souple
(6) flacons de 16 oz. et (2) de 24 oz.

E503 End Cap for Squeeze Bottle
(8) 16 oz. & (2) 24 oz. Bottles
Endkappe für Spritzflasche
(8) 16 oz. und (2) 24 oz. Flaschen
Bouchon d'extrémité pour flacon souple
(8) flacons de 16 oz. et (2) de 24 oz.

E968 End Cap for Squeeze Bottle
E362 Endkappe für Spritzflasche
Bouchon d'extrémité pour flacon souple

E964 Cap for Oil Squeeze Bottle
(6) 16 oz. & (2) 24 oz. Bottles
Kappe für Ölspritzflasche
(6) 16 oz. und (2) 24 oz. Flaschen
Bouchon pour flacon souple d'huile
(6) flacons de 16 oz. et (2) de 24 oz.

Fill from the top and dispense from the bottom. A silicone no-drip valve dispenses sauce only when the bottle is squeezed.

Diese Flaschen werden von oben gefüllt und von unten entleert. Die Abgabe des Inhalts erfolgt durch ein tropffreies Silikonventil, wenn die Flasche zusammengedrückt wird.

Remplissez par le haut et distribuez par le bas. Une valve anti-goutte en silicone ne distribue de la sauce que lorsqu'on presse le flacon.

Oil & Vinegar Bottles

Öl- und Essigflaschen, Flacons d'huile et de vinaigre

E650

E611

E651

E583

E646

E650 12 oz. Squeeze Bottle Oil & Vinegar ONLY
12 oz. Spritzflasche NUR für Öl und Essig
Flacon souple de 12 oz. pour huile et vinaigre UNIQUEMENT

E611 24 oz. Squeeze Bottle
24 oz. Spritzflasche
Flacon souple de 24 oz.

E651 Cap for 12 oz or 24 oz Squeeze Bottles
Kappe für 12 oz. oder 24 oz. Spritzflaschen
Bouchon pour flacons souples de 12 ou 24 oz.

E583 32 oz. Funnel for Billing Bottles
32 oz. Trichter zum Füllen von Flaschen
Entonnoir pour remplissage de flacons de 32 oz.

E646 15" Dish Brush
15" Spülbürste
Brosse à assiettes de 15 po

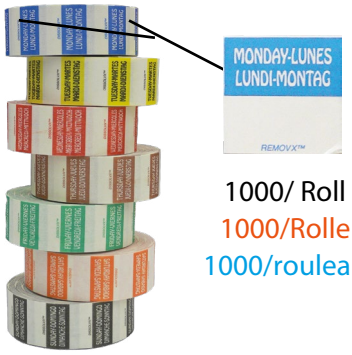
When replenishing squeeze bottles or shakers, never mix new product with old product. Squeeze bottles/shakers must be completely emptied, washed, rinsed, and sanitized before re-filling.

Beim Auffüllen von Spritzflaschen oder Streuern den Inhalt nicht mit unterschiedlichen Produkten mischen. Spritzflaschen/Streuer müssen vor dem Auffüllen vollständig entleert, gewaschen, ausgespült und desinfiziert werden.

Lors du remplissage de flacons souples ou de saupoudreuses, ne mélangez jamais le produit frais à l'ancien. Videz-les complètement, lavez-les, rincez-les et désinfectez-les avant de les remplir.

Labels/Stickers

Schilder/Aufkleber, Étiquettes / autocollants



1000/ Roll
1000/Rolle
1000/rouleau

E491

E492

E495

ITM100473

Removable Rotation Labels

Entfernbare Drehaufkleber,
Autocollants de rotation décollables

ITEM# Artikel-nummer Numéro d'Article	DESC. Beschreibung Description
E736	MON. 1"4 Language Day Stickers 1000/Roll MI. 1" viersprachige Wochentag-Aufkleber 1000/Rolle MON. Autocollants 1 po de jour de la semaine en 4 langues, 1000/rouleau
E737	TUES. 1"4 Language Day Stickers 1000/Roll DI. 1" viersprachige Wochentag-Aufkleber 1000/Rolle TUES. Autocollants 1 po de jour de la semaine en 4 langues, 1000/rouleau
E738	WED. 1"4 Language Day Stickers 1000/Roll MI. 1" viersprachige Wochentag-Aufkleber 1000/Rolle WED. Autocollants 1 po de jour de la semaine en 4 langues, 1000/rouleau
E739	THUR. 1"4 Language Day Stickers 1000Roll DO. 1" viersprachige Wochentag-Aufkleber 1000/Rolle THUR. Autocollants 1 po de jour de la semaine en 4 langues, 1000/rouleau
E740	FRI. 1"4 Language Day Stickers 1000/Roll FR. 1" viersprachige Wochentag-Aufkleber 1000/Rolle FRI. Autocollants 1 po de jour de la semaine en 4 langues, 1000/rouleau
E741	SAT. 1"4 Language Day Stickers 1000/Roll SA. 1" viersprachige Wochentag-Aufkleber 1000/Rolle SAT. Autocollants 1 po de jour de la semaine en 4 langues, 1000/rouleau
E742	SUN. 1"4 Language Day Stickers 1000/Roll SO. 1" viersprachige Wochentag-Aufkleber 1000/Rolle SUN. Autocollants 1 po de jour de la semaine en 4 langues, 1000/rouleau

Dissolvable Rotation Labels

Ablösbare Drehaufkleber, Autocollants de rotation solubles

ITEM# Artikel-nummer Trans	DESC. Beschreibung Description
300390I	Dissolvable Use By Labels/500ct. Lösliche „Use By"-Schilder/500 Stück Autocollants de date de péremption solubles, 500

Dissolve-a-way labels enable you to record important information such as the date and contents of a storage container. Label and adhesive dissolve within 30 seconds in any water temperature, FDA approved and 100% biodegradable! 4 Language: English; Spanish; French; German, 1000 per roll .

Mithilfe der ablösbaren Aufkleber können wichtige Informationen wie das Datum und der Inhalt eines Vorratsbehälters notiert werden. Aufkleber und Klebstoff lösen sich innerhalb von 30 Sekunden bei jeder Wassertemperatur auf. Von der FDA zugelassen und 100 % biologisch abbaubar! 4 Sprachen: Englisch; Spanisch; Französisch; Deutsch, 1.000 pro Rolle.

Les autocollants Dissolve-a-way vous permettent d'indiquer d'importantes informations telles que la date de rangement et le contenu d'un récipient de stockage. Les autocollants et l'adhésif se dissolvent en 30 secondes dans l'eau, quelle qu'en soit la température ; ils sont agréés par la FDA et biodégradables à 100 %. 4 langues : anglais ; espagnol ; français ; allemand, 1000 par rouleau.

