



INOX B.l.m.
KITCHEN EQUIPMENT

Self Service

La bellezza e l'eleganza convivono con funzionalità e robustezza

From today, beauty and elegance combine with functionality and strength

Désormais, fonctionnalité et solidité riment avec beauté et élégance

Schönheit und Eleganz paaren sich heute mit Funktionalität und Solidität



Vuole esprimere eleganza ma senza sacrificare nulla alla funzionalità e alla solidità.

Questo progetto prevede una linea completa di prodotti per Self Service con piena libertà di composizione.

Si possono realizzare linee tradizionali o piccole isole centrali oppure le versioni da incasso drop in.

Gli elementi utilizzati singoli come isola possono essere montati su ruote.

Inoltre una piccola linea di Top di appoggio permetterà il mantenimento caldo e la cottura sempre con molta flessibilità.

Tipo di finitura standard Scotch Brite. Possibilità di rivestimento con pannelli di diversi materiali.

Il lato cliente ha uno sbalzo di 30 mm e i lati senza fianco terminale di 29 mm. In questo caso sono superflui i fianchi terminali e la zoccolatura.



The aim is to express elegance, without sacrificing functionality and solidity.

This project includes a full range of products for Self Service, which can be freely combined.

It is possible to create both traditional lines and small central islands.

The elements used individually as islands can be fitted with wheels.

There is also a small range of Worktops, to keep food hot and allow cooking in an extremely flexible manner.

Standard Scotch Brite finish. Optional finishing panels in different materials. The customer side has an overhang of 30 mm. and the sides without end panels have an overhang of 29 mm, making end panels and baseboards superfluous.



L'élégance qui ne sacrifie ni la fonctionnalité ni la solidité.

Ligne complète de modules pour Self Service.

Grande liberté de composition.

Lignes traditionnelles et petits îlots centraux.

Les éléments simples utilisés en îlot peuvent être montés sur roulettes.

Petite ligne de dessus à poser très flexible pour le maintien au chaud et la cuisson.

Finition type Scotch Brite. Possibilité de revêtement par panneaux de différents matériaux. Le côté client a un retrait

de 30 mm, les côtés sans structure terminale ont un retrait de 29 mm.

Dans ce cas, les structures terminales et les socles sont superflus.



Sie kennzeichnet sich durch Eleganz, ohne jedoch auf Funktionalität und Solidität zu verzichten.

Dieses Projekt umfasst eine vollständige Produktreihe für Self Service-Betriebe, die nach Belieben zusammengestellt werden kann.

Es können traditionelle Gestaltungen oder zentrale, freistehende Strukturen gestaltet werden.

Die einzelnen freistehenden Elemente können auf Rollen montiert werden.

Außerdem ermöglicht eine kleine Linie von Abstellflächen das Warmhalten und Garen der Speisen mit größter Flexibilität.

Scotch Brite Standardverarbeitung. Kann mit Platten aus

verschiedenartigem Material verkleidet werden. Kundenseitig ist ein Vorsprung von 30 mm vorgesehen an den Seiten ohne Abschluss von

29 mm. In diesem Fall sind Abschlussseiten und Sockelverkleidung nicht erforderlich.



Dal punto di vista estetico

From an aesthetic point of view

L'esthétique

Ästhetik



Colore Blu lucido

I supporti scorrevassoio sono di forma sfilata ed il sistema di serraggio è a scomparsa.

I fianchi terminali e le colonne di unione si montano con una semplice pressione.

La linea si presenta molto sobria ed elegante.

Il supporto vetro segue la sezione dei cristalli per alleggerire la struttura e per dare minimo intralcio all'operatore.



Glossy blue colour

The tray slide supports are streamlined, and the locking system is flush fitting.

The end panels and connecting columns fit together simply by pressing.

The line is extremely refined and elegant.

The glass support follows the line of glass elements, lightening the structure and causing minimum obstruction to the operator.



