



# Carrelli, vasche e distributori in acciaio inox

STAINLESS STEEL TROLLEYS,  
BOWLS AND DISPENSERS.  
CHARIOTS, CUVES ET DISTRIBUTEURS  
EN ACIER INOX  
WAGEN, WANNEN UND SPENDER  
AUS EDELSTAHL

# G-VRI211 - G-VRI311 G-VRI411 - G-VRI311F G-VRI411F



IT Vasche refrigerate da incasso in acciaio inox **AISI 304**. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - spessore isolamenti 50 mm - refrigerazione statica - gruppo incorporato nel vano inferiore - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - sbrinamento automatico - evaporazione dell'acqua di condensa automatica.

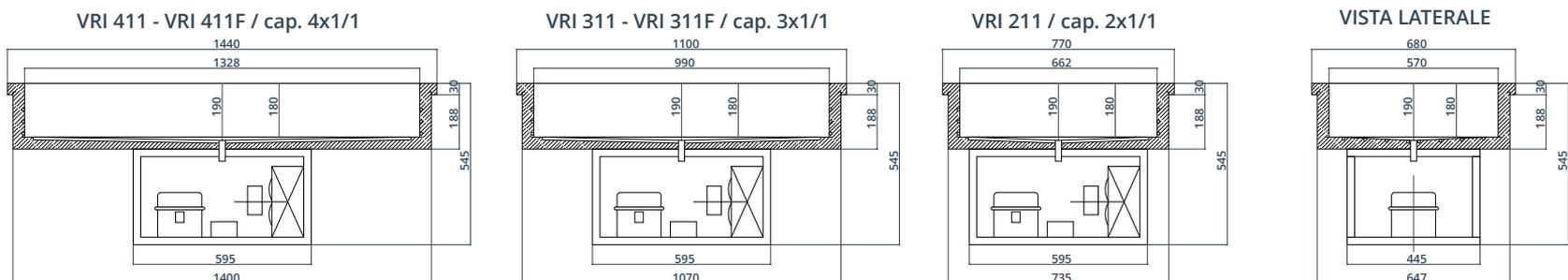
EN Stainless steel **AISI 304** refrigerated bowls. Stainless steel **AISI 304** structure - 50 mm insulation thickness - static refrigeration - built-in control unit in the lower compartment - electronic temperature control with digital thermostat - automatic defrosting - automatic evaporation of condensation water.

FR Cuves réfrigérées en acier inox **AISI 304**. Structure en acier inox **AISI 304** - épaisseur d'isolation de 50 mm - réfrigération statique - unité incorporée dans le compartiment inférieur - régulation électronique de température avec thermostat digital - dégivrage automatique - évaporation automatique de l'eau de condensation.

DE Kühlwannen aus Edelstahl **AISI 304**. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - 50 mm Isolierstärke - statische Kühlung - Einbaueinheit im unteren Fach - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - automatische Abtauung - automatische Kondensatverdampfung.

i	G-VRI211	G-VRI311	G-VRI411	G-VRI311F	G-VRI411F
⚡	340 W				
🔌 1 Ph	220/240V 50HZ				
🌡️	+2°C +8°C			-5°C +5°C	
N.	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm	4 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm	4 x GN1/1 - 150(h) mm

VRI



Vasche refrigerate in acciaio inox **AISI 304** ad incasso  
Recessed stainless steel **AISI 304** refrigerated bowls

# VBC 211 - VBC 311 VBC 411

IT Vasche termiche da incasso a bagnomaria in acciaio inox **AISI 304**. Vasca dotata di scarico acqua - controllo temperatura elettronico con termostato digitale.

EN Stainless steel **AISI 304** heated Bain-marie bowls. Bowl with water drain - electronic temperature control with digital thermostat.

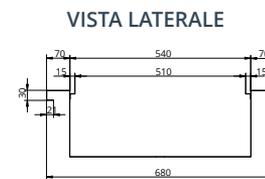
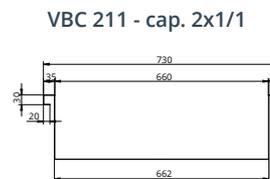
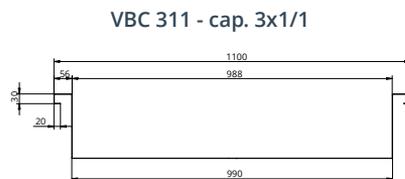
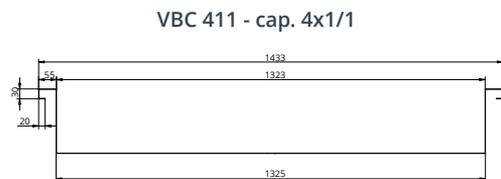
FR Cuves bain-marie en acier inox **AISI 304**. Cuve équipée de vidange d'eau - régulation électronique de la température avec thermostat digital.

