

1. PROFESSIONAL KITCHEN WORKTABLES

TABLES DE TRAVAIL PROFESSIONNELLES / ARBEITSTISCHE FÜR GROSSKÜCHEN

2. STANDS AND OTHER TABLES

AUTRES PLANS DE TRAVAIL ET CHÂSSIS / UNTERGESTELLE UND ANDERE ARBEITSTISCHE

3. DISHWASHING EQUIPMENT

ENVIRONNEMENT LAVERIE / ZU- UND ABLAUFTISCHE UND SORTIERTISCHE

4. SHELVES AND CUPBOARDS

ÉTAGÈRES ET ARMOIRES / REGAL- UND SCHRANKSYSTEME

5. TROLLEYS

CHARIOTS / WAGEN

6. EXHAUST HOODS

HOTTES ASPIRANTES / DUNSTABZUGSHAUBEN

7. BAR EQUIPMENT

ÉQUIPEMENT DE BAR / BARAUSSTATTUNG

8. SERVING LINE SYSTEMS

SYSTÈMES DE LIGNE DE SELF / SPEISENAUSGABESYSTEME

9. COOLING COUNTERS AND HEATED EQUIPMENT

TABLES RÉFRIGÉRÉES ET MEUBLES CHAUFFANTS / KÜHLTISCHE UND WARMGERÄTE

10. MODULAR TABLES

TABLES MODULAIRES / MODULARE TISCHE

NOVAMETA

Novameta is the largest and most advanced manufacturer of stainless steel commercial kitchen equipment in Baltic and Scandinavian countries. Extensive 20-year experience, attention to details along with an innovative mindset are the key factors which have enabled **Novameta** to establish trust in 21 markets.

A wide range of hot, cold and neutral standard equipment, precisely engineered and crafted non-standard products combined with a short, typically 2-4 week lead time is what makes us stand out of the crowd. What is more, our experienced team is all set to provide professional support and technical advice, enabling our clients to turn their ideas to tailor made turnkey solutions.

All of our products are marketed through a professional network of distributors. We are proud to provide an all-round assistance to our dealers, helping them to excel in the things they do best - planning, taking care of supply, installation and service to fulfil the needs of catering, bakery and retail industries.

Our main objectives are to maintain solid positions in Europe through sustaining partnership relationships with our clients, whilst at the same time expanding into new markets worldwide. Experienced and ambitious sales team, application of up-to-date 3D CAD software in our in-house design department, employment of latest production technologies and LEAN as well as TOC, have determined the rapid expansion of our sales markets and therefore the consequent quick growth of the company.

Currently, over 200 employees work in the enterprise and the production area covers 17000 m². **Novameta** manufactures over 200 different items every day, more than 1500 projects yearly!

Novameta est le principal fabricant d'équipements de cuisine professionnels en acier inoxydable dans les pays baltes et en Scandinavie et le plus pointu. Ses 20 années d'expérience, son souci du détail et son esprit d'innovation ont permis à **Novameta** d'établir une relation de confiance sur 21 marchés différents.

Notre large gamme d'équipements standard chauffants, réfrigérants et thermiquement neutres, nos produits personnalisés et élaborés soigneusement ainsi que nos délais de livraison réduits, généralement de 2 à 4 semaines, font toute la différence. Notre équipe de professionnels vous propose également une assistance et un support technique professionnels qui permettent à nos clients de transformer leurs idées en solutions sur mesure et clés en main.

Tous nos produits sont commercialisés par un réseau de distributeurs professionnels. Nous sommes fiers de fournir une assistance complète à nos distributeurs, en les aidant à exceller dans ce qu'ils font de mieux : la planification, l'approvisionnement, l'installation et le service pour répondre aux besoins de la restauration, de la boulangerie et du commerce de détail.

Nous avons pour principale ambition de maintenir une forte présence en Europe grâce au renforcement de nos relations de partenariat avec nos clients, et de nous ouvrir à de nouveaux marchés mondiaux. Une équipe de vente expérimentée et ambitieuse, l'utilisation d'un logiciel de CAD 3D sophistiqué au sein de notre bureau d'études interne, l'utilisation des dernières technologies de production et une gestion de la qualité LEAN aussi bien que la théorie des contraintes (T.O.C.) ont contribué au développement rapide des ventes et à l'expansion de notre entreprise.

Actuellement, plus de 200 employés travaillent dans l'entreprise, le site de production occupant une surface de 17 000 m². **Novameta** fabrique plus de 200 articles différents chaque jour, ce qui représente plus de 1 500 projets par an !

Novameta ist der größte und modernste Hersteller von Edelstahlausstattungen für Profiküchen in baltischen und skandinavischen Staaten. Unsere umfangreiche Erfahrung über bereits 20 Jahre und unsere Liebe fürs Detail sind zusammen mit der innovativen Grundhaltung unseres Unternehmens die Schlüsselfaktoren für das Vertrauen, das **Novameta** in 21 Märkten aufbauen konnte.

Mit unserer riesigen Bandbreite an standardmäßigen Wärm-, Kühl-, Neutralgeräten sowie unseren mit Präzision entwickelten und speziell hergestellten Produkten in Verbindung mit kurzen, meist zwischen zwei und vier Wochen dauernden Lieferzeiten heben wir uns von der Masse ab. Und darüber hinaus steht Ihnen unser erfahrenes Team mit professionellem Support und technischem Rat zur Seite, sodass Sie Ihre Ideen in maßgeschneiderte und schlüsselfertige Lösungen umsetzen können.

















Alle unsere Produkte werden über ein professionelles Händlernetzwerk vertrieben. Wir sind stolz, behaupten zu können, dass wir unsere Fachhändler bestmöglich unterstützen, sodass sie sich auf die Dinge konzentrieren können, die sie am besten können - Planung, Lieferung, Montage und Service für die Catering- und Backbranche sowie für den Einzelhandel.









Eines unserer wichtigsten Ziele ist es, unsere hervorragende Position in Europa zu festigen, was wir durch langfristige partnerschaftliche Beziehungen zu unseren Kunden erreichen. Gleichzeitig expandieren wir auch auf neuen globalen Märkten. Ein erfahrenes und ehrgeiziges Vertriebsteam, der Einsatz von modernster 3D-CAD-Software durch unsere interne Konstruktionsabteilung, die Anwendung aktueller Produktionstechnologien sowie ein LEAN sowie Engpassstheorie (TOC) führten zu einer schnellen Expansion unserer Vertriebsmärkte und dem daraus resultierenden schnellen Wachstum des Unternehmens.

Aktuell beschäftigt das Unternehmen mehr als 200 Mitarbeiter und wir produzieren auf einer Fläche von 17000 m². **Novameta** stellt täglich mehr als 200 verschiedene Artikel her und arbeitet jährlich an mehr als 1500 neuen Projekten!



Novameta Headquarters
 Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Lithuania
 + 370 37 30 23 30
 novameta@novameta.lt
 www.novameta.lt

| | |
|--|---|
|  | Z-DL030-000 TABLETOP 8.8 PLAN DE TRAVAIL TISCHPLATTE |
|  | Z-D00-ZPRV OPEN FRAME 8.10 CHÂSSIS OUVERT UNTERGESTELL OHNE GRUNDBODEN |
|  | Z-CV FRONT COVERS 8.12 FERMETURES FRONTALES FRONTVERKLEIDUNGEN |
|  | LPH1 SINGLE HEATED SHELF FOR SERVING LINE 8.14 ÉTAGÈRE CHAUFFANTE UN NIVEAU POUR SELF-SERVICE WÄRMEBRÜCKE FÜR SPEISENAUSGABE, 1-ETAGIG |
|  | LPH2 DOUBLE HEATED SHELF FOR SERVING LINE 8.16 ÉTAGÈRE CHAUFFANTE DEUX NIVEAUX POUR SELF-SERVICE WÄRMEBRÜCKE FÜR SPEISENAUSGABE MIT NEUTRALEM UNTEREN BORD, 2-ETAGIG |
|  | LPHC1 HEATED SHELF FOR BUFFET 8.18 ÉTAGÈRE CHAUFFANTE POUR BUFFET DE SELF-SERVICE WÄRMEBRÜCKE FÜR BUFFET |
|  | LPE1 SINGLE NEUTRAL SHELF FOR SERVING LINE 8.20 ÉTAGÈRE NEUTRE UN NIVEAU POUR SELF-SERVICE NEUTRALES AUFSATZBOARD FÜR SPEISENAUSGABE |
|  | LPEC1 NEUTRAL SHELF FOR BUFFET 8.22 ÉTAGÈRE NEUTRE POUR BUFFET DE SELF-SERVICE NEUTRALES AUFSATZBOARD FÜR BUFFET |
|  | UNB1 DROP-IN DISPENSER FOR DISHWASHER BASKETS 8.24 DISTRIBUTEUR ENCASTRABLE DE PANIERS DE LAVE-VAISSELLE EINBAU-SPÜLKORBSPENDER |
|  | UNT1 DROP-IN DISPENSER FOR TRAYS 8.24 DISTRIBUTEUR ENCASTRABLE DE PLATEAUX EINBAU-TABLETTSPENDER |
|  | UNL1 NEUTRAL DROP-IN DISPENSER FOR PLATES 8.26 DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES NEUTRE ENCASTRABLE NEUTRALER EINBAU-TELLERSPENDER |
|  | UWL1 HEATED DROP-IN DISPENSER FOR PLATES 8.26 DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES CHAUFFANT ENCASTRABLE BEHEIZBARER EINBAU-TELLERSPENDER |
|  | VTBD1 DISPENSER TROLLEY FOR DISHWASHER BASKETS 8.28 CHARIOT DE DISTRIBUTION POUR PANIERS DE LAVE-VAISSELLE SPÜLKORBSPENDERWAGEN |
|  | VTTD1 DISPENSER TROLLEY FOR TRAYS 8.28 CHARIOT DE DISTRIBUTION POUR PLATEAUX TABLETTSPENDERWAGEN |
|  | VTLD2 NEUTRAL DISPENSER TROLLEY FOR PLATES 8.30 CHARIOT DE DISTRIBUTION NEUTRE POUR ASSIETTES NEUTRALER TELLERSPENDERWAGEN |
|  | VTLW2 HEATED DISPENSER TROLLEY FOR PLATES 8.30 CHARIOT DE DISTRIBUTION CHAUFFANT POUR ASSIETTES BEHEIZBARER TELLERSPENDERWAGEN |

| | |
|--|---|
|  | QK-ETS HEATED DROP-IN SOUP WELL 8.32 SOUPIÈRE CHAUFFANTE ENCASTRABLE BEHEIZBARER EINBAU-SUPPENTOPF |
|  | UCG DROP-IN STATIC COOLING COLD BASIN 8.34 BAC REFRIGÉRÉ STATIQUE ENCASTRABLE EINBAU-KÜHLWANNE, STATISCH |
|  | Z-UCGV DROP-IN VENTILATED COLD BASIN 8.36 BAC REFRIGÉRÉ VENTILÉ ENCASTRABLE UMLUFT-EINBAU-KÜHLWANNE |
|  | UWM DROP-IN BAIN MARIE BASIN 8.38 BAC BAIN MARIE ENCASTRABLE EINBAU-BAIN-MARIE |
|  | UCP DROP-IN COLD SURFACE 8.40 SURFACE RÉFRIGÉRÉE ENCASTRABLE EINBAU-KÜHLPLATTE |
|  | UWP1 DROP-IN HEATED SURFACE 8.42 SURFACE CHAUFFANTE ENCASTRABLE EINBAU-WÄRMEPLATTE |
|  | Z-UWPS1 BUILT-IN HEATED GLASS SURFACE 8.44 SURFACE VITRÉE CHAUFFANTE INTÉGRÉE INTÉGRÉE GLAS-WÄRMEPLATTE |
|  | UCV DROP-IN DISPLAY-COUNTER 8.46 VITRINE ENCASTRABLE EINBAUKÜHLVITRINE |
| | ADDITIONAL ACCESSORIES 8.48 ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES ZUBEHÖR |
| | TERMS AND CONDITIONS 8.52 CONDITIONS GÉNÉRALES ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN |
| | REFERENCES AND EXAMPLES OF CUSTOMISED EQUIPMENT 8.55 RÉFÉRENCES ET EXEMPLES D'ÉQUIPEMENTS SUR MESURE REFERENZEN UND BEISPIELE FÜR SONDERBAUTEN |

How it works? | Fonctionnement? | Wie es funktioniert?

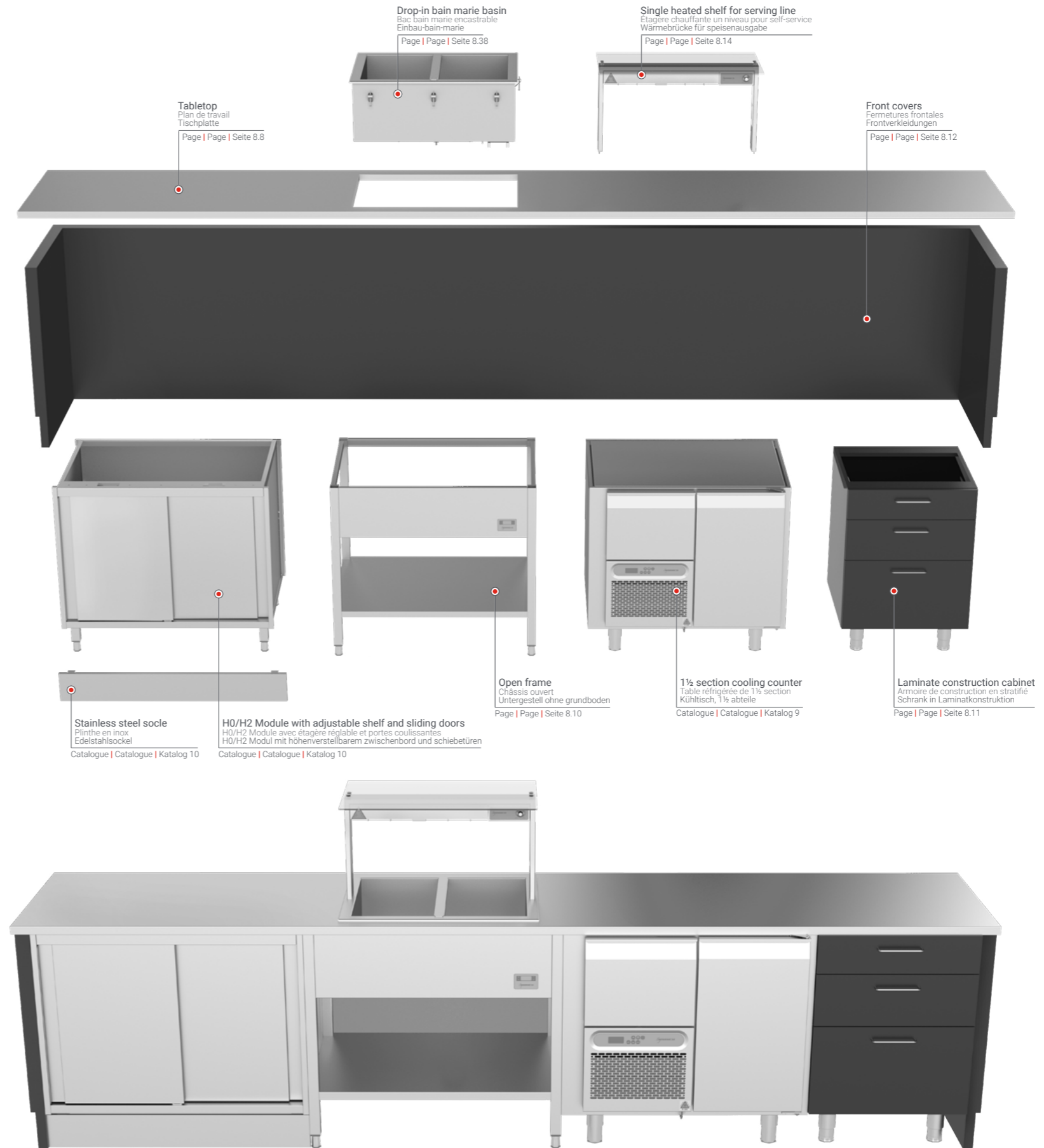
+ ADD EXTRA FEATURES (HEATING, COOLING UNITS AND UPPER SHELVES, ETC.)
AJOUTEZ DES FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES (SURFACES CHAUFFANTES, SURFACES RÉFRIGÉRÉES, ÉTAGÈRES SUPÉRIEURES, ETC.)
FÜGEN SIE ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG HINZU (WÄRMEPLATTEN, KÜHLPLATTEN, AUFSATZBORDE USW.)