E491 (USE BY) label 1,000/Roll
(USE BY) Schild 1.000/Rolle
Autocollant (USE BY) 1 po, 1000/rouleau

E492 1" (USE FIRST) label 1,000/Roll
1" (USE BY) Schild 1.000/Rolle
Autocollant (USE FIRST) 1 po, 1000/rouleau

E495 Dissolve-A-Way Boxed Label 500/Roll
Packung mit ablösbaren Aufklebern 500/Rolle
Étiquette Dissolve-A-Way de 2 x 1 po, 500/rouleau

ITM100473 Sub Wrap Label Dispenser
Packung mit ablösbaren Aufklebern 500/Rolle
Étiquette Dissolve-A-Way de 2 x 1 po, 500/rouleau

Mundial Knives

Mundial Messer, Couteaux Mundial

108558I

E605

E595

108548I

E719

108558I Desc. Bread Scorer (6)
Brotritzer (6)
Inciseur à pain (6)

E605 15" Tuna (Sandwich Spreader)
15" Thunfischmesser (Sandwich-Verstreicher)
Couteau à thon de 15 po (tartineur pour sandwich)

E595 Sandwich Cutting Knife
Sandwich-Schneidmesser
Couteau à découper les sandwiches

108548I Green Sandwich Cutting Knife
Grünes Sandwich-Schneidmesser
Couteau vert à découper les sandwiches

E719 Yellow Sandwich Cutting Knife
Gelbes Sandwich-Schneidmesser
Couteau jaune à découper les sandwiches

Misc. Knives

Sonstige Messer, Couteaux divers

108060I Alfi Bread Cutting Knives
Alfi Brotschneidemesser
Couteaux à pain Alfi

E2002 12" Chefs Knife
12" Kochmesser
Couteau de chef de 12 po

Non-Fresh Now Countries

Länder ohne Fresh Now, Pays Non-Fresh Now

EU-CAESAR-2

EU-BLANK-2

EU-HOTCHILL-2

EU-RANC-2

EU-YOGURT-2

EU-CHIP-2

EU-GARLIC-2

EU-KETCH-2

EU-SOURC-2

EU-BBQ-2

EU-CURRY-2

EU-HONMUS-2

EU-MAYO-2

EU-SWECHILLI-2

TUKI-1000-2

EU-BLANK-1

EU-HOTSAU-2

EU-MUST-2

EU-SWONI-2

TUKI-BROWN-2

EU-CAESAR-2
Sauce Bottle Cap Caesar
Flaschenverschluss Caesar
Bouchon de flacon de sauce, Caesar

EU-CHIP-2
Sauce Bottle Cap Chipotle
Flaschenverschluss Chipotle
Bouchon de flacon de sauce, Chipotle

EU-CURRY-2
Sauce Bottle Cap Curry
Flaschenverschluss Curry
Bouchon de flacon de sauce, Curry

EU-BLANK-1
Sauce Bottle Cap Blank *(Pink)*
Flaschenverschluss unbeschriftet (Pink)
Bouchon de flacon de sauce, vierge (rose)

EU-BLANK-2
Sauce Bottle Cap Blank
Flaschenverschluss unbeschriftet
Bouchon de flacon de sauce, vierge

EU-GARLIC-2
Sauce Bottle Cap Garlic
Flaschenverschluss Garlic (Knoblauch)
Bouchon de flacon de sauce, Garlic

EU-HONMUS-2
Sauce Bottle Cap Honey Mustard
Flaschenverschluss Honey Mustard (Honig-Senf)
Bouchon de flacon de sauce, Honey Mustard

EU-HOTSAU-2
Sauce Bottle Cap Hot Sauce
Flaschenverschluss Hot Sauce
Bouchon de flacon de sauce, Hot Sauce

EU-HOTCHILL-2
Sauce Bottle Cap Hot Chili
Flaschenverschluss Hot Chili
Bouchon de flacon de sauce, Hot Chili

EU-KETCH-2
Sauce Bottle Cap Ketchup
Flaschenverschluss Ketchup
Bouchon de flacon de sauce, Ketchup

EU-MAYO-2
Sauce Bottle Cap Mayo
Flaschenverschluss Mayo
Bouchon de flacon de sauce, Mayo

EU-MUST-2
Sauce Bottle Cap Mustard
Flaschenverschluss Mustard (Senf)
Bouchon de flacon de sauce, Mustard

EU-RANC-2
Sauce Bottle Cap Ranch
Flaschenverschluss Ranch
Bouchon de flacon de sauce, Ranch

EU-SOURC-2
Sauce Bottle Cap Sour Cream
Flaschenverschluss Sour Cream (saure Sahne)
Bouchon de flacon de sauce, Sour Cream

EU-SWECHILLI-2
Sauce Bottle Cap Sweet Chili
Flaschenverschluss Sweet Chili
Bouchon de flacon de sauce, Sweet Chili

EU-SWONI-2
Sauce Bottle Cap Sweet Onion
Flaschenverschluss Sweet Onion
Bouchon de flacon de sauce, Sweet Onion

EU-YOGURT-2
Sauce Bottle Cap Yogurt
Flaschenverschluss Yogurt
Bouchon de flacon de sauce, Yoghurt

EU-BBQ-2
Sauce Bottle Cap BBQ
Flaschenverschluss BBQ
Bouchon de flacon de sauce, BBQ

TUKI-1000-2
Sauce Bottle Cap 1000 Island
Flaschenverschluss 1000 Island
Bouchon de flacon de sauce, 1000 Island

TUKI-BROWN-2
Sauce Bottle Cap Brown
Flaschenverschluss Brown
Bouchon de flacon de sauce, Brown

Fresh Now Countries

Länder mit Fresh Now, Pays Fresh Now

ITM101651

ITM101646

ITM101673

ITM101676

ITM101677

ITM101657

ITM101655

ITM101647

ITM101652

ITM101649

ITM101678

ITM101656

ITM101650

ITM101674

ITM101653

ITM101679

ITM101672

ITM101648

ITM101675

ITM101654

ITM101680

ITM101651
RTC Lid Wraps Caesar
RTC-Verschlussbanderolen Caesar
Enveloppes de couvercle RTC, Caesar

ITM101655
RTC Lid Wraps Hickory Smoked BBQ
RTC-Verschlussbanderolen Hickory Smoked BBQ
Enveloppes de couvercle RTC, Hickory Smoked BBQ

ITM101656
RTC Lid Wraps Honey & Wholegrain Mustard
RTC-Verschlussbanderolen Honey & Wholegrain Mustard
Enveloppes de couvercle RTC, Honey & Wholegrain Mustard

ITM101672
RTC Lid Wraps Moutarde Et Miel
RTC-Verschlussbanderolen Moutarde Et Miel
Enveloppes de couvercle RTC, Moutarde Et Miel

ITM101646
RTC Lid Wraps Lite Mayo
RTC-Verschlussbanderolen Lite Mayo
Enveloppes de couvercle RTC, Lite Mayo

ITM101647
RTC Lid Wraps Chipotle Southwest
RTC-Verschlussbanderolen Chipotle Southwest
Enveloppes de couvercle RTC, Chipotle Southwest

ITM101650
RTC Lid Wraps Sticky Sweet Chill
RTC-Verschlussbanderolen Sticky Sweet Chill
Enveloppes de couvercle RTC, Sticky Sweet Chill

