

ECO Chafing Dish

Die ECO-Linie von Spring überzeugt mit perfekter Technik, makelloser Verarbeitung und zeitlosem Design. Das sind die entscheidenden Argumente für eine lange Lebensdauer.

Spring's ECO line shines in terms of technical perfection, faultless workmanship and timeless design: the keys to a long working life.

La gamme ECO de Spring séduit par sa technologie parfaite, ses finitions et son design intemporel. Voici les arguments essentiels pour leur longévité.

Der Haubendeckel kann seitlich oder hinten aufgestellt werden.

The lid can be kept open by placing it either to the side or the back.

Couvercle à ouverture latérale ou vers l'arrière.

Edelstahl-Deckelknopf wird nicht heiß.

Stainless steel knob will not become hot.

Poignée en acier inoxydable ne devient pas chaude.



Einfacher und leichter Transport dank speziellen, runden Tragegriffen.

Easy to move around thanks to special round carrying grips.

Transport confortable grace aux anses arrondies spéciales.

Betrieb mit Pastenbrenner oder Elektroheizung.

Can be heated with a gel burner or electric heating unit.

Se chauffe au gel combustible ou à l'élément chauffant électrique.

Zur einfacheren Bedienung wird der Haubendeckel hinten aufgestellt, Kondenswasser fließt in die Auffangrinne.

For ease of use the open lid can be placed at the back; condensation flows into the gutter.

Pour un emploi plus confortable le couvercle est ouvert vers l'arrière, l'eau de condensation est évacuée par le conduit.



Auch das platzsparende seitliche Aufstellen des Haubendeckels ist möglich.

The lid can also be placed to the side to save space.

L'ouverture latérale du couvercle est possible et permet de gagner de la place.



Für die Aufbewahrung und den Transport können die Chafing Dishes ECO problemlos gestapelt werden.

ECO chafing dishes are easy to stack for storage or transport.

Les bains-marie ECO sont empilables sans problèmes pour mieux les ranger et les transporter.



Die Tip-up Funktion hält den Rolltop-Deckel aufgeklappt zum einfachen Auswechseln der verschiedenen Einsätze.

The tip-up function holds the roll-top lid open to allow easy swapping of inserts.

La fonction tip-up arrête le couvercle roll-top ouvert dans cette position et facilite ainsi l'échange des bacs.



ECO Catering



GN 1/1

Chafing Dish ECO CATERING mit Haubendeckel

Edelstahl, ohne Einsatz, stapelbar.

ECO CATERING chafing dish with lift-off lid

Stainless steel, without insert, stackable.

Bain-marie ECO CATERING avec couvercle

Acier inoxydable, sans bac, empilable.

Deckelknopf und Griffband verchromt

Chrome-plated grip and lid knob

Embout sur couvercle et poignées latérales chromés

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
64 x 35 x 34 cm	9.5/14.0 L	40 2500 06 10	7640113011215



GN 1/1

Chafing Dish ECO CATERING mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, ohne Einsatz, Tip-up-Funktion zum einfachen Auswechseln der Einsätze.

ECO CATERING chafing dish with roll-top lid

Stainless steel, without insert, tip-up function for easy swapping of inserts.

Bain-marie ECO CATERING avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, sans bac, tip-up pour simplifier l'échange des bacs.

Deckelgriff und Griffband verchromt

Chrome-plated grip and lid knob

Poignée sur couvercle et poignées latérales chromées

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
64 x 38 x 39 cm	9.5/14.0 L	40 2587 06 10	7640113012113



GN 1/1

Suppenstation ECO CATERING

Edelstahl, 2 Suppentöpfe mit je 4,5 Liter Inhalt.

Ohne Gestell auch als Einbauversion verwendbar.

ECO CATERING soup station

Stainless steel, two 4.5-litre soup tureens.

Without frame can also be used as built-in soup station.

Station-potages ECO CATERING

Acier inoxydable, 2 soupnières de 4,5 litre.

A utiliser en version encastrable sans le boîtier.