+ CHOOSE A TABLETOP OF NEEDED SIZE AND PROFILE/UPSTAND CONFIGURATION
CHOISISSEZ UN PLAN DE TRAVAIL NÉCESSAIRE ET UNE CONFIGURATION DE PROFILÉ/DOSSERET QUI VOUS CONVIENT
WÄHLEN SIE EINE TISCHPLATTE MIT DEN GEWÜNSCHTEN ABMESSUNGEN UND DER GEWÜNSCHTEN PROFIL-/AUFKANTUNGSKONFIGURATION

+ CHOOSE A LAMINATE COUNTER TYPE AND SIZE
CHOISISSEZ LE TYPE ET LA TAILLE DE VOTRE COMPTOIR STRATIFIÉ
WÄHLEN SIE ART UND ABMESSUNGEN DER SPEISENAUSGABE AUS

+ FINISH UP THE LAYOUT WITH THE CHOSEN TYPE OF FRAME COMBINATION
COMPLÉTEZ LA DISPOSITION PAR LE TYPE DE COMBINAISON DE CHÂSSIS DE VOTRE CHOIX
VERVOLLSTÄNDIGEN SIE DIE KONSTRUKTION MIT DER GEWÄHLTEN ART DES UNTERGESTELLS

= YOUR CUSTOMISED LAMINATE COUNTER
VOTRE COMPTOIR STRATIFIÉ SUR MESURE
IHRE INDIVIDUELLE SPEISENAUSGABE



Flexibility in non-standard solutions
Solutions sur mesure flexibles
Flexibilität bei Sonderlösungen

Orders made on time
Délai de livraison respecté
Termingerechte Bestellungen

3-4 week lead time
Délai de livraison 3 à 4 semaines
3-4 Wochen Lieferzeit

Detailed 3D drawings
Schémas 3D détaillés
Detaillierte 3D-Zeichnungen

High-quality materials and sturdy construction
Matériaux de haute qualité et construction robuste
Hochwertige Materialien und robuste Konstruktion

Wide range of different modules
Vaste gamme de modules différents
Große Auswahl an verschiedenen Unterbauten (Modulen)

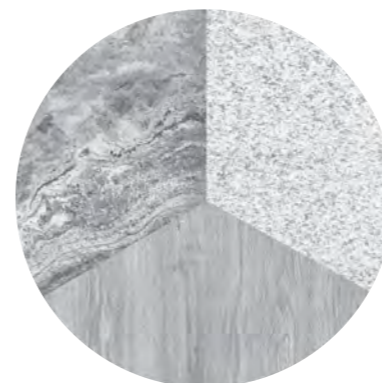
L 1000 - 3000 mm

B 600-1200 mm

H 30 mm



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Combination of different materials available
Combinaison de différents matériaux disponible
Kombination von verschiedenen Materialien ist möglich

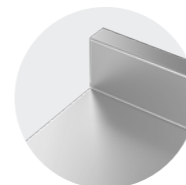


Designed to meet all architectural requirements
(bespoke shapes, thickness, rounded corners etc.)
Conçu pour répondre à toutes les exigences architecturales
(formes sur mesure, épaisseur, coins arrondis, etc.)
Entworfen, um alle Anforderungen der Architekten zu treffen
(Formen nach Maß, Stärke, gerundete Ecken, usw.)

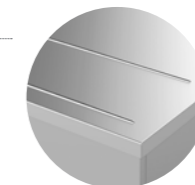


Unlimited design possibilities (customized edge profiles)
Possibilités de conception illimitées (profils de bord personnalisés)
Unbegrenzte Design-Möglichkeiten

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Upstand
Ask for price
Dossier
Demander le tarif
Aufkantung
Preis auf Anfrage



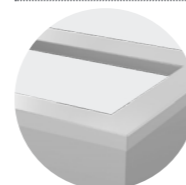
Z-SLR
Stainless steel sliding rails
Rampe à plateaux en inox
Tablettrutsche aus Edelstahl



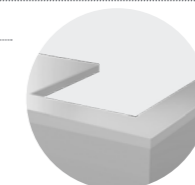
Drop-in sinks with noise dampening pads
All options on page 8.48
Bacs encastrables avec tampons anti bruits
Toutes les options à la page 8.48
Einbau-Becken mit mit Schalldämmung
Alle Optionen auf der Seite 8.48



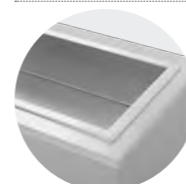
Plumbing sets
All options on page 8.48
Accessoires de plomberie
Toutes les options à la page 8.48
Ablaufventile
Alle Optionen auf Seite 8.48



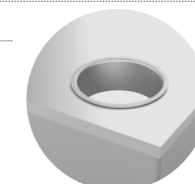
Z-CUT
Cut out for equipment
Découpe pour encastrer l'équipement
Ausschnitt für Geräte



Z-CUT-OPEN
Cut out for equipment
Découpe pour encastrer l'équipement
Ausschnitt für Geräte



Z-DIICEB
Drop-in ice basin
All options on page 7.18
Bac à glace encastrable
Toutes les options à la page 7.18
Einbau - Eiswanne
Alle Optionen auf Seite 7.18



Y-SNA
Drop-in stainless steel waste hole
(Ø150, Ø200 or Ø250 mm)
Trou à déchets encastrable
(Ø150, Ø200 ou Ø250 mm)
Einbau-Abfallschacht aus Edelstahl
(Ø150, Ø200 oder Ø250 mm)



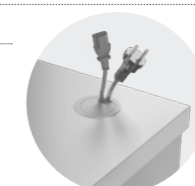
Z-DIDTFC
Drop-in drip-tray for coffee
All options on page 7.14
Grille à café encastrable pour comptoir
Toutes les options à la page 7.14
Einbau-Abtropfschale für Kaffee
Alle Optionen auf der Seite 7.14



Z-DIDT
Drop-in drip-tray for bar
All options on page 7.18
Grille à bière encastrable pour comptoir
Toutes les options à la page 7.18
Einbau-Abtropfschale für Bar
Alle Optionen auf der Seite 7.18



Z-ICU
Drop-in cutlery unit
Cuve encastrable pour couverts
Einsetzbare Besteckbehälter



Z-DICHC
Drop-in cable hole cover
(Ø60 mm)
Couvercle encastrable du trou du cable
(Ø60 mm)
Einsteckbare Kabellochabdeckung
(Ø60 mm)

| L | B 600 mm | B 800 mm |
|----------|----------------------|----------------------|
| 1000 mm | Z-DL030-000-100/60/3 | Z-DL030-000-100/80/3 |
| 1200 mm | Z-DL030-000-120/60/3 | Z-DL030-000-120/80/3 |
| 1400 mm | Z-DL030-000-140/60/3 | Z-DL030-000-140/80/3 |
| 1600 mm | Z-DL030-000-160/60/3 | Z-DL030-000-160/80/3 |
| 1800 mm | Z-DL030-000-180/60/3 | Z-DL030-000-180/80/3 |
| 2000 mm | Z-DL030-000-200/60/3 | Z-DL030-000-200/80/3 |
| 2200 mm | Z-DL030-000-220/60/3 | Z-DL030-000-220/80/3 |
| 2400 mm | Z-DL030-000-240/60/3 | Z-DL030-000-240/80/3 |
| 2600 mm | Z-DL030-000-260/60/3 | Z-DL030-000-260/80/3 |
| 2800 mm | Z-DL030-000-280/60/3 | Z-DL030-000-280/80/3 |
| 3000 mm | Z-DL030-000-300/60/3 | Z-DL030-000-300/80/3 |

| L | B 1000 mm | B 1200 mm |
|----------|-----------------------|------------------------|
| 1000 mm | Z-DL030-000-100/100/3 | Z-DL030-000-100/1200/3 |
| 1200 mm | Z-DL030-000-120/100/3 | Z-DL030-000-120/1200/3 |
| 1400 mm | Z-DL030-000-140/100/3 | Z-DL030-000-140/1200/3 |
| 1600 mm | Z-DL030-000-160/100/3 | Z-DL030-000-160/1200/3 |
| 1800 mm | Z-DL030-000-180/100/3 | Z-DL030-000-180/1200/3 |
| 2000 mm | Z-DL030-000-200/100/3 | Z-DL030-000-200/1200/3 |
| 2200 mm | Z-DL030-000-220/100/3 | Z-DL030-000-220/1200/3 |
| 2400 mm | Z-DL030-000-240/100/3 | Z-DL030-000-240/1200/3 |
| 2600 mm | Z-DL030-000-260/100/3 | Z-DL030-000-260/1200/3 |
| 2800 mm | Z-DL030-000-280/100/3 | Z-DL030-000-280/1200/3 |
| 3000 mm | Z-DL030-000-300/100/3 | Z-DL030-000-300/1200/3 |



L 400 - 3000 mm **B** 600 - 700 mm **H** 870 mm



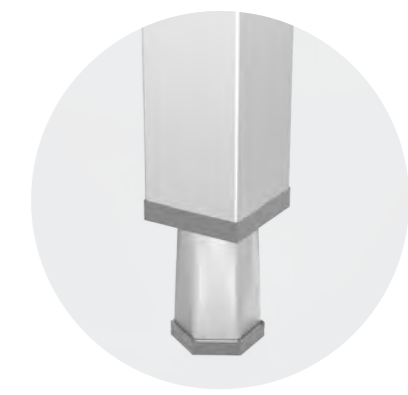
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Heavy duty welded construction
Structure soudée robuste
Verschweißte Schwerlast-Konstruktion



Can be customised to any individual requirements - size, length, etc.
Peut être personnalisé selon toutes les exigences individuelles - taille, longueur, etc.
Kann an individuellen Anforderungen (Breite, Tiefe u.s.w.) angepasst werden



Adjustable stainless steel feet (amplitude 65 mm +30/-35)
Pieds réglables en inox (amplitude de 65 mm +30/-35 mm)
Höhenverstellbare Edelstahlfüße (Umfang 65 mm: +30/-35 mm)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-LEGS
Extra pair of legs
Paire de pieds supplémentaire
Zusätzliches Paar Tischbeine



Z-D00-PLV
Stainless steel reinforced shelf
Étagère basse en inox
Verschweißter Grundboden



A-MSL-P
Modular stainless steel plate shelf (max loading 30 kg uniform layout)
Étagère basse modulaire en inox (charge max. 30 kg disposition uniforme)
Abnehmbarer Grundboden (30 kg max. Tragkraft bei gleichmäßiger Lastverteilung)



Z-D00-PSV
Stainless steel grid shelf
Étagère en grille en inox
Bodenrost aus Edelstahl



Z-NLU
Stainless steel sliding doors
All options on page 1.30
Portes coulissantes inox
Toutes les options à la page 1.30
Edelstahl-Schiebetüren
Alle Optionen auf der Seite 1.30



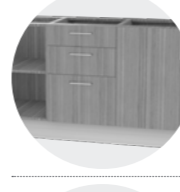
Z-VLU
Stainless steel shutting doors
All options on page 1.32
Portes battantes en inox
Toutes les options à la page 1.32
Edelstahl-Flügeltüren
Alle Optionen auf der Seite 1.32



Stainless steel drawers
All options on page 8.48
Tiroirs en inox
Toutes les options à la page 8.48
Edelstahl-Schubladen
Alle Optionen auf Seite 8.48



Z-AD-WINDOW
Integrated waste chute above door
Trou à déchets intégré au-dessus de la porte
Abfall-Abwurfklappe über der Tür



Laminate construction cabinet
Ask for price
Armoire en construction avec stratifié
Demander le tarif
Schrank in Laminatkonstruktion
Preis auf Anfrage



Z-DSU-P300
Panel for control units (height 300mm)
Panneau frontale pour les commandes (hauteur 300mm)
Blende für Steueranlagen (Höhe 300 mm)



Standart cooling counters and heated equipment option - catalogue 9
Tables réfrigérées et meubles chauffants standard en option - catalogue No. 9
Optionen der Standard-Kühltische und der Wärmetechnik im Katalog 9



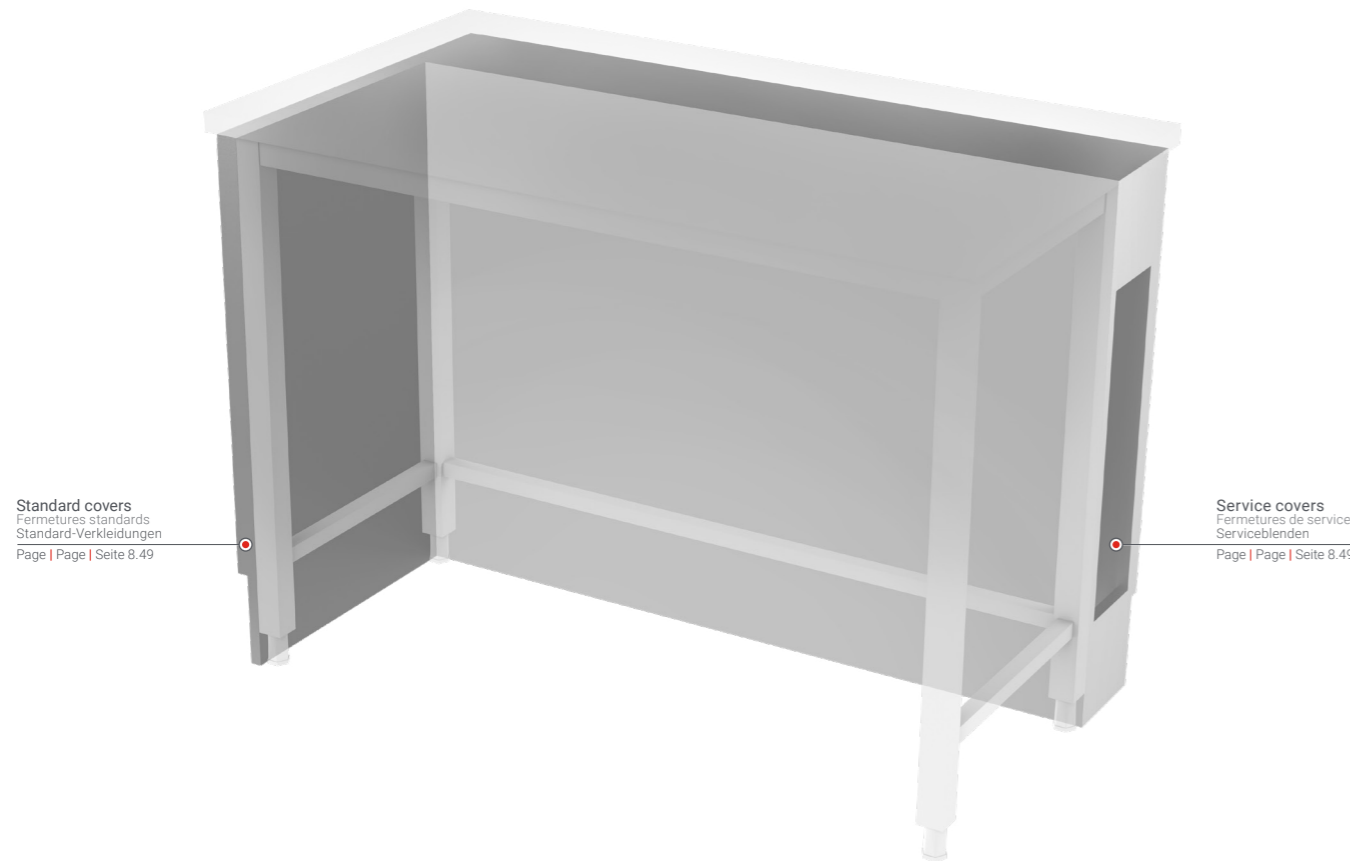
Standard modular table option - catalogue 10
Option de table modulaire standard - catalogue 10
Modulares Tisch gemäß Standard - Option im Katalog 10



| L | B 600 mm | B 650 mm | B 700 mm | Legs Pieds / Beine |
|---------|----------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|
| 400 mm | Z-D00-ZPRV-40/60/87 | Z-D00-ZPRV-40/65/87 | Z-D00-ZPRV-40/70/87 | 4 |
| 600 mm | Z-D00-ZPRV-60/60/87 | Z-D00-ZPRV-60/65/87 | Z-D00-ZPRV-60/70/87 | 4 |
| 800 mm | Z-D00-ZPRV-80/60/87 | Z-D00-ZPRV-80/65/87 | Z-D00-ZPRV-80/70/87 | 4 |
| 1000 mm | Z-D00-ZPRV-100/60/87 | Z-D00-ZPRV-100/65/87 | Z-D00-ZPRV-100/70/87 | 4 |
| 1200 mm | Z-D00-ZPRV-120/60/87 | Z-D00-ZPRV-120/65/87 | Z-D00-ZPRV-120/70/87 | 4 |
| 1400 mm | Z-D00-ZPRV-140/60/87 | Z-D00-ZPRV-140/65/87 | Z-D00-ZPRV-140/70/87 | 4 |
| 1600 mm | Z-D00-ZPRV-160/60/87 | Z-D00-ZPRV-160/65/87 | Z-D00-ZPRV-160/70/87 | 4 |
| 1800 mm | Z-D00-ZPRV-180/60/87 | Z-D00-ZPRV-180/65/87 | Z-D00-ZPRV-180/70/87 | 4 |
| 2000 mm | Z-D00-ZPRV-200/60/87 | Z-D00-ZPRV-200/65/87 | Z-D00-ZPRV-200/70/87 | 4 |
| 2200 mm | Z-D00-ZPRV-220/60/87 | Z-D00-ZPRV-220/65/87 | Z-D00-ZPRV-220/70/87 | 6 |
| 2400 mm | Z-D00-ZPRV-240/60/87 | Z-D00-ZPRV-240/65/87 | Z-D00-ZPRV-240/70/87 | 6 |
| 2600 mm | Z-D00-ZPRV-260/60/87 | Z-D00-ZPRV-260/65/87 | Z-D00-ZPRV-260/70/87 | 6 |
| 2800 mm | Z-D00-ZPRV-280/60/87 | Z-D00-ZPRV-280/65/87 | Z-D00-ZPRV-280/70/87 | 6 |
| 3000 mm | Z-D00-ZPRV-300/60/87 | Z-D00-ZPRV-300/65/87 | Z-D00-ZPRV-300/70/87 | 6 |