ITM101648
RTC Lid Wraps Sweet Onion
RTC-Verschlussbanderolen Sweet Onion
Enveloppes de couvercle RTC, Sweet Onion

ITM101673
RTC Lid Wraps Oignons Doux
RTC-Verschlussbanderolen Oignons Doux
Enveloppes de couvercle RTC, Oignons Doux

ITM101652
RTC Lid Wraps Vegan Garlic Aioli
RTC-Verschlussbanderolen Vegan Garlic Aioli
Enveloppes de couvercle RTC, Vegan Garlic Aioli

ITM101674
RTC Lid Wraps Curry Sauce
RTC-Verschlussbanderolen Curry Sauce
Enveloppes de couvercle RTC, Curry Sauce

ITM101675
RTC Lid Wraps Garlic
RTC-Verschlussbanderolen Garlic
Enveloppes de couvercle RTC, Garlic

ITM101676
RTC Lid Wraps Hot Sauce
RTC-Verschlussbanderolen Hot Sauce
Enveloppes de couvercle RTC, Hot Sauce

ITM101649
RTC Lid Wraps Sriracha Hot Chilli
RTC-Verschlussbanderolen Sriracha Hot Chilli
Enveloppes de couvercle RTC, Sriracha Hot Chilli

ITM101653
RTC Lid Wraps Ketchup
RTC-Verschlussbanderolen Ketchup
Enveloppes de couvercle RTC, Ketchup

ITM101654
RTC Lid Wraps Brown
RTC-Verschlussbanderolen Brown
Enveloppes de couvercle RTC, Brown

ITM101677
RTC Lid Wraps Mustard
RTC-Verschlussbanderolen Mustard
Enveloppes de couvercle RTC, Mustard

ITM101678
RTC Lid Wraps Moutarde
RTC-Verschlussbanderolen Moutarde
Enveloppes de couvercle RTC, Moutarde

ITM101679
RTC Lid Wraps Salsa
RTC-Verschlussbanderolen Salsa
Enveloppes de couvercle RTC, Salsa

ITM101680
RTC Lid Wraps Yoghurt
RTC-Verschlussbanderolen Yoghurt
Enveloppes de couvercle RTC, Yoghurt

ITM101657
RTC Lid Wraps Blank Cap
RTC-Verschlussbanderolen Blank Cap (Unbeschrifteter Verschluss)
Enveloppes de couvercle RTC (bouchon vierge)

Misc. Accessories

Sonstige Zubehörteile, Accessoires divers

E227

E280

E616

E505

E845

E5090

E5095

E5100

E4240

E580

E675

E1111

E451

E454

E227 Sandwich Block Poly Pro Cutting Board
Sandwichblock Poly Pro Schneidbrett
Planche à découper pour sandwiches Block Poly Pro

E280 Sandwich Block Poly Pro Cutting Board
Sandwichblock Poly Pro Schneidbrett
Planche à découper pour sandwiches Block Poly Pro

E616 Sanitary Ictote Bucket NSF 6 Gallon
Hygienischer Icetote Kübel, NSF-Zulassung, 6 Gallonen
Seau hygiénique pour confection de glaçons NSF 6 gallons

E505 64 oz. Ice Scoop
64 oz. Eisportionierer
Pelle à glaçons de 64 oz.

E845 Durable Scoop
Haltbarer Portionierer
Pelle à glaçons en aluminium

ITM101082 RTC Ivory Mozzarella Unigrip Scoop
RTC Ivory Mozzarella Unigrip-Portionierer
Pelle Ivory Mozzarella Unigrip RTC

E5090* Dunnage Rack 20" x 24" x 12"
Lagergestell 20" x 24" x 12"
Support de rangement 20 x 24 x 12 po

E5095* Dunnage Rack 20" x 36" x 12"
Lagergestell 20" x 36" x 12"
Support de rangement 20 x 36 x 12 po

E5100* Dunnage Rack 20" x 48" x 12"
Lagergestell 20" x 48" x 12"
Support de rangement 20 x 48 x 12 po

E4240 Pizza Cutter
Pizzaschneider
Coupe-pizza

E580 Stainless Steel Board Scraper
Edelstahl-Brettschaber
Grattoir en acier inoxydable pour planches à découper

E675 Tomato Shark
Tomatenausstecher
Vide-tomate

E1111 NSF Knife Rack with Stainless Skirt
NSF Messerhalter mit Edelstahleinfassung
Porte-couteaux NSF à jupe inoxydable

E451 Bag Opener
Beutelöffner
Ouvre-sac

E454 Disposition Carton Opener
Einweg-Kartonöffner
Cutter

*Buy to order items; 10-12 week lead time, *Teile auf Bestellung kaufen; 10-12 wöchige Lieferzeit, *Sur commande ; délai de 10 à 12 semaines

Misc. Accessories

Sonstige Zubehörteile, Accessoires divers

E579

E585

E461

E7015

E1179

E1181

100364KITI

E579 Plastic Board Scraper
Kunststoff-Brettschaber
Grattoir en plastique pour planches à découper

E585 18" Magnetic Knife Holder (wallmount)
Magnetischer 18" Messerhalter (wandmontiert)
Porte-couteaux (mural) aimanté de 18 po

E461 Bag emptying Tool
Beutelentleerungs-Werkzeug
Vide-sac

E7015 20.3cm Commercial Scissors
20,3 cm Profischere
Ciseaux professionnels de 20,3 cm

E1179 Label, Pens, Panpens (Refills) (18WHI/2RED)
Schild, Stifte, Wannenstifte (zum Auffüllen) (18WHI/2RED)
Étiquette, marqueurs, Pan pen (recharges) (18WHI/2RED)

E1181 Label, Pens, Panpens (2Pens-18WHI/2RED)
Schild, Stifte, Wannenstifte (2 Stifte – 18WHI/2RED)
Étiquette, marqueurs, Pan pen (2 marqueurs-18WHI/2RED)

100364KITI Stainless Steel Bread Guide *(includes instructions and job aid)*
Edelstahl-Brotanleitung (einschließlich Anweisungen und Arbeitshilfe)
Guide de tranchage de pain en acier inoxydable (consignes d'emploi et accessoires compris)

Misc. Accessories

Sonstige Zubehörteile, Accessoires divers

E912

E915

108889I

E924

E881

E880

E570

E565

E912 12" Commercial High Heat Oven Mitt
12" Profi-Topfhandschuh für hohe Wärme
Gant de cuisine professionnel de 12 po pour hautes températures

E915 15" Commercial High Heat Oven Mitt
15" Profi-Topfhandschuh für hohe Wärme
Gant de cuisine professionnel de 15 po pour hautes températures

108889I 18" Commercial High Heat Oven Mitt
18" Profi-Topfhandschuh für hohe Wärme
Gant de cuisine professionnel de 18 po pour hautes températures

E924 24" Commercial High Heat Oven Mitt
24" Profi-Topfhandschuh für hohe Wärme
Gant de cuisine professionnel de 24 po pour hautes températures

E881 Scraper 13-1/2" Handle
Schaber, 13 1/2" Griff
Spatule à manche de 13-1/2 po

E880 Scraper 16" Handle
Schaber, 16" Griff
Spatule à manche de 16 po

E570 Scraper 9-12" Handle
Schaber, 9–12" Griff
Spatule à manche de 9-12 po

E565 Scaper 16" Handle
Schaber, 16" Griff
Spatule à manche de 16 po

Commercial Grade 12 Month Warranty. The High Heat Oven Mitts are made of poly-cotton fabric with the Vapor-Guard barrier to protect against burns from hot liquids or steam. These mitts are NSF Certified Class 1 (non flame resistant) and can be machine washed as often as needed to maintain sanitation. These mitts will last at least 10X longer than traditional quilted cotton oven mitts. Protection up to 450º.