Coloris bleu brillant

Les glissières pour plateaux sont effilées.

Système de serrage invisible.

Montage des structures terminales et des colonnes de jonction par simple pression.

Ligne sobre et élégante.

Support des vitres allégé et conçu pour ne pas gêner l'opérateur.



Glänzend blaue Farbe

Die Tabletrutschen sind flach gehalten und das Befestigungssystem ist versenkbar.

Die Endseiten und Verbindungssäulen werden durch einfachen Druck befestigt.

Eine durch schlichte Eleganz bestechende Linie.

Der Glasträger sind entlang den Kanten angebracht, um die Struktur leichter zu gestalten und kein Hindernis für den Bediener darzustellen.



Isole centrali a libero servizio

Central self-service islands

Îlots centraux en libre service

Freistehende strukturen für die selbstbedienung



Colore Bronzo lucido

Il supporto vetri è in inox pieno satinato.

I vetri sono temperati.

I fianchi terminali sono sagomati.

L'isola può essere neutra, con vaso freddo, con vasca fredda.

L'isola può essere equipaggiata su ruote.



Polished Bronze colour

Glass support is in solid, satin finish stainless steel.

Glass is tempered.

End panels are shaped.

Islands can be neutral, with a recessed top, or with a cold basin.

Islands can be fitted with wheels.



Coloris bronze brillant

Support vitrine inox plein satiné.

Vitres trempées.

Structures latérales profilées.

L'îlot peut être neutre, avec réserve froide ou cuve froide.

Il peut être équipé de roulettes.



Glänzende Bronzefarbe

Der Glasträger ist aus vollem Edelstahl, satiniert.

Hartglas.

Die Endseiten sind geformt.

Die Inselstruktur kann neutral sein, mit kalter Mulde und kaltem Becken.

Die Inselstruktur kann mit Rollen ausgestattet werden.



Dal punto di vista tecnico

From a technical point of view

La technique

Unter dem gesichtspunkt der technik



Gli elementi caldi sono disponibili in tre dimensioni:
1200 3 GN 1/1 - 1600 4 GN 1/1 - 2000 5 GN 1/1.
Le tipologie: vasca; vasca + vano caldo.
La sicurezza di impianti concepiti con grande impegno.
I controlli temperatura sono digitali e situati in alto per migliore comodità.
I cristalli sono temperati e con superficie di appoggio molto ampia.
Scarichi e carichi sono predisposti per collegamento fisso a pavimento.
Le resistenze sono all'esterno vasca.
Gli elementi freddi sono disponibili nelle stesse dimensioni dei caldi ma le tipologie diventano 4:
Invaso; Invaso + Cella; Vasca; Vasca + Cella.
La semplicità di installazione è stato uno dei nostri principali obiettivi.



Heating elements are available in three sizes:
1200 3 GN 1/1, 1600 4 GN 1/1, 2000 5 GN 1/1.
Types: basin, basin + hot compartment.
The safety of careful system design.
Temperature controls are digital and located at the top for easy access.
Glass is tempered and worktops are ample.
Drains and infeeds are set up for fixed connection to the floor.
Heating elements are on the outside of the basin.
Cold elements are available in the same sizes as hot ones, but come in 4 types:
Recessed top, Recessed top + Cell, Basin, Basin + Cell.
Simple installation has been one of our main aims.



Les éléments chauffants sont disponibles en 3 dimensions:
Types: cuve, cuve + compartiment chaud.
La sécurité d'une installation conçue avec le plus grand soin.
Contrôles de température numériques, placés en hauteur pour faciliter la lecture.
Vitres trempées et surfaces d'appui très larges.
Évacuation et alimentation pré équipées pour raccord fixe au sol.
Résistances externes à la plonge.
Éléments froids disponibles dans les mêmes dimensions en 4 types:
Réserve; Réserve + Cellule; Plonge; Plonge + Cellule.
La facilité d'installation a été un de nos principaux objectifs.