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung

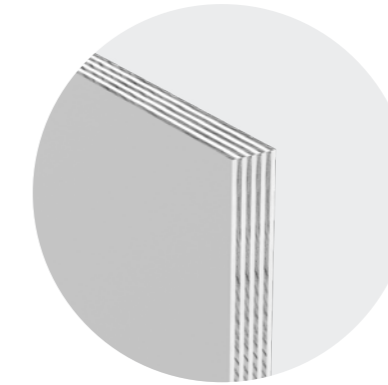


Standard covers
Fermetures standards
Standard-Verkleidungen
Page | Page | Seite 8.49

Service covers
Fermetures de service
Serviceblenden
Page | Page | Seite 8.49



Elegant design
Design élégant
Elegantisches Design



Waterproof plywood frame
Cadre contreplaqué hydrofuge
Konstruktion aus wasserdichtem Sperrholz

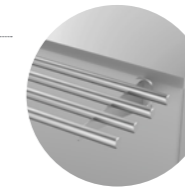


Time-saving setup
Configuration rapide
Zeitsparendes Setup

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



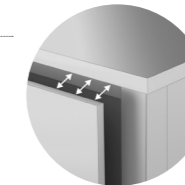
Z-SPT
Stainless steel/ HPL tray slide with ribs
Max length 3000 mm per piece
Rampe à plateaux en inox
Max longueur 3000 mm par pièce
Edelstahl/ HPL Tabletrutsche mit Sicken
Maximale Länge 3000 mm pro Stück



Z-STT
Stainless steel bar tray slide
Max length 3000 mm per piece
Rampe à plateaux en tubes inox
Max longueur 3000 mm par pièce
Rohr-Tabletrutsche aus Edelstahl
Maximale Länge 3000 mm pro Stück



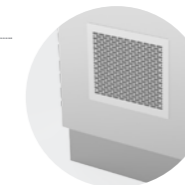
Z-FOLD
Foldable tray slide
Max length 1400 mm per piece
Rampe rabattable à plateaux
Max longueur 1400 mm par pièce
Klappbare Tabletrutsche
Max longueur 1400 mm par pièce



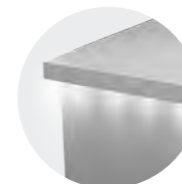
Z-RMVB
Removable front covers for service access
Fermetures frontales avant amovibles pour l'accès technique
Abnehmbare Frontverkleidungen für Servicezugang



Z-NICHE
Niche for plates. Ask for price
Niche pour les assiettes. Demander le tarif
Nische für Teller. Preis auf Anfrage



Z-GRID
Stainless steel ventilation grid
Grille de ventilation en inox
Edelstahl-Belüftungsgitter



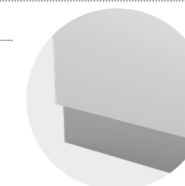
Z-LED
Customized LED lighting
Ask for price
Éclairage LED personnalisé
Demander le tarif
LED Beleuchtung nach Maß
Preis auf Anfrage



Z-LAM
Non standard colours and textures panel
Ask for price
Couleurs et textures sur mesure
Demander le tarif
Verkleidungen in kundenspezifischen Farben und Oberflächen
Preis auf Anfrage



Z-ROD
Customizable corner protection rod for front covers
(stainless steel, brass, copper, painted etc.)
Ask for price
Tige de protection d'angle personnalisable pour le bord en avant(inox, laiton, cuivre, peint, etc.)
Demander le tarif
Anpassbare Eckschutzstange für Frontabdeckungen
(Edelstahl, Messing, Kupfer, mit einer Farbe usw.)
Preis auf Anfrage



Z-KKPLATE
Customizable kickplate (stainless steel, brass, copper, painted etc.)
Ask for price
Plaque de protection sur mesure (acier inoxydable, laiton, cuivre, peint, etc.)
Demander le tarif
Anpassbare Sockelblende (Edelstahl, Messing, Kupfer, mit einer Farbe usw.)
Preis auf Anfrage

Standard covers | Fermetures standards | Standard-Verkleidungen

L

B 36 mm

Z-CV-SD-36

Service covers | Fermetures de service | Serviceblenden

L

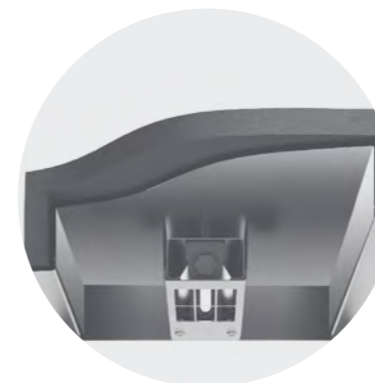
B 182 mm

Z-CV-SV-182

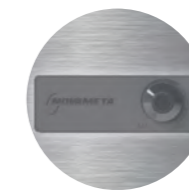
L 795 - 1480 mm **B** 250 mm **H** 400 mm



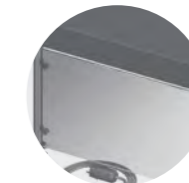
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



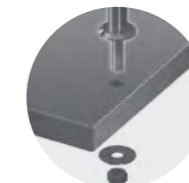
Shelf with infrared light bulbs 300 W and thermal insulation
 Étagère avec ampoules infrarouges 300 W et isolation thermique
 Aufsatzbord mit 300-W-Infrarot-Glühlampen und Wärmeisolierung



Adjustable temperature up to +60 °C
 Température réglable jusqu'à +60 °C
 Einstellbare Temperatur bis +60 °C



Tempered 6 mm glass
 Verre trempé 6 mm
 Sicherheitsglas, 6 mm Stärke



Frame made of round tube. Easy to assemble
 Châssis en tubes ronds. Facile à assembler
 Konstruktion aus Rundrohr. Leicht zu montieren



Max loading 10 kg/shelf (uniform layout)
 Charge max. 10 kg/étagère (disposition uniforme)
 10 kg max. Tragkraft/Bord (bei gleichmäßige Lastverteilung)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



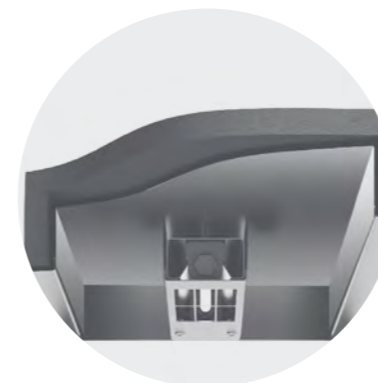
K-ELI-500W
Light bulbs (500 W)
 Ampoules (500 W)
 Glühlampen (500 W)

| L | B 250 mm | Q | U | I_n | P_w | GN |
|----------|-----------------|----------|----------|----------------------|----------------------|-----------|
| 795 mm | LPH1-80/25/40 | 2x300 W | +60 °C | 2,6 A | 600 W | 2 GN1/1 |
| 1135 mm | LPH1-114/25/40 | 2x300 W | +60 °C | 2,6 A | 600 W | 3 GN1/1 |
| 1480 mm | LPH1-148/25/40 | 3x300 W | +60 °C | 3,9 A | 900 W | 4 GN1/1 |

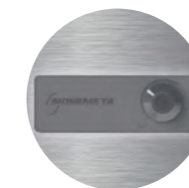
L 795 - 1480 mm **B** 250 mm **H** 650 mm **↑** 220 mm



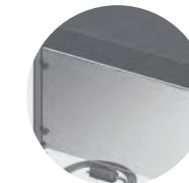
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



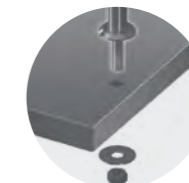
Shelf with infrared light bulbs 300 W and thermal insulation
 Étagère avec ampoules infrarouges 300 W et isolation thermique
 Aufsatzbord mit 300-W-Infrarot-Glühlampen und Wärmeisolierung



Adjustable temperature up to +60 °C
 Température réglable jusqu'à +60 °C
 Einstellbare Temperatur bis +60 °C



Tempered 6 mm glass
 Verre trempé 6 mm
 Sicherheitsglas, 6 mm Stärke



Frame made of round tube. Easy to assemble
 Châssis en tubes ronds. Facile à assembler
 Konstruktion aus Rundrohr. Leicht zu montieren



Max loading 10 kg/shelf (uniform layout)
 Charge max. 10 kg/étagère (disposition uniforme)
 10 kg max. Tragkraft/Bord (bei gleichmäßige Lastverteilung)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



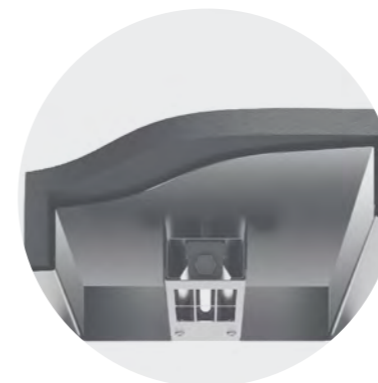
K-ELI-500W
Light bulbs (500 W)
 Ampoules (500 W)
 Glühlampen (500 W)

| L | B 250 mm | Q | U | I_n | I_w | GN |
|----------|-----------------|----------|----------|----------------------|----------------------|-----------|
| 795 mm | LPH2-80/25/65 | 2x300 W | +60 °C | 2,6 A | 600 W | 2 GN1/1 |
| 1135 mm | LPH2-114/25/65 | 2x300 W | +60 °C | 2,6 A | 600 W | 3 GN1/1 |
| 1480 mm | LPH2-148/25/65 | 3x300 W | +60 °C | 3,9 A | 900 W | 4 GN1/1 |

L 795 - 1480 mm **B** 250 mm **H** 550 mm



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



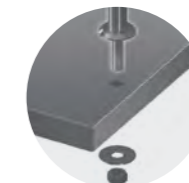
Shelf with infrared light bulbs 300 W and thermal insulation
Étagère avec ampoules infrarouges 300 W et isolation thermique
Aufsatzbord mit 300-W-Infrarot-Glühlampen und Wärmeisolierung



Adjustable temperature up to +60 °C
Température réglable jusqu'à +60 °C
Einstellbare Temperatur bis +60 °C



Tempered 4 mm glass on both sides
Verre trempé 4 mm des deux côtés
Hustenschutz aus 4 mm starkem Sicherheitsglas

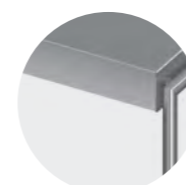


Frame made of round tube. Easy to assemble
Châssis en tubes ronds. Facile à assembler
Konstruktion aus Rundrohr. Leicht zu montieren

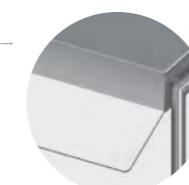


Max loading 10 kg/shelf (uniform layout)
Charge max. 10 kg/étagère (disposition uniforme)
10 kg max. Tragkraft/Bord (bei gleichmäßige Lastverteilung)

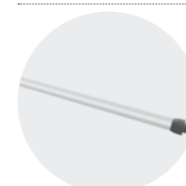
Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



A-LPHC1-0S
Without glass
Sans verre
Ohne Hustenschutz.



A-LPHC1-1S
Glass on one side
Verre d'un seul côté
Hustenschutz auf einer Seite



K-ELI-500W
Light bulbs (500 W)
Ampoules (500 W)
Glühlampen (500 W)

| L | B 250 mm | Q | U | I_n | P_w | GN |
|----------|-----------------|----------|----------|----------------------|----------------------|-----------|
| 795 mm | LPHC1-80/25/55 | 2x300 W | +60 °C | 2,6 A | 600 W | 2 GN1/1 |
| 1135 mm | LPHC1-114/25/55 | 2x300 W | +60 °C | 2,6 A | 600 W | 3 GN1/1 |
| 1480 mm | LPHC1-148/25/55 | 3x300 W | +60 °C | 3,9 A | 900 W | 4 GN1/1 |

L 795 - 2160 mm **B** 250 - 400 mm **H** 400 mm



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



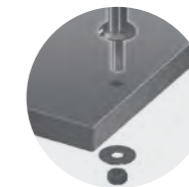
Heavy duty construction
Structure robuste
Schwerlast-Konstruktion



LED lighting
Éclairage LED
LED-Beleuchtung



Tempered 6 mm glass
Verre trempé 6 mm
Sicherheitsglas, 6 mm Stärke




Frame made of round tube. Easy to assemble
Châssis en tubes ronds. Facile à assembler
Konstruktion aus Rundrohr. Leicht zu montieren



Max loading 10 kg/shelf (uniform layout)
Charge max. 10 kg/étagère (disposition uniforme)
10 kg max. Lagegewicht/Boden (bei gleichmäßige Lastverteilung)

| L | B 250 mm | B 300 mm | B 350 mm | B 400 mm |
|---------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 1000 mm | LPE1-100/25/40 | LPE1-100/30/40 | LPE1-100/35/40 | LPE1-100/40/40 |
| 1100 mm | LPE1-110/25/40 | LPE1-110/30/40 | LPE1-110/35/40 | LPE1-110/40/40 |
| 1200 mm | LPE1-120/25/40 | LPE1-120/30/40 | LPE1-120/35/40 | LPE1-120/40/40 |
| 1300 mm | LPE1-130/25/40 | LPE1-130/30/40 | LPE1-130/35/40 | LPE1-130/40/40 |
| 1400 mm | LPE1-140/25/40 | LPE1-140/30/40 | LPE1-140/35/40 | LPE1-140/40/40 |
| 1500 mm | LPE1-150/25/40 | LPE1-150/30/40 | LPE1-150/35/40 | LPE1-150/40/40 |
| 1600 mm | LPE1-160/25/40 | LPE1-160/30/40 | LPE1-160/35/40 | LPE1-160/40/40 |
| 1700 mm | LPE1-170/25/40 | LPE1-170/30/40 | LPE1-170/35/40 | LPE1-170/40/40 |
| 1800 mm | LPE1-180/25/40 | LPE1-180/30/40 | LPE1-180/35/40 | LPE1-180/40/40 |
| 1900 mm | LPE1-190/25/40 | LPE1-190/30/40 | LPE1-190/35/40 | LPE1-190/40/40 |
| 2000 mm | LPE1-200/25/40 | LPE1-200/30/40 | LPE1-200/35/40 | LPE1-200/40/40 |

| L | B 250 mm | B 300 mm | B 350 mm | B 400 mm | GN |
|---------|----------------|----------------|----------------|----------------|---------|
| 795 mm | LPE1-80/25/40 | LPE1-80/30/40 | LPE1-80/35/40 | LPE1-80/40/40 | 2 GN1/1 |
| 1135 mm | LPE1-114/25/40 | LPE1-114/30/40 | LPE1-114/35/40 | LPE1-114/40/40 | 3 GN1/1 |
| 1480 mm | LPE1-148/25/40 | LPE1-148/30/40 | LPE1-148/35/40 | LPE1-148/40/40 | 4 GN1/1 |
| 1820 mm | LPE1-182/25/40 | LPE1-182/30/40 | LPE1-182/35/40 | LPE1-182/40/40 | 5 GN1/1 |
| 2160 mm | LPE1-216/25/40 | LPE1-216/30/40 | LPE1-216/35/40 | LPE1-216/40/40 | 6 GN1/1 |

 Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.56 - 8.57
Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.56 - 8.57
Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.56 - 8.57

L 795 - 2160 mm **B** 250 - 400 mm **H** 550 mm



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



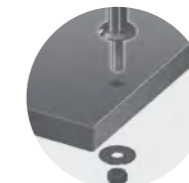
Heavy duty construction
Structure robuste
Schwerlast-Konstruktion



LED lighting
Éclairage LED
LED-Beleuchtung



Tempered 4 mm glass on both sides
Verre trempé 4 mm des deux côtés
Hustenschutz aus 4 mm starkem Glas

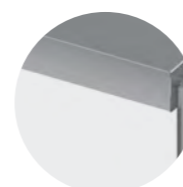


Frame made of round tube. Easy to assemble
Châssis en tubes ronds. Facile à assembler
Konstruktion aus Rundrohr. Leicht zu montieren

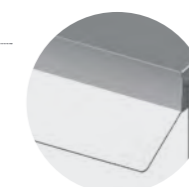


Max loading 10 kg/shelf (uniform layout)
Charge max. 10 kg/étagère (disposition uniforme)
10 kg max. Tragkraft/Bord (bei gleichmäßige Lastverteilung)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



A-LPEC1-0S
Without glass
Sans verre
Ohne Hustenschutz.



A-LPEC1-1S
Glass on one side
Verre d'un seul côté
Hustenschutz auf einer Seite

| L | B 250 mm | B 300 mm | B 350 mm | B 400 mm |
|----------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 1000 mm | LPEC1-100/25/55 | LPEC1-100/30/55 | LPEC1-100/35/55 | LPEC1-100/40/55 |
| 1100 mm | LPEC1-110/25/55 | LPEC1-110/30/55 | LPEC1-110/35/55 | LPEC1-110/40/55 |
| 1200 mm | LPEC1-120/25/55 | LPEC1-120/30/55 | LPEC1-120/35/55 | LPEC1-120/40/55 |
| 1300 mm | LPEC1-130/25/55 | LPEC1-130/30/55 | LPEC1-130/35/55 | LPEC1-130/40/55 |
| 1400 mm | LPEC1-140/25/55 | LPEC1-140/30/55 | LPEC1-140/35/55 | LPEC1-140/40/55 |
| 1500 mm | LPEC1-150/25/55 | LPEC1-150/30/55 | LPEC1-150/35/55 | LPEC1-150/40/55 |
| 1600 mm | LPEC1-160/25/55 | LPEC1-160/30/55 | LPEC1-160/35/55 | LPEC1-160/40/55 |
| 1700 mm | LPEC1-170/25/55 | LPEC1-170/30/55 | LPEC1-170/35/55 | LPEC1-170/40/55 |
| 1800 mm | LPEC1-180/25/55 | LPEC1-180/30/55 | LPEC1-180/35/55 | LPEC1-180/40/55 |
| 1900 mm | LPEC1-190/25/55 | LPEC1-190/30/55 | LPEC1-190/35/55 | LPEC1-190/40/55 |
| 2000 mm | LPEC1-200/25/55 | LPEC1-200/30/55 | LPEC1-200/35/55 | LPEC1-200/40/55 |

| L | B 250 mm | B 300 mm | B 350 mm | B 400 mm | GN |
|----------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------|
| 795 mm | LPEC1-80/25/55 | LPEC1-80/30/55 | LPEC1-80/35/55 | LPEC1-80/40/55 | 2 GN1/1 |
| 1135 mm | LPEC1-114/25/55 | LPEC1-114/30/55 | LPEC1-114/35/55 | LPEC1-114/40/55 | 3 GN1/1 |
| 1480 mm | LPEC1-148/25/55 | LPEC1-148/30/55 | LPEC1-148/35/55 | LPEC1-148/40/55 | 4 GN1/1 |
| 1820 mm | LPEC1-182/25/55 | LPEC1-182/30/55 | LPEC1-182/35/55 | LPEC1-182/40/55 | 5 GN1/1 |
| 2160 mm | LPEC1-216/25/55 | LPEC1-216/30/55 | LPEC1-216/35/55 | LPEC1-216/40/55 | 6 GN1/1 |

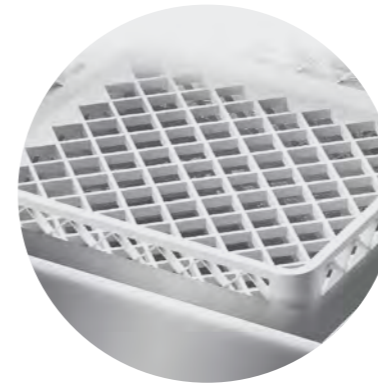
 **Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.56 - 8.57**
Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.56 - 8.57
Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.56 - 8.57



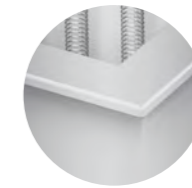
L 610 mm **B** 610 mm **H** 700 mm



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Designed for dishwasher baskets (500x500 mm)
 Conçu pour les paniers de lave-vaisselle (500x500 mm)
 Für Spülkörbe (500x500 mm)



DROP-IN (easily fits on table top)
 Système encastrable (facile à installer sur un plan de travail)
 Einbau (passt leicht auf Tischplatte)



Self adjustable to weight of dishwasher baskets
 Réglage automatique en fonction du poids des paniers de lave-vaisselle
 Passt sich eigenständig dem Gewicht der Spülkörbe an

B 610 mm

Cut out
 Découpe | Ausschnitt

Basket dimensions
 Dimensions de panier | Korbmaße

Amount of baskets
 Nombre de paniers | Anzahl der Körbe

Max load
 Charge max | Max. Belastbarkeit

UNB1-61/61/70

580x580 mm

500x500x100 mm

5x10 kg

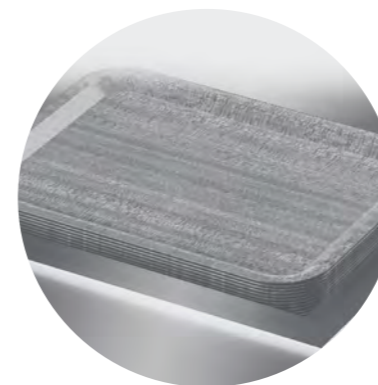
50 kg

DROP-IN DISPENSER FOR TRAYS
 DISTRIBUTEUR ENCASTRABLE DE PLATEAUX
 EINBAU-TABLETTSPENDER

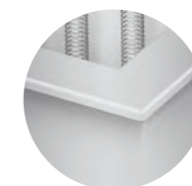
L 540 mm **B** 440 mm **H** 700 mm



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Designed for trays (430x330 mm)
 Conçu pour les plateaux (430x330 mm)
 Für Tablett (430x330 mm)



DROP-IN (easily fits on table top)
 Système encastrable (facile à installer sur un plan de travail)
 Einbau (passt leicht auf Tischplatte)



Self adjustable to weight of trays
 Réglage automatique en fonction du poids des plateaux
 Passt sich eigenständig dem Gewicht Tablett an

B 540 mm

Cut out
 Découpe | Ausschnitt

Tray dimensions
 Dimensions de plateau | Tablettmaße

Amount of trays
 Nombre de plateaux | Anzahl der Tablett

Max load
 Charge max | Max. Belastbarkeit

UNT1-54/44/70

510x410 mm

430x330 mm

100x0,5 kg

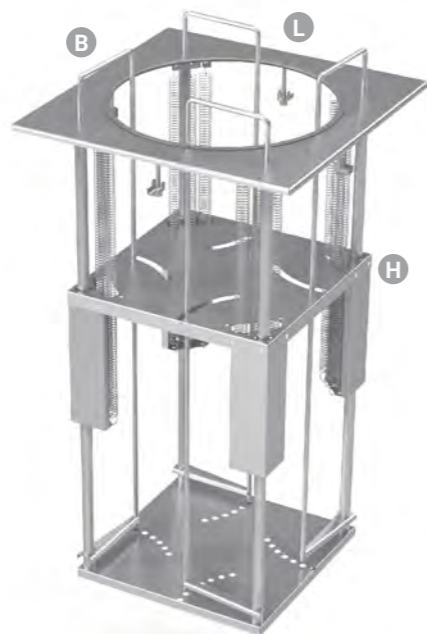
50 kg



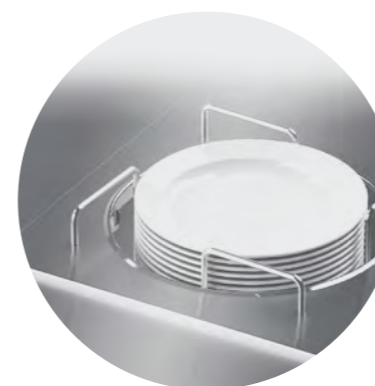
L 400 mm

B 400 mm

H 700 mm



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Designed for plates (Ø 160 - 280 mm)
Conçu pour les assiettes (Ø 160-280 mm)
Für Teller (Ø 160-280 mm)



DROP-IN (easily fits on table top)
Système encastrable (facile à installer sur un plan de travail)
Einbau (passt leicht auf Tischplatte)



Self adjustable to weight of the plates
Réglage automatique en fonction du poids des assiettes
Passt sich eigenständig dem Gewicht der Teller an



Suitable for plates of different size
Convient à différentes tailles d'assiettes
Geeignet für verschiedene Größen

B 400 mm

Cut out
Découpe | Ausschnitt

Ø of plates
Ø des assiettes | Ø der Teller

Amount of plates
Nombre d'assiettes | Anzahl der Teller

Max load
Charge max | Max. Belastbarkeit

UNL1-40/40/70

350x350 mm

160 - 280 mm

55x0,7 kg

38 kg



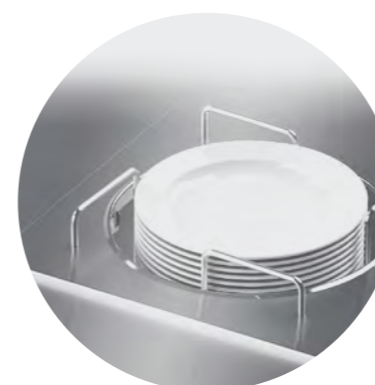
L 400 mm

B 400 mm

H 705 mm



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Designed for plates (Ø 160 - 280 mm)
Conçu pour les assiettes (Ø 160-280 mm)
Für Teller (Ø 160-280 mm)



DROP-IN (easily fits on table top)
Système encastrable (facile à installer sur un plan de travail)
Einbau (passt leicht auf Tischplatte)



Remote control. Easy-to-clean digital controller with adjustable temperature (+30 ... +85 °C)
Contrôle à distance. Contrôleur numérique facile à nettoyer avec température réglable (+30...+85 °C)
Fernbedienung. Leicht zu reinigende elektronische Steuerung mit einstellbarer Temperatur (+30 ... +85 °C)



Suitable for plates of different size
Convient à différentes tailles d'assiettes
Geeignet für verschiedene Größen

B 400 mm

Cut out
Découpe | Ausschnitt

Ø of plates
Ø des assiettes | Ø der Teller

Amount of plates
Nombre d'assiettes | Anzahl

Max load
Charge max | Max.

+30 ... +85 °C

8,7 A

2000 W

UWL1-40/40/71

380x380 mm

160 - 280 mm

55x0,7 kg

38 kg

+30 ... +85 °C

8,7 A

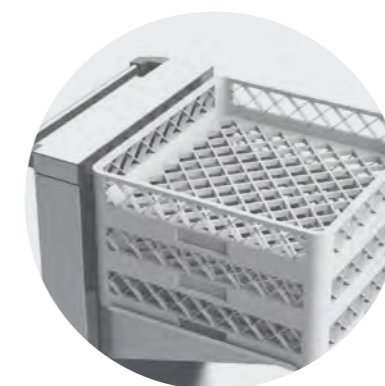
2000 W



L 515 mm

B 630 mm

H 900 mm



Designed for dishwasher baskets (500×500 mm)
 Conçu pour les paniers de lave-vaisselle (500×500 mm)
 Für Spülkörbe bestimmt (500×500 mm)

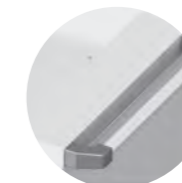
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Set of galvanized wheels Ø125 mm with plastic protecting bumpers
 (4 pcs), 2 pcs with brakes
 Kit de roues galvanisées Ø125 mm
 (4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
 Lenkrollen, verzinkt, Ø125 mm
 (4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff



Easily removable back panel for spring adjustment
 Panneau arrière facilement démontable pour le réglage des ressorts
 Leicht abnehmbare Rückwand zur Federeinstellung



Ergonomic stainless steel handle
 Poignée ergonomique en inox
 Ergonomischer Edelstahlgriff

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



K-RAX125-NNG
 Set of stainless steel wheels Ø125 mm with plastic protecting bumpers
 (4 pcs), 2 pcs with brakes
 Kit de roues en inox Ø125 mm
 (4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
 Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm
 (4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

B 630 mm

Dimensions of baskets
 Dimensions des paniers | Abmessungen der Spülkörbe

Amount of baskets
 Nombre de paniers | Anzahl der Spülkörbe

Max load
 Charge max. | Max. Belastbarkeit

VTBD1-52/63/90

500×500×100 mm

5×10 kg

50 kg

L 450 mm

B 500 mm

H 900 mm



Designed for trays (430×330 mm)
 Conçu pour les plateaux 430×330 mm
 Für Tablettts bestimmt (430×330 mm)

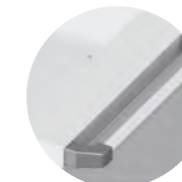
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Set of galvanized wheels Ø125 mm with plastic protecting bumpers
 (4 pcs), 2 pcs with brakes
 Kit de roues galvanisées Ø125 mm
 (4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
 Lenkrollen, verzinkt, Ø125 mm
 (4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff



Easily removable back panel for spring adjustment
 Panneau arrière facilement démontable pour le réglage des ressorts
 Leicht abnehmbare Rückwand zur Federeinstellung



Ergonomic stainless steel handle
 Poignée ergonomique en inox
 Ergonomischer Edelstahlgriff

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



K-RAX125-NNG
 Set of stainless steel wheels Ø125 mm with plastic protecting bumpers
 (4 pcs), 2 pcs with brakes
 Kit de roues en inox Ø125 mm
 (4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
 Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm
 (4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

B 500 mm

Dimensions of tray
 Dimensions du plateau | Abmessungen des Blechs

Amount of trays
 Nombre de plateaux | Anzahl der Tablettts

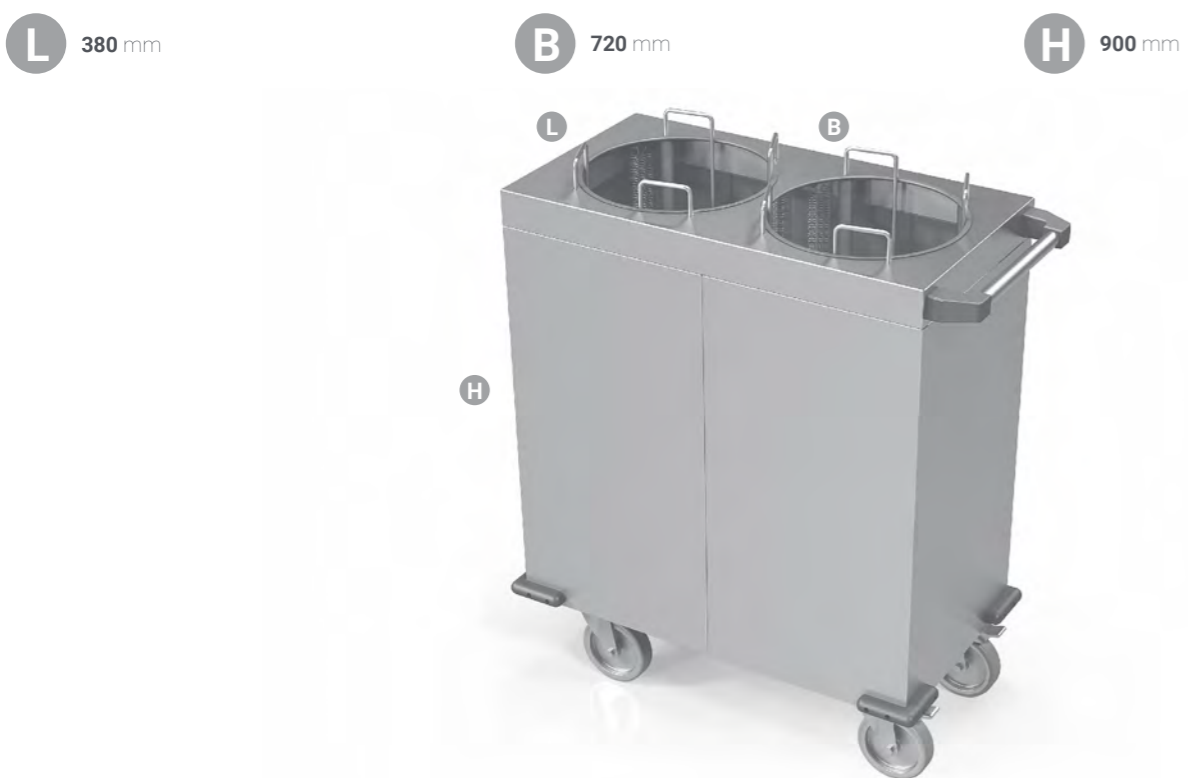
Max load
 Charge max. | Max. Belastbarkeit

VTTD1-45/50/90

430×330 mm

100×0,5 kg

50 kg



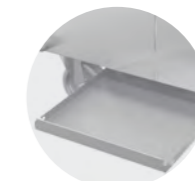
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



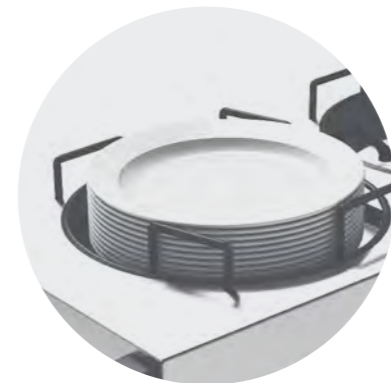
Set of galvanized wheels Ø125 mm with plastic protecting bumpers (4 pcs), 2 pcs with brakes
 Kit de roues galvanisées Ø125 mm
 (4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
 Lenkrollen, verzinkt, Ø125 mm
 (4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff



Self adjustable to weight of the plates
 Réglage automatique en fonction du poids des assiettes
 Passt sich eigenständig dem Gewicht der Teller an



Waste tray
 Plateau à déchets
 Abfall-Einsatz



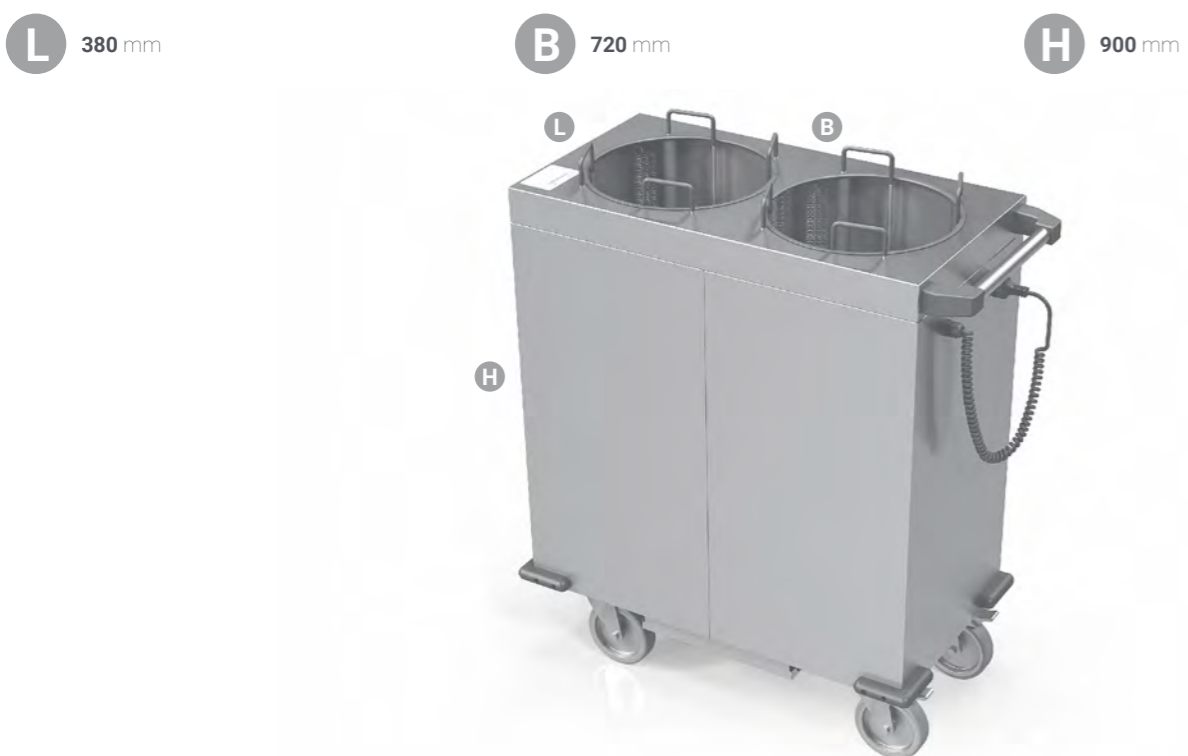
Designed for plates (Ø 160-280 mm)
 Conçu pour les assiettes (Ø 160-280 mm)
 Für Teller bestimmt (Ø 160-280 mm)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



K-RAX125-NNG
Set of stainless steel wheels Ø125 mm with plastic protecting bumpers (4 pcs), 2 pcs with brakes
 Kit de roues en inox Ø125 mm
 (4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
 Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm
 (4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

| | | | |
|-----------------|---|---|---|
| B 720 mm | Plates Ø Assiettes Ø Teller Ø | Amount of plates Nombre d'assiettes Anzahl der Teller | Max load Charge max. Max. Belastbarkeit |
| VTLD2-38/72/90 | 160-280 mm | 2x55x0,72 kg | 2x40 kg |



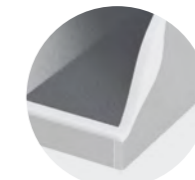
Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



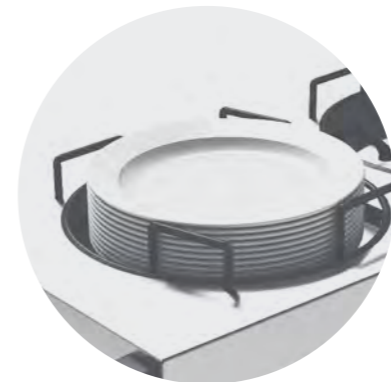
Set of galvanized wheels Ø125 mm with plastic protecting bumpers (4 pcs), 2 pcs with brakes
 Kit de roues galvanisées Ø125 mm
 (4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
 Lenkrollen, verzinkt, Ø125 mm
 (4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff



Easy-to-clean digital controller with adjustable temperature (+30 ... +85 °C)
 Contrôleur numérique facile à nettoyer avec température réglable (+30 ... +85 °C)
 Leicht zu reinigender elektrische Steuerung mit einstellbarer Temperatur (+30 ... +85 °C)



Double-wall construction with thermal insulation
 Structure à double paroi avec isolation thermique
 Doppelwandige Konstruktion mit Wärmeisolierung



Designed for plates (Ø 160-280 mm)
 Conçu pour les assiettes (Ø 160-280 mm)
 Für Teller bestimmt (Ø 160-280 mm)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



K-RAX125-NNG
Set of stainless steel wheels Ø125 mm with plastic protecting bumpers (4 pcs), 2 pcs with brakes
 Kit de roues en inox Ø125 mm
 (4 pièces), 2 pièces avec freins, pare-chocs de protection en plastique
 Lenkrollen, Edelstahl, Ø125 mm
 (4 St.), 2 St. mit Bremsen, Abweisräder aus Kunststoff

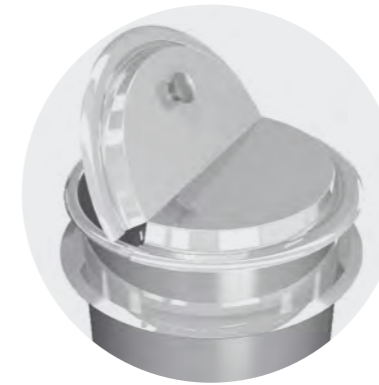
| | | | | | | |
|-----------------|---|---|---|----------------|-------|--------|
| B 720 mm | Plates Ø Assiettes Ø Teller Ø | Amount of plates Nombre d'assiettes Anzahl der Teller | Max load Charge max. Max. Belastbarkeit | | | |
| VTLW2-38/72/90 | 160-280 mm | 2x55x0,72 kg | 2x40 kg | +30 ... +85 °C | 8,7 A | 2000 W |

 312 mm

 410 mm



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Half-opening top
 Couvercle à semi-ouverture
 Halb-aufklappbarer Deckel



Remote control and removable well
 Télécommande et fond amovible
 Fernbedienung und abnehmbarer Topf



Adjustable temperature
 Température réglable
 Einstellbare Temperatur

 312 mm

Cut out \varnothing
 Découpe \varnothing | Ausschnitt \varnothing

Capacity
 Capacité | Volumen





QK-ETS

280 mm

10 l

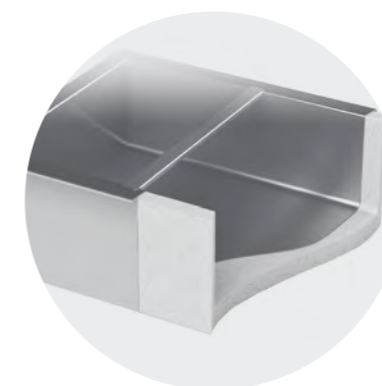
1,5 A

350 W

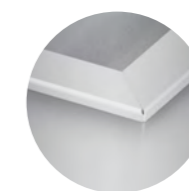
L 395 - 1425 mm **B** 600 mm **H** 670 mm



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Efficient thermal insulation construction
 Structure d'isolation thermique efficace
 Effiziente Wärmeisolierkonstruktion



DROP-IN (easily fits on table top)
 Système encastrable (facile à installer sur un plan de travail)
 Einbau (passt leicht auf Tischplatte)



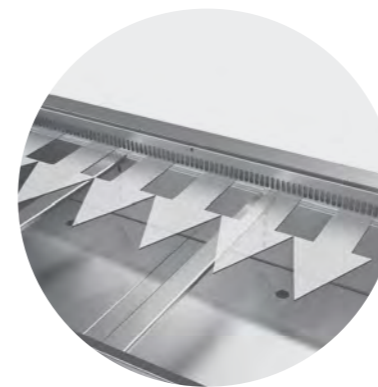
Remote control. Easy-to-clean digital controller with adjustable temperature (+2 ... +8 °C)
 Contrôle à distance. Contrôleur numérique facile à nettoyer avec température réglable (+2...+8 °C)
 Fernbedienung. Leicht zu reinigende elektronische Steuerung mit einstellbarer Temperatur (+2 ... +8 °C)



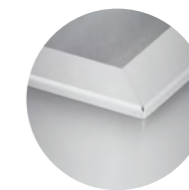
Condensate evaporator pan
 Bac d'évaporation de la condensation
 Tauwasserauffangschale

| L | B 600 mm | Cut out Découpe Ausschnitt | GN | Temp | A | W |
|----------|-----------------|--|-----------|--------------|----------|----------|
| 395 mm | UCG1-40/60/67 | 380x580 mm | 1 GN1/1 | +2 ... +8 °C | 1,6 A | 360 W |
| 740 mm | UCG2-74/60/67 | 725x580 mm | 2 GN1/1 | +2 ... +8 °C | 1,6 A | 360 W |
| 1080 mm | UCG3-108/60/67 | 1065x580 mm | 3 GN1/1 | +2 ... +8 °C | 2,3 A | 530 W |
| 1425 mm | UCG4-143/60/67 | 1410x580 mm | 4 GN1/1 | +2 ... +8 °C | 2,6 A | 590 W |

L 495 - 1090 mm **B** 650 mm **H** 720 mm



Effective air distribution system for uniformity of temperature
Système de distribution d'air efficace pour une température uniforme
Effektives Luftverteilungssystem für gleichmäßige Temperaturverteilung



DROP-IN (easily fits on table top)
Système encastrable (facile à installer sur un plan de travail)
Einbau (passt leicht auf Tischplatte)



Remote control. Easy-to-clean digital controller with adjustable temperature (+2 ... +8 °C)
Contrôle à distance. Contrôleur numérique facile à nettoyer avec température réglable (+2...+8 °C)
Fernbedienung. Leicht zu reinigende elektronische Steuerung mit einstellbarer Temperatur (+2 ... +8 °C)



Condensate evaporator pan
Bac d'évaporation de la condensation
Tauwasserauffangschale

| L | B 650 mm | Cut out Découpe Ausschnitt | GN | Temp | I_A | P_W |
|----------|-------------------|--|-----------|--------------|----------------------|----------------------|
| 495 mm | Z-UCGV1-50/65/72 | 480x630 mm | 1 GN1/1 | +2 ... +8 °C | 1,5 A | 341 W |
| 750 mm | Z-UCGV2-75/65/72 | 725x630 mm | 2 GN1/1 | +2 ... +8 °C | 2,9 A | 663 W |
| 1090 mm | Z-UCGV3-109/65/72 | 1065x630 mm | 3 GN1/1 | +2 ... +8 °C | 3,7 A | 854 W |

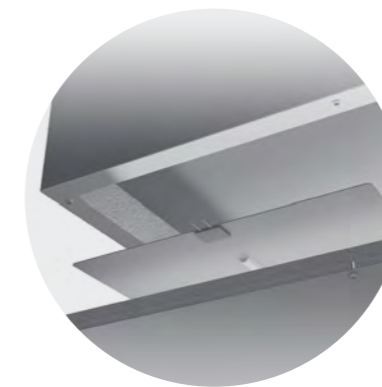
L 395 - 1425 mm

B 600 mm

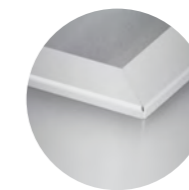
H 275 mm



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Easy service and efficient thermal insulation construction
Structure d'isolation thermique efficace et facile à entretenir
Leichte Wartung und effiziente Wärmeisolierungskonstruktion



DROP-IN (easily fits on table top)
Système encastrable (facile à installer sur un plan de travail)
Einbau (passt leicht auf Tischplatte)



Remote control. Easy-to-clean digital controller with adjustable temperature (+30 ... +85 °C)
Contrôle à distance. Contrôleur numérique facile à nettoyer avec température réglable (+30...+85 °C)
Fernbedienung. Leicht zu reinigende elektronische Steuerung mit einstellbarer Temperatur (+30 ... +85 °C)



Drain valve (internal thread G1/2)
Vanne de vidange (filetage interne G1/2)
Ablaufventil (Innengewinde G1/2)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-UWM-SUPPLY

Automatic water supply. Ask for price
Alimentation automatique en eau. Demander le tarif
Automatische Wasserzufuhr. Preis auf Anfrage

| L | B 600 mm | Cut out Découpe Ausschnitt | GN | Temp | A | W |
|----------|-----------------|--|-----------|----------------|----------|----------|
| 395 mm | UWM1-40/60/28 | 375x580 mm | 1 GN1/1 | +30 ... +85 °C | 3,3 A | 750 W |
| 740 mm | UWM2-74/60/28 | 720x580 mm | 2 GN1/1 | +30 ... +85 °C | 6,5 A | 1500 W |
| 1080 mm | UWM3-108/60/28 | 1060x580 mm | 3 GN1/1 | +30 ... +85 °C | 9,8 A | 2250 W |
| 1425 mm | UWM4-143/60/28 | 1405x580 mm | 4 GN1/1 | +30 ... +85 °C | 13 A | 3000 W |

L 395 - 2105 mm

B 600 mm

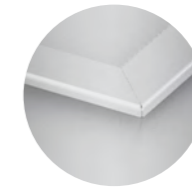
H 505 mm



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Efficient cooling system, frosted surface with temperature -5 °C
Système de réfrigération efficace, surface réfrigérée à -5 °C
Effizientes Kühlsystem, mattierte Oberfläche mit Temperatur von -5 °C



DROP-IN (easily fits on the table top)
Système encastrable (facile à installer sur un plan de travail)
Einbau (passt leicht auf Tischplatte)

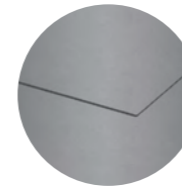


Remote control. Easy-to-clean digital controller with adjustable temperature (down to -5 °C)
Contrôle à distance. Contrôleur numérique facile à nettoyer avec température réglable (jusqu'à -5 °C)
Fernbedienung. Leicht zu reinigende elektronische Steuerung mit einstellbarer Temperatur (bis auf -5 °C)



Condensate evaporator pan
Bac d'évaporation de la condensation
Taufwasserauffangschale

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-UCP-FLUSH
BUILT-IN (flush with the table top)
Ask for price
Système intégré (au ras du plan de travail)
Demander le tarif
Integriert (eben mit Tischplatte)
Preis auf Anfrage

| L | B 600 mm | Cut out Découpe Ausschnitt | GN | Temp | A | W |
|----------|-----------------|--|-----------|-------------|----------|----------|
| 395 mm | UCP1-40/60/51 | 380x580 mm | 1 GN1/1 | -5 °C | 1,6 A | 360 W |
| 740 mm | UCP2-74/60/51 | 725x580 mm | 2 GN1/1 | -5 °C | 1,6 A | 360 W |
| 1080 mm | UCP3-108/60/51 | 1065x580 mm | 3 GN1/1 | -5 °C | 2,3 A | 530 W |
| 1425 mm | UCP4-143/60/51 | 1410x580 mm | 4 GN1/1 | -5 °C | 2,6 A | 590 W |
| 1765 mm | UCP5-177/60/51 | 1750x580 mm | 5 GN1/1 | -5 °C | 2,6 A | 590 W |
| 2105 mm | UCP6-210/60/51 | 2090x580 mm | 6 GN1/1 | -5 °C | 3,1 A | 661 W |

 Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.56 - 8.57
Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.56 - 8.57
Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.56 - 8.57

L 400 - 1500 mm

B 600 mm

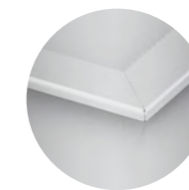
H 135 mm



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Easy service and efficient thermal insulation construction
Structure d'isolation thermique efficace et facile à entretenir
Leichte Wartung und effiziente Wärmeisolierungskonstruktion

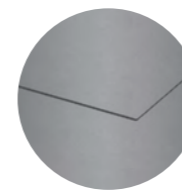


DROP-IN (easily fits on the table top)
Système encastrable (facile à installer sur un plan de travail)
Einbau (passt leicht auf Tischplatte)



Remote control. Easy-to-clean digital controller with adjustable temperature (+30 ... +85 °C)
Contrôle à distance. Contrôleur numérique facile à nettoyer avec température réglable (+30...+85 °C)
Fernbedienung. Leicht zu reinigende elektronische Steuerung mit einstellbarer Temperatur (+30 ... +85 °C)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-UWP-FLUSH
BUILT-IN (flush with the table top)
Ask for price
Système intégré (au ras du plan de travail)
Demander le tarif
Integriert (eben mit Tischplatte)
Preis auf Anfrage

| L | B 600 mm | Cut out Découpe Ausschnitt | Temp | I_n | P_W |
|----------|-----------------|---|----------------|----------------------|----------------------|
| 400 mm | UWP1-40/60/14 | 320x520 mm | +30 ... +85 °C | 3,3 A | 750 W |
| 500 mm | UWP1-50/60/14 | 420x520 mm | +30 ... +85 °C | 3,3 A | 750 W |
| 600 mm | UWP1-60/60/14 | 520x520 mm | +30 ... +85 °C | 3,3 A | 750 W |
| 700 mm | UWP1-70/60/14 | 620x520 mm | +30 ... +85 °C | 6,5 A | 1500 W |
| 800 mm | UWP1-80/60/14 | 720x520 mm | +30 ... +85 °C | 6,5 A | 1500 W |
| 900 mm | UWP1-90/60/14 | 820x520 mm | +30 ... +85 °C | 6,5 A | 1500 W |
| 1000 mm | UWP1-100/60/14 | 920x520 mm | +30 ... +85 °C | 9,8 A | 2250 W |
| 1100 mm | UWP1-110/60/14 | 1020x520 mm | +30 ... +85 °C | 9,8 A | 2250 W |
| 1200 mm | UWP1-120/60/14 | 1120x520 mm | +30 ... +85 °C | 9,8 A | 2250 W |
| 1300 mm | UWP1-130/60/14 | 1220x520 mm | +30 ... +85 °C | 13 A | 3000 W |
| 1400 mm | UWP1-140/60/14 | 1320x520 mm | +30 ... +85 °C | 13 A | 3000 W |
| 1500 mm | UWP1-150/60/14 | 1420x520 mm | +30 ... +85 °C | 13 A | 3000 W |

i Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.56 - 8.57
Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.56 - 8.57
Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.56 - 8.57

L 400 - 1500 mm

B 600 mm

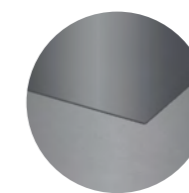
H 135 mm



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



Tempered glass surface
Surface en verre trempé
Sicherheitsglasoberfläche

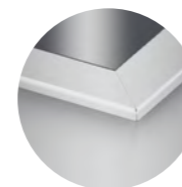


BUILT-IN (flush with the table top)
Système intégré (au ras du plan de travail)
Integriert (eben mit tischplatte)



Remote control. Easy-to-clean digital controller
with adjustable temperature (+30 ... +85 °C)
Contrôle à distance. Contrôleur numérique facile à nettoyer
avec température réglable (+30...+85 °C)
Fernbedienung. Leicht zu reinigende elektronische Steuerung
mit einstellbarer Temperatur (+30 ... +85 °C)

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



Z-UWPS-FRAME
DROP-IN (stainless steel frame).
Ask for price
Système encastrable (châssis en inox).
Demander le tarif
Einbau (Edelstahlrahmen).
Preis auf Anfrage

| L | B 600 mm | ⊕ | ⚡ | ⚡ |
|----------|-------------------|----------------|----------|----------|
| 400 mm | Z-UWPS1-40/60/14 | +30 ... +85 °C | 3,3 A | 750 W |
| 500 mm | Z-UWPS1-50/60/14 | +30 ... +85 °C | 3,3 A | 750 W |
| 600 mm | Z-UWPS1-60/60/14 | +30 ... +85 °C | 3,3 A | 750 W |
| 700 mm | Z-UWPS1-70/60/14 | +30 ... +85 °C | 6,5 A | 1500 W |
| 800 mm | Z-UWPS1-80/60/14 | +30 ... +85 °C | 6,5 A | 1500 W |
| 900 mm | Z-UWPS1-90/60/14 | +30 ... +85 °C | 6,5 A | 1500 W |
| 1000 mm | Z-UWPS1-100/60/14 | +30 ... +85 °C | 9,8 A | 2250 W |
| 1100 mm | Z-UWPS1-110/60/14 | +30 ... +85 °C | 9,8 A | 2250 W |
| 1200 mm | Z-UWPS1-120/60/14 | +30 ... +85 °C | 9,8 A | 2250 W |
| 1300 mm | Z-UWPS1-130/60/14 | +30 ... +85 °C | 13 A | 3000 W |
| 1400 mm | Z-UWPS1-140/60/14 | +30 ... +85 °C | 13 A | 3000 W |
| 1500 mm | Z-UWPS1-150/60/14 | +30 ... +85 °C | 13 A | 3000 W |

Different dimensions and configurations are available on request. Examples on pages 8.56 - 8.57
Des dimensions et configurations différentes sont disponibles sur demande. Exemples à la page 8.56 - 8.57
Andere Maße und Zusammenstellung auf Anfrage erhältlich. Beispiele auf Seite 8.56 - 8.57

L 775 - 1115 mm **B** 690 mm **H** 1338 mm



Standard features | Caractéristiques standard | Standardausstattung



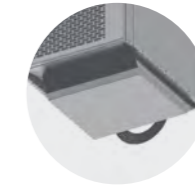
Tempered glass (case 8 mm, shelves 6 mm, doors 5 mm)
Verre trempé (caisson 8 mm, étagères 6 mm, portes 5 mm)
Sicherheitsglas (Kasten 8 mm, Borde 6 mm, Türen 5 mm)



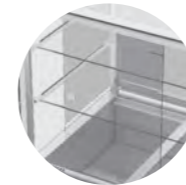
LED lighting
Éclairage LED
LED-Beleuchtung



Remote control. Digital controller
with adjustable temperature (+2 ... +8 °C)
Contrôle à distance. Contrôleur numérique
avec température réglable (+2 ... +8 °C)
Fernbedienung. Elektronische Steuerung
mit einstellbarer Temperatur (+2 ... +8 °C)



Condensate evaporator pan
Bac d'évaporation de la condensation
Taufwasserauffangschale

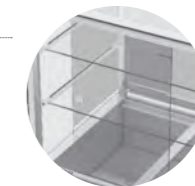


Sliding doors on kitchen side
Portes coulissantes côté cuisine
Schiebetüren auf Küchenseite

Optional features | Accessoires en option | Optionale Ausstattung



UCV-21.00 SB
Front doors
Portes en avant
Klapptüren auf Vorderseite

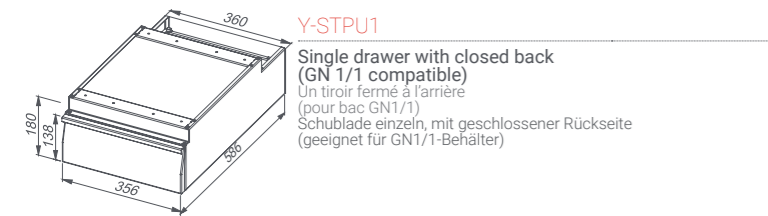


UCV-22.00 SB
Sliding doors on both sides
Portes coulissantes des deux côtés
Schiebetüren beidseitig

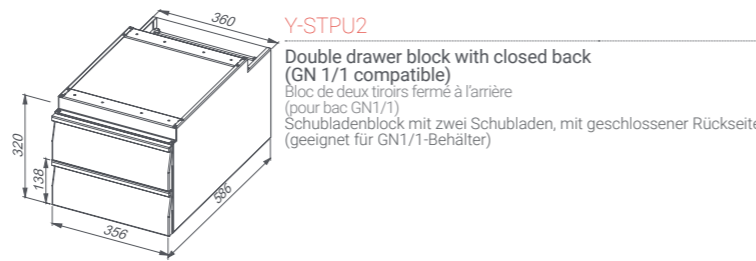
| L | B 690 mm | Cut out Découpe Ausschnitt | GN | Temp | A | W |
|----------|-----------------|--|-----------|--------------|----------|----------|
| 775 mm | UCV2-78/69/134 | 760x630 mm | 2 GN1/1 | +2 ... +8 °C | 2,9 A | 663 W |
| 1115 mm | UCV3-112/69/134 | 1110x630 mm | 3 GN1/1 | +2 ... +8 °C | 3,7 A | 854 W |



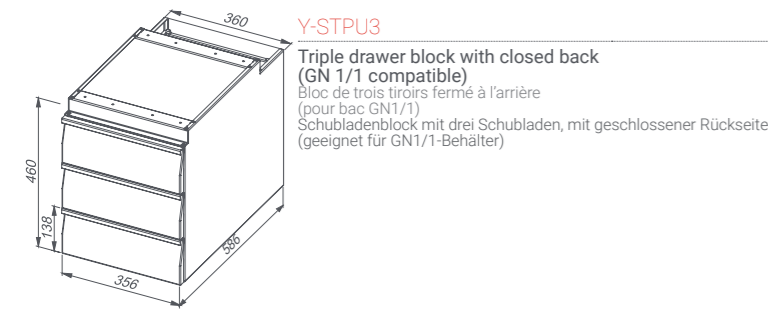
Drawers | Tiroirs | Schubladen



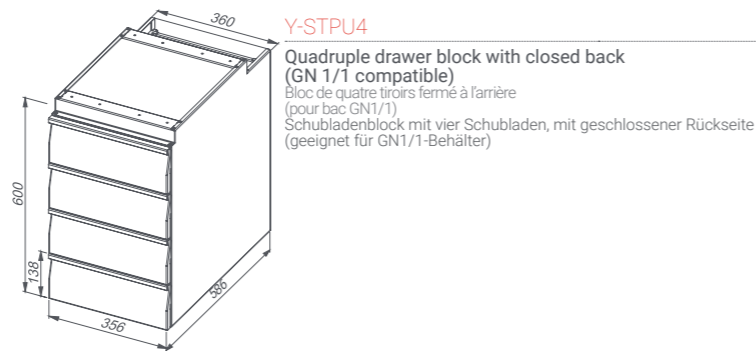
Y-STPU1
Single drawer with closed back
(GN 1/1 compatible)
Un tiroir fermé à l'arrière
(pour bac GN1/1)
Schublade einzeln, mit geschlossener Rückseite
(geeignet für GN1/1-Behälter)



Y-STPU2
Double drawer block with closed back
(GN 1/1 compatible)
Bloc de deux tiroirs fermé à l'arrière
(pour bac GN1/1)
Schubladenblock mit zwei Schubladen, mit geschlossener Rückseite
(geeignet für GN1/1-Behälter)

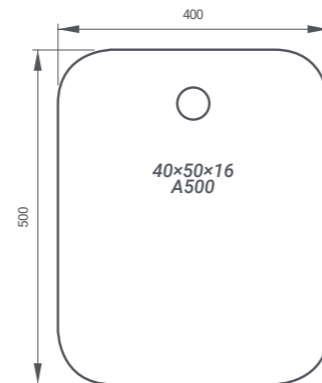
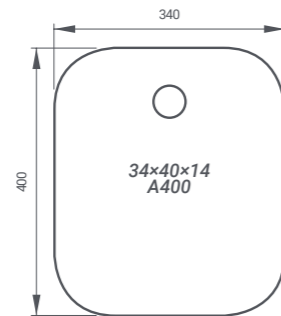
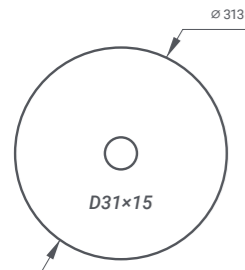


Y-STPU3
Triple drawer block with closed back
(GN 1/1 compatible)
Bloc de trois tiroirs fermé à l'arrière
(pour bac GN1/1)
Schubladenblock mit drei Schubladen, mit geschlossener Rückseite
(geeignet für GN1/1-Behälter)

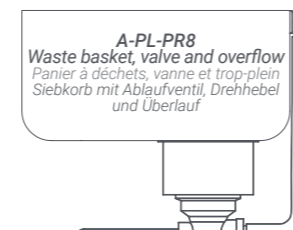
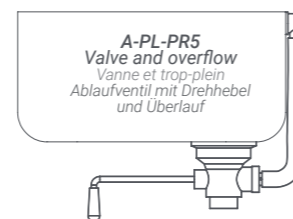
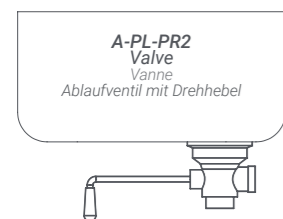


Y-STPU4
Quadruple drawer block with closed back
(GN 1/1 compatible)
Bloc de quatre tiroirs fermé à l'arrière
(pour bac GN1/1)
Schubladenblock mit vier Schubladen, mit geschlossener Rückseite
(geeignet für GN1/1-Behälter)

