



SCHNEIDER

equipment for professionals



LEBENSMITTEL EINFACH & TEMPERATURBESTÄNDIG TRANSPORTIEREN |
SIMPLE & TEMPERATURE CONTROLLED TRANSPORT OF FOOD

#45/4

VORTEILE AUF EINEN BLICK...

ADVANTAGES AT A GLANCE ...

VANTAGGI IN UN COLPO D'OCCHIO ...

VENTAJAS A SIMPLE VISTA ...



für kalte
Lebensmittel

for cold food

per alimenti
freddi

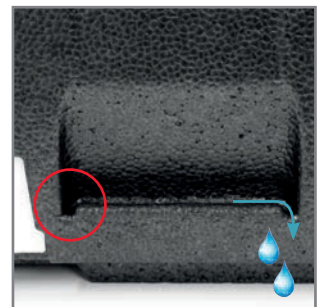
para alimentos
fríos

durch Aussparung am Griff kann
Wasser zuverlässig ablaufen

recess on the handle allows water
to run off reliably

rientranze sui manici che consentono un
efficace deflusso dell'acqua

el hueco en el mango permite que
el agua drene de manera correcta



für warme
Lebensmittel

for hot food

per alimenti caldi

para alimentos
calientes

perfekt geformte Griffe sorgen
für eine optimale Handhabung

perfectly shaped handles
ensure optimum handling

manici perfettamente sagomati
che consentono un'ottima
maneggevolezza

mangos perfectamente diseñados
para un manejo óptimo



für frische
Lebensmittel

for fresh food

per alimenti freschi

para alimentos
frescos

robustes Material gewährleistet
eine optimale Isolierung

robust material ensures
optimal insulation

materiale robusto che consente
un isolamento ottimale

material robusto que asegura
una óptima aislación



Einsteckkarten in fünf
Farben für eine individuelle
Beschriftung

Plug-in cards in five colours
for individual labelling

targhette identificative in
cinque colori per
un'etichettatura personalizzata

etiquetas identificativas
insertables en cinco colores

wasserabweisendes Material

water-repellent material

materiale idrorepellente

material hidrorrepelente





Ausgangs-
temperatur

warm halten
keep warm

87°C	85,6°C	84,4°C	82,8°C	81,2°C
initial tempera- ture	1 Std./h	2 Std./h	3 Std./h	4 Std./h

Ausgangs-
temperatur

gekühlt halten
keep cool

0,3°C	0,8°C	0,9°C	1,2°C	1,4°C
initial tempera- ture	1 Std./h	2 Std./h	3 Std./h	4 Std./h



eine Griffmulde ermöglicht
einfaches Öffnen über Eck

a recessed grip enables
easy opening over the corner

un incavo agli angoli consente
una facile apertura

la práctica concavidad en
el ángulo permite una fácil
apertura

„HOT & COLD“
praktische Aufsatzrahmen
für Wärme- und Kälteplatten

practical top frames
for hot and cold plates

“HOT & COLD” pratici inserti
per piastre calde e fredde

“HOT & COLD” prácticos soportes
para placas calientes y frías



Aussparungen an allen Seiten
ermöglichen einfache Entnahme
von Behältern aus der Box

Recesses on all sides allow easy
removal of containers from the box

gli incavi sui lati consentono una facile
rimozione delle bacinelle dal contenitore

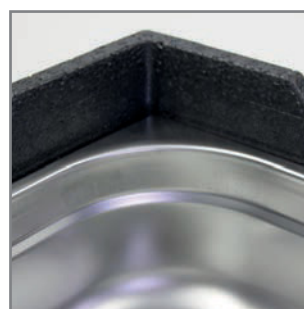
las aberturas laterales permiten
remover fácilmente las cubetas