Deckelknopf und Griffband verchromt

Chrome-plated grip and lid knob

Embout sur couvercle et poignées latérales chromés

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
64 x 35 x 34 cm	2 x 4.5 L	40 2561 06 10	7640113011918

ECO Built-In



GN 1/1

Einbau Chafing Dish ECO mit Haubendeckel

Edelstahl, ohne Einsatz.

ECO built-in chafing dish with lift-off lid

Stainless steel, without insert.

Bain-marie encastrable ECO avec couvercle en hotte

Acier inoxydable, sans bac.

Deckelknopf verchromt
Chrome-plated lid knob
Embout sur couvercle chromé

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
55 x 35 x 12 cm	9.5/14.0 L	42 2491 06 10	7640116143715



GN 1/1

Einbau Chafing Dish ECO mit Rolltop-Deckel

Edelstahl, ohne Einsatz, Tip-up-Funktion zum einfachen Auswechseln der Einsätze.

ECO built-in chafing dish with roll-top lid

Stainless steel, without insert, tip-up function for easy swapping of inserts.

Bain-marie encastrable ECO avec couvercle roll-top

Acier inoxydable, sans bac, tip-up pour simplifier l'échange des bacs.

Deckelgriff verchromt
Chrome-plated lid knob
Poignée sur couvercle chromée

	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
55 x 37.5 x 17.5 cm	9.5/14.0 L	42 2492 06 10	7640116156302



Löffelablage

Edelstahl

Spoon rest

Stainless steel

Porte cuillère

Acier inoxydable

	Art.-Nr.	EAN
26.5 x 11.5 x 2.5 cm	56 0530 68 00	7640113011581

Soup Tureens



Runde Suppenstation

Edelstahl, 10 Liter Suppentopf mit Windschutz.

Round soup station

Stainless steel, 10-litre tureen, with wind break.

Station potages ronde

Acier inoxydable, soupière de 10 litres, avec pare-vent.

Höhe	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
39.0 cm	37 cm	10.0 L	40 2573 06 37	7640113011956



Suppentopf

Edelstahl, mit Deckel, nur mit Abdeckung für Suppentöpfe verwendbar,.

Soup tureen

Stainless steel, with lid, to use with the adaptor lid for soup tureens only.

Soupière

Acier inoxydable, avec couvercle, à n'utiliser qu'ensemble avec le porte-soupière.

Höhe	Ø	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
18.0 cm	24 cm	4.5 L	40 2557 06 04	7640113013783
21.5 cm	30 cm	10.0 L	40 2557 06 10	7640113013776

Deckelhalterung zu Suppentopf 10.0 L

Aus Edelstahl, zum einfachen Öffnen und Schließen der Suppentöpfe.

Lid holder for soup tureens 10.0 L

In stainless steel, for easy opening and closing of soup tureens.

Crochet à couvercle, accessoire pour soupières 10.0 L

En acier inoxydable, facilite ouverture et fermeture des soupières.



Art.-Nr.	EAN
40 2560 67 00	7640116146723

Round Chafing Dish


Runder Chafing Dish

Edelstahl, mit Einsatz und Windschutz. Ohne Gestell als Einbauversion verwendbar.

Round chafing dish

Stainless steel, with insert and wind break. Without frame can also be used as built-in unit.

Bain-marie rond

Acier inoxydable, avec bac et pare-vent. A utiliser en version encastrable sans le boîtier.

Höhe	∅	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
33.0 cm	37 cm	5.0 L	40 2539 06 30	7640113011598


Runder Chafing Dish ECO KING SIZE

Edelstahl, mit Einsatz, Windschutz und Brenner.

Round chafing dish ECO KING SIZE

Stainless steel, with insert, wind break and burner.

Bain-marie rond ECO KING SIZE

Acier inoxydable, avec bac, pare-vent et brûleur.