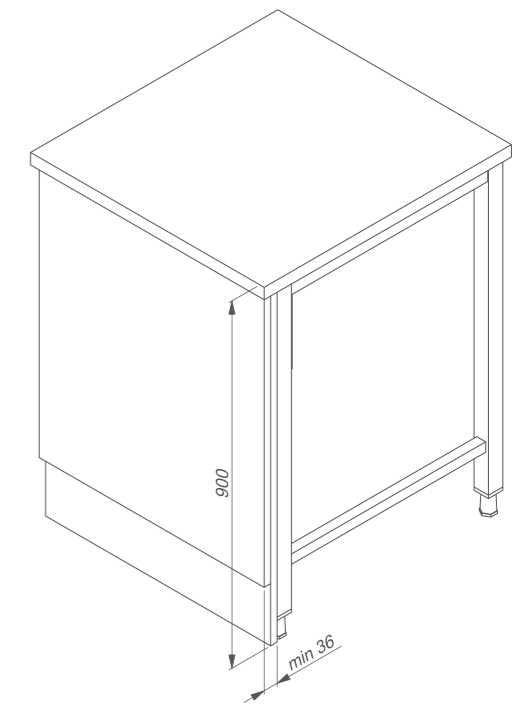
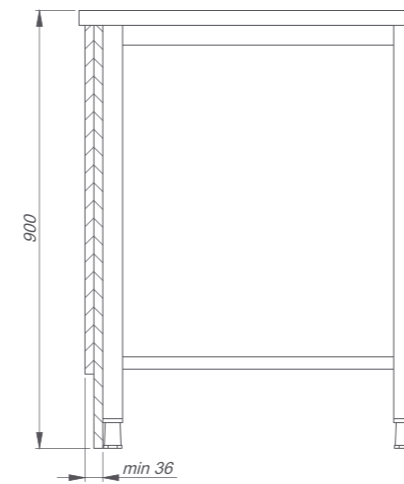
Sinks | Éviers | Einschweißbecken



Plumbing sets | Accessoires de plomberie | Ablaufventile



Specifications for covers
Spécifications pour les fermetures | Spezifikationen der Verkleidungen

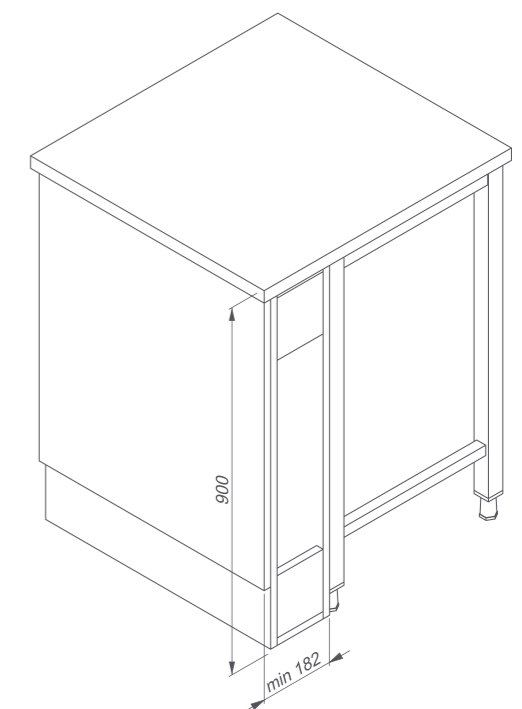
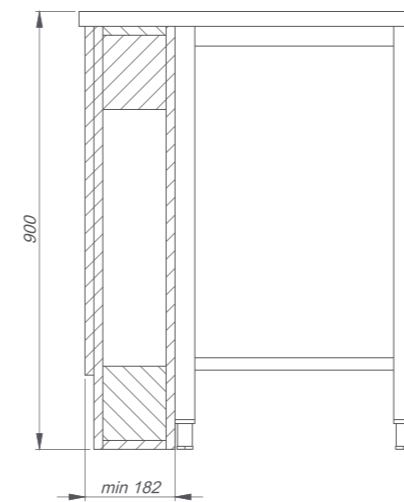


Model | Modèle | Modell:

Standard covers
Fermetures standards
Standard-Verkleidungen

Information | Information | Information:

Space saving front cover
Panneau frontal compact
Platzsparende Frontverkleidung



Model | Modèle | Modell:

Service covers
Fermetures de service
Serviceblenden

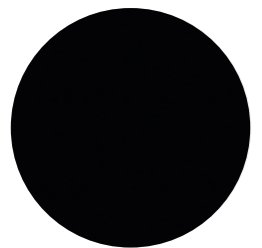
Information | Information | Information:

Utilities compartment for organized electricity, gas, water, and sewerage installation
Compartment utilitaires pour l'installation organisée d'électricité, de gaz, d'eau et d'égouts
Installationsfach für Elektrizität, Gas-, Wasser- und Ablaufinstallation

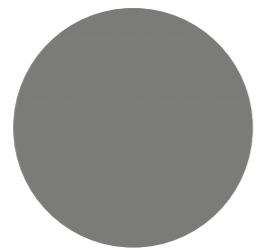


MFC/HPL | MFC/HPL | MFC/HPL

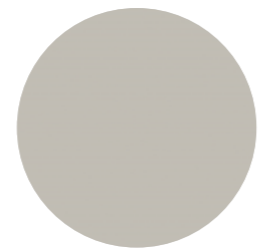
Notes | Notes | Notizen



Black



Dark Grey



Light Grey



White



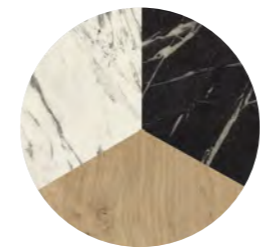
Wenge



Oak



Birch



Other colors on request
Autres couleurs sur demande
Andere Farben auf Anfrage

Veneer/Wood | Placage/bois | Furnier/Holz



Oiled oak



Lacquered oak

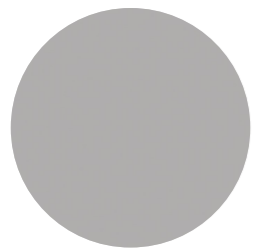


Hardwaxed oak

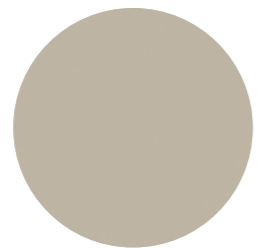


Other colors on request
Autres couleurs sur demande
Andere Farben auf Anfrage

Acrylic | Acrylique | Acryl



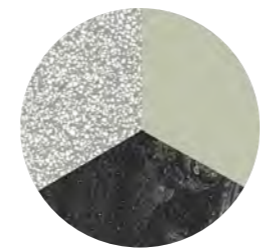
Grey



Elegant Grey



White



Other colors on request
Autres couleurs sur demande
Andere Farben auf Anfrage

Stone | Pierre | Stein



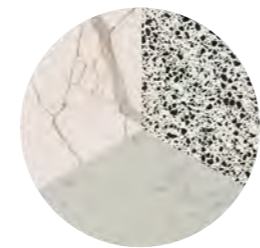
Black



Light grey



White



Other colors on request
Autres couleurs sur demande
Andere Farben auf Anfrage

Lined area for notes, consisting of multiple horizontal lines for writing.

**Novameta standard terms****Applicability**

These Standard Terms ("Terms") apply to all products supplied directly by **Novameta** to its distributors, except separate contracts (in writing) exceptions.

Validity of Quotations

Quotations are valid for 90 days unless otherwise explicitly stated in the individual quotation. Not responsible for misprints.

Delivery Terms

Provided in the proforma invoice.

In case of ex-works (INCOTERMS 2010) **Novameta** shall not be liable for delays and the distributor shall not be permitted to terminate the purchase due to delays unless agreed to in writing.

Payment Terms

Provided in the proforma invoice.

If a higher credit limit is necessary, security is mandatory. **Novameta** may reduce a credit limit at any time if considered appropriate by **Novameta**.

Storage Terms

Provided in the proforma invoice.

Retention of Title

Novameta shall retain title in all products and components sold to the distributor until the distributor has paid for the products in full (including transportation and packaging costs).

Warranty Terms

Novameta provides a Manufacturer's warranty for all of the equipment against defects in materials and workmanship for a period of 1 year from the date of invoicing of the defective product or component to the distributor. Manufacturer undertakes to replace all inferior parts to proper quality parts or materials. In case of a fault, a properly filled claim is required and must contain all essential information relative to the fault. Faulty parts shall be returned immediately to Manufacturer for further inspection.

Warranty Exclusions and Limitations of Liability

The warranty in these Terms shall be the distributor's exclusive remedy for defective products and components towards **Novameta**. **Novameta** shall not be liable for any costs, expenses or claims (whether direct, indirect, consequential or otherwise) relating to defective products or components unless otherwise explicitly stated herein or agreed in writing. Any expenses in connection with the installation or costs of making adjustments (including service procedures, travel time costs) on the equipment to comply with the supply at the point of installation are not covered by this warranty.

Novameta does not take any responsibility for damages that occur due to ignorance of cautions, improper maintenance or mechanical damages of the unit, including those, caused during the delivery. The warranty in these Terms is not effective if damage occurs from improper installation, misuse; incorrect voltage supply, wear and tear from normal usage, accidental breakage, damage or if the equipment is operated contrary to the user instructions. The warranty does not cover if the damage occurs due to natural disasters; fire, if repair service was made by unauthorized person.

In case of a failure not covered by the warranty, we provide a possibility to purchase spare parts.

Procedure for Repair or Replacement Under the Warranty

The distributor shall, at its own costs, make all reasonable attempts to repair any defective component or product, if **Novameta** will not indicate otherwise.

If such repair is not possible for the distributor, the distributor shall contact **Novameta** in writing immediately (within 3 working days) upon suspicion of any defects that may be covered by the warranty. If **Novameta** is not contacted immediately (within 3 working days) in such cases, the distributor shall have no remedies.

Distributor's contact shall include specific information as to the suspected defect the relevant order number and a copy of the relevant invoice.

After timely receipt of the above, **Novameta** will decide if there is a defect, whether the claim is covered by the warranty, and whether the product or component is to be replaced.

In cases where **Novameta** decides to replace defective products or components with new ones, the distributor will be billed the full amount for the goods when they are sent. This amount will then be credited when the defective product or components is returned to **Novameta** and it is established that the defective product or component is covered by the warranty.

With regard to the transport of products and components, **Novameta** will pay the freight of new or repaired products and components, while the distributor will pay the freight for defective goods that are returned (and any other costs related to the return of the goods). The warranty does not cover expenses of the service procedures performed. **Novameta** does not provide service.

Unless otherwise agreed in writing, the defective product or component should always be returned to **Novameta**: Ateities pl. 39 LT-52119 Kaunas Lithuania.

Cancellations

If an order cancellation request is made after confirmation of drawing and proforma invoice, adjustments are not possible and production cannot be stopped. In case of cancellation product will be charged in full.

Shipping and Packing

Novameta will pack products for shipment in **Novameta** standard packaging. If the distributor has other requirements as to packing, the distributor shall contact **Novameta** to make special arrangements.

Delivery Recommendations

Upon receipt, inspect units immediately for any shipping damage and notify carrier immediately if damage is found. It must be reported immediately (upon delivery) in writing in the CMR. Otherwise neither the Manufacturer nor the carrier can take responsibility for transport damage. All items are thoroughly inspected and carefully packed before leaving our factory, thus **Novameta** cannot accept responsibility for any shipping damage, however **Novameta** will assist in filing a claim.

Liability and Product Liability

Novameta shall only be liable for defects and product liability to the extent set out herein (see particularly warranty terms). In addition to the aforesaid all liability is capped at the invoiced price of the defective product. All other liability is hereby excluded.

Choice of Law and Venue

These Terms and the cooperation between **Novameta** and its distributors, including any disputes relating thereto, shall be governed by Lithuanian law. Any disputes shall be settled before the Lithuanian courts, which shall have exclusive jurisdiction.

© 2019 Novameta. All rights reserved.

Novameta respects the intellectual property rights of others and expects its clients and the users of its services to do the same. All information in this publication is property of **Novameta** and you do not have right to disclose it to any third party without permission.

Novameta reserves the right to change product design, technical specifications, combination of materials and prices at any time without prior notice.

Company No. 235886490

VAT Reg. No. LT 358864917

IBAN: LT227300010071982293, Swedbank, AB

Domaine d'application

Les présentes Conditions Générales (« Conditions ») s'appliquent à tous les produits fournis directement par **Novameta** à ses distributeurs, à l'exception des contrats (écrits) distincts.

Validité des offres

Les offres sont valables pendant 90 jours, sauf indication contraire spécifiée dans chaque offre. Nous ne sommes pas responsables des erreurs d'impression.

Conditions de livraison

Se référer à la facture proforma.

En cas de départ usine ex-works (INCOTERMS 2010), **Novameta** ne pourra être tenu responsable en cas de retard et le distributeur ne sera pas autorisé à annuler la commande pour cause de retard, sauf accord écrit entre les parties.

Modalités de paiement

Se référer à la facture proforma.

En cas de dépassement du plafond de crédit, une garantie est obligatoire. **Novameta** peut limiter le plafond de crédit à tout moment si **Novameta** juge cette mesure appropriée.

Conditions de stockage

Se référer à la facture proforma.

Réserve de propriété

Novameta conserve la propriété de tous les produits et composants vendus au distributeur et cela jusqu'au paiement intégral des produits par le distributeur (frais de transport et d'emballage inclus).

Conditions de garantie

Novameta garantit tous les équipements contre les défauts matériels et de fabrication pour une période de 1 an à compter de la date de facturation du produit ou de la pièce défectueuse au distributeur. Le fabricant s'engage à remplacer toutes les pièces défectueuses par des pièces ou des matériaux en bon état de marche. En cas de panne, une réclamation dûment remplie est requise et devra comporter toutes les informations essentielles relatives à la panne. Les pièces défectueuses devront être retournées immédiatement au fabricant pour inspection.

Exclusions de garantie et limitations de responsabilité

La garantie prévue dans les présentes Conditions constitue le recours exclusif du distributeur vis-à-vis de **Novameta** en ce qui concerne les produits et pièces défectueux. **Novameta** ne pourra être tenu responsable des coûts, dépenses, pertes ou réclamations (directes, indirectes, consécutives ou autres) liés à des produits ou pièces défectueux, sauf mention contraire explicite dans les présentes ou accord écrit. Toutes les dépenses liées à l'installation ou aux éventuelles modifications (y compris les procédures d'entretiens frais de déplacement) de l'équipement en vue de se conformer à la livraison au point d'installation ne sont pas couvertes par la présente garantie.

Novameta décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité, d'un mauvais entretien ou de dommages mécaniques du produit, y compris ceux causés pendant la livraison. La garantie des présentes Conditions ne s'applique pas si les dommages résultent d'une mauvaise installation, d'une mauvaise utilisation, d'une alimentation électrique incorrecte, d'une usure normale, d'une casse accidentelle, de dommages ou si l'équipement est utilisé en violation des consignes d'utilisation. La garantie exclut les dommages causés par des catastrophes naturelles,

des incendies, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations effectuées par des personnes non autorisées.

En cas de panne non couverte par la garantie, nous offrons la possibilité d'acheter des pièces de rechange.

Procédure de réparation ou de remplacement dans le cadre de la garantie

Le distributeur déploiera, à ses frais, tous les efforts raisonnables pour réparer toute pièce ou tout produit défectueux, sauf indication contraire de la part de **Novameta**.

Si ces réparations ne sont pas réalisables par le distributeur, ce dernier doit contacter **Novameta** par écrit sans délai (dans les 3 jours ouvrés) en cas de suspicion de défauts pouvant être couverts par la garantie. À défaut de contacter **Novameta** dans les 3 jours ouvrés, aucun recours ne pourra être exercé. Le distributeur doit réunir des informations spécifiques sur le défaut suspectée numéro de commande et une copie de la facture correspondante avant toute prise de contact.

Dès réception dans les délais, **Novameta** jugera de la présence d'un défaut, de la prise en charge de celui-ci par la garantie et du remplacement éventuel du produit ou de la pièce.

Dans le cas où **Novameta** décide de remplacer les produits ou pièces défectueux par des produits neufs distributeur se verra facturer le montant total des produits au moment de leur expédition. Ce montant sera ensuite remboursé après le retour du produit ou des pièces défectueux à **Novameta** et s'il est établi que le produit ou les pièces défectueuses sont couverts par la garantie.

En ce qui concerne le transport des produits et des pièces, **Novameta** prend en charge les coûts de transport des produits et des pièces neufs ou réparés. Le distributeur prend en charge le transport des marchandises défectueuses retournées (et tous autres coûts liés au retour des marchandises). La garantie ne couvre pas les frais de réparation. **Novameta** ne fournit pas de service de réparation.