passgenaue Platzierung
der Behälter

exact placement
of the containers

perfetto incastro
delle bacinelle

encastre exacto
de las cubetas



passgenaues und
sicheres Stapeln

precise and safe stacking

impilaggio preciso
e sicuro

apilamiento preciso
y seguro

praktischer und robuster
Verschluss bei Frontboxen

practical and robust locking
fastener for front loading boxes

serratura pratica e robusta per
contenitori a caricamento frontale

práctico y robusto cierre para
sujetar los contenedores de
apertura frontal



praktische Kabelaussparung
für die Verwendung
von Wärmeplatten

practical cable recess
for hot plates

pratico passacavi per piastre
riscaldanti

práctica abertura para colocar
los cables que alimentan las
placas calientes

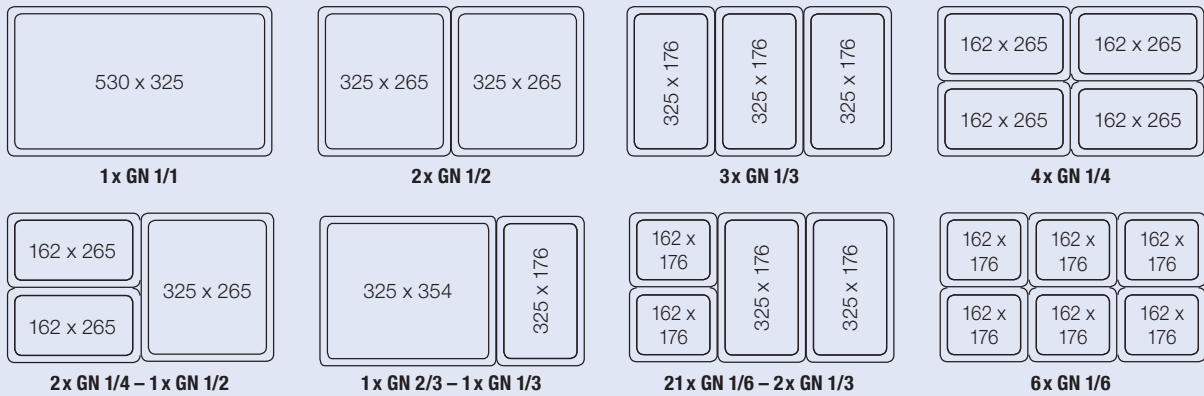
Scharniere aus EPP
top hygienisch

Hinges made of EPP
top hygienic

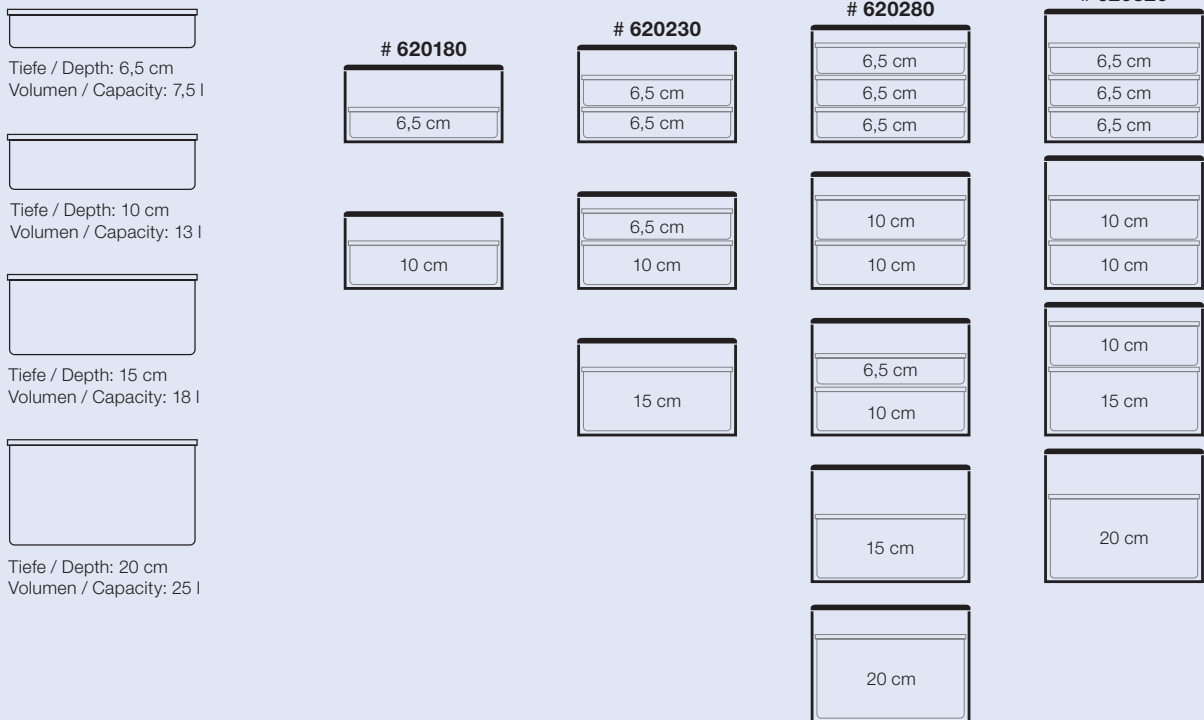
cerniere in polipropilene
espanso per una massima igiene

bisagras hechas en EPP
para una máxima higiene





Angaben zum Fassungsvermögen GN-Behälter 1/1 | Capacity data GN container 1/1



Materialkunde | Material characteristics



Recyclable:
EPP ist ein umweltverträgliches, zu 100% wiederverwertbares Material. Für die Herstellung von EPP werden keine umweltschädliche Materialien eingesetzt.

Recyclable:
EPP is an environmentally friendly, 100% recyclable material. No environmentally harmful materials are used in the production of EPP.