Höhe	∅	Inhalt	Art.-Nr.	EAN
56.0 cm	87 cm	36.0 L	40 2539 96 70	7640113019808

Roll-Top Lid


Rolltop-Deckel

Edelstahl, Tip-up-Funktion zum einfachen Auswechseln der Einsätze.

Roll-top lid

Stainless steel, tip-up function for simple swapping of inserts.

Couvercle roll-top

Acier inoxydable, tip-up pour simplifier l'échange des bacs.

Deckelgriff verchromt

Chrome-plated lid knob

Poignée sur couvercle chromée

Art.-Nr.	EAN
40 2533 61 10	7640113013349

Eco Configuration Table

	Eco Catering		Eco Built-in		Eco Round Chafing Dish	
						
	40 2500 06 10	40 2587 06 10	40 2491 06 10	40 2492 06 10	40 2539 06 30	40 2539 96 70
Inserts						
GN 1/1 54 9541 60 	✓	✓	✓	✓		
GN 2/3* 54 9543 60 70 	✓	1 x GN 2/3* + 2 x GN 1/3*	✓	1 x GN 2/3* + 2 x GN 1/3*		
GN 1/2* 54 9542 60 50 	✓	2 x GN 1/2*	✓	2 x GN 1/2*		
GN 1/3* 54 9543 60 30 	✓	3 x GN 1/3* oder 2 x GN 1/3* + 1 x GN 2/3*	✓	3 x GN 1/3* oder 2 x GN 1/3* + 1 x GN 2/3*		
54 9544 60 40 					✓	
54 9544 60 30 					✓	
GN 1/1 54 0521 60 10	✓	✓	✓	✓		
GN 1/2* 54 0521 60 50 	2 x GN 1/2*	2 x GN 1/2*	2 x GN 1/2*	2 x GN 1/2*		
GN 1/3* 54 0521 60 30	3 x GN 1/3*	3 x GN 1/3*	3 x GN 1/3*	3 x GN 1/3*		
GN 2/3* 54 0521 60 23	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*		
GN 1/1 54 0522 60 10	✓	✓	✓	✓		
GN 1/2* 54 0522 60 50 	2 x GN 1/2*	2 x GN 1/2*	2 x GN 1/2*	2 x GN 1/2*		
GN 1/3* 54 0522 60 30	3 x GN 1/3*	3 x GN 1/3*	3 x GN 1/3*	3 x GN 1/3*		
GN 2/3* 54 0522 60 23	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*	1 x GN 2/3* + 1 x GN 1/3*		
54 0539 60 30 					✓	
54 0539 60 70 						✓
56 0530 68 00 	✓	✓	✓	✓	✓	✓

* Bei Verwendung mehrerer GN-Einsätze in einem Chafing-Dish empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Anzahl Stege

* For usage of several GN inserts in one chafing dish we recommend to use the respective quantity of struts.

* Lors de l'utilisation de plusieurs bacs dans une bain-marie nous recommandons d'utiliser la quantité respective de traverses.

Eco Configuration Table

	Eco Catering		Eco Built-in		Eco Round Chafing Dish	
						
	40 2500 06 10	40 2587 06 10	40 2491 06 10	40 2492 06 10	40 2539 06 30	40 2539 96 70
Soup tureens** 2 x 40 2557 06 04 	mit/with/avec 54 0559 61 10	mit/with/avec 54 0559 61 10	mit/with/avec 54 0559 61 10	mit/with/avec 54 0559 61 10		
1 x 40 2557 06 10 					mit/with/avec 54 0573 61 30	
Adaptor lids 54 0559 61 10 	✓	✓	✓	✓		
54 0573 61 30 					✓	
Heating units 60 9505 80 01 60 9508 60 01 	✓	✓	✓	✓		✓
60 9510 50 01 60 9511 50 01 	2 x	2 x	2 x	2 x	✓	
56 0530 68 00 	✓	✓	✓	✓	✓	✓

** nur zusammen mit Abdeckung verwenden
 ** to use with the adaptor lid only
 ** à n'utiliser qu'ensemble avec le porte-soupière