Sauf accord écrit contraire produit ou la pièce défectueux devront toujours être retournés à **Novameta** : Ateities pl. 39 LT-52119 Kaunas Lithuania.

Annulation

En cas d'annulation de commande après validation du dessin et de la facture proforma, aucune modification ne pourra être apportée et la production ne pourra être arrêtée. En cas d'annulation produit sera intégralement facturé.

Expédition et emballage

Novameta emballera les produits pour expédition dans un emballage standard **Novameta**. En cas d'exigences particulières concernant l'emballage distributeur doit contacter **Novameta** pour prendre des dispositions spéciales.

Recommandations en matière de livraison

Dès réception, inspectez immédiatement les produits à la recherche de dommages liés au transport et informez-en immédiatement le transporteur si des dommages sont constatés. Ces derniers doivent être consignés immédiatement (à la livraison) par écrit dans la CMR. Dans le cas contraire, ni le fabricant ni le transporteur ne pourront être tenus responsables des dommages liés au transport. Tous les articles sont minutieusement inspectés et emballés avec soin avant de quitter notre usine. **Novameta** ne peut donc être tenu responsable des dommages liés à l'expédition, mais **Novameta** vous aidera à déposer une réclamation.

Novameta conditions générales**Responsabilité civile et responsabilité du fait des produits**

Novameta n'est responsable des défauts et des produits que dans la mesure indiquée dans les présentes (se reporter aux Conditions de garantie). En plus de ce qui précède, toute responsabilité est limitée au prix facturé du produit défectueux. Toute autre responsabilité est exclue par la présente.

Choix de la loi applicable et juridiction compétente

Les présentes Conditions et la coopération entre **Novameta** et ses distributeurs, y compris tout litige en résultant, sont régies par le droit lituanien. Tout litige sera réglé devant les tribunaux lituaniens, qui seront seuls compétents.

© 2019 Novameta. Tous droits réservés.

Novameta respecte les droits de propriété intellectuelle d'autrui et attend de ses clients et des utilisateurs de ses services qu'ils en fassent autant. Toutes les informations contenues dans cette publication sont la propriété de **Novameta**. Vous n'avez pas le droit de les divulguer à des tiers sans autorisation.

Novameta se réserve le droit de modifier la conception du produit, les spécifications techniques, la combinaison de matériaux et les prix à tout moment et sans préavis.

Numéro d'immatriculation 235886490

Numéro de TVA intracommunautaire LT 358864917

IBAN : LT227300010071982293, Swedbank, AB



Novameta Standardbedingungen

Geltungsbereich

Diese Standardbedingungen („Bedingungen“) gelten für alle Produkte, die direkt von **Novameta** an seine Händler geliefert werden, außer der (schriftlichen) Ausnahmen in getrennten Verträgen.

Gültigkeit der Kostenvoranschläge

Angebote sind 90 Tage gültig, sofern im individuellen Angebot nichts anderes angegeben ist. Nicht verantwortlich für Druckfehler.

Lieferbedingungen

Werden auf der Pro-Forma-Rechnung angegeben. Im Fall von Ab-Werk-Lieferungen (INCOTERMS 2010) ist **Novameta** nicht für Verzögerungen haftbar. Der Händler darf den Kauf aufgrund von Verzögerungen nicht ohne schriftliche Zustimmung stornieren.

Zahlungsbedingungen

Werden auf der Pro-Forma-Rechnung angegeben. Sollte eine höhere Kreditgrenze notwendig sein, so sind Garantien zwingend erforderlich. **Novameta** kann eine Kreditgrenze jederzeit senken, wenn **Novameta** dies für angebracht hält.

Lagerbedingungen

Werden auf der Pro-Forma-Rechnung angegeben.

Eigentumsvorbehalt

Novameta behält sich das Eigentum an allen Produkten und Komponenten vor, die an den Händler verkauft werden, bis der Händler die Produkte vollständig bezahlt hat (einschließlich Transport- und Verpackungskosten).

Garantiebedingungen

Novameta bietet eine einjährige Herstellergarantie für alle Geräte gegen Material- und Verarbeitungsdefekte ab dem Datum, an dem das defekte Produkt oder die defekte Komponente dem Händler in Rechnung gestellt wird. Es liegt in der Verantwortung des Herstellers, alle minderwertigen Teile durch Teile oder Materialien mit angemessener Qualität zu ersetzen. Im Falle eines Fehlers ist eine ordnungsgemäß ausgefüllte Reklamation erforderlich, die alle wesentlichen Informationen über den Fehler enthalten muss. Fehlerhafte Teile sind unverzüglich zur weiteren Prüfung an den Hersteller zurückzusenden.

GewährStromverbrauchs Ausschlüsse und -einschränkungen

Die Garantie in diesen Bedingungen ist das einzige Rechtsmittel des Händlers gegen **Novameta** bei defekten Produkten und Komponenten. **Novameta** ist nicht für Kosten, Ausgaben, Verluste oder Forderungen (weder direkte noch indirekte, resultierende oder andere) in Bezug auf defekte Produkte oder Komponenten haftbar, soweit dies nicht ausdrücklich anders hierin angegeben ist oder schriftlich anders vereinbart wird. Diese Garantie umfasst keine Ausgaben im Zusammenhang mit der Installation oder Kosten für Anpassungen (einschließlich Wartungsverfahren, Kosten für Reisezeit) des Gerätes zur Übereinstimmung mit der Versorgung am Installationsort.

Novameta übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die aufgrund von Unkenntnis der Vorsichtsmaßnahmen, durch unsachgemäße Wartung oder mechanische Schäden am Gerät auftreten, einschließlich der während der Lieferung entstandenen. Die Garantie in diesen Bedingungen verliert ihre Gültigkeit, wenn Schäden aufgrund von unsachgemäßer Installation, Fehlanwendung, falscher Spannungsversorgung, Verschleiß durch normale Verwendung, versehentliche Brüche, Beschädigung oder Bedienung entgegen der Bedienungsanweisungen auftreten. Die Garantie

deckt weder Schäden durch Naturkatastrophen ab - noch Feuer, wenn die Reparatur von Unbefugten durchgeführt wurde. Im Falle eines Fehlers, der nicht unter die Garantie fällt, bieten wir die Möglichkeit, Ersatzteile zu kaufen.

Reparatur- oder Austauschverfahren im Rahmen der GewährStromverbrauch

Der Händler muss auf eigene Kosten alle angebrachten Versuche unternehmen, defekte Komponenten oder Produkte zu reparieren, wenn **Novameta** nichts Anderes vorgibt.

Sollte eine solche Reparatur für den Händler nicht möglich sein, so muss dieser **Novameta** umgehend schriftlich kontaktieren (innerhalb von drei Werktagen), sobald ein Verdacht auf Defekte besteht, die unter die GewährStromverbrauch fallen. Wenn **Novameta** in solchen Fällen nicht umgehend (innerhalb von drei Werktagen) kontaktiert wird, verfügt der Händler über kein Rechtsmittel.

Die Kontaktaufnahme durch den Händler muss spezifische Informationen zum vermuteten Defekt, die jeweilige Bestellnummer und eine Kopie der entsprechenden Rechnung beinhalten.

Sobald

Novameta die oben genannten Unterlagen fristgerecht erhalten hat, entscheidet es, ob es sich um einen Defekt handelt, ob der Anspruch unter die GewährStromverbrauch fällt, und ob das Produkt oder die Komponente ersetzt werden muss.

In Fällen, in denen **Novameta** beschließt, defekte Produkte oder Komponenten durch neue zu ersetzen, wird dem Händler der volle Betrag für die Waren in Rechnung gestellt, wenn sie versendet werden. Dieser Betrag wird dann gutgeschrieben, wenn das defekte Produkt oder die defekte Komponente an **Novameta** zurückgeschickt und bestimmt wird, dass das defekte Produkt oder die defekte Komponente unter die GewährStromverbrauch fällt.

Im Hinblick auf den Transport von Produkten und Komponenten zahlt **Novameta** die Frachtkosten neuer oder reparierter Produkte und Komponenten. Der Händler zahlt die Frachtkosten für defekte Waren, die zurückgeschickt werden (und alle anderen Kosten im Zusammenhang mit der Rücksendung der Waren). Die Garantie deckt keine Ausgaben für durchgeführte Wartungsverfahren. **Novameta** führt keine Wartung durch.

Sofern nichts Anderes schriftlich festgelegt wurde, müssen defekte Produkte oder Komponenten stets unter folgender Anschrift an **Novameta** zurückgeschickt werden: Ateities pl. 39 LT-52119 Kaunas Lithuania.

Stornierungen

Wird nach der Zeichnungsbestätigung und der Proformarechnung eine Stornierung beantragt, sind Anpassungen nicht möglich und die Produktion kann nicht angehalten werden. Im Falle einer Stornierung wird das Produkt vollständig in Rechnung gestellt.

Versand und Verpackung

Novameta verpackt Produkte für den Versand in Standardverpackungen von **Novameta**. Wenn der Händler andere Anforderungen in Bezug auf die Verpackung stellt, muss er **Novameta** kontaktieren, um spezielle Vorkehrungen zu treffen.

Lieferempfehlungen

Prüfen Sie bei Empfang umgehend die Einheiten auf Versandschäden und teilen Sie umgehend dem Spediteur mit, wenn Sie Schäden feststellen. Dies muss umgehend (bei Lieferung) schriftlich im CMR festgehalten werden. Andernfalls können weder

Hersteller noch Spediteur die Verantwortung für Transportschäden übernehmen. Alle Artikel werden eingehend geprüft und sorgfältig verpackt, bevor sie unsere Fabrik verlassen. Daher kann **Novameta** keine Verantwortung für Lieferschäden übernehmen. **Novameta** ist Ihnen jedoch bei der Registrierung einer Reklamation behilflich.

Haftung und Produkthaftung

Novameta haftet nur für Defekte und übernimmt Produkthaftung nur im hier dargelegten Rahmen (siehe insbesondere Garantiebedingungen). Zusätzlich zum Vorstehenden umfasst jegliche Haftung nur den in Rechnung gestellten Preis des defekten Produkts. Alle anderen Haftungsansprüche sind hiermit ausgeschlossen.

Auswahl von Recht und Gerichtsstand

Diese Bedingungen und die Zusammenarbeit zwischen **Novameta** und seinen Händlern, einschließlich aller Streitfälle in diesem Zusammenhang, unterliegen dem litauischen Recht.

Alle Streitfälle werden vor den litauischen Gerichtshöfen entschieden, die über die ausschließliche Gerichtsbarkeit verfügen.

© 2019 Novameta. Alle Rechte vorbehalten.

Novameta respektiert die geistigen Eigentumsrechte Anderer und erwartet Gleiches von seinen Kunden und den Benutzern seiner Dienste. Alle Informationen in dieser Veröffentlichung sind Eigentum von **Novameta** und Sie sind nicht befugt, sie ohne Erlaubnis an Dritte weiterzugeben.

Novameta behält sich das Recht vor, das Design, die technische Spezifikationen, Materialkombinationen und Preise jederzeit ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Company No. 235886490
VAT Reg. No. LT 358864917
IBAN: LT227300010071982293, Swedbank, AB

EDUCATIONAL INSTITUTIONS
ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT
BILDUNGSEINRICHTUNGEN

University of Wolverhampton
Wolverhampton, United Kingdom

Copenhagen International School
Copenhagen, Denmark

Farmen Barnehaage Kindergarten
Levanger, Norway

Copenhagen Business School
Copenhagen, Denmark

KSH College
Hoofddorp Netherlands

Büropark Westküste
Heide, Germany

Goethe-Schule Gymnasium
Flensburg Germany

LEISURE AND LARGE VENUES
ESPACES DE LOISIRS ET DE SPECTACLE
FREIZEIT- UND GROSSE VERANSTALTUNGSSTÄTTEN

Royal Theatre Carre
Amsterdam, Netherlands

LEGOLAND Amusement Park
Billund, Denmark

The Well Spa Centre
Oslo, Norway

Tele2 Arena
Stockholm, Sweden

Žalgirio Arena
Kaunas, Lithuania

Aust-Agder Museum
Arendal, Norway

Telenor Arena
Oslo, Norway

Dzintari Concert Hall
Jurmala, Latvia

Ullevaal Stadion
Oslo, Norway

HOTELS
HÔTELLERIE | HOTELS

Ramada Resort Hadera Beach Hotel
Hadera, Israel

Hilton Slussen Hotel
Stockholm, Sweden

Kempinski Hotel Cathedral Square
Vilnius, Lithuania

Thon Hotel Chain
Norway

Tallink City Hotel
Tallinn, Estonia

Star Arctic Hotel
Saariselkä, Finland

Dalen Hotel
Dalen, Norway

Radisson Blu Caledonien Hotel
Kristiansand, Norway

Copenhagen Marriott Hotel
Copenhagen, Denmark

Highland Lodge Hotel
Geilo, Norway

Hotel Royal Bora Bora
French Polynesia

HEALTHCARE
ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ | GESUNDHEITSWESEN

Mare Klinikum Medical Diagnostic Centre
Kiel, Germany

Wexham Park Hospital
Slough, United Kingdom

Zaans Medical Centre
Zaandam, Netherlands

Rikshospitalet Hospital
Oslo, Norway

Syrenparken Psychiatric Hospital
Børkop, Denmark

Wexford General Hospital
Wexford, Ireland

Peamount Healthcare
Dublin, Ireland

COMPANY CANTEENS
RESTAURANTS D'ENTREPRISE | BETRIEBSKANTINEN

Booking.com Headquarters
Amsterdam, Netherlands

Novo Nordisk Pharmaceutical Company
Bagsværd, Denmark

Google Office
Copenhagen, Denmark

Michael Kors Distribution Centre
Venlo, Netherlands

Samsung Electronics Benelux Office
Amsterdam, Netherlands

Nordea Bank Headquarters
Oslo, Norway

ING Bank Office
Amsterdam, Netherlands

Rabobank Bank
Eindhoven, Netherlands

KLM Catering Services Office
Amsterdam, Netherlands

Microsoft Headquarters
Copenhagen, Denmark

ISS Company
Tromsø, Norway

Riks TV
Oslo, Norway

DSV Company
Denmark, Norway

Maersk Drilling Headquarters
Copenhagen, Denmark

Zealand Business College
Næstved, Denmark

SHOPS AND SUPERMARKETS
COMMERCES ET SUPERMARCHÉS
SHOPS UND SUPERMÄRKTE

ICA Supermarkets
Sweden

IKEA Stores
Netherlands and Lithuania

Coop Supermarkets
Norway

Hema Supermarkets
Netherlands

Circle K Petrol Station Chain
Estonia and Ireland

Åhléns Department Store
Stockholm, Sweden

RESTAURANTS AND BARS
RESTAURANTS ET BARS | RESTAURANTS UND BARS

TGI Fridays Bar & Restaurant
Stockholm, Sweden

Chateau Motel Nightclub
Copenhagen, Denmark

Happy Italy Restaurants
Netherlands

Milu Bar & Restaurant
The Hague, Netherlands

Easy Wine Bar
Riga, Latvia

Flammen Restaurants
Denmark

Hotcha Restaurant
Liverpool, United Kingdom

Little Creatures
London, United Kingdom

Under
Lindesnes, Norway

Popino Restaurant
Hämeenlinna, Finland

Bierhuis Restaurant
Uppsala, Sweden

Rockabilly House Restaurant
Riga, Latvia

Salt & Pepper Restaurant
Hønefoss, Norway

Bar Babylon
Oslo, Norway

Annabels Bar & Restaurant
Uppsala, Sweden

Gå Nord Restaurant
Antwerp, Belgium

Brambles Cafe
Dublin, Ireland

Restaurant Joann
Enschede Netherlands

GOVERNMENT & PUBLIC SERVICES
ADMINISTRATIONS ET SERVICES PUBLICS
REGIERUNGS- UND ÖFFENTLICHE BEHÖRDEN

Ministry of Economic Affairs
The Hague, Netherlands

Embassy of Hungary
Stockholm, Sweden

Statsfængslet Nordfalster Prison
Nordfalster, Denmark

Middlesbrough Town Hall
Middlesbrough, United Kingdom

Embassy of Finland
Paris, France

Birchwood Direct Provision Centre
Waterford, Ireland