Die Warmelemente stehen in drei Abmessungen zur Verfügung:
1200 3 GN 1/1 - 1600 4 GN 1/1 - 2000 5 GN 1/1.
Die Ausführungen: Becken; Becken + Warmhaltefach.
Die Sicherheit von Anlagen, die mit größter Sorgfalt entworfen wurden.
Digitale Temperaturkontrolle, praktischerweise im oberen Bereich.
Gehärtetes Glas mit breiter Auflagefläche.
Abflüsse und Einläufe sind für die feste Bodeninstallation ausgelegt.
Die Widerstände befindet sich außerhalb der Becken.
Kaltelemente mit denselben Abmessungen der Warmelemente, jedoch in vier Ausführungen:
Mulde; Mulde + Zelle; Becken; Becken + Zelle.
Die Einfachheit der Installation war stets eines der von uns angestrebten Ziele.



Dal punto di vista progettuale

From a design point of view

La conception

Unter dem gesichtspunkt der projektierung



È importante poter dare al Cliente un'idea di come sarà il suo Self Service. Che effetto fa vedere il proprio Self Service costruito e installato ancora prima di produrlo?

Tutto è stato realizzato in forma virtuale anche il più piccolo complemento.

È un prodotto realizzato con cura estrema per poter dare il massimo della funzionalità e della bellezza.

Ogni singolo articolo è stato progettato costruito e testato seguendo l'iter che prevede il controllo gestionale ISO 9001.



It is important to allow Customers to get an idea of how their Self Service will look.

What will it be like to see the finished, fitted Self Service even before it is produced?

Everything has been created in virtual form, even the smallest accessory.

The range is carefully made to provide maximum functionality and beauty.

Each article has been designed, constructed and tested to comply with ISO 9001 standards.



Il est important que les clients puissent visualiser leur Self Service. Permet à ses clients de voir leur Self Service avant même qu'il ne soit produit.

Tout est représenté en virtuel, y compris le plus petit complément.

Est un équipement réalisé avec un soin extrême; il vous offre une fonctionnalité maximale et une esthétique exceptionnelle.

Chaque article a été conçu et testé conformément à la procédure prévue par le contrôle de gestion ISO 9001.



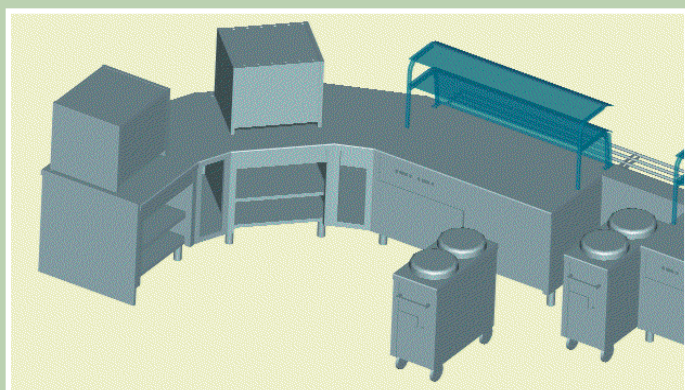
Es ist wichtig, dem Kunden einen Eindruck davon vermitteln zu können, wie sein Self Service gestaltet sein wird.

Was ist das für ein Gefühl, wenn man den eigenen Self Service bereits vor der Herstellung und Installation betrachten kann?

Alles, selbst das kleinste Zubehör, wird virtuell ausgeführt.

Ein mit größter Sorgfalt hergestelltes Produkt für maximale Funktionalität verbunden mit ansprechender Ästhetik.

Jeder einzelne Artikel wird gemäß der Norm ISO 9001 hergestellt und geprüft.



Colonne sollevamento piatti da incasso

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	TERMOSTATO	PORTATA KG	KW	V \ HZ
CSC.1	elevatore riscaldato 1 colonna piatti Ø 190/260	Ø 470 x 650	20 - 85°	60	0,6	230\50
CSC.2	elevatore riscaldato 2 colonne piatti Ø 270/330	426x435x650	30 - 115°	130	1	230\50

Carrelli sollevatori piatti riscaldati

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	TERMOSTATO	PORTATA KG	KW	V \ HZ
ECSPC.1	carrello elevatore piatti Ø190/260	460x935x900	30 - 115°	140	0,9	230\50
ECSPC.2	carrello elevatore piatti Ø270/330	530x1055x650	30 - 115°	140	1,5	230\50

I supporti per vetro in tubolare e in inox pieno

Solid stainless steel glass supports

Supports de vitrine en inox plein

Die glasträger aus vollem edelstahl

Supporti a un livello inox
Single level shelf
Présentoir 1 tablette
Ein-Etagenkonsole

Supporti a due livelli inox
Supports in stainless steel
Supports inox
Träger aus Edelstahl

Supporti a due livelli tubo sagomato
Two-level shelf
Présentoirs à deux tablettes
Zwei-Etagenkonsole



Illuminazione sottomensola Led

Riscaldamento alogeno sottomensola



Riscaldamento alogeno

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	QT. LAMPADE	KW	V \ HZ
SQ.8	lampade alogene	780	2	1	230\50
SQ.12	lampade alogene	1180	3	1,5	230\50
SQ.16	lampade alogene	1580	3	1,5	230\50
SQ.20	lampade alogene	1980	4	2	230\50

Illuminazione Led

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	W	V \ HZ
LI.8	illuminazione a led	780	5,3	230\50
LI.12	illuminazione a led	1180	6,9	230\50
LI.16	illuminazione a led	1580	10	230\50
LI.20	illuminazione a led	1980	13	230\50

I dettagli

Details

Détails

Einzelheiten



La modularità e gli accessori permettono di realizzare innumerevoli composizioni sfruttando così al massimo gli spazi e soddisfacendo ogni richiesta.



Great modularity and accessories enable numerous different compositions to be created, to take maximum advantage of space and satisfy every need.



Les modules et les accessoires permettent de réaliser d'innombrables compositions en exploitant l'espace au maximum. Ils peuvent répondre à tous les besoins.



Die modulare Bauweise und das Zubehör ermöglichen die Ausführung zahlreicher Zusammenstellungen, um den Raum optimal zu nutzen und jeder Anfrage gerecht zu werden.



Questo particolare del corrivassoio permette di evidenziare la cura e la semplicità degli innesti.

This detail of the tray slide underlines the simplicity of the joints.

Cette glissière à plateaux montre le soin apporté aux assemblages et leur simplicité.

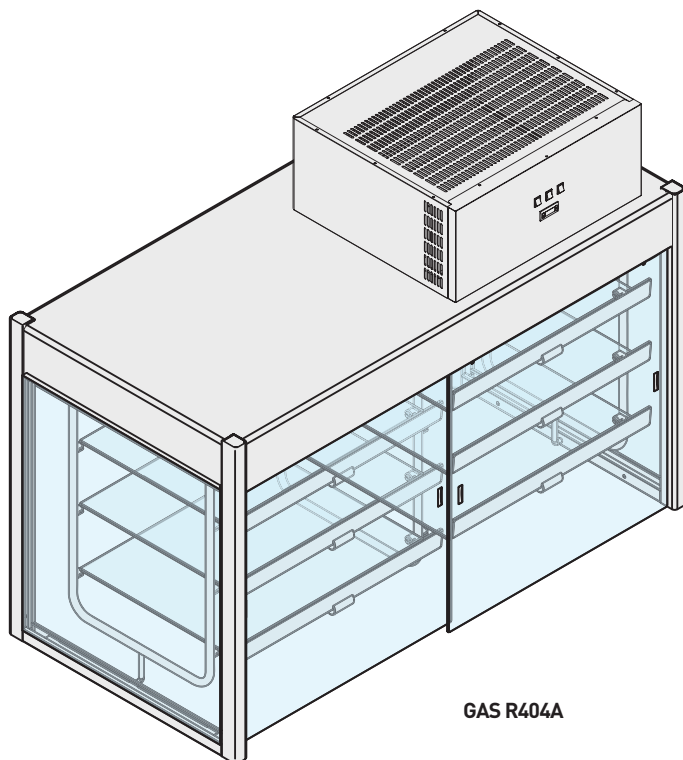
Diese Detailaufnahme der Tabletrutsche zeigt die sorgfältige Ausführung und Einfachheit der Verbindungen.