Gewerbliche Ausführung, 12 Monate Garantie. Die Topfhandschuhe für hohe Wärme sind aus Baumwoll-Polyester-Material hergestellt und bieten Vapor-Guard-Schutz gegen Verbrennungen und heißen Dampf. Sie verfügen über die NSF-Zulassung Klasse 1 (nicht flammbeständig) und können so oft wie nötig in der Maschine gewaschen werden, um die Hygieneanforderungen einzuhalten. Die Handschuhe halten mindestens 10 Mal länger als herkömmliche Topfhandschuhe aus gesteppter Baumwolle. Schutz bis 232 °C (450 °F).

Qualité professionnelle, garantie de 12 mois. Les gants de cuisine pour hautes températures sont en polyester-coton avec protection Vapor-Guard contre les brûlures par liquides ou vapeur très chauds. Ces gants sont agréés NSF catégorie 1 (non ignifugés) et sont lavables en machine aussi souvent que l'exige le maintien de leur qualité sanitaire. Ils durent au moins 10 fois plus longtemps que les gants de cuisine en coton matelassé traditionnels. Protection jusqu'à 450 °F.

Ladles & Spoons

Kellen und Löffel, Louches et cuillers

E2004

ITM101472

E655

108316I

E656

E657

E669

E701

E667

E668

108318I

E2004 4 oz. Ladle
4 oz. Kelle
Louche 4 oz.

ITM101472 Tuna Scoop 8" Long
Thunfischportionierer, 8" lang
Cuiller à thon de 8 po de long

E655 Slotted Stainless Steel Spoon
Edelstahllöffel mit Schlitz
Écumoire en acier inoxydable

108316I 13" Solid Stainless Steel Spoon
Durchgängiger 13" Edelstahllöffel
Cuiller en acier inoxydable massif de 13 po

E656 13" Slotted Stainless Steel Spoon w/black handle
13" Edelstahllöffel mit Schlitz und schwarzem Griff
Écumoire de 13 po en acier inoxydable à manche noir

E657 13" Solid Stainless steel Spoon w/black handle
13" Durchgängiger Edelstahllöffel mit schwarzem Griff
Cuiller de 13 po en acier inoxydable à manche noir

E669 1 oz. Spoodles Fruzle
1 oz. Fruzle-Spoodles
Petites louches Fruzle 1 oz.

E701 Cream Cheese Scoop
Frischkäseportionierer
Cuiller à fromage frais

E667 9" Stainless Steel Tongs w/Lock
9" Edelstahlzange mit Verriegelung
Pince verrouillable de 9 po en acier inoxydable

E668 12" Stainless Steel Tongs w/Lock
12" Edelstahlzange mit Verriegelung
Pince verrouillable de 12 po en acier inoxydable

108318I 9 ½" Stainless Steel Tongs
1/2" Edelstahlzange
Pince de 9-1.2 po en acier inoxydable

A great selection of small utensils and tools to aid in food preparation. High quality and approved for SUBWAY & trade use.

Eine großartige Auswahl an kleinen Utensilien für die Nahrungsmittel-Zubereitung. Hohe Qualität und Zulassung für die Verwendung bei SUBWAY und die gewerbliche Nutzung.

Un grand choix de petits ustensiles et outils facilitant la préparation des aliments. Haute qualité, homologués pour être utilisés par SUBWAY et les professionnels.

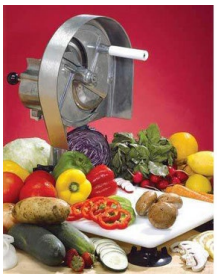
Slicers & Accessories

Schneidwerkzeuge und -zubehör, Trancheuses et accessoires

E4530

E4505

2503I



2604I

2561I

2600I

E4530 Easy Slicer Shaft Lock Assembly
Schnellschneider-Schaftverriegelung
Ensemble de verrouillage d'arbre de trancheuse Easy Slicer

E4505 Screw for EZ Slicer Blade
Schraube für Schnellschneider-Messer
Vis pour lame de trancheuse EZ Slicer

2503I Easy Slicer Blade Set
Schnellschneider-Messersatz
Lame de recharge pour coupe legumes nemco

2604I Easy Slicer with Mounting Board
Schnellschneider mit Montagesockel
Trancheuse Easy Slicer avec socle

2561I Nemco Tomato Slicer II Replacement Cartridge
Ersatzeinsatz für Nemco Tomatenschneider II
Lame de rechange pour tranche-tomates Nemco Tomato Slicer II

2600I Nemco Tomato Easy Slicer II
Nemco Tomatenschnellschneider II
Tranche-tomates Nemco Tomato Easy Slicer II

Measuring Items

Messbehälter, Articles de mesurage

E681

E680

E634

E1101

E862

E850

E681 14 qt. Stainless Steel Colander
14 Quart Edelstahlsieb
Passoire 14 qt.en acier inoxydable

E680 13 qt. Stainless Steel Mixing
13 Quart Edelstahl-Mixschüssel
Bol de mélange de 13 qt. en acier inoxydable

E634 20 qt. Stainless Steel Mixing
20 Quart Edelstahl-Mixschüssel
Bol de mélange de 20 qt.. en acier inoxydable

E1101 8 oz. Measuring Cup
8 oz. Messbecher
Verre gradué de 8 oz.

E862 16 oz. Measuring Cup
16 oz. Messbecher
Verre gradué de 16 oz.

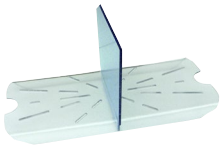
E850 32 oz. Measuring Cup
32 oz. Messbecher
Verre gradué de 32 oz.

Dividers & Trays

Trennbehälter und Wannen, Séparateurs et plateaux

E162

E160



E315

E314

E162 Meat/Bacon Divider
Fleisch/Speck-Trennbehälter
Séparateur viande/bacon

E160 Bacon Holder
Speckbehälter
Porte-bacon

E315 Stacked Meat Drain Tray
Gestapelter Fleischablaufeinsatz
Plateau d'égouttement pour viandes empilées

E314 Large Cheese Tray
Großer Käseeinsatz
Grand plateau à fromages

Dividers keeps food from cross contamination and flavor transfer.

Trennbehälter verhindern eine Kreuzkontamination und die Übertragung des Aromas der verschiedenen Produkte.