DE Bain-Marie Heizwannen aus Edelstahl **AISI 304**. Wanne mit Wasserablauf - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat.



	VBC 211	VBC 311	VBC 411
	2000 W		
 1 Ph	220/240V 50HZ		
	+30°C +90°C		
 N.	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm	4 x GN1/1 - 150(h) mm

VBC



## CAR 2779



IT Carrello refrigerato in acciaio inox. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - refrigerazione statica - maniglia direzionale - ruote multidirezionali Ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Stainless steel refrigerated trolley. Stainless steel **AISI 304** structure - static refrigeration - directional handle - multidirectional wheels Ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariot réfrigéré en acier inox. Structure en acier inox **AISI 304** - réfrigération statique - poignée directionnelle - roues multidirectionnelles Ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlwagen aus Edelstahl. Struktur Edelstahl **AISI 304** - statische Kühlung - Lenkgriff - Mehrwegräder Ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CAR 2779	
	250 W	
	230V/1N/ 50HZ	
	R600a	
	+2°C +10°C	
	3 x GN1/1 - 150(h) mm	
	124 x 72 x 94(h) cm	

## CAR 2780 - CAR 2780BT



CAR 2780

	CAR 2780	CAR 2780BT
	250 W	
	230V/1N/ 50HZ	
	R600a	
	+2°C +10°C	-5°C +5°C
	3 x GN1/1 - 150(h) mm	
	124 x 72 x 126(h) cm	

Carrelli refrigerati in acciaio inox **AISI 304**  
Stainless steel **AISI 304** refrigerated trolleys

# CT 1760C



CT 1760C  
CON CUPOLA SEMICIRCOLARE / WITH SEMICIRCULAR CAP

IT Carrelli termici a bagnomaria. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete provvista di rubinetto di scarico posto sul fondo - termostato regolabile - maniglia direzionale - paracolpi - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Bain-marie heated trolleys. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl with drain valve fitted at the bottom - adjustable thermostat - directional handle - shock absorber - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffants bain-marie. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi équipée d'un robinet de vidange en bas - thermostat réglable - poignée directionnelle - butoirs - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne mit einem Ablasshahn im Unterteil - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Stoßschutz - Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CT 1760C
	2000 W
 1 Ph	230V/ 50-60 HZ
	+30° +90°C
 N.	3 x GN1/1 - 200(h) mm
 cm	117 x 67 x 114(h) cm



# CT 1758TD - CT 1760TD



CT 1758TD

IT Carrelli termici a bagnomaria con temperature differenziate in acciaio inox **AISI 304**. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete provvista di rubinetto di scarico posto sul fondo - termostato regolabile - maniglia direzionale - paracolpi - ruote multidirezionali  $\varnothing$  125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Stainless steel **AISI 304** Bain-marie heated trolleys with separate temperatures. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl with drain valve fitted at the bottom - adjustable thermostat - directional handle - shock absorber - multidirectional wheels  $\varnothing$  125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffantes bain-marie à températures différenciées en acier inox **AISI 304**. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi équipée d'un robinet de vidange en bas - thermostat réglable - poignée directionnelle - butoirs - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen mit unterschiedlichen Temperaturen aus Edelstahl **AISI 304**. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Stoßschutz - Mehrwegräder  $\varnothing$  125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CT 1758TD	CT 1760TD
	2000 W	3000 W
 1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm
 cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 67 x 85(h) cm

# CT 1765 - CT 1770



CT 1765



CT 1770

IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - coperchi apribili a compasso fino a 180° per formare un piano di appoggio. provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Bain-marie heated trolleys on counters. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - lids that can be opened up to 180° to form a support surface. Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffants bain-marie sur meublé fermé. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - couvercles pouvant s'ouvrir jusqu'à 180° pour former une surface d'appui - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach mit isoliertem Doppelwand - Deckel bis zu 180° öffnungsfähig, um eine Auflagefläche zu bilden, ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CT 1765	CT 1770
		
	2000 W	
	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
	2 x GN1/1 - 200(h) mm	3 x GN1/1 - 200(h) mm
	96 x 68 x 102(h) cm	130 x 68 x 102(h) cm

# CT 1766 - CT 1771



IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse.