Nachhaltigkeit:
Top-Isolationsfähigkeit senkt den Energieverbrauch und damit auch die Treibhausgas-Emissionen. Alle EPP Boxen sind zu 100% nach Lebenszyklus recycelbar.

Sustainability:
Top insulation capability reduces energy consumption and thus also greenhouse gas emissions. All EPP boxes are 100% recyclable after life cycle.



Hohe Isoliereigenschaften
High insulation features



Leichtes Gewicht da aus EPP
(expandiertem Polypropylen)
Light weight made of EPP
(expanded polypropylene)



Ergonomisch durch abgerundete Ecken
Ergonomic due to rounded edges



Wasserdichte Innenoberfläche
Waterproof inner surface



Bruchstabil: Sehr robustes Material
Break-resistant: very sturdy material



Stapelbar
Stackable



Für alle Arten von Lebensmittel geeignet
(kalt, frisch, heiß)
Suitable for all types of food
(cold, fresh, hot)



Spülmaschinengeeignet
Dishwasher-safe



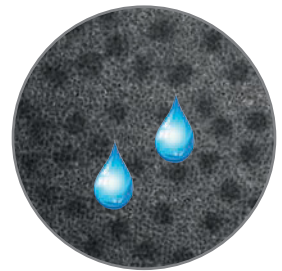
Temperaturbereich:
– 20°C bis +120°C
Temperature range:
– 20°C to +120°C



Hergestellt in Deutschland
(nach DIN EN ISO 14001:2015 hergestellt)

Made in Germany
(manufactured according to DIN EN ISO 14001:2015)

TOP-BOX GN 1/1



DE	TOP-BOX GN 1/1	
EN	TOP BOX GN 1/1	
IT	CONTENITORE ISOTERMICO TOP BOX GN 1/1	
ES	CONTENEDOR ISOTÉRMICO TOP BOX GN 1/1	

- Box inklusive Deckel
- Wasserdichte Innenoberfläche
- Wasserrinne im Griff
- Ergonomisches Griffdesign
- Eingriff an allen 4 Seiten für die optimale und sichere Entnahme von GN 1/1- und GN 1/2-Behälter
- Praktische Öffnung über Eck möglich
- Kabelführung
- Kennzeichnung durch Etiketten und 5-farbiges Einsteckkarten-Set # 690000 (inklusive)

- Box including lid
- Waterproof interior surface
- Water drainage channel in the handle
- Ergonomic design of handle
- Access on all 4 sides for optimum and safe removal of GN 1/1 and GN 1/2 containers
- Practical opening from corner possible
- Cable routing
- Label marking by means of plug-in card set in 5 colours # 690000 (included)



#	↔ mm (außen / outside)	⬆ mm (innen / inside)	⬆ l	
620180	600 x 400 x 180	538 x 337 x 117	21	
620230	600 x 400 x 230	538 x 337 x 167	30	
620280	600 x 400 x 280	538 x 337 x 217	39	
620320	600 x 400 x 320	538 x 337 x 257	46	



ZUBEHÖR GN 1/1



DE	TRANSPORTHILFE – CATERING – GN 1/1
EN	TRANSPORT ASSISTANCE – CATERING – GN 1/1
IT	AIUTI AL TRASPORTO – CATERING – GN 1/1
ES	AYUDA AL TRANSPORTE – CATERING – GN 1/1

GN
1/1

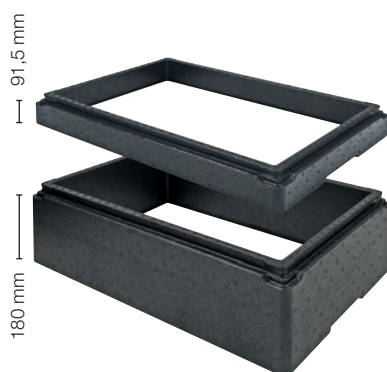
Material: Edelstahl

- Zum Lagern und Transportieren von 3 GN 1/1 Blechen
- Passend nur für GN Top-Box Art-Nr. 620320
- Etagenabstand: ca. 80 mm

Material: stainless steel

- For storing and transporting 3 GN 1/1 trays, suitable only for GN Top-Box item no. 620320
- Floor distance: approx. 80 mm

#		↗ mm	→ mm	↑ mm	
690010	3	320	336	269	



DE	AUFSATZRAHMEN GN 1/1
EN	EXTENSION FRAME GN 1/1
IT	ESTENSORE GN 1/1
ES	EXTENSOR GN 1/1

GN
1/1

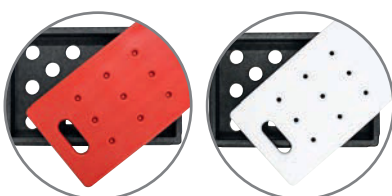
#	↔ mm (außen / outside)	
620900	600 x 400 x 91,5	
620920	600 x 400 x 180	



DE	AUFSATZ „HOT & COLD“ GN 1/1
EN	TOP FRAME „HOT & COLD“ GN 1/1
IT	INSERTO PER SISTEMA “HOT & COLD” GN 1/1
ES	SOPORTE PARA PLACAS “HOT & COLD” GN 1/1

GN
1/1

#	↔ mm (außen / outside)	
620910	600 x 400 x 85	



DE	ERSATZDECKEL TOP-BOX GN 1/1
EN	REPLACEMENT LID TOP BOX GN 1/1
IT	COPERCHIO DI RICAMBIO TOP BOX GN 1/1
ES	TAPA DE REPUESTO TOP BOX GN 1/1

GN
1/1

#	↔ mm (außen / outside)	
620990	600 x 400	

DE	EINSTECKKARTEN
EN	PLUG-IN CARDS
IT	TARGHETTE IDENTIFICATIVE
ES	ETIQUETAS IDENTIFICATIVAS

#		
690000	5-farbiges Set / set of 5 colours	○ ● ● ● ●



DE	WARMHALTEPLATTE
EN	HOT PLATE
IT	PIASTRA RISCALDANTE
ES	BANDEJA DE CALOR



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Für alle Top-Boxen GN 1/1 geeignet • 230 Volt • Kein Vorheizen erforderlich • 75° C automatische Temperaturregelung • Spritzwasserfest • Gewicht: 1,2 kg | <ul style="list-style-type: none"> • Suitable for all Top Boxes GN 1/1 • 230 volts • No preheating required • 75° C automatic temperature control • Splashproof • Weight: 1,2 kg |
|---|--|

#	↔ mm (außen / outside)	
690100	480 x 280 x 10	



DE	FAHRGESTELLE
EN	DOLLIES
IT	CARRELLO
ES	CARRETILLA

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Für alle Stapelbehälter und Top-Boxen im Grundmaß 400 x 600 mm | <ul style="list-style-type: none"> • For all stacking containers and insulated transport boxes with 400 x 600 mm |
|--|---|

#		kg	
202092	Edelstahl, 1 Rolle feststellbar / stainless steel, 1 lockable wheel / für / for Top-Box GN 1/1	170	
202099	rot für / red for Top-Box GN 1/1	300	
202094	Aluminium, 2 Rollen feststellbar / Aluminium, 2 lockable wheels / für / for Front-Box GN 1/1	170	



202092



202099



202094

FRONT-BOX GN 1/1



640699

Scharnier einfach und schnell wechselbar /
Hinges can be replaced quick and easily



Angaben zum Fassungsvermögen GN-Behälter 1/1

Capacity data GN container 1/1

Tiefe / Depth: 6,5 cm
Volumen / Capacity: 7,5 l

Tiefe / Depth: 10 cm
Volumen / Capacity: 13 l

Tiefe / Depth: 15 cm
Volumen / Capacity: 18 l

Tiefe / Depth: 20 cm
Volumen / Capacity: 25 l

6,5 cm
6,5 cm
6,5 cm
6,5 cm
6,5 cm
6,5 cm
10 cm
10 cm
10 cm
10 cm
15 cm
15 cm
15 cm
20 cm
20 cm

Türe 270° schwenkbar /
Door swings 270°



DE	FRONT-BOX GN 1/1
EN	FRONT BOX GN 1/1
IT	CONTENITORE ISOTERMICO FRONT BOX GN 1/1 A APERTURA FRONTALE
ES	CONTENEDOR ISOTÉRMICO FRONT BOX GN 1/1 ABERTURA FRONTAL



- Für GN Behälter, GN Bleche und GN Tablett geeignet
- Stapelbar
- Ergonomische, stabile Griffe
- Kabelführung
- Kennzeichnung durch Etiketten möglich
- Inkl. 5-farbiges Einsteckkarten-Set
- Suitable for GN containers, GN baking and display trays
- Stackable
- Ergonomic, sturdy handles
- Cable routing
- Label marking possible
- Incl. plug-in card set in 5 colours

#	↔ mm	↑ mm	⚙ l	
620660	628 x 445 x 625	533 x 331 x 520	91	

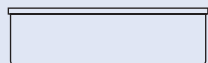
TOP-BOX GN 1/2

Angaben zum Fassungsvermögen GN-Behälter 1/2

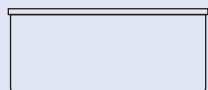
Capacity data GN container 1/2



Tiefe / Depth: 6,5 cm
Volumen / Capacity: 3,5 l



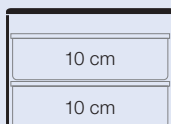
Tiefe / Depth: 10 cm
Volumen / Capacity: 5,5 l