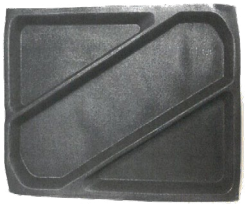
Les séparateurs empêchent la contamination croisée des aliments et le transfert d'arômes.

Bread Forms

Brotformen, Moules à pain

6115I

6103I



6117I

E3062

6400I

SW001

SW002

6115I DelMarle Silpat Liner
Demarle Silpat Einlage
Couverture DelMarle Silpat

6103I DelMarle 5 Part Bread Form
5-teilige Demarle Brotform
Moule à 5 pains DelMarle

6117I Giant Sub Forms
Riesenbrotform (6 Pack)
Moules à pains géants

E3062 Tortilla Server
Tortilla-Servierbehälter
Boîte à tortillas

6400I 5 Wide Metal Bread Forms (12)
5 breite Metall-Brotformen (12)
Moules métalliques larges à 5 pains (12)

SW001 Ever Ocean 5 Part Bread Forms (12)
Ever Ocean 5-teilige Brotformen (12)
Moules à 5 pains Ever Ocean (12)

SW002 Ever Ocean Cookie Liners (6)
Ever Ocean Cookie-Einlagen (6)
Couvertures pour petits gâteaux Ever Ocean (6)

- Clean at least once a day or more often if needed.
- Fill wash sink with a solution of dish detergent and hot water.
- Place form or liner flat into wash basin and wipe with a cloth.
- If there's baked on cheese, let the forms soak for 2-3 minutes.
- Rinse forms or liners and sanitize.

- Mindestens einmal täglich oder falls erforderlich öfter reinigen.
- Das Waschbecken mit einer Lösung aus Geschirrspülmittel und heißem Wasser füllen.
- Die Form oder Einlage in das Waschbecken legen und mit einem Tuch abreiben.
- Bei anhaftendem Käse die Formen zwei bis drei Minuten einweichen lassen.
- Die Formen oder Einlagen abspülen und desinfizieren.

- Nettoyez au moins une fois par jour, plus souvent si nécessaire.
- Remplir l'évier d'une solution de détergent lave-vaisselle et d'eau très chaude.
- Placez le moule ou la couverture à plat dans l'évier et frottez avec un chiffon.
- Si du fromage est collé, laissez les moules tremper pendant 2 à 3 minutes.
- Rincez les moules ou les couvertures et désinfectez-les.

Sheet Pans & Grippers

Blechwannen und Greifer, Plaques et pinces

6200I 1/2 Size Sheet Pan - Aluminum (12)
Blechwanne in 1/2 Größe – Aluminium (12)
Plaques taille 1/2 – aluminium (12)

Ideal for baking, cooling or display. Made of the highest quality 18 gauge aluminum. Meets government standards. Steel pan gripper, for removing sheet pans from the oven or proofer. Helps to keep bread from getting damaged during removal.

Ideal zum Backen, Kühlen und Präsentieren geeignet. Herstellung aus 18-Gauge-Aluminium höchster Qualität. Erfüllt behördliche Auflagen.

Wannengreifer aus Stahl, zum Entnehmen von Blechwannen aus Backöfen/Gärschränken. Vermeidet, dass das Brot beim Entnehmen beschädigt wird.

E4210 Pan Gripper for Shallow Pan
Wannengreifer für Flachwanne
Pince à plaque peu profonde

Idéale pour la cuisson, le refroidissement ou la présentation. Fabriquée en aluminium de calibre 18 de qualité supérieure. Répond aux normes gouvernementales. Pince en acier à plaque pour retrait de plaques du four ou de l'étuve de fermentation. Aide à empêcher le pain d'être endommagé lors du retrait.

Probes & Accessories

Fühler und Zubehörteile, Sondes et accessoires

108810I

E699

108279I

E357

E871

108810I Infra Red Thermometer Kit
(includes E732 infrared thermocouple, E733 thermocouple probe, and E734 case
Infrarot - Thermometer Kit
(enthält Infrarot-Thermometer E732, Thermometerfühler E733 und Tasche E734)
Kit thermomètre infrarouge
(composition : thermocouple infrarouge E732, sonde thermocouple E733 et boîte E734)

E699 Flexible Oven Probe for Item #698
Flexibler Ofenfühler für Nr. 698
Sonde flexible de four pour article n° 698

108279I Probe Wipes
Fühlerwischtücher
Lingettes pour sondes

E871 Fast Response Probe
Schnellreaktionssonde
Sonde à réponse rapide

Carts

Wagen, Chariots

E137 Top for 1/2 Size Cooling Bun Rack
Oberteil für Brotgestell in 1/2 Größe
Dessus pour plaque taille 1/2 de refroidissement de pains

E134 Clear Cover for Full Size Bun Pan Rack
Transparente Abdeckung für Brotblechgestell in Vollgröße
Housse transparente pour casier de plaques à pains de grande capacité

The new open air cooling policy is designed to cool bread quickly, resulting in improved resiliency, consistency, better taste, and bread is less prone to wrinkling. Bread is to be cooled during the initial 30 minutes after baking, then it should rest on a bun pan rack that is open and without walls. Racks have 4" of spacing for this purpose. For the complete operational procedure, please consult your field consultant.

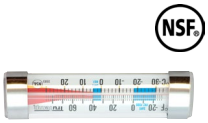
Die neue Richtlinie für offene Kühlung wurde entwickelt, um das Brot schnell abzukühlen. Dadurch können die Elastizität, die Einheitlichkeit, der Geschmack und die Neigung des Brots zur Runzelbildung verbessert werden. Das Brot muss während der ersten 30 Minuten nach dem Backen gekühlt werden. Anschließend sollte es auf einem offenen, wandlosen Brotblechgestell aufbewahrt werden. Die Gestelle haben zu diesem Zweck 4" Abstand. Das vollständige Betriebsverfahren ist bei Ihrem Servicevertreter erhältlich.

Le nouveau système de refroidissement à l'air est conçu pour refroidir le pain rapide-ment, avec pour résultats une élasticité améliorée, l'uniformité, un meilleur goût et une moindre tendance du pain à se ratatiner. Le pain doit être refroidi dans les 30 premières minutes qui suivent la cuisson puis reposer sur une plaque découverte et sans parois. Les plaques sont espacées de 10 cm (4 po) dans ce but. Pour le mode d'emploi complet, adressez-vous à votre conseiller hors siège.

Thermometers

Thermometer Thermomètres

108807I



E710

E730

E707

E700

E709

E705 Radial Dial Oven Thermometer
Ofenthermometer mit Radialskala
Thermomètre de four à cadran radial

E710 Freezer & Refrigerator Thermometer Spirit Glass
Gefrier- und Kühlschrank-Thermometer mit Spiritusglas
Thermomètre pour congélateur et réfrigérateur, Spirit en verre

E730 1" Dial Pocket Thermometer
1" Zeigerthermometer im Taschenformat
Thermomètre de poche à cadran de 1 po

E707 Proofer Thermometer
Gärschrank-Thermometer
Thermomètre pour étuve de fermentation

E700 Food Thermometer Digital High Temp
Digitales Hochtemperatur-Nahrungsmittelthermometer
Thermomètre numérique pour aliments, haute temp.

E709 Thermo-Hygrometer - Pen Sized
Thermo-Hygrometer – Stiftausführung
Thermo-hygromètre de la taille d'un stylo

Timers

Timer, Minuteries

E649 Timer - Wind Up
Timer zum Aufziehen
Minuterie-remontable

Scales

Waagen, Balances

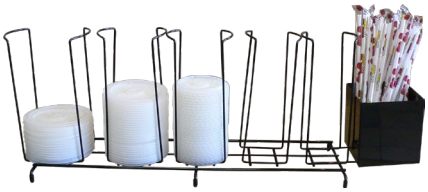
E802EU Heavy Duty Edlund 10lb Digital Portion Scale
Edlund 10 lb. digitale Hochleistungs-Portionswaage
Balance numérique Edlund pour portions de 10 lbs, usage intensif

Inserts and Holders

Einsätze und Halter, Inserts et supports

108681I

E609



E621

E894

E895

E896

214439

108681I 3 Slot Wire Lid Organizer
Deckelhalter mit 3 Drahtfächern
Rangement métallique pour couvercles à 3 compartiments

E609 5 Slot Wire Lid Organizer
Deckelhalter mit 5 Drahtfächern
Rangement métallique pour couvercles à 5 compartiments

E621 5 Slot wire Lid Organizer w/Straw Holder
Deckelhalter mit 5 Drahtfächern und Strohhalmhalter
Rangement métallique à 5 compartiments pour couvercles avec porte-pailles

E894 Fixed Rim Insert for 16 - 21 oz.
Einsatz mit festem Rand für 16 – 21 oz.
Insert pour bord fixe 16-21 oz.

E895 Fixed Rim Insert for 32 oz.
Einsatz mit festem Rand für 32 oz.
Insert pour bord fixe 32 oz.

E896 Fixed Rim Insert for 44 oz.
Einsatz mit festem Rand für 44 oz.
Insert pour bord fixe 44 oz.

214439 Cup Dispenser Base
(rim ring not included part #214439)
Becherhaltersockel
(Randring nicht im Lieferumfang enthalten, Teilenr. 214439)
Socle de distributeur de gobelets
(anneau de bord non fourni, pièce n° 214439)

Replaces Clear Rubber Ring on Existing Units

Ersetzt den transparenten Gummiring an den vorhandenen Einheiten

Remplace l'anneau en caoutchouc transparent sur les unités existantes

Holders

Halter, Supports

E250

E255

E256

E258BLK

E260

E261

E264

E269

E1199

E258

E201

E161

E257

100153I

51189I

E250 Adjustable Counter Organizer
Einstellbarer Thekenorganisator
Rangement réglable pour comptoirs

E255 Salad Dressing Holder
Salatsoßenhalter
Porte-sauces pour salades

E256 Wall Mount Lid Organizer
Wandmontierter Deckelhalter
Rangement mural pour couvercles

E258BLK Black Napkin Holder
Schwarzer Serviettenhalter
Porte-serviettes noir

E260 Large Drink Station Organizer
Organisator für große Getränkestationen
Rangement pour grand poste de boissons

E261 Glove Dispenser (Holds 3 Boxes)
Handschuhhalter (für 3 Kartons)
Distributeur de gants (contient 3 boîtes)

E264 Stainless Large Drink Station Organizer
Edelstahl-Organisator für große Getränkestationen
Rangement en acier inoxydable pour grand poste de boissons

E269 Straw Dispenser
Strohhalmhalter
Distributeur de pailles

E1199 Large (Angled) Drink Station Organizer
Organisator für große Getränkestationen (schräg)
Rangement pour grand poste de boissons

E258 Green Napkin Holder
Grüner Serviettenhalter
Porte-serviettes vert

E201 Table Tent
Tischaufsteller
Chevalet

E161 Brochure Holder
Broschürenhalter
Porte-brochures

E257 Suggestion Box
Kommentarbox
Boîte à idées

100153I Tip Box
Trinkgeldbox
Boîte à pourboires

51189I Job Aid Holder
Arbeitshilfen-Halterung
Porte-aide-mémoire

Toaster Accessories

Toaster-Zubehör, Accessoires Toaster

108650I

E549

P80022

108937I

108650I Speed Oven Sandwich Paddle w/Burn Guard
Sandwichschaufel mit Verbrennungsschutz für Schnellbackofen
Spatule à sandwich avec protection contre les brûlures pour four à convection/micro-ondes

E549 Burn Guard only for Speed Oven Paddle
Verbrennungsschutz nur für Schaufel für den Schnellbackofen
Protection contre les brûlures uniquement pour spatule pour four à convection/micro-ondes

P80022 Oven Basket (2)
Ofenkorb (2)
Panier à four (2)

108937I Wave Tray for Hashbrowns
Gewellte Schale für Röstis
Plateau ondulé pour pommes de terre rapées rissolées

Toasting Baskets can be used from -100F to 550F. No oil or grease needed.

Toastkörbe können bei Temperaturen von –73 °C bis 288 ° C (–100 °F bis 550 °F) verwendet werden. Kein Öl oder Fett erforderlich.

Les paniers grille-pain peuvent être utilisés entre -100 et 550 °F. Aucune huile ni graisse nécessaire.

Lobby Supplies

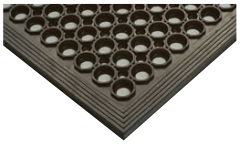
Zubehör für den Eingangsbereich, Fournitures pour entrée

108246I

65EUI

S006005S

E475



E229

108246I Green Food Serving Tray
Grünes Serviertablett
Plateau de service vert

65EUI Wood Youth High Chair
Kinderhochstuhl aus Holz
Chaise haute en bois

S006005S Basket, Green , Oval, Dine In (12)
Körbchen, grüner, ovaler für drinnen (12)
Panier vert ovale pour repas en salle (12)

E475 Yellow Wet Floor Sign
Gelbes Rutschgefahr-Klappschild
Panonceau jaune de sol mouillé

E229 Rubber Floor Mat Anit Fatigue
Anti-Ermüdungs-Gummibodenmatte
Tapis de sol antifatigue en caoutchouc

Can Opener Accessories

Dosenöffner-Zubehör, Accessoires ouvre-boîtes

E684

E677

E801

E439

E683

E682

E684 Manual U-12 Can Opener Edlund
Manueller U-12 Dosenöffner, Edlund
Ouvre-boîte manuel Edlund U-12

E677 S-11 Can Opener
S-11 Dosenöffner
Ouvre-boîte S-11

E801 G-2 Can Opener
G-2 Dosenöffner
Ouvre-boîte G-2

E439 Hand Held Can Opener
Handdosenöffner
Ouvre-boîte portatif

E683 Gear for U-12/S-11 Can Opener
Zahnrad für U-12/S-11 Dosenöffner
Mécanisme pour ouvre-boîte U-12/S-11

E682 Blade for U-12/S-11 Can Opener
Klinge für U-12/S-11 Dosenöffner
Lame pour ouvre-boîte U-12/S-11

Cookie Display & Accessories

Cookie Display und Zubehörteile, Présentoir de petits gâteaux et accessoires

E620

108199I

E116

E620 Cookie Spatula Stainless Steel
Edelstahl-Cookiespachtel
Spatule à petits gâteaux acier inoxydable

108199I 6" Plastic Pill Tong
6" Kunststoffzange
Pince de 6 po en plastique

E116 3 Pack Cookie Bag Rack
3 Pack Cookiebeutelgestell
Support pour 3 paquets de sacs à petits gâteaux

Janitorial Supplies

Reinigungsgeräte, Produits d'entretien

E405

E433

E455

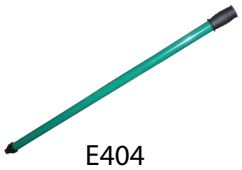
E434

E456

E408

E403

E407


E404

E382

E425

E430

E420

E693

E405 Wall Rack Broom & Mop Holder
Wandmontierter Besen- und Mopphalter
Râtelier mural porte-balais

E455 Bucket and Wringer Combo
Eimer- und Auswringer-Kombination
Seau essoreur

E434 Tapered 54" Long Handle
Konischer 54" langer Griff
Manche fuselé de 54 po de long

E456 Mop Head
Moppkopf
Tête de balai à franges

E408 Green Plastic Broom Head
Grüner Kunststoff-Besenkopf
Tête de balai en plastique vert

E403 Green Deck Brush
Grüne Deckbürste
Brosse à chiendent verte

E407 Green Mop Head
Grüner Moppkopf
Tête de balai à franges verte

E404 Green Fiberglass Handle
Grüner Fiberglasgriff
Manche vert en fibre de verre

E382 24" Push Broom
24" Schiebebesen
Balai-brosse de 24 po

E425 Lobby Broom for Lobby Dust Pan
Besen für Eingangsbereich-Kehrschaufel
Balai pour entrée pour pelle à poussière pour entrée

E430 Dust Pan
Kehrschaufel
Pelle à poussière

E420 Lobby Dust Pan w/ Stand Up Handle
Eingangsbereich-Kehrschaufel mit Stehgriff
Pelle à poussière pour entrée avec manche vertical

E693 Edlund Cleaning Tool
Edlund Reinigungswerkzeug
Outil de nettoyage Edlund

Janitorial Supplies *(cont.)*

Reinigungsgeräte, Produits d'entretien (suite)

E428 Utility Brush with 20" Handle
Mehrzweckbürste mit 20" Griff
Brosse tous usages à manche de 20 po

E457 Adjustable Mop Handle
Verstellbarer Moppgriff
Poignée réglable pour balai à franges

E400 Undivided Bus Tub
Ungeteilte Geschirrwanne
Bac à desservir sans séparation

E401 Grey Bus Tub Cover
Grauer Geschirrwannendeckel
Couvercle de bac à desservir gris

Waste Baskets

Abfalleimer, Poubelles à déchets

E956

E435

E440

E2050

108886l

E960

E450

E2052

E445

108885l

E956 Square Trash Can
Quadratischer Abfalleimer
Poubelle carrée

E435 Trash Can no Lid
Abfalleimer ohne Deckel
Poubelle sans couvercle

E440 32 Gallon Garbage Can
32 Gallonen Mülltonne
Poubelle de 32 gallons

E2050 Slim Jim Waste Basket
Slim Jim Abfalleimer
Poubelle à déchets Slim Jim

108886l 13 qt. Waste Basket
13 Quart Abfalleimer
Poubelle à déchets de 13 qt.

E960 21 Gallon Trash Can
21 Gallonen Abfalleimer
Poubelle de 21 gallons

E450 Garbage Can Dolly
Mülltonnen-Transportwagen
Chariot pour poubelles à déchets

E2052 Slim Jim Untouchable Lid
Slim Jim-Deckel (No-Touch)
Couvercle non manié Salim Jim

E445 Garbage Can Lid
Mülltonnendeckel
Couvercle de poubelle

108885l Untouchable Lid
Deckel (No-Touch)
Couvercle non manié

First Aid Supplies

Erste-Hilfe-Zubehör, Fournitures de premiers soins

E760 First Aid Kit
Erste-Hilfe-Kasten
Trousse de premiers soins

E490 Step Stool Deluxe with Wheels
Deluxe-Tritthocker mit Rädern
Escabeau de luxe à roulettes

Restroom Supplies

Toilettenzubehör, Fournitures pour toilettes

E402 Toilet Bowl Brush
Toilettenbürste
Brosse pour cuvette de toilettes

108870I Bowl Brush with Caddy
Toilettenbürste mit Halter
Brosse de toilettes avec support

Dispensers

Spender, Distributeurs

E955 Paper Towel Dispenser C-Fold
Papiertuchspender C-Falz
Distributeur de serviettes en papier non imbriquées

E508 Single 22.9cm Jumbo Tissue
Einzelne 22,9 cm Jumbo-Tücher
Distributeur de rouleau géant de papier hygiénique 22,9 cm

E630 Water Tester Strips
Wasserteststreifen
Bandes de contrôle de l'eau

Uniforms

Arbeitskleidung, Uniformes

Short Sleeved T-Shirts, Kurzärmelige T-Shirts, T-shirts à manches courtes

Reference Referenznr. Référence	Size Nennweite Taille
240010I	Extra Small, Extra klein , XS
240011I	Small, Klein , S
240012I	Medium, Mittel, M
240013I	Large, Groß, L
240014I	Extra Large, Extragroß, XL
240015I	Extra Extra Large, Extra extra groß, XXL

Long Sleeved T-Shirts, Langärmelige T-Shirts, T-shirts à manches longues

Reference Referenznr. Référence	Size Nennweite Taille
240020I	Extra Small, Extra klein , XS
240021I	Small, Klein, S
240022I	Medium, Mittel, M
240023I	Large, Groß, L
240024I	Extra Large, Extragroß, XL
240025I	Extra Extra Large, Extra extra groß, XXL

240000I Baseball Hat
Baseballmütze
Casquette de baseball

240001I Visor
Mützenschirm
Visière

240005I Bib Apron (S)
Latzschürze (S)
Tablier bavette (S)

240006I Bib Apron (Subway)
Latzschürze (Subway)
Tablier bavette (Subway)

240002I Bandana
Kopftuch
Bandana

240003I Yoga Band
Jogaband
Bandeau Yoga

240004I Waist Apron
Hüftschürze
Tablier taille

NTMAG Name Tag Magnetic
(various colours, pack of 12)
Magnetisches Namensschild *(verschiedene Farben, Packung mit 12 Stück)*
Badge aimanté *(diverses couleurs, paquet de 12)*

en

Need to place an order with us?

Please feel free to use our e-commerce platform!

subway.dukeonlineordering.com

- ✔ Non-stop access to our equipment
- ✔ Accurate price available online
- ✔ Helpful pictures of equipment
- ✔ User friendly descriptions
- ✔ Visibility of related products

You can register and start placing orders today!

de

Möchten Sie bei uns bestellen?

Bitte nutzen Sie unsere e-Commerce-Plattform!

subway.dukeonlineordering.com

- ✔ Ständiger Zugriff auf unsere Ausrüstung
- ✔ Genauer Preis online abrufbar
- ✔ Hilfreiche Bilder der Ausrüstung
- ✔ Benutzerfreundliche Beschreibungen
- ✔ Sichtbarkeit verwandter Produkte

Sie können sich noch heute anmelden und bestellen!

fr

Vous avez besoin de passer une commande ?

N'hésitez pas à utiliser notre plateforme de cybercommerce !

subway.dukeonlineordering.com

- ✔ Accès continu à notre équipement
- ✔ Prix exact disponible en ligne
- ✔ Photos utiles de l'équipement
- ✔ Descriptions conviviales
- ✔ Visibilité des produits connexes

Vous pouvez vous inscrire et passer des commandes dès aujourd'hui !

Return Goods Policy

Warenrückgabevorschriften, Politique de retour de marchandises

en **DUKE MANUFACTURING CO.** will accept the return of standard catalog items as follows:

Requests for returns must be in writing and require written authorization in the form of a Return Materials Authorization. Credit will be issued less a 20% restocking charge (may be reduced if a replacement unit is ordered). This charge will be based upon the net invoice price at the time of the original invoice. The item must be returned to our factory, freight prepaid, in new condition, and in the original carton.

At the sole discretion of **DUKE MANUFACTURING CO**., older equipment may be accepted at the standard restocking charge plus any charges needed to update or restore the unit to new condition. Custom and/or modified equipment, equipment built to buyer's specifications, and used equipment are not returnable. Equipment found to be used or damaged will not be accepted for return goods credit and will be returned to sender at their expense.

When ordering, be sure to give complete information: Model Number, Size, Specifications and Accessories, if any.

All prices are F.O.B. Sedalia, MO 65301, or St. Louis, MO 63102.

Sight-draft bill of lading is required unless prior arrangements are made before acceptance of order by **DUKE MANUFACTURING CO**.

Open account terms: Net 30, subject to credit department approval.

Any applicable Federal, State or Municipal taxes will be added to our prices.

Minimum order - $50.00.

Return Goods Policy

Warenrückgabevorschriften, Politique de retour de marchandises

de **DUKE MANUFACTURING CO.** akzeptiert die Rückgabe von standardmäßigen Katalogartikeln unter den folgenden Bedingungen:

Retouren müssen schriftlich angefordert werden und erfordern die schriftliche Genehmigung in Form einer RMA-Nummer (Return Materials Authorization, Rücksendungsnummer). Gutschriften werden abzüglich einer Lagerauffüllgebühr von 20 % gewährt (kann bei Bestellung einer Ersatzeinheit reduziert werden). Diese Gebühr basiert auf dem Nettorechnungspreis zum Zeitpunkt der Originalrechnung. Der Artikel muss im Neuzustand und in der Originalverpackung frachtfrei an unser Werk zurückgesandt werden.

Ältere Ausrüstungen können nach alleinigem Ermessen der **DUKE MANUFACTURING CO.** gegen Entrichtung der standardmäßigen Lagerauffüllgebühr zuzüglich aller zur Aktualisierung oder Wiederherstellung des Neustands der Einheit anfallenden Kosten akzeptiert werden. Spezial- und/oder modifizierte Ausrüstungen, nach Spezifikationen des Käufers gebaute Ausrüstungen und gebrauchte Ausrüstungen können nicht zurückgegeben werden. Gebrauchte oder beschädigte Ausrüstungen werden nicht für eine Rückgabegutschrift akzeptiert und werden auf Kosten des Absenders zurückgesandt.

Bei der Bestellung stets vollständige Informationen angeben: Modellnummer, Größe, Spezifikationen und Zubehör (falls zutreffend).

Alle Preise gelten frei ab Sedalia, MO 65301, USA, oder St. Louis, MO 63102, USA.

Ein Sichtwechsel-Lieferschein ist erforderlich, außer wenn vor Akzeptanz der Bestellung mit der **DUKE MANUFACTURING CO.** anderweitige vorherige Absprachen getroffen wurden.

Zahlungsbedingungen: 30 Tage netto, nach Genehmigung durch die Kreditabteilung.

Zutreffende Bundes-, Landes oder kommunale Steuern werden unseren Preisen hinzugefügt.

Return Goods Policy

Warenrückgabevorschriften, Politique de retour de marchandises

DUKE MANUFACTURING CO. acceptera le retour des articles standard du catalogue comme suit :

Les demandes de retour doivent être présentées par écrit et exigent une autorisation écrite sous forme d'une autorisation de retour d'articles. Un crédit sera accordé moins des frais de retour de 20 % (ceux-ci peuvent être réduits si une unité de rechange est commandée). Ces frais seront basés sur le prix net indiqué dans la facture d'origine. L'article doit être retourné à notre usine en port payé, dans l'état du neuf et dans le carton d'origine.

DUKE MANUFACTURING CO. peut, à sa seule discrétion, accepter un équipement plus ancien avec les frais de retour d'articles standard, plus tous frais nécessaire pour moderniser l'unité ou lui redonner l'état du neuf. L'équipement personnalisé et/ou modifié, celui qui est fabriqué aux spécifications du client et celui d'occasion ne peuvent être retournés. L'équipement qui se révèle être d'occasion ou endommagé ne sera pas accepté pour crédit pour marchandises retournées et sera renvoyé à l'expéditeur à ses frais.

Lors de la commande, veillez à fournir des informations complètes : numéro de modèle, taille, caractéristiques et accessoires, le cas échéant.

Tous les prix sont franco Sedalia, MO 65301 ou St. Louis, MO 63102.

Un connaissement offert à vue est exigé, sauf si des dispositions sont prises préalablement à l'acceptation de la commande par **DUKE MANUFACTURING CO.**

Termes du crédit : net 30 jours, sous réserve de l'accord du service du crédit.

Toutes les taxes applicables seront ajoutées à nos prix.

DUKE CORPORATE
UNITED STATES, CANADA
2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102
Toll Free: 800.735.3853
Phone: 314.231.1130
Fax: 314.231.5074
dukemfg.com/subway

EUROPE, MIDDLE EAST, AFRICA, RUSSIA
Duke Manufacturing C.R. s.r.o
P3 Logistic Parks
P3 Prague D11, Zeleneč,
Mstětice 1052,
250 91 Zeleneč, Mstětice,
Středočeský kraj Hala DC6

Czech Republic
Phone: (+420) 323.608.196
Customer Service (UK Line):
(+44) (0) 139.523.4140

ASIA
Duke Food Service Equipment
Shanghai Company Limited
No. 3 Building,
Lane 28, Yu Lv Road,
Malu Town, Jiading District
Shanghai 201801, China
Phone:
+86.21.59153525/59153526
Fax: +86.21.33600628

© Duke Manufacturing Co. 2019
Subway International Catalogue_DE_EN_FR_2019