EN Bain-marie heated trolleys on counters. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included.

FR Chariots chauffantes bain-marie sur meublé fermé. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach mit isoliertem Doppelwand - ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten.

	CT 1766	CT 1771
	2000 W	
 1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
 N.	2 x GN1/1 - 200(h) mm	3 x GN1/1 - 200(h) mm
 cm	96 x 68 x 92(h) cm	130 x 68 x 92(h) cm

# CT 1765TD - CT 1770TD



CT 1765TD



**IT** Carrelli termici a bagnomaria armadiati con temperatura differenziata. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - coperchi apribili a compasso fino a 180° per formare un piano di appoggio. provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

**EN** Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - lids that can be opened up to 180° to form a support surface. Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

**FR** Chariots bain-marie chauffés à température différenciée. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - couvercles pouvant s'ouvrir jusqu'à 180° pour former une surface d'appui - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

**DE** Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement mit unterschiedlichen Temperaturen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach in isolierter Doppelwand - Deckel bis zu 180° öffnungsfähig, um eine Auflagefläche zu bilden, ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CT 1765TD	CT 1770TD
		
	2000 W	3000 W
	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm
	96 x 68 x 102(h) cm	130 x 68 x 102(h) cm

# CT 1766TD - CT 1771TD



CT 1771TD

**IT** Carrelli termici a bagnomaria armadiati con temperatura differenziata. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse.

**EN** Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included.

**FR** Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - équipée d'un robinet de vidange en bas - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm. Bacs non compris.

**DE** Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement mit unterschiedlichen Temperaturen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach in isolierter Doppelwand - ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten.

	CT 1766TD	CT 1771TD
	2000 W	3000 W
 1 Ph	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm
 cm	96 x 68 x 92(h) cm	130 x 68 x 92(h) cm

# CS 1751 - CS 1753 CS 1755



CS 1751

**IT** Carrelli termici scalda tegamini/biberon. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete provvista di rubinetto di scarico posto sul fondo - termostato regolabile - maniglia direzionale - ruote multidirezionali Ø 125 mm. Le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

**EN** Heated trolleys for small pans and baby bottles heating. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl with drain valve fitted at the bottom - adjustable thermostat - directional handle - multidirectional wheels Ø 125 mm. The operating temperatures listed are to be considered with lids on.

**FR** Chariots chauffants pour réchauffer petit récipients ou biberon. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi équipée d'un robinet de vidange en bas - thermostat réglable - poignée directionnelle - roues multidirectionnelles Ø 125 mm. Les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

**DE** Heizwagen für Pfannen- und Babyflaschenerwärmung. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Mehrwegräder Ø 125 mm. Die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

A BAGNOMARIA / BAIN MARIE			
	CS 1751	CS 1753	CS 1755
	2000 W		
 1 Ph	230V/ 50-60 HZ		
	+30° +90°C		
 cm	30 x 50 cm	51 x 62 cm	51 x 96 cm
 cm	56 x 65 x 85(h) cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 65 x 85(h) cm

CT 1756 - CTS 1757  
 CT 1758 - CTS 1759  
 CT 1760 - CTS 1761  
 CT 1762



CT 1756

IT Carrelli termici. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete - termostato regolabile - maniglia direzionale - ruote multidirezionali Ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Heated trolleys. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl - adjustable thermostat - directional handle - multidirectional wheels Ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffants. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi - thermostat réglable - poignée directionnelle - roues multidirectionnelles Ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Heizwagen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Mehrwegräder Ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	A BAGNOMARIA / BAIN MARIE				CON RESISTENZA A SECCO / WITH DRY HEATING ELEMENT		
	CT 1756	CT 1758	CT 1760	CT 1762	CTS 1757	CTS 1759	CTS 1761
	2000 W				1000 W	2000 W	
	230V/ 50-60 HZ						
	+30° +90°C						
	1 x GN1/1 - 200(h) mm	2 x GN1/1 - 200(h) mm	3 x GN1/1 - 200(h) mm	4 x GN1/1 - 200(h) mm	1 x GN1/1 - 200(h) mm	2 x GN1/1 - 200(h) mm	3 x GN1/1 - 200(h) mm
	56 x 65 x 85(h) cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 65 x 85(h) cm	148 x 65 x 85(h) cm	56 x 65 x 85(h) cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 65 x 85(h) cm