Tiefe / Depth: 15 cm
Volumen / Capacity: 8,5 l



Tiefe / Depth: 20 cm
Volumen / Capacity: 12 l



DE	TOP-BOX GN 1/2
EN	TOP BOX GN 1/2
IT	CONTENITORE ISOTERMICO TOP BOX GN 1/2
ES	CONTENEDOR ISOTÉRMICO TOP BOX GN 1/2

GN
1/2

- Box inklusive Deckel
- Kennzeichnung durch Etiketten möglich
- Ergonomisches Griffdesign
- Box including lid
- Label marking possible
- Ergonomic handle design

#	↔ mm (außen / outside)	↑ mm (innen / inside)	⚖ l	
630280	390 x 330 x 280	330 x 270 x 217	19,0	

DE	ERSATZDECKEL TOP-BOX GN 1/2
EN	REPLACEMENT LID TOP BOX GN 1/2
IT	COPERCHIO DI RICAMBIO TOP BOX GN 1/2
ES	TAPA DE REPUESTO TOP BOX GN 1/2

GN
1/2

#	↔ mm (außen / outside)	
630990	390 x 330	



TOP-BOX 40 x 60 cm



DE	TOP-BOX – 40 x 60
EN	TOP BOX – 40 x 60
IT	CONTENITORE ISOTERMICO TOP BOX – 40 x 60
ES	CONTENEDOR ISOTÉRMICO TOP BOX – 40 x 60



- Box inklusive Deckel
- Für Backbleche, E2-Kisten, Stapelbehälter oder Tablettis
- Kennzeichnung durch Etiketten möglich
- Box including lid
- For baking trays, E2 boxes, stacking containers or trays
- Label marking possible

#	↔ mm (außen / outside)	↑ mm (innen / inside)	⚙ l	
640180	685 x 485 x 180	625 x 425 x 120	32	
640220	685 x 485 x 220	625 x 425 x 160	42	
640260	685 x 485 x 260	625 x 425 x 200	53	
640360	685 x 485 x 360	625 x 425 x 300	80	

32 l
640180

42 l
640220

53 l
640260

80 l
640360



DE	AUFSATZ „HOT & COLD“ – 40 x 60
EN	TOP FRAME „HOT & COLD“ – 40 x 60
IT	INSERTO PER SISTEMA “HOT & COLD” – 40 x 60
ES	SOPORTE PARA PLACAS “HOT & COLD” – 40 x 60

40 x 60

#	↔ mm (außen / outside)	
640900	685 x 485 x 85	



DE	ERSATZDECKEL – 40 x 60
EN	REPLACEMENT LID – 40 x 60
IT	COPERCHIO DI RICAMBIO – 40 x 60
ES	TAPA DE REPUESTO – 40 x 60

40 x 60

#	↔ mm (außen / outside)	
640990	685 x 485	



DE	TRANSPORTHILFE – BÄCKER – 40 x 60
EN	TRANSPORT ASSISTANCE – BAKERS – 40 x 60
IT	AIUTI AL TRASPORTO – PANETTIERE – 40 x 60
ES	AYUDA AL TRANSPORTE – PANADERO – 40 x 60

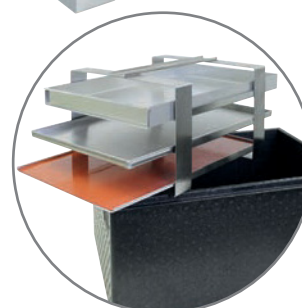
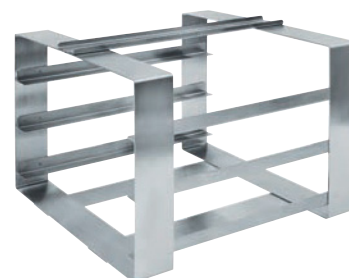
Material: Edelstahl

- Zum Lagern und Transportieren von 3 Blechen / Schnittkuchenblechen
- Passend nur für TOP-BOX # 640360
- Etagenabstand: ca. 85 mm

Made of stainless steel

- For storing and transporting 3 trays / cake displays
- Suitable only for TOP-BOX item # 640360
- Floor distance: approx. 85 mm

#		↗ mm	→ mm	↑ mm	
690020	3	400	415	300	



FRONT-BOX 40 x 60 cm



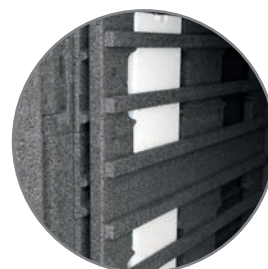
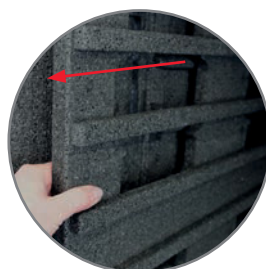
DE	FRONT-BOX – 40 x 60
EN	FRONT BOX – 40 x 60
IT	CONTENITORE ISOTERMICO FRONT BOX – 40 x 60 A APERTURA FRONTALE
ES	CONTENEDOR ISOTÉRMICO FRONT BOX – 40 x 60 ABERTURA FRONTAL



- Für 7 Bleche 40 x 60 cm und Stapelbehälter 40 x 60 cm geeignet
- Nutzhöhe: 60 mm
- Stapelbar
- Ergonomische, stabile Griffe
- Kabelführung
- Seitliche Aufnahme von bis zu 8 Akkus
- Kennzeichnung durch Etiketten möglich
- Inkl. 5-farbiges Einsteckkarten-Set
- Suitable for 7 trays 40 x 60 cm and container 40 x 60 cm
- Effective height: 60 mm
- Stackable
- Ergonomic, sturdy handles
- Cable routing
- Side mounting of up to 8 cooling packs
- Label marking possible
- Incl. plug-in card set in 5 colours

#	↔ mm	↑ mm	⌂ l	
640640	710 x 587 x 685	615 x 405 x 585	146	

Türe 270° schwenkbar /
Door swings 270°



DE	EINSTECKKARTEN
EN	PLUG-IN CARDS
IT	TARGHETTE IDENTIFICATIVE
ES	ETIQUETAS IDENTIFICATIVAS

#		
690000	5-farbiges Set / set of 5 colours	○ ● ● ● ●

DE	FAHRGESTELL
EN	DOLLY
IT	CARRELLO
ES	CARRETILLA

- Für Front-Box 400 x 600 mm (#640640)
- For front box 400 x 600 mm (#640640)

#		
202097	Aluminium, 2 Rollen feststellbar / Aluminium, 2 lockable wheels	



DE	SEITENTEIL FRONT-BOX 40 x 60
EN	SIDE PANEL FRONT BOX 40 x 60
IT	INSERTO LATERALE FRONT BOX 40 x 60
ES	SOPORTE LATERAL FRONT BOX 40 x 60

- Ohne Kühl-Akkus
- Without cooling packs

#		
640691	Für linke oder rechte Seite / For left or right side	



DE	KÜHLAKKU FRONT-BOX 40 x 60
EN	COOLING PACK FRONT BOX 40 x 60
IT	PIASTRA EUTETTICA FRONT BOX 40 x 60
ES	PLACA EUTÉCTICA FRONT BOX 40 x 60

#	↔ mm	⚖ g	
281040	200 x 140 x 20	530	



DE	VERSCHLUSSGRIFF
EN	LOCKING FASTENER
IT	ELEMENTO DI CHIUSURA
ES	ELEMENTO DE CIERRE

#		
640692		

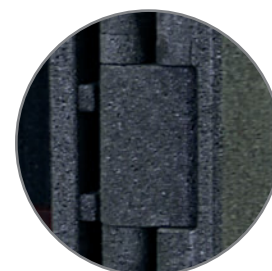


 Auch für Front-Box GN 1/1 # 620660 Seite 18 / Also for front box GN 1/1 # 620660 Page 18

DE	SCHARNIER
EN	HINGES
IT	CERNIERA
ES	BISAGRA

#		
640699		

 Auch für Front-Box GN 1/1 # 620660 Seite 18 / Also for front box GN 1/1 # 620660 Page 18



TOP-BOX ICE



DE	TOP-BOX ICE 2	
EN	TOP BOX ICE 2	
IT	CONTENITORE ISOTERMICO TOP BOX ICE 2	
ES	CONTENEDOR ISOTÉRMICO TOP BOX ICE 2	

- Geeignet für **2 Eisbehälter** à 8,7 Liter (360 x 250 x 120 mm) und 1 Kühlakku mittig GN 1/4 (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Box inklusive Deckel
- Kennzeichnung durch Etiketten möglich
- For **2 gelato containers** of 8,7 litres (360 x 250 x 120 mm) and 1 freezer pack GN 1/4 (not included in delivery contained)
- Box including lid
- Label marking possible

#	↔ mm	mm	 l	
660215	600 x 400 x 215	2 x (360 x 250 x 120)	17,4	



DE	TOP-BOX ICE 3	
EN	TOP BOX ICE 3	
IT	CONTENITORE ISOTERMICO TOP BOX ICE 3	
ES	CONTENEDOR ISOTÉRMICO TOP BOX ICE 3	

- Geeignet für **3 Eisbehälter** à 7,3 Liter (360 x 165 x 180 mm) und 2 Kühlakkus mittig GN 1/4 (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Box inklusive Deckel
- Kennzeichnung durch Etiketten möglich
- For **3 gelato containers** of 7,3 litres (360 x 165 x 180 mm) and 2 freezer pack GN 1/4 (not included in delivery contained)
- Box including lid
- Label marking possible

#	↔ mm	mm	 l	
660270	600 x 400 x 270	3 x (360 x 165 x 180)	21,9	



DE	AUFSATZRAHMEN
EN	EXTENSION FRAME
IT	ESTENSORE
ES	EXTENSOR



#	↔ mm (außen / outside)	
620900	600 x 400 x 91,5	
620920	600 x 400 x 180	

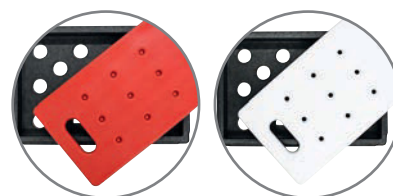


DE	AUFSATZ „HOT & COLD“
EN	TOP FRAME „HOT & COLD“
IT	INSERTO PER SISTEMA “HOT & COLD”
ES	SOPORTE PARA PLACAS “HOT & COLD”



#	↔ mm (außen / outside)	
620910	600 x 400 x 85	

„HOT & COLD“ Akkus auf Seite 29 / packs on page 29



DE	ERSATZDECKEL TOP-BOX ICE
EN	REPLACEMENT LID TOP BOX ICE
IT	COPERCHIO DI RICAMBIO TOP BOX ICE
ES	TAPA DE REPUESTO TOP BOX ICE



#	↔ mm (außen / outside)	
660990	600 x 400 x 70	



TOP-BOX PIZZA



* mit Noppen für bessere
Luftzirkulation /
* with knobs for improved
air circulation

DE	TOP-BOX PIZZA – SMALL
EN	TOP BOX PIZZA – SMALL
IT	CONTENITORE ISOTERMICO TOP BOX PIZZA – PICCOLO
ES	CONTENEDOR ISOTÉRMICO TOP BOX PIZZA – PEQUEÑO



- Speziell für heiße Pizzen
- Auch für frische Lebensmittel sowie Getränke, Torten und Kuchen geeignet
- Box inklusive Deckel
- Especially for hot pizzas
- Also suitable for fresh food and drinks, cakes and pastries
- Box including lid

#	↔ mm	↑ mm	⊞ l	
650165	410 x 410 x 165	350 x 350 x 100	12	
650240	410 x 410 x 240	350 x 350 x 175	21	
650330 *	410 x 410 x 330	350 x 350 x 265	32	
650395	410 x 410 x 395	350 x 350 x 330	40	

*mit Noppen für bessere Luftzirkulation / with knobs for improved air circulation

DE	ERSATZDECKEL
EN	REPLACEMENT LID
IT	COPERCHIO DI RICAMBIO
ES	TAPA DE REPUESTO



#	↔ mm (außen / outside)	
650990	410 x 410	

❗ Quadratische Pizzaboxen sind auch für frische Lebensmittel, Getränke, Torten und Kuchen bestens geeignet!

The square pizza boxes are also ideal for fresh food, drinks, cakes and pastries!



DE	TOP-BOX PIZZA – LARGE
EN	TOP BOX PIZZA – LARGE
IT	CONTENITORE ISOTERMICO TOP BOX PIZZA – GRANDE
ES	CONTENEDOR ISOTÉRMICO TOP BOX PIZZA – GRANDE



- Speziell für heiße Pizzen
- Auch für frische Lebensmittel sowie Getränke, Torten und Kuchen geeignet
- Box inklusive Deckel
- Especially for hot pizzas
- Also suitable for fresh food and drinks, cakes and pastries
- Box including lid

#	↔ mm	↑ mm	↻ l	
651165	480 x 480 x 182	420 x 420 x 117	21	
651260 *	480 x 480 x 265	420 x 420 x 200	35	

*mit Noppen für bessere Luftzirkulation / with knobs for improved air circulation



DE	ERSATZDECKEL
EN	REPLACEMENT LID
IT	COPERCHIO DI RICAMBIO
ES	TAPA DE REPUESTO



#	↔ mm (außen / outside)	
651990	480 x 480	



DE	TOP-BOX PIZZA – XL
EN	TOP BOX PIZZA – XL
IT	CONTENITORE ISOTERMICO TOP BOX PIZZA – XL
ES	CONTENEDOR ISOTÉRMICO TOP BOX PIZZA – XL



- Speziell für heiße Pizzen
- Auch für frische Lebensmittel sowie Getränke, Torten und Kuchen geeignet
- Box inklusive Deckel
- Especially for hot pizzas
- Also suitable for fresh food and drinks, cakes and pastries
- Box including lid

#	↔ mm	↑ mm	↻ l	
652280	595 x 595 x 165	535 x 535 x 117	33	



DE	ERSATZDECKEL
EN	REPLACEMENT LID
IT	COPERCHIO DI RICAMBIO
ES	TAPA DE REPUESTO



#	↔ mm (außen / outside)	
652990	595 x 595	



DE	TRANSPORTHILFE – TORTE & PIZZA
EN	TRANSPORT ASSISTANCE – CAKE & PIZZA
IT	AIUTI AL TRASPORTO – TORTA & PIZZA
ES	AYUDA AL TRANSPORTE – TARTA & PIZZA

- Material: Aluminium
- Boden perforiert
 - Passend für TOP-BOX PIZZA
- # 650240 / 650330 / 650395

- Made of aluminium
- Bottom perforated
 - Suitable for TOP-BOX PIZZA
- # 650240 / 650330 / 650395



#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
690030	340	340	150	





DE	KÜHLPLATTEN
EN	COOLING TRAYS
IT	VASSOIO RAFFREDDANTE
ES	BANDEJA REFRIGERADA



Material: Edelstahl

- Integrierte Kühlelemente fest verschlossen
- Bei – 20 °C ca. 4 Stunden gefrieren

Material: stainless steel

- Integrated cooling elements firmly closed
- Freeze at – 20 °C for approx. 4 hours

#		↗ mm	→ mm	↑ mm	
281020	GN 1/1	530	325	45	
281021	GN 1/2	325	265	45	



DE	WÄRMEAKKUS
EN	HEAT PACKS
IT	ACCUMULATORI DI CALDO
ES	PLACAS DE CALOR



- Bei max. 85 °C für ca. 30 Minuten im Ofen oder Wasserbad erhitzen

- Heat at max. 85 °C for approx. 30 minutes in the oven or water bath

#	GN / cm	↔ mm	⚖ g	
281030	1/1	530 x 325 x 30	4060	
281031	1/2	325 x 265 x 30	2360	
281032	1/4	265 x 162 x 30	1080	
281033	40 x 60	600 x 400 x 28	5110	



DE	KÜHLAKKUS „COLD“
EN	COOLING PACKS „COLD“
IT	PIASTRE EUTETTICHE „COLD“
ES	PLACAS EUTÉCTICAS „COLD“



- Platten horizontal und mindestens 24 Stunden vor dem Gebrauch in den Gefrierschrank legen

- Place plates horizontally in the freezer for at least 24 hours before use



#	GN / cm	↔ mm	g	
281001	1/9	176 x 108 x 30	500	
281002	1/4	265 x 162 x 30	1000	
281003	1/3	325 x 176 x 30	1500	
281016	1/2	265 x 325 x 32	2100	
281004	1/1	530 x 325 x 30	3950	
281005	40 x 60	600 x 400 x 28	5200	
281017	20 x 14	200 x 140 x 20	450	
281006	1/9	176 x 108 x 30	500	
281007	1/4	265 x 162 x 30	1000	
281008	1/3	325 x 176 x 30	1500	
281018	1/2	265 x 325 x 32	2100	
281009	1/1	530 x 325 x 30	3950	
281010	40 x 60	600 x 400 x 28	5200	
281040	20 x 14	200 x 140 x 20	450	
281011	1/9	176 x 108 x 30	500	
281012	1/4	265 x 162 x 30	1000	
281013	1/3	325 x 176 x 30	1500	
281041	1/2	265 x 325 x 32	2100	
281014	1/1	530 x 325 x 30	3950	
281015	40 x 60	600 x 400 x 28	5200	
281042	20 x 14	200 x 140 x 20	450	

-3°C



-12°C



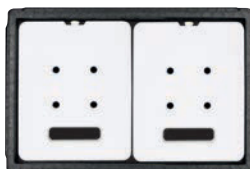
-21°C



GN 1/1



GN 1/2



GN 1/3



GN 1/4



GN 1/9



Gefriertemperatur der eutektischen Platte muss immer unter 6 °C der Schmelztemperatur der eutektischen Flüssigkeit liegen:

The freezing temperature of the eutectic plate must always be 6 °C below the melting temperature of the eutectic liquid:

	Einzufrieren bei / Freeze at	
-3°C	- 9° C	
-12°C	- 18° C	
-21°C	- 27° C	

- Verlängert die Temperaturbeständigkeit
- unterstützt die Lieferkette nach HACCP-Standard
- Nahezu unendlich wiederverwendbar
- Formstabil
- Nicht spülmaschinenfest

- Extends the temperature resistance
- Supports the supply chain according to HACCP standard
- Almost infinitely reusable
- Dimensionally stable
- Not dishwasher safe

Schneider GmbH

In der Längerts 1
D-73095 Albershausen

Phone: +49 (0) 71 61 / 3004 - 0

Fax: +49 (0) 71 61 / 3004 - 50

Email: info@schneider-gmbh.com

www.schneider-gmbh.com

Weitere Produkte finden Sie in unserem Hauptkatalog oder unter:
You can find further products in our main catalog or at:
<https://www.schneider-gmbh.com/de/downloads>