Vetrina superiore refrigerata

Refrigerated top display cabinet

Vitrine supérieure réfrigérée

Obere kühlvitrine



Da utilizzare su mobili refrigerati con vasca o invaso

To use on counter with refrigerated tank or recess

Con tendina termica lato cliente, porte scorrevoli lato operatore

With curtain on customer side, sliding doors operator side

GAS R404A

Vetrine refrigerate con motore incorporato

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	WATT	V \ HZ
ESVR.10	vetrina senza fondo / without bottom	1200x653x1240	735	230\50
ESVR.15	vetrina senza fondo / without bottom	1500x653x1240	735	230\50
ESVR.20	vetrina senza fondo / without bottom	2000x653x1240	1100	230\50

Centro di condimento centrale con base semplice

Central condiment unit with simple base

Présentoir central pour condiments avec base simple

Zentrales Gewürzregal mit einfachem Gestell

Fiancate in AISI 304 satinato. Predisposto per il passaggio cavi elettrici.

Sides in satin finish AISI 304. Designed to allow for passage of electrical cables.

Flancs en AISI 304 satiné. Pré équipé pour passage des câbles électriques.

Seiten aus AISI 304, satiniert. Für den Durchgang von Stromkabeln ausgelegt.



Elemento portapane, posate, tovaglioli, vassoi

Bread, cutlery, napkin, tray holder element

Distributeur de pain, de couverts, de serviettes et de plateaux

Brotregal, Geschirregal, Serviettenregal, Tablettregal

In questi elementi l'eleganza e la funzionalità sono evidenti.

The elegance and functionality of this element are obvious.

L'élégance et la fonctionnalité de cet élément sont remarquables.

Die Eleganz und Funktionalität dieses Elements sind unverkennbar.



Getta rifiuti

Waste bin

Poubelles

Abfallbehälter

Finalmente un getta rifiuti che si abbina perfettamente col Vostro Self Service.

At last a perfectly matching waste bin for your Self Service.

Un déchet jetable qui va parfaitement avec votre Self Service.

Der Abfallbehälter, der sich einwandfrei der Linie Ihres Self anpasst.



Caratteristiche tecniche

Technical characteristics Caractéristiques techniques Technische merkmale

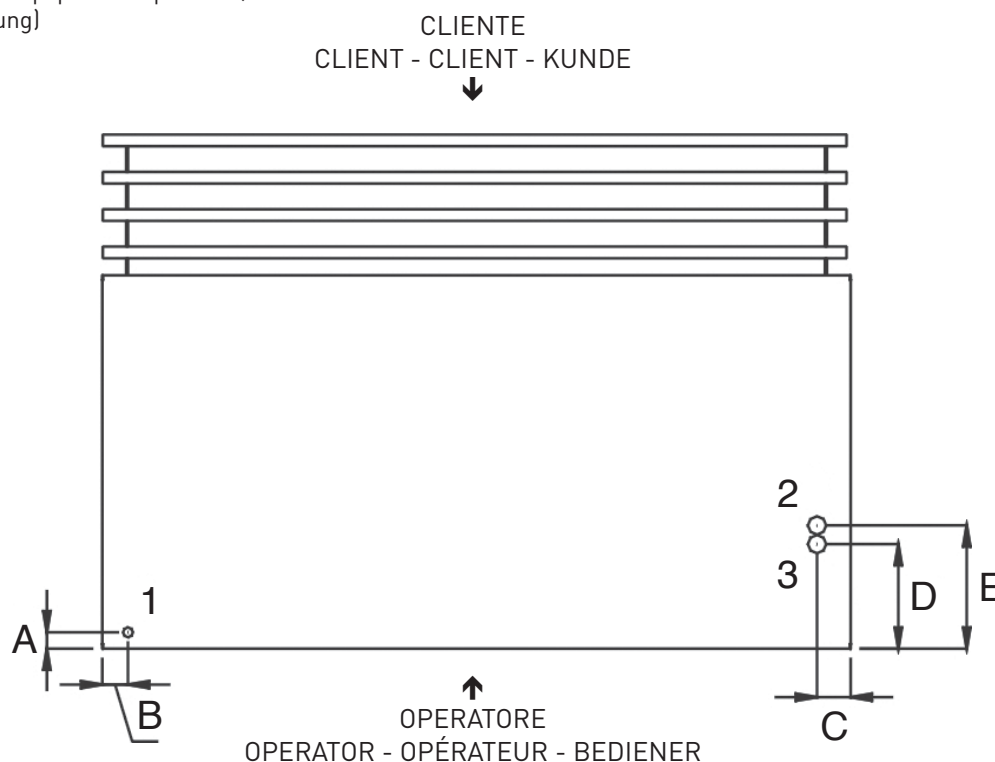
Schema per risalire alla predisposizione delle utenze a pavimento.

Diagram illustrating the position of supply systems at floor level.

Schéma de prééquipement des raccords au sol.

Aufstellungsschema.

- 1** = alimentazione (a pavimento)
power supply (at floor level)
alimentation (au sol)
Stromversorgung (am Boden)
- 2** = scarico (solo predisposizione)
drainage (provision only)
évacuation (versions pré équipées uniquement)
Abfluss (Vorausrüstung)
- 3** = carico (solo predisposizione)
infeed (provision only)
arrivée (versions pré équipées uniquement)
Einlass (Vorausrüstung)





Elementi caldi


Heated elements Éléments chauffants Warmelemente


Scheda tecnica utenze

CODICE CODE CODE CODE	KW	V	DIM. VASCA BOWL SIZE DIM. ÉVIER ABM. BECKEN	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY ALIMENTATION SPEISUNG	SCARICO DRAINAGE VIDANGE ABFLUSS	CARICO INLET ARRIVÉE WASSER- DRUCK	TEMP. ESERCIZIO VASCA WORKING TEMP. BOWL TEMP. DE SERVICE ÉVIER BETRIEBSTEMP. BECKEN	TEMP. ESERCIZIO VANO INF. WORKING TEMP. BOTTOM COMP. TEMP. DE SERVICE COMPARTIMENT INF. BETRIEBSTEMP. UNTERES FACH
				A X B	1/2" M C X E	1/2" M C X D		
ESNB.12	2	220	/	35 X 55	/	/	/	65° / 85°
ESNB.16	2	220	/	35 X 55	/	/	/	65° / 85°
ESNB.20	2	220	/	35 X 55	/	/	/	65° / 85°
ESCVG.12	2	220	955 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°	— / —
ESCVG.16	3	220	1280 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°	— / —
ESCVG.20	3	220	1605 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°	— / —
ESCVS.12	2	220	955 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°	— / —
ESCVS.16	3	220	1280 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°	— / —
ESCVS.20	3	220	1605 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°	— / —
ESCVB.12	4	380	955 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°	65° / 85°
ESCVB.16	5	380	1280 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°	65° / 85°
ESCVB.20	5	380	1605 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	72 X 224	65° / 85°	65° / 85°

- 

→ Le vasche calde vanno utilizzate sempre con liquido interno vasca.
Le temperature di esercizio per il freddo sono tarate per una temperatura ambiente di max 25°C.
Dove non sono segnalate le temperature di esercizio non c'è un mantentore di temperatura per quel campo.
Le utenze non sono previste per quei codici dove non ne sono segnalate le misure.
- 

→ The hot basins must always be used with liquid in the basin.
Operating temperatures for cold are set for a room temperature of max 25°C.
If no operating temperature is indicated there is no temperature maintenance device for that field.
Supply systems are not provided for codes where no measurements are indicated.
- 

→ Les cuves chauffantes doivent toujours être utilisées pleines de liquide.
La température de service pour les éléments réfrigérés est réglée sur une température ambiante de 25°C max.
Si aucune température de service n'est indiquée, il n'y a pas de stabilisation de la température.
Si aucune mesure n'est indiquée en face du code, les branchements ne sont pas prévus.
- 

→ Die Warmbecken müssen stets mit Flüssigkeit gefüllt sein.
Die Betriebstemperaturen für die Kälte sind auf eine Umgebungstemperatur von max 25°C geeicht.
Wo die Betriebstemperaturen nicht angegeben sind, ist für den Bereich kein Thermostat vorgesehen.
Für die Codes ohne Maßangabe sind keine Geräte vorgesehen.

Elementi freddi

Cold elements
Éléments réfrigérés
Kaltelemente

Scheda tecnica utenze

CODICE CODE CODE CODE	KW	V	DIM. VASCA BOWL SIZE DIM. ÉVIER ABM. BECKEN	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY ALIMENTATION SPEISUNG	SCARICO DRAINAGE VIDANGE ABFLUSS	CARICO INLET ARRIVÉE WASSER- DRUCK 1/2" M C X E	TEMP. ESERCIZIO VASCA WORKING TEMP. BOWL TEMP. DE SERVICE ÉVIER BETRIEBSTEMP. BECKEN	TEMP. ESERCIZIO VANO INF. WORKING TEMP. BOTTOM COMP. TEMP. DE SERVICE COMPARTIMENT INF. BETRIEBSTEMP. UNTERES FACH
				A X B	1/2" M C X E	1/2" M C X D		
ESFIG.12	0,4	220	960 X 640 X 20	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°	— / —
ESFIG.16	0,4	220	1360 X 640 X 20	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°	— / —
ESFIG.20	0,4	220	1560 X 640 X 20	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°	— / —
ESFIS.16	0,4	220	1360 X 640 X 20	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°	— / —
ESFIS.20	0,4	220	1560 X 640 X 20	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°	— / —
ESFVG.12	0,4	220	955 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°	— / —
ESFVG.16	0,4	220	1280 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°	— / —
ESFVG.20	0,4	220	1605 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°	— / —
ESFVS.16	0,4	220	1280 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°	— / —
ESFVS.20	0,4	220	1605 X 510 X 220	35 X 55	72 X 264	/	2° / 8°	— / —
ESIF/Z.12	0,4	220	960 X 640 X 20	98 X 98	115 X 326	/	2° / 8°	— / —
ESIF/Z.16	0,4	220	1360 X 640 X 20	98 X 98	115 X 326	/	2° / 8°	— / —
ESIF/Z.20	0,4	220	1560 X 640 X 20	98 X 98	115 X 326	/	2° / 8°	— / —
ESIFV/Z.12	0,4	220	995 X 510 X 220	98 X 98	115 X 326	/	2° / 8°	— / —
ESIFV/Z.16	0,4	220	1280 X 510 X 220	98 X 98	115 X 326	/	2° / 8°	— / —
ESIFV/Z.20	0,4	220	1605 X 510 X 220	98 X 98	115 X 326	/	2° / 8°	— / —

→ Gli elementi freddi utilizzano il gas R404.