Carrelli termici in acciaio inox **AISI 304**  
 Stainless steel **AISI 304** heated trolley

# DCM 1699 DCM 1701



DCM 1701

**IT** Distributori per prime colazioni. Struttura interamente in acciaio inox **AISI 304** 18/10 - vasca doppia parete - recipienti in acciaio inox **AISI 304** 18/10 da L 15 cad. complete di coperchio - rubinetti in plastica facilmente rimovibili - termostato regolabile - disponibili nella versione con mobiletto di sostegno in acciaio inox **AISI 304** con anta battente - ripiano intermedio - ruote multidirezionali da  $\varnothing$  95 mm, oppure nella versione da appoggio.

**EN** Breakfast dispensers. Structure entirely in stainless steel **AISI 304** 18/10 - double-walled bowl - containers in stainless steel **AISI 304** 18/10 of 15 L each, with lid - easily removable plastic taps - adjustable thermostat - available in the version with support unit in stainless steel **AISI 304** with hinged door - intermediate shelf -  $\varnothing$  95 mm multidirectional wheels, or in the countertop version.

# DC 1704 - DC 1703



DC 1703

**FR** Distributeurs pour le petit déjeuner. Structure entièrement en acier inox **AISI 304** 18/10 - cuve à double paroi - cuves en acier inox **AISI 304** 18/10 de 15 L chacune avec couvercle - robinets en plastique facilement démontables - thermostat réglable - disponible dans la version avec armoire en acier inox **AISI 304** avec porte battante - étagère intermédiaire - roues multidirectionnelles  $\varnothing$  95 mm ou en version de table.

**DE** Frühstücksspender. Gehäuse vollständig aus Edelstahl **AISI 304** 18/10 - doppelwandige Wanne - Behälter aus Edelstahl **AISI 304** 18/10 je 15 L mit Deckel - leicht abnehmbare Kunststoffhähne - einstellbarer Thermostat - erhältlich in der Ausführung mit Stützschränk aus Edelstahl **AISI 304** mit Flügeltür - Zwischenboden -  $\varnothing$  95 mm Mehrwegräder, oder als Tisch Version.

	DCM 1699	DCM 1701
	2000 W	
	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
	2 recipienti da 15 L 2 tanks 15 L	3 recipienti da 15 L 3 tanks 15 L
	75 x 41 x 135(h) cm	106 x 41 x 135(h) cm

	DC 1704	DC 1703
	2000 W	
	230V/ 50-60 HZ	
	+30° +90°C	
	2 recipienti da 15 L 2 tanks 15 L	3 recipienti da 15 L 3 tanks 15 L
	75 x 41 x 71(h) cm	106 x 41 x 71(h) cm

## Carrelli termici Heated Trolleys

A700

Mod. CT1770 - CT1771 - CT1770TD - CT1771TD

Vano inferiore riscaldato  
Heated lower compartment  
Compartment inferieur chauffé  
Beheiztes Unterfach

A650

Mod. CT1765 - CT1766 - CT1766TD - CT1765TD

Vano inferiore riscaldato  
Heated lower compartment  
Compartment inferieur chauffé  
Beheiztes Unterfach



Optional

	IT	EN	FR	DE
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO
	NUMERO PIANI	NUMBER OF SHELVES	NOMBRE D'ÉTAGÈRES	STELLFLÄCHENANZAHL
	CARICO MASSIMO	MAXIMUM LOAD	CHARGE MAXIMALE	MAXIMALE BELASTUNG
	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINEN ABMESSUNGEN
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG
	PIASTRE/FUOCHI	PLATES/BURNERS	CUSINIÈRES/BRÛLEURS	KOCHFLÄCHEN/KOCHSTELLEN
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE
	NUMERO VASCHE	NUMBER OF BOWLS	NOMBRE DE CUVES	ANZAHL DER WANNEN
	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	BETRIEBSTEMPERATUR
	TIPO DI GAS	TYPE OF GAS	TYPE DE GAZ	GASTYP
	NUMERO DI TEGLIE	NUMBER OF TRAYS	NOMBRE DE PLAQUES	ANZAHL DER BLECHE
	NUMERO PIATTI	NUMBER OF PLATES	NOMBRE DE PLATS	ANZAHL DER TELLER
	CAPACITÀ DEL CONTENITORE	CONTAINER CAPACITY	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT