

**PROFESSIONELL**

**KÜHLEN**

**TIEFKÜHLEN**

**SCHNELLKÜHLEN / SCHOCKFROSTEN**

**KALT, WARM & NEUTRAL PRÄSENTIEREN**

**AUS TECHNIK  
WIRD GASTFREUNDSCHAFT  
2020.2021**

## Piktogramm-Legende



steckerfertig



eigengekühlt, ohne Stecker



zum Anschluss an ein  
zentrales Kälteaggregat / EXC



Elektriker erforderlich



Temperaturbereich



besonders starke Isolierung  $\geq 75$  mm



Wasseranschluss erforderlich



Wasserablauf erforderlich



Montageaufwand erforderlich



besonders geräuscharmer  
Laufbetrieb  $\leq 42$  db



besonders gut für  
Fleischkühlung geeignet



speziell für Fisch und  
Meeresfrüchte



besonders gut für  
Molkereiprodukte geeignet



speziell für Obst und Gemüse



besonders gut für  
Konditoreiprodukte geeignet



speziell für die Kühlung von  
Schokolade und Pralinen



Getränkekühlung



Weinkühlung bzw.  
Weintemperierung



Übermaß, Abladehilfe  
vor Ort erforderlich



Montage-Service verfügbar



Staplerservice € 190,00 (netto)

## AUS TECHNIK

## WIRD GASTFREUNDSCHAFT

Wir, die NordCap, sind ein mittelständisches Familienunternehmen. Als Großhändler für die Bereiche Kühl-, Koch- und Spültechnik geben wir jeden Tag 100 Prozent, damit Sie zufrieden sind! Unser Sortiment besteht aus 6.500 Katalogprodukten und richtet sich an die Gastronomie und Hotellerie, die Gemeinschaftsverpflegung und den Ladenbau.

Darüber hinaus setzen wir im Bereich Sonderbau ganz individuelle Kundenanforderungen und Ideen in die Tat um.

Die Entwicklung und Begleitung individueller Konzeptlösungen ist eine weitere Säule unseres Portfolios.

Wir begleiten Sie auch nach dem Verkauf mit umfassenden Serviceleistungen sowie praxisorientierte Schulungen im Rahmen unserer NordCap SCHOOL.

Die NordCap auf einen Blick:

- Inhaber geführte Gesellschaft
- Gründung: 1989
- 5 x in Deutschland (Berlin, Bremen, Erkrath, Hamburg, Ingelheim) und 1 x in den Niederlanden (Waddinxveen)
- rund 120 Mitarbeiter
- Branchen: Gastronomie, Großküche, Catering und Ladenbau



## Bundesweit zentral – wir sind für Sie da

Egal von wo aus in Deutschland Sie über das Festnetz anrufen:

Mit der „0180-3-NordCap“ werden Sie für nur 9 Cent/Minute automatisch mit der für Sie zuständigen NordCap Niederlassung verbunden.

Wenn Sie über Mobilfunk anrufen, entsteht eine automatische Verbindung zur NordCap Zentrale. Die Kollegen leiten Sie dann gerne weiter.

Die Kosten für Mobilfunk können abweichen, betragen jedoch höchstens 42 Cent/Minute.

Unsere Rufnummer „0180-3-NordCap“ entspricht der „0180-3-6673227“, ist jedoch viel einfacher zu merken.

**Wir freuen uns auf Ihren Anruf!**

## **00 ALLGEMEINE INFORMATIONEN**

Stichwortverzeichnis, AGB, Kontaktdaten, Ihr Service-Plus by NordCap: Übersicht über Zusatzleistungen, Informationen zur Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- & Gefrierlagergeräte

## **01 KÜHLSCHRÄNKE & BÄCKEREIKÜHLTECHNIK**

Gewerbekühlschränke, Kühl-/Tiefkühlkombinationen, Einfahrkühlschränke, Tablettkühlschränke, Backwarenkühlschränke, Gärvollautomaten, Gemeinschaftskühlschränke, Fleischreifeschränke

## **02 TIEFKÜHLSCHRÄNKE**

Auftisch-Tiefkühlschrank, Gewerbetiefkühlschränke, Einfahrtiefkühlschränke, Durchfahrtiefkühlschränke, Backwarentiefkühlschränke, Rückstellprobenschränke

## **03 SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER & MULTIFUNKTIONSGERÄTE**

## **04 KÜHL- & TIEFKÜHLTISCHE**

Kühltische, Tiefkühltische, Kühl- & Tiefkühlcontainer, Backwarenkühl- & -tiefkühltische, Salatetten & Belegstationen, Pizzakühltische & Pizzakühltisch-Aufsätze, Sushi- & Tapaskühler, Gastronormbehälter

## **05 ZELLEN & ABFALLKÜHLER**

Kühlzellen mit und ohne Paneelboden, Tiefkühlzellen mit Paneelboden, Regaleinrichtungen, Kühl- & Tiefkühlzellen – Sonderbau, Kühl- & Tiefkühlaggregate, Abfallkühler

## **06 GETRÄNKEKÜHLUNG**

Getränkekühlschränke, Getränketheken, Schanktischabdeckungen, Einlassbecken & Mischbatterien, Fasskühler, Begleitkühler, Fass- & Getränkekühler, Spirituosen-Tiefkühlbox, Gläserfroster, Rückbuffet-Unterbauschränke, Weinlager- & Weintemperierschränke, Minibars

## **07 EISBEREITER**

Eisbereiter – Hohlwürfel, Eisbereiter – Vollwürfel, Eisbereiter – Flockeneis, Eisbereiter – Crushed Ice, Eisbereiter – Nugget, Vorratsbehälter, Eiscrusher, Teilentsalzungsanlagen

## **08 WANDKÜHLREGALE**

Wandkühlregale, Wandtiefkühlregale, Impulsverkaufsregale, Flaschenkühlregale, Käsekühlvitrinen, Fleischkühlvitrinen, Fleischreifevitrinen, Wärmeregale

## **09 KÜHLTHEKEN**

Lebensmittel- & Frischwarentheken, Freikühltheken, Heiße Theken, Konditorei- & Snacktheken, Fischtheken

## **10 TRUHEN & INSELN**

Gewerbetiefkühltruhen, Energiespartruhen, Kühl- & -Tiefkühltruhen – umschaltbar, Impulskühltruhen, Impulskühl- & -tiefkühltruhen – umschaltbar, Labortiefkühltruhen, Kühlinseln, Kühl- & Tiefkühlinseln – umschaltbar

## **11 KÜHL- & TIEFKÜHLWANNEN**

mit statischer Kühlung, Crushed-Ice-Wannen, mit Umluftkühlung, für Bäckerei-Euronorm, Kontaktkühlplatten, Heizplatten, Bain-Maries, Einbautiefkühlwannen, Kombinationswannen warm/ kalt

## **12a KÜHLVITRINEN**

Einbaukühlvitrinen für GN & EN, Konditoreivitrinen, Sushivitrinen, Vitrinen für Grab & Go, Fleischkühlvitrinen, Panoramakühl- & -tiefkühlvitrinen, Aufsatzkühlvitrinen

## **12b WÄRMEVITRINEN & KOMBINATIONSVITRINEN**

Einbauwärmevitrinen BASIC mit einstellbarem Wärmeklima, Einbauwärmevitrinen BASIC PLUS & COMFORT mit einstellbarem Wärmeklima, Einbauwärmevitrinen mit Wärmebrücken, Kombinationsvitrinen, kombinierte Snack- & Flaschenvitrinen gekühlt & warm

## **12c HUSTENSCHUTZE, UNGEKÜHLTE GLASAUFBAUTEN & NEUTRALE SB-VITRINEN**

## **13 BUFFETS**

Salatbars, Bain-Maries, Ausgabestrecken – warm, Tellerspender

## **14 SPEISEEISTECHNIK**

Speiseeismaschinen, Mix- & Emulgiergeräte, Pasteuriserer, Cremekoche, Softeismaschinen, Raumoptimierungskonzept HIZONE Speiseeis- & Kuchenvitrinen, Eisschalen, Portionierspülen, Eiscreme-Lagerschränke, Modulares Shopsystem ABACO

# STICHWORTREGISTER A – F

<b>A</b>	Register	ab Seite
Abdeckung für Getränketheken	6	16
Abfallkühler, steckerfertig	5	30
Abfallkühler, zentralgekühlt	5	32
Anbauportionierspüle	14	81
Aufsatzkühlvitrine, steckerfertig	12a	87
Aufsatzkühlvitrine, zentralgekühlt	12a	92
Auftaukühlschrank	auf Anfrage	
Auftisch-Speiseeisvitrine	14	24
Auftisch-Tiefkühlschrank	2	4
<b>B</b>	Register	ab Seite
Backwaren- / Sahneklimakühlschrank	1	53
Backwaren-Kühl- / -tiefkühlschrank	1	54
Backwarenkühlschrank	1	52
Backwarenkühltisch	4	34
Backwarentiefkühlschrank	2	32
Backwarentiefkühltisch	4	35
Bäckereitheke	9	37
Bain-Marie	11   13	31   15
Begleitkühlanlage	6	27
Belegstation	4	45
Bierbar	6	28
Biertheke	6	6
Buffet	13	4
Buffet für Fisch	9	36
<b>C</b>	Register	ab Seite
Creemekocher	14	15
Crushed-Ice-Bereiter	7	18
Crushed-Ice-Wanne	11	9
Cryogen-Schockfroster	3	34
<b>D</b>	Register	ab Seite
Dry Aged Beef Vitrine	8	67
Durchfahrkühlschrank	1	50
Durchfahrtiefkühlschrank	2	31
<b>E</b>	Register	ab Seite
Einbaukühlvitrine	12a	5

Einbaukühlvitrine Euronorm	12a	64
Einbaukühlvitrine Gastronorm	12a	4
Einbaukühlwanne	11	5
Einbaukühlwanne Euronorm	11	14
Einbaukühlwanne, statische Kühlung	11	4
Einbaukühlwanne, Umluft	11	10
Einbau-Tiefkühlwanne, statisch	11	33
Einbau-Tiefkühlwanne, Umluft	11	32
Einbauwärmevitrine mit Keramikwärmebrücke	12b	5
Einbauwärmevitrine, Wärmeklima einstellbar	12b	12
Einfahrkühlschrank	1	46
Einfahrtiefkühlschrank	2	28
Einlassbecken	6	18
Einloch-Mischbatterie	6	19
Eisbereiter für Flockeneis	7	14
Eisbereiter für Hohlwürfel	7	4
Eisbereiter für Nuggeteis	7	19
Eisbereiter für Vollwürfel	7	8
Eisbereiter-Vorratsbehälter	7	20
Eiscreme-Lagerschrank	14	82
Eiscrusher	7	22
Eishörnchensilo	14	81
Eisschalen	14	80
Eisvitrine, EXC	14	42
Eisvitrine, statische Kühlung	14	24
Eisvitrine, Umluftkühlung	14	28
Eiswagen	14	34
Eiswürfelbereiter	7	5
Energiespar-Tiefkühltruhe	10	5
explosionssgeschützter Kühlschrank	auf Anfrage	
<b>F</b>	Register	ab Seite
Fasskühler	6	20
Fasskühler-Aggregat	6	26
Fasskühlschrank	6	29
Fischkühlschrank	auf Anfrage	
Fischkühltheke	9	37
Flaschenkühlregal	8	60
Flaschenkühlschrank	1	4
Flaschenkühlvitrine	8	60
Flaschenkühl- & -tiefkühlwanne	11	4



# STICHWORTREGISTER F – K

Fleischkühlschrank	1	32
Fleischkühlvitrine	8	63
Fleischpräsentationsvitrine	12a	77
Fleischreifeschrank	1	60
Flockeneisbereiter	7	14
Freikühltheke	9	4
Frischwaretheke	9	5

## G

	Register	ab Seite
Gärvollautomat	1	56
Gastronormbehälter	4	58
Gemeinschaftskühlschrank	1	58
Getränkekühlschrank	1	4
Getränketheke	6	7
Getränketheken-Abdeckung	6	16
Getränketheken-Zubehör	6	16
Gewerbekühlschrank	1	5
Gewerbetiefkühlschrank	2	5
Gewerbetiefkühltruhe	10	3
Gläserfroster	6	32
Glasaufbau, ungekühlt	12c	6
Glastürkühlschrank	1	4
Glastürtiefkühlschrank	2	10
GN-Behälter	4	58
Grab & Go-Kombinationsvitrinen	12b	33
Grab & Go-Kühlvitrine	12a	74

## H

	Register	ab Seite
Heiße Theke	9	8
Heizplatte	11	30
Helsinki-Kühlbox	6	31
Hochleistungsfroster	3	7
Hohlwürfel-Eisbereiter	7	4
Huckepack-Kühlaggregat	5	26
Huckepack-Tiefkühlaggregat	5	27
Hustenschutz	12c	4
Hustenschutz mit Wärmebrücke	12c	3

## I

	Register	ab Seite
Imbiss-Theke	Programm COOL-LINE	
Impulskühltruhe	10	7

Impulskühl- & -tiefkühltruhe	10	8
Impulstiefkühltruhe	10	8
Impuls-Verkaufsregal	8	57
Impuls-Wandkühlregal	8	58

## K

	Register	ab Seite
Kälteaggregat	5	15
Käsevitrine	8	62
Kombinationsvitrine	12b	35
Kombinationsvitrine warm / kalt	12b	30
Kombinationswanne warm / kalt	11	35
Konditoreitheke	9	34
Konditorei- & Snacktheke	9	34
Konditoreivitrine	12a	64
Konfiskatkühler, steckerfertig	5	30
Konfiskatkühler, zentralgekühlt	5	32
Kontaktkühlplatte	11	27
Kuchenvitrine	14	44
Kühlinsel	10	13
Kühllade	4	32
Kühlplatte	11	26
Kühlraumregal	5	22
Kühlschrank	1	4
Kühlschrank, 2-türig	1	17
Kühlschrank, 3-türig	auf Anfrage	
Kühlschrank, 4-türig	auf Anfrage	
Kühlschrank, Euronorm	1	23
Kühlschrank, explosionsgeschützt	auf Anfrage	
Kühlschrank, Gastronorm	1	14   32
Kühltheke	9	4
Kühl- / Tiefkühl-Container	4	32
Kühl- / Tiefkühl-Impulstruhe	10	8
Kühl- / Tiefkühl-Panoramatruhe	10	8
Kühl- / Tiefkühlinsel, umschaltbar	10	18
Kühl- / Tiefkühlkombination	1	40
Kühl- / Tiefkühl Tisch	4	30
Kühltisch	4	3
Kühltisch, 2 Abteile	4	11
Kühltisch, 3 Abteile	4	11
Kühltisch, 4 Abteile	4	11
Kühltisch individuelle Planung	4	8

# STICHWORTREGISTER K – T

Kühltisch, steckerfertig	4	2
Kühltisch, unterbaufähig	4	2
Kühltisch, zentralgekühlt	4	2
Kühlturm	12a	76
Kühlvitrine	12a	4
Kühlvitrine Euronorm	12a	64
Kühlvitrine Gastronorm	12a	4
Kühlwanne	11	4
Kühlwanne, statische Kühlung	11	4
Kühlwanne, Umluftkühlung	11	10
Kühlzelle mit Paneelboden	5	5
Kühlzelle ohne Paneelboden	5	11
<b>L</b>	<b>Register</b>	<b>ab Seite</b>
Labor-Tiefkühltruhe	10	10
Lagerschrank	1	
Lebensmitteltheke	9	
<b>M</b>	<b>Register</b>	<b>ab Seite</b>
Maschinenaufsatz für Fasskühler	6	26
Mehrzweckvitrine	9	36
Minibar	6	49
Mix- und Emulgiergerät	14	12
Multifunktionsgerät	3	31
<b>N</b>	<b>Register</b>	<b>ab Seite</b>
Nassmüllkühler	5	30
Nuggeteisbereiter	7	19
<b>P</b>	<b>Register</b>	<b>ab Seite</b>
Panorama-Kombivitrine warm / kalt	12b	30
Panorama-Kühl- / Tiefkühltruhe	10	18
Panorama-Kühl- / Tiefkühlvitrine	12a	82
Panorama-Kühlinsel	10	13
Panorama-Kühlvitrine	12a	78
Panorama-SB-Kühlvitrine	12a	10
Panorama-Wärmevitrine	12b	4
Panoramavitrine, ungekühlt	12c	6
Personenschutz für Kühl- & Tiefkühlzellen	auf Anfrage	
Pizza-Belegstation	4	52
Pizzakühltisch	4	53

Pizzakühltisch-Aufsatz	4	54
Portionierspüle	14	81
Pralinen-Kühlvitrine	12a	82
Profi-Bierbar	6	28
<b>R</b>	<b>Register</b>	<b>ab Seite</b>
Rückbuffet-Unterschrank	6	33
Rückbuffet-Kühltisch	auf Anfrage	
Rückstellprobenschrank	2	40
Regalsystem für Kühl- & Tiefkühlzellen	5	22
<b>S</b>	<b>Register</b>	<b>ab Seite</b>
Saladette	4	42
Salatbar	13	4
Schanktischabdeckung	6	16
Schanktischabdeckung mit Aufkantung	6	16
Schanktischabdeckung mit Wulstrand	6	16
Scherbeneisbereiter	auf Anfrage	
Schnapskühler	6	31
Schnellkühler / Schockfroster	3	7
Schnellkühler / Schockfroster, Längseinschub	3	12
Schnellkühler / Schockfroster, Quereinschub	3	7
Schokoladenkühlvitrine	12a	82
Servierwagen Schnellkühler / Schockfroster	auf Anfrage	
Snack- & Tortenkühltheke	9	34
Snackkühltisch	auf Anfrage	
Softeismaschine	14	17
Speiseeismaschine	14	4
Speiseeisvitrine	14	25
Speiseeiswagen	14	35
Speisenausgabe	13	15
Spirituosen-Tiefkühlbox	6	31
Split-Kühlaggregat	www.nordcap.de	
Split-Tiefkühlaggregat	www.nordcap.de	
Stopfer-Kühlaggregat	5	28
Stopfer-Tiefkühlaggregat	5	29
Sushikühler	4	56
<b>T</b>	<b>Register</b>	<b>ab Seite</b>
Tablettkühlschrank	1	51
Tapaskühler	4	57

# STICHWORTREGISTER T – W

Teilentsalzungsanlage	7	23
Tellerspender-Schrank	13	25
Temperatur-Alarmsignalisierer	auf Anfrage	
Tiefkühlaggregat	5	21
Tiefkühlbox	6	31
Tiefkühl-Einbauwanne, statische Kühlung	11	32
Tiefkühl-Lagerschrank	2	16
Tiefkühlregal	8	45
Tiefkühlschrank	2	4
Tiefkühlschrank für Rückstellprobenkühlung	2	34
Tiefkühlschrank, 2-türig	2	21
Tiefkühlschrank, 4-türig	auf Anfrage	
Tiefkühlschrank, Euronorm	2	32
Tiefkühlschrank, Gastronorm	2	8   16
Tiefkühltisch	4	36
Tiefkühltisch, unterbaufähig	4	39
Tiefkühltruhe	10	3
Tiefkühlverkaufstruhe	10	7
Tiefkühlwanne	11	32
Tiefkühlzelle mit Paneelboden	5	17
<b>U</b>	<b>Register</b>	<b>ab Seite</b>
Umluft-Einbaukühlwanne	11	
Umluft-Gewerbekühlschrank	1	7
Umluft-Gewerbetiefkühlschrank	2	8
Umluft-Glastürtiefkühlschrank	6	32
Umluft-Kühlwanne	11	10
Umluft-Tablettkühlschrank	1	51
umschaltbare Kühl-/ Tiefkühlinsel	10	18
ungekühlte Ausgabestrecke	auf Anfrage	
ungekühlte Panoramavitrine	12c	6
ungekühlte Präsentationsvitrine	12c	6
ungekühlter Glasaufbau	12c	6
Universalkühltisch	4	3
Unterbaukühltisch	4	2
Unterbautiefkühltisch	4	39
<b>V</b>	<b>Register</b>	<b>ab Seite</b>
Vorbereitungs-Kühltisch	4	48
Vorratsbehälter	7	20

<b>W</b>	<b>Register</b>	<b>ab Seite</b>
Wandkühlregal	8	5
Wärme-Präsentationsvitrine	12b	32
Wärmeregal	8	69
Wärmeturm	8	68
Wasserenthärtungsanlage	7	23
Weinklimaschrank	6	42
Weinlagerschrank	6	41
Weintemperierschrank	6	36

## • I. Allgemeines

- 1 Es gelten ausschließlich unsere Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen (im Folgenden: „AGB“) für die Geschäftsbeziehung mit unseren Kunden (nachfolgend „Käufer“). Soweit die für die Bestellung maßgebliche Niederlassung des Käufers im Inland liegt, gelten die nachfolgenden AGB für Inlandsverkäufe, soweit diese im Ausland liegt, gelten unsere AGB für internationale Verkäufe.
- 2 Entgegenstehende oder von unseren AGB abweichende oder ergänzende Bedingungen des Käufers erkennen wir nicht an, es sei denn, wir haben ihrer Geltung ausdrücklich schriftlich zugestimmt. Es gelten auch dann ausschließlich unsere AGB, wenn wir in Kenntnis solcher Bedingungen des Käufers die Lieferung an den Käufer vorbehaltlos ausführen. Sie gelten auch für alle künftigen Geschäfte mit dem Käufer, ohne dass wir in jedem Einzelfall wieder auf sie hinweisen müssen.
- 3 Unsere AGB gelten nur, wenn der Käufer Unternehmer i.S.d. § 14 BGB, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist. Sie gelten nicht, wenn der Kunde Verbraucher im Sinne des § 13 BGB ist.
- 4 Im Einzelfall getroffene, individuelle Vereinbarungen mit dem Käufer (einschließlich Nebenabreden, Ergänzungen und Änderungen) haben in jedem Fall Vorrang vor diesen AGB. Für den Inhalt derartiger Vereinbarungen ist ein schriftlicher Vertrag bzw. unsere schriftliche Bestätigung maßgebend.
- 5 Rechtserhebliche Erklärungen und Anzeigen, die nach Vertragsschluss vom Käufer uns gegenüber abzugeben sind (z.B. Fristsetzungen, Mängelanzeigen, Erklärung von Rücktritt oder Minderung), bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.
- 6 Der Schriftform steht die Übermittlung per Telefax, E-Mail, SMS oder in anderer Textform gleich, soweit die Erklärung von ihrem Empfänger auf einem dauerhaften Datenträger gespeichert werden kann und die Person des Erklärenden nennt.
- 7 Hinweise auf die Geltung gesetzlicher Vorschriften haben nur klarstellende Bedeutung. Auch ohne eine derartige Klarstellung gelten daher die gesetzlichen Vorschriften, soweit sie in diesen AGB nicht unmittelbar abgeändert oder ausdrücklich ausgeschlossen werden.

## • II. Abschluss des Vertrages

- 1 Der Käufer muss uns vor Vertragsabschluss schriftlich darauf hinweisen, wenn
  - die zu liefernde Ware nicht ausschließlich für die gewöhnliche Verwendung geeignet sein soll oder der Käufer von einer bestimmten Verwendungseignung ausgeht, oder wenn er seine Beschaffenheitserwartungen auf öffentliche Äußerungen, Werbeaussagen oder sonstige Umstände außerhalb des konkreten Vertragsabschlusses stützt,
  - die Ware unter unüblichen Bedingungen eingesetzt werden soll oder unter solchen Bedingungen, die ein besonderes Gesundheits-, Sicherheits- oder Umwelt-Risiko darstellen oder eine erhöhte Beanspruchung erfordern,
  - mit dem Vertrag atypische Schadensmöglichkeiten oder ungewöhnliche Schadenshöhen verbunden sein können, die dem Käufer bekannt sind oder bekannt sein müssten oder
  - die Ware außerhalb Deutschlands verwendet oder an außerhalb Deutschlands ansässige Abnehmer geliefert werden soll.
- 2 Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich, soweit sie nicht ausdrücklich als verbindlich bezeichnet sind. Dies gilt auch, wenn wir dem Käufer Kataloge, technische Dokumentationen (z.B. Zeichnungen, Pläne, Berechnungen, Kalkulationen, Verweisungen auf DIN-Normen), sonstige Produktbeschreibungen oder Unterlagen – auch in elektronischer Form – überlassen haben, an denen wir uns Eigentums- und Urheberrechte vorbehalten. Zwischenverkauf der Ware bleibt vorbehalten. Wir behalten uns technische und preisliche Änderungen sowie Druckfehler und Irrtümer vor.
- 3 Die Bestellung der Ware durch den Käufer gilt als verbindliches Vertragsangebot. Weicht die Bestellung von unseren Vorschlägen oder unserem Angebot ab, ist diese Abweichung vom Käufer besonders hervorzuheben. Sofern sich aus der Bestellung nichts anderes ergibt, sind wir berechtigt, dieses Vertragsangebot innerhalb von einer Woche nach seinem Zugang bei uns anzunehmen.
- 4 Die Annahme kann entweder schriftlich (z.B. durch Auftragsbestätigung) oder durch Auslieferung der Ware an den Käufer erklärt werden. Die Vertragsannahme durch uns umfasst nicht im Vertragsangebot etwa enthaltene Allgemeine Einkaufsbedingungen, soweit diese unseren AGB entgegenstehen (vgl. Ziff. I. Abs. (2)).

## • III. Preise und Zahlungsbedingungen

- 1 Die angegebenen Preise gelten vorbehaltlich individueller, schriftlicher Vereinbarung „EXW (Incoterms 2010)“ an von uns zu benennendem Ort einschließlich Verladung. Zu den Preisen kommen die gesetzliche Umsatzsteuer sowie etwaige Zölle, Gebühren, Steuern und sonstige öffentliche Abgaben und gegebenenfalls die (anteiligen) Transport- und Mautkosten (siehe auch Ziffer V.2) hinzu.
- 2 Bei Barverkauf ist der Kaufpreis sofort bei Empfang der Ware ohne Abzug sowie frei von Spesen und Kosten an uns zahlbar. Im Übrigen ist der Kaufpreis fällig mit Rechnungsstellung und Lieferung und innerhalb von 30 Tagen zu zahlen. Wir behalten uns insbesondere bei Sonderbestellungen vor, abweichende Zahlungsbedingungen zu vereinbaren, so z.B. bei Auftragserteilung eine Anzahlung auf den Kaufpreis. Die Anzahlung ist fällig mit Auftragsbestätigung und innerhalb von 14 Tagen zu zahlen. Mit Ablauf vorstehender Zahlungsfristen kommt der Käufer in Verzug. Zahlungen sind auf das in der Rechnung angegebene Bankkonto zu leisten.
- 3 Der Abzug von Skonto bedarf besonderer schriftlicher Vereinbarung. Skontogewährung hat zur Voraussetzung, dass das Konto des Käufers keine weiteren fälligen Rechnungsbeträge aufweist.
- 4 Aufrechnungs- und Zurückbehaltungsrechte stehen dem Käufer nur zu, wenn sein Anspruch unbestritten, anerkannt, entscheidungsreif oder rechtskräftig festgestellt ist. Bei Mängeln der Lieferung bleiben die Gegenrechte des Käufers insbesondere (Zurückbehaltung eines angemessenen Teils des Kaufpreises wegen Mängeln) unberührt.
- 5 Eingeräumte Zahlungsziele entfallen und ausstehende Forderungen werden sofort zahlbar, wenn die Eröffnung des Insolvenzverfahrens über das Vermögen des Käufers beantragt wird, wenn der Käufer ohne Darlegung eines rechtfertigenden Grundes wesentlichen Verpflichtungen, die gegenüber uns oder Dritten fällig sind, nicht nachkommt oder wenn der Käufer unzutreffende Angaben zu seiner Kreditwürdigkeit gemacht hat.

## • IV. Lieferzeit

- 1 Die angegebenen Lieferzeiten geltend annähernd, es sei denn, dass wir schriftlich eine verbindliche Lieferzeit zugesagt haben. Der Beginn einer von uns verbindlich angegebenen Lieferfrist setzt die Abklärung aller technischen Fragen sowie vom Käufer etwa zu beschaffende Unterlagen, Genehmigungen oder Freigaben voraus.
- 2 Die Lieferzeit ist eingehalten, wenn bis zu ihrem Ablauf die Ware zum Versand gebracht ist. Die

Lieferfrist ist ebenfalls eingehalten, wenn dem Käufer die Versandbereitschaft mitgeteilt worden ist. Wir sind berechtigt, bereits vor vereinbarter Zeit zu liefern oder den Zeitpunkt der Lieferung innerhalb der vereinbarten Lieferfrist festzulegen.

- 3 Wir sind ferner berechtigt, vertragliche Pflichten nach dem vorgesehenen Zeitpunkt zu erfüllen, wenn wir den Käufer von der Terminüberschreitung und dem vorgesehenen Zeitraum für die Nacherfüllung unterrichten.
- 4 Unbeschadet unserer sonstigen Rechte sind wir berechtigt, gem. § 321 BGB die uns obliegende Liefer- und sonstigen Pflichten zu verweigern, wenn aus unserer Sicht die Besorgnis besteht, der Käufer werde seinen Pflichten ganz oder teilweise nicht vertragsgemäß nachkommen. Dies gilt insbesondere dann, wenn der Käufer seine uns bestehenden Pflichten nur unzureichend erfüllt, oder schleppend zahlt oder das von einem Kreditversicherer gesetzte Limit überschritten ist. Stattdessen können auch bereits bestätigte Lieferungen von einer Vorauskasselleistung abhängig gemacht werden.

## • V. Gefährübergang, Transport, Rücknahme

- 1 Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nicht ausdrücklich etwas Anderes ergibt, ist Lieferung „EXW (Incoterms 2010)“ vereinbart. Dort ist auch der Erfüllungsort.
- 2 Auf Wunsch des Käufers werden die Waren „EXW (Incoterms 2010)“ auf seine Kosten von uns transportgerecht verpackt, gegen Transportschäden versichert und an einen anderen Bestimmungsort versandt („Versendungskauf“). Soweit nicht etwas anderes vereinbart ist, sind wir berechtigt, die Art der Versendung (insbesondere Transportunternehmen, Versandweg, Verpackung) selbst zu bestimmen. Wir erheben dafür eine anteilige Transport- und Mautkostenpauschale in Höhe von zurzeit 1,95% des Netto-Warenwertes, mindestens jedoch EUR 20, innerhalb der Bundesrepublik Deutschland – bei Lieferung ins Ausland liegt der Mindestbetrag höher. Grundsätzlich führen Sonderleistungen (z.B. Stapler-Service) zu Mehrkosten, die von dem Käufer zu tragen sind. Bei Inseln und Bergbahnen liefern wir bis zur Talstation bzw. zum Festlandshafen. Die Konditionen für den Transport zu einem Bestimmungsort außerhalb der Bundesrepublik Deutschland können individuell abgesprochen werden. Der Versand von Ersatz- und Zubehörteilen erfolgt unter Berechnung von Porto- und Verpackungskosten.
- 3 Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware geht spätestens mit der Übergabe auf den Käufer über. Beim Versendungskauf geht jedoch die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware sowie die Verzögerungsgefahr bereits mit Auslieferung der Ware an den Spediteur, den Frachtführer oder der sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Anstalt über. Der Übergabe steht es gleich, wenn der Käufer im Verzug der Annahme ist.
- 4 Gem. § 9, Abs. 1 VerpackG sind wir als Inverkehrbringer von Verpackungen bei der Zentralen Stelle registriert. Unsere Verpackungsmaterialien sind bei einem dualen Entsorgungs- und Recyclingsystem gem. § 7, Abs. 1 VerpackG angemeldet, wodurch wir in Deutschland von der Rücknahme sämtlicher Verpackungen befreit sind. Euro-Paletten nehmen wir jedoch zurück.
- 5 Mit Bezug auf die ElektroaltgeräteVO und das Elektro- und ElektronikgeräteG weisen wir darauf hin, dass die von uns gelieferten Geräte ausschließlich für die gewerbliche Nutzung außerhalb privater Haushalte bestimmt sind. Eine Rücknahme der Geräte erfolgt nicht.

## • VI. Gewährleistung

- 1 Für die Rechte des Käufers bei Sach- und Rechtsmängeln (einschließlich Falsch- und Minderlieferung sowie unsachgemäßer Montage oder mangelhafter Montageanleitung) gelten die gesetzlichen Vorschriften, soweit im Nachfolgenden und in Ziffer VII. nichts anderes bestimmt ist. In allen Fällen unberührt bleiben die gesetzlichen Sondervorschriften bei Endlieferung der Ware an einen Verbraucher (Lieferantenregress gem. §§ 478, 479 BGB).
- 2 Grundlage unserer Sachmangelhaftung ist vor allem die über die Beschaffenheit der Ware getroffene Vereinbarung. Als Vereinbarung über die Beschaffenheit der Ware gelten alle Produktbeschreibungen und Herstellerangaben, die Gegenstand des einzelnen Vertrages sind oder von uns (insbesondere in Katalogen oder auf unserer Internet-Homepage) zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses öffentlich bekannt gemacht waren.
- 3 Soweit die Beschaffenheit nicht vereinbart wurde, ist nach der gesetzlichen Regelung zu beurteilen, ob ein Mangel vorliegt oder nicht (§ 434 Abs. 1 S. 2 und 3 BGB). Für öffentliche Äußerungen des Herstellers oder sonstiger Dritter (z.B. Werbeaussagen), auf die uns der Käufer nicht als für ihn kaufentscheidend hingewiesen hat, übernehmen wir jedoch keine Haftung.
- 4 Die Mängelansprüche des Käufers setzen voraus, dass er seinen gesetzlichen Untersuchungs- und Rügepflichten (§§ 377, 381 HGB) nachgekommen ist. Bei Baustoffen und anderen, zum Einbau oder sonstigen Weiterverarbeitung bestimmten Waren hat eine Untersuchung in jedem Fall unmittelbar vor der Verarbeitung zu erfolgen. Zeigt sich bei der Lieferung, der Untersuchung oder zu irgendeinem späteren Zeitpunkt ein Mangel, so ist uns hiervon unverzüglich schriftlich Anzeige zu machen. In jedem Fall sind offensichtliche Mängel innerhalb von 20 Arbeitstagen ab Lieferung und bei der Untersuchung nicht erkennbare Mängel innerhalb der gleichen Frist ab Entdeckung schriftlich anzuzeigen. Versäumt der Käufer die ordnungsgemäße Untersuchung und/oder Mängelanzeige, ist unsere Haftung für den nicht bzw. nicht rechtzeitig oder nicht ordnungsgemäß angezeigten Mangel nach den gesetzlichen Vorschriften ausgeschlossen. Zeigt sich bei der Anlieferung ein Sachschaden, der als Folge des Transports eingetreten sein könnte, so hat der Käufer dies bereits auf dem Frachtbrief oder einem sonstigen Auslieferungsdocument des Transporteurs zu vermerken, versäumt er dies, geht dies zu seinen Lasten.
- 5 Ist die gelieferte Sache mangelhaft, können wir zunächst wählen, ob wir Nacherfüllung durch Beseitigung des Mangels (Nachbesserung) oder durch Lieferung einer mangelfreien Sache (Ersatzlieferung) leisten. Unser Recht, die gewählte Art der Nacherfüllung unter den gesetzlichen Voraussetzungen zu verweigern, bleibt unberührt.
- 6 Wir sind berechtigt, die geschuldete Nacherfüllung davon abhängig zu machen, dass der Käufer den fälligen Kaufpreis bezahlt. Der Käufer ist jedoch berechtigt, einen im Verhältnis zum Mangel angemessenen Teil des Kaufpreises zurückzubehalten.
- 7 Der Käufer hat uns die zur geschuldeten Nacherfüllung erforderliche Zeit und Gelegenheit zu geben, insbesondere die beanstandete Ware zu Prüfungszwecken zu übergeben. Im Falle der Ersatzlieferung hat uns der Käufer die mangelhafte Sache nach den gesetzlichen Vorschriften zurückzugeben. Die Nacherfüllung beinhaltet weder den Ausbau der mangelhaften Sache noch den erneuten Einbau, wenn wir ursprünglich nicht zum Einbau verpflichtet waren.
- 8 Die zum Zweck der Prüfung und Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten sowie ggf. Ausbau- und Einbaukosten tragen bzw. erstatten wir nach Maßgabe der gesetzlichen Regelung, wenn tatsächlich ein Mangel vorliegt. Andernfalls können wir vom Käufer die aus dem unberechtigten Mangelbeseitigungsverlangen entstandenen Kosten (insbesondere Prüf- und Transportkosten) ersetzt verlangen, es sei denn, die fehlende Mangelhaftigkeit war für den Käufer nicht erkennbar.

- 9 In dringenden Fällen, z.B. bei Gefährdung der Betriebssicherheit oder zur Abwehr unverhältnismäßiger Schäden, hat der Käufer das Recht, den Mangel selbst zu beseitigen und von uns Ersatz der hierzu objektiv erforderlichen Aufwendungen zu verlangen. Von einer derartigen Selbstvornahme sind wir unverzüglich, nach Möglichkeit vorher, zu benachrichtigen. Das Selbstvornahmerecht besteht nicht, wenn wir berechtigt wären, eine entsprechende Nacherfüllung nach den gesetzlichen Vorschriften zu verweigern.
- 10 Wenn die Nacherfüllung fehlgeschlagen ist oder eine für die Nacherfüllung vom Käufer zu setzende angemessene Frist erfolglos abgelaufen oder nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist, kann der Käufer vom Kaufvertrag zurücktreten oder den Kaufpreis mindern. Bei einem unerheblichen Mangel besteht jedoch kein Rücktrittsrecht.
- 11 Ansprüche des Käufers auf Schadensersatz bzw. Ersatz vergeblicher Aufwendungen bestehen nur nach Maßgabe von Ziffer IX. und sind im Übrigen ausgeschlossen.
- 12 Die von uns gelieferten technischen Geräte sind empfindlich und bedürfen sorgfältiger Wartung, Reinigung und Pflege. Die gelieferten Geräte sollten ordnungsgemäß aufgestellt, in Betrieb genommen und gebraucht werden. Dabei sind die in der Betriebsanleitung vorgeschriebenen Wartungs-, Pflege- und Reinigungsmaßnahmen durchzuführen. Insbesondere möchten wir darauf hinweisen, dass Schäden durch aggressive Lebensmittel, wie zum Beispiel Essigsäure, Milchsäure, etc. verursacht werden können.

## • VII. Erweiterung der Sachmangelbeseitigungsleistungen

- 1 Diese erweiterte Sachmangelbeseitigung stellt eine freiwillige zusätzliche Leistung von uns dar. Die Gewährleistungsansprüche im Übrigen bleiben von der erweiterten Sachmangelbeseitigung unberührt.
- 2 Abweichend von den Regelungen dieser AGB im Übrigen gilt für das NordCap Kühltechnik-Sortiment, dass wir innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten (2. Wahl- und wertverminderte Geräte: 6 Monate) ab Ende der Verjährungsfrist gem. Ziffer X. die Material- und Lohnkosten ersetzen, die für die Beseitigung eines Mangels betreffend das NordCap Kühltechnik-Sortiment erforderlich sind.  
Abweichend von den Regelungen dieser AGB im Übrigen gilt für Produkte unseres Koch- und Spültechnik-Sortiments, dass wir Ihnen innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten (2. Wahl- und wertverminderte Geräte: 6 Monate) ab Ende der Verjährungsfrist gem. Ziffer X. die Materialkosten des mangelhaften Bauteils unseres Koch- und Spültechnik-Sortiments erstatten.  
Ausdrücklich ausgeschlossen von der Regelung in dieser Ziffer VII sind Kosten für den etwaigen Ein- und Ausbau sowie Transport der mangelhaften Ware der vorgenannten Sortimente.
- 3 Für von uns gem. Ziffer VII.(2) gelieferte Ersatzteile bemessen sich die Fristen nach Ziffer X. Für diese Leistungen gilt die erweiterte Sachmangelbeseitigung nicht.
- 4 Die erweiterte Sachmangelbeseitigung bezieht sich auf alle Sachmängel der von uns gelieferten Produkte der vorgenannten Sortimente, die nachweislich auf Material oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind. Von der erweiterten Sachmangelbeseitigung ausgenommen sind Teile, die infolge unsachgemäßer Bedienung oder Reparatur, wegen mangelhafter Wartung oder wegen normaler Abnutzung (Verschleißteile) unbrauchbar geworden sind.
- 5 Die erweiterte Sachmangelbeseitigung beinhaltet nach unserer Wahl Nacherfüllung durch Sachmangelbeseitigung beim Käufer oder Sachmangelbeseitigung an einem anderen Ort, wobei Ausbau, Transport und späteren Wiedereinbau durch den Käufer auf dessen Kosten erfolgen.
- 6 Während der erweiterten Sachmangelbeseitigung übernehmen wir die Beseitigung des Sachmangels wie in dieser Ziffer VII. vereinbart. Andere Ansprüche z.B. auf Schadensersatz (Sachmangel-, Sachmangelfolge- oder Verschleißschäden), auf Erstattung von Kosten durch Ein- oder Ausbau oder auf Aufwandsersatz werden durch die erweiterte Sachmangelbeseitigung nicht begründet.

## • VIII. Eigentumsvorbehalt

- 1 Bis zur vollständigen Bezahlung aller unserer gegenwärtigen und künftigen Forderungen aus dem Kaufvertrag und einer laufenden Geschäftsbeziehung (gesicherte Forderungen) behalten wir uns das Eigentum an den verkauften Waren vor.
- 2 Die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren dürfen vor vollständiger Bezahlung der gesicherten Forderungen weder an Dritte verpfändet, noch zur Sicherheit übereignet werden. Der Käufer hat uns unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, wenn und soweit Zugriffe Dritter (z.B. Pfändungen) auf die uns gehörenden Waren erfolgen.
- 3 Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers, insbesondere bei Nichtzahlung des fälligen Kaufpreises, sind wir berechtigt, nach den gesetzlichen Vorschriften vom Vertrag zurückzutreten oder/und die Ware auf Grund des Eigentumsvorbehalts herauszuverlangen. Das Herausgabeverlangen beinhaltet nicht zugleich die Erklärung des Rücktritts; wir sind vielmehr berechtigt, lediglich die Ware herauszuverlangen und uns den Rücktritt vorzubehalten. Zahlt der Käufer den fälligen Kaufpreis nicht, dürfen wir diese Rechte nur geltend machen, wenn wir dem Käufer zuvor erfolglos eine angemessene Frist zur Zahlung gesetzt haben oder eine derartige Fristsetzung nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist.
- 4 Der Käufer ist bis auf Widerruf gemäß unter (b) befugt, die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren im ordnungsgemäßen Geschäftsgang weiter zu veräußern und/oder zu verarbeiten. In diesem Fall gelten ergänzend die nachfolgenden Bestimmungen.
  - (a) Die aus dem Weiterverkauf der Ware oder des Erzeugnisses entstehenden Forderungen gegen Dritte tritt der Käufer schon jetzt insgesamt bzw. in Höhe unseres etwaigen Miteigentumsanteils gemäß vorstehendem Absatz zur Sicherheit an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an. Die in Ziffer VIII.(2) genannten Pflichten des Käufers gelten auch in Ansehung der abgetretenen Forderungen.
  - (b) Zur Einziehung der Forderung bleibt der Käufer neben uns ermächtigt. Wir verpflichten uns, die Forderung nicht einzuziehen, solange der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen uns gegenüber nachkommt, kein Mangel seiner Leistungsfähigkeit vorliegt und wir den Eigentumsvorbehalt nicht durch Ausübung eines Rechts gem. Ziffer VIII.(3) geltend machen. Ist dies aber der Fall, so können wir verlangen, dass der Käufer uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldner (Dritten) die Abtretung mitteilt. Außerdem sind wir in diesem Fall berechtigt, die Befugnis des Käufers zur weiteren Veräußerung und Verarbeitung der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren zu widerrufen.
  - (c) Übersteigt der realisierbare Wert der Sicherheiten unsere Forderungen um mehr als 10%, werden wir auf Verlangen des Käufers Sicherheiten nach unserer Wahl freigeben.

## • IX. Sonstige Haftung

- 1 Soweit sich aus diesen AGB einschließlich der nachfolgenden Bestimmungen nichts anderes ergibt, haften wir bei einer Verletzung von vertraglichen und außervertraglichen Pflichten nach den gesetzlichen Vorschriften.

- 2 Auf Schadensersatz haften wir – gleich aus welchem Rechtsgrund – im Rahmen der Verschuldenshaftung bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit. Bei einfacher Fahrlässigkeit haften wir vorbehaltlich eines mildernden Haftungsmaßstabs nach gesetzlichen Vorschriften (z.B. für Sorgfalt in eigenen Angelegenheiten) nur
  - (a) für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit
  - (b) für Schäden aus der nicht unerheblichen Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht (Verpflichtung, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut und vertrauen darf); in diesem Fall ist unsere Haftung jedoch auf den Ersatz des vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schadens begrenzt.
- 3 Die sich aus Ziffer IX.(2) ergebenden Haftungsbeschränkungen gelten auch bei Pflichtverletzungen durch bzw. zugunsten von Personen, deren Verschulden wir nach gesetzlichen Vorschriften zu vertreten haben. Sie gelten nicht, soweit wir einen Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie für die Beschaffenheit der Ware übernommen haben und für Ansprüche des Käufers nach dem Produkthaftungsgesetz.
- 4 Wegen einer Pflichtverletzung, die nicht in einem Mangel besteht, kann der Käufer nur zurücktreten oder kündigen, wenn wir die Pflichtverletzung zu vertreten haben. Ein freies Kündigungsrecht des Käufers (insbesondere gem. §§ 650, 648 BGB) wird ausgeschlossen. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Voraussetzungen und Rechtsfolgen.

## • X. Verjährung

- 1 Abweichend von § 438 Abs. 1 Nr. 3 BGB beträgt die allgemeine Verjährungsfrist für Ansprüche aus Sach- und Rechtsmängeln ein Jahr ab Ablieferung, soweit diese AGB nicht ein anderes vorsehen. Unberührt bleiben gesetzliche Sonderregelungen zur Verjährung (insbes. § 438 Abs. 1 Nr. 1, 71 Abs. 3, §§ 444, 445b/72 BGB).
- 2 Die vorstehenden Verjährungsfristen des Kaufrechts gelten auch für vertragliche und außervertragliche Schadensersatzansprüche des Käufers, die auf einem Mangel der Ware beruhen, es sei denn die Anwendung der regelmäßigen gesetzlichen Verjährung (§§ 195, 199 BGB) würde im Einzelfall zu einer kürzeren Verjährung führen. Die Verjährungsfristen gem. Ziffer IX.(2) Satz 1 und Satz 2(a) sowie nach dem Produkthaftungsgesetz verjähren jedoch ausschließlich nach den gesetzlichen Verjährungsfristen.

## • XI. Anwendbares Recht, Gerichtsstand und Erfüllungsort

- 1 Für diese AGB und die Vertragsbeziehung zwischen uns und dem Käufer gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss internationalen Einheitsrechts, insbesondere des UN-Kaufrechts.
- 2 Ist der Käufer Kaufmann i.S.d. Handelsgesetzbuchs, juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen, ist ausschließlicher – auch internationaler – Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten unser Geschäftssitz in Bremen. Entsprechendes gilt, wenn der Käufer Unternehmer i.S.v. § 14 BGB ist. Wir sind jedoch in allen Fällen auch berechtigt, Klage am Erfüllungsort der Lieferverpflichtung gemäß diesen AGB bzw. einer vorrangigen Individualabrede oder am allgemeinen Gerichtsstand des Käufers zu erheben. Vorrangige gesetzliche Vorschriften, insbesondere zu ausschließlichen Zuständigkeiten, bleiben unberührt.

Fassung vom März 2020

Für Exporte ins Ausland gelten unsere internationalen AGB unter [www.nordcap.de/agb/](http://www.nordcap.de/agb/)

# IHR KONTAKT ZU NORDCAP

## Berlin

Wolfener Straße 32/34, Haus K, 12681 Berlin

Zentrale +49 30 936684 - 0 · Fax Zentrale +49 30 936684 - 44 · berlin@nordcap.de

Name, Vorname	Position	Telefon	Mobil	E-Mail
Bugge, Christian	Verkauf	+49 30 936684 - 12		christian.bugge@nordcap.de
Grohmann, Anett	Verkauf	+49 30 936684 - 11		anett.grohmann@nordcap.de
Henning, Manuela	Verkaufsleiterin Nord	+49 30 936684 - 18	+49 175 5804023	manuela.henning@nordcap.de
Hertzberg, Andreas	Verkauf	+49 30 936684 - 17		andreas.hertzberg@nordcap.de
Mitbach, Frank	Gebietsverkaufsleiter		+49 171 6232378	frank.mitbach@nordcap.de
Nieschwitz, Carola	Verkauf	+49 30 936684 - 21		carola.nieschwitz@nordcap.de
Schindelhauer, Michael	Planung Sonderbau	+49 30 936684 - 14		michael.schindelhauer@nordcap.de
Schuster, Heike	Vertriebsassistentin	+49 30 936684 - 20		heike.schuster@nordcap.de
Stegner, Tony	Gebietsverkaufsleiter		+49 170 9308244	tony.stegner@nordcap.de

## Erkrath

Max-Planck-Straße 30, 40699 Erkrath

Zentrale +49 211 540054 - 0 · Fax Zentrale +49 211 540054 - 54 · erkrath@nordcap.de

Name, Vorname	Position	Telefon	Mobil	E-Mail
Berg, Heiko	Verkauf	+49 211 540054 - 21		heiko.berg@nordcap.de
Dellera, Claudio	Verkauf	+49 211 540054 - 12		claudio.dellera@nordcap.de
Dittrich, Guido	Planung Sonderbau	+49 211 540054 - 13		guido.dittrich@nordcap.de
Fromm, Susanne	Vertriebsassistentin	+49 211 540054 - 16		susanne.fromm@nordcap.de
Heidenthal, Elmar	Verkaufsleiter	+49 211 540054 - 45	+49 173 8564994	elmar.heidenthal@nordcap.de
Hoffmann, Daniela	Verkauf	+49 211 540054 - 22		daniela.hoffmann@nordcap.de
Liese, Elke	Innendienstleiterin	+49 211 540054 - 19		elke.liese@nordcap.de
Linnek, Jörg	Gebietsverkaufsleiter		+49 171 7144969	joerg.linnek@nordcap.de
Nitschke, Jochen	Gebietsverkaufsleiter		+49 177 5973643	jochen.nitschke@nordcap.de
Wedel, Jan	Verkauf	+49 211 540054 - 23		jan.wedel@nordcap.de

## Hamburg

Großmoorbogen 5, 21079 Hamburg

Zentrale +49 40 766183 - 0 · Fax Verkauf +49 40 770799 · hamburg@nordcap.de

Name, Vorname	Position	Telefon	Mobil	E-Mail
Dohrandt, Melanie	Verkauf	+49 40 766183 - 40		melanie.dohrandt@nordcap.de
Halbroth, Reiner	Standortleiter	+49 40 766183 - 15		reiner.halbroth@nordcap.de
Henning, Manuela	Verkaufsleiterin Nord	+49 30 936684 - 18	+49 175 5804023	manuela.henning@nordcap.de
Koch, Volker	Planung Sonderbau & Planerbetreuung		+49 171 9981992	volker.koch@nordcap.de
Konnerth, Ingo	Verkauf	+49 40 766183 - 41		ingo.konnerth@nordcap.de
Lehmann, Franziska	Verkauf	+49 40 766183 - 42		franziska.lehmann@nordcap.de
Lerche, Vanessa	Planung Sonderbau	+49 40 766183 - 14		vanessa.lerche@nordcap.de
Meier, Barbara	Verkauf	+49 40 766183 - 43		barbara.meier@nordcap.de
Pille, Thomas	Gebietsverkaufsleiter		+49 171 9912880	thomas.pille@nordcap.de
Pospiech, Alexandra	Verkauf	+49 40 766183 - 12		alexandra.pospiech@nordcap.de
Schäfer, Marina	Vertriebsassistentin	+49 40 766183 - 24		marina.schaefer@nordcap.de
Schmoland, Anke	Verkauf	+49 40 766183 - 18		anke.schmitz@nordcap.de
Schwombeck, Marcus	Verkauf	+49 40 766183 - 53		marcus.schwombeck@nordcap.de
Tilgner, Michael	Gebietsverkaufsleiter		+49 171 4925155	michael.tilgner@nordcap.de



## Ingelheim

Hermann-Bopp-Straße 4, 55218 Ingelheim  
Zentrale +49 6132 7101 - 0 · Fax Zentrale +49 6132 7101 - 20 · [ingelheim@nordcap.de](mailto:ingelheim@nordcap.de)

Name, Vorname	Position	Telefon	Mobil	E-Mail
Becker, Marion	Verkauf	+49 6132 7101 - 17		<a href="mailto:marion.becker@nordcap.de">marion.becker@nordcap.de</a>
Büttner, Bernd	Verkaufsleiter	+49 6132 7101 - 15	+49 160 7109673	<a href="mailto:bernd.buettner@nordcap.de">bernd.buettner@nordcap.de</a>
Dunzweiler, Denis	Planung Sonderbau	+49 6132 7101 - 18		<a href="mailto:denis.dunzweiler@nordcap.de">denis.dunzweiler@nordcap.de</a>
Haaf, Alexei	Planung Sonderbau	+49 6132 7101 - 12		<a href="mailto:alexei.haaf@nordcap.de">alexei.haaf@nordcap.de</a>
Haaf, Sandra	Verkauf	+49 6132 7101 - 13		<a href="mailto:sandra.haaf@nordcap.de">sandra.haaf@nordcap.de</a>
Hothum, Sabrina	Verkauf	+49 6132 7101 - 29		<a href="mailto:sabrina.hothum@nordcap.de">sabrina.hothum@nordcap.de</a>
Kratz, Jochen	Planung Sonderbau	+49 6132 7101 - 24		<a href="mailto:jochen.kratz@nordcap.de">jochen.kratz@nordcap.de</a>
Lange, Peter	Gebietsverkaufsleiter		+49 171 8621395	<a href="mailto:peter.lange@nordcap.de">peter.lange@nordcap.de</a>
Mannchen, Jens	Verkauf	+49 6132 7101 - 19		<a href="mailto:jens.mannchen@nordcap.de">jens.mannchen@nordcap.de</a>
Nasdall, Marie-Christin	Verkauf	+49 6132 7101 - 10		<a href="mailto:marie-christin.nasdall@nordcap.de">marie-christin.nasdall@nordcap.de</a>
Reis, Doris	Innendienstleiterin	+49 6132 7101 - 11		<a href="mailto:doris.reis@nordcap.de">doris.reis@nordcap.de</a>
Reschke, Gerhard	Gebietsverkaufsleiter		+49 163 7540054	<a href="mailto:gerhard.reschke@nordcap.de">gerhard.reschke@nordcap.de</a>
Rüppel, Tobias	Gebietsverkaufsleiter		+49 171 6731188	<a href="mailto:tobias.rueppel@nordcap.de">tobias.rueppel@nordcap.de</a>
Schmitt, Markus	Verkauf	+49 6132 7101 - 23		<a href="mailto:markus.schmitt@nordcap.de">markus.schmitt@nordcap.de</a>
Thoß, Claudia	Vertriebsassistentin	+49 6132 7101 - 16		<a href="mailto:claudia.thoss@nordcap.de">claudia.thoss@nordcap.de</a>
Wallenstein, Verena	Vertriebsassistentin	+49 6132 7101 - 27		<a href="mailto:verena.wallenstein@nordcap.de">verena.wallenstein@nordcap.de</a>
Zimmermann, Thomas	Gebietsverkaufsleiter		+49 174 9178506	<a href="mailto:thomas.zimmermann@nordcap.de">thomas.zimmermann@nordcap.de</a>

## Spezialisten & Produktmanager

Name, Vorname	Position	Mobil	E-Mail
Busch, Eric	Verkaufsleiter Konzepte	+49 163 8440399	<a href="mailto:eric.busch@nordcap.de">eric.busch@nordcap.de</a>
Diez, Jochen	Produktmanager Ladenbau   Innenarchitekt bdia	+49 172 4697387	<a href="mailto:jochen.diez@nordcap.de">jochen.diez@nordcap.de</a>
Gaisbauer, Christian	Planung Sonderbau & Planerbetreuung	+49 173 1069224	<a href="mailto:christian.gaisbauer@nordcap.de">christian.gaisbauer@nordcap.de</a>
Heidentahl, Elmar	Produktmanager Cook & Chill, Systemberater Großküchentechnik	+49 173 8564994	<a href="mailto:elmar.heidentahl@nordcap.de">elmar.heidentahl@nordcap.de</a>
Klose, Maren	Produktmanagerin Speiseeistechnik	+49 172 1599763	<a href="mailto:maren.klose@nordcap.de">maren.klose@nordcap.de</a>
Schweizer, Siegfried	Produktmanager Pizzatechnik & Regenerationstechnik	+49 171 7144966	<a href="mailto:siegfried.schweizer@nordcap.de">siegfried.schweizer@nordcap.de</a>

## Buchhaltung

Thalenhorststraße 15, 28307 Bremen  
Fax Buchhaltung +49 421 48557 - 44 · [buchhaltung@nordcap.de](mailto:buchhaltung@nordcap.de)

Name, Vorname	Position	Telefon	Mobil	E-Mail
Eichel, Ulrike	Buchhaltung	+49 421 48557 - 10		<a href="mailto:ulrike.eichel@nordcap.de">ulrike.eichel@nordcap.de</a>
Lange, Anniek	Buchhaltung	+49 421 48557 - 14		<a href="mailto:anniek.lange@nordcap.de">anniek.lange@nordcap.de</a>
Wesemann, Heike	Finanzleiterin	+49 421 48557 - 11		<a href="mailto:heike.wesemann@nordcap.de">heike.wesemann@nordcap.de</a>

## Service

Thalenhorststraße 15, 28307 Bremen  
Fax Service +49 421 48557 - 79 · [service@nordcap.de](mailto:service@nordcap.de)

Name, Vorname	Position	Telefon	Mobil	E-Mail
Behrsing, Thomas	Service	+49 421 48557 - 76		<a href="mailto:thomas.behrsing@nordcap.de">thomas.behrsing@nordcap.de</a>
Blauermel, Sabine	Service	+49 421 48557 - 37		<a href="mailto:sabine.blauermel@nordcap.de">sabine.blauermel@nordcap.de</a>
Corapi, Luca	Technischer Außendienst Nord	+49 421 48557 - 83	+49 173 3523471	<a href="mailto:luca.corapi@nordcap.de">luca.corapi@nordcap.de</a>
Deim, Kerstin	Service	+49 421 48557 - 70		<a href="mailto:kerstin.deim@nordcap.de">kerstin.deim@nordcap.de</a>
Dunker, Uwe	Ersatzteilservice	+49 421 48557 - 77		<a href="mailto:uwe.dunker@nordcap.de">uwe.dunker@nordcap.de</a>
Fischer, Kai	Leiter Service & Marketing	+49 421 48557 - 20		<a href="mailto:kai.fischer@nordcap.de">kai.fischer@nordcap.de</a>
Hannig, Kevin	Technischer Außendienst Süd	+49 6132 7101 - 14	+49 173 35198406	<a href="mailto:kevin.hannig@nordcap.de">kevin.hannig@nordcap.de</a>
Heitmann, Dagmar	Ersatzteilservice	+49 421 48557 - 74		<a href="mailto:dagmar.heitmann@nordcap.de">dagmar.heitmann@nordcap.de</a>
Jenrich, Paul	Ersatzteilservice	+49 421 48557 - 81		<a href="mailto:paul.jenrich@nordcap.de">paul.jenrich@nordcap.de</a>
Kornmesser, Pavel	Ersatzteilservice	+49 421 48557 - 73		<a href="mailto:pavel.kornmesser@nordcap.de">pavel.kornmesser@nordcap.de</a>
Scheffer, Tim	Qualitätsmanagement	+49 421 48557 - 72		<a href="mailto:tim.scheffer@nordcap.de">tim.scheffer@nordcap.de</a>
Silaev, Angelina	Service	+49 421 48557 - 75		<a href="mailto:angelina.silaev@nordcap.de">angelina.silaev@nordcap.de</a>
Stüben, Michael	Service (Koch- & Spültechnik)	+49 40 766183 - 52		<a href="mailto:michael.stueben@nordcap.de">michael.stueben@nordcap.de</a>

# IHR PLUS BEI NORDCAP

Ihr Service-Plus bei NordCap zeigt sich in einem umfassenden Paket an Zusatzleistungen, die wir für Sie in den Bereichen Planung, Einweisung und Anwenderschulungen anbieten. So erhalten Sie bei uns sowohl als Fachhändler, wie auch als Endanwender eine Rundumbetreuung für den Einsatz und die Nutzung unserer Produkte.

## ► PLANUNG, AUFBAU & MONTAGE BY NORDCAP

### Konzeptentwicklung für Objekte mit NordCap-Geräten im Bereich Ladenbau/Theke/Küche

Planung & Entwurfszeichnungen der NordCap-Geräteausstattung für ein komplexes Projekt inkl. Kostenschätzung

Honorar: 3% vom Objektwert  
Gutschrift erfolgt (ggf. anteilig) bei Auftragserteilung



### Aufbau-/ Montage-Koordination

Qualifizierte Aufbau-/ Montage-Koordination durch NordCap-Mitarbeiter oder Servicepartner

Kosten richten sich nach Aufwand

Hinweis: Lieferung inklusive Einbringung und/oder Entsorgung der Verpackung kann von NordCap vermittelt werden. Anschluss an die Medien (Strom, Gas, Wasser) muss durch Fachbetrieb erfolgen.



## ► INBETRIEBNAHME & ERSTEINWEISUNG BY NORDCAP

Für eine breite Palette an Produkten bieten wir die Inbetriebnahme und Ersteinweisung der Anwender an.

### NordCap Speiseeismaschinen, Cremekocher & Pasteurisierer

Auf Wunsch können wir Ihre Eismaschine, Ihren Cremekocher oder Ihren Pasteurisierer direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen lassen. Diese Leistung erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

In den unten aufgeführten Pauschalen sind folgende Leistungen enthalten: Einweisung der Anwender in Funktion, Reinigung und Pflege des Geräts. Das Vorhandensein einer ausreichenden Menge an für die Einweisung benötigten Grundstoffen (Eismix, Sprint-Produkte o.ä.) ist erforderlich.

Die Pauschalpreise betragen:

für Speiseeismaschinen & Pasteurisierer 350,00 € plus Fahrtkosten  
für Softeismaschinen & Cremekocher 450,00 € plus Fahrtkosten



### NordCap Pizzatechnik

Eine Einweisung in Verbindung mit einem Probebacken bieten wir für die unten aufgeführten Pizaöfen-Serien an. Das Vorhandensein an für das Backen benötigten Grundstoffen (Mehl, Öl usw.) ist erforderlich.

- Pizaöfen serieP
- Pizaöfen serieS
- Pizaöfen serie Neapolis
- Tunnelöfen

Der Preis für diese Leistung beträgt

für alle oben genannten Pizaöfen 350,00 € plus Fahrtkosten

Des weiteren bieten wir

eine umfassende Konzeptberatung für 600,00 € plus Fahrtkosten



Alle Preise verstehen sich netto zzgl. der gesetzlichen USt.



## NordCap Spültechnik

Fachmännische Inbetriebnahme und Einwaschservice durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

Folgende Leistungen sind jeweils in den unten aufgeführten Pauschalen enthalten:\*

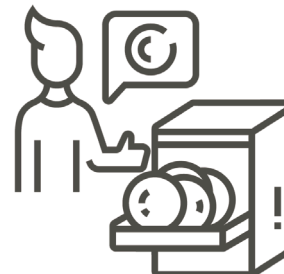
- Anschluss an die bauseitig vorhandenen Medienleitungen (Strom, Wasser)\*\*
- Einstellen der Dosierung und der Spültemperaturen, Wasserhärtebest
- Inbetriebnahme sowie Einweisung der Anwender

Die Pauschalpreise betragen:

für Gläserspülmaschinen	190,00 € plus Fahrtkosten
für Untertisch-Geschirrspülmaschinen	240,00 € plus Fahrtkosten
für Haubenspülmaschinen	300,00 € plus Fahrtkosten

\* Anschlussmaterial und Spülmittel gehören nicht zum Lieferumfang.

\*\* Die Medienleitungen müssen in unmittelbarer Nähe des Geräts liegen und frei zugänglich sein.



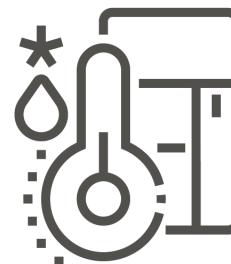
## Ersteinweisung für weitere NordCap-Gerätegruppen

Ersteinweisung der Anwender in Gerätefunktionen und -bedienung.

Die Pauschalpreise betragen:

für Schnellkühler / Schockfroster	ab 100,00 € plus Fahrtkosten
für Kühl- und Wärmeveritrenen	ab 100,00 € plus Fahrtkosten
für Regenerationstechnik	ab 100,00 € plus Fahrtkosten

Hinweis: Diese Leistung erfolgt nach Abschluss der Anschlussarbeiten.



## ► EINZELBERATUNG & ANWENDERSCHULUNG BY NORDCAP

Die hier aufgeführten Leistungen stehen nicht in Zusammenhang mit unserem Schulungsangebot im Rahmen unserer NordCap SCHOOL. Es handelt sich vielmehr um Einzelberatung & Anwenderschulung am eigenen Gerät, wie zum Beispiel

- Rezepterstellung
- individuelle Arbeitsweisen
- individuelle Geräteeinstellungen

Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gern ein persönliches Angebot!



## ► MIT SICHERHEIT EIN GUTES GEFÜHL: FUNKTIONSÜBERWACHUNG VON GERÄTEN

Temperaturkontinuität und die Einhaltung der Kühlkette sind die Voraussetzung für sichere Lebensmittel.

Die Firma Lumiform bietet innovative Systeme an, die ohne händischen Aufwand die Einhaltung der Kühlkette sicher überwachen.

Sprechen Sie uns an, wir stellen gern den Kontakt zu unserem Partner Lumiform für Sie her!

**LUMIFORM**

# WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR ENERGIEVERBRAUCHSKENNZEICHNUNG GEWERBLICHER KÜHL- & GEFRIERLAGERGERÄTE

Ab dem 01. Juli 2016 gilt die EU-Verordnung 2015/1094 für die Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte. Was hat sich durch die Einführung des sogenannten Energielabels geändert? Alle relevanten Informationen dazu hier im Überblick:

## Gewerbliches Energielabel vs. Haushalts-Energielabel: Andere Messebedingungen!

Das Energielabel stellt den Energieverbrauch, sowie die Energieeffizienz eines bestimmten Produktes dar. Um diese Klassifizierungen für gewerbliche Produkte zu bestimmen, werden die Geräte unter den Bedingungen einer professionellen Küche getestet.

Energielabel – Gewerbl. Bereich vs. Haushaltsbereich		
Testbedingungen*	Gewerbl. Bereich	Haushaltsbereich
Umgebungstemperatur / Luftfeuchtigkeit	30 °C UT / 55% RF	25 °C UT / 60% RF
Testdauer	24 Stunden	24 Stunden
Ablauf	1. Hälfte: 72 Türöffnungen, jeweilige Dauer: 7 Sekunden 2. Hälfte: 12 Stunden geschlossen	Tür dauerhaft geschlossen
Temperaturanforderungen	Im Schrank positionierte Testpakete müssen permanent eine Temperatur zwischen -1 und +5 °C aufweisen	Keine zu kühlende Testpakete, keine Temperaturanforderungen

\* Am Beispiel eines Kühlagerschranks

## Nicht irreführen lassen!

Aufgrund der stark abweichenden Messbedingungen, sind die Energieklassen sowie der kWh/annum-Wert zwischen Gewerbe- und Haushaltsprodukten nicht miteinander vergleichbar!

## Diese Informationen können dem Energielabel entnommen werden

Das Energielabel gibt den jährlichen Stromverbrauch (kWh/annum) und den tatsächlich zur Verfügung stehenden Nettoinhalt im Kühl- beziehungsweise Gefriersegment. Der Nettoinhalt wird durch die Norm EN 16825 klar definiert.

## Garantierter Temperaturbereich für die angegebene Klimaklasse

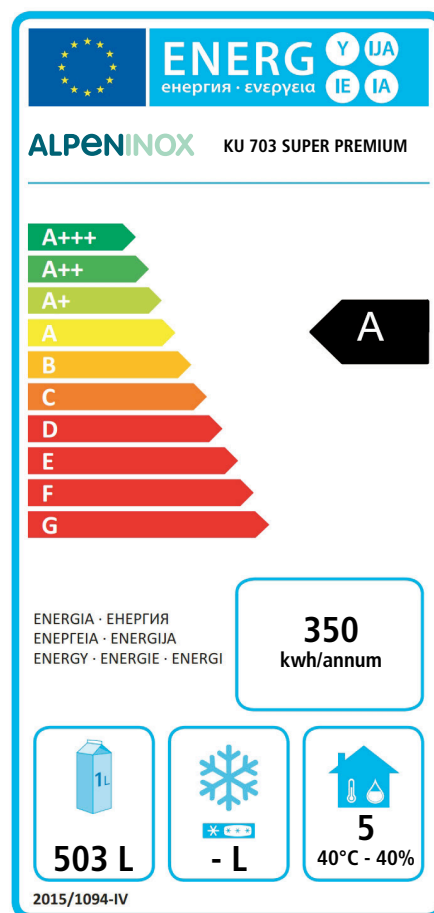
Durch das Energielabel wird garantiert, dass der angegebene Temperaturbereich in der entsprechenden Klimaklasse erreicht wird.

## Anpassung des Energielabels seit dem 01.07.2019

Bei der Einführung gab es für den gewerblichen Bereich die Energieeffizienzklassen A bis G. Mit dem 01.07.2019 wurde das Energielabel bis zur Energieeffizienzklasse A+++ erweitert.

## Für diese Geräte gilt die Energieverbrauchskennzeichnung nicht

Ausgenommen von der Kennzeichnungspflicht sind unter anderem Geräte mit statischer Kühlung, offene Schränke bei denen das Offensein den Haupteinsatzzweck erfüllt oder auch Geräte die hauptsächlich für das Ausstellen und den Verkauf von Produkten bestimmt sind.



# KÜHLSCHRÄNKE & KÜHLTECHNIK FÜR BÄCKEREIEN



1/4



Gewerbekühlschränke

1/40



Kühl-/Tiefkühlkombinationen

1/46



Einfahrkühlschränke

1/50



Durchfahrkühlschränke

1/51



Tablettkühlschrank

1/52



Backwarenkühlschränke

1/56



Gärvollautomaten

01

Gewerbekühlschränke 1/4

Kühl-/Tiefkühlkombinationen 1/40

Einfahrkühlschränke 1/46

Durchfahrkühlschränke 1/50

Tablettkühlschrank 1/51

Backwarenkühlschränke 1/52

Gärvollautomaten 1/56

Gemeinschaftskühlschränke 1/58

Fleischreifeschränke 1/60

1/58



Gemeinschaftskühlschränke

1/60



Fleischreifeschränke

## EFFIZIENZ

Die Alpeninox Kühl- & Tiefkühlschränke verbrauchen bis zu 65 % weniger Energie als ein vergleichbares Wettbewerbsmodell. Das bedeutet für Sie: niedrigere Betriebskosten und geringere Umweltbelastungen durch CO<sup>2</sup>.

## LEISTUNG

Die innovative Technologie „IQ Defrost“ und das neue „Airflow System“ ermöglichen die Lagerung großer Mengen an Lebensmitteln bei kontinuierlicher Temperaturkontrolle, einstellbar je nach Art der gelagerten Produkte.

## HYGIENE UND SERVICE

Die neuen Modelle arbeiten wartungs- und servicefreundlich. Alpeninox hat eine Reihe von Verbesserungen vorgenommen, die dafür sorgen, dass die Kühl- und Tiefkühlschränke Ihnen in jeder Hinsicht Zeit und somit Kosten sparen.

## KAPAZITÄT

Alpeninox Kühl- & Tiefkühlschränke kombinieren kompaktes Design bei gleichzeitig erhöhter Kapazität.

Der neue Aufbau bietet bis zu 10 % mehr Lagerkapazität als ein vergleichbares Wettbewerbsmodell!



## ALPENINOX COMFORT LINE

Die Touch Revolution schenkt Vertrauen: Eine übersichtliche Bedienung, mit der sich schnell die idealen Vorgabeparameter einstellen lassen.

## ALPENINOX PREMIUM LINE

Die auf dem heutigen Stand fortgeschrittene, digitale Technologie zur optimalen Konservierung von Lebensmitteln bei gleichzeitig größtmöglicher Ersparnis.

## ALPENINOX SUPER PREMIUM LINE\*

Das „Beste“ gepaart mit innovativen Entwicklungen und einer intuitiven Bedienoberfläche – alle Erfordernisse für eine überdurchschnittliche Auslastung.

\* Produktinformationen zu der Serie SUPER PREMIUM LINE halten wir auf unserer Website unter [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de) für Sie bereit.

## COMFORT – PREMIUM – SUPER PREMIUM\*

**Servicefreundlichkeit:**  
wartungs- und  
servicefreundlicher  
Kondensator



**LCD Touch Display:**  
5 voreingestellte Temperatur- und  
Luftfeuchtigkeitsstufen,  
Turbo-Cooling-Zyklus, wenn warme  
Ware eingebracht wurde



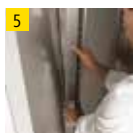
**Schloss:**  
für maximale Sicherheit



**intelligentes "Airflow" System:**  
automatische Optimierung der  
Luftführung (vertikal + horizontal)  
anhand der eingebrachten Ware



**einfache Innenraumreinigung:**  
Schiengestell und Luftleitbleche  
ohne Werkzeug herausnehmbar



**Schrankinnenraum:**  
mit tiefgezogenem Boden und  
abgerundeten Ecken für  
eine leichte Reinigung

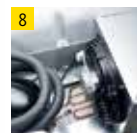


**maximale Flexibilität und Stabilität:**  
montierbar auf Edelstahlfüßen, Rollen,  
Sockel (auf Wunsch mit Blende) oder  
auch Füßen mit Bodenbefestigung

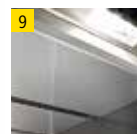


■ Standardausstattung bei allen Modellen

■ Ausstattung variiert innerhalb der Modellreihen



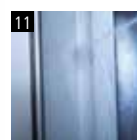
**energieeffizientes Kältesystem:**  
mit verbrauchsarmem Kompressor,  
hocheffizientem Lüfter und  
großflächigem Verdampfer



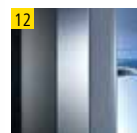
**verdampferfreier Innenraum:**  
auf dem Gerät montiertes Kältesystem  
mit speziell energieeffizienter Isolation  
zwischen Maschine und Kühlzelle,  
dadurch höheres Lagervolumen



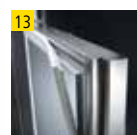
**LED-Innenbeleuchtung:**  
mit heller Ausleuchtung und  
niedrigem Energieverbrauch



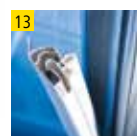
**IPX5, strahlwassergeschützt:**  
auch für Reinigung mit dem  
Hochdruckreiniger geeignet



**Isolierung:**  
aus bis zu 75 mm starkem  
Cyclopentan-Hartschaum  
(HCFC & CFC frei)



**spezielle 3-Kammern-  
Ballondichtung:**  
zur Vermeidung von  
Energieverlusten



\* Die Produktinformationen zu der Serie SUPER PREMIUM LINE halten wir auf unserer Website unter [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de) für Sie bereit.

### MIT LIEBE ZUM DETAIL

Wir wollen uns ständig verbessern – bis ins kleinste Detail.

So können wir Ihnen mehr in puncto Einfachheit, Sicherheit, Einsparpotenzial und Energieeffizienz bieten.

### FÜR JEDEN BEDARF DAS BESTE

Alpeninox präsentiert ein umfassendes, technologisch fortgeschrittenes Sortiment mit innovativen Lösungen, das vor allem Einsparpotenziale berücksichtigt: 3 Linien, die jedem Bedarf gerecht werden und zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten bieten.



M 85



M 95

## Glastürkühlschrank Serie M Compact

mit Umluftkühlung und Glastür im Aluminiumrahmen

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen schwarz lackiertes Stahlblech, Aluminium-Türrahmen
- innen schwarz
- M 85: robuster, tiefgezogener Innenbehälter ohne Kompressorstufe aus Polystyrol
- M 95: einbaufähig
- Glastür, Türanschlag wechselbar
- robuste Aluminium-Griffleiste
- M 85: Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- M 95: energiesparende LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung im Innenraum, Digitalanzeige, stufenlos einstellbare Temperatur
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- M 85: serienmäßig mit 3 Tragrosten, schwarz rilsaniert, bis zu 40 kg belastbar, B x T in mm: 410 x 430
- M 95: serienmäßig mit 2 Tragrosten, schwarz rilsaniert, bis zu 36 kg belastbar
- gesamt 6 Einschubmöglichkeiten, Abstand je ca. 90 mm
- 4 justierbare Stellfüße

Hinweis:

Bei Unterbau oder Einbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.

	M 85	M 95
mit Umluftkühlung und Glastür im Aluminiumrahmen		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	493 x 625 x 841	595 x 572 x 820
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	125 l	155 l
Nettoinhalt	106 l	137 l
Aufnahme (wahlweise)	45 PET-Flaschen 0,50 l 115 Dosen 0,33 l	140 Dosen 0,33 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	96 W / 230 V	100 W / 230 V
Kältemittel	R-600a	
Energieverbrauch	0,75 kWh / 24h	1,21 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	+3 bis +18 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	SN-ST (+10 bis +38 °C)	N (+16 bis +32 °C)
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	44 kg / 40 kg	53 kg / 49 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	lackiertes Stahlblech, Aluminium-Türrahmen	
innen	schwarz	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	477800085	477850095
Verkaufspreis	<b>609,00 €</b>	<b>842,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Klemmpreisschiene, für M210 und M85, kürzbar	Artikel-Nr.	Preis in €
	4773020534	6,00
Tragrost für M85, schwarz rilsaniert, B x T in mm: 410 x 430	477DG15-168	38,00





KU 120 G

## Gewerbekühlschrank KU 120 G

mit statischer Kühlung und gewölbter Glastür

- Gewerbekühlschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- außen weiß lackiert
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter
- gewölbte Thermoglastür, beidseitig mit Griffmulden, Türanschlag wechselbar
- Schloss, Magnetdichtung(en)
- Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- Energiesparisolierung, 45 mm
- Thermostat vor ungewolltem Zugriff an der Rückseite montiert, Temperaturanzeige außen in der Kopfblende
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 3 Tragrosten, weiß rilsaniert, B x T in mm: 410 x 353
- 2 justierbare Stellfüße vorn

<b>KU 120 G</b>	
mit statischer Kühlung und gewölbter Glastür	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	505 x 580 x 778
innen (B x T x H)	410 x 395 x 625
Tiefe bei geöffneter Tür	1000
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	92 l
Nettoinhalt	85 l
Aufnahme (wahlweise)	101 Dosen 0,33 l 70 Dosen 0,50 l 64 Glasflaschen 0,33 l 22 Glasflaschen 0,75 l 22 PET-Flaschen 1,50 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	75 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-600a / 80 g
Energieverbrauch	0,9 kWh / 24h
Geräuschpegel	45 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	0 bis +10 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	35 kg / 33 kg
VERKLEIDUNG	
außen	weiß lackiert
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	45110120
Verkaufspreis	<b>428,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Tragrost für KU 120, KU / UKU 145 G, weiß rilsaniert, B x T in mm: 410 x 353	Artikel-Nr. 4359208501200 Preis in € 18,00







**KU 145 G**

## Gewerbekühlschrank Serie KU / UKU 145

je nach Modell mit statischer oder mit Umluft-Kühlung und gewölbter Glastür

- KU 145 G: Gewerbekühlschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- UKU 145 G: Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen weiß lackiert
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter
- 1 Thermoglastür, beidseitig mit Griffmulden, Türanschlag wechselbar
- Schloss, Magnetdichtung(en),
- Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- Energiesparisolierung, 45 mm
- Thermostat vor ungewolltem Zugriff an der Rückseite montiert, Temperaturanzeige außen in der Kopfblende
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 3 Tragrosten, weiß rilsaniert, B x T in mm: 410 x 353
- 2 justierbare Stellfüße vorn

Hinweis:

Bei Unterbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.

	<b>KU 145 G</b>	<b>UKU 145 G</b>
	mit statischer Kühlung und gewölbter Glastür	mit Umluftkühlung und gewölbter Glastür
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	503 x 560 x 850	
innen (B x T x H)	410 x 415 x 710	
Tiefe bei geöffneter Tür	1000	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	109 l	
Nettoinhalt	105 l	
Aufnahme (wahlweise)	136 Dosen 0,33 l 89 Dosen 0,50 l 76 Glasflaschen 0,33 l 27 Glasflaschen 0,75 l 27 PET-Flaschen 1,50 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	122 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-600a / 80 g	
Energieverbrauch	1,2 kWh / 24h	1,35 kWh / 24h
Geräuschpegel	45 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	0 bis +10 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	+2 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	38 kg / 36 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	weiß lackiert	
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	45110145	45111145
Verkaufspreis	<b>456,00 €</b>	<b>499,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Tragrost für KU 120, KU / UKU 145 G, weiß rilsaniert, B x T in mm: 410 x 353	Artikel-Nr.	Preis in €
	4359208501200	18,00







UKU 165 W



UKU 165 I



UKU 165 W-G



UKU 165 I-G

## Umluft-Gewerbekühlschrank Serie UKU 165

mit Umluftkühlung, je nach Modell Volltür oder Glastür, unterbaufähig durch Frontbelüftung

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- UKU 165 W / 165 W-G: außen weiß
- UKU 165 I / 165 I-G: außen CHR 1.4016
- UKU 165 W / 165 W-G: innen aus weißem Polystyrol
- UKU 165 I / 165 I-G: innen aus grauem Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für den individuellen Rosteinschub
- unterbaufähig durch Frontbelüftung
- UKU 165 W / 165 I: selbstschließende Volltür, Türanschlag wechselbar
- UKU 165 W-G / 165 I-G: selbstschließende Isolierglastür, Türanschlag wechselbar
- Schloss, Griffleiste, Magnetdichtung(en)
- UKU 165 W-G / 165 I-G: energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Hauptschalter in der Bedienblende, Tür- und Temperaturalarm
- automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung
- zuschaltbare Ventilatoren
- serienmäßig mit 3 Tragrosten, verzinkt, bei 90° Türöffnung entnehmbar
- 2 justierbare Stellfüße (+25 mm) vorn

Hinweis:

Bei Unterbau ist die Entlüftung über eine Öffnung in der Arbeitsplatte oder eine höhere Nischenhöhe zu gewährleisten.

	UKU 165 W	UKU 165 I	UKU 165 W-G	UKU 165 I-G
	mit Volltür, unterbaufähig durch Frontbelüftung		mit Glastür, unterbaufähig durch Frontbelüftung	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	600 x 615 x 830			
Tiefe bei geöffneter Tür	1185			
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Bruttinhalt	141 l			
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	120 W / 230 V	160 W / 230 V	120 W / 230 V	160 W / 230 V
Kälteleistung	169 W / VT -10 °C		253 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-600a / 100 g			
Energieverbrauch	0,698 kWh / 24h		0,898 kWh / 24h	
Geräuschpegel	42 dB			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+1 bis +15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)		7 (+35 °C UT und 75 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	38 kg / 36 kg	37 kg / 35 kg	45 kg / 42 kg	46 kg / 43 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	weiß	CHR 1.4016	weiß	CHR 1.4016
innen	tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol	tiefgezogener Innenbehälter aus grauem Polystyrol	tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol	tiefgezogener Innenbehälter aus grauem Polystyrol
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	405216500	405216510	405216501	405216511
Verkaufspreis	759,00 €	982,00 €	925,00 €	1.158,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für Serie FKUv und UKU, verzinkt, B x T in mm: 475 x 420			4057112321	25,00





UKU 160 W



UKU 160 CHR



UKU 162 W



UKU 162 GRAU

## Umluft-Gewerbekühlschrank Serie UKU 16

mit Umluftkühlung, je nach Modell Volltür oder Glastür, unterbaufähig durch abnehmbare Arbeitsplatte und Frontbelüftung

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- unterbaufähig durch abnehmbare Arbeitsplatte (Unterbauhöhe 820 mm) und Frontbelüftung
- UKU 160 W / 162 W: außen weiß
- UKU 160 CHR: Tür aus CHR, Seiten aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech in RAL 9006
- UKU 162 GRAU: Türrahmen grau lackiert, Seiten aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech in RAL 9006
- innen aus weißem Polystyrol (HIPS)
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 50 mm
- UKU 160 W / 160 CHR: Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- UKU 162 W / 162 GRAU: Glastür, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Griffleiste, Magnetdichtung(en)
- Innenbeleuchtung
- schnittfeste Arbeitsfläche aus grauem Polystyrol (HIPS)
- mechanische Steuerung, stufenlos einstellbare Temperatur, Thermostat innen
- UKU 160 W / 160 CHR: digitale Temperaturanzeige außen
- Energiesparisolierung, 55 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 2 Tragrosten, weiß rilsaniert, B x T in mm: 527 x 410 und 1 Bodenrost, B x T in mm: 475 x 175, weiß rilsaniert
- 2 justierbare Stellfüße (+25 mm) vorn und 2 Rollen hinten

Hinweis:

Bei Unterbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.

	UKU 160 W mit Volltür	UKU 160 CHR mit CHR-Volltür	UKU 162 W mit Glastür	UKU 162 GRAU mit Glastür, Rahmen grau lackiert
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	600 x 637 x 850			
innen (B x T x H)	544 x 470 x 657			
Tiefe bei geöffneter Tür	1155	1165	1147	1147
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Bruttoinhalt	165 l			
Nettoinhalt	87 l			
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	110 W / 230 V			
Kälteleistung	168 W / VT -12 °C			
Kältemittel / Menge	R-600a / 25 g			
Energieverbrauch	506 kWh / Jahr			
Energieeffizienzklasse	B			
Geräuschpegel	45 dB			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+2 bis +10 °C bei 38 °C UT und 60 % RF		+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	51 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	45 kg / 39 kg		53 kg / 45 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	weiß	Tür aus CHR, Seiten aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech in RAL 9006	weiß	Türrahmen grau lackiert, Seiten aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech in RAL 9006
innen	tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS)			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	402729458	402729456	402729459	402729457
Verkaufspreis	979,00 €	1.039,00 €	988,00 €	998,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
Stapelkit für 160 l-Unterbaugeräte			402880146	140,00





UKU 180 W

## Gewerbekühlschrank UKU 180 W

mit Umluftkühlung und Volltür, unterbaufähig durch abnehmbare Arbeitsplatte und Frontbelüftung

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- unterbaufähig durch abnehmbare Arbeitsplatte (Unterbauhöhe 819 mm) und Frontbelüftung
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen aus weißem Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 30 mm
- Volltür, Schloss, Griff, Magnetdichtung(en), Türanschlag rechts, wechselbar
- mechanische Steuerung, Thermostat innen, digitale Temperaturanzeige außen, Innenbeleuchtung
- schnitt- und kratzfeste Arbeitsfläche
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 3 Tragrosten, weiß rilsaniert, B x T in mm: 544 x 430 und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 420 x 275
- 2 justierbare Stellfüße (+25 mm) vorn

Hinweis:

Bei Unterbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.

<b>UKU 180 W</b>		
mit Umluftkühlung und Volltür in weiß		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	600 x 600 x 850	
innen (B x T x H)	513 x 433 x 702	
Tiefe bei geöffneter Tür	1153	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	180 l	
Nettoinhalt	160 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	120 W / 230 V	
Kälteleistung	169 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-600a / 100 g	
Energieverbrauch	0,898 kWh / 24h	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+1 bis +15 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	37 kg / 34 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	405218000	
Verkaufspreis	<b>654,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Bodenrost für Serie FKU u. UKU, weiß rilsaniert, B x T in mm: 420 x 275	4057112053	28,00
Edelstahl-Bodenplatte	496429100	51,00
Fass-Rammschutz	496429150	88,00
Tragrost für Serie FKU und UKU, weiß rilsaniert, B x T in mm: 544 x 430	4057112064	28,00





**HAMBURG 2 180-2-Z**

**Gewerbekühlschrank HAMBURG 2 180-2-Z**

mit Umluftkühlung und 2 CNS-verblendeten Zügen

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- unterbaufähig durch Frontbelüftung
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, CNS-verblendete Züge
- innen aus Polystyrol
- 2 CNS-verblendete Züge, robuster Stangengriff, Magnetdichtung(en), Nutzhöhe: oben 260 mm, unten 290 mm, je max. 20 kg verteilte Last
- Schubladenmaße: oben B x T x H in mm: 450 x 450 x 260, unten B x T x H in mm: 450 x 280 x 290
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- manuelle Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

Hinweis:

Die Tiefkühlversion Oberstdorf 2 180-2-Z finden Sie im Register 02.

Unterbaugerät, Wandbefestigung erforderlich.

**HAMBURG 2 180-2-Z**

mit Umluftkühlung und 2 CNS-verblendeten Zügen

**ABMESSUNGEN (MM)**

außen (B x T x H)	600 x 650 x 850
innen (B x T x H)	500 x 467 x 670

**LEISTUNGSDATEN**

Nettoinhalt	138 l
-------------	-------

**TECHNISCHE DATEN**

Anschlusswert	125 W / 230 V
Kälteleistung	262 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 65 g

**TEMPERATURANGABEN**

Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

**GEWICHTSANGABEN**

Gewicht Brutto / Netto	70 kg / 62 kg
------------------------	---------------

**VERKLEIDUNG**

außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, CNS-verblendete Züge
innen	weißer Kunststoff

**BESTELINFOS**

Artikel-Nr.	3081180002Z
Verkaufspreis	<b>2.233,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
HAMBURG 2 180-2-Z	SCHWARZ	Farbton: schwarz	2.379,00
HAMBURG 2 180-2-Z	SCHW+SCHL	Farbton: schwarz, inkl. Schloss je Schublade	2.539,00





UKU 185 I

## Gewerbekühlschrank UKU 185 I

mit Umluftkühlung und Volltür in CHR

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- unterbaufähig durch abnehmbare Arbeitsplatte (Unterbauhöhe 819 mm) und Frontbelüftung
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, mit Edelstahltür
- innen aus weißem Polystyrol
- tiefgezogener Innenbehälter, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 30 mm
- Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Griff, Magnetdichtung(en)
- Innenbeleuchtung
- mechanische Steuerung, Thermostat innen, digitale Temperaturanzeige außen
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- schnitt- und kratzfeste Arbeitsfläche
- serienmäßig mit 3 Tragrosten, weiß rilsaniert, B x T in mm: 544 x 430 und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 420 x 275
- 2 justierbare Stellfüße (+25 mm) vorn

Hinweis:

Bei Unterbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.

<b>UKU 185 I</b>		
mit Umluftkühlung und Volltür in CHR		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	602 x 600 x 850	
innen (B x T x H)	513 x 441 x 702	
Tiefe bei geöffneter Tür	1153	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	180 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	120 W / 230 V	
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-600a / 100 g	
Energieverbrauch	0,898 kWh / 24h	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+1 bis +15 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	37 kg / 35 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, mit Edelstahltür	
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	405218010	
Verkaufspreis	<b>712,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Bodenrost für Serie FKU u. UKU, weiß rilsaniert, B x T in mm: 420 x 275	Artikel-Nr. 4057112053	Preis in € 28,00
Edelstahl-Bodenplatte	496429100	51,00
Fass-Rammschutz	496429150	88,00
Tragrost für Serie FKU und UKU, weiß rilsaniert, B x T in mm: 544 x 430	4057112064	28,00





**UKU 260 W**



**UKU 263 W**

## Gewerbekühlschrank Serie UKU 26

mit Umluftkühlung und Volltür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter
- Rippen für den individuellen Rosteinschub
- UKU 260 W: Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- UKU 263 W: Isolierglastür, energiesparende LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Griff, Magnetdichtung(en)
- Energiesparisolierung
- mechanische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 2 Tragrosten, weiß rilsaniert, bis 45 kg belastbar und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

	<b>UKU 260 W</b>	<b>UKU 263 W</b>
	mit Umluftkühlung und Volltür	mit Umluftkühlung, Glastür und Beleuchtung
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	600 x 610 x 1250	
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1062	
Tiefe bei geöffneter Tür	1180	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	240 l	250 l
Nettoinhalt	226 l	235 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	120 W / 230 V	150 W / 230 V
Kälteleistung	169 W / VT -10 °C	
Kältemittel	R-600a	
Energieverbrauch	0,786 kWh / 24h	1,030 kWh / 24h
Geräuschpegel	48 dB	43 dB
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+1 bis +15 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	49 kg / 45 kg	61 kg / 57 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	405226000	405226001
Verkaufspreis	<b>749,00 €</b>	<b>928,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Bodenrost für Serie UKU, weiß rilsaniert		4057113407
Tragrost für Serie UKU, weiß rilsaniert		4057113413
		<b>Preis in €</b>
		11,00
		28,00

## Gewerbekühlschrank KU 175 G-SP

mit Umluftkühlung, Drehtür und Werbe-Display



KU 175 G-SP

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen glattes, weiß lackiertes Stahlblech
- robuster Innenbehälter ohne Kompressorstufe
- beleuchtetes Werbe-Display
- 1 selbstschließende Drehtür
- LED-Innenbeleuchtung im Türrahmen, separat schaltbar
- mechanische Steuerung, stufenlos einstellbare Temperatur, Innenthermometer
- Energiesparisolierung, 45 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 4 Tragrosten und Bodenrost
- 2 justierbare Stellfüße und 2 Rollen

<b>KU 175 G-SP</b>	
mit Umluftkühlung, Drehtür und Werbe-Display	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	435 x 505 x 2013
innen (B x T x H)	357 x 362 x 1410
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Bruttoinhalt	182 l
Nettoinhalt	114 l
Abstell- und Lagerflächen	5 Tragroste
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert	200 W / 230 V
Kälteleistung	163 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-600a / 50 g
Energieverbrauch	1,2 kWh / 24h
Geräuschpegel	45 dB
<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Bereich	+2 bis +10 °C
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto / Netto	70 kg / 64 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
innen	glattes, weiß lackiertes Stahlblech
<b>BESTELINFOS</b>	
Artikel-Nr.	435700175
Verkaufspreis	<b>942,00 €</b>





KU 280-SL CNS

## Umluft-Gewerbekühlschrank KU 280-SL CNS

für GN 1/1

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- speziell für kleinere Räumlichkeiten
- zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 1/1
- außen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- innen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und integriertem Bodenablauf
- Volltür, ab 90° feststehend, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- CNS-Griffleisten, Magnetdichtung(en)
- Energiesparisolierung, bis zu 75 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- wartungsfreundliches Kälteaggregat
- serienmäßig mit 3 GN-Tragrosten 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530 und 3 Paar Auflageschienen, 523 mm

Hinweis:

Der Boden ist nicht als Lagerfläche verwendbar.

### KU 280-SL CNS

für GN 1/1

ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	510 x 700 x 2070		
innen (B x T x H)	330 x 565 x 1300		
Tiefe bei geöffneter Tür	1150		
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	228 l		
Nettoinhalt	200 l		
Kühlvolumen	0,88 m <sup>3</sup>		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	177 W / 230 V		
Kälteleistung	357 W / VT -10 °C		
Kältemittel / Menge	R-290 / 75 g		
Energieverbrauch	1,07 kWh / 24h 389 kWh / Jahr		
Energieeffizienzklasse	C		
Geräuschpegel	61 dB		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	0 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)		
relative Luftfeuchtigkeit	75 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	122 kg / 104 kg		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509		
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	46711206001-0-JM-P		
Verkaufspreis	<b>2.198,00 €</b>		
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
KU 280-SL CNS	SCHLOSS	mit Schloss	2.233,00
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis in €
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530		46746502003	36,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag (nur ab Werk möglich)		4679990004	130,00
Paar Auflageschienen, 523 mm		46760901276	23,00



## Gewerbekühlschrank Serie UKU 36

mit Umluftkühlung und Volltür oder Glastür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter
- Rippen für den individuellen Rosteinschub
- UKU 360 W: 1 Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- UKU 363 W: 1 Isolierglastür, Türanschlag rechts, wechselbar
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- Schloss, Griff, Magnetdichtung(en)
- mechanische Steuerung
- Energiesparisolierung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 3 Tragrosten, weiß rilsaniert, bis 45 kg belastbar, B x T in mm: 497 x 415 und 1 Bodenrost, B x T in mm: 418 x 248, weiß rilsaniert
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn



UKU 360 W



UKU 363 W

	UKU 360 W	UKU 363 W
	mit Umluftkühlung und Volltür	mit Umluftkühlung, Glastür und Beleuchtung
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	600 x 610 x 1640	
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1452	
Tiefe bei geöffneter Tür	1180	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	333 l	348 l
Nettoinhalt	312 l	325 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	130 W / 230 V	160 W / 230 V
Kälteleistung	253 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-600a	
Energieverbrauch	0,947 kWh / 24h	1,224 kWh / 24h
Geräuschpegel	48 dB	43 dB
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+1 bis +15 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	60 kg / 55 kg	75 kg / 70 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	405236000	405236001
Verkaufspreis	<b>863,00 €</b>	<b>1.149,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		Artikel-Nr.
Bodenrost für Serie UKU, weiß rilsaniert		4057113407
Tragrost für Serie UKU, weiß rilsaniert		4057113413
		Preis in €
		11,00
		28,00





**KU 380**

## Gewerbekühlschrank KU 380

mit Umluftkühlung und Volltür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter
- 24 Rippen im Abstand von jeweils 48 mm für den individuellen Rosteinschub
- Volltür
- Schloss, Griff, Magnetdichtung(en)
- mechanische Steuerung im Innenraum, Temperaturbereich stufenlos über Thermostat regelbar, Außenthermometer und Betriebsanzeige
- Energiesparisolierung, 40 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 5 Tragrosten, weiß rilsaniert, bis zu 55 kg belastbar
- 2 justierbare Stellfüße vorn und 2 feststehende Rollen (35 mm) hinten

### **KU 380**

mit Umluftkühlung und Volltür

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	595 x 640 x 1840
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1555

#### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	372 l
Nettoinhalt	222 l
Aufnahme (wahlweise)	455 Dosen 0,33 l 301 Dosen 0,50 l 217 Glasflaschen 0,33 l 217 PET-Flaschen 0,50 l 70 PET-Flaschen 1,50 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	215 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-600a / 80 g
Energieverbrauch	1,8 kWh / 24h 657 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D
Geräuschpegel	45 dB

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+2 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	73 kg / 65 kg
------------------------	---------------

#### VERKLEIDUNG

außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol

#### BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	435003801
Verkaufspreis	<b>799,00 €</b>

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für Serie KU 380, weiß rilsaniert	4351015200079	21,00





KU 380 2G

## Gewerbekühlschrank KU 380 2G

mit Umluftkühlung und 2 Glstüren

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter
- 24 Rippen im Abstand von jeweils 48 mm für den individuellen Rosteinschub
- 2 Glstüren, 1 Griff je Tür, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Magnetdichtung(en),
- LED-Innenbeleuchtung
- mechanische Steuerung, stufenlos einstellbare Temperatur, Thermostat innen, Außenthermometer und Betriebsanzeige
- Energiesparisolierung, 40 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 5 Tragrosten, weiß rilsaniert, bis zu 55 kg belastbar
- 2 justierbare Stellfüße vorn und 2 feststehende Rollen (35 mm) hinten

### KU 380 2G

mit Umluftkühlung und 2 Glstüren mit Griff

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	595 x 640 x 1840
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1555

#### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	372 l
Nettoinhalt	347 l
Aufnahme (wahlweise)	455 Dosen 0,33 l
	301 Dosen 0,50 l
	217 Glasflaschen 0,33 l
	217 PET-Flaschen 0,50 l
	70 PET-Flaschen 1,50 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	295 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-600a / 80 g
Energieverbrauch	2,3 kWh / 24h
Geräuschpegel	45 dB

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	85 kg / 76 kg
------------------------	---------------

#### VERKLEIDUNG

außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	435113809
Verkaufspreis	<b>899,00 €</b>

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für Serie KU 380, weiß rilsaniert	4351015200079	21,00



## Gewerbekühlschrank Serie KU 385 G

mit Umluftkühlung und Glastür



**KU 385 G BLACK**



**KU 385 G-CP**

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- KU 385 G-CP: LED-beleuchtetes Werbe-Display
- KU 385 G BLACK: außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in schwarz
- KU 385 G / 385 G-CP: außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- KU 385 G BLACK: innen robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus schwarzem Polystyrol
- KU 385 G / 385 G-CP: innen robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol
- Glastür, Türanschlag rechts
- Bügelgriff, Schloss, Magnetdichtung(en)
- vertikal angeordnete LED-Beleuchtung am Türrahmen
- mechanische Steuerung, stufenlos einstellbare Temperatur, Thermostat innen, Außenthermometer und Betriebsanzeige
- Energiesparisolierung, 40 mm
- 24 Rippen im Abstand von jeweils 48 mm für den individuellen Rosteinschub
- KU 385 G / 385 G-CP: serienmäßig mit 4 Tragrosten, weiß rilsaniert, bis zu 55 kg belastbar
- KU 385 G BLACK: serienmäßig mit 5 Lochblechen, schwarz rilsaniert, B x T in mm: 490 x 360, bis zu 55 kg belastbar
- 2 justierbare Stellfüße vorn und 2 feststehende Rollen (35 mm) hinten

	<b>KU 385 G BLACK</b>	<b>KU 385 G</b>	<b>KU 385 G-CP</b>
	mit Umluftkühlung und Glastür mit Griff		mit Umluftkühlung, Glastür mit Griff und Werbe-Display
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	595 x 640 x 1840	595 x 640 x 1840	595 x 640 x 1980
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1555		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	372 l		
Nettoinhalt	347 l		
Aufnahme (wahlweise)	455 Dosen 0,33 l 301 Dosen 0,50 l 217 Glasflaschen 0,33 l 217 PET-Flaschen 0,50 l 70 PET-Flaschen 1,50 l		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	295 W / 230 V		
Kältemittel / Menge	R-600a / 80 g		
Energieverbrauch	1,6 kWh / 24h	1,66 kWh / 24h	
Geräuschpegel	45 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	80 kg / 75 kg	83 kg / 78 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß		
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	435800445	435800440	435844030
Verkaufspreis	<b>738,00 €</b>	<b>719,00 €</b>	<b>811,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
Scannerschiene für KU 380-G			4351015200168
Tragrost für Serie KU 380, weiß rilsaniert			4351015200079
			<b>Preis in €</b>
			7,00
			21,00





UKU 410 W

## Gewerbekühlschrank UKU 410 W

mit Umluftkühlung und Volltür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter
- Rippen für den individuellen Rosteinschub
- Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Griff, Magnetdichtung(en)
- mechanische Steuerung
- Energiesparisolierung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 4 Tragrosten, weiß rilsaniert, bis 45 kg belastbar und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

<b>UKU 410 W</b>		
mit Umluftkühlung und Volltür		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	600 x 610 x 1800	
innen (B x T x H)	470 x 440 x 1612	
Tiefe bei geöffneter Tür	1180	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	373 l	
Nettoinhalt	352 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	253 W / 230 V	
Kälteleistung	253 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-600a	
Energieverbrauch	0,963 kWh / 24h	
Geräuschpegel	45 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+1 bis +15 °C	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	69 kg / 63 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	405241000	
Verkaufspreis	<b>999,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Bodenrost für Serie UKU, weiß rilsaniert	4057113407	11,00
Tragrost für Serie UKU, weiß rilsaniert	4057113413	28,00





**KU 407**

## Gewerbekühlschrank KU 407

mit Umluftkühlung und Volltür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- gewölbte Volltür, Griff, Magnetdichtung(en), Türanschlag rechts, wechselbar, Vorrichtung für ein handelsübliches Vorhängeschloss, unten links (Vorhängeschloss wird mitgeliefert), Thermometer oben links in der Tür integriert
- Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, 50 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 5 Tragrosten und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert

Hinweis:

Seite an Seite kombinierbar mit dem Tiefkühlschrank TKU 407. Sie finden das Modell im Register 02.

<b>KU 407</b>		
mit Umluftkühlung und Volltür		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	595 x 595 x 1850	
innen (B x T x H)	518 x 422 x 1587	
Tiefe bei geöffneter Tür	1180	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	361 l	
Nettoinhalt	333 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	300 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-600a / 165 g	
Energieverbrauch	749 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	E	
Geräuschpegel	55 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+3 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	75 kg / 72 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	477600471	
Verkaufspreis	<b>973,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Tragrost für KU 407 / KU 407-G, weiß rilsaniert	Artikel-Nr. 47706938166	Preis in € 24,00

## Gewerbekühlschrank Serie KU 407-G LED

mit Umluftkühlung und Glastür / 2 Glastüren und LED-Beleuchtung

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen Korpus aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß, Türrahmen aus Aluminium
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 60 mm
- KU 407-G LED: Glastür, Türanschlag rechts, mittels Kit wechselbar (Sonderzubehör)
- KU 407 2-G LED: 2 Glastüren, je 756 mm hoch, Türanschlag rechts, mittels Kit wechselbar (Sonderzubehör)
- Bügelgriff, Magnetdichtung(en), beschlagfreie Doppelverglasung
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- mechanische Steuerung, Temperaturbereich stufenlos über Thermostat regelbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 5 Tragrosten, B x T in mm: 490 x 422 und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert

Hinweis:

Die Serie KU 407-G LED lässt sich ideal mit dem Tiefkühlschrank TKU 407-G LED kombinieren.

Sie finden das Modell im Register 02.



KU 407 G LED



KU 407 2-G LED

	<b>KU 407 G LED</b> mit Umluftkühlung, Glastür und Beleuchtung	<b>KU 407 2-G LED</b> mit Umluftkühlung, 2 Glastüren und Beleuchtung
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	600 x 595 x 1850	
innen (B x T x H)	518 x 422 x 1587	
Tiefe bei geöffneter Tür	1180	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	381 l	377 l
Nettoinhalt	351 l	347 l
Aufnahme (wahlweise)	476 PET-Flaschen 0,33 l 231 PET-Flaschen 0,50 l 197 PET-Flaschen 1,00 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	350 W / 230 V	
Kälteleistung	230 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-600a / 50 g	
Energieverbrauch	2,25 kWh / 24h	
Geräuschpegel	55 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+3 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	88 kg / 85 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	Korpus aus schlag- und stoßfest pulverbeschichtetem Stahlblech in weiß, Türrahmen aus Aluminium	
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	477600371	477600370
Verkaufspreis	<b>1.042,00 €</b>	<b>1.089,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Tragrost für KU 407 / KU 407-G, weiß rilsaniert		47706938166
Wechselkit für Türanschlag, für KU 407-G LED / KU 407 2-G LED		4770-A1040010203
		<b>Preis in €</b>
		24,00
		19,00





KU 400 W



KU 400 CHR

## Umluft-Gewerbekühlschrank Serie KU 400

mit Volltür, für EN-Bleche 600 x 400 mm

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- Innenraum zur Aufnahme von EN-Blechen 600 x 400 mm
- KU 400 W: außen weiß lackiert
- KU 400 CHR: außen CHR 1.4016
- innen aus weißem Polystyrol (HIPS)
- tiefgezogener Innenbehälter, ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet
- 18 Rippen für den Rosteinschub in der Innenwand
- Volltür, Schloss, Griffmulde, Magnetdichtung(en), Türanschlag rechts, wechselbar
- elektronische Steuerung, HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Energiesparisolierung, 45 mm
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp, automatische Tauwasserverdunstung, auch manuell regelbar
- serienmäßig mit 4 EN-Tragrosten 600 x 400 mm, weiß rilsaniert, B x T in mm: 600 x 400 mm, Rostentnahme bei 90° Türöffnung möglich
- KU 400 W: 2 justierbare Stellfüße vorn (+30 mm) und 2 Rollen hinten
- KU 400 CHR: 4 höhenverstellbare Stellfüße (150/200 mm)

Hinweis:

Die Modelle sind nicht für EN-Behälter 600 x 400 mm geeignet.

	<b>KU 400 W</b>	<b>KU 400 CHR</b>
	in weiß lackiert, mit Volltür, für EN-Bleche 600 x 400 mm	in CHR, mit Volltür, für EN-Bleche 600 x 400 mm
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	700 x 620 x 1645	701 x 633 x 1766
innen (B x T x H)	610 x 435 x 1450	
Tiefe bei geöffneter Tür	1310	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	400 l	
Nettoinhalt	268 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	130 W / 230 V	
Kälteleistung	253 W / VT -12 °C	
Kältemittel / Menge	R-600a / 100 g	
Energieverbrauch	473 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	C	
Geräuschpegel	55 dB	
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	0 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 84 %	70 bis 85 %
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	80 kg / 63 kg	80 kg / 68 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	weiß lackiert	CHR 1.4016
innen	tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS)	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	402729445	402729444
Verkaufspreis	<b>1.399,00 €</b>	<b>1.465,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
EN-Tragroste (2 Stk.), weiß rilsaniert, B x T in mm: 600 x 400	Artikel-Nr.	Preis in €
	402880292	58,00
Satz Laufrollen, 2 Stück, davon eine feststellbar	402880539	75,00





KU 400-G W



KU 400-G CHR

## Umluft-Gewerbekühlschrank Serie KU 400-G

mit Glastür, für EN 600 x 400 mm,  
Außengehäuse in weiß (W) oder CHR (CHR)

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- Innenraum zur Aufnahme von EN-Blechen 600 x 400 mm
- KU 400-G W: außen weiß
- KU 400-G CHR: außen CHR 1.4016
- innen robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- 17 Rippen für den Rosteinschub in der Innenwand
- Glastür, Türanschlag rechts, wechselbar
- KU 400-G W: mit Griffmulde
- KU 400-G CHR: mit Griff
- Schloss, Magnetchichtung(en)
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung, HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Energiesparisolierung, 45 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet
- serienmäßig mit 4 EN-Tragrosten, weiß rilsaniert, B x T in mm: 600 x 400
- KU 400-G W: 2 justierbare Stellfüße (+25 mm) vorn
- KU 400-G CHR: 4 justierbare Stellfüße aus CNS (150 mm)

Hinweis:

Die Modelle sind nicht für EN-Behälter 600 x 400 mm geeignet.

	KU 400-G W	KU 400-G CHR
mit Glastür, für EN 600 x 400 mm		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	701 x 641 x 1654	701 x 641 x 1766
innen (B x T x H)	610 x 435 x 1450	
Tiefe bei geöffneter Tür	1310	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	400 l	
Nettoinhalt	268 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	130 W / 230 V	
Kälteleistung	253 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-600a / 105 g	
Energieverbrauch	2,66 kWh / 24h	
Geräuschpegel	48,7 dB	
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	0 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	85 kg / 70 kg	90 kg / 77 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	weiß	CHR 1.4016
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	402729447	402729446
Verkaufspreis	<b>1.359,00 €</b>	<b>1.399,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
EN-Tragroste (2 Stk.), weiß rilsaniert, B x T in mm: 600 x 400	Artikel-Nr.	Preis in €
	402880292	58,00
Rollensatz, BxTxH in mm: 140 x 85 x 155, 4 Stück davon 2 feststellbar	402880348	111,00





**KU 450 G**

## Gewerbekühlschrank KU 450 G

mit Umluftkühlung, Glastür mit Griff und Werbe-Display

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter
- beleuchtetes Werbe-Display
- Glastür, mit Aluminium-Rahmen-Elementen an den Seiten, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Magnetdichtung(en), Griff aus Kunststoff
- vertikal angeordnete LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- Energiesparisolierung, 40 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- je Tragrost auch 3 Sechserpacks Bier quer angeordnet möglich
- serienmäßig mit 6 Tragrosten, weiß rilsaniert, B x T in mm: 574 x 405, bis zu 55 kg belastbar
- 2 justierbare Stellfüße vorn und 2 Rollen hinten

### KU 450 G

mit Umluftkühlung, Glastür mit Griff und Werbe-Display

ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	680 x 655 x 2090	
innen (B x T x H)	585 x 495 x 1515	
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	438 l	
Nettoinhalt	374 l	
Aufnahme (wahlweise)	720 Dosen 0,33 l	
	486 Dosen 0,50 l	
	360 Glasflaschen 0,33 l	
	360 PET-Flaschen 0,50 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	295 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-600a / 80 g	
Energieverbrauch	3,62 kWh / 24h	
Geräuschpegel	45 dB	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+2 bis +10 °C	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	105 kg / 97 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	435104509	
Verkaufspreis	<b>999,00 €</b>	
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Scannerschiene für KU 450 G	4351811240172	7,00
Tragrost für KU 450 G, weiß rilsaniert, B x T in mm: 574 x 405	4351815200121	27,00



oder



## Glastürkühlschrank M 150 / 180

mit Umluftkühlung und Glastür im Aluminiumrahmen, einbaufähig



M 150



M 180

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen weiß lackiertes Stahlblech, Aluminium-Türrahmen
- innen weißer Kunststoff
- Glastür, Schloss, Türanschlag mittels Kit wechselbar (Sonderzubehör)
- robuste Aluminium-Griffleiste
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- mechanischer Thermostat im Innenraum
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- M 150: serienmäßig mit 4 Tragrosten und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert, bis zu 36 kg belastbar
- M 180: serienmäßig mit 5 Tragrosten und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert, bis zu 36 kg belastbar
- 2 Rollen hinten und 2 höhenverstellbare Füße vorn

Hinweis:

M 180: Das passende Tiefkühlmodell MF 180 finden Sie im Register 02.

Einbaufähig oder auch als "Side by Side"-Einheit planbar, dabei ist ein Seitenabstand von 25 mm zwingend einzuhalten.

	M 150	M 180
mit Umluftkühlung und Glastür im Aluminiumrahmen		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	600 x 640 x 1550	600 x 640 x 1850
innen (B x T x H)	490 x 437 x 1287	490 x 437 x 1587
Tiefe bei geöffneter Tür	1180	
Höhe mit Füßen	1560	1860
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttinhalt	306 l	381 l
Nettinhalt	281 l	351 l
Aufnahme (wahlweise)	189 PET-Flaschen 0,50 l 378 Dosen 0,33 l	231 PET-Flaschen 0,50 l 476 Dosen 0,33 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	250 W / 230 V	350 W / 230 V
Kälteleistung	257 W / VT -10 °C	481 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-600a / 50 g	
Energieverbrauch	1,88 kWh / 24h	2,25 kWh / 24h
Lautstärke	44 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+3 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	74 kg / 71 kg	88 kg / 85 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	weiß lackiertes Stahlblech, Aluminium-Türrahmen	
innen	weißer Kunststoff	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	477850150	477850180
Verkaufspreis	<b>1.057,00 €</b>	<b>1.115,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Wechselkit für Türanschlag, für M 150 und M 180		477A1025359
		<b>Preis in €</b>
		42,00





MG 185

## Glastürkühlschrank MG 185

steckerfertig, Umluftkühlung, Glastür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in schwarz
- innen Kunststoff in schwarz
- Glastür, Türanschlag wechselbar
- Schloss, Griffleiste
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 6 Tragrosten, 5 große B x T in mm: 521 x 442, 1 kleines B x T in mm: 521 x 362, maximale Belastbarkeit je Rost: 40 kg
- 2 Rollen hinten und 2 höhenverstellbare Füße vorn

Hinweis:

Einbaufähig oder auch als "Side by Side"-Einheit planbar, dabei ist ein Seitenabstand von 30 mm zwingend einzuhalten.

<b>MG 185</b>	
steckerfertig, Umluftkühlung, Glastür	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	595 x 595 x 1850
innen (B x T x H)	495 x 455 x 1587
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Bruttoinhalt	448 l
Nettoinhalt	379 l
Aufnahme (wahlweise)	427 Dosen 0,33 l 217 Glasflaschen 0,50 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert	250 W / 230 V
Kälteleistung	395 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-600a / 60 g
Energieverbrauch	1,6 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	SN-ST (+10 bis +38 °C)
<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto / Netto	88 kg / 86 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in schwarz
innen	Kunststoff in schwarz
<b>BESTELLINFOS</b>	
Artikel-Nr.	477850185
Verkaufspreis	<b>1.562,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>	
Rollengestell für M 210 / MG 185	Artikel-Nr. 477900007 Preis in € 154,00





M 210

## Glastürkühlschrank M 210

mit Umluftkühlung und Glastür im Aluminiumrahmen, einbaufähig

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in Edelstahl-Effektlack RAL 9006
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter ohne Kompressorstufe
- Glastür, Schloss, mit Aluminium-Griffleiste, Türanschlag wechselbar
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, oben längs und vertikal rechts an der Tür platziert, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung im Innenraum, digitale Temperaturanzeige
- Energiesparisolierung
- Abtauzyklus zusätzlich auch manuell steuerbar, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 6 Tragrosten (Lochbleche), Edelstahl, bis zu 40 kg belastbar, B x T in mm: 518 x 363
- 2 justierbare Stellfüße vorn und 2 Rollen hinten

Hinweis:

Einbaufähig oder auch als "Side by Side"-Einheit planbar, dabei ist ein Seitenabstand von 25 mm zwingend einzuhalten.

<b>M 210</b>		
mit Umluftkühlung und Glastür im Aluminiumrahmen, einbaufähig		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	595 x 640 x 2000	
innen (B x T x H)	518 x 459 x 1780	
Tiefe bei geöffneter Tür	1180	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	448 l	
Nettoinhalt	379 l	
Aufnahme (wahlweise)	252 PET-Flaschen 0,50 l 504 Dosen 0,33 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	570 W / 230 V	
Kältemittel	R-600a	
Energieverbrauch	3,00 kWh / 24h	
Geräuschpegel	55 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+1 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	97 kg / 94 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in Edelstahl-Effektlack RAL 9006	
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter ohne Kompressorstufe aus Polystyrol	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	477800200	
Verkaufspreis	<b>1.395,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Klemmpreisschiene, für M210 und M85, kürzbar	Artikel-Nr. 4773020534	Preis in € 6,00
Rollengestell für M 210 / MG 185	477900007	154,00
Tragrost (Lochblech) für M210, silbergrau, B x T in mm: 518 x 363	477510100	31,00





**UKU 540 W**



**UKU 543 W**

## Gewerbekühlschrank Serie UKU 54

mit Umluftkühlung, je nach Modell Volltür oder Glastür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter
- Rippen für den individuellen Rosteinschub
- UKU 540 W: Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- UKU 543 W: Isolierglastür, helle Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Bügelgriff, Magnetdichtung(en)
- mechanische Steuerung
- Energiesparisolierung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 3 Tragrosten, weiß rilsaniert, bis 45 kg belastbar, B x T in mm: 600 x 550 und 1 Bodenrost, B x T in mm: 418 x 248, weiß rilsaniert
- 2 justierbare Stellfüße (+25 mm) vorn

	<b>UKU 540 W</b>	<b>UKU 543 W</b>
	mit Umluftkühlung und Volltür	mit Umluftkühlung, Glastür und Beleuchtung
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	750 x 730 x 1640	
innen (B x T x H)	600 x 560 x 1452	
Tiefe bei geöffneter Tür	1410	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	554 l	572 l
Nettoinhalt	520 l	536 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	150 W / 230 V	200 W / 230 V
Kälteleistung	253 W / VT -10 °C	
Kältemittel	R-600a	
Energieverbrauch	0,983 kWh / 24h	1,364 kWh / 24h
Geräuschpegel	45 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+1 bis +15 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	77 kg / 71 kg	93 kg / 87 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	405254000	405254001
Verkaufspreis	<b>1.140,00 €</b>	<b>1.499,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
	Artikel-Nr.	Preis in €
Bodenrost für Serie FK 54, und UKU, weiß rilsaniert, B x T in mm: 418 x 248	4057113411	20,00
Tragrost für Serie FK / FKvsl, und UKU, weiß rilsaniert, B x T in mm: 600 x 550	4057113409	39,00



UKU 570 W

## Gewerbekühlschrank UKU 570 W

mit Umluftkühlung, in weiß mit Volltür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen weiß
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter mit verschließbarem Reinigungsablauf
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 32 mm
- Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Stangengriff, Magnetdichtung(en)
- elektronische Steuerung außen in der Frontblende, Temperaturbereich stufenlos über Thermostat regelbar
- Energiesparisolierung, 50 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- energiesparende Abstellung des Axialgebläses bei Türöffnung
- serienmäßig mit 4 GN-Tragrosten 2/1, weiß rilsaniert, bis zu 45 kg belastbar, B x T in mm: 650 x 530 und 1 Bodenrost, B x T in mm: 605 x 325, verzinkt
- 4 justierbare Stellfüße (+30 mm)

### UKU 570 W

mit Umluftkühlung,  
in weiß mit Volltür

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	750 x 750 x 1864
innen (B x T x H)	650 x 581 x 1510
Tiefe bei geöffneter Tür	1448

#### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	583 l
Nettoinhalt	437 l
Aufnahme (wahlweise)	350 PET-Flaschen 0,50 l 709 Dosen 0,33 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	150 W / 230 V
Kälteleistung	253 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-600a
Energieverbrauch	785 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D
Geräuschpegel	50 dB

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+1 bis +15 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	95 kg / 87 kg
------------------------	---------------

#### VERKLEIDUNG

außen	weiß
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	405257000
Verkaufspreis	<b>1.398,00 €</b>

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für Serie GKv und UKU, für GN 2/1, verzinkt, B x T in mm: 650 x 530	4057112439	40,00
Tragrost für Serie GKv und UKU, für GN 2/1, weiß rilsaniert, B x T in mm: 650 x 530	4057113485	40,00







UKU 640 W

## Gewerbekühlschrank UKU 640 W

mit Umluftkühlung, in weiß mit Volltür

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen weiß
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter mit verschließbarem Reinigungsablauf
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 32 mm
- energiesparende Abstellung des Axialgebläses bei Türöffnung
- Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Stangengriff, Magnetdichtung(en)
- elektronische Steuerung außen in der Frontblende, Temperaturbereich stufenlos über Thermostat regelbar
- Energiesparisolierung, 50 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 5 GN-Tragrosten 2/1, weiß rilsaniert, bis zu 45 kg belastbar, B x T in mm: 650 x 530 und 1 Bodenrost, B x T in mm: 605 x 325, verzinkt
- 4 justierbare Stellfüße (+30 mm)

### UKU 640 W

mit Umluftkühlung, in weiß mit Volltür

ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	750 x 750 x 2064		
innen (B x T x H)	650 x 581 x 1710		
Tiefe bei geöffneter Tür	1448		
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	663 l		
Nettoinhalt	499 l		
Aufnahme (wahlweise)	359 PET-Flaschen 0,50 l 786 Dosen 0,33 l		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	150 W / 230 V		
Kälteleistung	253 W / VT -10 °C		
Kältemittel	R-600a		
Energieverbrauch	827 kWh / Jahr		
Energieeffizienzklasse	D		
Geräuschpegel	50 dB		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+1 bis +15 °C bei 38 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	105 kg / 96 kg		
VERKLEIDUNG			
außen	weiß		
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	405264001		
Verkaufspreis	<b>1.556,00 €</b>		
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für Serie GKv und UKU, für GN 2/1, verzinkt, B x T in mm: 650 x 530		4057112439	40,00
Tragrost für Serie GKv und UKU, für GN 2/1, weiß rilsaniert, B x T in mm: 650 x 530		4057113485	40,00

## Umluft-Gewerbekühlschrank GKM 700 ECO

steckerfertig, für GN 2/1, Auflagerippen in die Seitenwände integriert



GKM 700 ECO



- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- verdampferfreier Innenraum für GN 2/1
- außen und innen CNS 1.4301
- Auflagerippen in die Seitenwände integriert, 24 pro Seitenwand, 55 mm Abstand
- sockelbaufähig
- selbstschließende Tür, ab 90° feststehend, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, werkzeugfrei wechselbare 7-Kammer Dichtung
- LED-Beleuchtung in der Kopfblende, gesondert schaltbar
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 85 mm
- Elektronische Steuerung mit Digitalanzeige, Ecomodus, akustischer und optischer Alarmfunktion und HACCP-Kontrollfunktion
- bedarfsgerechte intelligente Abtauung mit elektrischer Tauwasserverdunstung
- klappbare Frontblende für leichte Reinigung und Servicezwecke
- serienmäßig mit 3 GN-Tragrosten 2/1, CNS, B x T in mm: 650 x 530
- höhenverstellbare runde CNS-FüÙe

### GKM 700 ECO

steckerfertig, für GN 2/1, Auflagerippen in die Seitenwände integriert

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	700 x 840 x 2080
innen (B x T x H)	550 x 710 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1460

LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	490 l

TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	295 W / 230 V
Kälteleistung	294 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290
Energieverbrauch	0,97 kWh / 24h
Energieeffizienzklasse	A

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	130 kg / 117 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4748610075
Verkaufspreis	<b>2.449,00 €</b>

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
3-seitige Sockelblende für Serie 700	474020107	218,00
GN-Behälter 1/1-150, aus Kunststoff	474020102	66,00
GN-Behälter 1/1-60, aus Kunststoff	474020101	35,00
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 650 x 530	474020104	105,00
GN-Tragrost 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 650 x 530	474020103	33,00
Pedalöffner (1 x pro Tür, 1 x pro 2 Halbtüren)	474020124	166,00
Rädersatz (4 Stk.), Ø x H in mm: 100 x 127, 2 Rollen mit Bremsen	474020106	250,00
RS 485 Schnittstellen-Anschluss-Kit, bestehend aus: Verbindungskabel und Datenauslesestation, zum Anschluss an eine externe Küchenleitsoftware (Software separat erhältlich, bitte sprechen Sie uns an)	474020200	450,00





KU 702 Comfort



Einfache, anwenderfreundliche, digitale Regelung. Temperatur und Abtauung werden durch einen einfachen Tastendruck geregelt!

Die gesamte Regelung Ihres Crio-Smart erfolgt über diese 4 einfachen Tasten:

-  **PIG/MUTE**  
Zur Einstellung der Serviceparameter und zum Abstellen des akustischen Alarms.
-  **SET**  
Zur Einstellung der Kühltemperatur und technischer Parameter.
-  **DRUNTS - Taste und "FFEL HINAUF"** - zum Erhöhen der Temperatur.
-  **MANUELLE ABTAUUNG**  
Aktiviert den Abtauzyklus "FFEL HINUNTER" zum Absenken der Temperatur.

## Umluft-Gewerbekühlschrank KU 702 Comfort

für GN 2/1, wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- KU 702 Comfort: Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- KU 702-Z Comfort: Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, zentralgekühlt
- sockelbaufähig
- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen Sichtseiten CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- tiefgezogener Innenbehälter mit abgerundeten Ecken
- hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- KU 702 Comfort: energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- selbstschließende Volltür, Schloss, Griffleiste, mit 180°-Öffnung, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten, Türanschlag rechts, wechselbar
- Crio-Smart-Steuerung, Digitalanzeige, HACCP Kontrolle
- Cyclopentan-Hartschaum-Isolierung, bis zu 75 mm
- KU 702 Comfort: automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- KU 702-Z Comfort: Verdampfer mit Expansionsventil R-134a, Installationsleitungen ins Installationsfach geführt, Tauwasserverdunstung elektrisch
- wartungs- und servicefreundlicher Kondensator
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche
- KU 702 Comfort: auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- serienmäßig mit 3 GN-Tragrosten 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650 und 3 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS, 130 mm (von 110 bis 165 mm regulierbar)

	<b>KU 702 COMFORT</b>	<b>KU 702-Z COMFORT</b>
	für GN 2/1, steckerfertig	für GN 2/1, zentralgekühlt
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	710 x 835 x 2050	
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544	
Tiefe bei geöffneter Tür	1480	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	670 l	
Nettoinhalt	503 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	200 W / 230 V	
Kälteleistung	278 W / VT -10 °C	244 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 70 g	
Energieverbrauch	713 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	C	
Geräuschpegel	47 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 90 %	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	140 kg / 106 kg	120 kg / 100 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	Sichtseiten CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	402729118	402729043
Verkaufspreis	<b>2.539,00 €</b>	<b>2.459,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 1 / 43.		






KU 703 Comfort



Einfache, anwenderfreundliche, digitale Regelung. Temperatur und Abtauung werden durch einen einfachen Tastendruck geregelt!

Die gesamte Regelung ihres Crio Smart erfolgt über diese 4 einfachen Tasten:

-  **PRG/ASTE**  
Zur Einstellung der Serviceparameter und zum Abstellen des akustischen Alarms
-  **SET**  
Zur Einstellung der Kühltemperatur und technischen Parameter
-  **EIN/AUS** - Taste und "FFBL HINAB" - zum Erhitzen der Temperatur
-  **MAKRELE ABTAUUNG**  
Aktiviert den Abtauzyklus "FFBL HINUNTER" zum Abtauen der Temperatur

## Umluft-Gewerbekühlschrank KU 703 Comfort

für GN 2/1, steckerfertig



- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen Sichtseiten CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- sockelbaufähig
- Volltür, Schloss, Griffleiste, mit 180°-Öffnung, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten, selbstschließend, Türanschlag rechts, wechselbar
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 90 mm
- Crio-Smart-Steuerung, Digitalanzeige, HACCP Kontrolle
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- wartungs- und servicefreundlicher Kondensator
- tiefgezogener Innenbehälter
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem (Rosteinschub-Abstand in mm: 44) und Luftleitbleche
- hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- verdampferfreier Innenraum
- serienmäßig mit 3 GN-Tragrosten 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650 und 3 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS, 130 mm (von 110 bis 165 mm regulierbar)

### KU 703 COMFORT

für GN 2/1, steckerfertig

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	740 x 860 x 2080
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1507

#### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	670 l
Nettoinhalt	503 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	245 W / 230 V
Kälteleistung	278 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 110 g
Energieverbrauch	475 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B
Geräuschpegel	47 dB

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 90 %

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	122 kg / 106 kg
------------------------	-----------------

#### VERKLEIDUNG

außen	Sichtseiten CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

#### BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402729551
Verkaufspreis	<b>2.797,00 €</b>

#### SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 1 / 43.






KU 1402 Comfort



Einfache, anwenderfreundliche, digitale Regelung. Temperatur und Abtauung werden durch einen einfachen Tastendruck geregelt!

Die gesamte Regelung Ihres CRD Smart erfolgt über diese 4 einfachen Tasten:

-  **PRÜMUTE**  
Zur Einstellung der Serviceparameter und zum Abstellen des akustischen Alarms
-  **SET**  
Zur Einstellung der Kühltemperatur und technischer Parameter
-  **UP/DOWN** – Taste und "FEL HIN/AUF" – zum Erhöhen der Temperatur
-  **MANUELLE ABTAUUNG**  
Aktiviert den Abtauzyklus "FEL HIN/UNTEN" zum Absenken der Temperatur

## Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1402 Comfort

für GN 2/1, wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- KU 1402 Comfort: Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- KU 1402-Z Comfort: Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, zentralgekühlt
- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen Sichtseiten CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- sockelbaufähig
- 2 Volltüren, Schloss, Griffleiste, mit 180°-Öffnung, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten, selbstschließend
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 75 mm
- Crio-Smart-Steuerung, HACCP Kontrolle
- KU 1402 Comfort: automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- KU 1402-Z Comfort: mit vorinstalliertem R-134a Expansionsventil für den bauseitigen Anschluss, Tauwasserverdunstung elektrisch
- wartungs- und servicefreundlicher Kondensator
- tiefgezogener Innenbehälter
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche
- hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- KU 1402 Comfort: energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- KU 1402 Comfort: auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- serienmäßig mit 6 GN-Tragrosten 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650 und 6 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS, 130 mm (von 110 bis 165 mm regulierbar)

	KU 1402 COMFORT für GN 2/1, steckerfertig	KU 1402-Z COMFORT für GN 2/1, zentralgekühlt
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1441 x 835 x 2050	
innen (B x T x H)	je 560 x 707 x 1515	je 560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1480	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	1430 l	
Nettoinhalt	1005 l	1138 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	300 W / 230 V	210 W / 230 V
Kälteleistung	395 W / VT -10 °C	378 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 120 g	Expansionsventil R-134a vorinstalliert
Energieverbrauch	1153 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	D	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 90 %	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	220 kg / 210 kg	185 kg / 165 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	Sichtseiten CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	402729120	402729053
Verkaufspreis	<b>4.485,00 €</b>	<b>4.382,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 1 / 43.		





KU 702 Premium

## Umluft-Gewerbekühlschrank Serie KU 702 Premium

für GN 2/1, wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- KU 702 Premium: Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- KU 702-Z Premium: Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, zentralgekühlt
- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, integriertem Bodenablauf und abgerundeten Ecken
- sockelbaufähig
- hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- KU 702 Premium: energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- selbstschließende Volltür, mit 180°-Öffnung, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Griffleiste
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- Cyclopentan-Hartschaum Isolierung, bis zu 75 mm
- Crio-Tech-Displaysteuerung, 3 voreingestellte Luftfeuchtigkeitsstufen und 1 Turbo Cooling Zyklus, wenn warme Ware eingebracht wurde, HACCP-Kontrollfunktion über akustische und visuelle Alarmer, Spritzwasserschutz, IPX5
- KU 702 Premium: bedarfsgerechte Abtauung über „Frost Watch Control“ mit 3 Fühlern und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis, die Abtauzyklen werden anhand der Anzahl der Türöffnungen sowie der Laufzeit des Kompressors optimiert
- KU 702-Z Premium: mit vorinstalliertem R-134a Expansionsventil für den bauseitigen Anschluss, Tauwasserverdunstung elektrisch
- intelligentes "Airflow"-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- wartungs- und servicefreundlicher Kondensator
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem (Rosteinschub-Abstand in mm: 44) und Luftleitbleche
- KU 702 Premium: auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- serienmäßig mit 3 GN-Tragrosten 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650 und 3 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS, 130 mm (von 110 bis 165 mm regulierbar)

Hinweis:

Weitere Geräte der Serie PREMIUM finden Sie auf nordcap.de.

	<b>KU 702 PREMIUM</b> für GN 2/1, steckerfertig	<b>KU 702-Z PREMIUM</b> für GN 2/1, zentralgekühlt
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)		710 x 835 x 2050
innen (B x T x H)		560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür		1480
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt		670 l
Nettoinhalt		503 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	220 W / 230 V	120 W / 230 V
Kälteleistung	322 W / VT -10 °C	358 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 80 g	Expansionsventil R-134a vorinstalliert
Energieverbrauch	581 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	C	
Geräuschpegel	58 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 90 %	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	122 kg / 106 kg	122 kg / 102 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	402728683	402728645
Verkaufspreis	<b>3.029,00 €</b>	<b>2.944,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 1 / 43.		





KU 703 Premium

## Umluft-Gewerbekühlschrank KU 703 Premium

für GN 2/1, steckerfertig



- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, integriertem Bodenablauf und abgerundeten Ecken
- sockelbaufähig
- hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- selbstschließende Volltür, mit 180°-Öffnung, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Griffleiste
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- Crio-Tech-Displaysteuerung, 3 voreingestellte Luftfeuchtigkeitsstufen und 1 Turbo Cooling Zyklus, wenn warme Ware eingebracht wurde, HACCP-Kontrollfunktion über akustische und visuelle Alarmer, Spritzwasserschutz, IPX5
- Cyclopentan-Hartschaum Isolierung, bis zu 90 mm
- bedarfsgerechte Abtauung über „Frost Watch Control“ mit 3 Fühlern und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis, die Abtauzyklen werden anhand der Anzahl der Türöffnungen sowie der Laufzeit des Kompressors optimiert
- intelligentes "Airflow"-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- wartungs- und servicefreundlicher Kondensator
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem (Rosteinschub-Abstand in mm: 44) und Luftleitbleche
- auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- serienmäßig mit 3 GN-Tragrosten 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650 und 3 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS, 130 mm (von 110 bis 165 mm regulierbar)

Hinweis:

Weitere Geräte der Serie PREMIUM finden Sie auf nordcap.de.

### KU 703 PREMIUM

für GN 2/1, steckerfertig

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	740 x 885 x 2080
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1507
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	670 l
Nettoinhalt	503 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	215 W / 230 V
Kälteleistung	322 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 80 g
Energieverbrauch	350 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 90 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	122 kg / 106 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728883
Verkaufspreis	<b>3.463,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 1 / 43.	





KU 1402 Premium



Die neueste Generation digitaler, elektronischer Technologie für Kühlergeräte.

Großes digitales Display, weithin gut lesbar.

Sichtbarer Alarmstatus  
Bei einer Fehlfunktion leuchtet das LED rot auf, der Alarmcode wird am Display angezeigt und zusätzlich erfolgt ein akustisches Signal. Der akustische Alarm bleibt aktiviert bis er vom Anwender abgestellt wird.

3 Fühler für die kontinuierliche Kontrolle von: Außentemperatur, Innentemperatur und Kondensatorbetrieb.

## Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1402 Premium

für GN 2/1, wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- KU 1402 Premium: Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- KU 1402-Z Premium: Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, zentralgekühlt
- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Schrankinnenraum mit tiefgezogenem Boden, integriertem Bodenablauf und abgerundeten Ecken
- sockelbaufähig
- hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- KU 1402 Premium: energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- 2 selbstschließende Volltüren, mit 180°-Öffnung, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten
- Schloss, Griffleiste
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- Crio-Tech-Displaysteuerung, 3 voreingestellte Luftfeuchtigkeitsstufen und 1 Turbo Cooling Zyklus, wenn warme Ware eingebracht wurde, HACCP-Kontrollfunktion über akustische und visuelle Alarmer, Spritzwasserschutz, IPX5
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 75 mm
- bedarfsgerechte Abtaugung über „Frost Watch Control“ mit 3 Fühlern und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis, die Abtauzyklen werden anhand der Anzahl der Türöffnungen sowie der Laufzeit des Kompressors optimiert
- KU 1402-Z Premium: Verdampfer mit Expansionsventil R-134a, Installationsleitungen ins Installationsfach geführt
- intelligentes "Airflow"-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- wartungs- und servicefreundlicher Kondensator
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem (Rosteinschub-Abstand in mm: 44) und Luftleitbleche
- KU 1402 Premium: auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- serienmäßig mit 6 GN-Tragrosten 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650 und 6 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS, 130 mm (von 110 bis 165 mm regulierbar)

Hinweis:

Weitere Geräte der Serie PREMIUM finden Sie auf nordcap.de.

	<b>KU 1402 PREMIUM</b> für GN 2/1	<b>KU 1402-Z PREMIUM</b> für GN 2/1, zentralgekühlt
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1441 x 835 x 2050	
innen (B x T x H)	2 x 560 x 707 x 1544	
Tiefe bei geöffneter Tür	1480	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttinhalt	1430 l	
Nettinhalt	1135 l	1138 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	270 W / 230 V	210 W / 230 V
Kälteleistung	395 W / VT -10 °C	457 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 130 g	Expansionsventil R-134a vorinstalliert
Energieverbrauch	1153 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	C	
Geräuschpegel	54 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 90 %	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	190 kg / 170 kg	185 kg / 165 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	402728693	402728654
Verkaufspreis	<b>5.042,00 €</b>	<b>4.851,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 1 / 43.		









KK 702-2 Comfort



Einfache, anwenderfreundliche, digitale Regelung. Temperatur und Abtauung werden durch einen einfachen Tastendruck geregelt!

Die gesamte Regelung Ihres Crio Smart erfolgt über diese 4 einfachen Tasten:

-  **SERVICE**  
Zur Einstellung der Serviceparameter und zum Abstellen des akustischen Alarms
-  **SET**  
Zur Einstellung der Kühltemperatur und technischer Parameter
-  **DR/AUS** - Taste und, "FFBEL HINÄUF" - zum Erhöhen der Temperatur
-  **MANUELLE ABTAUUNG**  
Aktiviert den Abtauyklus "FFBEL HINUNTER" zum Absenken der Temperatur

## Umluft-Gewerbekühlschrank KK 702-2 Comfort

für GN 2/1, mit 2 getrennt regelbaren Kühlabteilen

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen Sichtseiten CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- 2 Volltüren, Schloss, Griffleiste, mit 180°-Öffnung, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten, selbstschließend, Türanschlag rechts, wechselbar
- Cyclopentan-Hartschaum Isolierung, bis zu 75 mm
- 2 getrennt regelbare Crio-Smart-Steuerungen, Digitalanzeige, HACCP Kontrolle
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis, Tauwasserschale am Geräteboden, daher nicht sockelfähig
- wartungs- und servicefreundlicher Kondensator
- tiefgezogener Innenbehälter
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche
- hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- serienmäßig mit 3 GN-Tragrosten 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650 und 3 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS, 130 mm (von 110 bis 165 mm regulierbar)

### KK 702-2 COMFORT

für GN 2/1, mit 2 getrennt regelbaren Kühlabteilen

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	710 x 835 x 2050
innen (B x T x H)	560 x 707 x 711 / 711
Tiefe bei geöffneter Tür	1480

#### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	670 l
Nettoinhalt	415 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	250 W / 230 V
Kälteleistung	398 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 100 g
Energieverbrauch	1095 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E
Geräuschpegel	51 dB

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-2 bis +10 °C im oberen Bereich bei 43 °C UT und 60 % RF -2 bis +10 °C im unteren Bereich bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 90 %

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	132 kg / 112 kg
------------------------	-----------------

#### VERKLEIDUNG

außen	Sichtseiten CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	402729558
Verkaufspreis	4.899,00 €

#### SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 1 / 43.



KK 1402 Comfort



Einfache, anwenderfreundliche, digitale Regelung, Temperatur und Abtauung werden durch einen einfachen Tastendruck geregelt!

Die gesamte Regelung Ihres Crio-Smart erfolgt über diese 4 einfachen Tasten:

-  **PRG/MUTE**  
Zur Einstellung der Serviceparameter und zum Abstellen des akustischen Alarms
-  **SET**  
Zur Einstellung der Kühltemperatur und technischer Parameter
-  **UP/DOWN** - Taste und, "FFEL HINAUF" - zum Erhöhen der Temperatur
-  **MAHRELE ABTAUUNG**  
Aktiviert den Abtauzyklus "FFEL HINUNTER" zum Absenken der Temperatur

## Umluft-Gewerbekühlschrank KK 1402 Comfort

für GN 2/1, mit 2 getrennt regelbaren Kühlabteilen

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen Sichtseiten CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- tiefgezogener Innenbehälter mit abgerundeten Ecken
- sockelbaufähig
- hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- 2 selbstschließende Volltüren, mit 180°-Öffnung, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten
- Schloss, Griffleiste
- 2 getrennt regelbare Crio-Smart-Steuerungen, HACCP Kontrolle
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 75 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- wartungs- und servicefreundlicher Kondensator
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche
- auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- serienmäßig mit 6 GN-Tragrosten 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650 und 6 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS, 130 mm (von 110 bis 165 mm regulierbar)

### KK 1402 COMFORT

für GN 2/1, mit 2 getrennt regelbaren Kühlabteilen

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1441 x 835 x 2050
innen (B x T x H)	je 560 x 707 x 1515
Tiefe bei geöffneter Tür	1480
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	1430 l
Nettoinhalt	1006 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	430 W / 230 V
Kälteleistung	278 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 80 g
Energieverbrauch	1427 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D
Geräuschpegel	54 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-2 bis +10 °C im linken Abteil bei 43 °C UT und 60 % RF -2 bis +10 °C im rechten Abteil bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 90 %
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	198 kg / 180 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402729564
Verkaufspreis	<b>5.299,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 1 / 43.	





KTk 702-2 Comfort



Einfache, anwenderfreundliche, digitale Regelung. Temperatur und Abtauung werden durch einen einfachen Tastendruck geregelt!

Die gesamte Regelung Ihres Crio Smart erfolgt über diese 4 einfachen Tasten:

-  **PUSH**  
Zur Einstellung der Serviceparameter und zum Abstellen des akustischen Alarms.
-  **SET**  
Zur Einstellung der Kühltemperatur und technischen Parameter.
-  **UP**  
EIN/AUS - Taste und "FFEL HINAUF" - zum Erhitzen der Temperatur.
-  **DOWN**  
MANUELLE ABTAUUNG  
Aktiviert den Abtauyklus  
"FFEL HINUNTER" zum Abkühlen der Temperatur.

## Kühl- / Tiefkühlkombination KTK 702-2 Comfort

für GN 2/1, mit 1 Kühl- und 1 Tiefkühlabteil

- Gewerbekühlschrank / Gewerbetiefkühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen Sichtseiten CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- tiefgezogener Innenbehälter
- 2 hocheffiziente Lüfter
- 1 beschichteter Verdampfer pro Abteil
- 2 selbstschließende Volltüren, mit 180°-Öffnung, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Griffleiste
- 2 getrennt regelbare Crio-Smart-Steuerungen, HACCP Kontrolle
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 75 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung mittels Heißgas, Tauwasserschale für unteres Abteil am Geräteboden, daher nicht sockelfähig, Abtauung für untere Schale erfolgt elektrisch
- wartungs- und servicefreundlicher Kondensator
- energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- serienmäßig mit 3 GN-Tragrosten 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650 und 3 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS, 130 mm (von 110 bis 165 mm regulierbar)

### KTk 702-2 COMFORT

für GN 2/1, mit 1 Kühl- und 1 Tiefkühlabteil

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	710 x 835 x 2010
innen (B x T x H)	560 x 707 x 724/770
Tiefe bei geöffneter Tür	1480

#### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	670 l
Nettoinhalt	415 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	660 W / 230 V
Kälteleistung	586 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 140 g
Energieverbrauch	3357 kWh / Jahr

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-2 bis +10 °C im oberen Bereich bei 43 °C UT und 60 % RF -15 bis -22 °C im unteren Bereich bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 90 %

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	132 kg / 112 kg
------------------------	-----------------

#### VERKLEIDUNG

außen	Sichtseiten CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

#### BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402729454
Verkaufspreis	<b>5.882,00 €</b>



KU 702-G Comfort



Einfache, anwenderfreundliche, digitale Regelung, Temperatur und Abtauung werden durch einen einfachen Tastendruck geregelt!

Die gesamte Regelung Ihres Crio Smart erfolgt über diese 4 einfachen Tasten:

- PRGMUTE**  
Zur Einstellung der Serviceparameter und zum Abstellen des akustischen Alarms
- SET**  
Zur Einstellung der Kühltemperatur und technischer Parameter
- ERHÖH** - Taste und, "FFEL HINAB" - zum Erhöhen der Temperatur
- MAHLE** - Taste und, "FFEL HINUNTER" - zum Absenken der Temperatur

## Umluft-Gewerbekühlschrank KU 702-G Comfort

für GN 2/1, mit Glastür, wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- KU 702-G Comfort: Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- KU 702-G-Z Comfort: Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, zentralgekühlt
- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen Sichtseiten CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- tiefgezogener Innenbehälter mit abgerundeten Ecken
- sockelbaufähig
- hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- KU 702-G Comfort: energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- Glastür, Schloss, Griffleiste, mit 180°-Öffnung, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten, selbstschließend, Türanschlag rechts, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar
- Innenbeleuchtung
- Crio-Smart-Steuerung, Digitalanzeige, HACCP Kontrolle
- Cyclopentan-Hartschaum Isolierung, bis zu 75 mm
- KU 702-G Comfort: automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- KU 702-G-Z Comfort: mit vorinstalliertem R-134a Expansionsventil für den bauseitigen Anschluss, Tauwasserverdunstung elektrisch
- wartungs- und servicefreundlicher Kondensator
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche
- KU 702-G Comfort: auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- serienmäßig mit 3 GN-Tragrosten 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650 und 3 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS, 130 mm (von 110 bis 165 mm regulierbar)

	KU 702-G COMFORT	KU 702-G-Z COMFORT
	für GN 2/1, steckerfertig, mit Glastür	für GN 2/1, zentralgekühlt, mit Glastür
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	710 x 835 x 2050	
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544	
Tiefe bei geöffneter Tür	1480	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	670 l	
Nettoinhalt	503 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	210 W / 230 V	155 W / 230 V
Kälteleistung	278 W / VT -10 °C	320 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 75 g	Expansionsventil R-134a vorinstalliert
Energieverbrauch	2,5 kWh / 24h	
Geräuschpegel	50 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 90 %	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	128 kg / 112 kg	128 kg / 102 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	Sichtseiten CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	402729498	402729126
Verkaufspreis	2.975,00 €	3.152,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 1 / 43.		





KU 1402 G Comfort



Einfache, anwenderfreundliche, digitale Regelung, Temperatur und Abtauung werden durch einen einfachen Tastendruck geregelt!

Die genaue Regelung über Crio Smart erfolgt über diese 4 einfachen Tasten:

- PRG/MUTE**  
Zur Einstellung der Serviceparameter und zum Abstellen des akustischen Alarms.
- SET**  
Zur Einstellung der Kühltemperatur und technischer Parameter.
- ERHÖH** - Taste und "FFSB HINÄUS"  
zum Erhöhen der Temperatur.
- MAKELLE ABTAUUNG**  
Aktiviert den Abtauzyklus "FFSB HINÄUS" zum Abtauen der Temperatur.

## Umluft-Gewerbekühlschrank KU 1402 G Comfort

für GN 2/1, wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- KU 1402 G Comfort: Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- KU 1402-G-Z Comfort: Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, zentralgekühlt
- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen Sichtseiten CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- tiefgezogener Innenbehälter mit abgerundeten Ecken
- sockelbaufähig
- hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- KU 1402 G Comfort: energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- 2 selbstschließende Glastüren, mit 180°-Öffnung, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten, Türanschläge werkseitig gegen Aufpreis wechselbar
- Schloss, Griffleiste
- Innenbeleuchtung
- Crio-Smart-Steuerung, HACCP Kontrolle
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 75 mm
- KU 1402 G Comfort: auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- KU 1402 G Comfort: automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- KU 1402-G-Z Comfort: Tauwasserverdunstung elektrisch, automatische Abtauung
- KU 1402-G-Z Comfort: mit vorinstalliertem R-134a Expansionsventil für den bauseitigen Anschluss
- wartungs- und servicefreundlicher Kondensator
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche
- serienmäßig mit 6 GN-Tragrosten 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650 und 6 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS, 130 mm (von 110 bis 165 mm regulierbar)

### KU 1402 G COMFORT

### KU 1402 G-Z COMFORT

für GN 2/1, mit 2 Glastüren

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1441 x 835 x 2010	1441 x 835 x 2050
innen (B x T x H)	1291 x 707 x 1515	je 560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1480	

#### LEISTUNGSDATEN

Bruttinhalt	1430 l	
Nettinhalt	1006 l	1138 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	280 W / 230 V	175 W / 230 V
Kälteleistung	395 W / VT -10 °C	460 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 130 g	Expansionsventil R-134a vorinstalliert
Energieverbrauch	5,6 kWh / 24h	
Geräuschpegel	54 dB	

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 90 %	

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	188 kg / 178 kg	180 kg / 160 kg
------------------------	-----------------	-----------------

#### VERKLEIDUNG

außen	Sichtseiten CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	402729501	402729127
Verkaufspreis	5.249,00 €	5.329,00 €

#### SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 1 / 43.



ZUBEHÖR FÜR DIE SERIEN KU 702, KU 703 und KU 1402	Serie KU 702 / KU 703	Serie KU 1402	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Drahtkorb, für GN 1/1-150, rilsaniert	o	o	402881043	38,00
Fleischabhangung, fur Serie 702, 703 und 1402 (1 Abteil)	o	o	402881019	254,00
GN-Tragrost 2/1, fur Serie 702, 703 und 1402, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	o	o	402881004	27,00
GN-Tragrost 2/1, fur Serie 702, 703 und 1402, CNS, B x T in mm: 530 x 650	o	o	402881016	77,00
HACCP Schnittstellen-Bausatz IR22	o	o	402880252	111,00
Paar CNS-Auflageschienen, fur Serie 702, 703 und 1402	o	o	402881021	24,00
Pedalturoffner, fur Serie 1402	-	o	402881033	208,00
Pedalturoffner, fur Serie 702 und 703	o	-	402880324	49,00
Rollensatz (4 Stk.), Ø in mm: 180, davon 2 mit Feststeller	o	-	402881002	286,00
Rollensatz (6 Stk.), Ø in mm: 50, davon 2 mit Feststeller	-	o	402880340	166,00

o - optionale Sonderausstattung    - nicht fur das Modell verfugbar





## Getränkekühlschrank Serie KU 1000 / 1200 G-SD

mit Umluftkühlung und Schiebetüren



KU 1000 G-SD



KU 1200 G-SD

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen und innen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- robuster Innenbehälter ohne Kompressorstufe, weiß lackiert
- 2 Schiebeglastüren (SD) mit Rückholfeder
- vertikal, jeweils außen angeordnete Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- elektronische Steuerung, in der Maschinenblende, stufenlos einstellbare Temperatur, Innenthermometer
- Energiesparisolierung, 45 mm
- automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung
- KU 1000 G-SD: serienmäßig mit 4 Tragrosten, weiß rilsaniert, bis zu 60 kg belastbar, B x T in mm: 870 x 475 und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 870 x 475
- KU 1200 G-SD: serienmäßig mit 4 Tragrosten, weiß rilsaniert, bis zu 60 kg belastbar, B x T in mm: 1070 x 475 und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 1070 x 475
- 4 justierbare Stellfüße und Rollen

	KU 1000 G-SD	KU 1200 G-SD
mit Umluftkühlung und Schiebetüren		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1000 x 735 x 1990	1200 x 735 x 1990
innen (B x T x H)	890 x 573 x 1533	1090 x 573 x 1533
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	730 l	895 l
Nettoinhalt	540 l	660 l
Aufnahme (wahlweise)	1196 Dosen 0,33 l	1472 Dosen 0,33 l
	754 Dosen 0,50 l	928 Dosen 0,50 l
	546 PET-Flaschen 0,33 l	672 PET-Flaschen 0,33 l
	546 PET-Flaschen 0,50 l	672 PET-Flaschen 0,50 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	450 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-290 / 120 g	
Energieverbrauch	5,96 kWh / 24h	6,8 kWh / 24h
Geräuschpegel	48 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	176 kg / 163 kg	189 kg / 174 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
innen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	435700119	435700219
Verkaufspreis	<b>2.087,00 €</b>	<b>2.279,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Bodenrost für KU 1000 G-SD, weiß rilsaniert, B x T in mm: 870 x 475		4352115200248
Bodenrost für KU 1200 G-SD, weiß rilsaniert, B x T in mm: 1070 x 475		4352115200262
Tragrost für KU 1000 G-SD, weiß rilsaniert, B x T in mm: 870 x 475		4352115200245
Tragrost für KU 1200 G-SD, verstärkt, weiß rilsaniert, B x T in mm: 1070 x 475		4352115200249
Tragrosthalter für KU 1000 / 1200 G-SD, 4 Stück pro Rost erforderlich		4352115200060
		<b>Preis in €</b>
		59,00
		73,00
		70,00
		80,00
		5,00



## Gewerbekühlschrank Serie KU G-SD / DR

wahlweise mit Schiebetüren oder Drehtüren, Umluftkühlung und Werbe-Display

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen glattes, weiß lackiertes Stahlblech
- beleuchtetes Werbe-Display
- KU 890 G-SD / KU 1950 G-SD: 2 Schiebeglastüren (SD) mit Rückholfeder
- KU 1950 G-DR: 2 Drehtüren (DR), selbstschließend
- vertikale, jeweils außen angeordnete LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Energiesparisolierung, 45 mm
- mechanische Steuerung, stufenlos einstellbare Temperatur, Innenthermometer
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- robuster Innenbehälter ohne Kompressorstufe, weiß lackiert
- KU 890 G-SD: serienmäßig mit 5 Tragrosten, weiß rilsaniert, B x T in mm: 794 x 470
- KU 1950 G-SD / KU 1950 G-DR: serienmäßig mit 5 Tragrosten, weiß rilsaniert, bis 60 kg belastbar
- 4 justierbare Stellfüße und Rollen



KU 890 G-SD



KU 1950 G-SD mit Schiebetüren



KU 1950 G-DR mit Drehtüren

KU 890 G-SD	KU 1950 G-SD	KU 1950 G-DR
	mit Umluftkühlung, Schiebetüren und Werbe-Display	mit Umluftkühlung, Drehtüren und Werbe-Display

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	890 x 740 x 1990	1110 x 825 x 2010	1110 x 875 x 2010
innen (B x T x H)	810 x 561 x 1556	1000 x 652 x 1533	1000 x 750 x 1533

### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	707 l	857 l	875 l
Nettoinhalt	462 l		645 l
Aufnahme (wahlweise)	720 Dosen 0,33 l		1020 Dosen 0,33 l
	504 Dosen 0,50 l		720 Dosen 0,50 l
	360 Glasflaschen 0,33 l		560 Glasflaschen 0,33 l
	360 PET-Flaschen 0,50 l		560 PET-Flaschen 0,50 l 132 PET-Flaschen 1,50 l

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	410 W / 230 V		490 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-290 / 115 g		R-290 / 125 g
Energieverbrauch	2,7 kWh / 24h		10,7 kWh / 24h
Geräuschpegel			48 dB

### TEMPERATURANGABEN

Bereich		+2 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse		4 (+30 °C UT und 55 % RF)	

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	157 kg / 147 kg		198 kg / 193 kg
------------------------	-----------------	--	-----------------

### VERKLEIDUNG

außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß		
innen	glattes, weiß lackiertes Stahlblech		

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	435700201	435700401	435700301
Verkaufspreis	1.846,00 €	2.250,00 €	2.250,00 €

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für KU 1950 G-DR / SD, B x T in mm: 980 x 550	4351715200087	95,00
Tragrosthalter für KU 1950 G-DR / SD, 4 Stück pro Rost erforderlich	4351715200060	5,00



oder





EKU 751 CNS



EKU 751-Z CNS



EKU 751-G CNS

## Einfahrkühlschrank EKU 751 CNS

wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- EKU 751 CNS / 751-G CNS: Einfahrkühlschrank, steckerfertig
- EKU 751-Z CNS: Einfahrkühlschrank, zentralgekühlt
- für GN-Hordenwagengestelle 2/1 mit innen drehenden Rollen (Abmessungen beachten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- EKU 751 CNS / 751-Z CNS: Volltür
- EKU 751-G CNS: Glastür, Innenbeleuchtung
- Schloss, Griffleiste, Magnetdichtung(en)
- EKU 751 CNS / 751-Z CNS: Schalter für hohe / niedrige Luftfeuchte
- elektronische Steuerung
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, 60 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- EKU 751-Z CNS: mit vorinstalliertem Expansionsventil R-134a für den bauseitigen Anschluss
- EKU 751 CNS / 751-G CNS: für Servicezwecke leicht herausnehmbares Kälteaggregat

Hinweis:

Auch als Version Durchfahrkühlschrank oder mit Linksanschlag erhältlich. Sprechen Sie uns an!

	<b>EKU 751 CNS</b>	<b>EKU 751-Z CNS</b>	<b>EKU 751-G CNS</b>
	steckerfertig, Volltür	zentralgekühlt, mit Volltür	steckerfertig, Glastür
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	750 x 810 x 2100		
innen (B x T x H)	614 x 686 x 1710		
Tiefe bei geöffneter Tür	1490		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	750 l		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	399 W / 230 V	140 W / 230 V	700 W / 230 V
Kälteleistung	523 W / VT -10 °C		645 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 260 g	Expansionsventil R-134a vorinstalliert	R-134a / 260 g
Energieverbrauch	6,92 kWh / 24h		6,19 kWh / 24h
Geräuschpegel	54,5 dB		54,5 dB
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	0 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)		4 (+30 °C UT und 55 % RF)
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 80 %		55 bis 70 %
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	150 kg / 140 kg	148 kg / 131 kg	175 kg / 150 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	402729171	402729172	402729173
Verkaufspreis	<b>4.998,00 €</b>	<b>4.853,00 €</b>	<b>5.400,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
Einfahrregalwagen 180 - 1E, 1-teilig für GN 2/1 und GN 1/1, mit 18 Paar U-förmigen Auflageschienen, Kippsicherung und beidseitiger Durchschubsperr, B x T x H in mm: 588 x 679 x 1641, Einschubabstand 73 mm			42749688040601
			<b>Preis in €</b>
			894,00





GEKM 800

## Einfahrkühlschrank GEKM / GEKO 800

steckerfertig, für Hordenwagen GN 2/1\*, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm

- Umluft-Einfahrkühlschrank, steckerfertig oder zentralgekühlt
- für Hordenwagen der Größe GN 2/1\*, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Gehäusestruktur fugenfrei gefertigt
- innen und außen: CNS 1.4301
- interne Stoßfänger: an den Seiten aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff
- selbstschließende Tür, ab 100° feststehend, Türanschlag rechts, nur werkseitig wechselbar
- Schloss, Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 65 mm
- elektronische Steuerung mit akustischer und optischer HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Luftfeuchtigkeit 3-stufig regelbar (low, medium, high)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- klappbare Frontblende für leichte Reinigung und Servicezwecke
- zentralgekühltes Modell mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A

Hinweis:

Glastürmodelle auf Anfrage.

\* GN 2/1 Hordenwagen in spezieller Kompaktausführung (Sonderzubehör)

	<b>GEKM 800</b>	<b>GEKO 800</b>		
	steckerfertig, für Hordenwagen GN 2/1*, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm	zentralgekühlt, für Hordenwagen GN 2/1*, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	760 x 850 x 2090			
innen (B x T x H)	630 x 740 x 1730			
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Bruttoinhalt	840 l			
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	682 W / 230 V	60 W / 230 V		
Kälteleistung	506 W / VT -10 °C			
Kältemittel / Menge	R-134a / 380 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	165 kg / 150 kg			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301			
innen	interne Stoßfänger, an den Seiten aus CNS 1.4301, Boden aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	4748110080	4748110081		
Verkaufspreis	<b>5.430,00 €</b>	<b>4.847,00 €</b>		
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>	
GEKM 800	T-L	Türanschlag links	5.430,00	
GEKO 800	T-L	Türanschlag links	4.847,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Adapter-Kabel für Kompressor, bei Anschluss eines bauseitigen Magnetventils			474BN16107001	17,00
Hordenwagen GN 1/1 - EN 60/40 Standard, für 20 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, 70 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 450 x 610 x 1680, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C			474970015	933,00
Hordenwagen GN 2/1 Kompakt, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 590 x 650 x 1650, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C			474970060	1.038,00
RS 485 Schnittstellen-Anschluss-Kit, bestehend aus: Verbindungskabel und Datenauslesestation, zum Anschluss an eine externe Küchenleitsoftware (Software separat erhältlich, bitte sprechen Sie uns an)			474020200	450,00





GEKM 1200

## Einfahrkühlschrank GEKM / GEKO 1200

steckerfertig, für Hordenwagen GN 2/1, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, EN 600 x 800 mm

- Umluft-Einfahrkühlschrank, steckerfertig oder zentralgekühlt
- für Hordenwagen der Größe GN 2/1, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, EN 600 x 800 mm (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Gehäusestruktur fugenfrei gefertigt
- innen und außen: CNS 1.4301
- interne Stoßfänger: an den Seiten aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff
- selbstschließende Tür, ab 100° feststehend, Türanschlag rechts, nur werkseitig wechselbar
- Schloss, Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 65 mm
- elektronische Steuerung mit akustischer und optischer HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Luftfeuchtigkeit 3-stufig regelbar (low, medium, high)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- klappbare Frontblende für eine leichte Reinigung und Servicezwecke
- zentralgekühltes Modell mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A

Hinweis:  
Glastürmodelle auf Anfrage.

	<b>GEKM 1200</b>	<b>GEKO 1200</b>
	steckerfertig, für Hordenwagen GN 2/1, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, EN 600 x 800 mm	zentralgekühlt, für Hordenwagen GN 2/1, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, EN 600 x 800 mm
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	880 x 1070 x 2250	
innen (B x T x H)	720 x 910 x 1860	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	1200 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	682 W / 230 V	60 W / 230 V
Kälteleistung	506 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-134a / 380 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	165 kg / 150 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	interne Stoßfänger, an den Seiten aus CNS 1.4301, Boden aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4748110120	4748110121
Verkaufspreis	<b>6.095,00 €</b>	<b>5.565,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Adapter-Kabel für Kompressor, bei Anschluss eines bauseitigen Magnetventils	Artikel-Nr. 474BN16107001	Preis in € 17,00
Einfahrregalwagen 180 - 1E, 1-teilig für GN 2/1 und GN 1/1, mit 18 Paar U-förmigen Auflageschienen, Kippsicherung und beidseitiger Durchschub Sperre, B x T x H in mm: 588 x 679 x 1641, Einschubabstand 73 mm	42749688040601	894,00
Hordenwagen GN 1/1 - EN 60/40 Standard, für 20 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, 70 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 450 x 610 x 1680, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970015	933,00
Hordenwagen GN 2/1 Standard, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe B x T x H in mm: 660 x 730 x 1780, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970016	961,00
RS 485 Schnittstellen-Anschluss-Kit, bestehend aus: Verbindungskabel und Datenauslesestation, zum Anschluss an eine externe Küchenleitsoftware (Software separat erhältlich, bitte sprechen Sie uns an)	474020200	450,00

## Einfahrkühlschrank EKU 1200 CNS

wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- EKU 1200 CNS: Einfahrkühlschrank, steckerfertig
- EKU 1200-Z CNS: Einfahrkühlschrank, zentralgekühlt
- zur Aufnahme von GN-Rollwagen 2/1, EN 600 x 400 mm oder EN 600 x 800 mm (nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen Sichtseiten CNS 1.4301
- innen Boden aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff
- interne Stoßfänger, an den Seiten aus CNS 1.4301
- Gehäusestruktur aus einem Stück gefertigt
- Volltür mit Schloss
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- EKU 1200-Z CNS: mit vorinstalliertem Expansionsventil R-134a
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm



EKU 1200 CNS

	<b>EKU 1200 CNS</b> steckerfertig, für GN 2/1	<b>EKU 1200-Z CNS</b> zentralgekühlt, für GN 2/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	880 x 1070 x 2250	
innen (B x T x H)	740 x 920 x 1880	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	1200 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	682 W / 230 V	580 W / 230 V
Kälteleistung	506 W / VT -10 °C	632 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a	Expansionsventil R-134a vorinstalliert
Energieverbrauch	2,5 kWh / 24h	
Schutzart	IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	+2 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	270 kg / 250 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	Sichtseiten CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	474120001	474120002
Verkaufspreis	<b>6.089,00 €</b>	<b>5.698,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Einfahrregalwagen 180 - 1E, 1-teilig für GN 2/1 und GN 1/1, mit 18 Paar U-förmigen Auflageschienen, Kippsicherung und beidseitiger Durchschubsperr, B x T x H in mm: 588 x 679 x 1641, Einschubabstand 73 mm		42749688040601
		<b>Preis in €</b>
		894,00





**GDKM 1200**

## Durchfahrkühlschrank GDKM / GDKO 1200

steckerfertig, für Hordenwagen GN 2/1, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, EN 600 x 800 mm

- Umluft-Durchfahrkühlschrank, steckerfertig oder zentralgekühlt
- für Hordenwagen der Größe GN 2/1, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, EN 600 x 800 mm (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Gehäusestruktur fugenfrei gefertigt
- außen und innen: CNS 1.4301
- interne Stoßfänger: an den Seiten aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff
- selbstschließende Türen, ab 100° feststehend, Türanschlag jeweils rechts
- Schloss, Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 65 mm
- elektronische Steuerung mit akustischer und optischer HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Luftfeuchtigkeit 3-stufig regelbar (low, medium, high)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- klappbare Frontblende für eine leichte Reinigung und Servicezwecke
- zentralgekühltes Modell mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A

Hinweis:  
Glastürmodelle auf Anfrage.

	<b>GDKM 1200</b>	<b>GDKO 1200</b>
	steckerfertig, für Hordenwagen GN 2/1, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, EN 600 x 800 mm	zentralgekühlt, für Hordenwagen GN 2/1, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, EN 600 x 800 mm
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	880 x 1130 x 2250	
innen (B x T x H)	720 x 990 x 1860	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	1200 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	682 W / 230 V	60 W / 230 V
Kälteleistung	506 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-134a / 380 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	180 kg / 165 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	interne Stoßfänger, an den Seiten aus CNS 1.4301, Boden aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4748130120	4748130121
Verkaufspreis	<b>8.389,00 €</b>	<b>7.734,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Adapter-Kabel für Kompressor, bei Anschluss eines bauseitigen Magnetventils	Artikel-Nr. 474BN16107001	Preis in € 17,00
Einfahrregalwagen 180 - 1E, 1-teilig für GN 2/1 und GN 1/1, mit 18 Paar U-förmigen Auflageschienen, Kippsicherung und beidseitiger Durchschub Sperre, B x T x H in mm: 588 x 679 x 1641, Einschubabstand 73 mm	42749688040601	894,00
Hordenwagen GN 1/1 - EN 60/40 Standard, für 20 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, 70 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 450 x 610 x 1680, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970015	933,00
Hordenwagen GN 2/1 Standard, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe B x T x H in mm: 660 x 730 x 1780, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970016	961,00
RS 485 Schnittstellen-Anschluss-Kit, bestehend aus: Verbindungskabel und Datenauslesestation, zum Anschluss an eine externe Küchenleitsoftware (Software separat erhältlich, bitte sprechen Sie uns an)	474020200	450,00





TB-KS 511 Inox

## Umluft-Tablettkühlschrank TB-KS 511 Inox

steckerfertig

- steckerfertiger Tablettkühlschrank mit Umluftkühlung
- für den Längseinschub von bis zu 14 Blechen GN 1/1
- innen / außen: CNS 1.4301
- verdampferfreier Innenraum
- Schienengestell lässt sich für die Reinigung komplett entnehmen
- Türanschlag rechts, wechselbar
- selbstschließende Tür, ab 90° feststehend
- mit Magnetdichtungen
- elektronische Steuerung
- Energiesparisolierung, 70 mm stark
- elektrische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- vier justierbare Stellfüße, optional sind auch Rollen möglich

Hinweis:

Das Gerät ist auch als Variante für die Aufnahme von bis zu 20 EN-Blechen 600 x 400 mm gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns bei Bestellung an.

Für eine nachträgliche Umrüstung für die Aufnahme von bis zu 20 EN-Blechen 600 x 400 mm ist das Umrüstkit (Sonderzubehör) einmal zwingend erforderlich.

<b>TB-KS 511 INOX</b>			
steckerfertig			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	635 x 813 x 2050		
innen (B x T x H)	495 x 671 x 1540		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	330 W / 230 V		
Kälteleistung	348 W / VT -10 °C		
Kältemittel / Menge	R-290 / 70 g		
Energieverbrauch	0,98 kWh / 24h		
Lautstärke	58 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	0 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	136 kg / 129 kg		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Sichtseiten CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	308100100		
Verkaufspreis	<b>4.138,00 €</b>		
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
TB-KS 511 Inox	KIT	werkseitiger Umbau für Aufnahme von bis zu 20 EN-Bleche 600 x 400 mm	4.297,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
Rollen, 4 Stück, für TB-KS 511			308000100
Umrüstkit für nachträglichen Umbau, für TB-KS 511, 40 Paar Auflageschienen und 8 Halterungsgestelle für bis zu 20 EN-Bleche 600 x 400 mm			308000110
			<b>Preis in €</b>
			92,00
			485,00





BKU 460



BKU 460

## Backwarenkühlschrank BKU 460

für EN 600 x 400 mm

- Backwarenkühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- Innenraum zur Aufnahme von EN-Blechen 600 x 400 mm
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter
- LED-Innenbeleuchtung
- Volltür, selbstschließend, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Stangengriff aus Edelstahl, wechselbare Magnetdichtung(en)
- Energiesparisolierung, bis zu 70 mm stark
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Rollbond Verdampfer
- serienmäßig mit 4 EN-Tragrosten 600 x 400 mm und 1 Bodenrost
- 4 justierbare Stellfüße (+25 mm) aus Edelstahl

### BKU 460

für EN 600 x 400 mm

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	740 x 680 x 1800
innen (B x T x H)	610 x 475 x 1460

#### LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	400 l
-------------	-------

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	180 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-600a / 76 g
Energieverbrauch	0,99 kWh / 24h
Energieeffizienzklasse	B

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+2 bis +8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Netto	91 kg
---------------	-------

#### VERKLEIDUNG

außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
innen	Polystyrol

#### BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	45110460
Verkaufspreis	<b>899,00 €</b>



NC41P



## Backwaren- / Sahneklimateilschrank NC41P und NC81P



je nach Modell für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm  
bzw. GN 2/1 oder EN 600 x 800 mm

- Backwaren- / Sahneklimateilschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- NC41P: zur Aufnahme von 24 GN-Tragrosten 1/1 oder EN-Blechen 600 x 400 mm
- NC81P: zur Aufnahme von 24 GN-Tragrosten 2/1 oder EN-Blechen 600 x 800 mm
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- selbstschließende Vordertür, ab 100° feststehend
- Türanschlag rechts, nur per Umbaukit (Sonderzubehör) wechselbar
- Schloss, Griffleiste, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- 5" Full-Touch-Display, gesondert einstellbare Luftfeuchtigkeit (40 - 95 %)
- beschichteter Verdampfer
- Energiespar-Lüfter mit regelbarer Geschwindigkeit, indirekte Umluft durch Luftverteilungskanal
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 85 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- serienmäßig mit 24 Paar CNS-Auflageschienen
- 4 höhenverstellbare Stellfüße (von 97 bis 195 mm regulierbar), CNS

Hinweis: Für Wartungszwecke ist ein Mindestabstand von 500 mm über dem Gerät einzurechnen.

	NC41P für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, steckerfertig	NC81P für GN 2/1 oder EN 600 x 800 mm, steckerfertig
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	790 x 750 x 2110	790 x 1030 x 2110
innen (B x T x H)	620 x 540 x 1510	620 x 820 x 1510
Tiefe bei geöffneter Tür	1480	1760
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Nettoinhalt	422 l	677 l
Aufnahme (wahlweise)	24 GN-Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm	24 GN-Roste 2/1 oder EN-Bleche 600 x 800 mm
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	1310 W / 230 V	
Kälteleistung	555 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-290 / 90 g	
Energieverbrauch	1,7 kWh / 24h 621 kWh / Jahr	1,65 kWh / 24h 602 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C	B
Lautstärke	<70 dB	
Schutzart	IP54 - spritzwassergeschützt	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-3 bis +18 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	161 kg / 132 kg	195 kg / 160 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	474600400601	474600400603
Verkaufspreis	4.339,00 €	4.698,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Umbaukit für Türanschlagwechsel		474BN2193900
		<b>Preis in €</b>
		256,00





NC81MP



## Backwaren-Kühl- / -Tiefkühlschrank NC81MP

für GN 2/1 oder EN 600 x 800 mm

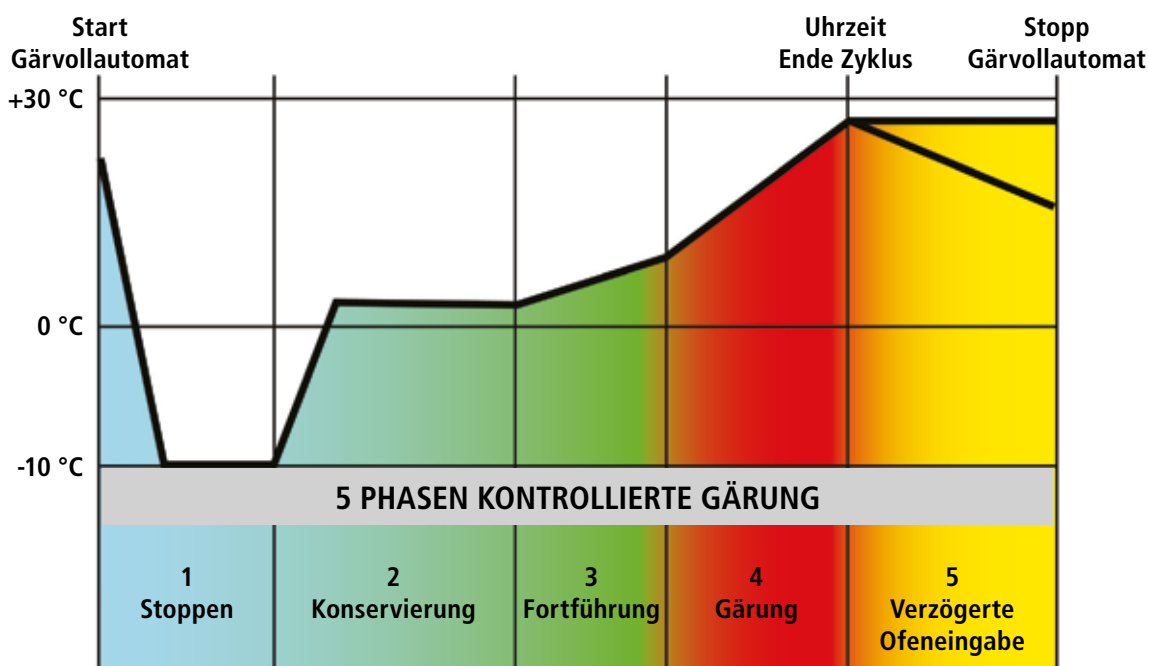
- Backwaren-Kühl- / -Tiefkühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- Innenraum mit abgerundeten Ecken zur Aufnahme von 24 GN-Tragrosten 2/1 oder EN-Blechen 600 x 800 mm
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- selbstschließende Volltür, ab 100° feststehend
- Türanschlag rechts, nur per Umbaukit (Sonderzubehör) wechselbar
- Schloss, Griffleiste, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- 5" Full-Touch-Display, gesondert einstellbare Luftfeuchtigkeit (40 - 95 %)
- beschichteter Verdampfer
- Energiespar-Lüfter mit regelbarer Geschwindigkeit, indirekte Umluft durch Luftverteilungskanal
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 85 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- serienmäßig mit 24 Paar CNS-Auflageschienen
- 4 höhenverstellbare Stellfüße (von 97 bis 195 mm regulierbar), CNS

Hinweis: Für Wartungszwecke ist ein Mindestabstand von 500 mm über dem Gerät einzurechnen.

<b>NC81MP</b>	
für GN 2/1 oder EN 600 x 800 mm	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	790 x 1030 x 2110
innen (B x T x H)	620 x 820 x 1510
Tiefe bei geöffneter Tür	1760
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Nettoinhalt	677 l
Aufnahme (wahlweise)	24 GN-Roste 2/1 oder EN-Bleche 600 x 800 mm
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert	1622 W / 230 V
Kälteleistung	594 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g
Energieverbrauch	6,36 kWh / 24h 2321 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D
Lautstärke	<70 dB
Schutzart	IP54 - spritzwassergeschützt
<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Bereich	-30 bis +18 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto / Netto	206 kg / 171 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
<b>BESTELINFOS</b>	
Artikel-Nr.	474600400607
Verkaufspreis	<b>6.029,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>	
Umbaukit für Türanschlagwechsel	Artikel-Nr. 474BN2193900 Preis in € 256,00

# KONTROLLIERTE GÄRUNG – DIE 5 PHASEN

Die kontrollierte Gärung wird für Teige und Teiglinge durch die Steuerung von Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit geregelt. Dies ermöglicht eine zeitkoppelte Vorbereitung von Backwaren sowie eine bessere Produktqualität. Der Teig oder die Teiglinge werden vorbereitet und dann in den Gärvollautomaten eingebracht; durch die Programmierung wird die Gärung zunächst gestoppt und vollautomatisch wieder aufgenommen und fortgeführt, so dass die Gärung des Teigs bzw. der Teiglinge zum eingegeben Zeitpunkt abgeschlossen ist und die Produkte backfertig sind. Das Ergebnis: frische und leckere Backwaren auf den Punkt!



## 1. STOPPEN

In der ersten Phase wird die Temperatur in der Zelle bis unter den Gefrierpunkt abgesenkt, um die im vorbereiteten Teig enthaltene Hefe zu „blockieren“ und die Gärung dadurch zu unterbrechen.

## 2. KONSERVIERUNG

In der zweiten Phase wird der Teig bei einer Temperatur konserviert, bei der die Hefe zwar nicht einfriert, sie jedoch auch weiterhin daran gehindert wird, die Gärung fortzuführen.

## 3. FORTFÜHRUNG

In der dritten Phase „Fortführung“ wird die Temperatur in der Zelle angehoben, um die im Teig enthaltene Hefe „aufzuwecken“. So kann eine Vorgärung des vorbereiteten Teigs erzielt werden.

## 4. GÄRUNG

Die vierte Phase dient zum Abschließen der Gärung des Teigs, so dass der Teig an dem Tag und zu der Uhrzeit in den Ofen eingegeben werden kann, die zu Beginn eingestellt wurde.

## 5. VERZÖGERTE OFENEINGABE

Die Phase „Verzögerte Ofeneingabe“ dient zur Aufrechterhaltung des gegärten Teigs bis zur Eingabe in den Ofen zum Backen. Diese Phase ist immer vorgesehen, sie kann jedoch vom Benutzer deaktiviert werden – sowohl bei der Einstellung des Zyklus, als auch bei laufendem Zyklus (in diesem Fall geht die Maschine am Ende der Gärung in Stand-by).





GV 600



GV 900



## Gärvollautomat Serie GV

für EN 600 x 400 mm

- Gärvollautomat mit Umluftkühlung, steckerfertig
- für 20 EN-Bleche oder -Behälter 600 x 400 mm
- Multifunktionsgerät zur zeitentkoppelten Vorbereitung von Backwaren in 5 Phasen: Gär-Unterbrechung, Konservierung, Gär-Fortführung, Gär-Abschluss, Aufrechterhaltung
- außen CNS 1.4301, Scotch-Brite Schliiffbild, Rückwand aus verzinktem Stahl
- innen CNS 1.4301
- Verdampfer mit Kataphorese-Korrosionsschutz, mit Hochleistungslüftern für effiziente Kühlung
- Kompressor geschützt gegen thermische Überlastung, mit automatischem Reset
- selbstschließende Volltür, ab 100° feststehend, Türanschlag rechts
- Schloss, Griffleiste, werkzeugfrei wechselbare Magnetdichtung(en), beheizter Türrahmen
- elektronische Steuerung
- mikroprozessor-gesteuerte Luftfeuchtigkeitsregulierung mit eigenem Befeuchtungssystem (Wasseranschluss erforderlich)
- PUR-Hartschaumisolierung, bis zu 60 mm
- automatische Kondenswasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken, Reinigungsablauf im Boden
- serienmäßig mit 2 Kerntemperaturfühlern
- 4 höhenverstellbare runde CNS-Füße (von 150 bis 180 mm regulierbar)

	GV 600	GV 900
für EN 600 x 400 mm		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	740 x 730 x 2070	740 x 1010 x 2070
Tiefe bei geöffneter Tür	1420	1700
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Nettoinhalt	560 l	820 l
Aufnahme (wahlweise)	20 EN 600 x 400 mm	40 EN 600 x 400 mm
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	441 W / 230 V	875 W / 230 V
Kälteleistung	709 W / VT -10 °C	955 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 450 g	R-452A / 600 g
Geräuschpegel	70 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-20 bis +35 °C	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	55 bis 95 %	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	143 kg / 135 kg	195 kg / 160 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	474600400400	474600400410
Verkaufspreis	<b>5.989,00 €</b>	<b>8.068,00 €</b>



EGV 600 EN1



## Gärvollautomat EGV 600 EN1

für Hordenwagen EN 600 x 400 mm (EN1)

- Gärvollautomat mit Umluftkühlung, steckerfertig
- für Hordenwagen EN1 (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Multifunktionsgerät zur zeitentkoppelten Vorbereitung von Backwaren in 5 Phasen: Gär-Unterbrechung, Konservierung, Gär-Fortführung, Gär-Abschluss, Aufrechterhaltung
- außen CNS 1.4301, Scotch-Brite Schliffbild, Rückwand aus verzinktem Stahl
- innen CNS 1.4301
- interne Stoßfänger an den Seiten, Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff
- Boden mit frontseitiger Abschrägung für leichtes Befahren mit Hordenwagen
- Verdampfer mit Kataphorese-Korrosionsschutz, mit Hochleistungslüftern für effiziente Kühlung
- Kompressor geschützt gegen thermische Überlastung, mit automatischem Reset
- selbstschließende Volltür, ab 100° feststehend, Türanschlag rechts
- Schloss, Griffleiste, werkzeugfrei wechselbare Magnetsdichtung(en)
- elektronische Steuerung
- mikroprozessor-gesteuerte Luftfeuchtigkeitsregulierung mit eigenem Befeuchtungssystem (Wasseranschluss erforderlich)
- PUR-Hartschaumisolierung, bis zu 80 mm
- automatische Kondenswasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- serienmäßig mit 2 Kerntemperaturfühlern

### EGV 600 EN1

für Hordenwagen EN 600 x 400 mm (EN1)

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	880 x 940 x 2250
Tiefe bei geöffneter Tür	1734

#### LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	560 l
-------------	-------

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	1100 W / 230 V
Kälteleistung	506 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 410 g
Geräuschpegel	70 dB

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+2 bis +35 °C
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
relative Luftfeuchtigkeit	55 bis 95 %

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	195 kg / 175 kg
------------------------	-----------------

#### VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

#### BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	474600400420
Verkaufspreis	<b>9.645,00 €</b>



## Gemeinschaftskühlschrank Serie GKS

steckerfertig, 8, 10, 12 oder 14 Schließfächer

- Gemeinschaftskühlschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- GKS 380-8-F: mit 8 Schließfächern, jeweils B x T x H in mm: 232 x 492 x 343
- GKS 380-10-F: mit 10 Schließfächern, jeweils B x T x H in mm: 232 x 492 x 273
- GKS 380-12-F: mit 12 Schließfächern, jeweils B x T x H in mm: 232 x 492 x 226
- GKS 380-14-F: mit 14 Schließfächern, jeweils B x T x H in mm: 232 x 492 x 193
- außen plastifiziertes Stahlblech
- innen Edelstahl
- Volltür, Türanschlag wechselbar
- elektronische Steuerung
- PUR-Isolierung, 50 mm
- automatische Abtauung durch Kompressorstop
- automatische Tauwasserverdunstung
- 4 justierbare Stellfüße



GKS 380-10 F



GKS 380-10 F



GKS 380-10 F

	<b>GKS 380-8 F</b>	<b>GKS 380-10 F</b>	<b>GKS 380-12 F</b>	<b>GKS 380-14 F</b>
	mit 8 Schließfächern	mit 10 Schließfächern	mit 12 Schließfächern	mit 14 Schließfächern

**ABMESSUNGEN (MM)**

außen (B x T x H)	664 x 542 x 1900
innen (B x T x H)	564 x 490 x 1420
Tiefe bei geöffneter Tür	1180

**LEISTUNGSDATEN**

Nettoinhalt	390 l
-------------	-------

**TECHNISCHE DATEN**

Anschlusswert	292 W / 230 V
Kälteleistung	356 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 200 g
Energieverbrauch	3,4 kWh / 24h
Lautstärke	52 dB

**TEMPERATURANGABEN**

Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

**GEWICHTSANGABEN**

Gewicht Brutto / Netto	140 kg / 129 kg	142 kg / 131 kg	144 kg / 133 kg	146 kg / 135 kg
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

**VERKLEIDUNG**

außen	plastifiziertes Stahlblech
innen	Edelstahl

**BESTELINFOS**

Artikel-Nr.	308121536	308121537	308121538	308121499
Verkaufspreis	<b>2.298,00 €</b>	<b>2.377,00 €</b>	<b>2.588,00 €</b>	<b>2.658,00 €</b>

# DRY AGED BEEF: REIFER FLEISCHGENUSS

## ALTES VERFAHREN – NEU ENTDECKT

Das „Dry Aged Beef“ – das trocken abgehangene Rindfleisch – ist das it-Fleisch unter Kennern und Genießern. Der Trend ist zwar von den USA aus zu uns nach Deutschland gelangt, tatsächlich handelt es sich aber bei der trockenen Reifung an der Luft um eine alte Metzgerskunst, die vor der Erfindung der Vakuumverpackung zu Beginn des 20. Jahrhunderts gang und gäbe war.

## DER BESONDERE GESCHMACK MACHT DEN UNTERSCHIED

Das langsam und trocken gereifte Rindfleisch findet immer mehr Anhänger. Der Grund dafür ist das Geschmackserlebnis der Extraklasse.

Bei der herkömmlichen Reifemethode – der Lagerung im Vakuum – bilden sich Milchsäurebakterien, die dem Fleisch einen metallischen Geschmack verleihen. Nach dem Dry Aged Verfahren veredeltes Fleisch bleibt dagegen frei von unangenehmen Beigeschmäcken. Der in der Luft enthaltene Sauerstoff setzt chemische Prozesse in Gang, die für ganz andere Aromen sorgen: Sowohl Duft als auch Geschmack eines Dry Aged Steaks erinnern an Nuss und frische Butter.

## VORGANG DER FLEISCHREIFUNG

Die Reifung des Fleisches findet bei einer konstanten Temperatur statt, die optimal bei +2 bis maximal +7 °C liegt. Die Luftfeuchtigkeit kann bis zu 85 Prozent betragen. Eine kräftige und stete Belüftung ist unerlässlich. Beim Reifen trocknet die Außenschicht ab und es kann sich sogar Schimmel bilden. Dies schützt das innen liegende Fleisch – den kulinarischen „Schatz“ – vor Keimbildung.

Die Dauer der Fleischreifung hängt von der Fleischqualität und der Größe der Stücke ab. Üblicherweise geht man bei Rindfleisch von mindestens vier Wochen aus. Es sind auch Reifezeiten denkbar, die weit darüber hinausgehen. Generell gilt folgende Faustregel: Die ersten drei Wochen wirken sich auf Zartheit und Geschmack des Fleisches aus, längere Reifezeiten beeinflussen vor allem die geschmackliche Qualität.



Werden nach der Reifezeit die getrockneten Schichten großzügig weggeschnitten, kommt ein Steak zum Vorschein, das es in sich hat:

Durch den Wasserverlust beim Trocknen an der Luft ist die Konsistenz von einer unvergleichlichen Festigkeit. Die Farbe ist dunkelrot und mit einer hellen Fettmarmorierung durchzogen.

## GESCHMACK HAT SEINEN PREIS

Gemeinhin gilt: Guter Geschmack muss nicht teuer sein. Genau dies ist bei trocken gereiftem Fleisch jedoch der Fall. Der Gewichtsverlust bei der Trockenreifung kann bis zu 40 Prozent betragen. Dazu kommt ein weiterer Verlust beim Zuschnitt der gereiften Teilstücke. Auch die lange Lagerung fordert ihren Tribut.

## NORDCAP: PROFI-QUALITÄT FÜR DAS BESTE FLEISCH DER WELT

Das Dry Aged Verfahren ist aufwändig und durch die längere Lagerung auch kostenintensiv. Deshalb werden meist auch nur die edelsten Stücke des Rindes für die Trockenreifung ausgewählt. Und um so wichtiger ist es, mit einer absolut zuverlässigen Klimatechnik auf Erfolgsgarantie zu setzen.

Um dem Dry Aged Trend gerecht zu werden, führt NordCap seit 2013 spezielle Fleischreifeschränke sowie -vitrinen im Programm, bei der das Fleisch bei exakt vorgegebener Luftfeuchtigkeit, gleichmäßiger Umluftkühlung und steter Belüftung professionell reifen kann. Die Reifeanlagen unterscheiden sich bezüglich ihrer Innenausstattung mit Fleischabhängungen sowie Tragrosten und sind sowohl mit Volltür als auch mit Glastür(en) erhältlich. Die Glastürmodelle schaffen eine transparente Front zur Präsentation im Lokal oder Laden. Das macht dem Kunden nicht nur Appetit, sondern schafft bei ihm auch Vertrauen.

## Fleischreifeschrank Serie FRS 900 CNS

wahlweise mit Volltür oder Glastür in verschiedenen Varianten



**FRS 900 CNS**  
mit Volltür und 2 x 4 Fleischabhängungen



**FRS 900 G CNS**  
mit Glastür und 2 x 4 Fleischabhängungen

- Fleischreifeschrank speziell für Dry-Aged-Reifung, zur Aufnahme von EN-Blechen 600 x 800 mm
- außen Sichtseiten CNS 1.4301, innen CNS 1.4301
- selbstschließende Volltür oder Glastür, Griffleiste, Magnetdichtung(en), mit Öffnungsfesthalter bei 100°, Türanschlag mittels Kit wechselbar (auf Anfrage)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, 10 Programme mit je 6 Phasen zum Einstellen der gewünschten Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit, Einstellung der relativen Luftfeuchte mittels Sonde und Dampferzeuger mit wahlweisem Feuchtigkeitsniveau zwischen 30 bis 95 % gewählt werden
- 4 Fühler (für Kühlraum, Verdampfer, Kondensator und Luftfeuchtigkeit) garantieren eine einwandfreie Arbeitsweise
- Alarm-Meldung und Speicherfunktion bei offener Tür, defekter Abtaung, schmutzigem Kondensator
- inkl. Interface RS 485 zum Auslesen HACCP-relevanter Daten
- steckerfertige Version: Tauwasserverdunstung mittels Heißgas sowie elektrischer Zusatzheizung
- zentralgekühlte Version: nur mit elektrischer Tauwasserverdunstung, automatische Abtaung
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- extra beschichtete Verdampfer-Einheit mit großer thermischer Leistung, verdampferfreier Innenraum
- Luftwechsel erfolgt durch automatischen gesteuerten Saugventilator, die Lüfterneuerung beträgt bis zu 12 m<sup>3</sup> / h, bei diesem Prozess wird der Luft die Feuchtigkeit entzogen, kontrollierte Luftkühlung für höchste Leistung und eine gleichmäßige Verteilung des erzeugten Mikroklimas im gesamten Kühlraum
- FRS 900 CNS / 900 G CNS: serienmäßig mit 8 flexiblen Fleischhaken-Stangen auf C-förmigen Schienen (4 je Abstellfläche), geeignet zum Aufhängen von Fleisch- und Wurstwaren, je Schiene bis ca. 6 kg
- FRS 900 G-SP CNS: serienmäßig mit 4 flexiblen Fleischhaken-Stangen auf C-förmiger Schiene, geeignet zum Aufhängen von Fleisch- und Wurstwaren, je Schiene bis ca. 6 kg
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS (150/180 mm)

Hinweis:

Die Verwendung eines Wasserfilters ist unbedingt notwendig.

Planungshinweis: Wasseranschluss mit Anschluss 1/2 Zoll und 3/4 Zoll Verschraubung erforderlich

FRS 900 CNS	FRS 900 G CNS	FRS 900 G-SP CNS
mit Volltür und 2 x 4 Fleischabhängungen	mit Glastür und 2 x 4 Fleischabhängungen	mit Glastür, 1 x 4 Fleischabhängungen und 4 Tragrosten für GN 2/1, CNS

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	740 x 1010 x 2070
innen (B x T x H)	620 x 880 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1700

### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	900 l
Nettoinhalt	820 l

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	1182 W / 230 V
Kälteleistung	506 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-134a
Schutzart	IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-2 bis +30 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	195 kg / 165 kg
------------------------	-----------------

### VERKLEIDUNG

außen	Sichtseiten CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	47490010000	47490020000	47490030000
Verkaufspreis	<b>6.398,00 €</b>	<b>6.889,00 €</b>	<b>6.898,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
FRS 900 CNS	OM	ohne Aggregat	6.084,00
FRS 900 G CNS	OM	ohne Aggregat	6.457,00
FRS 900 G-SP CNS	OM	ohne Aggregat	6.788,00

# TIEFKÜHLSCHRÄNKE



2/4



Auftisch-Tiefkühlschrank

2/5



Gewerbetiefkühlschränke

2/28



Einfahrtiefkühlschränke

# 02

Auftisch-  
Tiefkühlschrank 2/4

Gewerbe-  
tiefkühlschränke 2/5

Einfahr-  
tiefkühlschränke 2/28

Durchfahr-  
tiefkühlschränke 2/31

Backwaren-  
tiefkühlschränke 2/32

Rückstellproben-  
schränke 2/34

2/31



Einfahrtiefkühlschränke

2/32



Backwarentiefkühlschränke

2/34



Rückstellprobenschränke



## EFFIZIENZ

Die Alpeninox Kühl- & Tiefkühlschränke verbrauchen bis zu 65 % weniger Energie als ein vergleichbares Wettbewerbsmodell. Das bedeutet für Sie: niedrigere Betriebskosten und geringere Umweltbelastungen durch CO<sup>2</sup>.

## LEISTUNG

Die innovative Technologie „IQ Defrost“ und das neue „Airflow System“ ermöglichen die Lagerung großer Mengen an Lebensmitteln bei kontinuierlicher Temperaturkontrolle, einstellbar je nach Art der gelagerten Produkte.

## HYGIENE UND SERVICE

Die neuen Modelle arbeiten wartungs- und servicefreundlich. Alpeninox hat eine Reihe von Verbesserungen vorgenommen, die dafür sorgen, dass die Kühl- und Tiefkühlschränke Ihnen in jeder Hinsicht Zeit und somit Kosten sparen.

## KAPAZITÄT

Alpeninox Kühl- & Tiefkühlschränke kombinieren kompaktes Design bei gleichzeitig erhöhter Kapazität.

Der neue Aufbau bietet bis zu 10 % mehr Lagerkapazität als ein vergleichbares Wettbewerbsmodell!



## ALPENINOX COMFORT LINE

Die Touch Revolution schenkt Vertrauen: Eine übersichtliche Bedienung, mit der sich schnell die idealen Vorgabeparameter einstellen lassen.

## ALPENINOX PREMIUM LINE

Die auf dem heutigen Stand fortgeschrittene, digitale Technologie zur optimalen Konservierung von Lebensmitteln bei gleichzeitig größtmöglicher Ersparnis.

## ALPENINOX SUPER PREMIUM LINE\*

Das „Beste“ gepaart mit innovativen Entwicklungen und einer intuitiven Bedienoberfläche – alle Erfordernisse für eine überdurchschnittliche Auslastung.

\* Produktinformationen zu der Serie SUPER PREMIUM LINE halten wir auf unserer Website unter [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de) für Sie bereit.

## COMFORT – PREMIUM – SUPER PREMIUM\*

**Servicefreundlichkeit:**  
wartungs- und  
servicefreundlicher  
Kondensator

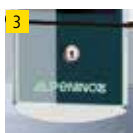


**LCD Touch Display:**

5 voreingestellte Temperatur- und  
Luftfeuchtigkeitsstufen,  
Turbo-Cooling-Zyklus, wenn warme  
Ware eingebracht wurde



**Schloss:**  
für maximale Sicherheit



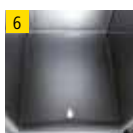
**intelligentes "Airflow" System:**  
automatische Optimierung der  
Luftführung (vertikal + horizontal)  
anhand der eingebrachten Ware



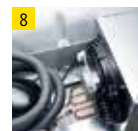
**einfache Innenraumreinigung:**  
Schiengestell und Luftleitbleche  
ohne Werkzeug herausnehmbar



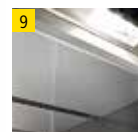
**Schrankinnenraum:**  
mit tiefgezogenem Boden und  
abgerundeten Ecken für  
eine leichte Reinigung



**maximale Flexibilität und Stabilität:**  
montierbar auf Edelstahlfüßen, Rollen,  
Sockel (auf Wunsch mit Blende) oder  
auch Füßen mit Bodenbefestigung



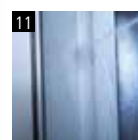
**energieeffizientes Kältesystem:**  
mit verbrauchsarmem Kompressor,  
hocheffizientem Lüfter und  
großflächigem Verdampfer



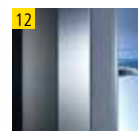
**verdampferfreier Innenraum:**  
auf dem Gerät montiertes Kältesystem  
mit speziell energieeffizienter Isolation  
zwischen Maschine und Kühlzelle,  
dadurch höheres Lagervolumen



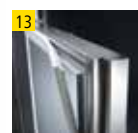
**LED-Innenbeleuchtung:**  
mit heller Ausleuchtung und  
niedrigem Energieverbrauch



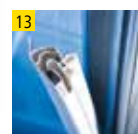
**IPX5, strahlwassergeschützt:**  
auch für Reinigung mit dem  
Hochdruckreiniger geeignet



**Isolierung:**  
aus bis zu 75 mm starkem  
Cyclopentan-Hartschaum  
(HCFC & CFC frei)



**spezielle 3-Kammern-  
Ballondichtung:**  
zur Vermeidung von  
Energieverlusten



■ Standardausstattung bei allen Modellen

■ Ausstattung variiert innerhalb der Modellreihen

\* Die Produktinformationen zu der Serie SUPER PREMIUM LINE halten wir auf unserer Website unter [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de) für Sie bereit.

### MIT LIEBE ZUM DETAIL

Wir wollen uns ständig verbessern – bis ins kleinste Detail.

So können wir Ihnen mehr in puncto Einfachheit, Sicherheit, Einsparpotenzial und Energieeffizienz bieten.

### FÜR JEDEN BEDARF DAS BESTE

Alpeninox präsentiert ein umfassendes, technologisch fortgeschrittenes Sortiment mit innovativen Lösungen, das vor allem Einsparpotenziale berücksichtigt: 3 Linien, die jedem Bedarf gerecht werden und zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten bieten.



AT-TK 50 G

## Auftisch-Tiefkühlschrank AT-TK 50 G

statische Kühlung

- steckerfertiger Auftisch-Tiefkühlschrank mit statischer Kühlung
- 1 selbstschließende Glastür, Schloss
- mechanische Steuerung
- LED-Innenbeleuchtung mit außenliegendem Schalter (Geräte-Rückseite)
- manuelle Abtauung
- serienmäßig mit 2 höhenverstellbaren Tragrosten
- 4 höhenverstellbare Füße

<b>AT-TK 50 G</b>	
statische Kühlung	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	570 x 530 x 520
innen (B x T x H)	450 x 420 x 380
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Bruttoinhalt	50 l
Nettoinhalt	48 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert	154 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-290 / 45 g
Energieverbrauch	2,1 kWh / 24h
Geräuschpegel	45 dB
<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Bereich	-24 bis -12 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto / Netto	39 kg / 34 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
innen	beschichtetes Aluminium
<b>BESTELINFOS</b>	
Artikel-Nr.	43510121
Verkaufspreis	<b>699,00 €</b>





TK 160 W



TK 160 CHR

## Gewerbetiefkühlschrank Serie TK 160

mit statischer Kühlung und Volltür, wahlweise in weiß oder CHR, unterbaufähig

- Gewerbetiefkühlschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- TK 160 W: außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- TK 160 CHR: außen Tür aus CHR, Seiten aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech in RAL 9006
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter ohne Schmutzfugen
- unterbaufähig durch Unterbauhöhe von 825 mm
- Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Griffleiste, Magnetdichtung(en)
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige in der Bedienblende
- Energiesparisolierung, 55 mm
- manuelle Abtauung
- IPX3, vor Sprühwasser geschützt
- serienmäßig mit 3 fixierten Verdampferplatten

Hinweis:

Bei Unterbau der Modelle ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.

	<b>TK 160 W</b>	<b>TK 160 CHR</b>
	mit statischer Kühlung und weißer Volltür, unterbaufähig	mit statischer Kühlung und CHR-Volltür, unterbaufähig
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	600 x 637 x 825	
innen (B x T x H)	429 x 396 x 680	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttinhalt	110 l	
Nettinhalt	105 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	124 W / 230 V	
Kälteleistung	153 W / VT -30 °C	
Kältemittel / Menge	R-134a / 110 g	
Energieverbrauch	1,61 kWh / 24h	
Geräuschpegel	45 dB	
Schutzart	IPX3, vor Sprühwasser geschützt	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-15 bis -24 °C bei 40 °C UT und 40 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	45 kg / 39 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	Tür aus CHR, Seiten aus schlag- und stoßfest lackiertem Stahlblech in RAL 9006
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	402729009	402729010
Verkaufspreis	<b>1.025,00 €</b>	<b>1.085,00 €</b>





**TK 140 W**



**TK 140 I**

## Gewerbetiefkühlschrank Serie TK 140

mit statischer Kühlung und Volltür, wahlweise in weiß oder CHR, unterbaufähig

- Gewerbetiefkühlschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- TK 140 W: außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- TK 140 I: außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, mit Edelstahltür
- innen robuster, tiefgezogener Innenbehälter ohne Schmutzfugen
- unterbaufähig
- Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Stangengriff, Magnetdichtung(en)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, akustische und optische Alarmfunktion
- manuelle Abtauung
- 4 fixierte Verdampferplatten, bis zu 24 kg belastbar
- 2 justierbare Stellfüße (+25 mm) vorn

Hinweis:

Bei Unterbau ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.

	<b>TK 140 W</b> mit statischer Kühlung und Volltür in weiß, unterbaufähig	<b>TK 140 I</b> mit statischer Kühlung und Volltür in CHR, unterbaufähig
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	600 x 615 x 830	
innen (B x T x H)	474 x 443 x 676	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	143 l	
Nettoinhalt	133 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	100 W / 230 V	
Kälteleistung	118 W / VT -23,3 °C	
Kältemittel	R-600a	
Energieverbrauch	0,724 kWh / 24h	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-15 bis -26 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	42 kg / 40 kg	38 kg / 35 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, mit Edelstahltür
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter ohne Schmutzfugen	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	405314000	405314010
Verkaufspreis	<b>695,00 €</b>	<b>864,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Korb für Serie TK 140, weiß rilsaniert, B x T x H in mm: 467 x 275 x 157	Artikel-Nr.	Preis in €
	4059141697	28,00
Korb für Serie TK 140, weiß rilsaniert, B x T x H in mm: 467 x 435 x 138	4059141699	33,00



OBERSTDORF 2 TK-2Z

## Gewerbetiefkühlschrank OBERSTDORF 2 TK-2Z

mit statischer Kühlung und 2 CNS-verblendeten Zügen, unterbaufähig

- Gewerbetiefkühlschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, CNS-verblendete Züge
- tiefgezogener Innenkorpus ohne Schmutzfugen
- unterbaufähig durch Frontbelüftung
- Bauhöhe: 850 mm
- 2 CNS-verblendete Züge, robuster Stangengriff, Magnetdichtung(en), je 20 kg verteilte Last, Nutzhöhe: obere Schublade 260 mm, untere Schublade 290 mm (wegen der Kompressorstufe nicht über die gesamte Tiefe)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, akustische und optische Alarmfunktion
- manuelle Abtauung
- Schubladenmaße: oben B x T x H in mm: 450 x 450 x 260, unten B x T x H in mm: 450 x 280 x 290
- 2 justierbare Stellfüße (+25 mm) vorn

Hinweis:

Unterbaugerät, Wandbefestigung erforderlich, die passende Kühlversion HAMBURG 2 finden Sie im Register 01.

<b>OBERSTDORF 2 TK-2Z</b>			
mit statischer Kühlung und 2 CNS-verblendeten Zügen, unterbaufähig			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	600 x 650 x 850		
innen (B x T x H)	500 x 467 x 670		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Nettoinhalt	138 l		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	165 W / 230 V		
Kälteleistung	159 W / VT -30 °C		
Kältemittel / Menge	R-134a / 75 g		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-15 bis -21 °C		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	70 kg / 62 kg		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, CNS-verblendete Züge		
innen	weißer Kunststoff		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	3082120002		
Verkaufspreis	<b>2.639,00 €</b>		
<b>VARIANTEN</b>			
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
OBERSTDORF 2 TK-2Z	SCHWARZ	Farbton: schwarz	2.798,00
OBERSTDORF 2 TK-2Z	SCHW+SCHL	Farbton: schwarz, inkl. Schloss je Schublade	2.970,00





TKU 280-SL CNS

## Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 280-SL CNS

für GN 1/1

- Gewerbetiefkühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 1/1
- außen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- innen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- speziell für kleinere Räumlichkeiten
- selbstschließende Volltür, Tür ab 90° feststehend, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- Griffleiste, Magnetdichtung(en)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Energiesparisolierung, bis zu 75 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- wartungsfreundliches Kälteaggregat
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- serienmäßig mit 3 GN-Tragrosten 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530 und 3 Paar Auflageschienen

<b>TKU 280-SL CNS</b>		
für GN 1/1		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	510 x 700 x 2070	
innen (B x T x H)	350 x 550 x 1300	
Tiefe bei geöffneter Tür	1150	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	228 l	
Nettoinhalt	200 l	
Kühlvolumen	0,88 m³	
Aufnahme	18 GN-Behälter 1/1	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	397 W / 230 V	
Kälteleistung	490 W / VT -25 °C	
Kältemittel / Menge	R-290 / 85 g	
Energieverbrauch	4,99 kWh / 24h 1821 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	D	
Geräuschpegel	61 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-15 bis -25 °C bei 43 °C UT und 75 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	126 kg / 110 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509	
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	46711207001-0-JM-P	
Verkaufspreis	<b>2.536,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530	Artikel-Nr. 46746502003	Preis in € 36,00
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag, (nur ab Werk möglich)	4679990004	130,00
Paar Auflageschienen, 523 mm	46760901276	23,00



### Gewerbetiefkühlschrank Serie TK 300

wahlweise als Modell mit Volltür, Isolierglastür im Aluminiumrahmen oder Isolierglastür und Werbe-Display

- Gewerbetiefkühlschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter
- TK 300 G / TK 300 G-CP: Innenraumlüfter
- TK 300: Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- TK 300 G: Doppelglastür, mit Aluminium-Rahmen, mit Scheibenheizung
- TK 300 G-CP: Glastür, mit Aluminium-Rahmen, mit Scheibenheizung, beleuchtetes Werbe-Display
- Schloss, robuster Metallgriff, wechselbare Magnetdichtung
- helle Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- Energiesparisolierung, 40 mm
- manuelle Abtauung, Tauwasserablauf über frontseitigen Verschluss
- serienmäßig mit 6 fixierten Verdampferrosten, B x T in mm: 460 x 400, mit jeweils 210 mm Abstand, jeweils bis zu 30 kg belastbar
- 2 justierbare Stellfüße vorn und 2 feststehende Rollen (35 mm) hinten



TK 300



TK 300 G



TK 300 G-CP

Hinweis:

Ideal als "Side by Side"-Einheit mit der Kühlschrankserie KU 380 kombinierbar.

	<b>TK 300</b> mit statischer Kühlung und Volltür	<b>TK 300 G</b> mit statischer Kühlung und Glastür mit Griff	<b>TK 300 G-CP</b> mit statischer Kühlung, Glastür mit Griff und Werbe-Display
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	595 x 600 x 1840	595 x 640 x 1840	595 x 640 x 1980
innen (B x T x H)	475 x 440 x 1530	470 x 440 x 1555	470 x 440 x 1555
Tiefe bei geöffneter Tür	1170		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	300 l		
Nettoinhalt	270 l		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	270 W / 230 V	570 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-290 / 85 g		
Energieverbrauch	2,61 kWh / 24h	10,51 kWh / 24h	
Geräuschpegel	45 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-24 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	77 kg / 70 kg	100 kg / 90 kg	103 kg / 92 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß		
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	435213009	435203009	435203509
Verkaufspreis	<b>975,00 €</b>	<b>1.399,00 €</b>	<b>1.448,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>			
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
TK 300	T-L	Türanschlag links	975,00
TK 300 G	T-L	Türanschlag links	1.399,00
TK 300 G-CP	T-L	Türanschlag links	1.448,00





MF 180

## Glastürtiefkühlschrank MF 180

mit Umluftkühlung und Glastür im Aluminiumrahmen, einbaufähig

- Gewerbetiefkühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen lackiertes Stahlblech, Aluminium Türrahmen
- innen lackiertes Stahlblech
- Glastür mit Schloss, robuste Aluminium-Griffleiste
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- mechanischer Thermostat im Innenraum
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 5 Tragrosten und 1 Bodenrost, weiß rilsaniert, bis zu 16 kg belastbar
- 2 Rollen hinten und 2 höhenverstellbare Füße vorn

Hinweis:

Auch als "Side by Side"-Einheit planbar.

Das passende Kühlmodell M 180 finden Sie im Register 01.

<b>MF 180</b>			
mit Umluftkühlung und Glastür im Aluminiumrahmen			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	600 x 595 x 1850		
innen (B x T x H)	468 x 420 x 1340		
Tiefe bei geöffneter Tür	1180		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	310 l		
Nettoinhalt	282 l		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	680 W / 230 V		
Kälteleistung	1273 W / VT -10 °C		
Kältemittel	R-290		
Energieverbrauch	11,0 kWh / 24h		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-25 bis -16 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	90 kg / 87 kg		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	lackiertes Stahlblech, Aluminium-Türrahmen		
innen	lackiertes Stahlblech		
<b>BESTELLINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4778511801		
Verkaufspreis	<b>2.099,00 €</b>		
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
MF 180	T-L	Türanschlag links	2.099,00



TKU 407

## Gewerbetiefkühlschrank TKU 407

mit statischer Kühlung und Volltür in weiß



- Gewerbetiefkühlschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen aus hochfestem Kunststoff
- tiefgezogener Innenbehälter
- selbstschließende Volltür, leicht nach außen gewölbtes Design
- Bügelgriff, Magnetdichtung(en), Vorrichtung für ein handelsübliches Vorhängeschloss, unten links (Vorhängeschloss wird mitgeliefert)
- Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, 50 mm
- manuelle Abtauung
- Super-Frost-Funktion
- serienmäßig mit 7 fixierten Verdampferplatten
- optional mit 5 entnehmbaren Schubladen (Sonderzubehör)

Hinweis:

Das Modell ist ideal mit dem Kühlschrank KU 407 kombinierbar.

Serienmäßig ohne Schubfächer. Diese sind als Kit im Sonderzubehör erhältlich (4 Schubfächer 197 mm hoch, 1 unteres Schubfach 166 mm hoch).

<b>TKU 407</b>		
mit statischer Kühlung und Volltür in weiß		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	600 x 595 x 1860	
innen (B x T x H)	494 x 475 x 1555	
Tiefe bei geöffneter Tür	1180	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	344 l	
Nettoinhalt	311 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	140 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-600a / 92 g	
Energieverbrauch	627 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	A	
Geräuschpegel	39 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-16 bis -25 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	83 kg / 80 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
innen	tiefgezogener Innenbehälter aus hochfestem Kunststoff	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	477610344	
Verkaufspreis	<b>965,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Klappenkit für TKU 407, bestehend aus 3 Klappen, 6 Scharnieren und 12 Schrauben	477610301	111,00
Schubladenkit für TKU 407, bestehend aus 5 Schubladen für die Bestückung von unten nach oben	477610300	254,00





## Gewerbetiefkühlschrank TKU 407 G LED

mit Umluftkühlung, Glastür und Beleuchtung



TKU 407 G LED

- Gewerbetiefkühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen aus hochfestem Kunststoff
- tiefgezogener Innenbehälter
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 60 mm
- selbstschließende Glastür mit Aluminium-Rahmen und Scheibenheizung, Türanschlag mittels Kit wechselbar (Sonderzubehör)
- Bügelgriff, Magnetdichtung(en), Vorrichtung für ein handelsübliches Vorhängeschloss
- sparsame LED-Innenbeleuchtung ohne Wärmeentwicklung
- Energiesparisolierung, 50 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 5 Tragrosten, weiß rilsaniert, B x T in mm: 468 x 420 und 1 Bodenrost, B x T in mm: 468 x 260

Hinweis:

Das Modell ist mit den Kühlschränken KU 407-G und KU 407 2-G kombinierbar.

### TKU 407 G LED

mit Umluftkühlung, Glastür und LED-Beleuchtung

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	595 x 595 x 1850
innen (B x T x H)	495 x 445 x 1340
Tiefe bei geöffneter Tür	1180

#### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	310 l
Nettoinhalt	282 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	680 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-290 / 85 g
Energieverbrauch	11 kWh / 24h
Geräuschpegel	55 dB

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-16 bis -25 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
---------	---

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	90 kg / 87 kg
------------------------	---------------

#### VERKLEIDUNG

außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
innen	tiefgezogener Innenbehälter aus hochfestem Kunststoff

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	4771106861
Verkaufspreis	<b>2.057,00 €</b>

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für TKU 407-G, weiß rilsaniert, B x T in mm: 468 x 420	47706938030	21,00
Wechselkit für Türanschlag, für TKU 407 G LED	4770-A1040020303	18,00



TK 400 W



TK 400 CHR

## Gewerbetiefkühlschrank Serie TK 400

statische Kühlung, mit Volltür, für EN 600 x 400 mm

- Gewerbetiefkühlschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- Innenraum zur Aufnahme von EN-Blechen 600 x 400 mm
- TK 400 W: außen Stahlblech, weiß lackiert
- TK 400 CHR: außen CHR 1.4016
- tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS), ohne Schmutzfugen
- Rippen für den individuellen Rosteinschub
- Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Griffmulde, Magnetdichtung(en)
- elektronische Steuerung, HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Energiesparisolierung, 45 mm
- Tauwasserauffangwanne, manuelle Abtaugung
- serienmäßig mit 4 fixierten Verdampferrosten
- TK 400 W: 2 justierbare Stellfüße vorn (+30 mm) und 2 Rollen hinten
- TK 400 CHR: 4 justierbare Stellfüße aus CNS (150 / 200 mm)

Hinweis:

Die Modelle sind nicht für EN-Behälter 600 x 400 mm geeignet!

	TK 400 W	TK 400 CHR
statische Kühlung, mit Volltür, für EN 600 x 400 mm		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	700 x 620 x 1645	700 x 620 x 1755
innen (B x T x H)	610 x 435 x 1450	
Tiefe bei geöffneter Tür	1310	1302
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttinhalt	400 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	510 W / 230 V	530 W / 230 V
Kälteleistung	780 W / VT -29 °C	
Kältemittel	R-290	
Energieverbrauch	7,81 kWh / 24h	9,71 kWh / 24h
Geräuschpegel	56 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-15 bis -24 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	95 kg / 75 kg	85 kg / 77 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	Stahlblech, weiß lackiert	CHR 1.4016
innen	tiefgezogener Innenbehälter aus weißem Polystyrol (HIPS)	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	402729578	402729577
Verkaufspreis	<b>1.598,00 €</b>	<b>1.799,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
EN-Tragroste (2 Stk.), weiß rilsaniert, B x T in mm: 600 x 410		402880292
HACCP Schnittstellen-Bausatz IR22		402880252
Satz Laufrollen, 2 Stück, davon eine feststellbar		402880539
		<b>Preis in €</b>
		58,00
		111,00
		75,00





TKU 440 G-LED

## Gewerbefreekühlschrank TKU 440 G-LED

mit Umluftkühlung, Glastür und beleuchtetem Werbe-Display

- Gewerbefreekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen Türrahmen, Displayumrandung und Maschinenblende in schwarz, Seiten aus beschichtetem Stahlblech in weiß
- innen weiß
- beleuchtetes Werbe-Display
- Isolierglastür, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- Schloss, robuster Metall-Griff, wechselbare Magnetdichtung
- sparsame LED-Innenbeleuchtung ohne Wärmeentwicklung, beleuchtetes Werbe-Display, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, außen in der Frontblende
- Energiesparisolierung, 50 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 5 Tragrosten, weiß rilsaniert, B x T in mm: 550 x 470
- 2 justierbare Stellfüße vorn und 2 feststehende Rollen (35 mm) hinten

### TKU 440 G-LED

mit Umluftkühlung, Glastür und beleuchtetem Werbe-Display

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	680 x 720 x 1990
innen (B x T x H)	560 x 580 x 1270

#### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	444 l
Nettoinhalt	412 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	850 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-290 / 95 g
Energieverbrauch	9,5 kWh / 24h
Geräuschpegel	53 dB

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-24 bis -12 °C bei 32 °C UT und 50 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	155 kg / 150 kg
------------------------	-----------------

#### VERKLEIDUNG

außen	Türrahmen, Displayumrandung und Maschinenblende in schwarz, Seiten aus beschichtetem Stahlblech in weiß
innen	weiß

#### BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	435225001
Verkaufspreis	<b>2.228,00 €</b>

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für TKU 440 G-LED, weiß rilsaniert, B x T in mm: 550 x 470	4357190100009	22,00



TK 520 W

## Gewerbetiefkühlschrank TK 520 W

mit statischer Kühlung, in weiß

- Gewerbetiefkühlschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol ohne Schmutzfugen
- Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Stangengriff, Magnetdichtung(en)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, akustische und optische Alarmfunktion, außen in der Frontblende
- Energiesparisolierung
- manuelle Abtauung
- Druckausgleichsventil für maximale Türbetätigungen
- serienmäßig mit 7 fixierten Verdampferrosten, bis zu 40 kg belastbar
- serienmäßig mit 10 Körben, weiß rilsaniert, B x T x H in mm: 302 x 555 x 170  
maximal mögliche Korbanzahl: 12 große + 2 kleine (nur unterer Einschub)
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS (150 / 180 mm)

<b>TK 520 W</b>		
mit statischer Kühlung, in weiß		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	750 x 760 x 1864	
innen (B x T x H)	607 x 560 x 1510	
Tiefe bei geöffneter Tür	1447	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	513 l	
Nettoinhalt	472 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	150 W / 230 V	
Kälteleistung	248 W / VT -23,3 °C	
Kältemittel	R-600a	
Energieverbrauch	1,20 kWh / 24h	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-14 bis -28 °C bei 38 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	116 kg / 108 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	405352000	
Verkaufspreis	<b>2.039,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Korb, groß, B x T x H in mm: 302 x 555 x 170	Artikel-Nr. 4059141791	Preis in € 28,00
Korb, klein (nur unterer Einschub), B x T x H in mm: 302 x 375 x 220	Artikel-Nr. 4057112423	Preis in € 28,00





LF 620 INOX ECO POWER

## Gewerbetiefkühlschrank LF 620 INOX ECO POWER

mit statischer Kühlung und zuschaltbarem Lüfter, für GN 2/1

B

- Gewerbetiefkühlschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- außen: gebürstetes CNS 1.4016, Scotch-Brite Schliffbild mit Anti-Fingerabdruckbeschichtung
- innen: CNS 1.4301
- Volltür, Magnetdichtung(en)
- Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar
- PUR-Hartschaumisolierung, bis zu 90 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- manuelle Abtauung durch Geräteabschaltung
- wartungsfreundliches Kälteaggregat außerhalb des Innenraums angeordnet
- Lüfter separat zuschaltbar
- serienmäßig mit 5 Chromstahl-Tragrosten, B x T in mm: 720 x 534 (inkl. 10 Auflageschienen)
- 4 Rollen und 2 justierbare Stellfüße

### LF 620 INOX ECO POWER

mit statischer Kühlung und zuschaltbarem Lüfter, für GN 2/1

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	730 x 934 x 1985
innen (B x T x H)	550 x 744 x 1441
Tiefe bei geöffneter Tür	1500

#### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	600 l
Nettoinhalt	419 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	375 W / 230 V
Kältemittel	R-290
Energieverbrauch	3,5 kWh / 24h 1314 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-25 bis -10 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	151 kg / 137 kg
------------------------	-----------------

#### VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4016
innen	CNS 1.4301

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	465150610
Verkaufspreis	<b>2.535,00 €</b>

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
4 Stellfüße, für LF 620 ECO POWER	4658998044	115,00
Auflageschiene links	4659015532	13,00
Auflageschiene rechts	4659015531	13,00
GN-Tragrost 2/1, weiß rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	4650621094	28,00
Konditorei-Kit, für LF 620 ECO POWER, 10 Paar Auflageschienen und 4 Trenner	4658998077F	408,00
Rollensatz, für LF 620 ECO POWER, 4 Stück, 2 davon feststellbar	4658998091F	117,00



LF 620-U INOX ECO POWER

## Gewerbetiefkühlschrank LF 620-U INOX ECO POWER

mit Umluftkühlung, für GN 2/1

- Gewerbetiefkühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen: gebürstetes CNS 1.4016, Scotch-Brite Schlißbild mit Anti-Fingerabdruckbeschichtung
- innen: CNS 1.4301
- Volltür, Magnetdichtung(en)
- Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar
- PUR-Hartschaumisolierung, bis zu 90 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung
- wartungsfreundliches Kälteaggregat außerhalb des Innenraums angeordnet
- serienmäßig mit 5 Chromstahl-Tragrosten, B x T in mm: 720 x 534 (inkl. 10 Auflageschienen)
- 4 Rollen und 2 justierbare Stellfüße

### LF 620-U INOX ECO POWER

mit Umluftkühlung, für GN 2/1

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	730 x 957 x 1984
innen (B x T x H)	550 x 744 x 1441
Tiefe bei geöffneter Tür	1500

#### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	600 l
Nettoinhalt	419 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	450 W / 230 V
Kältemittel	R-290
Energieverbrauch	3,86 kWh / 24h 1408 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-25 bis -10 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	151 kg / 137 kg
------------------------	-----------------

#### VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4016
innen	CNS 1.4301

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	465150620
Verkaufspreis	<b>3.043,00 €</b>

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
4 Stellfüße, für LF 620 ECO POWER	4658998044	115,00
Auflageschiene links	4659015532	13,00
Auflageschiene rechts	4659015531	13,00
GN-Tragrost 2/1, weiß rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	4650621094	28,00
Konditorei-Kit, für LF 620 ECO POWER, 10 Paar Auflageschienen und 4 Trenner	4658998077F	408,00
Rollensatz, für LF 620 ECO POWER, 4 Stück, 2 davon feststellbar	4658998091F	117,00





GTM 700 ECO



GTM 700 ECO



## Umluft-Gewerbekühlschrank GTM 700 ECO

steckerfertig, für GN 2/1, Auflagerippen in die Seitenwände integriert



- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- verdampferfreier Innenraum für GN 2/1
- außen und innen CNS 1.4301
- Auflagerippen in die Seitenwände integriert, 24 pro Seitenwand, 55 mm Abstand
- sockelbaufähig
- selbstschließende Tür, ab 90° feststehend, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, werkzeugfrei wechselbare 7-Kammer Dichtung
- LED-Beleuchtung in der Kopfblende, gesondert schaltbar
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 85 mm
- Elektronische Steuerung mit Digitalanzeige, Ecomodus, akustischer und optischer Alarmfunktion und HACCP-Kontrollfunktion
- bedarfsgerechte intelligente Abtauung mit elektrischer Tauwasserverdunstung
- klappbare Frontblende für leichte Reinigung und Servicezwecke
- serienmäßig mit 3 GN-Tragrosten 2/1, CNS, B x T in mm: 650 x 530
- höhenverstellbare runde CNS-FüÙe

### GTM 700 ECO

steckerfertig, für GN 2/1, Auflagerippen in die Seitenwände integriert

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	700 x 840 x 2080
innen (B x T x H)	550 x 710 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1460

#### LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	490 l
-------------	-------

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	540 W / 230 V
Kälteleistung	452 W / VT -25 °C
Kältemittel	R-290
Energieverbrauch	3,72 kWh / 24h
Energieeffizienzklasse	B

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-25 bis -15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	139 kg / 124 kg
------------------------	-----------------

#### VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	4748620075
Verkaufspreis	<b>2.775,00 €</b>

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
3-seitige Sockelblende für Serie 700	474020107	218,00
GN-Behälter 1/1-150, aus Kunststoff	474020102	66,00
GN-Behälter 1/1-60, aus Kunststoff	474020101	35,00
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 650 x 530	474020104	105,00
GN-Tragrost 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 650 x 530	474020103	33,00
Pedalöffner (1 x pro Tür, 1 x pro 2 Halbtüren)	474020124	166,00
Rädersatz (4 Stk.), Ø x H in mm: 100 x 127, 2 Rollen mit Bremsen	474020106	250,00
RS 485 Schnittstellen-Anschluss-Kit, bestehend aus: Verbindungskabel und Datenauslesestation, zum Anschluss an eine externe Küchenleitsoftware (Software separat erhältlich, bitte sprechen Sie uns an)	474020200	450,00









TKU 702 Comfort



Einfache, anwenderfreundliche, digitale Regelung. Temperatur und Abtauung werden durch einen einfachen Tastendruck geregelt!

Die gesamte Regelung Ihres CRO Smart erfolgt über diese 4 einfachen Tasten:

-  **MUTE**  
Zur Einstellung der Serviceparameter und zum Abstellen des akustischen Alarms.
-  **SET**  
Zur Einstellung der Kühltemperatur und technischer Parameter.
-  **UP**  
EIN/AUS-Taste und "FFEL HIN/AUF" - zum Erhöhen der Temperatur.
-  **DOWN**  
MANUELLE ABTAUUNG Aktiviert den Abtauzyklus "FFEL HIN/UNTEN" zum Absenken der Temperatur.

## Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 702 Comfort

für GN 2/1, wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- Gewerbetiefkühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig oder zentralgekühlt
- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen Sichtseiten CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- tiefgezogener Innenbehälter mit abgerundeten Ecken
- sockelbaufähig
- hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- TKU 702 Comfort: energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- selbstschließendes Volltür mit 180°-Öffnung, Türanschlag rechts, wechselbar, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten
- Schloss, Griffleiste
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 75 mm
- Crio-Smart-Steuerung, HACCP Kontrolle
- TKU 702 Comfort: Tauwasserverdunstung mittels Heißgas, automatische Abtauung
- TKU 702-Z Comfort: Tauwasserverdunstung elektrisch, automatische Abtauung mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A für den bauseitigen Anschluss
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche
- TKU 702 Comfort: auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- serienmäßig mit 3 GN-Tragrosten 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650 und 3 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS (-20 / +35 mm)

	TKU 702 COMFORT für GN 2/1, steckerfertig	TKU 702-Z COMFORT für GN 2/1, zentralgekühlt
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	710 x 835 x 2050	
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544	
Tiefe bei geöffneter Tür	1480	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	670 l	
Nettoinhalt	503 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	510 W / 230 V	170 W / 230 V
Kälteleistung	322 W / VT -30 °C	573 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 110 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert
Energieverbrauch	2868 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	D	
Geräuschpegel	58 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-15 bis -22 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	147 kg / 106 kg	120 kg / 102 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	Sichtseiten CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	402729119	402729047
Verkaufspreis	<b>2.879,00 €</b>	<b>2.693,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 2 / 26.		







TKU 703 Comfort



Einfache, anwenderfreundliche, digitale Regelung. Temperatur und Abtauung werden durch einen einfachen Tastendruck geregelt!

Die gesamte Regelung Ihres Crio Smart erfolgt über diese 4 einfachen Tasten:

-  **SERVICE**  
Zur Einstellung der Serviceparameter und zum Abstellen des akustischen Alarms
-  **SET**  
Zur Einstellung der Kühltemperatur und technischer Parameter
-  **UP/AUS** - Taste und "FFEL HINAUF" - zum Erhöhen der Temperatur
-  **MAKSELLE ABTAUUNG**  
Aktiviert den Abtauzyklus "FFEL HINUNTER" zum Absenken der Temperatur

## Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 703 Comfort

für GN 2/1, steckerfertig

- Gewerbetiefkühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen Sichtseiten CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- sockelbaufähig
- Volltür, Schloss, Griffleiste, mit 180°-Öffnung, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten, selbstschließend, Türanschlag rechts, wechselbar
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 90 mm
- Crio-Smart-Steuerung, Digitalanzeige, HACCP Kontrolle
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- wartungs- und servicefreundlicher Kondensator
- tiefgezogener Innenbehälter
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem (Rosteinschub-Abstand in mm: 44) und Luftleitbleche
- hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- verdampferfreier Innenraum
- serienmäßig mit 3 GN-Tragrosten 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650 und 3 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS (-20/+35 mm)

### TKU 703 COMFORT

für GN 2/1, steckerfertig

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	740 x 860 x 2080
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1507

#### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	670 l
Nettoinhalt	503 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	435 W / 230 V
Kälteleistung	322 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 100 g
Energieverbrauch	1935 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C
Geräuschpegel	58 dB

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-15 bis -22 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	122 kg / 106 kg
------------------------	-----------------

#### VERKLEIDUNG

außen	Sichtseiten CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	402729552
Verkaufspreis	3.379,00 €

#### SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 2 / 26.



TKU 1402 Comfort



Einfache, anwenderfreundliche, digitale Regelung. Temperatur und Abtauung werden durch einen einfachen Tastendruck geregelt!

Die gesamte Regelung über Crio-Smart erfolgt über diese 4 einfachen Tasten:

- PRGMUTE**  
Zur Einstellung der Serviceparameter und zum Abstellen des akustischen Alarms
- SET**  
Zur Einstellung der Kühltemperatur und technischer Parameter
- ERHÄUHS** - Taste mit "PFEIL HINÄUß" - zum Erhöhen der Temperatur
- MANUELLE ABTAUUNG**  
Aktiviert den Abtauzyklus "PFEIL HINUNTER" zum Absenken der Temperatur

## Umluft-Gewerbekühlschrank Serie TKU 1402 Comfort

für GN 2/1, mit Volltüren, steckerfertig oder zentralgekühlt

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig oder zentralgekühlt
- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen Sichtseiten CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- tiefgezogener Innenbehälter mit abgerundeten Ecken
- sockelbaufähig
- hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- TKU 1402 Comfort / 1402-Z Comfort: 2 selbstschließende Volltüren mit 180°-Öffnung
- TKU 1402-G Comfort: 2 selbstschließende Glastüren mit 180°-Öffnung, Türanschlüsse werkseitig gegen Aufpreis wechselbar
- Schloss, Griffleiste, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten
- TKU 1402-G Comfort: Innenbeleuchtung
- Crio-Smart-Steuerung, Digitalanzeige, HACCP Kontrolle
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 75 mm
- TKU 1402 Comfort / TKU 1402-G Comfort: automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- TKU 1402-Z Comfort: Tauwasserverdunstung elektrisch, automatische Abtauung, mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A für den bauseitigen Anschluss
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche
- TKU 1402 Comfort / 1402-G Comfort: auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- serienmäßig mit 6 GN-Tragrosten 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650 und 6 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS (-20 / +35 mm)

	TKU 1402 COMFORT für GN 2/1	TKU 1402-Z COMFORT für GN 2/1, zentralgekühlt
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1441 x 835 x 2050	
innen (B x T x H)	2 x 560 x 707 x 1544	
Tiefe bei geöffneter Tür	1480	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttinhalt	1430 l	
Nettinhalt	1135 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	700 W / 230 V	
Kälteleistung	833 W / VT -30 °C	751 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 145 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert
Energieverbrauch	4314 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	D	
Geräuschpegel	60,5 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-15 bis -22 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	230 kg / 210 kg	185 kg / 165 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	Sichtseiten CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	402729121	402729122
Verkaufspreis	5.598,00 €	4.757,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 2 / 26.		



TKU 702 Premium



TKU 702-2 Premium



Die neueste Generation digitaler, elektronischer Technologie für Kühlgeräte.

Großes digitales Display, weithin gut lesbar.

Sichtbarer Alarmstatus: Bei einer Fehlfunktion leuchtet das LED rot auf, der Alarmcode wird am Display angezeigt und zusätzlich erfolgt ein akustisches Signal. Der akustische Alarm bleibt aktiviert bis er vom Anwender abgestellt wird.

3 Fühler für die kontinuierliche Kontrolle von Außentemperatur, Innentemperatur und Kondensatorbetrieb.

## Umluft-Gewerbekühlschrank Serie TKU 702 Premium

für GN 2/1, wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig oder zentralgekühlt
- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- tiefgezogener Innenbehälter mit abgerundeten Ecken
- sockelbaufähig
- TKU 702 Premium / 702-2 Premium: hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- TKU 702 Premium / 702-2 Premium: selbstschließende Volltür mit 180°-Öffnung
- TKU 702-2 Premium: 2 selbstschließende Halbtüren mit 180°-Öffnung
- Schloss, Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- Crio-Tech-Displaysteuerung, HACCP-Kontrollfunktion über akustische und visuelle Alarmer, Spritzwasserschutz, IPX5
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 75 mm
- TKU 702 Premium / 702-2 Premium: Tauwasserverdunstung mittels Heißgas, bedarfsgerechte Abtaugung über „Frost Watch Control“ mit 3 Fühlern, die Abtauzyklen werden anhand der Anzahl der Türöffnungen sowie der Laufzeit des Kompressors optimiert
- TKU 702-Z Premium: Tauwasserverdunstung elektrisch Verdampfer mit Expansionsventil R-452A, Leitungen ins Installationsfach geführt
- intelligentes "Airflow"-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem (Rosteinschub-Abstand in mm: 44) und Luftleitbleche
- TKU 702 Premium / 702-2 Premium: auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- serienmäßig mit 3 GN-Tragrosten 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650 und 3 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS (-20 / +35 mm)

	TKU 702-Z PREMIUM für GN 2/1, zentralgekühlt	TKU 702 PREMIUM für GN 2/1, steckerfertig	TKU 702-2 PREMIUM für GN 2/1, mit 2 halben Türen
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	710 x 835 x 2050		
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544		
Tiefe bei geöffneter Tür	1480		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttinhalt	670 l		
Nettoinhalt	503 l		497 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	130 W / 230 V	510 W / 230 V	
Kälteleistung		586 W / VT -30 °C	
Kältemittel / Menge	Expansionsventil R-452A vorinstalliert	R-290 / 110 g	
Energieverbrauch		2385 kWh / Jahr	2526 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse		D	
Geräuschpegel		58 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-15 bis -22 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	122 kg / 102 kg	122 kg / 106 kg	122 kg / 108 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELLINFOS</b>			
Artikel-Nr.	402728649	402728687	402728689
Verkaufspreis	<b>3.250,00 €</b>	<b>3.377,00 €</b>	<b>4.555,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 2 / 26.			





TKU 703 Premium



Die neueste Generation digitaler, elektronischer Technologie für Kühlgeräte.

Großes digitales Display, weiterhin gut lesbar.

Sichtbarer Alarmstatus  
Bei einer Fehlfunktion leuchtet das LED rot auf, der Alarmcode wird am Display angezeigt und zusätzlich erfolgt ein akustisches Signal. Der akustische Alarm bleibt aktiviert bis er vom Anwender abgestellt wird.

3 Fühler für die kontinuierliche Kontrolle von: Außentemperatur, Innentemperatur und Kondensatorbetrieb.

## Umluft-Gewerbetiefkühlschrank TKU 703 Premium

für GN 2/1, steckerfertig

- Gewerbetiefkühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- tiefgezogener Innenbehälter mit abgerundeten Ecken
- sockelbaufähig
- hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- selbstschließende Volltür mit 180°-Öffnung, Türanschlag rechts, wechselbar, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten
- Schloss, Griffleiste
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 90 mm
- Crio-Tech-Displaysteuerung, HACCP-Kontrollfunktion über akustische und visuelle Alarmer, Spritzwasserschutz, IPX5
- Tauwasserverdunstung mittels Heißgas, bedarfsgerechte Abtauung über „Frost Watch Control“ mit 3 Fühlern, die Abtauzyklen werden anhand der Anzahl der Türöffnungen sowie der Laufzeit des Kompressors optimiert
- intelligentes "Airflow"-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche
- auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- serienmäßig mit 3 GN-Tragrosten 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650 und 3 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS (-20 / +35 mm)

### TKU 703 PREMIUM

für GN 2/1, steckerfertig

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	740 x 885 x 2080
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1507
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	670 l
Nettoinhalt	503 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	505 W / 230 V
Kälteleistung	586 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 110 g
Energieverbrauch	1630 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -22 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	122 kg / 106 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728884
Verkaufspreis	<b>3.822,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 2 / 26.	





TKU 1402-Premium



Die neueste Generation digitaler, elektronischer Technologie für Kühlgeräte.

Großes digitales Display, weithin gut lesbar.

Sichtbarer Alarmstatus: Bei einer Fehlfunktion leuchtet das LED rot auf, der Alarmcode wird am Display angezeigt und zusätzlich erfolgt ein akustisches Signal. Der akustische Alarm bleibt aktiviert bis er vom Anwender abgestellt wird.

3 Fühler für die kontinuierliche Kontrolle von: Außentemperatur, Innentemperatur und Kondensatorbetrieb.

## Umluft-Gewerbekühlschrank Serie TKU 1402 Premium

für GN 2/1, mit Volltüren, steckerfertig oder zentralgekühlt

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig oder zentralgekühlt
- Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- tiefgezogener Innenbehälter mit abgerundeten Ecken und integriertem Bodenablauf
- sockelbaufähig
- hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- 2 selbstschließende Volltüren mit 180°-Öffnung
- Schloss, Griffleiste, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- Crio-Tech-Displaysteuerung, HACCP-Kontrollfunktion über akustische und visuelle Alarmer, Spritzwasserschutz, IPX5
- bedarfsgerechte Abtaugung über „Frost Watch Control“ mit 3 Fühlern und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis, die Abtauzyklen werden anhand der Anzahl der Türöffnungen sowie der Laufzeit des Kompressors optimiert
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 75 mm
- TKU 1402-Z Premium: mit Expansionsventil R-452A
- intelligentes "Airflow"-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem (Rosteinschub-Abstand in mm: 44) und Luftleitbleche
- TKU 1402 Premium: energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor, auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- serienmäßig mit 6 GN-Tragrosten 2/1, CNS, B x T in mm: 530 x 650 und 6 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS (-20 / +35 mm)

	TKU 1402 PREMIUM für GN 2/1	TKU 1402-Z PREMIUM für GN 2/1, zentralgekühlt
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1441 x 835 x 2050	
innen (B x T x H)	2 x 560 x 707 x 1544	
Tiefe bei geöffneter Tür	1480	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	1430 l	
Nettoinhalt	1135 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	700 W / 230 V	260 W / 230 V
Kälteleistung	833 W / VT -30 °C	1110 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 145 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert
Energieverbrauch	4314 kWh / Jahr	9,0 kWh / 24h
Energieeffizienzklasse	D	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-15 bis -22 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	230 kg / 210 kg	210 kg / 190 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	402728696	402728695
Verkaufspreis	5.726,00 €	5.498,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 2 / 26.		









TKU 702-G-Z Comfort



Einfache, anwenderfreundliche, digitale Regelung. Temperatur und Abtauung werden durch einen einfachen Tastendruck geregelt!

Die gesamte Regelung ihres Crio-Smart erfolgt über diese 4 einfachen Tasten:

-  **PIG/MUTE**  
Zur Einstellung der Serviceparameter und zum Abstellen des akustischen Alarms.
-  **SET**  
Zur Einstellung der Kühltemperatur und technischer Parameter.
-  **ERHÖHEN** – Taste und „FISL HINAUF“ – zum Erhöhen der Temperatur.
-  **MANUELLE ABTAUUNG**  
Aktiviert den Abtauzyklus „FISL HINUNTEN“ zum Absenken der Temperatur.

## Umluft-Gewerbekühlschrank TKU 702-G-Z Comfort

für GN 2/1, mit Glastür, wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig oder zentralgekühlt
- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN-Tragrosten und -Behältern 2/1
- außen Sichtseiten CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- tiefgezogener Innenbehälter mit abgerundeten Ecken
- sockelbaufähig
- selbstschließende Glastür mit 180°-Öffnung, Türanschlag rechts, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar, spezielle 3-Kammer-Ballondichtung im Türrahmen zur Minimierung von Energieverlusten
- Schloss, Griffleiste
- TKU 702-G Comfort: Innenbeleuchtung
- TKU 702-G-Z Comfort: energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- Crio-Smart-Steuerung, HACCP Kontrolle
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 75 mm
- TKU 702-G Comfort: Tauwasserverdunstung mittels Heißgas, automatische Abtauung
- TKU 702-G-Z Comfort: Tauwasserverdunstung elektrisch, automatische Abtauung mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A für den bauseitigen Anschluss
- einfache Innenraumreinigung durch ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche
- hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- TKU 702-G Comfort: energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor
- TKU 702-G Comfort: auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolierung zwischen Maschine und Kühlzelle
- serienmäßig mit 3 GN-Tragrosten 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650 und 3 Paar Auflageschienen
- 4 justierbare Stellfüße aus CNS (-20 / +35 mm)

### TKU 702-G-Z COMFORT

für GN 2/1, zentralgekühlt, mit Glastür

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	710 x 835 x 2050
innen (B x T x H)	560 x 707 x 1544
Tiefe bei geöffneter Tür	1480
LEISTUNGSDATEN	
Bruttinhalt	670 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	330 W / 230 V
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -20 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	122 kg / 105 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	402729128
Verkaufspreis	<b>3.998,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 2 / 26.	





## ZUBEHÖR FÜR DIE SERIEN TKU 702, TKU 703 und TKU 1402

	Serie TKU 702 / TKU 703	Serie TKU 1402	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Drahtkorb, für GN 1/1-150, rilsaniert	o	o	402881043	38,00
Fleischabhangung, fur Serie 702, 703 und 1402 (1 Abteil)	o	o	402881019	254,00
GN-Tragrost 2/1, fur Serie 702, 703 und 1402, grau rilsaniert, B x T in mm: 530 x 650	o	o	402881004	27,00
GN-Tragrost 2/1, fur Serie 702, 703 und 1402, CNS, B x T in mm: 530 x 650	o	o	402881016	77,00
HACCP Schnittstellen-Bausatz IR22	o	o	402880252	111,00
Paar CNS-Auflageschienen, fur Serie 702, 703 und 1402	o	o	402881021	24,00
Pedalturoffner, fur Serie 1402	-	o	402881033	208,00
Pedalturoffner, fur Serie 702 und 703	o	-	402880324	49,00
Rollensatz (4 Stk.), Ø in mm: 180, davon 2 mit Feststeller	o	-	402881002	286,00
Rollensatz (6 Stk.), Ø in mm: 50, davon 2 mit Feststeller	-	o	402880340	166,00

o - optionale Sonderausstattung    - nicht fur das Modell verfugbar





**TKU 980 G-LED**

## Gewerbetiefkühlschrank TKU 980 G-LED

mit Umluftkühlung, Glastür und beleuchtetem Werbe-Display

- Gewerbetiefkühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- beleuchtetes Werbe-Display, gesondert schaltbar
- außen Türrahmen, Displayumrandung und Maschinenblende in schwarz, Seiten aus beschichtetem Stahlblech in weiß
- innen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- 2 Drehtüren, wechselbare Magnetdichtung
- Schloss, robuster Metall-Griff
- sparsame LED-Innenbeleuchtung ohne Wärmeentwicklung
- elektronische Steuerung, außen in der Frontblende
- Energiesparisolierung, 50 mm
- automatische Abtauung
- serienmäßig mit 10 Tragrosten, weiß rilsaniert, B x T in mm: 620 x 460 und 40 Tragrosthältern (pro Rost 4 Stück erforderlich)
- 2 justierbare Stellfüße vorn und 2 Rollen (35 mm) hinten

### TKU 980 G-LED

mit Umluftkühlung, Glastür und beleuchtetem Werbe-Display

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1370 x 720 x 1990
innen (B x T x H)	1250 x 580 x 1270

#### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	984 l
Nettoinhalt	930 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	1000 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g
Energieverbrauch	14,25 kWh / 24h
Geräuschpegel	53 dB

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-24 bis -12 °C bei 32 °C UT und 50 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	263 kg / 258 kg
------------------------	-----------------

#### VERKLEIDUNG

außen	Türrahmen, Displayumrandung und Maschinenblende in schwarz, Seiten aus beschichtetem Stahlblech in weiß
innen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	435250001
Verkaufspreis	<b>3.498,00 €</b>

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost für TKU 980 G-LED, weiß rilsaniert, B x T in mm: 620 x 460	4357190100073	22,00
Tragrosthälter, 4 Stück pro Rost erforderlich	4357190100010	3,00





GETM 800

## Umluft-Einfahrtiefkühlschrank GETM / GETO 800

Kompaktausführung

steckerfertig oder zentralgekühlt,

für Hordenwagen GN 2/1\*, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm

- Umluft-Einfahrtiefkühlschrank, steckerfertig oder zentralgekühlt
- für Hordenwagen der Größe GN 2/1\*, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Gehäusestruktur fugenfrei gefertigt
- außen und innen: CNS 1.4301, isolierter Edelstahlboden
- interne Stoßfänger: an den Seiten aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff
- selbstschließende Tür, Offenstellung bei 100°
- Schloss, Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 60 mm
- elektronische Steuerung mit akustischer und optischer HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Luftfeuchtigkeit 3-stufig regelbar (low, medium, high)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- klappbare Frontblende für leichte Reinigungs- und Servicezwecke
- zentralgekühltes Modell mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A

Hinweis:

Glastürmodelle auf Anfrage.

\* GN 2/1-Hordenwagen in spezieller Kompaktausführung (Sonderzubehör)

	GETM 800	GETO 800	
	steckerfertig, für Hordenwagen GN 2/1*, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm	zentralgekühlt, für Hordenwagen GN 2/1*, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	760 x 850 x 2150		
innen (B x T x H)	630 x 740 x 1730		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	840 l		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	955 W / 230 V	60 W / 230 V	
Kälteleistung	848 W / VT -23,3 °C		
Kältemittel / Menge	R-452A / 380 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-20 bis -15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	175 kg / 160 kg		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	interne Stoßfänger, an den Seiten aus CNS 1.4301, Boden aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4748120080	4748120081	
Verkaufspreis	<b>6.892,00 €</b>	<b>5.923,00 €</b>	
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
GETM 800	T-L	Türanschlag links	6.892,00
GETO 800	T-L	Türanschlag links	5.923,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Adapter-Kabel für Kompressor, bei Anschluss eines bauseitigen Magnetventils		474BN16107001	17,00
Hordenwagen GN 1/1 - EN 60/40 Standard, für 20 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, 70 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 450 x 610 x 1680, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C		474970015	933,00
Hordenwagen GN 2/1 Kompakt, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 590 x 650 x 1650, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C		474970060	1.038,00
RS 485 Schnittstellen-Anschluss-Kit, bestehend aus: Verbindungskabel und Datenauslesestation, zum Anschluss an eine externe Küchenleitsoftware (Software separat erhältlich, bitte sprechen Sie uns an)		474020200	450,00



GETM 1200

## Umluft-Einfahrtiefkühlschrank GETM / GETO 1200

steckerfertig oder zentralgekühlt

für Hordenwagen GN 2/1, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, EN 600 x 800 mm

- Umluft-Einfahrtiefkühlschrank, steckerfertig oder zentralgekühlt
- für Hordenwagen der Größe GN 2/1, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, EN 600 x 800 mm (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Gehäusestruktur fugenfrei gefertigt
- innen und außen: CNS 1.4301, isolierter Edelstahlboden
- interne Stoßfänger: an den Seiten aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff
- selbstschließende Tür, ab 100° feststehend, Türanschlag rechts, nur werkseitig wechselbar
- Schloss, Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 65 mm
- elektronische Steuerung mit akustischer und optischer HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Luftfeuchtigkeit 3-stufig regelbar (low, medium, high)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- klappbare Frontblende für leichte Reinigungs- und Servicezwecke
- zentralgekühltes Modell mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A

Hinweis:

Glastürmodelle auf Anfrage.

	GETM 1200	GETO 1200
	steckerfertig, für Hordenwagen GN 2/1, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, EN 600 x 800 mm	zentralgekühlt, für Hordenwagen GN 2/1, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, EN 600 x 800 mm
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	880 x 1070 x 2300	
innen (B x T x H)	720 x 910 x 1860	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttinhalt	1200 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	955 W / 230 V	60 W / 230 V
Kälteleistung	572 W / VT -23,3 °C	
Kältemittel / Menge	R-452A / 380 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-20 bis -15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	185 kg / 170 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	interne Stoßfänger, an den Seiten aus CNS 1.4301, Boden aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4748120120	4748120121
Verkaufspreis	<b>8.206,00 €</b>	<b>7.344,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Adapter-Kabel für Kompressor, bei Anschluss eines bauseitigen Magnetventils	Artikel-Nr. 474BN16107001	Preis in € 17,00
Einfahrregalwagen 180 - 1E, 1-teilig für GN 2/1 und GN 1/1, mit 18 Paar U-förmigen Auflageschienen, Kippsicherung und beidseitiger Durchschubsperr, B x T x H in mm: 588 x 679 x 1641, Einschubabstand 73 mm	42749688040601	894,00
Hordenwagen GN 1/1 - EN 60/40 Standard, für 20 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, 70 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 450 x 610 x 1680, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970015	933,00
Hordenwagen GN 2/1 Standard, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe B x T x H in mm: 660 x 730 x 1780, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970016	961,00
RS 485 Schnittstellen-Anschluss-Kit, bestehend aus: Verbindungskabel und Datenauslesestation, zum Anschluss an eine externe Küchenleitsoftware (Software separat erhältlich, bitte sprechen Sie uns an)	474020200	450,00





ETKU 1200 CNS

## Einfahrtiefkühlschrank Serie ETKU 1200 CNS

für GN 2/1, wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- Einfahrtiefkühlschrank, steckerfertig oder zentralgekühlt
- zur Aufnahme von Rollwagen GN 2/1, EN 600 x 400 mm oder EN 600 x 800 mm (nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301, Boden aus CNS 1.4301
- Gehäusestruktur aus einem Stück gefertigt
- Volltür, Schloss
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ETKU 1200-Z CNS: Expansionsventil R-452A vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- isolierter Boden aus CNS 1.4301, 50 mm stark
- interne Stoßfänger an der Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff, an den Seiten aus CNS 1.4301

	<b>ETKU 1200 CNS</b> für GN 2/1, steckerfertig	<b>ETKU 1200-Z CNS</b> für GN 2/1, zentralgekühlt
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	880 x 1070 x 2300	800 x 1070 x 2300
innen (B x T x H)	740 x 920 x 1880	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	1200 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	955 W / 230 V	650 W / 230 V
Kälteleistung	572 W / VT -23,3 °C	715 W / VT -23,3 °C
Kältemittel	R-452A	Expansionsventil R-452A vorinstalliert
Schutzart	IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-15 bis -20 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	270 kg / 250 kg	250 kg / 230 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4741200031	4741200041
Verkaufspreis	<b>7.930,00 €</b>	<b>7.523,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Einfahrregalwagen 180 - 1E, 1-teilig für GN 2/1 und GN 1/1, mit 18 Paar U-förmigen Auflageschienen, Kippsicherung und beidseitiger Durchschubsperr, B x T x H in mm: 588 x 679 x 1641, Einschubabstand 73 mm		42749688040601
		<b>Preis in €</b>
		894,00







GDTM 1200

## Umluft-Durchfahrtiefkühlschrank GDTM / GDTO 1200

steckerfertig oder zentralgekühlt

für Hordenwagen GN 2/1, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, EN 600 x 800 mm

- Umluft-Durchfahrtiefkühlschrank, steckerfertig oder zentralgekühlt
- für Hordenwagen der Größe GN 2/1, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, EN 600 x 800 mm (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Gehäusestruktur fugenfrei gefertigt
- innen und außen: CNS 1.4301, isolierter Edelstahlboden
- interne Stoßfänger: an den Seiten aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff
- selbstschließende Türen, ab 100° feststehend, Türanschlag jeweils rechts
- Schloss, Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 80 mm
- elektronische Steuerung mit akustischer und optischer HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Luftfeuchtigkeit 3-stufig regelbar (low, medium, high)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- klappbare Frontblende für leichte Reinigung und Servicezwecke
- zentralgekühltes Modell mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A

Hinweis:

Glastürmodelle auf Anfrage.

	<b>GDTM 1200</b>	<b>GDTO 1200</b>
	steckerfertig, für Hordenwagen GN 2/1, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, EN 600 x 800 mm	zentralgekühlt, für Hordenwagen GN 2/1, GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, EN 600 x 800 mm
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	880 x 1130 x 2300	
innen (B x T x H)	720 x 990 x 1860	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttinhalt	1200 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	955 W / 230 V	60 W / 230 V
Kälteleistung	572 W / VT -23,3 °C	
Kältemittel / Menge	R-452A / 380 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-20 bis -15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	185 kg / 170 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	interne Stoßfänger, an den Seiten aus CNS 1.4301, Boden aus CNS 1.4301, an der Rückwand und in der Tür aus robustem Kunststoff	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4748140120	4748140121
Verkaufspreis	<b>10.409,00 €</b>	<b>9.580,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Adapter-Kabel für Kompressor, bei Anschluss eines bauseitigen Magnetventils	474BN16107001	17,00
Einfahrregalwagen 180 - 1E, 1-teilig für GN 2/1 und GN 1/1, mit 18 Paar U-förmigen Auflageschienen, Kippsicherung und beidseitiger Durchschubsperr, B x T x H in mm: 588 x 679 x 1641, Einschubabstand 73 mm	42749688040601	894,00
Hordenwagen GN 1/1 - EN 60/40 Standard, für 20 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, 70 mm Behälterhöhe, B x T x H in mm: 450 x 610 x 1680, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970015	933,00
Hordenwagen GN 2/1 Standard, für 20 x GN 2/1, 75 mm Behälterhöhe B x T x H in mm: 660 x 730 x 1780, geeignet für Betriebstemperaturen von -40 °C bis 280 °C	474970016	961,00
RS 485 Schnittstellen-Anschluss-Kit, bestehend aus: Verbindungskabel und Datenauslesestation, zum Anschluss an eine externe Küchenleitsoftware (Software separat erhältlich, bitte sprechen Sie uns an)	474020200	450,00



**BKT 460**

## Backwarentiefkühlschrank BKT 460

für EN 600 x 400 mm

- Backwarentiefkühlschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- Innenraum zur Aufnahme von EN-Blechen 600 x 400 mm
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen aus Polystyrol
- robuster, tiefgezogener Innenbehälter
- LED-Innenbeleuchtung
- Volltür, selbstschließend, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Stangengriff aus Edelstahl, wechselbare Magnetdichtung(en)
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- Energiesparisolierung, bis zu 70 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Rollbond Verdampfer
- serienmäßig mit 4 EN-Tragrosten 600 x 400 mm und 1 Bodenrost
- 4 justierbare Stellfüße (+25 mm) aus Edelstahl

### BKT 460

für EN 600 x 400 mm

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	740 x 680 x 1800
innen (B x T x H)	610 x 475 x 1460
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	400 l
TECHNISCHE DATEN	
Kältemittel / Menge	R-290 / 105 g
TEMPERATURANGABEN	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
VERKLEIDUNG	
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
innen	Polystyrol
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	45111460
Verkaufspreis	<b>1.125,00 €</b>





NC41N



## Backwarentiefkühlschrank NC41N und NC81N

je nach Modell für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm bzw. GN 2/1 oder EN 600 x 800 mm

- Backwarentiefkühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- NC41N: zur Aufnahme von 24 GN-Tragrosten 1/1 oder EN-Blechen 600 x 400 mm
- NC81N: zur Aufnahme von 24 GN-Tragrosten 2/1 oder EN-Blechen 600 x 800 mm
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- selbstschließende Volltür, ab 100° feststehend
- Türanschlag rechts, nur per Umbaukit (Sonderzubehör) wechselbar
- Schloss, Griffleiste, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- 5" Full-Touch-Display, gesondert einstellbare Luftfeuchtigkeit (40 - 95 %)
- beschichteter Verdampfer
- Energiespar-Lüfter mit regelbarer Geschwindigkeit, indirekte Umluft durch Luftverteilungskanal
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 85 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- serienmäßig mit 24 Paar CNS-Auflageschienen
- 4 höhenverstellbare Stellfüße (von 97 bis 195 mm regulierbar), CNS

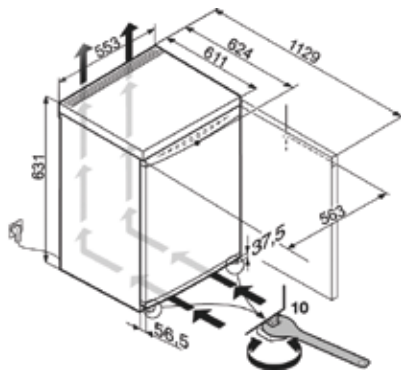
Hinweis: Für Wartungszwecke ist ein Mindestabstand von 500 mm über dem Gerät einzurechnen.

	NC41N für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, steckerfertig	NC81N für GN 2/1 oder EN 600 x 800 mm, steckerfertig
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	790 x 750 x 2110	790 x 1030 x 2110
innen (B x T x H)	620 x 540 x 1510	620 x 820 x 1510
Tiefe bei geöffneter Tür	1480	1760
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Nettoinhalt	422 l	677 l
Aufnahme (wahlweise)	24 GN-Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm	24 GN-Roste 2/1 oder EN-Bleche 600 x 800 mm
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	622 W / 230 V	
Kälteleistung	594 W / VT -30 °C	
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g	
Energieverbrauch	7,32 kWh / 24h 2672 kWh / Jahr	6,36 kWh / 24h 2321 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E	C
Lautstärke	<70 dB	
Schutzart	IP54 - spritzwassergeschützt	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-25 bis -15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	172 kg / 143 kg	206 kg / 171 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	474600400602	474600400604
Verkaufspreis	<b>4.459,00 €</b>	<b>4.945,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Umbaukit für Türanschlagwechsel	Artikel-Nr. 474BN2193900	Preis in € 256,00





**RGS 120**  
inkl. Rückstellprobeneinheit,  
6 Systemblechen und 120 Probendosen



## Rückstellprobenschrank RGS 120

mit 6 Edelstahlsystemblechen und 120 Probendosen

- Rückstellprobenschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes verzinktes Stahlblech in silber
- innen Kunststoff in weiß (RAL 9003)
- tiefgezogener Innenbehälter aus hochfestem Kunststoff, ohne Schmutzfugen
- Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- Griffmulde, Magnetchichtung(en),
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, außen in der Frontblende, Alarmfunktion
- manuelle Abtauung
- serienmäßig mit 3 Edelstahlsystemblechen für 15 Probendosen á 0,125 l, B x T x H in mm: 410 x 250 x 50 und 3 Edelstahlsystemblechen für 25 Probendosen á 0,125 l, B x T x H in mm: 410 x 380 x 50 sowie 120 Probendosen á 0,125 l, H x Ø in mm: 68 x 60
- 2 justierbare Stellfüße (+25 mm) vorn

### RGS 120

mit 6 Edelstahlsystemblechen und 120 Probendosen

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	553 x 624 x 631
Tiefe bei geöffneter Tür	1129
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	70 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	90 W / 230 V
Kälteleistung	86 W / VT -25 °C
Kältemittel / Menge	R-600a / 39 g
Energieverbrauch	0,35 kWh / 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-7 bis -20 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	33 kg / 31 kg
VERKLEIDUNG	
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes verzinktes Stahlblech in silber
innen	Kunststoff in weiß (RAL 9003)
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	405508120
Verkaufspreis	<b>1.329,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Probendose, 0,125 l, Höhe 68 mm, Ø 60 mm	Artikel-Nr. 4059910730 Preis in € 2,00
Schildersatz mit Wochentagen, komplett	Artikel-Nr. 4059910740 Preis in € 3,00



RGS 208

## Rückstellprobenschrank RGS 208

mit 8 Edelstahlsystemblechen und 160 Probendosen

- Rückstellprobenschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen Kunststoff in weiß (RAL 9003)
- tiefgezogener Innenbehälter aus hochfestem Kunststoff, ohne Schmutzfugen
- Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar
- Bügelgriff, wechselbare Magnetdichtung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, außen in der Frontblende, akustische und optische Alarmfunktion
- manuelle Abtauung
- serienmäßig mit 8 Edelstahlsystemblechen für 20 Probendosen á 0,125 l, B x T x H in mm: 410 x 310 x 50 und 160 Probendosen á 0,125 l, H x Ø in mm: 68 x 60
- 2 justierbare Stellfüße (+25 mm) vorn

### RGS 208

mit 8 Edelstahlsystemblechen und 160 Probendosen

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	600 x 632 x 1250
innen (B x T x H)	418 x 412 x 993
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	190 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	90 W / 230 V
Kälteleistung	103 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R-600a / 60 g
Energieverbrauch	0,86 kWh / 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-18 bis -28 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	57 kg / 51 kg
VERKLEIDUNG	
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
innen	Kunststoff in weiß (RAL 9003)
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	4055208399
Verkaufspreis	<b>2.125,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Probendose, 0,125 l, Höhe 68 mm, Ø 60 mm	Artikel-Nr. 4059910730 Preis in € 2,00
Schildersatz mit Wochentagen, komplett	Artikel-Nr. 4059910740 Preis in € 3,00



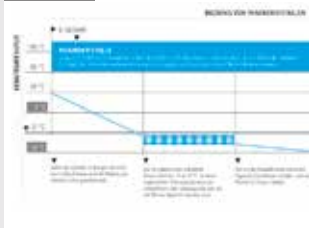


# SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER

## 03



3/2



Schnellkühlen & Schockfrosten  
Hinweise & Informationen

3/7



Schnellkühler / Schockfroster  
6 x GN 1/1 bis 30 x GN 1/1

Schnellkühlen/  
Schockfrosten  
Hinweise & Infos 3/2

Schnellkühler/  
Schockfroster  
CRIO CHILL  
6 x bis 30 x GN 1/1 3/7

Schnellkühler/  
Schockfroster  
CRIO CHILL für  
Hordengestellwagen 3/15

Zubehör 3/17

3/15



Schnellkühler / Schockfroster  
für Hordengestellwagen

3/17



Zubehör

3/18



Schnellkühler / Schockfroster  
mit Rampe

Schnellkühler/  
Schockfroster  
CRIO CHILL  
mit Rampe 3/18

Schnellkühler/  
Schockfroster  
Serie SKF 3/22

3/22



Schnellkühler / Schockfroster  
Serie SKF

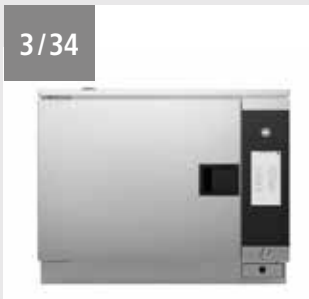
3/31



Multifunktionsgeräte  
Serie SKF PLUS

Multifunktionsgeräte  
Serie SKF PLUS 3/31

3/34



Cryogen-Schockfroster

Cryogen-Schockfroster 3/34

# SCHNELLKÜHLEN – FRISCHE & PRODUKTIVITÄT WIE NIE ZUVOR



## FRISCHE

Schnellkühlen bedeutet, heiße frisch zubereitete Speisen so schnell wie möglich abzukühlen auf eine Temperatur unter 10°C.

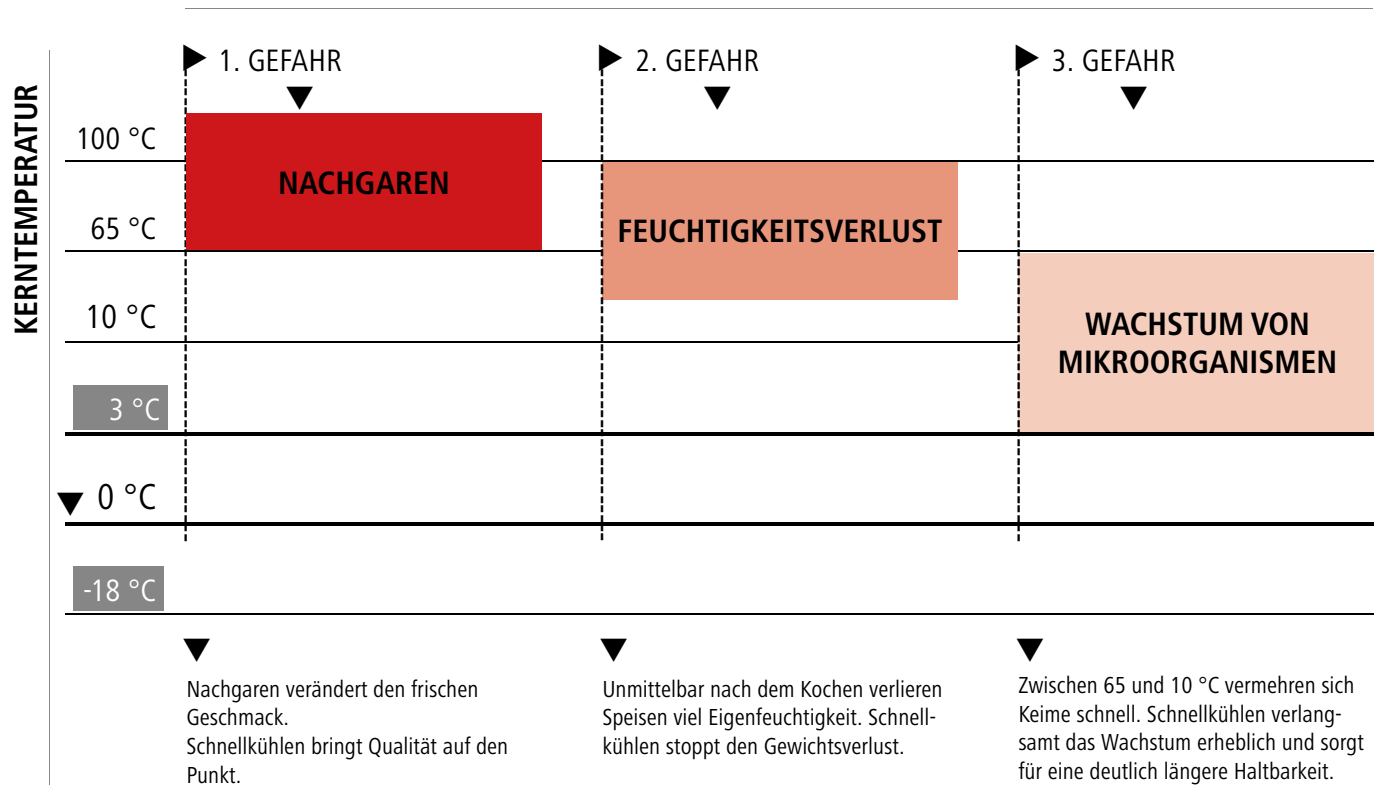
Direkt nach dem Kochen verlieren Lebensmittel noch sehr viel Feuchtigkeit. Sofortiges Schnellkühlen stoppt das Nachgaren und sichert damit vor allem die sensorische Qualität der Speisen; Konsistenz, Farbe und Aroma bleiben erhalten.

Speisen sollten unmittelbar nach dem Kochen in den Schnellkühler gegeben werden.

## PRODUKTIVITÄT

Nachdem die Qualität gesichert und das Lebensmittel nicht mehr kochend heiß ist, beginnt die zweite Phase des Schnellkühlens. Jetzt wird die Hygiene im Produkt verbessert. Die Speisen bleiben im Schnellkühler und der kritische Temperaturbereich von 65 °C auf 10 °C wird deutlich schneller durchschritten als bei einer langsamen Abkühlung im Kühlschrank. Durch die verbesserte Hygiene sind die schnellabgekühlten Produkte deutlich länger haltbar. Die abzukühlenden Produkte bleiben mindestens so lange im Schnellkühler, bis sie auf unter 10 °C im Kern abgekühlt sind.

## GEFAHREN FÜR DIE FRISCHE



**Schnellkühlen verbessert den Wareneinsatz und hilft bei der Optimierung der Küchenorganisation!**

# SCHOCKFROSTEN – QUALITÄT & HALTBARKEIT WIE NIE ZUVOR



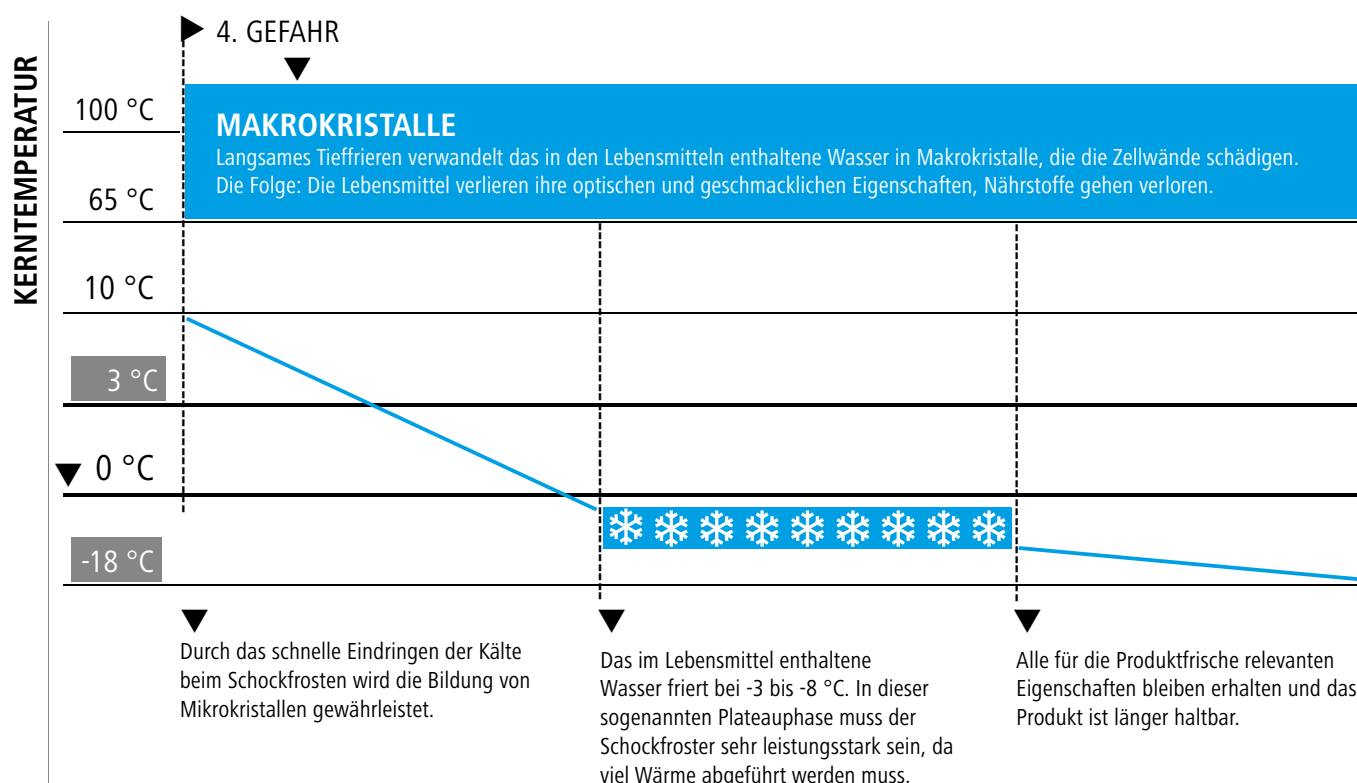
## OPTIMIERTER WARENEINSATZ

Schockfrosten bedeutet Lebensmittel, sehr schnell einzufrieren. Im Schockfrostprogramm arbeiten unsere Schockfroster mit Temperaturen von bis zu  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  und einer starken Luftumwälzung. Dadurch wird die Zeit des Einfrierens drastisch verkürzt. Das im Produkt enthaltene Wasser hat keine Chance, große unregelmäßige Kristalle zu bilden. Schockgefrostete Lebensmittel behalten dadurch ihre natürliche Konsistenz. Nach dem Auftauen ist bei den meisten Produkten kein Unterschied zum Frischprodukt zu erkennen. Schockfrostern hilft den Rohwareneinsatz von hochwertigen Fleisch- und Fischprodukten oder auch exquisiten Patisserieprodukten deutlich zu verbessern.

## ZART SCHMELZENDES SPEISEEIS

Auch bei der Produktion von frischem Speiseeis sind Schockfroster unerlässlich. Der Schockfroster bringt die Kerntemperatur von frischer Eiscreme so schnell wie möglich auf  $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$  oder  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Der Schmelz wird erhalten und das Auskristallisieren von Wasser verhindert.

## BILDUNG VON MAKROKRISTALLEN



**Schockfrostern sichert die Qualität handwerklich hergestellter Speisen bei perfekter Konsistenz über einen wirklich langen Zeitraum!**



# SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER: DARAUF KOMMT ES AN

## 1. LEISTUNG

Für die Leistung gibt es verschiedene Merkmale. Die angegebenen Abkühlleistungen in Kilogramm beziehen sich häufig auf unterschiedliche Referenzprodukte. Jedem ist klar, dass sich zum Beispiel Braten und Brokkoli unterschiedlich schnell abkühlen lassen.

Ein einfaches Merkmal für die echte Abkühlleistung ist daher der elektrische Anschlusswert in Watt.



## 2. KAPAZITÄT

### SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER FÜR DEN HANDEINSCHUB

Wir geben für alle unsere Schnellkühler für den Handeinschub die Kapazität für GN-Behälter der Tiefen 40 und 65 Millimeter an. Diese Angaben berücksichtigen, dass zwischen zwei Behältern mindestens ein Zentimeter Abstand verbleibt. Dieser Abstand ist für ein effektives und funktionierendes Schnellkühlen zwingend erforderlich.

### SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER ZUM EINFAHREN

Bei Schnellkühlern zum Einfahren mit Regalwagen geben wir die echte Nutzfläche (= Innenabmessungen) an. Für die Kompatibilität mit Kombidämpferhordenwagen sprechen Sie uns bitte an.

Desweiteren sind unsere Einfahrmodelle mit und ohne Isolierboden erhältlich.

Wir beraten Sie gerne bezüglich der baulichen Anbindung an den Küchenboden und dem Anschluss an eine externe Kältetechnik.



## 3. STEUERUNG

### SOFT-CHILLING. . .

. . . arbeitet konstant im Bereich 0 °C und sorgt für perfekte Produktqualität. Alle unsere Geräte haben zusätzlich ein Softkühlprogramm im Dauerbetrieb, einfacher kann Schnellkühlen nicht sein, perfekt für die vom Koch gewünschte Mischbeschickung und das Nachschieben von heißen Speisen.

### HARD-CHILLING. . .

. . . setzt auch Temperaturen unter 0 °C ein, geeignet für schwer abzukühlende Produkte wie Suppen oder große Bratenstücke. Hier hilft der Kerntemperaturfühler das Programm optimal zu steuern.

### SCHOCKFROSTEN. . .

. . . bei bis zu -40 °C gesteuert durch den Kerntemperaturfühler oder über die Zeit für verschiedene Produkte gleichzeitig.



## UNSERE PRODUKTLINIEN



### COOL-LINE

Leistungsstarke Einsteigergeräte mit tollem Preis-Leistungs-Verhältnis. Sie finden die beiden kompakten Schnellkühler / Schockfroster SF 323 und SF 511 in unserem aktuellen Programm „COOL-LINE“.



## ALPENINOX



### ALPENINOX BY NORDCAP

Top-Qualität in bewährten Standardgrößen. Die Modelle reichen von 10 x GN 1/1 bis 20 x GN 2/1. Die Geräte mit dem Zusatz „CW“ sind für den Quereinschub geeignet. Der Zusatz „LW“ weist auf Längseinschub hin. Zusätzlich sind diese Geräte mit dem innovativen „CRUISE-Zyklus“ ausgestattet. Sie finden die Schnellkühler/Schockfroster von ALPENINOX by NordCap in unserem aktuellen Programm „PROFESSIONELL KÜHLEN“ in Register 3 ab Seite 7.



### SERIE SKF

Die Besonderheit der Serie SKF: Es kann zwischen drei verschiedenen Modi gewählt werden – manuelle Zeitangabe, Timer-Funktion mit voreingestellten Zyklen und Kaskadenzyklus.

Der Kaskadenzyklus sorgt für enorme Flexibilität. Bei der Nutzung von mehreren Kerntemperaturfühler ermöglicht er die Festlegung von unterschiedlichen Kerntemperaturen für verschiedene Produkte während eines Zyklus.

Sie finden die Schnellkühler/Schockfroster der Serie SKF in unserem aktuellen Programm „PROFESSIONELL KÜHLEN“ in Register 3 ab Seite 22.



### CRYOGEN-SCHOCKFROSTER AZF 065T

Durch die Verwendung von Stickstoff beim Schockfrostern kann die Tiefkühlung in kürzester Zeit erfolgen: um die 50% schneller, als bei konventionellen Geräten. Gleichzeitig bleiben die Nährstoffe der Nahrungsmittel erhalten und der Gewichtsverlust beträgt nur 0,5%.

Der Stickstoff wird unter Druck in den Innenraum des Geräts eingespritzt und mittels Lüfter gleichmäßig verteilt. Dadurch erreicht der Kühlraum in wenigen Minuten eine Temperatur von -80 °C.

Geeignet ist der Einsatz des Cryogen-Schockfrosters insbesondere für Sushi und Fisch, Patisserie-Produkte sowie Speiseeis und Sorbet.

Sie finden den Cryogen-Schockfroster in unserem aktuellen Programm „PROFESSIONELL KÜHLEN“ in Register 3 auf Seite 34.



## SERIE SF VON ALPENINOX BY NORDCAP

### TURBO COOLING FUNKTION

Die Turbo Cooling Funktion ermöglicht einen ununterbrochenen Betrieb mit einer bedarfsgerechten Temperatur zwischen +1 °C bis -36 °C.

Damit eignet sie sich perfekt für den Dauerbetrieb in Küchen und Bäckereien während der Stoßzeiten.

Selbst beim Öffnen der Tür wird die Umluftkühlung konstant gehalten.

So kann der Schnellkühler/Schockfroster kontinuierlich beschickt und die gekühlten oder gefrosteten Produkte anschließend entnommen werden. Der Abtauvorgang erfolgt automatisch nach dem Turbo Cooling.



### SOFT-CHILLING

Diese Funktion ist ideal für sensible Produkte geeignet, wie etwa Blattgemüse, zerkleinertes Gemüse, Meeresfrüchte, Desserts sowie verschiedene Teige.



### FREEZING

Schockfrostern eignet sich zum schnellen Einfrieren von Rohwaren (zum Beispiel Fisch, Waldpilze oder Burger-Pattys) oder selbst hergestellter High-Convenience (zum Beispiel Panna Cotta, Suppen oder selbst panierte Schnitzel).

Die Lufttemperatur beträgt beim Schockfrostern -36 °C.





SF 12/7-CW CRIO CHILL

## Schnellkühler / Schockfroster SF 12/7-CW CRIO CHILL

eigengekühlt, für bis zu 6 x GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät: Schockfrost von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen Sichtseiten CNS 1.4301, innen CNS 1.4301
- Quereinschub (CW)
- Kapazität Schnellkühlen (+90 °C auf +3 °C): 12,5 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)
- Kapazität Schockfrost (+90 °C auf -18 °C): 7 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand 240 Minuten abhängig von Produktauswahl und Einbringtemperatur)
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- Dauerbetrieb für unkompliziertes Schnellkühlen bei +1 °C Arbeitstemperatur
- Türanschlag rechts, wechselbar, beheizter Türrahmen, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, 2 frei programmierbare Programme und 6 Standard-Programme, 2 spezielle Eiscremeprogramme zur effizienten Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis, akustischer Alarm, Restlaufzeit-KI "ARTE 2.0", Fühlertemperaturanzeige, Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- automatische Umschaltung auf Lagerkühlung bei Zyklusende auf +3 °C bzw. -18 °C
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den Bodenabfluss 1,5"
- Anforderungen und Prüfungen der DIN 18872-5 werden erfüllt
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Gestell mit Auflageschienen für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, fixer Abstand zwischen den Auflageschienen: 50 mm serienmäßig mit 1-Sensor-Kerntemperaturfühler

### SF 12/7-CW CRIO CHILL

eigengekühlt, für bis zu 6 x GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	762 x 700 x 824
innen (B x T x H)	640 x 430 x 380
Tiefe bei geöffneter Tür	1407
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	6 GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm - 40 mm Höhe 3 GN-Behälter 1/1 - 65 mm Höhe
Leistung	12,5 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 7,2 kg Ware / Zyklus (Schockfrost)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	730 W / 230 V
Kälteleistung	234 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 380 g
Energieverbrauch	0,51 kWh / 24h
Lautstärke	61 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schnellkühlen) +90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schockfrost)
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Einbringtemperatur	bis +90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	101 kg / 95 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728963
Verkaufspreis	<b>4.999,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 3 / 17. Bezüglich der Gerätekapazität zur Aufnahme von Speiseeisbehältern sprechen Sie uns bitte an.	



SF 19/15-CW CRIO CHILL

## Schnellkühler / Schockfroster SF 19/15-CW CRIO CHILL

eigengekühlt, für bis zu 6 x GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät: Schockfrost von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen Sichtseiten CNS 1.4301, innen CNS 1.4301
- Quereinschub (CW)
- Kapazität Schnellkühlen (+90 °C auf +3 °C): 19,5 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)
- Kapazität Schockfrost (+90 °C auf -18 °C): 15,2 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand 240 Minuten abhängig von Produktauswahl und Einbringtemperatur)
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- Dauerbetrieb für unkompliziertes Schnellkühlen bei +1 °C Arbeitstemperatur
- Türanschlag rechts, wechselbar, beheizter Türrahmen, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, 2 frei programmierbare Programme und 6 Standard-Programme, 2 spezielle Eiscremeprogramme zur effizienten Produktion von verkaufsfertigem Eis, akustischer Alarm, HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge, Impuls-Start-System, Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige, Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- automatische Umschaltung auf Lagerkühlung bei Zyklusende auf +3 °C bzw. -18 °C
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den Bodenabfluss 1,5"
- Anforderungen und Prüfungen der DIN 18872-5 werden erfüllt
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Gestell mit Auflageschienen für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, fixer Abstand zwischen den Auflageschienen: 50 mm
- serienmäßig mit 1-Sensor-Kerntemperaturfühler

### SF 19/15-CW CRIO CHILL

eigengekühlt, für bis zu 6 x GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	760 x 760 x 970
innen (B x T x H)	640 x 430 x 380
Tiefe bei geöffneter Tür	1450
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	6 GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm - 40 mm Höhe 3 GN-Behälter 1/1 - 65 mm Höhe
Leistung	19,5 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 15,2 kg Ware / Zyklus (Schockfrost)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	1580 W / 230 V
Kälteleistung	1072 W / VT -25 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 850 g
Lautstärke	64 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schnellkühlen) +90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schockfrost)
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Einbringtemperatur	bis +90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	115 kg / 105 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728959
Verkaufspreis	<b>5.889,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 3 / 17. Bezüglich der Gerätekapazität zur Aufnahme von Speiseeisbehältern sprechen Sie uns bitte an.	





SF 32/28-CW CRIO CHILL

## Schnellkühler / Schockfroster SF 32/28-CW CRIO CHILL

eigengekühlt, für bis zu 11 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät: Schockfrost von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen Sichtseiten CNS 1.4301, innen CNS 1.4301
- Quereinschub (CW)
- Kapazität Schnellkühlen (+90 °C auf +3 °C): 32 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)
- Kapazität Schockfrost (+90 °C auf -18 °C): 28 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand 240 Minuten abhängig von Produktauswahl und Einbringtemperatur)
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- Dauerbetrieb für unkompliziertes Schnellkühlen bei +1 °C Arbeitstemperatur
- Türanschlag rechts, wechselbar, beheizter Türrahmen, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, 2 frei programmierbare Programme und 6 Standard-Programme, 2 spezielle Eiscremeprogramme zur effizienten Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis, akustischer Alarm, HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge, Impuls-Start-System, Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige, Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- automatische Umschaltung auf Lagerkühlung bei Zyklusende auf +3 °C bzw. -18 °C
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den Bodenabfluss 1,5"
- Anforderungen und Prüfungen der DIN 18872-5 werden erfüllt
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- mit integrierter 400 V-Maschineneinheit
- Gestell mit Auflageschienen für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, fixer Abstand zwischen den Auflageschienen: 50 mm
- serienmäßig mit 1-Sensor-Kerntemperaturfühler

### SF 32/28-CW CRIO CHILL

eigengekühlt, für bis zu 11 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	760 x 760 x 1640
innen (B x T x H)	640 x 419 x 730
Tiefe bei geöffneter Tür	1450
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	11 GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm - 40 mm Höhe 6 GN-Behälter 1/1 - 65 mm Höhe
Leistung	32 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 28 kg Ware / Zyklus (Schockfrost)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	2880 W / 400 V
Kälteleistung	1464 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 1500 g
Lautstärke	67 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schnellkühlen) +90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schockfrost)
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Einbringtemperatur	bis +90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	161 kg / 130 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728960
Verkaufspreis	<b>8.454,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 3 / 17. Bezüglich der Gerätekapazität zur Aufnahme von Speiseeisbehältern sprechen Sie uns bitte an.	



SF 64/56-CW CRIO CHILL

## Schnellkühler / Schockfroster SF 64/56-CW CRIO CHILL

eigengekühlt, für bis zu 24 x GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät: Schockfrost von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen Sichtseiten CNS 1.4301, innen CNS 1.4301
- Quereinschub (CW)
- Kapazität Schnellkühlen (+90 °C auf +3 °C): 64 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)
- Kapazität Schockfrost (+90 °C auf -18 °C): 56 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand 240 Minuten abhängig von Produktauswahl und Einbringtemperatur)
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- Dauerbetrieb für unkompliziertes Schnellkühlen bei +1 °C Arbeitstemperatur
- Türanschlag rechts, wechselbar, beheizter Türrahmen, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, 2 frei programmierbare Programme und 6 Standard-Programme, 2 spezielle Eiscremeprogramme zur effizienten Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis, akustischer Alarm, HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge, Impuls-Start-System, Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige, Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- automatische Umschaltung auf Lagerkühlung bei Zyklusende auf +3 °C bzw. -18 °C
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den Bodenabfluss 1,5"
- Anforderungen und Prüfungen der DIN 18872-5 werden erfüllt
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- mit integrierter 400 V-Maschineneinheit
- Gestell mit Auflageschienen für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, fixer Abstand zwischen den Auflageschienen: 50 mm
- serienmäßig mit 1-Sensor-Kerntemperaturfühler

### SF 64/56-CW CRIO CHILL

eigengekühlt, für bis zu 24 x GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 835 x 2230
innen (B x T x H)	680 x 452 x 1480
Tiefe bei geöffneter Tür	1570

#### LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	24 GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm - 40 mm Höhe 12 GN-Behälter 1/1 - 65 mm Höhe
Leistung	64 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 56 kg Ware / Zyklus (Schockfrost)

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	4400 W / 400 V
Kälteleistung	9054 W / VT -5 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 2400 g
Lautstärke	72 dB

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schnellkühlen) +90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schockfrost)
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Einbringtemperatur	bis +90 °C

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	265 kg / 235 kg
------------------------	-----------------

#### VERKLEIDUNG

außen	Sichtseiten CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

#### BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	402728962
Verkaufspreis	<b>13.573,00 €</b>

#### SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 3 / 17.  
Bezüglich der Gerätekapazität zur Aufnahme von Speiseeisbehältern sprechen Sie uns bitte an.







SF 64/56-CW-2 CRIO CHILL

## Schnellkühler / Schockfroster SF 64/56-CW-2 CRIO CHILL

eigengekühlt, für bis zu 10 GN-Behälter 2/1 oder EN 600 x 800 mm

bzw. 20 x GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät: Schockfrostern von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen Sichtseiten CNS 1.4301, innen CNS 1.4301
- Quereinschub (CW)
- Kapazität Schnellkühlen (+90 °C auf +3 °C): 64 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)
- Kapazität Schockfrostern (+90 °C auf -18 °C): 56 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand 240 Minuten abhängig von Produktauswahl und Einbringtemperatur)
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- Dauerbetrieb für unkompliziertes Schnellkühlen bei +1 °C Arbeitstemperatur
- Türanschlag rechts, wechselbar, beheizter Türrahmen, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, 2 frei programmierbare Programme und 6 Standard-Programme, 2 spezielle Eiscremeprogramme zur effizienten Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis, akustischer Alarm, HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge, Impuls-Start-System, Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige, Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- automatische Umschaltung auf Lagerkühlung bei Zyklusende auf +3 °C bzw. -18 °C
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den Bodenabfluss 1,5"
- Anforderungen und Prüfungen der DIN 18872-5 werden erfüllt
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- mit integrierter 400 V-Maschineneinheit
- Gestell mit Auflageschienen für GN 2/1 oder EN 600 x 800 mm, fixer Abstand zwischen den Auflageschienen: 50 mm
- serienmäßig mit 1-Sensor-Kerntemperaturfühler

### SF 64/56-CW-2 CRIO CHILL

eigengekühlt, für bis zu 10 GN-Behälter 2/1

oder EN 600 x 800 mm bzw. 20 x GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1000 x 1010 x 1640
innen (B x T x H)	640 x 825 x 730
Tiefe bei geöffneter Tür	1755
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	10 GN-Behälter 2/1 oder EN 600 x 800 mm - 40 mm Höhe 5 GN-Behälter 2/1 - 65 mm Höhe 20 GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm - 40 mm Höhe 10 GN-Behälter 1/1 - 65 mm Höhe
Leistung	64 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 56 kg Ware / Zyklus (Schockfrostern)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	3960 W / 400 V
Kälteleistung	2540 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 3700 g
Lautstärke	70 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schnellkühlen) +90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schockfrostern)
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Einbringtemperatur	bis +90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	265 kg / 235 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402728961
Verkaufspreis	<b>12.892,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 3 / 17. Bezüglich der Gerätekapazität zur Aufnahme von Speiseeisbehältern sprechen Sie uns bitte an.	



SF 30/30-LW CRIO CHILL

## Schnellkühler / Schockfroster SF 30/30-LW CRIO CHILL

eigengekühlt, für bis zu 6 x GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät: Schockfrost von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen Sichtseiten CNS 1.4301, innen CNS 1.4301
- Längseinschub (LW)
- Kapazität Schnellkühlen (+90 °C auf +3 °C): 30 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)
- Kapazität Schockfrost (-90 °C auf -18 °C): 30 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand 240 Minuten abhängig von Produktauswahl und Einbringtemperatur)
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte
- Dauerbetrieb für unkompliziertes Schnellkühlen bei +1 °C Arbeitstemperatur
- Türanschlag links, wechselbar, beheizter Türrahmen, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 60 mm
- hochauflösender mehrsprachiger, individualisierbarer und personalisierbarer Full Touch Screen mit Kalender und Bild-Upload, USB-Schnittstelle zum Herunterladen von HACCP-Daten, bis zu 1000 frei programmierbare Speicherplätze sowie 100 vorinstallierte Standard-Programme, Restlauf-KI "ARTE 2.0", Fühlertemperaturanzeige, Multi-Timer, Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- automatische Umschaltung auf Lagerkühlung bei Zyklusende auf +3 °C bzw. -18 °C
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über Bodenabfluss 1,5"
- Anforderungen und Prüfungen der DIN 18872-5 werden erfüllt
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- mit integrierter 400 V-Maschineneinheit
- Multifunktionsstruktur für GN 1/1, EN 600 x 400 mm oder 5,0 l Eisschale B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, Abstand zwischen den Auflageschienen 30 mm
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler

### SF 30/30-LW CRIO CHILL

eigengekühlt, für bis zu 6 x GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	897 x 937 x 1060
innen (B x T x H)	433 x 703 x 452
Tiefe bei geöffneter Tür	1484
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	6 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm bis 50 mm Höhe 6 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm bis 65 mm Höhe
Leistung	30 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 30 kg Ware / Zyklus (Schockfrost)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	2700 W / 400 V
Kälteleistung	2970 W / VT -20 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 1150 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schnellkühlen) +90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schockfrost)
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Einbringtemperatur	bis +90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	199 kg / 170 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402729251
Verkaufspreis	<b>11.335,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 3 / 17. Bezüglich der Gerätekapazität zur Aufnahme von Speiseeisbehältern sprechen Sie uns bitte an.	



SF 50/50-LW CRIO CHILL

## Schnellkühler / Schockfroster SF 50/50-LW CRIO CHILL

eigengekühlt oder zentralgekühlt, für bis zu 15 GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm

- SF 50/50-LW: Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- SF 50/50-Z-LW: Schnellkühler / Schockfroster, zentralgekühlt
- Kombigerät: Schockfrost von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen Sichtseiten CNS 1.4301, innen CNS 1.4301
- Längseinschub (LW)
- Kapazität Schnellkühlen (+90 °C auf +3 °C): 50 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)
- Kapazität Schockfrost (+90 °C auf -18 °C): 50 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand 240 Minuten abhängig von Produktauswahl und Einbringtemperatur)
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte
- Dauerbetrieb für unkompliziertes Schnellkühlen bei +1 °C Arbeitstemperatur
- Türanschlag links, wechselbar, beheizter Türrahmen, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 60 mm
- hochauflösender mehrsprachiger, individualisierbarer und personalisierbarer Full Touch Screen mit Kalender und Bild-Upload, USB-Schnittstelle zum Herunterladen von HACCP-Daten, bis zu 1000 frei programmierbare Speicherplätze sowie 100 vorinstallierte Standard-Programme, Restlauf-KI "ARTE 2.0", Fühlertemperaturanzeige, Multi-Timer, Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- automatische Umschaltung auf Lagerkühlung bei Zyklusende auf +3 °C bzw. -18 °C
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über Bodenabfluss 1,5"
- Anforderungen und Prüfungen der DIN 18872-5 werden erfüllt
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- SF 50/50-LW: mit integrierter 400 V-Maschineneinheit
- Multifunktionsstruktur für GN 1/1, EN 600 x 400 mm oder 5,0 l Eisschale B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, Abstand zwischen den Auflageschienen 30 mm
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler

	SF 50/50-LW CRIO CHILL	SF 50/50-Z-LW CRIO CHILL
	eigengekühlt, für bis zu 15 GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm	zentralgekühlt, für bis zu 15 GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	895 x 939 x 1731	
innen (B x T x H)	489 x 705 x 902	505 x 705 x 902
Tiefe bei geöffneter Tür	1474	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme (wahlweise)	15 GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm - 40 mm Höhe 10 GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm - 65 mm Höhe	
Leistung	50 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 50 kg Ware / Zyklus (Schockfrost)	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	4150 W / 400 V	1900 W / 230 V
Kälteleistung	4220 W / VT -20 °C	
Kältemittel / Menge	R-452A / 2000 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schnellkühlen) +90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schockfrost)	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Einbringtemperatur	bis +90 °C	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	275 kg / 265 kg	250 kg / 220 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	Sichtseiten CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	402729254	402729253
Verkaufspreis	<b>14.795,00 €</b>	<b>10.795,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 3 / 17. Bezüglich der Gerätekapazität zur Aufnahme von Speiseeisbehältern sprechen Sie uns bitte an.		





SF 100/70-LW CRIO CHILL

## Schnellkühler / Schockfroster SF 100/70-LW CRIO CHILL

eigengekühlt oder zentralgekühlt, für bis zu 15 GN-Behälter 2/1  
oder EN 600 x 800 mm bzw. 30 x GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm

- SF 100/70-LW: Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- SF 100/70-Z-LW: Schnellkühler / Schockfroster, zentralgekühlt
- Kombigerät: Schockfrost von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen Sichtseiten CNS 1.4301, innen CNS 1.4301
- Kapazität Schnellkühlen (+90 °C auf +3 °C): 100 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)
- Kapazität Schockfrost (+90 °C auf -18 °C): 70 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand 240 Minuten abhängig von Produktauswahl und Einbringtemperatur)
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte
- Dauerbetrieb für unkompliziertes Schnellkühlen bei +1 °C Arbeitstemperatur
- Türanschlag links, beheizter Türrahmen, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 60 mm
- hochauflösender mehrsprachiger, individualisierbarer und personalisierbarer Full Touch Screen mit Kalender und Bild-Upload, USB-Schnittstelle zum Herunterladen von HACCP-Daten, bis zu 1000 frei programmierbare Speicherplätze sowie 100 vorinstallierte Standard-Programme, Restlauf-KI "ARTE 2.0", Fühlertemperaturanzeige, Multi-Timer, Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- automatische Umschaltung auf Lagerkühlung bei Zyklusende auf +3 °C bzw. -18 °C
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über Bodenabfluss 1,5"
- Anforderungen und Prüfungen der DIN 18872-5 werden erfüllt
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- SF 100/70-LW: mit integrierter 400 V-Maschineneinheit
- Multifunktionsstruktur für GN 2/1, GN 1/1, EN 600 x 800, EN 600 x 400 oder 5,0 l Eisschale B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, Abstand zwischen den Auflageschienen 30 mm
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler

SF 100/70-LW CRIO CHILL		SF 100/70-LW CRIO CHILL	
eigengekühlt, für bis zu 15 GN-Behälter 2/1 oder EN 600 x 800 mm bzw. 30 x GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm		zentralgekühlt, für bis zu 30 GN-Behälter 2/1 oder EN 600 x 800 mm bzw. 30 x GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1250 x 1092 x 1730		
innen (B x T x H)	611 x 844 x 902		
Tiefe bei geöffneter Tür	1867		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Aufnahme (wahlweise)	15 GN-Behälter 2/1 oder EN 600 x 800 mm - 40 mm Höhe 10 GN-Behälter 2/1 oder EN 600 x 800 mm - 65 mm Höhe 30 GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm - 40 mm Höhe 20 GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm - 65 mm Höhe		
Leistung	100 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 70 kg Ware / Zyklus (Schockfrost)		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	5500 W / 400 V	1900 W / 230 V	
Kälteleistung	6790 W / VT -20 °C		
Kältemittel / Menge	R-452A / 3000 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schnellkühlen) +90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schockfrost)		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)		
Einbringtemperatur	bis +90 °C		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	350 kg / 320 kg	320 kg / 290 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Sichtseiten CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELLINFOS</b>			
Artikel-Nr.	402729257	402729255	
Verkaufspreis	<b>18.979,00 €</b>	<b>13.795,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 3 / 17. Bezüglich der Gerätekapazität zur Aufnahme von Speiseisbehältern sprechen Sie uns bitte an.			





SF 100/85-Z-LW CRIO CHILL

## Schnellkühler / Schockfroster SF 100/85-Z-LW CRIO CHILL

zentralgekühlt, für Kombidämpfer-Hordengestellwagen - 20 x GN 1/1

- Schnellkühler / Schockfroster, zentralgekühlt
- Kombigerät: Schockfrost von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- einfahrbar mit Kombidämpfer-Hordengestellwagen - 20 x GN 1/1 (RATIONAL™ SCC / CM 201 oder ZANUSSI-Hordengestellwagen 20 x GN 1/1)
- außen Sichtseiten CNS 1.4301, innen CNS 1.4301
- Längseinschub (LW)
- Kapazität Schnellkühlen (+90 °C auf +3 °C): 100 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)
- Kapazität Schockfrost (+90 °C auf -18 °C): 85 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand 240 Minuten abhängig von Produktauswahl und Einbringtemperatur)
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- Dauerbetrieb für unkompliziertes Schnellkühlen bei +1 °C Arbeitstemperatur
- Türanschlag links, beheizter Türrahmen, leicht wechselbare Magnetdichtungen
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 75 mm
- hochauflösender mehrsprachiger, individualisierbarer und personalisierbarer Full Touch Screen mit Kalender und Bild-Upload, USB-Schnittstelle zum Herunterladen von HACCP-Daten, bis zu 1000 frei programmierbare Speicherplätze sowie 100 vorinstallierte Standard-Programme, Restlauf-KI "ARTE 2.0", Fühlertemperaturanzeige, Multi-Timer, Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- automatische Umschaltung auf Lagerkühlung bei Zyklusende auf +3 °C bzw. -18 °C
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den Bodenabfluss 1,5"
- Anforderungen und Prüfungen der DIN 18872-5 werden erfüllt
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler

### SF 100/85-Z-LW CRIO CHILL

zentralgekühlt, für Kombidämpfer-Hordengestellwagen - 20 x GN 1/1

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1040 x 850 x 1771
innen (B x T x H)	480 x 704 x 1452
Tiefe bei geöffneter Tür	1415
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	1 Kombidämpfer-Hordengestellwagen - 20 x GN 1/1 (RATIONAL™ SCC / CM 201 oder ZANUSSI-Hordengestellwagen 20 x GN 1/1)
Leistung	100 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 85 kg Ware / Zyklus (Schockfrost)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	880 W / 400 V
Kälteleistung	9480 W / VT -20 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schnellkühlen) +90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schockfrost)
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Einbringtemperatur	bis +90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	295 kg / 285 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Sichtseiten CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	402729258
Verkaufspreis	<b>13.900,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 3 / 17. Bezüglich der Gerätekapazität zur Aufnahme von Speiseeisbehältern sprechen Sie uns bitte an.	





**SF 150/120-LW CRIO CHILL**

## Schnellkühler / Schockfroster SF 150/120-LW CRIO CHILL

eigengekühlt oder zentralgekühlt, für Hordenwagen / Regalwagen 20 x GN 2/1

- SF 150/120-LW: Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- SF 150/120-Z-LW: Schnellkühler / Schockfroster, zentralgekühlt
- Kombigerät: Schockfrost von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen Sichtseiten CNS 1.4301, innen CNS 1.4301
- Längseinschub (LW)
- Kapazität Schnellkühlen (+90 °C auf +3 °C): 150 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)
- Kapazität Schockfrost (-90 °C auf -18 °C): 120 kg Ware / Zyklus (max Zeitaufwand 240 Minuten abhängig von Produktauswahl und Einbringtemperatur)
- einfahrbar mit Kombidämpfer-Hordengestellwagen - 20 x GN 2/1 (RATIONAL™ SCC / CM 202 oder ZANUSSI-Hordengestellwagen 20 x GN 2/1)
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- Dauerbetrieb für unkompliziertes Schnellkühlen bei +1 °C Arbeitstemperatur
- Türanschlag rechts, beheizter Türrahmen, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 60 mm
- hochauflösender mehrsprachiger, individualisierbarer und personalisierbarer Full Touch Screen mit Kalender und Bild-Upload, USB-Schnittstelle zum Herunterladen von HACCP-Daten, bis zu 1000 frei programmierbare Speicherplätze sowie 100 vorinstallierte Standard-Programme, Restlauf-KI "ARTE 2.0", Fühlertemperaturanzeige, Multi-Timer, Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- automatische Umschaltung auf Lagerkühlung bei Zyklusende auf +3 °C bzw. -18 °C
- bauseitiger Wasserablauf erforderlich
- Anforderungen und Prüfungen der DIN 18872-5 werden erfüllt
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- SF 150/120-LW: mit integrierter 400 V-Maschineneinheit
- Innenraum für Hordenwagen / Regalwagen mit bis zu 20 x GN 2/1 oder EN 600 x 800 mm, Nutzfläche: B x T x H in mm: 765 x 900 x 1850 (Hordenwagen nicht im Lieferumfang enthalten)
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler

### Hinweis:

Zwingend Anschluss an bauseitigen Kühlwasserkreislauf benötigt, Mindestwasserdruck 1,5 bar. Ausführung mit flachem Edelstahlboden. Für die Nutzung des Hardchill- und des Schockfrosterprogramms muss der Boden unter dem Gerät für Temperaturen bis -35 °C ausgelegt sein. Geräte mit Isolierboden sind verfügbar, bitte sprechen Sie uns an.

	<b>SF 150/120-LW CRIO CHILL</b> eigengekühlt, für Hordenwagen / Regalwagen 20 x GN 2/1	<b>SF 150/120-Z-LW CRIO CHILL</b> zentralgekühlt, für Hordenwagen / Regalwagen 20 x GN 2/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1400 x 1266 x 2470	
innen (B x T x H)	780 x 915 x 1846	
Tiefe bei geöffneter Tür	2156	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme	Kombidämpfer-Hordengestellwagen / Regalwagen - 20 x GN 2/1 (RATIONAL™ SCC / CM 202 oder ZANUSSI-Hordengestellwagen 20 x GN 2/1)	
Leistung	150 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 120 kg Ware / Zyklus (Schockfrost)	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	8000 W / 400 V	6400 W / 400 V
Kälteleistung	8070 W / VT -20 °C	
Kältemittel / Menge	R-452A / 2300 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert
Wasserverbrauch	1,90 m³ pro Zyklus	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schnellkühlen) +90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schockfrost)	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Einbringtemperatur	bis +90 °C	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	600 kg / 590 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	Sichtseiten CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	402729266	402729262
Verkaufspreis	<b>27.366,00 €</b>	<b>20.768,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 3 / 17.		
Bezüglich der Gerätekapazität zur Aufnahme von Speiseeisbehältern sprechen Sie uns bitte an.		



oder





ZUBEHÖR FÜR SERIE CW CRIO CHILL	SF 12/7-CW CRIO CHILL	SF 19/15-CW CRIO CHILL	SF 32/28-CW CRIO CHILL	SF 64/56-CW-2 CRIO CHILL	SF 64/56-CW CRIO CHILL	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
1-Sensor-Kerntemperaturfühler, zusätzlich zum serienmäßigen Fühler (nur ab Werk)	0	0	0	0	0	402880213	167,00
2 x 1-Sensor-Kerntemperaturfühler, zusätzlich zum serienmäßigen Fühler (nur ab Werk)	-	-	-	0	0	402880214	295,00
3-Punkt-Sensor-Kerntemperaturfühler	0	0	0	0	0	402880212	259,00
HACCP-Schnittstellenkit für PC	0	0	0	0	0	402880183	289,00

o - optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar

ZUBEHÖR FÜR SERIE LW CRIO CHILL	SF 30/30-LW CRIO CHILL	SF 50/50-LW CRIO CHILL	SF 50/50-Z-LW CRIO CHILL	SF 100/70-LW CRIO CHILL	SF 100/70-Z-LW CRIO CHILL	SF 100/85-Z-LW CRIO CHILL	SF 150/120-LW CRIO CHILL	SF 150/120-Z-LW CRIO CHILL	SF 200/170-LW-E CRIO CHILL	SF 200/170-LW-EZ CRIO CHILL	SF 200/170-Z-LW-E CRIO CHILL	SF 200/170-Z-LW-EZ CRIO CHILL	SF 200/170-Z-LW-D CRIO CHILL	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
3-Punkt-Sensor-Kerntemperaturfühler	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	402880582	258,00
externes luftgekühltes Kälteaggregat zur Innenaufstellung, für Schnellkühler / Schockfroster SF 100/70-Z-LW	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	402881222	8.516,00
externes luftgekühltes Kälteaggregat zur Innenaufstellung, für Schnellkühler / Schockfroster SF 100/85-Z-LW	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	402881223	9.079,00
externes luftgekühltes Kälteaggregat zur Innenaufstellung, für Schnellkühler / Schockfroster SF 150/120-Z-LW, SF 200/170-Z-LW-E, SF 200/170-Z-LW-EZ und SF 200/170-Z-LW-D	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	0	0	0	402881224	9.998,00
externes luftgekühltes Kälteaggregat zur Innenaufstellung, für Schnellkühler / Schockfroster SF 50/50-Z-LW	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	402881221	6.898,00
Halterung für Einfahr-Schienengestell	-	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	402880564	422,00
Satz GN 1/1-Edelstahl-Schienen (5 Paar)	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	402880587	164,00
Satz GN 2/1-Edelstahl-Schienen (5 Paar)	-	-	-	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	402880588	147,00
Satz Rollen (4 Stk.), für Schnellkühler / Schockfroster	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	402880576	207,00

o - optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar





SF 200/170-LW-E CRIO CHILL

## Schnellkühler / Schockfroster Serie SF 200/170-LW CRIO CHILL

Lieferung in den Versionen eigengekühlt, zentralgekühlt, zerlegte Lieferung oder als Durchfahrgerät

- SF 200/170-LW-E: Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten), Einfahrgerät
- SF 200/170-LW-EZ: Schnellkühler / Schockfroster eigengekühlt (Stecker nicht im Lieferumfang enthalten), bei Lieferung zerlegt, Einfahrgerät
- SF 200/170-Z-LW-E: Schnellkühler / Schockfroster, zentralgekühlt, Einfahrgerät
- SF 200/170-Z-LW-EZ: Schnellkühler / Schockfroster, zentralgekühlt, bei Lieferung zerlegt, Einfahrgerät
- SF 200/170-Z-LW-D: Schnellkühler / Schockfroster, zentralgekühlt, Durchfahrgerät
- Kombigerät: Schockfrostten von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C außen und innen CNS 1.4301
- Kapazität Schnellkühlen (+90 °C auf +3 °C): 200 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)
- Kapazität Schockfrostten (+90 °C auf -18 °C): 170 kg Ware / Zyklus (max Zeitaufwand 240 Minuten abhängig von Produktauswahl und Einbringtemperatur)
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- Dauerbetrieb für unkompliziertes Schnellkühlen bei +1 °C Arbeitstemperatur
- Türanschlag rechts, beheizter Türrahmen, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 85 mm
- hochauflösender mehrsprachiger, individualisierbarer und personalisierbarer Full Touch Screen mit Kalender und Bild-Upload, USB-Schnittstelle zum Herunterladen von HACCP-Daten, bis zu 1000 frei programmierbare Speicherplätze sowie 100 vorinstallierte Standard-Programme, Restlauf-KI "ARTE 2.0", Fühlertemperaturanzeige, Multi-Timer, Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- automatische Umschaltung auf Lagerkühlung bei Zyklusende auf +3 °C bzw. -18 °C
- bauseitiger Wasseranschluss erforderlich
- Anforderungen und Prüfungen der DIN 18872-5 werden erfüllt
- SF 200/170-LW-E / SF 200/170-LW-EZ: mit integrierter 400 V-Maschineneinheit
- Innenraum mit abgerundeten Ecken, für 1 x Hordenwagen / Regalwagen für 20 x GN 2/1, Nutzfläche: B x T x H in mm: 765 x 900 x 1846 (Hordenwagen nicht im Lieferumfang enthalten)
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler

Hinweis:

Zwingend Anschluss an bauseitigen Kühlwasserkreislauf benötigt, Mindestwasserdruck 1,5 bar.

Ausführung mit flachem Edelstahlboden. Für die Nutzung des Hardchill- und des Schockfrosterprogramms muss der Boden unter dem Gerät für Temperaturen bis -35 °C ausgelegt sein. Geräte mit Isolierboden sind verfügbar, bitte sprechen Sie uns an.



oder



## Schnellkühler / Schockfroster Serie SF 200/170-LW CRIO CHILL

Lieferung in den Versionen eigengekühlt, zentralgekühlt, zerlegte Lieferung oder als Durchfahrgerät

	<b>SF 200/170-LW-E CRIO CHILL</b> eigengekühlt	<b>SF 200/170-LW-EZ CRIO CHILL</b> eigengekühlt, zerlegte Lieferung	<b>SF 200/170-Z-LW-E CRIO CHILL</b> zentralgekühlt	<b>SF 200/170-Z-LW-EZ CRIO CHILL</b> zentralgekühlt, zerlegte Lieferung	<b>SF 200/170-Z-LW-D CRIO CHILL</b> zentralgekühlt, Durchfahrgerät
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	1400 x 1206 x 2470		1400 x 1266 x 2270		1400 x 1395 x 2270
innen (B x T x H)	780 x 915 x 1846				
Tiefe bei geöffneter Tür	2156				3172
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Aufnahme	Kombidämpfer-Hordengestellwagen / Regalwagen - 20 x GN 2/1 (RATIONAL™ SCC / CM 202 oder ZANUSSI-Hordengestellwagen 20 x GN 2/1)				
Leistung	200 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 170 kg Ware / Zyklus (Schockfrosten)				
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert gesamt	9750 W / 400 V		6400 W / 400 V		2250 W / 400 V
Kälteleistung	12650 W / VT -20 °C				
Kältemittel / Menge	R-452A / 3000 g	R-452A / 7500 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert		
Wasserverbrauch	2,50 m³ pro Zyklus				
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	+90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schnellkühlen) +90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schockfrosten)				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)				
Einbringtemperatur	bis +90 °C				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Brutto / Netto	635 kg / 605 kg	640 kg / 605 kg	468 kg / 438 kg	445 kg / 438 kg	468 kg / 438 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	CNS 1.4301				
innen	CNS 1.4301				
<b>BESTELINFOS</b>					
Artikel-Nr.	402729264	402729265	402729263	402729260	402729261
Verkaufspreis	<b>30.099,00 €</b>	<b>30.529,00 €</b>	<b>21.099,00 €</b>	<b>20.644,00 €</b>	<b>23.732,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 3 / 17. Bezüglich der Gerätekapazität zur Aufnahme von Speiseeisbehältern sprechen Sie uns bitte an.					

# SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER SERIE SKF

## LEISTUNGSSTARK, ENERGIEEFFIZIENT & FLEXIBEL

### WEIL KÄLTE NICHT GLEICH KÄLTE IST. . .

. . macht die Serie SKF den Unterschied. Für Fisch, Patisserieprodukte und Eiscreme gibt es neben dem klassischen Schnellkühlen und Schockfrostern spezielle Zyklen, die genau auf die Bedürfnisse des Produkts zugeschnitten sind.

So kann Eiscreme beispielsweise vor dem Servieren schnell auf die perfekte Temperatur von -12 °C gebracht werden. Dabei werden die Volumina aufrecht erhalten und auch Qualität und Konsistenz werden nicht beeinträchtigt.



+3°  
-18°



SCHNELLKÜHLEN UND SCHOCKFROSTEN

-20°



ABTÖTEN VON KEIMEN BEI FISCH

+3°  
-18°



KONDITOREIWAREN

-12°  
-18°



EISCREME

-18°  
+3°



AUFTAUEN



### BEDIENUNG DER SERIE SKF? EASY!

Alles was man zur Steuerung der Serie SKF benötigt, ist die eigene Fingerspitze. Das 7-Zoll-Touchscreen-Display ist intuitiv gestaltet und mehrsprachig. Alle Funktionen des Schockfrosters können auf einfache Weise genutzt werden.



### OZON-DESINFEKTION

Ein integrierter Ozongenerator sorgt für eine Desinfektion der Zelle. Eine fortschrittliche Technologie, die auch in der Medizin verwendet wird und selbst schwer zugängliche Stellen erreicht. Bakterien und Gerüche werden effizient beseitigt, maximale Hygiene garantiert. (Serie SKF: optional, Serie SKF Plus: Serienausstattung)



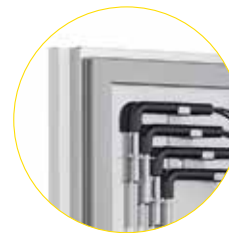
### SPEICHERUNG VON HACCP-DATEN

Die Serie SKF arbeitet unter Einhaltung der HACCP-Standards und ermöglicht das Speichern und Hochladen aller Daten auf einen USB-Stick.

### AM LIEBSTEN ALLES AUF EINMAL? NA, KLAR!

Bei der Serie SKF können bis zu 4 Kerntemperaturfühler oder ein Multipunkt-Fühler mit 3 Messpunkten verwendet werden.

So kann die Temperatur im Kern jeder Speise in Echtzeit überwacht werden und die Zubereitung jeder Speise erfolgt auf präzise Weise. Der Bediener wird darauf aufmerksam gemacht, wenn eines der Produkte fertig ist.



Halterung für die Fühler an der Tür mit einfacher Befestigung und Entnahme.

**ecoenergy**

HOHE LEISTUNGEN, GERINGER VERBRAUCH  
GREAT PERFORMANCE, LOW CONSUMPTIONS

# MULTIFUNKTIONSGERÄTE SERIE SKF PLUS

## DIE „NICHT NUR KALTEN“ SCHOCKFROSTER

### DAS VIELSEITIGE PLUS FÜR IHRE KÜCHE

Alle Vorteile der Serie SKF zusätzlich der Funktionen Niedertemperaturgaren, Gären und Gärunterbrechen in einem Gerät: Die Serie SKF PLUS ist aufgrund ihrer Vielseitigkeit der ideale Partner für kreative Köche und begrenzte Räumlichkeiten.

Die einzelnen Wärme- und Kältezyklen können auch kombiniert werden, so zum Beispiel Niedertemperaturgaren und anschließendes Schockfrostern der Gerichte. Umgekehrt können auch tiefgekühlte Produkte erst aufgetaut und anschließend auf eine Serviertemperatur von +60 °C erhitzt werden.



+3° -18°		SCHNELLKÜHLEN UND SCHOCKFROSTEN
+85°		GAREN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR
-18° +60°		FERTIGE GERICHTE
-20°		ABTÖTEN VON KEIMEN BEI FISCH
+3° -18°		KONDITOREIWAREN
-12° -18°		EISCREME
+28°+3° -18°		GÄREN UND BROTBACKEN



### ELEKTRONISCHE BELÜFTUNG

#### Belüftung beim Schockfrostern

Die Belüftung beschleunigt und optimiert den Schockfrost-Vorgang und sorgt dafür, dass die kalte Luft gleichmäßig in der Zelle zirkuliert und das gesamte Produkt zur Gänze umhüllt. Das Einstellen der Geschwindigkeit der Flügelräder ermöglicht auch das Bearbeiten von empfindlichen Speisen wie Konditoreiwaren, wobei stets beste Ergebnisse garantiert werden.

#### Belüftung beim Garen

Die Möglichkeit des Einstellens der Belüftung wird auch für das Garen unabdingbar, denn das Erhöhen oder Verringern des Luftzuflusses in der Zelle garantiert das perfekte Umsetzen der speziellen Rezepte.



### FEUCHTIGKEITSKONTROLLE

Mit der Ultraschall-Vernebelung werden Wasser-Mikropartikel erzeugt und die gewünschte Feuchtigkeit im Innenraum genau gesteuert, ohne dabei die Betriebstemperatur zu beeinträchtigen. Der gewünschte Prozentsatz an Feuchtigkeit kann ausgewählt werden. Dies ist für die Zyklen Niedertemperaturgaren, Garen und kontrolliertes Auftauen von besonderer Bedeutung.



SKF 5 GN 1/1

## Schnellkühler / Schockfroster SKF 5 GN 1/1

eigengekühlt, für bis zu 5 GN-Behälter 1/1-65  
oder 10 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät: Schockfrostern von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): 23 kg Ware / Zyklus
- Kapazität Schockfrostern (+90°C auf -18°C): 16 kg Ware / Zyklus
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- Energiesparisolierung
- Tür, Türanschlag links, Rahmenheizung, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Intuitive Steuerung mit 7 Zoll-Display, 3 verschiedene Modi: manuelle Zeiteingabe, Timer-Funktion mit voreingestellten Zyklen, Kaskadenzyklus (erlaubt bei Nutzung von mehreren Kerntemperaturfühlern die Festlegung von unterschiedlichen Kerntemperaturen für verschiedene Produkte während eines Zyklus) und Quick-Start-Funktion für favorisierten Modus
- elektrische Abtauung, manuelle Tauwasserentleerung
- Innenraum mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung
- Gestell mit Auflegeschiene zur Aufnahme von GN-Behältern / -Blechen / -Rosten 1/1 oder EN-Blechen / -Rosten 600 x 400 mm
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler
- serienmäßig mit 4 höhenverstellbaren Füßen

### SKF 5 GN 1/1

eigengekühlt, für bis zu 5 GN-Behälter 1/1-65  
oder 10 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	750 x 800 x 954
innen (B x T x H)	646 x 422 x 406
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	5 GN-Behälter 1/1 bis 65 mm Höhe 10 GN-Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm
Leistung	23 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 16 kg Ware / Zyklus (Schockfrostern)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	1040 W / 230 V
Kälteleistung	1560 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-452A
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 % RF Schockfrostern bei +90 bis -18 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Arbeitstemperatur	+3 bis -40 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	129 kg / 115 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	433000002
Verkaufspreis	<b>7.198,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Ozongenerator, Hygienesystem auf Sauerstoffionen-Basis zur Keimreduktion im Innenraum	Artikel-Nr. 433001000 Preis in € 729,00





SKF 7 GN 1/1

### Schnellkühler / Schockfroster SKF 7 GN 1/1

eigengekühlt, für bis zu 7 GN-Behälter 1/1-65  
oder 13 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät: Schockfrost von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): 30 kg Ware / Zyklus
- Kapazität Schockfrost (+90°C auf -18°C): 21 kg Ware / Zyklus
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- Energiesparisolierung
- Tür, Türanschlag links, Rahmenheizung, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Intuitive Steuerung mit 7 Zoll-Display, 3 verschiedene Modi: manuelle Zeiteingabe, Timer-Funktion mit voreingestellten Zyklen, Kaskadenzyklus (erlaubt bei Nutzung von mehreren Kerntemperaturfühlern die Festlegung von unterschiedlichen Kerntemperaturen für verschiedene Produkte während eines Zyklus) und Quick-Start-Funktion für favorisierten Modus
- elektrische Abtaugung, manuelle Tauwasserentleerung
- Innenraum mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung
- Gestell mit Aufлагeschienen zur Aufnahme von GN-Behältern / -Blechen / -Rosten 1/1 oder EN-Blechen 600 x 400 mm
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler
- serienmäßig mit 4 höhenverstellbaren Füßen

#### SKF 7 GN 1/1

eigengekühlt, für bis zu 7 GN-Behälter 1/1-65  
oder 13 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	750 x 800 x 1204
innen (B x T x H)	646 x 422 x 556
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	7 GN-Behälter 1/1 bis 65 mm Höhe 13 GN-Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm
Leistung	30 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 21 kg Ware / Zyklus (Schockfrost)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	1040 W / 230 V
Kälteleistung	2050 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-452A
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 % RF Schockfrost bei +90 bis -18 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Arbeitstemperatur	+3 bis -40 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	151 kg / 134 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	433000003
Verkaufspreis	<b>7.657,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Ozongenerator, Hygienesystem auf Sauerstoffionen-Basis zur Keimreduktion im Innenraum	Artikel-Nr. 433001000 Preis in € 729,00





SKF 10 GN 1/1

## Schnellkühler / Schockfroster SKF 10 GN 1/1

eigengekühlt, für bis zu 10 GN-Behälter 1/1-65  
oder 20 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät: Schockfrostten von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): 43 kg Ware / Zyklus
- Kapazität Schockfrostten (+90°C auf -18°C): 30 kg Ware / Zyklus
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- Energiesparisolierung
- Tür, Türanschlag links, Rahmenheizung, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Intuitive Steuerung mit 7 Zoll-Display, 3 verschiedene Modi: manuelle Zeiteingabe, Timer-Funktion mit voreingestellten Zyklen, Kaskadenzyklus (erlaubt bei Nutzung von mehreren Kerntemperaturfühlern die Festlegung von unterschiedlichen Kerntemperaturen für verschiedene Produkte während eines Zyklus) und Quick-Start-Funktion für favorisierten Modus
- elektrische Abtauung, manuelle Tauwasserentleerung
- Innenraum mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung
- Gestell mit Auflageschienen zur Aufnahme von GN-Behältern / -Blechen / -Rosten 1/1 oder EN-Blechen / -Rosten 600 x 400 mm
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler
- serienmäßig mit 4 höhenverstellbaren Füßen

### SKF 10 GN 1/1

eigengekühlt, für bis zu 10 GN-Behälter 1/1-65  
oder 20 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	750 x 800 x 1554
innen (B x T x H)	646 x 422 x 806
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	10 GN-Behälter 1/1 bis 65 mm Höhe 20 GN-Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm
Leistung	43 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 30 kg Ware / Zyklus (Schockfrostten)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	1950 W / 400 V
Kälteleistung	3360 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-452A
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 % RF Schockfrostten bei +90 bis -18 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Arbeitstemperatur	+3 bis -40 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	185 kg / 167 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	433000004
Verkaufspreis	<b>8.867,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Ozongenerator, Hygienesystem auf Sauerstoffionen-Basis zur Keimreduktion im Innenraum	Artikel-Nr. 433001000 Preis in € 729,00







SKF 12 GN 1/1

## Schnellkühler / Schockfroster SKF 12 GN 1/1

eigengekühlt, für bis zu 12 GN-Behälter 1/1-65  
oder 23 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät: Schockfrostern von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): 51 kg Ware / Zyklus
- Kapazität Schockfrostern (+90°C auf -18°C): 36 kg Ware / Zyklus
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- Energiesparisolierung
- Tür, Türanschlag links, Rahmenheizung, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Intuitive Steuerung mit 7 Zoll-Display, 3 verschiedene Modi: manuelle Zeiteingabe, Timer-Funktion mit voreingestellten Zyklen, Kaskadenzyklus (erlaubt bei Nutzung von mehreren Kerntemperaturfühlern die Festlegung von unterschiedlichen Kerntemperaturen für verschiedene Produkte während eines Zyklus) und Quick-Start-Funktion für favorisierten Modus
- elektrische Abtauung, manuelle Tauwasserentleerung
- Innenraum mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung
- Gestell mit Aufлагeschienen zur Aufnahme von GN-Behältern / -Blechen / -Rosten 1/1 oder EN-Blechen 600 x 400 mm
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler
- serienmäßig mit 4 höhenverstellbaren Füßen

### SKF 12 GN 1/1

eigengekühlt, für bis zu 12 GN-Behälter 1/1-65  
oder 23 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	750 x 800 x 1704
innen (B x T x H)	646 x 422 x 956
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	12 GN-Behälter 1/1 bis 65 mm Höhe 23 GN-Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm
Leistung	51 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 36 kg Ware / Zyklus (Schockfrostern)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	2250 W / 400 V
Kälteleistung	3640 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-452A
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 % RF Schockfrostern bei +90 bis -18 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Arbeitstemperatur	+3 bis -40 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	390 kg / 350 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	433000005
Verkaufspreis	<b>9.899,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Ozongenerator, Hygienesystem auf Sauerstoffionen-Basis zur Keimreduktion im Innenraum	Artikel-Nr. 433001000 Preis in € 729,00





SKF 15 GN 1/1

## Schnellkühler / Schockfroster SKF 15 GN 1/1

eigengekühlt, für bis zu 15 GN-Behälter 1/1-65

oder 30 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät: Schockfrostern von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): 63 kg Ware / Zyklus
- Kapazität Schockfrostern (+90°C auf -18°C): 47 kg Ware / Zyklus
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte
- Energiesparisolierung
- Tür, Türanschlag links, Rahmenheizung, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Intuitive Steuerung mit 7 Zoll-Display, 3 verschiedene Modi: manuelle Zeiteingabe, Timer-Funktion mit voreingestellten Zyklen, Kaskadenzyklus (erlaubt bei Nutzung von mehreren Kerntemperaturfühlern die Festlegung von unterschiedlichen Kerntemperaturen für verschiedene Produkte während eines Zyklus) und Quick-Start-Funktion für favorisierten Modus
- elektrische Abtauung, manuelle Tauwasserentleerung
- Innenraum mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung
- Gestell mit Auflageschienen zur Aufnahme von GN-Behältern / -Blechen / -Rosten 1/1 oder EN-Blechen / -Rosten 600 x 400 mm
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler
- serienmäßig mit 4 höhenverstellbaren Füßen

### SKF 15 GN 1/1

eigengekühlt, für bis zu 15 GN-Behälter 1/1-65  
oder 30 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	750 x 800 x 2044
innen (B x T x H)	646 x 422 x 1206
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	15 GN-Behälter 1/1 bis 65 mm Höhe 30 GN-Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm
Leistung	63 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 47 kg Ware / Zyklus (Schockfrostern)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	3090 W / 400 V
Kälteleistung	5040 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-452A
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 % RF Schockfrostern bei +90 bis -18 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Arbeitstemperatur	+3 bis -40 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	233 kg / 213 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	433000006
Verkaufspreis	<b>11.998,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Ozongenerator, Hygienesystem auf Sauerstoffionen-Basis zur Keimreduktion im Innenraum	Artikel-Nr. 433001000 Preis in € 729,00





SKF 18 GN 1/1

## Schnellkühler / Schockfroster SKF 18 GN 1/1

eigengekühlt, für bis zu 18 GN-Behälter 1/1-65  
oder 35 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät: Schockfrostern von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): 70 kg Ware / Zyklus
- Kapazität Schockfrostern (+90°C auf -18°C): 54 kg Ware / Zyklus
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte
- Energiesparisolierung
- Tür, Türanschlag links, Rahmenheizung, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Intuitive Steuerung mit 7 Zoll-Display, 3 verschiedene Modi: manuelle Zeiteingabe, Timer-Funktion mit voreingestellten Zyklen, Kaskadenzyklus (erlaubt bei Nutzung von mehreren Kerntemperaturfühlern die Festlegung von unterschiedlichen Kerntemperaturen für verschiedene Produkte während eines Zyklus) und Quick-Start-Funktion für favorisierten Modus
- elektrische Abtauung, manuelle Tauwasserentleerung
- Innenraum mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung
- Gestell mit Aufлагeschienen zur Aufnahme von GN-Behältern / -Blechen / -Rosten 1/1 oder EN-Blechen 600 x 400 mm
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler
- serienmäßig mit 4 höhenverstellbaren Füßen

### SKF 18 GN 1/1

eigengekühlt, für bis zu 18 GN-Behälter 1/1-65  
oder 35 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	750 x 798 x 2198		
innen (B x T x H)	646 x 422 x 1436		
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	18 GN-Behälter 1/1 bis 65 mm Höhe 35 GN-Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm		
Leistung	70 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 54 kg Ware / Zyklus (Schockfrostern)		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	3420 W / 400 V		
Kälteleistung	6210 W / VT -10 °C		
Kältemittel	R-452A		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 % RF Schockfrostern bei +90 bis -18 °C bei 38 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
Arbeitstemperatur	+3 bis -40 °C		
Einbringtemperatur	bis +90 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	263 kg / 243 kg		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	433000007		
Verkaufspreis	<b>13.872,00 €</b>		
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis in €
Ozongenerator, Hygienesystem auf Sauerstoffionen-Basis zur Keimreduktion im Innenraum		433001000	729,00





SKF 20 GN 1/1

## Schnellkühler / Schockfroster SKF 20 GN 1/1

eigengekühlt, für Kombidämpfer-Hordengestellwagen / Regalwagen - 20 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- zum Einfahren mit Kombidämpferhordenwagen 20 GN 1/1 der folgenden Hersteller: ZANUSSI, CONVOTHERM, ELOMA, MKN, RATIONAL (jeweils aktuelle Modelle) oder Regalwagen 18 - 20 GN 1/1 bzw. EN 600 x 400 mm
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): 85 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)
- Kapazität Schockfrostern (+90°C auf -18°C): 60 kg Ware / Zyklus (maximaler Zeitaufwand 240 Minuten abhängig von Produktauswahl und Einbringtemperatur)
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- vorinstallierte produktspezifische Programme sowie Speicherplätze für eigene Programme
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 99 mm
- Türanschlag links
- Schloss, Notöffnung auf der Tür-Innenseite, leicht wechselbare Magnetsdichtung(en)
- Touchscreen-Steuerung mit 7 Zoll-Display für übersichtliche Darstellung, USB-Port zum Auslesen HACCP-relevanter Daten, 4 drehzahlgeregelte Verdampferlüfter
- zeit- oder kerntemperaturgesteuerte Abkühlprogramme
- Kondenswasser wird in einer Auffangschale gesammelt
- Innenraum mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung
- serienmäßig mit Isolierboden (12 mm) und mit integrierter Rampe zum Einfahren
- serienmäßig mit 3-Punkt-Kerntemperaturfühler

Hinweis:

Für die Nutzung des Schockfrosterprogramms muss der Boden unter dem Gerät für Temperaturen von bis zu -35 °C ausgelegt sein.

### SKF 20 GN 1/1

eigengekühlt, für Kombidämpfer-Hordengestellwagen / Regalwagen - 20 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1210 x 1086 x 2395
innen (B x T x H)	686 x 870 x 1880
Tiefe bei geöffneter Tür	1855
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	1 Hordenwagen GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm Nutzfläche B x T x H in mm: 686 x 870 x 1870
Leistung	85 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 60 kg Ware / Zyklus (Schockfrostern)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	4800 W / 400 V
Kälteleistung	6210 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-448A / 4500 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 % RF Schockfrostern bei +90 bis -18 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Arbeitstemperatur	+3 bis -40 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	390 kg / 350 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	433000001
Verkaufspreis	<b>20.198,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Ozongenerator, Hygienesystem auf Sauerstoffionen-Basis zur Keimreduktion im Innenraum	Artikel-Nr. 433001000 Preis in € 729,00





SKF 7F GN 2/1

## Schnellkühler / Schockfroster SKF 7F GN 2/1

eigengekühlt, für bis zu 7 GN-Behälter 2/1-65  
oder 13 GN-Bleche / -Roste 2/1

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät: Schockfrostern von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): 59 kg Ware / Zyklus
- Kapazität Schockfrostern (+90°C auf -18°C): 42 kg Ware / Zyklus
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte
- Energiesparisolierung
- Tür, Türanschlag links, Rahmenheizung, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Intuitive Steuerung mit 7 Zoll-Display, 3 verschiedene Modi (manuelle Zeiteingabe, Timer-Funktion mit voreingestellten Zyklen, Kaskadenzyklus - erlaubt bei Nutzung von mehreren Kerntemperaturfühlern die Festlegung von unterschiedlichen Kerntemperaturen für verschiedene Produkte während eines Zyklus) und Quick-Start-Funktion für favorisierten Modus
- elektrische Abtauung, manuelle Tauwasserentleerung
- Innenraum mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung
- Gestell mit Aufлагeschienen zur Aufnahme von GN-Behältern / -Blechen / -Rosten 2/1
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler
- serienmäßig mit 4 höhenverstellbaren Füßen

### SKF 7F GN 2/1

eigengekühlt, für bis zu 7 GN-Behälter 2/1-65  
oder 13 GN-Bleche / -Roste 2/1

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	820 x 980 x 1397
innen (B x T x H)	716 x 548 x 611
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	7 GN-Behälter 2/1 bis 65 mm Höhe 13 GN-Roste 2/1
Leistung	59 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 42 kg Ware / Zyklus (Schockfrostern)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	2740 W / 400 V
Kälteleistung	2630 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-452A
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 % RF Schockfrostern bei +90 bis -18 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Arbeitstemperatur	+3 bis -40 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	190 kg / 170 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	433000008
Verkaufspreis	<b>10.654,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Ozongenerator, Hygienesystem auf Sauerstoffionen-Basis zur Keimreduktion im Innenraum	Artikel-Nr. 433001000 Preis in € 729,00



oder



SKF 12F GN 2/1



## Schnellkühler / Schockfroster SKF 12F GN 2/1

eigengekühlt, für bis zu 12 GN-Behälter 2/1-65  
oder 25 GN-Bleche / -Roste 2/1

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät: Schockfrostern von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): 92 kg Ware / Zyklus
- Kapazität Schockfrostern (+90°C auf -18°C): 74 kg Ware / Zyklus
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte
- Energiesparisolierung
- Tür, Türanschlag links, Rahmenheizung, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Intuitive Steuerung mit 7 Zoll-Display, 3 verschiedene Modi (manuelle Zeiteingabe, Timer-Funktion mit voreingestellten Zyklen, Kaskadenzyklus - erlaubt bei Nutzung von mehreren Kerntemperaturfühlern die Festlegung von unterschiedlichen Kerntemperaturen für verschiedene Produkte während eines Zyklus) und Quick-Start-Funktion für favorisierten Modus
- elektrische Abtauung, manuelle Tauwasserentleerung
- Innenraum mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung
- Gestell mit Auflageschienen zur Aufnahme von GN-Behältern / -Blechen / -Rosten 2/1
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler
- serienmäßig mit 4 höhenverstellbaren Füßen

### SKF 12F GN 2/1

eigengekühlt, für bis zu 12 GN-Behälter 2/1-65  
oder 25 GN-Bleche / -Roste 2/1

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	820 x 980 x 1825
innen (B x T x H)	716 x 548 x 1066

#### LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	12 GN-Behälter 2/1 bis 65 mm Höhe 25 GN-Roste 2/1
Leistung	92 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 74 kg Ware / Zyklus (Schockfrostern)

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	4080 W / 400 V
Kälteleistung	5000 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-452A

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 % RF Schockfrostern bei +90 bis -18 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Arbeitstemperatur	+3 bis -40 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	230 kg / 248 kg
------------------------	-----------------

#### VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

#### BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	433000009
Verkaufspreis	<b>16.314,00 €</b>

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Ozongenerator, Hygienesystem auf Sauerstoffionen-Basis zur Keimreduktion im Innenraum	433001000	729,00



oder







SKF 12F GN 2/1 PLUS



## Schnellkühler / Schockfroster SKF 12F GN 2/1 PLUS

eigengekühlt, für bis zu 12 GN-Behälter 2/1-65  
oder 25 GN-Bleche / -Roste 2/1

- Multifunktionsgerät, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- zum Schnellkühlen, Schockfrostern, Auftauen, Gären bzw. Gärunterbrechen und Niedertemperaturgären
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): 92 kg Ware / Zyklus
- Kapazität Schockfrostern (+90°C auf -18°C): 74 kg Ware / Zyklus
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- intuitive Steuerung mit 7 Zoll-Display
- Schnellkühlen / Schockfrostern: 3 verschiedene Modi: manuelle Zeiteingabe, Timer-Funktion mit voreingestellten Zyklen, Kaskadenzyklus (erlaubt bei Nutzung von mehreren Kerntemperaturfühlern die Festlegung von unterschiedlichen Kerntemperaturen für verschiedene Produkte während eines Zyklus) und Quick-Start-Funktion für favorisierten Modus, spezieller Zyklus zum Abtöten von Keimen bei rohem Fisch
- Niedertemperaturgären / Auftauen / Gären / Gärunterbrechung: verschiedene voreingestellten Zyklen und Programme, Steuerung der Luftfeuchtigkeit mittels Ultraschallvernebelung, Warmhaltefunktion
- USB-Schnittstelle zum Auslesen aller HACCP-relevanter Daten
- integrierter Ozongenerator für perfekte Desinfektion des Innenraums
- Energiesparisolierung
- Tür mit Rahmenheizung, Türanschlag links, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- zeit- oder kerntemperaturgesteuerte Abkühlprogramme
- elektrische Abtaugung, manuelle Tauwasserentleerung
- Innenraum mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung
- Gestell mit Auflageschienen zur Aufnahme von GN-Behältern / -Blechen / -Rosten 2/1
- serienmäßig mit beheiztem 3-Sensor-Kerntemperaturfühler
- serienmäßig mit 4 höhenverstellbaren Füßen

### SKF 12F GN 2/1 PLUS

eigengekühlt, für bis zu 12 GN-Behälter 2/1-65  
oder 25 GN-Bleche / -Roste 2/1

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	820 x 1043 x 1852
innen (B x T x H)	716 x 548 x 1066
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	12 GN-Behälter 2/1 bis 65 mm Höhe 25 GN-Roste 2/1
Leistung	92 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 74 kg Ware / Zyklus (Schockfrostern)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	4350 W / 400 V
Kälteleistung	5000 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-448A
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 % RF Schockfrostern bei +90 bis -18 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Arbeitstemperatur	+85 bis -40 °C
Einbringtemperatur	bis +90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	263 kg / 245 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	433000109
Verkaufspreis	<b>21.998,00 €</b>







SKF 5 GN 1/1 PLUS



SKF 10 GN 1/1 PLUS



SKF 15 GN 1/1 PLUS

## Schnellkühler / Schockfroster Serie SKF GN 1/1 PLUS

eigengekühlt, für GN-Behälter 1/1-65 oder GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

- Multifunktionsgerät, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- zum Schnellkühlen, Schockfrosten, Auftauen, Gären bzw. Gärunterbrechen und Niedertemperaturgären
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- SKF 5 GN 1/1 PLUS: Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): 23 kg Ware / Zyklus  
Kapazität Schockfrosten (+90°C auf -18°C): 16 kg Ware / Zyklus
- SKF 10 GN 1/1 PLUS: Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): 43 kg Ware / Zyklus  
Kapazität Schockfrosten (+90°C auf -18°C): 30 kg Ware / Zyklus
- SKF 15 GN 1/1 PLUS: Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): 63 kg Ware / Zyklus  
Kapazität Schockfrosten (+90°C auf -18°C): 47 kg Ware / Zyklus
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- intuitive Steuerung mit 7 Zoll-Display
- Schnellkühlen / Schockfrosten: 3 verschiedene Modi: manuelle Zeiteingabe, Timer-Funktion mit voreingestellten Zyklen, Kaskadenzyklus (erlaubt bei Nutzung von mehreren Kerntemperaturfühlern die Festlegung von unterschiedlichen Kerntemperaturen für verschiedene Produkte während eines Zyklus) und Quick-Start-Funktion für favorisierten Modus, spezieller Zyklus zum Abtöten von Keimen bei rohem Fisch
- Niedertemperaturgären / Auftauen / Gären / Gärunterbrechung: verschiedene voreingestellten Zyklen und Programme, Steuerung der Luftfeuchtigkeit mittels Ultraschallvernebelung, Warmhaltefunktion
- USB-Schnittstelle zum Auslesen aller HACCP-relevanter Daten
- integrierter Ozongenerator für perfekte Desinfektion des Innenraums
- Energiesparisolierung
- Tür mit Rahmenheizung, Türanschlag links, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- zeit- oder kerntemperaturgesteuerte Abkühlprogramme
- elektrische Abtauung, manuelle Tauwasserentleerung
- Innenraum mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung
- Gestell mit Auflageschienen zur Aufnahme von GN-Behältern / -Blechen / -Rosten 1/1 oder EN-Blechen / -Rosten 600 x 400 mm
- serienmäßig mit beheiztem 3-Sensor-Kerntemperaturfühler
- serienmäßig mit 4 höhenverstellbaren Füßen



oder



## Schnellkühler / Schockfroster Serie SKF GN 1/1 PLUS

eigengekühlt, für GN-Behälter 1/1-65 oder GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

	<b>SKF 5 GN 1/1 PLUS</b>	<b>SKF 10 GN 1/1 PLUS</b>	<b>SKF 15 GN 1/1 PLUS</b>
	eigengekühlt, für bis zu 5 GN-Behälter 1/1-65 oder 10 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm	eigengekühlt, für bis zu 10 GN-Behälter 1/1-65 oder 20 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm	eigengekühlt, für bis zu 15 GN-Behälter 1/1-65 oder 30 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	750 x 863 x 954	750 x 864 x 1554	750 x 864 x 2004
innen (B x T x H)	646 x 422 x 406	646 x 422 x 806	646 x 422 x 1206
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Aufnahme (wahlweise)	5 GN-Behälter 1/1 bis 65 mm Höhe 10 GN-Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm	10 GN-Behälter 1/1 bis 65 mm Höhe 20 GN-Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm	15 GN-Behälter 1/1 bis 65 mm Höhe 30 GN-Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm
Leistung	23 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 16 kg Ware / Zyklus (Schockfrosten)	43 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 30 kg Ware / Zyklus (Schockfrosten)	63 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen) 47 kg Ware / Zyklus (Schockfrosten)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	1070 W / 230 V	2800 W / 400 V	3820 W / 400 V
Kälteleistung	1560 W / VT -10 °C	3360 W / VT -10 °C	5040 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-452A		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 % RF Schockfrosten bei +90 bis -18 °C bei 38 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
Arbeitstemperatur	+85 bis -40 °C		
Einbringtemperatur	bis +90 °C		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	122 kg / 136 kg	195 kg / 350 kg	250 kg / 230 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELLINFOS</b>			
Artikel-Nr.	433000102	433000104	433000106
Verkaufspreis	<b>8.998,00 €</b>	<b>11.838,00 €</b>	<b>16.770,00 €</b>



AZF 056 T

## Cryogen-Schockfroster AZF 056 T

für 5 x GN 1/1 oder 5 x EN 600 x 400 mm

- steckerfertiger Cryogen-Schockfroster für 5 x GN 1/1 oder 5 x EN 600 x 400 mm
- außen CHR 1.4016
- innen CNS 1.4301
- Schockfrost: +90 °C auf -20 °C in ca. 30 Minuten
- Kapazität Schockfrost ca. 20 kg Ware / Zyklus (siehe Bedienungsanleitung für Details)
- Schnellverschluss
- 1/2" UNF-Anschluss für Stickstoff-Flasche (Schlauch nicht beinhaltet)
- beheizter Kerntemperaturfühler
- programmierbare elektronische Steuerung mit Touchscreen
- Einstellmöglichkeiten von Stickstoffmenge, gewünschter Kerntemperatur, Kühlungszeit

Durch die Verwendung von Stickstoff beim Schockfrost kann die Tiefkühlung in kürzester Zeit erfolgen (50% schneller als mit den konventionellen Geräten), gleichzeitig werden die nahrhaften Eigenschaften der Nahrungsmittel beibehalten und der Gewichtsverlust beträgt nur 0,5 %.

Der Kühlraum erreicht in wenigen Minuten eine Temperatur von -80 °C.

Der Stickstoff wird unter Druck in den Innenraum des Gerätes eingespritzt und mittels Lüfter gleichmäßig vernebelt.

Geeignet z.B. bei der Herstellung von Sushi, Fisch, Patisserie-Produkten, Eis, Sorbet etc.

Hinweis:

Bitte beachten Sie die gängigen Sicherheitsvorschriften beim Umgang mit Stickstoff!

Bitte geben Sie bei Bestellung an, ob ein Stickstoff-Schlauch (Länge 2 Meter, siehe Sonderzubehör) kostenpflichtig mitgeliefert werden soll.

Für den Betrieb wird eine Stickstoffflasche mit 1,5 - 2 Bar Druck benötigt.

Aufgrund des direkten Kontaktes des Stickstoffes mit den Speisen wird Stickstoff in Lebensmittelqualität für die Nutzung des Schockfrosters benötigt.

Der Schockfroster kann gefahrlos nach Zyklusbeendigung ohne weitere Wartezeit geöffnet werden.

### AZF 056 T

für 5 x GN 1/1 oder 5 x EN 600 x 400 mm

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 768 x 630
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	120 l
Aufnahme (wahlweise)	5 GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm bis 65 mm Höhe
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	200 W / 230 V
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt
VERKLEIDUNG	
außen	CHR 1.4016
innen	CNS 1.4301
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	437060056
Verkaufspreis	<b>7.398,00 €</b>
SONDERZUBEHÖR	
Stickstoff-Schlauch, L in mm: 2000	Artikel-Nr. 437900033 Preis in € 745,00

# KÜHL- & TIEFKÜHLTISCHE

## 04



Unterbau-Kühltsche	4/2
Kühltsche	4/3
kombinierter Kühl- /Tiefkühltsch	4/30
Kühl- & Tiefkühlcontainer	4/32
Backwarenkühl- & -tiefkühltsche	4/34
Tiefkühltsche	4/36
Unterbau-tiefkühltsch	4/39
Saladetten & Belegstationen	4/42
Pizzakühltsche & Pizzakühltschaufsätze	4/52
Sushi- & Tapaskühler	4/56
Gastronormbehälter	4/58

### Unterbaukühltisch Serie UKT GN 1/1

steckerfertig, Korpushöhe: 520 mm, Tiefe: 700 mm  
ideale Unterbaueinheit für Kochgeräte diverser Bautiefen

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung, Korpushöhe in mm: 520
- außen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- innen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- Innenraum zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet
- UKT 2ZG: 2 x GN 1/1-Voll-Schublade, Nutzhöhe in mm: 270
- UKT 1ZG 2ZK: 1 x GN 1/1-Voll-Schublade, Nutzhöhe in mm: 270, 2 x GN 1/1-Halb-Schublade, Nutzhöhe in mm: 140
- UKT 3ZG: 3 x GN 1/1-Voll-Schublade, Nutzhöhe in mm: 270
- UKT 2ZG 2ZK: 2 x GN 1/1-Voll-Schublade, Nutzhöhe in mm: 270, 2 x GN 1/1-Halb-Schublade, Nutzhöhe in mm: 140
- UKT 4ZG: 4 x GN 1/1-Voll-Schublade, Nutzhöhe in mm: 270
- PUR-Hartschaumisolierung
- automatische Abtauung
- einfache Reinigung und optimale Hygiene durch abgerundete Innenecken und Außenkanten
- Teleskopzüge in hochwertiger CNS-Ausführung
- höhenverstellbare CNS-Stellfüße (130 / 210 mm)



UKT 2ZG



UKT 1ZG 2ZK



UKT 3ZG



UKT 2ZG 2ZK

UKT 2ZG	UKT 1ZG 2ZK	UKT 3ZG	UKT 2ZG 2ZK	UKT 4ZG
2 x GN 1/1-Voll-Schublade	1 x GN 1/1-Voll-Schublade und 2 x GN 1/1-Halb-Schublade	3 x GN 1/1-Voll-Schublade	2 x GN 1/1-Voll-Schublade und 2 x GN 1/1-Halb-Schublade	4 x GN 1/1-Voll-Schublade

steckerfertig, Korpushöhe: 520 mm, Tiefe: 700 mm

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1200 x 700 x 650	1200 x 700 x 650	1600 x 700 x 650	1600 x 700 x 650	2000 x 700 x 650
Tiefe bei geöffn. Schublade	1260				

#### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	185 l		283 l		400 l
Nettoinhalt	140 l	120 l	210 l	190 l	280 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	177 W / 230 V				246 W / 230 V
Kälteleistung	357 W / VT -10 °C				477 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 75 g				R-290 / 90 g
Energieverbrauch	2,4 kWh / 24h 876 kWh / Jahr	2,48 kWh / 24h 905 kWh / Jahr	3,45 kWh / 24h 1260 kWh / Jahr	3,4 kWh / 24h 1004 kWh / Jahr	3,8 kWh / 24h 1387 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C			D	

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+2 bis +8 °C				
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)				
relative Luftfeuchtigkeit	80 %		78 %		81 %

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht					
Brutto / Netto	119 kg / 94 kg	124 kg / 99 kg	153 kg / 128 kg	137 kg / 112 kg	193 kg / 128 kg

#### VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509				
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509				

#### BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	46710113001-0-N-T	46710113001-0-N-AT	46710113002-0-N-T	46710113002-0-N-AT	46710113003-0-N-T
Verkaufspreis	2.158,00 €	2.298,00 €	2.790,00 €	2.919,00 €	3.329,00 €



GKTM 2-460-2T

## Kühltisch GKTM / GKTO 2-460-2T

steckerfertig oder zentralgekühlt, für GN 1/1

Tiefe: 630 mm, Korpushöhe: 460 mm

- Kühltisch mit Umluftkühlung für bis zu 5 GN-Tragrost 1/1 je Türabteil
- korrosionsbeständiger Mittelverdampfer
- außen und innen CNS 1.4301
- sockelfähig
- 2 Türen mit ergonomischer Griffleiste, Nutzhöhe im Abteil: 360 mm, werkzeuffrei wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 50 mm
- elektronische Steuerung mit akustischer und optischer HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Luftfeuchtigkeit regelbar
- automatische Abtauung und elektrische Tauwasserverdunstung
- steckerfertig: wartungsfreundlich komplett herausziehbares Kälteaggregat, rechts verbaut;  
zentralgekühlt: Installationsfach, rechts verbaut und vorinstalliertes Expansionsventil R-134a, Anschlussleitungen nach unten geführt (Saugleitung = 8 mm, Druckleitung = 6 mm, Tauwasser = 10 mm / mit Schlauch)
- gerundete fugenfreie Innenwanne mit Tauwasserrinne (innen / außen: 28 / 32 mm)
- serienmäßig je Türabteil mit 2 Tragrosthaltern, CNS und mit 1 GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530
- höhenverstellbare runde CNS-FüÙe, 150 mm (von 125 bis 175 mm regulierbar)

Hinweis:

Grundausrüstung mit Türen und ohne Arbeitsplatte. Die Basisvariante kann durch Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantungen den eigenen Bedürfnissen individuell angepasst werden.

	<b>GKTM 2-460-2T</b>	<b>GKTO 2-460-2T</b>
	steckerfertig, 2 Türen, für GN 1/1 Tiefe: 630 mm, Korpushöhe: 460 mm	zentralgekühlt, mit 2 Türen, für GN 1/1 Tiefe: 630 mm, Korpushöhe: 460 mm
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1200 x 630 x 610	
innen (B x T x H)	660 x 530 x 360	
Einlassausschnitt (B x T)	810 x 510	
Tiefe bei geöffneter Tür	1005	
Tiefe bei geöffn. Schublade	1200	
Höhe mit Arbeitsplatte	650	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	140 l	
Nettoinhalt	113 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	348 W / 230 V	230 V
Kälteleistung	232 W / VT -10 °C	307 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 150 g	Expansionsventil R-134a vorinstalliert
Energieverbrauch	1610 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	E	
Lautstärke	47 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	98 kg / 85 kg	81 kg / 68 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4748044602	4748044612
Verkaufspreis	<b>3.025,00 €</b>	<b>2.885,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 4 / 6.		





**GKTM 3-460-3T**

**Kühltisch GKTM / GKTO 3-460-3T**

steckerfertig oder zentralgekühlt, für GN 1/1  
Tiefe: 630 mm, Korpushöhe: 460 mm

- Kühltisch mit Umluftkühlung für bis zu 5 GN-Tragrost 1/1 je Türabteil
- korrosionsbeständiger Mittelverdampfer
- außen und innen CNS 1.4301
- sockelfähig
- 3 Türen mit ergonomischer Griffleiste, Nutzhöhe im Abteil: 360 mm, werkzeuffrei wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 50 mm
- elektronische Steuerung mit akustischer und optischer HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Luftfeuchtigkeit regelbar
- automatische Abtauung und elektrische Tauwasserverdunstung
- steckerfertig: wartungsfreundlich komplett herausziehbares Kälteaggregat, rechts verbaut, zentralgekühlt: Installationsfach, rechts verbaut und vorinstalliertes Expansionsventil R-134a, Anschlussleitungen nach unten geführt (Saugleitung = 8 mm, Druckleitung = 6 mm, Tauwasser = 10 mm / mit Schlauch)
- gerundete fugenfreie Innenwanne mit Tauwasserrinne (innen / außen: 28 / 32 mm)
- serienmäßig je Türabteil mit 2 Tragrosthaltern, CNS und mit 1 GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530
- höhenverstellbare runde CNS-FüÙe, 150 mm (von 125 bis 175 mm regulierbar)

Hinweis:

Grundausrüstung mit Türen und ohne Arbeitsplatte. Die Basisvariante kann durch Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantungen den eigenen Bedürfnissen individuell angepasst werden.

	<b>GKTM 3-460-3T</b>	<b>GKTO 3-460-3T</b>
	steckerfertig, 3 Türen, für GN 1/1 Tiefe: 630 mm, Korpushöhe: 460 mm	zentralgekühlt, mit 3 Türen, für GN 1/1 Tiefe: 630 mm, Korpushöhe: 460 mm
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1600 x 630 x 610	
innen (B x T x H)	990 x 530 x 360	
Einlassausschnitt (B x T)	1240 x 510	
Tiefe bei geöffneter Tür	1005	
Tiefe bei geöffn. Schublade	1200	
Höhe mit Arbeitsplatte	650	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	220 l	
Nettoinhalt	170 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	365 W / 230 V	230 V
Kälteleistung	232 W / VT -10 °C	307 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 200 g	Expansionsventil R-134a vorinstalliert
Energieverbrauch	1768 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	E	
Lautstärke	47 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	133 kg / 116 kg	115 kg / 98 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4748044603	4748044613
Verkaufspreis	<b>3.475,00 €</b>	<b>3.315,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 4 / 6.		







**GKTM 4-460-4T**

**Kühltisch GKTM / GKTO 4-460-4T**

steckerfertig, 4 Türen, für GN 1/1

Tiefe: 630 mm, Korpushöhe: 460 mm

- Kühltisch mit Umluftkühlung für bis zu 5 GN-Tragrost 1/1 je Türabteil
- korrosionsbeständiger Mittelverdampfer
- außen und innen CNS 1.4301
- sockelfähig
- 4 Türen mit ergonomischer Griffleiste, Nutzhöhe im Abteil: 360 mm, werkzeugfrei wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 50 mm
- elektronische Steuerung mit akustischer und optischer HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Luftfeuchtigkeit regelbar
- automatische Abtauung und elektrische Tauwasserverdunstung
- steckerfertig: wartungsfreundlich komplett herausziehbares Kälteaggregat, rechts verbaut, zentralgekühlt: Installationsfach, rechts verbaut und vorinstalliertes Expansionsventil R-134a, Anschlussleitungen nach unten geführt (Saugleitung = 8 mm, Druckleitung = 6 mm, Tauwasser = 10 mm / mit Schlauch)
- gerundete fugenfreie Innenwanne mit Tauwasserrinne (innen / außen: 28 / 32 mm)
- serienmäßig je Türabteil mit 2 Tragrosthaltern, CNS und mit 1 GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530
- höhenverstellbare runde CNS-Füße, 150 mm (von 125 bis 175 mm regulierbar)

Hinweis:

Grundausrüstung mit Türen und ohne Arbeitsplatte. Die Basisvariante kann durch Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantungen den eigenen Bedürfnissen individuell angepasst werden.

	<b>GKTM 4-460-4T</b>	<b>GKTO 4-460-4T</b>
	steckerfertig, 4 Türen, für GN 1/1 Tiefe: 630 mm, Korpushöhe: 460 mm	zentralgekühlt, mit 4 Türen, für GN 1/1 Tiefe: 630 mm, Korpushöhe: 460 mm
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	2000 x 630 x 610	
innen (B x T x H)	1320 x 530 x 360	
Einlassausschnitt (B x T)	1640 x 510	
Tiefe bei geöffneter Tür	1005	
Tiefe bei geöffn. Schublade	1200	
Höhe mit Arbeitsplatte	650	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	300 l	
Nettoinhalt	227 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	692 W / 230 V	230 V
Kälteleistung	307 W / VT -10 °C	328 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 230 g	Expansionsventil R-134a vorinstalliert
Energieverbrauch	1902 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	E	
Lautstärke	48 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	157 kg / 137 kg	140 kg / 120 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4748044604	4748044614
Verkaufspreis	<b>4.225,00 €</b>	<b>4.189,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 4 / 6.		



ZUBEHÖR FÜR SERIE GKTM / GKTO	GKTM 2-460-2T	GKTM 3-460-3T	GKTM 4-460-4T	GKTO 2-460-2T	GKTO 3-460-3T	GKTO 4-460-4T	ARTIKEL- NUMMER	PREIS IN €
Arbeitsplatte, abgekantet, B x T x H in mm: 1200 x 650 x 40	0	-	-	0	-	-	474081200	260,00
Arbeitsplatte, abgekantet, B x T x H in mm: 1600 x 650 x 40	-	0	-	-	0	-	474081600	348,00
Arbeitsplatte, abgekantet, B x T x H in mm: 2000 x 650 x 40	-	-	0	-	-	0	474082000	457,00
CNS-Abdeckung, für GN 1/1, Ausschnitt 474020170	0	0	0	0	0	0	474020174	auf Anfrage
CNS-Abdeckung, für GN 2/1, Ausschnitt 474020171	0	0	0	0	0	0	474020175	auf Anfrage
CNS-Abdeckung, für GN 3/1, Ausschnitt 474020172	-	0	0	-	0	0	474020176	auf Anfrage
CNS-Abdeckung, für GN 4/1, Ausschnitt 474020173	-	-	0	-	-	0	474020177	auf Anfrage
Kühltisch-Ausschnitt GN 1/1 Planungshinweis: Bei Bestellung bitte gewünschte Position angeben	0	0	0	0	0	0	474020170	auf Anfrage
Kühltisch-Ausschnitt GN 2/1 Planungshinweis: Bei Bestellung bitte gewünschte Position angeben	0	0	0	0	0	0	474020171	auf Anfrage
Kühltisch-Ausschnitt GN 3/1 Planungshinweis: Bei Bestellung bitte gewünschte Position angeben	-	0	0	-	0	0	474020172	auf Anfrage
Kühltisch-Ausschnitt GN 4/1 Planungshinweis: Bei Bestellung bitte gewünschte Position angeben	-	-	0	-	-	0	474020173	auf Anfrage
Plexiglas-Abdeckung, für GN 1/1, Ausschnitt 474020170	0	0	0	0	0	0	474020178	auf Anfrage
Plexiglas-Abdeckung, für GN 2/1, Ausschnitt 474020171	0	0	0	0	0	0	474020179	auf Anfrage
Plexiglas-Abdeckung, für GN 3/1, Ausschnitt 474020172	-	0	0	-	0	0	474020180	auf Anfrage
Plexiglas-Abdeckung, für GN 4/1, Ausschnitt 474020173	-	-	0	-	-	0	474020181	auf Anfrage
Rädersatz (4 Stk.), Ø x H in mm: 125 x 150, 2 Rollen mit Bremsen	0	0	0	0	0	0	474020109	182,00
Schubladensatz, 1 x 1/1, Nutzhöhe 300 mm	0	0	0	0	0	0	474064611	auf Anfrage
Schubladensatz, 2 x 1/2, Nutzhöhe 120 / 120 mm	0	0	0	0	0	0	474064612	540,00

o - optionale Sonderausstattung    - nicht für das Modell verfügbar

# SERIE GKTM – ROBUST, ENERGIEEFFIZIENT & FLEXIBEL

FLEXIBLE GESTALTUNG NACH INDIVIDUELLEM BEDARF

04



## Produktdetails

- außen und innen aus CNS 1.4301
- Korpushöhe 460 mm
- Energiesparisolierung bis zu 60 mm stark
- in einem Stück geschäumter Korpus
- Kühlbereich bis -2 °C
- regelbare Luftfeuchtigkeit
- in der Rückwand eingeschäumter Verdampfer
- tropenfeste Kälteaggregate bieten auch bei hohen Umgebungstemperaturen verlässliche Kühlergebnisse
- mit 1, 2, 3 oder 4 Türabteilen

## Die Möglichkeiten

- verschiedene Schubladenkits
- Kühlauschnitte in GN-Maß
- Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantung
- durchgehende Arbeitsplatte über zwei Tische
- Räder anstelle von Stellfüßen

# ÜBERBLICK – INDIVIDUALISIERBARE KÜHLTISCHE

**ALPENINOX**



**Mehr Infos  
auf den Seiten  
4/10 bis 4/27**

## SERIEN CLM & CLO

Top-Qualität in den zwei Korpushöhen 650 und 700 mm (Tiefe = 700 mm) sowie jeweils steckerfertig (CLM) oder zentralgekühlt (CLO). Doch damit nicht genug: Sie können Ihren Kühltsch ganz individuell zusammenstellen.

Das sind die Möglichkeiten:

- 2, 3 oder 4 Abteile
- Maschinen- bzw. Installationsfach links oder rechts
- Türen oder Schubladen (in 3 verschiedenen Ausführungen)
- mit oder ohne Arbeitsplatte, die Arbeitsplatte optional mit Aufkantung
- mit Füßen oder Rollen

Für eine schnelle Lieferfähigkeit haben wir die gängigsten Modelle bereits für Sie vorkonfiguriert!



## SERIEN CRIO HPM & CRIO HPO

Die Serien CRIO HPM & CRIO HPO gibt es in der Korpushöhe 700 mm (Tiefe = 700 mm) sowie jeweils steckerfertig (CRIO HPM) oder zentralgekühlt (CRIO HPO).

Es existieren die selben individuellen Ausstattungsmöglichkeiten, wie für die Serien CLM und CLO. Auch hier sind für eine schnelle Lieferfähigkeit die gängigsten Modelle bereits für Sie vorkonfiguriert!



### SERIEN CLM & CLO VS. SERIEN CRIO HPM & CRIO HPO – DIE WESENTLICHEN UNTERSCHIEDE

	CLM & CLO	CRIO HPM & CRIO HPO
Abmessungen	Maschinenfach der Serie CLM ist 100 mm schmaler als bei der Serie CRIO HPM, Installationsfächer: gleiche Breite	
Nettoinhalt	höherer Nettoinhalt bei den Serien CRIO HPM & CRIO HPO	
Verdampfer	eingeschäumter Verdampfer	freiliegender Verdampfer



**Mehr Infos  
auf den Seiten  
4/28 & 4/29**

## SERIEN UBE & KTE DER NORDCAP CONCEPT-LINE

Flexibilität ohne Grenzen bieten die Kühltsche der NordCap CONCEPT-LINE. Sie können für ein steckerfertiges oder zentralgekühltes Modell aus 7 Korpushöhen von 460 bis 760 mm wählen – bei 4 Standardbreiten (auch 1-türig) oder einer beliebigen Breite!

Das sind die weiteren Möglichkeiten:

- beliebige Korpuskombination von GN 1/1, GN 2/1 oder Tiefkühlung
- Maschinen- bzw. Installationsfach links oder rechts
- Türen oder Schubladen (in 4 verschiedenen Ausführungen)
- mit oder ohne Arbeitsplatte, die Arbeitsplatte optional mit Aufkantung
- mit Füßen, Rollen oder Sockel in beliebiger Höhe



## KÜHLTISCHE: FLEXIBLE GESTALTUNG NACH IHREM BEDARF SERIE CLM 650 UND CLO 650 VON ALPENINOX

**SCHRITT 1:** die Grundausrüstung ist ohne Arbeitsplatte

Sie treffen die Wahl: steckerfertige oder zentralgekühlte Version, mit 2, 3 oder 4 Abteilen



**SCHRITT 2:** Position des Maschinenfachs bzw. des Installationsfachs wählen. Seriennormig ist die Anordnung links, rechts ist optional gegen Mehrpreis möglich.



### SIE ENTSCHEIDEN:

1. Breite des Korpus:  
zwei-, drei- oder viertürig?
2. Steckerfertig oder zum Anschluss an eine externe Kältemaschine?  
Die zentralgekühlte Version hat ein schlankeres Installationsfach, Platzersparnis: 130 mm.
3. Position des Maschinen- bzw. Installationsfachs links oder rechts?  
Seriennormig ist die Anordnung links, rechts ist optional gegen Mehrpreis möglich.
4. Statt eines Türabteils  
2 x 1/2-Schublade,  
3 x 1/3-Schublade oder  
1 x 1/3-Schublade + 1 x 2/3-Schublade?  
Im Pluskühlbereich ist jede Kombination möglich!
5. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne Arbeitsplatte. Optional gibt es Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantung
6. Mit höhenverstellbaren Füßen oder mit Rollen?

**SCHRITT 3:** individuelle Konfiguration mit Schubladen und/oder Türen wählen



**SCHRITT 4:**

Auswahl der optionalen Arbeitsplatte (50 mm stark):  
allseitig abgekantet oder mit 100 mm rückseitiger Aufkantung



**SCHRITT 5:** serienmäßige Ausstattung mit 150 mm hohen CNS-Füßen (-10/+60 mm) oder optional auch mit Rollensatz





CLM 650 2-7001



CLM 650 3-7001



CLM 650 4-7001

## Kühltisch Serie CLM 650 GN 1/1

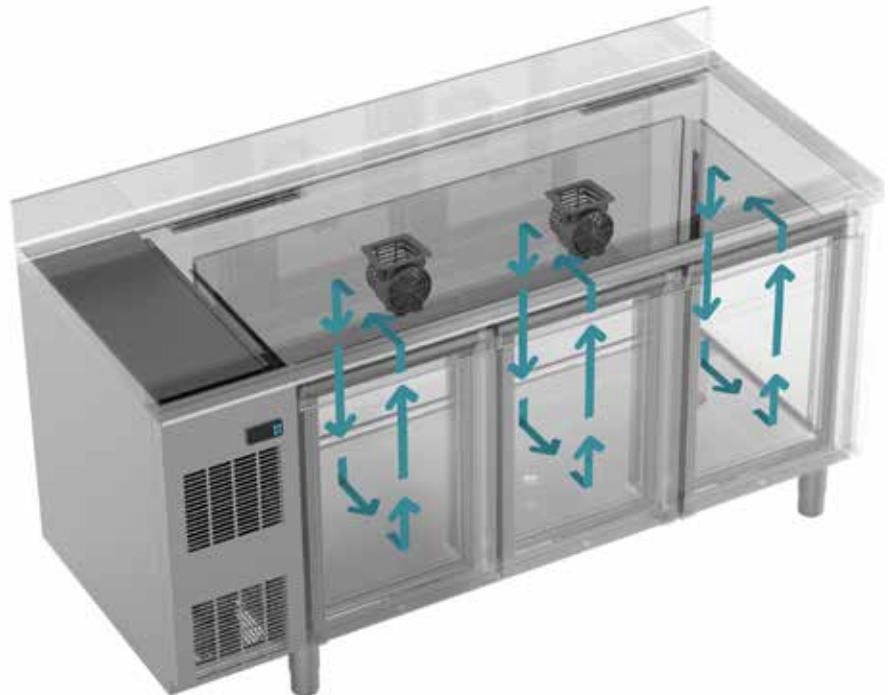
steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm, Tiefe 700 mm

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung, Korpushöhe in mm: 650
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Innenraum zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- Front Be- und Entlüftung für Unter- und Einbaubarkeit, keine Belüftungsabstände hinten oder an den Seiten benötigt
- mit 2 bis 4 selbstschließenden und nicht überstehenden Türen
- CNS-Griffleisten, Offenstellung der Türen bei 95°, spezielle 3-Kammer-Ballondichtungen, werkzeugfrei wechselbar
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 90 mm
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung "IQ-Defrost" passt die Abtauphasen an die jeweilige Situation an
- automatische Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- intelligentes "Airflow"-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- eingeschäumter Verdampfer
- serienmäßig je Türabteil mit senkrechten Schienen für max. 15 Auflageschienen, 1 Paar Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- sockelfähig
- Innenraum fugenfrei mit abgerundeten Ecken
- Maschine zur einfachen Wartung und Reinigung komplett herausziehbar
- höhenverstellbare CNS-Stellfüße (145 mm / 210 mm)

Hinweis:

Wahlweise auch mit GN 1/1-Teleskopschubladen in der Aufteilung 2 x 1/2, 3 x 1/3 oder 1 x 1/3 + 1 x 2/3 bestückt.

Die Geräte sind ebenfalls mit Maschinenfach auf der rechten Seite erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



## Kühltisch Serie CLM 650 GN 1/1

steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm, Tiefe 700 mm

	<b>CLM 650 2-7001</b>	<b>CLM 650 3-7001</b>	<b>CLM 650 4-7001</b>
	2 Türen	3 Türen	4 Türen
steckerfertig, Korpushöhe: 650 mm, Tiefe: 700 mm, Basismodell ohne Arbeitsplatte			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1241 x 700 x 800	1695 x 700 x 800	2149 x 700 x 800
Tiefe bei geöffneter Tür		1110	
Tiefe bei geöffn. Schublade		1310	
Höhe mit Arbeitsplatte		850	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Nettoinhalt	164 l	245 l	327 l
Abstell- und Lagerflächen	2 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	3 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	4 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	220 W / 230 V		
Kälteleistung	358 W / VT -10 °C		
Kältemittel / Menge	R-290 / 50 g		R-290 / 65 g
Energieverbrauch	400 kWh / Jahr	587 kWh / Jahr	810 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A		B
Geräuschpegel	48 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-2 bis +10 °C		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)		
relative Luftfeuchtigkeit	40 bis 85 %		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	105 kg / 90 kg	125 kg / 110 kg	145 kg / 130 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	402721094	402721123	402721160
Verkaufspreis	<b>3.098,00 €</b>	<b>3.679,00 €</b>	<b>4.459,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>			
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CLM 650 2-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	3.403,00
CLM 650 2-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	3.485,00
CLM 650 3-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.045,00
CLM 650 3-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	4.133,00
CLM 650 4-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.904,00
CLM 650 4-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	5.043,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
		Artikel-Nr.	Preis in €
1 Paar Auflageschienen (2 Stk.)		402881108	35,00
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 2-türige steckerfertige Kühltische CLM 650 + 700		402881124	305,00
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 3-türige steckerfertige Kühltische CLM 650 + 700		402881125	366,00
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 4-türige steckerfertige Kühltische CLM 650 + 700		402881126	445,00
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 2-türige steckerfertige Kühltische CLM 650 + 700		402881127	387,00
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 3-türige steckerfertige Kühltische CLM 650 + 700		402881128	454,00
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 4-türige steckerfertige Kühltische CLM 650 + 700		402881129	584,00
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert		402881107	21,00
Laufrollen Satz (4 Stück), H in mm: 150, für CL 650 + 700 2 und 3 Abteile		402881193	257,00
Laufrollen Satz (5 Stück), H in mm: 150, für CL 650 + 700 4 Abteile		402881194	392,00
Schubladenset 1/3 + 2/3, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 650		402881187	533,00
Schubladenset 2 x 1/2, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 650, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 150, Nutzhöhe in mm: jeweils 165		402881179	522,00
Schubladenset 3 x 1/3, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 650, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 65, Nutzhöhe in mm: jeweils 68		402881186	740,00
Set aus 1 Tragrost, grau rilsaniert und 1 Paar Auflageschienen (2 Stk.)		402881109	59,00
Türschloss-Kit für CL 650-2 (1x pro Abteil benötigt)		402881245	318,00
Türschloss-Kit für CL 650-3 (1x pro Abteil benötigt)		402881246	465,00
Türschloss-Kit für CL 650-4 (1x pro Abteil benötigt)		402881247	612,00





CLO 650 2-7001



CLO 650 3-7001



CLO 650 4-7001

## Kühltisch Serie CLO 650 GN 1/1

zentralgekühlt, Korpushöhe: 650 mm, Tiefe 700 mm

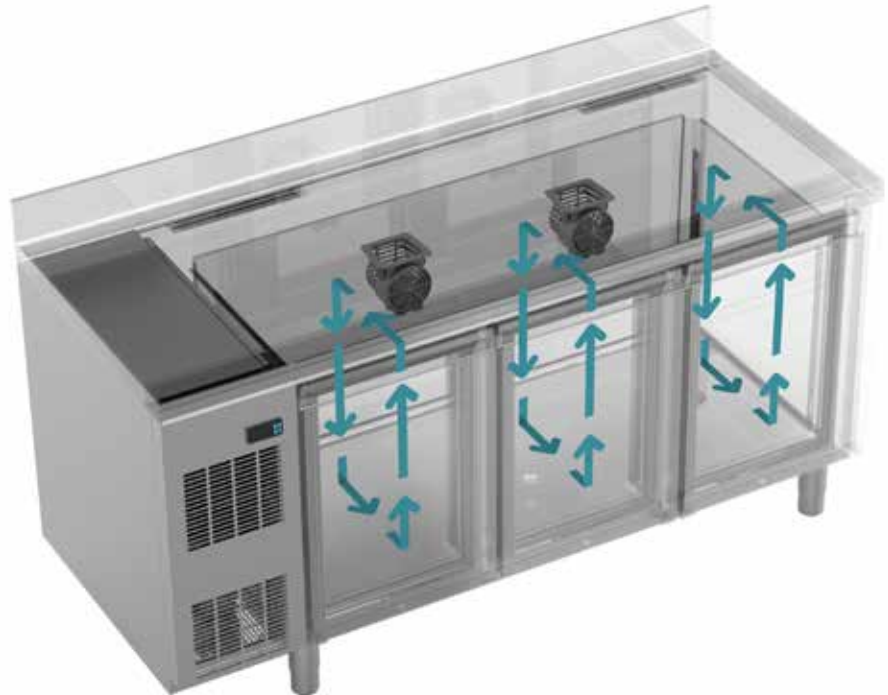
- zentralgekühlter Kühltisch mit Umluftkühlung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage, Korpushöhe in mm: 650
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Innenraum zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- Front Be- und Entlüftung für Unter- und Einbaubarkeit, keine Belüftungsabstände hinten oder an den Seiten benötigt
- mit 2 bis 4 selbstschließenden und nicht überstehenden Türen
- CNS-Griffleisten, Offenstellung der Türen bei 95°, spezielle 3-Kammer-Ballondichtungen, werkzeugfrei wechselbar
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 90 mm
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung "IQ-Defrost" passt die Abtauphasen an die jeweilige Situation an
- eingeschäumter Verdampfer
- serienmäßig je Türabteil mit senkrechten Schienen für max. 15 Auflageschienen, 1 Paar Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- sockelfähig
- Innenraum fugenfrei mit abgerundeten Ecken
- intelligentes "Airflow"-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- höhenverstellbare CNS-Stellfüße (145 mm / 210 mm)

Hinweis:

Wahlweise auch mit GN 1/1-Teleskopschubladen in der Aufteilung 2 x 1/2, 3 x 1/3 oder 1 x 1/3 + 1 x 2/3 bestückt.

Die Position für eine optionale Bohrung des Reinigungsablaufes ist am Geräteboden durch eine tiefgezogene Markierung erkennbar.

Die Geräte sind ebenfalls mit Maschinenfach auf der rechten Seite erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



## Kühltisch Serie CLO 650 GN 1/1

zentralgekühlt, Korpushöhe: 650 mm, Tiefe 700 mm

	<b>CLO 650 2-7001</b>	<b>CLO 650 3-7001</b>	<b>CLO 650 4-7001</b>
	2 Türen	3 Türen	4 Türen
zentralgekühlt, Korpushöhe: 650 mm, Tiefe: 700 mm, Basismodell ohne Arbeitsplatte			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1103 x 700 x 800	1557 x 700 x 800	2011 x 700 x 800
Tiefe bei geöffneter Tür	1110		
Tiefe bei geöffn. Schublade	1310		
Höhe mit Arbeitsplatte	850		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Nettoinhalt	164 l	245 l	327 l
Abstell- und Lagerflächen	2 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	3 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	4 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	30 W / 230 V		
Kälteleistung	412 W / VT -10 °C		
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert		
Geräuschpegel	48 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-2 bis +10 °C		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	40 bis 80 %		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	96 kg / 81 kg	101 kg / 86 kg	131 kg / 116 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	402712604	402712631	402712666
Verkaufspreis	<b>2.923,00 €</b>	<b>3.635,00 €</b>	<b>4.349,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
CLO 650 2-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	3.228,00
CLO 650 2-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	3.310,00
CLO 650 3-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.001,00
CLO 650 3-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	4.089,00
CLO 650 4-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.794,00
CLO 650 4-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	4.933,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
1 Paar Auflageschienen (2 Stk.)			402881108
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 2-türige zentralgekühlte Kühltische CLM 650 + 700			402881130
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 3-türige zentralgekühlte Kühltische CLM 650 + 700			402881131
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 4-türige zentralgekühlte Kühltische CLM 650 + 700			402881132
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 2-türige zentralgekühlte Kühltische CLM 650 + 700			402881133
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 3-türige zentralgekühlte Kühltische CLM 650 + 700			402881135
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 4-türige zentralgekühlte Kühltische CLM 650 + 700			402881136
elektrische Tauwasserverdunstung			402880028
externe Maschine, für zentralgekühlte Kühltische CL 650 + 700 2 und 3 Abteile			402881121
externe Maschine, für zentralgekühlte Kühltische CL 650 + 700 4 Abteile			402881122
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert			402881107
Laufrollen Satz (4 Stück), H in mm: 150, für CL 650 + 700 2 und 3 Abteile			402881193
Laufrollen Satz (5 Stück), H in mm: 150, für CL 650 + 700 4 Abteile			402881194
Schubladenset 1/3 + 2/3, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 650			402881187
Schubladenset 2 x 1/2, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 650, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 150, Nutzhöhe in mm: jeweils 165			402881179
Schubladenset 3 x 1/3, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 650, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 65, Nutzhöhe in mm: jeweils 68			402881186
Set aus 1 Tragrost, grau rilsaniert und 1 Paar Auflageschienen (2 Stk.)			402881109
Türschloss-Kit für CL 650-2 (1x pro Abteil benötigt)			402881245
Türschloss-Kit für CL 650-3 (1x pro Abteil benötigt)			402881246
Türschloss-Kit für CL 650-4 (1x pro Abteil benötigt)			402881247

## SERIE CLM 650 VON ALPENINOX – STECKERFERTIG



**CLM 650 2-7001**  
ab 3.098,00 €



**CLM 650 3-7001**  
ab 3.679,00 €



**CLM 650 4-7001**  
ab 4.459,00 €



**CLM 650 2-7011**  
ab 3.620,00 €



**CLM 650 3-7011**  
ab 4.201,00 €



**CLM 650 4-7011**  
ab 4.981,00 €



**CLM 650 2-7061**  
ab 3.838,00 €



**CLM 650 3-7031**  
ab 4.723,00 €



**CLM 650 4-7031**  
ab 5.503,00 €



**CLM 650 2-7031**  
ab 4.142,00 €



**CLM 650 3-7051**  
ab 5.245,00 €



**CLM 650 4-7051**  
ab 6.547,00 €

	CLM 650 2-7001	CLM 650 2-7011	CLM 650 2-7061	CLM 650 2-7031	CLM 650 3-7001	CLM 650 3-7011	CLM 650 3-7031	CLM 650 3-7051	CLM 650 4-7001	CLM 650 4-7011	CLM 650 4-7031	CLM 650 4-7051
Art.-Nr.:	402721094	402721101	402721106	402721113	402721123	402721130	402721141	402721150	402721160	402721167	402721171	402721173
Grundmodell ohne Arbeitsplatte	3.098,00 €	3.620,00 €	3.838,00 €	4.142,00 €	3.679,00 €	4.201,00 €	4.723,00 €	5.245,00 €	4.459,00 €	4.981,00 €	5.503,00 €	6.547,00 €
Variante APL inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	3.403,00 €	3.925,00 €	4.143,00 €	4.447,00 €	4.045,00 €	4.567,00 €	5.089,00 €	5.611,00 €	4.904,00 €	5.426,00 €	5.948,00 €	6.992,00 €
Variante APL-AK inkl. Arbeitsplatte 100 mm rückseitige Aufkantung	3.485,00 €	4.007,00 €	4.225,00 €	4.529,00 €	4.133,00 €	4.655,00 €	5.177,00 €	5.699,00 €	5.043,00 €	5.565,00 €	6.087,00 €	7.131,00 €

## SERIE CLO 650 VON ALPENINOX – ZENTRALGEKÜHLT



**CLO 650 2-7001**  
ab 2.923,00 €



**CLO 650 3-7001**  
ab 3.635,00 €



**CLO 650 4-7001**  
ab 4.349,00 €



**CLO 650 2-7011**  
ab 3.445,00 €



**CLO 650 3-7011**  
ab 4.157,00 €



**CLO 650 4-7011**  
ab 4.871,00 €



**CLO 650 2-7061**  
ab 3.663,00 €



**CLO 650 3-7031**  
ab 4.679,00 €



**CLO 650 4-7031**  
ab 5.393,00 €



**CLO 650 2-7031**  
ab 3.967,00 €



**CLO 650 3-7051**  
ab 5.201,00 €



**CLO 650 4-7051**  
ab 6.437,00 €

	CLO 650 2-7001	CLO 650 2-7011	CLO 650 2-7061	CLO 650 2-7031	CLO 650 3-7001	CLO 650 3-7011	CLO 650 3-7031	CLO 650 3-7051	CLO 650 4-7001	CLO 650 4-7011	CLO 650 4-7031	CLO 650 4-7051
<b>Art.-Nr.:</b>	402712604	402712609	402712614	402712621	402712631	402712636	402712647	402712656	402712666	402713337	402713294	402713329
<b>Grundmodell ohne Arbeitsplatte</b>	2.923,00 €	3.445,00 €	3.663,00 €	3.967,00 €	3.635,00 €	4.157,00 €	4.679,00 €	5.201,00 €	4.349,00 €	4.871,00 €	5.393,00 €	6.437,00 €
<b>Variante APL inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet</b>	3.228,00 €	3.750,00 €	3.968,00 €	4.272,00 €	4.001,00 €	4.523,00 €	5.045,00 €	5.567,00 €	4.794,00 €	5.316,00 €	5.838,00 €	6.882,00 €
<b>Variante APL-AK inkl. Arbeitsplatte 100 mm rückseitige Aufkantung</b>	3.310,00 €	3.832,00 €	4.050,00 €	4.354,00 €	4.089,00 €	4.611,00 €	5.133,00 €	5.655,00 €	4.933,00 €	5.455,00 €	5.977,00 €	7.021,00 €



CLM 700 2-7001



CLM 700 3-7001



CLM 700 4-7001

## Kühltisch Serie CLM 700 GN 1/1

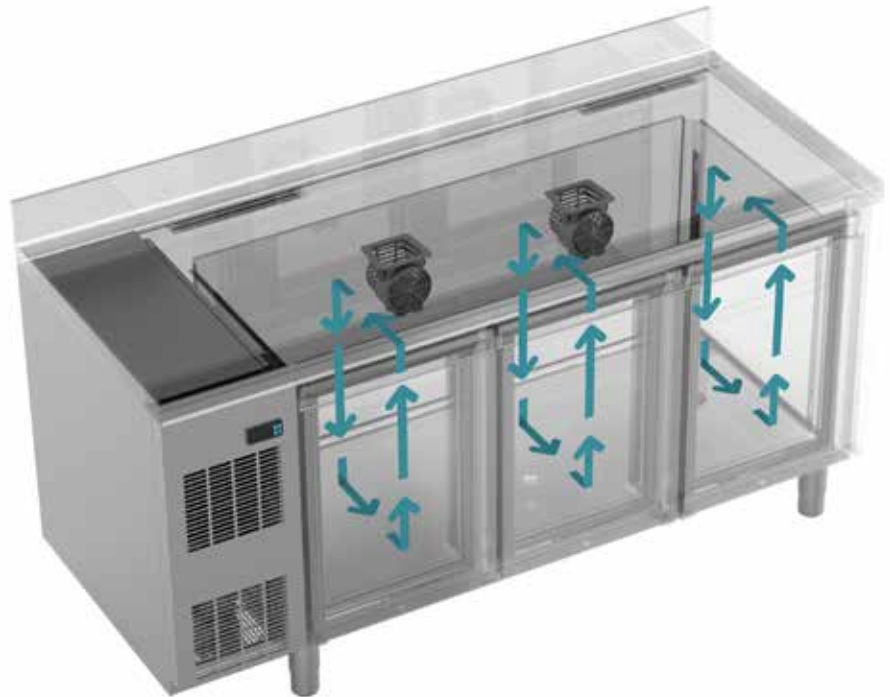
steckerfertig, Korpushöhe: 700 mm, Tiefe 700 mm

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung, Korpushöhe in mm: 700
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Innenraum zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- Front Be- und Entlüftung für Unter- und Einbaubarkeit, keine Belüftungsabstände hinten oder an den Seiten benötigt
- mit 2 bis 4 selbstschließenden und nicht überstehenden Türen
- CNS-Griffleisten, Offenstellung der Türen bei 95°, spezielle 3-Kammer-Ballondichtungen, werkzeugfrei wechselbar
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 90 mm
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung "IQ-Defrost" passt die Abtauphasen an die jeweilige Situation an
- automatische Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- intelligentes "Airflow"-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- eingeschäumter Verdampfer
- serienmäßig je Türabteil mit senkrechten Schienen für max. 15 Auflageschienen, 1 Paar Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- sockelfähig
- Innenraum fugenfrei mit abgerundeten Ecken
- Maschine zur einfachen Wartung und Reinigung komplett herausziehbar
- höhenverstellbare CNS-Stellfüße (145 mm / 210 mm)

### Hinweis:

Wahlweise auch mit GN 1/1-Teleskopschubladen in der Aufteilung 2 x 1/2, 3 x 1/3 oder 1 x 1/3 + 1 x 2/3 bestückt.

Die Geräte sind ebenfalls mit Maschinenfach auf der rechten Seite erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



## Kühltisch Serie CLM 700 GN 1/1

steckerfertig, Korpushöhe: 700 mm, Tiefe 700 mm

	<b>CLM 700 2-7001</b>	<b>CLM 700 3-7001</b>	<b>CLM 700 4-7001</b>
	2 Türen	3 Türen	4 Türen
steckerfertig, , Korpushöhe in mm: 700, T in mm: 700, Basismodell ohne Arbeitsplatte			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1241 x 700 x 850	1695 x 700 x 850	2149 x 700 x 850
Tiefe bei geöffneter Tür	1110		
Tiefe bei geöffn. Schublade	1310		
Höhe mit Arbeitsplatte	900		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	290 l	440 l	590 l
Nettoinhalt	181 l	271 l	362 l
Abstell- und Lagerflächen	2 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	3 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	4 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	220 W / 230 V		
Kälteleistung	358 W / VT -10 °C		
Kältemittel / Menge	R-290 / 50 g	R-290 / 65 g	
Energieverbrauch	482 kWh / Jahr	610 kWh / Jahr	916 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A		B
Geräuschpegel	48 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-2 bis +10 °C		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)		
relative Luftfeuchtigkeit	40 bis 85 %		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	105 kg / 90 kg	125 kg / 110 kg	145 kg / 130 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	402721000	402721041	402721080
Verkaufspreis	<b>3.249,00 €</b>	<b>3.858,00 €</b>	<b>4.680,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>			
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CLM 700 2-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	3.554,00
CLM 700 2-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	3.636,00
CLM 700 3-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.224,00
CLM 700 3-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	4.312,00
CLM 700 4-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	5.125,00
CLM 700 4-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	5.264,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
1 Paar Auflageschienen (2 Stk.)		Artikel-Nr.	Preis in €
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 2-türige steckerfertige Kühltische CLM 650 + 700		402881108	35,00
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 3-türige steckerfertige Kühltische CLM 650 + 700		402881124	305,00
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 4-türige steckerfertige Kühltische CLM 650 + 700		402881125	366,00
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 4-türige steckerfertige Kühltische CLM 650 + 700		402881126	445,00
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 2-türige steckerfertige Kühltische CLM 650 + 700		402881127	387,00
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 3-türige steckerfertige Kühltische CLM 650 + 700		402881128	454,00
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 4-türige steckerfertige Kühltische CLM 650 + 700		402881129	584,00
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert		402881107	21,00
Laufrollen Satz (4 Stück), H in mm: 150, für CL 650 + 700 2 und 3 Abteile		402881193	257,00
Laufrollen Satz (5 Stück), H in mm: 150, für CL 650 + 700 4 Abteile		402881194	392,00
Schubladenset 1/3 + 2/3, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 700		402881081	554,00
Schubladenset 2 x 1/2, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 700, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 150, Nutzhöhe in mm: jeweils 190		402881079	546,00
Schubladenset 3 x 1/3, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 700, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 65, Nutzhöhe in mm: jeweils 85		402881080	777,00
Set aus 1 Tragrost, grau rilsaniert und 1 Paar Auflageschienen (2 Stk.)		402881109	59,00
Türschloss-Kit für CL 700-2 (1x pro Abteil benötigt)		402881242	318,00
Türschloss-Kit für CL 700-3 (1x pro Abteil benötigt)		402881243	465,00
Türschloss-Kit für CL 700-4 (1x pro Abteil benötigt)		402881244	612,00



CLO 700 2-7001



CLO 700 3-7001



CLO 700 4-7001

## Kühltisch Serie CLO 700 GN 1/1

zentralgekühlt, Korpushöhe: 700 mm, Tiefe 700 mm

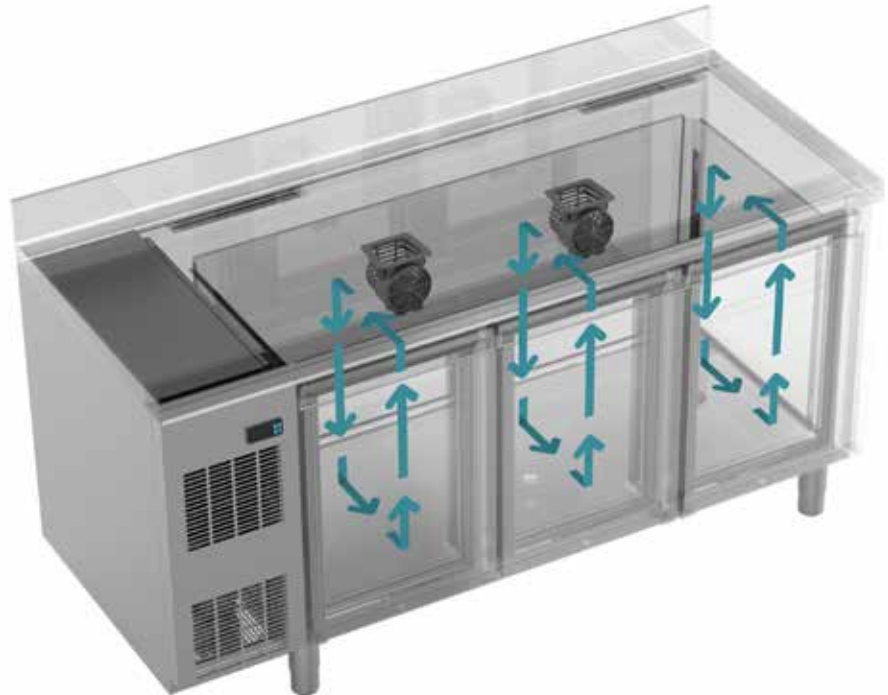
- zentralgekühlter Kühltisch mit Umluftkühlung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage, Korpushöhe in mm: 700
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Innenraum zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- Front Be- und Entlüftung für Unter- und Einbaubarkeit, keine Belüftungsabstände hinten oder an den Seiten benötigt
- mit 2 bis 4 selbstschließenden und nicht überstehenden Türen
- CNS-Griffleisten, Offenstellung der Türen bei 95°, spezielle 3-Kammer-Ballondichtungen, werkzeugfrei wechselbar
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 90 mm
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung "IQ-Defrost" passt die Abtauphasen an die jeweilige Situation an
- eingeschäumter Verdampfer
- serienmäßig je Türabteil mit senkrechten Schienen für max. 15 Auflageschienen, 1 Paar Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- sockelfähig
- Innenraum fugenfrei mit abgerundeten Ecken
- intelligentes "Airflow"-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- höhenverstellbare CNS-Stellfüße (145 mm / 210 mm)

Hinweis:

Wahlweise auch mit GN 1/1-Teleskopschubladen in der Aufteilung 2 x 1/2, 3 x 1/3 oder 1 x 1/3 + 1 x 2/3 bestückt.

Die Position für eine optionale Bohrung des Reinigungsablaufes ist am Geräteboden durch eine tiefgezogene Markierung erkennbar.

Die Geräte sind ebenfalls mit Maschinenfach auf der rechten Seite erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.





## Kühltisch Serie CLO 700 GN 1/1

zentralgekühlt, Korpshöhe: 700 mm, Tiefe 700 mm

	<b>CLO 700 2-7001</b>	<b>CLO 700 3-7001</b>	<b>CLO 700 4-7001</b>
	2 Türen	3 Türen	4 Türen
zentralgekühlt, Korpshöhe: 700 mm, Tiefe: 700 mm, Basismodell ohne Arbeitsplatte			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1103 x 700 x 850	1557 x 700 x 850	2011 x 700 x 850
Tiefe bei geöffneter Tür	1110		
Tiefe bei geöffn. Schublade	1310		
Höhe mit Arbeitsplatte	900		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	290 l	440 l	590 l
Nettoinhalt	181 l	271 l	362 l
Abstell- und Lagerflächen	2 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	3 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	4 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	30 W / 230 V		
Kälteleistung	412 W / VT -10 °C		
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert		
Geräuschpegel	48 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-2 bis +10 °C		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	40 bis 85 %		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	100 kg / 85 kg	105 kg / 90 kg	120 kg / 105 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	402712107	402712137	402712168
Verkaufspreis	<b>3.069,00 €</b>	<b>3.816,00 €</b>	<b>4.564,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
CLO 700 2-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	3.374,00
CLO 700 2-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	3.456,00
CLO 700 3-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.182,00
CLO 700 3-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	4.270,00
CLO 700 4-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	5.009,00
CLO 700 4-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	5.148,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
1 Paar Auflageschienen (2 Stk.)		Artikel-Nr.	Preis in €
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 2-türige zentralgekühlte Kühltische CLM 650 + 700		402881108	35,00
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 3-türige zentralgekühlte Kühltische CLM 650 + 700		402881130	305,00
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 4-türige zentralgekühlte Kühltische CLM 650 + 700		402881131	366,00
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 4-türige zentralgekühlte Kühltische CLM 650 + 700		402881132	445,00
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 2-türige zentralgekühlte Kühltische CLM 650 + 700		402881133	387,00
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 3-türige zentralgekühlte Kühltische CLM 650 + 700		402881135	454,00
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 4-türige zentralgekühlte Kühltische CLM 650 + 700		402881136	584,00
elektrische Tauwasserverdunstung		402880028	123,00
externe Maschine, für zentralgekühlte Kühltische CL 650 + 700 2 und 3 Abteile		402881121	487,00
externe Maschine, für zentralgekühlte Kühltische CL 650 + 700 4 Abteile		402881122	509,00
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert		402881107	21,00
Laufrollen Satz (4 Stück), H in mm: 150, für CL 650 + 700 2 und 3 Abteile		402881193	257,00
Laufrollen Satz (5 Stück), H in mm: 150, für CL 650 + 700 4 Abteile		402881194	392,00
Schubladenset 1/3 + 2/3, für Kühltische mit Korpshöhe in mm: 700		402881081	554,00
Schubladenset 2 x 1/2, für Kühltische mit Korpshöhe in mm: 700, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 150, Nutzhöhe in mm: jeweils 190		402881079	546,00
Schubladenset 3 x 1/3, für Kühltische mit Korpshöhe in mm: 700, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 65, Nutzhöhe in mm: jeweils 85		402881080	777,00
Set aus 1 Tragrost, grau rilsaniert und 1 Paar Auflageschienen (2 Stk.)		402881109	59,00
Türschloss-Kit für CL 700-2 (1x pro Abteil benötigt)		402881242	318,00
Türschloss-Kit für CL 700-3 (1x pro Abteil benötigt)		402881243	465,00
Türschloss-Kit für CL 700-4 (1x pro Abteil benötigt)		402881244	612,00

## SERIE CLM 700 VON ALPENINOX – STECKERFERTIG



**CLM 700 2-7001**  
ab 3.249,00 €



**CLM 700 3-7001**  
ab 3.858,00 €



**CLM 700 4-7001**  
ab 4.680,00 €



**CLM 700 2-7011**  
ab 3.795,00 €



**CLM 700 3-7011**  
ab 4.404,00 €



**CLM 700 4-7011**  
ab 5.226,00 €



**CLM 700 2-7061**  
ab 4.026,00 €



**CLM 700 3-7031**  
ab 4.950,00 €



**CLM 700 4-7031**  
ab 5.772,00 €



**CLM 700 2-7031**  
ab 4.341,00 €



**CLM 700 3-7051**  
ab 5.496,00 €



**CLM 700 4-7051**  
ab 6.864,00 €

	CLM 700 2-7001	CLM 700 2-7011	CLM 700 2-7061	CLM 700 2-7031	CLM 700 3-7001	CLM 700 3-7011	CLM 700 3-7031	CLM 700 3-7051	CLM 700 4-7001	CLM 700 4-7011	CLM 700 4-7031	CLM 700 4-7051
Art.-Nr.:	402721000	402721019	402721024	402721031	402721041	402721049	402721060	402721070	402721080	402721087	402721090	402721092
Grundmodell ohne Arbeitsplatte	3.249,00 €	3.795,00 €	4.026,00 €	4.341,00 €	3.858,00 €	4.404,00 €	4.950,00 €	5.496,00 €	4.680,00 €	5.226,00 €	5.772,00 €	6.864,00 €
Variante APL inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	3.554,00 €	4.100,00 €	4.331,00 €	4.646,00 €	4.224,00 €	4.770,00 €	5.316,00 €	5.862,00 €	5.125,00 €	5.671,00 €	6.217,00 €	7.309,00 €
Variante APL-AK inkl. Arbeitsplatte 100 mm rückseitige Aufkantung	3.636,00 €	4.182,00 €	4.413,00 €	4.728,00 €	4.312,00 €	4.858,00 €	5.404,00 €	5.950,00 €	5.264,00 €	5.810,00 €	6.356,00 €	7.448,00 €

## SERIE CLO 700 VON ALPENINOX – ZENTRALGEKÜHLT



**CLO 700 2-7001**  
ab 3.069,00 €



**CLO 700 3-7001**  
ab 3.816,00 €



**CLO 700 4-7001**  
ab 4.564,00 €



**CLO 700 2-7011**  
ab 3.615,00 €



**CLO 700 3-7011**  
ab 4.362,00 €



**CLO 700 4-7011**  
ab 5.110,00 €



**CLO 700 2-7061**  
ab 3.846,00 €



**CLO 700 3-7031**  
ab 4.908,00 €



**CLO 700 4-7031**  
ab 5.656,00 €



**CLO 700 2-7031**  
ab 4.161,00 €



**CLO 700 3-7051**  
ab 5.454,00 €



**CLO 700 4-7051**  
ab 6.748,00 €

	CLO 700 2-7001	CLO 700 2-7011	CLO 700 2-7061	CLO 700 2-7031	CLO 700 3-7001	CLO 700 3-7011	CLO 700 3-7031	CLO 700 3-7051	CLO 700 4-7001	CLO 700 4-7011	CLO 700 4-7031	CLO 700 4-7051
<b>Art.-Nr.:</b>	402712107	402712113	402712118	402712127	402712137	402712143	402712153	402712158	402712168	402712174	402712184	402712189
<b>Grundmodell</b> ohne Arbeitsplatte	3.069,00 €	3.615,00 €	3.846,00 €	4.161,00 €	3.816,00 €	4.362,00 €	4.908,00 €	5.454,00 €	4.564,00 €	5.110,00 €	5.656,00 €	6.748,00 €
<b>Variante APL</b> inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	3.374,00 €	3.920,00 €	4.151,00 €	4.466,00 €	4.182,00 €	4.728,00 €	5.274,00 €	5.820,00 €	5.009,00 €	5.555,00 €	6.101,00 €	7.193,00 €
<b>Variante APL-AK</b> inkl. Arbeitsplatte 100 mm rückseitige Aufkantung	3.456,00 €	4.002,00 €	4.233,00 €	4.548,00 €	4.270,00 €	4.816,00 €	5.362,00 €	5.908,00 €	5.148,00 €	5.656,00 €	6.240,00 €	7.332,00 €



**CRIO HPM 2-7001**



**CRIO HPM 3-7001**



**CRIO HPM 4-7001**

## Kühltisch Serie CRIO HPM GN 1/1

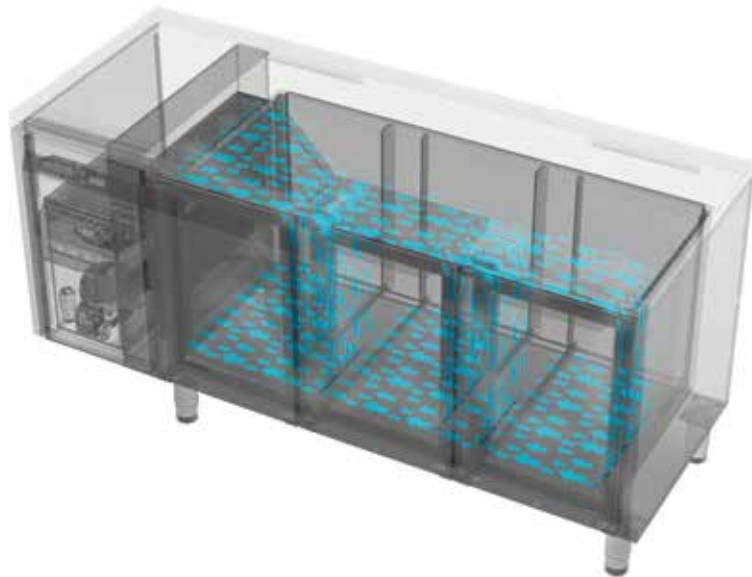
steckerfertig, Korpushöhe: 700 mm, Tiefe 700 mm

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung, Korpushöhe in mm: 700
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Rückwand verzinkt
- innen CNS 1.4301
- Innenraum zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- Front Be- und Entlüftung für Unter- und Einbaubarkeit, keine Belüftungsabstände hinten oder an den Seiten benötigt
- mit 2 bis 4 selbstschließenden und nicht überstehenden Türen
- CNS-Griffleisten, Offenstellung der Türen bei 95°, spezielle 3-Kammer-Ballondichtungen, werkzeugfrei wechselbar
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, 90 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm, Touch-Pad, 3-Stufen-Feuchtigkeitssteuerung
- automatische Abtauung "IQ-Defrost" passt die Abtauphasen an die jeweilige Situation an
- Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- intelligentes "Airflow"-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- freiliegender Lamellen-Verdampfer
- serienmäßig je Türabteil mit senkrechten Schienen für max. 15 Auflageschienen, 1 Paar Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- sockelfähig
- Innenraum fugenfrei mit abgerundeten Ecken
- innen unter der Decke angebrachte Luftleitbleche, um jedes Kühlabteil optimal mit gleichmäßigem Luftstrom zu versorgen
- Maschine zur einfachen Wartung und Reinigung komplett herausziehbar
- höhenverstellbare CNS-Stellfüße (145 mm / 210 mm)

Hinweis:

Wahlweise auch mit GN 1/1-Teleskopschubladen in der Aufteilung 2 x 1/2, 3 x 1/3 oder 1 x 1/3 + 1 x 2/3 bestückt.

Die Geräte sind ebenfalls mit Maschinenfach auf der rechten Seite erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



## Kühltisch Serie CRIO HPM GN 1/1

steckerfertig, Korpushöhe: 700 mm, Tiefe 700 mm

	<b>CRIO HPM 2-7001</b>	<b>CRIO HPM 3-7001</b>	<b>CRIO HPM 4-7001</b>
	2 Türen	3 Türen	4 Türen
steckerfertig, Korpushöhe in mm: 700, T in mm: 700, Basismodell ohne Arbeitsplatte			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1341 x 700 x 850	1795 x 700 x 850	2249 x 700 x 850
innen (B x T x H)	798 x 560 x 550	1252 x 560 x 550	1706 x 560 x 550
Tiefe bei geöffneter Tür		1110	
Tiefe bei geöffn. Schublade		1310	
Höhe mit Arbeitsplatte		900	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	290 l	440 l	590 l
Nettoinhalt	198 l	310 l	423 l
Abstell- und Lagerflächen	2 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	3 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	4 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	250 W / 230 V		
Kälteleistung	320 W / VT -10 °C		
Kältemittel / Menge	R-290 / 70 g		
Energieverbrauch	456 kWh / Jahr	560 kWh / Jahr	824 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A		B
Geräuschpegel	58,2 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-2 bis +10 °C		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	115 kg / 100 kg	135 kg / 120 kg	175 kg / 160 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	402712000	402712026	402712060
Verkaufspreis	<b>3.469,00 €</b>	<b>4.133,00 €</b>	<b>5.011,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>			
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CRIO HPM 2-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	3.774,00
CRIO HPM 2-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	3.856,00
CRIO HPM 3-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.499,00
CRIO HPM 3-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	4.587,00
CRIO HPM 4-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	5.456,00
CRIO HPM 4-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	5.595,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
		Artikel-Nr.	Preis in €
1 Paar Auflageschienen (2 Stk.)		402881108	35,00
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 2-türige steckerfertige Kühltische CRIO Line		402881084	305,00
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 3-türige steckerfertige Kühltische CRIO Line		402881085	366,00
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 4-türige steckerfertige Kühltische CRIO Line		402881086	445,00
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 2-türige steckerfertige Kühltische CRIO Line		402881087	387,00
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 3-türige steckerfertige Kühltische CRIO Line		402881088	454,00
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 4-türige steckerfertige Kühltische CRIO Line		402881090	584,00
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert		402881107	21,00
Schubladenset 1/3 + 2/3, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 700		402881081	554,00
Schubladenset 2 x 1/2, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 700, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 150, Nutzhöhe in mm: jeweils 190		402881079	546,00
Schubladenset 3 x 1/3, für Kühltische mit Korpushöhe in mm: 700, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 65, Nutzhöhe in mm: jeweils 85		402881080	777,00
Set aus 1 Tragrost, grau rilsaniert und 1 Paar Auflageschienen (2 Stk.)		402881109	59,00



CRIO HPO 2-7001



CRIO HPO 3-7001



CRIO HPO 4-7001

## Kühltisch Serie CRIO HPO GN 1/1

zentralgekühlt, Korpushöhe: 700 mm, Tiefe 700 mm

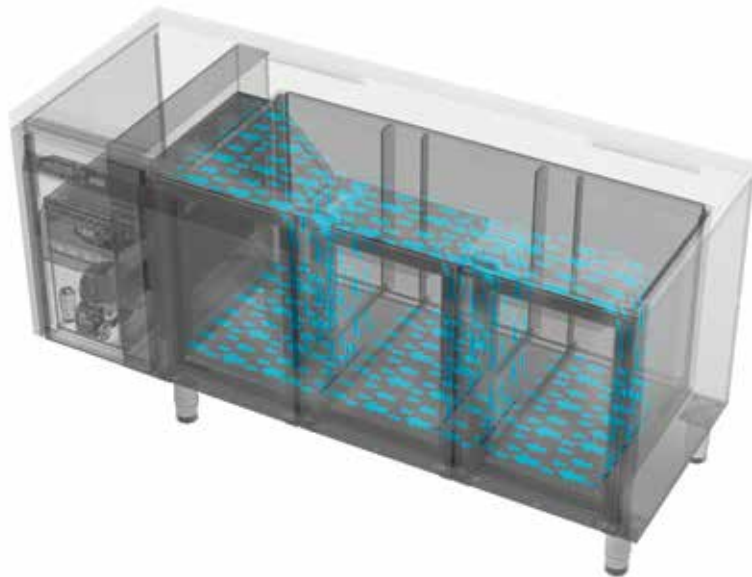
- zentralgekühlter Kühltisch mit Umluftkühlung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage, Korpushöhe in mm: 700
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Rückwand verzinkt
- innen CNS 1.4301
- Innenraum zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- mit 2 bis 4 selbstschließenden und nicht überstehenden Türen
- CNS-Griffleisten, Offenstellung der Türen bei 95°, spezielle 3-Kammer-Ballondichtungen, werkzeugfrei wechselbar
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 90 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm, Touch-Pad, 3-Stufen-Feuchtigkeitssteuerung
- automatische Abtauung "IQ-Defrost" passt die Abtauphasen an die jeweilige Situation an
- intelligentes "Airflow"-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- freiliegender Lamellen-Verdampfer
- serienmäßig je Türabteil mit senkrechten Schienen für max. 15 Auflageschienen, 1 Paar Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- sockelfähig
- Innenraum fugenfrei mit abgerundeten Ecken
- innen unter der Decke angebrachte Luftleitbleche, um jedes Kühlabteil optimal mit gleichmäßigem Luftstrom zu versorgen
- höhenverstellbare CNS-Stellfüße (145 mm / 210 mm)

### Hinweis:

Die Geräte sind ebenfalls mit Maschinenfach auf der rechten Seite erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich, optional Tauwasserschale mit elektrischer Tauwasserverdunstung.

Die Position für eine optimale Bohrung des Reinigungsablaufes ist am Geräteboden durch eine tiefgezogene Markierung erkennbar.



## Kühltisch Serie CRIO HPO GN 1/1

zentralgekühlt, Korpshöhe: 700 mm, Tiefe 700 mm

	<b>CRIO HPO 2-7001</b>	<b>CRIO HPO 3-7001</b>	<b>CRIO HPO 4-7001</b>
	2 Türabteile	3 Türabteile	4 Türabteile
zentralgekühlt, Korpshöhe: 700 mm, Tiefe: 700 mm, Basismodell ohne Arbeitsplatte			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1203 x 700 x 850	1657 x 700 x 850	2111 x 700 x 850
innen (B x T x H)	798 x 560 x 550	1252 x 560 x 550	1706 x 560 x 550
Tiefe bei geöffneter Tür		1110	
Tiefe bei geöffn. Schublade		1310	
Höhe mit Arbeitsplatte		900	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	290 l	440 l	590 l
Nettoinhalt	198 l	310 l	423 l
Abstell- und Lagerflächen	2 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	3 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	4 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	30 W / 230 V		
Kälteleistung	368 W / VT -10 °C		
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-2 bis +10 °C		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	105 kg / 90 kg	120 kg / 105 kg	160 kg / 145 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	402712268	402712270	402712272
Verkaufspreis	<b>3.275,00 €</b>	<b>4.086,00 €</b>	<b>4.790,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
CRIO HPO 2-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	3.580,00
CRIO HPO 2-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	3.662,00
CRIO HPO 3-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.452,00
CRIO HPO 3-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	4.540,00
CRIO HPO 4-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	5.235,00
CRIO HPO 4-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	5.374,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
1 Paar Auflageschienen (2 Stk.)			402881108
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 2-türige zentralgekühlte Kühltische CRIO Line			402881104
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 3-türige zentralgekühlte Kühltische CRIO Line			402881105
Arbeitsplatte mit Aufkantung, Höhe: 50 / 100 mm, für 4-türige zentralgekühlte Kühltische CRIO Line			402881106
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 2-türige zentralgekühlte Kühltische CRIO Line			402881094
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 3-türige zentralgekühlte Kühltische CRIO Line			402881099
Arbeitsplatte allseitig, abgekantet, Höhe: 50 mm, für 4-türige zentralgekühlte Kühltische CRIO Line			402881103
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert			402881107
Schubladenset 1/3 + 2/3, für Kühltische mit Korpshöhe in mm: 700			402881081
Schubladenset 2 x 1/2, für Kühltische mit Korpshöhe in mm: 700, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 150, Nutzhöhe in mm: jeweils 190			402881079
Schubladenset 3 x 1/3, für Kühltische mit Korpshöhe in mm: 700, für GN-Behälter bis maximal H in mm: 65, Nutzhöhe in mm: jeweils 85			402881080
Set aus 1 Tragrost, grau rilsaniert und 1 Paar Auflageschienen (2 Stk.)			402881109
			Preis in €
			35,00
			387,00
			454,00
			584,00
			305,00
			366,00
			445,00
			21,00
			554,00
			546,00
			777,00
			59,00



## SERIE CRIO HPM VON ALPENINOX – STECKERFERTIG



**CRIO HPM 2-7001**  
ab 3.469,00 €



**CRIO HPM 3-7001**  
ab 4.133,00 €



**CRIO HPM 4-7001**  
ab 5.011,00 €



**CRIO HPM 2-7011**  
ab 4.015,00 €



**CRIO HPM 3-7011**  
ab 4.679,00 €



**CRIO HPM 4-7011**  
ab 5.557,00 €



**CRIO HPM 2-7061**  
ab 4.246,00 €



**CRIO HPM 3-7031**  
ab 5.225,00 €



**CRIO HPM 4-7031**  
ab 6.103,00 €



**CRIO HPM 2-7031**  
ab 4.561,00 €



**CRIO HPM 3-7051**  
ab 5.771,00 €



**CRIO HPM 4-7051**  
ab 7.195,00 €

	CRIO HPM 2-7001	CRIO HPM 2-7011	CRIO HPM 2-7061	CRIO HPM 2-7031	CRIO HPM 3-7001	CRIO HPM 3-7011	CRIO HPM 3-7031	CRIO HPM 3-7051	CRIO HPM 4-7001	CRIO HPM 4-7011	CRIO HPM 4-7031	CRIO HPM 4-7051
Art.-Nr.:	402712000	402712005	402712009	402712017	402712026	402712031	402712043	402712051	402712060	402712066	402712078	402712086
Grundmodell ohne Arbeitsplatte	3.469,00 €	4.015,00 €	4.246,00 €	4.561,00 €	4.133,00 €	4.679,00 €	5.225,00 €	5.771,00 €	5.011,00 €	5.557,00 €	6.103,00 €	7.195,00 €
Variante APL inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	3.774,00 €	4.320,00 €	4.551,00 €	4.866,00 €	4.499,00 €	5.045,00 €	5.591,00 €	6.137,00 €	5.456,00 €	6.002,00 €	6.548,00 €	7.640,00 €
Variante APL-AK inkl. Arbeitsplatte 100 mm rückseitige Aufkantung	3.856,00 €	4.402,00 €	4.633,00 €	4.948,00 €	4.587,00 €	5.133,00 €	5.679,00 €	6.225,00 €	5.595,00 €	6.141,00 €	6.687,00 €	7.779,00 €

## SERIE CRIO HPO VON ALPENINOX – ZENTRALGEKÜHLT



**CRIO HPO 2-7001**  
ab 3.275,00 €



**CRIO HPO 3-7001**  
ab 4.086,00 €



**CRIO HPO 4-7001**  
ab 4.790,00 €



**CRIO HPO 2-7011**  
ab 3.821,00 €



**CRIO HPO 3-7011**  
ab 4.632,00 €



**CRIO HPO 4-7011**  
ab 5.336,00 €



**CRIO HPO 2-7061**  
ab 4.052,00 €



**CRIO HPO 3-7031**  
ab 5.178,00 €



**CRIO HPO 4-7031**  
ab 5.882,00 €



**CRIO HPO 2-7031**  
ab 4.367,00 €



**CRIO HPO 3-7051**  
ab 5.724,00 €



**CRIO HPO 4-7051**  
ab 6.974,00 €

	CRIO HPO 2-7001	CRIO HPO 2-7011	CRIO HPO 2-7061	CRIO HPO 2-7031	CRIO HPO 3-7001	CRIO HPO 3-7011	CRIO HPO 3-7031	CRIO HPO 3-7051	CRIO HPO 4-7001	CRIO HPO 4-7011	CRIO HPO 4-7031	CRIO HPO 4-7051
<b>Art.-Nr.:</b>	402712268	402713344	402713346	402712835	402712270	402713349	402712836	402712837	402712272	402713353	402712838	402712839
<b>Grundmodell ohne Arbeitsplatte</b>	3.275,00 €	3.821,00 €	4.052,00 €	4.367,00 €	4.086,00 €	4.632,00 €	5.178,00 €	5.724,00 €	4.790,00 €	5.336,00 €	5.882,00 €	6.974,00 €
<b>Variante APL inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet</b>	3.580,00 €	4.126,00 €	4.357,00 €	4.672,00 €	4.452,00 €	4.998,00 €	5.544,00 €	6.090,00 €	5.235,00 €	5.781,00 €	6.327,00 €	7.419,00 €
<b>Variante APL-AK inkl. Arbeitsplatte 100 mm rückseitige Aufkantung</b>	3.662,00 €	4.208,00 €	4.439,00 €	4.754,00 €	4.540,00 €	5.086,00 €	5.632,00 €	6.178,00 €	5.374,00 €	5.920,00 €	6.466,00 €	7.558,00 €

# SERIE KTE & UBE: VON EINZELNEN KOMPONENTEN...

Mit den Serien KTE & UBE der NordCap CONCEPT-LINE können Sie sich Kühltische ganz nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen. Das Grundmodell ist generell mit Türen ausgestattet, aber ohne Abdeckung und Sockel. Erweitern Sie die Kühltische mit Schubladen in unterschiedlichen Nutzhöhen und wählen Sie praktische Zusatzausstattungen. Für Mehrwert mit Spaß bei der Arbeit!

**7 Korpushöhen**  
460 mm  
510 mm  
560 mm  
650 mm  
700 mm  
710 mm  
760 mm

**mit oder ohne Abdeckung**  
wahlweise 40 oder 50 mm hoch

**Installationsfach**  
für externen Kälteanschluss (links oder rechts)




**Maschinenfach**  
für steckerfertige Geräte (links oder rechts)



**Schubladen**



Schublade 1/2 + 1/2



Schublade 1/3 + 2/3



Schublade 1/3 + 1/3 + 1/3

**Bodenabschluss**



Räder



Stellfüße und Sockel in beliebiger Höhe möglich



**4 verschiedene Standardbreiten**  
von 1 Tür bis 4 Türen



**VARIATIONSKORPUS: nahezu jede beliebige Breite ist möglich!**  
Individuelle Kombination von GN 1/1, GN 2/1, Backnorm oder Tiefkühlung

ohne Anschlussfach einsetzbar (bei begrenzten Platzverhältnissen)

viele weitere Zusatzausstattungen

**Sie möchten Ihren individuellen Kühltisch konfigurieren? Sprechen Sie uns an!**  
Mehr Informationen erhalten Sie auch auf unserer Website unter [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)

# ... ZUM INDIVIDUELLEN GERÄT

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG

### UMLUFTVERDAMPFER

- sehr große Verdampferoberfläche durch geringen Lamellenabstand
- Rohr und Lamellen aus Kupfer, verzinkt
- geruchsneutral und korrosionsbeständig, dank kataphoresischer Beschichtung
- höchster Korrosionsschutz, bis zu 1000 h Beständigkeit im Salzsprühstest nach DIN EN ISO 9227
- optimale Verdampferposition zwischen den Einbauten für gleichmäßige Luftumspülung der Waren
- Verdampfer und Lüfter geschützt in CNS-Gehäuse angeordnet
- optimierte Luftführung – minimiert Kälteverluste beim Öffnen der Türen und Laden



### KÄLTEAGGREGAT

- minimierter Platzbedarf
- höchste Leistung auch bei 40 °C Umgebungstemperatur
- kürzeste Abtauzeiten dank Heißgasabtauung
- Kondensatorfilter leicht abnehmbar – zur Reinigung im Geschirrspüler



### KÄLTEMITTEL

- steckerfertig: mit dem klimafreundlichen Kältemittel Propan (R290) oder R134a
- zentralgekühlt: R134a oder R452A oder alternativ: für Sole, CO<sub>2</sub>

### VERDAMPFUNGSTEMPERATUR

- auf Wunsch energieoptimierte Ausführung für zentralgekühlte Geräte: VT -5° C

## INDIVIDUALITÄT

- beliebige Kombination von GN 1/1, 2/1 und Backnorm
- Hygieneausführung H3 möglich
- Normal- oder Tiefkühlung
- Türen- oder Ladenanordnung frei wählbar
- Maschinen- bzw. Installationsfach links oder rechts anbaubar
- nachträglicher Umbau von Türen auf Schubladen (und umgekehrt) jederzeit möglich

### BELEGSTATION

- einzigartige Luftführung mit Umluftkühlung der Schalen
- Temperatur von + 2 °C in den GN-Schalen
- wahlweise mit Schneidbrett
- Hygienewanne zum Kühlraum
- isolierte Klappdeckel als Nachtdeckung



### SALADETTE

- CuCu-Verdampfer
- isolierter Klappdeckel
- ausklappbares und zur Reinigung abnehmbares Poly-Hygiene-Schneidbrett
- Hygienewanne zum Kühlraum
- Zwischenstege in fixierbaren Positionen





**KT-68**



## Kühl- / Tiefkühltablett KT-68

steckerfertig, 1 Tiefkühl- und 2 Kühlabteile

- steckerfertiger Kühl- / Tiefkühltablett, mit Umluftkühlung
- Innenraum zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet
- außen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- innen Edelstahl 1.4509
- Arbeitsplatte mit rückseitiger Aufkantung
- abgerundete Innenecken
- mit 3 selbstschließenden Türen, Offenstellung der Türen bei 100°, leicht wechselbare Magnetdichtungen
- PUR-Hartschaumisolierung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, 2 separat einstellbare Temperaturbereiche für Kühl- und Tiefkühlung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- beschichteter Verdampfer
- serienmäßig mit E-förmigen Auflageschienen, um GN-Behälter und Tragroste einzuhängen
- 6 höhenverstellbare CNS-Stellfüße

### KT-68

steckerfertig, 1 Tiefkühl- und 2 Kühlabteile

ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1860 x 700 x 850	
Höhe mit Arbeitsplatte	874	
Höhe mit Arbeitsplatte und Aufkantung	975	
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	84+180 l	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	420 W / 230 V	
Kälteleistung	437 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-290 / 120 g	
Energieverbrauch	2,27 kWh / 24h	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	Kühlbereich: +2 bis +8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF Tiefkühlbereich: -15 bis -20 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	185 kg / 165 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509	
innen	Edelstahl 1.4509	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	46711128001-0-N-T	
Verkaufspreis	<b>3.522,00 €</b>	
SONDERZUBEHÖR		
GN-Behälter 1/1 - 100, CNS	Artikel-Nr. 42211100	Preis in € 23,00
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS	Artikel-Nr. 42211150	Preis in € 34,00
GN-Behälter 1/1 - 65, CNS	Artikel-Nr. 42211065	Preis in € 19,00



KKM 102



KKSM 102



KKSSM 102

## Kühltisch Serie KK 102

steckerfertig, Korpshöhe: 800 mm, Tiefe: 700 mm, für GN 1/1

- steckerfertiger Kühltisch mit Umluftkühlung, Korpshöhe in mm: 800
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- Innenraum zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet
- KKM 102: mit 2 selbstschließenden und nicht überstehenden Türen
- KKSM 102: mit 1 selbstschließenden und nicht überstehenden Tür, 2 x GN-Halb-Schublade 1/1
- KKSSM 102: 4 x GN-Halb-Schublade 1/1
- Magnetdichtungen, Türrahmenheizung, CNS-Griffleisten, Offenstellung der Türen bei 95°
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 50 mm
- automatische Abtauung durch Kompressorabwärme
- eingeschäumter Verdampfer
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltstufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- wartungsfreundlich komplett herausziehbares Kälteaggregat
- serienmäßig je Türabteil 1 leicht zu reinigende Stellage mit 4 kippbaren Auflageschienen

KKM 102	KKSM 102	KKSSM 102
2 Türen	1 Tür, 2 Halb-Schubladen GN 1/1	4 Halb-Schubladen GN 1/1
steckerfertig, ohne Arbeitsplatte, Korpshöhe: 800 mm, Tiefe: 700 mm, für GN 1/1		

ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	950 x 700 x 810		
innen (B x T x H)	870 x 550 x 520		
Tiefe bei geöffneter Tür	1120	1120	
Tiefe bei geöffn. Schublade		1300	1300

LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	250 l
Nettoinhalt	140 l

TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	288 W / 230 V
Kälteleistung	224 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 120 g
Energieverbrauch	1100 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D
Geräuschpegel	54 dB

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
relative Luftfeuchtigkeit	50 bis 70 %

GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	94 kg / 82 kg	94 kg / 85 kg	97 kg / 85 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
innen	CNS 1.4301

BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	402729019	402729017	402729020
Verkaufspreis	2.450,00 €	3.251,00 €	3.636,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert	402881435	22,00
HACCP Schnittstellen-Bausatz IR22	402880252	111,00
Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 mit Bremse, verstärkte Ausführung	402880267	271,00

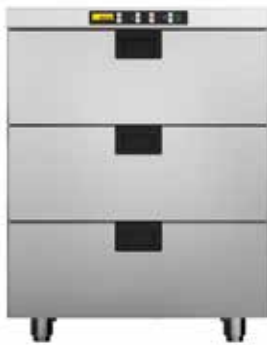


## Kühl- / Tiefkühl-Container Serie HDCF E

verstärkte Arbeitsplatte zur Kombination mit Auftischgeräten



**HDCF 03 E**



**HDCF 13 E**

- steckerfertiger Kühl- / Tiefkühl-Container mit statischer Kühlung
- HDCF 03 E: 2 Kühlauszüge, 1 x GN 1/1 und 2 x GN 1/4, 1 Tiefkühlauszug für 1 x GN 1/1
- HDCF 13 E: 2 Kühlauszüge, je 2 x GN 1/1, 1 Tiefkühlauszug für 1 x EN 600 x 400
- außen CHR 1.4016
- innen CNS 1.4301
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 55 mm
- magnetische Türdichtung
- elektronische Steuerung mit Abtauprogramm
- elektrische Tauwasserverdunstung
- verstärkte Arbeitsplatte zur Kombination mit Auftischgeräten
- serienmäßig sind entsprechende GN-Behälter aus Polycarbonat für alle Auszüge im Lieferumfang enthalten

Hinweis:

Bitte beachten Sie bei der Aufstellung des Gerätes, dass sich auf der rechten Korpusseite Belüftungsschlitze befinden.

	<b>HDCF 03 E</b>	<b>HDCF 13 E</b>
	2 Kühl-Auszüge für 1 x GN 1/1 und 2 x GN 1/4 je Auszug, 1 Tiefkühl-Auszug für 1 x GN 1/1	2 Kühl-Auszüge für je 2 x GN 1/1, 1 Tiefkühl-Auszug für 1 x EN 600 x 400 mm
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	680 x 650 x 1040	800 x 700 x 1040
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme Kühlauszüge	1 GN 1/1 und 2 x GN 1/4 je Auszug	2 GN 1/1 je Auszug
Aufnahme Tiefkühlauszug	1 GN 1/1	1 EN 600 x 400 mm
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	900 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-452A / 140 g	R-452A / 160 g
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	0 bis 5 °C in den oberen beiden Schubladen 5 bis -18 °C in der unteren Schublade	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	108 kg / 94 kg	126 kg / 110 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CHR 1.4016	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	437060003	437060013
Verkaufspreis	<b>4.976,00 €</b>	<b>5.377,00 €</b>





**HDCC 22 E**

### Kühltisch HDCC 22 E

fahrbar, 2 Auszüge, für 1 x GN 2/1 je Auszug

- steckerfertiger Kühltisch mit statischer Kühlung
- 2 Kühlauszüge für je 1 x GN 2/1
- außen CHR 1.4016
- innen CNS 1.4301
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 55 mm
- magnetische Türdichtung
- elektronische Steuerung mit Abtauprogramm
- manuelle Tauwasserentleerung
- verstärkte Arbeitsplatte zur Kombination mit Auftischgeräten
- serienmäßig mit 2 GN-Behältern 1/1-150 pro Schublade, aus Polycarbonat, B x T in mm: 325 x 530
- mit 4 Rollen, davon 2 feststellbar

<b>HDCC 22 E</b>	
fahrbar, 2 Auszüge, für 1 x GN 2/1 je Auszug	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	1200 x 700 x 720
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Aufnahme	1 GN 2/1 je Auszug
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert	900 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-452A / 160 g
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt
<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Bereich	0 bis +5 °C
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto / Netto	108 kg / 92 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	CHR 1.4016
innen	CNS 1.4301
<b>BESTELINFOS</b>	
Artikel-Nr.	437060022
Verkaufspreis	<b>4.458,00 €</b>





**BKT-M 2-800**  
Grundausstattung ohne Arbeitsplatte



**BKT-M 3-800**  
Grundausstattung ohne Arbeitsplatte



Grundausstattung ohne Arbeitsplatte  
**BKT-O 2-800 inkl. Installationsfach,  
Expansionsventil und Schalttafel**



Grundausstattung ohne Arbeitsplatte  
**BKT-O 3-800 inkl. Installationsfach,  
Expansionsventil und Schalttafel**

## Backwarenkühltisch Serie BKT

Korpshöhe: 850 mm, Tiefe: 800 mm, steckerfertig oder zentralgekühlt, für EN 600 x 400 mm

- steckerfertiger oder zentralgekühlter Backwarenkühltisch mit Umluftkühlung, Korpshöhe in mm: 850
- außen und innen CNS 1.4301
- Innenraum zur Aufnahme von EN 600 x 400 mm geeignet
- mit 2 oder 3 selbstschließenden Türen, Magnetdichtungen, Offenstellung der Türen bei 100°
- Energiesparisolierung, 50 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- BKT-O 2-800 / BKT-O 3-800: mit vorinstalliertem Expansionsventil, Schalttafel und Installationsfach
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- leichte Reinigung und optimale Hygiene durch gerundete Innenkanten und herausnehmbare CNS-Stellage
- serienmäßig mit 8 Paar CNS-Auflageschienen je Türabteil
- mit 4 höhenverstellbaren CNS-Stellfüßen (150 - 200 mm)

Hinweis:

Türanschlag mittels Kit wechselbar. Grundausführung mit Türen und ohne Arbeitsplatte. Die Basisvariante kann durch Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantung den eigenen Bedürfnissen individuell angepasst werden.

BKT-M 2-800	BKT-M 3-800	BKT-O 2-800	BKT-O 3-800
2 Türen	3 Türen	2 Türen	3 Türen
steckerfertig		zentralgekühlt	
Korpshöhe: 850 mm, Tiefe: 800 mm, für EN 600 x 400 mm			

ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1408 x 790 x 700	1947 x 790 x 700	1278 x 790 x 700	1817 x 790 x 700
innen (B x T x H)	978 x 685 x 600	1517 x 685 x 600	978 x 685 x 600	1517 x 685 x 600
Höhe mit Füßen	850			

LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	408 l	633 l	408 l	633 l
Nettoinhalt	260 l	390 l	260 l	390 l

TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	270 W / 230 V	360 W / 230 V	68 W / 230 V	126 W / 230 V
Kälteleistung	324 W / VT -10 °C	360 W / VT -10 °C	365 W / VT -10 °C	424 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 200 g	R-134a / 330 g	Expansionsventil R-134a vorinstalliert	
Energieverbrauch	1110 kWh / Jahr	1225 kWh / Jahr		
Energieeffizienzklasse	C			
Schutzart	IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm			

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	0 bis +10 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto	130 kg	160 kg	110 kg	140 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	474600400501	474600400502	474600400503	474600400504
Verkaufspreis	<b>3.584,00 €</b>	<b>4.623,00 €</b>	<b>3.089,00 €</b>	<b>4.217,00 €</b>

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Arbeitsplatte 1278 AK, für zentralgekühlte Modelle mit 2 Türen, rückseitige Aufkantung 50 mm	474600933	396,00
Arbeitsplatte 1278, für zentralgekühlte Modelle mit 2 Türen	474600922	357,00
Arbeitsplatte 1408 AK, für steckerfertige Modelle mit 2 Türen, rückseitige Aufkantung 50 mm	474600903	482,00
Arbeitsplatte 1408, für steckerfertige Modelle mit 2 Türen	474600902	463,00
Arbeitsplatte 1817 AK, für zentralgekühlte Modelle mit 3 Türen, rückseitige Aufkantung 50 mm	474600955	482,00
Arbeitsplatte 1817, für zentralgekühlte Modelle mit 3 Türen	474600944	434,00
Arbeitsplatte 1947 AK, für steckerfertige Modelle mit 3 Türen, rückseitige Aufkantung 50 mm	474600905	560,00
Arbeitsplatte 1947, für steckerfertige Modelle mit 3 Türen	474600904	521,00
EN-Behälter, B x T x H in mm: 600 x 400 x 70	474600910	29,00
EN-Tragrost 600 x 400 mm	474600911	39,00
Paar (2 Stk.) Auflageschienen	474600920	31,00
Satz Laufrollen (4 Stk.), davon 2 feststellbar Ø 125 mm, Höhe 158 mm	474600912	182,00
Schubladensatz 2 x 1/2, Nutzhöhe je 240 mm - bereits montiert	474600906	473,00
Wechselkit für Türanschlag, Kühl- / Tiefkühlische	474600913	144,00



**BKT-M 2-800**  
Grundausstattung ohne Arbeitsplatte



**BKT-M 3-800**  
Grundausstattung ohne Arbeitsplatte



Grundausstattung ohne Arbeitsplatte  
**BKT-O 2-800 inkl. Installationsfach,  
Expansionsventil und Schalttafel**



Grundausstattung ohne Arbeitsplatte  
**BKT-O 3-800 inkl. Installationsfach,  
Expansionsventil und Schalttafel**

## Backwarentiefkühltisch Serie BTKT

Korpshöhe: 850 mm, Tiefe: 800 mm, steckerfertig oder zentralgekühlt, für EN 600 x 400 mm

- steckerfertiger oder zentralgekühlter Backwarentiefkühltisch mit Umluftkühlung, Korpshöhe in mm: 850
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Innenraum zur Aufnahme von EN 600 x 400 mm geeignet
- mit 2 oder 3 selbstschließenden Türen, Magnetdichtungen, Offenstellung der Türen bei 100°
- Energiesparisolierung, 50 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- BTKT-O 2-800 / BTKT-O 3-800: mit vorinstalliertem Expansionsventil, Schalttafel und Installationsfach
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- leichte Reinigung und optimale Hygiene durch gerundete Innenkanten und herausnehmbare CNS-Stellage
- serienmäßig mit 8 Paar CNS-Auflageschienen je Türabteil
- mit 4 höhenverstellbaren CNS-Stellfüßen (150 - 200 mm)

Hinweis:

Türanschlag mittels Kit wechselbar. Schubladenkits sind für die Tiefkühlische nicht möglich.  
Grundausführung mit Türen und ohne Arbeitsplatte. Die Basisvariante kann durch Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantung den eigenen Bedürfnissen individuell angepasst werden.

BTKT-M 2-800	BTKT-M 3-800	BTKT-O 2-800	BTKT-O 3-800
2 Türen	3 Türen	2 Türen	3 Türen
steckerfertig		zentralgekühlt	
Korpshöhe: 850 mm, Tiefe: 800 mm, für EN 600 x 400 mm			

ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1408 x 790 x 700	1947 x 790 x 700	1278 x 790 x 700	1817 x 790 x 700
innen (B x T x H)	978 x 685 x 600	1517 x 685 x 600	978 x 685 x 600	1517 x 685 x 600
Höhe mit Füßen	850			

LEISTUNGSDATEN				
Bruttoinhalt	408 l	633 l	408 l	633 l
Nettoinhalt	260 l	390 l	260 l	390 l

TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	500 W / 230 V	600 W / 230 V		
Kälteleistung	353 W / VT -23 °C	452 W / VT -30 °C	365 W / VT -23 °C	543 W / VT -30 °C
Kältemittel	R-452A		Expansionsventil R-452A vorinstalliert	
Energieverbrauch	2481 kWh / Jahr	2957 kWh / Jahr		
Energieeffizienzklasse	D			
Schutzart	IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm			

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -20 °C bei 38 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	150 kg / 150 kg	180 kg / 150 kg	110 kg / 110 kg	140 kg / 140 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	4746004005051	4746004005061	4746004005071	4746004005081
Verkaufspreis	<b>3.798,00 €</b>	<b>4.933,00 €</b>	<b>3.198,00 €</b>	<b>4.398,00 €</b>

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Arbeitsplatte 1278 AK, für zentralgekühlte Modelle mit 2 Türen, rückseitige Aufkantung 50 mm	474600933	396,00
Arbeitsplatte 1278, für zentralgekühlte Modelle mit 2 Türen	474600922	357,00
Arbeitsplatte 1408 AK, für steckerfertige Modelle mit 2 Türen, rückseitige Aufkantung 50 mm	474600903	482,00
Arbeitsplatte 1408, für steckerfertige Modelle mit 2 Türen	474600902	463,00
Arbeitsplatte 1817 AK, für zentralgekühlte Modelle mit 3 Türen, rückseitige Aufkantung 50 mm	474600955	482,00
Arbeitsplatte 1817, für zentralgekühlte Modelle mit 3 Türen	474600944	434,00
Arbeitsplatte 1947 AK, für steckerfertige Modelle mit 3 Türen, rückseitige Aufkantung 50 mm	474600905	560,00
Arbeitsplatte 1947, für steckerfertige Modelle mit 3 Türen	474600904	521,00
EN- Behälter, B x T x H in mm: 600 x 400 x 70	474600910	29,00
EN-Tragrost 600 x 400 mm	474600911	39,00
Paar (2 Stk.) Auflageschienen	474600920	31,00
Satz Laufrollen (4 Stk.), davon 2 feststellbar Ø 125 mm, Höhe 158 mm	474600912	182,00
Wechselkit für Türanschlag, Kühl- / Tiefkühlische	474600913	144,00





**GTTM 2-460-2T**

## Tiefkühltsch GTTM / GTTO 2-460-2T

steckerfertig oder zentralgekühlt, für GN 1/1

Tiefe: 630 mm, Korpushöhe: 460 mm

- Tiefkühltsch mit Umluftkühlung für bis zu 5 GN-Tragrost 1/1 je Türabteil, steckerfertig oder zentralgekühlt
- korrosionsbeständiger Mittelverdampfer
- außen und innen CNS 1.4301
- sockelfähig
- 2 Türen mit Griffleiste, Nutzhöhe im Abteil: 360 mm, werkzeugfrei wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 50 mm
- elektronische Steuerung mit akustischer und optischer HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Luftfeuchtigkeit regelbar
- automatische Abtauung und elektrische Tauwasserverdunstung
- steckerfertig: wartungsfreundlich komplett herausziehbares Kälteaggregat, rechts verbaut, zentralgekühlt: mit Installationsfach, rechts verbaut und vorinstalliertem Expansionsventil R-452A, Anschlussleitungen nach unten geführt
- gerundete fugenfreie Innenwanne mit Tauwasserrinne und Bodenablauf mit Stopfen (innen / außen: 28 / 32 mm)
- serienmäßig je Türabteil mit 2 Tragrosthaltern, CNS und 1 GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530
- höhenverstellbare CNS-FüÙe, 150 mm (von 95 bis 160 mm regulierbar)

Hinweis:

Grundausrüstung mit Türen und ohne Arbeitsplatte. Die Basisvariante kann durch Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantungen den eigenen Bedürfnissen individuell angepasst werden.

	<b>GTTM 2-460-2T</b>	<b>GTTO 2-460-2T</b>
	steckerfertig, 2 Türen, für GN 1/1 Tiefe: 630 mm, Korpushöhe: 460 mm	zentralgekühlt, mit 2 Türen, für GN 1/1 Tiefe: 630 mm, Korpushöhe: 460 mm
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1200 x 630 x 610	
innen (B x T x H)	660 x 530 x 360	
Tiefe bei geöffneter Tür	1005	
Tiefe bei geöffn. Schublade	1200	
Höhe mit Arbeitsplatte	650	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	140 l	
Nettoinhalt	113 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	431 W / 230 V	26 W / 230 V
Kälteleistung	334 W / VT -25 °C	441 W / VT -25 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 210 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert
Energieverbrauch	2875 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	F	
Lautstärke	50 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-20 bis -15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	103 kg / 90 kg	81 kg / 68 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4748054602	4748054612
Verkaufspreis	<b>3.215,00 €</b>	<b>2.989,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Adapter-Kabel für Kompressor, bei Anschluss eines bauseitigen Magnetventils	474BN16107001	17,00
Arbeitsplatte, abgekantet, B x T x H in mm: 1200 x 650 x 40	474081200	260,00
Rädersatz (4 Stk.), Ø x H in mm: 125 x 150, 2 Rollen mit Bremsen	474020109	182,00
RS 485 Schnittstellen-Anschluss-Kit, bestehend aus: Verbindungskabel und Datenauslesestation, zum Anschluss an eine externe Küchenleitsoftware (Software separat erhältlich, bitte sprechen Sie uns an)	474020200	450,00
Schubladensatz, 2 x 1/2, Nutzhöhe 120 / 120 mm	474064612	540,00



GTTM 3-460-3T

## Tiefkühltsch GTTM / GTTO 3-460-3T

steckerfertig oder zentralgekühlt, für GN 1/1

Tiefe: 630 mm, Korpushöhe: 460 mm

- Tiefkühltsch mit Umluftkühlung für bis zu 5 GN-Tragroste 1/1 je Türabteil, steckerfertig oder zentralgekühlt
- korrosionsbeständiger Mittelverdampfer
- außen und innen CNS 1.4301
- sockelfähig
- 3 Türen mit Griffleiste, Nutzhöhe im Abteil: 360 mm, werkzeugfrei wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 50 mm
- elektronische Steuerung mit akustischer und optischer HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Luftfeuchtigkeit regelbar
- automatische Abtauung und elektrische Tauwasserverdunstung
- steckerfertig: wartungsfreundlich komplett herausziehbares Kälteaggregat, rechts verbaut, zentralgekühlt: mit Installationsfach, rechts verbaut und vorinstalliertem Expansionsventil R-452A, Anschlussleitungen nach unten geführt
- gerundete fugenfreie Innenwanne mit Tauwasserrinne und Bodenablauf mit Stopfen (innen / außen: 28 / 32 mm)
- serienmäßig je Türabteil mit 2 Tragrosthaltern, CNS und 1 GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530
- höhenverstellbare CNS-FüÙe, 150 mm (von 95 bis 160 mm regulierbar)

Hinweis:

Grundausrüstung mit Türen und ohne Arbeitsplatte. Die Basisvariante kann durch Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantungen den eigenen Bedürfnissen individuell angepasst werden.

	<b>GTTM 3-460-3T</b>	<b>GTTO 3-460-3T</b>
	steckerfertig, 3 Türen, für GN 1/1 Tiefe: 630 mm, Korpushöhe: 460 mm	zentralgekühlt, mit 3 Türen, für GN 1/1 Tiefe: 630 mm, Korpushöhe: 460 mm
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1600 x 630 x 610	
innen (B x T x H)	990 x 530 x 360	
Tiefe bei geöffneter Tür	1005	
Tiefe bei geöffn. Schublade	1200	
Höhe mit Arbeitsplatte	650	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	220 l	
Nettoinhalt	170 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	431 W / 230 V	26 W / 230 V
Kälteleistung	334 W / VT -25 °C	441 W / VT -25 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 260 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert
Energieverbrauch	3686 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	G	
Lautstärke	50 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-20 bis -15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	138 kg / 121 kg	115 kg / 98 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4748054603	4748054613
Verkaufspreis	<b>3.679,00 €</b>	<b>3.345,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Adapter-Kabel für Kompressor, bei Anschluss eines bauseitigen Magnetventils	474BN16107001	17,00
Arbeitsplatte, abgekantet, B x T x H in mm: 1600 x 650 x 40	474081600	348,00
Rädersatz (4 Stk.), Ø x H in mm: 125 x 150, 2 Rollen mit Bremsen	474020109	182,00
RS 485 Schnittstellen-Anschluss-Kit, bestehend aus: Verbindungskabel und Datenauslestation, zum Anschluss an eine externe Küchenleitsoftware (Software separat erhältlich, bitte sprechen Sie uns an)	474020200	450,00
Schubladensatz, 2 x 1/2, Nutzhöhe 120 / 120 mm	474064612	540,00





**GTTM 4-460-4T**

## Tiefkühltsch GTTM / GTTO 4-460-4T

steckerfertig oder zentralgekühlt, für GN 1/1

Tiefe: 630 mm, Korpshöhe: 460 mm

- Tiefkühltsch mit Umluftkühlung für bis zu 5 GN-Tragroste 1/1 je Türabteil, steckerfertig oder zentralgekühlt
- korrosionsbeständiger Mittelverdampfer
- außen und innen CNS 1.4301
- sockelfähig
- 4 Türen mit Griffleiste, Nutzhöhe im Abteil: 360 mm, werkzeugfrei wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 50 mm
- elektronische Steuerung mit akustischer und optischer HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Luftfeuchtigkeit regelbar
- automatische Abtauung und elektrische Tauwasserverdunstung
- steckerfertig: wartungsfreundlich komplett herausziehbares Kälteaggregat, rechts verbaut, zentralgekühlt: mit Installationsfach, rechts verbaut und vorinstalliertem Expansionsventil R-452A, Anschlussleitungen nach unten geführt
- gerundete fugenfreie Innenwanne mit Tauwasserrinne und Bodenablauf mit Stopfen (innen / außen: 28 / 32 mm)
- serienmäßig je Türabteil mit 2 Tragrosthaltern, CNS und 1 GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530
- höhenverstellbare CNS-FüÙe, 150 mm (von 95 bis 160 mm regulierbar)

Hinweis:

Grundausrüstung mit Türen und ohne Arbeitsplatte. Die Basisvariante kann durch Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantungen den eigenen Bedürfnissen individuell angepasst werden.

	<b>GTTM 4-460-4T</b>	<b>GTTO 4-460-4T</b>
	steckerfertig, 4 Türen, für GN 1/1 Tiefe: 630 mm, Korpshöhe: 460 mm	zentralgekühlt, mit 4 Türen, für GN 1/1 Tiefe: 630 mm, Korpshöhe: 460 mm
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	2000 x 630 x 610	
innen (B x T x H)	1320 x 530 x 360	
Tiefe bei geöffneter Tür	1005	
Tiefe bei geöffn. Schublade	1200	
Höhe mit Arbeitsplatte	650	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	300 l	
Nettoinhalt	227 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	740 W / 230 V	52 W / 230 V
Kälteleistung	486 W / VT -25 °C	
Kältemittel / Menge	R-452A / 280 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert
Energieverbrauch	4215 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	G	
Lautstärke	53 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-20 bis -15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	162 kg / 142 kg	140 kg / 120 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4748054604	4748054614
Verkaufspreis	<b>4.375,00 €</b>	<b>4.189,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Adapter-Kabel für Kompressor, bei Anschluss eines bauseitigen Magnetventils	474BN16107001	17,00
Arbeitsplatte, abgekantet, B x T x H in mm: 2000 x 650 x 40	474082000	457,00
Rädersatz (4 Stk.), Ø x H in mm: 125 x 150, 2 Rollen mit Bremsen	474020109	182,00
RS 485 Schnittstellen-Anschluss-Kit, bestehend aus: Verbindungskabel und Datenauslestestation, zum Anschluss an eine externe Küchenleitsoftware (Software separat erhältlich, bitte sprechen Sie uns an)	474020200	450,00
Schubladensatz, 2 x 1/2, Nutzhöhe 120 / 120 mm	474064612	540,00



**UTKT 1200**



**UTKT 1600**



**UTKT 2000**

### Unterbautiefkühltisch Serie UTKT

steckerfertig, Korpshöhe: 520 mm, Tiefe: 700 mm, 2 oder 3 Vollauszüge  
ideale Unterbaueinheit für Kochgeräte diverser Bautiefen

- steckerfertiger Tiefkühltisch mit Umluftkühlung, Korpshöhe in mm: 520
- außen CNS 1.4301, Rückwand verzinkt
- innen CNS 1.4301
- ideale Unterbaueinheit für Kochgeräte diverser Bautiefen
- Innenraum zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet
- UTKT 1200: mit 2 Vollauszügen, Nutzhöhe: 271
- UTKT 1600: mit 3 Vollauszügen, Nutzhöhe: 271
- Magnetdichtungen, CNS-Griffleisten
- Polyurethan-Hartschaumisolierung
- elektronische Steuerung, HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Tauwasserverdunstung mittels Heißgas, automatische Abtauung
- einfache Reinigung und optimale Hygiene durch abgerundete Innenecken und Außenkanten
- Maschinenfach rechts, optional auch links möglich
- mit 4 höhenverstellbaren Füßen

Hinweis:

Optional auch mit 2 x 1/2 Auszügen je Abteil, Nutzhöhe 143 mm erhältlich.

	<b>UTKT 1200</b>	<b>UTKT 1600</b>
	2 Vollauszüge, Nutzhöhe in mm: 271	3 Vollauszüge, Nutzhöhe in mm: 271
	Korpshöhe: 520 mm, Tiefe: 700 mm	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1200 x 700 x 650	1600 x 700 x 650
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttinhalt	185 l	283 l
Nettinhalt	140 l	210 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	241 W / 230 V	330 W / 230 V
Kälteleistung	490 W / VT -10 °C	573 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 100 g	R-290 / 140 g
Energieverbrauch	2115 kWh / Jahr	2884 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D	E
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-15 bis -20 °C	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto	125 kg	175 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301, Rückwand verzinkt	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	46710117001-0-N-T	46710117002-0-N-T
Verkaufspreis	<b>2.797,00 €</b>	<b>3.598,00 €</b>







CLM-TK 650 2-7001



CLM-TK 650 2-7011



CLM-TK 650 3-7001



CLM-TK 650 3-7011

## Ausstattung mit Schubladen Wichtiger Hinweis!

Für die Tiefkühlische mit der **Korpshöhe 650 mm** ist optional auch die Ausstattung mit **2 x 1/2-Schubladen** anstelle eines Türabteils möglich.

Dies ist **nur ab Werk möglich** und kann nicht nachträglich geändert werden.

**Bitte bei Bestellung angeben!**



## Tiefkühlisch Serie CLM-TK 650 GN 1/1

steckerfertig, Korpshöhe: 650 mm, Tiefe: 700 mm

- steckerfertiger sockelfähiger Tiefkühlisch mit Umluftkühlung, Korpshöhe in mm: 650, für GN 1/1
- außen und innen CNS 1.4301
- Grundausrüstung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- CNS-Griffleisten, Offenstellung der Türen bei 95°, spezielle 3-Kammer-Ballondichtungen, werkzeugfrei wechselbar
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 90 mm
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung "IQ-Defrost" passt die Abtauphasen an die jeweilige Situation an
- automatische Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- intelligentes "Airflow"-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- seitliche Lamellenverdampfer
- serienmäßig je Türabteil mit senkrechten Schienen für max. 15 Auflageschienen, 1 Paar Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- Innenraum fugenfrei mit abgerundeten Ecken
- Maschine zur einfachen Wartung und Reinigung komplette herausziehbar
- höhenverstellbare CNS-Stellfüße (145 mm / 210 mm)

CLM-TK 650 2-7001	CLM-TK 650 2-7011	CLM-TK 650 3-7001	CLM-TK 650 3-7011
2 Türen	1 Tür, 2 Halb-Schubladen	3 Türen	2 Türen, 2 Halb-Schubladen
steckerfertig, Korpshöhe: 650 mm, Tiefe: 700 mm, Basismodell ohne Arbeitsplatte			

ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1341 x 700 x 800		1795 x 700 x 800	
innen (B x T x H)	543	543		543
Tiefe bei geöffneter Tür	1110			
Tiefe bei geöffn. Schublade	1310			1310
Höhe mit Arbeitsplatte	850			

LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	160 l	133 l	242 l	211 l
Abstell- und Lagerflächen	2 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	1 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	3 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	2 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert

TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	490 W / 230 V			
Kälteleistung	569 W / VT -10 °C			
Kältemittel / Menge	R-290 / 95 g			
Energieverbrauch	1600 kWh / Jahr	2190 kWh / Jahr	2195 kWh / Jahr	2500 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C		D	
Geräuschpegel	65,5 dB			

TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-15 bis -22 °C			
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	120 kg / 105 kg	118 kg / 103 kg	139 kg / 124 kg	141 kg / 126 kg

VERKLEIDUNG				
außen	CNS 1.4301			
innen	CNS 1.4301			

BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	402712675	402712678	402712679	402712681
Verkaufspreis	<b>3.998,00 €</b>	<b>4.520,00 €</b>	<b>4.798,00 €</b>	<b>5.320,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CLM-TK 650 2-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.303,00
CLM-TK 650 2-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	4.385,00
CLM-TK 650 2-7011	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.825,00
CLM-TK 650 2-7011	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	4.907,00
CLM-TK 650 3-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	5.164,00
CLM-TK 650 3-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	5.252,00
CLM-TK 650 3-7011	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	5.686,00
CLM-TK 650 3-7011	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	5.774,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Laufrollen Satz (4 Stück), H in mm: 150, für CL 650 + 700 2 und 3 Abteile	402881193	257,00
Set aus 1 Tragrost, grau rilsaniert und 1 Paar Auflageschienen (2 Stk.)	402881109	59,00
Türschloss-Kit für CL 650-2 (1x pro Abteil benötigt)	402881245	318,00
Türschloss-Kit für CL 650-3 (1x pro Abteil benötigt)	402881246	465,00



CLM-TK 700 2-7001



CLM-TK 700 2-7011



CLM-TK 700 3-7001



CLM-TK 700 3-7011

### Ausstattung mit Schubladen Wichtiger Hinweis!

Für die Tiefkühlische mit der **Korpshöhe 700 mm** ist optional auch die Ausstattung mit **2 x 1/2-Schubladen**, **3 x 1/3-Schubladen** oder **1 x 1/3- + 1 x 2/3-Schubladen** anstelle eines Türabteils möglich.

Dies ist **nur ab Werk möglich** und kann nicht nachträglich geändert werden.

**Bitte bei Bestellung angeben!**

## Tiefkühlisch Serie CLM-TK 700 GN 1/1

steckerfertig, Korpshöhe: 700 mm, Tiefe: 700 mm

- steckerfertiger sockelfähiger Tiefkühlisch mit Umluftkühlung, Korpshöhe in mm: 700, für GN 1/1
- außen und innen CNS 1.4301
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration
- CNS-Griffleisten, Offenstellung der Türen bei 95°, spezielle 3-Kammer-Ballondichtungen, werkzeugfrei wechselbar
- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 90 mm
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung "IQ-Defrost" passt die Abtauphasen an die jeweilige Situation an
- automatische Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- intelligentes "Airflow"-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- seitliche Lamellenverdampfer
- serienmäßig je Türabteil mit senkrechten Schienen für max. 15 Auflageschienen, 1 Paar Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- Innenraum fugenfrei mit abgerundeten Ecken
- Maschine zur einfachen Wartung und Reinigung komplette herausziehbar
- höhenverstellbare CNS-Stellfüße (145 mm / 210 mm)

CLM-TK 700 2-7001	CLM-TK 700 2-7011	CLM-TK 700 3-7001	CLM-TK 700 3-7011
2 Türen	1 Tür, 2 Halb-Schubladen	3 Türen	2 Türen, 2 Halb-Schubladen
steckerfertig, Korpshöhe in mm: 700, T in mm: 700, Basismodell ohne Arbeitsplatte			

ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1341 x 700 x 850		1795 x 700 x 850	
Tiefe bei geöffneter Tür	1110			
Tiefe bei geöffn. Schublade	1310		1310	
Höhe mit Arbeitsplatte	900			

LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	177 l	149 l	268 l	236 l
Abstell- und Lagerflächen	2 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	1 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	3 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert	2 GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert

TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	490 W / 230 V			
Kälteleistung	569 W / VT -10 °C			
Kältemittel / Menge	R-290 / 145 g			
Energieverbrauch	1564 kWh / Jahr	2190 kWh / Jahr	2242 kWh / Jahr	2500 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C		D	
Geräuschpegel	65,5 dB			

TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-15 bis -22 °C			
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	120 kg / 105 kg	132 kg / 117 kg	139 kg / 124 kg	141 kg / 126 kg

VERKLEIDUNG				
außen	CNS 1.4301			
innen	CNS 1.4301			

BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	402712195	402712197	402712199	402712201
Verkaufspreis	<b>4.229,00 €</b>	<b>4.775,00 €</b>	<b>4.998,00 €</b>	<b>5.544,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
CLM-TK 700 2-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	4.534,00
CLM-TK 700 2-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	4.616,00
CLM-TK 700 2-7011	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	5.080,00
CLM-TK 700 2-7011	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	5.162,00
CLM-TK 700 3-7001	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	5.364,00
CLM-TK 700 3-7001	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	5.452,00
CLM-TK 700 3-7011	APL	inkl. Arbeitsplatte 50 mm allseitig abgekantet	5.910,00
CLM-TK 700 3-7011	APL-AK	inkl. Arbeitsplatte mit 100 mm rückseitiger Aufkantung	5.998,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Laufrollen Satz (4 Stück), H in mm: 150, für CL 650 + 700 2 und 3 Abteile	402881193	257,00
Set aus 1 Tragrost, grau rilsaniert und 1 Paar Auflageschienen (2 Stk.)	402881109	59,00
Türschloss-Kit für CL 700-2 (1x pro Abteil benötigt)	402881242	318,00
Türschloss-Kit für CL 700-3 (1x pro Abteil benötigt)	402881243	465,00





SL 1

## Saladette SL 1

Bestückungsvorschlag: außen 2 x GN 1/1-150, mittig 2 x GN 1/4-65

- steckerfertige Saladette mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- innen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- Innenraum zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet
- Ausschnitt (B x T in mm: 790 x 510) in der Abdeckung für GN 1/1 oder deren Unterteilung
- mit 2 nicht überstehenden und selbstschließenden Türen
- CNS-Griffleisten, Magnetdichtung(en), ineinanderschließbare CNS-Abdeckung
- Polyurethan-Hartschaumisolierung
- elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- leistungsstarker Mittelverdampfer
- bedienseitig lebensmittelechtes Schneidbrett, B x T in mm: 880 x 150
- serienmäßig je Türabteil mit 1 Paar CNS-Auflageschienen und 1 GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530 sowie 2 Längssteg zur Unterteilung des Ausschnitts, L in mm: 530

### SL 1

Bestückungsvorschlag: außen 2 x GN 1/1-150, mittig 2 x GN 1/4-65

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	880 x 700 x 830
Tiefe bei geöffneter Tür	1095
Höhe bei geöffn. Deckel	1120

LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	206 l
Nettoinhalt	148 l

TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	177 W / 230 V
Kälteleistung	357 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 60 g
Energieverbrauch	2,17 kWh / 24h 792 kWh / Jahr

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +8 °C bei 30 °C UT und 82 % RF
Klimaklasse	5 (+30 °C UT und 55 % RF)

GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	88 kg / 72 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509

BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	46710109001-0-N-T
Verkaufspreis	<b>1.654,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
SL 1	OM	ohne Aggregat	1.654,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS	42211150	34,00
GN-Behälter 1/1 - Deckel, CNS	422111	15,00
GN-Behälter 1/4 - 65, CNS	42214065	7,00
GN-Behälter 1/4 - Deckel, CNS	422141	6,00
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530	46746502003	36,00
Längssteg, 530 mm Länge, für GN-Behälter, zur Unterteilung	42284190101	5,00
Paar Auflageschienen CNS für SL 1-BLG	46761001070	24,00
Quersteg, 325 mm Länge, für GN-Behälter, zur Unterteilung	42284190201	3,00



SM 102



hochwertige Verarbeitung: Türen mit Griffleiste, lebensmittelechtes Schneidbrett



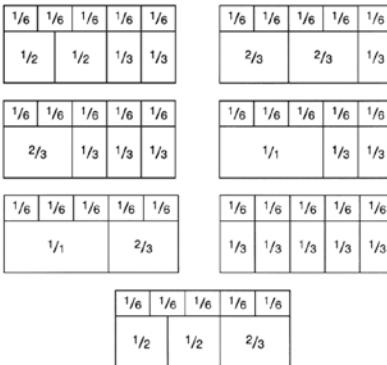
hygienisch einwandfrei: geschützter Ventilator, Tauwasserablauffrinne und Bodenablauf

## Saladette SM 102

mit eingeschäumtem Verdampfer

- steckerfertige Saladette
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit 2 selbstschließenden Türen
- ineinander schiebbare Abdeckung aus Chromstahl
- Magnetdichtungen, CNS-Griffleisten, Offenstellung der Türen bei 95°
- Energiesparisolierung, 50 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung, Tauwasserablauffrinne servicefreundlich oberhalb des Bodens in der Rückwand integriert
- eingeschäumter Verdampfer
- Innenraum mit tiefgezogenem Boden, fugenfrei mit Rückhaltestufe und einem 1/2" Reinigungsabfluss
- wartungsfreundlich komplett herausziehbares Kälteaggregat
- lebensmittelechtes Schneidbrett
- Ausschnitt in der Abdeckung mit Bestückungsmöglichkeiten nach GN 1/1-Maß, bzw. deren Unterteilung
- serienmäßig je Türabteil 1 leicht zu reinigende Stellage mit 4 kippsicheren Auflageschienen
- serienmäßig 9 Verbindungsstege (1 x 895 mm, 4 x 328 mm, 4 x 165 mm) enthalten

<b>SM 102</b>		
mit eingeschäumtem Verdampfer		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	955 x 700 x 845	
innen (B x T x H)	870 x 550 x 520	
Tiefe bei geöffneter Tür	1120	
Höhe bei geöffn. Deckel	1150	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttinhalt	250 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	290 W / 230 V	
Kälteleistung	224 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-134a / 120 g	
Energieverbrauch	3,6 kWh / 24h	
Geräuschpegel	54 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	50 bis 70 %	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	105 kg / 82 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	402729014	
Verkaufspreis	<b>2.035,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert	Artikel-Nr. 402881435	Preis in € 22,00
HACCP Schnittstellen-Bausatz IR22	Artikel-Nr. 402880252	Preis in € 111,00





SAL 21



SAL 24



SAL 35

## Saladette Serie SAL

Tiefe: 700 mm, Korpushöhe: 710 mm, steckerfertig oder zentralgekühlt, für GN 1/1

- Saladette mit Umluftkühlung und leistungsstarkem Mittelverdampfer, steckerfertig oder zentralgekühlt
- außen und innen: CNS 1.4301
- sockelfähig
- 1, 2 oder 3 Türen mit ergonomischer Griffleiste, Nutzhöhe im Abteil: 600 mm, je nach Behältertiefe (bis 150 mm) variierend, mit Schublade über dem Maschinenfach
- Ausschnitt in der Abdeckung für Bestückung mit GN 1/1-Behältern bzw. deren Unterteilungen (Lieferumfang ohne GN-Behälter)
- ineinander schiebbare Abdeckung aus CNS
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 50 mm
- elektronische Steuerung mit akustischer und optischer HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- Luftfeuchtigkeit regelbar
- elektrische Abtaugung und Tauwasserverdunstung über Heißgas, bzw. zentralgekühlt über bauseitigen Abfluss
- steckerfertig: mit wartungsfreundlich angeordnetem Kälteaggregat, rechts verbaut  
zentralgekühlt: mit Installationsfach rechts verbaut und vorinstalliertem Expansionsventil, Anschlussleitungen nach unten geführt
- gerundete Innenwanne, fugenfrei mit hinterer Tauwasserrinne
- serienmäßig je Türabteil mit 1 Stellage, CNS zur Aufnahme von 3 x GN 1/1, kippstabil und mit 1 GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530
- höhenverstellbare CNS-Füße, 150 mm (von 125 bis 175 mm regulierbar), optional eckige Füße preisgleich auf Anfrage möglich

Hinweis: Saladette mit verschließbarem Reinigungsablauf, daher bauseitiger Ablauf empfehlenswert.

	SAL 21	SAL 24	SAL 35
	1 Tür, für 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/4	2 Türen, für 4 x GN 1/1	3 Türen, für 5 x GN 1/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1028 x 700 x 900	1396 x 700 x 900	1860 x 700 x 900
innen (B x T x H)	900 x 580 x 600	1292 x 585 x 550	1756 x 585 x 550
Tiefe bei geöffneter Tür		1094	
Tiefe bei geöffn. Schublade		1300	
Höhe bei geöffneter Klappe		1335	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	330 W / 230 V	370 W / 230 V	670 W / 230 V
Kälteleistung	245 W / VT -10 °C	280 W / VT -10 °C	353 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 215 g	R-134a / 165 g	R-134a / 290 g
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	0 bis +10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
relative Luftfeuchtigkeit	50 bis 70 %		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto	125 kg	155 kg	210 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELLINFOS</b>			
Artikel-Nr.	474721000	474724000	474735000
Verkaufspreis	<b>4.121,00 €</b>	<b>5.770,00 €</b>	<b>6.085,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>			
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
SAL 21	OM	ohne Aggregat	3.953,00
SAL 24	OM	ohne Aggregat	5.445,00
SAL 35	OM	ohne Aggregat	5.923,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS	Artikel-Nr.	42211150	Preis in €
GN-Behälter 1/1 - Deckel, transparent, Polycarbonat		422111K	11,00
GN-Behälter 1/2 - 150, CNS		42212150	22,00
GN-Behälter 1/2 - Deckel, transparent, Polycarbonat		422121K	6,00
GN-Behälter 1/4 - 150, CNS		42214150	14,00
GN-Behälter 1/4 - Deckel, transparent, Polycarbonat		422141K	4,00
GN-Tragrost 1/1, rilsaniert		474020114	23,00
Rädersatz (4 Stk.), Ø x H in mm: 125 x 150, 2 Rollen mit Bremsen		474020109	182,00
RS 485 Schnittstellen-Anschluss-Kit, bestehend aus: Verbindungskabel und Datenauslesestation, zum Anschluss an eine externe Küchenleitsoftware (Software separat erhältlich, bitte sprechen Sie uns an)		474020200	450,00





SLBLG 2



SLBLG 3



SLBLG 4

## Saladette / Belegstation Serie SLBLG

in verschiedenen Ausstattungsvarianten

- steckerfertige Saladette / Belegstation mit Umluftkühlung
- SLBLG 2: Saladettenausschnitt für 4 x GN-Behälter 1/3 und Klappdeckel
- SLBLG 3: Saladettenausschnitt für 7 x GN-Behälter 1/3 und Klappdeckel
- SLBLG 4: Saladettenausschnitt für 1 x 4 und 1 x 5 GN-Behälter 1/3 und mit je einem Klappdeckel
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit 2, 3 oder 4 Türen, Magnetdichtung(en), Offenstellung der Türen bei 95°
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- eingeschäumter Rückwandverdampfer
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- einfache Reinigung und optimale Hygiene durch abgerundete Innenecken und Außenkanten
- serienmäßig je Türabteil ein Paar kippichere CNS-Auflageschienen und ein GN-Tragrost 1/1
- höhenverstellbare Füße

	SLBLG 2	SLBLG 3	SLBLG 4
	1 Klappdeckel		2 Klappdeckel
	Ausschnitt für Bestückung mit 4 x GN-Behältern 1/3	Ausschnitt für Bestückung mit 7 x GN-Behältern 1/3	Ausschnitt für Bestückung mit je 1 x 4 und 1 x 5 GN-Behältern 1/3
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1270 x 690 x 860	1730 x 690 x 860	2190 x 690 x 860
Tiefe bei geöffneter Tür		1080	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Nettoinhalt	186 l	279 l	372 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	210 W / 230 V	330 W / 230 V	350 W / 230 V
Kälteleistung	294 W / VT -10 °C	418 W / VT -10 °C	
Kältemittel	R-290		
Energieverbrauch	1,65 kWh / 24h	2,31 kWh / 24h	2,51 kWh / 24h
Schutzart	IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-2 bis +8 °C bei 30 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	98 kg / 84 kg	120 kg / 103 kg	141 kg / 121 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	474700102	474700103	474700104
Verkaufspreis	4.298,00 €	5.393,00 €	6.429,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS			42211150
GN-Behälter 1/1 - Deckel, transparent, Polycarbonat			422111K
GN-Tragrost 1/1, rilsaniert			474020114
			<b>Preis in €</b>
			34,00
			11,00
			23,00



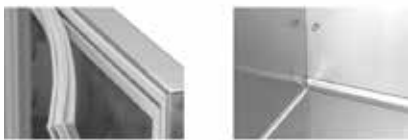




**SL 1-BLG**  
Bestückungsmöglichkeit für bis zu  
5 x GN 1/6 Behältern



**SL 3-BLG**  
Bestückungsmöglichkeit für bis zu  
7 x GN 1/6-Behältern + 1 x GN 1/9-Behältern



schräg gestellte Ausschnitte für GN 1/6 Behälter

Ausstattung mit Magnetdichtungsrahmen und  
Innenraum in Hygieneausführung

## Belegstation Serie SL-BLG

2- oder 3-türiges Modell

mit schräggestelltem Ausschnitt für 5 x GN 1/6-Behälter oder 7 x GN 1/6 + 1 x GN 1/9-Behälter

- steckerfertige Belegstation mit Umluftkühlung
- außen und innen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- SL 1-BLG: gekühlte Granit-Arbeitsfläche 880 x 453 mm (Granitart: Rosa Porrinho)
- SL 3-BLG: gekühlte Granit-Arbeitsfläche 1320 x 453 mm (Granitart: Rosa Porrinho)
- mit 2 oder 3 nicht überstehenden und selbstschließenden Türen
- CNS-Griffleisten, leicht wechselbare Magnetdichtungen
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- SL 1-BLG: leistungsstarker Mittelverdampfer, schräggestellter Ausschnitt in der Abdeckung mit Bestückungsmöglichkeit für 5 x GN 1/6 + 1 x GN 1/9-100 (Sonderzubehör)
- SL 3-BLG: Edelstahl-Rückwandverdampfersystem ABF, schräggestellter Ausschnitt in der Abdeckung mit Bestückungsmöglichkeit für 7 x GN 1/6 + 1 x GN 1/9-100 (Sonderzubehör)
- serienmäßig je Türabteil 1 Paar Auflageschienen, CNS und 1 GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530

	<b>SL 1-BLG</b>	<b>SL 3-BLG</b>
	2-türiges Modell mit schräggestelltem Ausschnitt für 5 x GN 1/6	3-türiges Modell mit schräggestelltem Ausschnitt für 7 x GN 1/6 + 1 x GN 1/9

<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	880 x 700 x 890	1320 x 700 x 890
Tiefe bei geöffneter Tür	1095	

<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	206 l	260 l
Nettoinhalt	148 l	222 l

<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	177 W / 230 V	246 W / 230 V
Kälteleistung	357 W / VT -10 °C	477 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 60 g	R-290 / 100 g
Energieverbrauch	2,6 kWh / 24h 949 kWh / Jahr	2,1 kWh / 24h 767 kWh / Jahr

<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	82 %	

<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	124 kg / 108 kg	179 kg / 146 kg

<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509	
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509	

<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	46710109011-0-N-T	46710109061-0-N-T
Verkaufspreis	<b>2.133,00 €</b>	<b>2.322,00 €</b>

<b>SONDERZUBEHÖR</b>	Artikel-Nr.	Preis in €
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS	42211150	34,00
GN-Behälter 1/1 - Deckel, CNS	422111	15,00
GN-Behälter 1/6 - 100, CNS	42216100	8,00
GN-Behälter 1/6 - Deckel, CNS	422161	4,00
GN-Behälter 1/6 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422161K	3,00
GN-Behälter 1/9 - 100, CNS	42219100	7,00
GN-Behälter 1/9 - Deckel, CNS	422191	3,00
GN-Tragrost 1/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530	46746502003	36,00
Paar Auflageschienen CNS für SL 1-BLG	46761001070	24,00





**VKTM 1740**



ergonomisch abgeschrägter Ausschnitt für GN-Behälter

## Kühltisch VKTM 1740

steckerfertig, Tiefe: 805 mm, 2 Türen, Belegstationsaufsatz

- steckerfertiger Vorbereitungskühltisch mit Umluftkühlung im Korpus und statischer Kühlung in der Belegstation
- außen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- innen Edelstahl 1.4509
- Belegstation für 7 x GN 1/3, 3 x GN 1/9 und 2 x GN 1/6
- Innenraum für GN 2/1
- mit 2 selbstschließenden Türen, Magnetdichtungen, Offenstellung der Türen bei 100°
- Energiesparisolierung, bis zu 75 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, separat einstellbare Temperaturen für den Innenraum und den Belegstationsaufsatz
- automatische Abtauung durch Kompressorstop, Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- 4 höhenverstellbare CNS-FüÙe
- serienmäßig je Türabteil mit 1 GN-Tragrost 2/1, B x T in mm: 650 x 530

### VKTM 1740

steckerfertig, Tiefe: 805 mm, 2 Türen, Belegstationsaufsatz

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1740 x 805 x 850 + 230
Tiefe bei geöffneter Tür	1480

#### LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	386 l
Kühlvolumen	1,85 m³

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	300 W / 230 V
Kälteleistung	621 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 120 g
Energieverbrauch	2,1 kWh / 24h 767 kWh / Jahr

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-2 bis +8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	240 kg / 210 kg
------------------------	-----------------

#### VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
innen	Edelstahl 1.4509

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	46711153001-0-N-T
Verkaufspreis	<b>3.558,00 €</b>

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
GN-Behälter 1/1 - 100, CNS	42211100	23,00
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS	42211150	34,00
GN-Behälter 1/1 - 65, CNS	42211065	19,00



BLGE 2



Anwendungsbeispiel,  
Abbildung zeigt Sonderausstattungen

## Belegstation Serie BLGE 650

Korpshöhe: 650 mm, Tiefe: 760 / 800 mm

steckerfertig, Umluftkühlung, wahlweise 2-, 3- oder 4-türig

- steckerfertige Belegstation mit Umluftkühlung, Korpshöhe in mm: 650
- außen und innen CNS 1.4301
- Innenraum zur Aufnahmen von GN 1/1 geeignet
- mit 2 bis 4 Türen, leicht wechselbare Magnetchichtung(en), Türanschlag wechselbar
- Isolierung, 40 mm
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf
- beschichteter Rückwandverdampfer
- 50 mm starke Abdeckung aus CNS mit 350 mm tiefer Arbeitsfläche
- Metallfilter vor dem Kondensator zur einfachen Reinigung im Geschirrspüler
- schräggestellter Ausschnitt mit optimaler Zwangsbelüftung für 2 bis 4 GN-1/1-150 längs
- serienmäßig je Abteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze und 1 GN-Tragrost 1/1, CNS
- wahlweise auch mit GN-Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 oder 2 x 1/2 bestückt

BLGE 650-2	BLGE 650-3	BLGE 650-4
2 Türen Ausschnitt für 2 x GN 1/1 längs	3 Türen Ausschnitt für 3 x GN 1/1 längs	4 Türen Ausschnitt für 4 x GN 1/1 längs
steckerfertig, Korpshöhe: 650 mm, Tiefe 760 / 800 mm		

ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1130 x 800 x 650	1660 x 800 x 650	2190 x 800 x 650
Einlassausschnitt (B x T)	1040 x 305 x 150	1570 x 305 x 150	2100 x 305 x 150
Tiefe bei geöffneter Tür	1170		
Tiefe bei geöffn. Schublade	1365		
Höhe bei geöffn. Deckel	1310		

TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	440 W / 230 V	670 W / 230 V	790 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-290		
Energieverbrauch	6,34 kWh / 24h	9,65 kWh / 24h	11,34 kWh / 24h

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	186 kg / 167 kg	312 kg / 281 kg	334 kg / 301 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	485275004	485275104	485275204
Verkaufspreis	<b>6.480,00 €</b>	<b>8.263,00 €</b>	<b>9.665,00 €</b>

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflagegestell, kippsicher, CNS	485290005	68,00
Klappdeckel mit Plexieinsatz, für Belegstationen mit 2 Türen	485275910	110,00
Klappdeckel mit Plexieinsatz, für Belegstationen mit 3 Türen	485275911	166,00
Klappdeckel mit Plexieinsatz, für Belegstationen mit 4 Türen	485275912	221,00
Polyhygienschneidbrett, 2-teilig, für Belegstationen mit 2 Türen	485275900	273,00
Polyhygienschneidbrett, 3-teilig, für Belegstationen mit 3 Türen	485275901	412,00
Polyhygienschneidbrett, 4-teilig, für Belegstationen mit 4 Türen	485275902	560,00
Quersteg 325 mm, zur individuellen Unterteilung des Ausschnittes	485290361	28,00
Rollensatz, bestehend aus 2 Lenk- und 2 Fixierrollen	4855290091	482,00
Sockel ab 150 mm Höhe, Preis per lfd. Meter, Grundhöhe bei Bestellung angeben	4855290150	263,00
Sockel von 25 bis 150 mm Höhe, Preis per lfd. Meter, Grundhöhe bei Bestellung angeben	4855290100	210,00
Stellfüße (4 Stk.), höhenverstellbar 85 / 200 mm, Grundhöhe bei Bestellung angeben	4855290086	246,00
Stellfüße (6 Stk.), höhenverstellbar 85 / 200 mm, Grundhöhe bei Bestellung angeben	4855290087	369,00
Vollauszug 2/3 und Blende, anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 340 mm	485M290384	370,00
Vollauszüge 2 x 1/2 GN 1/1, anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 240 / 240 mm	485M290370	658,00
Vollauszüge 2 x 1/3 und Blende, anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 130 / 130 mm	485M290394	783,00
Zwischenrost GN 1/1, CNS	485290006	64,00



**BLGZ 2**



Anwendungsbeispiel,  
Abbildung zeigt Sonderausstattungen

## Belegstation Serie BLGZ 650

Korpshöhe: 650 mm, Tiefe: 760 / 800 mm

zentralgekühlt, Umluftkühlung, wahlweise 2-, 3- oder 4-türig

- zentralgekühlte Belegstation mit Umluftkühlung, Korpshöhe in mm: 650
- außen und innen CNS 1.4301
- Innenraum zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet
- mit 2 bis 4 Türen, Türinnenheizung, leicht wechselbare Magnetdichtung(en), Türanschlag wechselbar
- Isolierung, 40 mm
- elektrische Verdrahtung bis zum Klemmkasten
- Verdampfer mit Expansionsventil R-134a, Installationsleitungen ins Installationsfach geführt
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf
- beschichteter Rückwandverdampfer
- 50 mm starke Abdeckung aus CNS mit 350 mm tiefer Arbeitsfläche
- Metallfilter vor dem Kondensator zur einfachen Reinigung im Geschirrspüler entnehmbar
- schräggestellter Ausschnitt mit optimaler Zwangsbelüftung für 2 bis 4 x GN 1/1-150 längs
- serienmäßig je Abteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze und 1 GN-Tragrost 1/1, CNS
- wahlweise auch mit GN-Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 oder 2 x 1/2 bestückt

<b>BLGZ 650-2</b>	<b>BLGZ 650-3</b>	<b>BLGZ 650-4</b>
2 Türen mit Ausschnitt für 2 x GN 1/1 längs	3 Türen mit Ausschnitt für 3 x GN 1/1 längs	4 Türen mit Ausschnitt für 4 x GN 1/1 längs
zentralgekühlt, Korpshöhe: 650 mm, Tiefe 760 / 800 mm		

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1130 x 800 x 650	1660 x 800 x 650	2190 x 800 x 650
Einlassausschnitt (B x T)	1040 x 305 x 150	1570 x 305 x 150	2100 x 305 x 150
Tiefe bei geöffneter Tür	1170		
Tiefe bei geöffn. Schublade	1365		
Höhe bei geöffn. Deckel	1310		

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	125 W / 230 V	187 W / 230 V	237 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert		

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+2 bis +10 °C bei 40 °C UT und 40 % RF		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)		

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	186 kg / 167 kg	210 kg / 190 kg	334 kg / 301 kg
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------

### VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		

### BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	485276004	485276104	485276204
Verkaufspreis	<b>5.366,00 €</b>	<b>6.854,00 €</b>	<b>8.178,00 €</b>

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflagegestell, kippsicher, CNS	485290005	68,00
Klappdeckel mit Plexieinsatz, für Belegstationen mit 2 Türen	485275910	110,00
Klappdeckel mit Plexieinsatz, für Belegstationen mit 3 Türen	485275911	166,00
Klappdeckel mit Plexieinsatz, für Belegstationen mit 4 Türen	485275912	221,00
Polyhygienschneidbrett, 2-teilig, für Belegstationen mit 2 Türen	485275900	273,00
Polyhygienschneidbrett, 3-teilig, für Belegstationen mit 3 Türen	485275901	412,00
Polyhygienschneidbrett, 4-teilig, für Belegstationen mit 4 Türen	485275902	560,00
Quersteg 325 mm, zur individuellen Unterteilung des Ausschnittes	485290361	28,00
Rollensatz, bestehend aus 2 Lenk- und 2 Fixierrollen	485290091	482,00
Sockel ab 150 mm Höhe, Preis per lfd. Meter, Grundhöhe bei Bestellung angeben	485290150	263,00
Sockel von 25 bis 150 mm Höhe, Preis per lfd. Meter, Grundhöhe bei Bestellung angeben	485290100	210,00
Stellfüße (4 Stk.), höhenverstellbar 85 / 200 mm, Grundhöhe bei Bestellung angeben	485290086	246,00
Stellfüße (6 Stk.), höhenverstellbar 85 / 200 mm, Grundhöhe bei Bestellung angeben	485290087	369,00
Vollauszug 2/3 und Blende, anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 340 mm	485M290384	370,00
Vollauszüge 2 x 1/2 GN 1/1, anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 240 / 240 mm	485M290370	658,00
Vollauszüge 2 x 1/3 und Blende, anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 130 / 130 mm	485M290394	783,00
Zwischenrost GN 1/1, CNS	485290006	64,00





BLGE 2



Anwendungsbeispiel,  
Abbildung zeigt Sonderausstattungen

## Belegstation Serie BLGE 700

Korpshöhe: 700 mm, Tiefe: 760 / 800 mm

steckerfertig, Umluftkühlung, wahlweise 2-, 3- oder 4-türig

- steckerfertige Belegstation mit Umluftkühlung, Korpshöhe in mm: 700
- außen und innen CNS 1.4301
- Innenraum zur Aufnahmen von GN 1/1 geeignet
- mit 2 bis 4 Türen, leicht wechselbare Magnetchichtung(en), Türanschlag wechselbar
- Isolierung, 40 mm
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf
- beschichteter Rückwandverdampfer
- 50 mm starke Abdeckung aus CNS mit 350 mm tiefer Arbeitsfläche
- Metallfilter vor dem Kondensator zur einfachen Reinigung im Geschirrspüler
- schräggestellter Ausschnitt mit optimaler Zwangsbelüftung für 2 bis 4 GN-1/1-150 längs
- serienmäßig je Abteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze und 1 GN-Tragrost 1/1, CNS
- wahlweise auch mit GN-Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 oder 2 x 1/2 bestückt

BLGE 700-2	BLGE 700-3	BLGE 700-4
2 Türen Ausschnitt für 2 x GN 1/1 längs	3 Türen Ausschnitt für 3 x GN 1/1 längs	4 Türen Ausschnitt für 4 x GN 1/1 längs
steckerfertig, Korpshöhe: 700 mm, Tiefe 760 / 800 mm		

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1130 x 800 x 700	1660 x 800 x 700	2190 x 800 x 700
Einlassausschnitt (B x T)	1040 x 305 x 150	1570 x 305 x 150	2100 x 305 x 150
Tiefe bei geöffneter Tür	1170		
Tiefe bei geöffn. Schublade	1365		
Höhe bei geöffn. Deckel	1310		

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	440 W / 230 V	670 W / 230 V	790 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-290		
Energieverbrauch	6,34 kWh / 24h	9,65 kWh / 24h	11,34 kWh / 24h

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+2 bis +10 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	198 kg / 178 kg	331 kg / 298 kg	230 kg / 215 kg
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------

### VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	485275005	485275105	485275205
Verkaufspreis	<b>6.604,00 €</b>	<b>8.404,00 €</b>	<b>9.841,00 €</b>

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflagegestell, kippsicher, CNS	485290005	68,00
Klappdeckel mit Plexieinsatz, für Belegstationen mit 2 Türen	485275910	110,00
Klappdeckel mit Plexieinsatz, für Belegstationen mit 3 Türen	485275911	166,00
Klappdeckel mit Plexieinsatz, für Belegstationen mit 4 Türen	485275912	221,00
Polyhygienschneidbrett, 2-teilig, für Belegstationen mit 2 Türen	485275900	273,00
Polyhygienschneidbrett, 3-teilig, für Belegstationen mit 3 Türen	485275901	412,00
Polyhygienschneidbrett, 4-teilig, für Belegstationen mit 4 Türen	485275902	560,00
Quersteg 325 mm, zur individuellen Unterteilung des Ausschnittes	485290361	28,00
Rollensatz, bestehend aus 2 Lenk- und 2 Fixierrollen	4855290091	482,00
Sockel ab 150 mm Höhe, Preis per lfd. Meter, Grundhöhe bei Bestellung angeben	4855290150	263,00
Sockel von 25 bis 150 mm Höhe, Preis per lfd. Meter, Grundhöhe bei Bestellung angeben	4855290100	210,00
Stellfüße (4 Stk.), höhenverstellbar 85 / 200 mm, Grundhöhe bei Bestellung angeben	4855290086	246,00
Stellfüße (6 Stk.), höhenverstellbar 85 / 200 mm, Grundhöhe bei Bestellung angeben	4855290087	369,00
Vollauszug 2/3 und Blende, anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 370 mm	485M290385	400,00
Vollauszüge 2 x 1/2 GN 1/1, anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 240 / 265 mm	485M290371	684,00
Vollauszüge 2 x 1/3 und Blende, anstatt 1 Tür, Korpshöhe 700 mm, Nutzhöhe 160 / 160 mm	485M290395	821,00
Zwischenrost GN 1/1, CNS	485290006	64,00





**BLGZ 2**



**Anwendungsbeispiel,  
Abbildung zeigt Sonderausstattungen**

## Belegstation Serie BLGZ 700

Korpshöhe: 700 mm, Tiefe: 760 / 800 mm

zentralgekühlt, Umluftkühlung, wahlweise 2-, 3- oder 4-türig

- zentralgekühlte Belegstation mit Umluftkühlung, Korpshöhe in mm: 700
- außen und innen CNS 1.4301
- Innenraum zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet
- mit 2 bis 4 Türen, Türrahmenheizung, leicht wechselbare Magnetdichtung(en), Türanschlag wechselbar
- Isolierung, 40 mm
- elektrische Verdrahtung bis zum Klemmkasten
- Verdampfer mit Expansionsventil R-134a, Installationsleitungen ins Installationsfach geführt
- Hygieneausführung mit gerundeter Innenwanne und Tauwasserablauf
- beschichteter Rückwandverdampfer
- 50 mm starke Abdeckung aus CNS mit 350 mm tiefer Arbeitsfläche
- Metallfilter vor dem Kondensator zur einfachen Reinigung im Geschirrspüler entnehmbar
- schräggestellter Ausschnitt mit optimaler Zwangsbelüftung für 2 bis 4 x GN 1/1-150 längs
- serienmäßig je Abteil 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze und 1 GN-Tragrost 1/1, CNS
- wahlweise auch mit GN-Teleskopschubladen in der Aufteilung 1/3, 2/3 oder 2 x 1/2 bestückt

<b>BLGZ 700-2</b>	<b>BLGZ 700-3</b>	<b>BLGZ 700-4</b>
2 Türen mit Ausschnitt für 2 x GN 1/1 längs	3 Türen mit Ausschnitt für 3 x GN 1/1 längs	4 Türen mit Ausschnitt für 4 x GN 1/1 längs
zentralgekühlt, Korpshöhe: 700 mm, Tiefe 760 / 800 mm		

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1130 x 800 x 700	1660 x 800 x 700	2190 x 800 x 700
Einlassausschnitt (B x T)	1040 x 305 x 150	1570 x 305 x 150	2100 x 305 x 150
Tiefe bei geöffneter Tür	1170		
Tiefe bei geöffn. Schublade	1365		
Höhe bei geöffn. Deckel	1310		

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	125 W / 230 V	187 W / 230 V	237 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert		

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+2 bis +10 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	198 kg / 178 kg	331 kg / 298 kg	359 kg / 323 kg
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------

### VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	485276005	485276105	485276205
Verkaufspreis	<b>5.490,00 €</b>	<b>6.997,00 €</b>	<b>8.353,00 €</b>

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflagegestell, kippsicher, CNS	485290005	68,00
Klappdeckel mit Plexieinsatz, für Belegstationen mit 2 Türen	485275910	110,00
Klappdeckel mit Plexieinsatz, für Belegstationen mit 3 Türen	485275911	166,00
Klappdeckel mit Plexieinsatz, für Belegstationen mit 4 Türen	485275912	221,00
Polyhygienschneidbrett, 2-teilig, für Belegstationen mit 2 Türen	485275900	273,00
Polyhygienschneidbrett, 3-teilig, für Belegstationen mit 3 Türen	485275901	412,00
Polyhygienschneidbrett, 4-teilig, für Belegstationen mit 4 Türen	485275902	560,00
Quersteg 325 mm, zur individuellen Unterteilung des Ausschnittes	485290361	28,00
Rollensatz, bestehend aus 2 Lenk- und 2 Fixierrollen	485290091	482,00
Sockel ab 150 mm Höhe, Preis per lfd. Meter, Grundhöhe bei Bestellung angeben	485290150	263,00
Sockel von 25 bis 150 mm Höhe, Preis per lfd. Meter, Grundhöhe bei Bestellung angeben	485290100	210,00
Stellfüße (4 Stk.), höhenverstellbar 85 / 200 mm, Grundhöhe bei Bestellung angeben	485290086	246,00
Stellfüße (6 Stk.), höhenverstellbar 85 / 200 mm, Grundhöhe bei Bestellung angeben	485290087	369,00
Vollauszug 2/3 und Blende, anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 370 mm	485M290385	400,00
Vollauszüge 2 x 1/2 GN 1/1, anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 240 / 265 mm	485M290371	684,00
Vollauszüge 2 x 1/3 und Blende, anstatt 1 Tür, Korpshöhe 700 mm, Nutzhöhe 160 / 160 mm	485M290395	821,00
Zwischenrost GN 1/1, CNS	485290006	64,00





**APKTM 2T**



**Arbeitsfläche im EN-Maß  
Anwendungsbeispiel zeigt Roste  
(nicht im Lieferumfang enthalten)**



**Steuerung für getrennt regelbare  
Temperaturbereiche  
für Innenraum und Kühlaufsatz**

## Pizza-Belegstation Serie APKTM

steckerfertig, 2 bis 5 Türen

Korpshöhe: 660 mm, Tiefe: 700 mm

- steckerfertiger Pizzakühltisch mit Umluftkühlung und Kühlaufsatz
- Innenraum mit abgerundeten Ecken zur Aufnahme von EN 600 x 400 mm geeignet
- außen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- innen Edelstahl 1.4509
- in Arbeitsplatte integrierte Station für GN-Behälter, mit Temperaturfühler und separat regelbarer Temperatur
- nutzbare Tiefe der Arbeitsplatte in mm: 400, für Ablage von EN-Rosten 600 x 400 mm
- ungekühltes Fach über dem Maschinenteil
- selbstschließende Türen, CNS-Griffleiste, leicht wechselbare Magnetdichtungen
- elektronische Steuerung, 2 separate Temperaturbereiche (für Unterbau und Belegstation), 2 Digitalanzeigen
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Verdampferanordnung zwischen den Türabteilen
- umschaltbar zwischen Umluft- und statischer Kühlung
- serienmäßig mit 4 Paar Auflageschienen je Türabteil
- höhenverstellbare Füße aus CNS

	<b>APKTM 2T</b>	<b>APKTM 3T</b>	<b>APKTM 4T</b>
	2 Türen	3 Türen	4 Türen
steckerfertig, Korpshöhe: 660 mm, Tiefe: 700 mm			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1470 x 800 x 1050	1980 x 800 x 1050	2490 x 800 x 1050
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Nettoinhalt	220 l	331 l	442 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	275 W / 230 V	380 W / 230 V	460 W / 230 V
Kälteleistung	354 W / VT -10 °C	386 W / VT -10 °C	518 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 300 g	R-134a / 350 g	R-134a / 425 g
Energieverbrauch	3,14 kWh / 24h	3,98 kWh / 24h	4,82 kWh / 24h
Geräuschpegel	54,3 dB		58 dB
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	Unterbau: -2 bis +8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF Aufsatz: 0 bis +8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)		
relative Luftfeuchtigkeit	80 %	82 %	84 %
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	173 kg / 158 kg	209 kg / 194 kg	273 kg / 258 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509		
innen	Edelstahl 1.4509		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	46710110001-0-N-T	46710110002-0-N-T	46710110003-0-N-T
Verkaufspreis	<b>3.589,00 €</b>	<b>4.645,00 €</b>	<b>5.744,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
EN-Behälter 600 x 400 mm, weiß, Kunststoff, H in mm: 70		46742401015	31,00
EN-Tragrost 600 x 400 mm, weiß rilsaniert		46746502007	41,00
GN-Behälter 1/1 - 100, CNS		42211100	23,00
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS		42211150	34,00
GN-Behälter 1/1 - 65, CNS		42211065	19,00



## Pizzakühltisch Serie PT

2- bis 4-türige Versionen, EN 600 x 400 mm

- steckerfertiger Pizzakühltisch mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- innen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- 30 mm starke Arbeitsplatte aus Granit (Art: Rosa Moncao) hinten und seitlich 150 mm aufgekantet
- Innenraum zur Aufnahme von EN 600 x 400 mm geeignet
- mit 2 bis 4 selbstschließenden Türen, CNS-Griffleisten, Magnetdichtungen
- 1 bis 6 kleine ungekühlte Schublade über dem Maschinenfach
- PT 2-1 / 3-1: zusätzlich 1 große ungekühlte Schublade über dem Maschinenfach
- elektronische Steuerung, manuelle Umschaltung von statischer Kühlung auf Umluft
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- höhenverstellbare CNS-Füße (140 / 210 mm)



PT 2



PT 2-C



PT 2-1  
(EN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten)



PT 3-1



Arbeitsplatte aus Granit (Rosa Monaco)  
Lieferung ohne Arbeitsplatte  
auf Anfrage möglich

PT 2	PT 2-C	PT 2-1	PT 3-1
2 Türen 1 ungekühlte Schublade	2 Türen 3 kleine ungekühlte Schubladen	2 Türen 6 kleine und 1 große ungekühlte Schub- lade	3 Türen, 6 kleine und 1 große ungekühlte Schub- lade

### ABMESSUNGEN (MM)

	1470 x 720 x 830	1600 x 720 x 830	1980 x 720 x 830	2490 x 720 x 830
außen (B x T x H)				
Tiefe bei geöffneter Tür	1190			
Tiefe bei geöffn. Schublade	1310			

### LEISTUNGSDATEN

	264 l	396 l	528 l
Bruttoinhalt			
Nettoinhalt	250 l		375 l

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	177 W / 230 V	246 W / 230 V
Kälteleistung	357 W / VT -10 °C	477 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 75 g	R-290 / 100 g
Energieverbrauch	2,2 kWh / 24h 803 kWh / Jahr	2,55 kWh / 24h 770 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B	

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	0 bis +8 °C	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	82 %	84 %

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	230 kg / 215 kg	270 kg / 255 kg	345 kg / 330 kg	410 kg / 395 kg
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

### VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	46710106003-0-HN-T	46710106015-0-HN-T	46710106001-0-HN-T	46710106004-0-HN-T
Verkaufspreis	3.293,00 €	4.155,00 €	4.629,00 €	5.475,00 €

### SONDERZUBEHÖR

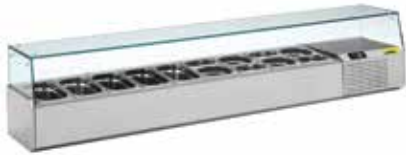
	Artikel-Nr.	Preis in €
EN-Behälter 600 x 400 mm, weiß, Kunststoff, H in mm: 70	46742401015	31,00
EN-Tragrost 600 x 400 mm, weiß rilsaniert	46746502007	41,00
Paar Auflageschienen CNS für SL 1-BLG	46761001070	24,00
Rollenkit, für Modellbreite mit B in mm: 1470	46710001009	156,00
Rollenkit, für Modellbreiten mit B in mm: 1600, 1980, 2490 und 3000	46710001010	208,00



oder







**Pizzakühltisch-Aufsatz mit Bestückungsbeispiel  
(Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten)**



## Pizzakühltisch-Aufsatz Serie A

für GN-Behälter 1/4, 1/6, 1/9 , wahlweise mit Glasaufsatz oder als Variante mit CNS-Deckel

- steckerfertiger Pizzatschaufsatz mit statischer Kühlung
- außen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- innen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- die Aufsätze lassen sich ideal mit der NordCap-Pizzakühltschlinie PT 2 bis PT 4-1 kombinieren
- Serie A: Innenraum zur Aufnahme von GN-Behältern 1/4, 1/6 und 1/9 bis 150 mm Höhe geeignet
- Serie A-1/1: Innenraum zur Aufnahme von GN-Behältern 1/1, 1/2, 2/3 und 1/3 bis 150 mm Höhe geeignet
- 3-seitig geschlossener Glasaufsatz als bedien- und kundenseitiger Schutz der Lebensmittel
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung

	A 1320	A 1470	A 1600	A 1755	A 1980	A 2190	A 2490	A 2625
(Bestückungsbeispiele)	2 x GN 1/4-150, 3 x GN 1/6-100, 3 x GN 1/9-100	4 x GN 1/4-150, 2 x GN 1/6-100, 2 x GN 1/9-100	7 x GN 1/4-150	8 x GN 1/4-150	4 x GN 1/4-150, 5 x GN 1/6-100, 5 x GN 1/9-100	3 x GN 1/4-150, 7 x GN 1/6-100, 7 x GN 1/9-100	7 x GN 1/4-150, 5 x GN 1/6-100, 5 x GN 1/9-100	9 x GN 1/4-150, 4 x GN 1/6-100, 4 x GN 1/9-100

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T)	1320 x 324	1470 x 324	1600 x 324	1755 x 324	1980 x 324	2190 x 324	2490 x 324	2625 x 324
außen (H)	387							
innen (B x T)	835 x 243	985 x 243	1115 x 243	1270 x 243	1495 x 243	1705 x 243	2005 x 243	2140 x 243
innen (H)	171							

### LEISTUNGSDATEN

Bruttinhalt	34 l	39 l	48 l	50 l	51 l	67 l	79 l	84 l
-------------	------	------	------	------	------	------	------	------

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	135 W / 230 V					190 W / 230 V		
Kälteleistung	237 W / VT -10 °C					357 W / VT -10 °C		
Kältemittel / Menge	R-290 / 90 g					R-290 / 100 g		
Energieverbrauch	2,25 kWh / 24h 821 kWh / Jahr	2,3 kWh / 24h 840 kWh / Jahr	2,35 kWh / 24h 858 kWh / Jahr	2,45 kWh / 24h 895 kWh / Jahr	2,47 kWh / 24h 902 kWh / Jahr	2,9 kWh / 24h 1056 kWh / Jahr	3,2 kWh / 24h 1168 kWh / Jahr	

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF							
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)							

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	55 kg / 44 kg	60 kg / 48 kg	66 kg / 53 kg	69 kg / 56 kg	72 kg / 57 kg	75 kg / 64 kg	82 kg / 66 kg	90 kg / 75 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

### VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509							
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509							

### BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	46710107011-0-G-T	46710107006-0-G-T	46710107010-0-G-T	46710107012-0-G-T	46710107007-0-G-T	46710107013-0-G-T	46710107008-0-G-T	46710107014-0-G-T
Verkaufspreis	1.212,00 €	1.234,00 €	1.284,00 €	1.352,00 €	1.426,00 €	1.478,00 €	1.499,00 €	1.589,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
A 1320	CNSDeckel	mit CNS-Deckel	1.212,00
A 1470	CNSDeckel		1.234,00
A 1600	CNSDeckel		1.284,00
A 1755	CNSDeckel		1.352,00
A 1980	CNSDeckel		1.426,00
A 2190	CNSDeckel		1.478,00
A 2490	CNSDeckel		1.499,00
A 2625	CNSDeckel		1.589,00

### SONDERZUBEHÖR

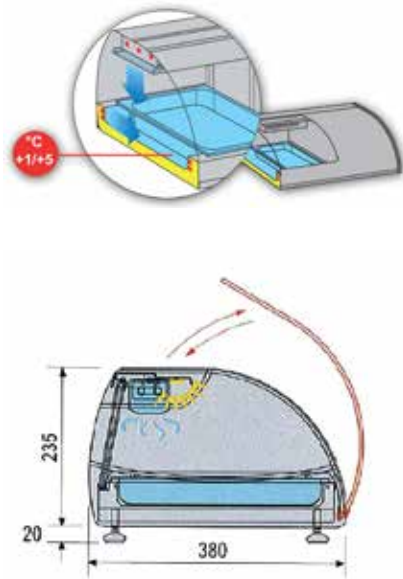
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Folgeseite.



## Pizzakühltisch-Aufsatz Serie A-1/1

für GN-Behälter 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, wahlweise mit Glasaufsatz oder als Variante mit CNS-Deckel

	<b>A 1320-1/1</b>	<b>A 1470-1/1</b>	<b>A 1600-1/1</b>	<b>A 1755-1/1</b>	<b>A 1980-1/1</b>	<b>A 2190-1/1</b>	<b>A 2490-1/1</b>	<b>A 2625-1/1</b>
(Bestückungsbeispiele)	1 x GN 1/2-150, 3 x GN 1/3-150	1 x GN 1/2-150, 4 x GN 1/3-150	1 x GN 1/2-150, 5 x GN 1/3-150	7 x GN 1/3-150	1 x GN 1/2-150, 7 x GN 1/3-150	1 x GN 1/2-150, 8 x GN 1/3-150	1 x GN 1/2-150, 10 x GN 1/3-150	12 x GN 1/3-150
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>								
außen (B x T)	1320 x 384	1470 x 384	1600 x 384	1755 x 384	1980 x 384	2190 x 384	2490 x 384	2625 x 384
außen (H)	387							
innen (B x T)	835 x 303	985 x 303	1115 x 303	1270 x 303	1495 x 303	1705 x 303	2005 x 303	2140 x 303
innen (H)	171							
<b>LEISTUNGSDATEN</b>								
Bruttinhalt	41 l	48 l	54 l	62 l	73 l	83 l	98 l	104 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>								
Anschlusswert	135 W / 230 V				190 W / 230 V			
Kälteleistung	237 W / VT -10 °C				357 W / VT -10 °C			
Kältemittel / Menge	R-290 / 90 g				R-290 / 100 g			
Energieverbrauch	2,3 kWh / 24h 840 kWh / Jahr	2,4 kWh / 24h 876 kWh / Jahr	2,55 kWh / 24h 931 kWh / Jahr	2,58 kWh / 24h 942 kWh / Jahr	3,2 kWh / 24h 1168 kWh / Jahr	3,35 kWh / 24h 1223 kWh / Jahr	3,65 kWh / 24h 1332 kWh / Jahr	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>								
Bereich	+2 bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF							
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)							
<b>GEWICHTSANGABEN</b>								
Gewicht Brutto / Netto	56 kg / 45 kg	61 kg / 48 kg	68 kg / 55 kg	73 kg / 58 kg	76 kg / 61 kg	79 kg / 63 kg	85 kg / 68 kg	94 kg / 75 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>								
außen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509							
innen	CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509							
<b>BESTELLINFOS</b>								
Artikel-Nr.	46710107020- 0-G-T	46710107015- 0-G-T	46710107019- 0-G-T	46710107021- 0-G-T	46710107016- 0-G-T	46710107022- 0-G-T	46710107017- 0-G-T	46710107023- 0-G-T
Verkaufspreis	<b>1.292,00 €</b>	<b>1.332,00 €</b>	<b>1.429,00 €</b>	<b>1.458,00 €</b>	<b>1.537,00 €</b>	<b>1.659,00 €</b>	<b>1.766,00 €</b>	<b>1.836,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>								
VARIANTEN	Code	Ausführung						Preis in €
A 1320-1/1	CNSDeckel	mit CNS-Deckel						1.292,00
A 1470-1/1	CNSDeckel							1.332,00
A 1600-1/1	CNSDeckel							1.429,00
A 1755-1/1	CNSDeckel							1.458,00
A 1980-1/1	CNSDeckel							1.537,00
A 2190-1/1	CNSDeckel							1.659,00
A 2490-1/1	CNSDeckel							1.766,00
A 2625-1/1	CNSDeckel							1.836,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>								
GN-Behälter 1/1 - 100, CNS		Artikel-Nr.	42211100	Preis in €	23,00			
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS		42211150	34,00					
GN-Behälter 1/1 - Deckel, transparent, Polycarbonat		422111K	11,00					
GN-Behälter 1/2 - 100, CNS		42212100	14,00					
GN-Behälter 1/2 - 150, CNS		42212150	22,00					
GN-Behälter 1/2 - Deckel, transparent, Polycarbonat		422121K	6,00					
GN-Behälter 1/3 - 100, CNS		42213100	12,00					
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS		42213150	16,00					
GN-Behälter 1/3 - Deckel, transparent, Polycarbonat		422131K	4,00					
GN-Behälter 2/3 - 100, CNS		42223100	20,00					
GN-Behälter 2/3 - 150, CNS		42223150	29,00					
GN-Behälter 2/3 - Deckel, CNS		422231	12,00					



## Sushikühler Serie SUSHI GN

zur Aufnahme von GN 1/3-40 Behältern

- steckerfertiger Kühlaufsatz zum Präsentieren von Sushi mit statischer Kühlung
- außen Glasaufsatz über den Korpusflächen schwarz mattiert
- innen Edelstahl
- bedienseitig mit Schiebetüren
- kundenseitige Panoramaverglasung servicefreundlich für Reinigungszwecke klappbar
- SUSHI 4 GN: zur Aufnahme von 4 GN-Behältern 1/3 mit max. 40 mm Höhe geeignet
- SUSHI 6 GN: zur Aufnahme von 6 GN-Behältern 1/3 mit max. 40 mm Höhe geeignet
- SUSHI 8 GN: zur Aufnahme von 8 GN-Behältern 1/3 mit max. 40 mm Höhe geeignet
- SUSHI 10 GN: zur Aufnahme von 10 GN-Behältern 1/3 mit max. 40 mm Höhe geeignet
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, warmer Farbton
- oberer Verdampfer mit Kondenswassersammelbehälter, automatische Abtattung

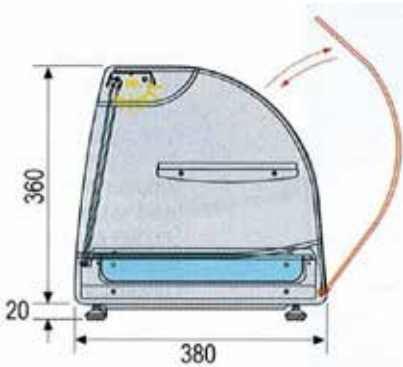
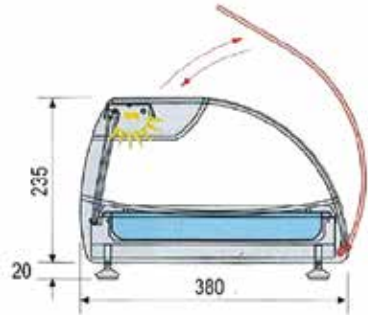
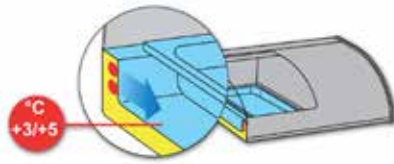
	<b>SUSHI 4 GN</b>	<b>SUSHI 6 GN</b>	<b>SUSHI 8 GN</b>	<b>SUSHI 10 GN</b>
	für 4 x GN-Behälter 1/3-40	für 6 x GN-Behälter 1/3-40	für 8 x GN-Behälter 1/3-40	für 10 x GN-Behälter 1/3-40
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	1090 x 380 x 260	1435 x 375 x 265	1795 x 380 x 260	2145 x 380 x 265
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	190 W / 230 V	200 W / 230 V	220 W / 230 V	240 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-290 / 80 g			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+1 bis +5 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	39 kg / 25 kg	46 kg / 30 kg	58 kg / 40 kg	61 kg / 43 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	Glasaufsatz über den Korpusflächen schwarz mattiert			
innen	Edelstahl			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	4554647041	4554647061	4554647101	4554647011
Verkaufspreis	<b>1.739,00 €</b>	<b>1.825,00 €</b>	<b>1.925,00 €</b>	<b>2.130,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
GN-Behälter 1/3 - 40, CNS			42213040	8,00
GN-Behälter 1/3 - Deckel, transparent, Polycarbonat			422131K	4,00



SUSHI 4 GN

## Tapaskühler Serie TAPAS GN

zur Aufnahme von GN 1/3-40 Behältern



- steckerfertiger Kühlaufsatz zum Präsentieren von Tapas
- TAPAS 4 GN / 6 GN / 8 GN: Präsentation auf gekühlter Platte
- TAPAS 4 GN - 2 / 6 GN - 2 / 8 GN - 2: Präsentation auf gekühlter Platte und einer ungekühlten Zwischenetage
- außen Glasaufsatz über den Korpusflächen schwarz mattiert
- innen Edelstahl
- bedienseitig mit Schiebetüren
- kundenseitige Panoramaverglasung servicefreundlich für Reinigungszwecke klappbar
- TAPAS 4 GN / 4 GN - 2: zur Aufnahme von 4 GN-Behältern 1/3 mit max. 40 mm Höhe geeignet
- TAPAS 6 GN / 6 GN - 2: zur Aufnahme von 6 GN-Behältern 1/3 mit max. 40 mm Höhe geeignet
- TAPAS 8 GN / 8 GN - 2: zur Aufnahme von 8 GN-Behältern 1/3 mit max. 40 mm Höhe geeignet
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, warmer Farbton
- automatische Abtauung

	<b>TAPAS 4 GN</b>	<b>TAPAS 6 GN</b>	<b>TAPAS 8 GN</b>	<b>TAPAS 4 GN - 2</b>	<b>TAPAS 6 GN - 2</b>	<b>TAPAS 8 GN - 2</b>
	für 4 x GN-Behälter 1/3-40	für 6 x GN-Behälter 1/3-40	für 8 x GN-Behälter 1/3-40	für 4 x GN-Behälter 1/3-40	für 6 x GN-Behälter 1/3-40	für 8 x GN-Behälter 1/3-40
	Präsentation auf gekühlter Platte			Präsentation auf gekühlter Platte und einer ungekühlten Zwischenetage		
	mit gerundeten Glasaufbau und LED-Beleuchtung					

ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T)	1090 x 380	1440 x 380	1795 x 380	1085 x 380	1437 x 380	1790 x 380
außen (H)	260		380			

TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	190 W / 230 V	200 W / 230 V	220 W / 230 V	262 W / 230 V	266 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-290 / 80 g			R-290		

TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+3 bis +5 °C bei 30 °C UT und 55 % RF					
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)					

GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	39 kg / 25 kg	47 kg / 31 kg	58 kg / 40 kg	47 kg / 33 kg	55 kg / 39 kg	63 kg / 45 kg

VERKLEIDUNG						
außen	Glasaufsatz über den Korpusflächen schwarz mattiert					
innen	Edelstahl					

BESTELINFOS						
Artikel-Nr.	4554646041	4554646071	4554646131	4554646061	4554646121	4554646141
Verkaufspreis	<b>1.499,00 €</b>	<b>1.559,00 €</b>	<b>1.670,00 €</b>	<b>1.685,00 €</b>	<b>1.715,00 €</b>	<b>1.825,00 €</b>

SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis in €
GN-Behälter 1/3 - 40, CNS		42213040	8,00
GN-Behälter 1/3 - Deckel, transparent, Polycarbonat		422131K	4,00

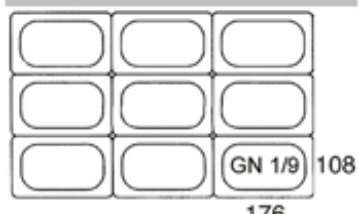
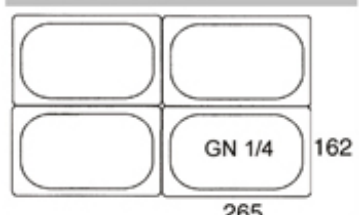
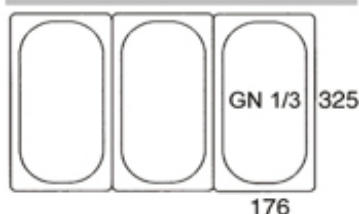
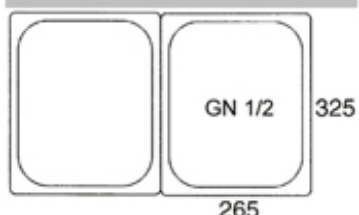
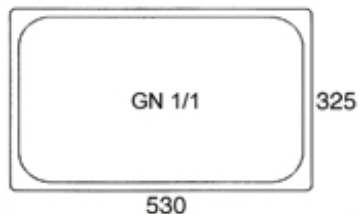


TAPAS 4 GN





NordCap GN-Behälter  
nach DIN 66075, bzw. EN 631



## GN-Behälter optional mit Deckel in CNS oder durchsichtigem Polycarbonat

- hochwertiger Gastronormbehälter aus CNS 18/10
- breite Randauflege zum Schutz vor unerwünschter Gratbildung durch starke Beanspruchung
- entsprechen den Bestimmungen nach DIN 66075 bzw. EN 631

BESTELLINFOS SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
GN-Behälter 1/1 - 100, CNS	42211100	23,00
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS	42211150	34,00
GN-Behälter 1/1 - 200, CNS	42211200	41,00
GN-Behälter 1/1 - 65, CNS	42211065	19,00
GN-Behälter 1/1 - Deckel, CNS	422111	15,00
GN-Behälter 1/1 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422111K	11,00
GN-Behälter 1/2 - 100, CNS	42212100	14,00
GN-Behälter 1/2 - 150, CNS	42212150	22,00
GN-Behälter 1/2 - 200, CNS	42212200	27,00
GN-Behälter 1/2 - 65, CNS	42212065	11,00
GN-Behälter 1/2 - Deckel, CNS	422121	8,00
GN-Behälter 1/2 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422121K	6,00
GN-Behälter 1/3 - 100, CNS	42213100	12,00
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS	42213150	16,00
GN-Behälter 1/3 - 200, CNS	42213200	20,00
GN-Behälter 1/3 - 40, CNS	42213040	8,00
GN-Behälter 1/3 - 65, CNS	42213065	9,00
GN-Behälter 1/3 - Deckel, CNS	422131	7,00
GN-Behälter 1/3 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422131K	4,00
GN-Behälter 1/4 - 100, CNS	42214100	11,00
GN-Behälter 1/4 - 150, CNS	42214150	14,00
GN-Behälter 1/4 - 200, CNS	42214200	18,00
GN-Behälter 1/4 - 65, CNS	42214065	7,00
GN-Behälter 1/4 - Deckel, CNS	422141	6,00
GN-Behälter 1/4 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422141K	4,00
GN-Behälter 1/6 - 100, CNS	42216100	8,00
GN-Behälter 1/6 - 150, CNS	42216150	12,00
GN-Behälter 1/6 - 200, CNS	42216200	15,00
GN-Behälter 1/6 - 65, CNS	42216065	6,00
GN-Behälter 1/6 - Deckel, CNS	422161	4,00
GN-Behälter 1/6 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422161K	3,00
GN-Behälter 1/9 - 100, CNS	42219100	7,00
GN-Behälter 1/9 - 150, CNS	42219150	10,00
GN-Behälter 1/9 - 65, CNS	42219065	5,00
GN-Behälter 1/9 - Deckel, CNS	422191	3,00
GN-Behälter 1/9 - Deckel, transparent, Polycarbonat	422191K	3,00
GN-Behälter 2/3 - 100, CNS	42223100	20,00
GN-Behälter 2/3 - 150, CNS	42223150	29,00
GN-Behälter 2/3 - 200, CNS	42223200	34,00
GN-Behälter 2/3 - 65, CNS	42223065	15,00
GN-Behälter 2/3 - Deckel, CNS	422231	12,00
Längssteg, 530 mm Länge, für GN-Behälter, zur Unterteilung	42284190101	5,00
Quersteg, 325 mm Länge, für GN-Behälter, zur Unterteilung	42284190201	3,00

# ZELLEN & ABFALLKÜHLER

## 05

Kühlzellen  
mit Paneelboden  
(inkl. Aggregate im  
Sonderzubehör) 5/4

Kühlzellen  
ohne Paneelboden  
(inkl. Aggregate im  
Sonderzubehör) 5/10

Tiefkühlzellen  
mit Paneelboden  
(inkl. Aggregate im  
Sonderzubehör) 5/16

Regaleinrichtungen 5/22

Kühl- & Tiefkühlzellen –  
Sonderbau 5/24

Kühl- & Tiefkühl-  
aggregate 5/26

Abfallkühler 5/30



5/4



Kühlzellen mit Paneelboden  
(inkl. Aggregate im Sonderzubehör)

5/10



Kühlzellen ohne Paneelboden  
(inkl. Aggregate im Sonderzubehör)

5/16



Tiefkühlzellen mit Paneelboden  
(inkl. Aggregate im Sonderzubehör)

5/22



Regaleinrichtungen

5/24



Kühl- & Tiefkühlzellen – Sonderbau

5/26



Kühl- & Tiefkühlaggregate

5/30



Abfallkühler



# KÜHL- & TIEFKÜHLZELLEN SERIE „Z“

## VIEL STAURAUM AUF WENIGEN QUADRATMETERN



Tür im lichten Maß von 600 oder 700 x 1910 mm mit robuster Kunststoffgriffmulde, Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung



elektronische Steuerung mit Thermometer und Lichtschalter mit Kontrollleuchte



leichte und schnelle Montage durch Nut- und Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern, 80/100 mm Wandpaneele im Rastermaß von 300 mm, bzw. Paneelbreiten von 300, 600, 900 und 1200 mm



Türanschlag rechts, wechselbar, Offenstellung bei 90°, Türcharnier in selbsthebender Ausführung



vollhygienischer Edelstahlboden DIN 1.4509 in kreisverpresst, rutschfest genoppt Ausführung, Flächenlast 2000 kg/m<sup>2</sup>



steckerfertig vorinstalliertes Kälteaggregat inkl. Feuchtraumleuchte, wodurch der zeitaufwändige Ausschnitt für ein Kälteaggregat entfällt, servicefreundlich mit automatischer Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung (Sonderzubehör)

### KOMPAKTE RAUMWUNDER IN VIELEN VARIATIONEN

Die Kühl- und Tiefkühlzellen der Serie „Z“ umfassen insgesamt 62 Basisvarianten! Mit unterschiedlichen Kapazitäten und Wanderweiterungsmöglichkeiten – auch nachträglich – bietet Ihnen die Serie „Z“ Modularität pur.

Das ultimative Plus der Serie „Z“: das optionale Wandpaneel mit bereits vorinstalliertem, steckerfertigem Kühl- bzw. Tiefkühlaggregat und Feuchtraumleuchte. Der zeitaufwändige Ausschnitt für das Aggregat entfällt damit komplett.

#### Die weitere vorteilhafte Ausstattung:

- vollhygienischer Edelstahlboden, rutschfest genoppt
- Profi-Zylinderschloss
- Innen-Notöffnung
- elektronische Steuerung
- Türanschlag rechts, wechselbar
- leichte und schnelle Montage durch Nut- und Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern





# EFFIZIENT ENERGIE SPAREN MIT HEG®!

Hinter den drei Buchstaben **HEG®** – oder auch dem Begriff „High Efficiency Genes“ - verbirgt sich ein hocheffizientes System zur Reduzierung des Energieverbrauchs bei Kühl- und Tiefkühlgeräten, das nun auch bei den NordCap Zellen der Serie „Z“ den Energiebedarf sowie die Kohlendioxidemission deutlich verringern.

## Bis zu 50% Energieeinsparung mit HEG®!

Zwei Jahre intensive Forschung, Überwachung und Prüfung durch eine Gruppe von Ingenieuren des Cooling LAB® haben ergeben, dass mit den optionalen **HEG®**-Kühlaggregaten der Energieverbrauch um durchschnittlich 50 Prozent sinkt.

Zusätzlich wird die Emission von Kohlendioxid deutlich reduziert: in zehn Jahren des Gebrauchs um durchschnittlich mehr als fünf Tonnen! Mit **HEG®** machen Sie also nicht nur einen entscheidenden Schritt zur Senkung Ihrer Betriebskosten, sondern leisten gleichzeitig auch einen wertvollen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt und unseres Klimas.

Zusätzlich bewirkt die energieeffiziente Konzeption der **HEG®**-Aggregate, dass die damit ausgerüsteten Zellen auch in einer besonders warmen Umgebung einwandfrei arbeiten (ISO Klimaklasse 5: Umgebungstemperatur 40 °C, relative Luftfeuchte 40%).

## Und so senkt HEG® Ihre Betriebskosten

**HEG®** setzt an verschiedenen Punkten an. Denn nur mit einer Kombination von unterschiedlichen, innovativen elektromechanischen Komponenten ist ein Einsparpotenzial in der Größenordnung wie von **HEG®** überhaupt erst möglich. Das Erfolgstrio des **HEG®**-Systems setzt sich aus den folgenden Technologien zusammen:

### 1. Kompressor mit hohem Wirkungsgrad

Der hocheffiziente Kompressor hat eine um zwölf bis 15 Prozent verbesserte Kälteleistung.



### 2. Innovativer Lüftermotor

Bei der Option **HEG®** arbeitet der eingesetzte Lüftermotor dank ESM-Technologie besonders effizient (ESM = Energie-Spar-Motor).

### 3. Energieeffiziente Abtauerung

Die Abtauerung verläuft bei **HEG®** effektiver und kürzer. So wird eine erhöhte Leistung bei verringertem Energiebedarf erreicht.





**vollhygienischer Edelstahlboden 1.4509  
in kreisverpresst, rutschfest genoppter  
Ausführung, Flächenlast 2000 kg/m<sup>2</sup>**



## **Kühlzelle mit Paneelboden Serie Z Grundausrüstung ohne Kälteaggregat**

für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch,  
Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

- Kühlzelle mit Paneelboden
- außen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
- innen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
- Segmentbauweise (Lieferung in zerlegtem Zustand), Paneele im Rastermaß 300 mm, Paneelbreiten von 300, 600, 900 und 1200 mm
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Tür im lichten Maß von B x H in mm: 600 bzw. 700 x 1910, ab Zellenbreite von 1700 mm = Breite der Tür 700 mm (auf Anfrage ist eine Türbreite von 925 mm bei Zellen ab B x T in mm: 2000 x 2000 gegen Aufpreis erhältlich)
- Türen mit Kunststoffgriff, Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung
- Offenstellung bei 90°
- selbsthebendes Türscharnier
- PUR-Hartschaumisolierung, 80 mm, Dichtigkeit 41 kg/m<sup>3</sup>
- für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch
- leicht und schnell zu montieren
- Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
- Edelstahlboden vollhygienisch, Edelstahl 1.4509, kreisverpresst und rutschfest genoppt, Flächenlast 2000 kg/m<sup>2</sup>
- Verkleidung der Wände aus lackiertem, speziell für den Lebensmittelbereich konzipiertem Blech, Farbe: hellgrau

### Planungshinweis:

Optional erhalten Sie ein im passenden Wandpaneel steckerfertig vorinstalliertes Kühlaggregat inkl. Feuchtraumleuchte, wodurch der zeitaufwändige Ausschnitt für ein Kühlaggregat komplett entfällt!  
Ausstattung des optionalen Kühlaggregats inkl. elektronischer Steuerung mit Thermometer und Lichtschalter mit Kontrollleuchte, automatischer Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung.

Auf Anfrage erhalten Sie gegen Aufpreis einen verstärkten Zellenboden, durch den die Zelle mit einem Hordenwagen (bis 100 kg) befahrbar wird.

**ACHTUNG:** je nach Bausituation ist mit dem verstärkten Boden eine Rampe für die Zelle nötig. Diese ist nicht Teil des Lieferumfangs (nur ab Modell Z 200-200 und größer möglich).

Die Zellen und Aggregate sind nicht für Außenaufstellung geeignet!



**Sonderzubehör: Im Wandpaneel steckerfertig  
vorinstalliertes Kälteaggregat inkl.  
Feuchtraumleuchte, wodurch der  
zeitaufwendige Ausschnitt für ein  
Kälteaggregat entfällt.  
Servicefreundlich mit automatischer  
Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung.**



**Tür im lichten Maß von B x H in mm: 600 x 1910 oder 700 x 1910  
mit robustem Kunststoffgriff, Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung**

## Kühlzelle mit Panelboden Serie Z Grundausrüstung ohne Kälteaggregat

für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch,  
Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

	<b>Z 140-110</b>	<b>Z 140-140</b>	<b>Z 140-170</b>	<b>Z 140-200</b>	<b>Z 140-230</b>	<b>Z 170-110</b>
Ausstellfläche	1,08 m <sup>2</sup>	1,44 m <sup>2</sup>	1,80 m <sup>2</sup>	2,16 m <sup>2</sup>	2,52 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	2,10 m <sup>3</sup>	2,80 m <sup>3</sup>	3,51 m <sup>3</sup>	4,21 m <sup>3</sup>	4,91 m <sup>3</sup>	2,63 m <sup>3</sup>

ohne Kälteaggregat, 80 mm Isolierung

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1400 x 1100 x 2110	1400 x 1400 x 2110	1400 x 1700 x 2110	1400 x 2000 x 2110	1400 x 2300 x 2110	1700 x 1100 x 2110
innen (B x T x H)	1200 x 900 x 1950	1200 x 1200 x 1950	1200 x 1500 x 1950	1200 x 1800 x 1950	1200 x 2100 x 1950	1500 x 900 x 1950

### LEISTUNGSDATEN

Ausstellfläche	1,08 m <sup>2</sup>	1,44 m <sup>2</sup>	1,80 m <sup>2</sup>	2,16 m <sup>2</sup>	2,52 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	2,10 m <sup>3</sup>	2,80 m <sup>3</sup>	3,51 m <sup>3</sup>	4,21 m <sup>3</sup>	4,91 m <sup>3</sup>	2,63 m <sup>3</sup>

### AGGREGAT (OPTION)

Passende Aggregate	Typ 1 oder Typ 1 HEG			Typ 3 oder Typ 3 HEG		Typ 2 oder Typ 2 HEG
Kältemittel	R-452A					

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-2 bis +8 °C					
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF) / 5 (+40 °C UT und 40% RF, nur mit HEG-Aggregat)					

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto	215 kg	244 kg	276 kg	302 kg	353 kg	236 kg
----------------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

### VERKLEIDUNG

außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)					
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)					

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	46710702001-0-0-0	46710702002-0-0-0	46710702003-0-0-0	46710702004-0-0-0	46710702005-0-0-0	46710702006-0-0-0
Verkaufspreis	<b>2.026,00 €</b>	<b>2.303,00 €</b>	<b>2.607,00 €</b>	<b>2.833,00 €</b>	<b>3.206,00 €</b>	<b>2.317,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Z 140-110	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	3.970,00
Z 140-110	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	3.853,00
Z 140-140	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.248,00
Z 140-140	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.130,00
Z 140-170	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.552,00
Z 140-170	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.434,00
Z 140-200	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.777,00
Z 140-200	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.658,00
Z 140-230	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.406,00
Z 140-230	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.274,00
Z 170-110	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.262,00
Z 170-110	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.143,00

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 600	46761601752	403,00
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753	420,00
Regalsystem Z 140-140 / 144-114, 1 Regalelement, mit 4 Regalböden, B in mm: 1180	467901001	345,00
Regalsystem Z 140-170 / 144-174, 2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890 und 770	467901002	585,00
Regalsystem Z 140-200 / 144-204, 2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890 und 1180	467901003	633,00
Regalsystem Z 140-230 / 144-234, 2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1060 und 1180	467901004	657,00
Regalsystem Z 170-140 / 174-144, 1 Regalelement, mit 4 Regalböden, B in mm: 1480	467901005	386,00

Kälteaggregat finden Sie auf Seite 5 / 15.



## Kühlzelle mit Paneelboden Serie Z Grundausrüstung ohne Kälteaggregat

für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch,  
Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

	<b>Z 170-140</b>	<b>Z 170-170</b>	<b>Z 170-290</b>	<b>Z 200-110</b>	<b>Z 200-140</b>	<b>Z 200-170</b>
Ausstellfläche	1,80 m <sup>2</sup>	2,25 m <sup>2</sup>	4,05 m <sup>2</sup>	1,62 m <sup>2</sup>	2,16 m <sup>2</sup>	2,70 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	3,51 m <sup>3</sup>	4,38 m <sup>3</sup>	7,89 m <sup>3</sup>	3,15 m <sup>3</sup>	4,21 m <sup>3</sup>	5,26 m <sup>3</sup>

ohne Kälteaggregat, 80 mm Isolierung

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1700 x 1400 x 2110	1700 x 1700 x 2110	1700 x 2900 x 2110	2000 x 1100 x 2110	2000 x 1400 x 2110	2000 x 1700 x 2110
innen (B x T x H)	1500 x 1200 x 1950	1500 x 1500 x 1950	1500 x 2700 x 1950	1800 x 900 x 1950	1800 x 1200 x 1950	1800 x 1500 x 1950

### LEISTUNGSDATEN

Ausstellfläche	1,80 m <sup>2</sup>	2,25 m <sup>2</sup>	4,05 m <sup>2</sup>	1,62 m <sup>2</sup>	2,16 m <sup>2</sup>	2,70 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	3,51 m <sup>3</sup>	4,38 m <sup>3</sup>	7,89 m <sup>3</sup>	3,15 m <sup>3</sup>	4,21 m <sup>3</sup>	5,26 m <sup>3</sup>

### AGGREGAT (OPTION)

Passende Aggregate	Typ 2 oder Typ 2 HEG	Typ 5 oder Typ 5 HEG	Typ 2 oder Typ 2 HEG	Typ 4 oder Typ 4 HEG
Kältemittel	R-452A			

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-2 bis +8 °C
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF) / 5 (+40 °C UT und 40% RF, nur mit HEG-Aggregat)

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto	274 kg	308 kg	454 kg	263 kg	300 kg	336 kg
----------------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

### VERKLEIDUNG

außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)

### BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	46710702007-0-0-0	46710702008-0-0-0	46710702012-0-0-0	46710702013-0-0-0	46710702014-0-0-0	46710702009-0-0-0
Verkaufspreis	<b>2.564,00 €</b>	<b>2.826,00 €</b>	<b>4.144,00 €</b>	<b>2.617,00 €</b>	<b>2.801,00 €</b>	<b>3.041,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Z 170-140	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.508,00
Z 170-140	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.391,00
Z 170-170	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.771,00
Z 170-170	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.652,00
Z 170-290	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.631,00
Z 170-290	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.470,00
Z 200-110	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.562,00
Z 200-110	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.444,00
Z 200-140	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.746,00
Z 200-140	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.628,00
Z 200-170	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.251,00
Z 200-170	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.110,00

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753	420,00
Regalsystem Z 170-140 / 174-144, 1 Regalelement, mit 4 Regalböden, B in mm: 1480	467901005	386,00
Regalsystem Z 170-170 / 174-174, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 1060 und 650	467901050	899,00
Regalsystem Z 170-290 / 174-294, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 890, 1480 und 1060	467901054	1.263,00
Regalsystem Z 200-110 / 204-114, 2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180 und 650	467901011	610,00
Regalsystem Z 200-140 / 204-144, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 650, und 770	467901055	852,00
Regalsystem Z 200-170 / 204-174, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 650, 770 und 890	467901051	1.086,00

Kälteaggregate finden Sie auf Seite 5 / 15.



## Kühlzelle mit Panelboden Serie Z Grundausrüstung ohne Kälteaggregat

für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch,  
Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

	<b>Z 200-200</b>	<b>Z 230-110</b>	<b>Z 230-140</b>	<b>Z 230-170</b>	<b>Z 230-200</b>	<b>Z 230-230</b>
Ausstellfläche	3,24 m <sup>2</sup>	1,89 m <sup>2</sup>	2,52 m <sup>2</sup>	3,15 m <sup>2</sup>	3,78 m <sup>2</sup>	4,41 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	6,31 m <sup>3</sup>	3,68 m <sup>3</sup>	4,91 m <sup>3</sup>	6,14 m <sup>3</sup>	7,37 m <sup>3</sup>	8,59 m <sup>3</sup>

ohne Kälteaggregat, 80 mm Isolierung

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	2000 x 2000 x 2110	2300 x 1100 x 2110	2300 x 1400 x 2110	2300 x 1700 x 2110	2300 x 2000 x 2110	2300 x 2300 x 2110
innen (B x T x H)	1800 x 1800 x 1950	2100 x 900 x 1950	2100 x 1200 x 1950	2100 x 1500 x 1950	2100 x 1800 x 1950	2100 x 2100 x 1950

### LEISTUNGSDATEN

Ausstellfläche	3,24 m <sup>2</sup>	1,89 m <sup>2</sup>	2,52 m <sup>2</sup>	3,15 m <sup>2</sup>	3,78 m <sup>2</sup>	4,41 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	6,31 m <sup>3</sup>	3,68 m <sup>3</sup>	4,91 m <sup>3</sup>	6,14 m <sup>3</sup>	7,37 m <sup>3</sup>	8,59 m <sup>3</sup>

### AGGREGAT (OPTION)

Passende Aggregate	Typ 4 oder Typ 4 HEG	Typ 2 oder Typ 2 HEG	Typ 4 oder Typ 4 HEG		Typ 5 oder Typ 5 HEG	
Kältemittel	R-452A					

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-2 bis +8 °C					
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF) / 5 (+40 °C UT und 40% RF, nur mit HEG-Aggregat)					

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto	364 kg	352 kg	358 kg	412 kg	436 kg	489 kg
----------------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

### VERKLEIDUNG

außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)					
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)					

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	46710702015-0-0-0	46710702019-0-0-0	46710702020-0-0-0	46710702010-0-0-0	46710702016-0-0-0	46710702021-0-0-0
Verkaufspreis	<b>3.301,00 €</b>	<b>2.808,00 €</b>	<b>3.021,00 €</b>	<b>3.290,00 €</b>	<b>3.658,00 €</b>	<b>3.973,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Z 200-200	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.511,00
Z 200-200	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.370,00
Z 230-110	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.753,00
Z 230-110	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.635,00
Z 230-140	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.232,00
Z 230-140	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.091,00
Z 230-170	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.500,00
Z 230-170	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.359,00
Z 230-200	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.144,00
Z 230-200	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.983,00
Z 230-230	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.460,00
Z 230-230	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.299,00

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753	420,00
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 925	46761601754	525,00
Regalsystem Z 200-200 / 204-204, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 1300, und 1300	467901056	1.070,00
Regalsystem Z 200-230 / 204-234, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1060, 770, 1060 und 1300	467901057	1.250,00
Regalsystem Z 230-110 / 234-114, 2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1480 und 650	467901016	645,00
Regalsystem Z 230-140 / 234-144, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1060, 1060, und 770	467901060	901,00
Regalsystem Z 230-170 / 234-174, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 1060, 650 und 1060	467901052	1.170,00
Regalsystem Z 230-230 / 234-234, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 1060, 1060 und 1300	467901061	1.354,00

Kälteaggregate finden Sie auf Seite 5 / 15.



## Kühlzelle mit Paneelboden Serie Z Grundausrüstung ohne Kälteaggregat

für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch,  
Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

	<b>Z 260-140</b>	<b>Z 260-170</b>	<b>Z 260-200</b>	<b>Z 260-230</b>	<b>Z 260-260</b>
Ausstellfläche	2,88 m <sup>2</sup>	3,60 m <sup>2</sup>	4,32 m <sup>2</sup>	5,04 m <sup>2</sup>	5,76 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	5,61 m <sup>3</sup>	7,02 m <sup>3</sup>	8,42 m <sup>3</sup>	9,82 m <sup>3</sup>	11,23 m <sup>3</sup>
ohne Kälteaggregat, 80 mm Isolierung					

<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	2600 x 1400 x 2110	2600 x 1700 x 2110	2600 x 2000 x 2110	2600 x 2300 x 2110	2600 x 2600 x 2110
innen (B x T x H)	2400 x 1200 x 1950	2400 x 1500 x 1950	2400 x 1800 x 1950	2400 x 2100 x 1950	2400 x 2400 x 1950

<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Ausstellfläche	2,88 m <sup>2</sup>	3,60 m <sup>2</sup>	4,32 m <sup>2</sup>	5,04 m <sup>2</sup>	5,76 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	5,61 m <sup>3</sup>	7,02 m <sup>3</sup>	8,42 m <sup>3</sup>	9,82 m <sup>3</sup>	11,23 m <sup>3</sup>

<b>AGGREGAT (OPTION)</b>					
Passende Aggregate	Typ 4 oder Typ 4 HEG		Typ 5 oder Typ 5 HEG		Typ 6 oder Typ 6 HEG
Kältemittel	R-452A				

<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	-2 bis +8 °C				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF) / 5 (+40 °C UT und 40% RF, nur mit HEG-Aggregat)				

<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Brutto	529 kg	444 kg	477 kg	527 kg	570 kg

<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)				
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)				

<b>BESTELLINFOS</b>					
Artikel-Nr.	46710702024-0-0-0	46710702011-0-0-0	46710702017-0-0-0	46710702022-0-0-0	46710702025-0-0-0
Verkaufspreis	<b>3.201,00 €</b>	<b>3.564,00 €</b>	<b>3.894,00 €</b>	<b>4.167,00 €</b>	<b>4.442,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Z 260-140	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.411,00
Z 260-140	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.270,00
Z 260-170	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.050,00
Z 260-170	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.888,00
Z 260-200	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.380,00
Z 260-200	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.219,00
Z 260-230	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	7.202,00
Z 260-230	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	7.004,00
Z 260-260	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	7.478,00
Z 260-260	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	7.280,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753	420,00
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 925	46761601754	525,00
Regalsystem Z 260-140 / 264-144, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 1180, und 770	467901064	928,00
Regalsystem Z 260-170 / 264-174, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 940, 940, 1060 und 1060	467901053	1.242,00
Regalsystem Z 260-200 / 264-204, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 650, 1300 und 1300	467901058	1.283,00
Regalsystem Z 260-230 / 264-234, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1480, 650, 1300 und 1300	467901062	1.322,00
Regalsystem Z 260-260 / 264-264, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1480, 1180, 1180 und 1480	467901065	1.420,00

Kälteaggregate finden Sie auf Seite 5 / 15.





## Kühlzelle mit Panelboden Serie Z Grundausrüstung ohne Kälteaggregat

für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch,  
Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

	<b>Z 290-140</b>	<b>Z 290-200</b>	<b>Z 290-230</b>	<b>Z 290-260</b>
Ausstellfläche	3,24 m <sup>2</sup>	4,86 m <sup>2</sup>	5,67 m <sup>2</sup>	6,48 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	6,31 m <sup>3</sup>	9,47 m <sup>3</sup>	11,05 m <sup>3</sup>	12,63 m <sup>3</sup>

ohne Kälteaggregat, 80 mm Isolierung

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	2900 x 1400 x 2110	2900 x 2000 x 2110	2900 x 2300 x 2110	2900 x 2600 x 2110
innen (B x T x H)	2700 x 1200 x 1950	2700 x 1800 x 1950	2700 x 2100 x 1950	2700 x 2400 x 1950

### LEISTUNGSDATEN

Ausstellfläche	3,24 m <sup>2</sup>	4,86 m <sup>2</sup>	5,67 m <sup>2</sup>	6,48 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	6,31 m <sup>3</sup>	9,47 m <sup>3</sup>	11,05 m <sup>3</sup>	12,63 m <sup>3</sup>

### AGGREGAT (OPTION)

Passende Aggregate	Typ 5 oder Typ 5 HEG	Typ 6 oder Typ 6 HEG
Kältemittel	R-452A	

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-2 bis +8 °C
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF) / 5 (+40 °C UT und 40% RF, nur mit HEG-Aggregat)

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto	416 kg	492 kg	558 kg	590 kg
----------------	--------	--------	--------	--------

### VERKLEIDUNG

außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	46710702027-0-0-0	46710702018-0-0-0	46710702023-0-0-0	46710702026-0-0-0
Verkaufspreis	<b>3.827,00 €</b>	<b>4.131,00 €</b>	<b>4.511,00 €</b>	<b>5.412,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Z 290-140	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.314,00
Z 290-140	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.153,00
Z 290-200	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	7.167,00
Z 290-200	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.969,00
Z 290-230	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	7.547,00
Z 290-230	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	7.349,00
Z 290-260	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	8.447,00
Z 290-260	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	8.249,00

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753	420,00
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 925	46761601754	525,00
Regalsystem Z 260-290 / 264-294, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1600, 1060, 1300 und 1600	467901066	1.452,00
Regalsystem Z 290-140 / 294-144, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1300, 1300 und 770	467901067	962,00
Regalsystem Z 290-200 / 294-204, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 890, 1300 und 1300	467901059	1.306,00
Regalsystem Z 290-230 / 294-234, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1300, 770, 1600 und 1300	467901063	1.380,00

Kälteaggregate finden Sie auf Seite 5 / 15.







**Sonderzubehör: im Wandpaneel steckerfertig vorinstalliertes Kälteaggregat inkl. Feuchtraumleuchte, wodurch der zeitaufwendige Ausschnitt für ein Kälteaggregat entfällt. Servicefreundlich mit automatischer Tauwasserverdunstung und Heißgasabtaug.**

## Kühlzelle ohne Paneelboden

für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch, Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

- Kühlzelle ohne Paneelboden
- außen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
- innen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
- Segmentbauweise (Lieferung in zerlegtem Zustand), Paneele im Rastermaß 300 mm, Paneelbreiten von 300, 600, 900 und 1200 mm
- Tür im lichten Maß von B x H in mm: 600 bzw. 700 x 1910, ab Zellenbreite von 1700 mm = Breite der Tür 700 mm (auf Anfrage ist eine Türbreite von 925 mm bei Zellen ab B x T in mm: 2000 x 2000 gegen Aufpreis erhältlich)
- Türen mit Kunststoffgriff, Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung
- Offenstellung bei 90°
- selbsthebendes Türscharnier
- Türanschlag rechts, wechselbar (für einen Wechsel ist Tür im Sonderzubehör zwingend erforderlich!)
- PUR-Hartschaumisolierung, 80 mm, Dichtigkeit 41 kg/m<sup>3</sup>
- für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch
- leicht und schnell zu montieren
- Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
- Verkleidung der Wände aus lackiertem, speziell für den Lebensmittelbereich konzipiertem Blech, Farbe: hellgrau

### Planungshinweis:

Optional erhalten Sie ein im passenden Wandpaneel steckerfertig vorinstalliertes Kühlaggregat inkl. Feuchtraumleuchte, wodurch der zeitaufwendige Ausschnitt für ein Kühlaggregat komplett entfällt! Ausstattung des optionalen Kühlaggregats inkl. elektronischer Steuerung mit Thermometer und Lichtschalter mit Kontrollleuchte, automatischer Tauwasserverdunstung und Heißgasabtaugung.

Die Zellen und Aggregate sind nicht für Außenaufstellung geeignet!



**Tür im lichten Maß von B x H in mm: 600 x 1910 oder 700 x 1910 mit robustem Kunststoffgriff, Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung.**

## Kühlzelle ohne Paneelboden

für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch,  
Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

	<b>Z 140-110-OB</b>	<b>Z 140-140-OB</b>	<b>Z 140-170-OB</b>	<b>Z 140-200-OB</b>	<b>Z 140-230-OB</b>	<b>Z 170-110-OB</b>	<b>Z 170-140-OB</b>
Ausstellfläche	1,08 m <sup>2</sup>	1,44 m <sup>2</sup>	1,80 m <sup>2</sup>	2,16 m <sup>2</sup>	2,52 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>	1,80 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	2,10 m <sup>3</sup>	2,80 m <sup>3</sup>	3,51 m <sup>3</sup>	4,21 m <sup>3</sup>	4,91 m <sup>3</sup>	2,63 m <sup>3</sup>	3,51 m <sup>3</sup>
ohne Kälteaggregat, 80 mm Isolierung							

<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>							
außen (B x T x H)	1400 x 1100 x 2010	1400 x 1400 x 2010	1400 x 1700 x 2010	1400 x 2000 x 2010	1400 x 2300 x 2010	1700 x 1100 x 2010	1700 x 1400 x 2010
innen (B x T x H)	1200 x 900 x 1950	1200 x 1200 x 1950	1200 x 1500 x 1950	1200 x 1800 x 1950	1200 x 2100 x 1950	1500 x 900 x 1950	1500 x 1200 x 1950

<b>LEISTUNGSDATEN</b>							
Ausstellfläche	1,08 m <sup>2</sup>	1,44 m <sup>2</sup>	1,80 m <sup>2</sup>	2,16 m <sup>2</sup>	2,52 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>	1,80 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	2,10 m <sup>3</sup>	2,80 m <sup>3</sup>	3,51 m <sup>3</sup>	4,21 m <sup>3</sup>	4,91 m <sup>3</sup>	2,63 m <sup>3</sup>	3,51 m <sup>3</sup>

<b>AGGREGAT (OPTION)</b>			
Passende Aggregate	Typ 1 oder Typ 1 HEG		Typ 3 oder Typ 3 HEG
Kältemittel	R-452A		

<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Bereich	-2 bis +8 °C
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF) / 5 (+40 °C UT und 40% RF, nur mit HEG-Aggregat)

<b>GEWICHTSANGABEN</b>							
Gewicht Brutto	194 kg	220 kg	248 kg	272 kg	318 kg	212 kg	247 kg

<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)

<b>BESTELLINFOS</b>							
Artikel-Nr.	46710602001-0-0-0	46710602002-0-0-0	46710602003-0-0-0	46710602004-0-0-0	46710602005-0-0-0	46710602006-0-0-0	46710602007-0-0-0
Verkaufspreis	<b>1.906,00 €</b>	<b>2.163,00 €</b>	<b>2.450,00 €</b>	<b>2.659,00 €</b>	<b>2.958,00 €</b>	<b>2.178,00 €</b>	<b>2.410,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Z 140-110-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	3.852,00
Z 140-110-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	3.733,00
Z 140-140-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.108,00
Z 140-140-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	3.989,00
Z 140-170-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.395,00
Z 140-170-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.277,00
Z 140-200-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.603,00
Z 140-200-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.485,00
Z 140-230-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.158,00
Z 140-230-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.027,00
Z 170-110-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.122,00
Z 170-110-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.004,00
Z 170-140-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.354,00
Z 170-140-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.237,00

<b>SONDERZUBEHÖR</b>	Artikel-Nr.	Preis in €
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 600	46761601752	403,00
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753	420,00
Regalsystem Z 140-140 / 144-114, 1 Regalelement, mit 4 Regalböden, B in mm: 1180	467901001	345,00
Regalsystem Z 140-170 / 144-174, 2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890 und 770	467901002	585,00
Regalsystem Z 140-200 / 144-204, 2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890 und 1180	467901003	633,00
Regalsystem Z 140-230 / 144-234, 2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1060 und 1180	467901004	657,00
Regalsystem Z 170-140 / 174-144, 1 Regalelement, mit 4 Regalböden, B in mm: 1480	467901005	386,00
Tür für Umbau auf Linksanschlag, nur für Zellen ohne Boden mit Zellenbreite ab 1700 mm geeignet	46761606135	278,00
Kälteaggregate finden Sie auf Seite 5 / 15.		



## Kühlzelle ohne Paneelboden

für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch,  
Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

	<b>Z 170-170-OB</b>	<b>Z 170-290-OB</b>	<b>Z 200-110-OB</b>	<b>Z 200-140-OB</b>	<b>Z 200-170-OB</b>	<b>Z 200-200-OB</b>	<b>Z 230-110-OB</b>
Ausstellfläche	2,25 m <sup>2</sup>	4,05 m <sup>2</sup>	1,62 m <sup>2</sup>	2,16 m <sup>2</sup>	2,70 m <sup>2</sup>	3,24 m <sup>2</sup>	1,89 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	4,38 m <sup>3</sup>	7,89 m <sup>3</sup>	3,15 m <sup>3</sup>	4,21 m <sup>3</sup>	5,26 m <sup>3</sup>	6,31 m <sup>3</sup>	3,68 m <sup>3</sup>
ohne Kälteaggregat, 80 mm Isolierung							

<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>							
außen (B x T x H)	1700 x 1700 x 2010	1700 x 2900 x 2010	2000 x 1100 x 2010	2000 x 1400 x 2010	2000 x 1700 x 2010	2000 x 2000 x 2010	2300 x 1100 x 2010
innen (B x T x H)	1500 x 1500 x 1950	1500 x 2700 x 1950	1800 x 900 x 1950	1800 x 1200 x 1950	1800 x 1500 x 1950	1800 x 1800 x 1950	2100 x 900 x 1950

<b>LEISTUNGSDATEN</b>							
Ausstellfläche	2,25 m <sup>2</sup>	4,05 m <sup>2</sup>	1,62 m <sup>2</sup>	2,16 m <sup>2</sup>	2,7 m <sup>2</sup>	3,24 m <sup>2</sup>	1,89 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	4,38 m <sup>3</sup>	7,89 m <sup>3</sup>	3,15 m <sup>3</sup>	4,21 m <sup>3</sup>	5,26 m <sup>3</sup>	6,31 m <sup>3</sup>	3,68 m <sup>3</sup>

<b>AGGREGAT (OPTION)</b>							
Passende Aggregate	Typ 2 oder Typ 2 HEG	Typ 5 oder Typ 5 HEG	Typ 2 oder Typ 2 HEG		Typ 4 oder Typ 4 HEG		Typ 2 oder Typ 2 HEG
Kältemittel	R-452A						

<b>TEMPERATURANGABEN</b>							
Bereich	-2 bis +8 °C						
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF) / 5 (+40 °C UT und 40% RF, nur mit HEG-Aggregat)						

<b>GEWICHTSANGABEN</b>							
Gewicht Brutto	277 kg	409 kg	237 kg	270 kg	302 kg	328 kg	317 kg

<b>VERKLEIDUNG</b>							
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)						
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)						

<b>BESTELINFOS</b>							
Artikel-Nr.	46710602008-0-0-0	46710602012-0-0-0	46710602013-0-0-0	46710602014-0-0-0	46710602009-0-0-0	46710602015-0-0-0	46710602019-0-0-0
Verkaufspreis	<b>2.648,00 €</b>	<b>3.875,00 €</b>	<b>2.443,00 €</b>	<b>2.636,00 €</b>	<b>2.858,00 €</b>	<b>3.088,00 €</b>	<b>2.604,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Z 170-170-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.593,00
Z 170-170-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.475,00
Z 170-290-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.361,00
Z 170-290-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.200,00
Z 200-110-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.388,00
Z 200-110-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.270,00
Z 200-140-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.581,00
Z 200-140-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.463,00
Z 200-170-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.068,00
Z 200-170-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.928,00
Z 200-200-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.298,00
Z 200-200-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.157,00
Z 230-110-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.549,00
Z 230-110-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.431,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753	420,00
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 925	46761601754	525,00
Regalsystem Z 170-170 / 174-174, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 1060 und 650	467901050	899,00
Regalsystem Z 170-290 / 174-294, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 890, 1480 und 1060	467901054	1.263,00
Regalsystem Z 200-110 / 204-114, 2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180 und 650	467901011	610,00
Regalsystem Z 200-140 / 204-144, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 650, und 770	467901055	852,00
Regalsystem Z 200-170 / 204-174, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 650, 770 und 890	467901051	1.086,00
Regalsystem Z 200-200 / 204-204, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 1300, und 1300	467901056	1.070,00
Regalsystem Z 230-110 / 234-114, 2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1480 und 650	467901016	645,00
Tür für Umbau auf Linksanschlag, nur für Zellen ohne Boden mit Zellenbreite ab 1700 mm geeignet	46761606135	278,00
Kälteaggregate finden Sie auf Seite 5 / 15.		



## Kühlzelle ohne Paneelboden

für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch,  
Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

	<b>Z 230-140-OB</b>	<b>Z 230-170-OB</b>	<b>Z 230-200-OB</b>	<b>Z 230-230-OB</b>	<b>Z 260-140-OB</b>	<b>Z 260-170-OB</b>	<b>Z 260-200-OB</b>
Ausstellfläche	2,52 m <sup>2</sup>	3,15 m <sup>2</sup>	3,78 m <sup>2</sup>	4,41 m <sup>2</sup>	2,88 m <sup>2</sup>	3,60 m <sup>2</sup>	4,32 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	4,91 m <sup>3</sup>	6,14 m <sup>3</sup>	7,37 m <sup>3</sup>	8,59 m <sup>3</sup>	5,61 m <sup>3</sup>	7,02 m <sup>3</sup>	8,42 m <sup>3</sup>
ohne Kälteaggregat, 80 mm Isolierung							

<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>							
außen (B x T x H)	2300 x 1400 x 2010	2300 x 1700 x 2010	2300 x 2000 x 2010	2300 x 2300 x 2010	2600 x 1400 x 2010	2600 x 1700 x 2010	2600 x 2000 x 2010
innen (B x T x H)	2100 x 1200 x 1950	2100 x 1500 x 1950	2100 x 1800 x 1950	2100 x 2100 x 1950	2400 x 1200 x 1950	2400 x 1500 x 1950	2400 x 1800 x 1950

<b>LEISTUNGSDATEN</b>							
Ausstellfläche	2,52 m <sup>2</sup>	3,15 m <sup>2</sup>	3,78 m <sup>2</sup>	4,41 m <sup>2</sup>	2,88 m <sup>2</sup>	3,60 m <sup>2</sup>	4,32 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	4,91 m <sup>3</sup>	6,14 m <sup>3</sup>	7,37 m <sup>3</sup>	8,59 m <sup>3</sup>	5,61 m <sup>3</sup>	7,02 m <sup>3</sup>	8,42 m <sup>3</sup>

<b>AGGREGAT (OPTION)</b>								
Passende Aggregate	Typ 4 oder Typ 4 HEG		Typ 5 oder Typ 5 HEG		Typ 4 oder Typ 4 HEG		Typ 5 oder Typ 5 HEG	
Kältemittel	R-452A							

<b>TEMPERATURANGABEN</b>							
Bereich	-2 bis +8 °C						
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF) / 5 (+40 °C UT und 40% RF, nur mit HEG-Aggregat)						

<b>GEWICHTSANGABEN</b>							
Gewicht Brutto	322 kg	371 kg	392 kg	440 kg	351 kg	400 kg	429 kg

<b>VERKLEIDUNG</b>							
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)						
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)						

<b>BESTELLINFOS</b>							
Artikel-Nr.	46710602020-0-0-0	46710602010-0-0-0	46710602016-0-0-0	46710602021-0-0-0	46710602024-0-0-0	46710602011-0-0-0	46710602017-0-0-0
Verkaufspreis	<b>2.838,00 €</b>	<b>3.076,00 €</b>	<b>3.432,00 €</b>	<b>3.700,00 €</b>	<b>3.004,00 €</b>	<b>3.325,00 €</b>	<b>3.622,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Z 230-140-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.048,00
Z 230-140-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	4.907,00
Z 230-170-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.287,00
Z 230-170-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.146,00
Z 230-200-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.919,00
Z 230-200-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.758,00
Z 230-230-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.185,00
Z 230-230-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.024,00
Z 260-140-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.213,00
Z 260-140-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.073,00
Z 260-170-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.812,00
Z 260-170-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.651,00
Z 260-200-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.109,00
Z 260-200-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	5.948,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753	420,00
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 925	46761601754	525,00
Regalsystem Z 200-230 / 204-234, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1060, 770, 1060 und 1300	467901057	1.250,00
Regalsystem Z 230-140 / 234-144, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1060, 1060, und 770	467901060	901,00
Regalsystem Z 230-170 / 234-174, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 1060, 650 und 1060	467901052	1.170,00
Regalsystem Z 230-230 / 234-234, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 1060, 1060 und 1300	467901061	1.354,00
Regalsystem Z 260-140 / 264-144, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 1180, und 770	467901064	928,00
Regalsystem Z 260-170 / 264-174, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 940, 940, 1060 und 1060	467901053	1.242,00
Regalsystem Z 260-200 / 264-204, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 650, 1300 und 1300	467901058	1.283,00
Tür für Umbau auf Linksanschlag, nur für Zellen ohne Boden mit Zellenbreite ab 1700 mm geeignet	46761606135	278,00

Kälteaggregate finden Sie auf Seite 5 / 15.



## Kühlzelle ohne Paneelboden

für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch,  
Rastermaß 300 mm, 80 mm Isolierung

	<b>Z 260-230-OB</b>	<b>Z 260-260-OB</b>	<b>Z 290-200-OB</b>	<b>Z 290-230-OB</b>	<b>Z 290-260-OB</b>
Ausstellfläche	5,04 m <sup>2</sup>	5,76 m <sup>2</sup>	4,86 m <sup>2</sup>	5,67 m <sup>2</sup>	6,48 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	9,82 m <sup>3</sup>	11,23 m <sup>3</sup>	9,47 m <sup>3</sup>	11,05 m <sup>3</sup>	12,63 m <sup>3</sup>
ohne Kälteaggregat, 80 mm Isolierung					

<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	2600 x 2300 x 2010	2600 x 2600 x 2010	2900 x 2000 x 2010	2900 x 2300 x 2010	2900 x 2600 x 2010
innen (B x T x H)	2400 x 2100 x 1950	2400 x 2400 x 1950	2700 x 1800 x 1950	2700 x 2100 x 1950	2700 x 2400 x 1950

<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Ausstellfläche	5,04 m <sup>2</sup>	5,76 m <sup>2</sup>	4,86 m <sup>2</sup>	5,67 m <sup>2</sup>	6,48 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	9,82 m <sup>3</sup>	11,23 m <sup>3</sup>	9,47 m <sup>3</sup>	11,05 m <sup>3</sup>	12,63 m <sup>3</sup>

<b>AGGREGAT (OPTION)</b>	
Passende Aggregate	Typ 6 oder Typ 6 HEG W
Kältemittel	R-452A

<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Bereich	-2 bis +8 °C
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF) / 5 (+40 °C UT und 40% RF, nur mit HEG-Aggregat)

<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Brutto	474 kg	513 kg	443 kg	502 kg	531 kg

<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)

<b>BESTELLINFOS</b>					
Artikel-Nr.	46710602022-0-0-0	46710602025-0-0-0	46710602018-0-0-0	46710602023-0-0-0	46710602026-0-0-0
Verkaufspreis	<b>3.894,00 €</b>	<b>4.155,00 €</b>	<b>3.859,00 €</b>	<b>4.216,00 €</b>	<b>5.032,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
Z 260-230-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.930,00
Z 260-230-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.732,00
Z 260-260-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	7.191,00
Z 260-260-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.993,00
Z 290-200-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.893,00
Z 290-200-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	6.695,00
Z 290-230-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	7.250,00
Z 290-230-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	7.052,00
Z 290-260-OB	K-K-HEG	inkl. HEG-Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	8.067,00
Z 290-260-OB	K-K	inkl. Kälteaggregat, 80 mm Isolierung	7.869,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753	420,00
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 925	46761601754	525,00
Regalsystem Z 260-230 / 264-234, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1480, 650, 1300 und 1300	467901062	1.322,00
Regalsystem Z 260-260 / 264-264, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1480, 1180, 1180 und 1480	467901065	1.420,00
Regalsystem Z 260-290 / 264-294, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1600, 1060, 1300 und 1600	467901066	1.452,00
Regalsystem Z 290-200 / 294-204, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 890, 1300 und 1300	467901059	1.306,00
Regalsystem Z 290-230 / 294-234, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1300, 770, 1600 und 1300	467901063	1.380,00
Tür für Umbau auf Linksanschlag, nur für Zellen ohne Boden mit Zellenbreite ab 1700 mm geeignet	46761606135	278,00



### Kälteaggregat Typ 1-6 zu Serie Z und Z-OB

komplett integrierbares Wandpaneel inkl. steckerfertig vorinstalliertem Kälteaggregat, Feuchtraumleuchte, elektronischer Steuerung mit Thermometer, Lichtschalter mit Kontrollleuchte, automatischer Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung



im Wandpaneel steckerfertig vorinstalliertes Kälteaggregat inkl. Feuchtraumleuchte, wodurch der zeitaufwendige Ausschnitt für ein Kälteaggregat entfällt. Servicefreundlich mit automatischer Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung.

	TYP 1	TYP 2	TYP 3	TYP 4	TYP 5	TYP 6
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T)	400 x 768	600 x 768	400 x 768	600 x 768	600 x 831	
außen (H)	1910					
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	850 W / 230 V		900 W / 230 V		1140 W / 230 V	1200 W / 230 V
Kälteleistung	920 W / VT -10 °C		1110 W / VT -10 °C		1290 W / VT -10 °C	1490 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 450 g		R-452A / 485 g		R-452A / 700 g	R-452A / 800 g
Energieverbrauch	8,6 kWh / 24h		9,3 kWh / 24h		11,4 kWh / 24h	14,1 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	-2 bis +8 °C bei 32 °C UT und 55 % RF					
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto	92 kg	93 kg	96 kg	101 kg	116 kg	115 kg
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	46710802001-G-0-0	46710802002-G-0-0	46710802003-G-0-0	46710802004-G-0-0	46710802005-G-0-0	46710802006-G-0-0
Verkaufspreis	1.827,00 €	1.827,00 €	2.069,00 €	2.070,00 €	2.326,00 €	2.838,00 €

### Kälteaggregat HEG Typ 1-6 zu Serie Z und Z-OB

komplett integrierbares Wandpaneel inkl. steckerfertig vorinstalliertem Kälteaggregat, Feuchtraumleuchte, elektronischer Steuerung mit Thermometer, Lichtschalter mit Kontrollleuchte, automatischer Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung



im Wandpaneel steckerfertig vorinstalliertes Kälteaggregat inkl. Feuchtraumleuchte, wodurch der zeitaufwendige Ausschnitt für ein Kälteaggregat entfällt. Servicefreundlich mit automatischer Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung.

	TYP 1 HEG	TYP 2 HEG	TYP 3 HEG	TYP 4 HEG	TYP 5 HEG	TYP 6 HEG
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T)	400 x 768	600 x 768	400 x 768	600 x 768	600 x 831	
außen (H)	1910					
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	595 W / 230 V		637 W / 230 V		758 W / 230 V	801 W / 230 V
Kälteleistung	1100 W / VT -10 °C		1230 W / VT -10 °C		1420 W / VT -10 °C	1610 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 450 g		R-452A / 485 g		R-452A / 700 g	R-452A / 800 g
Energieverbrauch	4,9 kWh / 24h		5,8 kWh / 24h		6,9 kWh / 24h	8,1 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	-2 bis +8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF					
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto	92 kg	93 kg	98 kg	101 kg	116 kg	115 kg
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	46710802001-G-F-0	46710802002-G-F-0	46710802003-G-F-0	46710802004-G-F-0	46710802005-G-F-0	46710802006-G-F-0
Verkaufspreis	1.944,00 €	1.944,00 €	2.200,00 €	2.210,00 €	2.487,00 €	3.036,00 €





**vollhygienischer Edelstahlboden 1.4509  
in kreisverpresst, rutschfest genoppter  
Ausführung, Flächenlast 2000 kg/m<sup>2</sup>**



**Sonderzubehör: im Wandpaneel steckerfertig  
vorinstalliertes Kälteaggregat inkl.  
Feuchtraumleuchte, wodurch der  
zeitaufwendige Ausschnitt für ein  
Kälteaggregat entfällt.  
Servicefreundlich mit automatischer  
Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung.**

## Tiefkühlzelle mit Paneelboden

zur Konservierung tiefgekühlter Produkte,  
Rastermaß 300 mm, 100 mm Isolierung

- Tiefkühlzelle mit Paneelboden
- außen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
- innen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
- Segmentbauweise (Lieferung in zerlegtem Zustand), Paneele im Rastermaß 300 mm, Paneelbreiten von 300, 600, 900 und 1200 mm
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Tür im lichten Maß von B x H in mm: 600 bzw. 700 x 1910, ab Zellenbreite von 1700 mm = Breite der Tür 700 mm (auf Anfrage ist eine Türbreite von 925 mm bei Zellen ab B x T in mm: 2000 x 2000 gegen Aufpreis erhältlich)
- Türen mit Kunststoffgriff, Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung
- Offenstellung bei 90°
- selbsthebendes Türscharnier
- PUR-Hartschaumisolierung, 100 mm, Dichtigkeit 41 kg/m<sup>3</sup>
- für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch
- leicht und schnell zu montieren
- Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
- Edelstahlboden vollhygienisch, Edelstahl 1.4509, kreisverpresst und rutschfest genoppt, Flächenlast 2000 kg/m<sup>2</sup>
- Verkleidung der Wände aus lackiertem, speziell für den Lebensmittelbereich konzipiertem Blech, Farbe: hellgrau
- inkl. Druckausgleichsventil, Türrahmenheizung und Bodenbelüftungsbalken

Planungshinweis:

Optional erhalten Sie ein im passenden Wandpaneel steckerfertig vorinstalliertes Tiefkühlaggregat inkl. Feuchtraumleuchte, wodurch der zeitaufwändige Ausschnitt für ein Tiefkühlaggregat komplett entfällt!

Ausstattung des optionalen Tiefkühlaggregats inkl. elektronischer Steuerung mit Thermometer und Lichtschalter mit Kontrollleuchte, automatischer Tauwasserverdunstung, Heißgasabtauung und Druckausgleichsventil.

Falls Sie sich für den Anschluss an ein zentrales Kälteaggregat entscheiden, benötigen Sie zusätzlich ein Druckausgleichsventil sowie einen Verbindungsstecker für die Rahmenheizung (siehe Sonderzubehör).

Auf Anfrage erhalten Sie gegen Aufpreis einen verstärkten Zellenboden, durch den die Zelle mit einem Hordenwagen (bis 100 kg) befahrbar wird.

**ACHTUNG:** je nach Bausituation ist mit dem verstärkten Boden eine Rampe für die Zelle nötig. Diese ist nicht Teil des Lieferumfangs (nur ab Modell Z 204-204 TK und größer möglich).

Die Zellen und Aggregate sind nicht für Außenaufstellung geeignet!



**Tür im lichten Maß von B x H in mm: 600 x 1910 oder 700 x 1910  
mit robustem Kunststoffgriff, Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung**



## Tiefkühlzelle mit Paneelboden

zur Konservierung tiefgekühlter Produkte,  
Rastermaß 300 mm, 100 mm Isolierung

	<b>Z 144-114-TK</b>	<b>Z 144-144-TK</b>	<b>Z 144-174-TK</b>	<b>Z 144-204-TK</b>	<b>Z 144-234-TK</b>	<b>Z 174-114-TK</b>	<b>Z 174-144-TK</b>
Ausstellfläche	1,08 m <sup>2</sup>	1,44 m <sup>2</sup>	1,80 m <sup>2</sup>	2,16 m <sup>2</sup>	2,52 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>	1,80 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	2,10 m <sup>3</sup>	2,80 m <sup>3</sup>	3,51 m <sup>3</sup>	4,21 m <sup>3</sup>	4,91 m <sup>3</sup>	2,63 m <sup>3</sup>	3,51 m <sup>3</sup>
ohne Tiefkühlaggregat, inkl. Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung							

<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>							
außen (B x T x H)	1440 x 1140 x 2150	1440 x 1440 x 2150	1440 x 1740 x 2150	1440 x 2040 x 2150	1440 x 2340 x 2150	1740 x 1140 x 2150	1740 x 1440 x 2150
innen (B x T x H)	1200 x 900 x 1950	1200 x 1200 x 1950	1200 x 1500 x 1950	1200 x 1800 x 1950	1200 x 2100 x 1950	1500 x 900 x 1950	1500 x 1200 x 1950

<b>LEISTUNGSDATEN</b>							
Ausstellfläche	1,08 m <sup>2</sup>	1,44 m <sup>2</sup>	1,80 m <sup>2</sup>	2,16 m <sup>2</sup>	2,52 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>	1,80 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	2,10 m <sup>3</sup>	2,80 m <sup>3</sup>	3,51 m <sup>3</sup>	4,21 m <sup>3</sup>	4,91 m <sup>3</sup>	2,63 m <sup>3</sup>	3,51 m <sup>3</sup>

<b>AGGREGAT (OPTION)</b>							
Passende Aggregate	Typ 1 oder Typ 1 HEG			Typ 3 oder Typ 3 HEG		Typ 2 oder Typ 2 HEG	
Kältemittel	R-452A						

<b>TEMPERATURANGABEN</b>							
Bereich	-18 bis -23 °C bei 32 °C UT und 55 % RF						
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF) / 5 (+40 °C UT und 40% RF, nur mit HEG-Aggregat)						

<b>GEWICHTSANGABEN</b>							
Gewicht Brutto	234 kg	267 kg	295 kg	328 kg	386 kg	259 kg	297 kg

<b>VERKLEIDUNG</b>							
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)						
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)						

<b>BESTELLINFOS</b>							
Artikel-Nr.	46710703001-B	46710703002-B	46710703003-B	46710703004-B	46710703005-B	46710703006-B	46710703007-B
Verkaufspreis	<b>2.512,00 €</b>	<b>2.826,00 €</b>	<b>2.933,00 €</b>	<b>3.424,00 €</b>	<b>3.808,00 €</b>	<b>2.855,00 €</b>	<b>3.117,00 €</b>

<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
Z 144-114-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.080,00
Z 144-114-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	4.880,00
Z 144-144-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.387,00
Z 144-144-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.194,00
Z 144-174-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.494,00
Z 144-174-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.301,00
Z 144-204-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.985,00
Z 144-204-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.792,00
Z 144-234-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	6.933,00
Z 144-234-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	6.683,00
Z 174-114-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.417,00
Z 174-114-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.224,00
Z 174-144-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.679,00
Z 174-144-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.485,00

<b>SONDERZUBEHÖR</b>	<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Druckausgleichsventil, (nur notwendig bei Lieferung ohne Maschine, Montageaufwand erforderlich)	46746202010	140,00
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 600	46761601752	403,00
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753	420,00
Regalsystem Z 140-140 / 144-114, 1 Regalelement, mit 4 Regalböden, B in mm: 1180	467901001	345,00
Regalsystem Z 140-170 / 144-174, 2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890 und 770	467901002	585,00
Regalsystem Z 140-200 / 144-204, 2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890 und 1180	467901003	633,00
Regalsystem Z 140-230 / 144-234, 2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1060 und 1180	467901004	657,00
Regalsystem Z 170-140 / 174-144, 1 Regalelement, mit 4 Regalböden, B in mm: 1480	467901005	386,00

Tiefkühlaggregate finden Sie auf Seite 5 / 21.



## Tiefkühlzelle mit Paneelboden

zur Konservierung tiefgekühlter Produkte,  
Rastermaß 300 mm, 100 mm Isolierung

	<b>Z 174-174-TK</b>	<b>Z 174-294-TK</b>	<b>Z 204-114-TK</b>	<b>Z 204-144-TK</b>	<b>Z 204-174-TK</b>	<b>Z 204-204-TK</b>	<b>Z 234-114-TK</b>
Ausstellfläche	2,25 m <sup>2</sup>	4,05 m <sup>2</sup>	1,62 m <sup>2</sup>	2,16 m <sup>2</sup>	2,70 m <sup>2</sup>	3,24 m <sup>2</sup>	1,89 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	4,38 m <sup>3</sup>	7,89 m <sup>3</sup>	3,15 m <sup>3</sup>	4,21 m <sup>3</sup>	5,26 m <sup>3</sup>	6,31 m <sup>3</sup>	3,68 m <sup>3</sup>
ohne Tiefkühlaggregat, inkl. Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung							

<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>							
außen (B x T x H)	1740 x 1740 x 2150	1740 x 2940 x 2150	2040 x 1140 x 2150	2040 x 1440 x 2150	2040 x 1740 x 2150	2040 x 2040 x 2150	2340 x 1140 x 2150
innen (B x T x H)	1500 x 1500 x 1950	1500 x 2700 x 1950	1800 x 900 x 1950	1800 x 1200 x 1950	1800 x 1500 x 1950	1800 x 1800 x 1950	2100 x 900 x 1950

<b>LEISTUNGSDATEN</b>							
Ausstellfläche	2,25 m <sup>2</sup>	4,05 m <sup>2</sup>	1,62 m <sup>2</sup>	2,16 m <sup>2</sup>	2,70 m <sup>2</sup>	3,24 m <sup>2</sup>	1,89 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	4,38 m <sup>3</sup>	7,89 m <sup>3</sup>	3,15 m <sup>3</sup>	4,21 m <sup>3</sup>	5,26 m <sup>3</sup>	6,31 m <sup>3</sup>	3,68 m <sup>3</sup>

<b>AGGREGAT (OPTION)</b>							
Passende Aggregate	Typ 2 oder Typ 2 HEG	Typ 5 oder Typ 5 HEG	Typ 2 oder Typ 2 HEG		Typ 4 oder Typ 4 HEG		Typ 2 oder Typ 2 HEG
Kältemittel	R-452A						

<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Bereich	-18 bis -23 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF) / 5 (+40 °C UT und 40% RF, nur mit HEG-Aggregat)

<b>GEWICHTSANGABEN</b>							
Gewicht Brutto	334 kg	472 kg	284 kg	324 kg	364 kg	394 kg	366 kg

<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)

<b>BESTELLINFOS</b>							
Artikel-Nr.	46710703008-B	46710703012-B	46710703013-B	46710703014-B	46710703009-B	46710703015-B	46710703019-B
Verkaufspreis	<b>3.472,00 €</b>	<b>4.731,00 €</b>	<b>3.178,00 €</b>	<b>3.389,00 €</b>	<b>3.715,00 €</b>	<b>4.101,00 €</b>	<b>3.395,00 €</b>

<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
Z 174-174-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	6.034,00
Z 174-174-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.840,00
Z 174-294-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	8.164,00
Z 174-294-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	7.921,00
Z 204-114-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.740,00
Z 204-114-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.547,00
Z 204-144-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.959,00
Z 204-144-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.757,00
Z 204-174-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	6.798,00
Z 204-174-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	6.575,00
Z 204-204-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	7.184,00
Z 204-204-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	6.961,00
Z 234-114-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.956,00
Z 234-114-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	5.763,00

<b>SONDERZUBEHÖR</b>	<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Druckausgleichsventil, (nur notwendig bei Lieferung ohne Maschine, Montageaufwand erforderlich)	46746202010	140,00
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753	420,00
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 925	46761601754	525,00
Regalsystem Z 170-170 / 174-174, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 1060 und 650	467901050	899,00
Regalsystem Z 170-290 / 174-294, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 890, 1480 und 1060	467901054	1.263,00
Regalsystem Z 200-110 / 204-114, 2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180 und 650	467901011	610,00
Regalsystem Z 200-140 / 204-144, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 650, und 770	467901055	852,00
Regalsystem Z 200-170 / 204-174, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 650, 770 und 890	467901051	1.086,00
Regalsystem Z 200-200 / 204-204, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 1300, und 1300	467901056	1.070,00
Regalsystem Z 230-110 / 234-114, 2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1480 und 650	467901016	645,00

Tiefkühlaggregate finden Sie auf Seite 5 / 21.



## Tiefkühlzelle mit Paneelboden

zur Konservierung tiefgekühlter Produkte,  
Rastermaß 300 mm, 100 mm Isolierung

	<b>Z 234-144-TK</b>	<b>Z 234-174-TK</b>	<b>Z 234-204-TK</b>	<b>Z 234-234-TK</b>	<b>Z 264-144-TK</b>	<b>Z 264-174-TK</b>	<b>Z 264-204-TK</b>
Ausstellfläche	2,52 m <sup>2</sup>	3,15 m <sup>2</sup>	3,78 m <sup>2</sup>	4,41 m <sup>2</sup>	2,88 m <sup>2</sup>	3,60 m <sup>2</sup>	4,32 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	4,91 m <sup>3</sup>	6,14 m <sup>3</sup>	7,37 m <sup>3</sup>	8,59 m <sup>3</sup>	5,61 m <sup>3</sup>	7,02 m <sup>3</sup>	8,42 m <sup>3</sup>
ohne Tiefkühlaggregat, inkl. Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung							
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>							
außen (B x T x H)	2340 x 1440 x 2150	2340 x 1740 x 2150	2340 x 2040 x 2150	2340 x 2340 x 2150	2640 x 1440 x 2150	2640 x 1740 x 2150	2640 x 2040 x 2150
innen (B x T x H)	2100 x 1200 x 1950	2100 x 1500 x 1950	2100 x 1800 x 1950	2100 x 2100 x 1950	2400 x 1200 x 1950	2400 x 1500 x 1950	2400 x 1800 x 1950
<b>LEISTUNGSDATEN</b>							
Ausstellfläche	2,52 m <sup>2</sup>	3,15 m <sup>2</sup>	3,78 m <sup>2</sup>	4,41 m <sup>2</sup>	2,88 m <sup>2</sup>	3,60 m <sup>2</sup>	4,32 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	4,91 m <sup>3</sup>	6,14 m <sup>3</sup>	7,37 m <sup>3</sup>	8,59 m <sup>3</sup>	5,61 m <sup>3</sup>	7,02 m <sup>3</sup>	8,42 m <sup>3</sup>
<b>AGGREGAT (OPTION)</b>							
Passende Aggregate	Typ 4 oder Typ 4 HEG		Typ 5 oder Typ 5 HEG		Typ 4 oder Typ 4 HEG		Typ 5 oder Typ 5 HEG
Kältemittel	R-452A						
<b>TEMPERATURANGABEN</b>							
Bereich	-18 bis -23 °C bei 32 °C UT und 55 % RF						
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF) / 5 (+40 °C UT und 40% RF, nur mit HEG-Aggregat)						
<b>GEWICHTSANGABEN</b>							
Gewicht Brutto	385 kg	439 kg	469 kg	524 kg	419 kg	467 kg	513 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>							
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)						
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)						
<b>BESTELLINFOS</b>							
Artikel-Nr.	46710703020-B	46710703010-B	46710703016-B	46710703021-B	46710703024-B	46710703011-B	46710703017-B
Verkaufspreis	<b>3.682,00 €</b>	<b>3.968,00 €</b>	<b>4.359,00 €</b>	<b>5.038,00 €</b>	<b>3.933,00 €</b>	<b>4.261,00 €</b>	<b>4.678,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>							
VARIANTEN	Code	Ausführung					Preis in €
Z 234-144-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung					6.766,00
Z 234-144-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung					6.543,00
Z 234-174-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung					7.053,00
Z 234-174-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung					6.829,00
Z 234-204-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung					7.792,00
Z 234-204-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung					7.550,00
Z 234-234-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung					8.471,00
Z 234-234-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung					8.228,00
Z 264-144-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung					7.016,00
Z 264-144-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung					6.793,00
Z 264-174-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung					7.694,00
Z 264-174-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung					7.452,00
Z 264-204-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung					8.111,00
Z 264-204-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung					7.868,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>							
Druckausgleichsventil, (nur notwendig bei Lieferung ohne Maschine, Montageaufwand erforderlich)					Artikel-Nr.	Preis in €	
					46746202010	140,00	
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700					46761601753	420,00	
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 925					46761601754	525,00	
Regalsystem Z 200-230 / 204-234, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1060, 770, 1060 und 1300					467901057	1.250,00	
Regalsystem Z 230-140 / 234-144, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1060, 1060, und 770					467901060	901,00	
Regalsystem Z 230-170 / 234-174, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 1060, 650 und 1060					467901052	1.170,00	
Regalsystem Z 230-230 / 234-234, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 1060, 1060 und 1300					467901061	1.354,00	
Regalsystem Z 260-140 / 264-144, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 1180, und 770					467901064	928,00	
Regalsystem Z 260-170 / 264-174, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 940, 940, 1060 und 1060					467901053	1.242,00	
Regalsystem Z 260-200 / 264-204, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 650, 1300 und 1300					467901058	1.283,00	
Tiefkühlaggregat finden Sie auf Seite 5 / 21.							



## Tiefkühlzelle mit Paneelboden

zur Konservierung tiefgekühlter Produkte,  
Rastermaß 300 mm, 100 mm Isolierung

	<b>Z 264-234-TK</b>	<b>Z 264-264-TK</b>	<b>Z 264-294-TK</b>	<b>Z 294-144-TK</b>	<b>Z 294-204-TK</b>	<b>Z 294-234-TK</b>
Ausstellfläche	5,04 m <sup>2</sup>	5,76 m <sup>2</sup>	6,48 m <sup>2</sup>	3,24 m <sup>2</sup>	4,86 m <sup>2</sup>	5,67 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	9,82 m <sup>3</sup>	11,23 m <sup>3</sup>	12,63 m <sup>3</sup>	6,31 m <sup>3</sup>	9,47 m <sup>3</sup>	11,05 m <sup>3</sup>
ohne Tiefkühlaggregat, inkl. Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung						

<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	2640 x 2340 x 2150	2640 x 2640 x 2150	2640 x 2940 x 2150	2940 x 1440 x 2150	2940 x 2040 x 2150	2940 x 2340 x 2150
innen (B x T x H)	2400 x 2100 x 1950	2400 x 2400 x 1950	2400 x 2700 x 1950	2700 x 1200 x 1950	2700 x 1800 x 1950	2700 x 2100 x 1950

<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Ausstellfläche	5,04 m <sup>2</sup>	5,76 m <sup>2</sup>	6,48 m <sup>2</sup>	3,24 m <sup>2</sup>	4,86 m <sup>2</sup>	5,67 m <sup>2</sup>
Kühlvolumen	9,82 m <sup>3</sup>	11,23 m <sup>3</sup>	12,63 m <sup>3</sup>	6,31 m <sup>3</sup>	9,47 m <sup>3</sup>	11,05 m <sup>3</sup>

<b>AGGREGAT (OPTION)</b>						
Passende Aggregate	Typ 6 oder Typ 6 HEG			Typ 5 oder Typ 5 HEG	Typ 6 oder Typ 6 HEG	
Kältemittel	R-452A					

<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	-18 bis -23 °C bei 32 °C UT und 55 % RF					
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55% RF) / 5 (+40 °C UT und 40% RF, nur mit HEG-Aggregat)					

<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto	561 kg	600 kg	630 kg	442 kg	529 kg	600 kg

<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)					
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)					

<b>BESTELLINFOS</b>						
Artikel-Nr.	46710703022-B	46710703025-B	46710703026-B	46710703027-B	46710703018-B	46710703023-B
Verkaufspreis	<b>4.996,00 €</b>	<b>5.394,00 €</b>	<b>6.336,00 €</b>	<b>4.425,00 €</b>	<b>4.915,00 €</b>	<b>5.438,00 €</b>

<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
Z 264-234-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	8.973,00
Z 264-234-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	8.693,00
Z 264-264-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	9.371,00
Z 264-264-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	9.092,00
Z 264-294-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	10.313,00
Z 264-294-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	10.033,00
Z 294-144-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	7.858,00
Z 294-144-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	7.615,00
Z 294-204-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	8.892,00
Z 294-204-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	8.612,00
Z 294-234-TK	K-TK-HEG	inkl. HEG-Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	9.415,00
Z 294-234-TK	K-TK	inkl. Tiefkühlaggregat und Bodenbelüftungsbalken, 100 mm Isolierung	9.135,00

<b>SONDERZUBEHÖR</b>	<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Druckausgleichsventil, (nur notwendig bei Lieferung ohne Maschine, Montageaufwand erforderlich)	46746202010	140,00
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 700	46761601753	420,00
Lamellenvorhang, für Zellentüren mit B in mm: 925	46761601754	525,00
Regalsystem Z 260-230 / 264-234, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1480, 650, 1300 und 1300	467901062	1.322,00
Regalsystem Z 260-260 / 264-264, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1480, 1180, 1180 und 1480	467901065	1.420,00
Regalsystem Z 260-290 / 264-294, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1600, 1060, 1300 und 1600	467901066	1.452,00
Regalsystem Z 290-140 / 294-144, 3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1300, 1300 und 770	467901067	962,00
Regalsystem Z 290-200 / 294-204, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 890, 1300 und 1300	467901059	1.306,00
Regalsystem Z 290-230 / 294-234, 4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1300, 770, 1600 und 1300	467901063	1.380,00
Tiefkühlaggregate finden Sie auf Seite 5 / 21.		



### Tiefkühlaggregat Typ 1-6 zu Serie Z-TK

komplett integrierbares Wandpaneel inkl. steckerfertig vorinstalliertem Tiefkühlaggregat, Feuchtraumleuchte, elektronischer Steuerung mit Thermometer, Lichtschalter mit Kontrollleuchte, automatischer Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung



im Wandpaneel steckerfertig vorinstalliertes Kälteaggregat inkl. Feuchtraumleuchte, wodurch der zeitaufwendige Ausschnitt für ein Kälteaggregat entfällt. Servicefreundlich mit automatischer Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung.

	TYP 1	TYP 2	TYP 3	TYP 4	TYP 5	TYP 6
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T)	400 x 788	600 x 788	400 x 788	600 x 788	600 x 851	600 x 851
außen (H)	1910					
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	940 W / 230 V		1115 W / 230 V		1430 W / 230 V	1790 W / 230 V
Kälteleistung	1090 W / VT -23 °C		1290 W / VT -23 °C		1450 W / VT -23 °C	1670 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 440 g		R-452A / 600 g		R-452A / 980 g	R-452A / 1000 g
Energieverbrauch	17,6 kWh / 24h		19,5 kWh / 24h		24,4 kWh / 24h	29,8 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	-18 bis -23 °C bei 32 °C UT und 55 % RF					
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto	96 kg	97 kg	98 kg	105 kg	117 kg	119 kg
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	46710803001-G-0-0	46710803002-G-0-0	46710803003-G-0-0	46710803004-G-0-0	46710803005-G-0-0	46710803006-G-0-0
Verkaufspreis	2.368,00 €	2.368,00 €	2.875,00 €	2.860,00 €	3.191,00 €	3.698,00 €

### Tiefkühlaggregat HEG Typ 1-6 zu Serie Z-TK

komplett integrierbares Wandpaneel inkl. steckerfertig vorinstalliertem Tiefkühlaggregat, Feuchtraumleuchte, elektronischer Steuerung mit Thermometer, Lichtschalter mit Kontrollleuchte, automatischer Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung



im Wandpaneel steckerfertig vorinstalliertes Kälteaggregat inkl. Feuchtraumleuchte, wodurch der zeitaufwendige Ausschnitt für ein Kälteaggregat entfällt. Servicefreundlich mit automatischer Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung.

	TYP 1 HEG	TYP 2 HEG	TYP 3 HEG	TYP 4 HEG	TYP 5 HEG	TYP 6 HEG
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T)	400 x 788	600 x 788	400 x 788	600 x 788	600 x 851	600 x 851
außen (H)	1910					
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	700 W / 230 V		1050 W / 230 V		1200 W / 230 V	1700 W / 230 V
Kälteleistung	1150 W / VT -23 °C		1350 W / VT -23 °C		1550 W / VT -23 °C	1770 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 440 g		R-452A / 600 g		R-452A / 980 g	R-452A / 1000 g
Energieverbrauch	12,2 kWh / 24h		14,4 kWh / 24h		17,9 kWh / 24h	21,8 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	-18 bis -23 °C bei 32 °C UT und 55 % RF					
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto	96 kg	97 kg	98 kg	105 kg	117 kg	119 kg
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	46710803001-G-F-0	46710803002-G-F-0	46710803003-G-F-0	46710803004-G-F-0	46710803005-G-F-0	46710803006-G-F-0
Verkaufspreis	2.561,00 €	2.561,00 €	3.124,00 €	3.084,00 €	3.433,00 €	3.976,00 €





## Aluminium-Regaleinrichtung zu Serie Z, Z-OB und Z-TK

Aufstellform gemäß Übersicht

- Aluminium-Regaleinrichtung
- freistehende Aufstellung nach dem Baukastenprinzip
- Regalstützen aus eloxiertem Aluminium, höhenverstellbar
- je Regalelement mit 4 gelochten, höhenverstellbaren Regalböden (+/- 150 mm) aus Polyethylen
- Regalboden je T in mm: 370
- Regalhöhe je H in mm: 1670
- hohe Feld- und Fachlast von bis zu 100 - 150 kg je nach Achslänge bei gleichmäßiger Verteilung





## Aluminium-Regaleinrichtung zu Serie Z, Z-OB und Z-TK

<b>REGALSYSTEM Z 140-140 / 144-114</b>	<b>REGALSYSTEM Z 140-170 / 144-174</b>	<b>REGALSYSTEM Z 140-200 / 144-204</b>	<b>REGALSYSTEM Z 140-230 / 144-234</b>	<b>REGALSYSTEM Z 170-140 / 174-144</b>
1 Regalelement, mit 4 Regalböden, B in mm: 1180	2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890 und 770	2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890 und 1180	2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1060 und 1180	1 Regalelement, mit 4 Regalböden, B in mm: 1480

**GEWICHTSANGABEN**

Gewicht Brutto	12 kg	13 kg	29 kg	32 kg	13 kg
----------------	-------	-------	-------	-------	-------

**BESTELLINFOS**

Artikel-Nr.	467901001	467901002	467901003	467901004	467901005
Verkaufspreis	<b>345,00 €</b>	<b>585,00 €</b>	<b>633,00 €</b>	<b>657,00 €</b>	<b>386,00 €</b>

<b>REGALSYSTEM Z 170-170 / 174-174</b>	<b>REGALSYSTEM Z 170-290 / 174-294</b>	<b>REGALSYSTEM Z 200-110 / 204-114</b>	<b>REGALSYSTEM Z 200-140 / 204-144</b>	<b>REGALSYSTEM Z 200-170 / 204-174</b>
3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 1060 und 650	4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 890, 1480 und 1060	2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180 und 650	3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 650, und 770	4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 650, 770 und 890

**GEWICHTSANGABEN**

Gewicht Brutto	29 kg	34 kg	22 kg	29 kg	34 kg
----------------	-------	-------	-------	-------	-------

**BESTELLINFOS**

Artikel-Nr.	467901050	467901054	467901011	467901055	467901051
Verkaufspreis	<b>899,00 €</b>	<b>1.263,00 €</b>	<b>610,00 €</b>	<b>852,00 €</b>	<b>1.086,00 €</b>

<b>REGALSYSTEM Z 200-200 / 204-204</b>	<b>REGALSYSTEM Z 200-230 / 204-234</b>	<b>REGALSYSTEM Z 230-110 / 234-114</b>	<b>REGALSYSTEM Z 230-140 / 234-144</b>	<b>REGALSYSTEM Z 230-170 / 234-174</b>
3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 1300, und 1300	4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1060, 770, 1060 und 1300	2 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1480 und 650	3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1060, 1060, und 770	4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 890, 1060, 650 und 1060

**GEWICHTSANGABEN**

Gewicht Brutto	40 kg	34 kg	28 kg	32 kg	39 kg
----------------	-------	-------	-------	-------	-------

**BESTELLINFOS**

Artikel-Nr.	467901056	467901057	467901016	467901060	467901052
Verkaufspreis	<b>1.070,00 €</b>	<b>1.250,00 €</b>	<b>645,00 €</b>	<b>901,00 €</b>	<b>1.170,00 €</b>

<b>REGALSYSTEM Z 230-230 / 234-234</b>	<b>REGALSYSTEM Z 260-140 / 264-144</b>	<b>REGALSYSTEM Z 260-170 / 264-174</b>	<b>REGALSYSTEM Z 260-200 / 264-204</b>	<b>REGALSYSTEM Z 260-230 / 264-234</b>
4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 1060, 1060 und 1300	3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 1180, und 770	4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 940, 940, 1060 und 1060	4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 650, 1300 und 1300	4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1480, 650, 1300 und 1300

**GEWICHTSANGABEN**

Gewicht Brutto	26 kg	34 kg	42 kg	43 kg	48 kg
----------------	-------	-------	-------	-------	-------

**BESTELLINFOS**

Artikel-Nr.	467901061	467901064	467901053	467901058	467901062
Verkaufspreis	<b>1.354,00 €</b>	<b>928,00 €</b>	<b>1.242,00 €</b>	<b>1.283,00 €</b>	<b>1.322,00 €</b>

<b>REGALSYSTEM Z 260-260 / 264-264</b>	<b>REGALSYSTEM Z 260-290 / 264-294</b>	<b>REGALSYSTEM Z 290-140 / 294-144</b>	<b>REGALSYSTEM Z 290-200 / 294-204</b>	<b>REGALSYSTEM Z 290-230 / 294-234</b>
4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1480, 1180, 1180 und 1480	4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1600, 1060, 1300 und 1600	3 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1300, 1300 und 770	4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1180, 890, 1300 und 1300	4 Regalelemente, mit je 4 Regalböden, B in mm: 1300, 770, 1600 und 1300

**GEWICHTSANGABEN**


Gewicht Brutto	54 kg	58 kg	43 kg	48 kg	51 kg
----------------	-------	-------	-------	-------	-------

**BESTELLINFOS**

Artikel-Nr.	467901065	467901066	467901067	467901059	467901063
Verkaufspreis	<b>1.420,00 €</b>	<b>1.452,00 €</b>	<b>962,00 €</b>	<b>1.306,00 €</b>	<b>1.380,00 €</b>







## SPRECHEN SIE MIT UNS ÜBER IHRE VORSTELLUNGEN!

Oder fordern Sie ein unverbindliches Angebot über Ihre individuelle Zelle an.

Das Formular gibt es online unter

[www.nordcap.de/zellensonderbau.pdf](http://www.nordcap.de/zellensonderbau.pdf)

# INDIVIDUELLER SONDERBAU VON KÜHL- UND TIEFKÜHLZELLEN

Sie benötigen eine auf Maß gefertigte Zelle? Hinsichtlich der Ausführung gibt es ganz spezielle Anforderungen?

Auch in diesen Fällen sind wir Ihr Ansprechpartner.

Neben unserem Standard-Programm bieten wir Ihnen auch die individuelle Sonderanfertigung von Kühl- und Tiefkühlzellen.

## WANDAUFBAU

Elementverbindung durch selbstzentrierendes Nut / Feder-Dichtsystem, einfache Montage.

Eingeschäumte, korrosionsgeschützte Spannschlösser zur kraftschlüssigen Verbindung der Elemente untereinander.

Die Exzenter-Spannschlösser sind in kältebrückenfreien Kunststoffgehäusen fest eingeschäumt.

Das NordCap Zellen-Programm für den individuellen Sonderbau besteht aus wärmebrückenfreien Zellelementen – stabil und maßgenau.

Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot für Ihre individuelle Sonderzelle. Dazu einfach das spezielle Formular ausfüllen und an die angegebene Faxnummer senden.

Das Formular finden Sie online unter:

[www.nordcap.de/zellensonderbau.pdf](http://www.nordcap.de/zellensonderbau.pdf)

Oder sprechen Sie uns an!

## TÜREN

Nach außen zu öffnende, einflügelige Drehtüren, aufliegend, mit säure- und fettbeschichtetem Dichtprofil und steigenden, einstellbaren Scharnieren.

Presshebel- oder Jumboverschluss, abschließbar, innen mit Notöffner. Türanschlag wahlweise DIN links oder DIN rechts.

Türausstattung im Tiefkühlbereich mit Türrahmenheizung und beheiztem Druckausgleichsventil. Türschwelle in Edelstahl, Tür- und Türrahmenprofile aus Spezialkunststoff extrudiert, hochschlagfest und geeignet für Temperaturen bis -65 °C.

# LEITFADEN ZUR WAHL DES GEEIGNETEN KÄLTESYSTEMS

Die NordCap Kälteaggregate sind als Blocksystem aufgebaut, bestehend aus einer Verflüssigereinheit und einem Verdampfer sowie einer Bedienungs- und Steuereinheit. Dadurch sind sie von besonders leichter Handhabung, einfacher Inbetriebnahme und höchster Flexibilität.

## HUCKEPACK-KÜHL- UND TIEFKÜHLAGGREGATE DER SERIEN FAM UND FAL

Die Serien FAM und FAL wurden für die Wandmontage entwickelt. Der Einbauvorteil ergibt sich durch die Doppelnutzung nur einer Ausführung:

1. Einbau als Huckepack-Aggregat in der Grundausführung
2. Einbau als Stopfer-Aggregat durch ein Umrüstkit (Sonderzubehör)

Expansion durch Kapillarrohr.  
Abtattung: Heißgas

## SPLIT-KÜHL- UND TIEFKÜHLAGGREGATE DER SERIEN FSM UND FSL

Kälteaggregate als Splitgeräte:  
Der Verflüssigungssatz ist vom Verdampfer getrennt und wird außerhalb der Kühlzelle montiert. Der Verdampfer wird innerhalb der Kühlzelle montiert. Hierdurch können die beiden Komponenten auch in einem gewissen Abstand voneinander positioniert werden.

Die Geräte sind mit Kältemittel-Füllung und Schnellanschlüssen ausgestattet. Im Sonderzubehör sind auch vorgefüllte Kältemittelleitungen erhältlich.

## STOPFER-KÜHL- UND TIEFKÜHLAGGREGATE DER SERIEN SFM UND SFL

Für die Serien SFM und SFL ist eine Deckenmontage vorgesehen. Der Vorteil: Das Zelvolumen kann optimal genutzt werden.

Die Bedienung erfolgt über eine Fernschalttafel mit einer Kabellänge von fünf Metern. Expansion durch Kapillarrohr.  
Abtattung: Heißgas

## SPLIT-KÜHL- UND TIEFKÜHLAGGREGATE DER SERIEN THUM UND THUL

Bei den Serien THUM und THUL handelt es sich um Splitgeräte, die für die gewerbliche Kühlung bei Normal- und Tiefkühltemperaturen entwickelt wurden. Sie weisen folgende Komponenten auf:

- Verflüssiger mit schallisoliertem Wetter-schutzgehäuse zur Außenmontage sowie integrierter Steuerung
- Verdampfer aus Kupferrohr, getrennt von dem Verflüssiger zu montieren

Die überzeugenden Merkmale: kompakte Abmessungen, schnelle Inbetriebnahme, einfacher Zugang, hohe Widerstandsfähigkeit gegen Umwelteinflüsse für einen sicheren Außenbetrieb, niedriger Geräuschpegel.



HUCKEPACK-KÜHLAGGREGAT FAM-006



STOPFER-KÜHLAGGREGAT  
SFM-006



SPLIT-KÜHLAGGREGAT FSM-006



SPLIT-KÜHLAGGREGAT THUM-135-1  
(SPLITEINHEIT)



SPLIT-KÜHLAGGREGAT THUM-135-1  
(VERDAMPFEREINHEIT)



FAM-003-SLIM

## Huckepack-Kühlaggregat Serie FAM

auch als Stopfer-Kühlaggregat umrüstbar

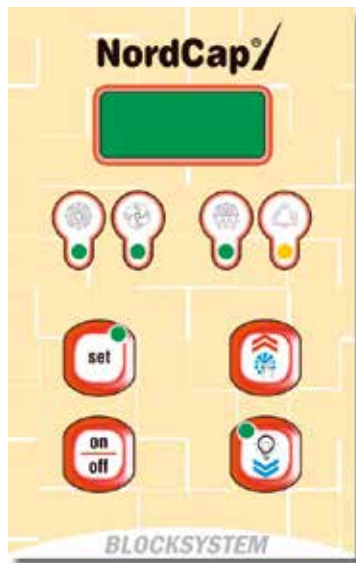
- Huckepack-Aggregat für den Kühlbereich
- außen verzinktes Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Steuerungen für Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- Tauwasserauffangwanne, Heißgasabtauung
- Kapillarrohreinjektion
- 5 Meter Kabel für Zellenbeleuchtung und Türkontaktschalter
- Verdichter mit thermischem Überlastungsschutz
- Wärmetauscher aus Kupfer und Aluminium gefertigt

Hinweis:

Die Kühlaggregate sind auf Anfrage auch mit den Kältemitteln R-134a oder R-290 erhältlich.

Geräte entsprechen der Richtlinie 97 / 23 CE (PED).

Mittels Umrüstkit auch als Stopferaggregat verwendbar.



NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Lüfter, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter

	FAM-003-SLIM	FAM-006	FAM-009	FAM-016
	Form A, für Zellen bis 4,6 m³ Kühlvolumen	Form A, für Zellen bis 6,2 m³ Kühlvolumen	Form A, für Zellen bis 10,5 m³ Kühlvolumen	Form B, für Zellen bis 17,6 m³ Kühlvolumen

ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	330 x 796 x 714	400 x 796 x 714	400 x 796 x 714	650 x 887 x 814

LEISTUNGSDATEN				
Kühlvolumen	4,6 m³	6,2 m³	10,5 m³	17,6 m³

TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	605 W / 230 V	668 W / 230 V	990 W / 230 V	1229 W / 230 V
Kälteleistung	830 W	990 W	1273 W	2075 W
Kältemittel	R-452A			
Geräuschpegel	43 dB			

TEMPERATURANGABEN				
Bereich	0 bis +5 °C bei 32 °C UT und 55 % RF			

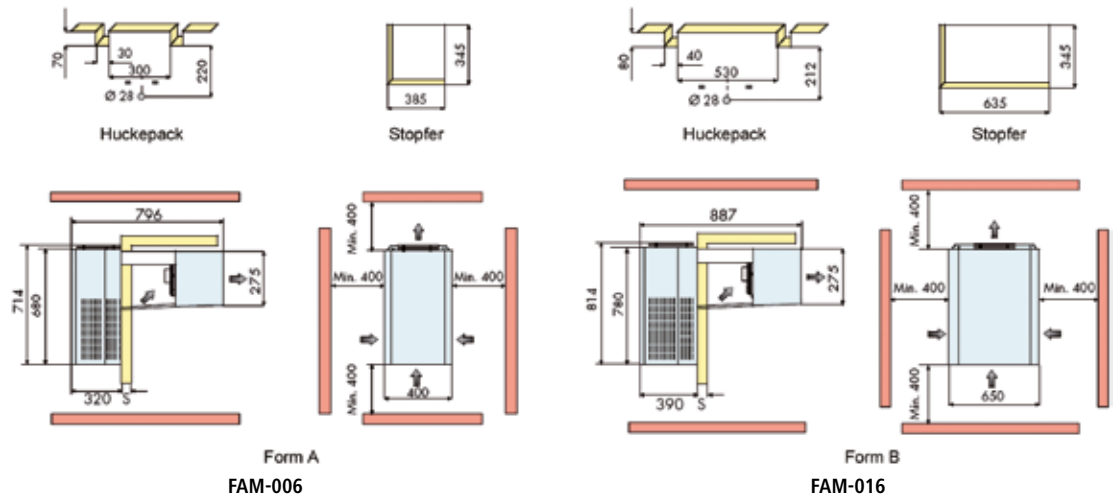
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	57 kg / 44 kg	62 kg / 49 kg	68 kg / 55 kg	101 kg / 76 kg

VERKLEIDUNG				
außen	verzinktes Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung			

BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	4391010041	4391010061	4391010091	4391010161
Verkaufspreis	1.998,00 €	2.019,00 €	2.250,00 €	2.776,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
FAM-006	R290-LUFT	Modellausführung mit Kältemittel R-290 und luftgekühltem Verflüssiger	2.347,00
FAM-009	R290-LUFT		2.609,00
FAM-016	R290-LUFT		3.213,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Umrüstkit, von Huckepack auf Stopfer für Form A	439100001	191,00
Umrüstkit, von Huckepack auf Stopfer für Form B	439100002	191,00





FAL-003-SLIM

## Huckepack-Tiefkühlaggregat Serie FAL

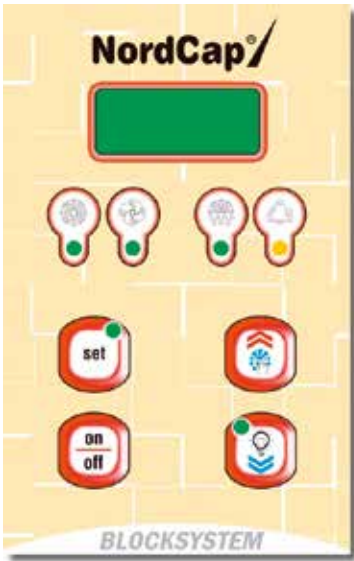
auch als Stopfer-Tiefkühlaggregat umrüstbar

- Huckepack-Aggregat für den Tiefkühlbereich
- außen verzinktes Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Steuerungen für Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtauung und Alarm
- Tauwasserauffangwanne, Heißgasabtauung
- Kapillarrohreinstritzung
- 5 Meter Kabel für Zellenbeleuchtung, Türkontaktschalter und Türrahmenheizung
- Verdichter mit thermischem Überlastungsschutz
- Wärmetauscher aus Kupfer und Aluminium gefertigt

Hinweis:

Die Kühlaggregate FAL-009, FAL-012 und FAL-016 sind auf Anfrage auch mit den Kältemitteln R-134a oder R-290 erhältlich, FAL-003-SLIM ist auf Anfrage als R-134a erhältlich.

Geräte entsprechen der Richtlinie 97 / 23 CE (PED). Mittels Umrüstkit auch als Stopferaggregat verwendbar.



NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Lüfter, Abtauung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter

	FAL-003-SLIM	FAL-009	FAL-012	FAL-016
	Form A, für Zellen bis 3,5 m³ Kühlvolumen	Form A, für Zellen bis 7,5 m³ Kühlvolumen	Form B, für Zellen bis 11 m³ Kühlvolumen	Form B, für Zellen bis 15,7 m³ Kühlvolumen

ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	330 x 796 x 714	400 x 796 x 714	650 x 887 x 814	650 x 887 x 814

LEISTUNGSDATEN				
Kühlvolumen	3,5 m³	7,5 m³	11 m³	15,7 m³

TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	685 W / 230 V	1131 W / 230 V	1347 W / 230 V	1527 W / 400 V
Kälteleistung	664 W	1064 W	1258 W	1543 W
Kältemittel	R-452A			
Geräuschpegel	46 dB			

TEMPERATURANGABEN				
Bereich	-20 bis -15 °C bei 32 °C UT und 55 % RF			

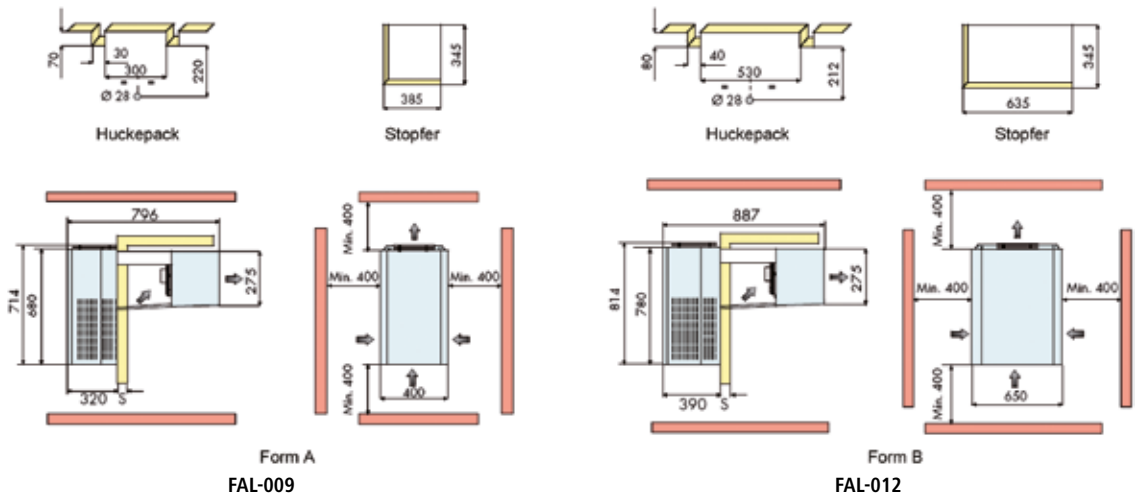
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	59 kg / 46 kg	73 kg / 60 kg	104 kg / 79 kg	116 kg / 91 kg

VERKLEIDUNG				
außen	verzinktes Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung			

BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	4391020081	4391020091	4391020121	4391020161
Verkaufspreis	2.398,00 €	2.593,00 €	2.798,00 €	3.425,00 €

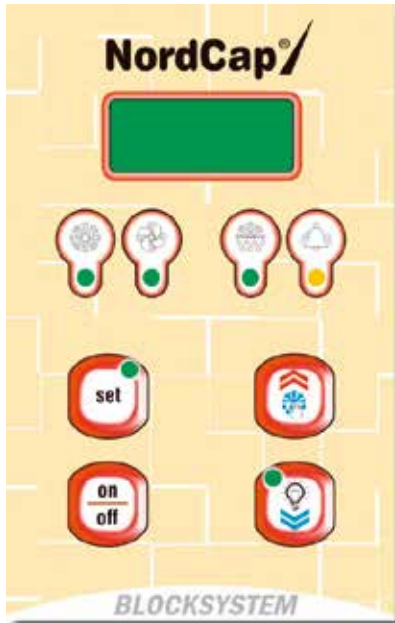
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
FAL-009 (Form A)	R290-LUFT	Modellausführung mit Kältemittel R-290 und luftgekühltem Verflüssiger	2.898,00
FAL-012 (Form B)	R290-LUFT		3.130,00
FAL-016 (Form B)	R290-LUFT		3.798,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Umrüstkit, von Huckepack auf Stopfer für Form A	439100001	191,00
Umrüstkit, von Huckepack auf Stopfer für Form B	439100002	191,00





SFM-006



NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Lüfter, Abtaung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter

## Stopfer-Kühlaggregat Serie SFM

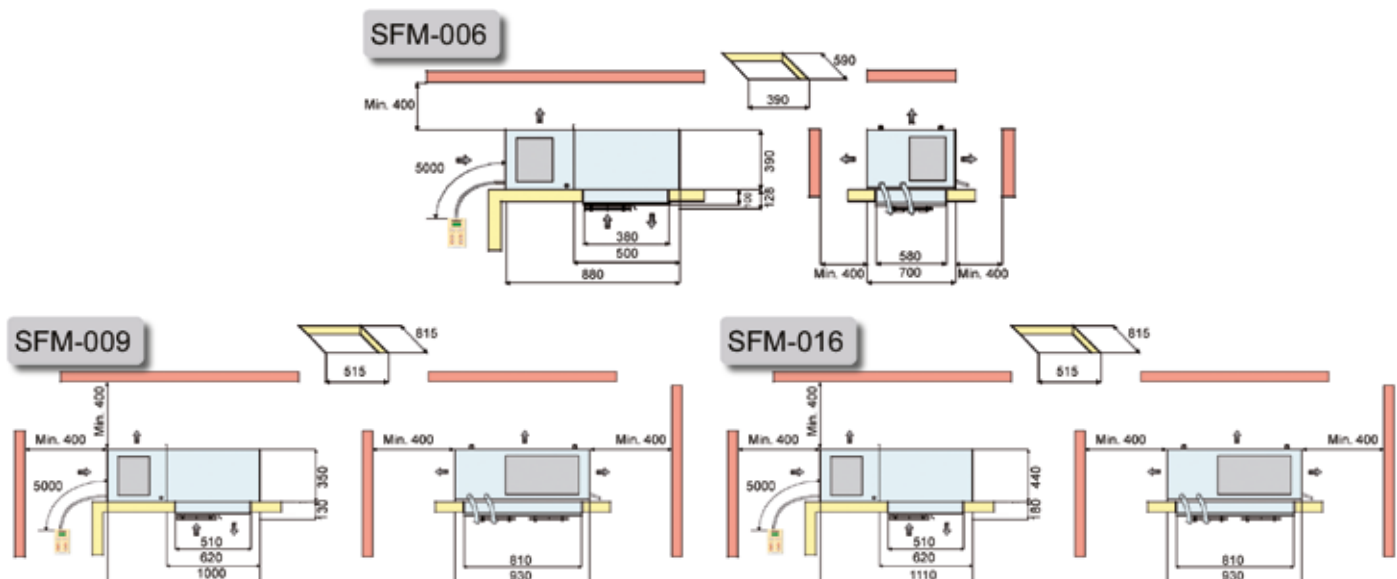
für den Deckeneinbau

- Stopfer-Aggregat für den Kühlbereich, Deckeneinbaugerät
- außen verzinktes Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Fernschalttafel mit 5 m Leitungsstrang, Steuerungen für Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtaung und Alarm
- Tauwasserauffangwanne, Heißgasabtaung
- Kapillarrohreinstritzung
- 5 Meter Kabel für Zellenbeleuchtung und Türkontaktschalter
- Verdichter mit thermischem Überlastungsschutz
- Wärmetauscher aus Kupfer und Aluminium gefertigt

Hinweis:

Die Kühlaggregate sind auf Anfrage auch mit den Kältemitteln R-134a oder R-290 erhältlich. Geräte entsprechen der Richtlinie 97 / 23 CE (PED).

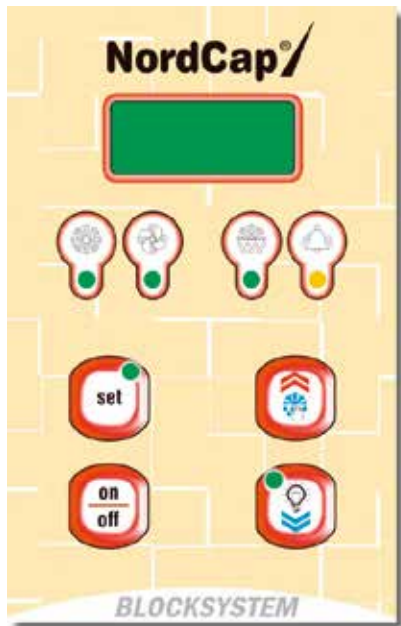
	<b>SFM-006</b> für Zellen bis 6,4 m³ Kühlvolumen	<b>SFM-009</b> für Zellen bis 14,3 m³ Kühlvolumen	<b>SFM-016</b> für Zellen bis 18,4 m³ Kühlvolumen
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	880 x 700 x 390	1000 x 930 x 350	1000 x 930 x 350
Einlassausschnitt (B x T)	390 x 590	515 x 815	515 x 815
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Kühlvolumen	6,4 m³	14,3 m³	18,4 m³
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	668 W / 230 V	1113 W / 230 V	1226 W / 230 V
Kälteleistung	1023 W	1761 W	2126 W
Kältemittel	R-452A		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	0 bis +5 °C bei 32 °C UT und 55 % RF		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	86 kg / 63 kg	119 kg / 84 kg	124 kg / 89 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	verzinktes Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4392010061	4392010091	4392010161
Verkaufspreis	<b>2.926,00 €</b>	<b>3.344,00 €</b>	<b>3.449,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>			
	Code	Ausführung	Preis in €
SFM-006	R290-LUFT	Modellausführung mit Kältemittel R-290 und luftgekühltem Verflüssiger	3.257,00
SFM-016	R290-LUFT		3.860,00







SFL-006



NordCap Steuereinheit zur Bedienung von Verdichter, Lüfter, Abtaung, Alarm, Beleuchtung und weiterer Systemparameter

## Stopfer-Tiefkühlaggregat Serie SFL

für den Deckeneinbau

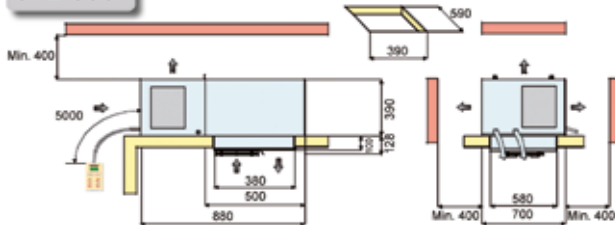
- Stopfer-Aggregat für den Tiefkühlbereich, Deckeneinbaugerät
- außen verzinktes Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Fernschalttafel mit 5 m Leitungsstrang, Steuerungen für Beleuchtung, Lüfter, Kompressor, Abtaung und Alarm
- Tauwasserauffangwanne, Heißgasabtaung
- Kapillarrohreinjektion
- 5 Meter Kabel für Zellenbeleuchtung, Türkkontaktschalter und Türrahmenheizung
- Verdichter mit thermischem Überlastungsschutz
- Wärmetauscher aus Kupfer und Aluminium gefertigt

Hinweis:

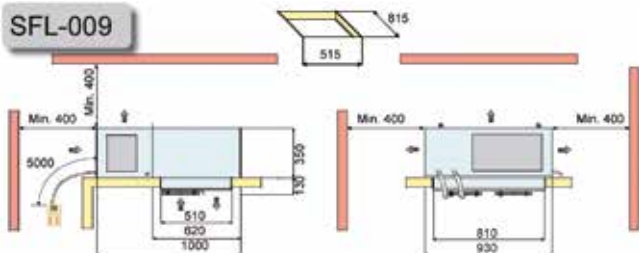
Die Kühlaggregate sind auf Anfrage auch mit den Kältemitteln R-134a und R-290 erhältlich. Geräte entsprechen der Richtlinie 97 / 23 CE (PED).

	<b>SFL-006</b> für Zellen bis 5,9 m <sup>3</sup> Kühlvolumen	<b>SFL-009</b> für Zellen bis 10,1 m <sup>3</sup> Kühlvolumen	<b>SFL-016</b> für Zellen bis 16,8 m <sup>3</sup> Kühlvolumen
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	880 x 700 x 390	1000 x 930 x 350	1110 x 930 x 440
Einlassausschnitt (B x T)	390 x 590	515 x 815	515 x 815
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Kühlvolumen	5,9 m <sup>3</sup>	10,1 m <sup>3</sup>	16,8 m <sup>3</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	814 W / 230 V	1239 W / 230 V	1697 W / 400 V
Kälteleistung	915 W	1258 W	1706 W
Kältemittel	R-452A		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-20 bis -15 °C bei 32 °C UT und 55 % RF		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	77 kg / 54 kg	125 kg / 90 kg	156 kg / 119 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	verzinktes Stahlblech mit Epoxidpulver-Beschichtung		
<b>BESTELLINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4392020061	4392020091	4392020161
Verkaufspreis	<b>3.316,00 €</b>	<b>3.698,00 €</b>	<b>5.433,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
SFL-006	R290-LUFT	Modellausführung mit Kältemittel R-290 und luftgekühltem Verflüssiger	3.498,00
SFL-009	R290-LUFT		3.976,00
SFL-016	R290-LUFT		5.899,00

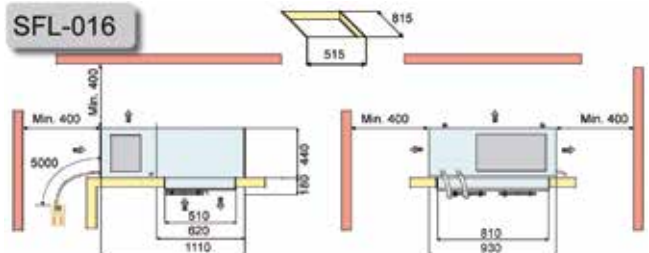
SFL-006



SFL-009



SFL-016



## Abfallkühler Serie KK

steckerfertig, für 1 x 120 l-Mülltonne oder 1 oder 2 x 240 l-Mülltonnen

- Abfall- / Konfiskatkühler für die Kühlung von organischen Abfällen
- außen Edelstahl
- innen Edelstahl, robuster Boden aus CNS 1.4301
- je Abteil eine gerundete Flügeltür mit ergonomisch geformter Griffmulde, Magnetdichtung und einer Einfüllöffnung mit Deckel
- Türanschlag nicht wechselbar
- PUR-Hartschaumisolierung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- seitlich zu montierende Hochleistungs-Monoblock-Kühlanlage
- von innen justierbare Stellfüße

Hinweis:

Die Lieferung erfolgt zerlegt in Segmentbauweise, ohne Mülltonne.



KK 120-1



KK 240-1

Lieferumfang ohne Mülltonne



KK 480-2

Lieferumfang ohne Mülltonne

	KK 120-1	KK 240-1	KK 480-2
	steckerfertig, Segmentbauweise, Lieferung im zerlegten Zustand		
	für 1 x 120 l-Mülltonne	für 1 x 240 l-Mülltonne	für 2 x 240 l-Mülltonne

ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	915 x 700 x 1180	1020 x 870 x 1290	1750 x 870 x 1290
innen (B x T x H)	600 x 1040	655 x 760 x 1130	1385 x 760 x 1130
Tiefe bei geöffneter Tür	1610	1545	1545
Höhe bei geöffn. Deckel	1615	1700	1700

LEISTUNGSDATEN			
Abstell- und Lagerflächen	1 x 120 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang)	1 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang)	2 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang)

TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	260 W / 230 V		360 W / 230 V
Kälteleistung	284 W / VT -10 °C		343 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 210 g		R-134a / 250 g
Energieverbrauch	3,90 kWh / 24h		5,45 kWh / 24h

TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +8 °C bei 32 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		

GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	112 kg / 97 kg	128 kg / 113 kg	183 kg / 168 kg

VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahl		
innen	Edelstahl		

BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	46710405005-K	46710405001-K	46710405002-K
Verkaufspreis	2.357,00 €	2.393,00 €	3.404,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
KK 120-1	WS	inkl. Winterschaltung	2.581,00
KK 240-1	WS	inkl. Winterschaltung	2.747,00
KK 480-2	WS	inkl. Winterschaltung	3.751,00



Einfüllöffnungen





## Abfallkühler Serie AFK 120

steckerfertig, für 1, 2 oder 3 x 120 l-Mülltonnen

- Abfall- / Konfiskatkühler für die Kühlung von organischen Abfällen
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- fertig montiert in einem Stück, vorgezogene Decke zum Wetterschutz der Türen und Türdichtungen
- je Abteil eine Flügeltür mit Schloss, Magnetdichtung und einer Einfüllöffnung in der Decke
- Isolierung, 40 mm
- elektronische Steuerung, hinter der Blende montiert, Spritzwasserschutz
- automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum: IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet
- außen: IPX2, tropfwassergeschützt
- genaue Positionierung der Mülltonne durch eine robuste Mülltonnenarretierung
- leistungsstarke Kühlmaschine zur garantierten Abkühlung auf bis zu +2 °C
- korrosionsbeständiger CNS-Plattenverdampfer mit 5 Jahren Garantie
- mit glatten Innenflächen gefertigt

Hinweis:

Die Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Mülltonnen.

Sie benötigen den NordCap-Abfallkühler mit dem Maschinenfach auf der anderen Seite? Sprechen Sie uns an!



AFK 120-1



AFK 120-2



AFK 120-3

	<b>AFK 120-1</b>	<b>AFK 120-2</b>	<b>AFK 120-3</b>
	steckerfertig für 1 x 120 l Mülltonne	steckerfertig für 2 x 120 l Mülltonne	steckerfertig für 3 x 120 l Mülltonne
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1000 x 735 x 1060	1650 x 735 x 1060	2300 x 735 x 1060
innen (B x T x H)	555 x 595 x 930	1200 x 595 x 930	1845 x 595 x 930
Tiefe bei geöffneter Tür	1310		
Höhe bei geöffn. Deckel	1420		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	390 l	730 l	1210 l
Abstell- und Lagerflächen	1 x 120 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang)	2 x 120 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang)	3 x 120 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	315 W / 230 V	470 W / 230 V	510 W / 230 V
Kälteleistung	300 W / VT -15 °C	390 W / VT -15 °C	485 W / VT -15 °C
Kältemittel / Menge	R-290		
Energieverbrauch	3,8 kWh / 24h	5,6 kWh / 24h	6,2 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB		
Schutzart	Innenraum: IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet außen: IPX2, tropfwassergeschützt		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+2 bis +15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	140 kg / 120 kg	200 kg / 180 kg	280 kg / 252 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELLINFOS</b>			
Artikel-Nr.	485103807	485103817	485102827
Verkaufspreis	<b>3.779,00 €</b>	<b>4.980,00 €</b>	<b>6.312,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere links angeschlagen			4851930061
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere rechts angeschlagen			485193006
Winterschaltung / Sumpfheizung, für Abfallkühler mit 3 Tonnen - 55 W			485193193
Winterschaltung / Sumpfheizung, für Abfallkühler mit bis zu 2 Tonnen - 35 W			485193192
			<b>Preis in €</b>
			45,00
			45,00
			375,00
			375,00



## Abfallkühler Serie AFK 120-Z

zentralgekühlt, für 1, 2 oder 3 x 120 l-Mülltonnen

- Abfall- / Konfiskatkühler für die Kühlung von organischen Abfällen
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- fertig montiert in einem Stück, vorgezogene Decke zum Wetterschutz der Türen und Türdichtungen
- je Abteil eine Flügeltür mit Schloss, Magnetdichtung und einer Einfüllöffnung in der Decke
- Isolierung, 40 mm
- elektronische Steuerung, hinter der Blende montiert, Spritzwasserschutz
- elektrische Verdrahtung bis zum Klemmkasten
- Verdampfer mit Expansionsventil R 134a, Installationsleitungen ins Installationsfach geführt
- Innenraum: IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet
- außen: IPX2, tropfwassergeschützt
- genaue Positionierung der Mülltonne durch eine robuste Mülltonnenarretierung
- korrosionsbeständiger CNS-Plattenverdampfer mit 5 Jahren Garantie
- mit glatten Innenflächen gefertigt

Hinweis:

Die Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Mülltonnen.

Sie benötigen den NordCap-Abfallkühler mit dem Maschinenfach auf der anderen Seite? Sprechen Sie uns an!



AFK 120-1 Z



AFK 120-2 Z



AFK 120-3 Z

	<b>AFK 120-1 Z</b>	<b>AFK 120-2 Z</b>	<b>AFK 120-3 Z</b>
	zentralgekühlt, für 1 x 120 l Mülltonne	zentralgekühlt, für 2 x 120 l Mülltonne	zentralgekühlt, für 3 x 120 l Mülltonne
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1000 x 730 x 1060	1650 x 730 x 1060	2300 x 730 x 1060
innen (B x T x H)	555 x 595 x 930	1200 x 595 x 930	1845 x 595 x 930
Tiefe bei geöffneter Tür		1310	
Höhe bei geöffn. Deckel		1420	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	390 l	730 l	1210 l
Abstell- und Lagerflächen	1 x 120 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang)	2 x 120 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang)	3 x 120 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Kälteleistung	300 W / VT -15 °C	390 W / VT -15 °C	485 W / VT -15 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert		
Schutzart	Innenraum: IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet außen: IPX2, tropfwassergeschützt		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+2 bis +15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	120 kg / 108 kg	180 kg / 162 kg	260 kg / 234 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELLINFOS</b>			
Artikel-Nr.	485102837	485102847	485102857
Verkaufspreis	<b>2.725,00 €</b>	<b>3.882,00 €</b>	<b>5.105,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere links angeschlagen			4851930061
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere rechts angeschlagen			485193006
			<b>Preis in €</b>
			45,00
			45,00

## Abfallkühler Serie AFK 240

steckerfertig, für 1, 2 oder 3 x 240 l-Mülltonnen

- Abfall- / Konfiskatkühler für die Kühlung von organischen Abfällen
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- fertig montiert in einem Stück, vorgezogene Decke zum Wetterschutz der Türen und Türdichtungen
- je Abteil eine Flügeltür mit Schloss, Magnetdichtung und einer Einfüllöffnung in der Decke
- Isolierung, 40 mm
- elektronische Steuerung, hinter der Blende montiert, Spritzwasserschutz
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum: IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet
- außen: IPX2, tropfwassergeschützt
- genaue Positionierung der Mülltonne durch eine robuste Mülltonnenarretierung
- leistungsstarke Kühlmaschine zur garantierten Abkühlung auf bis zu +2 °C
- korrosionsbeständiger CNS-Plattenverdampfer mit 5 Jahren Garantie
- mit glatten Innenflächen gefertigt

Hinweis:

Die Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Mülltonnen.

Sie benötigen den NordCap-Abfallkühler mit dem Maschinenfach auf der anderen Seite? Sprechen Sie uns an!



AFK 240-1



AFK 240-2



AFK 240-3

	<b>AFK 240-1</b>	<b>AFK 240-2</b>	<b>AFK 240-3</b>
	steckerfertig für 1 x 240 l Mülltonne	steckerfertig für 2 x 240 l Mülltonne	steckerfertig für 3 x 240 l Mülltonne
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1030 x 870 x 1200	1710 x 870 x 1200	2390 x 870 x 1200
innen (B x T x H)	585 x 740 x 1070	1260 x 740 x 1070	1935 x 740 x 1070
Tiefe bei geöffneter Tür		1480	
Höhe bei geöffn. Deckel		1640	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	520 l	1120 l	1710 l
Abstell- und Lagerflächen	1 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang)	2 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang)	3 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	315 W / 230 V	470 W / 230 V	510 W / 230 V
Kälteleistung	300 W / VT -15 °C	390 W / VT -15 °C	485 W / VT -15 °C
Kältemittel / Menge		R-290	R-134a / 800 g
Energieverbrauch	4,5 kWh / 24h	6,7 kWh / 24h	7,3 kWh / 24h
Geräuschpegel		52 dB	
Schutzart	Innenraum: IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet außen: IPX2, tropfwassergeschützt		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+2 bis +15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	160 kg / 144 kg	230 kg / 207 kg	300 kg / 270 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	485103802	485103812	485102822
Verkaufspreis	<b>3.951,00 €</b>	<b>5.108,00 €</b>	<b>6.530,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere links angeschlagen			4851930061
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere rechts angeschlagen			485193006
Winterschaltung / Sumpfheizung, für Abfallkühler mit 3 Tonnen - 55 W			485193193
Winterschaltung / Sumpfheizung, für Abfallkühler mit bis zu 2 Tonnen - 35 W			485193192
			<b>Preis in €</b>
			45,00
			45,00
			375,00
			375,00



oder

## Abfallkühler Serie AFK 240-Z

zentralgekühlt, für 1, 2 oder 3 x 24+0 l-Mülltonnen



AFK 240-1 Z



AFK 240-2 Z



AFK 240-3 Z

- Abfall- / Konfiskatkühler für die Kühlung von organischen Abfällen
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- fertig montiert in einem Stück, vorgezogene Decke zum Wetterschutz der Türen und Türdichtungen
- je Abteil eine Flügeltür mit Schloss, Magnetdichtung und einer Einfüllöffnung in der Decke
- Isolierung, 40 mm
- elektronische Steuerung, hinter der Blende montiert, Spritzwasserschutz
- elektrische Verdrahtung bis zum Klemmkasten
- Verdampfer mit Expansionsventil R 134a, Installationsleitungen ins Installationsfach geführt
- Innenraum: IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet
- außen: IPX2, tropfwassergeschützt
- genaue Positionierung der Mülltonne durch eine robuste Mülltonnenarretierung
- korrosionsbeständiger CNS-Plattenverdampfer mit 5 Jahren Garantie
- mit glatten Innenflächen gefertigt

Hinweis:

Die Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Mülltonnen.

Sie benötigen den NordCap-Abfallkühler mit dem Maschinenfach auf der anderen Seite? Sprechen Sie uns an!

	<b>AFK 240-1 Z</b>	<b>AFK 240-2 Z</b>	<b>AFK 240-3 Z</b>
	zentralgekühlt, für 1 x 240 l Mülltonne	zentralgekühlt, für 2 x 240 l Mülltonne	zentralgekühlt, für 3 x 240 l Mülltonne
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1030 x 870 x 1200	1710 x 870 x 1200	2390 x 870 x 1200
innen (B x T x H)	585 x 740 x 1070	1260 x 740 x 1070	1935 x 740 x 1070
Tiefe bei geöffneter Tür	1510		
Höhe bei geöffn. Deckel	1640		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	520 l	1120 l	1710 l
Abstell- und Lagerflächen	1 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang)	2 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang)	3 x 240 l-Mülltonne (nicht im Lieferumfang)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Kälteleistung	300 W / VT -15 °C	390 W / VT -15 °C	485 W / VT -15 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert		
Schutzart	Innenraum: IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet außen: IPX2, tropfwassergeschützt		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+2 bis +15 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	140 kg / 126 kg	210 kg / 189 kg	280 kg / 252 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELLINFOS</b>			
Artikel-Nr.	485102832	485102842	485102852
Verkaufspreis	<b>2.803,00 €</b>	<b>3.950,00 €</b>	<b>5.207,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere links angeschlagen			4851930061
Klappenschloss (1) für Serie AFK, Klappe / Scharniere rechts angeschlagen			485193006
			<b>Preis in €</b>
			45,00
			45,00



oder



# GETRÄNKEKÜHLUNG

# 06

Getränk Kühlschränke	6/4
Getränketheken	6/6
Schanktischabdeckungen	6/16
Einlassbecken & Mischbatterien	6/18
Fasskühler	6/20
Begleitkühler	6/27
Fass- & Getränkekühler	6/28
Spirituosen-Tiefkühlbox	6/31
Gläserfroster	6/32
Rückbuffet-Unterbauschränke	6/33
Weinlager- & Weintemperierschränke	6/36
Minibars	6/49



# GETRÄNKEKÜHLSCHRÄNKE BY NORDCAP

Bier und Erfrischungsgetränke schmecken am besten gut gekühlt. Hier ist auf die Getränkekühlschränke von NordCap Verlass – auch bei sommerlichen Temperaturen. Mit einem Nettoinhalt von 85 bis zu 520 Litern bieten unsere Getränkekühlschränke genügend Platz für Dosen und Flaschen in unterschiedlichsten Größen und Formen. Nachfolgend finden Sie eine Übersicht über unsere gängigsten Modelle in diesem Bereich. Sie finden alle Schränke in unserem Register 01 „Kühlschränke & Kühltechnik für Bäckereien“.



**GLASTÜRKÜHLSCHRANK  
M 85**

BxTxH in mm	493 x 625 x 841
Nettoinhalt	106 l
Wo zu finden?	Seite 1/4
Preis in €	609,00



**GLASTÜRKÜHLSCHRANK  
M 95**

BxTxH in mm	595 x 572 x 820
Nettoinhalt	137 l
Wo zu finden?	Seite 1/4
Preis in €	842,00



**GLASTÜRKÜHLSCHRANK  
KU 120 G**

BxTxH in mm	505 x 580 x 778
Nettoinhalt	85 l
Wo zu finden?	Seite 1/5
Preis in €	428,00



**GEWERBEKÜHLSCHRANK  
UKU 185 L**

BxTxH in mm	602 x 600 x 850
Bruttoinhalt	180 l
Wo zu finden?	Seite 1/11
Preis in €	712,00



**GLASTÜRKÜHLSCHRANK  
UKU 263 W**

BxTxH in mm	600 x 610 x 1250
Nettoinhalt	235 l
Wo zu finden?	Seite 1/12
Preis in €	928,00



**GLASTÜRKÜHLSCHRANK  
KU 175 G-SP**

BxTxH in mm	435 x 505 x 2013
Nettoinhalt	114 l
Wo zu finden?	Seite 1/13
Preis in €	942,00



**GLASTÜRKÜHLSCHRANK  
UKU 363 W**

BxTxH in mm	600 x 610 x 1640
Nettoinhalt	325 l
Wo zu finden?	Seite 1/15
Preis in €	1.149,00



**GEWERBEKÜHLSCHRANK  
KU 380**

BxTxH in mm	595 x 640 x 1840
Nettoinhalt	222 l
Wo zu finden?	Seite 1/16
Preis in €	799,00




**GLASTÜRKÜHLSCHRANK  
KU 380 2G**

BxTxH in mm	595 x 640 x 1840
Nettoinhalt	347 l
Wo zu finden?	Seite 1/17
Preis in €	899,00


**GLASTÜRKÜHLSCHRANK  
KU 385 G BLACK**

BxTxH in mm	595 x 640 x 1840
Nettoinhalt	347 l
Wo zu finden?	Seite 1/18
Preis in €	738,00


**GLASTÜRKÜHLSCHRANK  
KU 385 G-SP**

BxTxH in mm	595 x 640 x 1980
Nettoinhalt	347 l
Wo zu finden?	Seite 1/18
Preis in €	811,00


**GLASTÜRKÜHLSCHRANK  
KU 407-G LED**

BxTxH in mm	600 x 595 x 1850
Nettoinhalt	351 l
Wo zu finden?	Seite 1/21
Preis in €	1.042,00


**GLASTÜRKÜHLSCHRANK  
KU 407 2-G LED**

BxTxH in mm	600 x 595 x 1850
Nettoinhalt	347 l
Wo zu finden?	Seite 1/21
Preis in €	1.089,00


**GLASTÜRKÜHLSCHRANK  
KU 450 G**

BxTxH in mm	680 x 655 x 2090
Nettoinhalt	374 l
Wo zu finden?	Seite 1/24
Preis in €	999,00


**GLASTÜRKÜHLSCHRANK  
M 180**

BxTxH in mm	600 x 640 x 1850
Nettoinhalt	351 l
Wo zu finden?	Seite 1/25
Preis in €	1.115,00


**GLASTÜRKÜHLSCHRANK  
M 185**

BxTxH in mm	595 x 595 x 1850
Nettoinhalt	379 l
Wo zu finden?	Seite 1/26
Preis in €	1.562,00



# VON EINZELNEN KOMPONENTEN . . .

Der Bereich Getränketheken ist bei NordCap modulweise aufgebaut. So können Sie sich Ihre Theke nach Ihrem individuellen Bedarf zusammenstellen. Das steckerfertige oder zentralgekühlte Grundmodell ist generell mit Türen, ohne Abdeckung und mit Sockel ausgestattet. Erweitern Sie die Getränketheke mit Schubladen in unterschiedlichen Nutzhöhen und wählen Sie praktische Zusatzausstattungen. Für Mehrwert mit Spaß an der Arbeit!

**Schubladen**  
statt Türen möglich:



Schublade:  
1/2 + 1/2



Schublade:  
2/5 + 3/5



Schublade:  
1/3 + 2/3



Schublade:  
1/3 + 1/3 + 1/3

**Flaschensumpf**



**Tropfmulde**



**Spülbecken**



mit oder ohne Abdeckung  
(wahlweise 40 oder 50 mm hoch)



**3 Korpushöhen**

- 480 mm
- 815 mm
- 865 mm



**Installationsfach**  
links oder rechts



**Maschinenfach in**  
**3 verschiedenen Breiten**  
(350, 400 oder 750 mm)  
links oder rechts



**Räder**



**Stellfüße**



**Sockel**



Tür mit  
Zwischenetage



Isoliertür mit  
Zwischenetage



Doppeltür mit  
verstärktem Boden



Fasstür mit  
verstärktem Boden

## Ihre Möglichkeiten für die modulare Zusammenstellung:

- **3 Korpushöhen** (480, 815, 865 mm)
- **4 verschiedene Breiten** (1 Tür bis 4 Türen)
- **verschiedene Türelemente:** Türen mit Zwischenetage, Glastüren, Doppeltüren oder Fasstüren
- anstelle von Türen sind **Schubladen** mit verschiedenen, produktbezogenen Nutzhöhen möglich
- **Maschinenfach** für steckerfertige Geräte (links oder rechts)
- **Installationsfach** für externen Kälteanschluss (links oder rechts)
- **ohne Anschlussfach** einsetzbar bei begrenzten Platzverhältnissen
- **mit oder ohne Abdeckung** (wahlweise 40 oder 50 mm hoch)
- **Stellfüße, Sockel** oder fahrbar auf **Rollen**
- viele weitere **Zusatzausstattungen**

# ... ZU IHRER INDIVIDUELLEN GETRÄNKETHEKE

## OPTIMALE PRÄSENTATION

- Präsentation und Lagerung sinnvoll kombiniert
- Isolierglaseinsatz für Türen und Schubladen
- verschiedene Farben zur Beleuchtung der Waren

## PERFEKTE ORDNUNG

- volle Raumnutzung
- schneller, übersichtlicher Zugriff
- verschiedene, produktbezogene Schubladenhöhen
- abschließbare Schubladen

## EFFIZIENTES KÄLTESYSTEM

- beschichteter Umluftverdampfer aus besonders korrosionsbeständigem Kupfer-Aluminium
- sehr große Verdampferoberfläche zwischen den Einbauten – gleichmäßige Luftumspülung der Waren
- optimierte Luftführung - minimiert Kälteverluste beim Öffnen der Türen und Schubladen

## INDIVIDUALITÄT

- flexible Bauweise in nahezu beliebiger Formgebung und mit durchgehendem Kühlraum – ganz nach Ihren Wünschen!
- frei wählbare Türen- und Schubladenanordnung
- Kombination aus gekühlten und ungekühlten Möbeln
- verschiedene Temperaturbereiche wie beispielsweise für Weißwein, Rotwein oder Bier
- diverse Einbauschränke, zum Beispiel für Gläserespüler oder Eiswürfelbereiter
- Trockenschränke in vielen Varianten
- alle RAL-Farben bei Pulverbeschichtung möglich

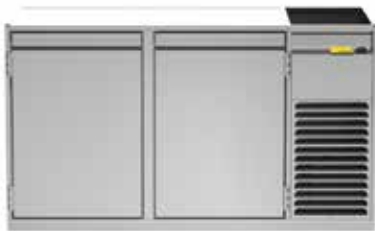
## HÖCHSTE FLEXIBILITÄT

- verschiedene Breiten (350, 500 und 580 mm)
- unterschiedliche Höhen (480, 815 und 865 mm)
- drei mögliche Tiefen (580, 680 und 800 mm)
- 180° Öffnungswinkel der Türen
- Maschinen- bzw. Installationsfach links oder rechts angeordnet
- frontbündige Türen und Schubladen
- Schankabdeckung mit tiefgezogenen Tropftassen und Einschweißbecken





BUDAPEST 2



ROM 2



MADRID 2

## Getränketheke mit 2 Kühlteilen und Spülenunterbau für 1 Becken

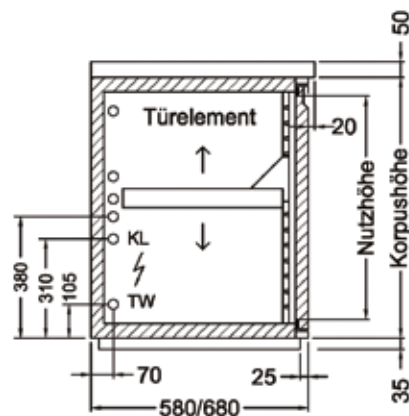
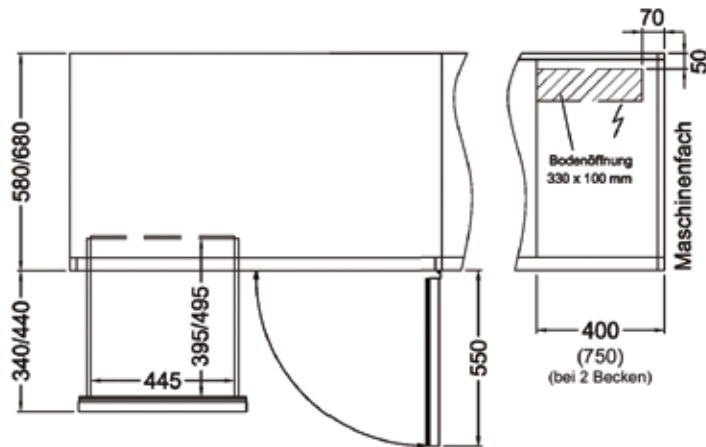
Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

- steckerfertige Getränketheke mit Umluftkühlung, mit 2 Kühlteilen und Spülenunterbau für 1 Becken, rechts oder links angeordnet
- außen Edelstahl, bedienseitig CNS 1.4301
- innen Edelstahl
- BUDAPEST: mit 1 CNS-Flügeltür und mit 2 jeweils doppelt übereinander angeordneten CNS-Teleskopschubladen
- ROM: mit 2 CNS-Flügeltüren
- MADRID: mit 4 jeweils doppelt übereinander angeordneten CNS-Teleskopschubladen
- Türabteile mit leicht wechselbaren Magnetdichtungen, Türen 180° öffnend, Zwischenrost
- CNS-Teleskopschubladen mit leicht wechselbaren Magnetdichtungen, mit gelochten Seitenwänden, mit Übervollauszug, Schubladen-Nutzhöhe oben: 320 mm, unten: 380 mm, 2 Flaschentrennstäbe je Schublade
- Energiesparisolierung, 40 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, beleuchteter Hauptschalter
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Lamellenverdampfer, extra beschichtet
- Sockel 35 mm hoch, aus Edelstahl gefertigt
- als Variante OM auch in zentralgekühlter Ausführung mit Expansionsventil R-134a und elektronischer Steuerung

Hinweis:

Lieferumfang ohne Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie.

Die Nutzhöhen der Schubladen und Türen sind speziell auf die häufig verwendeten Flaschen und Fässer (EURO-KEG oder DIN-KEG) abgestimmt. Dadurch ist eine optimale Platzausnutzung und ein großes Fassungsvermögen in den einzelnen Elementen gewährleistet.



TW = Tauwasseranschluss

KL = Kälteleitungen

⚡ Elektroanschluss

## Getränketheke mit 2 Kühlteilen und Spülenunterbau für 1 Becken

Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

<b>BUDAPEST 2</b>	<b>ROM 2</b>	<b>MADRID 2</b>
1 CNS-Flügeltür, 1 x 2 übereinander angeordnete CNS-Teleskopschubladen, Spülenunterbau für 1 Becken	2 CNS-Flügeltüren, Spülenunterbau für 1 Becken	2 x 2 übereinander angeordnete CNS-Teleskopschubladen, Spülenunterbau für 1 Becken
Spülenunterbau rechts oder links, ohne Schanktischabdeckung		

<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	1560 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)
Tiefe bei geöffneter Tür	1230
Tiefe bei geöffn. Schublade	1290

<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert	270 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 250 g
Geräuschpegel	61,5 dB

<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto / Netto	155 kg / 140 kg

<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	Edelstahl, bedienseitig CNS 1.4301
innen	Edelstahl

<b>BESTELINFOS SPÜLENUNTERBAU RECHTS</b>			
Artikel-Nr.	4851081040011	4851081100011	4851080020011
Verkaufspreis	<b>4.206,00 €</b>	<b>3.808,00 €</b>	<b>4.633,00 €</b>

<b>BESTELINFOS SPÜLENUNTERBAU LINKS</b>			
Artikel-Nr.	4851081040021	4851081100021	4851080020021
Verkaufspreis	<b>4.206,00 €</b>	<b>3.808,00 €</b>	<b>4.633,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
BUDAPEST 2	OM	ohne Aggregat	3.934,00
ROM 2	OM	ohne Aggregat	3.488,00
MADRID 2	OM	ohne Aggregat	4.376,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Einloch-Mischbatterie 1/2 Zoll, für Hochdruck, 1 Becken, Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm	51409902	129,00
Einloch-Mischbatterie 1/2 Zoll, für Niederdruck, 1 Becken, Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm	51409912	159,00
Flaschentrennstab	485190020	19,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank Helsinki, für Spirituosen-Tiefkühlbox HELSINKI	4851062611	814,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank, für Eiswürfelbereiter oder Gläserspülmaschinen	4851062851	791,00
Gläserdusche, bündig in Tropfmulde / Lochplatte integriert, inkl. 1 m Druckschlauch	496429180	291,00
Glastürenelement G1 DIN links, mit höhenverstellbarem Zwischenbord, Innenbeleuchtung, B x T in mm: 580 x 680	485NC1801651	625,00
Glastürenelement G2 DIN rechts, mit höhenverstellbarem Zwischenbord, Innenbeleuchtung, B x T in mm: 580 x 680	485NC1801661	625,00
Innenbeleuchtung im Türabteil, nur werkseitig möglich, keine Nachrüstung	485190030	133,00
Korpus ohne Sockel, Minderpreis pro lfd. Meter	485S190089	57,00
Schanktischabdeckung SAD 1600-1 CNS, 1 Becken, wahlweise rechts oder links passend zu den Theken: Rom, Budapest, Madrid	496160000	1.182,00
Schloss (1) für Tür / Schublade, ab Werk eingebaut	485190010	45,00



PRAG 2 RECHTS



DUBLIN 2 RECHTS



LONDON 2 RECHTS

## Getränketheke Serie mit 2 Kühlteilen und Spülenunterbau für 2 Becken

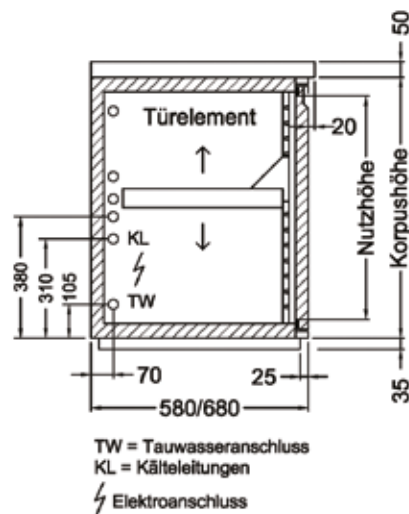
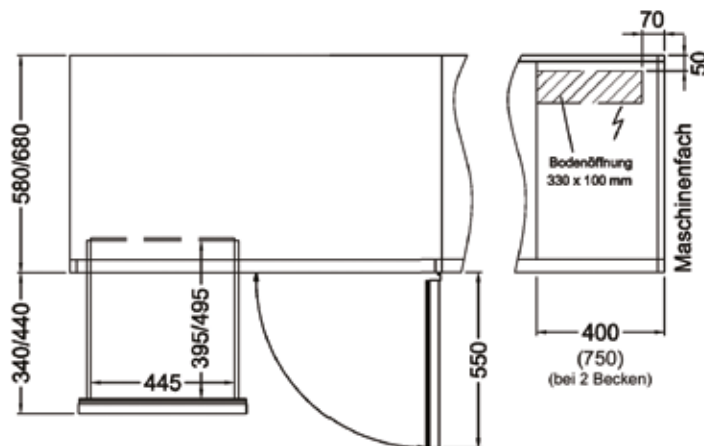
Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

- steckerfertige Getränketheke mit Umluftkühlung, mit 2 Kühlteilen und Spülenunterbau für 2 Becken, rechts oder links angeordnet
- außen Edelstahl, bedienseitig CNS 1.4301
- innen Edelstahl
- PRAG: mit 4 jeweils doppelt übereinander angeordneten CNS-Teleskopschubladen
- DUBLIN: mit 2 CNS-Flügeltüren
- LONDON: mit 1 CNS-Flügeltür, mit 2 doppelt übereinander angeordneten CNS-Teleskopschubladen
- Türabteile mit leicht wechselbaren Magnetdichtungen, Türen 180° öffnend, Zwischenrost
- CNS-Teleskopschubladen mit leicht wechselbaren Magnetdichtungen, mit gelochten Seitenwänden, mit Übervollauszug, Schubladen-Nutzhöhe oben: 320 mm, unten: 380 mm, 2 Flaschentrennstäbe je Schublade
- Energiesparisolierung, 40 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, beleuchteter Hauptschalter
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Lamellenverdampfer, extra beschichtet
- Sockel 35 mm hoch, aus Edelstahl gefertigt
- als Variante OM auch in zentralgekühlter Ausführung mit Expansionsventil R-134a und elektronischer Steuerung

Hinweis:

Lieferumfang ohne Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie.

Die Nutzhöhen der Schubladen und Türen sind speziell auf die häufig verwendeten Flaschen und Fässer (EURO-KEG oder DIN-KEG) abgestimmt. Dadurch ist eine optimale Platzausnutzung und ein großes Fassungsvermögen in den einzelnen Elementen gewährleistet.



## Getränketheke Serie mit 2 Kühlteilen und Spülenunterbau für 2 Becken

Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

<b>PRAG 2</b>	<b>DUBLIN 2</b>	<b>LONDON 2</b>
2 x 2 übereinander angeordnete CNS-Teleskopschubladen, Spülenunterbau für 2 Becken	2 CNS-Flügeltüren, Spülenunterbau für 2 Becken	1 CNS-Flügeltür, 1 x 2 übereinander angeordnete CNS-Teleskopschubladen, Spülenunterbau für 2 Becken
Spülenunterbau rechts oder links, ohne Schanktischabdeckung		

<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	1910 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)
Tiefe bei geöffneter Tür	1230
Tiefe bei geöffn. Schublade	1290

<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert	270 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 250 g
Geräuschpegel	61,5 dB

<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto / Netto	190 kg / 171 kg

<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	Edelstahl, bedienseitig CNS 1.4301
innen	Edelstahl

<b>BESTELINFOS SPÜLENUNTERBAU RECHTS</b>			
Artikel-Nr.	4851080120011	4851080100011	4851080110011
Verkaufspreis	<b>4.942,00 €</b>	<b>4.111,00 €</b>	<b>4.525,00 €</b>

<b>BESTELINFOS SPÜLENUNTERBAU LINKS</b>			
Artikel-Nr.	4851080120021	4851080100021	4851080110021
Verkaufspreis	<b>4.942,00 €</b>	<b>4.111,00 €</b>	<b>4.525,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
PRAG 2	OM	ohne Aggregat	4.679,00
DUBLIN 2	OM	ohne Aggregat	3.804,00
LONDON 2	OM	ohne Aggregat	4.244,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Einloch-Mischbatterie 1/2 Zoll, für Hochdruck, 2 Becken, Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm	51409903	149,00
Einloch-Mischbatterie 1/2 Zoll, für Niederdruck, 2 Becken, Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm	51409913	169,00
Flaschentrennstab	485190020	19,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank Helsinki, für Spirituosen-Tiefkühlbox HELSINKI	4851062611	814,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank, für Eiswürfelbereiter oder Gläserspülmaschinen	4851062851	791,00
Gläserdusche, bündig in Tropfmulde / Lochplatte integriert, inkl. 1 m Druckschlauch	496429180	291,00
Glastürenelement G1 DIN links, mit höhenverstellbarem Zwischenbord, Innenbeleuchtung, B x T in mm: 580 x 680	485NC1801651	625,00
Glastürenelement G2 DIN rechts, mit höhenverstellbarem Zwischenbord, Innenbeleuchtung, B x T in mm: 580 x 680	485NC1801661	625,00
Innenbeleuchtung im Türabteil, nur werkseitig möglich, keine Nachrüstung	485190030	133,00
Korpus ohne Sockel, Minderpreis pro lfd. Meter	485S190089	57,00
Schanktischabdeckung SAD 1950-2 CNS, 2 Becken, wahlweise rechts oder links passend zu den Theken: Dublin, London, Prag	496195000	1.309,00
Schloss (1) für Tür / Schublade, ab Werk eingebaut	485190010	45,00





BERLIN 2 RECHTS



PARIS 2 RECHTS



WIEN 2 RECHTS



ATHEN 2 RECHTS

## Getränketheke Serie mit 3 Kühlabteilen und Spülenunterbau für 1 Becken

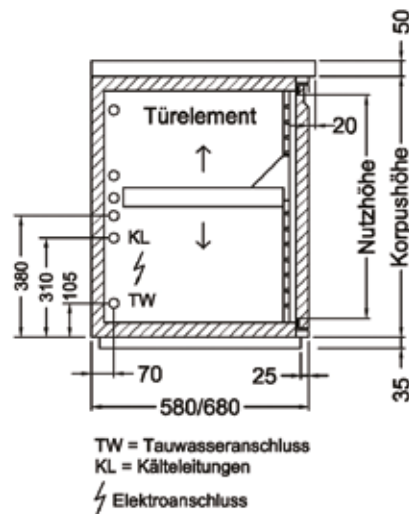
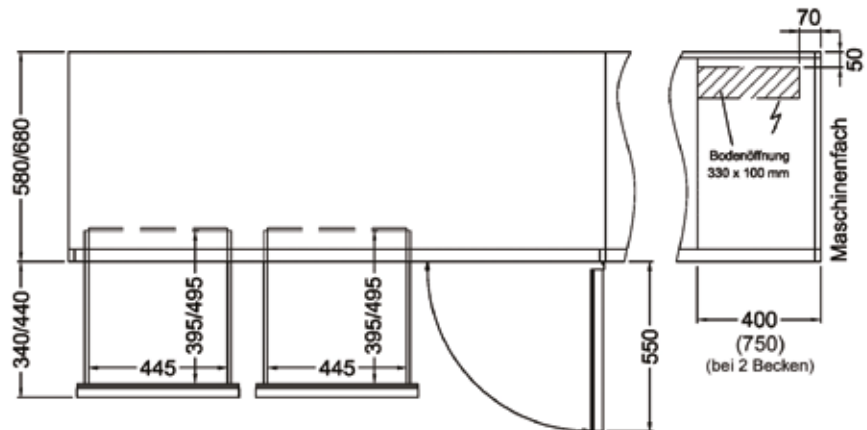
Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

- steckerfertige Getränketheke mit Umluftkühlung, mit 3 Kühlabteilen und Spülenunterbau für 1 Becken, rechts oder links angeordnet
- außen Edelstahl, bedienseitig CNS 1.4301
- innen Edelstahl
- BERLIN: mit 6 jeweils doppelt übereinander angeordneten CNS-Teleskopschubladen
- PARIS: mit 3 CNS-Flügeltüren
- WIEN: mit 1 CNS-Flügeltür, mit 4 jeweils doppelt übereinander angeordneten CNS-Teleskopschubladen
- ATHEN: mit 2 CNS-Flügeltüren, mit 2 jeweils doppelt übereinander angeordneten CNS-Teleskopschubladen
- Türabteile mit leicht wechselbaren Magnetdichtungen, Türen 180° öffnend, Zwischenrost
- CNS-Teleskopschubladen mit leicht wechselbaren Magnetdichtungen, mit gelochten Seitenwänden, mit Übervollauszug, Schubladen-Nutzhöhe oben: 320 mm, unten: 380 mm, 2 Flaschentrennstäbe je Schublade
- Energiesparisolierung, 40 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, beleuchteter Hauptschalter
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Lamellenverdampfer, extra beschichtet
- Sockel 35 mm hoch, aus Edelstahl gefertigt
- als Variante OM auch in zentralgekühlter Ausführung mit Expansionsventil R-134a und elektronischer Steuerung

Hinweis:

Lieferumfang ohne Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie.

Die Nutzhöhen der Schubladen und Türen sind speziell auf die häufig verwendeten Flaschen und Fässer (EURO-KEG oder DIN-KEG) abgestimmt. Dadurch ist eine optimale Platzausnutzung und ein großes Fassungsvermögen in den einzelnen Elementen gewährleistet.



## Getränketheke Serie mit 3 Kühlteilen und Spülenunterbau für 1 Becken

Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

<b>BERLIN 2</b>	<b>PARIS 2</b>	<b>WIEN 2</b>	<b>ATHEN 2</b>
3 x 2 übereinander angeordnete CNS-Teleskopschubladen, Spülenunterbau für 1 Becken	3 CNS-Flügeltüren, Spülenunterbau für 1 Becken	1 CNS-Flügeltür, 2 x 2 übereinander angeordnete CNS-Teleskopschubladen, Spülenunterbau für 1 Becken	2 CNS-Flügeltüren und 1 x 2 übereinander angeordnete CNS-Teleskopschubladen, Spülenunterbau für 1 Becken
Spülenunterbau rechts oder links, ohne Schanktischabdeckung			

<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	2140 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)
Tiefe bei geöffneter Tür	1230
Tiefe bei geöffn. Schublade	1290

<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert	320 W / 230 V
Kälteleistung	330 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 300 g
Geräuschpegel	61,5 dB

<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto / Netto	210 kg / 189 kg

<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	Edelstahl, bedienseitig CNS 1.4301
innen	Edelstahl

<b>BESTELINFOS SPÜLENUNTERBAU RECHTS</b>				
Artikel-Nr.	4851081030011	4851081000011	4851081020011	4851081010011
Verkaufspreis	<b>6.102,00 €</b>	<b>4.518,00 €</b>	<b>5.487,00 €</b>	<b>4.890,00 €</b>

<b>BESTELINFOS SPÜLENUNTERBAU LINKS</b>				
Artikel-Nr.	4851081030021	4851081000021	4851081020021	4851081010021
Verkaufspreis	<b>6.102,00 €</b>	<b>4.518,00 €</b>	<b>5.487,00 €</b>	<b>4.890,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
BERLIN 2	OM	ohne Aggregat	5.817,00
PARIS 2	OM	ohne Aggregat	4.150,00
WIEN 2	OM	ohne Aggregat	5.170,00
ATHEN 2	OM	ohne Aggregat	4.518,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Einloch-Mischbatterie 1/2 Zoll, für Hochdruck, 1 Becken, Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm	51409902	129,00
Einloch-Mischbatterie 1/2 Zoll, für Hochdruck, 2 Becken, Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm	51409903	149,00
Einloch-Mischbatterie 1/2 Zoll, für Niederdruck, 1 Becken, Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm	51409912	159,00
Einloch-Mischbatterie 1/2 Zoll, für Niederdruck, 2 Becken, Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm	51409913	169,00
Flaschentrennstab	485190020	19,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank Helsinki, für Spirituosen-Tiefkühlbox HELSINKI	4851062611	814,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank, für Eiswürfelbereiter oder Gläserpülmaschinen	4851062851	791,00
Gläserdusche, bündig in Tropfmulde / Lochplatte integriert, inkl. 1 m Druckschlauch	496429180	291,00
Glastürenelement G1 DIN links, mit höhenverstellbarem Zwischenbord, Innenbeleuchtung, B x T in mm: 580 x 680	485NC1801651	625,00
Glastürenelement G2 DIN rechts, mit höhenverstellbarem Zwischenbord, Innenbeleuchtung, B x T in mm: 580 x 680	485NC1801661	625,00
Innenbeleuchtung im Türabteil, nur werkseitig möglich, keine Nachrüstung	485190030	133,00
Korpus ohne Sockel, Minderpreis pro lfd. Meter	485S190089	57,00
Schanktischabdeckung SAD 2180-1 CNS, 1 Becken, wahlweise rechts oder links passend zu den Theken: Paris, Athen, Wien, Berlin	496218000	1.481,00
Schloss (1) für Tür / Schublade, ab Werk eingebaut	485190010	45,00



STOCKHOLM 2 RECHTS



KOPENHAGEN 2 RECHTS



LUXEMBURG 2 RECHTS



AMSTERDAM 2 RECHTS

## Getränketheke Serie mit 3 Kühlabteilen und Spülenunterbau für 2 Becken

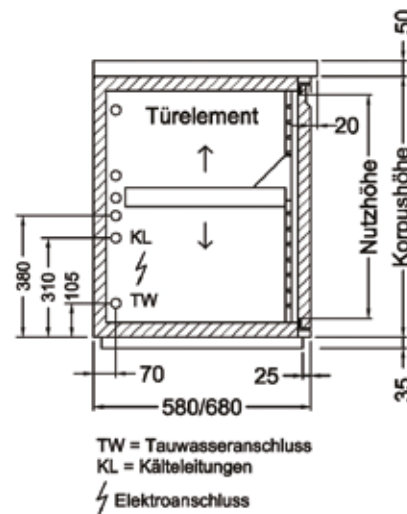
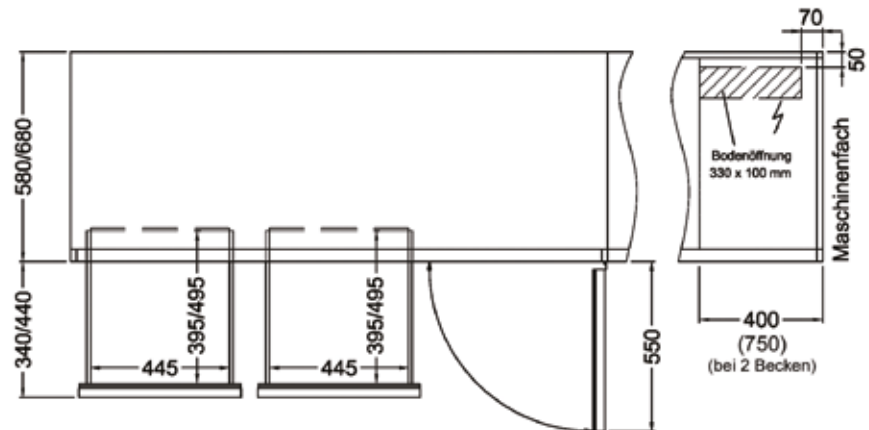
Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

- steckerfertige Getränketheke mit Umluftkühlung, mit 3 Kühlabteilen und Spülenunterbau für 2 Becken, rechts oder links angeordnet
- außen Edelstahl, bedienseitig CNS 1.4301
- innen Edelstahl
- STOCKHOLM: mit 6 jeweils doppelt übereinander angeordneten CNS-Teleskopschubladen
- KOPENHAGEN: mit 3 CNS-Flügeltüren
- LUXEMBURG: mit 2 CNS-Flügeltüren, mit 2 jeweils doppelt übereinander angeordneten CNS-Teleskopschubladen
- AMSTERDAM: mit 1 CNS-Flügeltür, mit 4 jeweils doppelt übereinander angeordneten CNS-Teleskopschubladen
- Türabteile: mit leicht wechselbaren Magnetdichtungen, Türen 180° öffnend, Zwischenrost
- CNS-Teleskopschubladen: mit leicht wechselbaren Magnetdichtungen, mit gelochten Seitenwänden, mit Übervollauszug, Schubladen-Nutzhöhe oben: 320 mm, unten: 380 mm, 2 Flaschentrennstäbe je Schublade
- Energiesparisolierung, 40 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, beleuchteter Hauptschalter
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Lamellenverdampfer, extra beschichtet
- Sockel 35 mm hoch, aus Edelstahl gefertigt
- als Variante OM auch in zentralgekühlter Ausführung mit Expansionsventil R-134a und elektronischer Steuerung

Hinweis:

Lieferumfang ohne Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie.

Die Nutzhöhen der Schubladen und Türen sind speziell auf die häufig verwendeten Flaschen und Fässer (EURO-KEG oder DIN-KEG) abgestimmt. Dadurch ist eine optimale Platzausnutzung und ein großes Fassungsvermögen in den einzelnen Elementen gewährleistet.



## Getränketheke Serie mit 3 Kühlteilen und Spülenunterbau für 2 Becken

Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

	<b>STOCKHOLM 2</b>	<b>KOPENHAGEN 2</b>	<b>LUXEMBURG 2</b>	<b>AMSTERDAM 2</b>
	3 x 2 übereinander angeordnete CNS-Teleskopschubladen, Spülenunterbau für 2 Becken	3 CNS-Flügeltüren, Spülenunterbau für 2 Becken	2 CNS-Flügeltüren und 1 x 2 übereinander angeordnete CNS-Teleskopschubladen, Spülenunterbau für 2 Becken	1 CNS-Flügeltür, 2 x 2 übereinander angeordnete CNS-Teleskopschubladen, Spülenunterbau für 2 Becken
Spülenunterbau rechts oder links, ohne Schantischabdeckung				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	2490 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)			
Tiefe bei geöffneter Tür	1230			
Tiefe bei geöffn. Schublade	1290		1290	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	320 W / 230 V			
Kälteleistung	330 W / VT -10 °C			
Kältemittel / Menge	R-134a / 300 g			
Geräuschpegel	61,5 dB			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	245 kg / 221 kg			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	Edelstahl, bedienseitig CNS 1.4301			
innen	Edelstahl			
<b>BESTELINFOS SPÜLENUNTERBAU RECHTS</b>				
Artikel-Nr.	4851081130011	4851081050011	4851081110011	4851081120011
Verkaufspreis	<b>6.084,00 €</b>	<b>4.836,00 €</b>	<b>5.258,00 €</b>	<b>5.556,00 €</b>
<b>BESTELINFOS SPÜLENUNTERBAU LINKS</b>				
Artikel-Nr.	4851081130021	4851081050021	4851081110021	4851081120021
Verkaufspreis	<b>6.084,00 €</b>	<b>4.836,00 €</b>	<b>5.258,00 €</b>	<b>5.556,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
STOCKHOLM 2	OM	ohne Aggregat	5.621,00	
KOPENHAGEN 2	OM	ohne Aggregat	4.465,00	
LUXEMBURG 2	OM	ohne Aggregat	4.785,00	
AMSTERDAM 2	OM	ohne Aggregat	5.073,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				
Einloch-Mischbatterie 1/2 Zoll, für Hochdruck, 2 Becken, Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm		Artikel-Nr.	Preis in €	
Einloch-Mischbatterie 1/2 Zoll, für Niederdruck, 2 Becken, Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm		51409903	149,00	
Flaschentrennstab		51409913	169,00	
		485190020	19,00	
Getränketheke Anbau-Unterschrank Helsinki, für Spirituosen-Tiefkühlbox HELSINKI		4851062611	814,00	
Getränketheke Anbau-Unterschrank, für Eiswürfelbereiter oder Gläserspülmaschinen		4851062851	791,00	
Gläserdusche, bündig in Tropfmulde / Lochplatte integriert, inkl. 1 m Druckschlauch		496429180	291,00	
Glastürenelement G1 DIN links, mit höhenverstellbarem Zwischenbord, Innenbeleuchtung, B x T in mm: 580 x 680		485NC1801651	625,00	
Glastürenelement G2 DIN rechts, mit höhenverstellbarem Zwischenbord, Innenbeleuchtung, B x T in mm: 580 x 680		485NC1801661	625,00	
Innenbeleuchtung im Türabteil, nur werkseitig möglich, keine Nachrüstung		485190030	133,00	
Korpus ohne Sockel, Minderpreis pro lfd. Meter		485S190089	57,00	
Schantischabdeckung SAD 2530-2 CNS, 2 Becken, wahlweise rechts oder links passend zu den Theken: Kopenhagen, Luxemburg, Amsterdam, Stockholm		496253000	1.738,00	
Schloss (1) für Tür / Schublade, ab Werk eingebaut		485190010	45,00	



RIGA 2 RECHTS



WARSCHAU 2 RECHTS



NIKOSIA 2 RECHTS

## Getränketheke Serie mit 4 Kühlabteilen und Spülenunterbau für 2 Becken

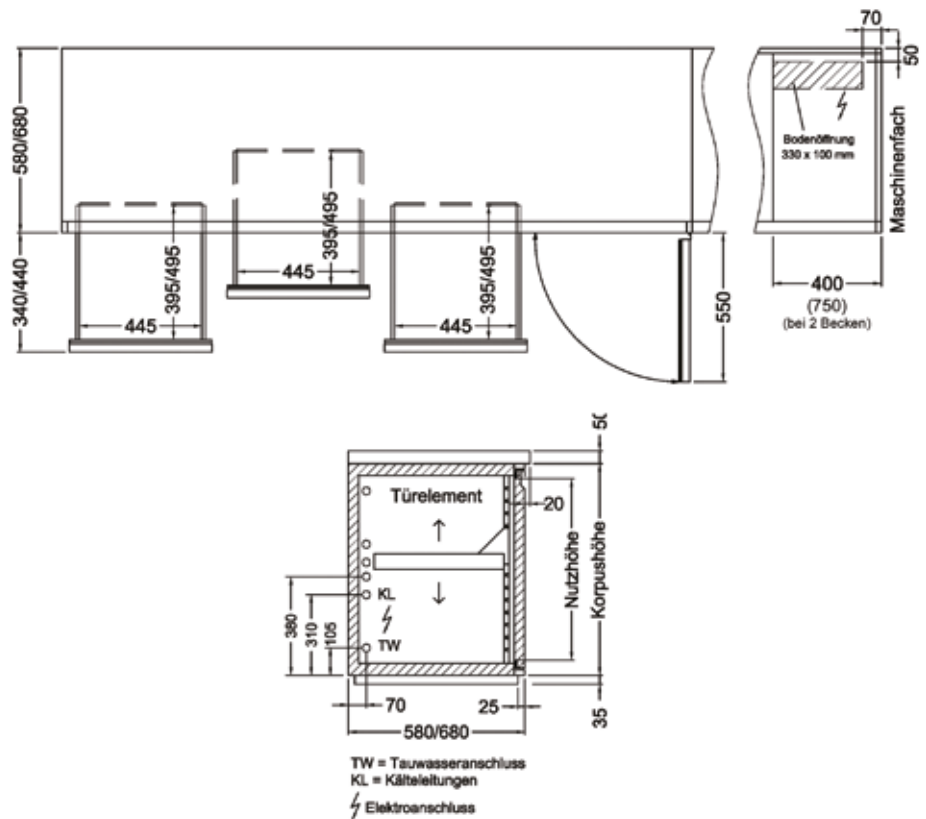
Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

- steckerfertige Getränketheke mit Umluftkühlung, mit 4 Kühlabteilen und Spülenunterbau für 2 Becken, rechts oder links angeordnet
- außen Edelstahl, bedienseitig CNS 1.4301
- innen Edelstahl
- RIGA: mit 2 CNS-Flügeltüren, mit 4 jeweils doppelt übereinander angeordneten CNS-Teleskopschubladen
- WARSCHAU: mit 4 CNS-Flügeltüren
- NIKOSIA: mit 8 jeweils doppelt übereinander angeordneten CNS-Teleskopschubladen
- Türabteile mit leicht wechselbaren Magnetdichtungen, Türen 180° öffnend, Zwischenrost
- Teleskopschubladen mit leicht wechselbaren Magnetdichtungen, mit gelochten Seitenwänden, Schubladen-Nutzhöhe oben: 320 mm, unten: 380 mm, 2 Flaschentrennstäbe je Schublade
- Energiesparisolierung, 40 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, beleuchteter Hauptschalter
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Lamellenverdampfer, extra beschichtet
- Sockel 35 mm hoch, aus Edelstahl gefertigt
- als Variante OM auch in zentralgekühlter Ausführung mit Expansionsventil R-134a und elektronischer Steuerung

Hinweis:

Lieferumfang ohne Schanktischabdeckung, Schanksäule und Mischbatterie.

Die Nutzhöhen der Schubladen und Türen sind speziell auf die häufig verwendeten Flaschen und Fässer (EURO-KEG oder DIN-KEG) abgestimmt. Dadurch ist eine optimale Platzausnutzung und ein großes Fassungsvermögen in den einzelnen Elementen gewährleistet.



oder



## Getränketheke Serie mit 4 Kühlteilen und Spülenunterbau für 2 Becken

Spülenunterbau wahlweise links oder rechts angeordnet

<b>RIGA 2</b>	<b>WARSCHAU 2</b>	<b>NIKOSIA 2</b>
2 CNS-Flügeltüren und 2 x 2 übereinander angeordnete CNS-Teleskop Schubladen, Spülenunterbau für 2 Becken	4 CNS-Flügeltüren, Spülenunterbau für 2 Becken	4 x 2 übereinander angeordnete CNS-Teleskop Schubladen, Spülenunterbau für 2 Becken
Spülenunterbau rechts oder links, ohne Schanktischabdeckung		

<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	3070 x 680 x 900 (Höhe mit Abdeckung: 950)	
Tiefe bei geöffneter Tür	1230	
Tiefe bei geöffn. Schublade	1290	1290

<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert	490 W / 230 V
Kälteleistung	415 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 400 g
Geräuschpegel	61,5 dB

<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto / Netto	300 kg / 270 kg

<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	Edelstahl, bedienseitig CNS 1.4301
innen	Edelstahl

<b>BESTELINFOS SPÜLENUNTERBAU RECHTS</b>			
Artikel-Nr.	4851082120011	4851082100011	4851082140011
Verkaufspreis	<b>6.344,00 €</b>	<b>5.618,00 €</b>	<b>7.286,00 €</b>

<b>BESTELINFOS SPÜLENUNTERBAU LINKS</b>			
Artikel-Nr.	4851082120021	4851082100021	4851082140021
Verkaufspreis	<b>6.344,00 €</b>	<b>5.618,00 €</b>	<b>7.286,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
RIGA 2	OM	ohne Aggregat	5.949,00
WARSCHAU 2	OM	ohne Aggregat	5.207,00
NIKOSIA 2	OM	ohne Aggregat	6.966,00

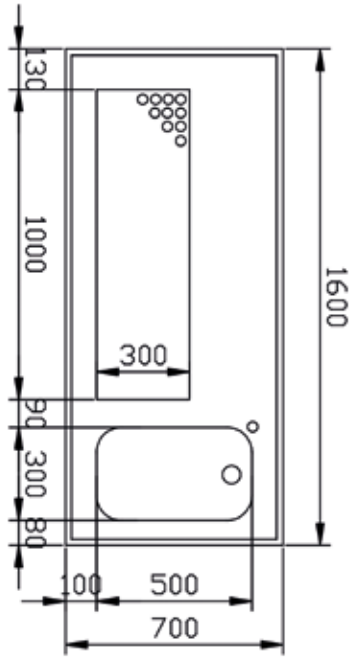
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Einloch-Mischbatterie 1/2 Zoll, für Hochdruck, 2 Becken, Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm	51409903	149,00
Einloch-Mischbatterie 1/2 Zoll, für Niederdruck, 2 Becken, Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm	51409913	169,00
Flaschentrennstab	485190020	19,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank Helsinki, für Spirituosen-Tiefkühlbox HELSINKI	4851062611	814,00
Getränketheke Anbau-Unterschrank, für Eiswürfelbereiter oder Gläserpülmaschinen	4851062851	791,00
Gläserdusche, bündig in Tropfmulde / Lochplatte integriert, inkl. 1 m Druckschlauch	496429180	291,00
Glastürenelement G1 DIN links, mit höhenverstellbarem Zwischenbord, Innenbeleuchtung, B x T in mm: 580 x 680	485NC1801651	625,00
Glastürenelement G2 DIN rechts, mit höhenverstellbarem Zwischenbord, Innenbeleuchtung, B x T in mm: 580 x 680	485NC1801661	625,00
Innenbeleuchtung im Türabteil, nur werkseitig möglich, keine Nachrüstung	485190030	133,00
Korpus ohne Sockel, Minderpreis pro lfd. Meter	4855190089	57,00
Schanktischabdeckung SAD 3110-2 CNS, 2 Becken, wahlweise rechts oder links passend zu den Theken: Warschau, Riga, Nikosia	496311000	2.132,00
Schloss (1) für Tür / Schublade, ab Werk eingebaut	485190010	45,00



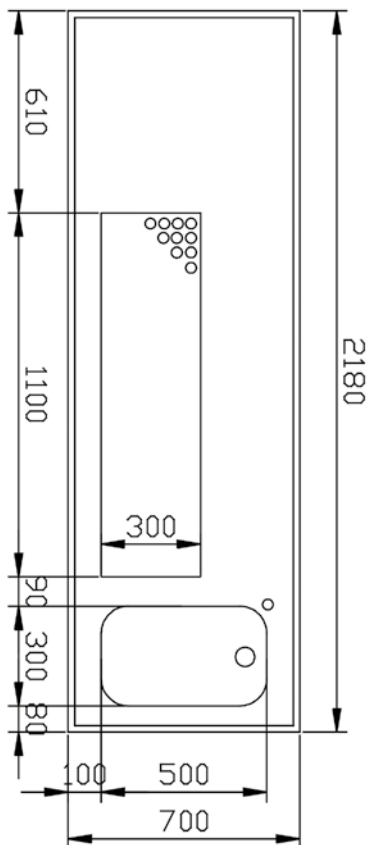
### Schanktischabdeckung mit 1 Becken links oder rechts

mit umlaufendem Wulstrand, wahlweise mit oder ohne kundenseitige Aufkantung

- Schanktischabdeckung aus CNS
- mit 50 mm umlaufendem Wulstrand
- wahlweise mit oder ohne kundenseitige Aufkantung
- tiefgezogene Tropfmulde mit Lochplatte
- 1 Spülbecken 305 x 505 mm, wahlweise links oder rechts angeordnet
- mit Ab- / Überlauf-Standrohrventil
- Ablaufverbindung für Tropfmulde mit dem Becken, Ø in mm: 22, mit Siphon



SAD 1600-1 CNS



SAD 2180-1 CNS

SAD 1600-1 CNS	SAD 2180-1 CNS
1 Becken, wahlweise rechts oder links	
passend zu den Theken: Rom, Budapest, Madrid	passend zu den Theken: Paris, Athen, Wien, Berlin

**GEWICHTSANGABEN**

Gewicht Brutto / Netto	40 kg / 35 kg	50 kg / 45 kg
------------------------	---------------	---------------

**BESTELINFOS**

Artikel-Nr.	496160000	496218000
Verkaufspreis	<b>1.182,00 €</b>	<b>1.481,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
SAD 1600-1 CNS	735-B-L-WU	Tiefe Abdeckung 735 mm, Wulstrand - Becken links	1.182,00
SAD 1600-1 CNS	735-B-R-WU	Tiefe Abdeckung 735 mm, Wulstrand - Becken rechts	1.182,00
SAD 1600-1 CNS	B-L-WU	Wulstrand - Becken links	1.182,00
SAD 1600-1 CNS	B-R-WU	Wulstrand - Becken rechts	1.182,00
SAD 1600-1 CNS	B-L-AK	Wulstrand + kundenseitige Aufkantung - Becken links	1.182,00
SAD 1600-1 CNS	B-R-AK	Wulstrand + kundenseitige Aufkantung - Becken rechts	1.182,00
SAD 2180-1 CNS	735-B-L-WU	Tiefe Abdeckung 735 mm, Wulstrand - Becken links	1.481,00
SAD 2180-1 CNS	735-B-R-WU	Tiefe Abdeckung 735 mm, Wulstrand - Becken rechts	1.481,00
SAD 2180-1 CNS	B-L-WU	Wulstrand - Becken links	1.481,00
SAD 2180-1 CNS	B-R-WU	Wulstrand - Becken rechts	1.481,00
SAD 2180-1 CNS	B-L-AK	Wulstrand + kundenseitige Aufkantung - Becken links	1.481,00
SAD 2180-1 CNS	B-R-AK	Wulstrand + kundenseitige Aufkantung - Becken rechts	1.481,00

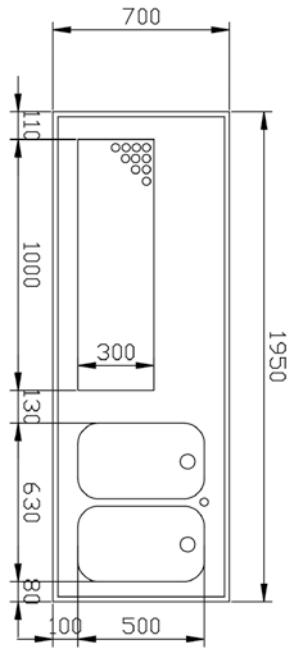
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Einloch-Mischbatterie 1/2 Zoll, für Hochdruck, 1 Becken, Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm	51409902	129,00
Einloch-Mischbatterie 1/2 Zoll, für Niederdruck, 1 Becken, Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm	51409912	159,00
Gläserdusche, bündig in Tropfmulde / Lochplatte integriert, inkl. 1 m Druckschlauch	496429180	291,00
Standrohr Edelstahl, 1 1/2", H in mm: 250	49609642	20,00
Standrohr Edelstahl, 1 1/4", H in mm: 250	49609641	19,00



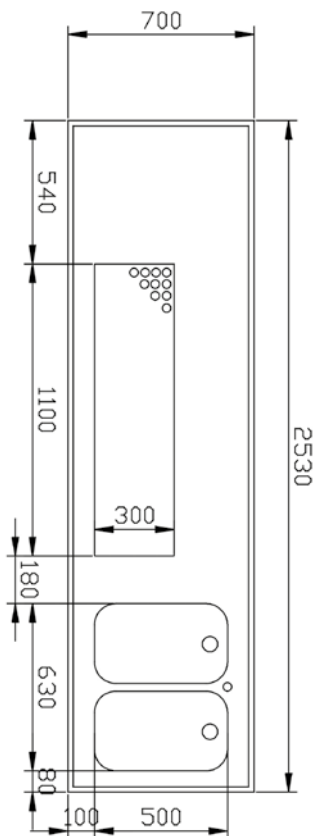
## Schanktischabdeckung mit 2 Becken links oder rechts

mit umlaufendem Wulstrand, wahlweise mit oder ohne kundenseitige Aufkantung

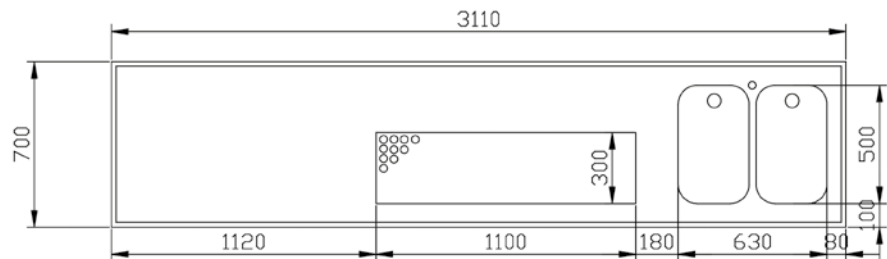
- Schanktischabdeckung aus CNS
- mit 50 mm umlaufendem Wulstrand, wahlweise mit oder ohne kundenseitige Aufkantung
- tiefgezogene Tropfmulde mit Lochplatte
- 2 Spülbecken 305 x 505 mm, wahlweise links oder rechts angeordnet
- mit Ab- / Überlauf-Standrohrventil
- Ablaufverbindung für Tropfmulde mit dem Becken, Ø in mm: 22, mit Siphon



SAD 1950-2 CNS



SAD 2530-2 CNS



SAD 3110-2 CNS

SAD 1950-2 CNS	SAD 2530-2 CNS	SAD 3110-2 CNS
2 Becken, wahlweise rechts oder links		
passend zu den Theken: Dublin, London, Prag	passend zu den Theken: Kopenhagen, Luxemburg, Amsterdam, Stockholm	passend zu den Theken: Warschau, Riga, Nikosia

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	45 kg / 40 kg	61 kg / 55 kg	72 kg / 65 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	496195000	496253000	496311000
Verkaufspreis	<b>1.309,00 €</b>	<b>1.738,00 €</b>	<b>2.132,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
SAD 1950-2 CNS	735-B-L-WU	Tiefe Abdeckung 735 mm, Wulstrand - Becken links	1.309,00
SAD 1950-2 CNS	735-B-R-WU	Tiefe Abdeckung 735 mm, Wulstrand - Becken rechts	1.309,00
SAD 1950-2 CNS	B-L-WU	Wulstrand - Becken links	1.309,00
SAD 1950-2 CNS	B-R-WU	Wulstrand - Becken rechts	1.309,00
SAD 1950-2 CNS	B-L-AK	Wulstrand + kundenseitige Aufkantung - Becken links	1.309,00
SAD 1950-2 CNS	B-R-AK	Wulstrand + kundenseitige Aufkantung - Becken rechts	1.309,00
SAD 2530-2 CNS	735-B-L-WU	Tiefe Abdeckung 735 mm, Wulstrand - Becken links	1.738,00
SAD 2530-2 CNS	735-B-R-WU	Tiefe Abdeckung 735 mm, Wulstrand - Becken rechts	1.738,00
SAD 2530-2 CNS	B-L-WU	Wulstrand - Becken links	1.738,00
SAD 2530-2 CNS	B-R-WU	Wulstrand - Becken rechts	1.738,00
SAD 2530-2 CNS	B-L-AK	Wulstrand + kundenseitige Aufkantung - Becken links	1.738,00
SAD 2530-2 CNS	B-R-AK	Wulstrand + kundenseitige Aufkantung - Becken rechts	1.738,00
SAD 3110-2 CNS	735-B-L-WU	Tiefe Abdeckung 735 mm, Wulstrand - Becken links	2.132,00
SAD 3110-2 CNS	735-B-R-WU	Tiefe Abdeckung 735 mm, Wulstrand - Becken rechts	2.132,00
SAD 3110-2 CNS	B-L-WU	Wulstrand - Becken links	2.132,00
SAD 3110-2 CNS	B-R-WU	Wulstrand - Becken rechts	2.132,00
SAD 3110-2 CNS	B-L-AK	Wulstrand + kundenseitige Aufkantung - Becken links	2.132,00
SAD 3110-2 CNS	B-R-AK	Wulstrand + kundenseitige Aufkantung - Becken rechts	2.132,00

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Einloch-Mischbatterie 1/2 Zoll, für Hochdruck, 2 Becken, Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm	51409903	149,00
Einloch-Mischbatterie 1/2 Zoll, für Niederdruck, 2 Becken, Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm	51409913	169,00
Gläserdusche, bündig in Tropfmulde / Lochplatte integriert, inkl. 1 m Druckschlauch	496429180	291,00
Standrohr Edelstahl, 1 1/2", H in mm: 250	49609642	20,00
Standrohr Edelstahl, 1 1/4", H in mm: 250	49609641	19,00



oder





Einlassbecken, B x T in mm: 400 x 400



Einlassbecken, B x T in mm: 500 x 300

## Einlassbecken

H in mm: 300, 1 mm Wandstärke, mit Ablaufventil und Standrohr (Kunststoff / Edelstahl)

- Einlassbecken, Höhe 300 mm
- wahlweise B x T in mm: 400 x 400 oder 500 x 300
- 1 mm Wandstärke, mit Ablaufventil und Standrohr (Kunststoff / Edelstahl)

EINLASSBECKEN 400 X 400 MM	EINLASSBECKEN 500 X 300 MM	STANDROHR EDELSTAHL, 1 1/2"	STANDROHR EDELSTAHL, 1 1/4"
H in mm: 300, 1 mm Wandstärke, mit Ablaufventil und Standrohr (Kunststoff / Edelstahl)		H in mm: 250	

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	9 kg / 4 kg	8 kg / 3 kg	0,3 kg	0,2 kg
------------------------	-------------	-------------	--------	--------

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	49640020	49640021	49609642	49609641
Verkaufspreis	159,00 €	159,00 €	20,00 €	19,00 €

### Premium Spültheken-Einlochbatterie mit Schwenkauslauf

wahlweise mit 1 oder 2 Ventilabgängen in den Versionen Niederdruck oder Hochdruck

- Premium Spültheken-Einlochbatterie 1/2"
- je nach Modell Hochdruck für Einfach-Spülbecken oder Niederdruck für Doppelspülbecken
- Schwenkauslauf, Ø in mm: 20, 360°
- Metallgriffe
- Ausladung in mm: 200, Höhe in mm: 92
- je nach Modell mit 1 oder 2 Ventilabgängen vorn für Kaltwasser mit Unterspülrohr
- Niederdruckmodelle zur Verwendung bei drucklosen Warmwasserspeichern



1/2 Zoll, für Hochdruck, 1 Becken



1/2 Zoll, für Hochdruck, 2 Becken



1/2 Zoll, für Niederdruck, 1 Becken



1/2 Zoll, für Niederdruck, 2 Becken

#### PREMIUM SPÜLTHEKEN-EINLOCHBATTERIE MIT SCHWENKLAUF

1/2 ZOLL, FÜR HOCHDRUCK, 1 BECKEN	1/2 ZOLL, FÜR HOCHDRUCK, 2 BECKEN	1/2 ZOLL, FÜR NIEDERDRUCK, 1 BECKEN	1/2 ZOLL, FÜR NIEDERDRUCK, 2 BECKEN
Ausladung 200 mm, Höhe 92 mm			

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	2,5 kg / 2,2 kg	3,2 kg / 3,0 kg	2,8 kg / 2,6 kg	3,6 kg / 3,4 kg
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

#### BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	51409902	51409903	51409912	51409913
Verkaufspreis	129,00 €	149,00 €	159,00 €	169,00 €



FK 2-R-XL



FK 2-R-XL

## Fasskühler FK 2-R-XL

2 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG oder  
4 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG

- Fasskühler in Segmentbauweise
- für 4 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG in Reihe gestapelt, für 2 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG in Reihe gestellt
- außen und innen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetdichtung
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 40 mm (FK 2-R-XL) bzw. 50 mm (FK 2-R-XL PLUS)
- 4 von innen verstellbare Stellfüße
- Boden innen mit CNS-Platte, zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- Deckel mit vorgestanztem Loch zum Durchführen der Bierleitungen
- zur schnellen und einfachen Montage von innen und außen zu bedienende Hakenverschlüsse aus Polystyren

Hinweis:

Maschinenaufsatz nicht im Lieferumfang enthalten (Sonderzubehör).

	<b>FK 2-R-XL</b>	<b>FK 2-R-XL PLUS</b>
	2 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG oder 4 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG	
	STANDARD: 40 mm Isolierung für bis zu 30 °C UT	PLUS: 50 mm Isolierung für bis zu 43 °C UT
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1060 x 730 x 1060	1080 x 740 x 1080
innen (B x T x H)	980 x 620 x 980	
Tiefe bei geöffneter Tür	1205	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme (wahlweise)	2 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro 4 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	92 kg / 62 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)	
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	46710401001-0-0-0	46710407001-0-0-0
Verkaufspreis	<b>865,00 €</b>	<b>956,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 1 PLUS, leistungsstark, für Fasskühler Serie FK-XL		46710402004-0-0-0
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 1, für Fasskühler Serie FK-XL		46710402001-0-0-0
		<b>Preis in €</b>
		1.047,00
		756,00



FK 3-R-XL

### Fasskühler FK 3-R-XL

3 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG oder  
6 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG

- Fasskühler in Segmentbauweise
- für 6 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG in Reihe gestapelt, für 3 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG in Reihe gestellt
- außen und innen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetsichtung
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 40 mm (FK 3-R-XL) bzw. 50 mm (FK 3-R-XL PLUS)
- 4 von innen verstellbare Stellfüße
- Boden innen mit CNS-Platte, zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- Deckel mit vorgestanztem Loch zum Durchführen der Bierleitungen
- zur schnellen und einfachen Montage von innen und außen zu bedienende Hakenverschlüsse aus Polystyren

Hinweis:

Maschinenaufsatz nicht im Lieferumfang enthalten (Sonderzubehör).

	FK 3-R-XL	FK 3-R-XL PLUS
	3 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG oder 6 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG	
	STANDARD: 40 mm Isolierung für bis zu 30 °C UT	PLUS: 50 mm Isolierung für bis zu 43 °C UT
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1465 x 730 x 1060	1485 x 740 x 1080
innen (B x T x H)	1385 x 620 x 980	
Tiefe bei geöffneter Tür	1408	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme (wahlweise)	3 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro 6 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	110 kg / 79 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)	
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	46710401003-0-0-0	46710407003-0-0-0
Verkaufspreis	<b>1.069,00 €</b>	<b>1.180,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 1 PLUS, leistungsstark, für Fasskühler Serie FK-XL		46710402004-0-0-0
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 1, für Fasskühler Serie FK-XL		46710402001-0-0-0
		<b>Preis in €</b>
		1.047,00
		756,00







**FK 4-R-XL**

## Fasskühler FK 4-R-XL

4 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG oder  
8 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG

- Fasskühler in Segmentbauweise
- für 8 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG in Reihe gestapelt, für 4 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG in Reihe gestellt
- außen und innen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetsichtung
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 40 mm (FK 4-R-XL) bzw. 50 mm (FK 4-R-XL PLUS)
- 4 von innen verstellbare Stellfüße
- Boden innen mit CNS-Platte, zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- Deckel mit vorgestanztem Loch zum Durchführen der Bierleitungen
- zur schnellen und einfachen Montage von innen und außen zu bedienende Hakenverschlüsse aus Polystyren

Hinweis:

Maschinenaufsatz nicht im Lieferumfang enthalten (Sonderzubehör).

	<b>FK 4-R-XL</b>	<b>FK 4-R-XL PLUS</b>
	4 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG oder 8 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG	
	STANDARD: 40 mm Isolierung für bis zu 30 °C UT	PLUS: 50 mm Isolierung für bis zu 43 °C UT
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1870 x 730 x 1060	1890 x 740 x 1080
innen (B x T x H)	1790 x 620 x 980	
Tiefe bei geöffneter Tür	1610	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme (wahlweise)	4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro 8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	136 kg / 97 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)	
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	46710401005-0-0-0	46710407005-0-0-0
Verkaufspreis	<b>1.330,00 €</b>	<b>1.460,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 1 PLUS, leistungsstark, für Fasskühler Serie FK-XL		46710402004-0-0-0
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 1, für Fasskühler Serie FK-XL		46710402001-0-0-0
		<b>Preis in €</b>
		1.047,00
		756,00



FK 4-XL

### Fasskühler FK 4-XL

4 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG oder  
8 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG

- Fasskühler in Segmentbauweise
- für 8 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG in zwei Reihen gestapelt, für 4 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG hintereinander in zwei Reihen gestellt
- außen und innen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetsichtung
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 40 mm (FK 4-XL) bzw. 50 mm (FK 4-XL PLUS)
- 4 von innen verstellbare Stellfüße
- Boden innen mit CNS-Platte, zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- Deckel mit vorgestanztem Loch zum Durchführen der Bierleitungen
- zur schnellen und einfachen Montage von innen und außen zu bedienende Hakenverschlüsse aus Polystyren

Hinweis:

Maschinenaufsatz nicht im Lieferumfang enthalten (Sonderzubehör).

	<b>FK 4-XL</b>	<b>FK 4-XL PLUS</b>
	4 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG oder 8 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG	
	STANDARD: 40 mm Isolierung für bis zu 30 °C UT	PLUS: 50 mm Isolierung für bis zu 43 °C UT
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1060 x 995 x 1060	1080 x 1005 x 1080
innen (B x T x H)	980 x 885 x 980	
Tiefe bei geöffneter Tür	1470	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme (wahlweise)	4 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro 8 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	105 kg / 75 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)	
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	46710401002-0-0-0	46710407002-0-0-0
Verkaufspreis	<b>933,00 €</b>	<b>1.099,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 2 PLUS, leistungsstark, für Fasskühler Serie FK-XL		46710402005-0-0-0
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 2, für Fasskühler Serie FK-XL		46710402002-0-0-0
		<b>Preis in €</b>
		1.114,00
		810,00





**FK 6-XL**

## Fasskühler FK 6-XL

6 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG oder  
12 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG

- Fasskühler in Segmentbauweise
- für 12 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG in zwei Reihen gestapelt,  
für 6 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG hintereinander in zwei Reihen gestellt
- außen und innen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetsdichtung
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 40 mm (FK 6-XL) bzw. 50 mm (FK 6-XL PLUS)
- 4 von innen verstellbare Stellfüße
- Boden innen mit CNS-Platte, zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- Deckel mit vorgestanztem Loch zum Durchführen der Bierleitungen
- zur schnellen und einfachen Montage von innen und außen zu bedienende Hakenverschlüsse aus Polystyren

Hinweis:

Maschinenaufsatz nicht im Lieferumfang enthalten (Sonderzubehör).

	<b>FK 6-XL</b>	<b>FK 6-XL PLUS</b>
	6 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG oder 12 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG	
	STANDARD: 40 mm Isolierung für bis zu 30 °C UT	PLUS: 50 mm Isolierung für bis zu 43 °C UT
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1465 x 995 x 1060	1485 x 1005 x 1080
innen (B x T x H)	1385 x 885 x 980	
Tiefe bei geöffneter Tür	1673	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme (wahlweise)	6 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro 12 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	126 kg / 96 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)	
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	46710401004-0-0-0	467104070004-0-0-0
Verkaufspreis	<b>1.192,00 €</b>	<b>1.398,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 2 PLUS, leistungsstark, für Fasskühler Serie FK-XL		46710402005-0-0-0
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 2, für Fasskühler Serie FK-XL		46710402002-0-0-0
		<b>Preis in €</b>
		1.114,00
		810,00



**FK 8-XL**

### Fasskühler FK 8-XL

8 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG oder  
16 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG

- Fasskühler in Segmentbauweise
- für 16 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG in zwei Reihen gestapelt, für 8 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG hintereinander in zwei Reihen gestellt
- außen und innen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
- 2 gerundete Türen mit eingelassener Kunststoffgriffmulde im oberen Bereich und Magnetsichtung
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 40 mm (FK 8-XL) bzw. 50 mm (FK 8-XL PLUS)
- 4 von innen verstellbare Stellfüße
- Boden innen mit CNS-Platte, zusätzlich verstärkt mit eingeschäumten, 2,5 mm dicken Stahlplatten
- Deckel mit vorgestanztem Loch zum Durchführen der Bierleitungen
- zur schnellen und einfachen Montage von innen und außen zu bedienende Hakenverschlüsse aus Polystyren

Hinweis:

Maschinenaufsatz nicht im Lieferumfang enthalten (Sonderzubehör).

	<b>FK 8-XL</b>	<b>FK 8-XL PLUS</b>
	8 Fässer 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG oder 16 Fässer 30 l DIN-KEG oder EURO-KEG	
	STANDARD: 40 mm Isolierung für bis zu 30 °C UT	PLUS: 50 mm Isolierung für bis zu 43 °C UT
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1870 x 995 x 1060	1890 x 1005 x 1080
innen (B x T x H)	1790 x 885 x 980	
Tiefe bei geöffneter Tür	1875	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme (wahlweise)	8 Fässer 50 l KEG-DIN oder KEG-Euro 16 Fässer 30 l KEG-DIN oder KEG-Euro	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	156 kg / 123 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)	
innen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	46710401006-0-0-0	46710407006-0-0-0
Verkaufspreis	<b>1.351,00 €</b>	<b>1.649,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 2 PLUS, leistungsstark, für Fasskühler Serie FK-XL		46710402005-0-0-0
Fasskühler Maschinenaufsatz FKM 2, für Fasskühler Serie FK-XL		46710402002-0-0-0
		<b>Preis in €</b>
		1.114,00
		810,00





Maschinenaufsatz FKM 1

## Fasskühler - Maschinenaufsatz Serie FKM

für Fasskühler Serie FK-XL

- Fasskühler-Maschinenaufsatz mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ergonomisch geformte und zu allen Seiten abgerundete schlagfeste Abdeckung
- Monoblock-Hochleistungs-Kühlsystem
- alle reinigungsrelevanten Komponenten sind servicefreundlich angeordnet

MASCHINENAUFSAZ				
	FKM 1	FKM 2	FKM 1 PLUS	FKM 2 PLUS
	für Fasskühler Serie FK-XL		leistungsstark, für Fasskühler Serie FK-XL	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	675 x 500 x 295			
Einlassausschnitt (B x T)	370 x 420			
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	280 W / 230 V	360 W / 230 V	370 W / 230 V	540 W / 230 V
Kälteleistung	296 W / VT -10 °C	421 W / VT -10 °C	522 W / VT -10 °C	748 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 210 g	R-134a / 250 g	R-452A / 270 g	R-452A / 300 g
Energieverbrauch	4,03 kWh / 24h	4,24 kWh / 24h	4,23 kWh / 24h	5,42 kWh / 24h
Lautstärke	24,5 dB			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+2 bis +8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		+2 bis +8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	29 kg / 25 kg	30 kg / 26 kg	33 kg / 28 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	46710402001-0-0-0	46710402002-0-0-0	46710402004-0-0-0	46710402005-0-0-0
Verkaufspreis	<b>756,00 €</b>	<b>810,00 €</b>	<b>1.047,00 €</b>	<b>1.114,00 €</b>



PK 1

## Begleitkühlanlage Serie PK

für ca. 12 m Förderhöhe / 60 m Pythonlänge

- Begleitkühlanlage, steckerfertig
- außen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung
- ergonomisch geformte und zu allen Seiten abgerundete schlagfeste Abdeckung
- Monoblock-Hochleistungs-Kühlsystem
- 14 l-Wasserbad mit Wasserstandsanzeige außen und Ablaufpumpe
- alle reinigungsrelevanten Komponenten sind servicefreundlich angeordnet

### PK 1

für ca. 12 m Förderhöhe / 60 m Pythonlänge

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	455 x 515 x 415
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	510 W / 230 V
Kälteleistung	272 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 250 g
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	32 kg / 29 kg
VERKLEIDUNG	
außen	galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006) lackiert
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	46710403001-0-0-0
Verkaufspreis	<b>815,00 €</b>





FKZ 1800



verwendungsfertige Ausführung inkl. CO<sup>2</sup>-Flasche, KEG-Flachzapfkopf und Zapfsäule



Fahrgestell für NordCap Bierbar FKZ 1800

## Profi-Bierbar FKZ 1800

inkl. CO<sup>2</sup>-Flasche, Halter, Druckminderer, Manometer, Sicherheitsventil, KEG-Flachzapfkopf und Zapfsäule

- Profi-Bierbar, verwendungsfertig, mit statischer Kühlung
- für 1 Fass 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in schwarz
- innen robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- Volltür mit wechselbarer Magnetsdichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag wechselbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Bierdruckanlage mit CO<sup>2</sup>-Flasche, Halter, Druckminderer
- Edelstahl-Bodenplatte und Fassrammschutz
- Manometer, Sicherheitsventil und KEG-Flachzapfkopf
- schnitt- und kratzfeste Arbeitsfläche mit einleitiger Zapfsäule und Tropfschale
- Innenbehälter ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig

### FKZ 1800

inkl. CO<sup>2</sup>-Flasche, Halter, Druckminderer, Manometer, Sicherheitsventil, KEG-Flachzapfkopf und Zapfsäule

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 600 x 850
innen (B x T x H)	513 x 433 x 702
Tiefe bei geöffneter Tür	1153

#### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	180 l
Nettoinhalt	160 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	100 W / 230 V
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-600a / 100 g
Energieverbrauch	0,7 kWh / 24h

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	46 kg / 43 kg
------------------------	---------------

#### VERKLEIDUNG

außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in schwarz
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol

#### BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4051180001
Verkaufspreis	<b>1.349,00 €</b>

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Dekorrahmen, Aluminium, naturfarben	4059910831	33,00
Dekorrahmen, weiß	4059910829	33,00
Fahrgestell, für Bierbar FKZ 1800	496429202	379,00
Ausstattung mit 4 Lenkrollen, vordere Räder sind feststellbar		







FKU 180 F1 / W



FKU 180 F2 / W

## Universal-Fasskühlschrank Serie FKU

statische Kühlung

- Universal-Fasskühlschrank mit statischer Kühlung
- für 1 Fass 50 l DIN-KEG oder EURO-KEG
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol
- unterbaufähig durch abnehmbare Arbeitsplatte und Frontbelüftung, Unterbauhöhe 820 mm
- Volltür mit wechselbarer Magnetchichtung, Bügelgriff und Schloss, Türanschlag wechselbar
- mechanische Steuerung im Innenraum, Digitalanzeige, digitale Temperaturanzeige außen in der Tür integriert
- automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung
- Rippen für Rosteinschub im Abstand von 30 mm (Lieferumfang ohne Tragroste)
- schnitt- und kratzfeste Arbeitsfläche
- Innenbehälter ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig
- FKU 180 F1 / W: serienmäßig mit Edelstahl-Bodenplatte
- FKU 180 F2 / W: mit Edelstahl-Bodenplatte und Fassrammschutz
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

	FKU 180 F1 / W	FKU 180 F2 / W
	statische Kühlung, Edelstahl-Bodenplatte	statische Kühlung, Edelstahl-Bodenplatte, Fassrammschutz
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	600 x 600 x 850	
innen (B x T x H)	513 x 433 x 702	
Tiefe bei geöffneter Tür	1153	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	180 l	
Nettoinhalt	160 l	
Abstell- und Lagerflächen	1 Edelstahl-Bodenplatte	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	100 W / 230 V	
Kälteleistung	243 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-600a / 100 g	
Energieverbrauch	0,7 kWh / 24h	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	33 kg / 31 kg	34 kg / 31 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
innen	robuster, tiefgezogener Innenbehälter aus Polystyrol	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	40518002	40518005
Verkaufspreis	<b>676,00 €</b>	<b>762,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
	Artikel-Nr.	Preis in €
Dekorrahmen, Aluminium, naturfarben	4059910831	33,00
Dekorrahmen, weiß	4059910829	33,00
Edelstahl-Bodenplatte	496429100	51,00
Fass-Rammschutz	496429150	88,00
Tragrost für Serie FKU und UKU, weiß rilsaniert, B x T in mm: 544 x 430	4057112064	28,00





**HAMBURG 2 180-2-Z**

**Gewerbekühlschrank HAMBURG 2 180-2-Z**

mit Umluftkühlung und 2 CNS-verblendeten Zügen

- Gewerbekühlschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- unterbaufähig durch Frontbelüftung
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, CNS-verblendete Züge
- innen robuster Innenbehälter aus Polystyrol
- 2 CNS-verblendete Züge, robuster Stangengriff, Magnetdichtung(en), Nutzhöhe: oben 260 mm, unten 290 mm, je max. 20 kg verteilte Last
- Schubladenmaße: oben B x T x H in mm: 450 x 450 x 260, unten B x T x H in mm: 450 x 280 x 290
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- manuelle Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn
- Innenraum ohne Schmutzfugen, fruchtsäurebeständig

Hinweis:

Die Tiefkühlversion Oberstdorf 2 180-2-Z finden Sie im Register 02.  
Unterbaugerät, Wandbefestigung erforderlich.

<b>HAMBURG 2 180-2-Z</b>			
mit Umluftkühlung und 2 CNS-verblendeten Zügen			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	600 x 650 x 850		
innen (B x T x H)	500 x 467 x 670		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Nettoinhalt	138 l		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	125 W / 230 V		
Kälteleistung	262 W / VT -10 °C		
Kältemittel / Menge	R-134a / 65 g		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 32 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	70 kg / 62 kg		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, CNS-verblendete Züge		
innen	weißer Kunststoff		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	3081180002Z		
Verkaufspreis	<b>2.233,00 €</b>		
<b>VARIANTEN</b>			
	Code	Ausführung	Preis in €
HAMBURG 2 180-2-Z	SCHWARZ	Farbton: schwarz	2.379,00
HAMBURG 2 180-2-Z	SCHW+SCHL	Farbton: schwarz, inkl. Schloss je Schublade	2.539,00





HELSINKI - S



## Spirituosen-Tiefkühlbox Serie HELSINKI

steckerfertig, Flaschen- und Gläserersatz für bis zu 10 liegende Spirituosen-Flaschen mit aufgesetztem Ausgießer und ca. 48 Gläser

- Spirituosen-Tiefkühlbox mit statischer Kühlung, steckerfertig
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in silber
- innen Kunststoff in weiß (RAL 9003)
- Volltür, Magnetsichtung(en), Türanschlag rechts, wechselbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, außen in der Frontblende, Alarmfunktion
- Griffmulde
- Flaschen- und Gläserersatz für bis zu 10 liegende Spirituosen-Flaschen mit aufgesetztem Ausgießer (max. Länge 310 mm) und ca. 48 Gläser
- tiefgezogener Innenbehälter aus hochfestem Kunststoff, ohne Schmutzfugen
- manuelle Abtauung
- 2 Stellfüße (+25 mm) vorn

### HELSINKI - S

für bis zu 10 liegende Spirituosen-Flaschen mit aufgesetztem Ausgießer und ca. 48 Gläser

Außenfarbe: silber

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	553 x 624 x 631
innen (B x T x H)	430 x 440 x 380
Tiefe bei geöffneter Tür	1129

#### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	70 l
Nettoinhalt	69 l
Aufnahme	10 Glasflaschen 1,00 l 48 Aquavit-Gläser

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	90 W / 230 V
Kälteleistung	86 W / VT -25 °C
Kältemittel / Menge	R-600a / 39 g
Energieverbrauch	0,35 kWh / 24h
Geräuschpegel	39 dB

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-7 bis -18 °C bei 32 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

#### GEWICHTSANGABEN

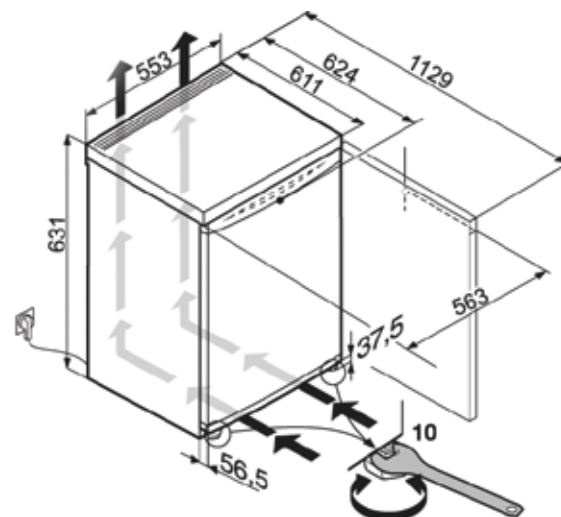
Gewicht Brutto / Netto	33 kg / 31 kg
------------------------	---------------

#### VERKLEIDUNG

außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes verzinktes Stahlblech in silber
innen	Kunststoff in weiß (RAL 9003)

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	4055080823
Verkaufspreis	529,00 €





GF 200 U



## Gewerbekühlschrank GF 200 U

mit Umluftkühlung und Glastür mit Griff

- Gläserfroster mit Umluftkühlung, steckerfertig
- zum Vorkühlen von Gläser
- außen und innen CHR
- selbstschließende beheizte Glastür, Türanschlag rechts
- leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- LED-Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, 50 mm
- elektronische DIXELL-Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- stufenlos einstellbare Temperatur
- elektrische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 2 Tragrosten, B x T in mm: 460 x 260 und 1 Bodenrost, B x T in mm: 480 x 175
- 4 justierbare Stellfüße

### GF 200 U

mit Umluftkühlung und Glastür mit Griff

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	595 x 525 x 875
innen (B x T x H)	485 x 290 x 676
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	112 l
Nettoinhalt	79 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	280 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-290 / 80 g
Energieverbrauch	2,5 kWh / 24h
Geräuschpegel	42 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	49 kg / 44 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CHR 1.4016
innen	CHR 1.4016
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	435202001
Verkaufspreis	<b>1.678,00 €</b>

## Rückbuffet-Unterbauschrank Serie RBS 87-D

mit Doppelglas-Drehtüren und LED-Beleuchtung



RBS 600-87-D



RBS 900-87-D



RBS 1355-87-D

- Rückbuffetunterbauschrank, steckerfertig
- außen schwarz lackiert
- innen strukturiertes Aluminium
- RBS 600-87-D: Glastür
- RBS 900-87-D: 2 Glastüren
- RBS 1355-87-D: 3 Glastüren
- Schloss, Magnetdichtung(en), Türanschlag rechts, wechselbar
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige, 6 Kühlstufen
- je nach Modell 1 (RBS 600-87-D / 900-87-D) oder 2 (RBS 1355-87-D) Ventilatoren für bewegte Kälte
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 4 justierbare Stellfüße
- serienmäßig mit zwei weiß rilsanierten und verstellbaren Tragrosten je Türabteil

Hinweis:

Modelle mit geschlossenen Volltüren auf Anfrage möglich.

RBS 600-87-D	RBS 900-87-D	RBS 1355-87-D
1 Doppelglas-Drehtür, LED-Beleuchtung, 2 Tragroste, B x T in mm: 390 x 320	2 Doppelglas-Drehtüren, LED-Beleuchtung, 4 Tragroste, B x T in mm: 390 x 320	3 Doppelglas-Drehtüren, LED-Beleuchtung, 6 Tragroste, B x T in mm: 390 x 320

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 520 x 870	900 x 520 x 870	1355 x 520 x 870
innen (B x T x H)	508 x 355 x 720	810 x 350 x 720	1257 x 345 x 720

### LEISTUNGSDATEN

Bruttinhalt	122 l	191 l	300 l
Nettinhalt	116 l	183 l	278 l
Aufnahme (wahlweise)	161 Dosen 0,33 l 112 Dosen 0,50 l	276 Dosen 0,33 l 188 Dosen 0,50 l	380 Dosen 0,33 l 266 Dosen 0,50 l

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	150 W / 230 V	175 W / 230 V	320 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-600a / 60 g	R-600a / 70 g	R-290 / 90 g
Energieverbrauch	2,1 kWh / 24h	2,7 kWh / 24h	4,0 kWh / 24h
Geräuschpegel	45 dB		

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+2 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	53 kg / 45 kg	73 kg / 68 kg	97 kg / 86 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------

### VERKLEIDUNG

außen	schwarz lackiert
innen	strukturiertes Aluminium

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	4358701250	4358702000	4358703000
Verkaufspreis	530,00 €	719,00 €	999,00 €





RBS 900-87-S



RBS 1355-87-S3

## Rückbuffet-Unterbauschrank Serie RBS 87-S

mit Doppelglas-Schiebetüren und LED-Beleuchtung

- Rückbuffetunterbauschrank, steckerfertig
- außen schwarz lackiert
- innen strukturiertes Aluminium
- RBS 900-87-S: 2 Doppelglas-Schiebetüren
- RBS 1355-87-S3: 3 Doppelglas-Schiebetüren
- Schloss
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige, 6 Kühlstufen
- je nach Modell mit 1 (RBS 900-87-S) oder 2 (RBS 1355-87-S) Ventilatoren für bewegte Kälte
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 4 justierbare Stellfüße
- serienmäßig mit zwei weiß rilsanierten und verstellbaren Tragrosten je Türabteil

	<b>RBS 900-87-S</b>	<b>RBS 1355-87-S3</b>
	2 Doppelglas-Schiebetüren, LED-Beleuchtung, 4 Tragroste, B x T in mm: 390 x 320	3 Doppelglas-Schiebetüren, LED-Beleuchtung, 6 Tragroste, B x T in mm: 390 x 320
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	900 x 515 x 870	1355 x 515 x 870
innen (B x T x H)	805 x 345 x 720	1257 x 345 x 720
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	191 l	300 l
Nettoinhalt	183 l	278 l
Aufnahme (wahlweise)	276 Dosen 0,33 l 188 Dosen 0,50 l	380 Dosen 0,33 l 266 Dosen 0,50 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	175 W / 230 V	320 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-600a / 70 g	R-290 / 90 g
Energieverbrauch	2,7 kWh / 24h	4,0 kWh / 24h
Geräuschpegel	45 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+2 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	73 kg / 68 kg	97 kg / 86 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schwarz lackiert	
innen	strukturiertes Aluminium	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4358702100	4358703100
Verkaufspreis	<b>746,00 €</b>	<b>1.045,00 €</b>





# NORDCAP WEINPROGRAMM

## Perfekte Lagerung für vollen Weingenuss

Wein ist ein lebendiges und empfindliches Produkt, das sorgfältige Lagerung verlangt, um die besten Bedingungen für seine Reife und Entwicklung sicherzustellen.

### TEMPERATUR

Die optimale Lagertemperatur für Wein liegt bei zirka 10 bis 14 °C – und zwar konstant, das ist wichtig.

### LUFTFEUCHTIGKEIT

Ein Feuchtigkeitsniveau zwischen 50 bis 75% ist wichtig für die Dichtheit des Korkens und somit für seine Fähigkeit, Luft vom Wein fernzuhalten.

### DUNKELHEIT

Die Flasche selbst schützt nicht ausreichend vor direktem Sonnenlicht. Vor allem ultraviolettes Licht kann dem Wein schaden. Darum sollte Wein dunkel gelagert werden.

### VIBRATIONEN

Häufige Vibrationen stören den biochemischen Entwicklungsprozess des Weins. Meist sind Vibrationen daran schuld, wenn die besten Weine ihren Entwicklungshöhepunkt nicht erreichen.

### BELÜFTUNG

Ständige Luftzirkulation und Frischluftzufuhr sind entscheidend, um die Entwicklung von unangenehmen Gerüchen, Fäulnis und Schimmel zu vermeiden.

## EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUREN FÜR DEN PERFEKTEN WEINGENUSS

- |                     |   |
|---------------------|---|
| <b>8 bis 9 °C</b>   | leichte Weißweine<br>und moussierende Weine<br>z.B. süße, weiße Dessertweine  |
| <b>9 bis 12 °C</b>  | Fino Sherry   |
| <b>10 bis 11 °C</b> | schwere Weißweine<br>und moussierende Weine<br>z.B. Champagner, Crémant, Cava   |
| <b>12 bis 13 °C</b> | vollmundige Weißweine<br>z.B. Chardonnay, Bourgogne,<br>Jahgangschampagner und<br>Dessertweine wie Sauternes<br>und Eiswein |
| <b>14 °C</b>        | Portwein  |
| <b>14 bis 15 °C</b> | leichte junge Rotweine<br>z.B. Beaujolais, gewöhnlicher<br>Pinot Noir   |
| <b>16 bis 17 °C</b> | junge gehaltvolle Rotweine<br>z.B. Bourgogne, Saint Emilion,<br>Pomerol, Chianti, Barbaresco                                |
| <b>18 bis 19 °C</b> | schwere, vollmundige und<br>reife Rotweine<br>z.B. Rhône-Weine, Bordeaux<br>Grand Cru Classé, Barolo,<br>Rioja Gran Reserva |





**SOMMELIER 18**

## Weinlagerschrank SOMMELIER 18

mit statischer Kühlung und Glastür

- Weinlagerschrank, steckerfertig
- außen schwarz
- innen schwarz
- speziell für den Einbau geeignet
- Isolierglastür mit UV-Filter, Stangengriff, Magnetdichtung(en)
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung im Innenraum, Digitalanzeige
- serienmäßig mit 3 Holzrosten, B x T in mm: 450 x 340

<b>SOMMELIER 18</b>	
mit statischer Kühlung und Glastür, Einbaugerät	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	590 x 596 x 455
innen (B x T x H)	470 x 470 x 360
Einlassausschnitt (B x T)	560-570 x 550 x 450
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Bruttoinhalt	50 l
Aufnahme	18 Bordeaux-Flaschen 0,75 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert	68 W / 230 V
Kältemittel	R-600a
Energieverbrauch	1,63 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Bereich	+3 bis +22 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto / Netto	32 kg / 21 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	schwarz
innen	schwarz
<b>BESTELINFOS</b>	
Artikel-Nr.	455464018
Verkaufspreis	<b>714,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>	
Mehrpreis für umgebauten Türanschlag	Artikel-Nr. 4559990004 Preis in € 165,00



W 32 compact



zwei getrennt regelbare Temperaturzonen

## Weintemperierschrank W 32 compact

Standversion schwarz, Glastür, passend für bis zu 32 Flaschen

- Weintemperierschrank, steckerfertig
- außen schwarz lackiert / Aluminium-Dekorelemente
- innen schwarz plastifiziert
- Glastür, mit Aluminium-Rahmen-Elementen an den Seiten, Aluminium-Griffleiste
- mit doppelt isoliertem UV-Schutzglas, Türanschlag rechts, wechselbar
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- zwei elektronisch getrennt regelbare Temperaturzonen mit statischer Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr bieten beste Bedingungen für die professionelle Weinlagerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- sehr leiser und erschütterungsfreier Gerätelaut
- serienmäßig je Türabteil mit schwarz rilsanierten Voll-Tragrosten mit Holzfront und 1 schwarz rilsanierem Halb-Tragrost mit Holzfront
- 2 justierbare Füße vorn und 2 feste Füße hinten

### W 32 COMPACT

Standversion schwarz, Glastür, passend für bis zu 32 Flaschen

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	493 x 588 / 625 x 815
innen (B x T x H)	384 x 500 x 740
Höhe mit Füßen	841

LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme	14 + 18 Bordeaux-Flaschen 0,75 l
Abstell- und Lagerflächen	2 + 3 Tragroste mit Holzfront

TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	100 W / 230 V
Kältemittel	R-600a
Energieverbrauch	0,521 kWh / 24h
Geräuschpegel	42 dB

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+5 bis +10 °C im oberen Bereich +10 bis +18 °C im unteren Bereich
Klimaklasse	SN-ST (+10 bis +38 °C)

GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	44 kg / 40 kg

VERKLEIDUNG	
außen	schwarz lackiert / Aluminium-Dekorelemente
innen	schwarz plastifiziert

BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	477800032
Verkaufspreis	<b>717,00 €</b>

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Holzfront für Tragrost, mit Holzfront, für W 32, W 38, W 45	477510202	12,00
Mehrpriis für umgebauten Türanschlag	4779990004	132,00
schwarz rilsaniertes Halb-Tragrost, mit Holzfront, für W 32, W 38, W 45	477510200	11,00
schwarz rilsaniertes Voll-Tragrost, mit Holzfront, für W 32, W 38, W 45	477510201	13,00



W 38 compact



W 45 compact



zwei getrennt regelbare Temperaturzonen

## Weintemperierschrank Serie W compact

mit einer oder zwei Glastüren, bedingt einbaufähig\* oder als Standmodell einsetzbar

- Weintemperierschrank, steckerfertig
- außen schwarz lackiert / Aluminium-Dekorelemente
- innen schwarz plastifiziert
- bedingt einbaufähig\*
- W 38 compact: 2 Glastüren
- W 45 compact: Glastür
- mit Aluminium-Rahmen-Elementen an den Seiten, Aluminium-Griffleiste, doppelt isoliertem UV-Schutzglas
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, gesondert schaltbar
- zwei elektronisch getrennt regelbare Temperaturzonen mit statischer Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr bieten beste Bedingungen für die professionelle Weinlagerung
- sehr leiser und erschütterungsfreier Gerätelaut
- austauschbarer Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig je Türabteil mit schwarz rilsanierten Voll-Tragrosten mit Holzfront und 1 schwarz rilsaniertem Halb-Tragrost mit Holzfront
- 4 höhenverstellbare Füße

Hinweis:

\* Bei Einbau der Modelle ist bauseitig für eine ausreichende Be- und Entlüftung über und neben dem Schrank zu sorgen.

	W 38 COMPACT	W 45 COMPACT
	schwarz, 2 Glastüren	schwarz, 1 Glastür
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	595 x 573 x 820 bis 890	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme	19 + 19 Bordeaux-Flaschen 0,75 l	16 + 29 Bordeaux-Flaschen 0,75 l
Abstell- und Lagerflächen	6 + 6 Tragroste mit Holzfront	2 + 3 Tragroste mit Holzfront
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	110 W / 230 V	125 W / 230 V
Kältemittel	R-600a	
Energieverbrauch	0,534 kWh / 24h	0,542 kWh / 24h
Geräuschpegel	46 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+5 bis +18 °C im linken Abteil +5 bis +18 °C im rechten Abteil	+5 bis +10 °C im oberen Bereich +10 bis +18 °C im unteren Bereich
Klimaklasse	SN-ST (+10 bis +38 °C)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	53 kg / 49 kg	55 kg / 51 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schwarz lackiert / Aluminium-Dekorelemente	
innen	schwarz plastifiziert	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	477800038	477800045
Verkaufspreis	<b>977,00 €</b>	<b>937,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Holzfront für Tragrost, mit Holzfront, für W 32, W 38, W 45	Artikel-Nr.	Preis in €
	477510202	12,00
schwarz rilsanieretes Halb-Tragrost, mit Holzfront, für W 32, W 38, W 45	477510200	11,00
schwarz rilsanieretes Voll-Tragrost, mit Holzfront, für W 32, W 38, W 45	477510201	13,00

## Weinlagerschrank Serie W

mit Glastür, bedingt einbaufähig\* oder als Standmodell einsetzbar



W 155



W 185

- Weinlagerschrank, steckerfertig, statische Kühlung
- außen schwarz lackiert / Aluminium-Dekorelemente oder als Variante A-SILBER
- innen schwarz plastifiziert
- bedingt einbaufähig\*
- Glastür mit doppelt isoliertem UV-Schutzglas, Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar, Aluminium-Rahmen-Elemente an den Seiten, Aluminium-Griffleiste
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- elektronisch getrennt regelbare Temperaturzone wahlweise als Monotemperatur oder Multitemperatur durch integrierte Heizelemente
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- austauschbarer Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- sehr leiser und erschütterungsfreier Gerätelaut
- statische Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr bieten beste Bedingungen für die professionelle Weinlagerung
- W 155: serienmäßig mit 1 Präsentations-Holzrost, B x T in mm: 525 x 355, 3 Präsentations-Holzrosten, B x T in mm: 525 x 440 sowie 1 schräggehendes Präsentations-Holzrost, B x T in mm: 525 x 230
- W 185: serienmäßig mit 1 Präsentations-Holzrost, B x T in mm: 525 x 355, 4 Präsentations-Holzrosten, B x T in mm: 525 x 440 sowie 1 schräggehendes Präsentations-Holzrost, B x T in mm: 525 x 230
- Bodenfläche zur Aufnahme von liegenden Flaschen geeignet
- 2 justierbare Stellfüße vorn und 2 Rollen hinten

Hinweis:

\* Bei Einbau der Modelle ist bauseitig für eine ausreichende Be- und Entlüftung über und neben dem Schrank zu sorgen.

	W 155	W 185	
	schwarz, mit Glastür		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	595 x 595 x 1550	595 x 595 x 1850	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttinhalt	338 l	414 l	
Aufnahme	146 Bordeaux-Flaschen 0,75 l	191 Bordeaux-Flaschen 0,75 l	
Abstell- und Lagerflächen	5 Präsentations-Holzrost(e), höhenverstellbar	6 Präsentations-Holzrost(e), höhenverstellbar	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	170 W / 230 V		
Kältemittel	R-600a		
Energieverbrauch	0,573 kWh / 24h	0,598 kWh / 24h	
Geräuschpegel	42 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+5 bis +22 °C bei 32 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	SN-ST (+10 bis +38 °C)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	77 kg / 75 kg	90 kg / 87 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	schwarz lackiert / Aluminium-Dekorelemente oder als Variante Silber		
innen	schwarz plastifiziert		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	477800155	477800185	
Verkaufspreis	<b>1.318,00 €</b>	<b>1.420,00 €</b>	
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
W 155	A-SILBER	Außengehäuse silber lackiert	1.318,00
W 185	A-SILBER	Außengehäuse silber lackiert	1.420,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Etagenthermometer, digital, aufsteckbar, zum Einsatz bei Multitemperaturbetrieb		47711580000	26,00
Präsentations-Holzrost, für W 155 / 185, B x T in mm: 525 x 355		4770-7438108	38,00
Präsentations-Holzrost, für W 155 / 185, B x T in mm: 525 x 440		4770-7438105	41,00
schräggehendes Präsentations-Holzrost, für W 155 / 185, B x T in mm: 525 x 230		4770-7438107	38,00

## Weinlagerschrank Serie WG

mit Glastür, bedingt einbaufähig\* oder als Standmodell einsetzbar



WG 155



WG 185

- Weinlagerschrank, steckerfertig
- außen schwarz lackiert
- innen schwarz plastifiziert
- bedingt einbaufähig\*
- Glastür mit doppelt isoliertem UV-Schutzglas, Griffleiste, Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- elektronisch getrennt regelbare Temperaturzone wahlweise als Monotemperatur oder Multitemperatur durch integrierte Heizelemente
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- austauschbarer Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- sehr leiser und erschütterungsfreier Gerätelaut
- statische Kühlung und Lüfter für Frischluftzufuhr bieten beste Bedingungen für die professionelle Weinlagerung
- serienmäßig mit 1 Präsentations-Holzrost, B x T in mm: 525 x 355, 3 Präsentations-Holzrosten, B x T in mm: 525 x 440 sowie 1 schräggehendes Präsentations-Holzrost, B x T in mm: 525 x 230
- Bodenfläche zur Aufnahme von liegenden Flaschen geeignet
- 2 justierbare Stellfüße vorn und 2 Rollen hinten

Hinweis:

\* Bei Einbau des Modells ist bauseitig für eine ausreichende Be- und Entlüftung über und neben dem Schrank zu sorgen.

	WG 155	WG 185
	mit Glastür, bedingt einbaufähig* oder als Standmodell einsetzbar	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	595 x 595 x 1550	595 x 610 x 1850
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Nettoinhalt	298 l	368 l
Aufnahme	146 Bordeaux-Flaschen 0,75 l	197 Bordeaux-Flaschen 0,75 l
Abstell- und Lagerflächen	5 Präsentations-Holzrost(e), höhenverstellbar	6 Präsentations-Holzrost(e), höhenverstellbar
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	200 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-600a / 59 g	R-600a / 65 g
Energieverbrauch	0,350 kWh / 24h	0,598 kWh / 24h
Geräuschpegel	42 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+5 bis +22 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	SN-ST (+10 bis +38 °C)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	77 kg / 75 kg	90 kg / 87 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schwarz lackiert	
innen	schwarz plastifiziert	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	477700155	477700185
Verkaufspreis	1.474,00 €	1.563,00 €



**VKG 511 LED**  
Abbildung ähnlich  
(schräggestellte Präsentationsroste sind für die Serie VKG nicht verfügbar)



**VKG 571 LED**  
Abbildung ähnlich  
(schräggestellte Präsentationsroste sind für die Serie VKG nicht verfügbar)

## Weinlagerschrank Serie VKG LED

Standversion schwarz, Ausstattung mit Glastür

- steckerfertiger Weinlagerschrank mit statischer Kühlung
- außen schwarz lackiert
- innen schwarz plastifiziert
- als Standmodell einsetzbar
- selbstschließende Glastür, mit schwarz lackiertem Aluminium-Rahmen, mit Aluminium-Griffleiste, mit doppelt isoliertem UV-Schutzglas, Schloss, Türanschlag mittels mitgelieferten Scharnieren wechselbar
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- mechanische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- austauschbarer Aktivkohle-Luftfilter gegen Schimmelbildung
- sehr leiser und erschütterungsfreier Gerätebetrieb
- VKG 511 LED: serienmäßig mit 3 Präsentations-Holzrosten, B x T in mm: 510 x 395 und 1 Präsentations-Holzrost, B x T in mm: 510 x 295
- VKG 571 LED: serienmäßig mit 4 Präsentations-Holzrosten, B x T in mm: 510 x 395 und 1 Präsentations-Holzrost, B x T in mm: 510 x 295
- 2 justierbare Stellfüße vorn und 2 Rollen hinten

	VKG 511 LED	VKG 571 LED
Standversion schwarz, Ausstattung mit Glastür		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	595 x 595 x 1550	595 x 595 x 1850
Tiefe bei geöffneter Tür	1180	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttinhalt	324 l	377 l
Nettoinhalt	300 l	355 l
Aufnahme	89 Bordeaux-Flaschen 0,75 l	106 Bordeaux-Flaschen 0,75 l
Abstell- und Lagerflächen	4 Präsentations-Holzrost(e), höhenverstellbar	5 Präsentations-Holzrost(e), höhenverstellbar
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	140 W / 230 V	190 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-600a / 47 g	R-600a / 125 g
Energieverbrauch	0,582 kWh / 24h	0,583 kWh / 24h
Geräuschpegel	43 dB	36 dB
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+6 bis +16 °C bei 32 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	N (+16 bis +32 °C)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	69 kg / 66 kg	78 kg / 75 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schwarz lackiert	
innen	schwarz plastifiziert	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	477210511	477210571
Verkaufspreis	<b>952,00 €</b>	<b>1.015,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Preis in €</b>
Mehrpriis für umgebauten Türanschlag	4779990004	132,00
Präsentations-Holzrost für VKG 511 LED / 571 LED, B x T in mm: 510 x 295	4777438133	40,00
Präsentations-Holzrost für VKG 571 LED, B x T in mm: 510 x 395	4770-7438103	40,00





VINO 470

## Weinlagerschrank VINO 470

steckerfertig

- Weinlagerschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- fachgerechte Präsentation und Lagerung von bis zu 168 Norm-Bordeaux-Flaschen 0,75 l
- außen schwarz beschichtetes Stahlblech, Rückwand aus galvanisiertem Stahlblech
- innen schwarz beschichtetes Stahlblech
- Glasür aus Isolierglas mit Rahmenheizung, Anti-Beschlag- und UV-Schutz-Beschichtung, Magnetdichtung(en) und Edelstahl-Stangengriff
- Seitenwände aus Isolierglas mit UV-Schutz-Beschichtung
- Innenbeleuchtung mit vertikal angeordneten LED-Lichtsäulen
- Energiesparisolierung, 60mm
- mit elektronischer Temperaturregelung, mittels Fernbedienung bedienbar
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- exakte Temperierung und konstante Innentemperatur auch während des Abtauzyklus

<b>VINO 470</b>	
steckerfertig	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	668 x 773 x 2000
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Bruttoinhalt	470 l
Nettoinhalt	317 l
Aufnahme	168 Bordeauxflaschen 0,75 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert	275 W / 230 V
Kälteleistung	344 W
Kältemittel / Menge	R-600a / 60 g
<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Bereich	+4 bis +20 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto / Netto	156 kg / 142 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	schwarz beschichtetes Stahlblech, Rückwand aus galvanisiertem Stahlblech
innen	schwarz beschichtetes Stahlblech
<b>BESTELINFOS</b>	
Artikel-Nr.	465300100
Verkaufspreis	<b>3.298,00 €</b>



## Weintemperierschrank Serie WK

Umluftkühlung, mit Glastür

- steckerfertiger Weintemperierschrank mit Umluftkühlung
- 2 voreingestellte und getrennt regelbare Temperaturzonen  
oberes Abteil: für Weißwein geeignet (+5 bis +10 °C)  
unteres Abteil: für Rotwein geeignet (+10 bis +18 °C)
- Anti-Vibrations-Kühlsystem
- austauschbarer Aktivkohlefilter gegen Schimmelbildung
- rahmenlose getönte Glastür, ergonomischer Griff, Türanschlag mittels mitgelieferten Scharnieren wechselbar
- elektronische Steuerung, Thermometer
- LED-Innenbeleuchtung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig je nach Modell mit 10 oder 14 waagerechten Holz-Präsentationsrosten
- 4 höhenverstellbare Füße



WK270-2



WK370-2

	<b>WK270-2</b>	<b>WK370-2</b>
Umluftkühlung, mit Glastür		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	595 x 677 x 1390	595 x 680 x 1760
innen (B x T x H)	510 x 540 x 1130	510 x 540 x 1500
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttinhalt	270 l	370 l
Nettoinhalt	250 l	350 l
Aufnahme	110 Bordeauxflaschen 0,75 l	155 Bordeauxflaschen 0,75 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	155 W / 230 V	220 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-600a / 60 g	
Energieverbrauch	0,76 kWh / 24h	0,92 kWh / 24h
Geräuschpegel	40 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+5 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF +10 bis +18 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	95 kg / 83 kg	112 kg / 108 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in schwarz	
innen	schwarzer ABS-Kunststoff	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	435800001	435800002
Verkaufspreis	<b>1.458,00 €</b>	<b>1.599,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Kit für schrägstellbares Holz-Präsentationsrost für Serie WK, bestehend aus 1 geneigtem Holz-Präsentationsrost, 2 Stopper, 2 Schrauben		4356868100204
Mehrpriis für umgebauten Türanschlag		4779990004
		<b>Preis in €</b>
		70,00
		132,00



**WKS 67-E**  
Abbildung zeigt Sonderfarbe Rostoptik  
(auf Anfrage erhältlich) sowie beispielhafte  
Innenausstattung (Sonderzubehör)

## Weinlagerschrank Serie WKS 67

1 - 4 Türen, steckerfertig oder zentralgekühlt, Abteile getrennt regelbar

- Weinlagerschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig oder zentralgekühlt
- fachgerechte Präsentation und Lagerung von bis zu 168 Norm-Bordeaux-Flaschen 0,75 l, optional auch mit einem niedrigeren Temperaturbereich für Sekt und Champagner
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten grau pulverbeschichtet (DB 703 Feinstruktur)
- innen CNS 1.4301, alle Sichtseiten grau pulverbeschichtet (DB 703 Feinstruktur)
- geschlossene, verspiegelte Rückwand aus CNS, Seitenwände aus Thermoglas
- bedienseitig mit selbstschließender Drehtür aus Thermoglas, mit Schloss, Magnetsdichtung und Edelstahl-Stangengriff
- Innenbeleuchtung mit stehenden LED-Lichtsäulen ohne störende Wärmeentwicklung, mittels Fernbedienung frei dimmbar
- Isolierung, 40 mm
- jedes Modul mit separater elektronischer Temperaturregelung, Drehzahlregelung der Lüfter sowie Licht- und Hauptschalter
- Verdampfersystem mit geringsten Vibrationen im Unterbau, besonders leiser Betrieb
- beschichteter Lamellenverdampfer
- WKS 67-E / 134-E / 201-E / 268-E: automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- WKS 67-Z / 134-Z / 201-Z / 268-Z: bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- exakte Temperierung und konstante Innentemperatur auch während des Abtauzyklus

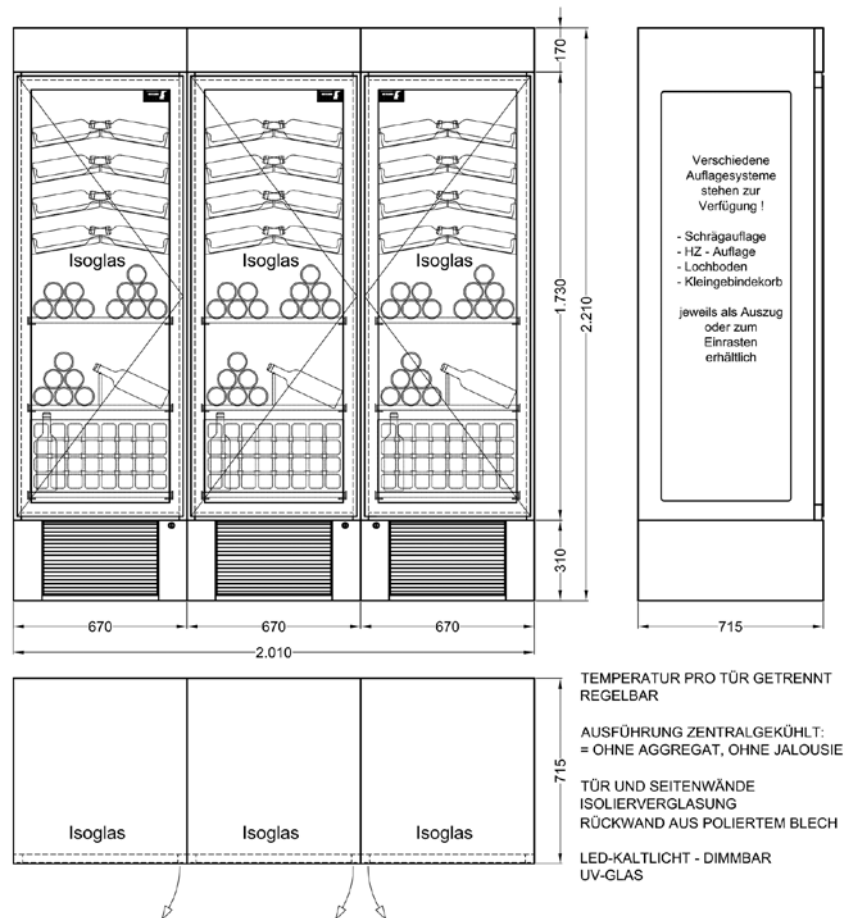
Hinweis:

Auch als "Side by Side"-Einheit planbar.

Zentralgekühlte Modelle je Abteil mit vorinstalliertem Expansionsventil R134a, Anschlussleitungen in das Installationsfach geführt.

Die Serie WKS wird ohne Innenausstattung / Regale geliefert.

Für die individuelle Inneneinrichtung finden Sie verschiedene Einrichtungssysteme auf den Seiten 6 / 46 und 6 / 47.



## Weinlagerschrank Serie WKS 67

1 - 4 Türen, steckerfertig oder zentralgekühlt, Abteile getrennt regelbar

	<b>WKS 67-E</b>	<b>WKS 134-E</b>	<b>WKS 201-E</b>	<b>WKS 268-E</b>
	steckerfertig			
	1 Tür	2 Türen nebeneinander Abteile getrennt regelbar	3 Türen nebeneinander Abteile getrennt regelbar	4 Türen nebeneinander Abteile getrennt regelbar
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	670 x 715 x 2210	1340 x 715 x 2210	2010 x 715 x 2210	2680 x 715 x 2210
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Aufnahme	168 Bordeauxflaschen 0,75 l	2 x 168 Bordeauxflaschen 0,75 l	3 x 168 Bordeauxflaschen 0,75 l	4 x 168 Bordeauxflaschen 0,75 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	640 W / 230 V	1280 W / 230 V	1920 W / 230 V	2560 W / 230 V
Kälteleistung	510 W / VT -10 °C	1020 W / VT -10 °C	1530 W / VT -10 °C	2040 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-290			R-134a
Energieverbrauch	9,22 kWh / 24h	18,44 kWh / 24h	27,66 kWh / 24h	36,88 kWh / 24h
Geräuschpegel	55,5 dB			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+6 bis +18 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten grau pulverbeschichtet (DB 703 Feinstruktur)			
innen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten grau pulverbeschichtet (DB 703 Feinstruktur)			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	485384002	485384012	485384022	485384032
Verkaufspreis	<b>7.704,00 €</b>	<b>12.949,00 €</b>	<b>18.196,00 €</b>	<b>23.441,00 €</b>

	<b>WKS 67-Z</b>	<b>WKS 134-Z</b>	<b>WKS 201-Z</b>	<b>WKS 268-Z</b>
	zentralgekühlt			
	1 Tür	2 Türen nebeneinander Abteile getrennt regelbar	3 Türen nebeneinander Abteile getrennt regelbar	4 Türen nebeneinander Abteile getrennt regelbar
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	670 x 715 x 2210	1340 x 715 x 2210	2010 x 715 x 2210	2680 x 715 x 2210
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Aufnahme	168 Bordeauxflaschen 0,75 l	2 x 168 Bordeauxflaschen 0,75 l	3 x 168 Bordeauxflaschen 0,75 l	4 x 168 Bordeauxflaschen 0,75 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Kälteleistung	510 W / VT -10 °C	1020 W / VT -10 °C	1530 W / VT -10 °C	2040 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+6 bis +18 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten grau pulverbeschichtet (DB 703 Feinstruktur)			
innen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten grau pulverbeschichtet (DB 703 Feinstruktur)			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	485384057	485384067	485384077	485384087
Verkaufspreis	<b>6.671,00 €</b>	<b>10.883,00 €</b>	<b>15.097,00 €</b>	<b>19.309,00 €</b>


<b>SONDERZUBEHÖR</b>	Artikel-Nr.	Preis in €
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 6 / 46 und 6 / 47.		

# EINRICHTUNG WEINLAGERSCHRÄNKE SERIE WKS

Nachfolgend finden Sie verschiedene Einrichtungssysteme für Ihren Weinlagerschrank der Serie WKS. Diese können frei miteinander kombiniert werden. **Wichtig: Je Abteil stehen dafür in der Höhe 79 Rasterpunkte zur Verfügung. Die Anzahl der jeweils benötigten Rasterpunkte können Sie der entsprechenden Tabellenspalte entnehmen.**

## AUFLAGESYSTEM WKS

Schrägauflage für Größen von der Halbflasche bis zu Rieslingflasche; pulverbeschichtet; je Ebene 13 Flaschen; optional auf Vollauszügen

Abbildung	Bezeichnung	Rasterpunkte	Artikel-Nr.	Preis in €
	<b>Auflagesystem WKS</b> für Halbflaschen bis Riesling, je Ebene	6	485E-384904	97,00
	auf Vollauszügen	6	485E-384934	344,00
	<b>Auflagesystem MAXI</b> für große Flaschengrößen, je Ebene	6	485E-384902	97,00
	auf Vollauszügen	6	485E-384932	344,00
	<b>Auflagesystem PICCOLO</b> für kleine Flaschengrößen, je Ebene	6	485E-384903	97,00
	auf Vollauszügen	6	485E-384933	344,00

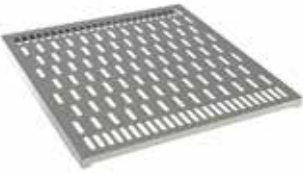


## AUFLAGESYSTEM HZ

für noch flexiblere Nutzung, Präsentation und Lagerung auf einer Auflageschiene; aus hochglanzpoliertem CNS; optional auf Vollauszügen

Abbildung	Bezeichnung	Rasterpunkte	Artikel-Nr.	Preis in €
	<b>Auflagesystem HZ 1</b> für liegende Präsentation je Ebene 9 Flaschen	8	485E-384917	233,00
	auf Vollauszügen	8	485E-384909	480,00
	<b>Auflagesystem HZ 2</b> mit Bügel für schräge Präsentation je Ebene 12 Flaschen	16	485E-384920	301,00
	auf Vollauszügen	16	485E-384921	548,00

## AUFLAGEBORDE WKS

für liegende oder stehende Lagerung, gelocht oder mit Flaschenausschnitten; pulverbeschichtet oder aus CNS; optional auf Vollauszügen

Abbildung	Bezeichnung	Rasterpunkte	Artikel-Nr.	Preis in €
	<b>Auflagebord WKS Lochung</b> je Ebene 9 Flaschen, inkl. Befestigungswinkel je Ebene			
	pulverbeschichtet	8	485E-384918	330,00
	CNS gebürstet	8	485E-384924	216,00
	<b>Auflagebord WKS Ausschnitt</b> je Ebene 8 Flaschen, inkl. Befestigungswinkel je Ebene			
	pulverbeschichtet	6	485E-384919	330,00
	pulverbeschichtet, auf Vollauszügen	6	485E-384935	577,00
	CNS gebürstet	6	485E-384925	216,00
	CNS gebürstet, auf Vollauszügen	6	485E-384936	463,00
	<b>Kleingebindekorb</b> für Lagerung von Piccolos, Weinzubehör etc., zum Einstellen auf Boden oder HZ 1, Höhe: 280 mm Preis je Stück	16	485E-384922	329,00

## VOLLAUSZUG DOPPELMAGNUM

für die Lagerung und bequeme Entnahme von Magnum-Flaschen; pulverbeschichtet oder aus CNS; auf Vollauszügen

Abbildung	Bezeichnung	Rasterpunkte	Artikel-Nr.	Preis in €
	<b>Vollauszug Doppelmagnum WKS</b> je Ebene 3 Magnum-Flaschen			
	pulverbeschichtet, auf Vollauszügen	8	485E-384906	779,00
	CNS gebürstet, auf Vollauszügen	8	485E-384916	665,00



Anwendungsbeispiel: Auflegesystem WKS



Anwendungsbeispiel: Auflegesystem HZ 2



WINE BLACK

## Weinlagerschrank WINE BLACK

für bis zu 260 Bordeaux-Flaschen, stehend

- Weinlagerschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- für bis zu 260 Bordeaux-Flaschen, stehend gelagert
- außen ABS Kunststoff in schwarz
- innen schwarz
- Doppelglastür mit Schloss
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, Farbton: warm-weiß
- Isolierung, bis zu 60 mm
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung
- verdampferfreier Innenraum
- 4 justierbare Stellfüße

Hinweis:

Der Frontrahmen ist auch in hellem und dunklem Holz sowie dem Farbton Silber verfügbar.  
Der Korpus kann gegen Aufpreis in einem RAL Farbton lackiert werden.

Zur Nutzung ab 900 Meter über Normalnull wird ein spezielles Ventil ab Werk benötigt.  
Bitte sprechen Sie uns an.

### WINE BLACK

für bis zu 260 Bordeaux-Flaschen, stehend

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	820 x 756 x 1966
innen (B x T x H)	685 x 555 x 1400
Tiefe bei geöffneter Tür	1546

LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	600 l
Aufnahme	bis zu 260 Bordeaux-Flaschen 0,75 l

TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	240 W
Kälteleistung	340 W
Kältemittel / Menge	R-290 / 100 g
Energieverbrauch	0,56 kWh / 24h
Geräuschpegel	38 dB

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	150 kg / 135 kg

VERKLEIDUNG	
außen	ABS Kunststoff in schwarz
innen	schwarz

BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	436600100
Verkaufspreis	<b>4.480,00 €</b>





TM 32-V



TM 42-V



TM 52-V

## Minibar Serie TM-V

steckerfertig, Volltürversion mit LED-Beleuchtung

- steckerfertige Minibar mit geräuscharmer Absorbertechnik
- außen schwarz beschichtetes Stahlblech
- innen Kunststoff, RAL 7005, grau
- Volltürversion, abschließbar
- Türanschlag rechts, wechselbar
- energiesparende, helle LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung
- TM 32-V: serienmäßig mit 1 verstellbaren Tragrost, grau rilsaniert, B x T in mm: 330 x 120
- TM 42-V / 52-V: serienmäßig mit 2 verstellbaren Tragrosten, grau rilsaniert, B x T in mm: 330 x 120

Hinweis:

Bei Unterbau oder Einbau der Modelle ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.

	TM 32-V	TM 42-V	TM 52-V
	1 Tragrost	2 Tragroste	
	1 Volltür, LED-Beleuchtung, Farbe: schwarz		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	402 x 406 x 500	402 x 450 x 560	402 x 450 x 670
innen (B x T x H)	316 x 215 x 400	316 x 245 x 459	316 x 245 x 569
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	29 l	36 l	45 l
Nettoinhalt	27 l	34 l	42 l
Aufnahme	16 Dosen 0,33 l	28 Dosen 0,33 l	36 Dosen 0,33 l
Abstell- und Lagerflächen	1 Tragrost, grau rilsaniert	2 Tragroste, grau rilsaniert	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	65 W / 230 V		90 W / 230 V
Kältemittel / Menge	Ammoniak NH3 / 70 g	Ammoniak NH3 / 72 g	Ammoniak NH3 / 80 g
Energieverbrauch	0,75 kWh / 24h	0,80 kWh / 24h	0,91 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+2 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	17 kg / 13,5 kg	18,5 kg / 14,5 kg	21 kg / 16 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Stahlblech, schwarz beschichtet		
innen	Kunststoff, RAL 7005, grau		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	43560037	43560067	43560057
Verkaufspreis	<b>341,00 €</b>	<b>363,00 €</b>	<b>385,00 €</b>







TM 32-G



TM 42-G



TM 52-G

## Minibar Serie TM-G

steckerfertig, Glastürversion mit LED-Beleuchtung

- steckerfertige Minibar mit geräuscharmer Absorbertechnik
- außen schwarz lackiertes Stahlblech
- innen Kunststoff, RAL 7005, grau
- Glastürversion, abschließbar
- Türanschlag rechts, wechselbar
- energiesparende, helle LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung
- TM 32-G: serienmäßig mit 1 verstellbaren Tragrost, grau rilsaniert, B x T in mm: 330 x 120
- TM 42-G / 52-G: serienmäßig mit 2 verstellbaren Tragrosten, grau rilsaniert, B x T in mm: 330 x 120

Hinweis:

Bei Unterbau oder Einbau der Modelle ist bauseitig für eine ausreichende Entlüftung zu sorgen.

	TM 32-G	TM 42-G	TM 52-G
	1 Tragrost	2 Tragroste	
	1 Glastür, LED-Beleuchtung, Farbe: schwarz		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	402 x 406 x 500	402 x 450 x 560	402 x 450 x 670
innen (B x T x H)	316 x 215 x 400	316 x 245 x 459	316 x 245 x 569
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	29 l	36 l	45 l
Nettoinhalt	27 l	34 l	42 l
Aufnahme	16 Dosen 0,33 l	28 Dosen 0,33 l	36 Dosen 0,33 l
Abstell- und Lagerflächen	1 Tragrost, grau rilsaniert	2 Tragroste, grau rilsaniert	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	65 W / 230 V		90 W / 230 V
Kältemittel / Menge	Ammoniak NH3 / 70 g	Ammoniak NH3 / 72 g	Ammoniak NH3 / 80 g
Energieverbrauch	0,75 kWh / 24h	0,90 kWh / 24h	1,00 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	17 kg / 13,5 kg	22 kg / 17 kg	24 kg / 19 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Stahlblech, schwarz beschichtet		
innen	Kunststoff, RAL 7005, grau		
<b>BESTELLINFOS</b>			
Artikel-Nr.	43560038	43560046	43560058
Verkaufspreis	<b>374,00 €</b>	<b>407,00 €</b>	<b>441,00 €</b>



# EISBEREITER

# 07



7/4  
Eisbereiter – Hohlwürfel



7/8  
Eisbereiter – Vollwürfel



7/14  
Eisbereiter – Flockeneis



7/18  
Eisbereiter – Crushed Ice



7/19  
Eisbereiter – Nugget



7/20  
Vorratsbehälter



7/22  
Eiscrusher



7/23  
Teilentsalzungsanlagen

Eisbereiter – Hohlwürfel 7/4

Eisbereiter – Vollwürfel 7/8

Eisbereiter – Flockeneis 7/14

Eisbereiter – Crushed Ice 7/18

Eisbereiter – Nugget 7/19

Vorratsbehälter 7/20

Eiscrusher 7/22

Teilentsalzungsanlagen 7/23

# WASSERAUFBEREITUNG FÜR KRISTALLKLARE EISWÜRFEL

Exzellente Qualität für guten Geschmack



## NordCap Teilentsalzungsanlage Serie Fresh

Eiswürfel sind bei zahlreichen Getränken das sprichwörtliche Sahnehäubchen. Deshalb sollten sie keinen störenden Beigeschmack haben.

Die NordCap Teilentsalzungsanlagen der Serie Fresh garantieren exzellenten Genuss, indem sie das Wasser von geschmacksverfremdenden Stoffen reinigen.

Zudem schützt die Serie Fresh Ihren Eiswürfelbereiter vor Verkalkung und gewährleistet so nicht nur eine reibungslose Funktion, sondern verhindert gleichzeitig eine mögliche Erhöhung des Energieverbrauchs.





# EINWANDFREIE HYGIENE – GANZ NATÜRLICH



## NORDCAP-EISBEREITER MIT AGION® TECHNOLOGIE

Einwandfreie Hygiene – ganz natürlich:

Die Agion®-Technologie basiert auf der Beschichtung eines Produkts mit Silberionen.

Diese Ionen beseitigen Mikroben und verhindern ihr Wachstum.

Auch bei den NordCap-Eiswürfelbereitern kommt die Agion®-Technologie zum Einsatz und unterstützt eine hygienische Eisproduktion.



07

## SERIE SDH / SDE – HOHLWÜRFEL IN TOP-QUALITÄT

Unter Einsatz des Positiv-Sprühsystems produziert die Serie SDH/SDE Hohlwürfel von glasklarer, reiner und harter Qualität. Die Serie SDH/SDE wartet mit zahlreichen Vorteilen auf:

Agion®-Technologie, Luftfilter zum Schutz des Kondensators, Sprühbalken mit fixierten Düsen, versenkter Hauptschalter, vereinfachte Reinigung des Pumpenfilters und Kantenschutz.

## SERIE SVD – VOLLWÜRFEL IN HOHER STÜCKZAHL

Der Wabenverdampfer der Serie SVD dient der Produktion von glasklaren, reinen und harten Vollwürfeln.

Die Geräte haben hohe Tagesleistungen sowie Behälterkapazitäten und sind dadurch ideal für den Einsatz in Diskotheken, Fast-Food-Restaurants, Cocktail-Bars geeignet.

## SERIE SCE FÜR DIE PRODUKTION VON VOLLWÜRFELN

Für die Produktion von Vollwürfeln in nicht ganz so hoher Stückzahl wie bei der Serie SVD gibt es die Serie SCE.

Die von der Serie SCE produzierten Vollwürfel haben die folgende Würfelgröße: 30 x 30 x 30 Millimeter.

## SERIE SPR & SERIE SP – SCHÜTTFÄHIGES FLOCKENEIS

Die Serien SPR & SP wurden zur Produktion von Flockeneis (Brucheis) entwickelt. Das unregelmäßig und kristallin geformte Flockeneis ist immer schütffähig und hygienisch einwandfrei.

Einsatzbereiche von Flockeneisbereitern sind Metzgereibetriebe, Bäckereien, Laboratorien, Krankenhäuser sowie die Fischbranche und die Gastronomie.

Die Serien SPR & SP haben innen jeweils eine Agion® Antibacteria-Beschichtung.



## Eiswürfelbereiter Serie SDH / SDE (Hohlwürfel), luftgekühlt

inkl. AGION® Antibacteria-Technologie

- Eiswürfelbereiter mit Positiv-Sprühsystem und integriertem Vorratsbehälter
- außen Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- Innenbehälter aus Polyethylen mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen
- Hohlwürfelgröße B x T x H in mm ca: 35 x 29 x 36
- vollautomatische Produktionssteuerung
- integriertes Reinigungssystem
- Sprühdüsen, Verdampferabdeckung und Pumpenschlauch mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Kondensatorlüfter
- doppeltes Abtausystem
- alle schmutzanfälligen Komponenten sind für Service- und Reinigungszwecke von vorn ausbaufähig
- serienmäßig mit 1 x Anschlusschlauch, 1 x Ablaufschlauch und 1 x Eisschaufel
- installierter Abflusssutzen

Hinweis:

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.



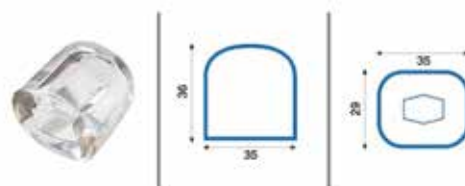
SDH 30 L



SDH 40 L



SDH 50 L



## Eiswürfelbereiter Serie SDH / SDE (Hohlwürfel), luftgekühlt

inkl. AGION® Antibacteria-Technologie

	<b>SDH 30 L</b>	<b>SDH 40 L</b>	<b>SDH 50 L</b>	<b>SDE 64 L</b>	<b>SDE 84 L</b>	<b>SDE 100 L</b>	<b>SDE 170 L</b>	<b>SDE 220 L</b>	
luftgekühlt, Hohlwürfelsystem mit Kondensatorluftfilter und AGION® Antibacteria-Beschichtung									
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>									
außen (B x T)	334 x 457	377 x 555	485 x 575	485 x 575	670 x 595		1042 x 575	1042 x 575	
außen (H)	597	637	721	816	892		1042		
Höhe mit Füßen		726	810	905	981		982	1132	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>									
Vorratsbehälter	6 kg	12 kg	14 kg	20 kg	30 kg		50 kg	68 kg	
Leistung	ca. 30 kg / 24h	ca. 38 kg / 24h	ca. 52 kg / 24h	ca. 63 kg / 24h	ca. 82 kg / 24h	ca. 100 kg / 24h	ca. 165 kg / 24h	ca. 215 kg / 24h	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>									
Anschlusswert	312 W / 230 V		350 W / 230 V		580 W / 230 V	620 W / 230 V		1200 W / 230 V	2000 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-290 / 95 g	R-290 / 95 g	R-290 / 95 g	R-134a / 370 g	R-134a / 600 g	R-452A / 450 g	R-452A / 630 g	R-452A / 660 g	
Energieverbrauch	5,95 kWh / 24h	7,0 kWh / 24h	7,1 kWh / 24h	9,4 kWh / 24h	11,9 kWh / 24h	13,0 kWh / 24h	21,8 kWh / 24h	33,6 kWh / 24h	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>									
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)								
<b>GEWICHTSANGABEN</b>									
Gewicht Brutto / Netto	33 kg / 28 kg	47 kg / 40 kg	53 kg / 45 kg	57 kg / 48 kg	72 kg / 63 kg	74 kg / 63 kg	110 kg / 94 kg	148 kg / 131 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>									
außen	Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz								
innen	Innenbehälter aus Polyethylen mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen								
<b>BESTELLINFOS</b>									
Artikel-Nr.	41330301063	41330401063	41330510163	41320651203	41320851303	413209510001	413214515031	413221518031	
Verkaufspreis	<b>1.086,00 €</b>	<b>1.686,00 €</b>	<b>1.789,00 €</b>	<b>2.324,00 €</b>	<b>2.744,00 €</b>	<b>2.896,00 €</b>	<b>3.798,00 €</b>	<b>6.617,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>							<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>	
Teilentsalzungsanlage Fresh Magnum, Teilentsalzung bis 9.500 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)							4953009	706,00	
Teilentsalzungsanlage Fresh Maxi, Teilentsalzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)							4953003	639,00	
Teilentsalzungsanlage Fresh Mini, Teilentsalzung bis 2.700 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)							4953001	371,00	

## Eiswürfelbereiter Serie SDE (Hohlwürfel), wassergekühlt

inkl. AGION® Antibacteria-Technologie



SDE 30 W



SDE 40 W

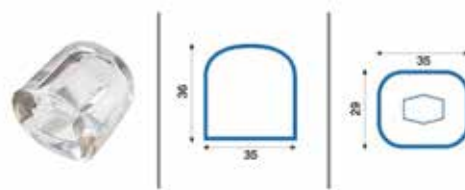


SDE 50 W

- Eiswürfelbereiter mit Positiv-Sprühsystem und integriertem Vorratsbehälter
- außen Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- Innenbehälter aus Polyethylen mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen
- Hohlwürfelgröße B x T x H in mm ca: 35 x 29 x 36
- vollautomatische Produktionssteuerung
- integriertes Reinigungssystem
- Sprühdüsen, Verdampferabdeckung und Pumpenschlauch mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Kondensatorlüfter
- doppeltes Abtausystem
- alle schmutzanfälligen Komponenten sind für Service- und Reinigungszwecke von vorn ausbaufähig
- serienmäßig mit 1 x Anschlusschlauch, 1 x Ablaufschlauch und 1 x Eisschaufel
- installierter Abflusssutzen

Hinweis:

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.





## Eiswürfelbereiter Serie SDE (Hohlwürfel), wassergekühlt

inkl. AGION® Antibacteria-Technologie

	<b>SDE 30 W</b>	<b>SDE 40 W</b>	<b>SDE 50 W</b>	<b>SDE 64 W</b>	<b>SDE 84 W</b>	<b>SDE 100 W</b>	<b>SDE 170 W</b>	<b>SDE 220 W</b>
wassergekühlt, Hohlwürfelsystem, mit Kondensatorluftfilter und AGION® Antibacteria-Beschichtung								
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>								
außen (B x T)	334 x 457	377 x 555	485 x 575	485 x 575	670 x 595		1042 x 575	1042 x 575
außen (H)	597	637	721	816	892		1042	
Höhe mit Füßen		726	810	905	981		982	1132
<b>LEISTUNGSDATEN</b>								
Vorratsbehälter	6 kg	10 kg	17 kg	20 kg	30 kg		50 kg	68 kg
Leistung	ca. 28 kg / 24h	ca. 36 kg / 24h	ca. 45 kg / 24h	ca. 60 kg / 24h	ca. 90 kg / 24h	ca. 92 kg / 24h	ca. 171 kg / 24h	ca. 215 kg / 24h
<b>TECHNISCHE DATEN</b>								
Anschlusswert	220 W / 230 V	350 W / 230 V	380 W / 230 V	470 W / 230 V	500 W / 230 V	550 W / 230 V	1200 W / 230 V	2000 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-134a / 170 g	R-134a / 240 g	R-134a / 280 g	R-134a / 240 g	R-134a / 400 g	R-452A / 420 g	R-452A / 550 g	R-452A / 560 g
Energieverbrauch	5,5 kWh / 24h	6,8 kWh / 24h	6,3 kWh / 24h	9,0 kWh / 24h	10,5 kWh / 24h	12,5 kWh / 24h	21,0 kWh / 24h	32,8 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>								
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)							
<b>GEWICHTSANGABEN</b>								
Gewicht Brutto / Netto	33 kg / 28 kg	47 kg / 40 kg	53 kg / 45 kg	57 kg / 48 kg	74 kg / 63 kg		110 kg / 94 kg	148 kg / 131 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>								
außen	Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz							
innen	Innenbehälter aus Polyethylen mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen							
<b>BESTELINFOS</b>								
Artikel-Nr.	41320250064	41320351104	41320451174	41320651204	41320851304	413209510011	413214515041	413221518041
Verkaufspreis	<b>1.086,00 €</b>	<b>1.686,00 €</b>	<b>1.789,00 €</b>	<b>2.324,00 €</b>	<b>2.744,00 €</b>	<b>2.896,00 €</b>	<b>3.798,00 €</b>	<b>6.617,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>							<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Teilentsalzungsanlage Fresh Magnum, Teilentsalzung bis 9.500 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)							4953009	706,00
Teilentsalzungsanlage Fresh Maxi, Teilentsalzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)							4953003	639,00
Teilentsalzungsanlage Fresh Mini, Teilentsalzung bis 2.700 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)							4953001	371,00



SCE 20 L



SCE 30 L



SCE 40 L



SCE 50 L



SCE 65 L

## Eiswürfelbereiter Serie SCE (Vollwürfel), luftgekühlt

inkl. AGION® Antibacteria-Technologie

- Eiswürfelbereiter mit Positiv-Sprühsystem und integriertem Vorratsbehälter
- außen Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- Innenbehälter aus Polyethylen mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen
- Vollwürfelgröße B x T x H in mm ca: 30 x 30 x 34
- vollautomatische Produktionssteuerung
- integriertes Reinigungssystem
- Sprühdüsen, Verdampferabdeckung und Pumpenschlauch mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Kondensatorlüfter
- doppeltes Abtausystem
- alle schmutzanfälligen Komponenten sind für Service- und Reinigungszwecke von vorn ausbaufähig
- serienmäßig mit 1 x Anschlusschlauch, 1 x Ablaufschlauch und 1 x Eisschaufel
- installierter Abflusssutzen

Hinweis:

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.



## Eiswürfelbereiter Serie SCE (Vollwürfel), luftgekühlt

inkl. AGION® Antibacteria-Technologie

	<b>SCE 20 L</b>	<b>SCE 30 L</b>	<b>SCE 40 L</b>	<b>SCE 50 L</b>	<b>SCE 65 L</b>	<b>SCE 105 L</b>
luftgekühlt, Vollwürfelsystem mit Kondensatorluftfilter und AGION® Antibacteria-Beschichtung						
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	333 x 457 x 597	390 x 515 x 640	467 x 570 x 690	467 x 570 x 790	467 x 570 x 790	700 x 600 x 900
Höhe mit Füßen				912		1022
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Vorratsbehälter	4 kg	9 kg	15 kg	22 kg	22 kg	40 kg
Leistung	ca. 19 kg / 24h	ca. 31 kg / 24h	ca. 40 kg / 24h	ca. 48 kg / 24h	ca. 58 kg / 24h	ca. 88 kg / 24h
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	280 W / 230 V	430 W / 230 V	650 W / 230 V	620 W / 230 V	640 W / 230 V	1000 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-134a / 170 g	R-134a / 270 g	R-134a / 290 g	R-134a / 300 g	R-134a / 500 g	R-134a / 390 g
Energieverbrauch	7,0 kWh / 24h		11 kWh / 24h	12 kWh / 24h	11,8 kWh / 24h	19,7 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto / Netto	33 kg / 28 kg	37 kg / 31 kg	41 kg / 35 kg	44 kg / 38 kg	45 kg / 39 kg	68 kg / 56 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz					
innen	Innenbehälter aus Polyethylen mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	413402010610	413403010610	413404010610	413405010610	413406510610	413410510610
Verkaufspreis	<b>1.024,00 €</b>	<b>1.238,00 €</b>	<b>1.557,00 €</b>	<b>1.681,00 €</b>	<b>1.867,00 €</b>	<b>2.747,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Teileentsalzungsanlage Fresh Maxi, Teileentsalzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)					4953003	639,00
Teileentsalzungsanlage Fresh Mini, Teileentsalzung bis 2.700 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)					4953001	371,00



SCE 20 W



SCE 30 W



SCE 40 W



SCE 50 W



SCE 65 W

## Eiswürfelbereiter Serie SCE (Vollwürfel), wassergekühlt

inkl. AGION® Antibacteria-Technologie

- Eiswürfelbereiter mit Positiv-Sprühsystem und integriertem Vorratsbehälter
- außen Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- Innenbehälter aus Polyethylen mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen
- Vollwürfelgröße B x T x H in mm ca: 30 x 30 x 34
- vollautomatische Produktionssteuerung
- integriertes Reinigungssystem
- Sprühdüsen, Verdampferabdeckung und Pumpenschlauch mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Kondensatorlüfter
- doppeltes Abtausystem
- alle schmutzanfälligen Komponenten sind für Service- und Reinigungszwecke von vorn ausbaufähig
- serienmäßig mit 1 x Anschlussschlauch, 1 x Ablaufschlauch und 1 x Eisschaufel
- installierter Abflusssutzen

Hinweis:

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.



## Eiswürfelbereiter Serie SCE (Vollwürfel), wassergekühlt

inkl. AGION® Antibacteria-Technologie

	<b>SCE 20 W</b>	<b>SCE 30 W</b>	<b>SCE 40 W</b>	<b>SCE 50 W</b>	<b>SCE 65 W</b>	<b>SCE 105 W</b>
wassergekühlt, Vollwürfelsystem, mit Kondensatorluftfilter und AGION® Antibacteria-Beschichtung						
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	334 x 457 x 597	390 x 515 x 640	467 x 570 x 690	467 x 570 x 790	600 x 600 x 900	700 x 600 x 900
Höhe mit Füßen				912		1022
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Vorratsbehälter	6 kg	9 kg	15 kg	22 kg		40 kg
Leistung	ca. 19 kg / 24h	ca. 28 kg / 24h	ca. 38 kg / 24h	ca. 50 kg / 24h	ca. 63 kg / 24h	ca. 96 kg / 24h
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	310 W / 230 V	350 W / 230 V	440 W / 230 V	530 W / 230 V	600 W / 230 V	700 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-134a / 180 g	R-134a / 240 g	R-134a / 250 g	R-134a / 380 g	R-134a / 290 g	R-134a / 400 g
Energieverbrauch	7,0 kWh / 24h	14,5 kWh / 24h	10 kWh / 24h	9,6 kWh / 24h	10,5 kWh / 24h	17 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto / Netto	32 kg / 28 kg	37 kg / 31 kg	41 kg / 35 kg	44 kg / 38 kg	45 kg / 39 kg	68 kg / 56 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz					
innen	Innenbehälter aus Polyethylen mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen					
<b>BESTELLENFOS</b>						
Artikel-Nr.	413402010620	413403010620	413404010620	413405010620	413406510620	413410510620
Verkaufspreis	<b>1.024,00 €</b>	<b>1.238,00 €</b>	<b>1.557,00 €</b>	<b>1.681,00 €</b>	<b>1.867,00 €</b>	<b>2.747,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Teilsalzungsanlage Fresh Maxi, Teilsalzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)					4953003	639,00
Teilsalzungsanlage Fresh Mini, Teilsalzung bis 2.700 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)					4953001	371,00

## Eiswürfelbereiter Serie SVD (Vollwürfel), luftgekühlt

Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter

- Eiswürfelbereiter mit Wabenverdampfer als Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter
- außen Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- Vollwürfelgröße B x T x H in mm ca: 22 x 22 x 22
- vollautomatische Produktionssteuerung, elektronische Steuerungsplatine mit integriertem Überwachungssystem
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten sind für Service- und Reinigungszwecke von vorn ausbaufähig
- serienmäßig mit 1 x Ablaufschlauch
- installierter Abflusssutzen

Hinweis:

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.



SVD 152 L



SVD 203 L



SVD 222 L



SVD 303 L



SVD 503 L

	SVD 152 L	SVD 203 L	SVD 222 L	SVD 303 L	SVD 503 L
luftgekühlt, Vollwürfelsystem, Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter					

ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	558 x 610 x 609	760 x 620 x 575	558 x 610 x 610	760 x 620 x 575	760 x 620 x 800

LEISTUNGSDATEN					
Leistung	ca. 160 kg / 24h	ca. 215 kg / 24h	ca. 250 kg / 24h	ca. 280 kg / 24h	ca. 485 kg / 24h

TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	950 W / 230 V	1000 W / 230 V	1200 W / 230 V	1600 W / 230 V	2500 W / 400 V
Kältemittel / Menge	R-452A / 550 g	R-452A / 700 g		R-452A / 950 g	R-452A / 1600 g
Energieverbrauch	15,9 kWh / 100 kg	15,6 kWh / 100 kg	13,6 kWh / 100 kg	16,3 kWh / 100 kg	13,1 kWh / 100 kg

TEMPERATURANGABEN					
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)				

GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	70 kg / 55 kg	85 kg / 70 kg	80 kg / 65 kg	88 kg / 73 kg	116 kg / 104 kg

VERKLEIDUNG					
außen	Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz				

BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	413360152000	413360203000	413360222000	413360303000	413360503000
Verkaufspreis	<b>3.096,00 €</b>	<b>3.484,00 €</b>	<b>3.566,00 €</b>	<b>4.061,00 €</b>	<b>6.259,00 €</b>

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Teilentsalzungsanlage Fresh Magnum, Teilentsalzung bis 9.500 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953009	706,00
Teilentsalzungsanlage Fresh Spezial, Teilentsalzung bis 13.400 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953004	855,00
Vorratsbehälter R 100 (129 kg), ohne Abdeckungskit	413100100	1.145,00
Vorratsbehälter R 130 (168 kg), ohne Abdeckungskit	413130130	1.363,00
Vorratsbehälter R 150 (181 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EMCD	413150150123	1.966,00
Vorratsbehälter R 150 (181 kg), ohne Abdeckungskit	413150150	1.468,00
Vorratsbehälter R 190 (243 kg), ohne Abdeckungskit	413190190	1.788,00
Vorratsbehälter R 300 (406 kg), inkl. Abdeckungskit CBT48FMCD	413300300024	2.972,00



## Eiswürfelbereiter Serie SVD (Vollwürfel), wassergekühlt

Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter

- Eiswürfelbereiter mit Wabenverdampfer als Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter
- außen Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- Vollwürfelgröße B x T x H in mm ca: 22 x 22 x 22
- vollautomatische Produktionssteuerung, elektronische Steuerungsplatine mit integriertem Überwachungssystem
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten sind für Service- und Reinigungszwecke von vorn ausbaufähig
- serienmäßig mit 1 x Ablaufschlauch
- installierter Abflusssutzen

Hinweis:

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.



SVD 152 W



SVD 203 W



SVD 222 W



SVD 303 W



SVD 503 W

	SVD 152 W	SVD 203 W	SVD 222 W	SVD 303 W	SVD 503 W
wassergekühlt, Vollwürfelsystem, Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	558 x 610 x 609	760 x 620 x 575	558 x 610 x 609	760 x 620 x 575	760 x 620 x 800
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Leistung	ca. 140 kg / 24h	ca. 220 kg / 24h	ca. 210 kg / 24h	ca. 280 kg / 24h	ca. 450 kg / 24h
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert	950 W / 230 V	1000 W / 230 V	1200 W / 230 V	1600 W / 230 V	2100 W / 400 V
Kältemittel / Menge	R-452A / 350 g	R-452A / 550 g	R-452A / 800 g	R-452A / 550 g	R-452A / 1200 g
Energieverbrauch	12,3 kWh / 100 kg	9,5 kWh / 100 kg	9,7 kWh / 100 kg	12,6 kWh / 100 kg	12,1 kWh / 100 kg
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Brutto / Netto	70 kg / 55 kg	85 kg / 70 kg	79 kg / 64 kg	88 kg / 73 kg	115 kg / 103 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz				
<b>BESTELLINFOS</b>					
Artikel-Nr.	413360152100	413360203100	413360222100	413360303100	413360503100
Verkaufspreis	<b>3.096,00 €</b>	<b>3.484,00 €</b>	<b>3.566,00 €</b>	<b>4.061,00 €</b>	<b>6.259,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				Artikel-Nr.	Preis in €
Teilentsalzungsanlage Fresh Magnum, Teilentsalzung bis 9.500 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)				4953009	706,00
Teilentsalzungsanlage Fresh Spezial, Teilentsalzung bis 13.400 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)				4953004	855,00
Vorratsbehälter R 100 (129 kg), ohne Abdeckungskit				413100100	1.145,00
Vorratsbehälter R 130 (168 kg), ohne Abdeckungskit				413130130	1.363,00
Vorratsbehälter R 150 (181 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EMCD				413150150123	1.966,00
Vorratsbehälter R 150 (181 kg), ohne Abdeckungskit				413150150	1.468,00
Vorratsbehälter R 190 (243 kg), ohne Abdeckungskit				413190190	1.788,00
Vorratsbehälter R 300 (406 kg), inkl. Abdeckungskit CBT48FMCD				413300300024	2.972,00



## Flockeneisbereiter Serie SPR, luftgekühlt

mit integriertem Vorratsbehälter, inkl. AGION® Antibacteria-Beschichtung



SPR 80 L



SPR 120 L



SPR 200 L

- Flockeneisbereiter mit integriertem Vorratsbehälter
- außen Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- Innenbehälter aus Polyethylen mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen
- Produktion von Flocken- bzw. Brucheis mit einer Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt und stets schütffähig
- vollautomatische Produktionssteuerung
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten sind für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig
- zylindrischer Spezialverdampfer
- serienmäßig mit 1 x Anschlussschlauch und 1 x Eisschaufel
- installierter Abflusstutzen

Hinweis:

SPR 80 L: Bauseitig sind 1 Wasser-Zulauf und 1 Wasser-Ablauf erforderlich.

SPR 120 L / SPR 200 L : Bauseitig sind 1 Wasser-Zulauf und 1 + 1 Wasser-Abläufe erforderlich.

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.

Wir empfehlen den Abschluss eines Wartungsvertrages mit Ihrem Fachhändler.

	SPR 80 L	SPR 120 L	SPR 200 L
luftgekühlt, AGION® Antibacteria-Beschichtung			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	529 x 626 x 791	920 x 594 x 778	920 x 594 x 778
Höhe mit Füßen	880	867	867
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Vorratsbehälter	25 kg	55 kg	
Leistung	ca. 70 kg Flockeneis / 24h	ca. 120 kg Flockeneis / 24h	ca. 190 kg Flockeneis / 24h
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	340 W / 230 V	500 W / 230 V	820 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-134a / 370 g	R-134a / 440 g	R-452A / 750 g
Energieverbrauch	7,5 kWh / 24h	15,2 kWh / 24h	18,2 kWh / 24h
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	59 kg / 52 kg	78 kg / 69 kg	82 kg / 73 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz		
innen	Innenbehälter aus Polyethylen mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	41320750600	41321200601	41322000701
Verkaufspreis	<b>3.098,00 €</b>	<b>3.730,00 €</b>	<b>4.746,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
Fett, weiß, 200 gr, lebensmittelecht, für Flockeneisbereiter			41326361200
Teilentzungsanlage Fresh Magnum, Teilentsalzung bis 9.500 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)			4953009
Teilentzungsanlage Fresh Maxi, Teilentsalzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)			4953003
Umrüstkit SPR auf VE-Wasser, (demineralisiertes Wasser), auch für chemische oder biologische Anwendungen geeignet			413KITDEMINERALI
			<b>Preis in €</b>
			168,00
			706,00
			639,00
			276,00

## Flockeneisbereiter Serie SPR, wassergekühlt

mit integriertem Vorratsbehälter und AGION® Antibacteria-Beschichtung

- Flockeneisbereiter mit integriertem Vorratsbehälter
- außen Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- Innenbehälter aus Polyethylen mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen
- Produktion von Flocken- bzw. Brucheis mit einer Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt und stets schüttfähig
- vollautomatische Produktionssteuerung
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten sind für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig
- zylindrischer Spezialverdampfer
- serienmäßig mit 1 x Anschlussschlauch und 1 x Eisschaufel
- installierter Abflusstutzen

Hinweis:

SPR 80 W: Bauseitig sind 2 Wasser-Zuläufe und 2 Wasser-Abflüsse erforderlich.

SPR 120 W / SPR 200 W: Bauseitig sind 2 Wasser-Zuläufe und 2 + 1 Wasser-Abflüsse erforderlich.

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.

Wir empfehlen den Abschluss eines Wartungsvertrages mit Ihrem Fachhändler.



SPR 80 W



SPR 120 W



SPR 200 W

	SPR 80 W	SPR 120 W	SPR 200 W
wassergekühlt, AGION® Antibacteria-Beschichtung			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	529 x 626 x 791	920 x 594 x 778	920 x 594 x 778
Höhe mit Füßen	880	867	867
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Vorratsbehälter	25 kg		55 kg
Leistung	ca. 70 kg Flockeneis / 24h	ca. 120 kg Flockeneis / 24h	ca. 200 kg Flockeneis / 24h
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	300 W / 230 V	500 W / 230 V	680 W / 230 V
Kälteleistung	330 W / VT -10 °C	540 W / VT -10 °C	760 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 330 g	R-134a / 380 g	R-452A / 590 g
Energieverbrauch	7,5 kWh / 24h	15,2 kWh / 24h	16 kWh / 24h
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	59 kg / 52 kg	78 kg / 69 kg	82 kg / 73 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz		
innen	Innenbehälter aus Polyethylen mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen		
<b>BESTELLINFOS</b>			
Artikel-Nr.	41320750601	41321200602	41322000702
Verkaufspreis	<b>3.098,00 €</b>	<b>3.730,00 €</b>	<b>4.746,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
Fett, weiß, 200 gr, lebensmittelecht, für Flockeneisbereiter			41326361200
Teileentsalzungsanlage Fresh Magnum, Teileentsalzung bis 9.500 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)			4953009
Teileentsalzungsanlage Fresh Maxi, Teileentsalzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)			4953003
Umrüstkit SPR auf VE-Wasser, (demineralisiertes Wasser), auch für chemische oder biologische Anwendungen geeignet			413KITDEMINERALI
			<b>Preis in €</b>
			168,00
			706,00
			639,00
			276,00

## Flockeneisbereiter Serie SP, luftgekühlt

Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION® Antibacteria-Technologie

- Flockeneisbereiter als Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter
- außen Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- innen patentierte AGION® Antibacteria-Beschichtung
- Produktion von Flocken- bzw. Brucheis mit einer Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt und stets schütffähig
- vollautomatische Produktionssteuerung
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten sind für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig
- zylindrischer Spezialverdampfer
- serienmäßig mit 1 x Ablaufschlauch
- installierter Abflusstutzen

Hinweis:

Bauseitig sind 1 Wasser-Zulauf und 1 Wasser-Ablauf erforderlich.

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.

Wir empfehlen den Abschluss eines Wartungsvertrages mit Ihrem Fachhändler.



SP 125 L - Anwendungsbeispiel mit Vorratsbehälter (Sonderzubehör)



SP 255 L - Anwendungsbeispiel mit Vorratsbehälter (Sonderzubehör)



SP 605 L - Anwendungsbeispiel mit Vorratsbehälter (Sonderzubehör)

	SP 125 L	SP 255 L	SP 405 L	SP 605 L	SP 1205 L
luftgekühlt, Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter, AGION® Antibacteria-Beschichtung					

ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	564 x 536 x 531	564 x 536 x 531	538 x 663 x 650	538 x 663 x 790	1065 x 698 x 850

LEISTUNGSDATEN					
Leistung					
Flockeneis / 24h	ca. 120 kg	ca. 200 kg	ca. 320 kg	ca. 600 kg	ca. 1.150 kg

TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	500 W / 230 V	700 W / 230 V	1200 W / 230 V	2000 W / 230 V	3600 W / 400 V
Kältemittel / Menge	R-134a / 360 g	R-134a / 480 g	R-452A / 750 g	R-452A / 990 g	R-452A / 2400 g
Energieverbrauch	11,0 kWh / 24h	17,0 kWh / 24h	26,0 kWh / 24h	45,0 kWh / 24h	88,0 kWh / 24h
Geräuschpegel	60 dB	65 dB	68 dB	70 dB	

GEWICHTSANGABEN					
Gewicht					
Brutto / Netto	52 kg / 45 kg	56 kg / 49 kg	87 kg / 78 kg	103 kg / 94 kg	198 kg / 179 kg

VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
innen	patentierte AGION® Antibacteria-Beschichtung

BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	41321100001	413225000011	413240000011	413260000011	41321200001
Verkaufspreis	3.191,00 €	3.728,00 €	5.541,00 €	7.073,00 €	14.757,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Fett, weiß, 200 gr, lebensmittelecht, für Flockeneisbereiter	41326361200	168,00
Infrarot-Füllstandsmesser, für Flockeneisbereiter SP 125, SP 255, SP 405 und SP 605	413ICESENSOR0003	757,00
Maschinenständer R 613 (613+73+73 kg) inkl. Trolley, bestehend aus Maschinenständer und aufgesetztem Vorratsbehälter, inkl. 2 zusätzlichen fahrbaren Vorratsbehältern mit je 73 kg Fassungsvermögen	413600600	12.762,00
Teilentsalzungsanlage Fresh Magnum, Teilentsalzung bis 9.500 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953009	706,00
Teilentsalzungsanlage Fresh Spezial, Teilentsalzung bis 13.400 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953004	855,00
Vorratsbehälter R 100 (129 kg), inkl. Abdeckungskit CBT22EFCD	413100100222	1.293,00
Vorratsbehälter R 100 (129 kg), ohne Abdeckungskit	413100100	1.145,00
Vorratsbehälter R 130 (168 kg), inkl. Abdeckungskit CBT22EFCD	413130130301	1.508,00
Vorratsbehälter R 130 (168 kg), ohne Abdeckungskit	413130130	1.363,00
Vorratsbehälter R 150 (181 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EFSD	413150150103	1.923,00
Vorratsbehälter R 190 (243 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EFSD	413190190103	2.247,00
Vorratsbehälter R 250 (252 kg), inkl. Abdeckungskit CBT42EFSD	413250250001	2.480,00
Vorratsbehälter R 300 (406 kg), inkl. Abdeckungskit CBT48FMCD	413300300024	2.972,00

## Flockeneisbereiter Serie SP, wassergekühlt

Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION® Antibacteria-Technologie



SP 125 W - Anwendungsbeispiel mit Vorratsbehälter (Sonderzubehör)



SP 255 W - Anwendungsbeispiel mit Vorratsbehälter (Sonderzubehör)



SP 605 W - Anwendungsbeispiel mit Vorratsbehälter (Sonderzubehör)

- Flockeneisbereiter als Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter
- außen Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- innen patentierte AGION® Antibacteria-Beschichtung
- Produktion von Flocken- bzw. Brucheis mit einer Idealtemperatur von -0,5 °C, kristallin geformt und stets schütffähig
- vollautomatische Produktionssteuerung
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten sind für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig
- zylindrischer Spezialverdampfer
- serienmäßig mit 1 x Ablaufschlauch
- installierter Abflusstutzen

Hinweis:

Bauseitig sind 2 Wasser-Zuläufe und -Abflüsse erforderlich.

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.

Wir empfehlen den Abschluss eines Wartungsvertrages mit Ihrem Fachhändler.

	SP 125 W	SP 255 W	SP 405 W	SP 605 W	SP 1205 W
Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter, AGION® Antibacteria-Beschichtung					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	563 x 536 x 542	564 x 536 x 531	538 x 663 x 650	538 x 663 x 790	1065 x 698 x 850
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Leistung					
Flockeneis / 24h	ca. 120 kg	ca. 205 kg	ca. 330 kg	ca. 600 kg	ca. 1.200 kg
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert	500 W / 230 V	650 W / 230 V	1200 W / 230 V	2000 W / 230 V	3600 W / 400 V
Kälteleistung	500 W / VT -10 °C	760 W / VT -10 °C	1200 W / VT -10 °C	2000 W / VT -10 °C	3900 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 310 g	R-134a / 260 g	R-452A / 600 g	R-452A / 820 g	R-452A / 1200 g
Energieverbrauch	11,0 kWh / 24h	17,0 kWh / 24h	26,0 kWh / 24h	45,0 kWh / 24h	88,0 kWh / 24h
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht					
Brutto / Netto	52 kg / 45 kg	56 kg / 50 kg	88 kg / 78 kg	103 kg / 94 kg	198 kg / 179 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz				
innen	patentierte AGION® Antibacteria-Beschichtung				
<b>BESTELLINFOS</b>					
Artikel-Nr.	41321100002	413225000021	413240000021	413260000021	41321200002
Verkaufspreis	<b>3.191,00 €</b>	<b>3.728,00 €</b>	<b>5.541,00 €</b>	<b>7.073,00 €</b>	<b>14.757,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>	
Fett, weiß, 200 gr, lebensmittelecht, für Flockeneisbereiter			41326361200	168,00	
Infrarot-Füllstandsmesser, für Flockeneisbereiter SP 125, SP 255, SP 405 und SP 605			413ICESENSOR0003	757,00	
Maschinenständer R 613 (613+73+73 kg) inkl. Trolley, bestehend aus Maschinenständer und aufgesetztem Vorratsbehälter, inkl. 2 zusätzlichen fahrbaren Vorratsbehältern mit je 73 kg Fassungsvermögen			413600600	12.762,00	
Teilentsalzungsanlage Fresh Magnum, Teilentsalzung bis 9.500 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)			4953009	706,00	
Teilentsalzungsanlage Fresh Spezial, Teilentsalzung bis 13.400 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)			4953004	855,00	
Vorratsbehälter R 100 (129 kg), inkl. Abdeckungskit CBT22EFCD			413100100222	1.293,00	
Vorratsbehälter R 100 (129 kg), ohne Abdeckungskit			413100100	1.145,00	
Vorratsbehälter R 130 (168 kg), inkl. Abdeckungskit CBT22EFCD			413130130301	1.508,00	
Vorratsbehälter R 130 (168 kg), ohne Abdeckungskit			413130130	1.363,00	
Vorratsbehälter R 150 (181 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EFSD			413150150103	1.923,00	
Vorratsbehälter R 190 (243 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EFSD			413190190103	2.247,00	
Vorratsbehälter R 250 (252 kg), inkl. Abdeckungskit CBT42EFSD			413250250001	2.480,00	
Vorratsbehälter R 300 (406 kg), inkl. Abdeckungskit CBT48FMCD			413300300024	2.972,00	





SMI 80 L - Mojo

## Crushed-Ice-Bereiter Serie SMI - MOJO

wahlweise luftgekühlt oder wassergekühlt, Tagesleistung ca. 85 kg

- Crushed-Ice-Bereiter
- außen Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- innen patentierte AGION® Antibacteria-Beschichtung
- Crushed-Ice mit nur 8% Wassergehalt in unterschiedlichen Größen
- vollautomatische elektronische Produktionssteuerung
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten sind für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig
- Edelstahl-Schneckenzyliner
- serienmäßig mit 1 x Ablaufschlauch
- installierter Abflusstutzen

### Hinweis:

SMI 80 L: Bauseitig sind 1 Wasser-Zulauf und 1 Wasser-Ablauf erforderlich.

SMI 80 W: Bauseitig sind 2 Wasser-Zuläufe und 2 Wasser-Abläufe erforderlich.

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.

	<b>SMI 80 L - MOJO</b>		<b>SMI 80 W - MOJO</b>	
	luftgekühlt		wassergekühlt	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	529 x 626 x 791		529 x 629 x 791	
Höhe mit Füßen			880	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Vorratsbehälter			25 kg	
Leistung			85 kg / 24h	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	448 W / 230 V		350 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-134a / 430 g		R-134a / 420 g	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto			59 kg / 51 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz			
innen	patentierte AGION® Antibacteria-Beschichtung			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	413400080001		413400081001	
Verkaufspreis	<b>3.226,00 €</b>		<b>3.226,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Teilentsalzungsanlage Fresh Spezial, Teilentsalzung bis 13.400 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)			4953004	855,00



## Nuggeteisbereiter Serie SNM, luftgekühlt

Aufsatzgeräte für separaten Vorratsbehälter, inkl. AGION® Antibacteria-Technologie



SNM 300



SNM 500

- Nuggeteisbereiter als Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter
- außen Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz
- innen patentierte AGION® Antibacteria-Beschichtung
- Eis-Nuggets in bester, trockener Qualität (92% trocken) mit einer Größe von 13 x 11 mm, stets schüttfähig
- vollautomatische elektronische Produktionssteuerung
- wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- alle schmutzanfälligen Komponenten sind für Service- und Reinigungszwecke leicht ausbaufähig
- Edelstahl-Schneckenzyliner
- serienmäßig mit 1 x Ablaufschlauch
- installierter Abflusstopfen

Hinweis:

Bauseitig sind 2 Wasser-Zuläufe und -Abläufe erforderlich.

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen.

	SNM 300	SNM 500
luftgekühlt, Aufsatzgerät für separaten Vorratsbehälter, AGION® Antibacteria-Beschichtung		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	538 x 663 x 650	538 x 663 x 790
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Leistung	ca. 270 kg / 24h	ca. 485 kg / 24h
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	1200 W / 230 V	2000 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-452A / 750 g	R-452A / 980 g
Energieverbrauch	26,0 kWh / 24h	45,0 kWh / 24h
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	87 kg / 78 kg	103 kg / 95 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	Edelstahl 1.4509 mit abgerundetem Kantenschutz	
innen	patentierte AGION® Antibacteria-Beschichtung	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	413400300001	413400500001
Verkaufspreis	<b>6.312,00 €</b>	<b>8.261,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Maschinenständer R 613 (613+73+73 kg) inkl. Trolley, bestehend aus Maschinenständer und aufgesetztem Vorratsbehälter, inkl. 2 zusätzlichen fahrbaren Vorratsbehältern mit je 73 kg Fassungsvermögen	Artikel-Nr. 413600600	Preis in € 12.762,00
Teilentsalzungsanlage Fresh Spezial, Teilentsalzung bis 13.400 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953004	855,00
Vorratsbehälter R 100 (129 kg), inkl. Abdeckungskit CBT22EFCD	413100100222	1.293,00
Vorratsbehälter R 130 (168 kg), inkl. Abdeckungskit CBT22EFCD	413130130301	1.508,00
Vorratsbehälter R 150 (181 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EFSD	413150150103	1.923,00
Vorratsbehälter R 190 (243 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EFSD	413190190103	2.247,00
Vorratsbehälter R 250 (252 kg), inkl. Abdeckungskit CBT42EFSD	413250250001	2.480,00
Vorratsbehälter R 300 (406 kg), inkl. Abdeckungskit CBT48FMCD	413300300024	2.972,00



**R 100 (129 kg)**

## Vorratsbehälter

für Serien SVD, SP und SNM

- Vorratsbehälter zur Kombination zu den Eisbereiterlinien der Serien SVD, SP und SNM
- außen Edelstahl 1.4509
- Innenbehälter aus Polyethylen mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 40 mm
- 4 Stellfüße
- robustes Leitblech aus Edelstahl
- Entnahmedeckel isoliert, mit Dichtungsrahmen und Edelstahlscharnieren, senkrecht feststellbar
- flexibles Ablassrohr

Hinweis:

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Wandabstand von mindestens 152 mm einzuplanen. Mit den Vorratsbehältern der Serie R lassen sich vielfältige Zusammenstellungen mit den Eisbereitern der Serien SVD, SP und SNM realisieren. Beachten Sie hierzu bitte die Folgeseite.

	<b>R 100 (129 KG)</b>	<b>R 130 (168 KG)</b>	<b>R 150 (181 KG)</b>	<b>R 190 (243 KG)</b>
	mögliche Kombinationen mit oder ohne Abdeckungskit entnehmen Sie bitte der Tabelle auf der Folgeseite inkl. AGION® Antibacteria-Beschichtung			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	569 x 845 x 1048	569 x 869 x 1271	769 x 850 x 1048	771 x 880 x 1271
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	50 kg / 36 kg	61 kg / 51 kg	56 kg / 43 kg	70 kg / 55 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	Edelstahl 1.4509			
innen	Innenbehälter aus Polyethylen mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	413100100	413130130	413150150	413190190
Verkaufspreis	<b>1.145,00 €</b>	<b>1.363,00 €</b>	<b>1.468,00 €</b>	<b>1.788,00 €</b>

	<b>R 250 (252 KG)</b>	<b>R 300 (406 KG)</b>	<b>R 400 (478 KG)</b>
	mögliche Kombinationen mit oder ohne Abdeckungskit entnehmen Sie bitte der Tabelle auf der Folgeseite inkl. AGION® Antibacteria-Beschichtung		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1083 x 824 x 968	1336 x 873 x 1274	1331 x 881 x 1272
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	63 kg / 48 kg	97 kg / 73 kg	104 kg / 80 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Edelstahl 1.4509		
innen	Innenbehälter aus Polyethylen mit patentierter AGION® Antibacteria-Beschichtung, in einem Stück tiefgezogen		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	413250250	413300300	413400400
Verkaufspreis	<b>2.054,00 €</b>	<b>2.419,00 €</b>	<b>2.631,00 €</b>



**R 130 (168 kg)**



**R 150 (181 kg)**



**R 190 (243 kg)**

ZUBEHÖR FÜR SERIE SVD	SVD 152	SVD 203	SVD 222	SVD 303	SVD 503	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
R 100 (129 kg), ohne Abdeckungskit	0	-	0	-	-	413100100	1.145,00
R 130 (168 kg), ohne Abdeckungskit	0	-	0	-	-	413130130	1.363,00
R 150 (181 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EMCD	-	-	0	-	-	413150150123	1.966,00
R 150 (181 kg), ohne Abdeckungskit	-	0	-	0	0	413150150	1.468,00
R 190 (243 kg), ohne Abdeckungskit	-	0	-	0	0	413190190	1.788,00
R 300 (406 kg), inkl. Abdeckungskit CBT48FMCD	-	-	-	-	0	413300300024	2.972,00

o - optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar

ZUBEHÖR FÜR DIE SERIEN SP UND SNM	SP 125	SP 255	SP 405	SP 605	SP 1205	SNM 300	SNM 500	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
R 100 (129 kg), inkl. Abdeckungskit CBT22EFCD	-	-	0	0	-	0	0	413100100222	1.293,00
R 100 (129 kg), ohne Abdeckungskit	0	0	-	-	-	-	-	413100100	1.145,00
R 130 (168 kg), inkl. Abdeckungskit CBT22EFCD	-	-	0	0	-	0	0	413130130301	1.508,00
R 130 (168 kg), ohne Abdeckungskit	0	0	-	-	-	-	-	413130130	1.363,00
R 150 (181 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EFSD	0	0	0	0	-	0	0	413150150103	1.923,00
R 190 (243 kg), inkl. Abdeckungskit CBT30EFSD	0	0	0	0	-	0	0	413190190103	2.247,00
R 250 (252 kg), inkl. Abdeckungskit CBT42EFSD	0	0	0	0	-	0	0	413250250001	2.480,00
R 300 (406 kg), inkl. Abdeckungskit CBT48FMCD	-	-	0	0	0	0	0	413300300024	2.972,00
R 400 (478 kg), inkl. Abdeckungskit CBT52EAMCD	-	-	0	0	0	0	0	413400400400	2.954,00
R 613 (613 + 73 + 73 kg), bestehend aus Maschinenständer und aufgesetztem Vorratsbehälter, sowie 2 zusätzlichen fahrbaren Vorratsbehältern mit je 73 kg Fassungsvermögen	-	-	-	0	0	-	0	413600600	12.762,00

o - optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar



R 250 (252 kg)



R 300 (406 kg)



R 400 (478 kg)



Eiscrusher EC 3.5



GN 1/3 Vorratsbehälter für ca. 3 - 3,5 kg

## Eiscrusher EC 3.5

professioneller Eiscrusher mit bis zu 360 kg Stundenleistung

- Eiscrusher
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Crusheis-Verarbeitung unterschiedlichster Eiswürfeltypen in verschieden große, trockene Eissplitter
- vollautomatische Produktionssteuerung
- robuste und geschützte Ein-/ Aus und Produktionsschalter
- Regelschalter für die Größe der Eissplitter
- herausnehmbare Wasserauffangschale
- Sicherheitsmikroschalter am Deckel und der Frontklappe
- geeignet für Aufnahme von GN-Vorratsbehältern 1/3 mit ca. 3 - 3,5 kg Fassungsvermögen
- Produktionsleistung 6 kg / min = 360 kg / h
- ideal für die Anwendungsbereiche Cocktails, Fischvitriolen und Präsentiertablets geeignet
- serienmäßig mit 1 x GN-Behälter 1/3 - 100, Polycarbonat

### EC 3.5

professioneller Eiscrusher mit bis zu 360 kg Stundenleistung

ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	240 x 430 x 490	
LEISTUNGSDATEN		
Vorratsbehälter	3,5 kg	
Leistung	bis zu 360 kg Produktionsmenge Crusheis / h	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	200 W / 230 V	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	28 kg / 21 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	472245430590	
Verkaufspreis	<b>1.542,00 €</b>	
SONDERZUBEHÖR		
GN-Behälter 1/3 - 100, CNS	Artikel-Nr. 42213100	Preis in € 12,00
GN-Behälter 1/3 - Deckel, transparent, Polycarbonat	Artikel-Nr. 422131K	Preis in € 4,00

## Teilentsalzungsanlage Serie Fresh

Teilentsalzung mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)



Fresh Piccolo



Fresh Mini



Fresh Maxi

- mengengesteuerte Teilentsalzungsanlage
- Kalzium- und Magnesium-Ionen, die an Karbonathärte gebunden sind, werden gegen Wasserstoff-Ionen ausgetauscht und sorgen für eine Reduzierung der im Wasser enthaltenen Karbonathärte. Die gesilberte Aktivkohle entnimmt unerwünschte negative Wasserinhaltsstoffe wie Chlor und verhindert Keimbildungen, die wichtigen Mineralien und Spurenelemente bleiben erhalten.
- Teilentsalzung mit gesilberter Aktivkohle
- Druckbehälter (GFK) bei Härtegrad 10° d (KH)
  - fresh piccolo bis 1.500 Liter
  - fresh mini bis 2.700 Liter
  - fresh maxi bis 5.600 Liter
  - fresh magnum bis 9.500 Liter
  - fresh spezial bis 13.400 Liter
- Durchflussleistung max. 1.000 Liter / h
- Wasserdruck max. 6 bar

Hinweis:

Die Regeneration der Behälter erfolgt über einen Abhol- und Lieferservice. Serviceinfo finden Sie auf der Kartusche. Mit geringen laufenden Kosten lässt sich so langfristig eine professionelle Wasserqualität garantieren.

Abhol- und Lieferservice  
je Kartusche: 20,00 Euro

Regeneration / Kartusche

fresh piccolo:	48,00 Euro
fresh mini:	62,00 Euro
fresh maxi:	102,00 Euro
fresh magnum:	137,00 Euro
fresh spezial:	204,00 Euro

FRESH PICCOLO	FRESH MINI	FRESH MAXI	FRESH MAGNUM	FRESH SPEZIAL
Teilentsalzung bis 1.500 l	Teilentsalzung bis 2.700 l	Teilentsalzung bis 5.600 l	Teilentsalzung bis 9.500 l	Teilentsalzung bis 13.400 l
mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)				

ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	130 x 350	200 x 380	230 x 500	280 x 490	280 x 640

BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	4953000	4953001	4953003	4953009	4953004
Verkaufspreis	<b>234,00 €</b>	<b>371,00 €</b>	<b>639,00 €</b>	<b>706,00 €</b>	<b>855,00 €</b>

SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis in €
Anschlussschlauch 1 m		4956101	30,00
Anschlussschlauch 1,5 m		4956102	36,00
Anschlussschlauch 2 m		4956103	41,00
Anschlussschlauch 2,5 m		4956104	47,00
Anschlussset, bestehend aus zwei flexiblen Silikon-druckschläuchen (Länge je 1,5 m) mit Edelstahlmantelung, 3/4" Metallanschlussgewinde (gerade), druckbelastbar bis 15 bar, Platzdruck 90 bar, Nennweite DN 10, temperaturbeständig von -20 bis 100 °C, KTW-Freigabe / DVGW-Zulassung, inkl. Wasserzähler		4956111	101,00
Messbesteck, für Gesamt- u. Karbonhärte bestehend aus Titriergefäß mit 5- und 10-ml-Marke sowie 30-ml-Titrierlösung in zwei Tropfflaschen von jeweils 15 ml.		4956120	19,00
Teststäbchen Karbonathärte		4956122	45,00
Wasserzähler		4956703	48,00





# WANDKÜHLREGALE

## 08

Wandkühl- &  
-tiefkühlregale 8/4

Impulsverkaufsregale 8/57

Flaschenkühlregale 8/60

Käsekühlvitri-  
nen 8/62

Fleischkühlvitri-  
nen 8/63

Fleischreifevitri-  
nen 8/66

Wärmeregale 8/68

08



8/4



Wandkühl- &  
-tiefkühlregale

8/57



Impulsverkaufsregale

8/60



Flaschenkühlregale

8/62



Käsekühlvitri-  
nen

8/63



Fleischkühlvitri-  
nen

8/66



Fleischreifevitri-  
nen

8/68



Wärmeregale

## Auf der Suche nach dem idealen Wandkühlregal?

Auf unserer Website halten wir unsere

**„Auswahlhilfe Wandkühlregale“**

für Sie zum Download bereit.

Der entsprechende Fragebogen berücksichtigt Ihre speziellen Bedürfnisse und Anforderungen und erleichtert Ihnen und uns so, das für Sie ideale Wandkühlregal zu finden.

Das entsprechende Formular finden Sie hier:

[www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf](http://www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf)

# WANDKÜHLREGAL SERIE ALASKA



Jalousien mit manueller Betätigung oder motorisiert



LED-Beleuchtung für die Regalböden und die Decke:

- energieeffizient
- hell
- ohne Wärmeentwicklung



Produktstopper, wahlweise aus Glas oder aus Plexi-Glas



Neu!  
Regalböden aus Glas  
(auf Anfrage)

## DAS REGAL DER UNBEGRENZTEN MÖGLICHKEITEN

Die Serie ALASKA bietet Ihnen zahlreiche Möglichkeiten, Ihr Wandkühlregal nach Ihren eigenen Vorstellungen zu gestalten.

Die Serie ist folgendermaßen lieferbar

- in weiß oder in gebürstetem bzw. hochglanzpoliertem CNS
- außen und innen in allen RAL-Farbtönen
- mit verschiedenen Laminat-Außenverkleidungen
- in acht verschiedenen Breiten von 71 bis 360 cm, oder in Sondermaß
- mit umfangreichem Zubehör wie Produktstopper, Dosenrutschen, Jalousien, Nachtrollo, verschiedene Beleuchtungen, Dreh- oder Schiebetüren und beleuchtete Displayaufsätze



Nachtrollo



Schiebetüren: entweder Einfachverglasung oder Thermoverglasung, selbstschließend



Dosenrutschen – immer gut befüllte Verkaufsfront durch automatisches Nachrutschen der Dosen nach der Produktentnahme

# SERIE ALASKA – VIELFALT IN FARBE UND MATERIAL



08

## WEISS, CNS, RAL-FARBE ODER LAMINIERT?

Das Wandkühlregal Serie ALASKA wird je nach Ausführung standardmäßig in weiß oder in CNS geliefert. Dabei sind folgende Teile aus Aluminium: obere Frontblende, Seitenprofile, Maschinengitter. Wenn die Lackierung in einer beliebigen RAL-Farbe oder eine Laminierung (siehe rechts) gewünscht wird, sind diese Teile davon ausgenommen. Eine Lackierung inklusive der ALU-Teile ist jedoch auf Kundenwunsch ebenfalls möglich (ohne Aufpreis). Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf Seite 8/9.







**Serie ALASKA SLIM**  
ideal für den Ladenbau anwendbar



**Serie ALASKA CNS**  
hochwertige Edelstahlausführung  
gebürstet oder poliert

## Wandkühlregal Serie ALASKA SLIM H 1950 LED - steckerfertig

Bautiefe: 635 mm

wahlweise in weiß mit geschäumten Seitenpaneelen und Aluminiumprofil oder in Version CNS,  
4 verstellbare Regalböden und Bodenauslage

- steckerfertiges Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.
- außen weiß plastifiziertes Stahlblech mit Aluminium-Profilen
- innen weiß plastifiziertes Stahlblech
- werkseitig kanalisierbar / anbaufähig
- frontseitiger Rammerschutz aus PVC
- optional mit Panorama-Seitenteilen oder Korpus aus CNS
- helle LED-Beleuchtung im Deckenteil hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Hauptschalter
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 4 Regalböden, 300 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar, Preisschiene je Regalboden, 1 Bodenauslage, 385 mm tief

Planungshinweis:

Die Maßangaben gelten nur für die Grundmodelle des ALASKA-SLIM. Bitte beachten Sie, dass die Maße der Geräte je nach Zubehör variieren.

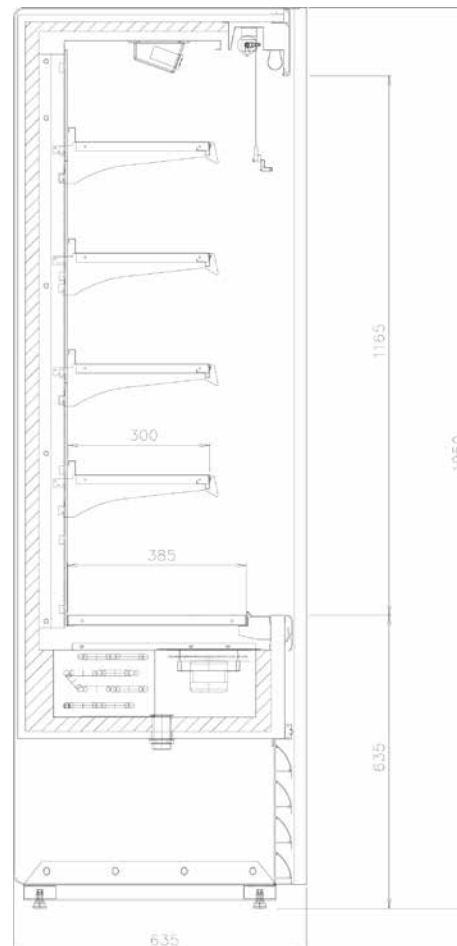
Bitte beachten Sie bei der Planung mit Jalousie oder Beleuchtung in der oberen Frontblende die geänderten Abmessungen, z.B. Jalousie: Höhe + 47 mm und Tiefe + 55 mm oder beleuchtete Frontblende: Höhe + 305 mm. Hinweise finden Sie in den Zubehörtabellen.

Zur Be- und Entlüftung ist ein Wandabstand von 100 bis 150 mm einzuplanen.

Gegen einen Aufpreis sind die Modelle ebenfalls in den RAL Farbtönen 7016 (Anthrazitgrau), 9005 (Tiefschwarz), 9006 (Weißaluminium), 9007 (Graualuminium), 9010 (Reinweiß) und 9011 (Graphitschwarz) erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben. Abweichende RAL-Farbtöne sind auf Anfrage ebenfalls möglich. Weitere Informationen zu den Möglichkeiten von Außen- und Innenlackierung in RAL-Farben finden Sie in der Tabelle auf Seite 8 / 9.

Geräte mit Kältemittel CO<sub>2</sub> auf Anfrage erhältlich.

Geräte mit Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich.



## Wandkühlregal Serie ALASKA SLIM H 1950 LED - steckerfertig

Bautiefe: 635 mm

wahlweise in weiß mit geschäumten Seitenpaneelen und Aluminiumprofil oder in Version CNS,

4 verstellbare Regalböden und Bodenauslage

	<b>ALASKA 071 SLIM H 1950 LED</b>	<b>ALASKA 100 SLIM H 1950 LED</b>	<b>ALASKA 120 SLIM H 1950 LED</b>	<b>ALASKA 150 SLIM H 1950 LED</b>	<b>ALASKA 180 SLIM H 1950 LED</b>	<b>ALASKA 240 SLIM H 1950 LED</b>	<b>ALASKA 300 SLIM H 1950 LED</b>	<b>ALASKA 360 SLIM H 1950 LED</b>
4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele mit Aluminiumprofil steckerfertig								
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>								
außen (B x T)	710 x 635	960 x 635	1250 x 635	1510 x 635	1856 x 635	2435 x 635	2955 x 635	3647 x 635
außen (H)	1950							
innen (B)	640	896	1186	1446	1792	2371	2891	3583
<b>LEISTUNGSDATEN ( <sup>1</sup> TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )</b>								
Bruttoinhalt	246 l	343 l	455 l	555 l	688 l	910 l	1110 l	1376 l
Ausstellfläche	1,01 m <sup>2</sup>	1,42 m <sup>2</sup>	1,88 m <sup>2</sup>	2,29 m <sup>2</sup>	2,84 m <sup>2</sup>	3,76 m <sup>2</sup>	4,58 m <sup>2</sup>	5,68 m <sup>2</sup>
TDA <sup>1</sup>	0,76 m <sup>2</sup>	1,05 m <sup>2</sup>	1,39 m <sup>2</sup>	1,69 m <sup>2</sup>	2,09 m <sup>2</sup>	2,77 m <sup>2</sup>	3,38 m <sup>2</sup>	4,18 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>								
Anschlusswert	1065 W / 230 V	950 W / 230 V	1160 W / 230 V	1376 W / 230 V	1330 W / 230 V	2320 W / 230 V	2752 W / 230 V	2660 W / 230 V
Kälteleistung	700 W / VT -10 °C	720 W / VT -10 °C	890 W / VT -10 °C	1220 W / VT -10 °C	1430 W / VT -10 °C	1780 W / VT -10 °C	2440 W / VT -10 °C	2800 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 550 g	R-452A / 720 g	R-452A / 780 g	R-452A / 930 g	R-452A / 1030 g	R-452A / 1560 g	R-452A / 1860 g	R-452A / 2060 g
Energieverbrauch	9 kWh / 24h	14,29 kWh / 24h	18,92 kWh / 24h	23,07 kWh / 24h	28,58 kWh / 24h	37,84 kWh / 24h	46,14 kWh / 24h	57,14 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB	56 dB	61 dB	60 dB	63,5 dB	74,5 dB	76,0 dB	78,0 dB
<b>TEMPERATURANGABEN</b>								
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF							
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)							
<b>GEWICHTSANGABEN</b>								
Gewicht Brutto / Netto	162 kg / 153 kg	188 kg / 179 kg	218 kg / 209 kg	250 kg / 241 kg	290 kg / 281 kg	371 kg / 362 kg	459 kg / 450 kg	600 kg / 590 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>								
außen	weiß plastifiziertes Stahlblech mit Aluminium-Profilen							
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech							
<b>BESTELINFOS: AUSFÜHRUNG IN WEISS MIT SEITENPANEELN UND ALUMINIUMPROFIL</b>								
Artikel-Nr.	41863500071	41863500100	41863500120	41863500150	41863500180	41863500240	41863500300	41863500360
Verkaufspreis	<b>3.291,00 €</b>	<b>4.178,00 €</b>	<b>4.565,00 €</b>	<b>5.528,00 €</b>	<b>5.932,00 €</b>	<b>8.728,00 €</b>	<b>11.519,00 €</b>	<b>12.024,00 €</b>
<b>BESTELINFOS: AUSFÜHRUNG IN CNS MIT SEITENPANEELN UND ALUMINIUMPROFIL</b>								
Artikel-Nr.	41863500071CNS	41863500100CNS	41863500120CNS	41863500150CNS	41863500180CNS	41863500240CNS	41863500300CNS	41863500360CNS
Verkaufspreis	<b>4.977,00 €</b>	<b>6.324,00 €</b>	<b>6.900,00 €</b>	<b>8.220,00 €</b>	<b>9.150,00 €</b>	<b>12.585,00 €</b>	<b>16.480,00 €</b>	<b>17.398,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>								
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
ALASKA 071 SLIM H 1950 LED	NR		3.442,00	ALASKA 071 SLIM-CNS H 1950 LED	NR	inkl. Nachttrollo	5.128,00	
ALASKA 100 SLIM H 1950 LED	NR		4.349,00	ALASKA 100 SLIM-CNS H 1950 LED	NR		6.498,00	
ALASKA 120 SLIM H 1950 LED	NR		4.774,00	ALASKA 120 SLIM-CNS H 1950 LED	NR		7.108,00	
ALASKA 150 SLIM H 1950 LED	NR		5.781,00	ALASKA 150 SLIM-CNS H 1950 LED	NR		8.474,00	
ALASKA 180 SLIM H 1950 LED	NR		6.237,00	ALASKA 180 SLIM-CNS H 1950 LED	NR		9.457,00	
ALASKA 240 SLIM H 1950 LED	NR		9.146,00	ALASKA 240 SLIM-CNS H 1950 LED	NR		12.998,00	
ALASKA 300 SLIM H 1950 LED	NR		12.025,00	ALASKA 300 SLIM-CNS H 1950 LED	NR		16.986,00	
ALASKA 360 SLIM H 1950 LED	NR	inkl. Nachttrollo	12.635,00	ALASKA 360 SLIM-CNS H 1950 LED	NR		17.998,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>								
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 8 / 8 und 8 / 9.								



**Serie ALASKA SLIM**  
ideal für den Ladenbau anwendbar



**Serie ALASKA CNS**  
hochwertige Edelstahlausführung  
gebürstet oder poliert

## Wandkühlregal Serie ALASKA SLIM H 1950 LED - ohne Maschine

Bautiefe: 635 mm

wahlweise in weiß mit Seitenpaneelen und Aluminiumprofil oder in Version CNS,  
4 verstellbare Regalböden und Bodenauslage

- zentralgekühltes Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.
- außen weiß plastifiziertes Stahlblech mit Aluminium-Profilen
- innen weiß plastifiziertes Stahlblech
- werkseitig kanalisierbar / anbaufähig
- frontseitiger Rammerschutz aus PVC
- optional mit Panorama-Seitenteilen oder Korpus aus CNS
- helle LED-Beleuchtung im Deckenteil hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Hauptschalter
- automatische Abtattung, bauseitiger Tauwasserabfluss erforderlich, elektrische Tauwasserschale: siehe Sonderzubehör
- serienmäßig mit 4 Regalböden, 300 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar, Preisschiene je Regalboden, 1 Bodenauslage, 385 mm tief

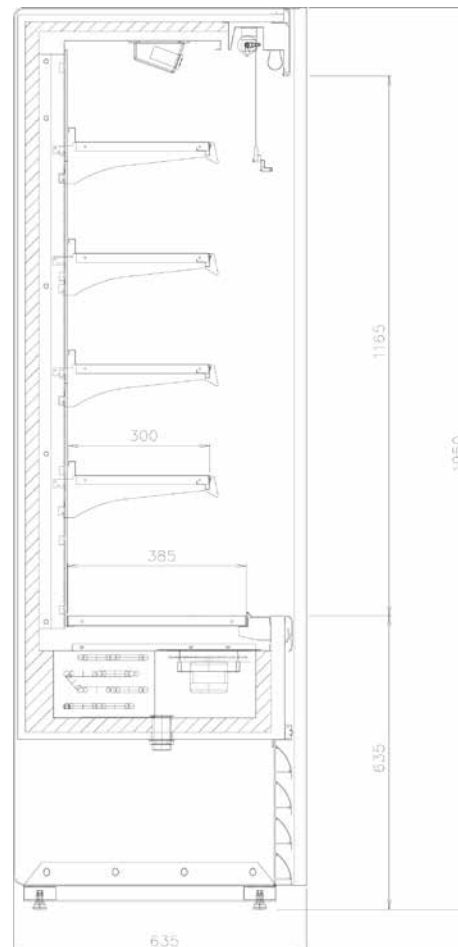
Planungshinweis:

Die Maßangaben gelten nur für die Grundmodelle des ALASKA-SLIM. Bitte beachten Sie, dass die Maße der Geräte je nach Zubehör variieren.

Bitte beachten Sie bei der Planung mit Jalousie oder Beleuchtung in der oberen Frontblende die geänderten Abmessungen, z.B. Jalousie: Höhe + 47 mm und Tiefe + 55 mm oder beleuchtete Frontblende: Höhe + 305 mm. Hinweise finden Sie in den Zubehörtabellen.

Gegen einen Aufpreis sind die Modelle ebenfalls in den RAL Farbtönen 7016 (Anthrazitgrau), 9005 (Tiefschwarz), 9006 (Weißaluminium), 9007 (Graualuminium), 9010 (Reinweiß) und 9011 (Graphitschwarz) erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben. Abweichende RAL-Farbtöne sind auf Anfrage ebenfalls möglich. Weitere Informationen zu den Möglichkeiten von Außen- und Innenlackierung in RAL-Farben finden Sie in der Tabelle auf Seite 8 / 9.

Geräte mit Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich.



oder





## Wandkühlregal Serie ALASKA SLIM H 1950 LED - ohne Maschine

Bautiefe: 635 mm

wahlweise in weiß mit Seitenpaneelen und Aluminiumprofil oder in Version CNS,

4 verstellbare Regalböden und Bodenauslage

	<b>ALASKA 071 SLIM H 1950 LED OM</b>	<b>ALASKA 100 SLIM H 1950 LED OM</b>	<b>ALASKA 120 SLIM H 1950 LED OM</b>	<b>ALASKA 150 SLIM H 1950 LED OM</b>	<b>ALASKA 180 SLIM H 1950 LED OM</b>	<b>ALASKA 240 SLIM H 1950 LED OM</b>	<b>ALASKA 300 SLIM H 1950 LED OM</b>	<b>ALASKA 360 SLIM H 1950 LED OM</b>
4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele mit Aluminiumprofil								
zentralgekühlte Ausführung								

ABMESSUNGEN (MM)								
außen (B x T)	710 x 635	960 x 635	1250 x 635	1510 x 635	1856 x 635	2435 x 635	2955 x 635	3647 x 635
außen (H)	1950							
innen (B)	640	896	1186	1446	1792	2371	2891	3583

LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )								
Bruttoinhalt	246 l	343 l	455 l	555 l	688 l	910 l	1110 l	1376 l
Ausstellfläche	1,01 m²	1,42 m²	1,88 m²	2,29 m²	2,84 m²	3,76 m²	4,58 m²	5,68 m²
TDA ¹	0,76 m²	1,05 m²	1,39 m²	1,69 m²	2,09 m²	2,77 m²	3,38 m²	4,18 m²

TECHNISCHE DATEN								
Kälteleistung	700 W / VT -10 °C	720 W / VT -10 °C	890 W / VT -10 °C	1220 W / VT -10 °C	1430 W / VT -10 °C	1780 W / VT -10 °C	2440 W / VT -10 °C	2800 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert							

TEMPERATURANGABEN								
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF							
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)							

GEWICHTSANGABEN								
Gewicht Brutto / Netto	136 kg / 127 kg	182 kg / 173 kg	217 kg / 208 kg	245 kg / 236 kg	310 kg / 301 kg	354 kg / 345 kg	411 kg / 402 kg	

VERKLEIDUNG								
außen	weiß plastifiziertes Stahlblech mit Aluminium-Profilen							
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech							

BESTELINFOS: AUSFÜHRUNG IN WEISS MIT SEITENPANEELN UND ALUMINIUMPROFIL								
Artikel-Nr.	41863500071-1	41863500100-1	41863500120-1	41863500150-1	41863500180-1	41863500240-1	41863500300-1	41863500360-1
Verkaufspreis	<b>2.617,00 €</b>	<b>3.384,00 €</b>	<b>3.678,00 €</b>	<b>4.526,00 €</b>	<b>4.998,00 €</b>	<b>6.783,00 €</b>	<b>9.165,00 €</b>	<b>9.883,00 €</b>

BESTELINFOS: AUSFÜHRUNG IN CNS MIT SEITENPANEELN UND ALUMINIUMPROFIL								
Artikel-Nr.	41863500071CNS-1	41863500100CNS-1	41863500120CNS-1	41863500150CNS-1	41863500180CNS-1	41863500240CNS-1	41863500300CNS-1	41863500360CNS-1
Verkaufspreis	<b>4.383,00 €</b>	<b>5.326,00 €</b>	<b>5.783,00 €</b>	<b>7.120,00 €</b>	<b>7.742,00 €</b>	<b>10.384,00 €</b>	<b>13.792,00 €</b>	<b>15.099,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
ALASKA 071 SLIM H 1950 LED OM	NR	inkl. Nachttrollo	2.768,00	ALASKA 071 SLIM-CNS H 1950 LED OM	NR	inkl. Nachttrollo	4.534,00
ALASKA 100 SLIM H 1950 LED OM	NR		3.557,00	ALASKA 100 SLIM-CNS H 1950 LED OM	NR		5.498,00
ALASKA 120 SLIM H 1950 LED OM	NR		3.886,00	ALASKA 120 SLIM-CNS H 1950 LED OM	NR		5.992,00
ALASKA 150 SLIM H 1950 LED OM	NR		4.778,00	ALASKA 150 SLIM-CNS H 1950 LED OM	NR		7.373,00
ALASKA 180 SLIM H 1950 LED OM	NR		5.106,00	ALASKA 180 SLIM-CNS H 1950 LED OM	NR		8.048,00
ALASKA 240 SLIM H 1950 LED OM	NR		7.199,00	ALASKA 240 SLIM-CNS H 1950 LED OM	NR		10.798,00
ALASKA 300 SLIM H 1950 LED OM	NR		9.672,00	ALASKA 300 SLIM-CNS H 1950 LED OM	NR		14.298,00
ALASKA 360 SLIM H 1950 LED OM	NR		10.495,00	ALASKA 360 SLIM-CNS H 1950 LED OM	NR		15.714,00

SONDERZUBEHÖR								
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 8 / 10 und 8 / 11.								

ZUBEHÖR FÜR SERIE ALASKA SLIM (STECKERFERTIGE MODELLE)	071 SLIM H 1950 LED	100 SLIM H 1950 LED	120 SLIM H 1950 LED	150 SLIM H 1950 LED	180 SLIM H 1950 LED	240 SLIM H 1950 LED	300 SLIM H 1950 LED	360 SLIM H 1950 LED	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Dosenrutsche für ALASKA SLIM 071, 9 Unterteiler	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050056000	259,00
Dosenrutsche für ALASKA SLIM 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 12 Unterteiler	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050055900	336,00
Dosenrutsche für ALASKA SLIM 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), 15 Unterteiler	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050050100	583,00
Dosenrutsche für ALASKA SLIM 150, 18 Unterteiler	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050060500	657,00
Drehtür für ALASKA SLIM 071, frontseitig, 1 Drehtür, bitte Türanschlag angeben	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050046600	832,00
Drehtüren für ALASKA SLIM 100, frontseitig, 2 Drehtüren	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050046700	1.174,00
Drehtüren für ALASKA SLIM 120 (1x) und 240 (2x), frontseitig, 2 Drehtüren, bei Modell 240 bitte Türanschlag angeben	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050046800	1.247,00
Drehtüren für ALASKA SLIM 150 (1x) und 300 (2x), frontseitig, 2 Drehtüren, bei Modell 300 bitte Türanschlag angeben	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050046900	1.349,00
Drehtüren für ALASKA SLIM 180 (1x) und 360 (2x), frontseitig, 3 Drehtüren, bitte Türanschlag angeben	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050047000	2.096,00
Glastür für ALASKA SLIM 071, rückseitig, Aluminium-Rahmen, bitte Türanschlag angeben <sup>1</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050058100	2.333,00
Glastür für ALASKA SLIM 071, rückseitig, weißer Rahmen, bitte Türanschlag angeben <sup>1</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050057900	2.333,00
Glastür für ALASKA SLIM 100, rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050058000	3.112,00
Glastür für ALASKA SLIM 100, rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050057800	3.112,00
Glastür für ALASKA SLIM 120 (1x) und 240 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050051400	3.285,00
Glastür für ALASKA SLIM 120 (1x) und 240 (2x), rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050051300	3.285,00
Glastür für ALASKA SLIM 150 (1x) und 300 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050062400	3.465,00
Glastür für ALASKA SLIM 150 (1x) und 300 (2x), rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050062600	3.465,00
Glastür für ALASKA SLIM 180 (1x) und 360 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050062500	3.672,00
Glastür für ALASKA SLIM 180 (1x) und 360 (2x), rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050062700	3.678,00
Innenteil-Verspiegelung (1 Stk.) für Serie ALASKA SLIM, Tiefe in mm: 645, zur Anbringung an ein serienmäßiges geschlossenes Seitenteil, AUFPREIS	0	0	0	0	0	0	0	0	41820030016300	107,00
Jalousie für ALASKA SLIM 071, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050053300	525,00
Jalousie für ALASKA SLIM 071, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050052800	512,00
Jalousie für ALASKA SLIM 100, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050053400	680,00
Jalousie für ALASKA SLIM 100, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050052400	571,00
Jalousie für ALASKA SLIM 120, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	0	-	-	-	-	-	41860050048900	843,00
Jalousie für ALASKA SLIM 120, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	0	-	-	-	-	-	41860050048800	618,00
Jalousie für ALASKA SLIM 150, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050053500	968,00
Jalousie für ALASKA SLIM 150, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050052600	676,00
Jalousie für ALASKA SLIM 180, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	-	-	0	-	-	-	41860050053600	1.115,00
Jalousie für ALASKA SLIM 180, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	-	-	0	-	-	-	41860050052700	717,00
Jalousie für ALASKA SLIM 100, abschließbar, motorisiert, CNS <sup>3</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050029000	1.157,00
Jalousie für ALASKA SLIM 100, abschließbar, motorisiert, weißes PVC <sup>3</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050028200	1.110,00
Jalousie für ALASKA SLIM 120 (1x) und 240 (2x), abschließbar, motorisiert, CNS <sup>3</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050029100	1.328,00
Jalousie für ALASKA SLIM 120 (1x) und 240 (2x), abschließbar, motorisiert, weißes PVC <sup>3</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050028300	1.165,00
Jalousie für ALASKA SLIM 150 (1x) und 300 (2x), abschließbar, motorisiert, CNS <sup>3</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050029200	1.456,00
Jalousie für ALASKA SLIM 150 (1x) und 300 (2x), abschließbar, motorisiert, weißes PVC <sup>3</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050028400	1.259,00
Jalousie für ALASKA SLIM 180 (1x) und 360 (2x), abschließbar, motorisiert, CNS <sup>3</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050029300	1.577,00
Jalousie für ALASKA SLIM 180 (1x) und 360 (2x), abschließbar, motorisiert, weißes PVC <sup>3</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050028500	1.286,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei" für ALASKA SLIM 071, 2700 - 3000 K <sup>4</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050193400	144,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei", für ALASKA SLIM 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 2700 - 3000 K <sup>4</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050193500	180,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei", für ALASKA SLIM 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), 2700 - 3000 K <sup>4</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050193600	205,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei", für ALASKA SLIM 150, 2700 - 3000 K <sup>4</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050193700	239,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA SLIM 071, 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050054700	144,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA SLIM 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050054600	180,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA SLIM 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050049400	205,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA SLIM 150, 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050060000	239,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA SLIM 071, 4500 - 5000 K <sup>4</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050054500	144,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA SLIM 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 4500 - 5000 K <sup>4</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050054400	179,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA SLIM 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050049300	202,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA SLIM 150, 4500 - 5000 K <sup>4</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050059900	239,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA SLIM 071	0	-	-	-	-	-	-	-	41840050004200	150,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA SLIM 100	-	0	-	-	-	-	-	-	41840050007800	172,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA SLIM 120 (1x) und 240 (2x)	-	-	0	-	-	0	-	-	41840050012200	207,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA SLIM 150 (1x) und 300 (2x)	-	-	-	0	-	-	0	-	41840050016600	252,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA SLIM 180 (1x) und 360 (2x)	-	-	-	-	0	-	-	0	41840050021000	305,00

Hinweise:

<sup>1</sup> bitte beachten: Handgriff steht 70 mm vor, Tür ist nicht mit einer manuellen Jalousie kombinierbar, optional mit Schloss gegen Aufpreis

<sup>2</sup> Maßänderung beachten: H + 47 mm, T + 55 mm

<sup>3</sup> Maßänderung beachten: H + 318 mm, T + 21 mm

<sup>4</sup> pro Regalboden

o - optionale Sonderausstattung

- nicht für das Modell verfügbar

ZUBEHÖR FÜR SERIE ALASKA SLIM (STECKERFERTIGE MODELLE)	071 SLIM H 1950 LED	100 SLIM H 1950 LED	120 SLIM H 1950 LED	150 SLIM H 1950 LED	180 SLIM H 1950 LED	240 SLIM H 1950 LED	300 SLIM H 1950 LED	360 SLIM H 1950 LED	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Panoramaseitenteil (1 Stk.) für Serie ALASKA SLIM, T in mm: 645, MEHRPREIS	0	0	0	0	0	0	0	0	41860020003801	230,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM 071, Glas, H in mm: 80 <sup>1</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050056400	56,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM 071, Plexiglas, H in mm: 40 <sup>1</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050056600	27,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), Glas, H in mm: 80 <sup>1</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050056300	55,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), Plexiglas, H in mm: 40 <sup>1</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050056500	31,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), Glas, H in mm: 80 <sup>1</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050050500	55,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), Plexiglas, H in mm: 40 <sup>1</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050050600	37,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM 150, Glas, H in mm: 80 <sup>1</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050060900	62,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM 150, Plexiglas, H in mm: 40 <sup>1</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050060800	46,00
Rollen, schwenkbar (4 Stk.) für Serie ALASKA SLIM Modell 071 bis 180 <sup>2</sup>	0	0	0	0	0	-	-	-	41860050050400	202,00
Rollen, schwenkbar (4 Stk.) für Serie ALASKA SLIM Modell 240 bis 360 <sup>2</sup>	-	-	-	-	-	0	0	0	41860050065000	303,00
Schiebetüren für ALASKA SLIM 071, Thermoglas, frontseitig, nicht selbstschließend	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050057300	738,00
Schiebetüren für ALASKA SLIM 100, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050057200	906,00
Schiebetüren für ALASKA SLIM 120, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	0	-	-	-	-	-	41860050051000	956,00
Schiebetüren für ALASKA SLIM 150, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050061500	1.020,00
Schiebetüren für ALASKA SLIM 180, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	-	0	-	-	-	41860050061600	1.100,00
Schiebetüren für ALASKA SLIM 240, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	-	-	0	-	-	41860050061700	1.989,00
Schiebetüren für ALASKA SLIM 300, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	-	-	-	0	-	41860050061800	2.124,00
Schiebetüren für ALASKA SLIM 360, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	-	-	-	-	0	41860050061900	2.287,00
Schloss (1 Stk.), für frontseitige Drehtüren für Serie ALASKA SLIM, jeweils 1x pro Tür	0	0	0	0	0	0	0	0	41860050194600	114,00
Schloss (1 Stk.), für frontseitige Thermoglasschiebetüren für Serie ALASKA SLIM, jeweils 1x pro Türpaar <sup>3</sup>	0	0	0	0	0	0	0	0	41890050037800	114,00
Steuerung, elektronisch, inkl. Schnittstellenkit RS485	0	0	0	0	0	0	0	0	41860035006200	143,00
Tauwasserverdunstung, elektrisch, für steckerfertige ALASKA SLIM-Modelle <sup>4</sup>	-	0	0	0	0	0	0	0	41860050050300	255,00
Volltür für ALASKA SLIM 071, rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Panel, bitte Türanschlag angeben <sup>5</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050057700	1.952,00
Volltür für ALASKA SLIM 071, rückseitig, weiß, bitte Türanschlag angeben <sup>5</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050057500	1.895,00
Volltür für ALASKA SLIM 100, rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Panel <sup>5</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050057600	2.602,00
Volltür für ALASKA SLIM 100, rückseitig, weiß <sup>5</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050057400	2.526,00
Volltür für ALASKA SLIM 120 (1x) und 240 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Panel <sup>5</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050051200	2.736,00
Volltür für ALASKA SLIM 120 (1x) und 240 (2x), rückseitig, weiß <sup>5</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050051100	2.646,00
Volltür für ALASKA SLIM 150 (1x) und 300 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Panel <sup>5</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050062200	2.880,00
Volltür für ALASKA SLIM 150 (1x) und 300 (2x), rückseitig, weiß <sup>5</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050062000	2.773,00
Volltür für ALASKA SLIM 180 (1x) und 360 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Panel <sup>5</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050062300	3.041,00
Volltür für ALASKA SLIM 180 (1x) und 360 (2x), rückseitig, weiß <sup>5</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050062100	2.915,00

Hinweise:

<sup>1</sup> pro Regalboden

o - optionale Sonderausstattung

- nicht für das Modell verfügbar

<sup>2</sup> Lieferumfang beinhaltet außerdem 2 Stellfüße zur festen Positionierung, Maßänderung beachten: H + 56 mm

<sup>3</sup> bitte beachten: bei den Modellen 240 / 300 / 360 werden jeweils 2 Stück benötigt

<sup>4</sup> bei ALASKA SLIM 071 bereits serienmäßig enthalten

<sup>5</sup> bitte beachten: Handgriff steht 70 mm vor, Tür ist nicht mit einer manuellen Jalousie kombinierbar, optional mit Schloss gegen Aufpreis

**LACKIERMÖGLICHKEITEN AUSSEN UND INNEN (STANDARD- UND SONDER-RAL-FARBTON)**

STANDARD-RAL-FARBTON	ARTIKELNUMMER	PREIS IN €	SONDER-RAL-FARBTON	ARTIKELNUMMER	PREIS IN €
Außenlackierung ALASKA SLIM 071*	418A710076	301,00	Außenlackierung ALASKA SLIM 071*	418A7100761	361,00
Außenlackierung ALASKA SLIM 100*	418A036508	362,00	Außenlackierung ALASKA SLIM 100*	418A0365081	435,00
Außenlackierung ALASKA SLIM 120*	418A036509	377,00	Außenlackierung ALASKA SLIM 120*	418A0365091	451,00
Außenlackierung ALASKA SLIM 150*	418A036510	393,00	Außenlackierung ALASKA SLIM 150*	418A0365101	470,00
Außenlackierung ALASKA SLIM 180*	418A036511	419,00	Außenlackierung ALASKA SLIM 180*	418A0365111	502,00
Außenlackierung ALASKA SLIM 240*	418A036512	454,00	Außenlackierung ALASKA SLIM 240*	418A0365121	545,00
Außenlackierung ALASKA SLIM 300*	418A036513	490,00	Außenlackierung ALASKA SLIM 300*	418A0365131	588,00
Außenlackierung ALASKA SLIM 360*	418A036514	513,00	Außenlackierung ALASKA SLIM 360*	418A0365141	615,00
Innenlackierung ALASKA SLIM 071**	418A710070	362,00	Innenlackierung ALASKA SLIM 071**	418A7100701	435,00
Innenlackierung ALASKA SLIM 100**	418A019508	396,00	Innenlackierung ALASKA SLIM 100**	418A0195081	474,00
Innenlackierung ALASKA SLIM 120**	418A019509	408,00	Innenlackierung ALASKA SLIM 120**	418A0195091	489,00
Innenlackierung ALASKA SLIM 150**	418A019510	429,00	Innenlackierung ALASKA SLIM 150**	418A0195101	515,00
Innenlackierung ALASKA SLIM 180**	418A019511	458,00	Innenlackierung ALASKA SLIM 180**	418A0195111	550,00
Innenlackierung ALASKA SLIM 240**	418A019512	752,00	Innenlackierung ALASKA SLIM 240**	418A0195121	903,00
Innenlackierung ALASKA SLIM 300**	418A019513	792,00	Innenlackierung ALASKA SLIM 300**	418A0195131	950,00
Innenlackierung ALASKA SLIM 360**	418A019514	851,00	Innenlackierung ALASKA SLIM 360**	418A0195141	1.021,00

\* Seitenteile außen & Frontblende, Aluminiumprofile ausgenommen. Zusätzliche Lackierung der Aluminiumprofile ohne Aufpreis möglich. Bitte bei Bestellung angeben.

\*\* Preisschienen ausgenommen. Zusätzliche Lackierung der Preisschienen ohne Aufpreis möglich. Bitte bei Bestellung angeben.

ZUBEHÖR FÜR SERIE ALASKA SLIM (ZENTRALGEKÜHLTE MODELLE)	071 SLIM H 1950 LED OM	100 SLIM H 1950 LED OM	120 SLIM H 1950 LED OM	150 SLIM H 1950 LED OM	180 SLIM H 1950 LED OM	240 SLIM H 1950 LED OM	300 SLIM H 1950 LED OM	360 SLIM H 1950 LED OM	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Dosenrutsche für ALASKA SLIM 071, 9 Unterteiler	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050056000	259,00
Dosenrutsche für ALASKA SLIM 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 12 Unterteiler	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050055900	336,00
Dosenrutsche für ALASKA SLIM 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), 15 Unterteiler	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050050100	583,00
Dosenrutsche für ALASKA SLIM 150, 18 Unterteiler	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050060500	657,00
Drehtür für ALASKA SLIM 071, frontseitig, 1 Drehtür, bitte Türanschlag angeben	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050046600	832,00
Drehtüren für ALASKA SLIM 100, frontseitig, 2 Drehtüren	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050046700	1.174,00
Drehtüren für ALASKA SLIM 120 (1x) und 240 (2x), frontseitig, 2 Drehtüren, bei Modell 240 bitte Türanschlag angeben	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050046800	1.247,00
Drehtüren für ALASKA SLIM 150 (1x) und 300 (2x), frontseitig, 2 Drehtüren, bei Modell 300 bitte Türanschlag angeben	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050046900	1.349,00
Drehtüren für ALASKA SLIM 180 (1x) und 360 (2x), frontseitig, 3 Drehtüren, bitte Türanschlag angeben	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050047000	2.096,00
Glastür für ALASKA SLIM 071, rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050058100	2.333,00
Glastür für ALASKA SLIM 071, rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050057900	2.333,00
Glastür für ALASKA SLIM 100, rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050058000	3.112,00
Glastür für ALASKA SLIM 100, rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050057800	3.112,00
Glastür für ALASKA SLIM 120 (1x) und 240 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050051400	3.285,00
Glastür für ALASKA SLIM 120 (1x) und 240 (2x), rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050051300	3.285,00
Glastür für ALASKA SLIM 150 (1x) und 300 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050062400	3.465,00
Glastür für ALASKA SLIM 150 (1x) und 300 (2x), rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050062600	3.465,00
Glastür für ALASKA SLIM 180 (1x) und 360 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050062500	3.672,00
Glastür für ALASKA SLIM 180 (1x) und 360 (2x), rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050062700	3.678,00
Innenseitenteil-Verspiegelung (1 Stk.) für Serie ALASKA SLIM, Tiefe in mm: 645, zur Anbringung an ein serienmäßiges geschlossenes Seitenteil, AUFPREIS	0	0	0	0	0	0	0	0	41820030016300	107,00
Jalousie für ALASKA SLIM 071, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050053300	525,00
Jalousie für ALASKA SLIM 071, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050052800	512,00
Jalousie für ALASKA SLIM 100, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050053400	680,00
Jalousie für ALASKA SLIM 100, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050052400	571,00
Jalousie für ALASKA SLIM 120, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	0	-	-	-	-	-	41860050048900	843,00
Jalousie für ALASKA SLIM 120, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	0	-	-	-	-	-	41860050048800	618,00
Jalousie für ALASKA SLIM 150, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050053500	968,00
Jalousie für ALASKA SLIM 150, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050052600	676,00
Jalousie für ALASKA SLIM 180, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	-	-	0	-	-	-	41860050053600	1.115,00
Jalousie für ALASKA SLIM 180, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	-	-	0	-	-	-	41860050052700	717,00
Jalousie für ALASKA SLIM 100, abschließbar, motorisiert, CNS <sup>3</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050029000	1.157,00
Jalousie für ALASKA SLIM 100, abschließbar, motorisiert, weißes PVC <sup>3</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050028200	1.110,00
Jalousie für ALASKA SLIM 120 (1x) und 240 (2x), abschließbar, motorisiert, CNS <sup>3</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050029100	1.328,00
Jalousie für ALASKA SLIM 120 (1x) und 240 (2x), abschließbar, motorisiert, weißes PVC <sup>3</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050028300	1.165,00
Jalousie für ALASKA SLIM 150 (1x) und 300 (2x), abschließbar, motorisiert, CNS <sup>3</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050029200	1.456,00
Jalousie für ALASKA SLIM 150 (1x) und 300 (2x), abschließbar, motorisiert, weißes PVC <sup>3</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050028400	1.259,00
Jalousie für ALASKA SLIM 180 (1x) und 360 (2x), abschließbar, motorisiert, CNS <sup>3</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050029300	1.577,00
Jalousie für ALASKA SLIM 180 (1x) und 360 (2x), abschließbar, motorisiert, weißes PVC <sup>3</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050028500	1.286,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei" für ALASKA SLIM 071, 2700 - 3000 K <sup>4</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050193400	144,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei", für ALASKA SLIM 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 2700 - 3000 K <sup>4</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050193500	180,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei", für ALASKA SLIM 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), 2700 - 3000 K <sup>4</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050193600	205,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei", für ALASKA SLIM 150, 2700 - 3000 K <sup>4</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050193700	239,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA SLIM 071, 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050054700	144,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA SLIM 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050054600	180,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA SLIM 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050049400	205,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA SLIM 150, 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050060000	239,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA SLIM 071, 4500 - 5000 K <sup>4</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050054500	144,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA SLIM 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 4500 - 5000 K <sup>4</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050054400	179,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA SLIM 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050049300	202,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA SLIM 150, 4500 - 5000 K <sup>4</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050059900	239,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA SLIM 071	0	-	-	-	-	-	-	-	41840050004200	150,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA SLIM 100	-	0	-	-	-	-	-	-	41840050007800	172,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA SLIM 120 (1x) und 240 (2x)	-	-	0	-	-	0	-	-	41840050012200	207,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA SLIM 150 (1x) und 300 (2x)	-	-	-	0	-	-	0	-	41840050016600	252,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA SLIM 180 (1x) und 360 (2x)	-	-	-	-	0	-	-	0	41840050021000	305,00

Hinweise:

<sup>1</sup> bitte beachten: Handgriff steht 70 mm vor, Tür ist nicht mit einer manuellen Jalousie kombinierbar, bitte Türanschlag angeben, optional mit Schloss gegen Aufpreis

<sup>2</sup> Maßänderung beachten: H + 47 mm, T + 55 mm

<sup>3</sup> Maßänderung beachten: H + 318 mm, T + 21 mm

<sup>4</sup> pro Regalboden

o - optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar

ZUBEHÖR FÜR SERIE ALASKA SLIM (ZENTRALGEKÜHLTE MODELLE)	071 SLIM H 1950 LED OM	100 SLIM H 1950 LED OM	120 SLIM H 1950 LED OM	150 SLIM H 1950 LED OM	180 SLIM H 1950 LED OM	240 SLIM H 1950 LED OM	300 SLIM H 1950 LED OM	360 SLIM H 1950 LED OM	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Panoramaseitenteil (1 Stk.) für Serie ALASKA SLIM, T in mm: 645, MEHRPREIS	0	0	0	0	0	0	0	0	41860020003801	230,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM 071, Glas, H in mm: 80 <sup>1</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050056400	56,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM 071, Plexiglas, H in mm: 40 <sup>1</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050056600	27,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), Glas, H in mm: 80 <sup>1</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050056300	55,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), Plexiglas, H in mm: 40 <sup>1</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050056500	31,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), Glas, H in mm: 80 <sup>1</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050050500	55,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), Plexiglas, H in mm: 40 <sup>1</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050050600	37,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM 150, Glas, H in mm: 80 <sup>1</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050060900	62,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM 150, Plexiglas, H in mm: 40 <sup>1</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050060800	46,00
Rollen, schwenkbar (4 Stk.) für Serie ALASKA SLIM Modell 071 bis 180 <sup>2</sup>	0	0	0	0	0	-	-	-	41860050050400	202,00
Rollen, schwenkbar (4 Stk.) für Serie ALASKA SLIM Modell 240 bis 360 <sup>2</sup>	-	-	-	-	-	0	0	0	41860050065000	303,00
Schiebetüren für ALASKA SLIM 071, Thermoglas, frontseitig, nicht selbstschließend	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050057300	738,00
Schiebetüren für ALASKA SLIM 100, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050057200	906,00
Schiebetüren für ALASKA SLIM 120, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	0	-	-	-	-	-	41860050051000	956,00
Schiebetüren für ALASKA SLIM 150, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050061500	1.020,00
Schiebetüren für ALASKA SLIM 180, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	-	0	-	-	-	41860050061600	1.100,00
Schiebetüren für ALASKA SLIM 240, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	-	-	0	-	-	41860050061700	1.989,00
Schiebetüren für ALASKA SLIM 300, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	-	-	-	0	-	41860050061800	2.124,00
Schiebetüren für ALASKA SLIM 360, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	-	-	-	-	0	41860050061900	2.287,00
Schloss (1 Stk.), für frontseitige Drehtüren für Serie ALASKA SLIM, jeweils 1x pro Tür	0	0	0	0	0	0	0	0	41860050194600	114,00
Schloss (1 Stk.), für frontseitige Thermoglasschiebetüren für Serie ALASKA SLIM, jeweils 1x pro Türpaar <sup>3</sup>	0	0	0	0	0	0	0	0	41890050037800	114,00
Steuerung, elektronisch, inkl. Schnittstellenkit RS485	0	0	0	0	0	0	0	0	41860035006200	143,00
Tauwasserverdunstung, elektrisch, für zentralgekühlte ALASKA SLIM 071 <sup>4</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050017800	295,00
Tauwasserverdunstung, elektrisch, für zentralgekühlte ALASKA SLIM 100 / 120 / 240 <sup>4</sup>	-	0	0	-	-	0	-	-	41860050017900	296,00
Tauwasserverdunstung, elektrisch, für zentralgekühlte ALASKA SLIM 150 / 180 / 300 / 360 <sup>4</sup>	-	-	-	0	0	-	0	0	41860050018000	296,00
Volltür für ALASKA SLIM 071, rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Paneel, bitte Türanschlag angeben <sup>5</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050057700	1.952,00
Volltür für ALASKA SLIM 071, rückseitig, weiß, bitte Türanschlag angeben <sup>5</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050057500	1.895,00
Volltür für ALASKA SLIM 100, rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Paneel <sup>5</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050057600	2.602,00
Volltür für ALASKA SLIM 100, rückseitig, weiß <sup>5</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050057400	2.526,00
Volltür für ALASKA SLIM 120 (1x) und 240 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Paneel <sup>5</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050051200	2.736,00
Volltür für ALASKA SLIM 120 (1x) und 240 (2x), rückseitig, weiß <sup>5</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050051100	2.646,00
Volltür für ALASKA SLIM 150 (1x) und 300 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Paneel <sup>5</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050062200	2.880,00
Volltür für ALASKA SLIM 150 (1x) und 300 (2x), rückseitig, weiß <sup>5</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050062000	2.773,00
Volltür für ALASKA SLIM 180 (1x) und 360 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Paneel <sup>5</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050062300	3.041,00
Volltür für ALASKA SLIM 180 (1x) und 360 (2x), rückseitig, weiß <sup>5</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050062100	2.915,00

Hinweis:

<sup>1</sup> pro Regalboden

<sup>2</sup> Lieferumfang beinhaltet außerdem 2 Stellfüße zur festen Positionierung, Maßänderung beachten: H + 56 mm

<sup>3</sup> bitte beachten: bei den Modellen 240 / 300 / 360 werden jeweils 2 Stück benötigt

<sup>4</sup> bitte beachten, dass dieses Zubehör den gesamten Unterbau ausfüllt

<sup>5</sup> bitte beachten: Handgriff steht 70 mm vor, Tür ist nicht mit einer manuellen Jalousie kombinierbar, optional mit Schloss gegen Aufpreis

o - optionale Sonderausstattung

- nicht für das Modell verfügbar

**LACKIERMÖGLICHKEITEN AUSSEN UND INNEN (STANDARD- UND SONDER-RAL-FARBTON)**

Lackiermöglichkeiten für Außen- und Innenlackierung finden Sie auf Seite 8 / 9.





**Serie ALASKA CNS**  
hochwertige Edelstahlausführung  
gebürstet oder poliert

## Wandkühlregal Serie ALASKA H 1950 LED - steckerfertig

Bautiefe: 790 mm

wahlweise in weiß mit Seitenpaneelen und Aluminiumprofil oder in Version CNS,  
4 verstellbare Regalböden und Bodenauslage

- steckerfertiges Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.
- außen weiß plastifiziertes Stahlblech mit Aluminium-Profilen
- innen weiß plastifiziertes Stahlblech
- werkseitig kanalisierbar / anbaufähig
- frontseitiger Rammenschutz aus PVC
- optional mit Panorama-Seitenteilen oder Korpus aus CNS
- helle LED-Beleuchtung im Deckenteil hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Hauptschalter
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 4 Regalböden, 400 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar, Preisschiene je Regalboden, 1 Bodenauslage, 540 mm tief

Planungshinweis:

Die Maßangaben gelten nur für die Grundmodelle des ALASKA-SLIM. Bitte beachten Sie, dass die Maße der Geräte je nach Zubehör variieren.

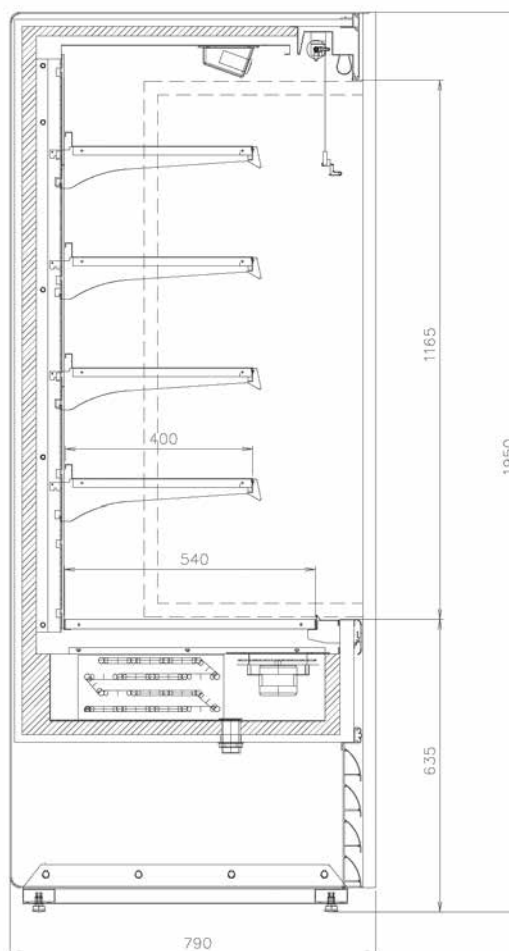
Bitte beachten Sie bei der Planung mit Jalousie oder Beleuchtung in der oberen Frontblende die geänderten Abmessungen, z.B. Jalousie: Höhe + 47 mm und Tiefe + 55 mm oder beleuchtete Frontblende: Höhe + 305 mm. Hinweise finden Sie in den Zubehörtabellen.

Zur Be- und Entlüftung ist ein Wandabstand von 100 bis 150 mm einzuplanen.

Gegen einen Aufpreis sind die Modelle ebenfalls in den RAL Farbtönen 7016 (Anthrazitgrau), 9005 (Tiefschwarz), 9006 (Weißaluminium), 9007 (Graualuminium), 9010 (Reinweiß) und 9011 (Graphitschwarz) erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben. Abweichende RAL-Farbtöne sind auf Anfrage ebenfalls möglich.

Geräte mit Kältemittel CO<sub>2</sub> auf Anfrage erhältlich.

Geräte mit Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich.





## Wandkühlregal Serie ALASKA H 1950 LED - steckerfertig

Bautiefe: 790 mm

wahlweise in weiß mit Seitenpaneelen und Aluminiumprofil oder in Version CNS,

4 verstellbare Regalböden und Bodenauslage

	<b>ALASKA 071 H 1950 LED</b>	<b>ALASKA 100 H 1950 LED</b>	<b>ALASKA 120 H 1950 LED</b>	<b>ALASKA 150 H 1950 LED</b>	<b>ALASKA 180 H 1950 LED</b>	<b>ALASKA 240 H 1950 LED</b>	<b>ALASKA 300 H 1950 LED</b>	<b>ALASKA 360 H 1950 LED</b>
4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele mit Aluminiumprofil steckerfertig								
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>								
außen (B x T)	710 x 790	960 x 790	1250 x 790	1510 x 790	1856 x 790	2435 x 790	2955 x 790	3647 x 790
außen (H)	1950							
innen (B)	640	896	1186	1446	1792	2371	2891	3583
<b>LEISTUNGSDATEN ( <sup>1</sup> TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )</b>								
Bruttoinhalt	320 l	444 l	588 l	717 l	889 l	1176 l	1434 l	1777 l
Ausstellfläche	1,37 m <sup>2</sup>	1,92 m <sup>2</sup>	2,54 m <sup>2</sup>	3,09 m <sup>2</sup>	3,83 m <sup>2</sup>	5,07 m <sup>2</sup>	6,19 m <sup>2</sup>	7,67 m <sup>2</sup>
TDA <sup>1</sup>	0,76 m <sup>2</sup>	1,05 m <sup>2</sup>	1,39 m <sup>2</sup>	1,69 m <sup>2</sup>	2,09 m <sup>2</sup>	2,77 m <sup>2</sup>	3,38 m <sup>2</sup>	4,18 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>								
Anschlusswert	1021 W / 230 V	781 W / 230 V	862 W / 230 V	920 W / 230 V	1159 W / 230 V	1752 W / 230 V	1840 W / 230 V	2318 W / 230 V
Kälteleistung	700 W / VT -10 °C	750 W / VT -10 °C	920 W / VT -10 °C	1250 W / VT -10 °C	1420 W / VT -10 °C	1840 W / VT -10 °C	2500 W / VT -10 °C	2840 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 550 g	R-452A / 720 g	R-452A / 780 g	R-452A / 930 g	R-452A / 1030 g	R-452A / 1560 g	R-452A / 1860 g	R-452A / 2060 g
Energieverbrauch	10,64 kWh / 24h	14,92 kWh / 24h	19,75 kWh / 24h	24,08 kWh / 24h	29,85 kWh / 24h	39,50 kWh / 24h	48,16 kWh / 24h	59,70 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB	56 dB	61 dB	60 dB	63,5 dB	74,5 dB	76,0 dB	78,0 dB
<b>TEMPERATURANGABEN</b>								
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF							
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)							
<b>GEWICHTSANGABEN</b>								
Gewicht Brutto / Netto	162 kg / 153 kg	188 kg / 179 kg	218 kg / 209 kg	250 kg / 241 kg	290 kg / 281 kg	371 kg / 362 kg	459 kg / 450 kg	600 kg / 590 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>								
außen	weiß plastifiziertes Stahlblech mit Aluminium-Profilen							
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech							
<b>BESTELINFOS: AUSFÜHRUNG IN WEISS MIT SEITENPANEELN UND ALUMINIUMPROFIL</b>								
Artikel-Nr.	41879000071	41879000100	41879000120	41879000150	41879000180	41879000240	41879000300	41879000360
Verkaufspreis	<b>3.415,00 €</b>	<b>4.254,00 €</b>	<b>4.717,00 €</b>	<b>5.683,00 €</b>	<b>6.044,00 €</b>	<b>8.784,00 €</b>	<b>11.857,00 €</b>	<b>12.372,00 €</b>
<b>BESTELINFOS: AUSFÜHRUNG IN CNS MIT SEITENPANEELN UND ALUMINIUMPROFIL</b>								
Artikel-Nr.	41879000071CNS	41879000100CNS	41879000120CNS	41879000150CNS	41879000180CNS	41879000240CNS	41879000300CNS	41879000360CNS
Verkaufspreis	<b>5.126,00 €</b>	<b>6.420,00 €</b>	<b>7.086,00 €</b>	<b>8.387,00 €</b>	<b>9.438,00 €</b>	<b>13.098,00 €</b>	<b>16.831,00 €</b>	<b>18.528,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>								
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
ALASKA 071 H 1950 LED	NR	inkl. Nachttollo	3.567,00	ALASKA 071 CNS H 1950 LED	NR	inkl. Nachttollo	5.277,00	
ALASKA 100 H 1950 LED	NR		4.426,00	ALASKA 100 CNS H 1950 LED	NR		6.593,00	
ALASKA 120 H 1950 LED	NR		4.925,00	ALASKA 120 CNS H 1950 LED	NR		7.294,00	
ALASKA 150 H 1950 LED	NR		5.937,00	ALASKA 150 CNS H 1950 LED	NR		8.640,00	
ALASKA 180 H 1950 LED	NR		6.349,00	ALASKA 180 CNS H 1950 LED	NR		9.745,00	
ALASKA 240 H 1950 LED	NR		9.198,00	ALASKA 240 CNS H 1950 LED	NR		13.521,00	
ALASKA 300 H 1950 LED	NR		12.363,00	ALASKA 300 CNS H 1950 LED	NR		17.336,00	
ALASKA 360 H 1950 LED	NR		12.983,00	ALASKA 360 CNS H 1950 LED	NR		19.139,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>								
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 8 / 16 und 8 / 17.								



**Serie ALASKA CNS**  
hochwertige Edelstahlausführung  
gebürstet oder poliert

## Wandkühlregal Serie ALASKA H 1950 LED - ohne Maschine

Bautiefe: 790 mm

wahlweise in weiß mit Seitenpaneelen und Aluminiumprofil oder in Version CNS,  
4 verstellbare Regalböden und Bodenauslage

- zentralgekühltes Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.
- außen weiß plastifiziertes Stahlblech mit Aluminium-Profilen
- innen weiß plastifiziertes Stahlblech
- werkseitig kanalisierbar / anbaufähig
- frontseitiger Rammenschutz aus PVC
- optional mit Panorama-Seitenteilen oder Korpus aus CNS
- helle LED-Beleuchtung im Deckenteil hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Hauptschalter
- automatische Abtaugung, bauseitiger Tauwasserabfluss erforderlich, elektrische Tauwasserschale: siehe Sonderzubehör
- serienmäßig mit 4 Regalböden, 400 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar, Preisschiene je Regalboden, 1 Bodenauslage, 540 mm tief

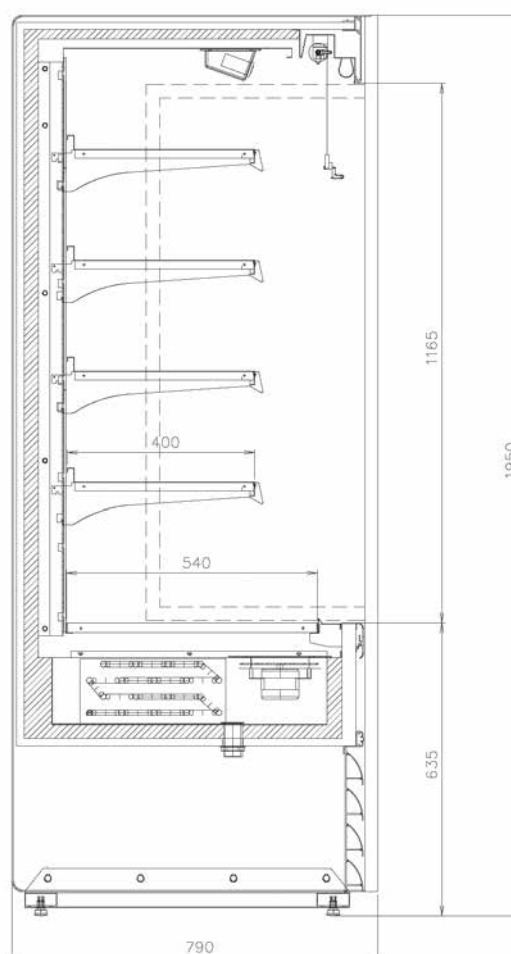
Planungshinweis:

Die Maßangaben gelten nur für die Grundmodelle des ALASKA-SLIM. Bitte beachten Sie, dass die Maße der Geräte je nach Zubehör variieren.

Bitte beachten Sie bei der Planung mit Jalousie oder Beleuchtung in der oberen Frontblende die geänderten Abmessungen, z.B. Jalousie: Höhe + 47 mm und Tiefe + 55 mm oder beleuchtete Frontblende: Höhe + 305 mm. Hinweise finden Sie in den Zubehörtabellen.

Gegen einen Aufpreis sind die Modelle ebenfalls in den RAL Farbtönen 7016 (Anthrazitgrau), 9005 (Tiefschwarz), 9006 (Weißaluminium), 9007 (Graualuminium), 9010 (Reinweiß) und 9011 (Graphitschwarz) erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben. Abweichende RAL-Farbtöne sind auf Anfrage ebenfalls möglich.

Geräte mit Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich.



oder



## Wandkühlregal Serie ALASKA H 1950 LED - ohne Maschine

Bautiefe: 790 mm

wahlweise in weiß mit Seitenpaneelen und Aluminiumprofil oder in Version CNS,

4 verstellbare Regalböden und Bodenauslage

	<b>ALASKA 071 H 1950 LED OM</b>	<b>ALASKA 100 H 1950 LED OM</b>	<b>ALASKA 120 H 1950 LED OM</b>	<b>ALASKA 150 H 1950 LED OM</b>	<b>ALASKA 180 H 1950 LED OM</b>	<b>ALASKA 240 H 1950 LED OM</b>	<b>ALASKA 300 H 1950 LED OM</b>	<b>ALASKA 360 H 1950 LED OM</b>
4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele mit Aluminiumprofil zentralgekühlte Ausführung								
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>								
außen (B x T)	710 x 790	960 x 790	1250 x 790	1510 x 790	1856 x 790	2435 x 790	2955 x 790	3647 x 790
außen (H)	1950							
innen (B)	640	896	1186	1446	1792	2371	2891	3583
<b>LEISTUNGSDATEN ( <sup>1</sup> TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )</b>								
Bruttinhalt	320 l	444 l	588 l	717 l	889 l	1176 l	1434 l	1777 l
Ausstellfläche	1,37 m <sup>2</sup>	1,92 m <sup>2</sup>	2,54 m <sup>2</sup>	3,09 m <sup>2</sup>	3,83 m <sup>2</sup>	5,07 m <sup>2</sup>	6,19 m <sup>2</sup>	7,67 m <sup>2</sup>
TDA <sup>1</sup>	0,76 m <sup>2</sup>	1,05 m <sup>2</sup>	1,39 m <sup>2</sup>	1,69 m <sup>2</sup>	2,09 m <sup>2</sup>	2,77 m <sup>2</sup>	3,38 m <sup>2</sup>	4,18 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>								
Kälteleistung	700 W / VT -10 °C	750 W / VT -10 °C	920 W / VT -10 °C	1250 W / VT -10 °C	1420 W / VT -10 °C	1840 W / VT -10 °C	2500 W / VT -10 °C	2840 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert							
<b>TEMPERATURANGABEN</b>								
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF							
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)							
<b>GEWICHTSANGABEN</b>								
Gewicht Brutto / Netto	136 kg / 127 kg	182 kg / 173 kg	217 kg / 208 kg	245 kg / 236 kg	310 kg / 301 kg	354 kg / 345 kg	411 kg / 402 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>								
außen	weiß plastifiziertes Stahlblech mit Aluminium-Profilen							
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech							
<b>BESTELINFOS: AUSFÜHRUNG IN WEISS MIT SEITENPANEELN UND ALUMINIUMPROFIL</b>								
Artikel-Nr.	41879000071-1	41879000100-1	41879000120-1	41879000150-1	41879000180-1	41879000240-1	41879000300-1	41879000360-1
Verkaufspreis	<b>2.728,00 €</b>	<b>3.450,00 €</b>	<b>3.752,00 €</b>	<b>4.598,00 €</b>	<b>4.895,00 €</b>	<b>6.920,00 €</b>	<b>9.345,00 €</b>	<b>10.075,00 €</b>
<b>BESTELINFOS: AUSFÜHRUNG IN CNS MIT SEITENPANEELN UND ALUMINIUMPROFIL</b>								
Artikel-Nr.	41879000071CNS-1	41879000100CNS-1	41879000120CNS-1	41879000150CNS-1	41879000180CNS-1	41879000240CNS-1	41879000300CNS-1	41879000360CNS-1
Verkaufspreis	<b>4.498,00 €</b>	<b>5.564,00 €</b>	<b>6.132,00 €</b>	<b>7.371,00 €</b>	<b>8.220,00 €</b>	<b>11.099,00 €</b>	<b>14.627,00 €</b>	<b>16.155,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>								
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
ALASKA 071 H 1950 LED OM	NR	inkl. Nachttrollo	2.880,00	ALASKA 071 CNS H 1950 LED OM	NR	inkl. Nachttrollo	4.659,00	
ALASKA 100 H 1950 LED OM	NR		3.623,00	ALASKA 100 CNS H 1950 LED OM	NR		5.737,00	
ALASKA 120 H 1950 LED OM	NR		3.961,00	ALASKA 120 CNS H 1950 LED OM	NR		6.341,00	
ALASKA 150 H 1950 LED OM	NR		4.862,00	ALASKA 150 CNS H 1950 LED OM	NR		7.625,00	
ALASKA 180 H 1950 LED OM	NR		5.198,00	ALASKA 180 CNS H 1950 LED OM	NR		8.527,00	
ALASKA 240 H 1950 LED OM	NR		7.337,00	ALASKA 240 CNS H 1950 LED OM	NR		11.516,00	
ALASKA 300 H 1950 LED OM	NR		9.851,00	ALASKA 300 CNS H 1950 LED OM	NR		15.133,00	
ALASKA 360 H 1950 LED OM	NR		10.687,00	ALASKA 360 CNS H 1950 LED OM	NR		16.767,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>								
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 8 / 18 und 8 / 19.								

ZUBEHÖR FÜR SERIE ALASKA (STECKERFERTIGE MODELLE)	071 H 1950 LED	100 H 1950 LED	120 H 1950 LED	150 H 1950 LED	180 H 1950 LED	240 H 1950 LED	300 H 1950 LED	360 H 1950 LED	ARTIKELNUMMER	PREIS IN €
Dosenrutsche für ALASKA 071, 9 Unterteiler	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050021000	259,00
Dosenrutsche für ALASKA 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 12 Unterteiler	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050020900	336,00
Dosenrutsche für ALASKA 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), 15 Unterteiler	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050020800	583,00
Dosenrutsche für ALASKA 150, 18 Unterteiler	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050021100	657,00
Drehtür für ALASKA 071, frontseitig, 1 Drehtür, bitte Türanschlag angeben	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050046600	832,00
Drehtüren für ALASKA 100, frontseitig, 2 Drehtüren	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050046700	1.174,00
Drehtüren für ALASKA 120 (1x) und 240 (2x), frontseitig, 2 Drehtüren, bei Modell 240 bitte Türanschlag angeben	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050046800	1.247,00
Drehtüren für ALASKA 150 (1x) und 300 (2x), frontseitig, 2 Drehtüren, bei Modell 300 bitte Türanschlag angeben	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050046900	1.349,00
Drehtüren für ALASKA 180 (1x) und 360 (2x), frontseitig, 3 Drehtüren, bitte Türanschlag angeben	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050047000	2.096,00
Glastür für ALASKA 071, rückseitig, Aluminium-Rahmen, bitte Türanschlag angeben <sup>1</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050058100	2.333,00
Glastür für ALASKA 071, rückseitig, weißer Rahmen, bitte Türanschlag angeben <sup>1</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050057900	2.333,00
Glastür für ALASKA 100, rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050058000	3.112,00
Glastür für ALASKA 100, rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050057800	3.112,00
Glastür für ALASKA 120 (1x) und 240 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050051400	3.285,00
Glastür für ALASKA 120 (1x) und 240 (2x), rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050051300	3.285,00
Glastür für ALASKA 150 (1x) und 300 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050062400	3.465,00
Glastür für ALASKA 150 (1x) und 300 (2x), rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050062600	3.465,00
Glastür für ALASKA 180 (1x) und 360 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050062500	3.672,00
Glastür für ALASKA 180 (1x) und 360 (2x), rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050062700	3.678,00
Innenseitenteil-Verspiegelung (1 Stk.) für Serie ALASKA, Tiefe in mm: 800, zur Anbringung an ein serienmäßiges geschlossenes Seitenteil, AUFPREIS	0	0	0	0	0	0	0	0	41820030018300	107,00
Jalousie für ALASKA 071, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050019500	525,00
Jalousie für ALASKA 071, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050019200	512,00
Jalousie für ALASKA 100, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050019600	680,00
Jalousie für ALASKA 100, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050019000	571,00
Jalousie für ALASKA 120, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	0	-	-	-	-	-	41860050019400	843,00
Jalousie für ALASKA 120, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	0	-	-	-	-	-	41860050018900	618,00
Jalousie für ALASKA 150, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050019700	968,00
Jalousie für ALASKA 150, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050019100	676,00
Jalousie für ALASKA 180, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	-	-	0	-	-	-	41860050019800	1.115,00
Jalousie für ALASKA 180, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	-	-	0	-	-	-	41860050019300	717,00
Jalousie für ALASKA 100, abschließbar, motorisiert, CNS <sup>3</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050029000	1.157,00
Jalousie für ALASKA 100, abschließbar, motorisiert, weißes PVC <sup>3</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050028200	1.110,00
Jalousie für ALASKA 120 (1x) und 240 (2x), abschließbar, motorisiert, CNS <sup>3</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050029100	1.328,00
Jalousie für ALASKA 120 (1x) und 240 (2x), abschließbar, motorisiert, weißes PVC <sup>3</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050028300	1.165,00
Jalousie für ALASKA 150 (1x) und 300 (2x), abschließbar, motorisiert, CNS <sup>3</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050029200	1.456,00
Jalousie für ALASKA 150 (1x) und 300 (2x), abschließbar, motorisiert, weißes PVC <sup>3</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050028400	1.259,00
Jalousie für ALASKA 180 (1x) und 360 (2x), abschließbar, motorisiert, CNS <sup>3</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050029300	1.577,00
Jalousie für ALASKA 180 (1x) und 360 (2x), abschließbar, motorisiert, weißes PVC <sup>3</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050028500	1.286,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei" für ALASKA 071, 2700 - 3000 K <sup>4</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050193400	144,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei", für ALASKA 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 2700 - 3000 K <sup>4</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050193500	180,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei", für ALASKA 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), 2700 - 3000 K <sup>4</sup>	-	-	-	-	-	0	-	0	41860050193600	205,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei", für ALASKA 150, 2700 - 3000 K <sup>4</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050193700	239,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA 071, 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050054700	144,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050054600	180,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050049400	205,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA 150, 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050060000	239,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA 071, 4500 - 5000 K <sup>4</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050054500	144,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 4500 - 5000 K <sup>4</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050054400	179,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), 4500 - 5000 K <sup>4</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050049300	202,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA 150, 4500 - 5000 K <sup>4</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050059900	239,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA 071	0	-	-	-	-	-	-	-	41840050004200	150,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA 100	-	0	-	-	-	-	-	-	41840050007800	172,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA 120 (1x) und 240 (2x)	-	-	0	-	-	0	-	-	41840050012200	207,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA 150 (1x) und 300 (2x)	-	-	-	0	-	-	0	-	41840050016600	252,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA 180 (1x) und 360 (2x)	-	-	-	-	0	-	-	0	41840050021000	305,00

**Hinweise:**
<sup>1</sup> bitte beachten: Handgriff steht 70 mm vor, Tür ist nicht mit einer manuellen Jalousie kombinierbar, optional mit Schloss gegen Aufpreis

<sup>2</sup> Maßänderung beachten: H + 47 mm, T + 55 mm

<sup>3</sup> Maßänderung beachten: H + 318 mm, T + 21 mm

<sup>4</sup> pro Regalboden

o - optionale Sonderausstattung

- nicht für das Modell verfügbar

ZUBEHÖR FÜR SERIE ALASKA (STECKERFERTIGE MODELLE)	071 H 1950 LED	100 H 1950 LED	120 H 1950 LED	150 H 1950 LED	180 H 1950 LED	240 H 1950 LED	300 H 1950 LED	360 H 1950 LED	ARTIKELNUMMER	PREIS IN €
Panoramaseitenteil (1 Stk.) für Serie ALASKA, T in mm: 800, MEHRPREIS	0	0	0	0	0	0	0	0	41860020010801	258,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA 071, Glas, H in mm: 80 <sup>1</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050056400	56,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA 071, Plexiglas, H in mm: 40 <sup>1</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050056600	27,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), Glas, H in mm: 80 <sup>1</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050056300	55,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), Plexiglas, H in mm: 40 <sup>1</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050056500	31,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), Glas, H in mm: 80 <sup>1</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050050500	55,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), Plexiglas, H in mm: 40 <sup>1</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050050600	37,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA 150, Glas, H in mm: 80 <sup>1</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050060900	62,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA 150, Plexiglas, H in mm: 40 <sup>1</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050060800	46,00
Rollen, schwenkbar (4 Stk.) für Serie ALASKA Modell 071 bis 180 <sup>2</sup>	0	0	0	0	0	-	-	-	41860050050400	202,00
Rollen, schwenkbar (4 Stk.) für Serie ALASKA Modell 240 bis 360 <sup>2</sup>	-	-	-	-	-	0	0	0	41860050065000	303,00
Schiebetüren für ALASKA 071, Thermoglas, frontseitig, nicht selbstschließend	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050057300	738,00
Schiebetüren für ALASKA 100, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050057200	906,00
Schiebetüren für ALASKA 120, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	0	-	-	-	-	-	41860050051000	956,00
Schiebetüren für ALASKA 150, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050061500	1.020,00
Schiebetüren für ALASKA 180, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	-	0	-	-	-	41860050061600	1.100,00
Schiebetüren für ALASKA 240, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	-	-	0	-	-	41860050061700	1.989,00
Schiebetüren für ALASKA 300, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	-	-	-	0	-	41860050061800	2.124,00
Schiebetüren für ALASKA 360, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	-	-	-	-	0	41860050061900	2.287,00
Schloss (1 Stk.), für frontseitige Drehtüren für Serie ALASKA, jeweils 1x pro Tür	0	0	0	0	0	0	0	0	41860050194600	114,00
Schloss (1 Stk.), für frontseitige Thermoglasschiebetüren für Serie ALASKA, jeweils 1x pro Türpaar <sup>3</sup>	0	0	0	0	0	0	0	0	41890050037800	114,00
Steuerung, elektronisch, inkl. Schnittstellenkit RS485	0	0	0	0	0	0	0	0	41860035006200	143,00
Tauwasserverdunstung, elektrisch, für steckerfertige ALASKA-Modelle <sup>4</sup>	-	0	0	0	0	0	0	0	41860050050300	255,00
Volltür für ALASKA 071, rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Paneel, bitte Türanschlag angeben <sup>5</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050057700	1.952,00
Volltür für ALASKA 071, rückseitig, weiß, bitte Türanschlag angeben <sup>5</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050057500	1.895,00
Volltür für ALASKA 100, rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Paneel <sup>5</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050057600	2.602,00
Volltür für ALASKA 100, rückseitig, weiß <sup>5</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050057400	2.526,00
Volltür für ALASKA 120 (1x) und 240 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Paneel <sup>5</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050051200	2.736,00
Volltür für ALASKA 120 (1x) und 240 (2x), rückseitig, weiß <sup>5</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050051100	2.646,00
Volltür für ALASKA 150 (1x) und 300 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Paneel <sup>5</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050062200	2.880,00
Volltür für ALASKA 150 (1x) und 300 (2x), rückseitig, weiß <sup>5</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050062000	2.773,00
Volltür für ALASKA 180 (1x) und 360 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Paneel <sup>5</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050062300	3.041,00
Volltür für ALASKA 180 (1x) und 360 (2x), rückseitig, weiß <sup>5</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050062100	2.915,00

**Hinweise:**
<sup>1</sup> pro Regalboden

o - optionale Sonderausstattung

- nicht für das Modell verfügbar

<sup>2</sup> Lieferumfang beinhaltet außerdem 2 Stellfüße zur festen Positionierung, Maßänderung beachten: H + 56 mm

<sup>3</sup> bitte beachten: bei den Modellen 240 / 300 / 360 werden jeweils 2 Stück benötigt

<sup>4</sup> bei ALASKA SLIM 071 bereits serienmäßig enthalten

<sup>5</sup> bitte beachten: Handgriff steht 70 mm vor, Tür ist nicht mit einer manuellen Jalousie kombinierbar, optional mit Schloss gegen Aufpreis

LACKIERMÖGLICHKEITEN AUSSEN UND INNEN (STANDARD- UND SONDER-RAL-FARBTON)					
STANDARD-RAL-FARBTON	ARTIKELNUMMER	PREIS IN €	SONDER-RAL-FARBTON	ARTIKELNUMMER	PREIS IN €
Außenlackierung ALASKA 071*	418A710076	301,00	Außenlackierung ALASKA 071*	418A7100761	361,00
Außenlackierung ALASKA 100*	418A036508	362,00	Außenlackierung ALASKA 100*	418A0365081	435,00
Außenlackierung ALASKA 120*	418A036509	377,00	Außenlackierung ALASKA 120*	418A0365091	451,00
Außenlackierung ALASKA 150*	418A036510	393,00	Außenlackierung ALASKA 150*	418A0365101	470,00
Außenlackierung ALASKA 180*	418A036511	419,00	Außenlackierung ALASKA 180*	418A0365111	502,00
Außenlackierung ALASKA 240*	418A036512	454,00	Außenlackierung ALASKA 240*	418A0365121	545,00
Außenlackierung ALASKA 300*	418A036513	490,00	Außenlackierung ALASKA 300*	418A0365131	588,00
Außenlackierung ALASKA 360*	418A036514	513,00	Außenlackierung ALASKA 360*	418A0365141	615,00
Innenlackierung ALASKA 071**	418A710070	362,00	Innenlackierung ALASKA 071**	418A7100701	435,00
Innenlackierung ALASKA 100**	418A019508	396,00	Innenlackierung ALASKA 100**	418A0195081	474,00
Innenlackierung ALASKA 120**	418A019509	408,00	Innenlackierung ALASKA 120**	418A0195091	489,00
Innenlackierung ALASKA 150**	418A019510	429,00	Innenlackierung ALASKA 150**	418A0195101	515,00
Innenlackierung ALASKA 180**	418A019511	458,00	Innenlackierung ALASKA 180**	418A0195111	550,00
Innenlackierung ALASKA 240**	418A019512	752,00	Innenlackierung ALASKA 240**	418A0195121	903,00
Innenlackierung ALASKA 300**	418A019513	792,00	Innenlackierung ALASKA 300**	418A0195131	950,00
Innenlackierung ALASKA 360**	418A019514	851,00	Innenlackierung ALASKA 360**	418A0195141	1.021,00

\* Seitenteile außen &amp; Frontblende, Aluminiumprofile ausgenommen. Zusätzliche Lackierung der Aluminiumprofile ohne Aufpreis möglich. Bitte bei Bestellung angeben.

\*\* Preisschienen ausgenommen. Zusätzliche Lackierung der Preisschienen ohne Aufpreis möglich. Bitte bei Bestellung angeben.



ZUBEHÖR FÜR SERIE ALASKA SLIM (ZENTRALGEKÜHLTE MODELLE)	071 H 1950 LED OM	100 H 1950 LED OM	120 H 1950 LED OM	150 H 1950 LED OM	180 H 1950 LED OM	240 H 1950 LED OM	300 H 1950 LED OM	360 H 1950 LED OM	ARTIKELNUMMER	PREIS IN €
Dosenrutsche für ALASKA 071, 9 Unterteiler	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050021000	259,00
Dosenrutsche für ALASKA 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 12 Unterteiler	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050020900	336,00
Dosenrutsche für ALASKA 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), 15 Unterteiler	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050020800	583,00
Dosenrutsche für ALASKA 150, 18 Unterteiler	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050021100	657,00
Drehtür für ALASKA 071, frontseitig, 1 Drehtür, bitte Türanschlag angeben	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050046600	832,00
Drehtüren für ALASKA 100, frontseitig, 2 Drehtüren	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050046700	1.174,00
Drehtüren für ALASKA 120 (1x) und 240 (2x), frontseitig, 2 Drehtüren, bei Modell 240 bitte Türanschlag angeben	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050046800	1.247,00
Drehtüren für ALASKA 150 (1x) und 300 (2x), frontseitig, 2 Drehtüren, bei Modell 300 bitte Türanschlag angeben	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050046900	1.349,00
Drehtüren für ALASKA 180 (1x) und 360 (2x), frontseitig, 3 Drehtüren, bitte Türanschlag angeben	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050047000	2.096,00
Glastür für ALASKA 071, rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050058100	2.333,00
Glastür für ALASKA 071, rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050057900	2.333,00
Glastür für ALASKA 100, rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050058000	3.112,00
Glastür für ALASKA 100, rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050057800	3.112,00
Glastür für ALASKA 120 (1x) und 240 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050051400	3.285,00
Glastür für ALASKA 120 (1x) und 240 (2x), rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050051300	3.285,00
Glastür für ALASKA 150 (1x) und 300 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050062400	3.465,00
Glastür für ALASKA 150 (1x) und 300 (2x), rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050062600	3.465,00
Glastür für ALASKA 180 (1x) und 360 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen <sup>1</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050062500	3.672,00
Glastür für ALASKA 180 (1x) und 360 (2x), rückseitig, weißer Rahmen <sup>1</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050062700	3.678,00
Innenseitenteil-Verspiegelung (1 Stk.) für Serie ALASKA, Tiefe in mm: 800, zur Anbringung an ein serienmäßiges geschlossenes Seitenteil, AUFPREIS	0	0	0	0	0	0	0	0	41820030018300	107,00
Jalousie für ALASKA 071, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050019500	525,00
Jalousie für ALASKA 071, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050019200	512,00
Jalousie für ALASKA 100, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050019600	680,00
Jalousie für ALASKA 100, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050019000	571,00
Jalousie für ALASKA 120, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	0	-	-	-	-	-	41860050019400	843,00
Jalousie für ALASKA 120, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	0	-	-	-	-	-	41860050018900	618,00
Jalousie für ALASKA 150, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050019700	968,00
Jalousie für ALASKA 150, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050019100	676,00
Jalousie für ALASKA 180, abschließbar, manuell, CNS, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	-	-	0	-	-	-	41860050019800	1.115,00
Jalousie für ALASKA 180, abschließbar, manuell, weißes PVC, Federsystem <sup>2</sup>	-	-	-	-	0	-	-	-	41860050019300	717,00
Jalousie für ALASKA 100, abschließbar, motorisiert, CNS <sup>3</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050029000	1.157,00
Jalousie für ALASKA 100, abschließbar, motorisiert, weißes PVC <sup>3</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050028200	1.110,00
Jalousie für ALASKA 120 (1x) und 240 (2x), abschließbar, motorisiert, CNS <sup>3</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050029100	1.328,00
Jalousie für ALASKA 120 (1x) und 240 (2x), abschließbar, motorisiert, weißes PVC <sup>3</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050028300	1.165,00
Jalousie für ALASKA 150 (1x) und 300 (2x), abschließbar, motorisiert, CNS <sup>3</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050029200	1.456,00
Jalousie für ALASKA 150 (1x) und 300 (2x), abschließbar, motorisiert, weißes PVC <sup>3</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050028400	1.259,00
Jalousie für ALASKA 180 (1x) und 360 (2x), abschließbar, motorisiert, CNS <sup>3</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050029300	1.577,00
Jalousie für ALASKA 180 (1x) und 360 (2x), abschließbar, motorisiert, weißes PVC <sup>3</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050028500	1.286,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei" für ALASKA 071, 2700 - 3000 K <sup>4</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050193400	144,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei", für ALASKA 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 2700 - 3000 K <sup>4</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050193500	180,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei", für ALASKA 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), 2700 - 3000 K <sup>4</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050193600	205,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei", für ALASKA 150, 2700 - 3000 K <sup>4</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050193700	239,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA 071, 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050054700	144,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050054600	180,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050049400	205,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA 150, 3700 - 4200 K <sup>4</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050060000	239,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA 071, 4500 - 5000 K <sup>4</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050054500	144,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 4500 - 5000 K <sup>4</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050054400	179,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), 4500 - 5000 K <sup>4</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050049300	202,00
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA 150, 4500 - 5000 K <sup>4</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050059900	239,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA 071	0	-	-	-	-	-	-	-	41840050004200	150,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA 100	-	0	-	-	-	-	-	-	41840050007800	172,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA 120 (1x) und 240 (2x)	-	-	0	-	-	0	-	-	41840050012200	207,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA 150 (1x) und 300 (2x)	-	-	-	0	-	-	0	-	41840050016600	252,00
Nachttrollo, manuell, für ALASKA 180 (1x) und 360 (2x)	-	-	-	-	0	-	-	0	41840050021000	305,00

**Hinweise:**
<sup>1</sup> bitte beachten: Handgriff steht 70 mm vor, Tür ist nicht mit einer manuellen Jalousie kombinierbar, bitte Türanschlag angeben, optional mit Schloss gegen Aufpreis

<sup>2</sup> Maßänderung beachten: H + 47 mm, T + 55 mm

<sup>3</sup> Maßänderung beachten: H + 318 mm, T + 21 mm

<sup>4</sup> pro Regalboden

o - optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar



ZUBEHÖR FÜR SERIE ALASKA SLIM (ZENTRALGEKÜHLTE MODELLE)	071 H 1950 LED OM	100 H 1950 LED OM	120 H 1950 LED OM	150 H 1950 LED OM	180 H 1950 LED OM	240 H 1950 LED OM	300 H 1950 LED OM	360 H 1950 LED OM	ARTIKELNUMMER	PREIS IN €
Panoramaseitenteil (1 Stk.) für Serie ALASKA, T in mm: 800, Mehrpreis	0	0	0	0	0	0	0	0	41860020010801	258,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), Glas, H in mm: 80 <sup>1</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050056400	56,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA 071, Plexiglas, H in mm: 40 <sup>1</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050056600	27,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), Glas, H in mm: 80 <sup>1</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050056300	55,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), Plexiglas, H in mm: 40 <sup>1</sup>	-	0	-	-	0	-	0	-	41860050056500	31,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), Glas, H in mm: 80 <sup>1</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050050500	55,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA 120 (1x), 240 (2x) und 360 (3x), Plexiglas, H in mm: 40 <sup>1</sup>	-	-	0	-	-	0	-	0	41860050050600	37,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA 150, Glas, H in mm: 80 <sup>1</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050060900	62,00
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA 150, Plexiglas, H in mm: 40 <sup>1</sup>	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050060800	46,00
Rollen, schwenkbar (4 Stk.) für Serie ALASKA Modell 071 bis 180 <sup>2</sup>	0	0	0	0	0	-	-	-	41860050050400	202,00
Rollen, schwenkbar (4 Stk.) für Serie ALASKA Modell 240 bis 360 <sup>2</sup>	-	-	-	-	-	0	0	0	41860050065000	303,00
Schiebetüren für ALASKA 071, Thermoglas, frontseitig, nicht selbstschließend	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050057300	738,00
Schiebetüren für ALASKA 100, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050057200	906,00
Schiebetüren für ALASKA 120, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	0	-	-	-	-	-	41860050051000	956,00
Schiebetüren für ALASKA 150, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	0	-	-	-	-	41860050061500	1.020,00
Schiebetüren für ALASKA 180, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	-	0	-	-	-	41860050061600	1.100,00
Schiebetüren für ALASKA 240, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	-	-	0	-	-	41860050061700	1.989,00
Schiebetüren für ALASKA 300, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	-	-	-	0	-	41860050061800	2.124,00
Schiebetüren für ALASKA 360, Thermoglas, frontseitig, selbstschließend	-	-	-	-	-	-	-	0	41860050061900	2.287,00
Schloss (1 Stk.), für frontseitige Drehtüren für Serie ALASKA, jeweils 1x pro Tür	0	0	0	0	0	0	0	0	41860050194600	114,00
Schloss (1 Stk.), für frontseitige Thermoglasschiebetüren für Serie ALASKA, jeweils 1x pro Türpaar <sup>3</sup>	0	0	0	0	0	0	0	0	41890050037800	114,00
Steuerung, elektronisch, inkl. Schnittstellenkit RS485	0	0	0	0	0	0	0	0	41860035006200	143,00
Tauwasserverdunstung, elektrisch, für zentralgekühlte ALASKA 071 <sup>4</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050017800	295,00
Tauwasserverdunstung, elektrisch, für zentralgekühlte ALASKA 100 / 120 / 240 <sup>4</sup>	-	0	0	-	-	0	-	-	41860050017900	296,00
Tauwasserverdunstung, elektrisch, für zentralgekühlte ALASKA 150 / 180 / 300 / 360 <sup>4</sup>	-	-	-	0	0	-	0	0	41860050018000	296,00
Volltür für ALASKA 071, rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Paneel, bitte Türanschlag angeben <sup>5</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050057700	1.952,00
Volltür für ALASKA 071, rückseitig, weiß, bitte Türanschlag angeben <sup>5</sup>	0	-	-	-	-	-	-	-	41860050057500	1.895,00
Volltür für ALASKA 100, rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Paneel <sup>5</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050057600	2.602,00
Volltür für ALASKA 100, rückseitig, weiß <sup>5</sup>	-	0	-	-	-	-	-	-	41860050057400	2.526,00
Volltür für ALASKA 120 (1x) und 240 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Paneel <sup>5</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050051200	2.736,00
Volltür für ALASKA 120 (1x) und 240 (2x), rückseitig, weiß <sup>5</sup>	-	-	0	-	-	0	-	-	41860050051100	2.646,00
Volltür für ALASKA 150 (1x) und 300 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Paneel <sup>5</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050062200	2.880,00
Volltür für ALASKA 150 (1x) und 300 (2x), rückseitig, weiß <sup>5</sup>	-	-	-	0	-	-	0	-	41860050062000	2.773,00
Volltür für ALASKA 180 (1x) und 360 (2x), rückseitig, Aluminium-Rahmen und CNS-Paneel <sup>5</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050062300	3.041,00
Volltür für ALASKA 180 (1x) und 360 (2x), rückseitig, weiß <sup>5</sup>	-	-	-	-	0	-	-	0	41860050062100	2.915,00

Hinweis:

o - optionale Sonderausstattung

- nicht für das Modell verfügbar

<sup>1</sup> pro Regalboden

<sup>2</sup> Lieferumfang beinhaltet außerdem 2 Stellfüße zur festen Positionierung, Maßänderung beachten: H + 56 mm

<sup>3</sup> bitte beachten: bei den Modellen 240 / 300 / 360 werden jeweils 2 Stück benötigt

<sup>4</sup> bitte beachten, dass dieses Zubehör den gesamten Unterbau ausfüllt

<sup>5</sup> bitte beachten: Handgriff steht 70 mm vor, Tür ist nicht mit einer manuellen Jalousie kombinierbar, optional mit Schloss gegen Aufpreis

**LACKIERMÖGLICHKEITEN AUSSEN UND INNEN (STANDARD- UND SONDER-RAL-FARBTON)**

Lackiermöglichkeiten für Außen- und Innenlackierung finden Sie auf Seite 8 / 17.

## Wandkühlregal Serie ALASKA VBN SLIM GREEN - steckerfertig

Bautiefe: 635 mm

mit Schiebetüren oder Drehtüren, 5 verstellbare Etagen und Bodenauslage,  
Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil

- steckerfertiges Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten, umschaltbar auf Temperaturklasse M2 zur Kühlung von Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.
- außen weiß plastifiziertes Stahlblech mit Aluminium-Profilen
- innen weiß plastifiziertes Stahlblech
- SG: mit isolierten Schiebetüren
- DR: mit isolierten Drehtüren
- werkseitig kanalisierbar / anbaufähig
- frontseitiger Rammschutz aus PVC
- helle LED-Beleuchtung im Deckenteil hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 5 Regalböden, 300 mm tief, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar, Preisschiene je Regalboden, 1 Bodenauslage, 385 mm tief

Die Serie ALASKA SLIM GREEN wurde auf [www.topten.eu](http://www.topten.eu) für seine hohe Energieeffizienz ausgezeichnet.

Planungshinweis:

Die Maßangaben gelten nur für die Grundmodelle des ALASKA-SLIM. Bitte beachten Sie, dass die Maße der Geräte je nach Zubehör variieren.

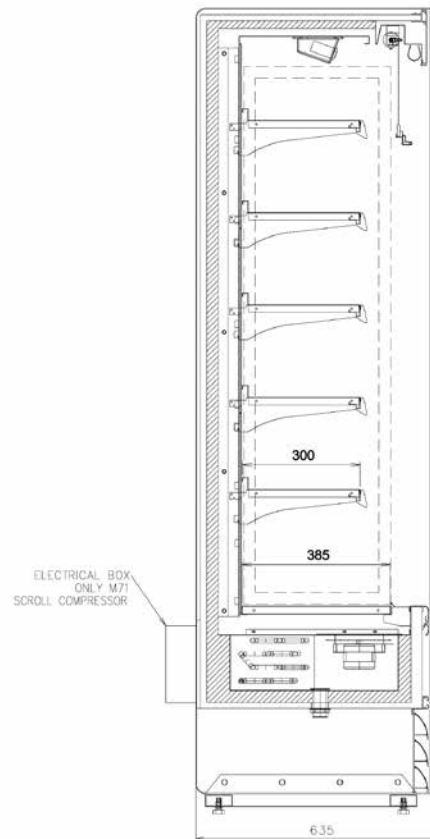
Zur Be- und Entlüftung ist ein Wandabstand von 100 bis 150 mm einzuplanen.

Gegen einen Aufpreis sind die Modelle ebenfalls in den RAL Farbtönen 7016 (Anthrazitgrau), 9005 (Tiefschwarz), 9006 (Weißaluminium), 9007 (Graualuminium), 9010 (Reinweiß) und 9011 (Graphitschwarz) erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben. Abweichende RAL-Farbtöne sind auf Anfrage ebenfalls möglich.

Die Modelle sind auch mit einer Bautiefe von 790 mm erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



ALASKA 071 VBN SLIM GREEN SG



## Wandkühlregal Serie ALASKA VBN SLIM GREEN - steckerfertig

Bautiefe: 635 mm

mit Schiebetüren oder Drehtüren, 5 verstellbare Etagen und Bodenauslage,

Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil

	<b>ALASKA 071 VBN SLIM GREEN SG</b>	<b>ALASKA 100 VBN SLIM GREEN SG</b>	<b>ALASKA 120 VBN SLIM GREEN SG</b>	<b>ALASKA 071 VBN SLIM GREEN DR</b>	<b>ALASKA 100 VBN SLIM GREEN DR</b>	<b>ALASKA 120 VBN SLIM GREEN DR</b>
	mit Schiebetüren, 5 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil			mit Drehtüren, 5 verstellbare Etagen und Bodenauslage, Seitenpaneele geschäumt mit Aluminiumprofil		
	steckerfertig					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	710 x 635 x 2095	960 x 635 x 2095	1250 x 635 x 2095	710 x 635 x 2095	960 x 635 x 2095	1250 x 635 x 2095
innen (B x T x H)	646 x 445 x 1475	896 x 445 x 1475	1186 x 445 x 1475	646 x 445 x 1475	896 x 445 x 1475	1186 x 445 x 1475
<b>LEISTUNGSDATEN ( <sup>1</sup> TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )</b>						
Bruttoinhalt	286 l	398 l	527 l	286 l	398 l	527 l
Ausstellfläche	1,22 m <sup>2</sup>	1,69 m <sup>2</sup>	2,24 m <sup>2</sup>	1,22 m <sup>2</sup>	1,69 m <sup>2</sup>	2,24 m <sup>2</sup>
TDA <sup>1</sup>	0,71 m <sup>2</sup>	0,93 m <sup>2</sup>	1,32 m <sup>2</sup>	0,77 m <sup>2</sup>	1,01 m <sup>2</sup>	1,4 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	502 W / 230 V	686 W / 230 V	852 W / 230 V	502 W / 230 V	686 W / 230 V	852 W / 230 V
Kälteleistung	699 W / VT -10 °C	964 W / VT -10 °C	1149 W / VT -10 °C	699 W / VT -10 °C	964 W / VT -10 °C	1149 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 115 g	R-290 / 130 g	R-290 / 150 g	R-290 / 115 g	R-290 / 130 g	R-290 / 150 g
Energieverbrauch	6,5 kWh / 24h	7,6 kWh / 24h	8,9 kWh / 24h	6,9 kWh / 24h	8,0 kWh / 24h	9,4 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Netto	168 kg	198 kg	231 kg	168 kg	198 kg	231 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	weiß plastifiziertes Stahlblech mit Aluminium-Profilen					
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	4186350712	4186351002	4186351202	4186350713	4186351003	4186351203
Verkaufspreis	<b>4.759,00 €</b>	<b>5.842,00 €</b>	<b>6.393,00 €</b>	<b>4.839,00 €</b>	<b>6.085,00 €</b>	<b>6.666,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>	
Dosenrutsche für ALASKA SLIM 071, 9 Unterteiler				41860050056000	259,00	
Dosenrutsche für ALASKA SLIM 100 (1x), SLIM 180 (2x) und SLIM 300 (3x), 12 Unterteiler				41860050055900	336,00	
Dosenrutsche für ALASKA SLIM 120 (1x), SLIM 240 (2x) und SLIM 360 (3x), 15 Unterteiler				41860050050100	583,00	
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei" für ALASKA 071 / SLIM 071, pro Regalboden, 2700 - 3000 K				41860050193400	144,00	
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei", für ALASKA SLIM GREEN 100, pro Regalboden, 2700 - 3000 K				41860050193500	180,00	
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Bäckerei", für ALASKA SLIM GREEN 120, pro Regalboden, 2700 - 3000 K				41860050193600	205,00	
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA SLIM GREEN 071, pro Regalboden, 3700 - 4200 K				41860050054700	144,00	
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA SLIM GREEN 100, pro Regalboden, 3700 - 4200 K				41860050054600	180,00	
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "Natura", für ALASKA SLIM GREEN 120, pro Regalboden, 3700 - 4200 K				41860050049400	205,00	
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA SLIM GREEN 071, pro Regalboden, 4500 - 5000 K				41860050054500	144,00	
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA SLIM GREEN 100, pro Regalboden, 4500 - 5000 K				41860050054400	179,00	
LED-Etagenbeleuchtung (1 Stk.) "weiß", für ALASKA SLIM GREEN 120, pro Regalboden, 4500 - 5000 K				41860050049300	202,00	
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM GREEN 071, Glas, pro Regalboden, H in mm: 80				41860050056400	56,00	
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM GREEN 071, Plexiglas, pro Regalboden, H in mm: 40				41860050056600	27,00	
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM GREEN 100, Glas, pro Regalboden, H in mm: 80				41860050056300	55,00	
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM GREEN 100, Plexiglas, pro Regalboden, H in mm: 40				41860050056500	31,00	
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM GREEN 120, Glas, pro Regalboden, H in mm: 80				41860050050500	55,00	
Produktstopper (1 Stk.) für ALASKA SLIM GREEN 120, Plexiglas, pro Regalboden, H in mm: 40				41860050050600	37,00	
Tauwasserverdunstung, elektrisch, für steckerfertiges ALASKA- und ALASKA SLIM-Modelle (bei ALASKA 071 und SLIM 071 bereits serienmäßig enthalten)				41860050050300	255,00	

## Wandkühlregal Serie MERCURY W - steckerfertig

Bautiefe: 622 mm

mit 2 verstellbaren Regalböden, Panorama-Seitenteile und Bodenauslage

- steckerfertiges Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten
- außen pulverbeschichtetes Stahlblech
- innen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- kanalisierbar
- frontseitiger Rammschutz aus PVC
- helle LED-Beleuchtung im Deckenteil und unter den Regalböden montiert, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 2 Regalböden mit Preisschiene, 1 Regalboden T in mm: 200, 1 Regalboden T in mm: 300, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage T in mm: 385, Panorama-Seitenteile in Plexiglas

Hinweis:

Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc. (+2 bis +4 °C) optional preisgleich erhältlich. Zentralgekühlte Version auf Anfrage verfügbar.

Version mit geschlossenen Seitenteilen auf Anfrage preisgleich erhältlich.

Planungshinweis:

Die Maßangaben gelten nur für die Grundmodelle des MERCURY. Bitte beachten Sie, dass die Maße der Geräte je nach Zubehör variieren.

Zur Be- und Entlüftung ist ein Wandabstand von 100 bis 150 mm einzuplanen.

Bei steckerfertigen Inseln muss ein Zwischenraum zwischen den Modulen von 20 cm für die Entlüftung berücksichtigt werden. Auf Anfrage kann eine Abdeckung für den Zwischenraum geliefert werden.

Gegen einen Aufpreis sind die Modelle ebenfalls in den RAL Farbtönen 7016 (anthrazitgrau), 9005 (tiefschwarz), 9006 (weißaluminium), 9007 (grau), 9010 (reinweiß) und 9011 (graphitschwarz) erhältlich.

Bitte bei Bestellung angeben. Abweichende RAL-Farbtöne sind auf Anfrage ebenfalls möglich.



MERCURY W 071 H 1424 M1



MERCURY W 071 H 1424 M1

	<b>MERCURY W 071 H 1424 M1</b>	<b>MERCURY W 100 H 1424 M1</b>	<b>MERCURY W 135 H 1424 M1</b>	<b>MERCURY W 180 H 1424 M1</b>
steckerfertig, Panorama-Seitenteile, 2 verstellbare Regalböden und Bodenauslage				

ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	710 x 622 x 1424	960 x 622 x 1424	1354 x 622 x 1424	1856 x 622 x 1424
innen (B x T x H)	650	900	1290	1792

LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016)				
Bruttoinhalt	97 l	134 l	194 l	269 l
Ausstellfläche	0,5 m²	0,7 m²	1 m²	1,4 m²
TDA ¹	0,63 m²	0,77 m²	0,98 m²	1,24 m²

TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	500 W / 230 V	800 W / 230 V	1000 W / 230 V	1600 W / 230 V
Kälteleistung	700 W / VT -10 °C	965 W / VT -10 °C	1400 W / VT -10 °C	1930 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g		R-290 / 2 x 150 g	

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)

GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Netto	110 kg	140 kg	200 kg	260 kg

VERKLEIDUNG	
außen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß

BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	418622000	418622001	418622002	418622003
Verkaufspreis	<b>4.099,00 €</b>	<b>5.147,00 €</b>	<b>6.239,00 €</b>	<b>8.015,00 €</b>

SONDERZUBEHÖR	
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8 / 24.	



MERCURY CNS 071 H 1424 M1

## Wandkühlregal Serie MERCURY CNS - steckerfertig

Bautiefe: 622 mm

mit 2 verstellbaren Regalböden, Panorama-Seitenteile und Bodenauslage

- steckerfertiges Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten
- außen CNS
- innen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- kanalisierbar
- frontseitiger Rammschutz aus PVC
- helle LED-Beleuchtung im Deckenteil und unter den Regalböden montiert, gesondert schaltbar
- Etagenbeleuchtung
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig mit 2 Regalböden mit Preisschiene, 1 Regalboden T in mm: 200, 1 Regalboden T in mm: 300, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage T in mm: 385

Hinweis:

Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc. (+2 bis +4 °C) optional preisgleich erhältlich.

Zentralgekühlte Version auf Anfrage verfügbar.

Version mit geschlossenen Seitenteilen auf Anfrage preisgleich erhältlich.

Planungshinweis:

Die Maßangaben gelten nur für die Grundmodelle des MERCURY. Bitte beachten Sie, dass die Maße der Geräte je nach Zubehör variieren.

Zur Be- und Entlüftung ist ein Wandabstand von 100 bis 150 mm einzuplanen.

Bei steckerfertigen Inseln muss ein Zwischenraum zwischen den Modulen von 20 cm für die Entlüftung berücksichtigt werden. Auf Anfrage kann eine Abdeckung für den Zwischenraum geliefert werden.

MERCURY CNS 071 H 1424 M1	MERCURY CNS 100 H 1424 M1	MERCURY CNS 135 H 1424 M1	MERCURY CNS 180 H 1424 M1
steckerfertig, Panorama-Seitenteile, mit 2 verstellbare Regalböden und Bodenauslage			

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	710 x 622 x 1424	960 x 622 x 1424	1354 x 622 x 1424	1856 x 622 x 1424
innen (B x T x H)	650	900	1290	1792

### LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016)

Bruttinhalt	97 l	134 l	194 l	269 l
Ausstellfläche	0,5 m²	0,7 m²	1 m²	1,4 m²
TDA ¹	0,63 m²	0,77 m²	0,98 m²	1,24 m²

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	500 W / 230 V	800 W / 230 V	1000 W / 230 V	1600 W / 230 V
Kälteleistung	700 W / VT -10 °C	965 W / VT -10 °C	1400 W / VT -10 °C	1930 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g		R-290 / 2 x 150 g	

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Netto	110 kg	140 kg	200 kg	260 kg
---------------	--------	--------	--------	--------

### VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4301
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	418622004	418622005	418622006	418622007
Verkaufspreis	5.389,00 €	6.395,00 €	8.725,00 €	10.739,00 €

### SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8 / 24.

ZUBEHÖR FÜR SERIE MERCURY	MERCURY W 071 H 1424 M1	MERCURY W 100 H 1424 M1	MERCURY W 135 H 1424 M1	MERCURY W 180 H 1424 M1	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Außenlackierung MERCURY 071, in Standard-RAL-Farbton	o	-	-	-	418A710077	173,00
Außenlackierung MERCURY 100, in Standard-RAL-Farbton	-	o	-	-	418A036567	186,00
Außenlackierung MERCURY 135, in Standard-RAL-Farbton	-	-	o	-	418A036568	196,00
Außenlackierung MERCURY 180, in Standard-RAL-Farbton	-	-	-	o	418A036570	210,00
beleuchtete Frontblende für MERCURY 071 (Maßänderung beachten: H + 305 mm)	o	-	-	-	41860050198900	258,00
beleuchtete Frontblende für MERCURY 100 (Maßänderung beachten: H + 305 mm)	-	o	-	-	41860050199000	289,00
beleuchtete Frontblende für MERCURY 135 (Maßänderung beachten: H + 305 mm)	-	-	o	-	41860050199100	390,00
beleuchtete Frontblende für MERCURY 180 (Maßänderung beachten: H + 305 mm)	-	-	-	o	41860050199200	446,00
Dosenrutsche für MERCURY 071, 9 Unterteiler	o	-	o	-	41860050056000	259,00
Dosenrutsche für MERCURY 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), 12 Unterteiler	-	o	-	o	41860050055900	336,00
Innenlackierung Standard-RAL-Farbton für MERCURY 071	o	-	-	-	418A710071	346,00
Innenlackierung SONDER-RAL-Farbton für MERCURY 071	o	-	-	-	418A7100711	414,00
Innenlackierung Standard-RAL-Farbton für MERCURY 100	-	o	-	-	418A019559	352,00
Innenlackierung SONDER-RAL-Farbton für MERCURY 100	-	o	-	-	418A0195591	422,00
Innenlackierung Standard-RAL-Farbton für MERCURY 135	-	-	o	-	418A019560	367,00
Innenlackierung SONDER-RAL-Farbton für MERCURY 135	-	-	o	-	418A0195601	442,00
Innenlackierung Standard-RAL-Farbton für MERCURY 180	-	-	-	o	418A019562	410,00
Innenlackierung SONDER-RAL-Farbton für MERCURY 180	-	-	-	o	418A0195621	498,00
Jalousie für MERCURY 071, abschließbar, CNS	o	-	-	-	41860050199500	536,00
Jalousie für MERCURY 071, abschließbar, hellgrau	o	-	-	-	41860050199400	505,00
Jalousie für MERCURY 071, abschließbar, weiß	o	-	-	-	41860050199300	505,00
Jalousie für MERCURY 100, abschließbar, CNS	-	o	-	-	41860050042400	690,00
Jalousie für MERCURY 100, abschließbar, hellgrau	-	o	-	-	41860050042500	558,00
Jalousie für MERCURY 100, abschließbar, weiß	-	o	-	-	41860050042300	558,00
Jalousie für MERCURY 135, abschließbar, CNS	-	-	o	-	41860050199800	983,00
Jalousie für MERCURY 135, abschließbar, hellgrau	-	-	o	-	41860050199700	655,00
Jalousie für MERCURY 135, abschließbar, weiß	-	-	o	-	41860050199600	655,00
Jalousie für MERCURY 180, abschließbar, CNS	-	-	-	o	41860050043300	1.133,00
Jalousie für MERCURY 180, abschließbar, hellgrau	-	-	-	o	41860050043400	690,00
Jalousie für MERCURY 180, abschließbar, weiß	-	-	-	o	41860050043200	690,00
Nachtrollo, manuell, für MERCURY 071 / SLIM 071	o	-	o	-	41840050004200	150,00
Nachtrollo, manuell, für MERCURY 100 / SLIM 100	-	o	-	-	41840050007800	172,00
Nachtrollo, manuell, für MERCURY 180 (1x) und 360 (2x)	-	-	-	o	41840050021000	305,00
Produktstopper (1 Stk.) für MERCURY 071 , Glas, pro Regalboden, H in mm: 80	o	-	o	-	41860050056400	56,00
Produktstopper (1 Stk.) für MERCURY 071, Plexiglas, pro Regalboden, H in mm: 40	o	-	o	-	41860050056600	27,00
Produktstopper (1 Stk.) für MERCURY 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), Glas, pro Regalboden, H in mm: 80	-	o	-	o	41860050056300	55,00
Produktstopper (1 Stk.) für MERCURY 100 (1x), 180 (2x) und 300 (3x), Plexiglas, pro Regalboden, H in mm: 40	-	o	-	o	41860050056500	31,00
Rollen, schwenkbar (4 Stk.) für Serie MERCURY Modell 071 bis 180, Lieferumfang beinhaltet außerdem 2 Stellfüße zur festen Positionierung, Maßänderung beachten: H + 56 mm	o	o	o	o	41860050050400	202,00
Steuerung, elektronisch, +3 bis +5 °C, inkl. Schnittstellenkit RS485	o	o	o	o	41860035006200	143,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar





SLIM GD 100

## Wandkühlregal Serie SLIM GD

Bautiefe: 645 mm

steckerfertig oder EXC\*, Drehtüren, 5 verstellbare Regalböden, inkl. Seitenteile

- steckerfertiges oder EXC\*-Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- außen lackiertes Stahlblech, RAL 7038
- innen weiß
- 645 mm Bautiefe, anbaufähig
- 2 selbstschließende Drehtüren
- inkl. Panorama-Seitenteile
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung an den Türen
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung durch Kompressorstop
- 5 Regalböden, 300 mm tief, in Höhe verstellbar, Bodenauslage 300 mm tief

Hinweis:

Die Version INOX mit Innen- und Außenverkleidung aus Edelstahl erhalten Sie auf Anfrage.

Version EXC\* mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A.

Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Wichtig:

Die Version EXC\* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 7 Meter nutzbar. Ab einer Kühlmittel-Leitungsverlegung über 7 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage.

\*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

	SLIM GD 100	SLIM GD 130	SLIM GD 100 EXC	SLIM GD 130 EXC
	steckerfertig		zentralgekühlt	
	Drehtüren, 5 verstellbare Regalböden, inkl. Seitenteile			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	986 x 645 x 2050	1226 x 645 x 2050	986 x 645 x 2050	1226 x 645 x 2050
<b>LEISTUNGSDATEN ( ' TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )</b>				
Bruttoinhalt	790 l	995 l	790 l	995 l
Nettoinhalt	345 l	435 l	345 l	435 l
Ausstellfläche	1,77 m <sup>2</sup>	2,21 m <sup>2</sup>	1,77 m <sup>2</sup>	2,21 m <sup>2</sup>
TDA '	1,49 m <sup>2</sup>	1,97 m <sup>2</sup>	1,49 m <sup>2</sup>	1,97 m <sup>2</sup>
Abstell- und Lagerflächen	5 Regalböden, 300 mm tief, in Höhe verstellbar, Bodenauslage, 300 mm tief			
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	670 W / 230 V	700 W / 230 V		
Kälteleistung	1300 W / VT -8 °C	1400 W / VT -8 °C	800 W / VT -5 °C	1000 W / VT -5 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 650 g	R-452A / 700 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert	
Energieverbrauch	11,9 kWh / 24h			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	-1 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	255 kg / 235 kg	302 kg / 282 kg	203 kg / 181 kg	237 kg / 211 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	lackiertes Stahlblech, RAL 7038			
innen	weiß			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	453SLM1100000L	453SLM1130000L	453SLM1100100L	453SLM1130100L
Verkaufspreis	<b>5.835,00 €</b>	<b>6.098,00 €</b>	<b>5.445,00 €</b>	<b>5.719,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>				
	Code	Ausführung		Preis in €
SLIM GD 100 EXC	AIR-35	inkl. luftgekühlter, halbhermetischer Maschine bis 35 m Leitungsverlegung, Kältemittel R-452 A. ACHTUNG: Anschluss erfordert 400 V / 3N		9.729,00
SLIM GD 100 EXC	AIR-7	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 7 m Leitungsverlegung		6.359,00
SLIM GD 130 EXC	AIR-35	inkl. luftgekühlter, halbhermetischer Maschine bis 35 m Leitungsverlegung, Kältemittel R-452 A. ACHTUNG: Anschluss erfordert 400 V / 3N		9.998,00
SLIM GD 130 EXC	AIR-7	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 7 m Leitungsverlegung		6.635,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				
		Artikel-Nr.	Preis in €	
Frontgitter für SLIM GD 100, 1 Stück pro Regalboden nötig		4539004990101400	28,00	
Frontgitter für SLIM GD 130, 1 Stück pro Regalboden nötig		4539004990100802	33,00	
Warentrenner		4539004990100801	24,00	



# FARBE AN DIE WAND!

Bringen Sie mit Ihrem Wandkühlregal Farbe an die Wand. Viele unserer Wandkühlregale sind preisgleich auch mit einer Innenausstattung und Außenlackierung in verschiedenen RAL-Farbtönen lieferbar. Gegen Aufpreis ist jede RAL-Farbe möglich. Nachfolgend finden Sie eine Übersicht.

## FARBVARIANTEN FÜR DIE SERIEN BRIONI 2 UND GENIUS 2

Für die Serien BRIONI 2 und GENIUS 2 gelten die Farbvariationen für die Blenden. Zusätzlich ist das Modell GENIUS 2 auch mit schwarzer Innenverkleidung sowie mit schwarzen Regalböden erhältlich.



Serie BRIONI ab S. 8/41



Serie GENIUS 2 S. 8/57

RAL 9016	RAL 1023
RAL 2004	RAL 3020
RAL 5019	RAL 6018
RAL 9006	RAL 9005

## FARBVARIANTEN FÜR DIE SERIEN ONYX, EURO PUKET, GEM, EURO PUKET 2, EURO BALI, ANGEL, TIMOR, CLIO & AMBER

Für diese Serien beziehen sich die Farbvariationen auf die Front- und die Seitenblenden. Der Innenraum ist wahlweise in den RAL Farbtönen 7016 (Anthrazitgrau) oder 9005 (schwarz) sowie mit schwarzen Regalböden erhältlich.

GDR	RAL 1013	RAL 1021	RAL 2008
RAL 3020	RAL 5012	RAL 6018	RAL 9006



Serie ONYX  
ab S. 8/27



Serie EURO PUKET  
ab S. 8/30



Serie GEM  
ab S. 8/34



Serie EURO PUKET 2  
ab S. 8/38



Serie EURO BALI  
ab S. 8/46



Serie ANGEL  
ab S. 8/49



Serie TIMOR  
S. 8/52



Serie CLIO  
S. 8/56



Serie AMBER  
S. 8/58



Serie ONYX ohne Türen  
(Anwendungsbeispiel, Abbildung ähnlich)

## Wandkühlregal Serie ONYX - steckerfertig

Bautiefe: 700 mm

inkl. Panorama-Seitenpaneelen, 4 verstellbaren Regalböden und Bodenauslage

- steckerfertiges Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Version M2: Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.  
Version M1: Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten  
Version H1: Temperaturklasse H1 zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse
- 700 mm Bautiefe, 460 mm Fronthöhe, anbaufähig
- Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung für maximale Wareneinsicht, je 30 mm breit
- helle LED-Beleuchtung (T5) in weiß zur optimalen Ausleuchtung der Auslagen im Deckenteil unterhalb der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 1 Bodenauslage, T in mm: 376
- serienmäßig 4 Regalböden, T in mm: 350, in Höhe und Neigung verstellbar

Hinweis:

Innenraum in den RAL-Farbtönen 7016 (anthrazitgrau), 9005 (schwarz) lieferbar.

Front- und Seitenblenden auch in den RAL-Farbtönen 1021 (gelb), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün), 2008 (orange), 1013 (perlweiß), 7016 (anthrazitgrau), 9005 (schwarz) und GDR (weiß) lieferbar.

Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage. Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26.

Variante H1 standardmäßig mit Spiegel unter dem Deckenteil und 3 Regalauslagen.

Die Serie ONYX ist ebenfalls mit einer Höhe von 1500 mm verfügbar. Bitte sprechen Sie uns an.

	ONYX 937	ONYX 1250	ONYX 1875	ONYX 2500
steckerfertig, Panorama-Seitenteile, 4 verstellbare Regalböden und Bodenauslage				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	997 x 700 x 2000	1310 x 700 x 2000	1935 x 700 x 2000	2560 x 700 x 2000
<b>LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016)</b>				
Ausstellfläche	1,66 m²	2,22 m²	3,33 m²	4,44 m²
TDA ¹	2,3 m²	2,75 m²	3,63 m²	4,52 m²
Abstell- und Lagerflächen	4 Regalböden, 350 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 376 mm tief			
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	803 W / 230 V	1587 W / 230 V	1606 W / 230 V	3174 W / 230 V
Abtauphase	1303 W / 230 V	2087 W / 230 V	2606 W / 230 V	4174 W / 230 V
Kälteleistung	1702 W / VT -10 °C	3404 W / VT -10 °C		6808 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g	R-290 / 2 x 150 g		R-290 / 4 x 150 g
Energieverbrauch	17,22 kWh / 24h	27,39 kWh / 24h	32,96 kWh / 24h	50,78 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	300 kg / 240 kg	370 kg / 290 kg	470 kg / 370 kg	600 kg / 480 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung, Frontblenden in weiß, Sockelfarbe in grau			
innen	weiß			
<b>BESTELINFOS M2</b>				
Artikel-Nr.	454703000	454703001	454703002	454703003
Verkaufspreis	5.788,00 €	7.214,00 €	10.500,00 €	13.248,00 €
<b>BESTELINFOS M1</b>				
Artikel-Nr.	454703004	454703005	454703006	454703007
Verkaufspreis	5.788,00 €	7.214,00 €	10.500,00 €	13.248,00 €
<b>BESTELINFOS H1</b>				
Artikel-Nr.	454703008	454703009	454703010	454703011
Verkaufspreis	5.921,00 €	7.293,00 €	10.579,00 €	13.327,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8 / 29.				





Serie ONYX ohne Türen  
Anwendungsbeispiel

## Wandkühlregal Serie ONYX-T - steckerfertig

Bautiefe: 700 mm

inkl. Panorama-Seitenpaneelen, 4 verstellbaren Regalböden und Bodenauslage

- steckerfertiges Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Version M2: Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.  
Version M1: Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten  
Version H1: Temperaturklasse H1 zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse
- 700 mm Bautiefe, 460 mm Fronthöhe, anbaufähig
- kundenseitige Thermoglastüren zur Reduzierung des Energieverbrauchs
- Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung für maximale Wareneinsicht, je 30 mm breit
- helle LED-Beleuchtung (T5) in weiß zur optimalen Ausleuchtung der Auslagen im Deckenteil unterhalb der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 1 Bodenauslage, T in mm: 376
- serienmäßig 4 Regalböden, T in mm: 350, in Höhe und Neigung verstellbar

Hinweis:

Innenraum in den RAL-Farbtönen 7016 (anthrazitgrau), 9005 (schwarz) lieferbar.

Front- und Seitenblenden auch in den RAL-Farbtönen 1021 (gelb), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün), 2008 (orange), 1013 (perlweiß), 7016 (anthrazitgrau), 9005 (schwarz) und GDR (weiß) lieferbar.

Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage. Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26.

Variante H1 standardmäßig mit Spiegel unter dem Deckenteil und 3 Regalauslagen.

	ONYX-T 937	ONYX-T 1250	ONYX-T 1875	ONYX-T 2500
	2 Drehtüren	3 Drehtüren	4 Drehtüren	6 Drehtüren
	steckerfertig, Panorama-Seitenteile, 4 verstellbare Regalböden und Bodenauslage			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	997 x 700 x 2000	1310 x 700 x 2000	1935 x 700 x 2000	2560 x 700 x 2000
<b>LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )</b>				
Ausstellfläche	1,66 m²	2,22 m²	3,33 m²	4,44 m²
TDA ¹	2,29 m²	2,73 m²	3,6 m²	4,48 m²
Abstell- und Lagerflächen	4 Regalböden, 350 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 376 mm tief			
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	406 W / 230 V	624 W / 230 V	812 W / 230 V	1248 W / 230 V
Abtauphase	472 W / 230 V	706 W / 230 V	944 W / 230 V	1412 W / 230 V
Kälteleistung	699 W / VT -10 °C	1149 W / VT -10 °C	1398 W / VT -10 °C	2298 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g		R-290 / 2 x 150 g	
Energieverbrauch	3,86 kWh / 24h	5,35 kWh / 24h	7,37 kWh / 24h	10,15 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	300 kg / 240 kg	370 kg / 290 kg	470 kg / 370 kg	600 kg / 480 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung, Frontblenden in weiß, Sockelfarbe in grau			
innen	weiß			
<b>BESTELINFOS M2</b>				
Artikel-Nr.	454703012	454703013	454703014	454703015
Verkaufspreis	6.385,00 €	6.661,00 €	12.184,00 €	12.997,00 €
<b>BESTELINFOS M1</b>				
Artikel-Nr.	454703016	454703017	454703018	454703019
Verkaufspreis	6.385,00 €	6.661,00 €	12.184,00 €	12.997,00 €
<b>BESTELINFOS H1</b>				
Artikel-Nr.	454703020	454703021	454703022	454703023
Verkaufspreis	6.764,00 €	7.167,00 €	12.262,00 €	13.076,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der folgenden Seite.				



ZUBEHÖR FÜR SERIE ONYX	ONYX 937	ONYX 1250	ONYX 1875	ONYX 2500	ONYX-T937	ONYX-T 1250	ONYX-T 1875	ONYX-T 2500	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Nachttrollo, manuell, für Wandkühlregale mit B in mm: 1250	-	0	-	-	-	0	-	-	454899081	96,00
Nachttrollo, manuell, für Wandkühlregale mit B in mm: 1875	-	-	0	-	-	-	0	-	454899082	147,00
Nachttrollo, manuell, für Wandkühlregale mit B in mm: 2500	-	-	-	0	-	-	-	0	454899258	191,00
Nachttrollo, manuell, für Wandkühlregale mit B in mm: 937	0	-	-	-	0	-	-	-	454899080	75,00
Panorama-Seitenwand für Serie ONYX	0	0	0	0	0	0	0	0	454900023	562,00
Trenngitter für Regalauslage, T in mm: 350, für 1250 (2x), 1875 (5x), 2500 (5x)	0	0	0	0	0	0	0	0	454900034	19,00
Warenstopper, plastifiziert, H in mm: 30, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	-	0	-	0	-	0	-	0	454899266	25,00
Warenstopper, plastifiziert, H in mm: 30, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	0	-	0	-	0	-	454899265	23,00
Warenstopper, plastifiziert, H in mm: 50, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	-	0	-	0	-	0	-	0	454899268	26,00
Warenstopper, plastifiziert, H in mm: 50, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	0	-	0	-	0	-	454899267	25,00
Warenstopper, plastifiziert, H in mm: 80, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	-	0	-	0	-	0	-	0	454899270	27,00
Warenstopper, plastifiziert, H in mm: 80, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	0	-	0	-	0	-	454899269	26,00
Warenstopper, Plexiglas, H in mm: 30, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	-	0	-	0	-	0	-	0	454899272	30,00
Warenstopper, Plexiglas, H in mm: 30, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	0	-	0	-	0	-	454899271	28,00
Warenstopper, Plexiglas, H in mm: 40, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	-	0	-	0	-	0	-	0	4548991019	35,00
Warenstopper, Plexiglas, H in mm: 40, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	0	-	0	-	0	-	4548991018	34,00
Warenstopper, Plexiglas, H in mm: 50, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	-	0	-	0	-	0	-	0	454899274	36,00
Warenstopper, Plexiglas, H in mm: 50, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	0	-	0	-	0	-	454899273	35,00
Warenstopper, Plexiglas, H in mm: 60, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	-	0	-	0	-	0	-	0	4548991023	39,00
Warenstopper, Plexiglas, H in mm: 60, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	0	-	0	-	0	-	4548991022	37,00
Warentrenner aus Plexiglas, T x H in mm: 350 x 90, für 1250 (2x), 1875 (5x), 2500 (5x)	0	0	0	0	0	0	0	0	454900021	21,00
Zusammenbau-Kit für Serie ONYX	0	0	0	0	0	0	0	0	454900026	56,00
Zwischenseitenwand aus Plexiglas für Serie ONYX, H in mm: 2000	0	0	0	0	0	0	0	0	454900025	62,00

Hinweis: LED-Beleuchtung in verschiedenen Farbtönen pro Regalboden auf Anfrage erhältlich.

o - optionale Sonderausstattung

- nicht für das Modell verfügbar



## Wandkühlregal Serie EURO PUKET PLUG-IN - steckerfertig

Bautiefe: 710 mm

mit Panorama-Seitenpaneelen, 3 oder 5 verstellbaren Regalböden und Bodenauslage



EURO PUKET Plug-In 710-2270 M2-1250



EURO PUKET Plug-In FV 710-2270 H1-1250

- steckerfertiges Wandkühlregal mit Umluftkühlung,  
Version M2: Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.  
Version FV: Temperaturklasse H1 zur Kühlung von verpacktem Obst und Gemüse  
Version M1: Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten
- außen verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung, innen weiß
- 710 mm Bautiefe, 310 mm Fronthöhe, anbaufähig
- Maschinenfach im Deckenteil
- Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung für maximale Wareneinsicht, je 50 mm breit
- Version M2: kundenseitige Thermoglastüren, Version FV: kundenseitig offen
- LED-Innenbeleuchtung im Deckenteil, Version M2: zusätzlich an den Seiten im Rahmen (Standard Farbton: weiß)
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung
- Version M2: Tauwasserverdunstung mittels Heißgas im Deckenteil (Tauwasser sammelt sich unter der Bodenauslage in einer Schale und wird mittels Pumpe ins Maschinenfach transportiert)
- Version FV: Tauwasserschale ohne automatische Verdunstung unter der Bodenauslage, manuelle Entleerung oder Pumpenkit (Sonderzubehör) für Anschluss an bauseitigen Ablauf erforderlich
- 1 Bodenauslage, T in mm: 440
- serienmäßig 3 (FV) oder 5 (M2) Regalböden, T in mm: 400, in Höhe und Neigung verstellbar
- Version FV: schräg gestellte Spiegel im Deckenteil oberhalb der Warenauslagen

Hinweis:

Frontblenden auch in den RAL-Farbtönen 1021 (gelb), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün) lieferbar.

Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage. Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26.

### EURO PUKET OLUG-IN

710-2270 M2-1250	710-2270 M2-1875	710-2270 M2-2500	FV 710-2270 H1-1250	FV 710-2270 H1-1875
Drehtüren, 5 verstellbare Regalböden Temperaturklasse M2 (+3 bis +5 °C)			3 verstellbare Regalböden, Spiegel, Temperaturklasse H1 (+6 bis +8 °C)	
steckerfertig, Panorama-Seitenteile und Bodenauslage, Dekorblenden: weiß				

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T)	1350 x 710	1975 x 710	2600 x 710	1350 x 710	1975 x 710
außen (H)	2270				

### LEISTUNGSDATEN (1 TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016)

Ausstellfläche	3,05 m <sup>2</sup>	4,57 m <sup>2</sup>	6,1 m <sup>2</sup>	2,05 m <sup>2</sup>	3,07 m <sup>2</sup>
TDA 1	2,95 m <sup>2</sup>	3,92 m <sup>2</sup>	4,88 m <sup>2</sup>	3,06 m <sup>2</sup>	4,11 m <sup>2</sup>
Abstell- und Lagerflächen	5 Regalböden, 400 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar			3 Regalböden, 400 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar	
	1 Bodenauslage, 440 mm tief				

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	885 W / 230 V	1729 W / 230 V	2048 W / 230 V	1278 W / 230 V	1851 W / 230 V
Kälteleistung	1214 W / VT -10 °C	1506 W / VT -10 °C	1995 W / VT -10 °C	2089 W / VT -10 °C	2695 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-449A / 600 g	R-449A / 1200 g	R-449A / 2100 g	R-449A / 1200 g	R-449A / 1500 g
Energieverbrauch	11,63 kWh / 24h	11,82 kWh / 24h	16,57 kWh / 24h	21,14 kWh / 24h	29,17 kWh / 24h

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	+6 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	555 kg / 494 kg	295 kg / 275 kg	930 kg / 855 kg	415 kg / 365 kg	555 kg / 494 kg
---------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

### VERKLEIDUNG

außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung
innen	weiß

### BESTELINFOS M2 UND FV (H1)

Artikel-Nr.	4548014291	4548014301	4548014311	4548014353	4548014363
Verkaufspreis	8.175,00 €	10.042,00 €	11.498,00 €	7.496,00 €	8.358,00 €

### BESTELINFOS M1

Artikel-Nr.	4548014292	4548014302	4548014312
Verkaufspreis	8.198,00 €	10.069,00 €	11.525,00 €

### SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der folgenden Seite.





ZUBEHÖR FÜR SERIE EURO PUKET PLUG-IN	EURO PUKET 710-2270 M2-1250	EURO PUKET 710-2270 M2-1875	EURO PUKET 710-2270 M2-2500	EURO PUKET FV 710-2270 H1-1250	EURO PUKET FV 710-2270 H1-1875	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Bodengitter (Satz), für EURO PUKET PLUG-IN 1250	0	-	-	0	-	4548993027	118,00
Bodengitter (Satz), für EURO PUKET PLUG-IN 1875	-	0	-	-	0	4548993028	133,00
Bodengitter (Satz), für EURO PUKET PLUG-IN 2500	-	-	0	-	-	4548993029	217,00
LED-Etagenbeleuchtung T5, für 3 Etagen, Farbton: weiß, für 1250 (1x), 2500 (2x)	-	-	-	0	-	4548993016	482,00
LED-Etagenbeleuchtung T5, für 3 Etagen, Farbton: weiß, für 1875 (2x)	-	-	-	-	0	4548993017	433,00
LED-Etagenbeleuchtung T5, für 5 Etagen, Farbton: rosa, für 1250 (1x), 2500 (2x)	0	-	0	-	-	4548993021	919,00
LED-Etagenbeleuchtung T5, für 5 Etagen, Farbton: rosa, für 1875 (2x)	-	0	-	-	-	4548993022	808,00
LED-Etagenbeleuchtung T5, für 5 Etagen, Farbton: weiß, für 1250 (1x), 2500 (2x)	0	-	0	-	-	4548993018	765,00
LED-Etagenbeleuchtung T5, für 5 Etagen, Farbton: weiß, für 1875 (2x)	-	0	-	-	-	4548993019	686,00
Nachtrollo, manuell, für EURO PUKET PLUG-IN 1250	-	-	-	0	-	4548993014	142,00
Nachtrollo, manuell, für EURO PUKET PLUG-IN 1875	-	-	-	-	0	4548993015	149,00
Pumpenkit	-	-	-	0	0	4548993035	283,00
Schiebetüren anstatt Drehtüren, für EURO PUKET PLUG-IN 1250	0	-	-	-	-	4548993024	333,00
Schiebetüren anstatt Drehtüren, für EURO PUKET PLUG-IN 1875	-	0	-	-	-	4548993025	352,00
Schiebetüren anstatt Drehtüren, für EURO PUKET PLUG-IN 2500	-	-	0	-	-	4548993026	690,00
untere Front-Stoßleiste, Edelstahl, für EURO PUKET PLUG-IN 1250	0	-	-	0	-	4548993001	204,00
untere Front-Stoßleiste, Edelstahl, für EURO PUKET PLUG-IN 1875	-	0	-	-	0	4548993002	270,00
untere Front-Stoßleiste, Edelstahl, für EURO PUKET PLUG-IN 2500	-	-	0	-	-	4548993003	313,00
untere Seiten-Stoßleiste, Edelstahl	0	0	0	0	0	4548993004	195,00
vertikale LED-Türbeleuchtung, Farbton: rosa, für EURO PUKET PLUG-IN 1250 / 1875	0	0	-	-	-	4548993033	393,00
vertikale LED-Türbeleuchtung, Farbton: rosa, für EURO PUKET PLUG-IN 2500	-	-	0	-	-	4548993034	655,00
vertikale LED-Türbeleuchtung, Farbton: weiß, für EURO PUKET PLUG-IN 1250 / 1875	0	0	-	-	-	4548993031	339,00
vertikale LED-Türbeleuchtung, Farbton: weiß, für EURO PUKET PLUG-IN 2500	-	-	0	-	-	4548993032	563,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 30, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	0	-	0	0	-	454899266	25,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 30, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	-	0	-	-	0	454899265	23,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, H in mm: 30, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	0	-	0	0	-	454899272	30,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, H in mm: 30, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	-	0	-	-	0	454899271	28,00
Warenstopper (1 Stk.) für Auslage, Plexiglas, T x H in mm: 400 x 90, für EURO PUKET PLUG-IN	0	0	0	0	0	4548993006	97,00
Warenstopper (1 Stk.) für Bodenauslage, rechteckig, H in mm: 200	0	0	0	0	0	4548993030	21,00

o - optionale Sonderausstattung    - nicht für das Modell verfügbar

## Wandkühlregal Serie OBLIQUE TN 150 SFX - steckerfertig | SMARTFLEX\*

Bautiefe: 816 mm

steckerfertig, mit SMARTFLEX\*-System,

Panorama-Seitenteile, 3 verstellbare Regalböden

- steckerfertiges Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- außen und innen: verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in grau (RAL 7038)
- 816 mm Bautiefe, 462 mm Fronthöhe, anbaufähig
- Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung für maximale Wareneinsicht, je 25 mm breit
- kundenseitige Thermoglastüren zur Reduzierung des Energieverbrauchs
- innovatives SMARTFLEX\*-System
- helle LED-Beleuchtung in weiß zur optimalen Ausleuchtung der Auslagen im Deckenteil unterhalb der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung (Dixell), Digitalanzeige
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp und automatische Tauwasserverdunstung
- 1 Bodenauslage, T in mm: 376
- serienmäßig 3 Regalböden, 2 Regalböden T in mm: 250, 1 Regalböden T in mm: 300, in Höhe verstellbar, beleuchtet

Hinweis:

\*SMARTFLEX: patentiertes automatisches System zum Öffnen und Schließen der Türen mittels Bewegungssensor (gewünschte Distanz zum Kunden und Geschwindigkeit der Öffnung ist individuell einstellbar)



OBLIQUE TN 150-940 SFX  
(Abbildung ähnlich)



OBLIQUE TN 150-940 SFX	OBLIQUE TN 150-1250 SFX	OBLIQUE TN 150-1880 SFX
steckerfertig, mit SMARTFLEX*-System, Panorama-Seitenteile, 3 verstellbare Regalböden		

ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	940 x 816 x 1500	1250 x 816 x 1500	1880 x 816 x 1500
LEISTUNGSDATEN ( <sup>1</sup> TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )			
Ausstellfläche	1,10 m <sup>2</sup>	1,47 m <sup>2</sup>	2,21 m <sup>2</sup>
TDA <sup>1</sup>	1,41 m <sup>2</sup>	1,63 m <sup>2</sup>	2,1 m <sup>2</sup>
Abstell- und Lagerflächen	2 Regalböden, 250 mm tief, in Höhe verstellbar 1 Regalböden, 300 mm tief, in Höhe verstellbar 1 Bodenauslage, 376 mm tief		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	800 W / 230 V	815 W / 230 V	1600 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g		R-290 / 2 x 150 g
Energieverbrauch	9,9 kWh / 24h	10,5 kWh / 24h	18 kWh / 24h
Geräuschpegel	60 dB		63 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	240 kg / 200 kg	280 kg / 240 kg	380 kg / 340 kg
VERKLEIDUNG			
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung		
innen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453TOBQ3009400L	453TOBQ3012500L	453TOBQ3018800L
Verkaufspreis	7.045,00 €	7.374,00 €	12.183,00 €

## Wandkühlregal Serie OBLIQUE TN 205 SFX - steckerfertig | SMARTFLEX\*

Bautiefe: 816 mm

steckerfertig, mit SMARTFLEX\*-System,

Panorama-Seitenteile, 5 verstellbare Regalböden

- steckerfertiges Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- außen und innen verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in grau (RAL 7038)
- 816 mm Bautiefe, 462 mm Fronthöhe, anbaufähig
- Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung für maximale Wareneinsicht, je 25 mm breit
- kondensseitige Thermoglastüren zur Reduzierung des Energieverbrauchs
- innovatives SMARTFLEX\*-System
- helle LED-Beleuchtung in weiß zur optimalen Ausleuchtung der Auslagen im Deckenteil unterhalb der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung (Dixell), Digitalanzeige
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp und automatische Tauwasserverdunstung
- 1 Bodenauslage, T in mm: 376
- serienmäßig 5 Regalböden, 3 Regalböden T in mm: 250, 2 Regalböden T in mm: 300, in Höhe verstellbar, beleuchtet

Hinweis:

\*SMARTFLEX: patentiertes automatisches System zum Öffnen und Schließen der Türen mittels Bewegungssensor (gewünschte Distanz zum Kunden und Geschwindigkeit der Öffnung ist individuell einstellbar)



OBLIQUE TN 205-940 SFX

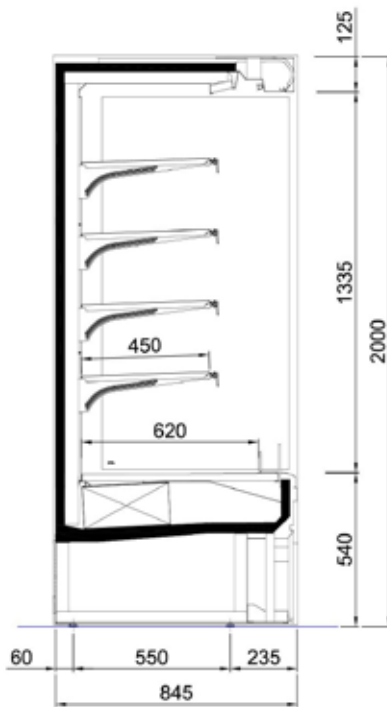


OBLIQUE TN 205-940 SFX	OBLIQUE TN 205-1250 SFX	OBLIQUE TN 205-1880 SFX
steckerfertig, mit SMARTFLEX*-System, Panorama-Seitenteile, 5 verstellbare Regalböden		

ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	940 x 816 x 2050	1250 x 816 x 2050	1880 x 816 x 2050
LEISTUNGSDATEN (1 TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016)			
Ausstellfläche	1,62 m <sup>2</sup>	2,16 m <sup>2</sup>	3,24 m <sup>2</sup>
TDA 1	2,19 m <sup>2</sup>	2,56 m <sup>2</sup>	3,33 m <sup>2</sup>
Abstell- und Lagerflächen	3 Regalböden, 250 mm tief, in Höhe verstellbar 2 Regalböden, 300 mm tief, in Höhe verstellbar 1 Bodenauslage, 376 mm tief		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	800 W / 230 V	815 W / 230 V	1600 W
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g		R-290 / 2 x 150 g
Energieverbrauch	13 kWh / 24h	15,4 kWh / 24h	23 kWh / 24h
Geräuschpegel	60 dB		63 dB
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	325 kg / 285 kg	385 kg / 345 kg	525 kg / 485 kg
VERKLEIDUNG			
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung		
innen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	453TOBQ3109400L	453TOBQ3112500L	453TOBQ3118800L
Verkaufspreis	7.638,00 €	7.998,00 €	12.998,00 €



Serie GEM M2



## Wandkühlregal Wandkühlregal Serie GEM - steckerfertig

Bautiefe: 845 mm

Panorama-Seitenpaneel, 2 bis 4 verstellbare Regalböden und Bodenauslage

- steckerfertiges Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.  
Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten  
Temperaturklasse H1 zur Kühlung von z.B. verpacktem Obst und Gemüse
- außen verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung
- innen verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß (GDR)
- Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung, Rand lichtgrau eingefärbt, je 30 mm breit
- helle LED Beleuchtung im Deckenteil unterhalb der oberen Verkleidung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung und elektrische Tauwasserverdunstung
- GEM M2 / M1: serienmäßig mit 4 Regalböden, 450 mm tief, 1 Bodenauslage
- GEM H1: serienmäßig mit 2 Regalböden, 450 mm tief, 1 Bodenauslage und Spiegel oberhalb der Warenauslage
- Preisschiene 40 mm je Regalboden

Hinweis:

Innenlackierung und Außenlackierung sind preisgleich auch in verschiedenen RAL-Farbtönen lieferbar.

Diese finden Sie auf Seite 8 / 26. Bitte bei Bestellung angeben.

	GEM 937 M2	GEM 1250 M2	GEM 1875 M2	GEM 2500 M2
--	------------	-------------	-------------	-------------

Bautiefe: 845 mm, Panorama-Seitenpaneel,  
2 bis 4 verstellbare Regalböden und Bodenauslage

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	997 x 845 x 2000	1310 x 845 x 2000	1935 x 845 x 2000	2560 x 845 x 2000
-------------------	------------------	-------------------	-------------------	-------------------

### LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016)

TDA ¹	2,47 m²	2,94 m²	3,89 m²	4,83 m²
-------	---------	---------	---------	---------

Abstell- und Lagerflächen 4 Regalböden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar  
1 Bodenauslage, 620 mm tief

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	1536 W / 230 V	1834 W / 230 V	1773 W / 230 V	3167 W / 230 V
Kälteleistung	1506 W / VT -10 °C	1995 W / VT -10 °C	2089 W / VT -10 °C	3990 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-449A / 1200 g	R-449A / 1400 g	R-449A / 1700 g	R-449A / 1300 + 1300 g
Energieverbrauch	19,08 kWh / 24h	20,78 kWh / 24h	23,67 kWh / 24h	38,85 kWh / 24h

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)

### VERKLEIDUNG

außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung
innen	weiß

### BESTELINFOS M2

Artikel-Nr.	454101937	4541011250	4541011875	4541012500
Verkaufspreis	4.998,00 €	5.329,00 €	5.948,00 €	7.449,00 €

### BESTELINFOS M1

Artikel-Nr.	454100937	4541001250	4541001875	4541002500
Verkaufspreis	5.248,00 €	5.547,00 €	6.234,00 €	7.698,00 €

### BESTELINFOS H1

Artikel-Nr.	454102937	4541021250	4541021875	4541022500
Verkaufspreis	4.989,00 €	5.258,00 €	5.859,00 €	7.339,00 €

### SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8 / 37.

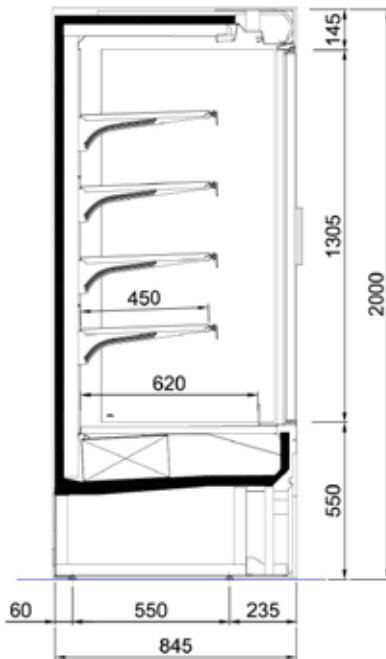


oder





Serie GEM-T M2



## Wandkühlregal Wandkühlregal Serie GEM-T - steckerfertig

Bautiefe: 845 mm

2 bis 4 Drehtüren, Panorama-Seitenpaneele, 2 bis 4 verstellbare Regalböden und Bodenauslage

- steckerfertiges Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.  
Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten  
Temperaturklasse H1 zur Kühlung von z.B. verpacktem Obst und Gemüse
- außen verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung
- innen verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß (GDR)
- Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung, Rand lichtgrau eingefärbt, je 30 mm breit
- 2 bis 4 Drehtüren mit Doppelverglasung
- helle LED Beleuchtung im Deckenteil unterhalb der oberen Verkleidung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung und elektrische Tauwasserverdunstung
- GEM M2 / M1: serienmäßig mit 4 Regalböden, 450 mm tief, 1 Bodenauslage
- GEM H1: serienmäßig mit 2 Regalböden, 450 mm tief, 1 Bodenauslage und Spiegel oberhalb der Warenauslage
- Preisschiene 40 mm je Regalboden

Hinweis:

Innenlackierung und Außenlackierung sind preisgleich auch in verschiedenen RAL-Farbtönen lieferbar. Diese finden Sie auf Seite 8 / 26. Bitte bei Bestellung angeben.

	GEM-T 1250 M2	GEM-T 1875 M2	GEM-T 2500 M2
Bautiefe: 845 mm, 2 bis 4 Drehtüren, Panorama-Seitenpaneele, 2 bis 4 verstellbare Regalböden und Bodenauslage			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1310 x 845 x 2000	1935 x 845 x 2000	2560 x 845 x 2000
<b>LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016)</b>			
TDA ¹	2,91 m²	3,83 m²	4,75 m²
Abstell- und Lagerflächen	4 Regalböden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 620 mm tief		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	802 W / 230 V	888 W / 230 V	1398 W / 230 V
Kälteleistung	1096 W / VT -10 °C	1263 W / VT -10 °C	1995 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-449A / 500 g	R-449A / 1200 g	R-449A / 1600 g
Energieverbrauch	10,96 kWh / 24h	13,15 kWh / 24h	17,66 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung		
innen	weiß		
<b>BESTELINFOS M2</b>			
Artikel-Nr.	4542011250	4542011875	4542012500
Verkaufspreis	<b>6.398,00 €</b>	<b>7.498,00 €</b>	<b>9.579,00 €</b>
<b>BESTELINFOS M1</b>			
Artikel-Nr.	4542001250	4542001875	4542002500
Verkaufspreis	<b>6.599,00 €</b>	<b>7.798,00 €</b>	<b>9.849,00 €</b>
<b>BESTELINFOS H1</b>			
Artikel-Nr.	4542021250	4542021875	4542022500
Verkaufspreis	<b>6.298,00 €</b>	<b>7.398,00 €</b>	<b>6.228,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8 / 37.			



oder







**GEM 1250 ECO M2**



**GEM-T ECO 1250 M2**

## Wandkühlregal Wandkühlregal Serie GEM ECO / GEM-T ECO - steckerfertig

Bautiefe: 845 mm

Panorama-Seitenpaneele

- steckerfertiges Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- GEM ECO: Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.
- GEM-T ECO: Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc. Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten Temperaturklasse H1 zur Kühlung von z.B. verpacktem Obst und Gemüse
- außen verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung
- innen verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß (GDR)
- Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung, Rand lichtgrau eingefärbt, je 30 mm breit
- GEM 1250 ECO M2: serienmäßig mit elektrischem Nachttrollo
- GEM-T ECO: 2 bis 4 Drehtüren mit Doppelverglasung
- helle LED Beleuchtung im Deckenteil unterhalb der oberen Verkleidung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung und elektrische Tauwasserverdunstung
- GEM ECO / GEM-T ECO M2 / M1: serienmäßig mit 4 Regalböden, 450 mm tief, 1 Bodenauslage
- GEM-T ECO H1: serienmäßig mit 2 Regalböden, 450 mm tief, 1 Bodenauslage und Spiegel oberhalb der Warenauslage
- Preisschiene 40 mm je Regalboden

Hinweis:

Innenlackierung und Außenlackierung sind preisgleich auch in verschiedenen RAL-Farbtönen lieferbar. Diese finden Sie auf Seite 8 / 26. Bitte bei Bestellung angeben.

	<b>GEM ECO 1250 M2</b>	<b>GEM-T ECO 1250 M2</b>	<b>GEM-T ECO 1875 M2</b>	<b>GEM-T ECO 2500 M2</b>
Bautiefe: 845 mm, Panorama-Seitenpaneele				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	1310 x 845 x 2000	1310 x 845 x 2000	1935 x 845 x 2000	2560 x 845 x 2000
<b>LEISTUNGSDATEN ( 1 TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )</b>				
TDA 1	2,94 m <sup>2</sup>	2,91 m <sup>2</sup>	3,83 m <sup>2</sup>	4,75 m <sup>2</sup>
Abstell- und Lagerflächen	4 Regalböden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 620 mm tief			
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	2497 W / 230 V	598 W / 230 V	826 W / 230 V	1195 W / 230 V
Kälteleistung	3404 W / VT -10 °C	964 W / VT -10 °C	1304 W / VT -10 °C	1928 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 + 150 g	R-290 / 130 g	R-290 / 150 g	R-290 / 130 + 130 g
Energieverbrauch	26,93 kWh / 24h	9,09 kWh / 24h	12,35 kWh / 24h	17,47 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung			
innen	weiß			
<b>BESTELINFOS M2</b>				
Artikel-Nr.	4541511250	4542511250	4542511875	4542512500
Verkaufspreis	<b>7.678,00 €</b>	<b>6.979,00 €</b>	<b>8.238,00 €</b>	<b>10.558,00 €</b>
<b>BESTELINFOS M1 (NUR GEM-T ECO)</b>				
Artikel-Nr.		4542501250	4542501875	4542502500
Verkaufspreis		<b>7.219,00 €</b>	<b>8.567,00 €</b>	<b>10.859,00 €</b>
<b>BESTELINFOS H1 (NUR GEM-T ECO)</b>				
Artikel-Nr.		4542521250	4542521875	4542522500
Verkaufspreis		<b>6.869,00 €</b>	<b>8.149,00 €</b>	<b>10.519,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8 / 37.				



oder





ZUBEHÖR FÜR SERIE GEM, GEM-T, GEM ECO UND GEM-T ECO	GEM 937	GEM / GEM ECO 1250	GEM 1875	GEM 2500	GEM-T / GEM-T ECO 1250	GEM-T / GEM-T ECO 1875	GEM-T / GEM-T ECO 2500	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Einlegeboden, zusätzlich, für B: 1250 (1x), für B: 2500 (2x)	-	0	-	0	0	-	0	454899010	80,00
Einlegeboden, zusätzlich, für B: 937 (1x), für B: 1875 (2x)	0	-	0	-	-	0	-	454899009	72,00
Frontgitter für Bodenauslage, rilsaniert, verstellbar, B in mm: 1250	-	0	-	-	0	-	-	454899260	107,00
Frontgitter für Bodenauslage, rilsaniert, verstellbar, B in mm: 1875	-	-	0	-	-	0	-	454899261	159,00
Frontgitter für Bodenauslage, rilsaniert, verstellbar, B in mm: 2500	-	-	-	0	-	-	0	454899262	213,00
Frontgitter für Bodenauslage, rilsaniert, verstellbar, B in mm: 937	0	-	-	-	-	-	-	454899084	96,00
Kanalisierungs-Kit für LG-TWIST, ECO TWIST, GEM und GEM-T	0	0	0	0	0	0	0	454899005	169,00
Kit für rahmenlose Türen, für B: 1250	-	0	-	-	0	-	-	4548991004	611,00
Kit für rahmenlose Türen, für B: 1875	-	-	0	-	-	0	-	4548991005	919,00
Kit für rahmenlose Türen, für B: 2500	-	-	-	0	-	-	0	4548991006	1.224,00
LED-Beleuchtung T5, Farbton: rosa, für 1 Etage, für B: 1250 (1x), für B: 2500 (2x)	-	0	-	0	0	-	0	454900124	225,00
LED-Beleuchtung T5, Farbton: rosa, für 1 Etage, für B: 937 (1x), für B: 1875 (2x)	0	-	0	-	-	0	-	454900123	205,00
LED-Beleuchtung T5, Farbton: rosa, für 2 Etagen, für B: 1250 (1x), für B: 2500 (2x)	-	0	-	0	0	-	0	454900126	408,00
LED-Beleuchtung T5, Farbton: rosa, für 2 Etagen, für B: 937 (1x), für B: 1875 (2x)	0	-	0	-	-	0	-	454900125	363,00
LED-Beleuchtung T5, Farbton: rosa, für 3 Etagen, für B: 1250 (1x), für B: 2500 (2x)	-	0	-	0	0	-	0	454900128	575,00
LED-Beleuchtung T5, Farbton: rosa, für 3 Etagen, für B: 937 (1x), für B: 1875 (2x)	0	-	0	-	-	0	-	454900127	510,00
LED-Beleuchtung T5, Farbton: rosa, für 4 Etagen, für B: 1250 (1x), für B: 2500 (2x)	-	0	-	0	0	-	0	454900130	752,00
LED-Beleuchtung T5, Farbton: rosa, für 4 Etagen, für B: 937 (1x), für B: 1875 (2x)	0	-	0	-	-	0	-	454900129	663,00
LED-Beleuchtung T5, Farbton: weiß, für 1 Etage, für B: 1250 (1x), für B: 2500 (2x)	-	0	-	0	0	-	0	454900116	196,00
LED-Beleuchtung T5, Farbton: weiß, für 1 Etage, für B: 937 (1x), für B: 1875 (2x)	0	-	0	-	-	0	-	454900115	180,00
LED-Beleuchtung T5, Farbton: weiß, für 2 Etagen, für B: 1250 (1x), für B: 2500 (2x)	-	0	-	0	0	-	0	454900118	346,00
LED-Beleuchtung T5, Farbton: weiß, für 2 Etagen, für B: 937 (1x), für B: 1875 (2x)	0	-	0	-	-	0	-	454900117	311,00
LED-Beleuchtung T5, Farbton: weiß, für 3 Etagen, für B: 1250 (1x), für B: 2500 (2x)	-	0	-	0	0	-	0	454900120	482,00
LED-Beleuchtung T5, Farbton: weiß, für 3 Etagen, für B: 937 (1x), für B: 1875 (2x)	0	-	0	-	-	0	-	454900119	433,00
LED-Beleuchtung T5, Farbton: weiß, für 4 Etagen, für B: 1250 (1x), für B: 2500 (2x)	-	0	-	0	0	-	0	454900122	629,00
LED-Beleuchtung T5, Farbton: weiß, für 4 Etagen, für B: 937 (1x), für B: 1875 (2x)	0	-	0	-	-	0	-	454900121	567,00
Nachtrollo, manuell, für Wandkühlregale mit B in mm: 1250	-	0	-	-	0	-	-	454899081	96,00
Nachtrollo, manuell, für Wandkühlregale mit B in mm: 1875	-	-	0	-	-	0	-	454899082	147,00
Nachtrollo, manuell, für Wandkühlregale mit B in mm: 2500	-	-	-	0	-	-	0	454899258	191,00
Nachtrollo, manuell, für Wandkühlregale mit B in mm: 937	0	-	-	-	-	-	-	454899080	75,00
Panorama-Seitenteil links für Serie GEM	0	0	0	0	-	-	-	454900101	793,00
Panorama-Seitenteil links für Serie GEM-T	-	-	-	-	0	0	0	454900132	793,00
Panorama-Seitenteil rechts für Serie GEM	0	0	0	0	-	-	-	454900100	793,00
Panorama-Seitenteil rechts für Serie GEM-T	-	-	-	-	0	0	0	454900131	793,00
Schiebetüren-Kit, für B: 1250	-	0	-	-	0	-	-	4548991001	368,00
Schiebetüren-Kit, für B: 1875	-	-	0	-	-	0	-	4548991002	392,00
Schiebetüren-Kit, für B: 2500	-	-	-	0	-	-	0	4548991003	734,00
Trenngitter für Bodenauslage, plastifiziert, T x H in mm: 600 x 200	0	0	0	0	0	0	0	454899264	21,00
Warenstopper, plastifiziert, H in mm: 30, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	-	0	-	0	0	-	0	454899266	25,00
Warenstopper, plastifiziert, H in mm: 30, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	0	-	-	0	-	454899265	23,00
Warenstopper, plastifiziert, H in mm: 50, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	-	0	-	0	0	-	0	454899268	26,00
Warenstopper, plastifiziert, H in mm: 50, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	0	-	-	0	-	454899267	25,00
Warenstopper, plastifiziert, H in mm: 80, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	-	0	-	0	0	-	0	454899270	27,00
Warenstopper, plastifiziert, H in mm: 80, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	0	-	-	0	-	454899269	26,00
Warenstopper, Plexiglas, H in mm: 30, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	-	0	-	0	0	-	0	454899272	30,00
Warenstopper, Plexiglas, H in mm: 30, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	0	-	-	0	-	454899271	28,00
Warenstopper, Plexiglas, H in mm: 40, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	-	0	-	0	0	-	0	4548991019	35,00
Warenstopper, Plexiglas, H in mm: 40, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	0	-	-	0	-	4548991018	34,00
Warenstopper, Plexiglas, H in mm: 50, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	-	0	-	0	0	-	0	454899274	36,00
Warenstopper, Plexiglas, H in mm: 50, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	0	-	-	0	-	454899273	35,00
Warenstopper, Plexiglas, H in mm: 60, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	-	0	-	0	0	-	0	4548991023	39,00
Warenstopper, Plexiglas, H in mm: 60, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	0	-	-	0	-	4548991022	37,00
Warentrenngitter für Regalboden, Plexi, T in mm: 450	0	0	0	0	0	0	0	454899085	19,00
Warentrenngitter für Regalboden, rilsaniert, T in mm: 450	0	0	0	0	0	0	0	454899014	18,00
Zwischenseitenwand Plexi für LG-TWIST, GEM und GEM-T, H in mm: 2000	0	0	0	0	0	0	0	454899004	173,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar



**Serie EURO PUKET 2  
Anwendungsbeispiel**



**Serie EURO PUKET 2  
Anwendungsbeispiel**

## Wandkühlregal Serie EURO PUKET 2 - zentralgekühlt

Bautiefe: 950 mm

inkl. Panorama-Seitenpaneelen, 5 verstellbaren Regalböden und Bodenauslage

- zentralgekühltes Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Version M2: Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.  
Version M1: Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten  
Version H1: Temperaturklasse H1 zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse
- außen verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung, innen weiß
- 950 mm Bautiefe, 310 mm Fronthöhe, anbaufähig
- Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung für maximale Wareneinsicht, je 30 mm breit
- helle LED-Beleuchtung (T5) in rosa mit Parabolreflektor zur optimalen Ausleuchtung der Auslagen im Deckenteil unterhalb der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- mit vorinstalliertem Expansionsventil R-449A
- 1 Bodenauslage, T in mm: 645
- serienmäßig 5 Regalböden, T in mm: 500, in Höhe und Neigung verstellbar

Hinweis:

Innenraum in den RAL-Farbtönen 7016 (anthrazitgrau), 9005 (schwarz) lieferbar.

Front- und Seitenblenden auch in den RAL-Farbtönen 1021 (gelb), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün), 2008 (orange), 1013 (perlweiß), 7016 (anthrazitgrau), 9005 (schwarz) und GDR (weiß) lieferbar.

Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage. Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26.

Variante H1 standardmäßig mit Spiegel unter dem Deckenteil und 3 Regalauslagen.

Version B in mm: 1250 auf Anfrage erhältlich.

	<b>EURO PUKET 2 950-206 1875</b>	<b>EURO PUKET 2 950-206 2500</b>	<b>EURO PUKET 2 950-206 3750</b>
zentralgekühlt, inkl. Panorama-Seitenpaneelen, 5 verstellbare Regalböden und Bodenauslage			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1935 x 950 x 2060	2560 x 950 x 2060	3810 x 950 x 2060
<b>LEISTUNGSDATEN ( 1 TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )</b>			
Ausstellfläche	5,89 m <sup>2</sup>	7,86 m <sup>2</sup>	11,79 m <sup>2</sup>
TDA 1	4,66 m <sup>2</sup>	5,72 m <sup>2</sup>	7,84 m <sup>2</sup>
Abstell- und Lagerflächen	5 Regalböden, 500 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage, 645 mm tief		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	90 W / 230 V	137 W / 230 V	188 W / 230 V
Abtauphase	180 W / 230 V	274 W / 230 V	376 W / 230 V
Kälteleistung	1900 W / VT -10 °C	2530 W / VT -10 °C	3800 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-449A vorinstalliert		
Energieverbrauch	1,94 kWh / 24h	2,94 kWh / 24h	3,98 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	555 kg / 494 kg	295 kg / 275 kg	930 kg / 855 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung		
innen	weiß		
<b>BESTELINFOS M2</b>			
Artikel-Nr.	454701608	454701609	454701610
Verkaufspreis	<b>8.197,00 €</b>	<b>8.915,00 €</b>	<b>10.884,00 €</b>
<b>BESTELINFOS M1</b>			
Artikel-Nr.	454701605	454701606	454701607
Verkaufspreis	<b>8.689,00 €</b>	<b>9.519,00 €</b>	<b>11.608,00 €</b>
<b>BESTELINFOS H1</b>			
Artikel-Nr.	454701611	454701612	454701613
Verkaufspreis	<b>8.150,00 €</b>	<b>8.860,00 €</b>	<b>10.769,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8 / 40.			



oder





**Serie EURO PUKET 2**  
Anwendungsbeispiel

## Wandkühlregal Serie EURO PUKET-T 2 - zentralgekühlt

Bautiefe: 950 mm

inkl. Panorama-Seitenpaneelen, 5 verstellbaren Regalböden und Bodenauslage

- zentralgekühltes Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Version M2: Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.  
Version M1: Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten  
Version H1: Temperaturklasse H1 zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse
- außen verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung, innen weiß
- 950 mm Bautiefe, 310 mm Fronthöhe, anbaufähig
- kundenseitige Thermoglastüren zur Reduzierung des Energieverbrauchs
- Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung für maximale Wareneinsicht, je 30 mm breit
- helle LED-Beleuchtung (T5) in rosa mit Parabolreflektor zur optimalen Ausleuchtung der Auslagen im Deckenteil unterhalb der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- mit vorinstalliertem Expansionsventil R-449A
- 1 Bodenauslage, T in mm: 645
- serienmäßig 5 Regalböden, T in mm: 500, in Höhe und Neigung verstellbar

Hinweis:

Innenraum in den RAL-Farbtönen 7016 (anthrazitgrau), 9005 (schwarz) lieferbar.  
Front- und Seitenblenden auch in den RAL-Farbtönen 1021 (gelb), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün), 2008 (orange), 1013 (perlweiß), 7016 (anthrazitgrau), 9005 (schwarz) und GDR (weiß) lieferbar.  
Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage. Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26.

Variante H1 standardmäßig mit Spiegel unter dem Deckenteil und 3 Regalauslagen.

Version B in mm: 1250 auf Anfrage erhältlich.

	<b>EURO PUKET-T 2 950-206 1875</b>	<b>EURO PUKET-T 2 950-206 2500</b>	<b>EURO PUKET-T 2 950-206 3750</b>
	3 Drehtüren	4 Drehtüren	6 Drehtüren
	zentralgekühlt, Panorama-Seitenpaneelen, 5 verstellbare Regalböden und Bodenauslage		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1935 x 950 x 2060	2560 x 950 x 2060	3810 x 950 x 2060
<b>LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016)</b>			
Ausstellfläche	5,89 m²	7,86 m²	11,79 m²
TDA ¹	4,62 m²	5,67 m²	7,76 m²
Abstell- und Lagerflächen	5 Regalböden, 500 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 645 mm tief		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	90 W / 230 V	137 W / 230 V	188 W / 230 V
Abtauphase	180 W / 230 V	274 W / 230 V	376 W / 230 V
Kälteleistung	760 W / VT -10 °C	1010 W / VT -10 °C	1520 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-449A vorinstalliert		
Energieverbrauch	1,94 kWh / 24h	2,94 kWh / 24h	3,98 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	555 kg / 494 kg	295 kg / 275 kg	930 kg / 855 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung		
innen	weiß		
<b>BESTELINFOS M2</b>			
Artikel-Nr.	454701626	454701627	454701628
Verkaufspreis	<b>10.127,00 €</b>	<b>11.528,00 €</b>	<b>14.791,00 €</b>
<b>BESTELINFOS M1</b>			
Artikel-Nr.	454701623	454701624	454701625
Verkaufspreis	<b>10.610,00 €</b>	<b>12.118,00 €</b>	<b>15.499,00 €</b>
<b>BESTELINFOS H1</b>			
Artikel-Nr.	454701629	454701630	454701631
Verkaufspreis	<b>10.075,00 €</b>	<b>11.463,00 €</b>	<b>14.667,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8 / 40.			



oder

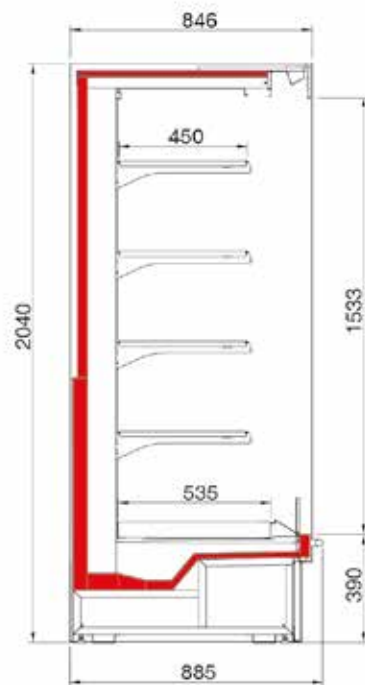


ZUBEHÖR FÜR SERIE EURO PUKET 2	EURO PUKET 2 950-206 1875	EURO PUKET 2 950-206 2500	EURO PUKET 2 950-206 3750	EURO PUKET-T 2 950-206 1875	EURO PUKET-T 2 950-206 2500	EURO PUKET-T 2 950-206 3750	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Anti-Beschlag-Scheibe, Front, B in mm: 1875	0	-	-	0	-	-	454900018	274,00
Anti-Beschlag-Scheibe, Front, B in mm: 2500	-	0	-	-	0	-	454900019	306,00
Anti-Beschlag-Scheibe, Front, B in mm: 3750	-	-	0	-	-	0	454900020	355,00
Bodengitter & Frontgitter Kit, H in mm: 95, für 1875 und Kopfteil 1875	0	-	-	0	-	-	454899244	137,00
Bodengitter & Frontgitter Kit, H in mm: 95, für 2500	-	0	-	-	0	-	454899246	205,00
Bodengitter & Frontgitter Kit, H in mm: 95, für 3750	-	-	0	-	-	0	454899247	299,00
Edelstahl-Stoßleiste, Front, eckig, B in mm: 1875	0	-	-	0	-	-	45489995004	499,00
Edelstahl-Stoßleiste, Front, eckig, B in mm: 2500	-	0	-	-	0	-	45489995005	579,00
Edelstahl-Stoßleiste, Front, eckig, B in mm: 3750	-	-	0	-	-	0	45489995006	646,00
LED-Etagenbeleuchtung T5, für 5 Etagen, Farbton: weiß, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	-	0	0	-	0	0	4548993018	765,00
LED-Etagenbeleuchtung T5, für 5 Etagen, Farbton: weiß, für 1875 (2x)	0	-	-	0	-	-	4548993019	686,00
Nachttrollo, automatisch, Master, für 1875	0	-	-	0	-	-	454899203	549,00
Nachttrollo, automatisch, Master, für 2500	-	0	-	-	0	-	454899204	607,00
Nachttrollo, automatisch, Master, für 3750	-	-	0	-	-	0	454899205	669,00
Nachttrollo, automatisch, Slave, max. 3 x Slave, für 1875	0	-	-	0	-	-	454899206	233,00
Nachttrollo, automatisch, Slave, max. 3 x Slave, für 2500	-	0	-	-	0	-	454899207	271,00
Nachttrollo, automatisch, Slave, max. 3 x Slave, für 3750	-	-	0	-	-	0	454899208	313,00
Nachttrollo, manuell, für 1875	0	-	-	0	-	-	454899200	149,00
Nachttrollo, manuell, für 2500	-	0	-	-	0	-	454899201	194,00
Nachttrollo, manuell, für 3750	-	-	0	-	-	0	454899202	309,00
Regalboden, für 1875, T in mm: 500	0	-	-	0	-	-	454899216	145,00
Regalboden, für 2500, T in mm: 500	-	0	-	-	0	-	454899217	160,00
Regalboden, für 3750, T in mm: 500	-	-	0	-	-	0	454899218	240,00
Satz Bodengitter für 1875	0	-	-	0	-	-	45489995040	121,00
Satz Bodengitter für 2500	-	0	-	-	0	-	45489995041	110,00
Satz Bodengitter für 3750	-	-	0	-	-	0	45489995042	165,00
Seitenwand links, für Serie EURO PUKET 2	0	0	0	0	0	0	454900015	792,00
Seitenwand rechts, für Serie EURO PUKET 2	0	0	0	0	0	0	454900014	792,00
Steuerung Full-System Dixell für Serie EURO PUKET 2 Notwendiges Zubehör beim Kanalisieren mehrerer Geräte. Full-System-Steuerung kann als Master-Steuerung verwendet werden. HACCP-Schnittstelle, für Nutzung von bis zu 3 Temperaturfühlern, freie Programmierung der Abtauzeiten	0	0	0	0	0	0	454899430	405,00
Trenngitter für Bodenauslage, plastifiziert, T x H in mm: 600 x 200	0	0	0	0	0	0	454899264	21,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 30, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	-	0	0	-	0	0	454899266	25,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 30, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	-	0	-	-	454899265	23,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 50, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	-	0	0	-	0	0	454899268	26,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 50, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	-	0	-	-	454899267	25,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 80, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	-	0	0	-	0	0	454899270	27,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 80, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	-	0	-	-	454899269	26,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, H in mm: 30, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	-	0	0	-	0	0	454899272	30,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, H in mm: 30, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	-	0	-	-	454899271	28,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, H in mm: 50, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	-	0	0	-	0	0	454899274	36,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, H in mm: 50, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	-	0	-	-	454899273	35,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, T x H in mm: 400 x 80, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	-	0	0	-	0	0	454899276	40,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, T x H in mm: 400 x 80, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	0	-	-	0	-	-	454899275	39,00
Warentrenner aus Kunststoff, T x H in mm: 500 x 150, für 1250 (2x), 1875 (5x), 2500 (5x), 3750 (8x)	0	0	0	0	0	0	454899277	18,00
Warentrenner aus Plexiglas, T x H in mm: 500 x 90, für 1250 (2x), 1875 (5x), 2500 (5x), 3750 (8x)	0	0	0	0	0	0	454899278	19,00
Warentrenner für Wanne, H in mm: 200	0	0	0	0	0	0	45489995043	21,00
Zusammenbau-Kit für EURO PUKET 2	0	0	0	0	0	0	454900017	56,00
Zwischenseitenwand für EURO PUKET 2, H in mm: 2060, Plexiglas, (zur Warentrennung innerhalb eines Gerätes, nicht zur thermischen Trennung bei Gerätekanalisierung verwendbar)	0	0	0	0	0	0	454900016	207,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar



BRIONI 2 M-MP H2000 1000



## Wandkühlregal Serie BRIONI 2 M-MP H2000

Bautiefe: 885 mm

steckerfertig, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, inkl. Seitenteile

- steckerfertiges Wandkühlregal mit Umluftkühlung, Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.
- außen lackiertes Stahlblech, Kopfblende sowie Sockelbereich der Seitenteile in Weißaluminium RAL 9006, Seitenteile oben RAL 7004 (Signalgrau)
- innen weiß
- anbaufähig
- helle Beleuchtung im Deckenteil hinter der oberen Verkleidung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung, optional zusätzliche elektrische Abtauheizung
- serienmäßig mit 4 Regalböden, T in mm: 450, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar und 1 Bodenauslage, T in mm: 535

Hinweis:

Blende optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar. Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26.

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

	<b>BRIONI 2 M-MP H2000 1000</b>	<b>BRIONI 2 M-MP H2000 1350</b>	<b>BRIONI 2 M-MP H2000 2000</b>	<b>BRIONI 2 M-MP H2000 2600</b>
steckerfertig, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	977 x 885 x 2040	1290 x 885 x 2040	1915 x 885 x 2040	2540 x 885 x 2040
<b>LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )</b>				
Ausstellfläche	2,20 m²	2,94 m²	4,40 m²	5,88 m²
TDA ¹	1,44 m²	1,92 m²	2,87 m²	3,83 m²
Abstell- und Lagerflächen	4 Regalböden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage, 535 mm tief			
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	1703 W / 230 V	1883 W / 230 V	3413 W / 230 V	3773 W / 230 V
Kälteleistung	1542 W / VT -10 °C	2058 W / VT -10 °C	3084 W / VT -10 °C	4116 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 900 g	R-452A / 925 g	R-452A / 2 x 800 g	R-452A / 2x 1050 g
Energieverbrauch	35,2 kWh / 24h	41,0 kWh / 24h	49,3 kWh / 24h	60,4 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto	290 kg	310 kg	434 kg	465 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	lackiertes Stahlblech, Kopfblende sowie Sockelbereich der Seitenteile in Weißaluminium, RAL 9006, Seitenteile oben RAL 7004 (Signalgrau)			
innen	weiß			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	4599599628	4599599630	4599599632	4599599634
Verkaufspreis	<b>5.017,00 €</b>	<b>5.780,00 €</b>	<b>8.318,00 €</b>	<b>8.927,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8 / 44.				







BRIONI 2 O-MP H2000 1000

## Wandkühlregal Serie BRIONI 2 O-MP H2000

Bautiefe: 885 mm

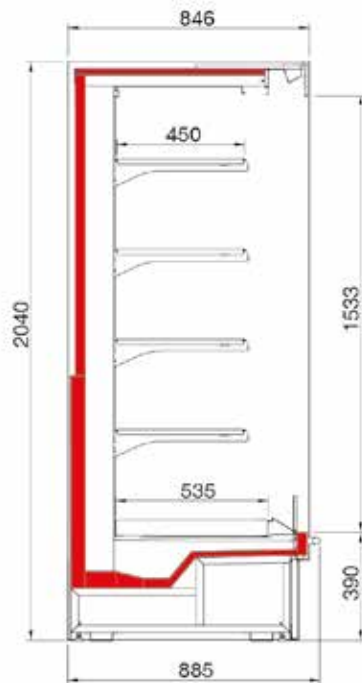
zentralgekühlt, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, inkl. Seitenteile

- zentralgekühltes Wandkühlregal mit Umluftkühlung, Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.
- außen lackiertes Stahlblech, Kopfblende sowie Sockelbereich der Seitenteile in Weißaluminium RAL 9006, Seitenteile oben RAL 7004 (Signalgrau)
- innen weiß
- anbaufähig
- helle Beleuchtung im Deckenteil hinter der oberen Verkleidung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- optional zusätzliche elektrische Abtauheizung, automatische Abtauung
- mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A
- serienmäßig mit 4 Regalböden, T in mm: 450, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar und 1 Bodenauslage, T in mm: 535

Hinweis:

Blende optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar. Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26.

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

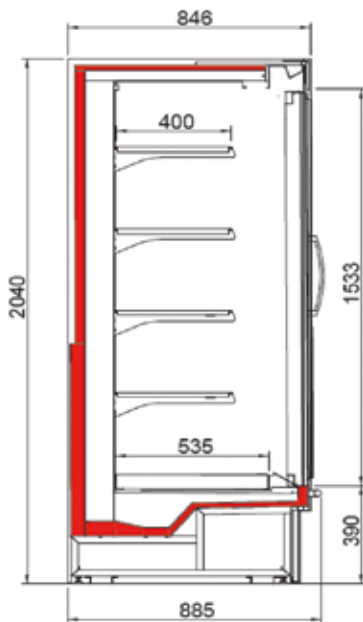


	<b>BRIONI 2 O-MP H2000 1000</b>	<b>BRIONI 2 O-MP H2000 1350</b>	<b>BRIONI 2 O-MP H2000 2000</b>	<b>BRIONI 2 O-MP H2000 2600</b>
zentralgekühlt, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, inkl. Seitenteile				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	977 x 885 x 2040	1290 x 885 x 2040	1915 x 885 x 2040	2540 x 885 x 2040
<b>LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016)</b>				
Ausstellfläche	2,20 m²	2,94 m²	4,40 m²	5,88 m²
TDA ¹	1,44 m²	1,92 m²	2,87 m²	3,83 m²
Abstell- und Lagerflächen	4 Regalböden, 450 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage, 535 mm tief			
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	46 W / 230 V	85 W / 230 V	131 W / 230 V	177 W / 230 V
Kälteleistung	1026 W / VT -10 °C	1369 W / VT -10 °C	2053 W / VT -10 °C	2738 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto	245 kg	260 kg	420 kg	450 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	lackiertes Stahlblech, Kopfblende sowie Sockelbereich der Seitenteile in Weißaluminium, RAL 9006, Seitenteile oben RAL 7004 (Signalgrau)			
innen	weiß			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	4599721918	4599721919	4599721920	4599721921
Verkaufspreis	<b>3.734,00 €</b>	<b>4.014,00 €</b>	<b>4.827,00 €</b>	<b>5.980,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8 / 44.				





BRIONI 2 M-T H2000 1000



## Wandkühlregal Serie BRIONI 2 M-T H2000

Bautiefe: 885 mm

steckerfertig, Drehtüren, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, inkl. Seitenteile

- steckerfertiges Wandkühlregal mit Umluftkühlung, Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten
- außen lackiertes Stahlblech, Kopfblende sowie Sockelbereich der Seitenteile in Weißaluminium RAL 9006, Seitenteile oben RAL 7004 (Signalgrau)
- innen weiß
- anbaufähig
- kundenseitige Thermoglastüren zur Reduzierung des Energieverbrauchs
- helle Beleuchtung im Deckenteil hinter der oberen Verkleidung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung, optional zusätzliche elektrische Abtauheizung
- serienmäßig mit 4 Regalböden, T in mm: 400, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar und 1 Bodenauslage, T in mm: 535

Hinweis:

Blende optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar. Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26.

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

	<b>BRIONI 2 M-T H2000 1000</b>	<b>BRIONI 2 M-T H2000 1350</b>	<b>BRIONI 2 M-T H2000 2000</b>
steckerfertig, Drehtüren, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, inkl. Seitenteile			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	977 x 885 x 2040	1290 x 885 x 2040	1915 x 885 x 2040
<b>LEISTUNGSDATEN ( <sup>1</sup> TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )</b>			
Ausstellfläche	1,64 m <sup>2</sup>	2,67 m <sup>2</sup>	4,01 m <sup>2</sup>
TDA <sup>1</sup>	1,44 m <sup>2</sup>	1,92 m <sup>2</sup>	2,87 m <sup>2</sup>
Abstell- und Lagerflächen	4 Regalböden, 400 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage, 535 mm tief		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	988 W / 230 V	1172 W / 230 V	2004 W / 230 V
Kälteleistung	1542 W / VT -10 °C	2050 W / VT -10 °C	3084 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 700 g	R-452A / 720 g	R-452A / 2 x 620 g
Energieverbrauch	10,8 kWh / 24h	12,64 kWh / 24h	21,98 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto	290 kg	365 kg	505 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	lackiertes Stahlblech, Kopfblende sowie Sockelbereich der Seitenteile in Weißaluminium, RAL 9006, Seitenteile oben RAL 7004 (Signalgrau)		
innen	weiß		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4599599556	4599599558	4599599560
Verkaufspreis	<b>6.198,00 €</b>	<b>6.515,00 €</b>	<b>9.980,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8 / 44.			

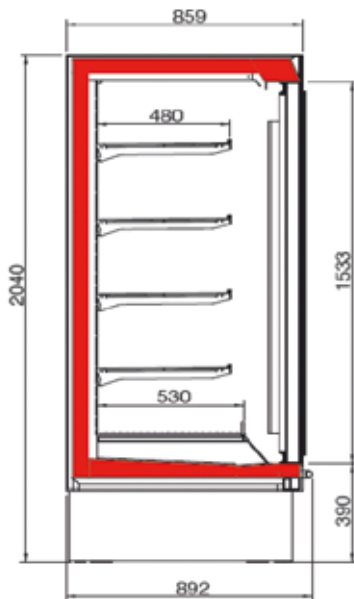


ZUBEHÖR FÜR SERIE BRIONI 2	BRIONI 2 M-MP H2000 1000	BRIONI 2 M-MP H2000 1350	BRIONI 2 M-MP H2000 2000	BRIONI 2 M-MP H2000 2600	BRIONI 2 O-MP H2000 1000	BRIONI 2 O-MP H2000 1350	BRIONI 2 O-MP H2000 2000	BRIONI 2 O-MP H2000 2600	BRIONI 2 M-T H2000 1000	BRIONI 2 M-T H2000 1350	BRIONI 2 M-T H2000 2000	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Bodenrost, rilsaniert, für BRIONI 2 MP	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	459573777	32,00
elektrische Abtaung, für BRIONI 2 MP	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	459600658	104,00
geschlossene Zwischenwand, für Serie BRIONI 2 MP und M-T	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459721967	427,00
Kanalisierungskit BRIONI 2 MP	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	459721818	42,00
Kanalisierungskit, für BRIONI 2 M-T	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	459704123	40,00
Nachtrollo für Modell BRIONI 2 MP 1000, werksseitig eingebaut	0	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	459017156	108,00
Nachtrollo für Modell BRIONI 2 MP 1350, werksseitig eingebaut	-	0	-	-	-	0	-	-	-	-	-	459017157	143,00
Nachtrollo für Modell BRIONI 2 MP 2000, werksseitig eingebaut	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-	-	459017158	182,00
Panorama-Seitenteil, links, für Serie BRIONI 2 MP und M-T	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459704257	465,00
Panorama-Seitenteil, rechts, für Serie BRIONI 2 MP und M-T	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459721747	465,00
verspiegeltes Seitenteil, links, für Serie BRIONI 2 MP und M-T	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459724666	589,00
verspiegeltes Seitenteil, rechts, für Serie BRIONI 2 MP und M-T	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459724667	589,00
Warentrenner, Plexiglas, für BRIONI 2 MP, T in mm: 450	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	459648024	83,00
Warentrenner, Plexiglas, für BRIONI 2 M-T und BT, T in mm: 480	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	459573435	14,00
Warentrenner, rilsaniert, für Bodenauslage, für Serie BRIONI 2 MP	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	459648014	11,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar



BRIONI 2 BT H2000 1350



## Tiefkühlregal Serie BRIONI 2 BT H2000

Bautiefe: 892 mm

steckerfertig, Drehtüren, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, inkl. Seitenteile

- steckerfertiges Tiefkühl-Wandkühlregal mit Umluftkühlung, Temperaturklasse L1 zur Tiefkühlung von z.B. verpackter Tiefkühlkost, Wurstwaren/ Fleisch, Eis etc.
- außen lackiertes Stahlblech, Kopfblende sowie Sockelbereich der Seitenteile in Weißaluminium RAL 9006, Seitenteile oben RAL 7004 (Signalgrau)
- innen weiß
- anbaufähig
- kundenseitige Thermoglastüren
- inkl. geschlossene Seitenteile
- helle Beleuchtung im Deckenteil hinter der oberen Verkleidung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich, automatische Abtauung
- serienmäßig mit 4 Regalböden, T in mm: 480, ohne Beleuchtung, in Höhe und Neigung verstellbar und 1 Bodenauslage, T in mm: 530

Hinweis:

Blende optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar. Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26.

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

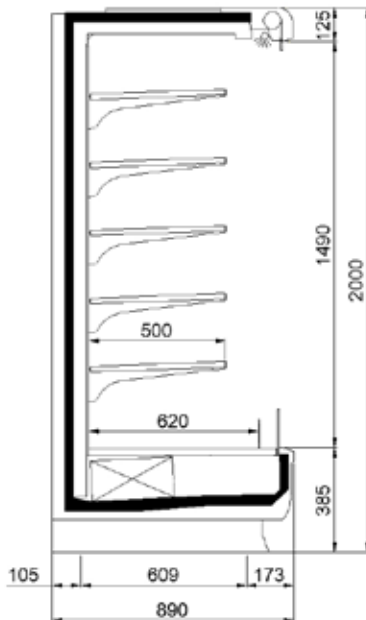
	<b>BRIONI 2 BT H2000 1350</b>	<b>BRIONI 2 BT H2000 2000</b>
	steckerfertig, Drehtüren, 4 verstellbare Etagen und Bodenauslage, inkl. Seitenteile	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1336 x 892 x 2040	1961 x 892 x 2040
<b>LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )</b>		
Ausstellfläche	2,90 m²	4,30 m²
TDA ¹	1,92 m²	2,87 m²
Abstell- und Lagerflächen	4 Regalböden, 480 mm tief, 1 Bodenauslage, 530 mm tief	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	1930 W / 230 V	2486 W / 230 V
Kälteleistung	1228 W / VT -10 °C	1632 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 2 x 425 g	R-452A / 2 x 450 g
Energieverbrauch	42,4 kWh / 24h	53,8 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-18 bis -23 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto	375 kg	515 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	lackiertes Stahlblech, Kopfblende sowie Sockelbereich der Seitenteile in Weißaluminium, RAL 9006, Seitenteile oben RAL 7004 (Signalgrau)	
innen	weiß	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4599599564	4599599552
Verkaufspreis	<b>8.498,00 €</b>	<b>9.941,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
geschlossenes Seitenteil, links, für BRIONI 2 BT		459704125
geschlossenes Seitenteil, rechts, für BRIONI 2 BT		459704126
Kanaliersungskit, für BRIONI 2 BT		459704140
Warentrenner, Plexiglas, für BRIONI 2 M-T und BT, T in mm: 480		459573435
Warentrenner, rilsaniert, für Bodenauslage		459648014
		<b>Preis in €</b>
		409,00
		409,00
		59,00
		14,00
		11,00



EURO BALI M2



EURO BALI H1 zur Kühlung von Obst



## Wandkühlregal Serie EURO BALI - zentralgekühlt

Bautiefe: 890 mm

mit 4 verstellbaren Regalböden und Bodenauslage

- zentralgekühltes Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Version M2: Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.  
Version M1: Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten  
Version H1: Temperaturklasse H1 zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse
- außen verzinktes Stahlblech mit weißer Pulverlackbeschichtung (GDR)
- innen weiß
- kanalisierbar
- 890 mm Bautiefe, 385 mm Fronthöhe, anbaufähig
- Standard-Seitenpaneele mit Glaseinsatz, je 40 mm breit, im Lieferumfang enthalten
- helle Beleuchtung, T5 weiß, im Deckenteil unterhalb der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich, automatische Abtauung
- mit vorinstalliertem Expansionsventil R-449A
- 4 Regalböden, 500 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage, 620 mm tief

Hinweis:

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Frontblenden auch in den RAL-Farbtönen 1021 (gelb), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün) lieferbar.  
Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage. Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26.

Variante H1 standardmäßig mit Spiegel unter dem Deckenteil und 3 Regalauslagen.

	<b>EURO BALI 890-2000 1250</b>	<b>EURO BALI 890-2000 1875</b>	<b>EURO BALI 890-2000 2500</b>	<b>EURO BALI 890-2000 3750</b>
	zentralgekühlt, inkl. Standard Seitenpaneele mit Glaseinsatz , 4 verstellbare Regalböden und Bodenauslage			

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1330 x 890 x 2000	1955 x 890 x 2000	2580 x 890 x 2000	3830 x 890 x 2000
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

### LEISTUNGSDATEN ( <sup>1</sup> TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )

Ausstellfläche	3,9 m <sup>2</sup>	5,85 m <sup>2</sup>	7,8 m <sup>2</sup>	11,7 m <sup>2</sup>
TDA <sup>1</sup>	3,06 m <sup>2</sup>	4,07 m <sup>2</sup>	5,08 m <sup>2</sup>	7,09 m <sup>2</sup>
Abstell- und Lagerflächen	4 Regalböden, 500 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage, 620 mm tief			

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	86 W / 230 V	129 W / 230 V	172 W / 230 V	258 W / 230 V
Kälteleistung	1670 W / VT -10 °C	2512 W / VT -10 °C	3353 W / VT -10 °C	5023 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-449A vorinstalliert			
Energieverbrauch	1,7 kWh / 24h	2,6 kWh / 24h	3,5 kWh / 24h	5,2 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB			

### TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
-------------	---------------------------	--	--	--

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	375 kg / 325 kg	500 kg / 440 kg	615 kg / 550 kg	650 kg / 590 kg
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

### VERKLEIDUNG

außen	verzinktes Stahlblech mit weißer Pulverlackbeschichtung (GDR)			
innen	weiß			

### BESTELINFOS M2

Artikel-Nr.	4547014421	4547014431	4547014441	4547014451
Verkaufspreis	5.124,00 €	5.656,00 €	6.199,00 €	7.765,00 €

### BESTELINFOS M1

Artikel-Nr.	4547014422	4547014432	4547014442	4547014452
Verkaufspreis	5.355,00 €	6.042,00 €	6.675,00 €	8.298,00 €

### BESTELINFOS H1

Artikel-Nr.	4547014423	4547014433	4547014443	4547014453
Verkaufspreis	5.043,00 €	5.509,00 €	6.036,00 €	7.522,00 €

### SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8 / 48.

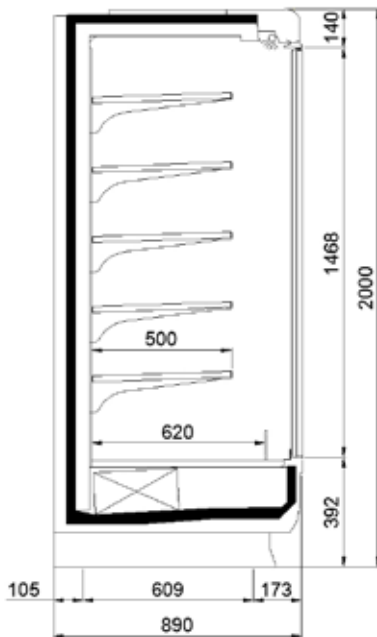




EURO BALI mit energiesparenden Glastüren



Sonderausführung Euro Bali in schwarz mit Full-Vision Türen



## Wandkühlregal Serie EURO BALI-T mit Türen - zentralgekühlt

Bautiefe: 890 mm

mit 4 verstellbaren Regalböden und Bodenauslage

- zentralgekühltes Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Version M1: Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten  
Version M2: Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.  
Version H1: Temperaturklasse H1 zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse
- außen verzinktes Stahlblech mit weißer Pulverlackbeschichtung (GDR)
- innen weiß
- kanalisierbar
- 890 mm Bautiefe, 392 mm Fronthöhe, anbaufähig
- kundenseitige Thermoglastüren zur Reduzierung des Energieverbrauchs
- geschlossene Seitenpaneele, je 40 mm breit, im Lieferumfang enthalten
- helle Beleuchtung, T5 weiß, im Deckenteil unterhalb der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, geschützt auf der Kopfblende montiert
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich, automatische Abtauung durch Kompressorstop
- mit vorinstalliertem Expansionsventil R-449A
- 5 Regalböden, 500 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage, 620 mm tief

Hinweis:

Frontblenden in weiß, Sockelfarbe schwarz. Frontblenden auch in den RAL-Farbtönen 1021 (gelb), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün) lieferbar. Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage.

Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26.

	EURO BALI-T 890-2000 1250	EURO BALI-T 890-2000 1875	EURO BALI-T 890-2000 2500	EURO BALI-T 890-2000 3750
	2 Drehtüren	3 Drehtüren	4 Drehtüren	6 Drehtüren
	zentralgekühlt, geschlossene Seitenpaneele, 5 verstellbare Regalböden und Bodenauslage			

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1330 x 890 x 2000	1955 x 890 x 2000	2580 x 890 x 2000	3830 x 890 x 2000
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

### LEISTUNGSDATEN (1 TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016)

Ausstellfläche	3,9 m <sup>2</sup>	5,85 m <sup>2</sup>	7,8 m <sup>2</sup>	11,7 m <sup>2</sup>
TDA 1	3,06 m <sup>2</sup>	4,07 m <sup>2</sup>	5,08 m <sup>2</sup>	7,09 m <sup>2</sup>
Abstell- und Lagerflächen	5 Regalböden, 500 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage, 620 mm tief			

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	86 W / 230 V	129 W / 230 V	172 W / 230 V	258 W / 230 V
Kälteleistung	1145 W / VT -10 °C	1725 W / VT -10 °C	2291 W / VT -10 °C	3450 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-449A vorinstalliert			
Energieverbrauch	1,7 kWh / 24h	2,6 kWh / 24h	3,5 kWh / 24h	5,2 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB			

### TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
-------------	---------------------------

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	415 kg / 365 kg	565 kg / 505 kg	685 kg / 620 kg	885 kg / 855 kg
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

### VERKLEIDUNG

außen	verzinktes Stahlblech mit weißer Pulverlackbeschichtung (GDR)
innen	weiß

### BESTELINFOS M1

Artikel-Nr.	4547014501	4547014511	4547014521	4547014531
Verkaufspreis	7.070,00 €	8.427,00 €	9.698,00 €	12.598,00 €

### BESTELINFOS M2

Artikel-Nr.	4547014502	4547014512	4547014522	4547014532
Verkaufspreis	6.850,00 €	8.054,00 €	9.248,00 €	12.093,00 €

### BESTELINFOS H1

Artikel-Nr.	4547014503	4547014513	4547014523	4547014533
Verkaufspreis	6.692,00 €	7.772,00 €	8.935,00 €	11.627,00 €

### SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8 / 48.



ZUBEHÖR FÜR SERIE EURO BALI UND EURO BALI-T	Euro Bali 890-2000 1250 M2	Euro Bali 890-2000 1875 M2	Euro Bali 890-2000 2500 M2	Euro Bali 890-2000 3750 M2	Euro Bali-T 890-2000 1250 M1	Euro Bali-T 890-2000 1875 M1	Euro Bali-T 890-2000 2500 M1	Euro Bali-T 890-2000 3750 M1	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Beleuchtung T5 1250 M1, Umrüstkit, 5 Etagen + Decke, LED, nur ab Werk möglich	-	-	-	-	o	-	-	-	454899602	1.053,00
Beleuchtung T5 1250 M2 / H1, Umrüstkit, 5 Etagen + Decke, LED, nur ab Werk möglich	-	-	-	-	o	-	-	-	454899598	874,00
Beleuchtung T5 1875 M1, Umrüstkit, 5 Etagen + Decke, LED, nur ab Werk möglich	-	-	-	-	-	o	-	-	454899603	1.842,00
Beleuchtung T5 1875 M2 / H1, Umrüstkit, 5 Etagen + Decke, LED, nur ab Werk möglich	-	-	-	-	-	o	-	-	454899599	1.559,00
Beleuchtung T5 2500 M1, Umrüstkit, 5 Etagen + Decke, LED, nur ab Werk möglich	-	-	-	-	-	-	o	-	454899604	2.100,00
Beleuchtung T5 2500 M2 / H1, Umrüstkit, 5 Etagen + Decke, LED, nur ab Werk möglich	-	-	-	-	-	-	-	o	454899600	1.742,00
Beleuchtung T5 3750 M1, Umrüstkit, 5 Etagen + Decke, LED, nur ab Werk möglich	-	-	-	-	-	-	-	-	454899605	3.148,00
Beleuchtung T5 3750 M2 / H1, Umrüstkit, 5 Etagen + Decke, LED, nur ab Werk möglich	-	-	-	-	-	-	-	o	454899601	2.612,00
Frontgitter für Bodenauslage, rilsaniert, verstellbar, B in mm: 1250	o	-	-	-	o	-	-	-	454899260	107,00
Frontgitter für Bodenauslage, rilsaniert, verstellbar, B in mm: 1875	-	o	-	-	-	o	-	-	454899261	159,00
Frontgitter für Bodenauslage, rilsaniert, verstellbar, B in mm: 2500	-	-	o	-	-	-	o	-	454899262	213,00
Frontgitter für Bodenauslage, rilsaniert, verstellbar, für BALI 3750	-	-	-	o	-	-	-	o	454899263	295,00
LED-Beleuchtung T5, für EURO BALI 1250, M1, 4 Etagen + Decke, nur ab Werk möglich	o	-	-	-	-	-	-	-	454899594	887,00
LED-Beleuchtung T5, für EURO BALI 1250, M2, 4 Etagen + Decke, nur ab Werk möglich	o	-	-	-	-	-	-	-	454899590	738,00
LED-Beleuchtung T5, für EURO BALI 1875, M1, 4 Etagen + Decke, nur ab Werk möglich	-	o	-	-	-	-	-	-	454899595	1.552,00
LED-Beleuchtung T5, für EURO BALI 1875, M2, 4 Etagen + Decke, nur ab Werk möglich	-	o	-	-	-	-	-	-	454899591	1.321,00
LED-Beleuchtung T5, für EURO BALI 2500, M1, 4 Etagen + Decke, nur ab Werk möglich	-	-	o	-	-	-	-	-	454899596	1.767,00
LED-Beleuchtung T5, für EURO BALI 2500, M2, 4 Etagen + Decke, nur ab Werk möglich	-	-	o	-	-	-	-	-	454899592	1.471,00
LED-Beleuchtung T5, für EURO BALI 3750, M1, 4 Etagen + Decke, nur ab Werk möglich	-	-	-	o	-	-	-	-	454899597	2.648,00
LED-Beleuchtung T5, für EURO BALI 3750, M2, 4 Etagen + Decke, nur ab Werk möglich	-	-	-	o	-	-	-	-	454899593	2.205,00
Nachttrollo, manuell, für EURO BALI 3750	-	-	-	o	-	-	-	-	454899259	309,00
Nachttrollo, manuell, für Wandkühlregale mit B in mm: 1250	o	-	-	-	-	-	-	-	454899081	96,00
Nachttrollo, manuell, für Wandkühlregale mit B in mm: 1875	-	o	-	-	-	-	-	-	454899082	147,00
Nachttrollo, manuell, für Wandkühlregale mit B in mm: 2500	-	-	o	-	-	-	-	-	454899258	191,00
Panorama-Seitenteil links, B x H in mm: 40 x 2000	-	-	-	-	-	o	o	o	454899252	709,00
Panorama-Seitenteil rechts, B x H in mm: 40 x 2000	-	-	-	-	-	o	o	o	454899255	709,00
Seitenteil links, B x H in mm: 40 x 2000, geschlossen	-	-	-	-	o	o	o	o	454899248	583,00
Seitenteil rechts, B x H in mm: 40 x 2000, geschlossen	-	-	-	-	o	o	o	o	454899249	583,00
Standard-Seitenteil links, B in mm: 40	o	o	o	o	-	-	-	-	454899626	324,00
Standard-Seitenteil, rechts, B in mm: 40	o	o	o	o	-	-	-	-	454899627	324,00
Steuerung, Full-System Dixell, für EURO BALI Notwendiges Zubehör beim Kanalisieren mehrerer Geräte. Full-System-Steuerung kann als Master-Steuerung verwendet werden.	o	o	o	o	o	o	o	o	454899431	405,00
Trenngitter für Bodenauslage, plastifiziert, T x H in mm: 600 x 200	o	o	o	o	o	o	o	o	454899264	21,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 30, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	o	-	o	-	o	-	o	-	454899266	25,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 30, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	-	o	-	o	-	o	-	o	454899265	23,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 50, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	o	-	o	-	o	-	o	-	454899268	26,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 50, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	-	o	-	o	-	o	-	o	454899267	25,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 80, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	o	-	o	-	o	-	o	-	454899270	27,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 80, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	-	o	-	o	-	o	-	o	454899269	26,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, H in mm: 30, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	o	-	o	-	o	-	o	-	454899272	30,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, H in mm: 30, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	-	o	-	o	-	o	-	o	454899271	28,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, H in mm: 50, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	o	-	o	-	o	-	o	-	454899274	36,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, H in mm: 50, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	-	o	-	o	-	o	-	o	454899273	35,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, T x H in mm: 400 x 80, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	o	-	o	-	o	-	o	-	454899276	40,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, T x H in mm: 400 x 80, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	-	o	-	o	-	o	-	o	454899275	39,00
Warentrenner aus Kunststoff, T x H in mm: 500 x 150, für 1250 (2x), 1875 (5x), 2500 (5x), 3750 (8x)	o	o	o	o	o	o	o	o	454899277	18,00
Warentrenner aus Plexiglas, T x H in mm: 500 x 90, für 1250 (2x), 1875 (5x), 2500 (5x), 3750 (8x)	o	o	o	o	o	o	o	o	454899278	19,00

o - optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar





**ANGEL**  
Ausführung in Sonderfarbe schwarz  
(auf Anfrage)



**ANGEL**  
Ausführung in Sonderfarbe schwarz  
(auf Anfrage)

## Wandkühlregal Serie ANGEL 950-206

Bautiefe: 945 mm

zentralgekühlt, inkl. Panorama-Seitenpaneelle, 5 verstellbare Regalböden und Bodenauslage

- zentralgekühltes Wandkühlregal mit Umluftkühlung,  
Version M2: Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.  
Version M1: Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten  
Version H1: zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse
- außen: verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung, Farbton GDR
- innen: weiß
- LED-Innenbeleuchtung
- 2 Ventilatoren mit 2 Drehgeschwindigkeiten (Tag + Nacht)
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- mit vorinstalliertem elektronischen Expansionsventil R-449A
- serienmäßig mit 5 Regalböden, T in mm: 500, in Höhe und Neigung verstellbar und elektrischem Nachttrollo
- verstellbare Füße

Hinweis:

ACHTUNG: Für den Betrieb des Gerätes ist eine separat erhältliche Steuerung mit dem passenden Druckaufnehmer und Magnetventil notwendig (Sonderzubehör, nicht im Lieferumfang enthalten).

Bei Kanalisierung mehrerer Geräte empfehlen wir ein Nachttrollo-Kit. Dieses ist auf Anfrage erhältlich.

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Frontblenden auch in den RAL-Farbtönen 1021 (gelb), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün) lieferbar.  
Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage. Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26.

<b>ANGEL 950-206 1250</b>	<b>ANGEL 950-206 1875</b>	<b>ANGEL 950-206 2500</b>	<b>ANGEL 950-206 3750</b>
zentralgekühlt, inkl. Panorama-Seitenpaneelle, 5 verstellbare Regalböden und Bodenauslage			

<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	1310 x 945 x 2060	1935 x 945 x 2060	2560 x 945 x 2060	3810 x 945 x 2060

<b>LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016)</b>				
Ausstellfläche	3,98 m²	5,98 m²	7,97 m²	11,96 m²
TDA ¹	3,66 m²	4,75 m²	5,84 m²	8,03 m²
Abstell- und Lagerflächen	5 Regalböden, 500 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage, 690 mm tief			

<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	49 W / 230 V	87 W / 230 V	112 W / 230 V	175 W / 230 V
Kälteleistung	1587 W / VT -10 °C	2374 W / VT -10 °C	3174 W / VT -10 °C	4761 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-449A vorinstalliert			
Energieverbrauch	0,92 kWh / 24h	1,72 kWh / 24h	2,18 kWh / 24h	3,44 kWh / 24h

<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)

<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung, Farbton GDR (weiß)
innen	weiß

<b>BESTELLINFOS M2</b>				
Artikel-Nr.	45495020610	45495020611	45495020612	45495020613
Verkaufspreis	<b>8.915,00 €</b>	<b>9.564,00 €</b>	<b>10.535,00 €</b>	<b>12.811,00 €</b>

<b>BESTELLINFOS M1</b>				
Artikel-Nr.	45495020614	45495020615	45495020616	45495020617
Verkaufspreis	<b>8.915,00 €</b>	<b>9.564,00 €</b>	<b>10.535,00 €</b>	<b>12.811,00 €</b>

<b>BESTELLINFOS H1</b>				
Artikel-Nr.	45495020618	45495020619	45495020620	45495020621
Verkaufspreis	<b>8.915,00 €</b>	<b>9.564,00 €</b>	<b>10.535,00 €</b>	<b>12.811,00 €</b>

<b>SONDERZUBEHÖR</b>	
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8 / 51.	





**ANGEL mit Türen**  
Ausführung in Sonderfarbe schwarz  
(auf Anfrage)



**ANGEL mit Türen**  
Ausführung in Sonderfarbe schwarz  
(auf Anfrage)

## Wandkühlregal Serie ANGEL 950-206 mit Türen

Bautiefe: 945 mm

zentralgekühlt, inkl. Panorama-Seitenpaneele, 5 verstellbare Regalböden und Bodenauslage

- zentralgekühltes Wandkühlregal mit Umluftkühlung,  
Version M2: Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.  
Version M1: Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten  
Version H1: zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse
- außen: verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung, Farbton GDR
- innen: weiß
- LED-Innenbeleuchtung
- 2 Ventilatoren mit 2 Drehgeschwindigkeiten (Tag + Nacht)
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- mit vorinstalliertem elektronischen Expansionsventil R-449A
- serienmäßig mit 5 Regalböden, T in mm: 500, in Höhe und Neigung verstellbar
- verstellbare FüÙe

Hinweis:

**ACHTUNG:** Für den Betrieb des Gerätes ist eine separat erhältliche Steuerung mit dem passenden Druckaufnehmer und Magnetventil notwendig (Sonderzubehör, nicht im Lieferumfang enthalten).

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Frontblenden auch in den RAL-Farbtönen 1021 (gelb), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün) lieferbar.  
Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage. Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26.

	<b>ANGEL 950-206 1250 MIT TÜREN</b>	<b>ANGEL 950-206 1875 MIT TÜREN</b>	<b>ANGEL 950-206 2500 MIT TÜREN</b>	<b>ANGEL 950-206 3750 MIT TÜREN</b>
	zentralgekühlt, inkl. Panorama-Seitenpaneele, 5 verstellbare Regalböden und Bodenauslage			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	1310 x 945 x 2060	1935 x 945 x 2060	2560 x 945 x 2060	3810 x 945 x 2060
<b>LEISTUNGSDATEN ( ' TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )</b>				
Ausstellfläche	3,98 m <sup>2</sup>	5,98 m <sup>2</sup>	7,97 m <sup>2</sup>	11,96 m <sup>2</sup>
TDA ' 1	3,61 m <sup>2</sup>	4,68 m <sup>2</sup>	5,75 m <sup>2</sup>	7,68 m <sup>2</sup>
Abstell- und Lagerflächen	5 Regalböden, 500 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage, 690 mm tief			
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	46 W / 230 V	86 W / 230 V	106 W / 230 V	166 W / 230 V
Kälteleistung	745 W / VT -10 °C	1118 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C	2222 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-449A vorinstalliert			
Energieverbrauch	0,89 kWh / 24h	1,70 kWh / 24h	2,11 kWh / 24h	3,34 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung, Farbton GDR (weiß)			
innen	weiß			
<b>BESTELINFOS M1</b>				
Artikel-Nr.	45495020654	45495020655	45495020656	45495020657
Verkaufspreis	<b>9.670,00 €</b>	<b>11.068,00 €</b>	<b>12.739,00 €</b>	<b>16.399,00 €</b>
<b>BESTELINFOS M2</b>				
Artikel-Nr.	45495020650	45495020651	45495020652	45495020653
Verkaufspreis	<b>9.670,00 €</b>	<b>11.068,00 €</b>	<b>12.739,00 €</b>	<b>16.399,00 €</b>
<b>BESTELINFOS H1</b>				
Artikel-Nr.	45495020658	45495020659	45495020660	45495020661
Verkaufspreis	<b>9.670,00 €</b>	<b>11.068,00 €</b>	<b>12.739,00 €</b>	<b>16.399,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8 / 51.				

ZUBEHÖR FÜR SERIE ANGEL UND ANGEL MIT TÜREN	ANGEL 950-206 M2 1250	ANGEL 950-206 M2 1875	ANGEL 950-206 M2 2500	ANGEL 950-206 M2 3750	ANGEL 950-206 M2 1250 mit Türen	ANGEL 950-206 M2 1875 mit Türen	ANGEL 950-206 M2 2500 mit Türen	ANGEL 950-206 M2 3750 mit Türen	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Druckaufnehmer 4-20, für ANGEL und ANGEL mit Türen	0	0	0	0	0	0	0	0	45489995049	174,00
Druckaufnehmer AKS32R, für Steuerung DANFOSS AKC550, für Serie ANGEL und ANGEL mit Türen	0	0	0	0	0	0	0	0	45489995051	547,00
Druckaufnehmer RAZIOM, für Steuerung CAREL MPXPRO, für Serie ANGEL und ANGEL mit Türen	0	0	0	0	0	0	0	0	45489995050	212,00
Edelstahl Stoßleiste, Front, eckig, für ANGEL 1250	0	-	-	-	0	-	-	-	45489995003	379,00
Edelstahl Stoßleiste, Front, rund, für ANGEL 1250	0	-	-	-	0	-	-	-	45489995007	204,00
Edelstahl Stoßleiste, Front, rund, für ANGEL 1875	-	0	-	-	-	0	-	-	45489995008	270,00
Edelstahl Stoßleiste, Front, rund, für ANGEL 2500	-	-	0	-	-	-	0	-	45489995009	313,00
Edelstahl Stoßleiste, Front, rund, für ANGEL 3750	-	-	-	0	-	-	-	0	45489995010	415,00
Edelstahl Stoßleiste, für linkes Seitenteil, eckig, für Serie ANGEL und ANGEL mit Türen	0	0	0	0	0	0	0	0	45489995011	346,00
Edelstahl Stoßleiste, für rechtes Seitenteil, eckig, für Serie ANGEL und ANGEL mit Türen	0	0	0	0	0	0	0	0	45489995014	211,00
Edelstahl-Stoßleiste, Front, eckig, B in mm: 1875	-	0	-	-	-	0	-	-	45489995004	499,00
Edelstahl-Stoßleiste, Front, eckig, B in mm: 2500	-	-	0	-	-	-	0	-	45489995005	579,00
Edelstahl-Stoßleiste, Front, eckig, B in mm: 3750	-	-	-	0	-	-	-	0	45489995006	646,00
Klemmleiste, für Serie ANGEL und ANGEL mit Türen	0	0	0	0	0	0	0	0	45489995052	216,00
LED-Etagenbeleuchtung T5, für 5 Etagen, Farbton: rosa, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	0	-	0	0	0	-	0	0	4548993021	919,00
LED-Etagenbeleuchtung T5, für 5 Etagen, Farbton: rosa, für 1875 (2x)	-	0	-	-	-	0	-	-	4548993022	808,00
LED-Etagenbeleuchtung T5, für 5 Etagen, Farbton: weiß, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	0	-	0	0	0	-	0	0	4548993018	765,00
LED-Etagenbeleuchtung T5, für 5 Etagen, Farbton: weiß, für 1875 (2x)	-	0	-	-	-	0	-	-	4548993019	686,00
Mittel-Regaltrenner, Plexiglas, für Serie ANGEL	0	0	0	0	0	0	0	0	45489995002	207,00
Panoramaseitenteil, für Serie ANGEL mit Türen, rechts / links, B x T in mm: 50 x 950	-	-	-	-	0	0	0	0	45489995044	812,00
Panoramaseitenteil, für Serie ANGEL, rechts / links, B x T in mm: 50 x 950	0	0	0	0	-	-	-	-	45489995001	812,00
Satz Bodengitter für 1875	-	0	-	-	-	0	-	-	45489995040	121,00
Satz Bodengitter für 2500	-	-	0	-	-	-	0	-	45489995041	110,00
Satz Bodengitter für 3750	-	-	-	0	-	-	-	0	45489995042	165,00
Satz Bodengitter, für Serie ANGEL 1250 und ANGEL 1250 mit Türen	0	-	-	-	0	-	-	-	45489995039	105,00
Steuerung CAREL MPXPRO, für Serie ANGEL und ANGEL mit Türen	0	0	0	0	0	0	0	0	45489995047	1.064,00
Steuerung DANFOSS AKC550, für Serie ANGEL und ANGEL mit Türen	0	0	0	0	0	0	0	0	45489995048	1.597,00
Steuerung DIXELL XM679K, für Serie ANGEL und ANGEL mit Türen	0	0	0	0	0	0	0	0	45489995045	969,00
Steuerung ELIWELL RTD600, für Serie ANGEL und ANGEL mit Türen	0	0	0	0	0	0	0	0	45489995046	945,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 30, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	0	-	0	0	0	-	0	0	454899266	25,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 30, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	-	0	-	-	-	0	-	-	454899265	23,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, H in mm: 30, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x), 3750 (3x)	0	-	0	0	0	-	0	0	454899272	30,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, H in mm: 30, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	-	0	-	-	-	0	-	-	454899271	28,00
Warentrenner aus Kunststoff, T x H in mm: 500 x 150, für 1250 (2x), 1875 (5x), 2500 (5x), 3750 (8x)	0	0	0	0	0	0	0	0	454899277	18,00
Warentrenner aus Plexiglas, T x H in mm: 500 x 90, für 1250 (2x), 1875 (5x), 2500 (5x), 3750 (8x)	0	0	0	0	0	0	0	0	454899278	19,00
Warentrenner für Wanne, H in mm: 200	0	0	0	0	0	0	0	0	45489995043	21,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar



**TIMOR 2**  
Ausführung in Sonderfarbe schwarz  
(auf Anfrage)

## Tiefkühlregal Serie TIMOR 2 L1 - zentralgekühlt

Bautiefe: 940 mm

mit 2 bis 5 Drehtüren und geschlossenen Seitenpaneelen,  
4 verstellbaren Regalböden und Bodenauslage

- zentralgekühltes Tiefkühl-Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse L1 zur Tiefkühlung von z.B. verpackter Tiefkühlkost, Wurstwaren / Fleisch, Eis etc.
- außen verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß (RAL 9006, Weiß-Aluminium)
- innen weiß plastifiziertes Stahlblech
- kanalisierbar
- 940 mm Bautiefe, anbaufähig
- kundenseitige Thermoglastüren zur Reduzierung des Energieverbrauchs
- isolierte geschlossene Seitenteile, lichtgrau lackiert, je 50 mm breit
- helle Beleuchtung beidseitig vertikal angeordnet
- Full-System-Dixell-Steuerung, Digitalanzeige, fungiert als Master-Steuerung beim Kanalisieren mehrerer Geräte, Full-System für Nutzung von bis zu 3 Temperatursensoren
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- mit vorinstalliertem Expansionsventil R-449A
- serienmäßig mit 4 Regalböden, T in mm: 530, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage, T in mm: 590, 1 Seitenteil links, B in mm: 50 und 1 Seitenteil rechts, B in mm: 50

Hinweis:

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Frontblenden in weiß, Sockelfarbe schwarz. Frontblenden auch in den RAL-Farbtönen 1021 (gelb), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün) lieferbar. Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage.  
Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26.

<b>TIMOR 2</b> <b>L1 2060 / 1562</b>	<b>TIMOR 2</b> <b>L1 2060 / 2343</b>	<b>TIMOR 2</b> <b>L1 2060 / 3124</b>	<b>TIMOR 2</b> <b>L1 2060 / 3905</b>
2 Drehtüren	3 Drehtüren	4 Drehtüren	6 Drehtüren
zentralgekühlt, 4 verstellbare Regalböden und Bodenauslage			
Temperaturklasse L1 (-18 bis -20 °C), Dekorblenden: weiß			

ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1662 x 940 x 2060	2443 x 940 x 2060	3224 x 940 x 2060	4005 x 940 x 2060

LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016)				
Ausstellfläche	4,23 m²	6,34 m²	8,46 m²	10,57 m²
TDA ¹	2,05 m²	3,08 m²	4,10 m²	5,13 m²
Abstell- und Lagerflächen	4 Regalböden, 550 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage, 550 mm tief			

TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	718 W / 400 V	1048 W / 400 V	1379 W / 400 V	1709 W / 400 V
Leitungsquerschnitt beachten!	Absicherung: 2593 W / 400 V	Absicherung: 3898 W / 400 V	Absicherung: 5129 W / 400 V	Absicherung: 6659 W / 400 V
Kälteleistung	1753 W / VT -35 °C	2470 W / VT -35 °C	3284 W / VT -35 °C	4112 W / VT -35 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-449A vorinstalliert			
Energieverbrauch	18,5 kWh / 24h	27,2 kWh / 24h	35,8 kWh / 24h	44,8 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB			

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-18 bis -20 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)

GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	440 kg / 400 kg	735 kg / 670 kg	895 kg / 825 kg	1075 kg / 1000 kg

VERKLEIDUNG	
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß: RAL 9006 (Weiß-Aluminium)
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech

BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	4547014902	4547014912	4547014922	4547014932
Verkaufspreis	<b>11.498,00 €</b>	<b>13.748,00 €</b>	<b>16.156,00 €</b>	<b>18.485,00 €</b>

**SONDERZUBEHÖR**  
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der folgenden Seite.



ZUBEHÖR FÜR SERIE TIMOR 2	TIMOR 2 L1 2060/1562	TIMOR 2 L1 2060/2343	TIMOR 2 L1 2060/3124	TIMOR 2 L1 2060/3905	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
1 x Satz Bodengitter, zusätzlich zur Standardwarenauslage, B in mm: 1562	0	-	-	-	454899359	57,00
1 x Satz Bodengitter, zusätzlich zur Standardwarenauslage, B in mm: 2342	-	0	-	-	454899360	79,00
1 x Satz Bodengitter, zusätzlich zur Standardwarenauslage, B in mm: 3124	-	-	0	-	454899361	107,00
1 x Satz Bodengitter, zusätzlich zur Standardwarenauslage, B in mm: 3905	-	-	-	0	454899362	133,00
Bodenkorb mit Preisschiene	0	0	0	0	454899378	75,00
Regalboden, B x T in mm: 600 x 758, inkl. Preisschiene	0	0	0	0	454899377	146,00
Seitenteil, links, B in mm: 50	0	0	0	0	4548994022	887,00
Seitenteil, rechts, B in mm: 50	0	0	0	0	4548994012	887,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für Frontseite, für TIMOR 1562	0	-	-	-	454899371	261,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für Frontseite, für TIMOR 2343	-	0	-	-	454899372	305,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für Frontseite, für TIMOR 3124	-	-	0	-	454899373	403,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für Frontseite, für TIMOR 3905	-	-	-	0	454899374	429,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für linkes Seitenteil	0	0	0	0	454899375	222,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für rechtes Seitenteil	0	0	0	0	454899376	222,00
Trenngitter (3 Stk.) für Bodenauslage, weiß	0	-	-	-	454899363	66,00
Trenngitter (5 Stk.) für Bodenauslage, weiß	-	0	-	-	454899364	110,00
Trenngitter (6 Stk.) für Bodenauslage, weiß	-	-	0	-	454899365	132,00
Trenngitter (8 Stk.) für Bodenauslage, weiß	-	-	-	0	454899366	176,00
Trenngitter (3 Stk.) für Regalböden, weiß	0	-	-	-	454899367	66,00
Trenngitter (5 Stk.) für Regalböden, weiß	-	0	-	-	454899368	110,00
Trenngitter (6 Stk.) für Regalböden, weiß	-	-	0	-	454899369	132,00
Trenngitter (8 Stk.) für Regalböden, weiß	-	-	-	0	454899370	176,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar



PANDA 250 4P H205



PANDA 250 4P H205



## Wandkühlregal Serie PANDA

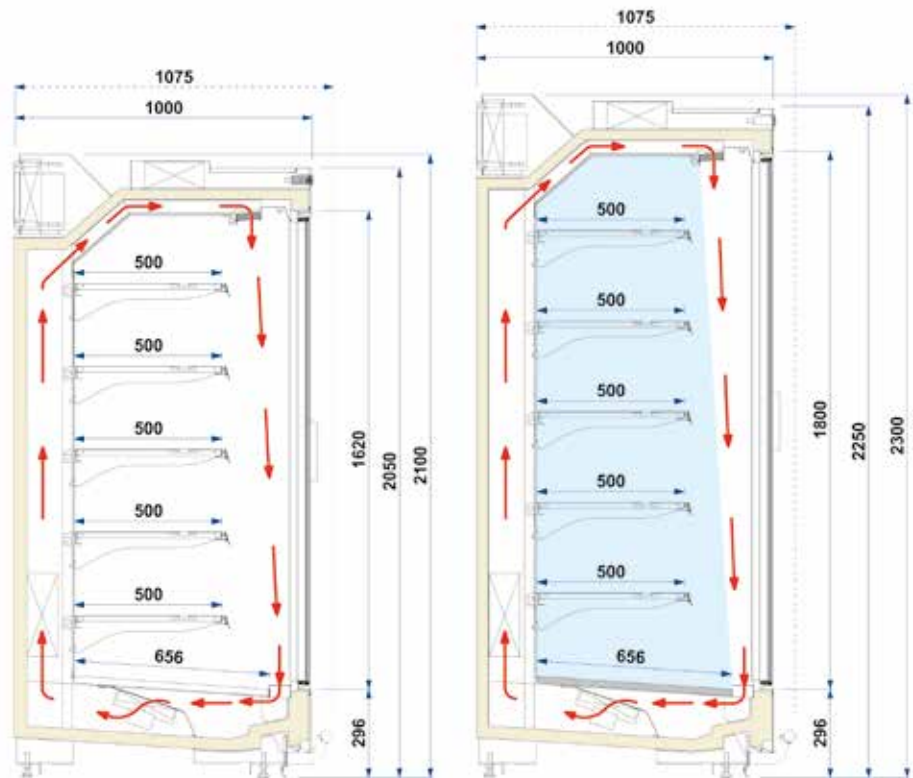
Bautiefe: 1000 mm

eigengekühlt, Umluftkühlung, je nach Modell mit 2 bis 6 Drehtüren

- eigengekühltes Wandkühlregal mit Umluftkühlung (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen: lackiertes Stahlblech, Farbton RAL 7038
- innen: weiß lackiertes Stahlblech
- inkl. Panorama-Seitenteile
- je nach Modell mit 2 bis 6 Drehtüren aus Isolierglas
- Energiesparisolierung, 40 mm
- LED-Innenbeleuchtung an den Regalböden, 4000 K
- elektronische Steuerung
- Abtauung durch Kompressorstop
- automatische Tauwasserverdunstung
- hermetischer Kompressor
- H205: serienmäßig mit 5 beleuchteten Regalböden, T in mm: 500 (maximale Belastbarkeit: 165 kg / m<sup>2</sup>) und Preisschienen
- H225: serienmäßig mit 6 beleuchteten Regalböden, T in mm: 500 (maximale Belastbarkeit: 165 kg / m<sup>2</sup>) und Preisschienen
- 1 Bodenauslage, T in mm: 656, mit Preisschiene

Hinweis:

Varianten in verschiedenen Tiefen sowie Tiefkühlmodelle in T in mm: 850 auf Anfrage erhältlich.  
Türbeleuchtung gegen Aufpreis erhältlich, bitte sprechen Sie uns an.





## Wandkühlregal Serie PANDA

Bautiefe: 1000 mm, eigengekühlt, Umluftkühlung, je nach Modell mit 2 bis 6 Drehtüren

	<b>PANDA 125 2P H205</b>	<b>PANDA 250 4P H205</b>	<b>PANDA 375 6P H205</b>	<b>PANDA 125 2P H225</b>	<b>PANDA 250 4P H225</b>	<b>PANDA 375 6P H225</b>
	2 Drehtüren	4 Drehtüren	6 Drehtüren	2 Drehtüren	4 Drehtüren	6 Drehtüren
eigengekühlt, Umluftkühlung						
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	1330 x 1000 x 2100	2580 x 1000 x 2100	3830 x 1000 x 2100	1330 x 1000 x 2300	2580 x 1000 x 2300	3830 x 1000 x 2300
<b>LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016)</b>						
Bruttoinhalt	1510 l	3020 l	4531 l	1705 l	3410 l	5151 l
Nettoinhalt	1087 l	2174 l	3261 l	1224 l	2448 l	3671 l
Ausstellfläche	4,2 m²	8,14 m²	12,09 m²	4,2 m²	8,14 m²	12,09 m²
TDA ¹	3,3 m²	5,3 m²	7,3 m²	3,7 m²	5,94 m²	8,17 m²
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	750 W / 230 V	1500 W / 230 V	2250 W / 230 V	750 W / 230 V	1500 W / 230 V	2250 W / 230 V
Kältemittel	R-744					
Energieverbrauch	10 kWh / 24h	19 kWh / 24h	25 kWh / 24h	10 kWh / 24h	19 kWh / 24h	25 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto / Netto	400 kg / 380 kg	765 kg / 680 kg	940 kg / 893 kg	435 kg / 411 kg	710 kg / 672 kg	1000 kg / 957 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	lackiertes Stahlblech, Farbton RAL 7038					
innen	weiß					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	453600205125	453600205250	453600205375	453600225125	453600225250	453600225375
Verkaufspreis	<b>8.856,00 €</b>	<b>13.225,00 €</b>	<b>17.175,00 €</b>	<b>9.149,00 €</b>	<b>14.287,00 €</b>	<b>18.929,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>						
LED-Regalbeleuchtung, für PANDA 125 2P				Artikel-Nr.	Preis in €	
LED-Regalbeleuchtung, für PANDA 250 4P				453600005	209,00	
LED-Regalbeleuchtung, für PANDA 375 6P				453600006	435,00	
Regal (1 Stk.), für PANDA 125 2P				453600007	515,00	
Regal (1 Stk.), für PANDA 250 4P				453600002	55,00	
Regal (1 Stk.), für PANDA 375 6P				453600003	66,00	
Rollensatz, für Serie PANDA				453600004	87,00	
verspiegelte Seitenteile (2 Stk.), für PANDA 125 2P H205, B in mm: 40				453600001	65,00	
verspiegelte Seitenteile (2 Stk.), für PANDA 125 2P H225, B in mm: 40				453600205011	684,00	
verspiegelte Seitenteile (2 Stk.), für PANDA 250 4P H205 und 375 6P H205, B in mm: 40				453600205013	716,00	
verspiegelte Seitenteile (2 Stk.), für PANDA 250 4P H205 und 375 6P H225, B in mm: 40				453600205012	778,00	
verspiegelte Seitenteile (2 Stk.), für PANDA 250 4P H205 und 375 6P H225, B in mm: 40				453600205014	818,00	

## Tiefkühlregal Serie CLIO 2 L1 - steckerfertig

Bautiefe: 970 mm

mit geschlossenen Seitenpaneelen, 5 verstellbaren Regalböden und Bodenauslage

- steckerfertiges Tiefkühl-Wandkühlregal mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse L1 zur Tiefkühlung von z.B. verpackter Tiefkühlkost, Wurstwaren / Fleisch, Eis etc.
- außen verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in grau (RAL 9006)
- innen plastifiziertes Stahlblech in grau (RAL 9006)
- kanalisierbar
- 970 mm Bautiefe, anbaufähig
- kundenseitige 3-fach verglaste Thermoglastüren zur Reduzierung des Energieverbrauchs
- geschlossene Seitenteile, grau lackiert, je 50 mm breit
- helle Beleuchtung beidseitig vertikal angeordnet
- Full-System-Dixell-Steuerung, Digitalanzeige, Full-System für Nutzung von bis zu 3 Temperaturfühlern
- automatische Abtaugung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- serienmäßig mit 5 Regalböden, T in mm: 530, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage, T in mm: 600, 1 Seitenteil links, B in mm: 50 und 1 Seitenteil rechts, B in mm: 50

Hinweis:

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Innenraum in den RAL-Farbtönen 7016 (anthrazitgrau), 9005 (schwarz) lieferbar.

Front- und Seitenblenden auch in den RAL-Farbtönen 1021 (gelb), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün), 2008 (orange), 1013 (perlweiß), 7016 (anthrazitgrau), 9005 (schwarz) und GDR (weiß) lieferbar.

Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage. Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26.



CLIO 2 L1 2065 / 1562



CLIO 2 L1 2065 / 2343

CLIO 2 L1 2065/ 1562	CLIO 2 L1 2065/ 2343
2 Drehtüren	3 Drehtüren
steckerfertig, 4 verstellbaren Regalböden und Bodenauslage	
Temperaturklasse L1 (-18 bis -20 °C)	

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1662 x 970 x 2065	2443 x 970 x 2065
-------------------	-------------------	-------------------

### LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016)

Ausstellfläche	5,07 m²	7,61 m²
TDA ¹	2,03 m²	3,04 m²
Abstell- und Lagerflächen	5 Regalböden, 530 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar, 1 Bodenauslage, 600 mm tief	

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	1370 W / 230 V	1826 W / 230 V
Absicherung	2162 W / 230 V	3277 W / 230 V
Kälteleistung	1470 W / VT -35 °C	1814 W / VT -35 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 + 150 g	
Energieverbrauch	21,95 kWh / 24h	29,87 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB	

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	-18 bis -20 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	570 kg / 480 kg	840 kg / 710 kg
------------------------	-----------------	-----------------

### VERKLEIDUNG

außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung
innen	plastifiziertes Stahlblech

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	454701600	454701601
Verkaufspreis	<b>13.836,00 €</b>	<b>16.995,00 €</b>

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
1 x Satz Bodengitter, zusätzlich zur Standardwarenauslage, B in mm: 1562	454899359	57,00
1 x Satz Bodengitter, zusätzlich zur Standardwarenauslage, B in mm: 2342	454899360	79,00
Bodenkorb mit Preisschiene	454899378	75,00
Geschlossene-Seitenwand links für CLIO 2	454900001	866,00
Geschlossene-Seitenwand rechts für CLIO 2	454900000	866,00
Regalboden, B x T in mm: 600 x 758, inkl. Preisschiene	454899377	146,00
Trenngitter für Bodenauslage, weiß, 3 Stück	454899363	66,00
Trenngitter für Bodenauslage, weiß, 5 Stück	454899364	110,00
Trenngitter für Regalböden, weiß, 3 Stück	454899367	66,00
Trenngitter für Regalböden, weiß, 5 Stück	454899368	110,00
Zwischenseitenwand für CLIO 2	454900002	994,00





GENIUS 2 H145-L63



GENIUS 2 H145-L100



GENIUS 2 H145-L200  
Abbildung ähnlich - Version mit  
Panorama-Seitenteilen (auf Anfrage)

**Wichtiger Hinweis:**  
Bei Verwendung von Panorama-Seitenteilen  
erhöht sich die Gerätebreite.

## Impuls-Verkaufsregal Serie GENIUS 2 - steckerfertig

Bautiefe: 690 mm, 3 verstellbare Regalböden

- steckerfertiges Impulsverkaufsregal mit Umluftkühlung, anbaufähig
- Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.
- außen verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß lackiert (RAL 9016)
- innen weiß
- geschäumte Seitenteile mit Panorama-Glaseinsatz
- helle Beleuchtung im Deckenteil hinter der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- serienmäßig inkl. 3 Regalböden, 240, 300 und 360 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar, mit Aluminiumpreisschiene je Regalboden sowie 1 Bodenauslage, 475 mm tief

Hinweis:

Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten (0 bis +4°C) optional erhältlich, zentralgekühlte Modelle sind auf Anfrage lieferbar.

Blende optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar. Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26. Die Serie Genius 2 ist auf Anfrage auch mit schwarzer Innenverkleidung und schwarzen Regalböden sowie mit einer Höhe von 1250 mm mit 2 Etagen verfügbar. Bitte sprechen Sie uns an.

Genius mit Kältemittel R-452A sollten ausschließlich mit Plexiglas-Warenstoppnern betrieben werden (nicht im Lieferumfang enthalten).

GENIUS 2 H145-L63	GENIUS 2 H145-L70	GENIUS 2 H145-L100	GENIUS 2 H145-L130	GENIUS 2 H145-L200	GENIUS 2 H145- KOPFTEIL
inkl. Seitenteile					
steckerfertig, 3 verstellbare Etagen, Frontblende: RAL 9016 (weiß)					

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T)	640 x 720	710 x 720	1027 x 720	1340 x 720	1965 x 720	1440 x 720
außen (H)	1460					

### LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016)

Nettoinhalt	123 l	138 l	154 l	206 l	309 l	206 l
Ausstellfläche	0,87 m²	0,96 m²	1,38 m²	1,79 m²	2,75 m²	1,98 m²
TDA ¹	1,16 m²	1,26 m²	1,67 m²	2,12 m²	2,98 m²	2,12 m²
Abstell- und Lagerflächen	1 Regalböden, 240 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Regalböden, 300 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Regalböden, 360 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 475 mm tief					

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	572 W / 230 V	578 W / 230 V	939 W / 230 V	1059 W / 230 V	1328 W / 230 V	1059 W / 230 V
Kälteleistung	1113 W / VT -10 °C		1930 W / VT -10 °C	1928 W / VT -10 °C	2360 W / VT -10 °C	1928 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 120 g	R-290 / 140 g	R-452A			
Energieverbrauch	8,36 kWh / 24h	9,79 kWh / 24h	15,38 kWh / 24h	19,80 kWh / 24h	28,30 kWh / 24h	22,17 kWh / 24h

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht	96 kg /	106 kg /	140 kg /	177 kg /	305 kg /	225 kg /
Brutto / Netto	86 kg	96 kg	125 kg	160 kg	245 kg	215 kg

### VERKLEIDUNG

außen	verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in weiß, RAL 9016, lackiert
innen	weiß

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	459731036	459731038	4597280141	4597280161	4597280181	4597280461
Verkaufspreis	3.111,00 €	3.227,00 €	3.175,00 €	3.247,00 €	4.029,00 €	4.922,00 €

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
elektrische Abtauung	459SE187	135,00
Nachtrollo für Modell, Genius 2 H145-L100 und BRIONI 2 MP 1000, werksseitig eingebaut	459017156	108,00
Nachtrollo für Modell, Genius 2 H145-L130 und BRIONI 2 MP 1350, werksseitig eingebaut	459017157	143,00
Nachtrollo für Modell, Genius 2 H145-L200 und BRIONI 2 MP 2000, werksseitig eingebaut	459017158	182,00
Nachtrollo für Modell, Genius 2 H145-L63, werksseitig eingebaut	459724055	84,00
Seitenteil-Beleuchtung, vertikal, für Genius 2 (Satz für 2 Seitenteile)	459728214	292,00





Serie AMBER  
Anwendungsbeispiel

## Impuls-Wandkühlregal Serie AMBER M2 - steckerfertig

Bautiefe: 840 mm

mit Panorama-Seitenpaneelen und energiesparenden Türen

3 verstellbare Regalböden und Bodenauslage

- steckerfertiges Impulsverkaufsregal mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.
- außen verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung
- innen plastifiziertes Stahlblech in weiß (GDR)
- kanalisierbar
- niedrige Bauhöhe zum Einsatz in Vorkassenzonen etc.
- 840 mm Bautiefe, anbaufähig
- Panorama-Seitenteile mit Thermoverglasung
- energiesparende Ausstattung mit rahmenlosen leichtgängigen Glas-Schiebescheiben
- helle LED-Beleuchtung im Deckenteil unterhalb der oberen Verkleidung, gesondert schaltbar, LED-Etagenbeleuchtung optional (Sonderzubehör)
- elektronische ELIWELL-Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 3 Regalböden, T in mm: 300, 400 und 500, in Höhe und Neigung verstellbar
- 1 Bodenauslage, T in mm: 620

Hinweis:

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Front- und Seitenblenden auch in den RAL-Farbtönen 1021 (gelb), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün), 2008 (orange), 1013 (perlweiß), 7016 (anthrazitgrau), 9005 (schwarz) und GDR (weiß) lieferbar.

Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage. Bitte beachten Sie dazu auch Seite 8 / 26.

	AMBER 1250 M2	AMBER 1875 M2	AMBER 2500 M2
steckerfertig, inkl. Panorama-Seitenpaneelle und energiesparenden Türen 3 verstellbare Etagen und Bodenauslage Temperaturklasse M2 (+3 bis +5 °C)			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1370 x 840 x 1652	1995 x 840 x 1652	2620 x 840 x 1652
<b>LEISTUNGSDATEN (¹ TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )</b>			
Ausstellfläche	2,27 m²	3,41 m²	4,55 m²
TDA ¹	2,31 m²	3,09 m²	3,88 m²
Abstell- und Lagerflächen	1 Regalböden, 300 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Regalböden, 400 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Regalböden, 500 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 620 mm tief		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	598 W / 230 V	824 W / 230 V	1195 W / 230 V
Abtauphase	690 W / 230 V	941 W / 230 V	1347 W / 230 V
Kälteleistung	964 W / VT -10 °C	1304 W / VT -10 °C	1928 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 130 g	R-290 / 150 g	R-290 / 130 + 130 g
Energieverbrauch	8,11 kWh / 24h	11,12 kWh / 24h	15,86 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	235 kg / 160 kg	350 kg / 306 kg	490 kg / 342 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung		
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech		
<b>BESTELLINFOS</b>			
Artikel-Nr.	454701602	454701603	454701604
Verkaufspreis	6.148,00 €	7.330,00 €	9.302,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der folgenden Seite.			



oder

ZUBEHÖR FÜR SERIE AMBER	AMBER 1250 M2	AMBER 1875 M2	AMBER 2500 M2	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Frontgitter für Bodenauslage, rilsaniert, verstellbar, B in mm: 1250	0	-	-	454899260	107,00
Frontgitter für Bodenauslage, rilsaniert, verstellbar, B in mm: 1875	-	0	-	454899261	159,00
Frontgitter für Bodenauslage, rilsaniert, verstellbar, B in mm: 2500	-	-	0	454899262	213,00
LED-Beleuchtung T5, für 1 Etage, für AMBER, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	0	-	0	454900008	191,00
LED-Beleuchtung T5, für 1 Etage, für AMBER, B in mm: 937, für 1875 (2x)	-	0	-	454900005	180,00
LED-Beleuchtung T5, für 2 Etagen, für AMBER, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	0	-	0	454900009	342,00
LED-Beleuchtung T5, für 2 Etagen, für AMBER, B in mm: 937, für 1875 (2x)	-	0	-	454900006	311,00
LED-Beleuchtung T5, für 3 Etagen, für AMBER, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	0	-	0	454900010	478,00
LED-Beleuchtung T5, für 3 Etagen, für AMBER, B in mm: 937, für 1875 (2x)	-	0	-	454900007	433,00
Panoramaseitenwand links	0	0	0	454899801	378,00
Panoramaseitenwand rechts	0	0	0	454899800	378,00
Satz Schiebetüren aus Isolierglas für AMBER M2 - 1250	0	-	-	454900011	1.126,00
Satz Schiebetüren aus Isolierglas für AMBER M2 - 1875	-	0	-	454900012	1.175,00
Satz Schiebetüren aus Isolierglas für AMBER M2 - 2500	-	-	0	454900013	2.130,00
Trenngitter für Bodenauslage, plastifiziert, T x H in mm: 600 x 200	0	0	0	454899264	21,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 30, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	0	-	0	454899266	25,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 30, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	-	0	-	454899265	23,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 50, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	0	-	0	454899268	26,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 50, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	-	0	-	454899267	25,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 80, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	0	-	0	454899270	27,00
Warenstopper (1 Stk.), plastifiziert, H in mm: 80, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	-	0	-	454899269	26,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, H in mm: 30, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	0	-	0	454899272	30,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, H in mm: 30, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	-	0	-	454899271	28,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, H in mm: 50, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	0	-	0	454899274	36,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, H in mm: 50, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	-	0	-	454899273	35,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, T x H in mm: 400 x 80, B in mm: 1250, für 1250 (1x), 2500 (2x)	0	-	0	454899276	40,00
Warenstopper (1 Stk.), Plexiglas, T x H in mm: 400 x 80, B in mm: 937, für 937 (1x), 1875 (2x)	-	0	-	454899275	39,00
Warentrenner aus Kunststoff, T x H in mm: 500 x 150, für 1250 (2x), 1875 (5x), 2500 (5x)	0	0	0	454899277	18,00
Warentrenner aus Plexiglas, T x H in mm: 300 x 90, für 1250 (2x), 1875 (5x), 2500 (5x)	0	0	0	454899303	21,00
Warentrenner aus Plexiglas, T x H in mm: 400 x 90, für 1250 (2x), 1875 (5x), 2500 (5x)	0	0	0	454899302	19,00
Warentrenner aus Plexiglas, T x H in mm: 500 x 90, für 1250 (2x), 1875 (5x), 2500 (5x)	0	0	0	454899278	19,00
Zusammenbau-Kit für Serie AMBER	0	0	0	454900004	48,00
Zwischenseitenwand aus Plexiglas für Serie AMBER	0	0	0	454900003	149,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar



FKR-E 80



FKR-E 100

bedienseitig 2 Drehtüren mit Isolierverglasung

## Flaschenkühlregal Serie FKR-E - steckerfertig

1 oder 2 Drehtüren, 3 CNS-Zwischenböden

- steckerfertiges Flaschenkühlregal mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- bedienseitig je nach Modell mit 1 oder 2 Drehtüren mit Isolierverglasung
- Türrahmenheizung
- blendfreie Beleuchtung senkrecht in den Seitenwänden angeordnet
- Isolierung, 40 mm
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich, automatische Abtauung
- abschließbares elektrisches Rollo für den Nachtbetrieb
- wahlweise mit 3 schräg oder waagrecht positionierten CNS-Zwischenböden, gelocht, inklusive Flaschenführungen und Preisschildleiste
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer in der Bodenwanne montiert
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im Maschinenfach montiert

	FKR-E 80	FKR-E 100	FKR-E 140
	1 Drehtür	2 Drehtüren	
	steckerfertig, 3 CNS-Zwischenböden		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	800 x 800 x 2100	1000 x 800 x 2100	1400 x 800 x 2100
Tiefe bei geöffneter Tür	1510	1255	1455
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Ausstellfläche	1,28 m <sup>2</sup>	1,64 m <sup>2</sup>	2,37 m <sup>2</sup>
Abstell- und Lagerflächen	3 Zwischenböden, 410 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 560 mm tief		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	1080 W / 230 V	1644 W / 230 V	1870 W / 230 V
Kälteleistung	1145 W / VT -10 °C	1906 W / VT -10 °C	2057 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-452A		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+6 bis +15 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	250 kg / 220 kg	270 kg / 240 kg	300 kg / 270 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	485381405	485381410	485381420
Verkaufspreis	<b>9.187,00 €</b>	<b>11.066,00 €</b>	<b>13.218,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>			
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
FKR-E 80	RG	mit geschlossener CNS-Rückwand anstatt Isolierglastüren	8.080,00
FKR-E 100	RG		9.740,00
FKR-E 140	RG		11.396,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
		Artikel-Nr.	Preis in €
abschließbare Jalousie, für Modell FKRE / FKREZ		485381915	77,00
Seitenwände aus Isolierglas, für Modell FKRE / FKREZ		485381905	719,00
zusätzliches Zwischenbord, aus CNS, für Modell FKRE / FKREZ 100		485381911	501,00
zusätzliches Zwischenbord, aus CNS, für Modell FKRE / FKREZ 140		485381913	564,00
zusätzliches Zwischenbord, aus CNS, für Modell FKRE / FKREZ 80		485381910	454,00



oder





FKZ-Z 80



FKZ-Z 100

bedienseitig 2 Drehtüren mit Isolierverglasung

## Flaschenkühlregal Serie FKZ-Z - zentralgekühlt

1 oder 2 Drehtüren, 3 CNS-Zwischenböden

- zentralgekühltes Flaschenkühlregal mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- bedienseitig je nach Modell mit 1 oder 2 Drehtüren mit Isolierverglasung
- Türrahmenheizung
- blendfreie Beleuchtung senkrecht in den Seitenwänden angeordnet
- Isolierung, 40 mm
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich, automatische Abtauung
- Verdampfer mit Expansionsventil R-452A, Leitungen ins Installationsfach geführt
- abschließbares elektrisches Rollo für den Nachtbetrieb
- wahlweise mit 3 schräg oder waagrecht positionierten CNS-Zwischenböden, gelocht, inklusive Flaschenführungen und Preisschildleiste
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer in der Bodenwanne montiert

	FKZ-Z 80	FKZ-Z 100	FKZ-Z 140
	1 Drehtür	2 Drehtüren	
	zentralgekühlt, 3 CNS-Zwischenböden		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	800 x 800 x 2100	1000 x 800 x 2100	1400 x 800 x 2100
Tiefe bei geöffneter Tür	1510	1255	1455
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Ausstellfläche	1,28 m <sup>2</sup>	1,64 m <sup>2</sup>	2,37 m <sup>2</sup>
Abstell- und Lagerflächen	3 Zwischenböden, 410 mm tief, in Höhe und Neigung verstellbar 1 Bodenauslage, 560 mm tief		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Kälteleistung	1145 W / VT -10 °C	1906 W / VT -10 °C	2057 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+6 bis +15 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	250 kg / 220 kg	270 kg / 240 kg	300 kg / 270 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	485381505	485381510	485381520
Verkaufspreis	<b>7.257,00 €</b>	<b>9.068,00 €</b>	<b>11.316,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
FKZ-Z 80	RG	mit geschlossener CNS-Rückwand anstatt Isolierglastüren	6.147,00
FKZ-Z 100	RG		7.744,00
FKZ-Z 140	RG		9.492,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
abschließbare Jalousie, für Modell FKRE / FKZ			485381915
Seitenwände aus Isolierglas, für Modell FKRE / FKZ			485381905
zusätzliches Zwischenbord, aus CNS, für Modell FKRE / FKZ 100			485381911
zusätzliches Zwischenbord, aus CNS, für Modell FKRE / FKZ 140			485381913
zusätzliches Zwischenbord, aus CNS, für Modell FKRE / FKZ 80			485381910
			<b>Preis in €</b>
abschließbare Jalousie, für Modell FKRE / FKZ			77,00
Seitenwände aus Isolierglas, für Modell FKRE / FKZ			719,00
zusätzliches Zwischenbord, aus CNS, für Modell FKRE / FKZ 100			501,00
zusätzliches Zwischenbord, aus CNS, für Modell FKRE / FKZ 140			564,00
zusätzliches Zwischenbord, aus CNS, für Modell FKRE / FKZ 80			454,00



# FÜR DEN SPEZIELLEN GENUSS – SPRECHEN SIE UNS AN! Käsekühlvitrinen & Fleischkühlvitrinen der NordCap CONCEPT-LINE

## Käsekühlvitrine Serie KKV



Käsekühlvitrine KKV ohne Unterbau  
auch als Version KKV-U mit Unterbau erhältlich

### Das ist dabei:

- zentralgekühlt
- innen und außen aus CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- 2 höhenverstellbare CNS-Zwischenetagen
- Isolierung aus Polyurethanhartschaum
- Vitrinenaufbau:  
beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, Innenbeleuchtung für Käsepräsentation, Schiebetüren aus Isolierglas  
Temperaturbereich: +2 bis +8 °C, rel. Luftfeuchtigkeit: 70 bis 85%
- Unterbau:  
CNS-Lamellenverdampfer mit Umluft, Türelemente mit 3 höhenverstellbaren Auflageschienen, 1 Zwischenrost  
Temperaturbereich: -2 bis +8 °C, rel. Luftfeuchtigkeit: 70 bis 85%
- Vitrinen und Unterbau mit E-Ventil für R 134a sowie elektronischer Regelung; vollautomatische Abtauung

### Das entscheiden Sie:

- 4 Breiten von 1100 bis 1980 mm
- mit oder ohne Unterbau
- 2 oder 3 Vollauszüge anstelle einer Tür
- Schloss für Tür oder Schublade im Unterbau
- Seitenwände verspiegelt oder aus Isolierglas
- ohne Zwischenborde
- Zwischenborde aus Glas (anstelle CNS)
- selbstschließende Schiebescheiben

## Fleischkühlvitrine Serie FKV



Fleischkühlvitrine FKV-U mit Unterbau  
auch als Version FKV ohne Unterbau erhältlich

### Das ist dabei:

- zentralgekühlt
- innen und außen aus CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- durchgehende Bodenabstellfläche: gekühlte Aufstellung für den Fleischwolf
- Isolierung aus Polyurethanhartschaum
- Vitrinenaufbau:  
beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, 1 Steckdose, Innenbeleuchtung für Fleischpräsentation, Schiebetüren aus Isolierglas  
Temperaturbereich: +2 bis +8 °C, rel. Luftfeuchtigkeit: 70 bis 85%
- Unterbau:  
CNS-Lamellenverdampfer mit Umluft, Türelemente mit 3 höhenverstellbaren Auflageschienen, 1 Zwischenrost  
Temperaturbereich: -2 bis +8 °C, rel. Luftfeuchtigkeit: 70 bis 85%
- Vitrinen und Unterbau mit E-Ventil für R 134a sowie elektronischer Regelung; vollautomatische Abtauung

### Das entscheiden Sie:

- alternative Innenausstattung:  
2 Fleischhängeschienen mit Schiebehaken oder  
2 schräggestellte Schalenaufnahmen mit Spiegel oder  
2 schräggestellte Schalenaufnahmen mit Spiegel und Vorrichtung zur Aufhängung von Fleisch
- 3 Breiten von 1100 bis 1980 mm
- mit oder ohne Unterbau
- 2 oder 3 Vollauszüge anstelle einer Tür
- Schloss für Tür oder Schublade im Unterbau
- Seitenwände verspiegelt oder aus Isolierglas
- selbstschließende Schiebescheiben mit CNS-Einfassung



FKV-F-110 (Aufbau)



FKV-U-F-110 (Auf- / Unterbau)

## Fleischkühlvitrine Serie FKV-F - zentralgekühlt

mit Vorrichtung zur Aufhängung von Fleisch

### Aufbau

- Gehäuse innen und außen CNS 1.4301, geschliffen
- Gehäuse innen und außen CNS 1.4301, geschliffen
- Hartschaum-Isolierung, 40 mm
- selbstschließende Schiebetüren mit Isolierverglasung und eloxiertem Aluminiumrahmen, beheizt
- beschichteter Umluft-Lamellenverdampfer
- Verdampfer mit Expansionsventil und Tauwasserauffangschale, Kältemittel-, Elektro- und Tauwasserleitungen sind zum Installationsfach geführt
- Temperaturanzeige mit Thermostat und Abtauregelung
- durchgehende Bodenabstellfläche und Platz für einen Fleischwolf
- Steckdose für Fleischwolf optional als Zubehör (230 V oder 400 V)
- Kaltlichtleuchte zur Innenbeleuchtung

### Unterbau

- als Volllade oder zum Einsatz von GN-Schalen 1/1
- GN-Unterbau-Kühltisch komplett aus CNS 1.4301
- Außengehäuse geschliffen, Innenwanne gerundet
- Hartschaum-Isolierung, 40 mm
- CNS-Sockel, 100 mm hoch
- Türen-Element mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen
- 3 höhenverstellbare Auflageschienen für GN-Einsätze 1/1, 1 GN-Rost 1/1 aus CNS
- GN-Schubladen 1/1 mit Vollauszug komplett aus CNS (optionales Sonderzubehör)
- Seitenwände für optimale Luftzirkulation gelocht
- Installationsleitungen ins Installationsfach geführt, Verdampfer mit Expansionsventil, Elektroleitungen bis Klemmkasten verlegt
- beschichteter Lamellenverdampfer in CNS mit Umluft
- Temperaturanzeige mit Thermostat in Bedienungsblende

	FKV-F-110	FKV-F-150	FKV-F-198	FKV-U-F-110	FKV-U-F-150	FKV-U-F-198
	AUFBAU			AUF- / UNTERBAU		

ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T)	1100 x 660	1500 x 660	1980 x 660	1100 x 660	1500 x 660	1980 x 660
außen (H)	1300			2100		
Tiefe bei geöffn. Schublade				1140		

LEISTUNGSDATEN						
Bruttinhalt	287 l	453 l	607 l	722 l	1022 l	1345 l
Türen (Unterbau)				2	3	4

TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	120 W / 230 V	180 W / 230 V	220 W / 230 V	400 W / 230 V	750 W / 230 V	775 W / 230 V
Kälteleistung	460 W / VT -10 °C	540 W / VT -10 °C	880 W / VT -10 °C	765 W / VT -10 °C	910 W / VT -10 °C	1180 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert					

TEMPERATURANGABEN						
Bereich	Vitrine +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			Vitrine +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF Unterbau -2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %					

GEWICHTSANGABEN						
Gewicht	250 kg /	175 kg /	450 kg /	392 kg /	541 kg /	709 kg /
Brutto / Netto	225 kg	155 kg	405 kg	353 kg	487 kg	638 kg

VERKLEIDUNG						
außen	CNS 1.4301					
innen	CNS 1.4301					

BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	485303005	485303006	485303007	485304015	485304016	485304017
Verkaufspreis	6.986,00 €	8.237,00 €	9.330,00 €	11.043,00 €	12.936,00 €	15.156,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Schloss (1 Stk.), je Tür oder Zug, ab Werk eingebaut	485190010	45,00
Schiebehaken	485303150	28,00
Seitenwände aus Isolierglas, für Modell FKV	485303141	719,00
Steckdose 230 V	485303145	145,00
Steckdose 400 V	485303146	191,00
Vollauszüge 2 x GN-Schubladen 1/1, anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 240 / 265 mm	485M290371	684,00



oder





FKV-S-110 (Aufbau)



FKV-U-S-110 (Auf- / Unterbau)

## Fleischkühlvitrine FKV-S - zentralgekühlt

mit Spiegel und schräggestellten Ebenen für GN-Schalen

### Aufbau

- Gehäuse innen und außen CNS 1.4301, geschliffen
- Hartschaum-Isolierung, 40 mm
- selbstschließende Schiebetüren mit Isolierverglasung und eloxiertem Aluminiumrahmen, beheizt
- beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft
- Verdampfer mit Expansionsventil und Tauwasserauffangschale, Kältemittel-, Elektro- und Tauwasserleitungen sind zum Installationsfach geführt
- Temperaturanzeige mit Thermostat und Abtauregelung
- innen 2 schräggestellte Ebenen für GN-Schalen 1/1 längs oder beliebiger GN-Größe mit Querstegen
- oberhalb schräggestellte Spiegel
- durchgehende Bodenabstellfläche und Platz für einen Fleischwolf
- Steckdose für Fleischwolf optional als Zubehör 230 V oder 400 V
- Kaltlichtleuchte zur Innenbeleuchtung

### Unterbau

- als Volllade oder zum Einsatz von GN-Schalen 1/1
- GN-Unterbau-Kühltisch komplett aus CNS 1.4301
- Außengehäuse geschliffen, Innenwanne gerundet
- Hartschaum-Isolierung, 40 mm
- Sockel aus CNS, 100 mm hoch
- Türen-Element mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen
- 3 höhenverstellbare Auflageschienen für GN-Einsätze 1/1, 1 GN-Rost 1/1 aus CNS
- GN-Schubladen 1/1 mit Vollauszug komplett aus CNS (optionales Sonderzubehör)
- Seitenwände für optimale Luftzirkulation gelocht
- Installationsleitungen ins Installationsfach geführt, Verdampfer mit Expansionsventil, Elektroleitungen bis Klemmkasten verlegt
- beschichteter Lamellenverdampfer in CNS mit Umluft
- Temperaturanzeige mit Thermostat in Bedienungsblende

	FKV-S-110	FKV-S-150	FKV-S-198	FKV-U-S-110	FKV-U-S-150	FKV-U-S-198
	AUFBAU			AUF- / UNTERBAU		

ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T)	1100 x 660	1500 x 660	1980 x 660	1100 x 660	1500 x 660	1980 x 660
außen (H)	1300			2100		
Tiefe bei geöffn. Schublade				1140		

LEISTUNGSDATEN						
Bruttinhalt	287 l	453 l	607 l	722 l	1022 l	1345 l
Türen (Unterbau)				2	3	4

TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	86 W / 230 V	110 W / 230 V	120 W / 230 V	86 W / 230 V	110 W / 230 V	120 W / 230 V
Kälteleistung	460 W / VT -10 °C	540 W / VT -10 °C	720 W / VT -10 °C	765 W / VT -10 °C	910 W / VT -10 °C	1180 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert					

TEMPERATURANGABEN		
Bereich	Vitrine +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	Vitrine +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF Unterbau -2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %	

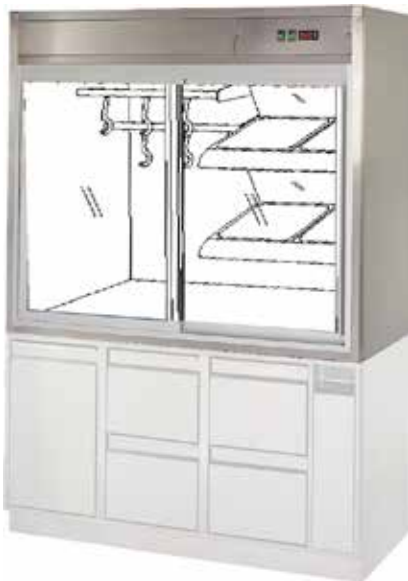
GEWICHTSANGABEN						
Gewicht	250 kg /	341 kg /	450 kg /	392 kg /	541 kg /	709 kg /
Brutto / Netto	225 kg	307 kg	405 kg	353 kg	487 kg	638 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	485303105	485303106	485303107	485304115	485304116	485304117
Verkaufspreis	7.777,00 €	9.087,00 €	10.245,00 €	11.834,00 €	13.786,00 €	16.071,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Schloss (1 Stk.), je Tür oder Zug, ab Werk eingebaut	485190010	45,00
Seiteninnenwände mit Spiegel, für Serie FKV	485303140	384,00
Seitenwände aus Isolierglas, für Modell FKV	485303141	719,00
Vollauszüge 2 x GN-Schubladen 1/1, anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 240 / 265 mm	485M290371	684,00





FKV-FS-110 (Aufbau)



FKV-U-FS-110 (Auf- / Unterbau)

## Fleischkühlvitrine FKV-FS - zentralgekühlt

mit Vorrichtung zur Aufhängung von Fleisch und schräggestellten Ebenen

### Aufbau

- Gehäuse innen und außen CNS 1.4301, geschliffen
- Hartschaum-Isolierung, 40 mm
- selbstschließende Schiebetüren mit Isolierverglasung und eloxiertem Aluminiumrahmen, beheizt
- beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft
- Verdampfer mit Expansionsventil und Tauwasserauffangschale, Kältemittel-, Elektro- und Tauwasserleitungen sind zum Installationsfach geführt
- Temperaturanzeige mit Thermostat und Abtauregelung
- innen 2 schräggestellte Ebenen für GN-Schalen 1/1 längs oder beliebiger GN-Größe mit Querstegen
- oberhalb schräggestellte Spiegel
- durchgehende Bodenabstellfläche und Platz für einen Fleischwolf
- Steckdose für Fleischwolf optional als Zubehör 230 V oder 400 V
- Kaltlichtleuchte zur Innenbeleuchtung

### Unterbau

- als Volllade oder zum Einsatz von GN-Schalen 1/1
- GN-Unterbau-Kühltisch komplett aus CNS 1.4301
- Außengehäuse geschliffen, Innenwanne gerundet
- Hartschaum-Isolierung, 40 mm
- Sockel aus CNS, 100 mm hoch
- Türen-Element mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen
- 3 höhenverstellbare Auflageschienen für GN-Einsätze 1/1, 1 GN-Rost 1/1 aus CNS
- GN-Schubladen 1/1 mit Vollauszug komplett aus CNS
- Seitenwände für optimale Luftzirkulation gelocht
- Installationsleitungen ins Installationsfach geführt, Verdampfer mit Expansionsventil, Elektroleitungen bis Klemmkasten verlegt
- beschichteter Lamellenverdampfer in CNS mit Umluft
- Temperaturanzeige mit Thermostat in Bedienungsblende

	FKV-FS-110	FKV-FS-150	FKV-FS-198	FKV-U-FS-110	FKV-U-FS-150	FKV-U-FS-198
	AUFBAU			AUF- / UNTERBAU		

ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T)	1100 x 660	1500 x 660	1980 x 660	1100 x 660	1500 x 660	1980 x 660
außen (H)	1300			2100		
Tiefe bei geöffn. Schublade				1140		

LEISTUNGSDATEN						
Bruttoinhalt	287 l	453 l	607 l	722 l	1022 l	1345 l
Türen (Unterbau)				2	3	4

TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	86 W / 230 V	110 W / 230 V	120 W / 230 V	86 W / 230 V	110 W / 230 V	120 W / 230 V
Kälteleistung	460 W / VT -10 °C	540 W / VT -10 °C	720 W / VT -10 °C	765 W / VT -10 °C	910 W / VT -10 °C	1180 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert					

TEMPERATURANGABEN						
Bereich	Vitrine +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			Vitrine +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF Unterbau -2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %					

GEWICHTSANGABEN						
Gewicht	236 kg /	322 kg /	425 kg /	378 kg /	522 kg /	410 kg /
Brutto / Netto	212 kg	290 kg	383 kg	340 kg	470 kg	360 kg

VERKLEIDUNG						
außen	CNS 1.4301					
innen	CNS 1.4301					

BESTELINFOS						
Artikel-Nr.	485303205	485303206	485303207	485304215	485304216	485304217
Verkaufspreis	7.920,00 €	9.248,00 €	10.462,00 €	11.977,00 €	13.947,00 €	16.288,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Schloss (1 Stk.), je Tür oder Zug, ab Werk eingebaut	485190010	45,00
Schiebehaken	485303150	28,00
Seitenwände aus Isolierglas, für Modell FKV	485303141	719,00
Steckdose 230 V	485303145	145,00
Steckdose 400 V	485303146	191,00
Vollauszüge 2 x GN-Schubladen 1/1, anstatt 1 Tür, Nutzhöhe 240 / 265 mm	485M290371	684,00







FRS 110-FB (Aufbau)

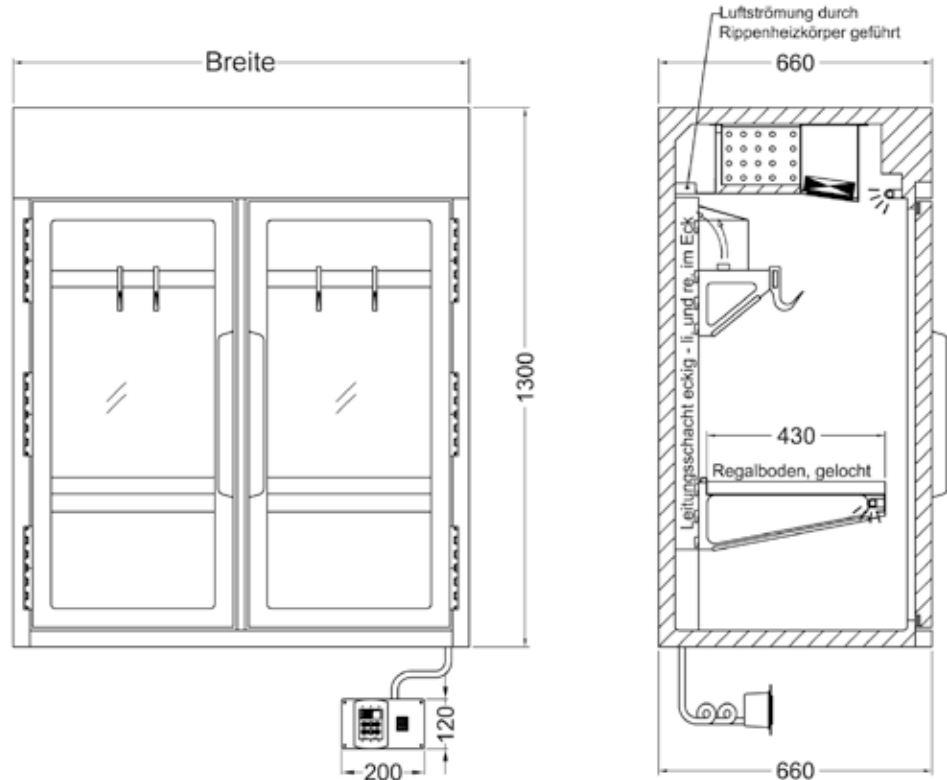


Anwendungsbeispiel

## Dry Aged Beef Vitrine Serie FRS

wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- steckerfertige oder zentralgekühlte Fleischreifvitrine bzw. Dry Aged Beef-Vitrine
- speziell angepasste Zwischenborde für die perfekte Durchlüftung der hochwertigen Waren
- wählbare Innenausstattung: Vorrichtung zur Anhängung von Fleisch, Fleischreifeböden oder beides kombiniert
- Gehäuse innen und außen komplett aus CNS 1.4301, Pulverbeschichtung des Gehäuses in RAL-Farbe möglich
- Temperatur stufenlos regelbar
- regelbare Lüfterdrehzahl bis zu einer hohen Luftfeuchte von bis zu 95%
- LED-Innenbeleuchtung für die Fleischpräsentation
- Fensterrahmen aus Aluminium, in Edelstahl-Optik eloxiert
- Isolierverglasung mit Rahmenheizung, kaum Kondensatbildung, optional Seiten- oder Rückwand innen verspiegelt oder aus Isolierglas gegen Mehrpreis auf Anfrage
- Drehtüren mit Isolierverglasung
- steckerfertige Modelle: Abtauerung mittels Heißgas, zentralgekühlte Modelle: elektrische Abtauerung, bauseitiger Tauwasserablauf zwingend erforderlich
- Isolierung, 40 mm
- Hygieneausführung für eine leichte Reinigung, gerundete Innenwanne mit Auslaufschutz
- Steuereinheit mit digitaler Temperaturanzeige, Temperaturregelung, Abtauregelung und Drehzahlregler
- optional Steckdose für Fleischwolf als Zubehör 230 V oder 400 V





## Dry Aged Beef Vitrine Serie FRS

wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

	<b>FRS 110-FB (AUFBAU)</b>	<b>FRS 150-FB (AUFBAU)</b>	<b>FRS 198-FB (AUFBAU)</b>	<b>FRS 110-FB-Z (AUFBAU)</b>	<b>FRS 150-FB-Z (AUFBAU)</b>	<b>FRS 198-FB-Z (AUFBAU)</b>
	steckerfertig			zentralgekühlt		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T)	1100 x 660 / 680	1500 x 660 / 680	1980 x 660 / 680	1100 x 660 / 680	1500 x 660 / 680	1980 x 660 / 680
außen (H)	1300 / 2040			1300		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Bruttoinhalt	287 l	453 l	607 l	287 l	453 l	607 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	155 W / 230 V	201 W / 230 V	237 W / 230 V	Planungshinweis: Die Verbundanlage muss auf VT -12°C laufen, damit ein Reifeprozess stattfinden kann.		
Kälteleistung	800 W / VT -10 °C	900 W / VT -10 °C	1000 W / VT -10 °C	460 W / VT -10 °C	540 W / VT -10 °C	720 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-134a			Expansionsventil R-134a vorinstalliert		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	Vitrine 0 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
relative Luftfeuchtigkeit	60 bis 95 %					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht	250 kg /	341 kg /	450 kg /	198 kg /	289 kg /	398 kg /
Brutto / Netto	225 kg	307 kg	405 kg	173 kg	255 kg	353 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	CNS 1.4301					
innen	CNS 1.4301					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	485303325	485303326	485303327	485303315-OM	485303316-OM	485303317-OM
Verkaufspreis	<b>14.138,00 €</b>	<b>16.224,00 €</b>	<b>18.161,00 €</b>	<b>11.789,00 €</b>	<b>13.449,00 €</b>	<b>15.450,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>	
gelochter Einlegeboden FRS 110-FB, zusätzlicher Zwischenboden für die perfekte Durchlüftung der hochwertigen Waren				485303365	322,00	
gelochter Einlegeboden FRS 150-FB, zusätzlicher Zwischenboden für die perfekte Durchlüftung der hochwertigen Waren				485303366	383,00	
gelochter Einlegeboden FRS 198-FB, zusätzlicher Zwischenboden für die perfekte Durchlüftung der hochwertigen Waren				485303367	514,00	
gelochtes Zwischenbord, 2-teilig, inkl. Halter, für FRS 150-FB				485303361	619,00	
gelochtes Zwischenbord, 2-teilig, inkl. Halter, für FRS 198-FB				485303362	704,00	
gelochtes Zwischenbord, inkl. Halter, für FRS 110-FB				485303360	524,00	
LED-Beleuchtung, unter Zwischenbord, für FRS 110-FB				485303370	526,00	
LED-Beleuchtung, unter Zwischenbord, für FRS 150-FB				485303371	580,00	
LED-Beleuchtung, unter Zwischenbord, für FRS 198-FB				485303372	650,00	



SCARLET 071 SLIM  
Abbildung zeigt Gerät  
in Sonderausstattung „Holzverkleidung“  
(auf Anfrage)  
und Sonderausstattung „Panoramaseitenteile“  
(Sonderzubehör)

## Wärmeregal Serie SCARLET SLIM

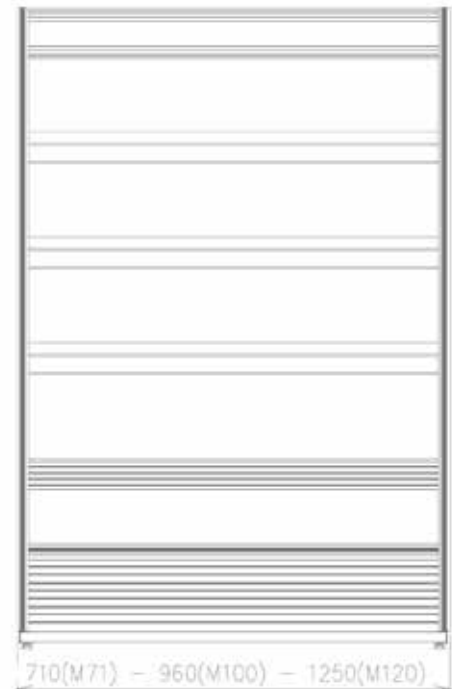
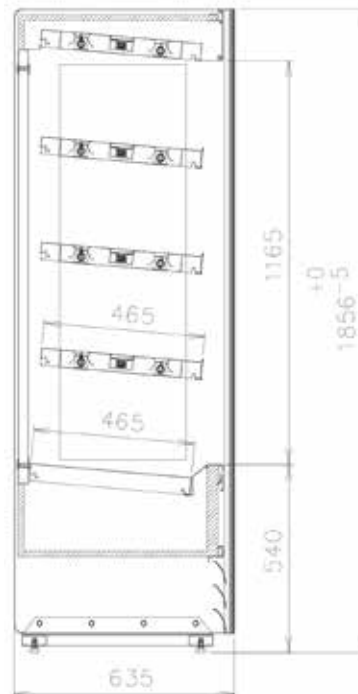
3 Etagen und 1 Bodenauslage, inkl. Seitenpaneele

- steckerfertiges Wärmeregal
- außen / innen: wahlweise weiß oder CNS 1.4301
- 2 Halogen-Wärmebrücken unter der Decke und jedem Regalboden
- SCARLET 71: 250 Watt je Wärmebrücke
- SCARLET 100: 400 Watt je Wärmebrücke
- SCARLET 120: 500 Watt je Wärmebrücke
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Hauptschalter
- 3 Regalböden, geneigt, T in mm: 465
- 1 Bodenauslage, geneigt, T in mm: 465

### Hinweis:

Gegen einen Aufpreis sind die Modelle ebenfalls in den RAL Farbtönen 7016 (Anthrazitgrau), 9005 (Tiefschwarz), 9006 (Weißaluminium), 9007 (Graualuminium), 9010 (Reinweiß) und 9011 (Graphitschwarz) erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.

Abweichende RAL-Farbtöne und Holz-Verkleidung sind auf Anfrage ebenfalls möglich.



## Wärmeregal Serie SCARLET SLIM

3 Etagen und 1 Bodenauslage, inkl. Seitenpaneele

	<b>SCARLET 071 SLIM</b>	<b>SCARLET 100 SLIM</b>	<b>SCARLET 120 SLIM</b>	<b>SCARLET 071 SLIM CNS</b>	<b>SCARLET 100 SLIM CNS</b>	<b>SCARLET 120 SLIM CNS</b>
3 Etagen und 1 Bodenauslage, inkl. Seitenpaneele						
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	710 x 635 x 1855	960 x 635 x 1855	1250 x 635 x 1855	710 x 635 x 1855	960 x 635 x 1855	1250 x 635 x 1855
<b>LEISTUNGSDATEN ( <sup>1</sup> TDA = Total Display Area (Warenpräsentationsfläche) gemäß EN 23953-2:2016 )</b>						
Bruttoinhalt	337 l	469 l	621 l	337 l	469 l	621 l
Nettoinhalt	162 l	226 l	299 l	162 l	226 l	299 l
Ausstellfläche	1,32 m <sup>2</sup>	1,79 m <sup>2</sup>	2,33 m <sup>2</sup>	1,32 m <sup>2</sup>	1,79 m <sup>2</sup>	2,33 m <sup>2</sup>
TDA <sup>1</sup>	0,5 m <sup>2</sup>	0,69 m <sup>2</sup>	0,91 m <sup>2</sup>	0,5 m <sup>2</sup>	0,69 m <sup>2</sup>	0,91 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	2200 W / 230 V	3450 W / 230 V	4300 W / 230 V	2200 W / 230 V	3450 W / 230 V	4300 W / 230 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+65 °C					
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	weiß plastifiziertes Stahlblech mit Aluminium-Profilen			CNS 1.4301		
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech			CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	41863507110	41863510010	41863512010	41863507110CNS	41863510010CNS	41863512010CNS
Verkaufspreis	<b>6.305,00 €</b>	<b>7.319,00 €</b>	<b>7.570,00 €</b>	<b>8.613,00 €</b>	<b>9.696,00 €</b>	<b>10.705,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>	
Außenlackierung ALASKA 071 / SLIM 071 / SCARLET 071 SLIM, Seitenteile außen und untere Frontblende in Standard-RAL-Farbtönen				418A710076	301,00	
Außenlackierung ALASKA 071 / SLIM 071 / SCARLET 071 SLIM, Seitenteile außen und untere Frontblende in vom Standard abweichenden RAL-Farbtönen				418A7100761	361,00	
Außenlackierung ALASKA 100 / SLIM 100 / SCARLET 100 SLIM, Seitenteile außen und untere Frontblende in Standard-RAL-Farbtönen				418A036508	362,00	
Außenlackierung ALASKA 100 / SLIM 100 / SCARLET 100 SLIM, Seitenteile außen und untere Frontblende in vom Standard abweichenden RAL-Farbtönen				418A0365081	435,00	
Außenlackierung ALASKA 120 / SLIM 120 / SCARLET 120 SLIM, Seitenteile außen und untere Frontblende in Standard-RAL-Farbtönen				418A036509	377,00	
Außenlackierung ALASKA 120 / SLIM 120 / SCARLET 120 SLIM, Seitenteile außen und untere Frontblende in vom Standard abweichenden RAL-Farbtönen				418A0365091	451,00	
Drehtür für SCARLET 071 SLIM, frontseitig, 1 Drehtür, optional mit Schloss, bitte Türanschlag angeben				418000100	830,00	
Drehtüren für SCARLET 100 SLIM, frontseitig, 2 Drehtüren, optional mit Schloss, bitte Türanschlag angeben				418000110	1.172,00	
Drehtüren für SCARLET 120 SLIM, frontseitig, 2 Drehtüren, optional mit Schloss, bitte Türanschlag angeben				418000120	1.246,00	
Glastüren für SCARLET 071 SLIM, rückseitig, zum rückseitigen Beschicken des Regals				418040100	2.323,00	
Glastüren für SCARLET 100 SLIM, rückseitig, zum rückseitigen Beschicken des Regals				418040110	3.098,00	
Glastüren für SCARLET 120 SLIM, rückseitig, zum rückseitigen Beschicken des Regals				418040120	3.270,00	
Innenlackierung ALASKA 071 / SLIM 071 / SCARLET 071 SLIM, in Standard-RAL-Farbtönen				418A710070	362,00	
Innenlackierung ALASKA 071 / SLIM 071 / SCARLET 071 SLIM, in vom Standard abweichenden RAL-Farbtönen				418A7100701	435,00	
Innenlackierung ALASKA 100 / SLIM 100 / SCARLET 100 SLIM, in Standard-RAL-Farbtönen				418A019508	396,00	
Innenlackierung ALASKA 100 / SLIM 100 / SCARLET 100 SLIM, in vom Standard abweichenden RAL-Farbtönen				418A0195081	474,00	
Innenlackierung ALASKA 120 / SLIM 120 / SCARLET 120 SLIM, in Standard-RAL-Farbtönen				418A019509	408,00	
Innenlackierung ALASKA 120 / SLIM 120 / SCARLET 120 SLIM, in vom Standard abweichenden RAL-Farbtönen				418A0195091	489,00	
LED-Displayaufsatz, beleuchtet, für SCARLET 071 SLIM				418010100	256,00	
LED-Displayaufsatz, beleuchtet, für SCARLET 100 SLIM				418010110	287,00	
LED-Displayaufsatz, beleuchtet, für SCARLET 120 SLIM				418010120	338,00	
Panoramaseitenteil, für Serie SCARLET SLIM				418050100	234,00	
Rollensatz, für Serie SCARLET SLIM				418060100	201,00	
Tablettrutsche, für SCARLET 071 SLIM				418070100	367,00	
Tablettrutsche, für SCARLET 100 SLIM				418070110	551,00	
Tablettrutsche, für SCARLET 120 SLIM				418070120	639,00	
Volltüren für SCARLET 071 SLIM, rückseitig, CNS, zum rückseitigen Beschicken des Regals				418030100	1.944,00	
Volltüren für SCARLET 071 SLIM, rückseitig, weiß, zum rückseitigen Beschicken des Regals				418020100	1.887,00	
Volltüren für SCARLET 100 SLIM, rückseitig, CNS, zum rückseitigen Beschicken des Regals				418030110	2.591,00	
Volltüren für SCARLET 100 SLIM, rückseitig, weiß, zum rückseitigen Beschicken des Regals				418020110	2.515,00	
Volltüren für SCARLET 120 SLIM, rückseitig, CNS, zum rückseitigen Beschicken des Regals				418030120	2.724,00	
Volltüren für SCARLET 120 SLIM, rückseitig, weiß, zum rückseitigen Beschicken des Regals				418020120	2.634,00	



WÄRMETURM WT-58

### Wärmeregale WÄRMETURM WT

3 Schwarzglas-Regalböden, 450 mm tief

- Wärmeregale
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301, Rückwand gelochtes Spiegelblech, Auslagen aus Schwarzglas
- Wärmebrücke über jedem Regalboden und der Bodenauslage
- Heizplatte über jedem Regalboden und der Bodenauslage
- Rückwand innen aus gelochtem Spiegelblech
- kundenseitig offen, Rückwand geschlossen
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung unter der Decke und den Regalböden
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- serienmäßig mit stufenweise einstellbarem Nachttrollo sowie Preisschienen je Regalboden und vorn an der Bodenauslage (unterschiedliche Ausführung möglich)
- 3 Regalböden aus Schwarzglas, Tiefe in mm: 450
- Bodenauslage aus Schwarzglas, Tiefe in mm: 670

Hinweis:

Verkleidung mit Pulverbeschichtung in einem RAL-Farbtönen gegen Aufpreis auf Anfrage erhältlich.  
Einen passenden Kälteturm finden Sie in Register 12a.

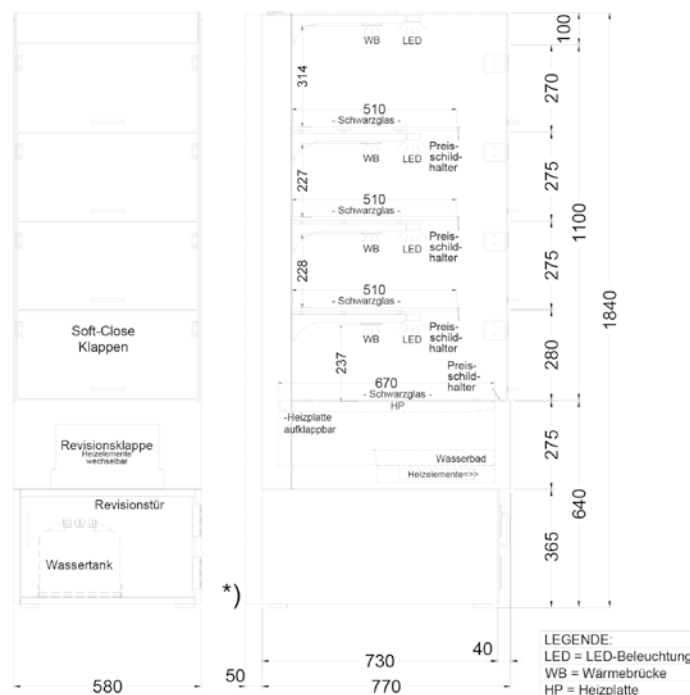
#### WÄRMETURM WT-58

steckerfertig, 3 Schwarzglas-Regalböden, T in mm: 450

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	580 x 770 x 1840
innen (B x T x H)	490 x 670 x 1100
LEISTUNGSDATEN	
Ausstellfläche	1,00 m <sup>2</sup>
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	2300 W / 230 V
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+65 bis +75 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301, Rückwand gelochtes Spiegelblech, Auslagen aus Schwarzglas
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	484534200
Verkaufspreis	<b>8.928,00 €</b>

(Vorderseite)

(Seitenansicht)



\*) Optional: Blende für selbe Optik wie Kälteturm



# KÜHLTHEKEN



## 09

Lebensmittel- & Frischwarentheken, Freikühltheken, Heiße Theken	9/4
Konditorei- & Snacktheken	9/34
Fischtheken	9/36



### Auf der Suche nach der idealen Freikühltheke?

Auf unserer Website halten wir unsere „Auswahlhilfe Freikühltheken“ für Sie zum Download bereit. Der entsprechende Fragebogen berücksichtigt Ihre speziellen Bedürfnisse und Anforderungen und erleichtert Ihnen und uns so, die für Sie ideale Freikühltheke zu finden.

Das entsprechende Formular finden Sie unter:

[www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf](http://www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf)

# LEBENSMITTELTHEKEN



## FRISCHE PROFESSIONELL PRÄSENTIEREN

Für fast alle Lebensmittel ist die Kühlung ein probates Mittel zur Erhaltung der Frische bei kurz- bis mittel fristiger Lagerdauer. Kälte senkt die Temperatur der Lebensmittel und verlangsamt die physiologischen, biochemischen und mikrobiologischen Zerfallprozesse.

Weil der Handel zunehmend den Frischeaspekt der Waren in den Vordergrund stellt, hat es bei der Bereitstellung leistungsfähiger Kühlgeräte in den letzten Jahren erhebliche Innovations- und Entwicklungsschritte gegeben.

Die Frischwaretheken von NordCap sind sowohl mit ihrer Technik und ihrer Funktionalität als auch mit ihrem Design richtungsweisend in der Kältebranche. Sie garantieren eine einwandfreie, auf die Bedürfnisse einzelner Lebensmittelgruppen genau abgestimmte Kühlung unter optimalen, hygienischen Bedingungen.

Voraussetzung hierfür ist natürlich, dass die richtigen Lagertemperaturen für Lebensmittel bekannt sind und auch eingehalten werden.

vorgeschriebene Lagertemperaturen	Lebensmittel	empfohlene Lagertemperaturen
0 bis +3 °C	Fleischwaren (Hackfleisch, Innereien, Fertiggerichte)	0 bis +2 °C (oder -1 bis +1 °C)
0 bis +4 °C	Geflügel, Kaninchen, Wildbret	0 bis +2 °C
0 bis +6 °C	Fleisch- und Wurstwaren	+2 bis +4 °C
0 bis +2 °C	Fisch, Muschelfleisch	0°C
+5 bis +15 °C	lebende Muscheln	+6 bis +10 °C
0 bis +3 °C	Fertiggerichte (mit Fleisch oder Fisch)	0 bis +2 °C (oder -1 bis +1 °C)
0 bis +6 °C	Milchprodukte	+4 bis +6 °C (oder +2 bis +4 °C)
0 bis +4 °C	Frischmilch	+2 bis +4 °C (oder 0 bis +2 °C)
0 bis +8 °C	Eier	+4 bis +6 °C
0 bis +8 °C	gekühltes Obst und Gemüse	+4 bis +8 °C



# KORROSIONSSCHUTZ BEI SPEZIELLEN ANFORDERUNGEN

## PREMIUM-Paket für die offene Präsentation säure- & salzhaltiger Ware

Unsere Frischwaretheken sind optimal für die professionelle Präsentation von Molkereiprodukten (M2), Wurstwaren (M2), Fleisch (M1), Hackfleisch (M1) oder Geflügel (M1) ausgelegt.

Wenn in den Frischwaretheken die offene Präsentation von zum Beispiel Marinaden oder Fisch geplant ist, benötigen sie eine spezielle Ausrüstung, die sie vor Korrosion schützt. Denn so lecker und einladend Kräuteroliven, in Lake eingelegter Käse und marinierte Artischocken auch aussehen: Als säure- wie auch salzhaltige Produkte greifen sie nicht nur im direkten Kontakt, sondern auch über die Luft das Metall an.

Damit sich die Investition in Ihre Ladeneinrichtung voll rentieren kann, empfehlen wir für diese Zwecke unser sogenanntes PREMIUM-Paket. Hierin ist die korrosionsbeständige Ausführung aller direkt oder indirekt betroffenen Bestandteile enthalten, wie etwa Verdampferbeschichtung sowie die Warenauslage aus Chromnickelstahl und innenliegende Bauteile der Theke.

Sie finden die Angaben für die PREMIUM-Variante jeweils unter den Bestellinfos.





**Serie KAI**  
vielfältige Anwendungsmöglichkeiten



**Serie KAI**  
SB-Versionen, Brotvitrinen und weitere  
Varianten erhalten Sie gern auf Anfrage.

## Frischwaretheke Serie KAI-M - Temperaturklasse M2 oder M1 Bautiefe: 1069 mm | Auslagetiefe: 862 mm

steckerfertig, Umluftkühlung, Unterbaukühlung, inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig

- steckerfertige Frischwaretheke mit Umluftkühlung
- wahlweise mit Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc. oder M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten
- außen Frontblende in weiß RAL 9016 lackiert, Seitenteile: grau
- innen weiß plastifiziertes Stahlblech
- 862 mm tiefe Auslagefläche, CNS 1.4310
- helle Beleuchtung oben, unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung
- serienmäßig inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig, je 40 mm breit
- gebogene Panoramafrontscheibe mit Hebemechanismus, zur einfachen Reinigung hochklappbar
- 250 mm tiefe, kunststoffbeschichtete Arbeitsplatte
- Unterbaukühlung mit 1 bis 4 Türen

Hinweis:

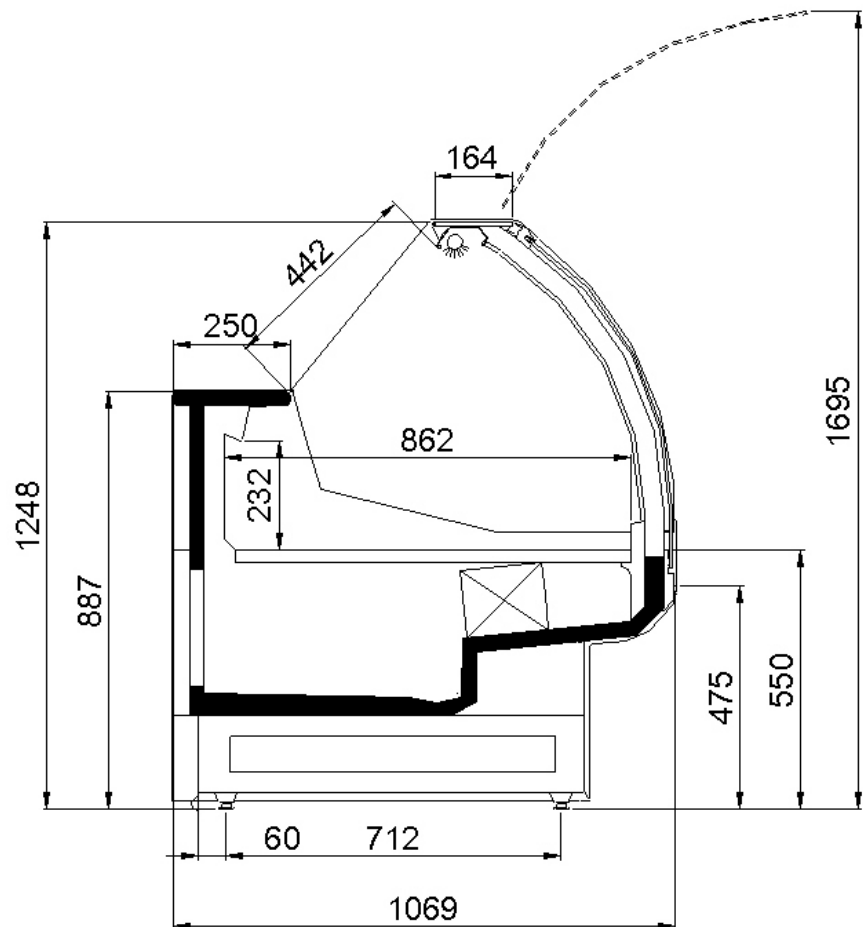
Frontblenden in weiß mit Kunststoffstoßleiste in grau (Standard RAL 9006). Frontblenden auch in den RAL-Farbtönen 1021 (gelb), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün) lieferbar. Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage.

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Ausführungen SB und Brotwaren sowie Ausführungen mit Kippscheibe erhalten Sie auf Anfrage.

Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Frischwaretheken.  
Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter [www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf](http://www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf).

Informationen zu den PREMIUM-Varianten mit allen für die Präsentation marinerter oder salzhaltiger Ware benötigter Komponenten aus CNS finden Sie auf Seite 09 / 03.



## Frischwaretheke Serie KAI-M - Temperaturklasse M2 oder M1

**Bautiefe: 1069 mm | Auslagentiefe: 862 mm**

steckerfertig, Umluftkühlung, Unterbaukühlung, inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig

KAI 937-M	KAI 1250-M	KAI 1562-M	KAI 1875-M	KAI 2500-M	KAI 3125-M	KAI 3750-M	KAI AUSSEN- ECKE 90°	KAI INNEN- ECKE 90°
steckerfertig, Umluftkühlung, Unterbaukühlung, inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig							steckerfertig, Umluftkühlung, ohne Seitenteile	
Temperaturklasse M2 (+3 bis +5 °C) oder Temperaturklasse M1 (0 bis +2 °C), Dekorblenden: weiß								

ABMESSUNGEN (MM)									
außen (B x T)	1017 x 1069	1330 x 1069	1642 x 1069	1955 x 1069	2580 x 1069	3205 x 1069	3830 x 1069	1910 x 1152	2060 x 1182
außen (H)	1248								

LEISTUNGSDATEN									
Ausstellfläche	0,6 m <sup>2</sup>	0,91 m <sup>2</sup>	1,05 m <sup>2</sup>	1,2 m <sup>2</sup>	1,8 m <sup>2</sup>	2,1 m <sup>2</sup>	2,8 m <sup>2</sup>	1,19 m <sup>2</sup>	1,47 m <sup>2</sup>
Türen (Unterbau)	1		2	3	4				

TECHNISCHE DATEN									
Anschlusswert	484 W / 230 V	505 W / 230 V	900 W / 230 V	983 W / 230 V	1179 W / 230 V	1512 W / 230 V	1553 W / 230 V	528 W / 230 V	570 W / 230 V
Kälteleistung	576 W / VT -10 °C		1098 W / VT -10 °C		1448 W / VT -10 °C		2058 W / VT -10 °C		576 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-449A / 400 g		R-449A / 550 g		R-449A / 700 g		R-449A / 1000 g		R-449A / 450 g
Energieverbrauch	6,8 kWh / 24h	7,0 kWh / 24h	12,9 kWh / 24h	13,8 kWh / 24h	16,6 kWh / 24h	21,3 kWh / 24h	21,7 kWh / 24h	6,9 kWh / 24h	7,6 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB								

TEMPERATURANGABEN									
Bereich	M2: +3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF M1: 0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF								
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)								

GEWICHTSANGABEN									
Gewicht	200 kg /	210 kg /	285 kg /	290 kg /	365 kg /	440 kg /	525 kg /	335 kg /	350 kg /
Brutto / Netto	140 kg	150 kg	215 kg	225 kg	300 kg	360 kg	450 kg	285 kg	300 kg

VERKLEIDUNG									
außen	Frontblende in weiß RAL 9016 lackiert, Seitenteile: grau								
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech								

BESTELLINFOS M2									
Artikel-Nr.	4547012842	4547013852	4547012852	4547013862	4547013872	4547012862	4547013882	4547013992	4547013982
Verkaufspreis	<b>4.709,00 €</b>	<b>5.017,00 €</b>	<b>5.444,00 €</b>	<b>5.767,00 €</b>	<b>6.467,00 €</b>	<b>7.516,00 €</b>	<b>8.223,00 €</b>	<b>6.934,00 €</b>	<b>6.558,00 €</b>

AUFPREIS FÜR PREMIUM-VARIANTE M2 (CODE: PREMIUM-M2)									
Aufpreis	<b>946,00 €</b>	<b>1.162,00 €</b>	<b>1.390,00 €</b>	<b>1.632,00 €</b>	<b>2.081,00 €</b>	<b>2.488,00 €</b>	<b>2.943,00 €</b>	<b>2.215,00 €</b>	<b>2.569,00 €</b>

BESTELLINFOS M1									
Artikel-Nr.	4547012841	4547013851	4547012851	4547013861	4547013871	4547012861	4547013881		
Verkaufspreis	<b>4.773,00 €</b>	<b>5.078,00 €</b>	<b>5.529,00 €</b>	<b>5.859,00 €</b>	<b>6.559,00 €</b>	<b>7.635,00 €</b>	<b>8.348,00 €</b>		

AUFPREIS FÜR PREMIUM-VARIANTE M1 (CODE: PREMIUM-M1)									
Aufpreis	<b>946,00 €</b>	<b>1.162,00 €</b>	<b>1.390,00 €</b>	<b>1.632,00 €</b>	<b>2.081,00 €</b>	<b>2.488,00 €</b>	<b>2.943,00 €</b>		

SONDERZUBEHÖR									
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 9 / 10 und 9 / 11.									



**Serie KAI**  
vielfältige Anwendungsmöglichkeiten



**Serie KAI**  
SB-Versionen, Brotvitrinen und weitere  
Varianten erhalten Sie gern auf Anfrage.

## Frischwaretheke Serie KAI-O - Temperaturklasse M2 oder M1 Bautiefe: 1069 mm | Auslagetiefe: 862 mm

zentralgekühlt, Umluftkühlung und Unterbaukühlung  
inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig

- zentralgekühlte Frischwaretheke mit Umluftkühlung zum Anschluß an eine externe Kälteanlage
- wahlweise mit Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc. oder M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten
- außen Frontblende in weiß RAL 9016 lackiert, Seitenteile: grau
- innen weiß plastifiziertes Stahlblech
- 862 mm tiefe Auslagefläche, CNS 1.4310
- helle Beleuchtung oben, unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- mit vorinstalliertem Expansionsventil R-449A
- automatische Abtaugung
- serienmäßig inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig, je 40 mm breit
- gebogene Panoramafrontscheibe mit Hebemechanismus, zur einfachen Reinigung hochklappbar
- 250 mm tiefe, kunststoffbeschichtete Arbeitsplatte
- Unterbaukühlung mit 1 bis 4 Türen

Hinweis:

Frontblenden in weiß mit Kunststoffstoßleiste in grau (Standard RAL 9006). Frontblenden auch in den RAL-Farbtönen 1021 (gelb), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün) lieferbar. Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage.

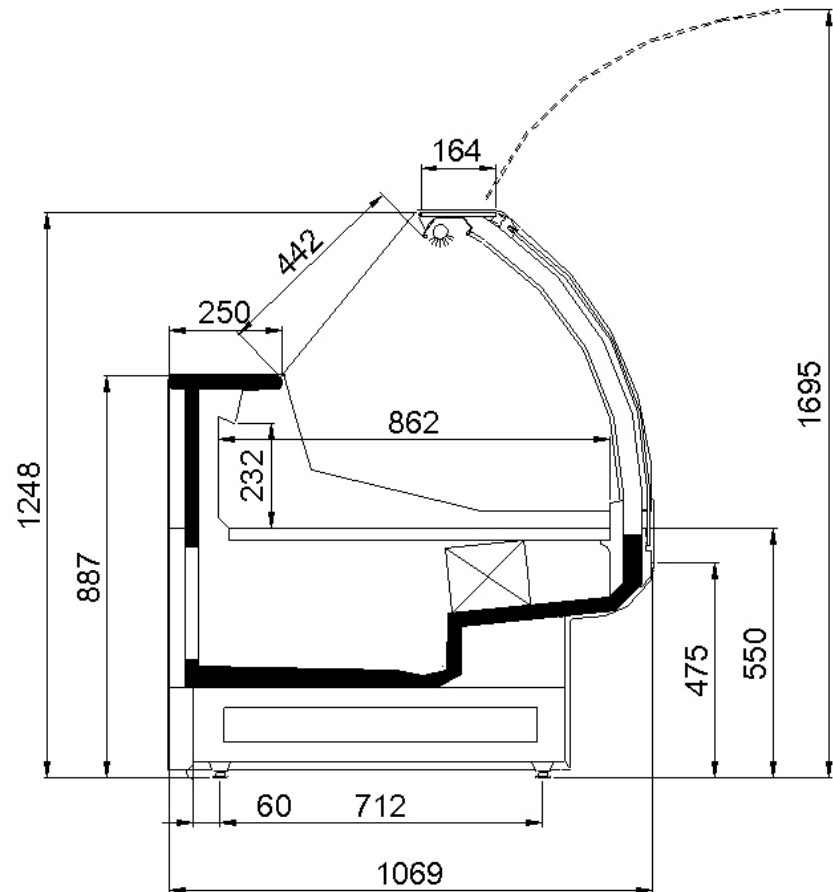
Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Ausführungen SB und Brotwaren sowie Ausführungen mit Kippscheibe erhalten Sie auf Anfrage.

Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Frischwaretheken.

Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter [www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf](http://www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf).

Informationen zu den PREMIUM-Varianten mit allen für die Präsentation marinerter oder salzhaltiger Ware benötigter Komponenten aus CNS finden Sie auf Seite 09 / 03.



oder



## Frischwaretheke Serie KAI-O - Temperaturklasse M2 oder M1

**Bautiefe: 1069 mm | Auslagertiefe: 862 mm**

zentralgekühlt, Umluftkühlung und Unterbaukühlung  
inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig

	<b>KAI 937-O</b>	<b>KAI 1250-O</b>	<b>KAI 1562-O</b>	<b>KAI 1875-O</b>	<b>KAI 2500-O</b>	<b>KAI 3125-O</b>	<b>KAI 3750-O</b>
zentralgekühlt, Umluftkühlung und Unterbaukühlung, inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig							
Temperaturklasse M2 (+3 bis +5 °C) oder Temperaturklasse M1 (0 bis +2 °C), Dekorblenden: weiß							
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>							
außen (B x T x H)	1017 x 1069 x 1248	1330 x 1069 x 1248	1642 x 1069 x 1248	1955 x 1069 x 1248	2580 x 1069 x 1248	3205 x 1069 x 1248	3830 x 1069 x 1248
<b>LEISTUNGSDATEN</b>							
Ausstellfläche	0,6 m <sup>2</sup>	0,91 m <sup>2</sup>	1,05 m <sup>2</sup>	1,2 m <sup>2</sup>	1,8 m <sup>2</sup>	2,1 m <sup>2</sup>	2,8 m <sup>2</sup>
Türen (Unterbau)	1		2		3		4
<b>TECHNISCHE DATEN</b>							
Anschlusswert	142 W / 230 V	170 W / 230 V	196 W / 230 V	284 W / 230 V	340 W / 230 V	456 W / 230 V	510 W / 230 V
Kälteleistung	262 W / VT -10 °C	317 W / VT -10 °C	428 W / VT -10 °C	497 W / VT -10 °C	647 W / VT -10 °C	842 W / VT -10 °C	994 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-449A vorinstalliert						
Energieverbrauch	1,4 kWh / 24h	1,6 kWh / 24h	1,9 kWh / 24h	2,8 kWh / 24h	3,3 kWh / 24h	4,5 kWh / 24h	4,9 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB						
<b>TEMPERATURANGABEN</b>							
Bereich	M2: +3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF M1: 0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF						
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)						
<b>GEWICHTSANGABEN</b>							
Gewicht Brutto / Netto	185 kg / 125 kg	195 kg / 135 kg	270 kg / 200 kg	275 kg / 210 kg	350 kg / 285 kg	425 kg / 335 kg	510 kg / 435 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>							
außen	Frontblende in weiß RAL 9016 lackiert, Seitenteile: grau						
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech						
<b>BESTELINFOS M2</b>							
Artikel-Nr.	4547012872	4547013932	4547012882	4547013942	4547013952	4547012892	4547013962
Verkaufspreis	<b>4.280,00 €</b>	<b>4.604,00 €</b>	<b>5.020,00 €</b>	<b>5.225,00 €</b>	<b>5.956,00 €</b>	<b>6.994,00 €</b>	<b>7.598,00 €</b>
<b>AUFPREIS FÜR PREMIUM-VARIANTE M2 (CODE: PREMIUM-M2)</b>							
Aufpreis	<b>946,00 €</b>	<b>1.162,00 €</b>	<b>1.390,00 €</b>	<b>1.632,00 €</b>	<b>2.081,00 €</b>	<b>2.488,00 €</b>	<b>2.943,00 €</b>
<b>BESTELINFOS M1</b>							
Artikel-Nr.	4547012871	4547013931	4547012881	4547013941	4547013951	4547012891	4547013961
Verkaufspreis	<b>4.342,00 €</b>	<b>4.668,00 €</b>	<b>5.120,00 €</b>	<b>5.325,00 €</b>	<b>6.045,00 €</b>	<b>7.120,00 €</b>	<b>7.734,00 €</b>
<b>AUFPREIS FÜR PREMIUM-VARIANTE M1 (CODE: PREMIUM-M1)</b>							
Aufpreis	<b>946,00 €</b>	<b>1.162,00 €</b>	<b>1.390,00 €</b>	<b>1.632,00 €</b>	<b>2.081,00 €</b>	<b>2.488,00 €</b>	<b>2.943,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>							
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 9 / 10 und 9 / 11.							





**Serie KAI**  
vielfältige Anwendungsmöglichkeiten

**Heiße Theke Serie KAI HOT PL**  
**Bautiefe: 1185 mm | Auslagetiefe: 743 mm**  
steckerfertig, anbaufähig

- steckerfertige Heiße Theke, für Auslage auf heißer Platte und mit Infrarotstrahlern
- außen Frontblende in weiß RAL 9016 lackiert, Seitenteile: grau
- innen weiß plastifiziertes Stahlblech
- Infrarotstrahler, oben unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Full-System-Dixell-Steuerung, Digitalanzeige, fungiert als Master-Steuerung beim Kanalisieren mehrerer Geräte, Full-System für Nutzung von bis zu 3 Temperaturfühlern
- serienmäßig inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig, je 40 mm breit
- gebogene Panoramafrontscheibe mit Hebemechanismus, zur einfachen Reinigung hochklappbar
- 743 mm tiefe Auslagefläche
- 250 mm tiefe, kunststoffbeschichtete Arbeitsplatte

Hinweis:

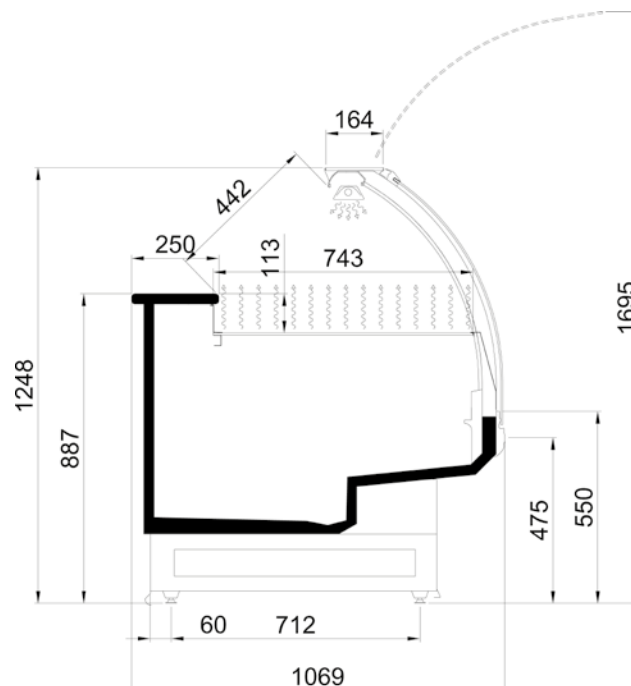
Frontblenden in weiß mit Kunststoffstoßleiste in grau. Frontblenden auch in den RAL-Farbtönen 1031 (perlweiß), 1021 (gelb), 2008 (orange), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün), 7016 (Anthrazitgrau), 9005 (Tiefschwarz), 9006 (Weißaluminium) lieferbar. Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage.

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Frischwaretheken.

Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter [www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf](http://www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf).

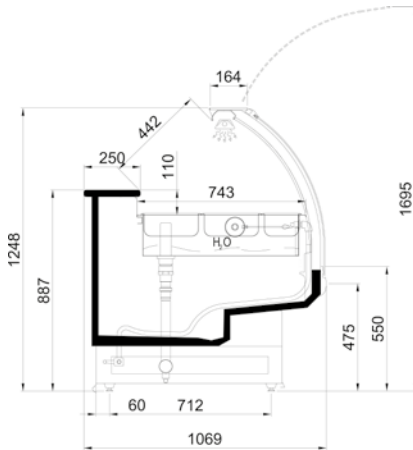
	<b>KAI HOT PL 937</b>	<b>KAI HOT PL 1250</b>	<b>KAI HOT PL 1562</b>
mit elektronischer Steuerung, für Auslage auf heißer Platte mit 3 Infrarotlampen, mit Seitenteilen			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1017 x 1185 x 1200	1330 x 1185 x 1200	1642 x 1185 x 1200
Höhe bei geöffn. Deckel	1840		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	2320 W / 400 V	3260 W / 400 V	4640 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Arbeitstemperatur	+65 °C		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Frontblende in weiß RAL 9016 lackiert, Seitenteile: grau		
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	454701423	454701425	454701427
Verkaufspreis	<b>7.119,00 €</b>	<b>8.659,00 €</b>	<b>9.473,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 9 / 10 und 9 / 11.			







Serie KAI  
vielfältige Anwendungsmöglichkeiten



**Heiße Theke Serie KAI Hot, Bain Marie GN**  
**Bautiefe: 1185 mm | Auslagetiefe: 743 mm**  
 steckerfertig, anbaufähig

- steckerfertige Heiße Theke Bain-Marie mit Wasserbad
- außen Frontblende in weiß RAL 9016 lackiert, Seitenteile: grau
- innen weiß plastifiziertes Stahlblech
- helle Beleuchtung oben, unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Full-System-Dixell-Steuerung, Digitalanzeige, fungiert als Master-Steuerung beim Kanalisieren mehrerer Geräte, Full-System für Nutzung von bis zu 3 Temperaturfühlern
- bauseitiger Wasserzu- und Ablauf erforderlich
- serienmäßig inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig, je 40 mm breit
- gebogene Panoramafrontscheibe mit Hebemechanismus, zur einfachen Reinigung hochklappbar
- 743 mm tiefe Auslagefläche
- 250 mm tiefe, kunststoffbeschichtete Arbeitsplatte

Hinweis:

Frontblenden in weiß mit Kunststoffstoßleiste in grau. Frontblenden auch in den RAL-Farbtönen 1031 (perlweiß), 1021 (gelb), 2008 (orange), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün), 7016 (Anthrazitgrau), 9005 (Tiefschwarz), 9006 (Weißaluminium) lieferbar. Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage.

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Frischwaretheken.  
 Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter [www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf](http://www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf).

Für die Bain Marie KAI HOT GN ist das jeweilige GN-Behälter Set aus dem Sonderzubehör unbedingt notwendig.

	<b>KAI HOT, BAIN-MARIE GN 937</b>	<b>KAI HOT, BAIN-MARIE GN 1250</b>	<b>KAI HOT, BAIN-MARIE GN 1562</b>
	mit elektronischer Steuerung, für Auslage in GN-Behältern mit 3 Infrarotlampen, inkl. Seitenteile		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1017 x 1185 x 1200	1330 x 1185 x 1200	1642 x 1185 x 1200
Höhe bei geöffn. Deckel	1840		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	2300 W / 400 V	4100 W / 400 V	5900 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Arbeitstemperatur	+65 °C		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Frontblende in weiß RAL 9016 lackiert, Seitenteile: grau		
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	454701422	454701424	454701426
Verkaufspreis	<b>6.743,00 €</b>	<b>8.168,00 €</b>	<b>8.871,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
	Artikel-Nr.	Preis in €	
GN-Behälterset, 1250, H in mm: 100, mit Deckel (zwingend notwendig)	454899710	1.083,00	
GN-Behälterset, 1562, H in mm: 100, mit Deckel (zwingend notwendig)	454899720	1.340,00	
GN-Behälterset, 937, H in mm: 100, mit Deckel (zwingend notwendig)	454899700	790,00	
Seitenteil links, B in mm: 40	454899118	350,00	
Seitenteil rechts, B in mm: 40	454899119	350,00	



ZUBEHÖR FÜR SERIE KAI	Kai 937	Kai 1250	Kai 1562	Kai 1875	Kai 2500	Kai 3125	Kai 3750	Kai Innenecke 90°	Kai Außenecke 90°	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Arbeitsplatte aus Edelstahl, P250 - 1250	0	0	-	-	-	-	-	-	-	454899158	125,00
Arbeitsplatte aus Edelstahl, P250 - 1875	-	-	0	0	-	-	-	-	-	454899159	180,00
Arbeitsplatte aus Edelstahl, P250 - 2500	-	-	-	-	0	-	-	-	-	454899160	233,00
Arbeitsplatte aus Edelstahl, P250 - 3750	-	-	-	-	-	0	0	-	-	454899161	300,00
Arbeitsplatte aus Edelstahl, P250 - 937	0	-	-	-	-	-	-	-	-	4548991571	119,00
Arbeitsplatte aus Edelstahl, P250, Außenecke	-	-	-	-	-	-	-	-	0	454899163	726,00
Arbeitsplatte aus Edelstahl, P250, Innenecke	-	-	-	-	-	-	-	0	-	454899162	337,00
Bodengitter, für 1250	0	0	-	-	-	-	-	-	-	454899182	142,00
Bodengitter, für 1875	-	-	0	0	-	-	-	-	-	454899183	213,00
Bodengitter, für 2500	-	-	-	-	0	-	-	-	-	454899184	280,00
Bodengitter, für 3750	-	-	-	-	-	0	0	-	-	454899185	421,00
Drahtgitter niedrig, beweglich	0	0	0	0	0	0	0	-	-	454899126	21,00
Glaszwischenetage, ohne Beleuchtung 1250	0	0	-	-	-	-	-	-	-	454899164	251,00
Glaszwischenetage, ohne Beleuchtung 1875	-	-	0	0	-	-	-	-	-	454899165	373,00
Glaszwischenetage, ohne Beleuchtung 2500	-	-	-	-	0	-	-	-	-	454899166	385,00
Glaszwischenetage, ohne Beleuchtung 3750	-	-	-	-	-	0	0	-	-	454899167	521,00
Glaszwischenetage, ohne Beleuchtung, Außenecke	-	-	-	-	-	-	-	-	0	454899169	783,00
Glaszwischenetage, ohne Beleuchtung, Innenecke	-	-	-	-	-	-	-	0	-	454899168	1.011,00
Kabelkanal mit 2 Steckdosen	0	0	0	0	0	0	0	-	-	454899137	138,00
LED-Beleuchtung T5, M1, 1250, ab Werk	-	0	-	-	-	-	-	-	-	454899561	163,00
LED-Beleuchtung T5, M1, 1562, ab Werk	-	-	0	-	-	-	-	-	-	454899562	216,00
LED-Beleuchtung T5, M1, 1875, ab Werk	-	-	-	0	-	-	-	-	-	454899563	244,00
LED-Beleuchtung T5, M1, 2500, ab Werk	-	-	-	-	0	-	-	-	-	454899564	323,00
LED-Beleuchtung T5, M1, 3125, ab Werk	-	-	-	-	-	0	-	-	-	454899565	447,00
LED-Beleuchtung T5, M1, 3750, ab Werk	-	-	-	-	-	-	0	-	-	454899566	479,00
LED-Beleuchtung T5, M1, 937, ab Werk	0	-	-	-	-	-	-	-	-	454899560	118,00
LED-Beleuchtung T5, M2, 1250, ab Werk	-	0	-	-	-	-	-	-	-	454899568	138,00
LED-Beleuchtung T5, M2, 1562, ab Werk	-	-	0	-	-	-	-	-	-	454899569	182,00
LED-Beleuchtung T5, M2, 1875, ab Werk	-	-	-	0	-	-	-	-	-	454899570	200,00
LED-Beleuchtung T5, M2, 2500, ab Werk	-	-	-	-	0	-	-	-	-	454899571	275,00
LED-Beleuchtung T5, M2, 3125, ab Werk	-	-	-	-	-	0	-	-	-	454899572	375,00
LED-Beleuchtung T5, M2, 3750, ab Werk	-	-	-	-	-	-	0	-	-	454899573	408,00
LED-Beleuchtung T5, M2, 937, ab Werk	0	-	-	-	-	-	-	-	-	454899567	94,00
Mittelseitenwand mit Spiegel	0	0	0	0	0	0	0	-	-	454899123	1.025,00
Papierhalter aus rilsanierem Draht	0	0	0	0	0	0	0	-	-	454899136	25,00
Schiebescheiben, Plexiglas, für 1250	0	0	-	-	-	-	-	-	-	454899170	159,00
Schiebescheiben, Plexiglas, für 1875	-	-	0	0	-	-	-	-	-	454899171	258,00
Schiebescheiben, Plexiglas, für 2500	-	-	-	-	0	-	-	-	-	454899172	291,00
Schiebescheiben, Plexiglas, für 3750	-	-	-	-	-	0	0	-	-	454899173	414,00
Schiebescheiben, Plexiglas, für 937	0	-	-	-	-	-	-	-	-	4548991691	163,00
Schiebescheiben-Kit, Plexiglas, bei Edelstahl-arbeitsplatte 1250	0	0	-	-	-	-	-	-	-	454899174	14,00
Schiebescheiben-Kit, Plexiglas, bei Edelstahl-arbeitsplatte 1875	-	-	0	0	-	-	-	-	-	454899175	16,00
Schiebescheiben-Kit, Plexiglas, bei Edelstahl-arbeitsplatte 2500	-	-	-	-	0	-	-	-	-	454899176	17,00
Schiebescheiben-Kit, Plexiglas, bei Edelstahl-arbeitsplatte 3750	-	-	-	-	-	0	0	-	-	454899177	18,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar

ZUBEHÖR FÜR SERIE KAI	Kai 937	Kai 1250	Kai 1562	Kai 1875	Kai 2500	Kai 3125	Kai 3750	Kai Innenecke 90°	Kai Außenecke 90°	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Seitenteil links, B in mm: 40	0	0	0	0	0	0	0	-	-	454899118	350,00
Seitenteil rechts, B in mm: 40	0	0	0	0	0	0	0	-	-	454899119	350,00
Stufenauslage für Außenecke, H in mm: 100	-	-	-	-	-	-	-	-	0	454899143	299,00
Stufenauslage für Außenecke, H in mm: 50	-	-	-	-	-	-	-	-	0	454899153	140,00
Stufenauslage für Innenecke, H in mm: 100	-	-	-	-	-	-	-	0	-	454899142	411,00
Stufenauslage für Innenecke, H in mm: 50	-	-	-	-	-	-	-	0	-	454899152	225,00
Stufenauslage, für 1250, H in mm: 100	0	0	-	-	-	-	-	-	-	454899138	127,00
Stufenauslage, für 1250, H in mm: 50	0	0	-	-	-	-	-	-	-	454899148	114,00
Stufenauslage, für 1250, mit Glastrennscheibe, H in mm: 100	0	0	-	-	-	-	-	-	-	454899144	134,00
Stufenauslage, für 1250, mit Glastrennscheibe, H in mm: 50	0	0	-	-	-	-	-	-	-	454899154	128,00
Stufenauslage, für 1875, H in mm: 100	-	-	0	0	-	-	-	-	-	454899139	190,00
Stufenauslage, für 1875, H in mm: 50	-	-	0	0	-	-	-	-	-	454899149	171,00
Stufenauslage, für 1875, mit Glastrennscheibe, H in mm: 100	-	-	0	0	-	-	-	-	-	454899145	198,00
Stufenauslage, für 1875, mit Glastrennscheibe, H in mm: 50	-	-	0	0	-	-	-	-	-	454899155	185,00
Stufenauslage, für 2500, H in mm: 100	-	-	-	-	0	-	-	-	-	454899140	253,00
Stufenauslage, für 2500, H in mm: 50	-	-	-	-	0	-	-	-	-	454899150	227,00
Stufenauslage, für 2500, mit Glastrennscheibe, H in mm: 100	-	-	-	-	0	-	-	-	-	454899146	261,00
Stufenauslage, für 2500, mit Glastrennscheibe, H in mm: 50	-	-	-	-	0	-	-	-	-	454899156	242,00
Stufenauslage, für 3750, H in mm: 100	-	-	-	-	-	0	0	-	-	454899141	380,00
Stufenauslage, für 3750, H in mm: 50	-	-	-	-	-	0	0	-	-	454899151	341,00
Stufenauslage, für 3750, mit Glastrennscheibe, H in mm: 100	-	-	-	-	-	0	0	-	-	454899147	388,00
Stufenauslage, für 3750, mit Glastrennscheibe, H in mm: 50	-	-	-	-	-	0	0	-	-	454899157	355,00
Trennscheibe aus Glas, hoch, beweglich, inkl. Halter aus CNS	0	0	0	0	0	0	0	-	-	454899130	270,00
Trennscheibe aus Glas, hoch, beweglich, für 1-stufige Auslage, inkl. Halter aus CNS	0	0	0	0	0	0	0	-	-	454899132	332,00
Trennscheibe aus Glas, hoch, beweglich, für 2-stufige Auslage, inkl. Halter aus CNS	0	0	0	0	0	0	0	-	-	454899134	355,00
Trennscheibe aus Glas, niedrig, beweglich, inkl. Halter aus CNS	0	0	0	0	0	0	0	-	-	454899129	150,00
Trennscheibe aus Glas, niedrig, beweglich, für 1-stufige Auslage, inkl. Halter aus CNS	0	0	0	0	0	0	0	-	-	454899131	261,00
Trennscheibe aus Glas, niedrig, beweglich, für 2-stufige Auslage, inkl. Halter aus CNS	0	0	0	0	0	0	0	-	-	454899133	275,00
Trennscheibe aus Plexiglas, hoch, beweglich, inkl. Halter aus CNS	0	0	0	0	0	0	0	-	-	454899128	311,00
Trennscheibe aus Plexiglas, niedrig, beweglich, inkl. Halter aus CNS	0	0	0	0	0	0	0	-	-	454899127	243,00
Verdampferbeschichtung, für KAI 1250	-	0	-	-	-	-	-	-	-	4548999013	313,00
Verdampferbeschichtung, für KAI 1562	-	-	0	-	-	-	-	-	-	4548999014	335,00
Verdampferbeschichtung, für KAI 1875	-	-	-	0	-	-	-	-	-	4548999015	354,00
Verdampferbeschichtung, für KAI 2500	-	-	-	-	0	-	-	-	-	4548999016	376,00
Verdampferbeschichtung, für KAI 3125	-	-	-	-	-	0	-	-	-	4548999017	397,00
Verdampferbeschichtung, für KAI 3750	-	-	-	-	-	-	0	-	-	4548999018	416,00
Verdampferbeschichtung, für KAI 937	0	-	-	-	-	-	-	-	-	4548999012	291,00
Verdampferbeschichtung, für KAI AE 90°	-	-	-	-	-	-	-	-	0	4548999020	416,00
Verdampferbeschichtung, für KAI IE 90°	-	-	-	-	-	-	-	0	-	4548999022	416,00
Zusammenbau-Kit für Serie KAI	0	0	0	0	0	0	0	-	-	454899125	50,00
Zwischenseitenteil, PVC	0	0	0	0	0	0	0	-	-	454EKIFPIP09	1.438,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar



MILOS Anwendungsbeispiel  
(Abbildung ähnlich)

## Frishwaretheke Serie MILOS P - Temperaturklasse M2 oder M1 Bautiefe: 1100 mm | Auslagetiefe: 862 mm

steckerfertig, Umluftkühlung, Unterbaukühlung, inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig

- steckerfertige Frishwaretheke mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc. oder M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch und Geflügelprodukten
- außen Frontblende in weiß RAL 9016 lackiert, Seitenteile: grau
- innen CNS 1.4310
- helle Beleuchtung oben, unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- automatische Abtauung
- 862 mm tiefe Auslagefläche aus CNS 1.4310
- serienmäßig inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig, je 40 mm breit
- Unterbaukühlung mit Türen
- 250 mm tiefe, kunststoffbeschichtete Arbeitsplatte
- servicefreundliche, gerade Panoramafrontscheibe, zur einfachen Reinigung hochklappbar

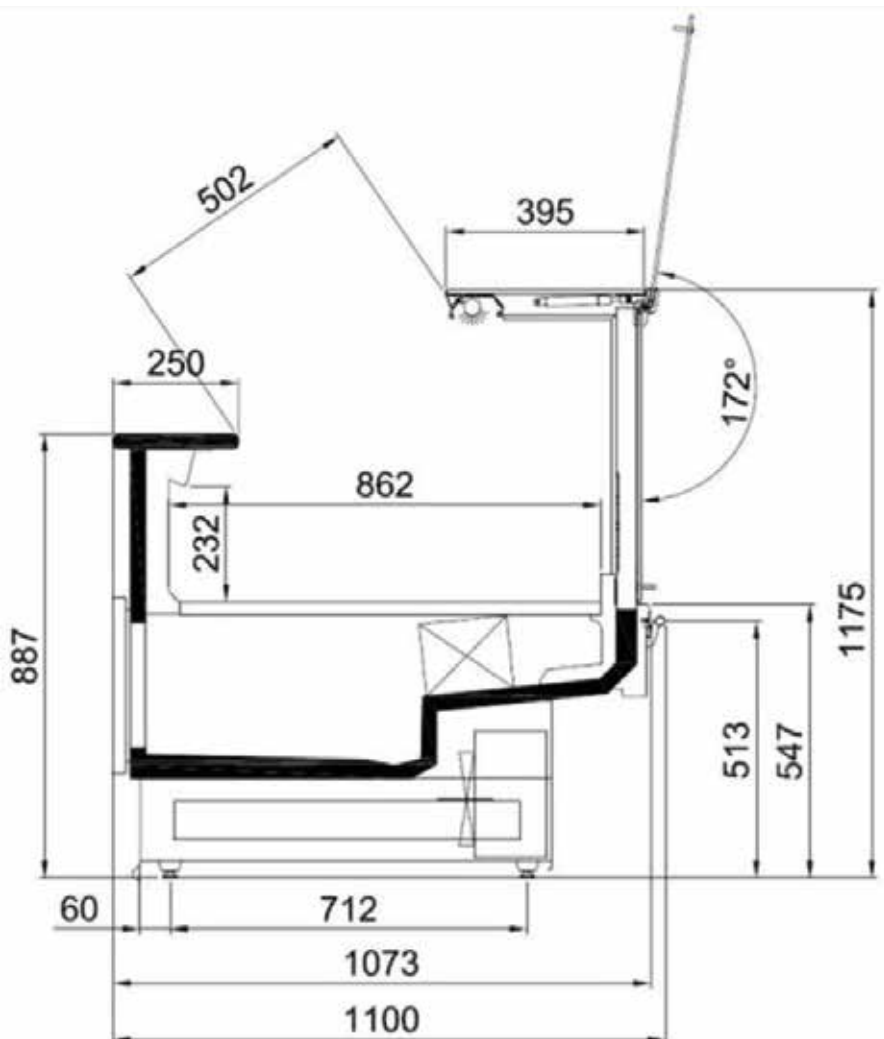
### Hinweis:

Untere Frontblende in Standardfarbe RAL 9006 mit Kunststoffstoßleiste in grau und Stoßleiste aus Edelstahl.  
Frontblenden auch in den RAL-Farbtönen 1031 (perlweiß), 1021 (gelb), 2008 (orange), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün), 7016 (Anthrazitgrau), 9005 (Tiefschwarz), 9006 (Weißaluminium) lieferbar.  
Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage.

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Auf Anfrage sind unter anderem folgende Ausführungen erhältlich:  
Selbstbedienung, Brotwaren und Ausführung mit Kippscheibe.

Informationen zu den PREMIUM-Varianten mit allen für die Präsentation mariniertes oder salzhaltiger Ware benötigter Komponenten aus CNS finden Sie auf Seite 09 / 03.



oder

cm

## Frischwaretheke Serie MILOS P - Temperaturklasse M2 oder M1

**Bautiefe: 1100 mm | Auslagertiefe: 862 mm**

steckerfertig, Umluftkühlung, Unterbaukühlung, inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig

	<b>MILOS P 937-M</b>	<b>MILOS P 1250-M</b>	<b>MILOS P 1562-M</b>	<b>MILOS P 1875-M</b>	<b>MILOS P 2500-M</b>	<b>MILOS P 3125-M</b>	<b>MILOS P 3750-M</b>
steckerfertig, Umluftkühlung, Unterbaukühlung, inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig Temperaturklasse M2 (+3 bis +5 °C) oder Temperaturklasse M1 (0 bis +2 °C), Dekorblenden: weiß							
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>							
außen (B x T x H)	1017 x 1100 x 1175	1330 x 1100 x 1175	1642 x 1100 x 1175	1955 x 1100 x 1175	2580 x 1100 x 1175	3205 x 1100 x 1175	3830 x 1100 x 1175
innen (T)	862						
<b>LEISTUNGSDATEN</b>							
Ausstellfläche	0,68 m <sup>2</sup>	0,91 m <sup>2</sup>	1,14 m <sup>2</sup>	1,37 m <sup>2</sup>	1,83 m <sup>2</sup>	2,29 m <sup>2</sup>	2,75 m <sup>2</sup>
Türen (Unterbau)	1		2		3		4
<b>TECHNISCHE DATEN</b>							
Anschlusswert	559 W / 230 V	580 W / 230 V	1006 W / 230 V	1123 W / 230 V	1322 W / 230 V	1762 W / 230 V	1804 W / 230 V
Kälteleistung	576 W / VT -10 °C		1098 W / VT -10 °C		1448 W / VT -10 °C		2058 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-449A / 400 g		R-449A / 550 g		R-449A / 700 g		R-449A / 1000 g
Energieverbrauch	6,4 kWh / 24h		12,1 kWh / 24h	13,0 kWh / 24h	15,4 kWh / 24h	19,8 kWh / 24h	19,9 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB						
<b>TEMPERATURANGABEN</b>							
Bereich	M2: +3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF M1: 0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF						
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)						
<b>GEWICHTSANGABEN</b>							
Gewicht Netto	118 kg	158 kg	198 kg	236 kg	315 kg	394 kg	472 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>							
außen	Frontblende in weiß RAL 9016 lackiert, Seitenteile: grau						
innen	Ausstellfläche aus CNS 1.4301						
<b>BESTELINFOS M2</b>							
Artikel-Nr.	4547015111	4547015211	4547015311	4547015411	4547015511	4547015611	4547015711
Verkaufspreis	<b>6.045,00 €</b>	<b>6.434,00 €</b>	<b>6.959,00 €</b>	<b>7.362,00 €</b>	<b>8.228,00 €</b>	<b>9.524,00 €</b>	<b>10.402,00 €</b>
<b>AUFPREIS FÜR PREMIUM-VARIANTE M2 (CODE PREMIUM-M2)</b>							
Aufpreis	<b>946,00 €</b>	<b>1.162,00 €</b>	<b>1.390,00 €</b>	<b>1.632,00 €</b>	<b>2.081,00 €</b>	<b>2.488,00 €</b>	<b>2.943,00 €</b>
<b>BESTELINFOS</b>							
Artikel-Nr.	4547015112	4547015212	4547015312	4547015412	4547015512	4547015612	4547015712
Verkaufspreis	<b>6.127,00 €</b>	<b>6.511,00 €</b>	<b>7.069,00 €</b>	<b>7.477,00 €</b>	<b>8.342,00 €</b>	<b>9.674,00 €</b>	<b>10.555,00 €</b>
<b>AUFPREIS FÜR PREMIUM-VARIANTE M1 (CODE PREMIUM-M1)</b>							
Aufpreis	<b>946,00 €</b>	<b>1.162,00 €</b>	<b>1.390,00 €</b>	<b>1.632,00 €</b>	<b>2.081,00 €</b>	<b>2.488,00 €</b>	<b>2.943,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>							
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 9 / 16.							



MILOS Anwendungsbeispiel  
(Abbildung ähnlich)

## Frischwaretheke Serie MILOS P - Temperaturklasse M2 oder M1

### Bautiefe: 1100 mm | Auslagetiefe: 862 mm

zentralgekühlt, Umluftkühlung und Unterbaukühlung  
inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig

- zentralgekühlte Frischwaretheke mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc. oder Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten (0 bis +2°C)
- außen Frontblende in weiß RAL 9016 lackiert, Seitenteile: grau
- innen CNS 1.4310
- helle Beleuchtung oben, unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- vorinstalliertes Expansionsventil R-449A
- automatische Abtauung
- 862 mm tiefe Auslagefläche aus CNS 1.4310
- serienmäßig inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig, je 40 mm breit
- Unterbaukühlung mit Türen
- 250 mm tiefe, kunststoffbeschichtete Arbeitsplatte
- servicefreundliche, gerade Panoramafrontscheibe, zur einfachen Reinigung hochklappbar

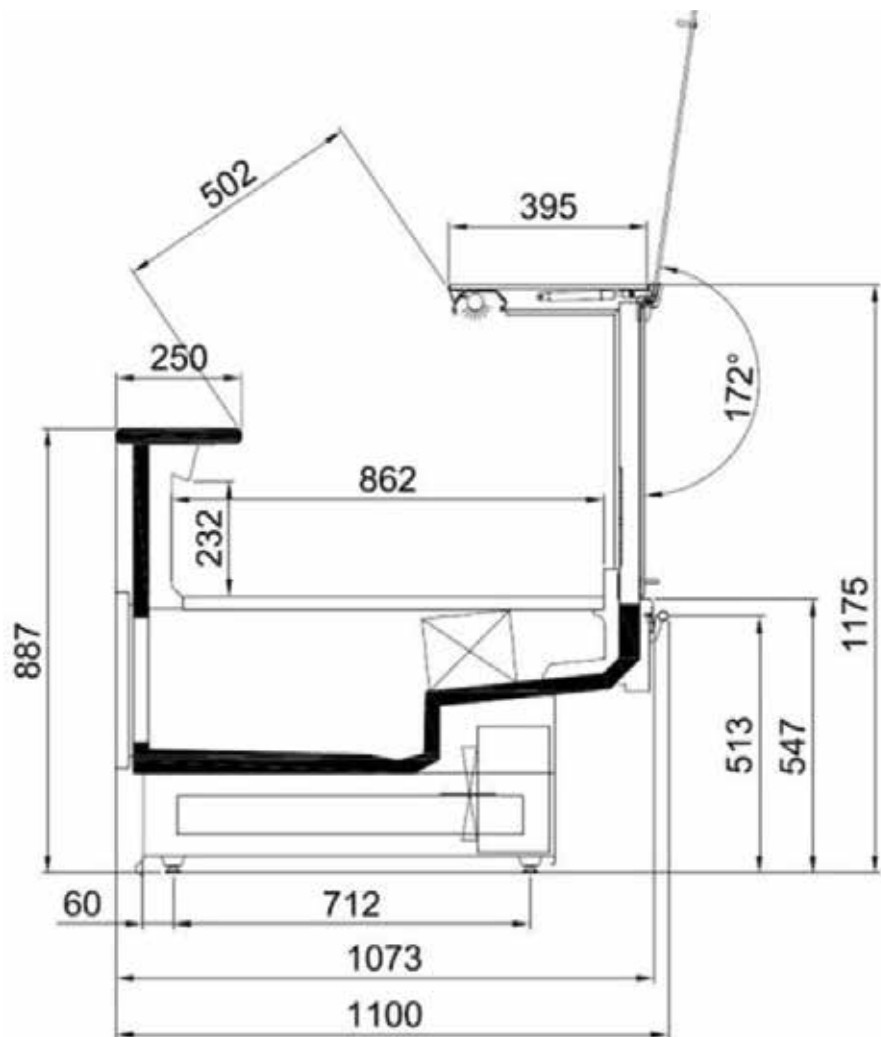
#### Hinweis:

Untere Frontblende in Standardfarbe RAL 9006 mit Kunststoffstoßleiste in grau und Stoßleiste aus Edelstahl.  
Frontblenden auch in den RAL-Farbtönen 1031 (perlweiß), 1021 (gelb), 2008 (orange), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün), 7016 (Anthrazitgrau), 9005 (Tiefschwarz), 9006 (Weißaluminium) lieferbar. Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage.

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Auf Anfrage sind unter anderem folgende Ausführungen erhältlich: Selbstbedienung, Brotwaren und Ausführung mit Kippscheibe.

Informationen zu den PREMIUM-Varianten mit allen für die Präsentation mariniertes oder salzhaltiger Ware benötigter Komponenten aus CNS finden Sie auf Seite 09 / 03.



oder





## Frischwaretheke Serie MILOS P - Temperaturklasse M2 oder M1

**Bautiefe: 1100 mm | Auslagertiefe: 862 mm**

zentralgekühlt, Umluftkühlung und Unterbaukühlung

inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig

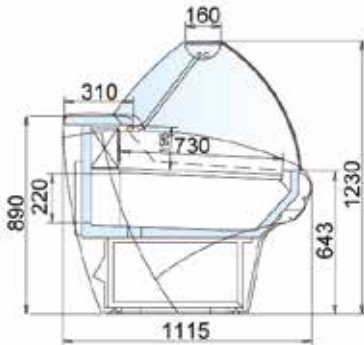
	<b>MILOS P 937-O</b>	<b>MILOS P 1250-O</b>	<b>MILOS P 1562-O</b>	<b>MILOS P 1875-O</b>	<b>MILOS P 2500-O</b>	<b>MILOS P 3125-O</b>	<b>MILOS P 3750-O</b>
zentralgekühlt, Umluftkühlung, Unterbaukühlung, inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile, anbaufähig Temperaturklasse M2 (+3 bis +5 °C) oder Temperaturklasse M1 (0 bis +2 °C), Dekorblenden: weiß							
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>							
außen (B x T x H)	1017 x 1100 x 1175	1330 x 1100 x 1175	1642 x 1100 x 1175	1955 x 1100 x 1175	2580 x 1100 x 1175	3205 x 1100 x 1175	3830 x 1100 x 1175
innen (T)	862						
<b>LEISTUNGSDATEN</b>							
Ausstellfläche	0,68 m <sup>2</sup>	0,91 m <sup>2</sup>	1,14 m <sup>2</sup>	1,37 m <sup>2</sup>	1,83 m <sup>2</sup>	2,29 m <sup>2</sup>	2,75 m <sup>2</sup>
Türen (Unterbau)	1		2		3		4
<b>TECHNISCHE DATEN</b>							
Anschlusswert	106 W / 230 V	120 W / 230 V	134 W / 230 V	212 W / 230 V	240 W / 230 V	332 W / 230 V	360 W / 230 V
Kälteleistung	262 W / VT -10 °C	317 W / VT -10 °C	428 W / VT -10 °C	497 W / VT -10 °C	649 W / VT -10 °C	842 W / VT -10 °C	994 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-449A vorinstalliert						
Energieverbrauch	1,0 kWh / 24h		1,1 kWh / 24h		2,0 kWh / 24h		3,0 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB						
<b>TEMPERATURANGABEN</b>							
Bereich	M2: +3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF M1: 0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF						
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)						
<b>GEWICHTSANGABEN</b>							
Gewicht Brutto / Netto	140 kg / 70 kg	212 kg / 142 kg	275 kg / 205 kg	236 kg	315 kg	394 kg	472 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>							
außen	Frontblende in weiß RAL 9016 lackiert, Seitenteile: grau						
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech						
<b>BESTELINFOS M2</b>							
Artikel-Nr.	454701512	454701522	454701532	454701542	454701552	454701562	454701572
Verkaufspreis	<b>5.516,00 €</b>	<b>5.917,00 €</b>	<b>6.439,00 €</b>	<b>6.688,00 €</b>	<b>7.583,00 €</b>	<b>8.873,00 €</b>	<b>9.622,00 €</b>
<b>AUFPREIS FÜR PREMIUM-VARIANTE M2 (CODE PREMIUM-M2)</b>							
Aufpreis	<b>946,00 €</b>	<b>1.162,00 €</b>	<b>1.390,00 €</b>	<b>1.632,00 €</b>	<b>2.081,00 €</b>	<b>2.488,00 €</b>	<b>2.943,00 €</b>
<b>BESTELINFOS M1</b>							
Artikel-Nr.	4547015121	4547015221	4547015321	4547015421	4547015521	4547015621	4547015721
Verkaufspreis	<b>5.593,00 €</b>	<b>5.997,00 €</b>	<b>6.555,00 €</b>	<b>6.807,00 €</b>	<b>7.707,00 €</b>	<b>9.032,00 €</b>	<b>9.787,00 €</b>
<b>AUFPREIS FÜR PREMIUM-VARIANTE M1 (CODE PREMIUM-M1)</b>							
Aufpreis	<b>946,00 €</b>	<b>1.162,00 €</b>	<b>1.390,00 €</b>	<b>1.632,00 €</b>	<b>2.081,00 €</b>	<b>2.488,00 €</b>	<b>2.943,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>							
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 9 / 16.							

ZUBEHÖR FÜR SERIE MILOS	MILOS P 937	MILOS P 1250	MILOS P 1562	MILOS P 1875	MILOS P 2500	MILOS P 3125	MILOS P 3750	ARTIKEL- NUMMER	PREIS IN €
Aufpreis für Arbeitsplatte, aus Edelstahl, für MILOS 1250	- 0	- -	- -	- -	- -	- -	- -	454899514	125,00
Aufpreis für Arbeitsplatte, aus Edelstahl, für MILOS 1562	- -	0 -	- -	- -	- -	- -	- -	454899515	142,00
Aufpreis für Arbeitsplatte, aus Edelstahl, für MILOS 1875	- -	- -	0 -	- -	- -	- -	- -	454899516	180,00
Aufpreis für Arbeitsplatte, aus Edelstahl, für MILOS 2500	- -	- -	- -	0 -	- -	- -	- -	454899517	233,00
Aufpreis für Arbeitsplatte, aus Edelstahl, für MILOS 3125	- -	- -	- -	- -	0 -	- -	- -	454899518	239,00
Aufpreis für Arbeitsplatte, aus Edelstahl, für MILOS 3750	- -	- -	- -	- -	- -	0 -	- -	454899519	300,00
Aufpreis für Arbeitsplatte, aus Edelstahl, für MILOS 937	0 -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	454899513	119,00
Drahtgitter niedrig, beweglich	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	454899126	21,00
Halterungsset für Waage, Aufschneidmaschine und Schneidbrettplatte, T in mm: 250, für MILOS 1250	- 0	- -	- -	- -	- -	- -	- -	454899521	132,00
Halterungsset für Waage, Aufschneidmaschine und Schneidbrettplatte, T in mm: 250, für MILOS 1562	- -	0 -	- -	- -	- -	- -	- -	454899522	136,00
Halterungsset für Waage, Aufschneidmaschine und Schneidbrettplatte, T in mm: 250, für MILOS 1875	- -	- -	0 -	- -	- -	- -	- -	454899523	138,00
Halterungsset für Waage, Aufschneidmaschine und Schneidbrettplatte, T in mm: 250, für MILOS 2500	- -	- -	- -	0 -	- -	- -	- -	454899524	147,00
Halterungsset für Waage, Aufschneidmaschine und Schneidbrettplatte, T in mm: 250, für MILOS 3125	- -	- -	- -	- -	0 -	- -	- -	454899525	154,00
Halterungsset für Waage, Aufschneidmaschine und Schneidbrettplatte, T in mm: 250, für MILOS 3750	- -	- -	- -	- -	- -	0 -	- -	454899526	165,00
Halterungsset für Waage, Aufschneidmaschine und Schneidbrettplatte, T in mm: 250, für MILOS 937	0 -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	454899520	124,00
Kabelkanal mit 2 Steckdosen	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	454899137	138,00
LED-Beleuchtung T5, M2, 1250, ab Werk	- 0	- -	- -	- -	- -	- -	- -	454899568	138,00
LED-Beleuchtung T5, M2, 1562, ab Werk	- -	0 -	- -	- -	- -	- -	- -	454899569	182,00
LED-Beleuchtung T5, M2, 1875, ab Werk	- -	- -	0 -	- -	- -	- -	- -	454899570	200,00
LED-Beleuchtung T5, M2, 2500, ab Werk	- -	- -	- -	0 -	- -	- -	- -	454899571	275,00
LED-Beleuchtung T5, M2, 3125, ab Werk	- -	- -	- -	- -	0 -	- -	- -	454899572	375,00
LED-Beleuchtung T5, M2, 3750, ab Werk	- -	- -	- -	- -	- -	0 -	- -	454899573	408,00
LED-Beleuchtung T5, M2, 937, ab Werk	0 -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	454899567	94,00
Papierhalter aus rilsanierem, Draht	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	454899136	25,00
Taschenablage aus Edelstahl, für MILOS 1250	- 0	- -	- -	- -	- -	- -	- -	454899507	359,00
Taschenablage aus Edelstahl, für MILOS 1562	- -	0 -	- -	- -	- -	- -	- -	454899508	283,00
Taschenablage aus Edelstahl, für MILOS 1875	- -	- -	0 -	- -	- -	- -	- -	454899509	429,00
Taschenablage aus Edelstahl, für MILOS 2500	- -	- -	- -	0 -	- -	- -	- -	454899510	465,00
Taschenablage aus Edelstahl, für MILOS 3125	- -	- -	- -	- -	0 -	- -	- -	454899511	561,00
Taschenablage aus Edelstahl, für MILOS 937	0 -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	454899506	255,00
Trennscheibe aus Glas, hoch, beweglich, inkl. Halter aus CNS	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	454899503	270,00
Trennscheibe aus Glas, hoch, beweglich, für 1-stufige Auslage, inkl. Halter aus CNS	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	454899504	332,00
Trennscheibe aus Glas, hoch, beweglich, für 2-stufige Auslage, inkl. Halter aus CNS	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	454899505	355,00
Trennscheibe aus Glas, niedrig, beweglich, inkl. Halter aus CNS	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	454899129	150,00
Trennscheibe aus Glas, niedrig, beweglich, für 1-stufige Auslage, inkl. Halter aus CNS	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	454899131	261,00
Trennscheibe aus Glas, niedrig, beweglich, für 2-stufige Auslage, inkl. Halter aus CNS	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	454899133	275,00
Trennscheibe aus Plexiglas, hoch, beweglich, inkl. Halter aus CNS	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	454899502	311,00
Trennscheibe aus Plexiglas, niedrig, beweglich, inkl. Halter aus CNS	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	454899127	243,00
Verdampferbeschichtung, für Milos P 1250	- 0	- -	- -	- -	- -	- -	- -	4548999013	313,00
Verdampferbeschichtung, für Milos P 1562	- -	0 -	- -	- -	- -	- -	- -	4548999014	335,00
Verdampferbeschichtung, für Milos P 1875	- -	- -	0 -	- -	- -	- -	- -	4548999015	354,00
Verdampferbeschichtung, für Milos P 2500	- -	- -	- -	0 -	- -	- -	- -	4548999016	376,00
Verdampferbeschichtung, für Milos P 3125	- -	- -	- -	- -	0 -	- -	- -	4548999017	397,00
Verdampferbeschichtung, für Milos P 3750	- -	- -	- -	- -	- -	0 -	- -	4548999018	416,00
Verdampferbeschichtung, für Milos P 937	0 -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	4548999012	291,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar



Frischwaretheke GIOVE II  
inkl. Unterbaukühlung, anbaufähig



## Frischwaretheke Serie GIOVE II-M ST

**Bautiefe: 1115 mm | Auslagertiefe: 730 mm**

steckerfertig, statische Kühlung, Unterbaukühlung, anbaufähig

- steckerfertige Frischwaretheke mit statischer Kühlung
- Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.
- außen verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
- innen verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-5 Türen
- temperierte, gebogene Frontverglasung, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar
- helle Beleuchtung oben, unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Temperaturbereich stufenlos über Thermostat regelbar
- Tauwasserauffangwanne, automatische Abtauung
- robuste, graue Wagenstoßleiste
- Verdampferabdeckung und Auslagefläche aus Edelstahl 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 310 mm tief
- serienmäßig inkl. Seitenteile, anbaufähig, B in mm je Seitenteil: 40

Hinweis:

Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar.

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Zentralgekühlte Modelle und Ausführungen SB, Bain-Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage.

Informationen zu den PREMIUM-Varianten mit allen für die Präsentation marinerter oder salzhaltiger Ware benötigter Komponenten aus CNS finden Sie auf Seite 09 / 03.

	<b>GIOVE II-135-M ST</b>	<b>GIOVE II-200-M ST</b>	<b>GIOVE II-260-M ST</b>	<b>GIOVE II-320-M ST</b>	<b>GIOVE II-385-M ST</b>
	steckerfertig, statische Kühlung, inkl. Seitenteile				
	Frontblende: RAL 9016 (weiß)				

ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T)	1330 x 1115	1955 x 1115	2580 x 1115	3205 x 1115	3830 x 1115
außen (H)	1230				

LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,89 m <sup>2</sup>	1,33 m <sup>2</sup>	1,78 m <sup>2</sup>	2,22 m <sup>2</sup>	2,66 m <sup>2</sup>
Türen (Unterbau)	1	2	3	4	5

TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	415 W / 230 V	451 W / 230 V	552 W / 230 V	688 W / 230 V	888 W / 230 V
Kälteleistung	509 W / VT -10 °C	576 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1058 W / VT -10 °C	1198 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 400 g	R-452A / 450 g	R-452A / 500 g	R-452A / 600 g	R-452A / 650 g
Energieverbrauch	5,50 kWh / 24h	8,30 kWh / 24h	10,8 kWh / 24h	12,0 kWh / 24h	14,60 kWh / 24h

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)

GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	170 kg / 150 kg	230 kg / 210 kg	275 kg / 255 kg	330 kg / 310 kg	430 kg / 410 kg

VERKLEIDUNG	
außen	verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
innen	verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert

BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	4596810021	4596810071	4596810121	4596810171	4596810221
Verkaufspreis	3.541,00 €	4.100,00 €	5.124,00 €	5.987,00 €	6.829,00 €

AUFPREIS FÜR PREMIUM-VARIANTE (CODE: PREMIUM)					
Aufpreis	1.260,00 €	1.691,00 €	1.910,00 €	2.440,00 €	2.643,00 €

SONDERZUBEHÖR					
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 9 / 19 und 9 / 20.					



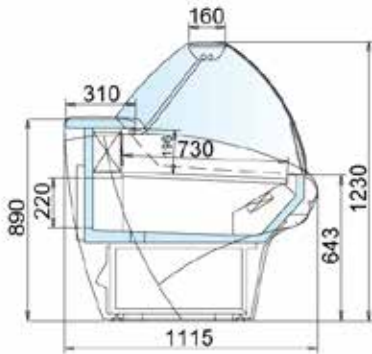
das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie auf den Sonderseiten



oder



**Frischwaretheke GIOVE II**  
inkl. Unterbaukühlung, anbaufähig



das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie auf den Sonderseiten

**Frischwaretheke Serie GIOVE II-M UM**

**Bautiefe: 1115 mm | Auslagetiefe: 730 mm**

steckerfertig, Umluftkühlung, Unterbaukühlung, anbaufähig

- steckerfertige Frischwaretheke mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.
- außen verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
- innen verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1 bis 5 Türen
- temperierte, gebogene Frontverglasung, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar
- helle Beleuchtung oben, unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Temperaturbereich stufenlos über Thermostat regelbar
- Tauwasserauffangwanne, automatische Abtauung
- robuste, graue Wagenstoßleiste
- Verdampferabdeckung und Auslagefläche aus Edelstahl 1.4301
- kratzfeste Arbeitsplatte, 310 mm tief
- serienmäßig inkl. Seitenteile, anbaufähig, B in mm je Seitenteil: 40

Hinweis:

Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar.

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Zentralgekühlte Modelle und Ausführungen SB, Bain-Marie, Brotwaren und Ecken auf Anfrage.

Informationen zu den PREMIUM-Varianten mit allen für die Präsentation marinerter oder salzhaltiger Ware benötigter Komponenten aus CNS finden Sie auf Seite 09 / 03.

	<b>GIOVE II-135-M UM</b>	<b>GIOVE II-200-M UM</b>	<b>GIOVE II-260-M UM</b>	<b>GIOVE II-320-M UM</b>	<b>GIOVE II-385-M UM</b>
	steckerfertig, Umluftkühlung, inkl. Seitenteile				
	Frontblende: RAL 9016 (weiß)				

ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T)	1330 x 1115	1955 x 1115	2580 x 1115	3205 x 1115	3830 x 1115
außen (H)	1230				

LEISTUNGSDATEN					
Ausstellfläche	0,89 m <sup>2</sup>	1,33 m <sup>2</sup>	1,78 m <sup>2</sup>	2,22 m <sup>2</sup>	2,66 m <sup>2</sup>
Türen (Unterbau)	1	2	3	4	5

TECHNISCHE DATEN					
Anschlusswert	431 W / 230 V	467 W / 230 V	570 W / 230 V	706 W / 230 V	920 W / 230 V
Kälteleistung	509 W / VT -10 °C	576 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1058 W / VT -10 °C	1198 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 400 g	R-452A / 450 g	R-452A / 500 g	R-452A / 600 g	R-452A / 650 g
Energieverbrauch	8,20 kWh / 24h	10,0 kWh / 24h	12,3 kWh / 24h	13,9 kWh / 24h	15,8 kWh / 24h

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)

GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	170 kg / 150 kg	230 kg / 210 kg	275 kg / 255 kg	330 kg / 310 kg	430 kg / 410 kg

VERKLEIDUNG	
außen	verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
innen	verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert

BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	4596810521	4596810571	4596810621	4596810671	4596810721
Verkaufspreis	<b>3.724,00 €</b>	<b>4.291,00 €</b>	<b>5.328,00 €</b>	<b>6.211,00 €</b>	<b>7.083,00 €</b>

AUFPREIS FÜR PREMIUM-VARIANTE (CODE: PREMIUM)					
Aufpreis	<b>1.260,00 €</b>	<b>1.691,00 €</b>	<b>1.910,00 €</b>	<b>2.440,00 €</b>	<b>2.643,00 €</b>

**SONDERZUBEHÖR**  
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 9 / 19 und 9 / 20.



ZUBEHÖR FÜR SERIE GIOVE II	GIOVE II-135-M ST	GIOVE II-200-M ST	GIOVE II-260-M ST	GIOVE II-320-M ST	GIOVE II-385-M ST	GIOVE II-135-M UM	GIOVE II-200-M UM	GIOVE II-260-M UM	GIOVE II-320-M UM	GIOVE II-385-M UM	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Arbeitsplatte für Modell 135, Edelstahl, Aufpreis Bitte bei Kanalisierung beachten, dass der extra Umbausatz 459.681.610 verwendet werden muss!	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459553635	200,00
Arbeitsplatte für Modell 200, Edelstahl, Aufpreis Bitte bei Kanalisierung beachten, dass der extra Umbausatz 459.681.610 verwendet werden muss!	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459553636	248,00
Arbeitsplatte für Modell 260, Edelstahl, Aufpreis Bitte bei Kanalisierung beachten, dass der extra Umbausatz 459.681.610 verwendet werden muss!	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459553637	425,00
Arbeitsplatte für Modell 320, Edelstahl, Aufpreis Bitte bei Kanalisierung beachten, dass der extra Umbausatz 459.681.610 verwendet werden muss!	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459553638	341,00
Arbeitsplatte für Modell 385, Edelstahl, Aufpreis Bitte bei Kanalisierung beachten, dass der extra Umbausatz 459.681.610 verwendet werden muss!	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459553639	356,00
Arbeitsplattenerweiterung, 350 mm	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459680588	189,00
Arbeitsplattenerweiterung, 700 mm	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459680589	274,00
Auslagefläche, CNS, 1-stufig, H in mm: 60, für GIOVE II 135	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459X112R	138,00
Auslagefläche, CNS, 1-stufig, H in mm: 60, für GIOVE II 200	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459X118R	208,00
Auslagefläche, CNS, 1-stufig, H in mm: 60, für GIOVE II 260	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459X125R	277,00
Auslagefläche, CNS, 1-stufig, H in mm: 60, für GIOVE II 320	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459X131R	346,00
Auslagefläche, CNS, 2-stufig, H in mm: 30 / 60, für GIOVE II 135	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459X212R	173,00
Auslagefläche, CNS, 2-stufig, H in mm: 30 / 60, für GIOVE II 200	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459X218R	260,00
Auslagefläche, CNS, 2-stufig, H in mm: 30 / 60, für GIOVE II 260	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459X225R	345,00
Auslagefläche, CNS, 2-stufig, H in mm: 30 / 60, für GIOVE II 320	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459X231R	431,00
Auslagefläche, CNS, 2-stufig, H in mm: 30 / 60, für GIOVE II 385	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459X237R	518,00
Edelstahlregalboden, 1-stufig	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459551704	70,00
elektrische Abtauerung für Modell 135, steckerfertig, Aufpreis	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459681432	209,00
elektrische Abtauerung für Modell 200, steckerfertig, Aufpreis	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459681433	238,00
elektrische Abtauerung für Modell 260, steckerfertig, Aufpreis	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459681434	249,00
elektrische Abtauerung für Modell 320, steckerfertig, Aufpreis	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459681435	269,00
elektrische Abtauerung für Modell 385, steckerfertig, Aufpreis	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459681436	277,00
FrontbeleuchtungsKit für Modell 135	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459680578	143,00
FrontbeleuchtungsKit für Modell 200	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459680579	159,00
FrontbeleuchtungsKit für Modell 260	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459680580	249,00
FrontbeleuchtungsKit für Modell 320	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459680581	252,00
FrontbeleuchtungsKit für Modell 385	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459680582	259,00
Hack- und Waagebrett, für Verlängerung aller GIOVE II-Modelle	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459680591	86,00
Kleingeldplatte aus Plexiglas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459665962	204,00
Papierrollenhalter, verschiebbar	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459680585	145,00
Poly-Hack- und Waagebrett, B x T in mm: 400 x 400, für Geräte mit Schiebetüren	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459681570	160,00
Poly-Hack- und Waagebrett, B x T in mm: 400 x 400, für Geräte ohne Schiebetüren	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459550109	68,00
Schiebescheiben aus Plexiglas, für 90° Außenecke GIOVE II	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	459681488	143,00
Schiebescheiben aus Plexiglas, für 90° Innenecke GIOVE II	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	459681489	188,00
Schiebetüren aus Plexiglas, für die Bedienseite, Modell 135	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459681463	155,00
Schiebetüren aus Plexiglas, für die Bedienseite, Modell 200	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459681464	180,00
Schiebetüren aus Plexiglas, für die Bedienseite, Modell 260	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459681465	246,00
Schiebetüren aus Plexiglas, für die Bedienseite, Modell 320	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459681466	267,00
Schiebetüren aus Plexiglas, für die Bedienseite, Modell 385	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459681467	320,00



ZUBEHÖR FÜR SERIE GIOVE II	GIOVE II-135-M ST	GIOVE II-200-M ST	GIOVE II-260-M ST	GIOVE II-320-M ST	GIOVE II-385-M ST	GIOVE II-135-M UM	GIOVE II-200-M UM	GIOVE II-260-M UM	GIOVE II-320-M UM	GIOVE II-385-M UM	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Seitenteil links, für GIOVE II, B in mm: 40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459681415	252,00
Seitenteil rechts, für GIOVE II, B in mm: 40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459681416	252,00
Steckdose 230 V, 16 A, für Modell 135	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459592705	132,00
Steckdose 230 V, 16 A, für Modell 200	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459592706	132,00
Steckdose 230 V, 16 A, für Modell 260	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459592707	132,00
Steckdose 230 V, 16 A, für Modell 320	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459592708	132,00
Steckdose 230 V, 16 A, für Modell 385	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459592709	132,00
Taschenablage, für Modell 135	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459680572	231,00
Taschenablage, für Modell 200	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459680573	275,00
Taschenablage, für Modell 260	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459680574	424,00
Taschenablage, für Modell 320	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459680575	464,00
Taschenablage, für Modell 385	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459680576	518,00
Trennscheibe aus Glas, fest über die komplette Höhe für Standard-Auslage GIOVE II	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459681460	207,00
Verkleidung GIOVE II / MARTE 135, in Sonderfarbe	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459594181	26,00
Verkleidung GIOVE II / MARTE 200, in Sonderfarbe	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459594246	36,00
Verkleidung GIOVE II / MARTE 260, in Sonderfarbe	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	459594182	44,00
Verkleidung GIOVE II / MARTE 320, in Sonderfarbe	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459594247	61,00
Verkleidung GIOVE II / MARTE 385, in Sonderfarbe	-	-	-	-	0	-	-	0	-	0	459594233	72,00
Zusammenbausatz GIOVE II, alle Modelle	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459681424	201,00
Zwischenetage aus Glas, für Modell 135	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459681492	103,00
Zwischenetage aus Glas, für Modell 200	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459681493	115,00
Zwischenetage aus Glas, für Modell 260	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459681494	155,00
Zwischenetage aus Glas, für Modell 320	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	459681495	161,00
Zwischenetage aus Glas, für Modell 385	-	-	-	-	0	-	-	-	0	0	459681496	181,00
Zwischenseitenteil (thermische Trennung), alle GIOVE II-Modelle	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459681417	1.111,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar





**Frischwaretheke MARTE**  
steckerfertige Version mit Umluftkühlung,  
Unterbaukühlung  
sowie extra tiefer Auslagefläche



**MARTE Unterbaukühlung**



das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie  
auf den Sonderseiten



oder



## Frischwaretheke Serie MARTE-M ST

### Bautiefe: 1115 mm | Auslagetiefe: 830 mm

steckerfertig, statische Kühlung, Unterbaukühlung, anbaufähig

- steckerfertige Frischwaretheke mit statischer Kühlung
- Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.
- außen verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
- innen verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-5 Türen
- temperierte, gebogene Panoramafrontscheibe mit Hebemechanismus, zur einfachen Reinigung hochklappbar
- helle Beleuchtung, gesondert schaltbar, unter der Zahlplatte
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- kratzbeständige Arbeitsfläche
- robuste, graue Wagenstoßleiste
- serienmäßig inkl. Seitenteile, anbaufähig, B in mm je Seitenteil: 40
- kratzfeste Arbeitsplatte, 250 mm tief
- Verdampferabdeckung und extra tiefe Auslagefläche (830 mm) aus Edelstahl 1.4301

Hinweis:

Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar.

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Ausführungen SB und Brotwaren auf Anfrage.

Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Frischwaretheken.

Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter [www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf](http://www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf).

Informationen zu den PREMIUM-Varianten mit allen für die Präsentation marinierter oder salzhaltiger Ware benötigter Komponenten aus CNS finden Sie auf Seite 09 / 03.

	<b>MARTE 135-M ST</b>	<b>MARTE 200-M ST</b>	<b>MARTE 260-M ST</b>	<b>MARTE 320-M ST</b>	<b>MARTE 385-M ST</b>
	steckerfertig, statische Kühlung				
	Frontblende: RAL 9016 (weiß)				

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T)	1330 x 1115	1955 x 1115	2580 x 1115	3205 x 1115	3830 x 1115
außen (H)	1245				

#### LEISTUNGSDATEN

Ausstellfläche	1,06 m <sup>2</sup>	1,60 m <sup>2</sup>	2,13 m <sup>2</sup>	2,66 m <sup>2</sup>	3,20 m <sup>2</sup>
Türen (Unterbau)	1	2	3	4	5

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	415 W / 230 V	451 W / 230 V	552 W / 230 V	688 W / 230 V	888 W / 230 V
Kälteleistung	509 W / VT -10 °C	567 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1058 W / VT -10 °C	1198 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 400 g	R-452A / 450 g	R-452A / 500 g	R-452A / 600 g	R-452A / 650 g
Energieverbrauch	7,4 kWh / 24h	9,70 kWh / 24h	12,10 kWh / 24h	15,0 kWh / 24h	19,00 kWh / 24h

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)				

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	170 kg / 153 kg	230 kg / 207 kg	275 kg / 248 kg	330 kg / 297 kg	430 kg / 387 kg
---------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

#### VERKLEIDUNG

außen	verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
innen	verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	4596802061	4596802081	4596802101	4596802121	4596802141
Verkaufspreis	<b>4.414,00 €</b>	<b>5.703,00 €</b>	<b>6.292,00 €</b>	<b>7.083,00 €</b>	<b>7.865,00 €</b>

#### AUFPREIS FÜR PREMIUM-VARIANTE (CODE: PREMIUM)

Aufpreis	<b>1.270,00 €</b>	<b>1.686,00 €</b>	<b>1.917,00 €</b>	<b>2.430,00 €</b>	<b>2.637,00 €</b>
----------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

#### SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 9 / 24 und 9 / 25.



**Frischwaretheke MARTE**  
steckerfertige Version mit Umluftkühlung,  
Unterbaukühlung  
sowie extra tiefer Auslagefläche



**MARTE Unterbaukühlung**



das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie  
auf den Sonderseiten

## Frischwaretheke Serie MARTE-M UM

**Bautiefe: 1115 mm | Auslagetiefe: 830 mm**

steckerfertig, Umluftkühlung, Unterbaukühlung, anbaufähig

- steckerfertige Frischwaretheke mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.
- außen verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
- innen verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-5 Türen
- temperierte, gebogene Panoramafrontscheibe mit Hebemechanismus, zur einfachen Reinigung hochklappbar
- helle Beleuchtung, gesondert schaltbar, unter der Zahlplatte
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- kratzbeständige Arbeitsfläche
- robuste, graue Wagenstoßleiste
- serienmäßig inkl. Seitenteile, anbaufähig, B in mm je Seitenteil: 40
- kratzfeste Arbeitsplatte, 250 mm tief
- Verdampferabdeckung und extra tiefe Auslagefläche (830 mm) aus Edelstahl 1.4301

Hinweis:

Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar.

Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten (0 bis +4°C) optional erhältlich.

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Ausführungen SB und Brotwaren auf Anfrage.

Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Frischwaretheken.

Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter [www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf](http://www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf).

Informationen zu den PREMIUM-Varianten mit allen für die Präsentation mariniertes oder salzhaltiger Ware benötigter Komponenten aus CNS finden Sie auf Seite 09 / 03.

	<b>MARTE 135-M UM</b>	<b>MARTE 200-M UM</b>	<b>MARTE 260-M UM</b>	<b>MARTE 320-M UM</b>	<b>MARTE 385-M UM</b>
steckerfertig, Umluftkühlung					
Frontblende: RAL 9016 (weiß)					

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T)	1330 x 1115	1955 x 1115	2580 x 1115	3205 x 1115	3830 x 1115
außen (H)	1245				

### LEISTUNGSDATEN

Ausstellfläche	1,06 m <sup>2</sup>	1,60 m <sup>2</sup>	2,08 m <sup>2</sup>	2,66 m <sup>2</sup>	3,20 m <sup>2</sup>
Türen (Unterbau)	1	2	3	4	5

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	433 W / 230 V	521 W / 230 V	724 W / 230 V	871 W / 230 V	1059 W / 230 V
Kälteleistung	509 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1058 W / VT -10 °C	1198 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 600 g	R-452A / 850 g	R-452A / 950 g	R-452A / 1150 g	R-452A / 1400 g
Energieverbrauch	7,4 kWh / 24h	9,70 kWh / 24h	12,10 kWh / 24h	15,0 kWh / 24h	19,00 kWh / 24h

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)				

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	170 kg / 153 kg	230 kg / 207 kg	275 kg / 248 kg	330 kg / 297 kg	430 kg / 387 kg
---------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

### VERKLEIDUNG

außen	verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016				
innen	verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert				

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	4596800001	4596800051	4596800101	4596800151	4596800201
Verkaufspreis	<b>4.658,00 €</b>	<b>5.439,00 €</b>	<b>6.698,00 €</b>	<b>7.632,00 €</b>	<b>8.444,00 €</b>

### AUFPREIS FÜR PREMIUM-VARIANTE (CODE: PREMIUM)

Aufpreis	<b>1.270,00 €</b>	<b>1.686,00 €</b>	<b>1.917,00 €</b>	<b>2.430,00 €</b>	<b>2.637,00 €</b>
----------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

### SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 9 / 24 und 9 / 25.





**Frischwaretheke MARTE**  
steckerfertige Version mit Umluftkühlung,  
Unterbaukühlung  
sowie extra tiefer Auslagefläche



**MARTE Unterbaukühlung**



das umfangreiche Zubehörprogramm finden Sie  
auf den Sonderseiten

## Frischwaretheke Serie MARTE-O UM

### Bautiefe: 1115 mm | Auslagetiefe: 830 mm

zentralgekühlt, mit Umluftkühlung und Unterbaukühlung, anbaufähig

- zentralgekühlte Frischwaretheke mit Umluftkühlung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.
- außen verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016
- innen verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert
- Unterbaukühlung modellabhängig mit 1-5 Türen
- temperierte, gebogene Panoramafrontscheibe mit Hebemechanismus, zur einfachen Reinigung hochklappbar
- helle Beleuchtung, gesondert schaltbar, unter der Zahlplatte
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- kratzbeständige Arbeitsfläche
- robuste, graue Wagenstoßleiste
- serienmäßig inkl. Seitenteile, anbaufähig, B in mm je Seitenteil: 40
- kratzfeste Arbeitsplatte, 250 mm tief
- Verdampferabdeckung und extra tiefe Auslagefläche (830 mm) aus Edelstahl 1.4301

**Hinweis:**

Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar.

Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten (0 bis +4°C) optional erhältlich.

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Ausführungen SB und Brotwaren auf Anfrage.

Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Frischwaretheken.  
Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter [www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf](http://www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf).

Informationen zu den PREMIUM-Varianten mit allen für die Präsentation marinerter oder salzhaltiger Ware benötigter Komponenten aus CNS finden Sie auf Seite 09 / 03.

	<b>MARTE 135-O UM</b>	<b>MARTE 200-O UM</b>	<b>MARTE 260-O UM</b>	<b>MARTE 320-O UM</b>	<b>MARTE 385-O UM</b>
zentralgekühlt, Umluftkühlung Frontblende: RAL 9016 (weiß)					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T)	1330 x 1115	1955 x 1115	2580 x 1115	3205 x 1115	3830 x 1115
außen (H)	1245				
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Ausstellfläche	1,06 m <sup>2</sup>	1,60 m <sup>2</sup>	2,13 m <sup>2</sup>	2,66 m <sup>2</sup>	3,20 m <sup>2</sup>
Türen (Unterbau)	1	2	3	4	5
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Kälteleistung	509 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1058 W / VT -10 °C	1198 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert				
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Brutto / Netto	150 kg / 135 kg	210 kg / 189 kg	255 kg / 230 kg	310 kg / 279 kg	410 kg / 369 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert, Dekorblende in weiß, RAL 9016				
innen	verzinktes Stahlblech mit Epoxydlackierung in grau RAL 9006 lackiert				
<b>BESTELLINFOS</b>					
Artikel-Nr.	4596800251	4596800301	4596800351	4596800401	4596800451
Verkaufspreis	<b>4.181,00 €</b>	<b>4.931,00 €</b>	<b>6.262,00 €</b>	<b>7.023,00 €</b>	<b>7.641,00 €</b>
<b>AUFPREIS FÜR PREMIUM-VARIANTE (CODE: PREMIUM)</b>					
Aufpreis	<b>1.270,00 €</b>	<b>1.686,00 €</b>	<b>1.917,00 €</b>	<b>2.430,00 €</b>	<b>2.637,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 9 / 24 und 9 / 25.					



oder



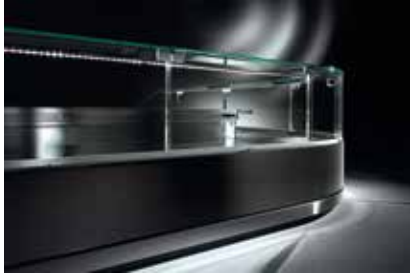
ZUBEHÖR FÜR SERIE MARTE	MARTE 135-M ST	MARTE 200-M ST	MARTE 260-M ST	MARTE 320-M ST	MARTE 385-M ST	MARTE 135-M UM	MARTE 200-M UM	MARTE 260-M UM	MARTE 320-M UM	MARTE 385-M UM	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Arbeitsplatte aus Edelstahl, 250 mm tief für 45° Innenecke MARTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459X5AC9	197,00
Arbeitsplatte aus Edelstahl, 250 mm tief für 90° Außenecke MARTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459X5AA9	76,00
Arbeitsplatte für Modell 135, aus Edelstahl, Aufpreis	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459680489	194,00
Arbeitsplatte für Modell 200, aus Edelstahl, Aufpreis	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459680490	223,00
Arbeitsplatte für Modell 260, aus Edelstahl, Aufpreis	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459680491	265,00
Arbeitsplatte für Modell 320, aus Edelstahl, Aufpreis	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459680492	302,00
Arbeitsplatte für Modell 385, aus Edelstahl, Aufpreis	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459680493	293,00
Auslagefläche, 1-stufig, CNS 625 mm	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459550106	73,00
Auslagefläche, CNS, 1-stufig, H in mm: 60, für MARTE 200 UM	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459X118V	220,00
Auslagefläche, CNS, 1-stufig, H in mm: 60, für MARTE 260 UM	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459X125V	294,00
Auslagefläche, CNS, 1-stufig, H in mm: 60, für MARTE 320 UM	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459X131V	368,00
Auslagefläche, CNS, 1-stufig, H in mm: 60, für MARTE 385 UM	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459X137V	442,00
Auslagefläche, CNS, 2-stufig, H in mm: 30 / 60, für 90° Außenecke MARTE UM	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459600795	327,00
Auslagefläche, CNS, 2-stufig, H in mm: 30 / 60, für 90° Innenecke MARTE UM	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459600796	332,00
Auslagefläche, CNS, 2-stufig, H in mm: 30 / 60, für MARTE 135 UM	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459X212V	185,00
Auslagefläche, CNS, 2-stufig, H in mm: 30 / 60, für MARTE 200 UM	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459X218V	277,00
Auslagefläche, CNS, 2-stufig, H in mm: 30 / 60, für MARTE 260 UM	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459X225V	368,00
Auslagefläche, CNS, 2-stufig, H in mm: 30 / 60, für MARTE 320 UM	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459X231V	459,00
Auslagefläche, CNS, 2-stufig, H in mm: 30 / 60, für MARTE 385 UM	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459X237V	552,00
Beleuchtung für Zwischenetage, Modell 135	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459680528	285,00
Beleuchtung für Zwischenetage, Modell 200	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459680529	314,00
Beleuchtung für Zwischenetage, Modell 260	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459680530	406,00
Beleuchtung für Zwischenetage, Modell 320	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459680531	429,00
Beleuchtung für Zwischenetage, Modell 385	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459680532	442,00
Edelstahlregalboden, 1-stufig	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459551704	70,00
elektrische Abtauung für Modell 135, steckerfertig	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459041240	214,00
elektrische Abtauung für Modell 200, steckerfertig	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459041241	243,00
elektrische Abtauung für Modell 260, steckerfertig	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459041242	255,00
elektrische Abtauung für Modell 320, steckerfertig	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459041243	166,00
elektrische Abtauung für Modell 385, ohne Aggregat	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459611309	277,00
elektrische Abtauung für Modell 385, steckerfertig	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459041244	163,00
Frontbeleuchtungskit für Modell 135	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459680578	143,00
Frontbeleuchtungskit für Modell 200	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459680579	159,00
Frontbeleuchtungskit für Modell 260	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459680580	249,00
Frontbeleuchtungskit für Modell 320	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459680581	252,00
Frontbeleuchtungskit für Modell 385	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459680582	259,00
Frontbeleuchtungskit für 90° Außenecke MARTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459680801	320,00
Hack- und Waagebrett, B x T in mm: 340 x 400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459680586	103,00
Kleingeldplatte aus Plexiglas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459665962	204,00
Schiebescheiben aus Plexiglas, für 90° Außenecke MARTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459680793	143,00
Schiebescheiben aus Plexiglas, für 90° Innenecke MARTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459680795	188,00
Schiebescheiben aus Plexiglas, für die Bedienseite, Modell 135	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459680943	171,00
Schiebescheiben aus Plexiglas, für die Bedienseite, Modell 200	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459680944	203,00
Schiebescheiben aus Plexiglas, für die Bedienseite, Modell 260	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459680945	271,00
Schiebescheiben aus Plexiglas, für die Bedienseite, Modell 320	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459680946	309,00
Schiebescheiben aus Plexiglas, für die Bedienseite, Modell 385	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459680947	335,00
Seitenteil links, für Serie MARTE, B in mm: 40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459680509	265,00
Seitenteil rechts, für Serie MARTE, B in mm: 40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459680510	265,00

o - optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar



ZUBEHÖR FÜR SERIE MARTE	MARTE 135-M ST	MARTE 200-M ST	MARTE 260-M ST	MARTE 320-M ST	MARTE 385-M ST	MARTE 135-M UM	MARTE 200-M UM	MARTE 260-M UM	MARTE 320-M UM	MARTE 385-M UM	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Steckdose 230 V, 16 A, für Modell 135	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459592705	132,00
Steckdose 230 V, 16 A, für Modell 200	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459592706	132,00
Steckdose 230 V, 16 A, für Modell 260	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459592707	132,00
Steckdose 230 V, 16 A, für Modell 320	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459592708	132,00
Steckdose 230 V, 16 A, für Modell 385	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459592709	132,00
Thermische Isolierglasscheibe, komplette Höhe, für Standard-Auslage MARTE UM	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459680559	206,00
Trennscheibe aus Isolierglas, hoch, für Auslage mit beleuchteter Zwischenetage aus Glas für MARTE UM	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459680869	188,00
Trennscheibe aus Isolierglas, hoch, für Auslage mit Zwischenetage aus Glas für MARTE UM	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459680868	188,00
Verkleidung MARTE 135, in Sonderfarbe	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459594181	26,00
Verkleidung MARTE 200, in Sonderfarbe	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459594246	36,00
Verkleidung MARTE 260, in Sonderfarbe	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459594182	44,00
Verkleidung MARTE 320, in Sonderfarbe	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459594247	61,00
Verkleidung MARTE 385, in Sonderfarbe	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459594233	72,00
Verpackungsetage	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459680590	59,00
Vorratsfach im Unterbau (ungekühlt und offen), für Modell 135	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459680517	48,00
Vorratsfach im Unterbau (ungekühlt und offen), für Modell 200	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459680518	77,00
Vorratsfach im Unterbau (ungekühlt und offen), für Modell 260	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459680519	112,00
Vorratsfach im Unterbau (ungekühlt und offen), für Modell 320	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459680520	170,00
Vorratsfach im Unterbau (ungekühlt und offen), für Modell 385	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459680521	180,00
Waagebrett, B x T in mm: 400 x 400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4592G7703	180,00
Zusammenbausatz, für alle MARTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459680511	130,00
Zwischenetage Modell 135	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	459680522	190,00
Zwischenetage Modell 200	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-	459680523	224,00
Zwischenetage Modell 260	-	-	0	-	-	-	-	0	-	-	459680524	291,00
Zwischenetage Modell 320	-	-	-	0	-	-	-	-	0	-	459680525	301,00
Zwischenetage Modell 385	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	459680526	314,00
Zwischenseitenteil, für alle MARTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	459680592	1.132,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar



**Serie ENIXE**  
(Ausführung und Farbe Sonderausführung)

## Frischwaretheke Serie ENIXE - Temperaturklasse M2 mit oder ohne Reservfach / Unterbaukühlung

steckerfertig, Umluftkühlung, Unterbaukühlung, anbaufähig, ohne Seitenteile

- steckerfertige Frischwaretheke mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten, Wurstwaren etc.
- serienmäßig mit beschichtetem Verdampfer
- ENIXE E1100-U 937 M2 / E1100-U 1250 M2: mit 1 Tür, Linksanschlag
- ENIXE E1100-U 1875 M2: mit 2 Türen, Türanschlag links / rechts
- ENIXE E1100-U 2500 M2: mit 3 Türen, Türanschlag links / links / rechts
- ENIXE E1100-U 3125 M2: mit 4 Türen, Türanschlag links / links / links / rechts
- ENIXE E1100-U 3750 M2: mit 5 Türen, Türanschlag links / links / links / links / rechts
- anbaufähig
- innen CNS 1.4301
- außen Frontblende in weiß (D90) kunststoffbeschichtet, Frontleiste aus Aluminium in grau
- Auslagefläche aus CNS 1.4301, T in mm: 900
- helle LED-Beleuchtung oben, unter der Zahlplatte (T in mm: 360) montiert, gesondert schaltbar
- mit elektronischer Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung durch Kompressorstop
- gerade Panoramafrontscheibe mit Hebemechanismus, zur einfachen Reinigung hochklappbar
- Arbeitsplatte aus Edelstahl, T in mm: 290
- serienmäßig mit Papierrollenhalter aus Edelstahl

Hinweis:

Lieferung ohne Seitenteile (Sonderzubehör).

Frontblenden in weiß mit Aluminiumleiste in grau. Frontblenden, Frontleiste und Seitenteile auch in anderen Farbtönen (teilweise gegen Aufpreis) lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.

Die Geräte sind ebenfalls in den Versionen M1, Backwaren, Konditoreiprodukte oder als Bain-Marie sowie Heiße Platte und als zentralgekühlte Version auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



**Serie ENIXE**  
(Anwendungsbeispiel beim Zusammenschluss mehrerer Theken, Farbe: Sonderausstattung)





## Frischwaretheke Serie ENIXE - Temperaturklasse M2 mit Reservefach / Unterbaukühlung

steckerfertig, Umluftkühlung, Unterbaukühlung, anbaufähig, ohne Seitenteile

	<b>ENIXE EI100-U 937 M2</b>	<b>ENIXE EI100-U 1250 M2</b>	<b>ENIXE EI100-U 1875 M2</b>	<b>ENIXE EI100-U 2500 M2</b>	<b>ENIXE EI100-U 3125 M2</b>	<b>ENIXE EI100-U 3750 M2</b>
steckerfertig, Umluftkühlung, Unterbaukühlung, anbaufähig, ohne Seitenteile						
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	937 x 1148 x 1190	1250 x 1148 x 1190	1875 x 1148 x 1190	2500 x 1148 x 1190	3125 x 1148 x 1190	3750 x 1148 x 1190
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Ausstellfläche	0,84 m <sup>2</sup>	1,13 m <sup>2</sup>	1,69 m <sup>2</sup>	2,25 m <sup>2</sup>	2,81 m <sup>2</sup>	3,38 m <sup>2</sup>
Türen im Unterbau	1	2	3	4	5	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	530 W / 230 V	550 W / 230 V	1110 W / 230 V	1150 W / 230 V	1510 W / 230 V	1550 W / 230 V
Kälteleistung	315 W / VT -10 °C	425 W / VT -10 °C	615 W / VT -10 °C	815 W / VT -10 °C	1010 W / VT -10 °C	1200 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 95 g	R-290 / 100 g	R-290 / 115 g	R-290 / 2 x 100 g		R-290 / 2 x 110 g
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto / Netto	246 kg / 216 kg	257 kg / 227 kg	285 kg / 255 kg	350 kg / 320 kg	389 kg / 359 kg	433 kg / 403 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	Kunststoff / weiß					
innen	CNS 1.4301					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	489100101	489100111	489100121	489100131	489100141	489100151
Verkaufspreis	<b>5.340,00 €</b>	<b>5.714,00 €</b>	<b>7.280,00 €</b>	<b>8.841,00 €</b>	<b>10.331,00 €</b>	<b>11.738,00 €</b>

## Frischwaretheke Serie ENIXE - Temperaturklasse M2 ohne Reservefach

steckerfertig, Umluftkühlung, Unterbaukühlung, anbaufähig, ohne Seitenteile

	<b>ENIXE EI200 937 M2</b>	<b>ENIXE EI200 1250 M2</b>	<b>ENIXE EI200 1875 M2</b>	<b>ENIXE EI200 2500 M2</b>	<b>ENIXE EI200 3125 M2</b>	<b>ENIXE EI200 3750 M2</b>
steckerfertig, Umluftkühlung, anbaufähig, ohne Seitenteile						
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	937 x 1148 x 1190	1250 x 1148 x 1190	1875 x 1148 x 1190	2500 x 1148 x 1190	3125 x 1148 x 1190	3750 x 1148 x 1190
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Ausstellfläche	0,84 m <sup>2</sup>	1,13 m <sup>2</sup>	1,69 m <sup>2</sup>	2,25 m <sup>2</sup>	2,81 m <sup>2</sup>	3,38 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	530 W / 230 V	550 W / 230 V	1110 W / 230 V	1150 W / 230 V	1510 W / 230 V	1550 W / 230 V
Kälteleistung	315 W / VT -10 °C	425 W / VT -10 °C	615 W / VT -10 °C	815 W / VT -10 °C	1010 W / VT -10 °C	1200 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 95 g	R-290 / 100 g	R-290 / 115 g	R-290 / 2 x 100 g		R-290 / 2 x 110 g
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto / Netto	246 kg / 216 kg	257 kg / 227 kg	285 kg / 255 kg	350 kg / 320 kg	389 kg / 359 kg	433 kg / 403 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	Kunststoff / weiß					
innen	CNS 1.4301					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	489200101	489200111	489200121	489200131	489200141	489200151
Verkaufspreis	<b>5.240,00 €</b>	<b>5.494,00 €</b>	<b>7.060,00 €</b>	<b>8.468,00 €</b>	<b>9.789,00 €</b>	<b>11.008,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Bausatz, zum Verbinden von Geräten der Serie ENIXE					48900003	84,00
Seitenteil für Serie ENIXE, B in mm: 40					48900004	466,00
Tauwasserschale mit automatischer Tauwasserverdunstung, für Serie ENIXE					48900002	164,00



**BARRON 937 M1**



**Anwendungsbeispiel**



**Anwendungsbeispiel**

## Frischwaretheke Serie BARRON

**Bautiefe: 1190 mm | Auslagetiefe: 900 mm**

zentralgekühlt, Umluftkühlung

- zentralgekühlte Frischwaretheke mit Umluftführung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten
- außen Blenden in dunkelgrau (RAL 7016)
- Seitenteile grau, je 40 mm breit
- innen weiß
- Full-System-Dixell-Steuerung (XM466K), Digitalanzeige, fungiert als Master-Steuerung beim Kanalisieren mehrerer Geräte; Full-System für Nutzung von bis zu 3 Temperatursensoren
- Reinigungs- und Tauwasserablauf für bauseitigen Anschluss
- mit vorinstalliertem Expansionsventil R-449A
- eckige Panorama Frontverglasung aus gehärtetem Glas, zur einfachen Reinigung nach vorne klappbar
- 900 mm tiefe Auslagefläche aus Edelstahl
- 180 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsplatte

Hinweis:

Blenden auch in den RAL-Farbtönen 1021 (gelb), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün), 2008 (orange), 1013 (perlweiß), 9005 (schwarz), 9006 (grau) und GDR (weiß) lieferbar.

Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage.

	<b>BARRON 937 M1</b>	<b>BARRON 1250 M1</b>	<b>BARRON 1875 M1</b>	<b>BARRON 2500 M1</b>	<b>BARRON 3125 M1</b>	<b>BARRON 3750 M1</b>
	zentralgekühlt, inkl. Seitenteile					
	Temperaturklasse M1 (0 bis +2 °C)					

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T)	1017 x 1190	1330 x 1190	1955 x 1190	2580 x 1190	3205 x 1190	3830 x 1190
außen (H)	1145					

### LEISTUNGSDATEN

TDA	1,01 m <sup>2</sup>	1,34 m <sup>2</sup>	2,01 m <sup>2</sup>	2,69 m <sup>2</sup>	3,36 m <sup>2</sup>	4,03 m <sup>2</sup>
-----	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	83 W / 230 V	102 W / 230 V	166 W / 230 V	221 W / 230 V	259 W / 230 V	323 W / 230 V
Abtauphase	458 W / 230 V	602 W / 230 V	916 W / 230 V	1221 W / 230 V	1509 W / 230 V	1823 W / 230 V
Kälteleistung	260 W / VT -10 °C	350 W / VT -10 °C	530 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	880 W / VT -10 °C	1060 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-449A vorinstalliert					
Energieverbrauch	2,36 kWh / 24h	2,93 kWh / 24h	4,71 kWh / 24h	6,29 kWh / 24h	7,44 kWh / 24h	9,23 kWh / 24h

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					

### VERKLEIDUNG

außen	Blenden dunkelgrau, RAL 7016					
innen	weiß					

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	454701614	454701615	454701617	454701618	454701619	454701620
Verkaufspreis	<b>8.912,00 €</b>	<b>10.096,00 €</b>	<b>11.888,00 €</b>	<b>13.461,00 €</b>	<b>15.683,00 €</b>	<b>16.988,00 €</b>

### AUFPREIS FÜR PREMIUM-VARIANTE (CODE: PREMIUM)

Aufpreis	<b>838,00 €</b>	<b>1.048,00 €</b>	<b>1.469,00 €</b>	<b>1.870,00 €</b>	<b>2.271,00 €</b>	<b>2.671,00 €</b>
----------	-----------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------



oder



ZUBEHÖR FÜR SERIE BARRON	BARRON 937 M1	BARRON 1250 M1	BARRON 1875 M1	BARRON 2500 M1	BARRON 3125 M1	BARRON 3750 M1	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Anti-Beschlag-Lüftung für 1875 / 2500 / 3125	-	-	0	0	0	-	454900054	71,00
Anti-Beschlag-Lüftung für 3750	-	-	-	-	-	0	454900055	88,00
Anti-Beschlag-Lüftung für 937 / 1250	0	0	-	-	-	-	454900053	70,00
Arbeitsplatte für Modell 1250, T in mm: 280	-	0	-	-	-	-	454899321	110,00
Arbeitsplatte für Modell 1875, T in mm: 280	-	-	0	-	-	-	454899323	133,00
Arbeitsplatte für Modell 2500, T in mm: 280	-	-	-	0	-	-	454899324	151,00
Arbeitsplatte für Modell 3125, T in mm: 280	-	-	-	-	0	-	454899325	167,00
Arbeitsplatte für Modell 3750, T in mm: 280	-	-	-	-	-	0	454899326	195,00
Arbeitsplatte für Modell 937, T in mm: 280	0	-	-	-	-	-	454899320	68,00
elektrische Abtauung, für BARRON 1250	-	0	-	-	-	-	454900045	75,00
elektrische Abtauung, für BARRON 1875	-	-	0	-	-	-	454900047	83,00
elektrische Abtauung, für BARRON 2500	-	-	-	0	-	-	454900048	92,00
elektrische Abtauung, für BARRON 3125	-	-	-	-	0	-	454900049	100,00
elektrische Abtauung, für BARRON 3750	-	-	-	-	-	0	454900050	101,00
elektrische Abtauung, für BARRON 937	0	-	-	-	-	-	454900044	70,00
Frontbeleuchtungskit, T5, weiß, für BARRON 1250	-	0	-	-	-	-	454900057	136,00
Frontbeleuchtungskit, T5, weiß, für BARRON 1875	-	-	0	-	-	-	454900058	182,00
Frontbeleuchtungskit, T5, weiß, für BARRON 2500	-	-	-	0	-	-	454900059	255,00
Frontbeleuchtungskit, T5, weiß, für BARRON 3125	-	-	-	-	0	-	454900060	302,00
Frontbeleuchtungskit, T5, weiß, für BARRON 3750	-	-	-	-	-	0	454900061	331,00
Frontbeleuchtungskit, T5, weiß, für BARRON 937	0	-	-	-	-	-	454900056	129,00
GN-Behälterset, für BARRON 1250, H in mm: 100, mit Deckel (zwingend notwendig)	-	0	-	0	-	0	454899710	1.083,00
GN-Behälterset, für BARRON 1562, H in mm: 100, mit Deckel (zwingend notwendig)	-	-	-	-	0	-	454899720	1.340,00
GN-Behälterset, für BARRON 937, H in mm: 100, mit Deckel (zwingend notwendig)	0	-	0	-	-	-	454899700	790,00
Halterungsset für Waage, Aufschnittmaschine und Schneidbrettplatte, T in mm: 350, für Serie BARRON	0	0	0	0	0	0	454900051	115,00
Kabelkanal mit 2 Steckdosen	0	0	0	0	0	0	454899137	138,00
Messerhalter, B in mm: 440, für optionale Arbeitsplatte mit T in mm: 280	0	0	0	0	0	0	454900052	532,00
Messerhalter, B in mm: 440, für Standardarbeitsplatte mit T in mm: 180	0	0	0	0	0	0	454899318	532,00
Papierhalter, B in mm: 440	0	0	0	0	0	0	454899317	244,00
Papierrollenhalter, B in mm: 440	0	0	0	0	0	0	454899319	116,00
Seitenwand für Serie BARRON, links	0	0	0	0	0	0	454900063	1.057,00
Seitenwand für Serie BARRON, rechts	0	0	0	0	0	0	454900062	1.057,00
Steuerung für Serie BARRON, CAREL MPXPRO	0	0	0	0	0	0	454900085	924,00
Steuerung für Serie BARRON, DIXELL XM679K	0	0	0	0	0	0	454900084	766,00
Stoßleiste für BARRON 1250	-	0	-	-	-	-	454900038	31,00
Stoßleiste für BARRON 1875	-	-	0	-	-	-	454900040	30,00
Stoßleiste für BARRON 2500	-	-	-	0	-	-	454900041	63,00
Stoßleiste für BARRON 3125	-	-	-	-	0	-	454900042	79,00
Stoßleiste für BARRON 3750	-	-	-	-	-	0	454900043	94,00
Stoßleiste für BARRON 937	0	-	-	-	-	-	454900037	23,00
Stufenauslage, für 1250, H in mm: 100	-	0	-	-	-	-	454899138	127,00
Stufenauslage, für 1250, H in mm: 50	-	0	-	-	-	-	454899148	114,00
Stufenauslage, für 1875, H in mm: 100	-	-	0	-	-	-	454899139	190,00
Stufenauslage, für 1875, H in mm: 50	-	-	0	-	-	-	454899149	171,00
Stufenauslage, für 2500, H in mm: 100	-	-	-	0	-	-	454899140	253,00
Stufenauslage, für 2500, H in mm: 50	-	-	-	0	-	-	454899150	227,00
Stufenauslage, für 3750, H in mm: 100	-	-	-	-	-	0	454899141	380,00
Stufenauslage, für 3750, H in mm: 50	-	-	-	-	-	0	454899151	341,00
Zusammenbau-Kit für Serie BARRON	0	0	0	0	0	0	454900036	89,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar



PATMOS SQUARE



## Frischwaretheke Serie PATMOS SQUARE M1

**Bautiefe: 1180 mm, Auslagertiefe: 900 mm**

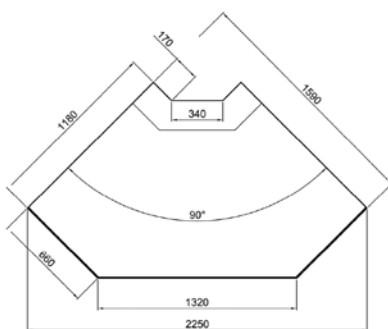
zentralgekühlt, inkl. Seitenteile

- zentralgekühlte Frischwaretheke mit Umluftführung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage
- Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten
- außen Blenden weiß, RAL 9016, Seitenteile grau
- innen weiß
- helle LED-Beleuchtung oben, besonders zur Präsentation von Fleischwaren geeignet, unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Full-System-Dixell-Steuerung, Digitalanzeige, fungiert als Master-Steuerung beim Kanalisieren mehrerer Geräte, Full-System für Nutzung von bis zu 3 Temperaturfühlern
- Reinigungs- und Tauwasserablauf für bauseitigen Anschluss
- mit vorinstalliertem Expansionsventil R-449A
- serienmäßig inkl. hellgrauer ABS-Seitenteile (Ecken ohne), anbaufähig, B in mm je Seitenteil: 40
- eckige Panorama Frontverglasung aus gehärtetem Glas, zur einfachen Reinigung nach vorne klappbar
- 900 mm tiefe Auslagefläche aus Edelstahl
- 180 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsplatte

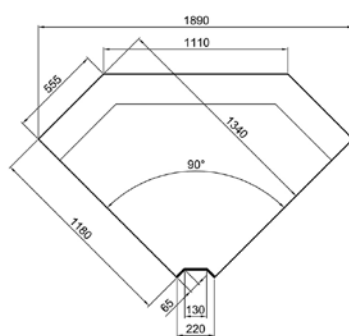
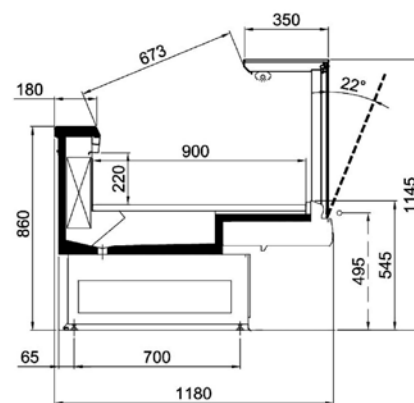
Hinweis:

Frontblenden in weiß mit Kunststoffstoßleiste in grau. Frontblenden auch in den RAL-Farbtönen 1031 (perlweiß), 1021 (gelb), 2008 (orange), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün), 7016 (Anthrazitgrau), 9005 (Tiefschwarz), 9006 (Weißaluminium) lieferbar. Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage.

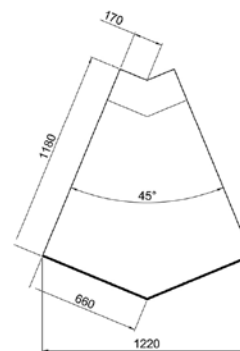
Informationen zu den PREMIUM-Varianten mit allen für die Präsentation mariniertes oder salzhaltiger Ware benötigter Komponenten aus CNS finden Sie auf Seite 09 / 03.



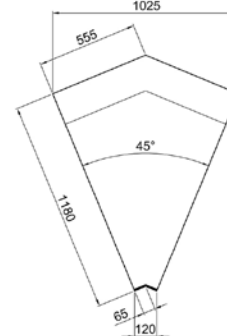
PATMOS SQUARE  
AUSSECKE 90° M1



PATMOS SQUARE  
INNENECKE 90° M1



PATMOS SQUARE  
AUSSECKE 45° M1



PATMOS SQUARE  
INNENECKE 45° M1



## Frishwaretheke Serie PATMOS SQUARE M1

**Bautiefe: 1180 mm, Auslagertiefe: 900 mm**

zentralgekühlt, inkl. Seitenteile

PATMOS SQUARE							
	937 M1	1250 M1	1562 M1	1875 M1	2500 M1	3125 M1	3750 M1
zentralgekühlt, inkl. Seitenteile							
Temperaturklasse M1 (0 bis +2 °C), Dekorblenden: weiß							
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>							
außen (B x T)	1057 x 1180	1370 x 1180	1682 x 1180	1995 x 1180	2620 x 1180	3245 x 1180	3870 x 1180
außen (H)	1145						
innen (T)	900						
<b>LEISTUNGSDATEN</b>							
Ausstellfläche	0,85 m <sup>2</sup>	1,14 m <sup>2</sup>	1,42 m <sup>2</sup>	1,71 m <sup>2</sup>	2,28 m <sup>2</sup>	2,84 m <sup>2</sup>	3,41 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>							
Anschlusswert	190 W / 230 V	234 W / 230 V	312 W / 230 V	370 W / 230 V	500 W / 230 V	588 W / 230 V	728 W / 230 V
Leitungsquerschnitt beachten!	Absicherung: 845 W / 230 V	Absicherung: 1117 W / 230 V	Absicherung: 1406 W / 230 V	Absicherung: 1685 W / 230 V	Absicherung: 2250 W / 230 V	Absicherung: 2794 W / 230 V	Absicherung: 3364 W / 230 V
Kälteleistung	359 W / VT -10 °C	483 W / VT -10 °C	607 W / VT -10 °C	731 W / VT -10 °C	966 W / VT -10 °C	1214 W / VT -10 °C	1463 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-449A vorinstalliert						
Energieverbrauch	2,6 kWh / 24h	3,3 kWh / 24h	4,4 kWh / 24h	5,2 kWh / 24h	7,0 kWh / 24h	8,4 kWh / 24h	10,3 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB						
<b>TEMPERATURANGABEN</b>							
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF						
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)						
<b>VERKLEIDUNG</b>							
außen	Blenden weiß, RAL 9016, Seitenteile grau						
innen	weiß						
<b>BESTELLINFOS</b>							
Artikel-Nr.	4547017661	4547017671	4547017681	4547017691	4547017701	4547017711	4547017721
Verkaufspreis	<b>5.704,00 €</b>	<b>6.499,00 €</b>	<b>7.103,00 €</b>	<b>7.723,00 €</b>	<b>8.795,00 €</b>	<b>10.293,00 €</b>	<b>11.179,00 €</b>
<b>AUFPREIS FÜR PREMIUM-VERSION (CODE: PREMIUM)</b>							
Aufpreis	<b>838,00 €</b>	<b>1.048,00 €</b>	<b>1.260,00 €</b>	<b>1.469,00 €</b>	<b>1.870,00 €</b>	<b>2.271,00 €</b>	<b>2.671,00 €</b>

PATMOS SQUARE			
AUSSENECKE 45° M1	AUSSENECKE 90° M1	INNENECKE 45° M1	INNENECKE 90° M1
zentralgekühlt, ohne Seitenteile			
Temperaturklasse M1 (0 bis +2 °C), Dekorblenden: weiß			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T)	1220 x 1180	2250 x 1180	1025 x 1180
außen (H)	1145		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Ausstellfläche	0,59 m <sup>2</sup>	1,19 m <sup>2</sup>	0,73 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	116 W / 230 V	106 W / 230 V	184 W / 230 V
Kälteleistung	455 W / VT -10 °C	649 W / VT -10 °C	566 W / VT -10 °C
Energieverbrauch	1,9 kWh / 24h	1,2 kWh / 24h	3,6 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Blenden weiß, RAL 9016, Seitenteile grau		
innen	weiß		
<b>BESTELLINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4547017751	4547017761	4547017731
Verkaufspreis	<b>7.742,00 €</b>	<b>10.136,00 €</b>	<b>8.324,00 €</b>
<b>AUFPREIS FÜR PREMIUM-VARIANTE (CODE: PREMIUM)</b>			
Aufpreis	<b>1.907,00 €</b>	<b>1.907,00 €</b>	<b>1.907,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 9 / 32.			

ZUBEHÖR FÜR SERIE PATMOS SQUARE	PATMOS SQUARE 937 M1	PATMOS SQUARE 1250 M1	PATMOS SQUARE 1562 M1	PATMOS SQUARE 1875 M1	PATMOS SQUARE 2500 M1	PATMOS SQUARE 3125 M1	PATMOS SQUARE 3750 M1	PATMOS SQUARE Außenecke 45° M1	PATMOS SQUARE Außenecke 90° M1	PATMOS SQUARE Innenecke 45° M1	PATMOS SQUARE Innenecke 90° M1	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Arbeitsplatte für Modell 1250, T in mm: 280	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	454899321	110,00
Arbeitsplatte für Modell 1562, T in mm: 280	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	454899322	121,00
Arbeitsplatte für Modell 1875, T in mm: 280	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	454899323	133,00
Arbeitsplatte für Modell 2500, T in mm: 280	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	454899324	151,00
Arbeitsplatte für Modell 3125, T in mm: 280	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	454899325	167,00
Arbeitsplatte für Modell 3750, T in mm: 280	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	454899326	195,00
Arbeitsplatte für Modell 937, T in mm: 280	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	454899320	68,00
Arbeitsplatte, T in mm: 280, für Außenecke 45°	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	454899329	45,00
Arbeitsplatte, T in mm: 280, für Außenecke 90°	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	454899330	93,00
Arbeitsplatte, T in mm: 280, für Innenecke 45°	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	454899327	158,00
Arbeitsplatte, T in mm: 280, für Innenecke 90°	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	454899328	217,00
Messerhalter, B in mm: 440, für Standardarbeitsplatte mit T in mm: 180	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	454899318	532,00
Panoramaseitenteil links, B in mm: 40	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	454899304	438,00
Panoramaseitenteil rechts, B in mm: 40	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	454899305	438,00
Papierhalter, B in mm: 440	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	454899317	244,00
Papierrollenhalter, B in mm: 440	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	454899319	116,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für linkes Seitenteil	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	454899308	264,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für Modell 1250	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	454899311	173,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für Modell 1562	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	454899312	196,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für Modell 1875	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	454899313	227,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für Modell 2500	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	454899314	277,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für Modell 3125	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	454899315	331,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für Modell 3750	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	454899316	355,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für Modell 937	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	454899310	143,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für rechtes Seitenteil	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	454899309	264,00
Verdampferbeschichtung, für PATMOS SQUARE 1250	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4548999002	313,00
Verdampferbeschichtung, für PATMOS SQUARE 1562	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	4548999003	335,00
Verdampferbeschichtung, für PATMOS SQUARE 1875	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	4548999004	354,00
Verdampferbeschichtung, für PATMOS SQUARE 2500	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	4548999005	376,00
Verdampferbeschichtung, für PATMOS SQUARE 3125	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	4548999006	397,00
Verdampferbeschichtung, für PATMOS SQUARE 3750	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	4548999007	416,00
Verdampferbeschichtung, für PATMOS SQUARE 937	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4548999001	291,00
Verdampferbeschichtung, für PATMOS SQUARE AE 45°	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	4548999008	376,00
Verdampferbeschichtung, für PATMOS SQUARE AE 90°	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	4548999009	416,00
Verdampferbeschichtung, für PATMOS SQUARE IE 45°	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	4548999010	376,00
Verdampferbeschichtung, für PATMOS SQUARE IE 90°	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	4548999011	416,00

0 - optionale Sonderausstattung    - nicht für das Modell verfügbar





PATMOS HEISSE THEKE (Abbildung ähnlich)

## Heiße Theke Serie PATMOS SQUARE

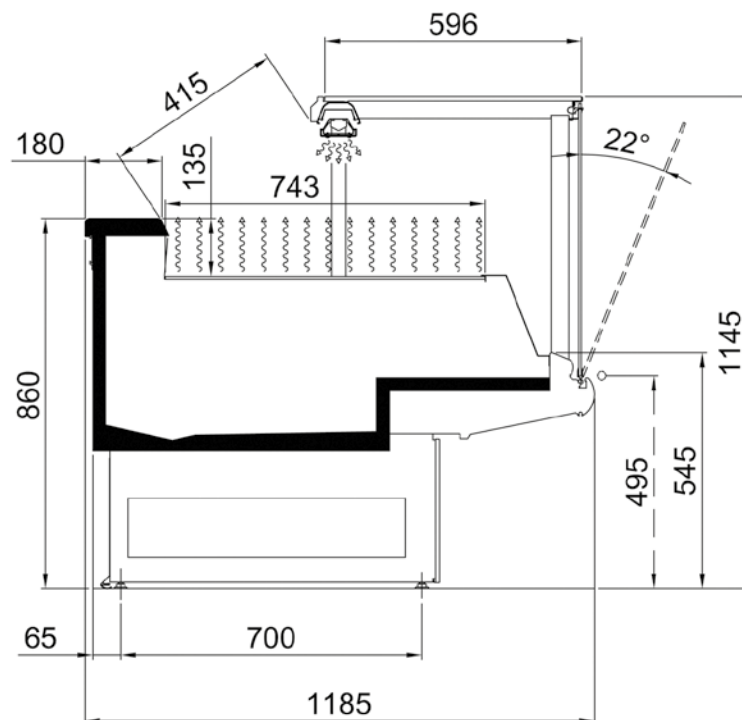
mit Wärmeplatte, mit Seitenteilen

- steckerfertige Heiße Theke, für Auslage auf heißer Platte und mit Infrarotstrahlern
- außen Blenden weiß, RAL 9016, Seitenteile grau
- innen weiß
- Infrarotstrahler, unter der Zahlplatte montiert, gesondert schaltbar
- Full-System-Dixell-Steuerung, Digitalanzeige
- 743 mm tiefe Auslagefläche
- serienmäßig inkl. Seitenteile, anbaufähig, B in mm je Seitenteil: 40
- eckige Panorama Frontverglasung aus gehärtetem Glas, zur einfachen Reinigung nach vorne klappbar
- 180 mm tiefe Edelstahl-Arbeitsplatte

Hinweis:

Frontblenden in weiß mit Kunststoffstoßleiste in grau. Frontblenden auch in den RAL-Farbtönen 1031 (perweiß), 1021 (gelb), 2008 (orange), 3020 (rot), 5012 (blau), 6018 (grün), 7016 (Anthrazitgrau), 9005 (Tiefschwarz), 9006 (Weißaluminium) lieferbar. Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage.

	<b>PATMOS SQUARE 937 HEISSE THEKE</b>	<b>PATMOS SQUARE 1250 HEISSE THEKE</b>	<b>PATMOS SQUARE 1562 HEISSE THEKE</b>
mit Wärmeplatte, mit Seitenteilen			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	937 x 1185 x 1145	1250 x 1185 x 1145	1562 x 1185 x 1145
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	2300 W / 230 V	4100 W / 400 V	5900 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Arbeitstemperatur	+65 °C		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Blenden weiß, RAL 9016, Seitenteile grau		
innen	weiß		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	454701780	454701785	454701790
Verkaufspreis	<b>7.970,00 €</b>	<b>9.585,00 €</b>	<b>10.428,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Messerhalter, B in mm: 440, für Standardarbeitsplatte T in mm: 180		454899318	532,00
Panoramaseitenteil links, B in mm: 40		454899304	438,00
Papierhalter, B in mm: 440		454899317	244,00
Papierrollenhalter, B in mm: 440		454899319	116,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für linkes Seitenteil		454899308	264,00
Stoßleiste aus Edelstahl, für rechtes Seitenteil		454899309	264,00



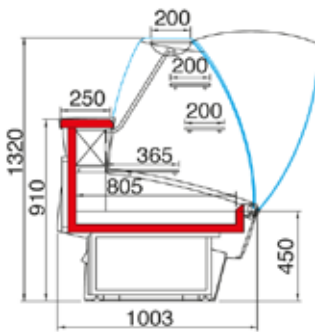


SWEET II



SWEET II

Strecken-Bauform, auf Anfrage lieferbar



## Konditoreitheke Serie SWEET II

steckerfertig oder zentralgekühlt  
3 Zwischenetagen, Tortenzüge

- steckerfertige oder zentralgekühlte Konditoreikühltheke mit statischer Kühlung
- außen Frontblende in weiß RAL 9016 lackiert
- mit gebogener, kippbarer Frontscheibe
- helle Beleuchtung, unter der Zahlplatte
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Sweet II 100 / 200 / 300: herausziehbare Tauwasserwanne, automatische Abtauung
- Sweet II 100-Z / 200-Z / 300-Z: automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich, Verdampfer mit Expansionsventil R-452A, Leitungen ins Installationsfach geführt
- inklusive graue Seitenteile aus schlagfestem Kunststoff
- kratzbeständige Arbeitsfläche
- kunststoffbeschichtete Sockelblende
- drei zusätzliche Glaszwischenetagen, davon die untere gekühlt
- kratzbeständige Arbeitsfläche, T in mm: 250
- Auslagefläche der Tortenzüge aus Edelstahl passend für EN-Bleche 600 x 800 mm

Hinweis:

Blenden optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar.

Service-Angebot bei NordCap: fachmännischer Aufbau von Frischwarentheken.

Planungsunterstützung für die Einrichtung finden Sie unter [www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf](http://www.nordcap.de/supermarkt-planung.pdf).

Serie SWEET ist auch mit 45° Innen- und Außenecken, ungekühlten Modellen oder für den SB-Bereich erweiterbar.

SWEET II 100	SWEET II 200	SWEET II 300	SWEET II 100-Z	SWEET II 200-Z	SWEET II 300-Z
steckerfertig, Kippscheibe, inkl. Seitenteile			zentralgekühlt, Kippscheibe, inkl. Seitenteile		
Frontblende: RAL 9016 (weiß)					

ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T)	1018 x 1003	1955 x 1003	2893 x 1003	1018 x 1003	1955 x 1003	2893 x 1003
außen (H)	1320					

LEISTUNGSDATEN						
Ausstellfläche	1,51 m <sup>2</sup>	3,02 m <sup>2</sup>	4,53 m <sup>2</sup>	1,51 m <sup>2</sup>	3,02 m <sup>2</sup>	4,53 m <sup>2</sup>
Tortenzüge	1	2	3	1	2	3

TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	397 W / 230 V	503 W / 230 V	670 W / 230 V			
Kälteleistung	509 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1058 W / VT -10 °C	509 W / VT -10 °C	710 W / VT -10 °C	1058 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 400 g	R-452A / 500 g	R-452A / 600 g	Expansionsventil R-452A vorinstalliert		
Energieverbrauch	6,16 kWh / 24h	7,36 kWh / 24h	8,16 kWh / 24h			

TEMPERATURANGABEN						
Bereich	+4 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					

GEWICHTSANGABEN						
Gewicht	198 kg /	278 kg /	408 kg /	180 kg /	260 kg /	390 kg /
Brutto / Netto	126 kg	225 kg	324 kg	108 kg	207 kg	306 kg

VERKLEIDUNG						
außen	Frontblende in weiß RAL 9016 lackiert					

BESTELINFOS						
Artikel-Nr.	4597250001	4597250051	4597250101	4597250151	4597250201	4597250251
Verkaufspreis	4.323,00 €	5.977,00 €	7.885,00 €	3.724,00 €	5.297,00 €	7.165,00 €



oder



FLANTASTIC GREEN L GS-92-69-E



## Konditoreitheke Serie FLANTASTIC GREEN L GS

steckerfertig oder zentralgekühlt, Isolierglasaufbau, 3 ausziehbare Glasborde

- steckerfertiger oder zentralgekühlte Konditoreikühltheke mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Isolierglasaufbau, kundenseitig geschlossen, 12° angeschrägt
- Maschinenfach im Unterbau (Fußgestell mit Ablagefach bei zentralgekühlter Version)
- Produkttemperatur: -1 bis +5°C
- untere Auslage für EN 600 x 400
- bedienseitig 3 horizontale Klappen mit gekühlten ausziehbaren Glasborden, mit Sichtfenster, innen verspiegelt, automatischer Lüfterstop bei Klappenöffnung
- energiesparende LED-Beleuchtung unter der Glasdecke und den Zwischenetagen, serienmäßig mit passendem Farbton für Bäckereiprodukte
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- steckerfertig: automatische Abtauung
- zentralgekühlt: vorinstalliertes Expansionsventil R-134a, Leitungen nach unten herausgeführt
- bedienseitig mit Serviettenhalterung, Messerabstreifer und flexibler Verpackungshalterung
- serienmäßig mit Preisschildhalterungen aus Plexiglasglas
- 4 höhenverstellbare CNS-Stellfüße

FLANTASTIC GREEN L GS-92-69-E	FLANTASTIC GREEN L GS-132-69-E	FLANTASTIC GREEN L GS-92-69-Z	FLANTASTIC GREEN L GS-132-69-Z
steckerfertig, Isolierglasaufbau, 3 ausziehbare Glasborde		zentralgekühlt, Isolierglasaufbau, 3 ausziehbare Glasborde	

ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T)	920 x 1035	1325 x 1035	920 x 1035	1325 x 1035
außen (H)	690 / 1410			

LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,60 m <sup>2</sup>	1,20 m <sup>2</sup>	0,60 m <sup>2</sup>	1,20 m <sup>2</sup>

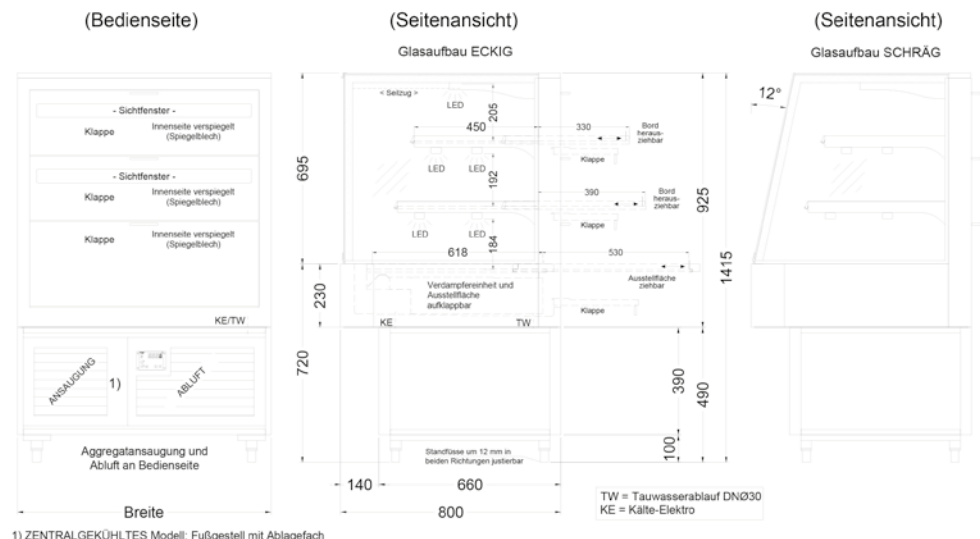
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	400 W / 230 V	601 W / 230 V	85 W / 230 V	131 W / 230 V
Kälteleistung	605 W / VT -6 °C	661 W / VT -6 °C	605 W / VT -6 °C	661 W / VT -6 °C
Kältemittel	R-134a		Expansionsventil R-134a vorinstalliert	
Energieverbrauch	4,61 kWh / 24h	6,92 kWh / 24h		

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 90 %

GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	295 kg / 265 kg	350 kg / 310 kg	295 kg / 265 kg	350 kg / 325 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484332600	484332601	484332605	484332606
Verkaufspreis	12.239,00 €	14.239,00 €	10.572,00 €	12.347,00 €



## Fischkühltheke Serie AZZURRA FISCH

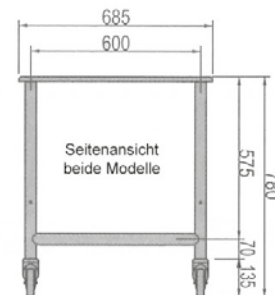
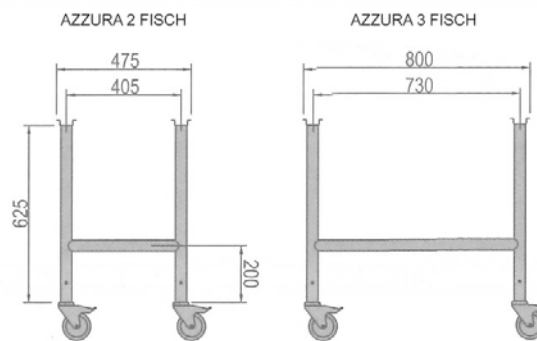
mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche



AZZURRA 2 FISCH

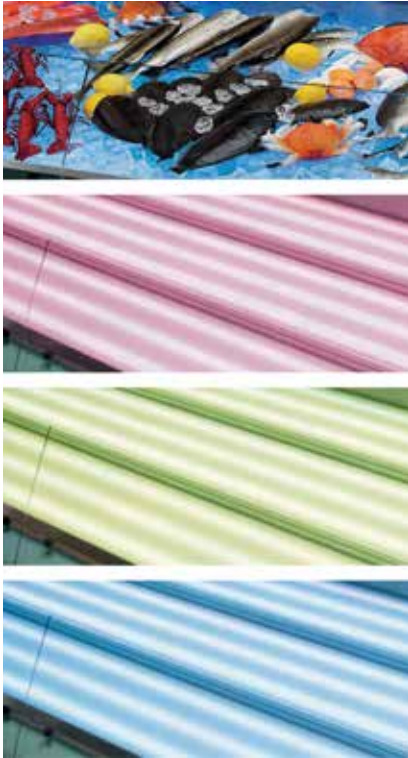
- steckerfertige Fischkühltheke mit statischer Kühlung
- außen CNS 1.4301 und Plexiglasglas-Verkleidungselementen
- Innenwanne aus CNS 1.4401 inkl. Bodenablauf
- PMMA-Isolierung, 10 mm
- gebogene Frontscheibe
- gesondert schaltbar, LED-Beleuchtung im Deckenteil, warmer Farbton
- elektronische Steuerung, Digitalthermometer
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- höhenverstellbare FüÙe
- Edelstahl-Arbeitsfläche aus CNS 1.4301

	AZZURRA 2 FISCH	AZZURRA 3 FISCH
mit gebogener Frontscheibe und tiefer Arbeitsfläche		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	720 x 900 x 430	1045 x 900 x 430
Höhe mit Fahrgestell	1203	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	210 W / 230 V	
Kälteleistung	290 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-290 / 45 g	R-290 / 55 g
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+1 bis +5 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	57 kg / 47 kg	83 kg / 67 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301 und Plexiglasglas-Verkleidungselementen	
innen	Innenwanne aus CNS 1.4401 inkl. Bodenablauf	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4554648351	4554648361
Verkaufspreis	<b>2.469,00 €</b>	<b>2.708,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Unterbau-Fahrgestell, für Modell AZZURRA 2		455464920
Unterbau-Fahrgestell, für Modell AZZURRA 3		455464921
		<b>Preis in €</b>
		292,00
		296,00



mögliches Unterbau-Fahrgestell zur Modellreihe AZZURRA





Anwendungsbeispiel EMERALD E mit Sonderzubehör RGB-LED-Beleuchtung für die Auslagefläche

## Fischkühltheke Serie EMERALD E

zentralgekühlt, berohrte Kühlwanne

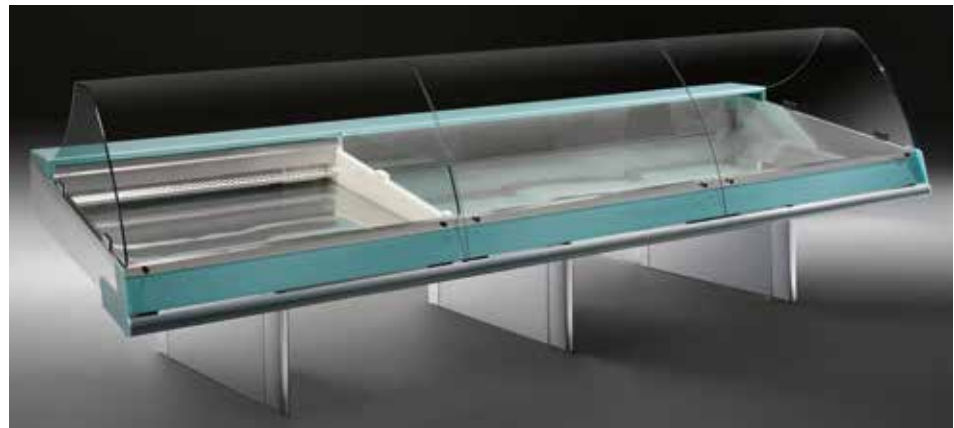
- zentralgekühlte Fischkühltheke zum Anschluss an eine externe Kälteanlage
- außen Edelstahl
- innen 930 mm tiefe Auslagefläche aus säurebeständigem CNS 1.4401
- berohrte Kühlwanne zur Präsentation von frischem Fisch auf Eis oder in Schalen (für Kühlung von Weichtieren Sonderzubehör Muschelabteil erforderlich)
- mechanische Steuerung
- gebogene Panoramafrontscheibe aus gehärtetem Glas, zur einfachen Reinigung nach vorne kippbar
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- Arbeitsplatte, CNS 1.4401, T in mm: 280
- inkl. Reinigungsablauf mit Sieb
- Stollenfüße aus CNS 1.4401

Hinweis:

Expansionsventil R-452A, R-134a, R-407A/F und R-448A möglich. Bitte sprechen Sie uns an.

Version V (mit Hebescheibe) auf Anfrage erhältlich.

	<b>EMERALD E 937</b>	<b>EMERALD E 1250</b>	<b>EMERALD E 1875</b>	<b>EMERALD E 2500</b>	<b>EMERALD E 3125</b>	<b>EMERALD E 3750</b>
berohrte Kühlwanne für Frischfischpräsentation auf Eis, gebogene Kippverglasung						
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T)	937 x 1220	1250 x 1220	1875 x 1220	2500 x 1220	3125 x 1220	3750 x 1220
außen (H)	1180					
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Kälteleistung	285 W / VT -10 °C	375 W / VT -10 °C	570 W / VT -10 °C	750 W / VT -10 °C	940 W / VT -10 °C	1125 W / VT -10 °C
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto	150 kg	200 kg	250 kg	300 kg	350 kg	400 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	CNS 1.4401					
innen	CNS 1.4401					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	489300100	489300110	489300120	489300130	489300140	489300150
Verkaufspreis	<b>6.975,00 €</b>	<b>8.026,00 €</b>	<b>9.689,00 €</b>	<b>11.810,00 €</b>	<b>13.632,00 €</b>	<b>16.026,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Desinfektions- und Reinigungsanlage (lfd. Meter), für Serie EMERALD E					48900011	1.782,00
elektronische Steuerung für Muschelabteil, für Serie EMERALD E					48900013	508,00
Muschelabteil, statische Kühlung (lfd. Meter), für Serie EMERALD E					48900014	562,00
Reinigungsanlage (lfd. Meter), für Serie EMERALD E					48900010	565,00
RGB LED-Beleuchtung auf Auslagefläche (lfd. Meter), für Serie EMERALD E					48900012	1.830,00
verglaste Stollenfüße (lfd. Meter), für Serie EMERALD E					48900009	374,00
Zusammenbau-Kit für Serie EMERALD E					48900008	87,00







# TRUHEN & INSELN



10/3



Gewerbetiefkühltruhen

10/5



Energiespartruhen

# 10

Gewerbetiefkühltruhen 10/3

Energiespartruhen 10/5

Kühl- & Tiefkühltruhen  
– umschaltbar 10/6

Impulskühltruhen 10/7

Impulskühl- &  
-tiefkühltruhen  
– umschaltbar 10/8

Labortiefkühltruhen 10/10

Kühlinseln 10/13

Kühl- & Tiefkühlinseln  
– umschaltbar 10/18

10/6



Kühl- & Tiefkühltruhen  
– umschaltbar

10/7



Impulskühltruhen

10/8



Impulskühl- & -tiefkühltruhen  
– umschaltbar

10/10



Labortiefkühltruhen

10/13



Kühlinseln

10/18



Kühl- & Tiefkühlinseln  
– umschaltbar

# IMPULS-VERKAUFSTRUHEN FÜR KÜHLUNG & TIEFKÜHLUNG SERIE FOCUS LED



- 1 optionale Ausstattung mit Digitalthermometer, Schloss und Körben
- 2 blau abgesetzter Kunststoffrahmen mit integrierter Rahmenheizung
- 3 schräg gewölbte, rahmenlose Glasschiebedeckel mit Dichtungsprofilen
- 4 75 mm Energiespar-Isolierung
- 5 serienmäßig mit energiesparsamer LED-Innenbeleuchtung

## SERIE FOCUS LED: UMSCHALTBARE ENERGIESPARVERSION MIT 75 MM ISOLIERUNG

Die Truhenserie FOCUS LED überzeugt mit bester Zuverlässigkeit bei gleichzeitig wirtschaftlichen Verbrauchswerten. Die Waren werden stets in der richtigen Temperatur gekühlt. Die leichtgängigen Glasschiebedeckel erlauben den Kunden, Ihre Produkte direkt zu betrachten.

Zudem sind sie mittels Dichtprofilen effizient vor Energieverlusten geschützt. Zusammen bieten diese Eigenschaften eine optimale Voraussetzung für den Einsatz in Kiosken, Gaststätten, Hotels und Kantinen.

Sie möchten mit der Serie FOCUS LED Speiseeis präsentieren und verkaufen?

Gerne bieten wir Ihnen für diesen Zweck die Variante „SPEISEEIS“ an. Die Truhen sind speziell auf den für die Streichfähigkeit optimalen Temperaturbereich von -14 bis -18 °C umgerüstet.

## Gewerbe-Tiefkühltruhe Serie EL-NC

geschäumter Klappdeckel

- steckerfertige Gewerbetiefkühltruhe mit statischer Kühlung, mit geschäumtem Klappdeckel
- außen und innen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- Energiesparisolierung, 60 mm
- Thermostat mit Zugriffsschutz
- abnehmbare Trennwand
- Temperaturanzeige sichtbar an der Frontseite montiert
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff
- EL 22-NC: serienmäßig mit 1 Korb, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195
- EL 35-NC / 45-NC: serienmäßig mit 2 Körben, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195
- EL 53-NC / 61-NC: serienmäßig mit 3 Körben, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195
- EL 71-NC: serienmäßig mit 3 Körben, B x T x H in mm: 278 x 565 x 195



EL 22-NC



EL 35-NC



EL 45-NC



EL 61-NC



EL 71-NC

	EL 22-NC	EL 35-NC	EL 45-NC	EL 53-NC	EL 61-NC	EL 71-NC
geschäumter Klappdeckel						

ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T)	725 x 655	1055 x 655	1305 x 655	1505 x 655	1705 x 655	1805 x 695
außen (H)	865					
innen (B)	606 / 406	936 / 736	1186 / 986	1386 / 1186	1586 / 1386	1686 / 1486
innen (T)	536					
innen (H)	697 / 447					
Höhe bei geöffnet. Deckel	1560					

LEISTUNGSDATEN						
Bruttinhalt	215 l	347 l	447 l	527 l	607 l	701 l
Anzahl maximal möglicher Körbe (Serienzubehör / Sonderzubehör)	2		3		4	

TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	124 W / 230 V	141 W / 230 V	146 W / 230 V	211 W / 230 V	245 W / 230 V	
Kälteleistung	68 W / VT -10 °C	99 W / VT -10 °C		144 W / VT -10 °C	245 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-600a / 60 g	R-600a / 80 g		R-600a / 108 g	R-600a / 110 g	R-600a / 115 g
Energieverbrauch	0,71 kWh / 24h	0,9 kWh / 24h	1,04 kWh / 24h	1,31 kWh / 24h	1,52 kWh / 24h	1,95 kWh / 24h

TEMPERATURANGABEN						
Bereich	-18 bis -22 °C bei 30 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)					

GEWICHTSANGABEN						
Gewicht						
Brutto / Netto	46 kg / 43 kg	58 kg / 54 kg	68 kg / 64 kg	71 kg / 67 kg	82 kg / 77 kg	89 kg / 85 kg

VERKLEIDUNG						
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß					
innen	strukturiertes Aluminium					

BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	4124521222	4124521352	4124521452	4124521532	4124521612	4124521712
Verkaufspreis	<b>577,00 €</b>	<b>685,00 €</b>	<b>727,00 €</b>	<b>798,00 €</b>	<b>888,00 €</b>	<b>1.040,00 €</b>

SONDERZUBEHÖR		
Korb für EL 22, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb für EL 35 bis 61, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195	412442306	16,00
Korb für EL 71, B x T x H in mm: 278 x 565 x 195	412442303	16,00
Rollensatz (4 Stk.), lose beigelegt	4124429971	22,00
	412442001	42,00





**EL 71 CNS**  
mit einem in CNS verkleideten,  
geschäumten Klappdeckel



## Gewerbe-Tiefkühltruhe Serie EL-CNS

mit einem in CNS verkleideten, geschäumten Klappdeckel

- steckerfertige Gewerbetiefkühltruhe mit statischer Kühlung, mit geschäumtem Klappdeckel in CNS-Verkleidung
- außen und innen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- Energiesparisolierung, 60 mm
- Thermostat mit Zugriffsschutz
- abnehmbare Trennwand
- Temperaturanzeige sichtbar an der Frontseite montiert
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff
- EL 22 CNS: serienmäßig mit 1 Korb, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195
- EL 35 CNS / 45 CNS: serienmäßig mit 2 Körben, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195
- EL 53 CNS / 61 CNS: serienmäßig mit 3 Körben, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195
- EL 71 CNS: serienmäßig mit 3 Körben, B x T x H in mm: 278 x 565 x 195

	EL 22 CNS	EL 35 CNS	EL 45 CNS	EL 53 CNS	EL 61 CNS	EL 71 CNS
mit einem in CNS verkleideten, geschäumten Klappdeckel						

ABMESSUNGEN (MM)						
außen (B x T)	725 x 655	1050 x 655	1305 x 655	1505 x 655	1705 x 655	1805 x 655
außen (H)	865					
innen (B)	606 / 406	936 / 736	1186 / 986	1386 / 1186	1586 / 1386	1686 / 1486
innen (T)	536					
innen (H)	697 / 447					
Höhe bei geöffnet. Deckel	1560					

LEISTUNGSDATEN						
Bruttoinhalt	215 l	347 l	447 l	527 l	607 l	701 l
Anzahl maximal möglicher Körbe (Serienzubehör / Sonderzubehör)	2		3		4	

TECHNISCHE DATEN						
Anschlusswert	124 W / 230 V	141 W / 230 V	146 W / 230 V	211 W / 230 V	245 W / 230 V	
Kälteleistung	68 W / VT -10 °C	99 W / VT -10 °C		144 W / VT -10 °C		245 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-600a / 60 g	R-600a / 80 g		R-600a / 108 g	R-600a / 110 g	R-600a / 310 g
Energieverbrauch	0,71 kWh / 24h	0,9 kWh / 24h	1,05 kWh / 24h	1,3 kWh / 24h	1,52 kWh / 24h	1,95 kWh / 24h

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-18 bis -22 °C bei 30 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

GEWICHTSANGABEN						
Gewicht Brutto / Netto	46 kg / 43 kg	58 kg / 54 kg	68 kg / 64 kg	71 kg / 67 kg	82 kg / 77 kg	89 kg / 85 kg

VERKLEIDUNG	
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
innen	strukturiertes Aluminium

BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	4124531222	4124531352	4124531452	4124531532	4124531612	4124531712
Verkaufspreis	606,00 €	731,00 €	806,00 €	909,00 €	953,00 €	1.229,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb für EL 35 bis 61, B x T x H in mm: 280 x 515 x 195	412442303	16,00
Korb für EL 71, B x T x H in mm: 278 x 565 x 195	4124429971	22,00
Rollensatz (4 Stk.), lose beigelegt	412442001	42,00

## Gewerbe-Energiespar-Tiefkühltruhe Serie EL-XLE

geschäumter Klappdeckel, Energiesparisolierung 100 mm



EL 11 XLE



EL 21 XLE



EL 31 XLE



serienmäßiges Schloss



100 mm Energiesparisolierung

- steckerfertige Gewerbe-Energiespar-Tiefkühltruhe mit statischer Kühlung, mit geschäumtem Klappdeckel
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen strukturiertes Aluminium
- Innenbeleuchtung im Deckel
- Energiesparisolierung, 100 mm
- Temperaturbereich stufenlos über Thermostat regelbar, übersichtlich beleuchtete Bedienungsschalter
- Tauwasserablauf zur Entleerung des Kondenswassers
- abnehmbare Trennwand
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff
- EL 11 XLE: serienmäßig mit 1 Korb, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175
- EL 21 XLE: serienmäßig mit 2 Körben, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175
- EL 31 XLE: serienmäßig mit 3 Körben, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175
- EL 41 XLE / 51 XLE: serienmäßig mit 4 Körben, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175

	EL 11 XLE	EL 21 XLE	EL 31 XLE	EL 41 XLE	EL 51 XLE
geschäumter Klappdeckel, Energiesparisolierung 100 mm					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	725 x 655 x 865	1055 x 655 x 865	1305 x 655 x 865	1505 x 655 x 865	1705 x 655 x 865
innen (B)	520 / 320	850 / 650	1100 / 900	1300 / 1100	1500 / 1300
innen (T x H)	450 x 650 / 400				
Höhe bei geöffnet. Deckel	1560				
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Bruttoinhalt	130 l	226 l	300 l	360 l	416 l
Anzahl maximal möglicher Körbe (Serienzubehör / Sonderzubehör)	1	2	3	4	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert	90 W / 230 V	102 W / 230 V	114 W / 230 V	126 W / 230 V	138 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-600a / 65 g	R-600a / 75 g	R-600a / 88 g	R-600a / 105 g	R-600a / 106 g
Energieverbrauch	0,43 kWh / 24h	0,55 kWh / 24h	0,64 kWh / 24h	0,72 kWh / 24h	0,81 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	-18 bis -22 °C bei 30 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Brutto / Netto	46 kg / 43 kg	58 kg / 54 kg	68 kg / 64 kg	71 kg / 67 kg	82 kg / 77 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß				
innen	strukturiertes Aluminium				
<b>BESTELINFOS</b>					
Artikel-Nr.	412452211	412452221	412452231	412452241	412452251
Verkaufspreis	597,00 €	696,00 €	757,00 €	814,00 €	905,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				Artikel-Nr.	Preis in €
Korb für EL-XLE, EL-LT, PRO, LAB, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175				412442304	16,00
Rollensatz (4 Stk.), lose beigelegt				412442001	42,00



COMBI 22



geschäumter Schiebedeckel in hochwertigem Aluminiumrahmen

## Kühl- / Tiefkühlkombination Serie COMBI

geschäumter Schiebedeckel, Aluminiumrahmen

- steckerfertige umschaltbare Gewerbe-Kühl-/ Tiefkühltruhe mit statischer Kühlung
- geschäumte Schiebedeckel mit hochwertigem Aluminiumrahmen und Vorbereitung für optional verfügbares Schloss
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen strukturiertes Aluminium
- Energiesparisolierung, 60 mm
- Thermostat mit Zugriffsschutz
- Tauwasserablauf zur Entleerung des Kondenswassers
- Körbe nicht im Lieferumfang enthalten, max. mögliche Anzahl siehe Tabelle
- serienmäßig mit 1 Satz Lenkrollen (4 Stk.), lose beigelegt

	COMBI 22	COMBI 35	COMBI 45	COMBI 53	COMBI 61
geschäumter Schiebedeckel, Aluminiumrahmen					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	724 x 654 x 916	1054 x 654 x 916	1304 x 654 x 916	1504 x 654 x 916	1704 x 654 x 916
innen (B)	606 / 406	936 / 736	1186 / 986	1386 / 1186	1586 / 1386
innen (T x H)	536 x 726 / 476				
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Bruttoinhalt	209 l	337 l	435 l	513 l	590 l
Anzahl maximal möglicher Körbe (Sonderzubehör)	2	3	4		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert	122 W / 230 V	148 W / 230 V	198 W / 230 V	247 W / 230 V	259 W / 230 V
Kälteleistung	162 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C		455 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-600a / 60 g	R-600a / 67 g	R-600a / 88 g	R-290 / 85 g	R-290 / 95 g
Energieverbrauch					
Kühlen	1,05 kWh / 24h	1,27 kWh / 24h	1,71 kWh / 24h	2,13 kWh / 24h	2,23 kWh / 24h
Tiefkühlen	1,76 kWh / 24h	2,13 kWh / 24h	2,85 kWh / 24h	3,56 kWh / 24h	3,73 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	Kühlung: +2 bis +8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF Tiefkühlung: -14 bis -23 °C bei 30 °C UT und 55 % RF				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht					
Brutto / Netto	46 kg / 41 kg	58 kg / 52 kg	68 kg / 61 kg	71 kg / 64 kg	82 kg / 74 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß				
innen	strukturiertes Aluminium				
<b>BESTELINFOS</b>					
Artikel-Nr.	4124424222	4124424352	4124424452	4124424532	4124424612
Verkaufspreis	<b>699,00 €</b>	<b>799,00 €</b>	<b>880,00 €</b>	<b>1.004,00 €</b>	<b>1.076,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				Artikel-Nr.	Preis in €
Korb für CAL / CAB / NOVA 22 bis 61, B x T x H in mm: 270 x 520 x 315				412442997	16,00
Schloss-Satz, komplett mit Schrauben, Zylinder und 1 Schlüssel				412442002	18,00
Trenngitter für Korb, für CAL / CAB / NOVA 22 bis 61				4124429985	9,00



## Gewerbe-Tiefkühltruhe Serie NOVA

Glasschiebedeckel, Aluminiumrahmen

- steckerfertige Gewerbetiefkühltruhe mit statischer Kühlung, mit Glasschiebedeckeln
- außen und innen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- Energiesparisolierung, bis zu 77 mm
- Thermostat mit Zugriffsschutz
- Tauwasserablauf zur Entleerung des Kondenswassers, manuelle Abtauung
- Glasschiebedeckel mit hochwertigem Aluminiumrahmen und Vorbereitung für optional verfügbares Schloss
- serienmäßig mit 1 Satz Lenkrollen (4 Stk.), lose beigelegt
- Körbe nicht im Lieferumfang enthalten, max. mögliche Anzahl: siehe Tabelle



**NOVA 22**



**NOVA 45**



**NOVA 61**



**Glasaufbau für Speiseeis-Variante**



	<b>NOVA 22</b>	<b>NOVA 35</b>	<b>NOVA 45</b>	<b>NOVA 53</b>	<b>NOVA 61</b>
Glasschiebedeckel, Aluminiumrahmen					

<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	764 x 694 x 867	1094 x 694 x 867	1344 x 694 x 867	1544 x 694 x 867	1804 x 694 x 867
innen (B)	606 / 406	936 / 736	1186 / 986	1386 / 1186	1646 / 1446
innen (T x H)	536 x 688 / 438				

<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Bruttoinhalt	205 l	331 l	426 l	503 l	602 l
Nettoinhalt	163 l	267 l	345 l	408 l	489 l
Anzahl maximal möglicher Körbe (Sonderzubehör)	2	3	4	5	6

<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert	141 W / 230 V	153 W / 230 V	203 W / 230 V	204 W / 230 V	230 W / 230 V
Kälteleistung	162 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C		455 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-600a / 65 g	R-600a / 73 g	R-600a / 80 g	R-290 / 100 g	
Energieverbrauch	1,9 kWh / 24h	2,5 kWh / 24h	2,9 kWh / 24h	4,0 kWh / 24h	4,8 kWh / 24h

<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Bereich	-18 bis -22 °C bei 30 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Brutto / Netto	50 kg / 47 kg	60 kg / 56 kg	69 kg / 65 kg	76 kg / 72 kg	80 kg / 76 kg

<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
innen	strukturiertes Aluminium

<b>BESTELINFOS</b>					
Artikel-Nr.	4124426221	4124426351	4124426451	4124426531	4124426611
Verkaufspreis	<b>692,00 €</b>	<b>764,00 €</b>	<b>838,00 €</b>	<b>986,00 €</b>	<b>1.046,00 €</b>

<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
NOVA 22	SPEISEEIS	umgerüstet auf den für die Streichfähigkeit optimalen Temperaturbereich von -14 bis -18 °C	854,00
NOVA 35	SPEISEEIS		925,00
NOVA 45	SPEISEEIS		999,00
NOVA 53	SPEISEEIS		1.148,00
NOVA 61	SPEISEEIS		1.208,00

<b>SONDERZUBEHÖR</b>	<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Glasaufbau für NOVA 22 Speiseeis	412442122	411,00
Glasaufbau für NOVA 35 Speiseeis	412442135	438,00
Glasaufbau für NOVA 45 Speiseeis	412442145	460,00
Glasaufbau für NOVA 53 Speiseeis	412442153	488,00
Glasaufbau für NOVA 61 Speiseeis	412442161	513,00
Korb für NOVA 22 bis 61, B x T x H in mm: 278 x 520 x 235	412442999	16,00
Steckschloss, mit 1 Schlüssel, für NOVA	412442503	42,00
Trenngitter für Korb, für CAL / CAB / NOVA 22 bis 61	4124429985	9,00



**FOCUS 73 LED**

## Kühl- / Tiefkühl-Impulstruhe Serie FOCUS LED

umschaltbare Energiesparversion mit 75 mm Isolierung, abgeschrägten Glasschiebedeckeln und LED Beleuchtung

- steckerfertige Gewerbekühl-Impulstruhe / Gewerbetiefkühl-Impulstruhe, statische Kühlung
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, blau abgesetzter Kunststoffrahmen inkl. integrierter Rahmenheizung
- innen strukturiertes Aluminium
- schräg gewölbte, rahmenlose Glasschiebedeckel mit Dichtungsprofilen
- helle LED-Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, 75 mm
- Temperaturanzeige sichtbar an der Frontseite montiert
- Vorrüstung für optional erhältliches Schloss, mittels Stopfen verschlossen
- einfach umstellbar auf Kühl- oder Tiefkühlmodus
- serienmäßig mit 1 Satz Lenkrollen (4 Stk.), lose beigelegt
- Körbe nicht im Lieferumfang enthalten, max. mögliche Anzahl siehe Tabelle

Hinweis:

Sie möchten mit der Serie FOCUS Speiseeis präsentieren/ verkaufen?

Gerne bieten wir Ihnen hierfür die Variante „SPEISEEIS“ an.

Die Truhen sind speziell auf den für die Streichfähigkeit optimalen Temperaturbereich von -14 bis -18 °C umgerüstet.

	<b>FOCUS 73 LED</b>	<b>FOCUS 106 LED</b>	<b>FOCUS 131 LED</b>	<b>FOCUS 151 LED</b>	<b>FOCUS 171 LED</b>
umschaltbare Energiesparversion, abgeschrägten Glasschiebedeckeln und LED Beleuchtung					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	726 x 656 x 850	1056 x 656 x 800	1306 x 656 x 850	1506 x 656 x 850	1706 x 656 x 850
innen (B)	570 / 370	900 / 700	1150 / 950	1350 / 1150	1550 / 1350
innen (T x H)	500 x 670 / 420				
Höhe mit Rollen	850				
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Bruttoinhalt	161 l	270 l	352 l	418 l	484 l
Nettoinhalt	113 l	193 l	254 l	302 l	351 l
Anzahl maximal möglicher Körbe (Sonderzubehör)	3 (B in mm: 185) 2 (B in mm: 215)	4	5	6	7
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert	141 W / 230 V	155 W / 230 V	211 W / 230 V	230 W / 230 V	
Kälteleistung	162 W / VT -10 °C	303 W / VT -10 °C		455 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-600a / 60 g	R-600a / 75 g	R-600a / 85 g	R-290 / 85 g	R-290 / 96 g
Energieverbrauch	1,9 kWh / 24h	2,5 kWh / 24h	2,8 kWh / 24h	3,7 kWh / 24h	4,4 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	Kühlung: +2 bis +8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF Tiefkühlung: -18 bis -24 °C bei 30 °C UT und 55 % RF				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Brutto / Netto	47 kg / 44 kg	58 kg / 54 kg	66 kg / 62 kg	73 kg / 68 kg	79 kg / 73 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, blau abgesetzter Kunststoffrahmen inkl. integrierter Rahmenheizung				
innen	strukturiertes Aluminium				
<b>BESTELINFOS</b>					
Artikel-Nr.	4126620732	4126621062	4126621312	4126621512	4126621712
Verkaufspreis	<b>835,00 €</b>	<b>906,00 €</b>	<b>1.044,00 €</b>	<b>1.183,00 €</b>	<b>1.262,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>					
VARIANTEN	Code	Ausführung			Preis in €
FOCUS 73 LED	SPEISEEIS	umgerüstet auf den für die Streichfähigkeit optimalen Temperaturbereich von -14 bis -18 °C			997,00
FOCUS 106 LED	SPEISEEIS				1.067,00
FOCUS 131 LED	SPEISEEIS				1.206,00
FOCUS 151 LED	SPEISEEIS				1.345,00
FOCUS 171 LED	SPEISEEIS				1.424,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					
Korb für FOCUS 106 bis 171, B x T x H in mm: 215 x 485 x 226				Artikel-Nr.	Preis in €
				412662906	16,00
Korb für FOCUS 73, B x T x H in mm: 185 x 485 x 226				412662905	16,00
Korb-Trenngitter für FOCUS 106 bis 171				4124429984	9,00
Korb-Trenngitter für FOCUS 73				4124429989	9,00
Steckschloss, mit 1 Schlüssel				412442502	36,00





**IGLOO Plus 150 TK**



**IGLOO Plus 200 TK**



**IGLOO Plus 250 TK**  
(Abbildung ähnlich, Lieferumfang mit 2 x 2 Schiebedeckeln)

## Tiefkühltruhe Serie IGLOO Plus TK

steckerfertig, mit 2 bzw. 2 x 2 Glasschiebedeckeln

- steckerfertige Gewerbetiefkühltruhe mit statischer Kühlung
- IGLOO Plus 150 TK / 200 TK: mit 2 Glasschiebedeckeln
- IGLOO Plus 250 TK: mit 2 x 2 Glasschiebedeckeln
- außen weiß plastifiziertes Stahlblech
- innen weiß plastifiziertes Stahlblech
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 72 mm
- mechanische Steuerung, 2 Thermometer (1 je Abteil)
- manuelle Abtauung
- Stoßfänger, Rahmen und Griffe aus grauem Kunststoff
- Boden aus galvanisiertem Stahlblech

	<b>IGLOO PLUS 150 TK</b>	<b>IGLOO PLUS 200 TK</b>	<b>IGLOO PLUS 250 TK</b>
	steckerfertig, 2 Glasschiebedeckel		steckerfertig, 2 x 2 Glasschiebedeckel
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1558 x 978 x 753	2058 x 978 x 753	2558 x 978 x 753
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	529 l	753 l	976 l
Nettoinhalt	435 l	625 l	814 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	250 W / 230 V	410 W / 230 V	440 W / 230 V
Kälteleistung	440 W / VT -30 °C	610 W / VT -30 °C	660 W / VT -30 °C
Kältemittel	R-290		
Energieverbrauch	4,0 kWh / 24h	6,9 kWh / 24h	9,23 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-18 bis -25 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	113 kg / 92 kg	136 kg / 106 kg	160 kg / 121 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	weiß plastifiziertes Stahlblech		
innen	weiß plastifiziertes Stahlblech		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	46586301030	46586401030	46586501030
Verkaufspreis	<b>1.694,00 €</b>	<b>1.927,00 €</b>	<b>2.221,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
Körbekit für 150 TK, 8 Gitterkörbe, inkl. 2 Halter und 4 Schrauben			465441150000
Körbekit für 200 TK, 12 Gitterkörbe, inkl. 4 Halter und 8 Schrauben			465441200001
Körbekit für 250 TK, 16 Gitterkörbe, inkl. 4 Halter und 8 Schrauben			465441250001
			<b>Preis in €</b>
			172,00
			244,00
			312,00



oder



EL 11 LT



geschäumter Klappdeckel



serienmäßiges Schloss

## Labor-Tiefkühltruhe Serie EL-LT

Temperaturbereich von -10 bis -45 °C

- steckerfertige Labortiefkühltruhe mit statischer Kühlung, mit geschäumtem Klappdeckel
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen strukturiertes Aluminium
- Energiesparisolierung, 100 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, akustische und optische Alarmfunktion, Regelbereich von -10 °C bis -45 °C
- Tauwasserablauf zur Entleerung des Kondenswassers
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff
- Körbe nicht im Lieferumfang enthalten, max. mögliche Anzahl: siehe Tabelle

	EL 11 LT	EL 21 LT	EL 31 LT	EL 41 LT	EL 51 LT
Temperaturbereich von -10 bis -45 °C					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	725 x 655 x 865	1055 x 655 x 865	1305 x 655 x 865	1505 x 655 x 865	1705 x 655 x 865
innen (B)	520 / 320	850 / 650	1100 / 900	1300 / 1100	1500 / 1300
innen (T x H)	450 x 650 / 400				
Höhe bei geöffnet. Deckel	1560				
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Bruttinhalt	130 l	226 l	300 l	360 l	416 l
Anzahl maximal möglicher Körbe (Sonderzubehör)	1	2	3	4	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert	190 W / 230 V	305 W / 230 V	340 W / 230 V	360 W / 230 V	380 W / 230 V
Kälteleistung	75 W / VT -10 °C	130 W / VT -10 °C	166 W / VT -10 °C	240 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-290 / 65 g	R-290 / 74 g	R-290 / 81 g	R-290 / 90 g	R-290 / 95 g
Energieverbrauch	3,1 kWh / 24h	4,1 kWh / 24h	4,9 kWh / 24h	5,2 kWh / 24h	6,4 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	-10 bis -45 °C bei 30 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht					
Brutto / Netto	49 kg / 46 kg	62 kg / 59 kg	71 kg / 67 kg	78 kg / 74 kg	85 kg / 80 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß				
innen	strukturiertes Aluminium				
<b>BESTELINFOS</b>					
Artikel-Nr.	412442211	412442221	412442231	412442241	412442251
Verkaufspreis	<b>1.060,00 €</b>	<b>1.179,00 €</b>	<b>1.298,00 €</b>	<b>1.465,00 €</b>	<b>1.599,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				Artikel-Nr.	Preis in €
Korb für EL-XLE, EL-LT, PRO, LAB, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175				412442304	16,00
Rollensatz (4 Stk.), lose beigelegt				412442001	42,00



**PRO**  
Temperaturbereich von -30 bis -60 °C

## Labor-Tiefkühltruhe Serie PRO

Temperaturbereich von -30 bis -60 °C

- steckerfertige Labortiefkühltruhe mit statischer Kühlung, mit geschäumtem Klappdeckel
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen glattes, weiß lackiertes Stahlblech
- Energiesparisolierung, 80 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, akustische und optische Alarmfunktion, Regelbereich von -30 °C bis -60 °C
- Tauwasserablauf zur Entleerung des Kondenswassers
- Digitalthermometer
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff
- serienmäßig mit 4 robusten Lenkrollen (Ø in mm: 50) mit Feststellfunktion
- Körbe nicht im Lieferumfang enthalten, max. mögliche Anzahl siehe Tabelle

	<b>PRO 11</b>	<b>PRO 21</b>	<b>PRO 31</b>	<b>PRO 41</b>	<b>PRO 60</b>
Temperaturbereich von -30 bis -60 °C					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	725 x 655 x 865	1055 x 655 x 865	1305 x 655 x 865	1505 x 655 x 865	1705 x 655 x 865
innen (B x T)	520 / 320	850 / 650	1100 / 900	1300 / 1100	1540 / 1340
innen (T x H)	450 x 650 / 400				
Höhe bei geöffnetem Deckel	1620				
Höhe mit Rollen	920				
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Bruttoinhalt	130 l	226 l	300 l	360 l	481 l
Anzahl maximal möglicher Körbe (Sonderzubehör)	1	2	3	4	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert	375 W / 230 V	455 W / 230 V	544 W / 230 V	587 W / 230 V	612 W / 230 V
Kältemittel	Mix: R-600a / R-1150				
Energieverbrauch	4,3 kWh / 24h	5,0 kWh / 24h	5,2 kWh / 24h	6,1 kWh / 24h	9,2 kWh / 24h
Geräuschpegel	51 dB				
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	-30 bis -60 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Brutto / Netto	63 kg / 56 kg	74 kg / 67 kg	88 kg / 80 kg	97 kg / 89 kg	104 kg / 95 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß				
innen	glattes, weiß lackiertes Stahlblech				
<b>BESTELLINFOS</b>					
Artikel-Nr.	412306011	412306021	412306031	412306041	412306060
Verkaufspreis	<b>2.364,00 €</b>	<b>2.845,00 €</b>	<b>3.214,00 €</b>	<b>3.373,00 €</b>	<b>3.615,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Korb für EL-XLE, EL-LT, PRO, LAB, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175				412442304	16,00





**LAB**  
Temperaturbereich von -50 bis -85 °C

## Labor-Tiefkühltruhe Serie LAB

Temperaturbereich von -50 bis -85 °C

- steckerfertige Labortiefkühltruhe mit statischer Kühlung, mit geschäumtem Klappdeckel
- außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- innen glattes, weiß lackiertes Stahlblech
- Energiesparisolierung, 100 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Feinjustierung im 0,1° Bereich, Regelbereich von -50°C bis -85°C
- Steuerung extern auslesbar / protokollierbar, Alarmfunktion
- Tauwasserablauf zur Entleerung des Kondenswassers
- Abkühlung von +25 °C bis auf -85 °C in nur 5 Stunden
- Klappdeckel mit Schloss im Handgriff
- serienmäßig mit 4 robusten Lenkrollen (Ø in mm: 50) mit Feststellfunktion
- Körbe nicht im Lieferumfang enthalten, max. mögliche Anzahl siehe Tabelle

	<b>LAB 11</b>	<b>LAB 31</b>	<b>LAB 51</b>
Temperaturbereich von -50 bis -85 °C			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	725 x 655 x 865	1305 x 655 x 865	1705 x 655 x 865
innen (B x T)	520 / 320 x 450	1100 / 900 x 450	1500 / 1300 x 450
innen (H)	650 / 400		
Höhe bei geöffn. Deckel	1620		
Höhe mit Rollen	920		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	130 l	300 l	416 l
Anzahl maximal möglicher Körbe (Sonderzubehör)	1	3	4
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	480 W / 230 V	710 W / 230 V	840 W / 230 V
Kältemittel	Mix: R-50 / R-600a / R-1150		
Energieverbrauch	5,8 kWh / 24h	8,5 kWh / 24h	10 kWh / 24h
Geräuschpegel	51 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-50 bis -85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	63 kg / 56 kg	88 kg / 80 kg	104 kg / 95 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß		
innen	glattes, weiß lackiertes Stahlblech		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	412608511	412608531	412608551
Verkaufspreis	<b>4.589,00 €</b>	<b>6.547,00 €</b>	<b>7.258,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
Korb für EL-XLE, EL-LT, PRO, LAB, B x T x H in mm: 270 x 430 x 175			412442304
			<b>Preis in €</b>
			16,00



## Panorama-Kühlinsel Serie RUBY

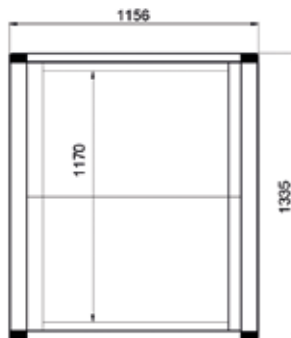
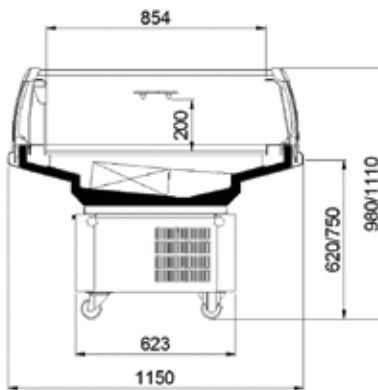
steckerfertig, Umluftkühlung



RUBY 1250 H1



RUBY 1250 M1  
mit Sonderausstattung Edelstahlstoßleiste



- steckerfertige Kühlinsel mit Umluftkühlung
- RUBY 1250 H: Temperaturklasse H1 zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse
- RUBY 1250 M2: Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkerei-Produkten und Wurstwaren
- RUBY 1250 M1: Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten
- außen achatgrau lackiert, ähnlich RAL 7038, sichtbare Außenverkleidung in Edelstahl-Optik lackiert
- innen weiß
- niedrige, gebogene Frontscheiben aus gehärtetem Glas
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Tauwasserauffangwanne, automatische Abtauung
- Auslagefläche aus verzinktem Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in grau, sichtbare Außenverkleidung in Edelstahl-Effektlack lackiert, Stapelhöhe 200 mm
- Seitenteile für maximale Produktsicht aus Plexiglas, umlaufende Wagenstoßleiste
- Rollensatz mit 4 Rollen, davon 2 feststellbar

RUBY 1250 H1	RUBY 1250 M2	RUBY 1250 M1
steckerfertig, Umluftkühlung, zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse	steckerfertig, Umluftkühlung, zur Kühlung von z.B. Molkerei-Produkten oder Wurstwaren	steckerfertig, Umluftkühlung, zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1335 x 1156 x 980
innen (B x T x H)	1170 x 854 x Stapelhöhe bis 200
Höhe mit Rollen	1110

LEISTUNGSDATEN	
Bruttinhalt	210 l
Ausstellfläche	1,1 m²

TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	679 W / 230 V
Kälteleistung	1340 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g
Energieverbrauch	6,3 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB

TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+6 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	110 kg / 90 kg	111 kg / 91 kg
		112 kg / 92 kg

VERKLEIDUNG	
außen	achatgrau lackiert, ähnlich RAL 7038, sichtbare Außenverkleidung in Edelstahl-Optik lackiert
innen	weiß

BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	454701865	454701866
Verkaufspreis	4.804,00 €	5.046,00 €
		454701867
		5.226,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Bodengittersatz mit 100 mm hohem Frontgitter	454899630	178,00
Bodengittersatz	454899629	152,00
Glasschiebedeckel (2 Stk.)	454899634	460,00
Nachtabdeckung	454899636	114,00
Stoßleisten aus Edelstahl	454899633	411,00
VerbindungsKit RUBY, längs, Positionierung Seite an Seite	454899631	152,00
VerbindungsKit RUBY, quer, Positionierung an der Seite der gebogenen Scheiben	454899632	176,00
Warentrenner, Kunststoff	454899628	19,00





OPAL 1250 H1

## Panorama-Kühlinsel Serie OPAL 1250

steckerfertig, Umluftkühlung

- steckerfertige Kühlinsel mit Umluftkühlung
- wahlweise mit Temperaturklasse H1 zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse oder als umschaltbare Version M1-M2 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten (M1) und zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten und Wurstwaren (M2)
- außen weiß lackiertes Stahlblech, Farbton: GDR (andere Farbtöne auf Anfrage, teilweise gegen Aufpreis lieferbar)
- innen weiß lackiertes Stahlblech, Farbton: GDR (andere Farbtöne auf Anfrage, teilweise gegen Aufpreis lieferbar)
- zusammenbaubar (in Längsrichtung)
- niedrige, gebogene Frontscheiben
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung mittels Heißgas
- Stapelhöhe 150 mm
- umlaufende Wagenstoßleiste
- Rollensatz mit 4 Rollen

	<b>OPAL 1250 H1</b>	<b>OPAL 1250 M1-M2</b>
	steckerfertig, Umluftkühlung, zur Kühlung von z.B. Obst und Gemüse	steckerfertig, Umluftkühlung umschaltbar
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1250 x 1335 x 1015	
innen (B x T x H)	1095 x 1185 x Stapelhöhe 150	
Höhe mit Rollen	1040	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Ausstellfläche	1,60 m²	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	494 W / 230 V	
Kälteleistung	1297 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g	
Energieverbrauch	8,29 kWh / 24h	M2: 9,08 kWh / 24h, M1: 9,58 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+6 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF 0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	200 kg / 110 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	lackiertes Stahlblech / Kunststoff	
innen	lackiertes Stahlblech	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	454801900	454801901
Verkaufspreis	<b>5.802,00 €</b>	<b>6.111,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Warentrenner, plastifiziert, für OPAL		4548996281
		<b>Preis in €</b>
		21,00





AMETHYST 937 M1

## Panorama-Kühlinsel Serie AMETHYST

steckerfertig

- steckerfertige Kühlinsel mit Umluftkühlung
- AMETHYST M1: Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten
- AMETHYST M2: Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten oder Wurstwaren
- außen verzinktes Stahlblech mit weißer Pulverlackbeschichtung (GDR)
- innen weiß
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung, Tauwasserwanne mit manueller Entleerung
- umlaufende Wagenstoßleiste aus Edelstahl
- serienmäßig mit 4 Rollen

Hinweis:

Weitere RAL-Farben auf Anfrage erhältlich.

	<b>AMETHYST 937 M1</b>	<b>AMETHYST 1250 M1</b>	<b>AMETHYST 937 M2</b>	<b>AMETHYST 1250 M2</b>
steckerfertig				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	1075 x 1140 x 975	1388 x 1140 x 975	1075 x 1140 x 975	1388 x 1140 x 975
innen (B x T)	937 x 860	1250 x 860	937 x 860	1250 x 860
Stapelhöhe (H)	150		200	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
TDA	1,34 m <sup>2</sup>	1,71 m <sup>2</sup>	1,52 m <sup>2</sup>	1,92 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	296 W / 230 V			
Kälteleistung	657 W / VT -15 °C			
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g			
Energieverbrauch	5,35 kWh / 24h	5,54 kWh / 24h	5,64 kWh / 24h	5,99 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		+3 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung			
innen	weiß			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	454860937	4548601250	454861937	4548611250
Verkaufspreis	<b>5.489,00 €</b>	<b>5.779,00 €</b>	<b>5.489,00 €</b>	<b>5.779,00 €</b>



## Panorama-Kühlinsel Serie ARCHE

steckerfertig, neigungsverstellbare Auslagefläche



**ARCHE 100 XP mit rotem Dekorstreifen**  
(Rollen und Beleuchtung im Sonderzubehör)



**ARCHE 130 mit grünem Dekorstreifen**  
(Rollen und Beleuchtung im Sonderzubehör)



**ARCHE 130 mit rotem Dekorstreifen**



**ARCHE 190 mit weißem Dekorstreifen**

- steckerfertige Kühlinsel mit Umluftkühlung
- ARCHE 100 XP: Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten
- ARCHE 130 / 190: Temperaturklasse M2 zur Kühlung von z.B. vorverpacktem Obst, Molkerei-Produkten oder Feinkostwaren
- außen Dekorstreifen in weiß, Unterbau aus grau lackiertem Stahlblech
- innen verzinktes schlag- und stoßfest beschichtetes Stahlblech in weiß
- innere Luftführungskanäle aus Plexiglas, Seitenteile für maximale Produkteinsicht aus Plexiglas, Unterbau aus grau lackiertem Stahlblech, neigungsverstellbare Innenwanne (4° bis 10°)
- Frontscheibe aus gehärtetem Glas
- elektrische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- 4 justierbare Stellfüße

Hinweis:

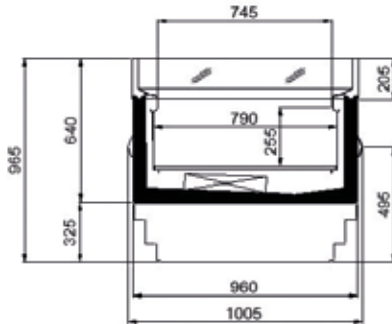
Dekorstreifen optional auch in den RAL-Farbtönen 1023 (gelb), 2004 (orange), 3020 (rot), 5019 (blau), 6018 (grün) lieferbar. Bitte bei der Bestellung den Farbton angeben!

	ARCHE 100 XP	ARCHE 130	ARCHE 190
	steckerfertig, für Fleisch geeignet	steckerfertig, für vorverpacktes Obst geeignet	
	Frontblende: RAL 9016 (weiß)		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	977 x 999 x 946	1270 x 1108 x 896	1895 x 1108 x 896
innen (B x T x H)	937 x 790 x 150	1250 x 900 x 100	1875 x 900 x 100
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Ausstellfläche	0,74 m <sup>2</sup>	1,13 m <sup>2</sup>	1,69 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	546 W / 230 V	613 W / 230 V	937 W / 230 V
Kälteleistung	965 W / VT -10 °C	1058 W / VT -10 °C	1448 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g	R-452A / 800 g	R-452A / 875 g
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	+2 bis +4 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	150 kg / 109 kg	155 kg / 125 kg	193 kg / 155 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Dekorstreifen in weiß, Unterbau aus grau lackiertem Stahlblech		
innen	verzinktes schlag- und stoßfest beschichtetes Stahlblech in weiß, lebensmittelecht		
<b>BESTELLINFOS</b>			
Artikel-Nr.	459692040	4596920001	4596920051
Verkaufspreis	<b>4.029,00 €</b>	<b>3.876,00 €</b>	<b>4.587,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
Beleuchtungsset für ARCHE 100 XP			4591L100
Beleuchtungsset für ARCHE 130			4591L130
Beleuchtungsset für ARCHE 190			4591L190
Rollensatz (4 Stk.) für Serie ARCHE			459KITRUA
Wagenstoßleiste aus Metall für ARCHE 100 XP			459692323
Wagenstoßleiste aus Metall für ARCHE 130			459692321
Wagenstoßleiste aus Metall für ARCHE 190			459692322
			<b>Preis in €</b>
			535,00
			584,00
			632,00
			80,00
			238,00
			260,00
			306,00





DIAMOND NT 1500  
(Abbildung ähnlich)



## Panorama-Kühlinsel DIAMOND NT

steckerfertig, Umluftkühlung, Glasschiebedeckel

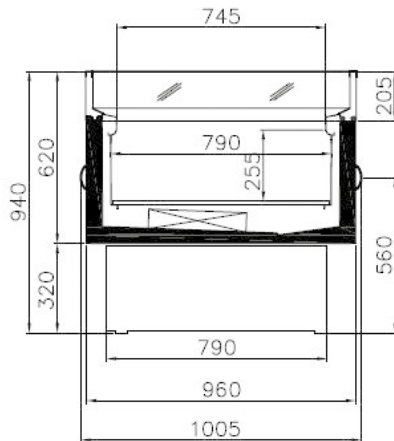
- steckerfertige Kühlinsel mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten
- außen verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß: RAL 9006 (Weißaluminium)
- innen verzinktes schlag- und stoßfest beschichtetes Stahlblech in weiß
- energiesparende, leichtgängige Glasschiebedeckel
- Stapelhöhe 255 mm
- elektronische Steuerung, Digitalthermometer
- automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- Kantenschutz aus schlag- und stoßfestem Kunststoff, obere Verblendung mit umlaufendem Thermogläseinsatz, Wagenstoßleiste aus schlag- und stoßfestem Kunststoff

	DIAMOND NT 1500	DIAMOND NT 2000
steckerfertig, Umluftkühlung, Glasschiebedeckel		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1500 x 1005 x 940	2000 x 1005 x 940
innen (T x H)	790 x Stapelhöhe 255	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Ausstellfläche	1,12 m <sup>2</sup>	1,55 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	648 W / 230 V	860 W / 230 V
Kälteleistung	1020 W / VT -10 °C	1350 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g	
Energieverbrauch	4,6 kWh / 24h	6,4 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	270 kg / 190 kg	280 kg / 200 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß: RAL 9006 (Weiß-Aluminium)	
innen	verzinktes schlag- und stoßfest beschichtetes Stahlblech in weiß, lebensmittelecht	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	454953500	454954000
Verkaufspreis	<b>4.540,00 €</b>	<b>5.315,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
	Artikel-Nr.	Preis in €
Bodengitter-Kit, für Modell DIAMOND 1500	4548991027	75,00
Bodengitter-Kit, für Modell DIAMOND 2000	4548991028	98,00
höhenverstellbare Bodengitter, für Modell DIAMOND 1500	4548991029	121,00
höhenverstellbare Bodengitter, für Modell DIAMOND 2000	4548991030	156,00
plastifiziertes Trenngitter, für DIAMOND, B x H in mm: 748 x 240	4548991031	17,00
Rollenkit (4 Stück)	4548991024	156,00





**DIAMOND NT-TK 1500**



## Kühl- / Tiefkühlinsel Serie DIAMOND NT-TK

steckerfertig, Umluftkühlung, umschaltbar

- steckerfertige Kühlinsel / Tiefkühlinsel mit Umluftkühlung
- zwischen Kühlbereich M1 und Tiefkühlbereich L1 umschaltbar
- außen verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß: RAL 9006 (Weißaluminium)
- innen verzinktes schlag- und stoßfest beschichtetes Stahlblech in weiß
- energiesparende, leichtgängige Glasschiebedeckel
- elektronische Steuerung, Digitalthermometer
- Tauwasserverdunstung mittels Heißgas, Abtauung elektrisch
- Kantenschutz aus schlag- und stoßfestem Kunststoff, obere Verblendung mit umlaufendem Thermogläseinsatz, Wagenstoßleiste aus schlag- und stoßfestem Kunststoff, Stapelhöhe 255 mm

	<b>DIAMOND NT-TK 1500</b>	<b>DIAMOND NT-TK 2000</b>
steckerfertig, Umluftkühlung, umschaltbar, Glasschiebedeckel		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1500 x 1005 x 940	2000 x 1005 x 940
innen (T x H)	790 x Stapelhöhe 255	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Kühlvolumen	1,12 m <sup>3</sup>	1,55 m <sup>3</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	NT: 412 W / 230 V TK: 913 W / 230 V Absicherung NT: 2019 W / 230 V Absicherung TK: 2128 W / 230 V	NT: 499 W / 230 V TK: 1101 W / 230 V Absicherung NT: 2826 W / 230 V Absicherung TK: 2954 W / 230 V
Kälteleistung	976 W / VT -30 °C	1098 W / VT -30 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 80 + 80 g	R-290 / 90 + 90 g
Energieverbrauch	NT: 3,7 / TK: 9,1 kWh / 24h	NT: 4,6 / TK: 11,0 kWh / 24h
Geräuschpegel	52 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	NT: 0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF TK: -18 bis -20 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	235 kg / 205 kg	245 kg / 215 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß: RAL 9006 (Weiß-Aluminium)	
innen	verzinktes schlag- und stoßfest beschichtetes Stahlblech in weiß, lebensmittelecht	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	454951500	454952000
Verkaufspreis	<b>5.017,00 €</b>	<b>5.943,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Bodengitter-Kit, für Modell DIAMOND 1500	Artikel-Nr. 4548991027	Preis in € 75,00
Bodengitter-Kit, für Modell DIAMOND 2000	4548991028	98,00
höhenverstellbare Bodengitter, für Modell DIAMOND 1500	4548991029	121,00
höhenverstellbare Bodengitter, für Modell DIAMOND 2000	4548991030	156,00
plastifiziertes Trenngitter, für DIAMOND, B x H in mm: 748 x 240	4548991031	17,00
Rollenkit (4 Stück)	4548991024	156,00



# KÜHL- & TIEFKÜHLWANNEN



# 11

Einbaukühlwannen  
statische Kühlung 11/4

Crushed-Ice-Wannen 11/8

Einbaukühlwannen  
Umluftkühlung 11/10

Einbaukühlwannen für  
Bäckerei-Euronorm 11/14

Kontaktkühlplatten 11/26

Heizplatten 11/30

Bain-Maries 11/31

Einbautiefkühl-  
wannen 11/32

Kombinationswannen  
warm / kalt 11/34

11/4



Einbaukühlwannen  
statische Kühlung

11/8



Crushed-Ice-Wannen

11/10



Einbaukühlwannen  
Umluftkühlung

11/14



Einbaukühlwannen für  
Bäckerei-Euronorm

11/26



Kontaktkühlplatten

11/30



Heizplatten

11/31



Bain-Maries

11/32



Einbautiefkühlwannen

11/34



Kombinationswannen  
warm / kalt

# INDIVIDUELLE KÜHL- & TIEFKÜHLWANNEN

Finden Sie Ihre multifunktionale Kühl- oder Tiefkühlwanne und präsentieren Sie damit verschiedenste Waren (Pralinen, Torten, Snacks, Salat etc.) optimal mit statischer Kühlung oder mit Umluftkühlung durch einen schonenden Luftschleier gekühlt. Ob tiefe Kühlwanne, flache Ausstellfläche oder erhöhter Luftauslass, ob für GN- oder Euronorm-Abmessungen – für alle Anwendungen bieten wir das richtige Produkt.

## MODELLVARIANTEN



EBW Kühlwanne  
statische Kühlung  
seitliche Kontaktberührung



CRUSHED ICE Wanne  
ungekühlt zur Lagerung  
auf Crushed Ice



UKW Kühlwanne  
Umluftkühlung  
variable Ausstellfläche



BAKERY  
Umluftkühlung  
tischebene Präsentation



BAKERY H  
Umluftkühlung  
hoher Luftauslass



BAKERY schräg  
Umluftkühlung  
wahlweise gerade oder  
geneigte Warenpräsentation



EURO Kühlwanne  
Umluftkühlung  
Präsentation von bis zu  
180 mm hohen Backwaren



KP-EURO Kühlplatte  
für Bleche EN 600 x 400 mm

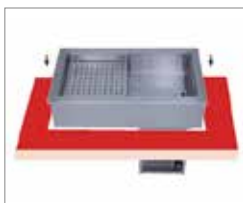


KP-GN Kühlplatte  
für Bleche GN 1/1



EISU-TKW Tiefkühlwanne  
für Eisschalen

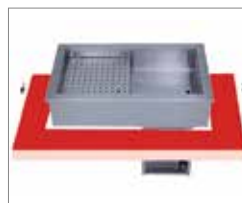
## MONTAGEVARIANTEN



Drop-in



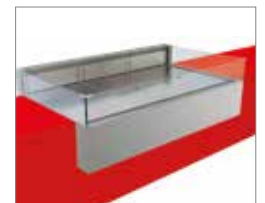
Unterbau



Slide-in



Auf Tisch

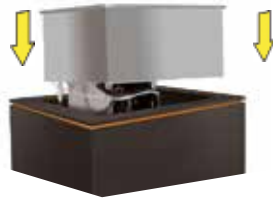


PRO

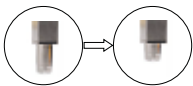
# MONTAGE & EINBAUHINWEISE

## EINFACHE MONTAGE

- ▶ umlaufender Einhängerring für die Montage von oben in den Thekenausschnitt (Drop in)



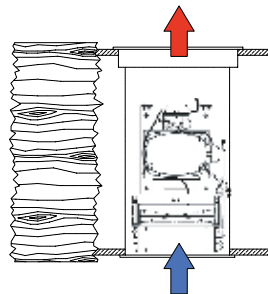
- ▶ für schwere Geräte empfiehlt sich der Einschub mit dem optional erhältlichen Fußgestell (Slide in)



FüÙe höhenverstellbar

## BE- & ENTLÜFTUNG

- ▶ optimale Be- und Entlüftung des Kälteaggregats  
Öffnungen um 50% größer als die Kondensatorfläche



### STANDARD:

- ▶ Belüftung von der Bedienseite aus, Entlüftung an der Kundenseite

### SONDERBAU:

- ▶ Be- und Entlüftung an der Bedienseite



Be- und Entlüftung an der Bedienseite ist nur mit optional erhältlichem Fußgestell oder breitem Maschinenfach möglich

DIESE OPTIONEN VOR DER BESTELLUNG BERÜCKSICHTIGEN!

## DIE STEUERUNG

- ▶ Bedienteil für Montage in Möbelfront abnehmbar
- ▶ spritzwassergeschützt
- ▶ stufenlos regulierbarer Luftstrom



Bedienteil in der Möbelfront

## TAUWASSERENTSORGUNG

- ▶ Kühlwannen steckerfertig oder mit externem Kälteanschluss – Entsorgung des Tauwassers durch:

- 1) Anschluss an das örtliche Kanalnetz
- 2) Tauwasserschale zur manuellen Entleerung (Zubehör)
- 3) elektrische Tauwasserverdunsterschale (Zubehör)



manuelle TW-Schale

## KONDENSATORSCHUTZ

### ZUBEHÖR:

- ▶ Filter schützt vor Beschädigung, Verschmutzung und Verletzung
- ▶ leichte Reinigung im Geschirrspüler



abnehmbarer Schmutzfilter

## EINFACHE REINIGUNG

- ▶ Hebeverdampfer für leichte Reinigung des Verdampfers und der Innenwanne mit Wasser oder Handbrause



Zugang für leichtes Reinigen



**steckerfertig, variabel einsetzbar,  
Lieferumfang ohne Einlegeböden,  
Tauwasserschale und GN-Schalen**

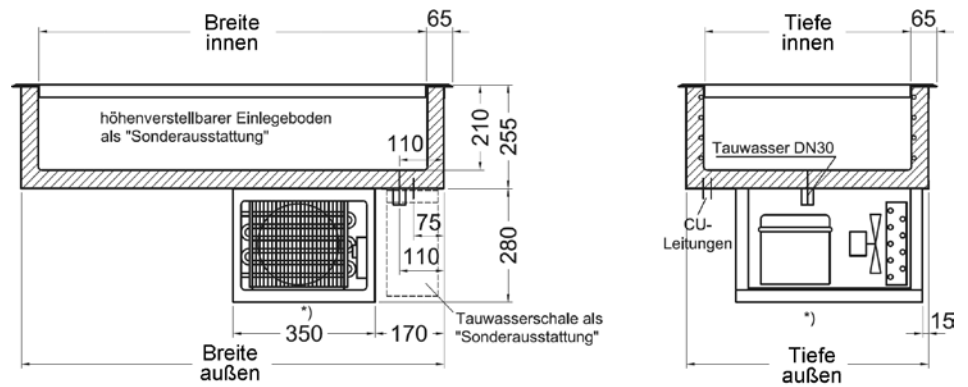
## Einbaukühlwanne Serie EBW-S

statische Kühlung durch seitliche Kontaktberührung, für Flaschen und GN-Behälter

- steckerfertige Einbau-Kühlwanne mit statischer Kühlung
- stabiler Einhängerahnd und abnehmbarer Einbaurahmen, seitliche Kontaktberührung zur Kühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- Korpushöhe: 535 mm
- Ausstellfläche für GN 1/1 geeignet, für Produkte mit Stapelgrenze bis 150 mm bei Temperaturklasse M2
- mechanische Steuerung, im Maschinenfach
- automatische Tauwasserverdunstung durch Aggregatwärme
- dicht verschweißte Innenkanten
- Hygieneausführung mit gerundeten Bodenkanten
- EBW S: zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar
- EBW 2/1 L S: mit längs und mittig montiertem Aggregat
- höhenverstellbare Einlegeböden (Sonderzubehör)

Hinweis:

Für Modell EBW 2/1 S verwenden Sie bitte nur den 2/1-Boden (484253601).



\*) bei Modell "EBS 1/1" beträgt die Maschinenfachtiefe 560 mm  
bei Modell "EBS 2/1 L" ist das Maschinenfach längs eingebaut!

## Einbaukühlwanne Serie EBW-S

statische Kühlung durch seitliche Kontaktberührung, für Flaschen und GN-Behälter

	<b>EBW 1/1 S</b>	<b>EBW 2/1 S</b>	<b>EBW 2/1 L S</b>	<b>EBW 3/1 S</b>	<b>EBW 4/1 S</b>	<b>EBW 5/1 S</b>	<b>EBW 6/1 S</b>
GN-Aufteilung, statische Kühlung durch seitliche Kontaktberührung, für Flaschen und GN-Behälter							
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>							
außen (B x T)	392 x 597	717 x 597	1132 x 392	1042 x 597	1367 x 597	1692 x 597	2017 x 597
außen (H)	255 / 535						
innen (B x T x H)	305 x 508 x 210	630 x 508 x 210	1045 x 302 x 210	955 x 508 x 210	1280 x 508 x 210	1605 x 508 x 210	1930 x 508 x 210
Einlassausschnitt (B x T)	402 x 607	727 x 607	1142 x 402	1052 x 607	1377 x 607	1702 x 607	2027 x 607
<b>TECHNISCHE DATEN</b>							
Anschlusswert	150 W / 230 V	170 W / 230 V	200 W / 230 V	250 W / 230 V	275 W / 230 V	315 W / 230 V	350 W / 230 V
Kälteleistung	120 W / VT -15 °C	150 W / VT -15 °C	185 W / VT -15 °C	210 W / VT -15 °C	250 W / VT -15 °C	300 W / VT -15 °C	330 W / VT -15 °C
Kältemittel	R-290						
Energieverbrauch	2,31 kWh / 24h	2,64 kWh / 24h	3,19 kWh / 24h	4,62 kWh / 24h	4,84 kWh / 24h	5,24 kWh / 24h	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>							
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF						
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)						
<b>GEWICHTSANGABEN</b>							
Gewicht Brutto / Netto	52 kg / 43 kg	67 kg / 55 kg	67 kg / 60 kg	85 kg / 73 kg	98 kg / 80 kg	113 kg / 95 kg	136 kg / 105 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>							
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen						
innen	CNS 1.4301						
<b>BESTELINFOS</b>							
Artikel-Nr.	484253301	484253311	484253321	484253331	484253341	484253351	484253361
Verkaufspreis	<b>2.099,00 €</b>	<b>2.489,00 €</b>	<b>2.578,00 €</b>	<b>2.699,00 €</b>	<b>2.942,00 €</b>	<b>3.230,00 €</b>	<b>3.579,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>							
VARIANTEN	Code	Ausführung					Preis in €
EBW 1/1 S	O-RAHMEN	ohne Einbaurahmen für den Unterbau, bitte Ausschnittmaß beachten.					1.969,00
EBW 2/1 S	O-RAHMEN						2.339,00
EBW 2/1 L S	O-RAHMEN						2.399,00
EBW 3/1 S	O-RAHMEN						2.511,00
EBW 4/1 S	O-RAHMEN						2.715,00
EBW 5/1 S	O-RAHMEN						2.976,00
EBW 6/1 S	O-RAHMEN						3.294,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>							
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W		Artikel-Nr.	484190215	Preis in €	277,00		
elektronisches Thermostat, mit Anzeige anstelle von mechanischem Thermostat		484253620		215,00			
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS		42211150		34,00			
GN-Behälter 1/1 - Deckel, CNS		422111		15,00			
GN-Behälter 1/1 - Deckel, transparent, Polycarbonat		422111K		11,00			
höhenverst. Einlegeboden 1/1, B x T x H in mm: 305 x 498 x 25		484253600		138,00			
höhenverst. Einlegeboden 2/1 L		484253605		183,00			
höhenverst. Einlegeboden 2/1		484253601		183,00			
Tauwasserschale (EBS 2/1 L), für ca. 12 l		484253654		87,00			
Tauwasserschale, für ca. 12 l		484253655		87,00			



Serie EBW-Z

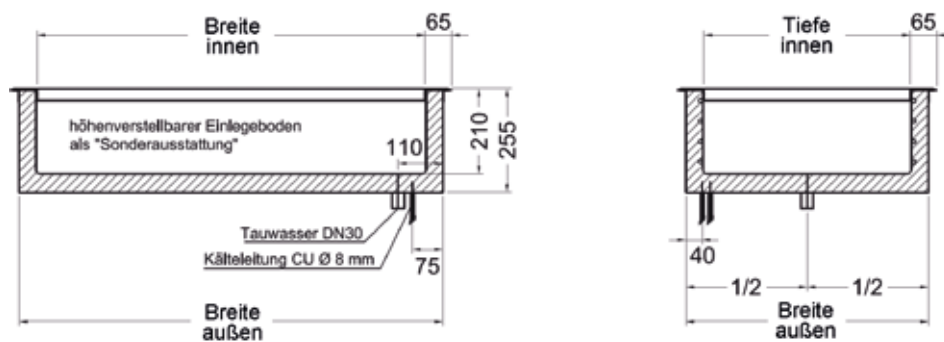
## Einbaukühlwanne Serie EBW-Z, zentralgekühlt

zentralgekühlt ohne Maschine, für GN 2/1

- zentralgekühlte Einbau-Kühlwanne mit statischer Kühlung
- stabiler Einhängerand und abnehmbarer Einbaurahmen, seitliche Kontaktberührung zur Kühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- Korpushöhe: 255 mm
- Ausstellfläche für GN 1/1 geeignet, für Produkte mit Stapelgrenze bis 150 mm bei Temperaturklasse M2
- Kontaktfühlerrohr nach unten herausgeführt, Rohrleistungsausgänge, B x T in mm: 2 x 8, CU-Rohr und Leerrohr (Innen Ø in mm: 8) zur Aufnahme des Thermostatfühlers
- Lieferumfang ohne Thermostat und Expansionsventil
- Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- dicht verschweißte Innenkanten
- Hygieneausführung mit gerundeten Bodenkanten
- höhenverstellbare Einlegeböden (Sonderzubehör)

Hinweis:

Für Modell EBW 2/1 Z verwenden Sie bitte nur den 2/1-Boden (484253601).





## Einbaukühlwanne Serie EBW-Z, zentralgekühlt

zentralgekühlt ohne Maschine, für GN 2/1

	<b>EBW 1/1 Z</b>	<b>EBW 2/1 Z</b>	<b>EBW 2/1 L Z</b>	<b>EBW 3/1 Z</b>	<b>EBW 4/1 Z</b>	<b>EBW 5/1 Z</b>	<b>EBW 6/1 Z</b>	
GN-Aufteilung, statische Kühlung durch seitliche Kontaktberührung für Flaschen und GN-Schalen								
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>								
außen (B x T x H)	392 x 597 x 255	717 x 597 x 255	1132 x 392 x 255	1042 x 597 x 255	1367 x 597 x 255	1692 x 597 x 255	2017 x 597 x 255	
innen (B x T x H)	302 x 508 x 210	630 x 508 x 210	1045 x 302 x 210	955 x 508 x 210	1280 x 508 x 210	1605 x 508 x 210	1930 x 508 x 210	
Einlassausschnitt (B x T)	402 x 607	727 x 607	1142 x 402	1052 x 607	1377 x 607	1702 x 607	2027 x 607	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>								
Kälteleistung	120 W / VT -15 °C	150 W / VT -15 °C	185 W / VT -15 °C	210 W / VT -15 °C	250 W / VT -15 °C	300 W / VT -15 °C	330 W / VT -15 °C	
Kältemittel	ohne Expansionsventil							
<b>TEMPERATURANGABEN</b>								
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF							
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)							
<b>GEWICHTSANGABEN</b>								
Gewicht Brutto / Netto	38 kg / 22 kg	40 kg / 25 kg	42 kg / 37 kg	58 kg / 40 kg	75 kg / 65 kg	92 kg / 75 kg	105 kg / 87 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>								
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen							
innen	CNS 1.4301							
<b>BESTELINFOS</b>								
Artikel-Nr.	484253401	484253411	484253421	484253431	484253441	484253451	484253456	
Verkaufspreis	<b>996,00 €</b>	<b>1.191,00 €</b>	<b>1.271,00 €</b>	<b>1.383,00 €</b>	<b>1.609,00 €</b>	<b>1.895,00 €</b>	<b>2.190,00 €</b>	
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>					<b>Preis in €</b>	
EBW 1/1 Z	O-RAHMEN	ohne Einbaurahmen für den Unterbau, bitte Ausschnittmaß beachten.					868,00	
EBW 2/1 Z	O-RAHMEN						1.042,00	
EBW 2/1 L Z	O-RAHMEN						1.093,00	
EBW 3/1 Z	O-RAHMEN						1.253,00	
EBW 4/1 Z	O-RAHMEN						1.455,00	
EBW 5/1 Z	O-RAHMEN						1.713,00	
EBW 6/1 Z	O-RAHMEN						1.913,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>						<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>	
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W						484190215	277,00	
elektronisches Thermostat, in Edelstahlgehäuse für zentralgekühlte Modelle						484253626	351,00	
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS						42211150	34,00	
GN-Behälter 1/1 - Deckel, CNS						422111	15,00	
GN-Behälter 1/1 - Deckel, transparent, Polycarbonat						422111K	11,00	
höhenverst. Einlegeboden 1/1, B x T x H in mm: 305 x 498 x 25						484253600	138,00	
höhenverst. Einlegeboden 2/1 L						484253605	183,00	
höhenverst. Einlegeboden 2/1						484253601	183,00	
mechanisches Thermostat, in Edelstahlgehäuse für zentralgekühlte Modelle						484253625	135,00	
Tauwasserschale, für ca. 12 l						484253655	87,00	



Serie CRUSH



Anwendungsbeispiel  
mit Beleuchtungsleiste unter einem geschützten  
Einlegeboden aus Acrylglas (auf Anfrage)

## Crushed-Ice-Wanne Serie CRUSH

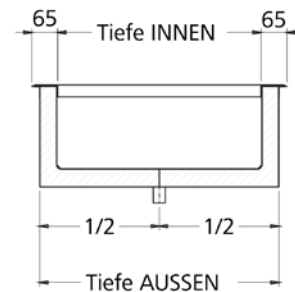
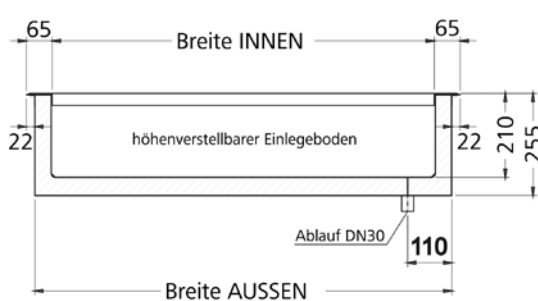
ohne Maschine, ungekühlt, zur Warenpräsentation auf Crushed Ice

- ungekühlte Einbauwanne
- stabiler Einhängerand und abnehmbarer Einbaurahmen
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Korpushöhe: 255 mm
- bauseitiger Ablauf erforderlich, Tauwasserentsorgung über tiefgezogenen Bodenablauf mit Siebblech, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30
- dicht verschweißte Innenkanten
- Hygieneausführung mit gerundeten Bodenkanten
- serienmäßig mit 1 höhenverstellbaren Einlegeboden 1/1 pro 1/1-Einheit, B x T x H in mm: 305 x 498 x 25

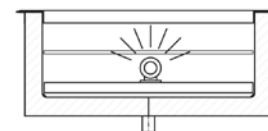
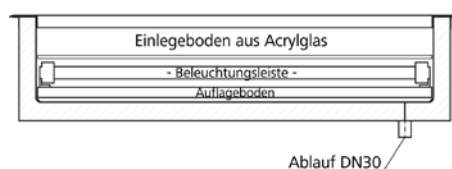
Hinweis:

Crushed Ice Wannen eignen sich nur zur kurzzeitigen Kühlung der Produkte.  
Eine längerfristige oder dauerhafte Kühlung ist hiermit nicht möglich!

Indirekte Beleuchtung inkl. transparentem Einlegeboden auf Anfrage.



Sonderausstattung: Indirekte Beleuchtung in LED unterhalb Einlegeboden (gewünschter Farbton auf Anfrage)



## Crushed-Ice-Wanne Serie CRUSH

ohne Maschine, ungekühlt, zur Warenpräsentation auf Crushed Ice

	<b>CRUSH 1/1</b>	<b>CRUSH 2/1</b>	<b>CRUSH 3/1</b>	<b>CRUSH 4/1</b>	<b>CRUSH 5/1</b>	<b>CRUSH 6/1</b>
ohne Maschine, ungekühlt, zur Warenpräsentation auf Crushed Ice						
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	392 x 597 x 255	717 x 597 x 255	1042 x 597 x 255	1367 x 597 x 255	1692 x 597 x 255	2017 x 597 x 255
innen (B x T x H)	302 x 508 x 210	630 x 508 x 210	955 x 508 x 210	1280 x 508 x 210	1605 x 508 x 210	1930 x 508 x 210
Einlassausschnitt (B x T)	402 x 607	727 x 607	1052 x 607	1377 x 607	1702 x 607	2027 x 607
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto / Netto	38 kg / 31 kg	40 kg / 25 kg	58 kg / 43 kg	75 kg / 60 kg	92 kg / 77 kg	110 kg / 90 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	CNS 1.4301					
innen	CNS 1.4301					
<b>BESTELLINFOS</b>						
Artikel-Nr.	484253490	484253491	484253493	484253494	484253495	484253496
Verkaufspreis	<b>1.120,00 €</b>	<b>1.406,00 €</b>	<b>1.725,00 €</b>	<b>2.016,00 €</b>	<b>2.355,00 €</b>	<b>2.629,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Absperrventil für Bodenablauf					484253650	205,00



Serie UKW-E  
Lieferumfang ohne GN-Schalen

## Einbaukühlwanne Serie UKW-E

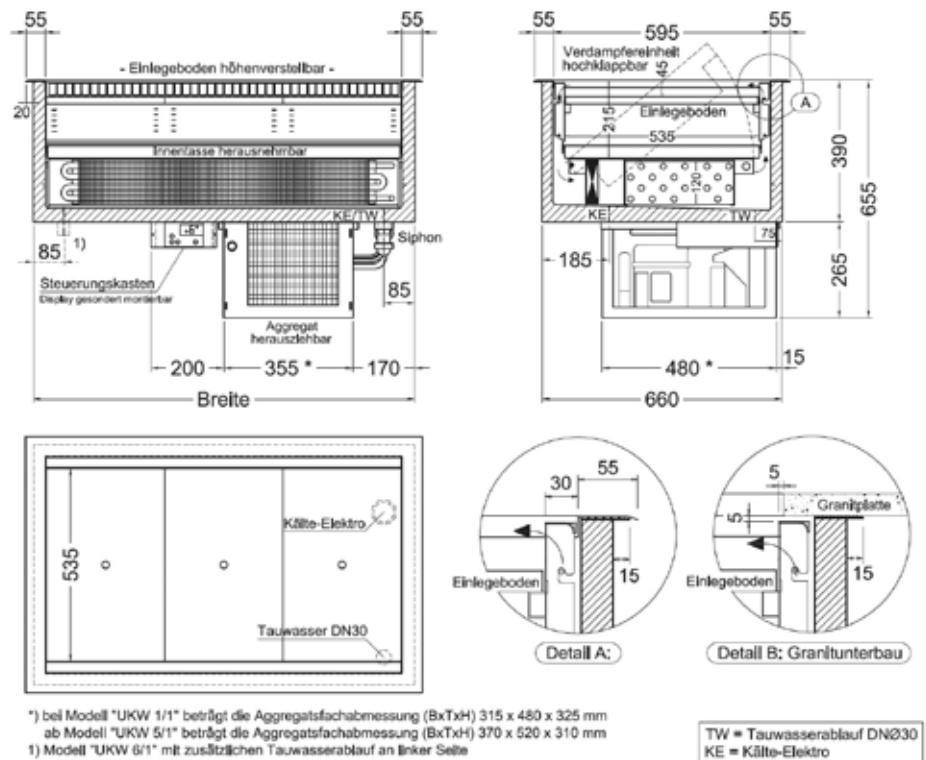
multifunktional mit höhenverstellbaren Einlegeböden oder für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm

- steckerfertige Einbaukühlwanne mit Umluftkühlung, zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Ausstellfläche für GN 1/1 geeignet, für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- UKW 1/1-E: Korpushöhe: 715 mm
- UKW 2/1-E / 3/1-E / 4/1-E: Korpushöhe: 655 mm
- UKW 5/1-E / 6/1-E: Korpushöhe: 700 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung), Lüfterdrehzahl über das Display regelbar
- Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne
- tiefgezogene Innenwanne in Hygieneausführung
- Luftleitbleche kipp- und aushängbar
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar
- mit höhenverstellbaren Einlegeböden GN 1/1

Hinweis:

Innenwanne herausnehmbar, für die Verwendung von GN-Schalen oder -Blechen sowie Flaschen oder Crushed Ice. Schonende Kühlung durch einen Luftschleier.

Außer bei Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind zusätzliche Stege (Sonderzubehör) zwingend erforderlich.



## Einbaukühlwanne Serie UKW-E

multifunktional mit höhenverstellbaren Einlegeböden oder für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm

	<b>UKW 1/1-E</b>	<b>UKW 2/1-E</b>	<b>UKW 3/1-E</b>	<b>UKW 4/1-E</b>	<b>UKW 5/1-E</b>	<b>UKW 6/1-E</b>
	für 1 x GN 1/1	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1	für 6 x GN 1/1
steckerfertig						
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	440 x 705 x 715	765 x 705 x 655	1090 x 705 x 655	1415 x 705 x 655	1740 x 705 x 700	2065 x 705 x 700
innen (B x T x H)	330 x 535 x 180	655 x 535 x 180	980 x 535 x 180	1305 x 535 x 180	1630 x 535 x 180	1955 x 535 x 180
Einlassausschnitt (B x T)	410 x 665	735 x 665	1060 x 665	1385 x 665	1710 x 665	2035 x 665
Unterbau-Ausschnittmaß (B x T)	335 x 545	660 x 545	985 x 545	1310 x 545	1635 x 545	1960 x 545
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Nettoinhalt	32 l	63 l	95 l	126 l	157 l	188 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	295 W / 230 V	335 W / 230 V	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V	720 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-290					
Energieverbrauch	4,25 kWh / 24h	4,82 kWh / 24h	7,06 kWh / 24h	7,63 kWh / 24h	8,93 kWh / 24h	10,37 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto	80 kg	93 kg	128 kg	159 kg	208 kg	215 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen					
innen	CNS 1.4301					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	484253691	484253701	484253711	484253721	484253727	484253728
Verkaufspreis	<b>3.611,00 €</b>	<b>3.775,00 €</b>	<b>4.487,00 €</b>	<b>5.038,00 €</b>	<b>5.783,00 €</b>	<b>6.939,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>				<b>Preis in €</b>
UKW 1/1-E	O-RAHMEN	ohne Einbaurahmen für den Unterbau, bitte Ausschnittmaß beachten.				3.484,00
UKW 2/1-E	O-RAHMEN					3.627,00
UKW 3/1-E	O-RAHMEN					4.300,00
UKW 4/1-E	O-RAHMEN					4.810,00
UKW 5/1-E	O-RAHMEN					5.530,00
UKW 6/1-E	O-RAHMEN					6.655,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>						
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer		Artikel-Nr.				Preis in €
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS		484190220				682,00
GN-Behälter 1/1 - Deckel, CNS		42211150				34,00
GN-Behälter 1/1 - Deckel, transparent, Polycarbonat		422111				15,00
Längssteg (Mitte), zur Auflage von GN-Behältern (530 mm)		422111K				11,00
Längssteg (Seite), zur Auflage von GN-Behältern (530 mm)		484253674				36,00
Quersteg, zur Auflage von GN-Behältern (325 mm)		484253668				36,00
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325		484253681				27,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162		484309020				69,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l		484309021				60,00
Untergestell SLIDE-IN KW O, B x T x H in mm: lfm x 540-900 x 500-700, für Kühlwannen UKW, DIFFERENZIAL, BAKERY und EURO, rundum offen für bauseitige Verkleidung, mit höhenverstellbaren Füßen (+/- 12 mm), ohne bedienseitige Sichtblende oder Lüftungsgitter, Berechnung nach lfd. Meter, Mindestberechnung 1 Meter		484253655				87,00
		484303925				709,00



Serie UKW-Z  
Lieferumfang ohne GN-Schalen

## Einbaukühlwanne Serie UKW-Z

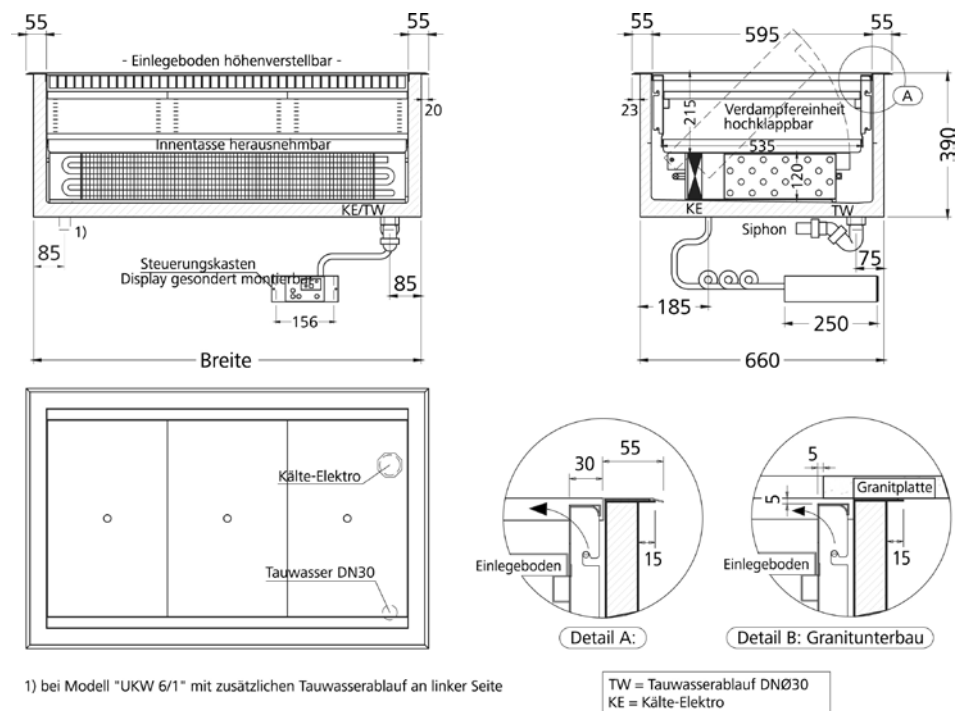
multifunktional mit höhenverstellbaren Einlegeböden oder für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm

- zentralgekühlte Einbaukühlwanne mit Umluftkühlung zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Ausstellfläche für GN 1/1 geeignet, für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- Korpushöhe: 390 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung), Lüfterdrehzahl über das Display regelbar
- Expansionsventil für R-134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne
- tiefgezogene Innenwanne in Hygieneausführung
- Luftleitbleche kipp- und aushängbar
- mit höhenverstellbaren GN-Einlegeböden 1/1

Hinweis:

Innenwanne herausnehmbar, für die Verwendung von GN-Schalen oder -Blechen sowie Flaschen oder Crushed Ice. Schonende Kühlung durch einen Luftschleier.

Außer bei Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind zusätzliche Stege (Sonderzubehör) zwingend erforderlich.





## Einbaukühlwanne Serie UKW-Z

multifunktional mit höhenverstellbaren Einlegeböden oder für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm

	<b>UKW 1/1-Z</b>	<b>UKW 2/1-Z</b>	<b>UKW 3/1-Z</b>	<b>UKW 4/1-Z</b>	<b>UKW 5/1-Z</b>	<b>UKW 6/1-Z</b>
	für 1 x GN 1/1	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1	für 6 x GN 1/1
zentralgekühlt						
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	440 x 705 x 390	765 x 705 x 390	1090 x 705 x 390	1415 x 705 x 390	1740 x 705 x 390	2065 x 705 x 390
innen (B x T x H)	330 x 535 x 180	655 x 535 x 180	980 x 535 x 180	1305 x 535 x 180	1630 x 535 x 180	1955 x 535 x 180
Einlassausschnitt (B x T)	410 x 665	735 x 665	1060 x 665	1385 x 665	1710 x 665	2035 x 665
Unterbau-Ausschnittmaß (B x T)	335 x 545	660 x 545	985 x 545	1310 x 545	1635 x 545	1960 x 545
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Nettoinhalt	32 l	63 l	95 l	126 l	157 l	188 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	20 W / 230 V					
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert					
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto	60 kg	62 kg	98 kg	120 kg	144 kg	180 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen					
innen	CNS 1.4301					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	484253791	484253801	484253811	484253821	484253827	484253828
Verkaufspreis	<b>2.520,00 €</b>	<b>2.571,00 €</b>	<b>3.155,00 €</b>	<b>3.648,00 €</b>	<b>4.329,00 €</b>	<b>4.862,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>				<b>Preis in €</b>
UKW 1/1-Z	O-RAHMEN	ohne Einbaurahmen für den Unterbau, bitte Ausschnittmaß beachten.				2.399,00
UKW 2/1-Z	O-RAHMEN					2.424,00
UKW 3/1-Z	O-RAHMEN					2.968,00
UKW 4/1-Z	O-RAHMEN					3.421,00
UKW 5/1-Z	O-RAHMEN					4.076,00
UKW 6/1-Z	O-RAHMEN					4.580,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>	
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer				484190220	682,00	
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS				42211150	34,00	
GN-Behälter 1/1 - Deckel, CNS				422111	15,00	
GN-Behälter 1/1 - Deckel, transparent, Polycarbonat				422111K	11,00	
Längssteg (Mitte), zur Auflage von GN-Behältern (530 mm)				484253674	36,00	
Längssteg (Seite), zur Auflage von GN-Behältern (530 mm)				484253668	36,00	
Quersteg, zur Auflage von GN-Behältern (325 mm)				484253681	27,00	
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325				484309020	69,00	
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162				484309021	60,00	
Tauwasserschale, für ca. 12 l				484253655	87,00	
Untergestell SLIDE-IN KW O, B x T x H in mm: lfm x 540-900 x 500-700, für Kühlwannen UKW, DIFFERENZIAL, BAKERY und EURO, rundum offen für bauseitige Verkleidung, mit höhenverstellbaren Füßen (+/- 12 mm), ohne bediensseitige Sichtblende oder Lüftungsgitter, Berechnung nach lfd. Meter, Mindestberechnung 1 Meter				484303925	709,00	



BAKERY 1,5-E

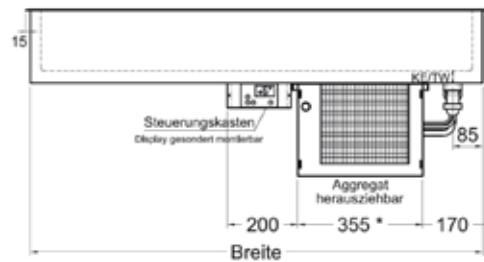
## Einbaukühlwanne Serie BAKERY-E

tischebene Präsentation für EN-Bleche 600 x 400 mm,  
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

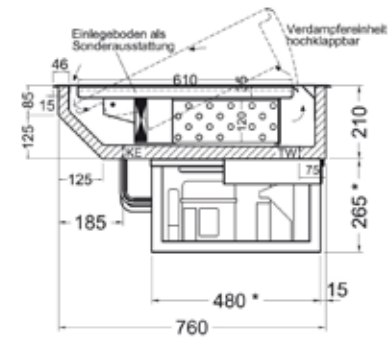
- steckerfertige Einbaukühlwanne mit Umluftkühlung, zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Ausstellfläche für EN 600 x 400 mm geeignet, für Produkte mit Stapelgrenze bis 60 mm bei Temperaturklasse M2
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- BAKERY 1,5-E / 2-E / 3-E: Korpushöhe: 475 mm
- BAKERY 4-E: Korpushöhe: 520 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung), Lüfterdrehzahl über das Display regelbar
- Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, automatische Abtaugung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne
- tiefgezogene Innenwanne in Hygieneausführung
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar
- optional mit Einlegeböden aus Edelstahl oder anderen Dekoreinlagen

### Hinweis:

Die Umlufteinbaukühlwanne ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mindestens 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser muss bauseitig realisiert werden und ist auf Anfrage erhältlich.



3-seitige Glaseinfassung erforderlich



TW = Tauwasserablauf DN230  
KE = Kälte-Elektro

\*) ab Modell "Bakery 4-E" beträgt die Aggregatsfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

## Einbaukühlwanne Serie BAKERY-E

tischebene Präsentation für EN-Bleche 600 x 400 mm,  
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	<b>BAKERY 1,5-E</b>	<b>BAKERY 2-E</b>	<b>BAKERY 3-E</b>	<b>BAKERY 4-E</b>
	für 1,5 x EN 600 x 400 mm	für 2 x EN 600 x 400 mm	für 3 x EN 600 x 400 mm	für 4 x EN 600 x 400 mm
	steckerfertig			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	710 x 790 x 475	910 x 790 x 475	1315 x 790 x 475	1720 x 790 x 520
innen (B x T x H)	610 x 610 x 40	810 x 610 x 40	1215 x 610 x 40	1620 x 610 x 40
Einlassausschnitt (B x T)	686 x 765	886 x 765	1291 x 765	1696 x 765
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	335 W / 230 V	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-290			
Energieverbrauch	4,82 kWh / 24h	7,06 kWh / 24h	7,63 kWh / 24h	8,93 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	95 kg / 73 kg	112 kg / 91 kg	130 kg / 105 kg	175 kg / 151 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484254193	484254201	484254211	484254221
Verkaufspreis	<b>3.474,00 €</b>	<b>3.851,00 €</b>	<b>4.413,00 €</b>	<b>5.151,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer			484190220	682,00
Einlegeblech 600 x 400 mm, für Schrägstellung			484253676	81,00
Einlegeblech 600 x 400 mm, gerade			484253679	60,00
Kondensatorschutz			484253610	87,00
Snackwellen EURO 1, B x T in mm: 600 x 400			484309025	74,00
Snackwellen EURO 1/2, B x T in mm: 600 x 200			484309026	65,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00
Untergestell SLIDE-IN KW O, B x T x H in mm: lfm x 540-900 x 500-700, für Kühlwannen UKW, DIFFERENZIAL, BAKERY und EURO, rundum offen für bauseitige Verkleidung, mit höhenverstellbaren Füßen (+/- 12 mm), ohne bedienseitige Sichtblende oder Lüftungsgitter, Berechnung nach lfd. Meter, Mindestberechnung 1 Meter			484303925	709,00



BAKERY 1,5-Z

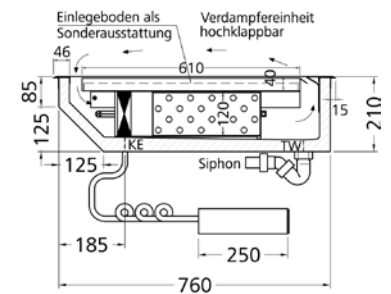
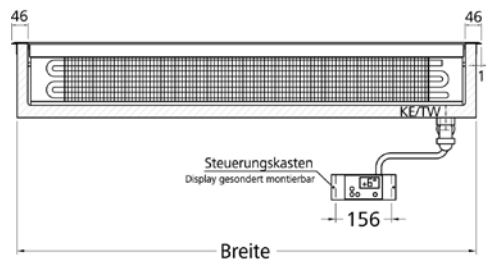
## Einbaukühlwanne Serie BAKERY-Z

tischebene Präsentation für EN-Bleche 600 x 400 mm,  
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

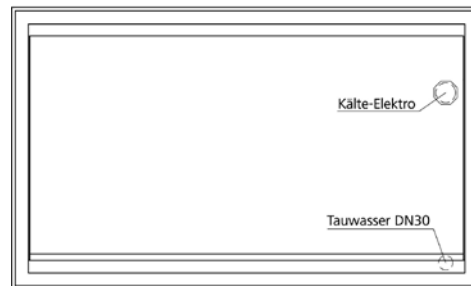
- zentralgekühlte Einbaukühlwanne mit Umluftkühlung, zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Ausstellfläche für EN 600 x 400 mm geeignet, für Produkte mit Stapelgrenze bis 60 mm bei Temperaturklasse M2
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- Korpushöhe: 210 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung), Lüfterdrehzahl über das Display regelbar
- Expansionsventil für R-134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne
- tiefgezogene Innenwanne in Hygieneausführung
- mit höhenverstellbaren Einlegeböden, B x T in mm: 600 x 400

Hinweis:

Die Umlufteinbaukühlwanne ist nur in Verbindung mit einem 150 mm hohen mindestens 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser muss bauseitig realisiert werden und ist auf Anfrage erhältlich.



TW = Tauwasserablauf DNØ30  
KE = Kälte-Elektro



## Einbaukühlwanne Serie BAKERY-Z

tischebene Präsentation für EN-Bleche 600 x 400 mm,  
mindestens 3-seitiger Glasaufbau erforderlich

	<b>BAKERY 1,5-Z</b>	<b>BAKERY 2-Z</b>	<b>BAKERY 3-Z</b>	<b>BAKERY 4-Z</b>	
	für 1,5 x EN 600 x 400 mm	für 2 x EN 600 x 400 mm	für 3 x EN 600 x 400 mm	für 4 x EN 600 x 400 mm	
zentralgekühlt					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	710 x 790 x 210	910 x 790 x 210	1315 x 790 x 210	1720 x 790 x 210	
innen (B x T x H)	610 x 610 x 40	810 x 610 x 40	1215 x 610 x 40	1620 x 610 x 40	
Einlassausschnitt (B x T)	686 x 765	886 x 765	1291 x 765	1696 x 765	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert	20 W / 230 V				
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert				
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)				
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Brutto / Netto	65 kg / 49 kg	82 kg / 67 kg	125 kg / 101 kg	145 kg / 120 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen				
innen	CNS 1.4301				
<b>BESTELLINFOS</b>					
Artikel-Nr.	484254293	484254301	484254311	484254321	
Verkaufspreis	<b>2.519,00 €</b>	<b>2.627,00 €</b>	<b>3.009,00 €</b>	<b>3.758,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer				Artikel-Nr.	Preis in €
				484190220	682,00
Einlegeblech 600 x 400 mm, für Schrägstellung				484253676	81,00
Einlegeblech 600 x 400 mm, gerade				484253679	60,00
Snackwellen EURO 1, B x T in mm: 600 x 400				484309025	74,00
Snackwellen EURO 1/2, B x T in mm: 600 x 200				484309026	65,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l				484253655	87,00
Untergestell SLIDE-IN KW O, B x T x H in mm: lfm x 540-900 x 500-700, für Kühlwannen UKW, DIFFERENZIAL, BAKERY und EURO, rundum offen für bauseitige Verkleidung, mit höhenverstellbaren Füßen (+/- 12 mm), ohne bedienseitige Sichtblende oder Lüftungsgitter, Berechnung nach lfd. Meter, Mindestberechnung 1 Meter				484303925	709,00

## Einbaukühlwanne Serie BAKERY H-38-E

steckerfertig, für beispielsweise Konditoreiprodukte oder auch Feinkostschalen bis 180 mm Höhe



BAKERY H 1,5-38-E

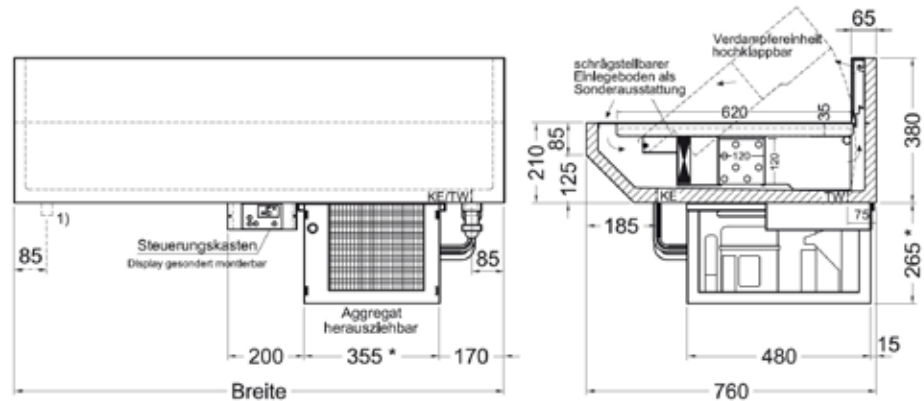


BAKERY H  
Sonderausführung PRO mit geschliffenem  
Außenkorpus für vorstehenden Einbau  
Sonderausstattung:  
Glasaufbau und Tauwasserschale

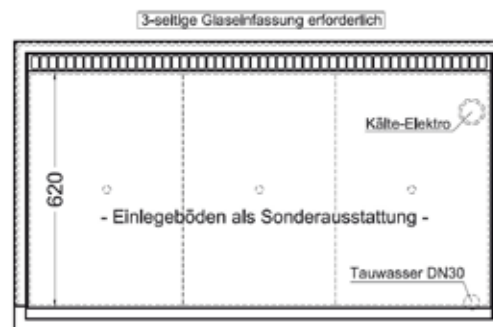
- steckerfertige Einbaukühlwanne mit Umluftkühlung, zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Ausstellfläche für EN 600 x 400 mm geeignet, für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- BAKERY H 1,5-38-E / H 2-38-E / H 3-38-E: Korpushöhe: 645 mm
- BAKERY H 4-38-E / H 5-38-E: Korpushöhe: 690 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung), Lüfterdrehzahl über das Display regelbar
- Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, automatische Abtaung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne
- tiefgezogene Innenwanne in Hygieneausführung
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar

Hinweis:

Die Umlufteinbaukühlwanne ist nur in Verbindung mit einem 170 mm hohen mindestens 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser muss bauseitig realisiert werden und ist auf Anfrage erhältlich.



\*) bei Modell "Praline H 1-38-E" beträgt die Aggregatsfachabmessung (BxTxH) 315 x 480 x 325 mm



TW = Tauwasserablauf DNØ30  
KE = Kälte-Elektro





## Einbaukühlwanne Serie BAKERY H-38-E

steckerfertig, für beispielsweise Konditoreiprodukte oder auch Feinkostschalen bis 180 mm Höhe

	<b>BAKERY H 1,5-38-E</b>	<b>BAKERY H 2-38-E</b>	<b>BAKERY H 3-38-E</b>	<b>BAKERY H 4-38-E</b>	<b>BAKERY H 5-38-E</b>
	für 1,5 x EN 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	für 2 x EN 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	für 3 x EN 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	für 4 x EN 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	für 5 x EN 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm
steckerfertig					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	680 x 760 x 380 / 645	880 x 760 x 380 / 645	1285 x 760 x 380 / 645	1690 x 760 x 380 / 690	2095 x 760 x 380 / 690
Einlassausschnitt (B x T)	686 x 765	886 x 765	1291 x 765	1696 x 765	2101 x 765
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Ausstellfläche	610 x 620 mm	810 x 620 mm	1215 x 620 mm	1620 x 620 mm	2025 x 620 mm
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert	335 W / 230 V	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V	720 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-290				
Energieverbrauch	4,82 kWh / 24h	7,06 kWh / 24h	7,63 kWh / 24h	8,93 kWh / 24h	10,37 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)				
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Brutto / Netto	87 kg / 71 kg	115 kg / 95 kg	110 kg	165 kg / 140 kg	220 kg / 111 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen				
innen	CNS 1.4301				
<b>BESTELLINFOS</b>					
Artikel-Nr.	484254950	484254951	484254952	484254953	484254954
Verkaufspreis	<b>4.764,00 €</b>	<b>5.553,00 €</b>	<b>6.408,00 €</b>	<b>7.120,00 €</b>	<b>8.101,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Einbaurahmen für Modell, BAKERY-H 1,5 32/38				484254481	359,00
Einbaurahmen für Modell, BAKERY-H 2 32/38				484254482	374,00
Einbaurahmen für Modell, BAKERY-H 3 32/38				484254483	462,00
Einbaurahmen für Modell, BAKERY-H 4 32/38				484254484	633,00
Einbaurahmen für Modell, BAKERY-H 5 32/38				484254485	729,00
Einlegeblech 600 x 400 mm, für Schrägstellung				484253676	81,00
Einlegeblech 600 x 400 mm, gerade				484253679	60,00
Snackwellen EURO 1, B x T in mm: 600 x 400				484309025	74,00
Snackwellen EURO 1/2, B x T in mm: 600 x 200				484309026	65,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l				484253655	87,00
Untergestell SLIDE-IN KW O, B x T x H in mm: lfm x 540-900 x 500-700, für Kühlwannen UKW, DIFFERENZIAL, BAKERY und EURO, rundum offen für bauseitige Verkleidung, mit höhenverstellbaren Füßen (+/- 12 mm), ohne bedienseitige Sichtblende oder Lüftungsgitter, Berechnung nach lfd. Meter, Mindestberechnung 1 Meter				484303925	709,00



**BAKERY-H38-Z**



**BAKERY H**  
**Sonderausführung PRO mit geschliffenem**  
**Außenkorpus für vorstehenden Einbau**  
**Sonderausstattung:**  
**Glaseinfassung**

## Einbaukühlwanne Serie BAKERY H-38-Z

zentralgekühlt, für beispielsweise Konditoreiprodukte oder auch Feinkostschalen bis 180 mm Höhe

- zentralgekühlte Einbaukühlwanne mit Umluftkühlung, zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Ausstellfläche für EN 600 x 400 mm geeignet, für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- Korpushöhe: 380 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung), Lüfterdrehzahl über das Display regelbar
- Expansionsventil für R-134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne
- tiefgezogene Innenwanne in Hygieneausführung
- Einlegeböden aus Edelstahl

### Hinweis:

Die Umlufteinbaukühlwanne ist nur in Verbindung mit einem 170 mm hohen mindestens 3-seitigem Glasaufbau funktionsfähig. Dieser muss bauseitig realisiert werden und ist auf Anfrage erhältlich.

## Einbaukühlwanne Serie BAKERY H-38-Z

zentralgekühlt, für beispielsweise Konditoreiprodukte oder auch Feinkostschalen bis 180 mm Höhe

	<b>BAKERY H 1,5-38-Z</b>	<b>BAKERY H 2-38-Z</b>	<b>BAKERY H 3-38-Z</b>	<b>BAKERY H 4-38-Z</b>	<b>BAKERY H 5-38-Z</b>
	für 1,5 x EN 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	für 2 x EN 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	für 3 x EN 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	für 4 x EN 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm	für 5 x EN 600 x 400 mm, max. Warenhöhe 180 mm
zentralgekühlt					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	680 x 760 x 380	880 x 760 x 380	1285 x 760 x 380	1690 x 760 x 380	2095 x 760 x 380
Einlassausschnitt (B x T)	686 x 765	886 x 765	1291 x 765	850 x 1850	2101 x 765
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Ausstellfläche	610 x 620 mm	810 x 620 mm	1215 x 620 mm	1620 x 620 mm	2025 x 620 mm
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert	20 W / 230 V				
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert				
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)				
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Brutto / Netto	57 kg / 50 kg	85 kg	110 kg	135 kg	190 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen				
innen	CNS 1.4301				
<b>BESTELLINFOS</b>					
Artikel-Nr.	484254890	484254891	484254892	484254893	484254894
Verkaufspreis	<b>3.587,00 €</b>	<b>4.178,00 €</b>	<b>4.834,00 €</b>	<b>5.493,00 €</b>	<b>6.376,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer				484190220	682,00
Einbaurahmen für Modell, BAKERY-H 1,5 32/38				484254481	359,00
Einbaurahmen für Modell, BAKERY-H 2 32/38				484254482	374,00
Einbaurahmen für Modell, BAKERY-H 3 32/38				484254483	462,00
Einbaurahmen für Modell, BAKERY-H 4 32/38				484254484	633,00
Einbaurahmen für Modell, BAKERY-H 5 32/38				484254485	729,00
Einlegeblech 600 x 400 mm, für Schrägstellung				484253676	81,00
Einlegeblech 600 x 400 mm, gerade				484253679	60,00
Snackwellen EURO 1, B x T in mm: 600 x 400				484309025	74,00
Snackwellen EURO 1/2, B x T in mm: 600 x 200				484309026	65,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l				484253655	87,00
Untergestell SLIDE-IN KW O, B x T x H in mm: lfm x 540-900 x 500-700, für Kühlwannen UKW, DIFFERENZIAL, BAKERY und EURO, rundum offen für bauseitige Verkleidung, mit höhenverstellbaren Füßen (+/- 12 mm), ohne bedienseitige Sichtblende oder Lüftungsgitter, Berechnung nach lfd. Meter, Mindestberechnung 1 Meter				484303925	709,00

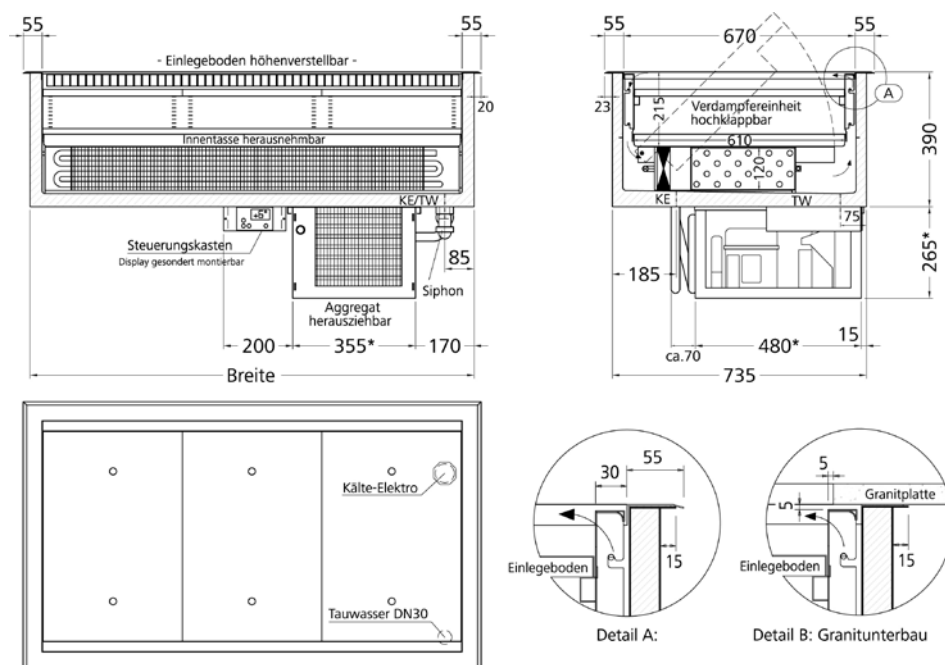


EURO 1-E

## Einbaukühlwanne Serie EURO-E

steckerfertig, optimale Präsentation von bis zu 180 mm hohen Konditoreiprodukten durch höhenverstellbare EN-Einlegeböden 600 x 400 mm

- steckerfertige Einbaukühlwanne mit Umluftkühlung, zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Ausstellfläche für EN 600 x 400 mm geeignet, für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- EURO 1-E: Korpushöhe: 715 mm
- EURO 2-E / 3-E: Korpushöhe: 655 mm
- EURO 4-E: Korpushöhe: 700 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung), inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar)
- Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, automatische Abtaung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne
- tiefgezogene Innenwanne in Hygieneausführung
- Luftleitbleche kipp- und aushängbar
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar
- mit höhenverstellbaren Einlegeböden, B x T in mm: 600 x 400



\*) bei Modell "EURO 1" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 315 x 480 x 325 mm  
bei Modell "EURO 4" beträgt die Maschinenfachabmessung (BxTxH) 370 x 520 x 310 mm

TW = Tauwasserablauf DNØ30  
KE = Kälte-Elektro

## Einbaukühlwanne Serie EURO-E

steckerfertig, optimale Präsentation von bis zu 180 mm hohen Konditoreiprodukten  
durch höhenverstellbare EN-Einlegeböden 600 x 400 mm

	<b>EURO 1-E</b>	<b>EURO 2-E</b>	<b>EURO 3-E</b>	<b>EURO 4-E</b>
	für 1 x EN 600 x 400 mm	für 2 x EN 600 x 400 mm	für 3 x EN 600 x 400 mm	für 4 x EN 600 x 400 mm
steckerfertig				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	515 x 780 x 715	920 x 780 x 655	1325 x 780 x 655	1730 x 780 x 700
innen (B x T x H)	405 x 610 x 180	810 x 610 x 180	1215 x 610 x 180	1620 x 610 x 180
Einlassausschnitt (B x T)	485 x 735	850 x 735	1295 x 735	1700 x 735
Unterbau-Ausschnittmaß (B x T)	410 x 620	815 x 620	1220 x 620	1625 x 620
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Nettoinhalt	44 l	89 l	133 l	178 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	295 W / 230 V	490 W / 230 V	530 W / 230 V	620 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-290			
Energieverbrauch	4,25 kWh / 24h	7,06 kWh / 24h	7,63 kWh / 24h	8,93 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	90 kg / 74 kg	100 kg / 82 kg	120 kg / 104 kg	140 kg / 118 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484253751	484253761	484253771	484253781
Verkaufspreis	<b>3.859,00 €</b>	<b>4.375,00 €</b>	<b>5.373,00 €</b>	<b>6.559,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>	
EURO 1-E	O-RAHMEN	ohne Einbaurahmen für den Unterbau, bitte Ausschnittmaß beachten.	3.653,00	
EURO 2-E	O-RAHMEN		4.108,00	
EURO 3-E	O-RAHMEN		5.044,00	
EURO 4-E	O-RAHMEN		6.107,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Snackwellen EURO 1, B x T in mm: 600 x 400			484309025	74,00
Snackwellen EURO 1/2, B x T in mm: 600 x 200			484309026	65,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00
Untergestell SLIDE-IN KW O, B x T x H in mm: lfm x 540-900 x 500-700, für Kühlwannen UKW, DIFFERENZIAL, BAKERY und EURO, rundum offen für bauseitige Verkleidung, mit höhenverstellbaren Füßen (+/- 12 mm), ohne bedienseitige Sichtblende oder Lüftungsgitter, Berechnung nach lfd. Meter, Mindestberechnung 1 Meter			484303925	709,00



**EURO 1-Z**

## Einbaukühlwanne Serie EURO-Z

zentralgekühlt, optimale Präsentation von bis zu 180 mm hohen Konditoreiprodukten durch höhenverstellbare EN-Einlegeböden 600 x 400 mm

- zentralgekühlte Einbaukühlwanne mit Umluftkühlung, zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- Ausstellfläche für EN 600 x 400 mm geeignet, für Produkte mit Stapelgrenze bis 180 mm bei Temperaturklasse M2
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- Korpushöhe: 390 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung), Lüfterdrehzahl über das Display regelbar
- Expansionsventil für R-134a montiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne
- tiefgezogene Innenwanne in Hygieneausführung
- Luftleitbleche kipp- und aushängbar
- mit höhenverstellbaren Einlegeböden, B x T in mm: 600 x 400



## Einbaukühlwanne Serie EURO-Z

zentralgekühlt, optimale Präsentation von bis zu 180 mm hohen Konditoreiprodukten  
durch höhenverstellbare EN-Einlegeböden 600 x 400 mm

	<b>EURO 1-Z</b>	<b>EURO 2-Z</b>	<b>EURO 3-Z</b>	<b>EURO 4-Z</b>
	für 1 x EN 600 x 400 mm	für 2 x EN 600 x 400 mm	für 3 x EN 600 x 400 mm	für 4 x EN 600 x 400 mm
zentralgekühlt				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	515 x 780 x 390	920 x 780 x 390	1325 x 780 x 390	1730 x 780 x 390
innen (B x T x H)	405 x 610 x 180	810 x 610 x 180	1215 x 610 x 180	1620 x 610 x 180
Einlassausschnitt (B x T)	485 x 735	890 x 735	1295 x 735	1700 x 735
Unterbau-Ausschnittmaß (B x T)	410 x 620	815 x 620	1220 x 620	1625 x 620
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Nettoinhalt	44 l	89 l	133 l	178 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	20 W / 230 V			
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	60 kg / 51 kg	70 kg / 59 kg	90 kg / 76 kg	110 kg / 95 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484253851	484253861	484253871	484253881
Verkaufspreis	<b>2.684,00 €</b>	<b>3.001,00 €</b>	<b>3.801,00 €</b>	<b>4.931,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
EURO 1-Z	O-RAHMEN	ohne Einbaurahmen für den Unterbau, bitte Ausschnittmaß beachten.	2.478,00	
EURO 2-Z	O-RAHMEN		2.734,00	
EURO 3-Z	O-RAHMEN		3.472,00	
EURO 4-Z	O-RAHMEN		4.479,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer		Artikel-Nr.	484190220	Preis in € 682,00
Snackwellen EURO 1, B x T in mm: 600 x 400		484309025		74,00
Snackwellen EURO 1/2, B x T in mm: 600 x 200		484309026		65,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l		484253655		87,00
Untergestell SLIDE-IN KW O, B x T x H in mm: lfm x 540-900 x 500-700, für Kühlwannen UKW, DIFFERENZIAL, BAKERY und EURO, rundum offen für bauseitige Verkleidung, mit höhenverstellbaren Füßen (+/- 12 mm), ohne bedienseitige Sichtblende oder Lüftungsgitter, Berechnung nach lfd. Meter, Mindestberechnung 1 Meter		484303925		709,00



KP-EN 1



KP-EN 1-Z

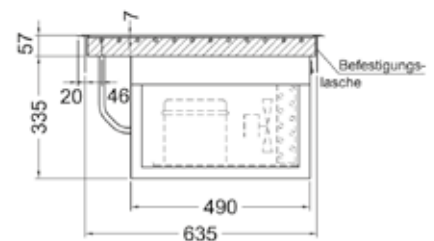
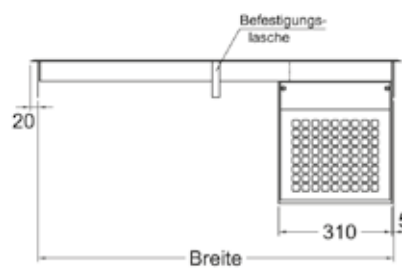
## Kontaktkühlplatte Serie KP-EN

zur kurzfristigen Kontaktkühlung von Produkten, für EN-Bleche 600 x 400 mm  
wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- steckerfertige oder zentralgekühlte Kontaktkühlplatte in EN-Aufteilung, 4 Befestigungslaschen
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- KP-EN 1 / 2 / 3: Korpushöhe: 392 mm
- KP-EN 1-Z / 2-Z / 3-Z: Korpushöhe: 57 mm
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 50 mm
- mechanische Steuerung
- mit leichtem Außenwulstrand zum Auffangen des Kondenswassers
- KP-EN 1 / 2 / 3: zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, Leitungen unten herausgeführt
- KP-EN 1-Z / 2-Z / 3-Z: ohne Expansionsventil, Kälteleitungen  $\varnothing$  in mm: 8, nach unten herausgeführt

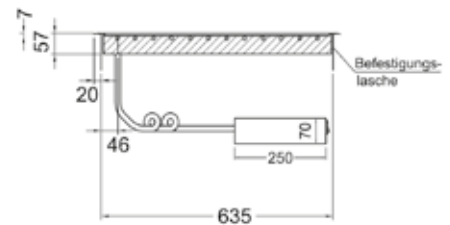
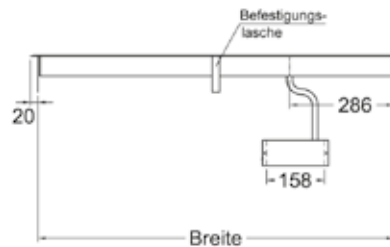
Hinweis:

Kontaktkühlplatten eignen sich nur zur kurzzeitigen Kühlung der Produkte.  
Eine längerfristige oder dauerhafte Kühlung ist hiermit nicht möglich!



### STECKERFERTIG

### ZENTRALGEKÜHLT



## Kontaktkühlplatte Serie KP-EN

zur kurzfristigen Kontaktkühlung von Produkten, für EN-Bleche 600 x 400 mm  
wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

	<b>KP-EN 1</b>	<b>KP-EN 2</b>	<b>KP-EN 3</b>	<b>KP-EN 1-Z</b>	<b>KP-EN 2-Z</b>	<b>KP-EN 3-Z</b>
	1 x EN 600 x 400 mm	2 x EN 600 x 400	3 x EN 600 x 400 mm	1 x EN 600 x 400 mm	2 x EN 600 x 400 mm	3 x EN 600 x 400 mm
	steckerfertig, zur kurzfristigen Kontaktkühlung von Produkten			zentralgekühlt, zur kurzfristigen Kontaktkühlung von Produkten		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	475 x 675 x 57 / 392	875 x 675 x 57 / 392	1275 x 675 x 57 / 392	475 x 675 x 57	875 x 675 x 57	1275 x 675 x 57
Einlassausschnitt (B x T)	445 x 645	845 x 645	1245 x 645	445 x 645	845 x 645	1245 x 645
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Ausstellfläche	0,24 m <sup>2</sup>	0,48 m <sup>2</sup>	0,72 m <sup>2</sup>	0,24 m <sup>2</sup>	0,48 m <sup>2</sup>	0,72 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	150 W / 230 V	170 W / 230 V	325 W / 230 V	12 W / 230 V		
Kälteleistung	145 W / VT -10 °C	185 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	145 W / VT -10 °C	185 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-134a			ohne Expansionsventil		
Energieverbrauch	2,16 kWh / 24h	2,45 kWh / 24h	4,68 kWh / 24h			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto / Netto	39 kg / 29 kg	46 kg / 36 kg	53 kg / 43 kg	24 kg / 14 kg	32 kg / 22 kg	39 kg / 29 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	484253480	484253481	484253482	484253485	484253486	484253487
Verkaufspreis	<b>2.265,00 €</b>	<b>2.749,00 €</b>	<b>3.197,00 €</b>	<b>1.402,00 €</b>	<b>1.645,00 €</b>	<b>1.698,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
elektronisches Thermostat, mit Anzeige anstelle von mechanischem Thermostat					484253620	215,00
Expansionsventil R-134a, am Verdampfer montiert, Kälteleitungen herausgeführt					484190210	192,00



KP-GN 1/1



KP-GN 1/1-Z

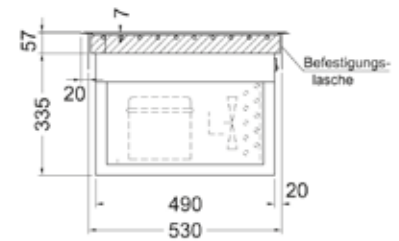
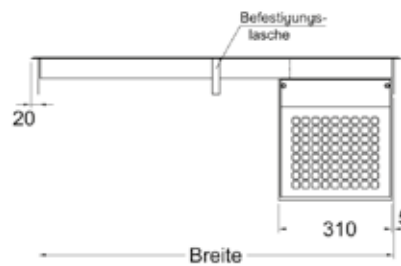
## Kontaktkühlplatte Serie KP-GN

zur kurzfristigen Kontaktkühlung von Produkten, für GN-Bleche 1/1  
wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

- steckerfertige oder zentralgekühlte Kontaktkühlplatte in GN-Aufteilung, 4 Befestigungslaschen
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- KP-GN 1/1 / 2/1 / 3/1: Korpushöhe: 392 mm
- KP-GN 1/1-Z / 2/1-Z / 3/1-Z: Korpushöhe: 57 mm
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 50 mm
- mechanische Steuerung
- mit leichtem Außenwulstrand zum Auffangen des Kondenswassers
- KP-GN 1/1 / 2/1 / 3/1: zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, Leitungen unten herausgeführt
- KP-GN 1/1-Z / 2/1-Z / 3/1-Z: ohne Expansionsventil, Kälteleitungen  $\varnothing$  in mm: 8, nach unten herausgeführt

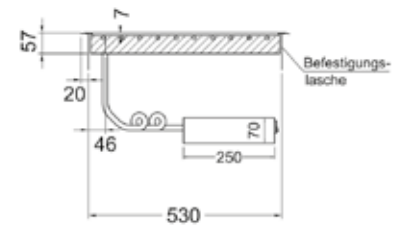
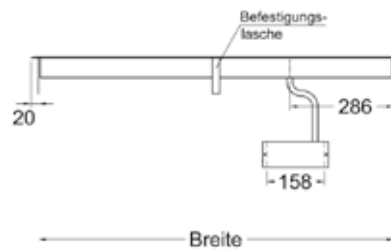
Hinweis:

Kontaktkühlplatten eignen sich nur zur kurzzeitigen Kühlung der Produkte.  
Eine längerfristige oder dauerhafte Kühlung ist hiermit nicht möglich!



### STECKERFERTIG

### ZENTRALGEKÜHLT



## Kontaktkühlplatte Serie KP-GN

zur kurzfristigen Kontaktkühlung von Produkten, für GN-Bleche 1/1  
wahlweise steckerfertig oder zentralgekühlt

	<b>KP-GN 1/1</b>	<b>KP-GN 2/1</b>	<b>KP-GN 3/1</b>	<b>KP-GN 1/1-Z</b>	<b>KP-GN 2/1-Z</b>	<b>KP-GN 3/1-Z</b>
	1 x GN 1/1	2 x GN 1/1	3 x GN 1/1	1 x GN 1/1	2 x GN 1/1	3 x GN 1/1
	steckerfertig, zur kurzfristigen Kontaktkühlung von Produkten			zentralgekühlt, zur kurzfristigen Kontaktkühlung von Produkten		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	365 x 570 x 57 / 392	690 x 570 x 57 / 392	1015 x 570 x 57 / 392	365 x 570 x 57	690 x 570 x 57	1015 x 570 x 57
Einlassausschnitt (B x T)	335 x 540	660 x 540	985 x 540	335 x 540	660 x 540	985 x 540
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Ausstellfläche	0,17 m <sup>2</sup>	0,35 m <sup>2</sup>	0,54 m <sup>2</sup>	0,17 m <sup>2</sup>	0,35 m <sup>2</sup>	0,54 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	150 W / 230 V	170 W / 230 V	275 W / 230 V	12 W / 230 V		
Kälteleistung	145 W / VT -10 °C	185 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C	145 W / VT -10 °C	185 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-290			ohne Expansionsventil		
Energieverbrauch	2,16 kWh / 24h	2,45 kWh / 24h	3,96 kWh / 24h			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+4 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto / Netto	35 kg / 27 kg	48 kg / 38 kg	68 kg / 53 kg	25 kg / 15 kg	30 kg / 22 kg	53 kg / 43 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	484255470	484255471	484255472	484255474	484255475	484255476
Verkaufspreis	<b>2.098,00 €</b>	<b>2.548,00 €</b>	<b>2.963,00 €</b>	<b>1.300,00 €</b>	<b>1.523,00 €</b>	<b>1.572,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
elektronisches Thermostat, mit Anzeige anstelle von mechanischem Thermostat					484253620	215,00
Expansionsventil R-134a, am Verdampfer montiert, Kälteleitungen herausgeführt					484190210	192,00



HP-GN 1/1

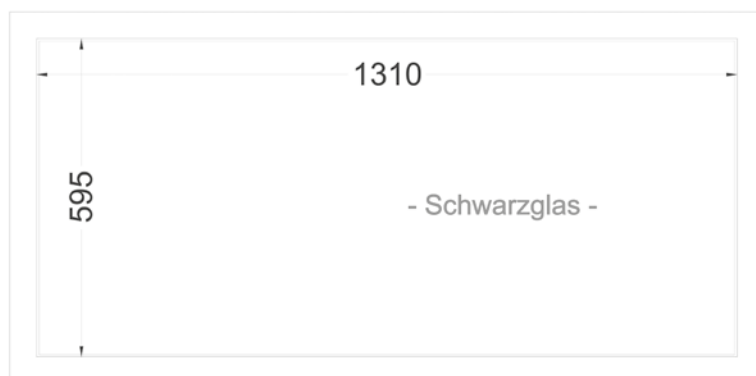
### Heizplatte Serie HP-GN

steckerfertig, für GN 1/1 bis 4/1

- Kontaktheizplatte in GN-Aufteilung, mit umlaufendem Einhängerland
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- Polyurethan-Hartschaumisolierung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Ausstellfläche aus Schwarzglas mit darunterliegender Heizplatte

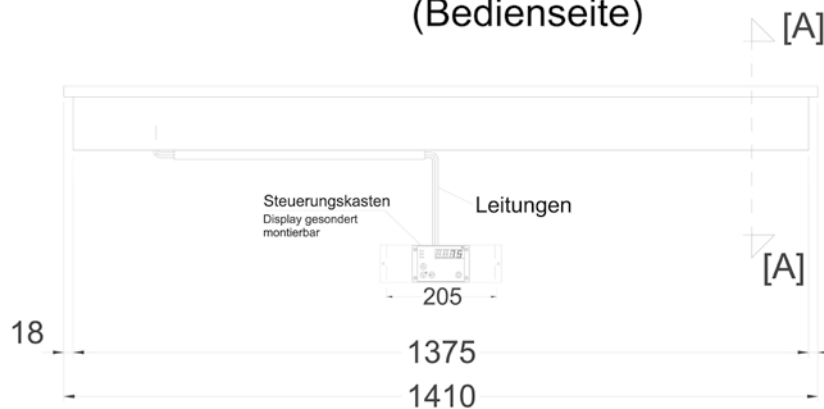
	HP-GN 1/1	HP-GN 2/1	HP-GN 3/1	HP-GN 4/1
	für 1 x GN 1/1	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1
steckerfertig				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	435 x 695 x 120	760 x 695 x 120	1085 x 695 x 120	1410 x 695 x 120
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	450 W / 230 V	500 W / 230 V	600 W / 230 V	1000 W / 230 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+55 bis +75 °C			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484530080	484530081	484530082	484530083
Verkaufspreis	931,00 €	1.289,00 €	1.646,00 €	2.004,00 €

### (Grundriss)

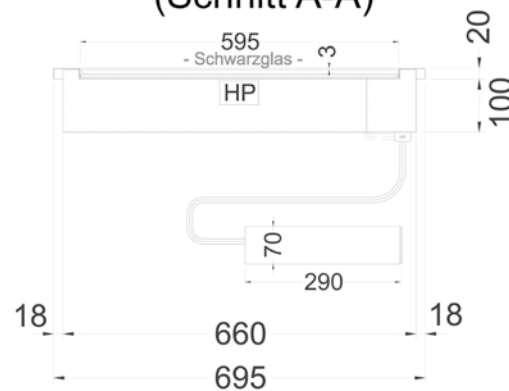


### Heizplatte HP GN 4/1

### (Bedienseite)



### (Schnitt A-A)







SOUL-RED 2/1



SOUL-RED 2/1

Ausführung mit Untergestell (Sonderzubehör)

## Bain-Marie Serie SOUL-RED

Aufteilung in 2, 3 oder 4 x GN 1/1, automatische Wasserbefüllung

- steckerfertige Einbau-Bain-Marie
- Kompaktgerät zum Einbau in eine vorhandene Arbeitsplatte
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- doppelwandig isoliert
- Wannenrand ringsum 70 mm abgekantet
- Korpushöhe: 290 mm
- für GN-Behälter 1/1 mit einer Tiefe von bis zu 200 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- lose anhängend mit Einbaugeschäube (Einbaumaße B x H in mm: 366 x 90), Leitungslänge ca. 1,2 Meter
- Wasserablauf nach unten herausgeführt
- Wanne indirekt beheizt, Heizkörper unter dem Wannenboden
- automatische Wasserbefüllung, Alarm bei niedrigem Wasserstand
- SOUL-RED 2/1: serienmäßig mit 1 Längssteg, B in mm: 325
- SOUL-RED 3/1: serienmäßig mit 2 Längsstegen, B in mm: 325
- SOUL-RED 4/1: serienmäßig mit 3 Längsstegen, B in mm: 325

	SOUL-RED 2/1	SOUL-RED 3/1	SOUL-RED 4/1
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1
	steckerfertig, automatische Wasserbefüllung		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	844 x 650 x 290	1169 x 650 x 290	1494 x 650 x 290
innen (B x T x H)	660 x 510 x 210	985 x 510 x 210	1310 x 510 x 210
Einlassausschnitt (B x T)	814 x 620	1139 x 620	1464 x 620
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Ausstellfläche	0,33 m <sup>2</sup>	0,50 m <sup>2</sup>	0,67 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	1000 W / 230 V	1000 + 500 W / 230 V	1000 + 1000 W / 230 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+60 bis +99 °C		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	37 kg / 31 kg	50 kg / 38 kg	64 kg / 52 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	434800001	434800011	434800021
Verkaufspreis	<b>1.639,00 €</b>	<b>1.849,00 €</b>	<b>2.045,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		Artikel-Nr.	Preis in €
Hustenschutz, für SOUL RED 2/1, 1 Halogen Lampe, 200 Watt, B x T x H in mm: 844 x 540 x 437		43473500400	665,00
Hustenschutz, für SOUL RED 3/1, 2 Halogen Lampen, 400 Watt, B x T x H in mm: 1169 x 540 x 437		43473500402	786,00
Hustenschutz, für SOUL RED 4/1, 3 Halogen Lampen, 600 Watt, B x T x H in mm: 1494 x 540 x 437		43473500404	1.015,00
Untergestell, verchromt, für SOUL RED 2/1, mit 4 Rollen, 2 davon feststellbar		434747100	635,00
Untergestell, verchromt, für SOUL RED 3/1, mit 4 Rollen, 2 davon feststellbar		434747110	635,00
Untergestell, verchromt, für SOUL RED 4/1, mit 4 Rollen, 2 davon feststellbar		434747120	651,00



EISU-TKW-E

## Einbau-Tiefkühlwanne, statisch Serie EIS-TKW

für Speiseeis im Ausgabebereich  
geeignet zur Aufnahme von Eisschalen  
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

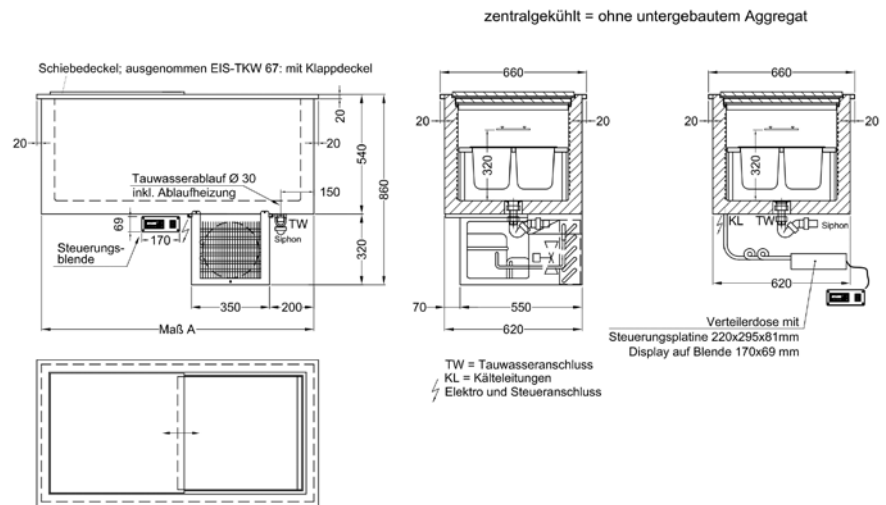
- steckerfertige oder zentralgekühlte Einbau-Tiefkühlwanne mit statischer Kühlung
- zum Einhängen mit einem 20 mm breiten Einhängerland
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- EIS-TKW 62-E / 83-E / 120-E: Korpushöhe: 860 mm
- EIS-TKW 62-Z / 83-Z / 120-Z: Korpushöhe: 540 mm
- Schiebedeckel druckgeschäumt mit Kunststoffgleitschienen (TKW 67 mit Klappdeckel)
- Isolierung, 40 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, für die Montage in Möbelfront abnehmbar (2 m Leitung), Lüfterdrehzahl über das Display regelbar, zusätzliche Schalter für Beleuchtung optional möglich
- manuelle Abtaugung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 22, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- dicht verschweißte Innenkanten
- EIS-TKW 62-E / 83-E / 120-E: zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, Leitungen unten herausgeführt
- EIS-TKW 62-Z / 83-Z / 120-Z: mit Expansionsventil R-452A, Leitungen nach unten herausgeführt
- 4-seitige Kontaktberohrung

### Hinweis:

Geeignet für die Aufnahme von Eisschalen verschiedener Größe lt. Belegungsplan.  
Bitte geben Sie bei Bestellung die Bestückungswünsche auf.

### Planungshinweis:

Ein dauerhafter Betrieb mit geöffnetem oder abgenommenem Deckel ist nicht möglich.



## Einbau-Tiefkühlwanne, statisch Serie EIS-TKW

für Speiseeis im Ausgabebereich  
geeignet zur Aufnahme von Eisschalen  
wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung

	<b>EIS-TKW 67-E</b>	<b>EIS-TKW 67-Z</b>	<b>EIS-TKW 83-E</b>	<b>EIS-TKW 83-Z</b>	<b>EIS-TKW 123-E</b>	<b>EIS-TKW 123-Z</b>
	steckerfertig	zentralgekühlt	steckerfertig	zentralgekühlt	steckerfertig	zentralgekühlt
Funktion nur mit geschlossenem Deckel						
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	670 x 620 x 540/860	670 x 620 x 540	830 x 620 x 540/860	830 x 620 x 540	1230 x 620 x 540/860	1230 x 620 x 540
innen (B x T x H)	550 x 500 x 320		710 x 500 x 320		1110 x 500 x 320	
Einlassausschnitt (B x T)	680 x 630		840 x 630		1240 x 630	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Nettoinhalt	88 l		114 l		172 l	
Aufnahme (wahlweise)	3 9,0 l Eisschale 2		4 9,0 l Eisschale 3		6 9,0 l Eisschale 4	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	375 W / 230 V	12 W / 230 V	415 W / 230 V	12 W / 230 V	500 W / 230 V	12 W / 230 V
Kälteleistung	265 W / VT -30 °C		280 W / VT -30 °C		400 W / VT -30 °C	
Kältemittel	R-452A	Expansionsventil R-452A vorinstalliert	R-452A	Expansionsventil R-452A vorinstalliert	R-452A	Expansionsventil R-452A vorinstalliert
Energieverbrauch	5,40 kWh / 24h		5,98 kWh / 24h		7,20 kWh / 24h	
Lautstärke	61,5 dB		61,5 dB		63,5 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	-14 bis -18 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto / Netto	100 kg / 85 kg	77 kg / 62 kg	111 kg / 96 kg	90 kg / 75 kg	131 kg / 116 kg	117 kg / 102 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen					
innen	CNS 1.4301					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	485254405	485254505	485254415	485254515	485254425	485254525
Verkaufspreis	<b>4.281,00 €</b>	<b>3.161,00 €</b>	<b>4.912,00 €</b>	<b>3.741,00 €</b>	<b>5.490,00 €</b>	<b>4.128,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Aufpreis für Schiebedeckel mit Isolierglaseinsatz					485265901	258,00
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 400 W, mit Schwimmer					485190216	454,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170, seidenmatt poliert					4877020170	31,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l					485253655	87,00



**W-WK E umschaltbar auf Kalt- oder Warmbetrieb mit Sonderzubehör  
Hustenschutz mit Wärmebrücke,  
einseitig gebogen, H in mm: 400 oder 530**



**W-WK E umschaltbar auf Kalt- oder Warmbetrieb mit Sonderzubehör  
Hustenschutz mit Wärmebrücke,  
doppelseitig gebogen, H in mm: 530**

## Kombinationswanne warm / kalt Serie W-WK-E

steckerfertig, für 2 x oder 3 x GN 1/1

- multifunktionale Wanne, umschaltbar auf Kalt- oder Warmbetrieb
- zum Einhängen mit einem Einhängerand oder unterbaufähig
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- mit 2 Steuerungen und Schalter für KALT / AUS / WARM
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), Lüfterdrehzahl über das Display regelbar
- Tauwasserablauf HD Ø 30 mm, automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale (Sonderzubehör)
- großflächig beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der CNS-Innenwanne
- tiefgezogene Innenwanne in Hygieneausführung
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausziehbar
- Wärmeplatte / Heizplatte in Schwarzglas
- Ausstellfläche in Schwarzglas wahlweise mit GN-Schalen (max. Höhe 100 mm) oder höhenverstellbaren Einlegeböden bestückbar (Sonderzubehör)

### Hinweis:

Warmbetrieb der Wanne ist nur in Verbindung mit einem Hustenschutz gewährleistet (nicht im Lieferumfang enthalten!). Passende Modelle finden Sie im Register 12c.

Zentralgekühlte Versionen und die Größe GN 4/1 sind auf Anfrage ebenfalls erhältlich.

## Kombinationswanne warm / kalt Serie W-WK-E

steckerfertig, für 2 x oder 3 x GN 1/1

	<b>W-WK 2/1-E</b>	<b>W-WK 3/1-E</b>
	steckerfertig, für 2 x GN 1/1	steckerfertig, für 3 x GN 1/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	725 x 660 x 635	1050 x 660 x 635
innen (B x T x H)	645 x 535	970 x 535
Einlassausschnitt (B x T)	735 x 665	1060 x 665
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Ausstellfläche	kalt / warm: 0,48 m <sup>2</sup>	kalt / warm: 0,56 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	335 + 500 W / 230 V	490 + 600 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-134a	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+65 bis +85 °C +5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	80 bis 85 %	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	68 kg / 61 kg	83 kg / 75 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	484500320	484500321
Verkaufspreis	<b>6.188,00 €</b>	<b>7.417,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer	Artikel-Nr. 484190220	Preis in € 682,00
höhenverst. Einlegeboden 1/1, B x T x H in mm: 305 x 498 x 25	484253600	138,00
Längssteg (Mitte), zur Auflage von GN-Behältern (530 mm)	484253674	36,00
Längssteg (Seite), zur Auflage von GN-Behältern (530 mm)	484253668	36,00
Quersteg, zur Auflage von GN-Behältern (325 mm)	484253681	27,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l	484253655	87,00





# KÜHLVITRINEN

## 12a

Einbaukühlvitri-  
(nach Glasaufbauhöhe) 12a/4

Konditoreivitri- 12a/64

Sushivitri- 12a/72

Vitri- für  
Grab & Go 12a/74

Fleischkühl- 12a/77

Panoramakühl- &  
Panoramatiefkühl-  
vitri- 12a/78

Aufsatzkühl- 12a/87



12a/4



Einbaukühlvitri-  
(sortiert nach Glasaufbauhöhe)

12a/64



Konditoreivitri-

12a/72



Sushivitri-

12a/74



Vitri- für „Grab & Go“

12a/77



Fleischkühlvitri-

12a/78



Panoramakühl- &  
Panoramatiefkühlvitri-

12a/87



Aufsatzkühlvitri-

# INDIVIDUELLE KÜHLVITRINEN



## DAS DESIGN (Gerätefotos als Beispiel für geschlossene Vitrinen)



rund



eckig



schräg\*

\*) bei Isolierglasvitrinen auf Anfrage



PRO eckig



PRO rund

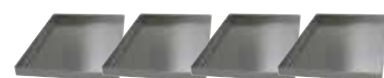


## DIE GRÖSSEN IM EINSATZ



Gastronorm

(2 bis 5 Schalen bis max. 150 mm)



Euronorm

(1 bis 4 Bleche)



## DIE HÖHEN (Gerätefotos als Beispiel für geschlossene Vitrinen)

530 mm  
370 mm \*)



700 mm  
370 mm \*)



870 mm  
370 mm \*)



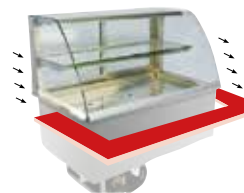
\*) optional flache Innenwannen mit 195 mm möglich



## MONTAGEVARIANTEN (Gerätefotos als Beispiel für geschlossene Vitrinen)



Drop-in



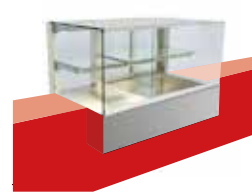
Slide-in



Stand



Auf Tisch



PRO



## EINFACHE MONTAGE

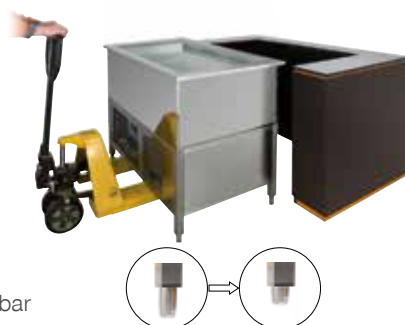
### Drop-in:

umlaufender Einhängerand für die Montage von oben in den Thekenausschnitt



### Slide-in:

optional erhältliches Fußgestell für einfachen und komfortablen Einbau



FüÙe höhenverstellbar

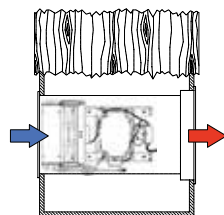


## BE- UND ENTLÜFTUNG

optimale Be- und Entlüftung des Kälteaggregates durch Öffnungen, die um 50 Prozent größer sind als die Kondensatorfläche

### Standard

Belüftung von der Bedienerseite und Entlüftung an der Kundenseite



### Sonderbau

Be- und Entlüftung an der Bedienerseite

Die Be- und Entlüftung an der Bedienerseite ist nur mit optional erhältlichem Fußgestell oder breitem Maschinenfach möglich.



Vor Bestellung berücksichtigen:  
Optionales Fußgestell und Maschinenfach



## DIE STEUERUNG

- Bedienteil für Montage in Möbelfront abnehmbar
- spritzwassersicher



## TAUWASSERENTSORGUNG

- steckerfertige und geschlossene Kühlvitri- nen mit vollautomatischer Tauwasser- verdunstung
- leichte Reinigung der TW-Schale
- externer Kälteanschluss und offene Vitrinen:



manuelle TW-Schale

- 1) Anschluss an örtliches Kanalnetz
- 2) Tauwasserschale zur manuellen Entleerung (Zubehör)
- 3) elektrische Tauwasser- verdunsterschale (Zubehör)



## KONDENSATORSCHUTZ

- optionaler Filter schützt vor Beschä- digung, Verschmutzung und Verletzung
- leichte Reinigung im Geschirrspüler



abnehmbarer Schmutzfilter



## EINFACHE REINIGUNG

spielend einfache Reinigung des Verdampfers und der Innenwanne dank integriertem Hebemechanismus



Zugang für leichtes Reinigen



Frontscheibe kippbar



Deckglas leicht zu reinigen



EPV 80-5 Front geschlossen



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie EPV 5 Glasaufbauhöhe: 530 mm | steckerfertig

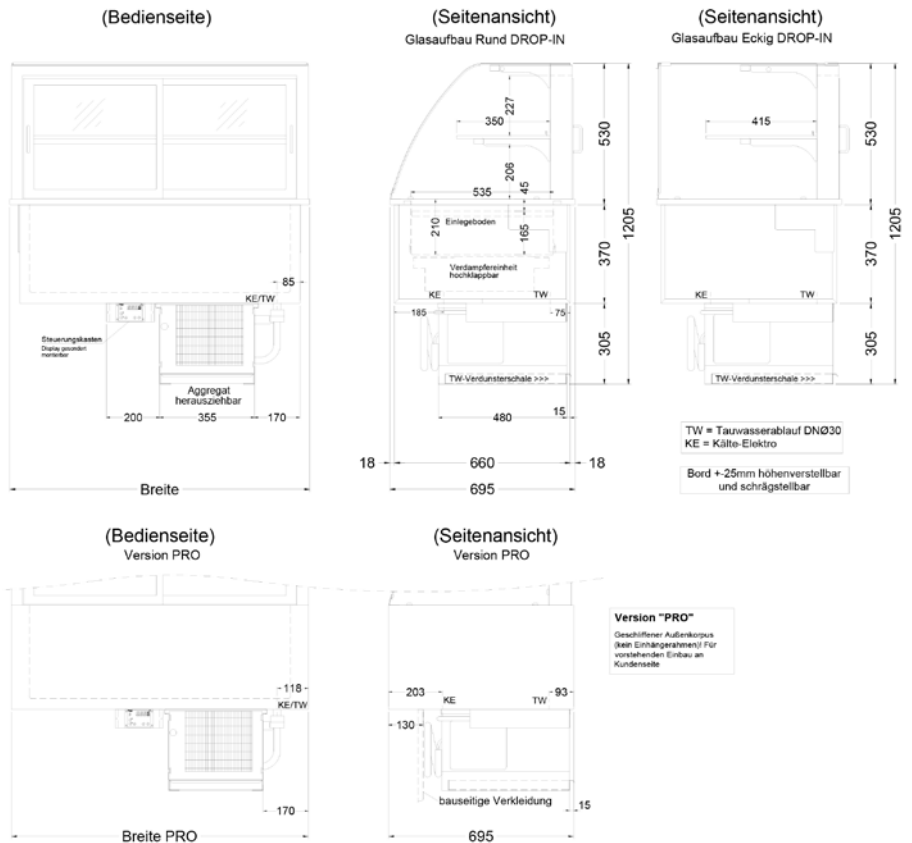
kundenseitig geschlossene Panoramasscheibe, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

- steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 530 mm hoher, runder Glasaufbau, unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig mit Panoramasscheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- tiefe Innenwanne (215 mm), dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

Hinweis:

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.  
Wir empfehlen für die Reinigung einen bauseitigen Tauwasserablauf.

STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



## Einbaukühlvitrine Serie EPV 5

**Glasaufbauhöhe: 530 mm | steckerfertig**

kundenseitig geschlossene Panoram Scheibe, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

	<b>EPV 80-5 FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 112-5 FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 145-5 FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 177-5 FRONT GESCHLOSSEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
steckerfertig, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530 / 1205	1125 x 695 x 530 / 1205	1450 x 695 x 530 / 1205	1775 x 695 x 530 / 1205
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	295*	455	620	780
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,60 m <sup>2</sup>	0,90 m <sup>2</sup>	1,20 m <sup>2</sup>	1,48 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	400 W / 230 V	577 W / 230 V	601 W / 230 V	663 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	560 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 520 g	R-134a / 660 g	R-134a / 730 g	R-134a / 800 g
Energieverbrauch	5,76 kWh / 24h	8,31 kWh / 24h	8,65 kWh / 24h	9,55 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	190 kg / 170 kg	220 kg / 195 kg	262 kg / 240 kg	320 kg / 300 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484330050	484330051	484330052	484330053
Verkaufspreis	<b>4.838,00 €</b>	<b>5.735,00 €</b>	<b>6.894,00 €</b>	<b>8.054,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
EPV 80-5 Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	4.838,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	4.838,00	
EPV 112-5 Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	5.735,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	5.735,00	
EPV 145-5 Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	6.894,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	6.894,00	
EPV 177-5 Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	8.054,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	8.054,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253981	423,00
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253980	384,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW			484309002	257,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW			484309001	229,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Schloss (1 Stk.) für Schiebetüren			484309040	138,00
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325			484309020	69,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162			484309021	60,00





EPV 80-5-Z Front geschlossen



Variante GE-LED mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie EPV 5-Z Glasaufbauhöhe: 530 mm | zentralgekühlt

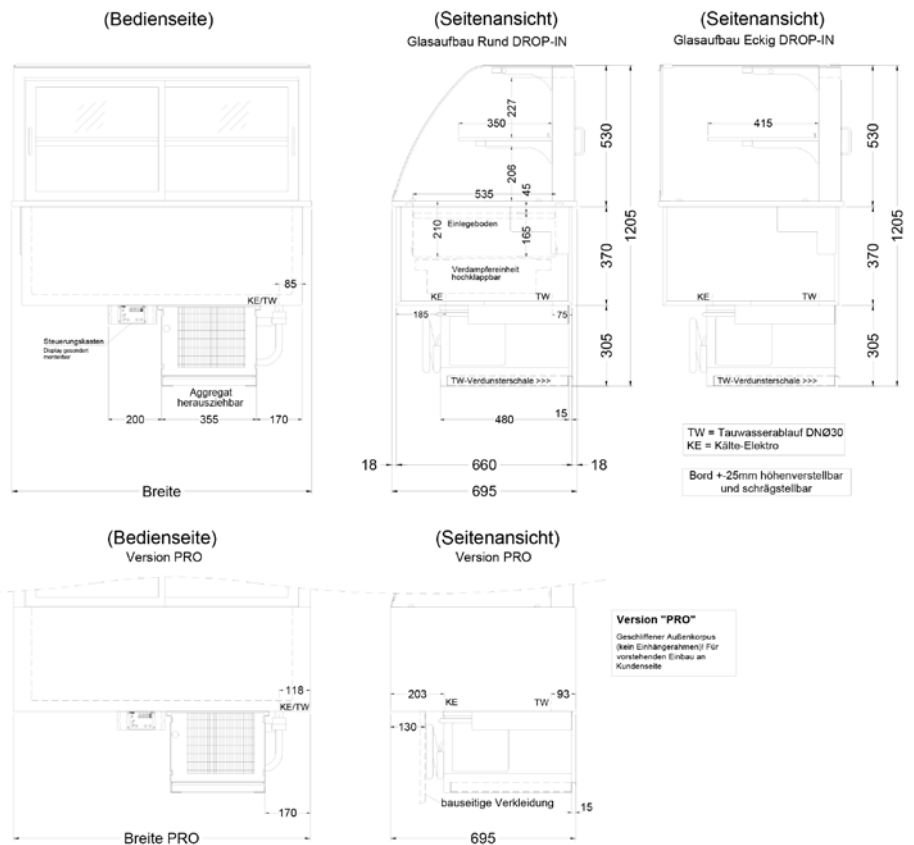
kundenseitig geschlossene Panoramasscheibe, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

- zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 530 mm hoher, runder Glasaufbau
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig mit Panoramasscheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Expansionsventil R-134a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- tiefe Innenwanne (215 mm), dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

Hinweis:

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )





## Einbaukühlvitrine Serie EPV 5-Z Glasaufbauhöhe: 530 mm | zentralgekühlt

kundenseitig geschlossene Panoramaischeibe, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

	<b>EPV 80-5-Z FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 112-5-Z FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 145-5-Z FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 177-5-Z FRONT GESCHLOSSEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
zentralgekühlt, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530 / 900	1125 x 695 x 530 / 900	1450 x 695 x 530 / 900	1775 x 695 x 530 / 900
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	295*	455	620	780
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,60 m <sup>2</sup>	0,90 m <sup>2</sup>	1,20 m <sup>2</sup>	1,48 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	85 W / 230 V	107 W / 230 V	131 W / 230 V	153 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	560 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	140 kg / 120 kg	218 kg / 196 kg	232 kg / 212 kg	290 kg / 270 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484330055	484330056	484330057	484330058
Verkaufspreis	<b>3.723,00 €</b>	<b>4.598,00 €</b>	<b>5.616,00 €</b>	<b>6.554,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
EPV 80-5-Z Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	3.723,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	3.723,00	
EPV 112-5-Z Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	4.598,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	4.598,00	
EPV 145-5-Z Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	5.616,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	5.616,00	
EPV 177-5-Z Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	6.554,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	6.554,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W			484190215	277,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW			484309002	257,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW			484309001	229,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325			484309020	69,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162			484309021	60,00
Taufwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



GLR 112-5



Variante GE-LED (steckerfertig) mit eckigem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie GreenLine GLR 5 Isolierglas Glasaufbauhöhe: 540 mm | steckerfertig + zentralgekühlt

mit Isolierverglasung und 1 höhenverstellbarem Zwischenbord

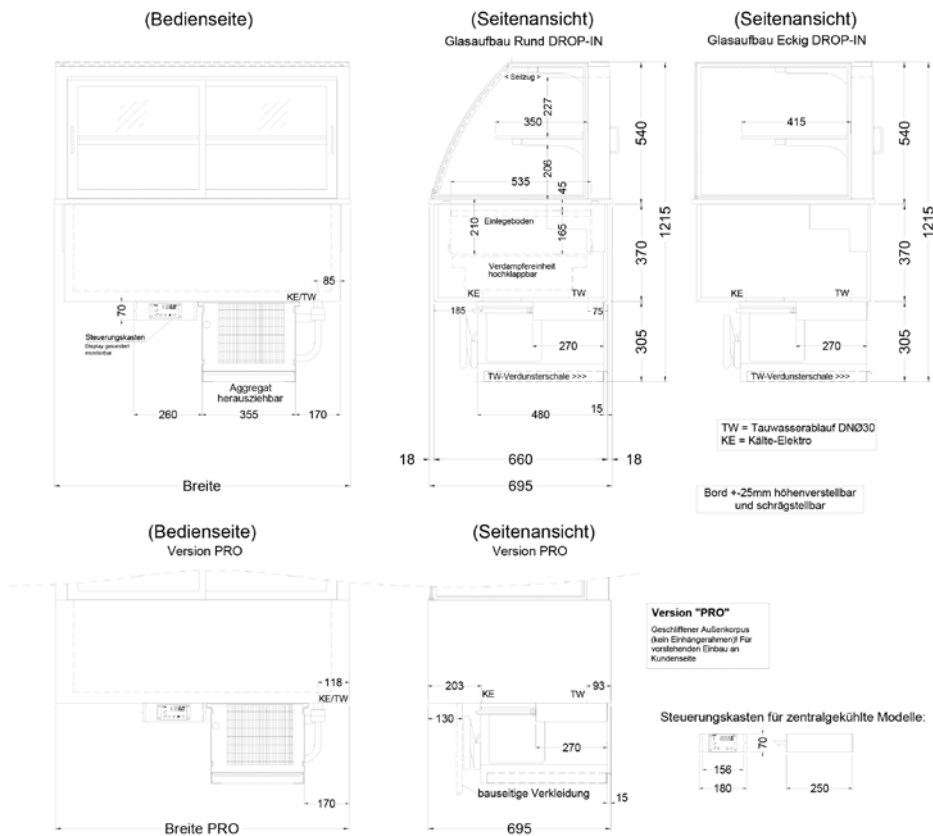
- steckerfertiger oder zentralgekühlte GreenLine-Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 540 mm hoher, runder Isolierglasaufbau
- steckerfertige Modelle: unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienseitig mit Schiebetüren, kundenseitig mit Panoramasscheibe, welche zum Reinigen kippbar ist
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaugung
- steckerfertige Modelle: Tauwasserverdunstung
- zentralgekühlte Modelle: bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Expansionsventil R-134a vormontiert, Steuerung, Leitungen herausgeführt
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- tiefe Innenwanne (215 mm), dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

### Hinweis:

Energieeffizient durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine. So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.

### STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )



## Einbaukühlvitrine Serie GreenLine GLR 5 Isolierglas

### Glasaufbauhöhe: 540 mm | steckerfertig + zentralgekühlt

mit Isolierverglasung und 1 höhenverstellbarem Zwischenbord

	<b>GLR 80-5</b>	<b>GLR 112-5</b>	<b>GLR 145-5</b>	<b>GLR 80-5-Z</b>	<b>GLR 112-5-Z</b>	<b>GLR 145-5-Z</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1
	steckerfertig, Basismodell mit rundem Glasaufbau, Isolierglas, LED-Beleuchtung			zentralgekühlt, Basismodell mit rundem Glasaufbau, Isolierglas, LED-Beleuchtung		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T)	800 x 695	1125 x 695	1450 x 695	800 x 695	1125 x 695	1450 x 695
außen (H)	540 / 1215			540 / 910		
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	740 x 670	1065 x 670	900 x 1600 x 1000
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	295*	455	620	295*	455	620
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Ausstellfläche	0,60 m <sup>2</sup>	0,90 m <sup>2</sup>	1,20 m <sup>2</sup>	0,60 m <sup>2</sup>	0,90 m <sup>2</sup>	1,20 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	400 W / 230 V	577 W / 230 V	601 W / 230 V	85 W / 230 V	107 W / 230 V	131 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-290			Expansionsventil R-134a vorinstalliert		
Energieverbrauch	4,61 kWh / 24h	6,65 kWh / 24h	6,92 kWh / 24h			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto / Netto	220 kg / 205 kg	240 kg / 220 kg	264 kg / 239 kg	190 kg / 175 kg	210 kg / 190 kg	234 kg / 209 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR					
innen	CNS 1.4301					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	484356300	484356301	484356302	484356410	484356411	484356412
Verkaufspreis	<b>5.785,00 €</b>	<b>6.847,00 €</b>	<b>8.237,00 €</b>	<b>4.469,00 €</b>	<b>5.488,00 €</b>	<b>6.711,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>						
VARIANTEN	Code	Ausführung				Preis in €
GLR 80-5	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung				5.785,00
GLR 112-5	GE-LED					6.847,00
GLR 145-5	GE-LED					8.237,00
GLR 80-5-Z	GE-LED					4.469,00
GLR 112-5-Z	GE-LED					5.488,00
GLR 145-5-Z	GE-LED					6.711,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>						
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W		Artikel-Nr.	484190215	Preis in €	277,00	
Beleuchtung für Fleisch, 14 W		484721300		84,00		
Beleuchtung für Fleisch, 21 W		484721301		88,00		
Beleuchtung für Fleisch, 28 W		484721302		96,00		
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung		484253981		423,00		
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung		484253980		384,00		
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage		484300100		137,00		
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW		484309002		257,00		
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW		484309001		229,00		
Preisschildhalterungen, lfd. Meter		484303899		59,00		
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325		484309020		69,00		
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162		484309021		60,00		



EPV 80-5-KL 4 SB-Klappen



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie EPV 5-KL Glasaufbauhöhe: 530 mm | steckerfertig

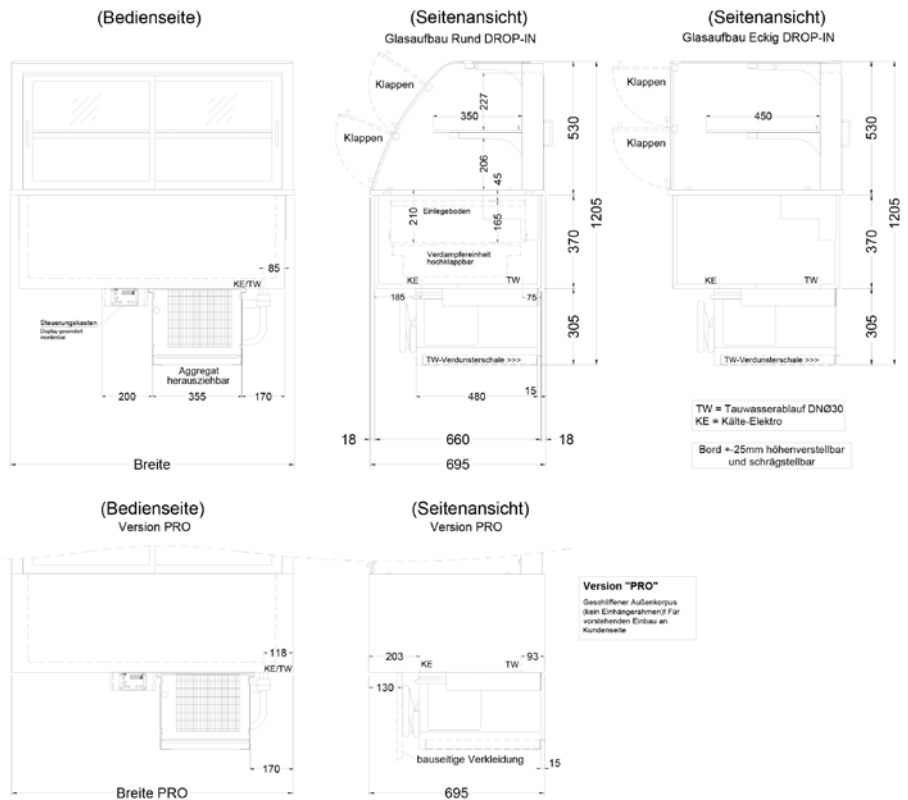
kundenseitig Entnahmeklappen, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

- steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 530 mm hoher, runder Glasaufbau, unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig mit selbstschließenden Entnahmeklappen aus Acrylglas, Seitenscheiben und Decke aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- 1 höhenverstellbares Glaszwischenbord
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

Hinweis:

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.  
Wir empfehlen für die Reinigung einen bauseitigen Tauwasserablauf.

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )



## Einbaukühlvitrine Serie EPV 5-KL

### Glasaufbauhöhe: 530 mm | steckerfertig

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

	<b>EPV 80-5-KL 4 SB-KLAPPEN</b>	<b>EPV 112-5-KL 6 SB-KLAPPEN</b>	<b>EPV 145-5-KL 8 SB-KLAPPEN</b>	<b>EPV 177-5-KL 10 SB-KLAPPEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
steckerfertig, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530 / 1205	1125 x 695 x 530 / 1205	1450 x 695 x 530 / 1205	1775 x 695 x 530 / 1205
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
Einbringmaß bei geöffnet. Scheibe (B)	295*	455	620	780
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,60 m <sup>2</sup>	0,90 m <sup>2</sup>	1,20 m <sup>2</sup>	1,48 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	400 W / 230 V	577 W / 230 V	601 W / 230 V	663 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	560 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 300 g	R-134a / 430 g	R-134a / 580 g	R-134a / 1200 g
Energieverbrauch	5,76 kWh / 24h	8,31 kWh / 24h	8,65 kWh / 24h	9,55 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	125 kg / 110 kg	155 kg / 135 kg	185 kg / 160 kg	205 kg / 175 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484340250	484340251	484340252	484340253
Verkaufspreis	<b>5.636,00 €</b>	<b>6.744,00 €</b>	<b>7.979,00 €</b>	<b>9.363,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>	
EPV 80-5-KL 4 SB-Klappen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	5.636,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	5.636,00	
EPV 112-5-KL 6 SB-Klappen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	6.744,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	6.744,00	
EPV 145-5-KL 8 SB-Klappen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	7.979,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	7.979,00	
EPV 177-5-KL 10 SB-Klappen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	9.363,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	9.363,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253981	423,00
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253980	384,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW			484309002	257,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW			484309001	229,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Schloss (1 Stk.) für Schiebetüren			484309040	138,00
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325			484309020	69,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162			484309021	60,00



EPV 80-5-KL-Z 4 SB-Klappen



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie EPV 5-KL-Z Glasaufbau: 530 mm | zentralgekühlt

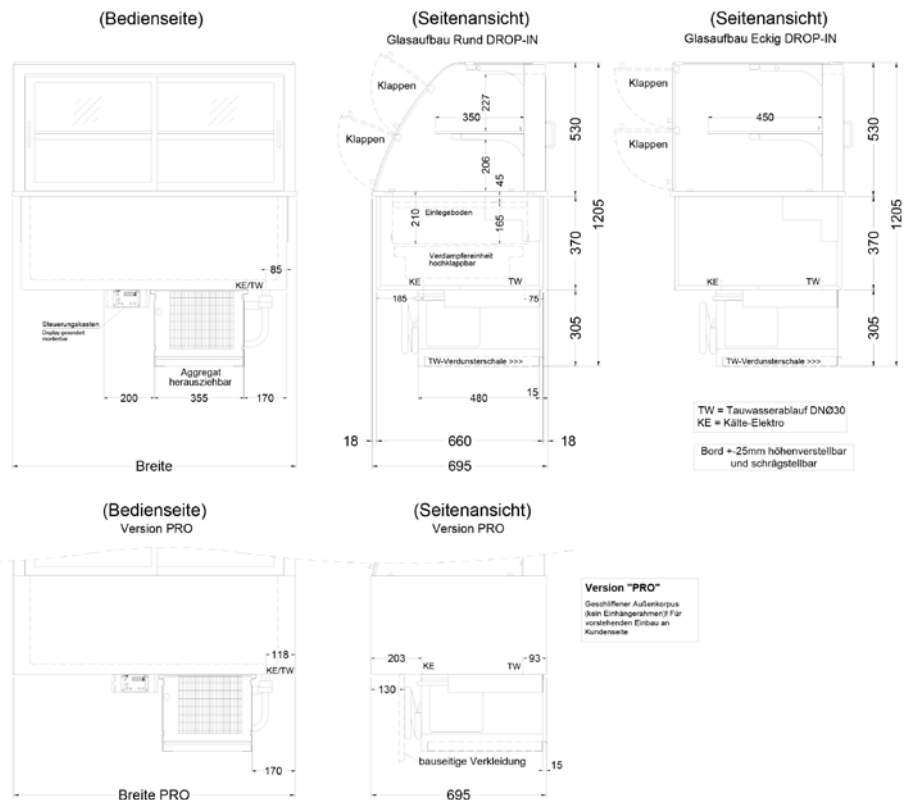
kundenseitig Entnahmeklappen, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

- zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 530 mm hoher, runder Glasaufbau
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig mit selbstschließenden Entnahmeklappen aus Acrylglas, Seitenscheiben und Decke aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Expansionsventil R-134a vormontiert, Steuerung, Leitungen herausgeführt
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- 1 höhenverstellbares Glaszwischenbord
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

Hinweis:

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )





## Einbaukühlvitrine Serie EPV 5-KL-Z Glasaufbau: 530 mm | zentralgekühlt

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

	<b>EPV 80-5-KL-Z 4 SB-KLAPPEN</b>	<b>EPV 112-5-KL-Z 6 SB-KLAPPEN</b>	<b>EPV 145-5-KL-Z 8 SB-KLAPPEN</b>	<b>EPV 177-5-KL-Z 10 SB-KLAPPEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
zentralgekühlt, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530 / 900	1125 x 695 x 530 / 900	1450 x 695 x 530 / 900	1775 x 695 x 530 / 900
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	295*	455	620	780
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,60 m <sup>2</sup>	0,90 m <sup>2</sup>	1,20 m <sup>2</sup>	1,48 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	85 W / 230 V	107 W / 230 V	131 W / 230 V	153 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	560 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	100 kg / 85 kg	135 kg / 115 kg	160 kg / 135 kg	185 kg / 155 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484340255	484340256	484340257	484340258
Verkaufspreis	<b>4.536,00 €</b>	<b>5.606,00 €</b>	<b>6.702,00 €</b>	<b>7.872,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
EPV 80-5-KL-Z 4 SB-Klappen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	4.536,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	4.536,00	
EPV 112-5-KL-Z 6 SB-Klappen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	5.606,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	5.606,00	
EPV 145-5-KL-Z 8 SB-Klappen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	6.702,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	6.702,00	
EPV 177-5-KL-Z 10 SB-Klappen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	7.872,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	7.872,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W			484190215	277,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325			484309020	69,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162			484309021	60,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



OPV 80-5-H1 Front offen



Variante GE-LED mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED mit schrägem Glasaufbau

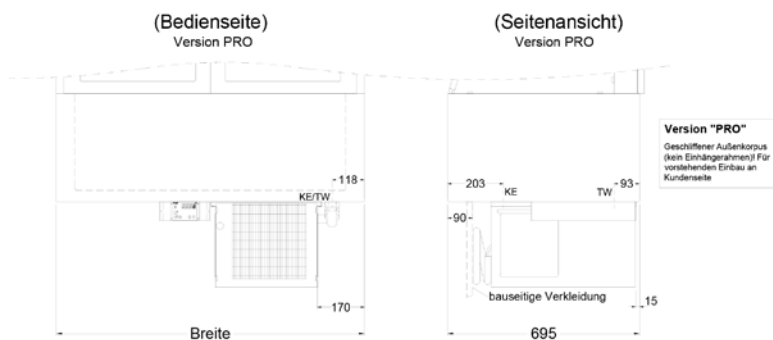
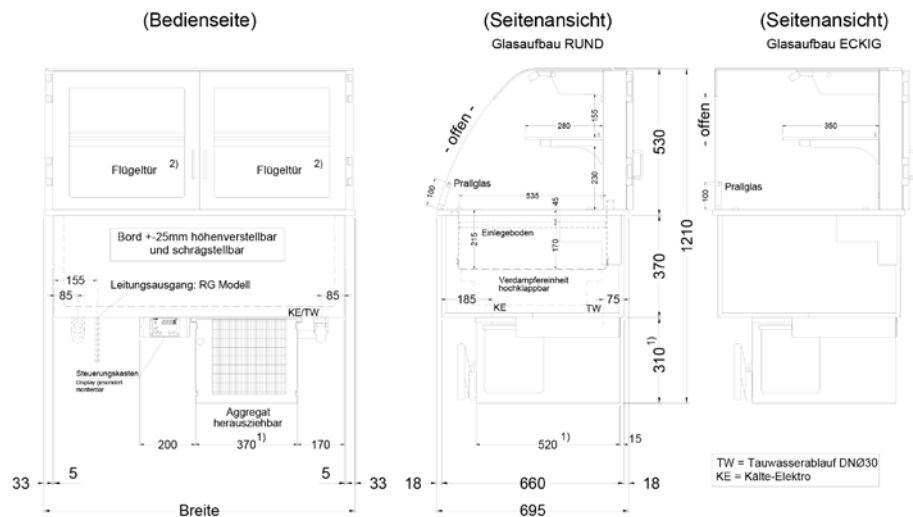
## Einbaukühlvitrine Serie OPV 5-M2

**Glasaufbauhöhe: 530 mm | steckerfertig | Temperaturklasse M2**  
kundenseitig offen, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

- steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 530 mm hoher, runder Glasaufbau, unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat, Temperaturklasse M2
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

Hinweis:

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.



1) bei Modell "Gastro O-177-53-E" beträgt die Aggregatsfachmessung (BxTxH) 435 x 520 x 310 mm  
2) Modell "O-51-53" = mit einer Flügeltür

! HINWEIS: bei Modell RG (=Rückwand geschlossen) ist die Rückwand aus Chromnickelstahl und der Leitungsausgang bzw. die Aggregatlage ist "links" (gespiegelt)

## Einbaukühlvitrine Serie OPV 5-M2

**Glasaufbauhöhe: 530 mm | steckerfertig | Temperaturklasse M2**

kundenseitig offen, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

	<b>OPV 80-5-M2 FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 112-5-M2 FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 145-5-M2 FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 177-5-M2 FRONT OFFEN</b>
	für 2 x GN 1/1, LED-Beleuchtung	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
steckerfertig, Basismodell mit rundem Glasaufbau, Temperaturklasse M2, LED-Beleuchtung				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530 / 1210	1125 x 695 x 530 / 1210	1450 x 695 x 530 / 1210	1775 x 695 x 530 / 1210
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
Einbringmaß bei geöffnet. Scheibe (B)	295*	455	620	780
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,55 m <sup>2</sup>	0,80 m <sup>2</sup>	1,05 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	515 W / 230 V	537 W / 230 V	641 W / 230 V	758 W / 230 V
Kälteleistung	750 W / VT -10 °C	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-452A			
Energieverbrauch	9,84 kWh / 24h	10,31 kWh / 24h	12,31 kWh / 24h	14,55 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+6 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	162 kg / 147 kg	210 kg / 190 kg	250 kg / 225 kg	290 kg / 260 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484345101	484345102	484345103	484345104
Verkaufspreis	<b>6.596,00 €</b>	<b>7.809,00 €</b>	<b>9.391,00 €</b>	<b>10.962,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
OPV 80-5-M2 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	6.596,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	6.596,00	
OPV 112-5-M2 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	7.809,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	7.809,00	
OPV 145-5-M2 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	9.391,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	9.391,00	
OPV 177-5-M2 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	10.962,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	10.962,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253981	423,00
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253980	384,00
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer			484190220	682,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter			484303894	206,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW			484309002	257,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW			484309001	229,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Schiebegläser selbstschließend			484303898	538,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



OPV 80-5-H1-Z Front offen



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

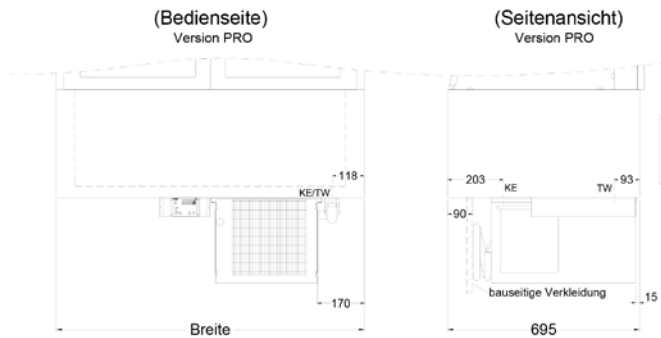
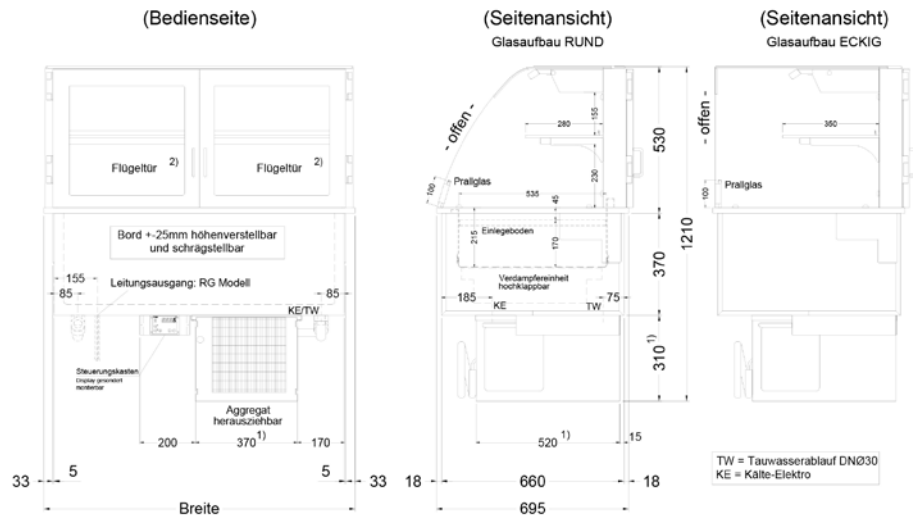
## Einbaukühlvitrine Serie OPV 5-M2-Z

**Glasaufbauhöhe: 530 mm | zentralgekühlt | Temperaturklasse M2**

kundenseitig offen, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

- zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 530 mm hoher, runder Glasaufbau, Temperaturklasse M2
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Expansionsventil R-452A vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.



1) bei Modell "Gastro O-177-53-E" beträgt die Aggregatsfachabmessung (BxTxH) 435 x 520 x 310 mm

2) Modell "O-51-53" = mit einer Flügeltüre

! HINWEIS: bei Modell RG (=Rückwand geschlossen) ist die Rückwand aus Chromnickelstahl und der Leitungsausgang bzw. die Aggregatlage ist "links" (gespiegelt)

## Einbaukühlvitrine Serie OPV 5-M2-Z

Glasaufbauhöhe: 530 mm | zentralgekühlt | Temperaturklasse M2

kundenseitig offen, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

	<b>OPV 80-5-M2-Z FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 112-5-M2-Z FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 145-5-M2-Z FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 177-5-M2-Z FRONT OFFEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
zentralgekühlt, Basismodell mit rundem Glasaufbau, Temperaturklasse M2, LED-Beleuchtung				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530 / 900	1125 x 695 x 530 / 900	1450 x 695 x 530 / 900	1775 x 695 x 530 / 900
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
Einbringmaß bei geöffnet. Scheibe (B)	295*	455	620	780
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,55 m <sup>2</sup>	0,80 m <sup>2</sup>	1,05 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	85 W / 230 V	107 W / 230 V	131 W / 230 V	153 W / 230 V
Kälteleistung	750 W / VT -10 °C	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+6 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	140 kg / 125 kg	190 kg / 170 kg	220 kg / 195 kg	258 kg / 228 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484345151	484345152	484345153	484345154
Verkaufspreis	<b>5.098,00 €</b>	<b>6.259,00 €</b>	<b>7.655,00 €</b>	<b>8.925,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
OPV 80-5-M2-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	5.098,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	5.098,00	
OPV 112-5-M2-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	6.259,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	6.259,00	
OPV 145-5-M2-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	7.655,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	7.655,00	
OPV 177-5-M2-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	8.925,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	8.925,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer			484190220	682,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetafen, p. lfd. Meter			484303894	206,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW			484309002	257,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW			484309001	229,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



OPV 112-5-M1 Front offen



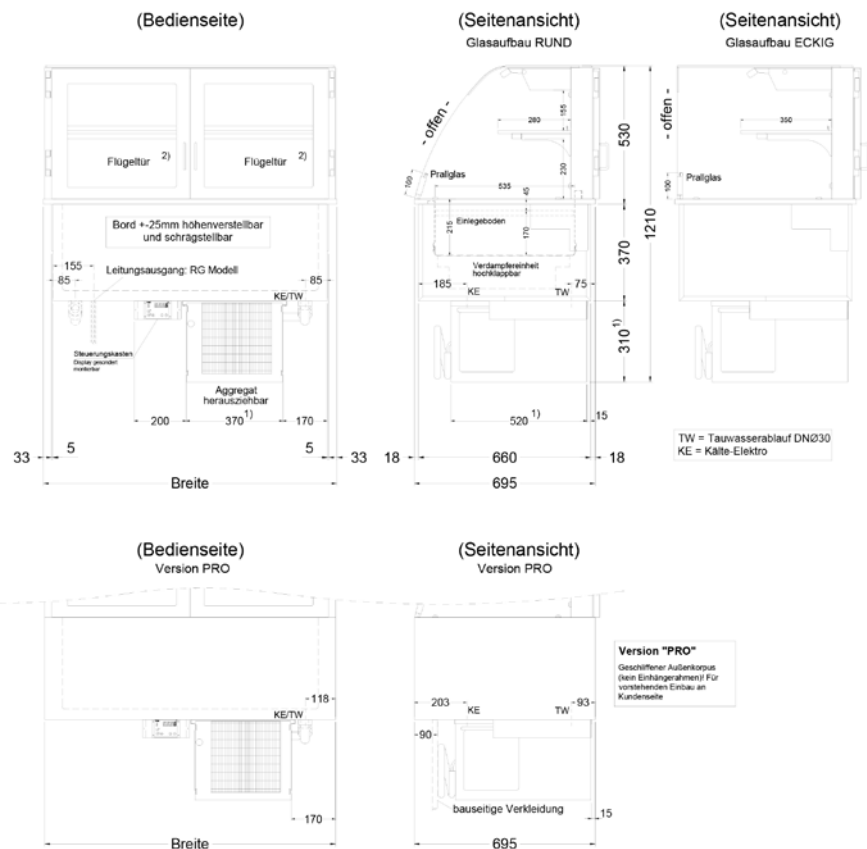
Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie GreenLine OPV 5-M1 Isolierglas Glasaufbauhöhe: 550 mm | steckerfertig | Temperaturklasse M1 kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

- steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 530 mm hoher, runder Glasaufbau, unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat, Temperaturklasse M1
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30



1) bei Modell "Gastro O-177-53-E" beträgt die Aggregatsfachabmessung (BxTxH) 435 x 520 x 310 mm  
2) Modell "O-51-53" = mit einer Flügeltür

! HINWEIS: bei Modell RG (=Rückwand geschlossen) ist die Rückwand aus Chromnickelstahl und der Leitungsausgang bzw. die Aggregatlage ist "links" (gespiegelt)



## Einbaukühlvitrine Serie GreenLine OPV 5-M1 Isolierglas

### Glasaufbauhöhe: 550 mm | steckerfertig | Temperaturklasse M1

kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

<b>OPV 80-5-M1 FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 112-5-M1 FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 145-5-M1 FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 177-5-M1 FRONT OFFEN</b>
für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
steckerfertig, Basismodell mit rundem Glasaufbau, Temperaturklasse M1, LED-Beleuchtung			

ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 550 / 1222	1125 x 695 x 550 / 1222	1450 x 695 x 550 / 1222	1775 x 695 x 550 / 1222
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670

LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,55 m <sup>2</sup>	0,80 m <sup>2</sup>	1,05 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150

TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	515 W / 230 V	537 W / 230 V	641 W / 230 V	758 W / 230 V
Kälteleistung	750 W / VT -10 °C	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-452A			
Energieverbrauch	7,91 kWh / 24h	8,25 kWh / 24h	9,85 kWh / 24h	11,64 kWh / 24h

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %

GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	170 kg / 150 kg	230 kg / 207 kg	166 kg / 149 kg	208 kg / 187 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484355000	484355001	484355002	484355003
Verkaufspreis	<b>7.743,00 €</b>	<b>9.250,00 €</b>	<b>10.827,00 €</b>	<b>12.517,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
OPV 80-5-M1 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	7.743,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	7.743,00
OPV 112-5-M1 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	9.250,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	9.250,00
OPV 145-5-M1 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	10.827,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	10.827,00
OPV 177-5-M1 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	12.517,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	12.517,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Beleuchtung für Fleisch, 14 W	484721300	84,00
Beleuchtung für Fleisch, 21 W	484721301	88,00
Beleuchtung für Fleisch, 28 W	484721302	96,00
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung	484253981	423,00
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung	484253980	384,00
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer	484190220	682,00
Hustenschutz, für Zwischenglaslagen, p. lfd. Meter	484303894	206,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage	484300100	137,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484309002	257,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484309001	229,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter	484303899	59,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l	484253655	87,00



OPV 80-5-M1-Z Front offen



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



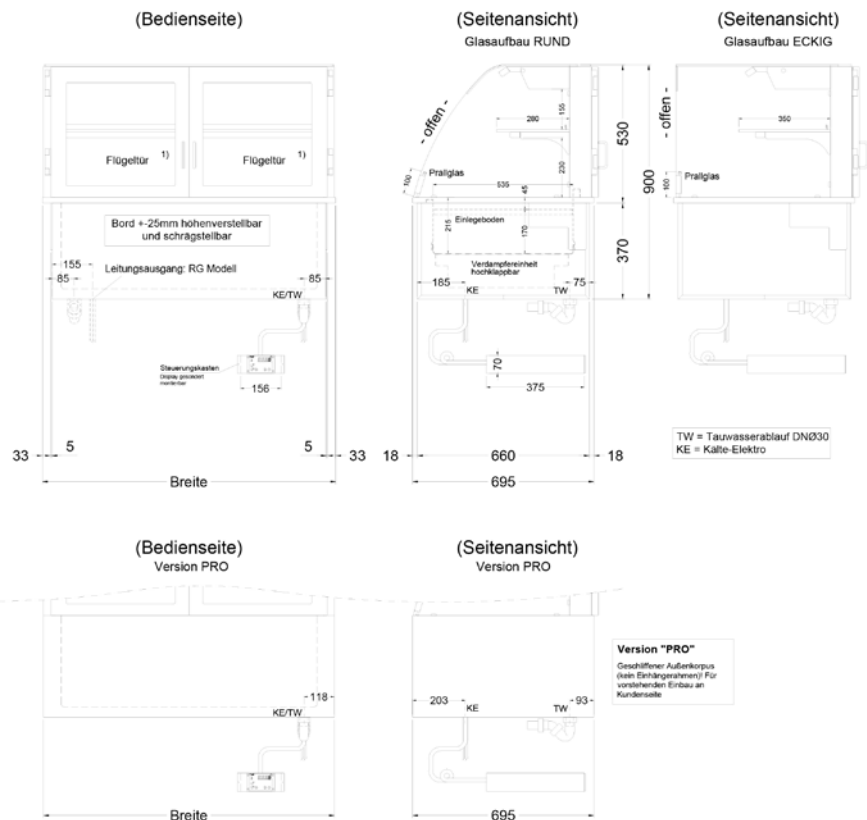
Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie OPV 5-M1-Z

Glasaufbauhöhe: 550 mm | zentralgekühlt | Temperaturklasse M1

kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

- zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 530 mm hoher, runder Glasaufbau, Temperaturklasse M1
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Expansionsventil R-452A vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30



1) Modell "O-51-53" = mit einer Flügeltür

! HINWEIS: bei Modell RG (=Rückwand geschlossen) ist die Rückwand aus Chrom-nickelstahl und der Leitungsausgang bzw. die Aggregateanlage ist "links" (gespiegelt)

## Einbaukühlvitrine Serie OPV 5-M1-Z

**Glasaufbauhöhe: 550 mm | zentralgekühlt | Temperaturklasse M1**

kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

	<b>OPV 80-5-M1-Z FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 112-5-M1-Z FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 145-5-M1-Z FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 177-5-M1-Z FRONT OFFEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
zentralgekühlt, Basismodell mit rundem Glasaufbau, Temperaturklasse M1, LED-Beleuchtung				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 550 / 912	1125 x 695 x 550 / 912	1450 x 695 x 550 / 912	1775 x 695 x 550 / 912
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,55 m <sup>2</sup>	0,80 m <sup>2</sup>	1,05 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	85 W / 230 V	107 W / 230 V	131 W / 230 V	153 W / 230 V
Kälteleistung	750 W / VT -10 °C	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	72 kg / 65 kg	106 kg / 95 kg	132 kg / 119 kg	263 kg / 237 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484355050	484355051	484355052	484355053
Verkaufspreis	<b>6.466,00 €</b>	<b>7.775,00 €</b>	<b>9.196,00 €</b>	<b>10.739,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>	
OPV 80-5-M1-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	6.466,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	6.466,00	
OPV 112-5-M1-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	7.775,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	7.775,00	
OPV 145-5-M1-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	9.196,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	9.196,00	
OPV 177-5-M1-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	10.739,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	10.739,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Beleuchtung für Fleisch, 14 W			484721300	84,00
Beleuchtung für Fleisch, 21 W			484721301	88,00
Beleuchtung für Fleisch, 28 W			484721302	96,00
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer			484190220	682,00
Hustenschutz, für Zwischenglasstagen, p. lfd. Meter			484303894	206,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



EPV 80-7 Front geschlossen



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie EPV 7 Glasaufbauhöhe: 700 mm | steckerfertig

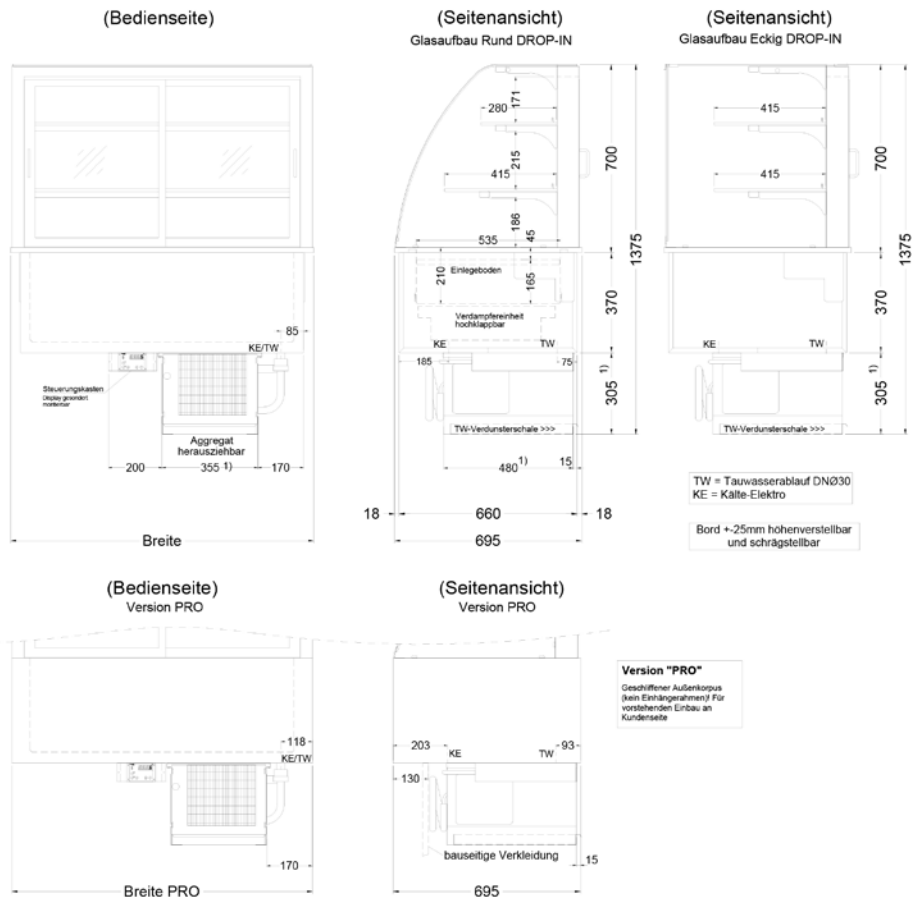
kundenseitig geschlossene Panoramasscheibe, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

- steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 700 mm hoher, runder Glasaufbau, unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig mit Panoramasscheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

Hinweis:

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.  
Wir empfehlen für die Reinigung einen bauseitigen Tauwasserablauf.

STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



1) Modell "G-177-70-E" mit Aggregatsfachabmessung: (BxTxH) 370 x 520 x 350 mm



## Einbaukühlvitrine Serie EPV 7

### Glasaufbauhöhe: 700 mm | steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoram Scheibe, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

	<b>EPV 80-7 FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 112-7 FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 145-7 FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 177-7 FRONT GESCHLOSSEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
steckerfertig, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700 / 1375	1125 x 695 x 700 / 1375	1450 x 695 x 700 / 1375	1775 x 695 x 700 / 1375
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	295*	455	620	780
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,85 m <sup>2</sup>	1,25 m <sup>2</sup>	1,65 m <sup>2</sup>	2,05 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	568 W / 230 V	598 W / 230 V	669 W / 230 V	787 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 500 g	R-134a / 680 g	R-134a / 1100 g	R-134a / 1420 g
Energieverbrauch	8,18 kWh / 24h	8,61 kWh / 24h	9,63 kWh / 24h	11,33 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	200 kg / 180 kg	285 kg / 265 kg	330 kg / 310 kg	350 kg / 330 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484330060	484330061	484330062	484330063
Verkaufspreis	<b>5.670,00 €</b>	<b>6.788,00 €</b>	<b>7.916,00 €</b>	<b>8.937,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
EPV 80-7 Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	5.670,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	5.670,00	
EPV 112-7 Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	6.788,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	6.788,00	
EPV 145-7 Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	7.916,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	7.916,00	
EPV 177-7 Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	8.937,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	8.937,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253981	423,00
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253980	384,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW			484309002	257,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW			484309001	229,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Schloss (1 Stk.) für Schiebetüren			484309040	138,00
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325			484309020	69,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162			484309021	60,00



EPV 80-7-Z Front geschlossen



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie EPV 7-Z Glasaufbauhöhe: 700 mm | zentralgekühlt

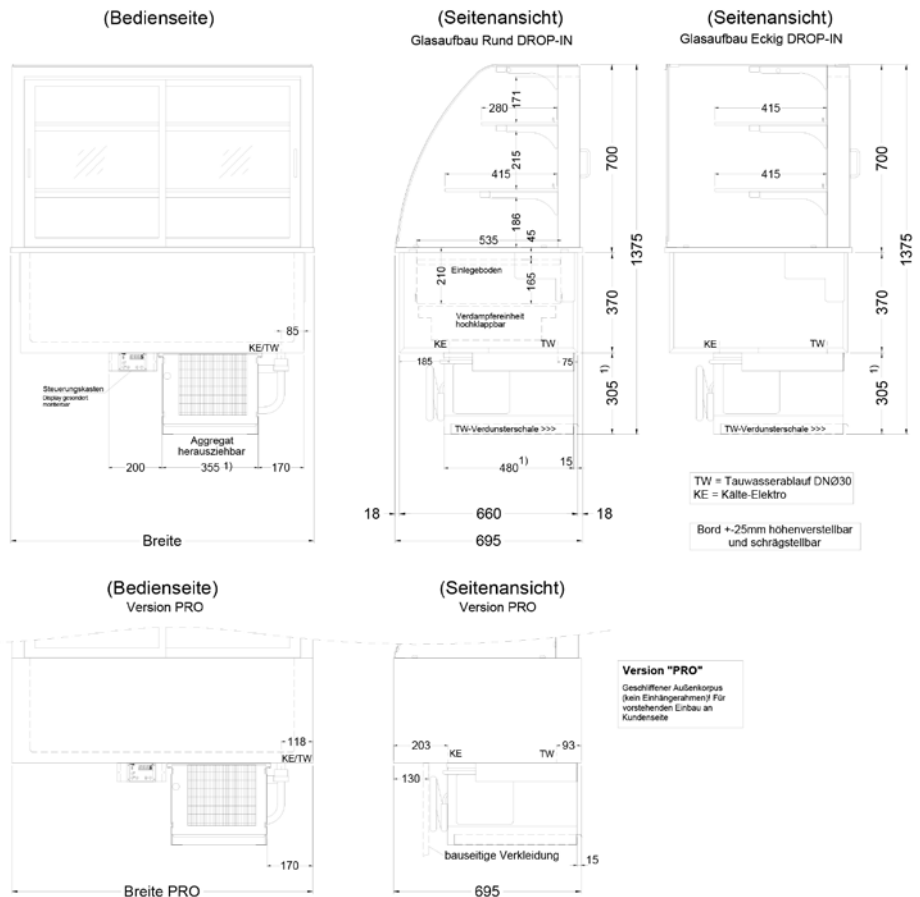
kundenseitig geschlossene Panoramasscheibe, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

- zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 700 mm hoher, runder Glasaufbau
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig mit Panoramasscheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Expansionsventil R-134a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

Hinweis:

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.

STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



1) Modell "G-177-70-E" mit Aggregatsfachabmessung: (BxTxH) 370 x 520 x 350 mm



## Einbaukühlvitrine Serie EPV 7-Z

### Glasaufbauhöhe: 700 mm | zentralgekühlt

kundenseitig geschlossene Panoramaischeibe, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

	<b>EPV 80-7-Z FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 112-7-Z FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 145-7-Z FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 177-7-Z FRONT GESCHLOSSEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
zentralgekühlt, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700 / 1070	1125 x 695 x 700 / 1070	1450 x 695 x 700 / 1070	1775 x 695 x 700 / 1070
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	295*	455	620	780
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,85 m <sup>2</sup>	1,25 m <sup>2</sup>	1,65 m <sup>2</sup>	2,05 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	98 W / 230 V	128 W / 230 V	159 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	200 kg / 180 kg	228 kg / 208 kg	286 kg / 266 kg	310 kg / 290 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484330065	484330066	484330067	484330068
Verkaufspreis	<b>4.527,00 €</b>	<b>5.479,00 €</b>	<b>6.463,00 €</b>	<b>7.387,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>	
EPV 80-7-Z Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	4.527,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	4.527,00	
EPV 112-7-Z Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	5.479,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	5.479,00	
EPV 145-7-Z Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	6.463,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	6.463,00	
EPV 177-7-Z Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	7.387,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	7.387,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W			484190215	277,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung			484303999	auf Anfrage
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325			484309020	69,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162			484309021	60,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



GLR 80-7



GLR 80-7-Z



Variante GE-LED (steckerfertig)  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GE-LED (zentralgekühlt)  
mit eckigem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie GreenLine GLR 7 Isolierglas Glasaufbauhöhe: 710 mm | steckerfertig + zentralgekühlt mit Isolierverglasung und 2 höhenverstellbaren Zwischenborden

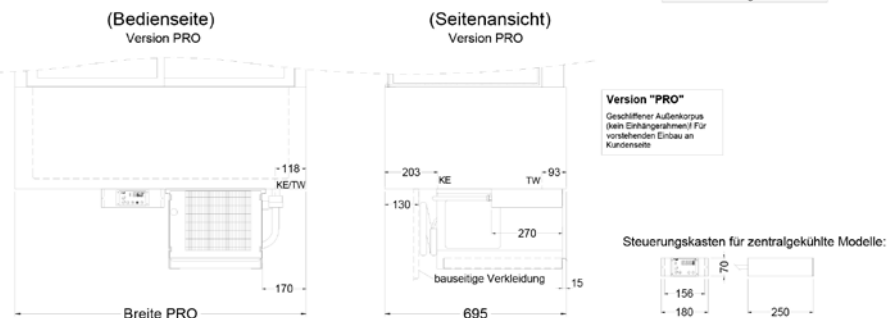
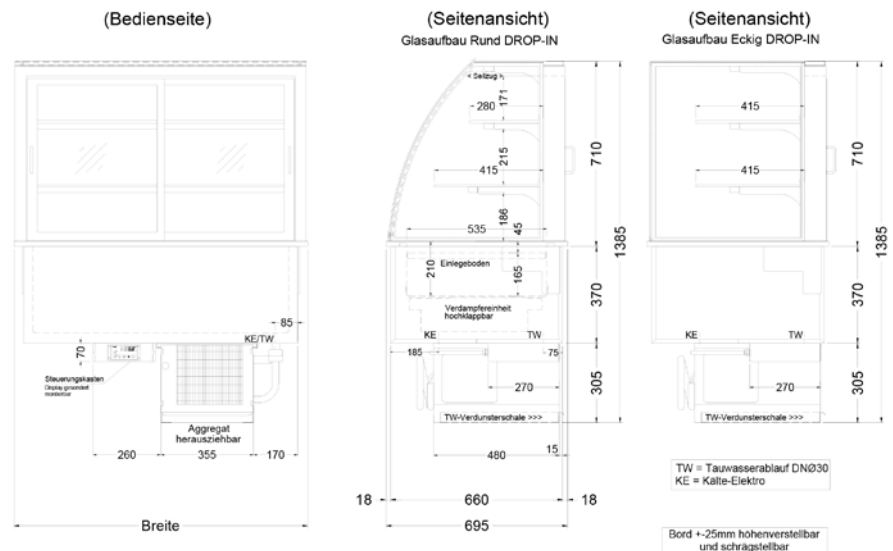
- steckerfertige oder zentralgekühlte GreenLine-Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 710 mm hoher, runder Isolierglasaufbau
- steckerfertige Modelle: unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienseitig mit Schiebetüren, kundenseitig mit Panoramasscheibe, welche zum Reinigen kippbar ist
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaung
- steckerfertige Modelle: Tauwasserverdunstung
- zentralgekühlte Modelle: bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung, Expansionsventil R-134a vormontiert, Steuerung, Leitungen herausgeführt
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

### Hinweis:

Energieeffizient durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine. So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.

### STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )



## Einbaukühlvitrine Serie GreenLine GLR 7 Isolierglas

### Glasaufbauhöhe: 710 mm | steckerfertig + zentralgekühlt

mit Isolierverglasung und 2 höhenverstellbaren Zwischenborden

	<b>GLR 80-7</b>	<b>GLR 112-7</b>	<b>GLR 145-7</b>	<b>GLR 80-7-Z</b>	<b>GLR 112-7-Z</b>	<b>GLR 145-7-Z</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1
	steckerfertig, Basismodell mit rundem Glasaufbau, Isolierglas, LED-Beleuchtung			zentralgekühlt, Basismodell mit rundem Glasaufbau, Isolierglas, LED-Beleuchtung		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T)	800 x 695	1125 x 695	1450 x 695	800 x 695	1125 x 695	1450 x 695
außen (H)	710 / 1385			710 / 1080		
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670
Einbringmaß bei geöffnet. Scheibe (B)	295*	455	620	295*	455	620
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Ausstellfläche	0,85 m <sup>2</sup>	1,25 m <sup>2</sup>	1,65 m <sup>2</sup>	0,85 m <sup>2</sup>	1,25 m <sup>2</sup>	1,65 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	568 W / 230 V	598 W / 230 V	669 W / 230 V	98 W / 230 V	128 W / 230 V	159 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-290			Expansionsventil R-134a vorinstalliert		
Energieverbrauch	6,54 kWh / 24h	6,89 kWh / 24h	7,71 kWh / 24h			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto / Netto	185 kg / 170 kg	250 kg / 230 kg	280 kg / 255 kg	155 kg / 140 kg	219 kg / 199 kg	245 kg / 220 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR					
innen	CNS 1.4301					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	484356320	484356321	484356322	484356430	484356431	484356432
Verkaufspreis	<b>6.769,00 €</b>	<b>8.118,00 €</b>	<b>9.454,00 €</b>	<b>5.404,00 €</b>	<b>6.580,00 €</b>	<b>7.717,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>				<b>Preis in €</b>
GLR 80-7	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung				6.769,00
GLR 112-7	GE-LED					8.118,00
GLR 145-7	GE-LED					9.454,00
GLR 80-7-Z	GE-LED					5.404,00
GLR 112-7-Z	GE-LED					6.580,00
GLR 145-7-Z	GE-LED					7.717,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>	
Beleuchtung für Fleisch, 14 W				484721300	84,00	
Beleuchtung für Fleisch, 21 W				484721301	88,00	
Beleuchtung für Fleisch, 28 W				484721302	96,00	
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung				484253981	423,00	
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung				484253980	384,00	
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage				484300100	137,00	
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW				484309002	257,00	
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW				484309001	229,00	
Preisschildhalterungen, lfd. Meter				484303899	59,00	
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325				484309020	69,00	
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162				484309021	60,00	



EPV 112-7-KL 9 SB-Klappen



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie EPV 7-KL Glasaufbauhöhe: 700 mm | steckerfertig

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

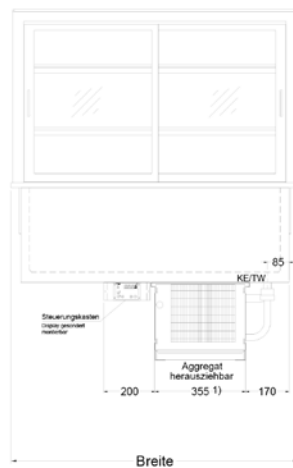
- steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 700 mm hoher, runder Glasaufbau, unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig mit selbstschließenden Entnahmeklappen aus Acrylglas, Seitenscheiben und Decke aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- 2 höhenverstellbare Glaszwischenborde
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

Hinweis:

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.

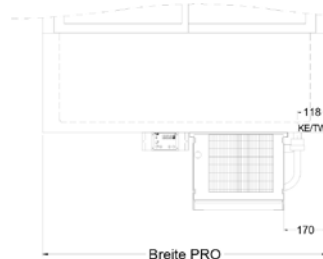
STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)

(Bedienseite)



(Bedienseite)

Version PRO



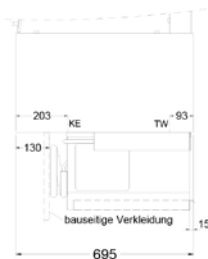
(Seitenansicht)

Glasaufbau Rund DROP-IN



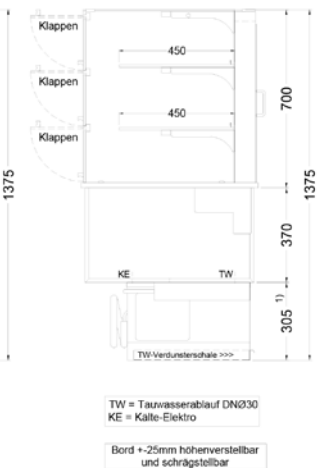
(Seitenansicht)

Version PRO



(Seitenansicht)

Glasaufbau Eckig DROP-IN



TW = Tauwasserablauf DNØ30  
KE = Kälte-Elektro

Bord + 25mm höhenverstellbar  
und schrägstellbar

1) Modell "G-177-70-E KL" mit Aggregatsfachmessung: (BxTxH) 370 x 520 x 350 mm



## Einbaukühlvitrine Serie EPV 7-KL

### Glasaufbauhöhe: 700 mm | steckerfertig

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

	<b>EPV 80-7-KL 6 SB-KLAPPEN</b>	<b>EPV 112-7-KL 9 SB-KLAPPEN</b>	<b>EPV 145-7-KL 12 SB-KLAPPEN</b>	<b>EPV 177-7-KL 15 SB-KLAPPEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
steckerfertig, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700 / 1375	1125 x 695 x 700 / 1375	1450 x 695 x 700 / 1375	1775 x 695 x 700 / 1375
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
Einbringmaß bei geöffnet. Scheibe (B)	295*	455	620	780
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,90 m <sup>2</sup>	1,20 m <sup>2</sup>	1,60 m <sup>2</sup>	2,00 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	568 W / 230 V	598 W / 230 V	669 W / 230 V	787 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 430 g		R-134a / 1200 g	
Energieverbrauch	8,18 kWh / 24h	8,61 kWh / 24h	9,63 kWh / 24h	11,33 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	114 kg / 103 kg	157 kg / 141 kg	188 kg / 169 kg	347 kg / 312 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484340260	484340261	484340262	484340263
Verkaufspreis	<b>6.838,00 €</b>	<b>8.166,00 €</b>	<b>9.704,00 €</b>	<b>10.888,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
EPV 80-7-KL 6 SB-Klappen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	6.838,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	6.838,00	
EPV 112-7-KL 9 SB-Klappen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	8.166,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	8.166,00	
EPV 145-7-KL 12 SB-Klappen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	9.704,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	9.704,00	
EPV 177-7-KL 15 SB-Klappen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	10.888,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	10.888,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253981	423,00
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253980	384,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW			484309002	257,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW			484309001	229,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Schloss (1 Stk.) für Schiebetüren			484309040	138,00
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325			484309020	69,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162			484309021	60,00



EPV 112-7-KL-Z 9 SB-Klappen



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie EPV 7-KL-Z Glasaufbauhöhe: 700 mm | zentralgekühlt

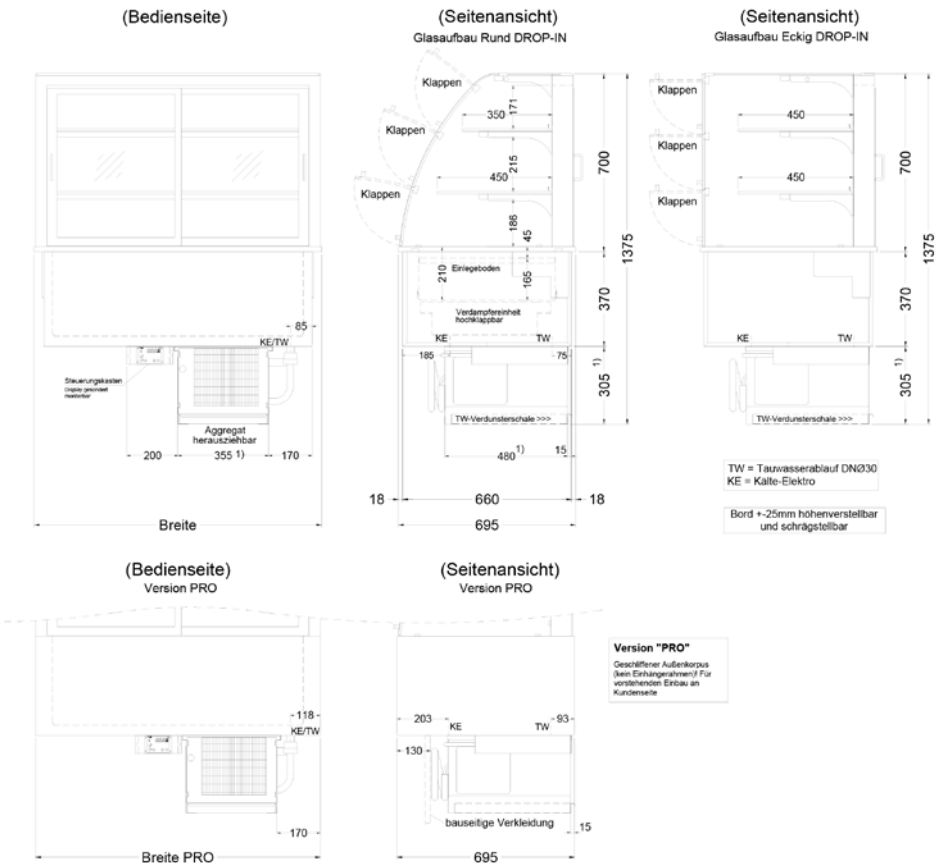
kundenseitig Entnahmeklappen, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

- zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 700 mm hoher, runder Glasaufbau
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig mit selbstschließenden Entnahmeklappen aus Acrylglas, Seitenscheiben und Decke aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Expansionsventil R-134a vormontiert, Steuerung, Leitungen herausgeführt
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- 2 höhenverstellbare Glaszwischenborde
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

Hinweis:

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.

STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )



1) Modell "G-177-70-E KL" mit Aggregatsfachabmessung: (BxTxH) 370 x 520 x 350 mm





## Einbaukühlvitrine Serie EPV 7-KL-Z

**Glasaufbauhöhe: 700 mm | zentralgekühlt**

kundenseitig Entnahmeklappen, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

	<b>EPV 80-7-KL-Z 6 SB-KLAPPEN</b>	<b>EPV 112-7-KL-Z 9 SB-KLAPPEN</b>	<b>EPV 145-7-KL-Z 12 SB-KLAPPEN</b>	<b>EPV 177-7-KL-Z 15 SB-KLAPPEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
zentralgekühlt, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700 / 1070	1125 x 695 x 700 / 1070	1450 x 695 x 700 / 1070	1775 x 695 x 700 / 1070
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
Einbringmaß bei geöffnet. Scheibe (B)	295*	455	620	780
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,90 m <sup>2</sup>	1,20 m <sup>2</sup>	1,60 m <sup>2</sup>	2,00 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	98 W / 230 V	128 W / 230 V	159 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	86 kg / 77 kg	115 kg / 104 kg	152 kg / 137 kg	189 kg / 170 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484340265	484340266	484340267	484340268
Verkaufspreis	<b>5.691,00 €</b>	<b>6.882,00 €</b>	<b>8.077,00 €</b>	<b>9.315,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
EPV 80-7-KL-Z 6 SB-Klappen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	5.691,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	5.691,00	
EPV 112-7-KL-Z 9 SB-Klappen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	6.882,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	6.882,00	
EPV 145-7-KL-Z 12 SB-Klappen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	8.077,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	8.077,00	
EPV 177-7-KL-Z 15 SB-Klappen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	9.315,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	9.315,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W			484190215	277,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung			484303999	auf Anfrage
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325			484309020	69,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162			484309021	60,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



OPV 80-7-M2 Front offen



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



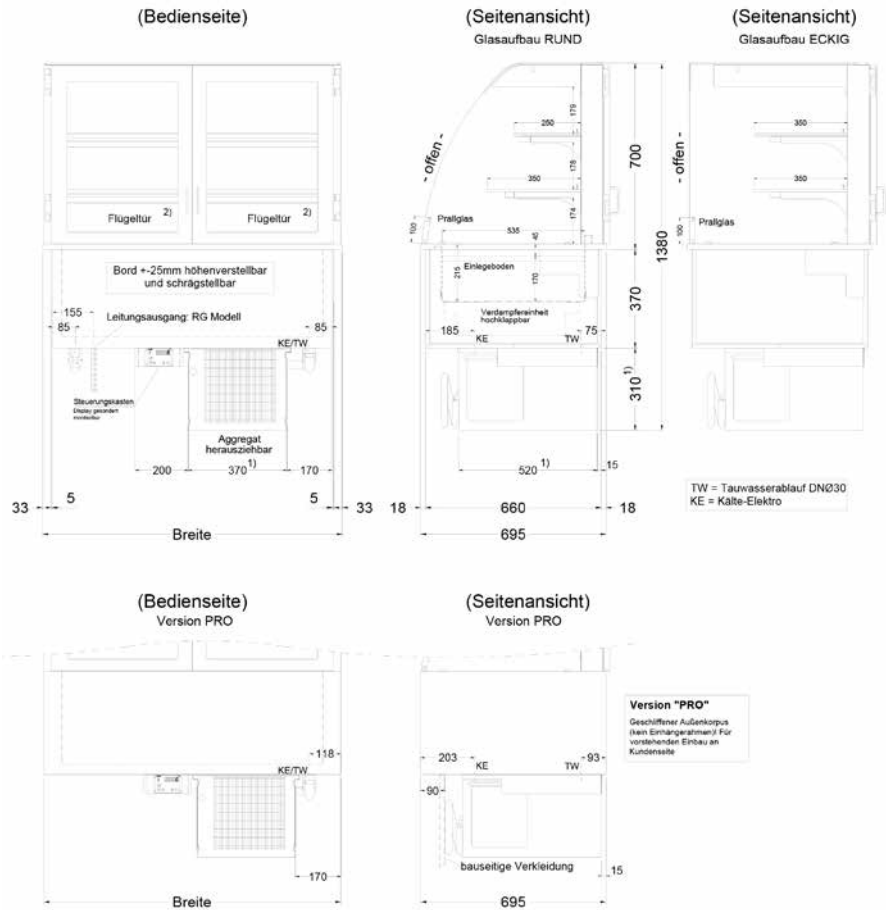
Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie OPV 7-M2

### Glasaufbauhöhe: 700 mm | steckerfertig | Temperaturklasse M2

kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

- steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 700 mm hoher, runder Glasaufbau, unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat, Temperaturklasse M2
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Flügeltüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30



1) ab Modell "O-145-70-E" beträgt die Aggregatsfachabmessung (BxTxH) 435 x 520 x 310 mm  
2) Modell "O-51-70" = mit einer Flügeltür

! HINWEIS: bei Modell RG (=Rückwand geschlossen) ist die Rückwand aus Chromnickelstahl und der Leitungsausgang bzw. die Aggregatgasse ist "links" (gespiegelt)

## Einbaukühlvitrine Serie OPV 7-M2

**Glasaufbauhöhe: 700 mm | steckerfertig | Temperaturklasse M2**

kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

	<b>OPV 80-7-M2 FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 112-7-M2 FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 145-7-M2 FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 177-7-M2 FRONT OFFEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
steckerfertig, Basismodell mit rundem Glasaufbau, Temperaturklasse M2, LED-Beleuchtung				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700 / 1380	1125 x 695 x 700 / 1380	1450 x 695 x 700 / 1380	1775 x 695 x 700 / 1380
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,78 m <sup>2</sup>	1,15 m <sup>2</sup>	1,50 m <sup>2</sup>	1,90 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	528 W / 230 V	638 W / 230 V	764 W / 230 V	892 W / 230 V
Kälteleistung	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 1200 g			
Energieverbrauch	10,14 kWh / 24h	12,25 kWh / 24h	14,67 kWh / 24h	17,13 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+6 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	218 kg / 203 kg	268 kg / 248 kg	320 kg / 295 kg	360 kg / 330 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484340060	484340061	484340062	484340063
Verkaufspreis	<b>8.191,00 €</b>	<b>9.786,00 €</b>	<b>11.414,00 €</b>	<b>13.053,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
OPV 80-7-M2 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	8.191,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	8.191,00	
OPV 112-7-M2 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	9.786,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	9.786,00	
OPV 145-7-M2 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	11.414,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	11.414,00	
OPV 177-7-M2 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	13.053,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	13.053,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253981	423,00
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253980	384,00
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer			484190220	682,00
Hustenschutz, für Zwischenglaslagen, p. lfd. Meter			484303894	206,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW			484309002	257,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW			484309001	229,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



OPV 80-7-M2-Z Front offen



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



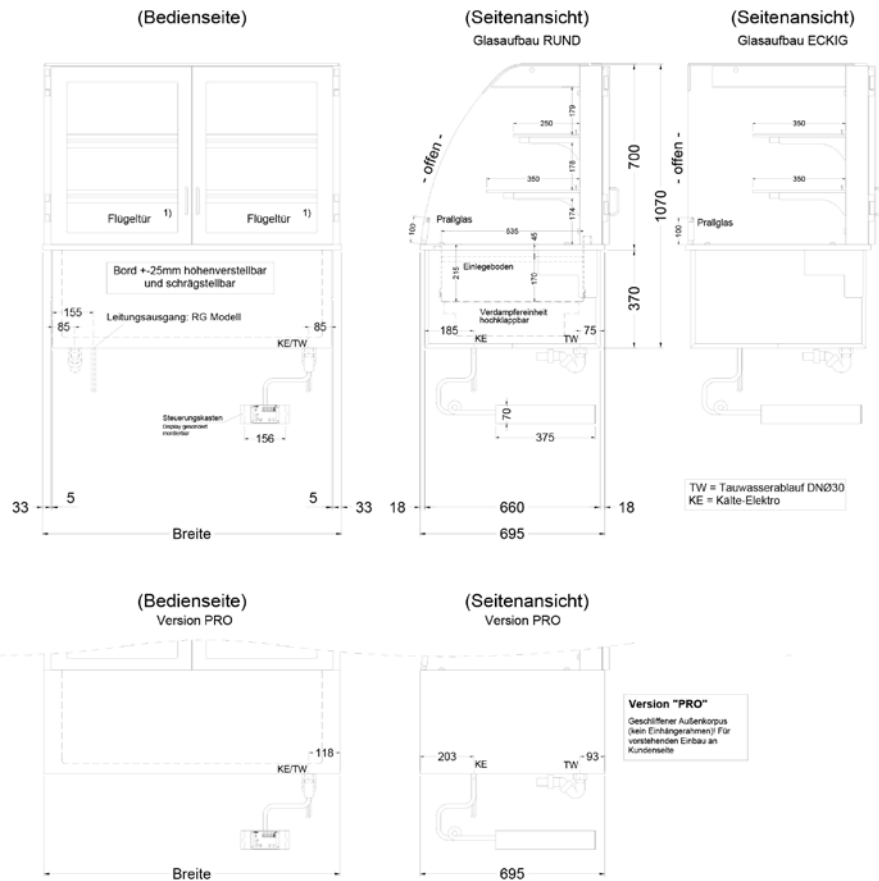
Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie OPV 7-M2-Z

Glasaufbauhöhe: 700 mm | zentralgekühlt | Temperaturklasse M2

kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

- zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 700 mm hoher, runder Glasaufbau, Temperaturklasse M2
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Flügeltüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Expansionsventil R-452A vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30



## Einbaukühlvitrine Serie OPV 7-M2-Z

Glasaufbauhöhe: 700 mm | zentralgekühlt | Temperaturklasse M2

kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

	<b>OPV 80-7-M2-Z FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 112-7-M2-Z FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 145-7-M2-Z FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 177-7-M2-Z FRONT OFFEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
zentralgekühlt, Basismodell mit rundem Glasaufbau, Temperaturklasse M2, LED-Beleuchtung				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700 / 1070	1125 x 695 x 700 / 1070	1450 x 695 x 700 / 1070	1775 x 695 x 700 / 1070
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,78 m <sup>2</sup>	1,15 m <sup>2</sup>	1,50 m <sup>2</sup>	1,90 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	98 W / 230 V	128 W / 230 V	159 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+6 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	190 kg / 175 kg	240 kg / 220 kg	280 kg / 255 kg	310 kg / 280 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484340065	484340066	484340067	484340068
Verkaufspreis	<b>6.874,00 €</b>	<b>8.266,00 €</b>	<b>9.789,00 €</b>	<b>11.332,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>	
OPV 80-7-M2-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	6.874,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	6.874,00	
OPV 112-7-M2-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	8.266,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	8.266,00	
OPV 145-7-M2-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	9.789,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	9.789,00	
OPV 177-7-M2-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	11.332,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	11.332,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer			484190220	682,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetafen, p. lfd. Meter			484303894	206,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



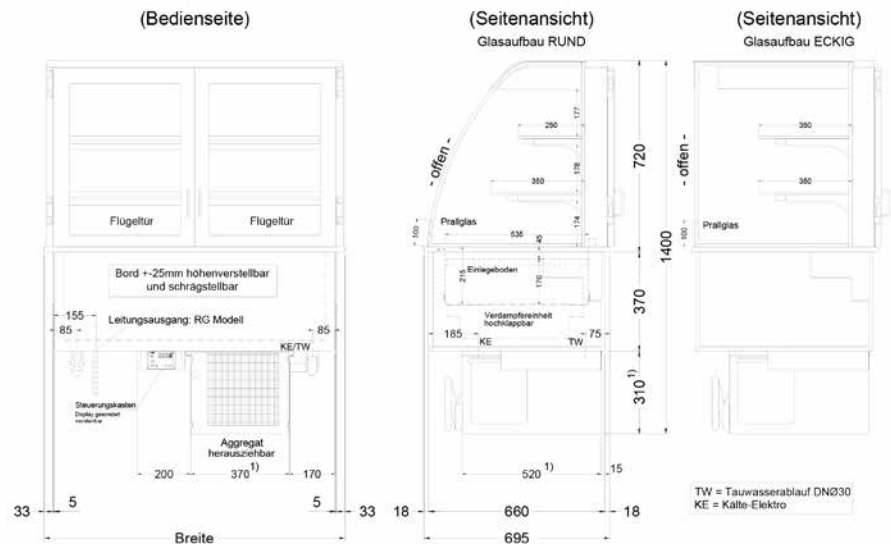
OPV 80-7-M1 Front offen

## Einbaukühlvitrine Serie GreenLine OPV 7-M1 Isolierglas Glasaufbauhöhe: 720 mm | steckerfertig | Temperaturklasse M1 kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

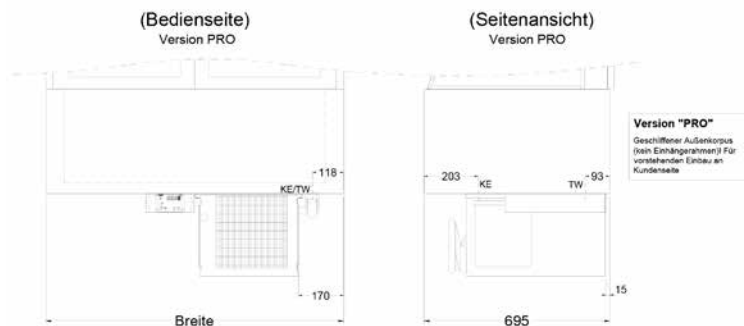
- steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 720 mm hoher, runder Glasaufbau, unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat, Temperaturklasse M1
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30
- Innenwanne (215 mm tief) dicht verschweißt



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau



<sup>1)</sup> ab Modell "O-145-70-E" beträgt die Aggregatsfachabmessung (BxTxH) 435 x 520 x 310mm

! HINWEIS: bei Modell RG (=Rückwand geschlossen) ist die Rückwand aus Chromnickelstahl und der Leitungsausgang bzw. die Aggregateplatte ist "links" (gespiegelt)



## Einbaukühlvitrine Serie GreenLine OPV 7-M1 Isolierglas

### Glasaufbauhöhe: 720 mm | steckerfertig | Temperaturklasse M1

kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

<b>OPV 80-7-M1 FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 112-7-M1 FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 145-7-M1 FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 177-7-M1 FRONT OFFEN</b>
für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
steckerfertig, Basismodell mit rundem Glasaufbau, Temperaturklasse M1, LED-Beleuchtung			

ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 720 / 1400	1125 x 695 x 720 / 1400	1450 x 695 x 720 / 1400	1775 x 695 x 720 / 1400
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670

LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,78 m <sup>2</sup>	1,15 m <sup>2</sup>	1,50 m <sup>2</sup>	1,90 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150

TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	528 W / 230 V	638 W / 230 V	764 W / 230 V	892 W / 230 V
Kälteleistung	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-452A			
Energieverbrauch	8,11 kWh / 24h	9,80 kWh / 24h	11,74 kWh / 24h	13,70 kWh / 24h

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %

GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	110 kg / 99 kg	151 kg / 136 kg	180 kg / 162 kg	222 kg / 200 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484350180	484350181	484350182	484350183
Verkaufspreis	<b>8.405,00 €</b>	<b>10.043,00 €</b>	<b>11.714,00 €</b>	<b>13.398,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
OPV 80-7-M1 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	8.405,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	8.405,00
OPV 112-7-M1 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	10.043,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	10.043,00
OPV 145-7-M1 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	11.714,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	11.714,00
OPV 177-7-M1 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	13.398,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	13.398,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Beleuchtung für Fleisch, 14 W	484721300	84,00
Beleuchtung für Fleisch, 21 W	484721301	88,00
Beleuchtung für Fleisch, 28 W	484721302	96,00
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung	484253981	423,00
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung	484253980	384,00
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer	484190220	682,00
Hustenschutz, für Zwischenglaslagen, p. lfd. Meter	484303894	206,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage	484300100	137,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW	484309002	257,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW	484309001	229,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter	484303899	59,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l	484253655	87,00



OPV 80-7-M1-Z Front offen



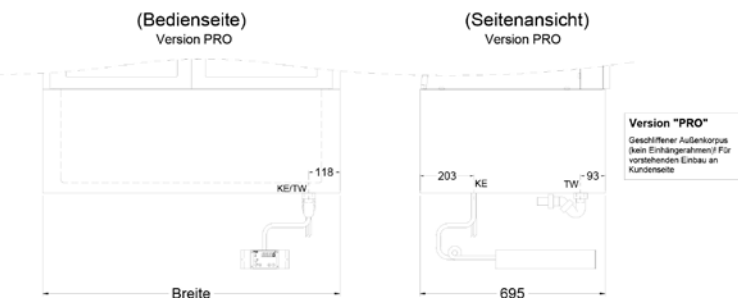
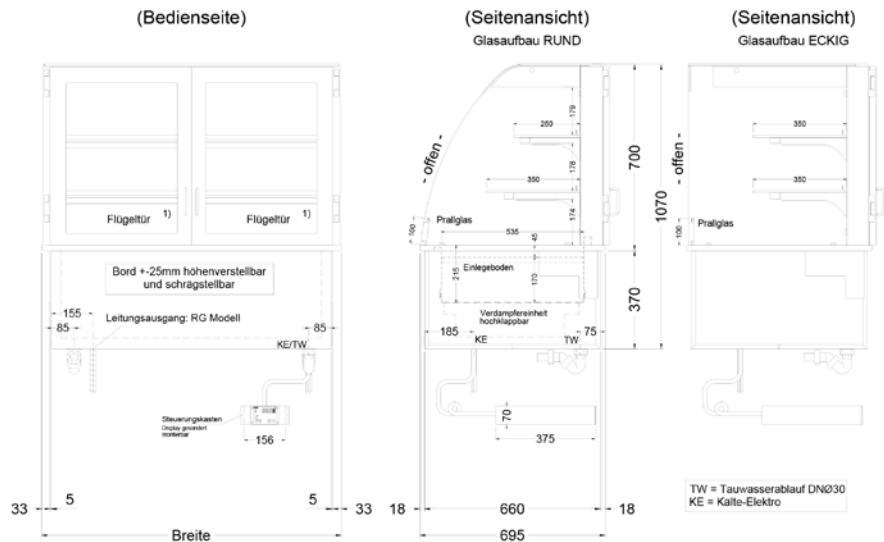
Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie GreenLine OPV 7-M1-Z Isolierglas Glasaufbauhöhe: 700 mm | zentralgekühlt | Temperaturklasse M1 kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

- zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 700 mm hoher, runder Glasaufbau, Temperaturklasse M1
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Flügeltüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Expansionsventil R-452A vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30
- Innenwanne (215 mm tief) dicht verschweißt



1) Modell "O-51-70" = mit einer Flügeltür

**!** HINWEIS: bei Modell RG (=Rückwand geschlossen) ist die Rückwand aus Chromnickelstahl und der Leitungsausgang bzw. die Aggregateleite ist "links" (gespiegelt)

## Einbaukühlvitrine Serie GreenLine OPV 7-M1-Z Isolierglas

### Glasaufbauhöhe: 700 mm | zentralgekühlt | Temperaturklasse M1

kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

<b>OPV 80-7-M1-Z FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 112-7-M1-Z FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 145-7-M1-Z FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 177-7-M1-Z FRONT OFFEN</b>
für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
zentralgekühlt, Basismodell mit rundem Glasaufbau, Temperaturklasse M1, LED-Beleuchtung			

ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 720 / 1090	1125 x 695 x 720 / 1090	1450 x 695 x 720 / 1090	1775 x 695 x 720 / 1090
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670

LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,78 m <sup>2</sup>	1,15 m <sup>2</sup>	1,50 m <sup>2</sup>	1,90 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150

TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	98 W / 230 V	128 W / 230 V	159 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	970 W / VT -10 °C	1170 W / VT -10 °C	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert			

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	+2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %

GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	82 kg / 74 kg	119 kg / 107 kg	144 kg / 130 kg	181 kg / 163 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484350185	484350186	484350187	484350188
Verkaufspreis	<b>7.056,00 €</b>	<b>8.486,00 €</b>	<b>10.055,00 €</b>	<b>11.625,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
OPV 80-7-M1-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	7.056,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	7.056,00
OPV 112-7-M1-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	8.486,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	8.486,00
OPV 145-7-M1-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	10.055,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	10.055,00
OPV 177-7-M1-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	11.625,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	11.625,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Beleuchtung für Fleisch, 14 W	484721300	84,00
Beleuchtung für Fleisch, 21 W	484721301	88,00
Beleuchtung für Fleisch, 28 W	484721302	96,00
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer	484190220	682,00
Hustenschutz, für Zwischenglaslagen, p. lfd. Meter	484303894	206,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage	484300100	137,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter	484303899	59,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l	484253655	87,00



EPV 80-87 Front geschlossen



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie EPV 87 Glasaufbauhöhe: 870 mm | steckerfertig

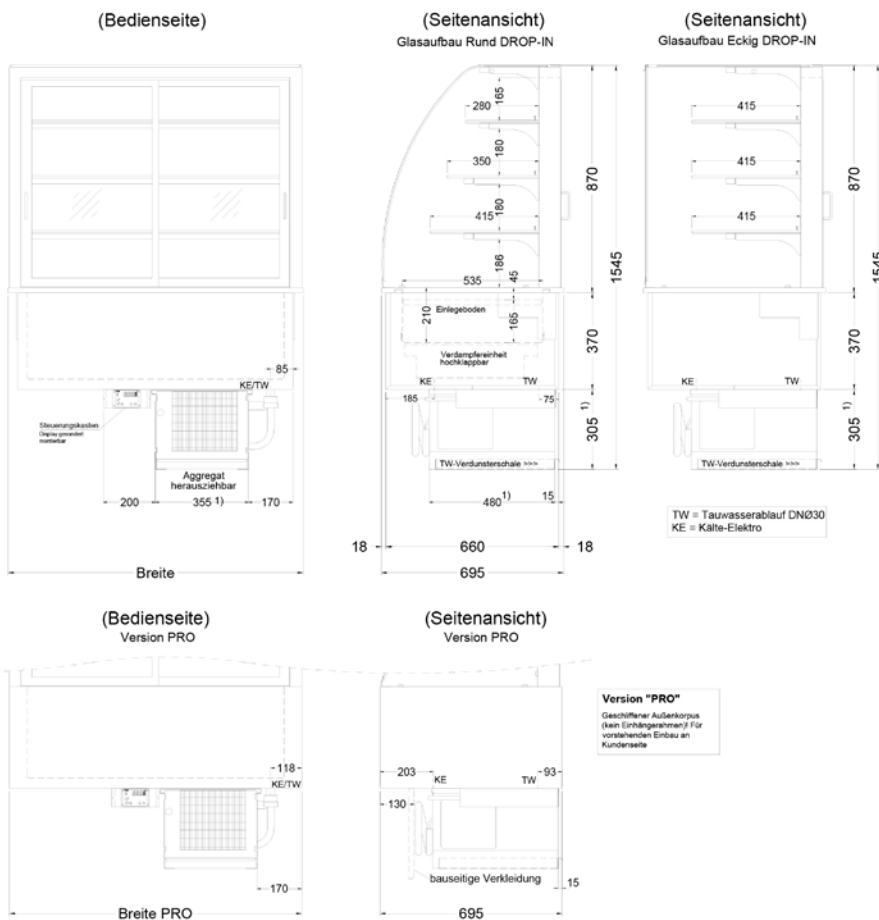
kundenseitig geschlossene Panoramasscheibe, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

- steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 870 mm hoher, runder Glasaufbau, unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig mit Panoramasscheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- 3 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

Hinweis:

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.  
Wir empfehlen für die Reinigung einen bauseitigen Tauwasserablauf.

**STECKERFERTIG** (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



1) Modell "G-145-87-E" und "G-177-87-E" mit Aggregatsfachabmessung:  
(BxTxH) 370 x 520 x 350 mm



## Einbaukühlvitrine Serie EPV 87

### Glasaufbauhöhe: 870 mm | steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoram Scheibe, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

	<b>EPV 80-87 FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 112-87 FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 145-87 FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 177-87 FRONT GESCHLOSSEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
steckerfertig, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870 / 1545	1125 x 695 x 870 / 1545	1450 x 695 x 870 / 1545	1775 x 695 x 870 / 1545
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	295*	455	620	780
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	1,10 m <sup>2</sup>	1,60 m <sup>2</sup>	2,10 m <sup>2</sup>	2,60 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	621 W / 230 V	659 W / 230 V	787 W / 230 V	921 W / 230 V
Kälteleistung	500 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 500 g	R-134a / 680 g	R-134a / 1100 g	R-134a / 1420 g
Energieverbrauch	8,94 kWh / 24h	9,49 kWh / 24h	11,33 kWh / 24h	13,26 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	230 kg / 210 kg	315 kg / 295 kg	360 kg / 340 kg	380 kg / 360 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484330070	484330071	484330072	484330073
Verkaufspreis	<b>6.764,00 €</b>	<b>8.043,00 €</b>	<b>9.304,00 €</b>	<b>10.461,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>	
EPV 80-87 Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	6.764,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	6.764,00	
EPV 112-87 Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	8.043,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	8.043,00	
EPV 145-87 Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	9.304,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	9.304,00	
EPV 177-87 Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	10.461,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	10.461,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W			484190215	277,00
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253981	423,00
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253980	384,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW			484309002	257,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW			484309001	229,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Schiebegläser selbstschließend			484303898	538,00
Taufwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



EPV 80-87-Z Front geschlossen



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie EPV 87-Z Glasaufbauhöhe: 870 mm | zentralgekühlt

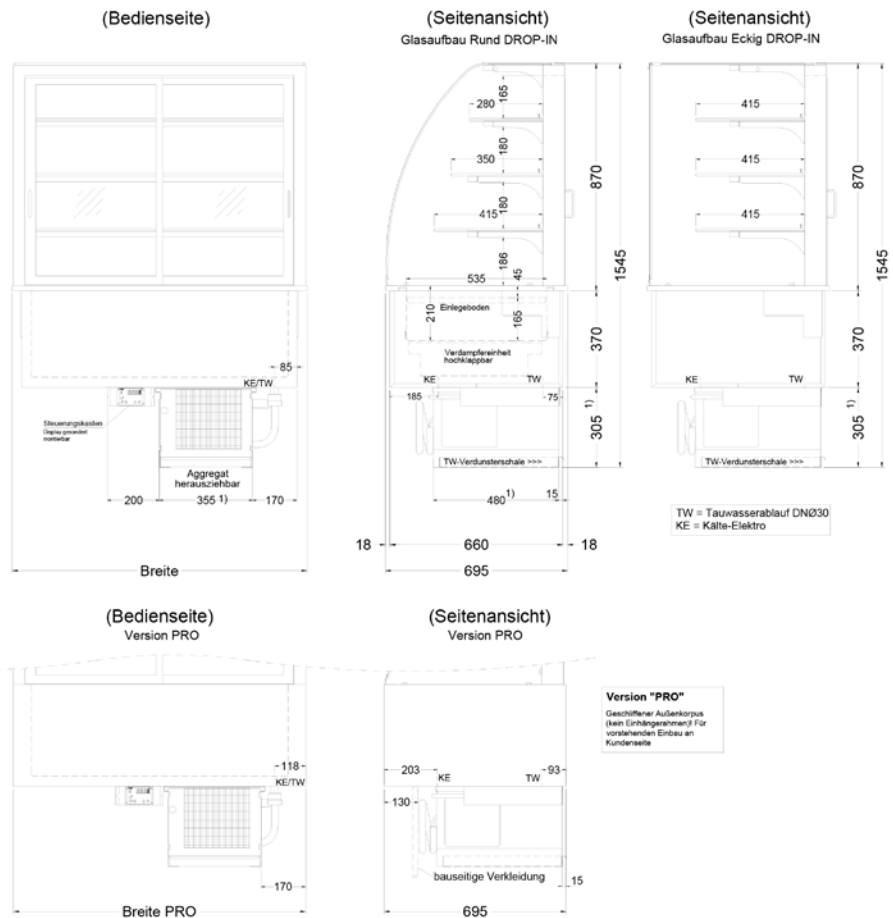
kundenseitig geschlossene Panoramasscheibe, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

- zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 870 mm hoher, runder Glasaufbau
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig mit Panoramasscheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Expansionsventil R-134a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- 3 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

Hinweis:

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.

STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



1) Modell "G-145-87-E" und "G-177-87-E" mit Aggregatsfachabmessung: (BxTxH) 370 x 520 x 350 mm



## Einbaukühlvitrine Serie EPV 87-Z

### Glasaufbauhöhe: 870 mm | zentralgekühlt

kundenseitig geschlossene Panoramaischeibe, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

	<b>EPV 80-87-Z FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 112-87-Z FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 145-87-Z FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>EPV 177-87-Z FRONT GESCHLOSSEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
zentralgekühlt, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870 / 1240	1125 x 695 x 870 / 1240	1450 x 695 x 870 / 1240	1775 x 695 x 870 / 1240
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	295*	455	620	780
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	1,10 m <sup>2</sup>	1,60 m <sup>2</sup>	2,10 m <sup>2</sup>	2,60 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	115 W / 230 V	149 W / 230 V	187 W / 230 V	221 W / 230 V
Kälteleistung	500 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	215 kg / 205 kg	285 kg / 265 kg	330 kg / 310 kg	350 kg / 330 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484330075	484330076	484330077	484330078
Verkaufspreis	<b>5.478,00 €</b>	<b>6.585,00 €</b>	<b>7.665,00 €</b>	<b>8.693,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
EPV 80-87-Z Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	5.478,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	5.478,00	
EPV 112-87-Z Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	6.585,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	6.585,00	
EPV 145-87-Z Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	7.665,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	7.665,00	
EPV 177-87-Z Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	8.693,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	8.693,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W			484190215	277,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Schiebegläser selbstschließend			484303898	538,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



**GLR 112-88**  
steckerfertige Version



**GLR 112-88-Z**  
zentralgekühlte Version  
(Abbildung ähnlich)

## Einbaukühlvitrine Serie GreenLine GLR 88 Isolierglas Glasaufbauhöhe: 880 mm | steckerfertig + zentralgekühlt mit Isolierverglasung und 3 höhenverstellbaren Zwischenborden

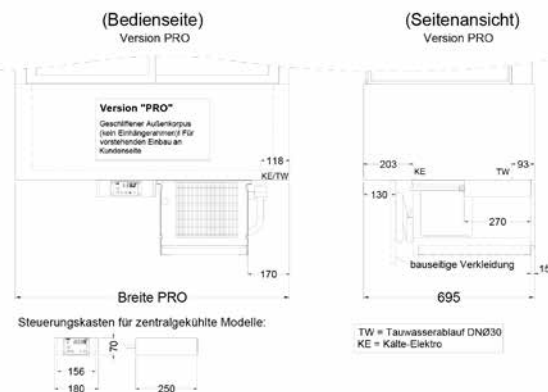
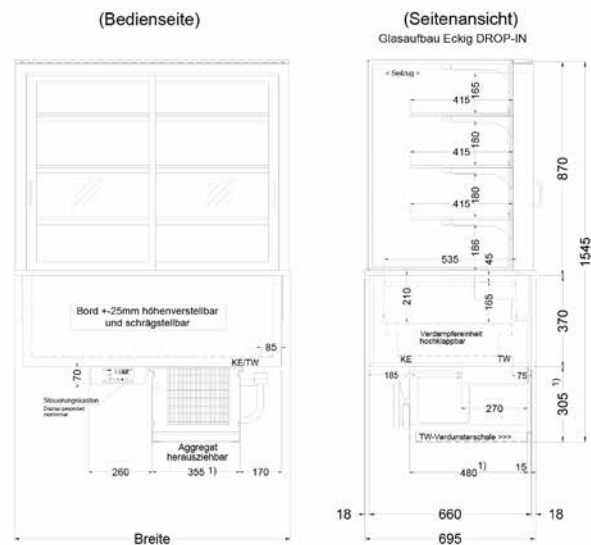
- steckerfertige oder zentralgekühlte GreenLine-Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- steckerfertige Modelle: unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Panorama-Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienseitig mit Schiebetüren, kundenseitig mit Panoramasscheibe, welche zum Reinigen kippbar ist
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtauerung
- steckerfertige Modelle: Tauwasserverdunstung
- zentralgekühlte Modelle: bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung, Expansionsventil R-134a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- 3 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde, 415 mm tief
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

### Hinweis:

Energieeffizient durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine. So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behälter 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.

### STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



1) Modell "G-145-88-E" mit Aggregatsfachabmessung: (BxTxH) 370 x 520 x 350 mm



## Einbaukühlvitrine Serie GreenLine GLR 88 Isolierglas

### Glasaufbauhöhe: 880 mm | steckerfertig + zentralgekühlt

mit Isolierverglasung und 3 höhenverstellbaren Zwischenborden

	<b>GLR 80-88</b>	<b>GLR 112-88</b>	<b>GLR 145-88</b>	<b>GLR 80-88-Z</b>	<b>GLR 112-88-Z</b>	<b>GLR 145-88-Z</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1
	steckerfertig, mit eckigem Glasaufbau, Isolierglas, LED-Beleuchtung			zentralgekühlt, mit eckigem Glasaufbau, Isolierglas, LED-Beleuchtung		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T)	800 x 695	1125 x 695	1450 x 695	800 x 695	1125 x 695	1450 x 695
außen (H)	880 / 1555			880 / 1250		
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670
Einbringmaß bei geöffnet. Scheibe (B)	295*	455	620	295	455	620
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Ausstellfläche	1,10 m <sup>2</sup>	1,60 m <sup>2</sup>	2,10 m <sup>2</sup>	1,10 m <sup>2</sup>	1,60 m <sup>2</sup>	2,10 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	531 W / 230 V	659 W / 230 V	787 W / 230 V	111 W / 230 V	149 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	500 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	500 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-290			Expansionsventil R-134a vorinstalliert		
Energieverbrauch	7,15 kWh / 24h	7,59 kWh / 24h	9,07 kWh / 24h			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto / Netto	266 kg / 251 kg	296 kg / 276 kg	336 kg / 311 kg	236 kg / 221 kg	266 kg / 246 kg	296 kg / 271 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR					
innen	CNS 1.4301					
<b>BESTELLINFOS</b>						
Artikel-Nr.	484356340	484356341	484356342	484356450	484356451	484356452
Verkaufspreis	<b>7.315,00 €</b>	<b>8.692,00 €</b>	<b>10.060,00 €</b>	<b>5.930,00 €</b>	<b>7.121,00 €</b>	<b>8.287,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>	
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W				484190215	277,00	
Beleuchtung für Fleisch, 14 W				484721300	84,00	
Beleuchtung für Fleisch, 21 W				484721301	88,00	
Beleuchtung für Fleisch, 28 W				484721302	96,00	
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung				484253981	423,00	
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung				484253980	384,00	
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage				484300100	137,00	
Messerabstreifer, unbeheizt, eingebaut im Ablagebord				484309046	139,00	
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW				484309002	257,00	
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW				484309001	229,00	
Preisschildhalterungen, lfd. Meter				484303899	59,00	
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325				484309020	69,00	
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162				484309021	60,00	
Tauwasserschale, für ca. 12 l				484253655	87,00	



OPV 112-87-M2 Front offen



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



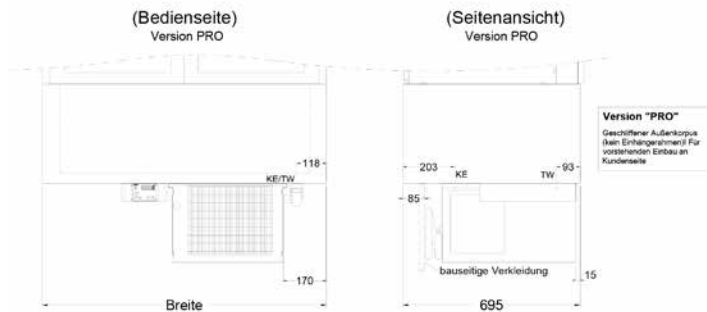
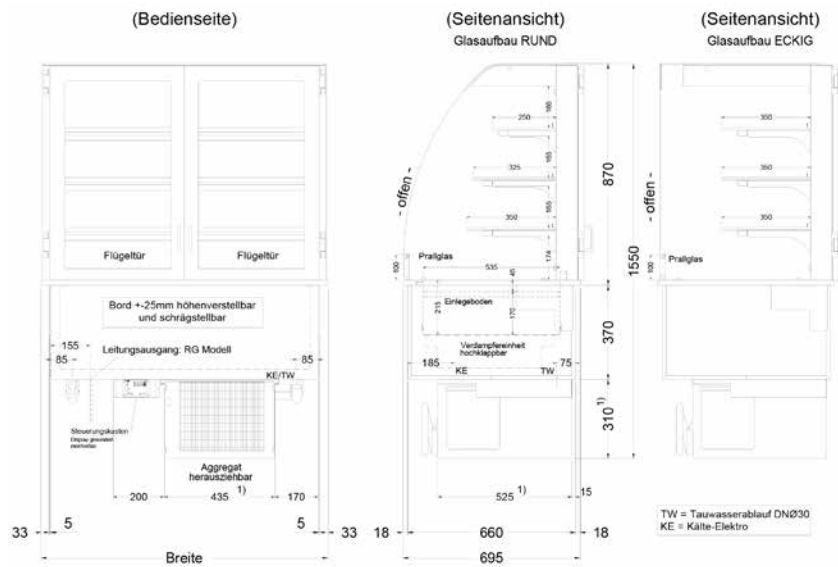
Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie OPV 87-M2 Glasaufbauhöhe: 870 mm | steckerfertig | Temperaturklasse M2 kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

- steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 870 mm hoher, runder Glasaufbau, unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat, Temperaturklasse M2
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- 3 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

Hinweis:

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behälter 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.



1) ab Modell "O-145-87-E" beträgt die Aggregatsfachabmessung (BxTxH) 755 x 530 x 310 mm

! HINWEIS: bei Modell RG (=Rückwand geschlossen) ist die Rückwand aus Chromnickelstahl und der Leitungsausgang bzw. die Aggregateanlage ist "links" (gespiegelt)

## Einbaukühlvitrine Serie OPV 87-M2

**Glasaufbauhöhe: 870 mm | steckerfertig | Temperaturklasse M2**

kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

	<b>OPV 80-87-M2 FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 112-87-M2 FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 145-87-M2 FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 177-87-M2 FRONT OFFEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
steckerfertig, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870 / 1555	1125 x 695 x 870 / 1555	1450 x 695 x 870 / 1555	1775 x 695 x 870 / 1555
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	295*	455	620	780
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,95 m <sup>2</sup>	1,45 m <sup>2</sup>	1,90 m <sup>2</sup>	2,35 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	716 W / 230 V	854 W / 230 V	1077 W / 230 V	1111 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C	1750 W / VT -10 °C	1940 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-452A			
Energieverbrauch	13,75 kWh / 24h	16,40 kWh / 24h	20,68 kWh / 24h	21,33 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	114 kg / 103 kg	157 kg / 141 kg	188 kg / 169 kg	347 kg / 312 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484340070	484340071	484340072	484340073
Verkaufspreis	<b>8.537,00 €</b>	<b>10.204,00 €</b>	<b>11.902,00 €</b>	<b>13.607,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
OPV 80-87-M2 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	8.537,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	8.537,00	
OPV 112-87-M2 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	10.204,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	10.204,00	
OPV 145-87-M2 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	11.902,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	11.902,00	
OPV 177-87-M2 Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	13.607,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	13.607,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253981	423,00
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253980	384,00
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer			484190220	682,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW			484309002	257,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW			484309001	229,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Schiebegläser selbstschließend			484303898	538,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00





OPV 112-87-M2-Z Front offen



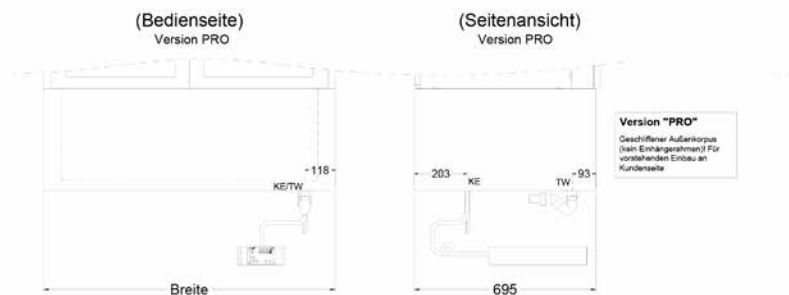
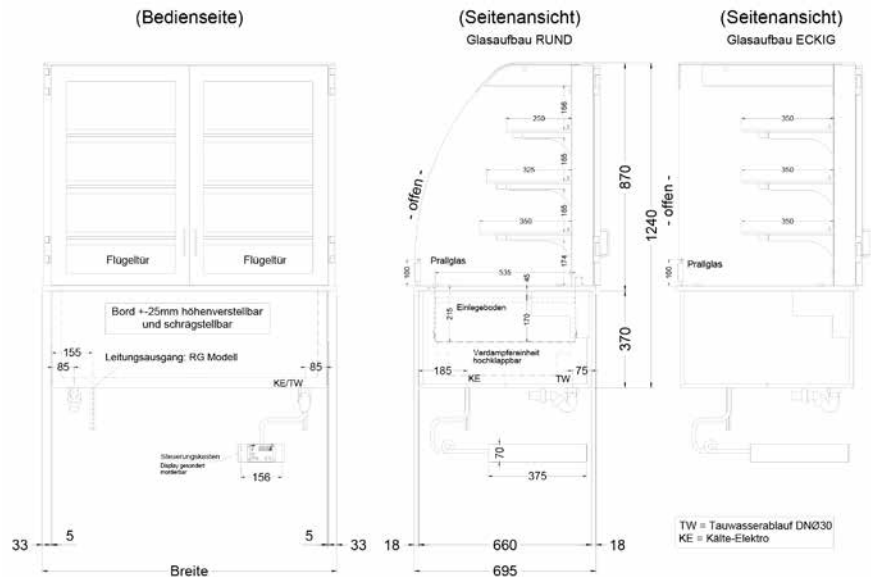
Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie OPV 87-M2-Z Glasaufbauhöhe: 870 mm | zentralgekühlt | Temperaturklasse M2 kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

- zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 870 mm hoher, runder Glasaufbau, Temperaturklasse M2
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Expansionsventil R-452A vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- 3 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- tiefe Innenwanne (215 mm) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30



! HINWEIS: bei Modell RG (=Rückwand geschlossen) ist die Rückwand aus Chromnickelstahl und der Leitungsausgang bzw. die Aggregate ist "links" (gespiegelt)



## Einbaukühlvitrine Serie OPV 87-M2-Z

Glasaufbauhöhe: 870 mm | zentralgekühlt | Temperaturklasse M2

kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

	<b>OPV 80-87-M2-Z FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 112-87-M2-Z FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 145-87-M2-Z FRONT OFFEN</b>	<b>OPV 177-87-M2-Z FRONT OFFEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
zentralgekühlt, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870 / 1240	1125 x 695 x 870 / 1240	1450 x 695 x 870 / 1240	1775 x 695 x 870 / 1240
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	980 x 535 x 215	1305 x 535 x 215	1630 x 535 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	1390 x 670	1715 x 670
Einbringmaß bei geöffnet. Scheibe (B)	295	455	620	780
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,95 m <sup>2</sup>	1,45 m <sup>2</sup>	1,90 m <sup>2</sup>	2,35 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	111 W / 230 V	149 W / 230 V	207 W / 230 V	241 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C	1750 W / VT -10 °C	1940 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	86 kg / 77 kg	115 kg / 104 kg	152 kg / 137 kg	302 kg / 277 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484340075	484340076	484340077	484340078
Verkaufspreis	<b>7.169,00 €</b>	<b>8.620,00 €</b>	<b>10.213,00 €</b>	<b>11.813,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
OPV 80-87-M2-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	7.169,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	7.169,00	
OPV 112-87-M2-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	8.620,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	8.620,00	
OPV 145-87-M2-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	10.213,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	10.213,00	
OPV 177-87-M2-Z Front offen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	11.813,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	11.813,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer			484190220	682,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Schiebegläser selbstschließend			484303898	538,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



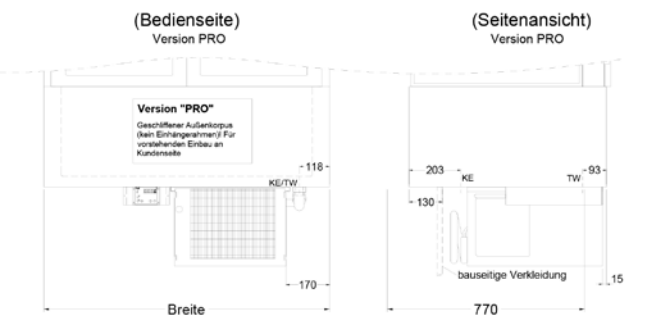
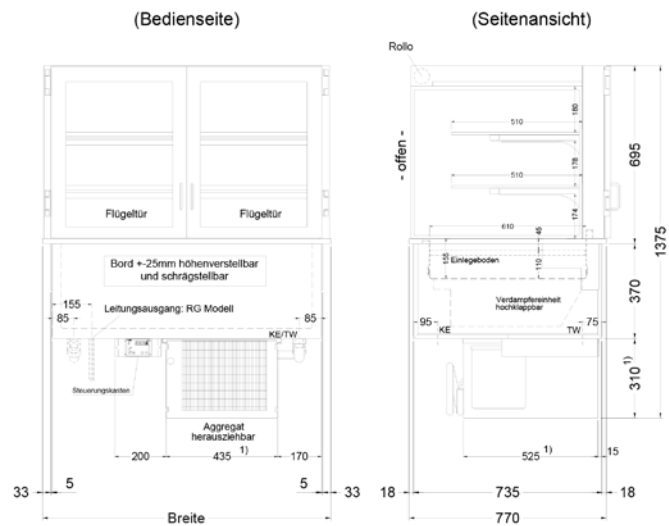
HCO 80-70-E Front offen

## Einbaukühlvitrine Serie HCO 70-E Glasaufbauhöhe: 700 mm | steckerfertig

eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

- steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 700 mm hoher, eckiger Glasaufbau, unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 oder 2/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Innenwanne (155 mm tief) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



1) ab Modell "HCO-145-70-E" beträgt die Aggregatsfachmessung (BxTxH) 755 x 530 x 310mm

TW = Tauwasserablauf DN20  
KE = Kälte-Elektro

! HINWEIS: bei Modell RG (=Rückwand geschlossen) ist die Rückwand aus Chromnickelstahl und der Leitungsausgang bzw. die Aggregatlage ist "links" (gespiegelt)

## Einbaukühlvitrine Serie HCO 70-E

### Glasaufbauhöhe: 700 mm | steckerfertig

eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

	<b>HCO 80-70-E FRONT OFFEN</b>	<b>HCO 112-70-E FRONT OFFEN</b>	<b>HCO 145-70-E FRONT OFFEN</b>	<b>HCO 177-70-E FRONT OFFEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
steckerfertig, LED-Beleuchtung				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 700 / 1380	1125 x 770 x 700 / 1380	1450 x 770 x 700 / 1380	1775 x 770 x 700 / 1380
innen (B x T x H)	655 x 610 x 155	980 x 610 x 155	1305 x 610 x 155	1630 x 610 x 155
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 745	1065 x 745	1390 x 745	1715 x 745
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	1,25 m <sup>2</sup>	1,65 m <sup>2</sup>	2,20 m <sup>2</sup>	2,70 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	723 W / 230 V	853 W / 230 V	1049 W / 230 V	1077 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1500 W / VT -10 °C	1700 W / VT -10 °C	1940 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-452A			
Energieverbrauch	13,88 kWh / 24h	16,38 kWh / 24h	20,14 kWh / 24h	20,68 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	248 kg / 233 kg	288 kg / 268 kg	318 kg / 293 kg	367 kg / 337 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484341150	484341151	484341152	484341153
Verkaufspreis	<b>8.623,00 €</b>	<b>10.301,00 €</b>	<b>12.017,00 €</b>	<b>13.741,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			Artikel-Nr.	Preis in €
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253981	423,00
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer			484253980	384,00
elektrisches Nachttrollo, abschließbar			484190220	682,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetafen, p. lfd. Meter			484382290	1.539,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484303894	206,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW			484300100	137,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW			484309002	257,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484309001	229,00
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325			484303899	59,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162			484309020	69,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484309021	60,00
			484253655	87,00



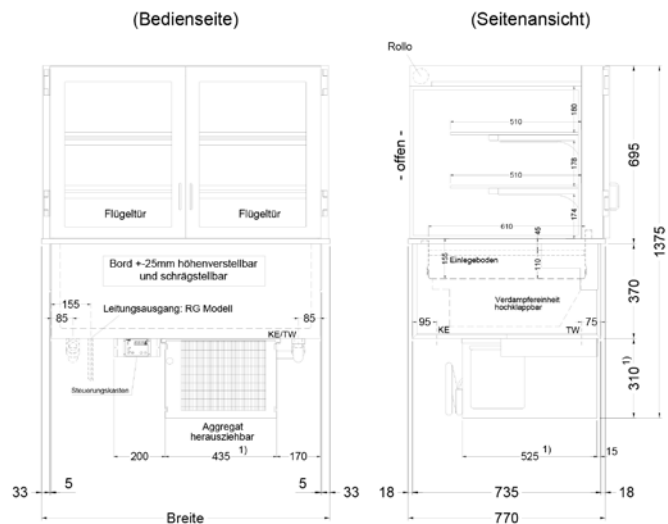
HCO 80-70-Z Front offen

## Einbaukühlvitrine Serie HCO 70-Z Glasaufbauhöhe: 700 mm | zentralgekühlt

eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

- zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 700 mm hoher, eckiger Glasaufbau
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 oder 2/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Flügeltüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Expansionsventil R-452A vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Innenwanne (155 mm tief) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30

STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



1) ab Modell "HCO-145-70-E" beträgt die Aggregatsfachabmessung (BxTxH) 755 x 530 x 310mm

TW = Tauwasserablauf DN20/30  
KE = Kälte-Elektro

! HINWEIS: bei Modell RG (=Rückwand geschlossen) ist die Rückwand aus Chromnickelstahl und der Leitungsausgang bzw. die Aggregatgasse ist "links" (gespiegelt)



## Einbaukühlvitrine Serie HCO 70-Z

### Glasaufbauhöhe: 700 mm | zentralgekühlt

eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

	<b>HCO 80-70-Z FRONT OFFEN</b>	<b>HCO 112-70-Z FRONT OFFEN</b>	<b>HCO 145-70-Z FRONT OFFEN</b>	<b>HCO 177-70-Z FRONT OFFEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
zentralgekühlt, LED-Beleuchtung				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 700 / 1070	1125 x 770 x 700 / 1070	1450 x 770 x 700 / 1070	1775 x 770 x 700 / 1070
innen (B x T x H)	655 x 610 x 155	980 x 610 x 155	1305 x 610 x 155	1630 x 610 x 155
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 745	1065 x 745	1390 x 745	1715 x 745
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	1,25 m <sup>2</sup>	1,65 m <sup>2</sup>	2,20 m <sup>2</sup>	2,70 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	383 W / 230 V	413 W / 230 V	708 W / 230 V	736 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1500 W / VT -10 °C	1700 W / VT -10 °C	1940 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	218 kg / 203 kg	258 kg / 238 kg	288 kg / 263 kg	308 kg / 278 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484341155	484341156	484341157	484341158
Verkaufspreis	<b>7.237,00 €</b>	<b>8.703,00 €</b>	<b>10.312,00 €</b>	<b>11.928,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer			484190220	682,00
elektrisches Nachttrollo, abschließbar			484382290	1.539,00
Hustenschutz, für Zwischenglasstagen, p. lfd. Meter			484303894	206,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325			484309020	69,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162			484309021	60,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



HCG 80-87-E Front geschlossen



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie HCG 87-E Glasaufbauhöhe: 870 mm | steckerfertig

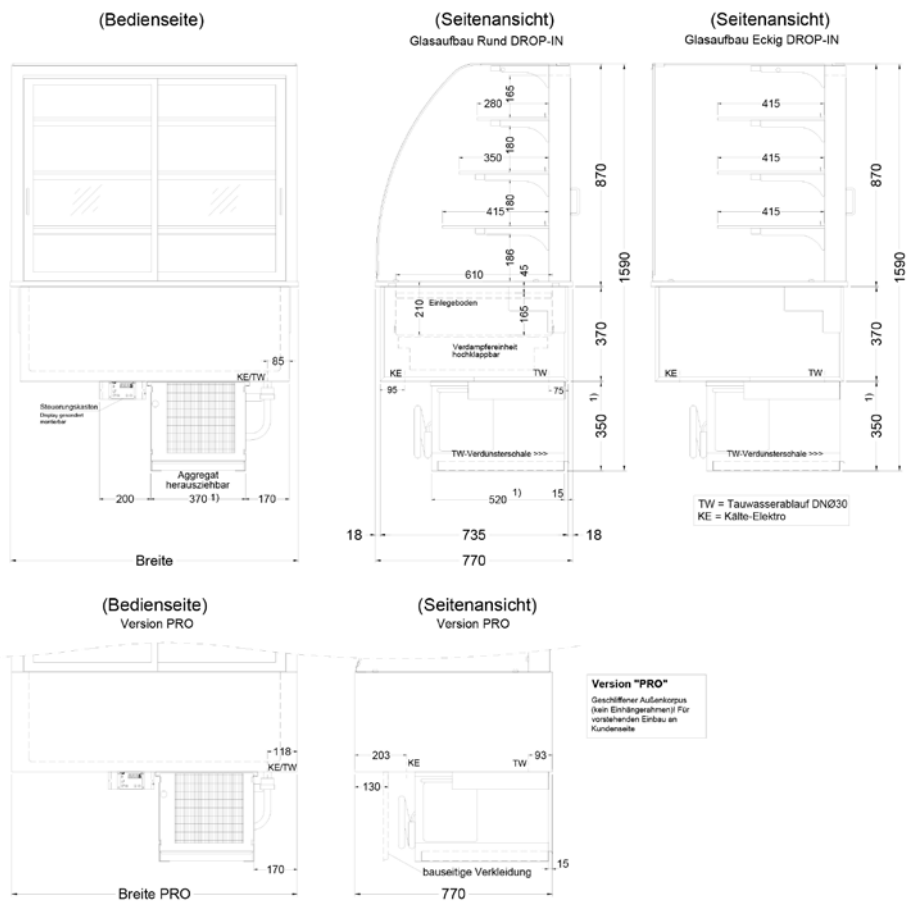
kundenseitig geschlossen, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

- steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 870 mm hoher, runder Glasaufbau, unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig mit Panoramascheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist, Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- 3 besonders tiefe in Höhe und Neigung verstellbare Glaszwischenborde
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30
- Innenwanne (215 mm tief) dicht verschweißt

Hinweis:

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.

STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



1) Modell "HCG-80-87-E" mit Aggregatsfachmessung:  
(BxTxH) 355 x 480 x 305 mm





## Einbaukühlvitrine Serie HCG 87-E

Glasaufbauhöhe: 870 mm | steckerfertig

kundenseitig geschlossen, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

	<b>HCG 80-87-E FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>HCG 112-87-E FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>HCG 145-87-E FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>HCG 177-87-E FRONT GESCHLOSSEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
steckerfertig, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 870 / 1590	1125 x 770 x 870 / 1590	1450 x 770 x 870 / 1590	1775 x 770 x 870 / 1590
innen (B x T x H)	655 x 610 x 215	980 x 610 x 215	1305 x 610 x 215	1630 x 610 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 745	1065 x 745	1390 x 745	1715 x 745
Einbringmaß bei geöffnet. Scheibe (B)	295*	455	620	780
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	1,35 m <sup>2</sup>	1,97 m <sup>2</sup>	2,59 m <sup>2</sup>	3,23 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	731 W / 230 V	869 W / 230 V	942 W / 230 V	976 W / 230 V
Kälteleistung	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C	870 W / VT -10 °C	915 W / VT -10 °C
Kältemittel / Menge	R-134a / 1100 g			
Energieverbrauch	10,53 kWh / 24h	12,51 kWh / 24h	13,56 kWh / 24h	14,05 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+6 bis +12 °C			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	190 kg / 170 kg	275 kg / 255 kg	320 kg / 300 kg	340 kg / 320 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484330100	484330101	484330102	484330103
Verkaufspreis	<b>7.187,00 €</b>	<b>8.541,00 €</b>	<b>9.880,00 €</b>	<b>11.109,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>	
HCG 80-87-E Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	7.187,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	7.187,00	
HCG 112-87-E Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	8.541,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	8.541,00	
HCG 145-87-E Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	9.880,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	9.880,00	
HCG 177-87-E Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	11.109,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	11.109,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W			484190215	277,00
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253981	423,00
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253980	384,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW			484309002	257,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW			484309001	229,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Schiebegläser selbstschließend			484303898	538,00
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325			484309020	69,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162			484309021	60,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



HCG 80-87-Z Front geschlossen



Variante GE-LED mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie HCG 87-Z Glasaufbauhöhe: 870 mm | zentralgekühlt

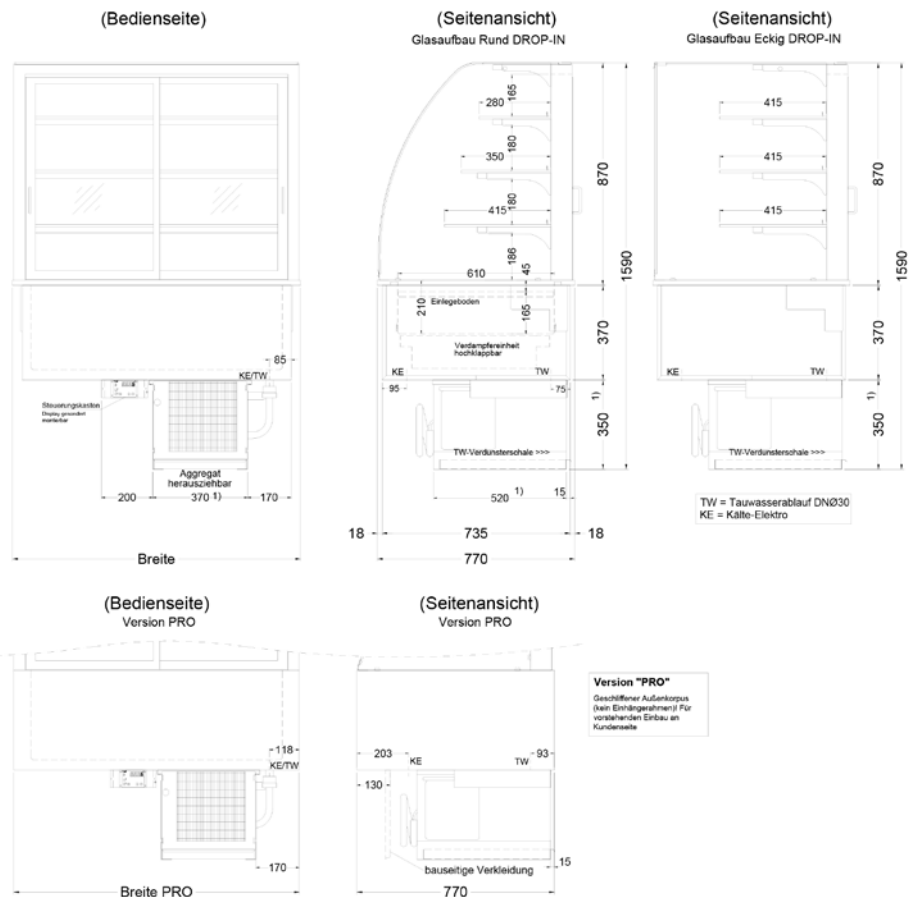
kundenseitig geschlossen, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

- zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 870 mm hoher, runder Glasaufbau
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas, kundenseitig mit Panoramaseibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist, Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Expansionsventil R-134a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- 3 besonders tiefe in Höhe und Neigung verstellbare Glaszwischenborde
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30
- Innenwanne (215 mm tief) dicht verschweißt

Hinweis:

\* bei gewünschter Verwendung von GN-Behältern 1/1 sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.

STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



1) Modell "HCG-80-87-E" mit Aggregatsfachmessung:  
(BxTxH) 355 x 480 x 305 mm

## Einbaukühlvitrine Serie HCG 87-Z

**Glasaufbauhöhe: 870 mm | zentralgekühlt**

kundenseitig geschlossen, bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas

	<b>HCG 80-87-Z FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>HCG 112-87-Z FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>HCG 145-87-Z FRONT GESCHLOSSEN</b>	<b>HCG 177-87-Z FRONT GESCHLOSSEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
zentralgekühlt, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 870 / 1240	1125 x 770 x 870 / 1240	1450 x 770 x 870 / 1240	1775 x 770 x 870 / 1240
innen (B x T x H)	655 x 610 x 215	980 x 610 x 215	1305 x 610 x 215	1630 x 610 x 215
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 745	1065 x 745	1390 x 745	1715 x 745
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	295*	455	620	780
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	1,35 m <sup>2</sup>	1,97 m <sup>2</sup>	2,59 m <sup>2</sup>	3,23 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	131 W / 230 V	169 W / 230 V	207 W / 230 V	241 W / 230 V
Kälteleistung	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C	870 W / VT -10 °C	915 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-134a vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+6 bis +12 °C			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	160 kg / 140 kg	218 kg / 198 kg	276 kg / 256 kg	300 kg / 280 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484330105	484330106	484330107	484330108
Verkaufspreis	<b>5.874,00 €</b>	<b>7.061,00 €</b>	<b>8.212,00 €</b>	<b>9.319,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
HCG 80-87-Z Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	5.874,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	5.874,00	
HCG 112-87-Z Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	7.061,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	7.061,00	
HCG 145-87-Z Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	8.212,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	8.212,00	
HCG 177-87-Z Front geschlossen	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	9.319,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	9.319,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W			484190215	277,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Schiebegläser selbstschließend			484303898	538,00
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325			484309020	69,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162			484309021	60,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



HCO 80-87-E Front offen



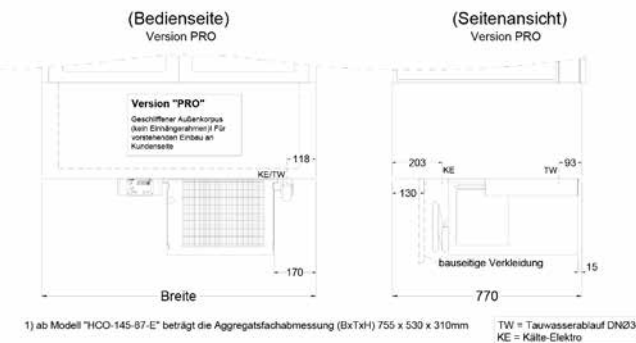
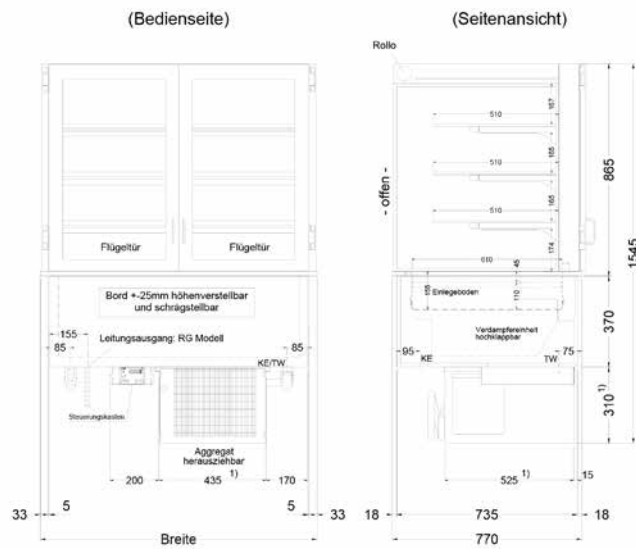
HCO 112-87-E Front offen

## Einbaukühlvitrine Serie HCO 87-E Glasaufbauhöhe: 870 mm | steckerfertig

eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

- steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 870 mm hoher, eckiger Glasaufbau, unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 oder 2/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- Innenwanne (155 mm tief) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30
- serienmäßig inkl. manuell bedienbarem Nachrollo

STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



1) ab Modell "HCO-145-87-E" beträgt die Aggregatsfachabmessung (BxTxH) 755 x 530 x 310mm

TW = Tauwasserablauf DN230  
KE = Kälte-Elektro

! HINWEIS: bei Modell RG (=Rückwand geschlossen) ist die Rückwand aus Chromnickelstahl und der Leitungsausgang bzw. die Aggregatlage ist "links" (gespiegelt)

## Einbaukühlvitrine Serie HCO 87-E

### Glasaufbauhöhe: 870 mm | steckerfertig

eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

	<b>HCO 80-87-E FRONT OFFEN</b>	<b>HCO 112-87-E FRONT OFFEN</b>	<b>HCO 145-87-E FRONT OFFEN</b>	<b>HCO 177-87-E FRONT OFFEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
steckerfertig, LED-Beleuchtung				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 870 / 1555	1125 x 770 x 870 / 1555	1450 x 770 x 870 / 1555	1775 x 770 x 870 / 1555
innen (B x T x H)	655 x 610 x 155	980 x 610 x 155	1305 x 610 x 155	1630 x 610 x 155
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 745	1065 x 745	1390 x 745	1715 x 745
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	1,70 m <sup>2</sup>	2,20 m <sup>2</sup>	2,90 m <sup>2</sup>	3,60 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	736 W / 230 V	874 W / 230 V	1077 W / 230 V	1261 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C	1940 W / VT -10 °C	2320 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-452A			
Energieverbrauch	14,13 kWh / 24h	16,78 kWh / 24h	20,68 kWh / 24h	24,21 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	190 kg / 170 kg	275 kg / 255 kg	320 kg / 300 kg	340 kg / 320 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484341160	484341161	484341162	484341163
Verkaufspreis	<b>8.810,00 €</b>	<b>10.527,00 €</b>	<b>12.277,00 €</b>	<b>14.040,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			Artikel-Nr.	Preis in €
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253981	423,00
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer			484253980	384,00
elektrisches Nachttrollo, abschließbar			484190220	682,00
Hustenschutz, für Zwischenglassetagen, p. lfd. Meter			484382290	1.539,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484303894	206,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW			484300100	137,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW			484309002	257,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484309001	229,00
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325			484303899	59,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162			484309020	69,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484309021	60,00
			484253655	87,00



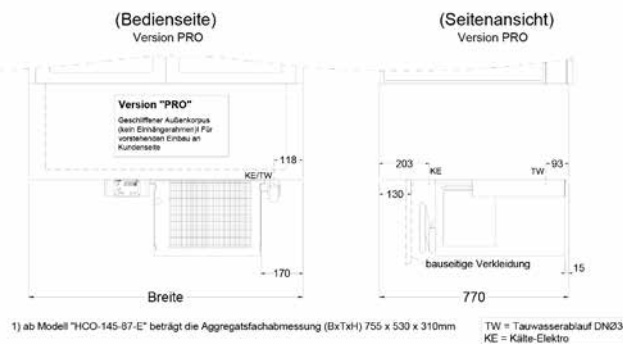
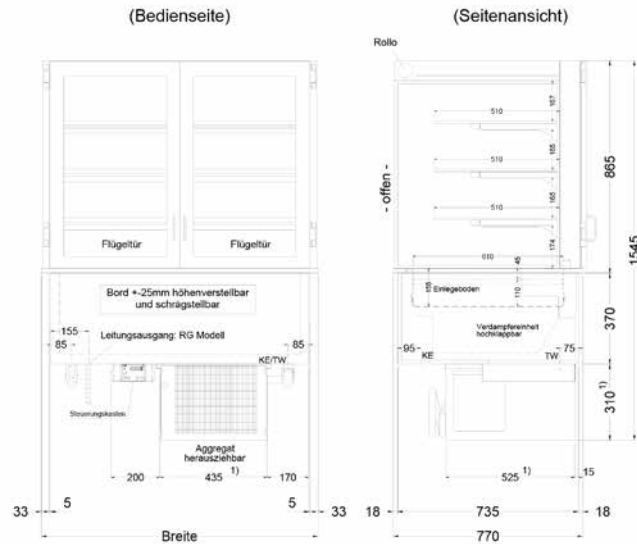
HCO 80-87-Z Front offen

## Einbaukühlvitrine Serie HCO 87-Z Glasaufbauhöhe: 870 mm | zentralgekühlt

eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

- zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 870 mm hoher, eckiger Glasaufbau
- Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
- Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Expansionsventil R-452A vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- Innenwanne (155 mm tief) dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30
- serienmäßig inkl. manuell bedienbarem Nachrollo

STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



1) ab Modell "HCO-145-87-E" beträgt die Aggregatsfachabmessung (BxTxH) 755 x 530 x 310mm  
TW = Tauwasserablauf DN20/30  
KE = Kälte-Elektro

! HINWEIS: bei Modell RG (=Rückwand geschlossen) ist die Rückwand aus Chromnickelstahl und der Leitungsausgang bzw. die Aggregatlage ist "links" (gespiegelt)



## Einbaukühlvitrine Serie HCO 87-Z

### Glasaufbauhöhe: 870 mm | zentralgekühlt

eckiger Glasaufbau, kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas

	<b>HCO 80-87-Z FRONT OFFEN</b>	<b>HCO 112-87-Z FRONT OFFEN</b>	<b>HCO 145-87-Z FRONT OFFEN</b>	<b>HCO 177-87-Z FRONT OFFEN</b>
	für 2 x GN 1/1	für 3 x GN 1/1	für 4 x GN 1/1	für 5 x GN 1/1
zentralgekühlt, LED-Beleuchtung				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 770 x 870 / 1240	1125 x 770 x 870 / 1240	1450 x 770 x 870 / 1240	1775 x 770 x 870 / 1240
innen (B x T x H)	655 x 610 x 155	980 x 610 x 155	1305 x 610 x 155	1630 x 610 x 155
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 745	1065 x 745	1390 x 745	1715 x 745
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	1,70 m <sup>2</sup>	2,20 m <sup>2</sup>	2,90 m <sup>2</sup>	3,60 m <sup>2</sup>
Aufnahme	2 GN-Behälter 1/1 - 150	3 GN-Behälter 1/1 - 150	4 GN-Behälter 1/1 - 150	5 GN-Behälter 1/1 - 150
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	396 W / 230 V	434 W / 230 V	736 W / 230 V	770 W / 230 V
Kälteleistung	1330 W / VT -10 °C	1615 W / VT -10 °C	1940 W / VT -10 °C	2320 W / VT -10 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	160 kg / 140 kg	218 kg / 198 kg	276 kg / 256 kg	300 kg / 280 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484341165	484341166	484341167	484341168
Verkaufspreis	<b>7.394,00 €</b>	<b>8.892,00 €</b>	<b>10.539,00 €</b>	<b>12.188,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer			484190220	682,00
elektrisches Nachttrollo, abschließbar			484382290	1.539,00
Hustenschutz, für Zwischenglasetagen, p. lfd. Meter			484303894	206,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325			484309020	69,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162			484309021	60,00
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00

# SONDERAUSSTATTUNG SLIDE-IN

Fußgestell SLIDE-IN für die Kombination mit den Panorama-Kühlvitrinen

**Ausführung:**

Formrohrgestell rundum mit CNS 1.4301 verkleidet. Mit höhenverstellbaren (+/- 12 mm) Stellfüßen.

**SLIDE-IN - Steckerfertige Kombination:**

Fußgestell rundum mit CNS verkleidet. Aggregat vom Kühlgerät in Formrohrgestell eingebaut (mit Jalousieblenden). Aggregat-Ansaugung und Ablufführung über Bedienseite bzw. nach Kundenwunsch. Darüber liegender Wannenkörper des Kühlgerätes mit Sichtblende. Steuerungsdisplay in Bedienblende eingebaut.

**SLIDE-IN - Zentralgekühlte Kombination:**

Fußgestell mit CNS verkleidet, mit Installationsfach. Darüber liegender Wannenkörper des Kühlgerätes mit Sichtblende. Steuerungsdisplay in Bedienblende eingebaut.

**UNVERBLENDET:**

Fußgestell rundum offen (bauseitige Verkleidung).



MODELL	BENENNUNG	ABMESSUNGEN A x T x H	ART.-NR.	PREIS IN €
--------	-----------	--------------------------	----------	------------

## FÜR VITRINKORPUS MIT HÖHE 370 MM / TIEFE 660 MM

Für steckerfertige Modelle (SLIDE-IN)

Abbildung	Abbildung	Abbildung	Abbildung	Abbildung
	Untergestell SLIDE-IN 80 E	735 x 660 x 875 / 900 mm	484309930	612,00
	Untergestell SLIDE-IN 112 E	1060 x 660 x 875 / 900 mm	484309931	862,00
	Untergestell SLIDE-IN 145 E	1385 x 660 x 875 / 900 mm	484309932	972,00
	Untergestell SLIDE-IN 177 E	1710 x 660 x 875 / 900 mm	484309933	1.087,00

\*) Fußgestell mit Tauwasserschale (bei offenen Modellen) = mit extra Klappe (=rechts)

Für zentralgekühlte Modelle (SLIDE-IN)

	Untergestell SLIDE-IN 80 Z	735 x 660 x 875 / 900 mm	484309935	545,00
	Untergestell SLIDE-IN 112 Z	1060 x 660 x 875 / 900 mm	484309936	764,00
	Untergestell SLIDE-IN 145 Z	1385 x 660 x 875 / 900 mm	484309937	865,00
	Untergestell SLIDE-IN 177 Z	1710 x 660 x 875 / 900 mm	484309938	967,00

Unverblendet

	Untergestell SLIDE-IN 80 O	735 x 660 x 875 / 900 mm	484309940	454,00
	Untergestell SLIDE-IN 112 O	1060 x 660 x 875 / 900 mm	484309941	638,00
	Untergestell SLIDE-IN 145 O	1385 x 660 x 875 / 900 mm	484309942	721,00
	Untergestell SLIDE-IN 177 O	1710 x 660 x 875 / 900 mm	484309943	805,00

# SONDERAUSSTATTUNG SLIDE-IN

MODELL	BENENNUNG	ABMESSUNGEN A x T x H	ART.-NR.	PREIS IN €
--------	-----------	--------------------------	----------	------------

## FÜR VITRINKORPUS MIT HÖHE 370 MM / TIEFE 735 MM

Für steckerfertige Modelle (SLIDE-IN)

	Untergestell SLIDE-IN HC-80 E	735 x 735 x 875 / 900 mm	484309950	643,00
	Untergestell SLIDE-IN HC-112 E	1060 x 735 x 875 / 900 mm	484309951	904,00
	Untergestell SLIDE-IN HC-145 E	1385 x 735 x 875 / 900 mm	484309952	1.021,00
	Untergestell SLIDE-IN HC-177 E	1710 x 735 x 875 / 900 mm	484309953	1.143,00

Für zentralgekühlte Modelle (SLIDE-IN)

	Untergestell SLIDE-IN HC-80 Z	735 x 735 x 875 / 900 mm	484309955	573,00
	Untergestell SLIDE-IN HC-112 Z	1060 x 735 x 875 / 900 mm	484309956	764,00
	Untergestell SLIDE-IN HC-145 Z	1385 x 735 x 875 / 900 mm	484309957	908,00
	Untergestell SLIDE-IN HC-177 Z	1710 x 735 x 875 / 900 mm	484309958	1.016,00

Unverblendet

	Untergestell SLIDE-IN HC-80 O	735 x 735 x 875 / 900 mm	484309960	476,00
	Untergestell SLIDE-IN HC-112 O	1060 x 735 x 875 / 900 mm	484309961	669,00
	Untergestell SLIDE-IN HC-145 O	1385 x 735 x 875 / 900 mm	484309962	757,00
	Untergestell SLIDE-IN HC-177 O	1710 x 735 x 875 / 900 mm	484309963	848,00



BAK 51-53-E



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau



Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie BAK-E Glasaufbauhöhe: 530 mm | steckerfertig

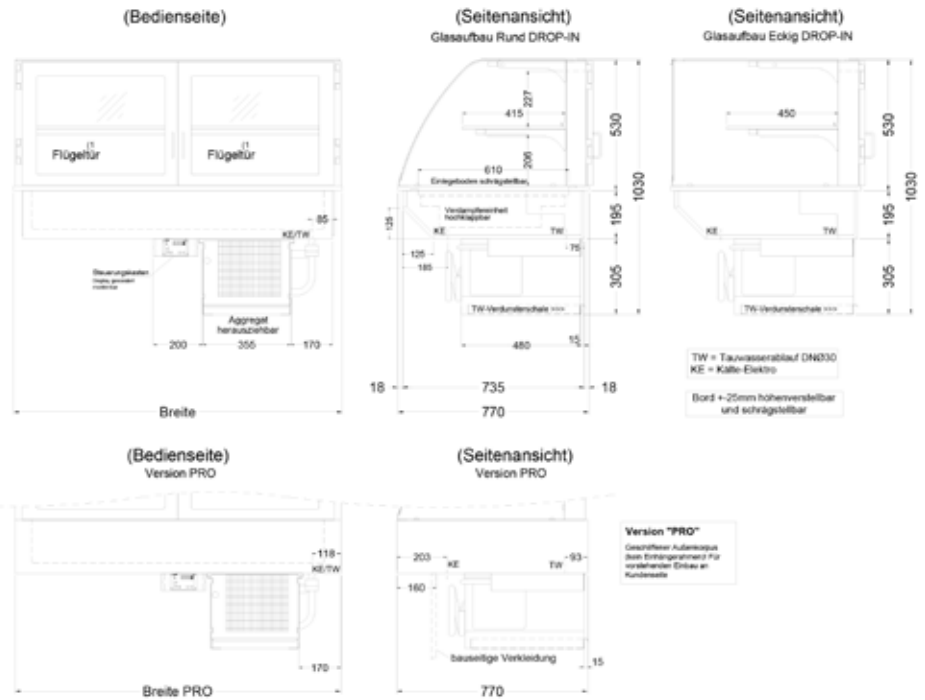
kundenseitig geschlossene Panoramasscheibe, bedienseitig Drehtüren\* aus Isolierglas

- steckerfertige Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung zur Ausstellung von EN-Blechen
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach, für Servicezwecke leicht herausnehmbar
- BAK 51-53-E / 92-53-E / 132-53-E: kundenseitig mit geschlossener Panoramasscheibe aus Sicherheitsglas, abnehmbar, bedienseitig Drehtüren aus Isolierglas
- BAK 173-53-E: kundenseitig mit Panoramasscheibe aus Sicherheitsglas, abnehmbar, bedienseitig baulich bedingt mit Schiebetüren
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar), Steuereinheit für die Montage an eine Möbelfront abnehmbar (2 Meter Leitung)
- automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- großflächiger, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, zum Reinigen hochklappbar
- Seitenscheiben und höhenverstellbares, schrägstellbares Zwischenbord, 415 mm tief, aus Sicherheitsglas
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30
- Innenwanne dicht verschweißt

Hinweis:

\* BAK 173-53-E: bedienseitig baulich bedingt mit Schiebetüren

STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



1) Modell "G-173-53" = mit isolierten Schiebeschleiben (angetriebene Flügeltüren)  
Modell "G-51-53" = mit einer Flügeltür, Tiefe 765mm



## Einbaukühlvitrine Serie BAK-E

### Glasaufbauhöhe: 530 mm | steckerfertig

kundenseitig geschlossene Panoramasteibe, bedienseitig Drehtüren\* aus Isolierglas

	<b>BAK 51-53-E</b>	<b>BAK 92-53-E</b>	<b>BAK 132-53-E</b>	<b>BAK 173-53-E</b>
	für 1 x EN 600 x 400 mm	für 2 x EN 600 x 400 mm	für 3 x EN 600 x 400 mm	für 4 x EN 600 x 400 mm
steckerfertig, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	515 x 770 x 530 / 1030	920 x 770 x 530 / 1030	1325 x 770 x 530 / 1030	1730 x 770 x 530 / 1030
innen (B x T x H)	405 x 610 x 40	810 x 610 x 40	1215 x 610 x 40	1620 x 610 x 40
Einlassausschnitt (B x T)	495 x 745	905 x 745	1310 x 745	1715 x 745
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,43 m <sup>2</sup>	0,84 m <sup>2</sup>	1,26 m <sup>2</sup>	1,68 m <sup>2</sup>
Aufnahme	1 EN-Bleche 600 x 800 mm	2 EN-Bleche 600 x 800 mm	3 EN-Bleche 600 x 800 mm	4 EN-Bleche 600 x 800 mm
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	390 W / 230 V	561 W / 230 V	587 W / 230 V	651 W / 230 V
Kälteleistung	370 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-134a			
Energieverbrauch	5,62 kWh / 24h	8,08 kWh / 24h	8,45 kWh / 24h	9,37 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	180 kg / 160 kg	200 kg / 180 kg	230 kg / 210 kg	280 kg / 260 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484330150	484330151	484330152	484330153
Verkaufspreis	<b>4.292,00 €</b>	<b>5.651,00 €</b>	<b>6.615,00 €</b>	<b>7.937,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>	
BAK 51-53-E	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	4.292,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	4.292,00	
BAK 92-53-E	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	5.651,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	5.651,00	
BAK 132-53-E	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	6.615,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	6.615,00	
BAK 173-53-E	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	7.937,00	
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung	7.937,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Beleuchtung für Backwaren, 14 W			484721305	81,00
Beleuchtung für Backwaren, 21 W			484721306	86,00
Beleuchtung für Backwaren, 28 W			484721307	92,00
breites Maschinenfach ab Typ 112, 860 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253981	423,00
breites Maschinenfach für Typ 80, 685 mm, für einseitige Be- und Entlüftung			484253980	384,00
LED-Beleuchtung (lfd. Meter), Mindestlänge 1 Meter, Berechnung pro Etage			484300100	137,00
Metall-Staubfilter ab 0,6 kW			484309002	257,00
Metall-Staubfilter bis 0,6 kW			484309001	229,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung			484303999	auf Anfrage
Snackwellen EURO 1, B x T in mm: 600 x 400			484309025	74,00
Snackwellen EURO 1/2, B x T in mm: 600 x 200			484309026	65,00



**CAKE 112-52**  
steckerfertige Version



**CAKE 112-52-Z**  
zentralgekühlte Version



**Variante GE-LED (steckerfertig)**  
mit eckigem Glasaufbau



**Variante GE-LED (zentralgekühlt)**  
mit eckigem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie GreenLine CAKE-52 Isolierglas Glasaufbauhöhe: 520 mm | steckerfertig + zentralgekühlt

mit Tortenschublade und 1 Zwischenbord

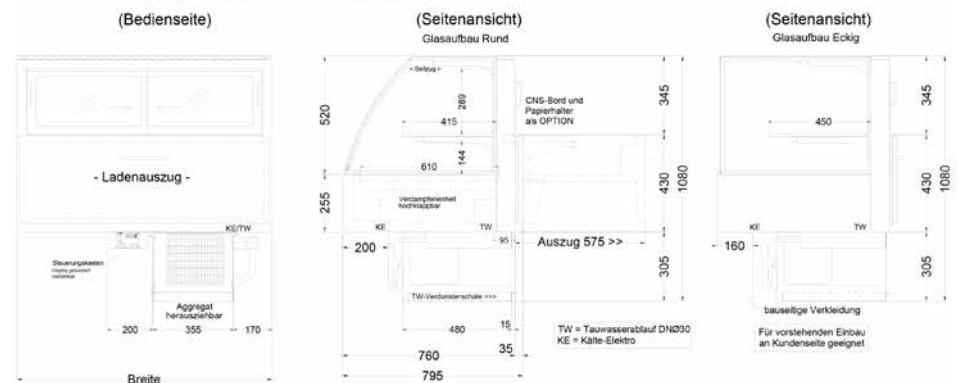
- steckerfertige oder zentralgekühlte GreenLine-Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 520 mm hoher, runder Isolierglasaufbau, Tortenauszug
- steckerfertige Modelle: unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- zentralgekühlte Modelle: Expansionsventil R-134a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- 5-seitiger Panorama-Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienseitig oberhalb Schiebetüren ohne Bodenschiene, kundenseitig mit Panoramasteibe, welche zum Reinigen kippbar ist
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und der Zwischenetage montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaung
- steckerfertige Modelle: Tauwasserverdunstung
- zentralgekühlte Modelle: bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- 1 Glaszwischenbord, 350 mm tief
- großflächiger, beschichteter Umluft-Lamellenverdampfer, zum Reinigen hochklappbar
- Tortenauszug je nach Modell für 1,5 oder 2,5 EN-Bleche 600 x 400 mm
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30
- Innenwanne dicht verschweißt

Hinweis:

Energieeffizient durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine. So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.

\* bei gewünschter Verwendung von EN-Blechen sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.

STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)





## Einbaukühlvitrine Serie GreenLine CAKE-52 Isolierglas Glasaufbauhöhe: 520 mm | steckerfertig + zentralgekühlt

mit Tortenschublade und 1 Zwischenbord

	<b>CAKE 80-52 MIT ISOLIERGLAS</b>	<b>CAKE 112-52 MIT ISOLIERGLAS</b>	<b>CAKE 80-52-Z MIT ISOLIERGLAS</b>	<b>CAKE 112-52-Z MIT ISOLIERGLAS</b>
	Tortenauszug (685 x 610 mm)	Tortenauszug (1010 x 610 mm)	Tortenauszug (685 x 610 mm)	Tortenauszug (1010 x 610 mm)
	steckerfertig, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau		steckerfertig, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 795 x 775 / 1080	1125 x 795 x 775 / 1080	800 x 795 x 775	1125 x 795 x 775
Einbringmaß bei geöffnet. Scheibe (B)	295*	455	295*	455
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,75 m <sup>2</sup>	1,10 m <sup>2</sup>	0,75 m <sup>2</sup>	1,10 m <sup>2</sup>
Aufnahme	1,5 EN-Bleche 600 x 800 mm	2,5 EN-Bleche 600 x 800 mm	1,5 EN-Bleche 600 x 800 mm	2,5 EN-Bleche 600 x 800 mm
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	439 W / 230 V	616 W / 230 V	124 W / 230 V	146 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-134a		Expansionsventil R-134a vorinstalliert	
Energieverbrauch	5,06 kWh / 24h	7,10 kWh / 24h		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+2 °C			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	270 kg / 255 kg	290 kg / 270 kg	250 kg / 235 kg	270 kg / 250 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484350390	484350391	484350395	484350396
Verkaufspreis	<b>6.493,00 €</b>	<b>7.668,00 €</b>	<b>5.187,00 €</b>	<b>6.310,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>	
CAKE 80-52 mit Isolierglas	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	6.493,00	
CAKE 112-52 mit Isolierglas	GE-LED		7.668,00	
CAKE 80-52-Z mit Isolierglas	GE-LED		5.187,00	
CAKE 112-52-Z mit Isolierglas	GE-LED		6.310,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Ablagebord für Typ 112			484301906	460,00
Ablagebord für Typ 80			484301905	416,00
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W			484190215	277,00
Beleuchtung für Backwaren, 14 W			484721305	81,00
Beleuchtung für Backwaren, 21 W			484721306	86,00
Beleuchtung für Backwaren, 28 W			484721307	92,00
Messerabstreifer, unbeheizt, eingebaut im Ablagebord			484309046	139,00
Papierhalter für Typ 112, auf Auszug montiert			484301891	175,00
Papierhalter für Typ 80, auf Auszug montiert			484301890	124,00
Snackwellen EURO 1, B x T in mm: 600 x 400			484309025	74,00
Snackwellen EURO 1/2, B x T in mm: 600 x 200			484309026	65,00



**CAKE 112-69**  
steckerfertige Version



**CAKE 112-69-Z**  
zentralgekühlte Version



**Variante GE-LED (steckerfertig)**  
mit eckigem Glasaufbau



**Variante GE-LED (zentralgekühlt)**  
mit eckigem Glasaufbau

## Einbaukühlvitrine Serie GreenLine CAKE-69 Isolierglas Glasaufbauhöhe: 690 mm | steckerfertig + zentralgekühlt mit Tortenschublade und 2 Zwischenborden

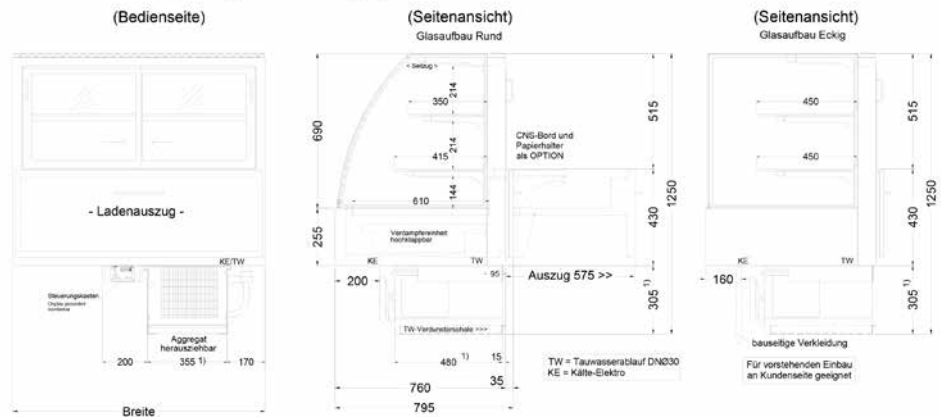
- steckerfertige oder zentralgekühlte GreenLine-Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 690 mm hoher, runder Isolierglasaufbau, Tortenauszug
- steckerfertige Modelle: unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- zentralgekühlte Modelle: Expansionsventil R-134a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- 5-seitiger Panorama-Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienseitig oberhalb Schiebetüren ohne Bodenschiene, kundenseitig mit Panoramasteibe, welche zum Reinigen kippbar ist
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaugung
- steckerfertige Modelle: Tauwasserverdunstung
- zentralgekühlte Modelle: bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- 2 Glaszwischenborde, 350 und 450 mm tief (bei eckigem Glasaufbau 450 und 450 mm tief)
- großflächiger, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, zum Reinigen hochklappbar
- Tortenauszug je nach Modell für 1,5 oder 2,5 EN-Bleche 600 x 400 mm
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30
- Innenwanne dicht verschweiß

### Hinweis:

Energieeffizient durch den Einsatz von Thermoglasern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine. So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.

\* bei gewünschter Verwendung von EN-Blechen sind Drehtüren notwendig! Bitte bei Bestellung angeben.

### STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



1) Modell "Green L G-112-69-E" mit Aggregatsfachabmessung: (BxTxH) 370 x 520 x 350 mm

## Einbaukühlvitrine Serie GreenLine CAKE-69 Isolierglas Glasaufbauhöhe: 690 mm | steckerfertig + zentralgekühlt

mit Tortenschublade und 2 Zwischenborden

	<b>CAKE 80-69</b>	<b>CAKE 112-69</b>	<b>CAKE 80-69-Z</b>	<b>CAKE 112-69-Z</b>
	Tortenauszug (685 x 610 mm)	Tortenauszug (1010 x 610 mm)	Tortenauszug (685 x 610 mm)	Tortenauszug (1010 x 610 mm)
	steckerfertig, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau		zentralgekühlt, LED-Beleuchtung, Basismodell mit rundem Glasaufbau	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 795 x 690 / 1250	1125 x 795 x 690 / 1250	800 x 795 x 690 / 945	1125 x 795 x 690 / 945
Einbringmaß bei geöffnet. Scheibe (B)	295*	455	295*	455
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	1,00 m <sup>2</sup>	1,47 m <sup>2</sup>	1,00 m <sup>2</sup>	1,47 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	757 W / 230 V	887 W / 230 V	157 W / 230 V	187 W / 230 V
Kälteleistung	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C	700 W / VT -10 °C	825 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-134a		Expansionsventil R-134a vorinstalliert	
Energieverbrauch	8,72 kWh / 24h	10,22 kWh / 24h		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+2 °C			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	137,4 kg / 124 kg	188,7 kg / 170 kg	117 kg / 105 kg	168 kg / 151 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484350410	484350411	484350415	484350416
Verkaufspreis	<b>7.486,00 €</b>	<b>8.939,00 €</b>	<b>6.123,00 €</b>	<b>7.400,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>	
CAKE 80-69	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung	7.486,00	
CAKE 112-69	GE-LED		8.939,00	
CAKE 80-69-Z	GE-LED		6.123,00	
CAKE 112-69-Z	GE-LED		7.400,00	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Ablagebord für Typ 112			484301906	460,00
Ablagebord für Typ 80			484301905	416,00
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W			484190215	277,00
Beleuchtung für Backwaren, 14 W			484721305	81,00
Beleuchtung für Backwaren, 21 W			484721306	86,00
Beleuchtung für Backwaren, 28 W			484721307	92,00
Messerabstreifer, unbeheizt, eingebaut im Ablagebord			484309046	139,00
Papierhalter für Typ 112, auf Auszug montiert			484301891	175,00
Papierhalter für Typ 80, auf Auszug montiert			484301890	124,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Schiebegläser selbstschließend			484303898	538,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung			484303999	auf Anfrage
Snackwellen EURO 1, B x T in mm: 600 x 400			484309025	74,00
Snackwellen EURO 1/2, B x T in mm: 600 x 200			484309026	65,00



Serie CAKE-TOWER  
wahlweise in 2 verschiedenen Bautiefen  
steckerfertig und zentralgekühlt



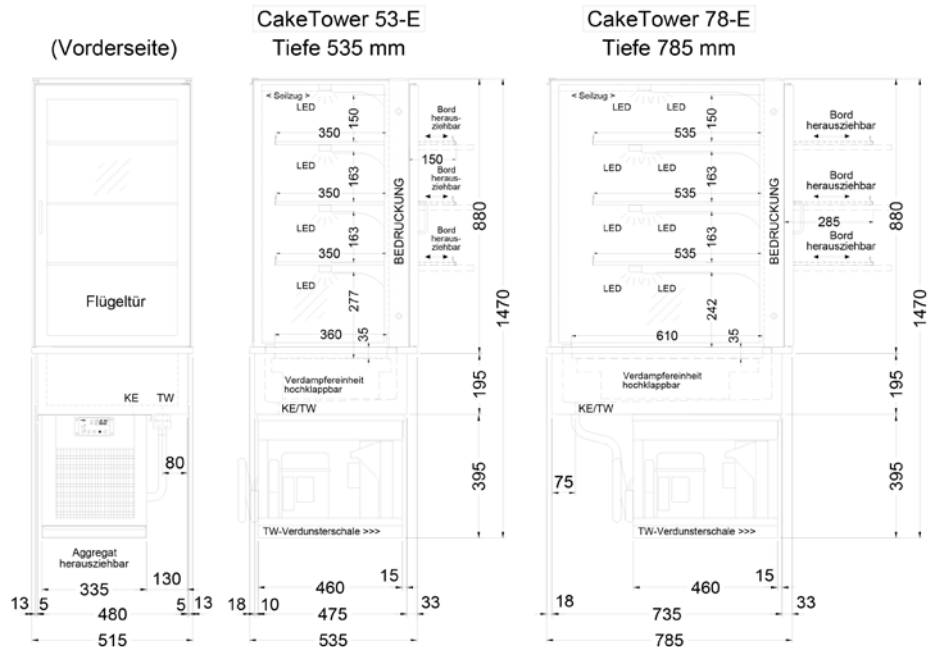
## Einbaukühlvitrine Serie CAKE-TOWER Isolierglas Glasaufbauhöhe: 880 mm steckerfertig + zentralgekühlt in Bautiefe 530 und 785 mm mit 3 Zwischenborden, LED-Beleuchtung und Drehtür

- steckerfertige oder zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 880 mm hoher eckiger Isolierglasaufbau
- steckerfertige Modelle: unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- 5-seitiger Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienseitig Drehtür, kundenseitig mit Panoramasscheibe, zu Reinigungszwecken kippbar
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtauung
- steckerfertige Modelle: Tauwasserverdunstung
- zentralgekühlte Modelle: bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung, Expansionsventil R-134a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30
- Innenwanne dicht verschweißt
- CAKE TOWER 53-E / 53-Z: 3 Zwischenetagen aus ESG gefertigt, 325 mm, zur servicefreundlichen Bedienung auf robustem Schienensystem herausziehbar
- CAKE TOWER 78-E / 78-Z: 3 Zwischenetagen aus ESG gefertigt, 510 mm, zur servicefreundlichen Bedienung auf robustem Schienensystem herausziehbar

### Hinweis:

Energieeffizient durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine. So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.

### STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )



**Einbaukühlvitrine Serie CAKE-TOWER Isolierglas**  
**Glasaufbauhöhe: 880 mm**  
**steckerfertig + zentralgekühlt in Bautiefe 530 und 785 mm**  
 mit 3 Zwischenborden, LED-Beleuchtung und Drehtür

	<b>CAKE TOWER 53-E</b>	<b>CAKE TOWER 78-E</b>	<b>CAKE TOWER 53-Z</b>	<b>CAKE TOWER 78-Z</b>
	steckerfertig		zentralgekühlt	
	3 Zwischenborde, LED-Beleuchtung und Drehtür			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	515 x 530 x 880 / 1470	515 x 785 x 880 / 1470	515 x 530 x 880 / 1075	515 x 785 x 880 / 1075
innen (B x T x H)	410 x 355 x 20	410 x 610 x 20	410 x 355 x 20	410 x 610 x 20
Einlassausschnitt (B x T)	500 x 490	500 x 745	500 x 490	500 x 745
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	425			
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,59 m <sup>2</sup>	0,97 m <sup>2</sup>	0,59 m <sup>2</sup>	0,97 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	550 W / 230 V	630 W / 230 V	80 W / 230 V	100 W / 230 V
Kälteleistung	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	600 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-290		Expansionsventil R-134a vorinstalliert	
Energieverbrauch	6,84 kWh / 24h	7,92 kWh / 24h		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+2 °C			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	145 kg / 125 kg	165 kg / 145 kg	105 kg / 95 kg	135 kg / 120 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484356400	484356401	484356405	484356406
Verkaufspreis	<b>6.010,00 €</b>	<b>6.343,00 €</b>	<b>5.237,00 €</b>	<b>5.514,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W			484190215	277,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter			484303899	59,00
Snackwellen EURO 1, B x T in mm: 600 x 400			484309025	74,00
Snackwellen EURO 1/2, B x T in mm: 600 x 200			484309026	65,00



**Serie SUSHI TOWER**  
 schräggestellte Ebenen aus ESG  
 LED-Beleuchtung auf allen Ebenen

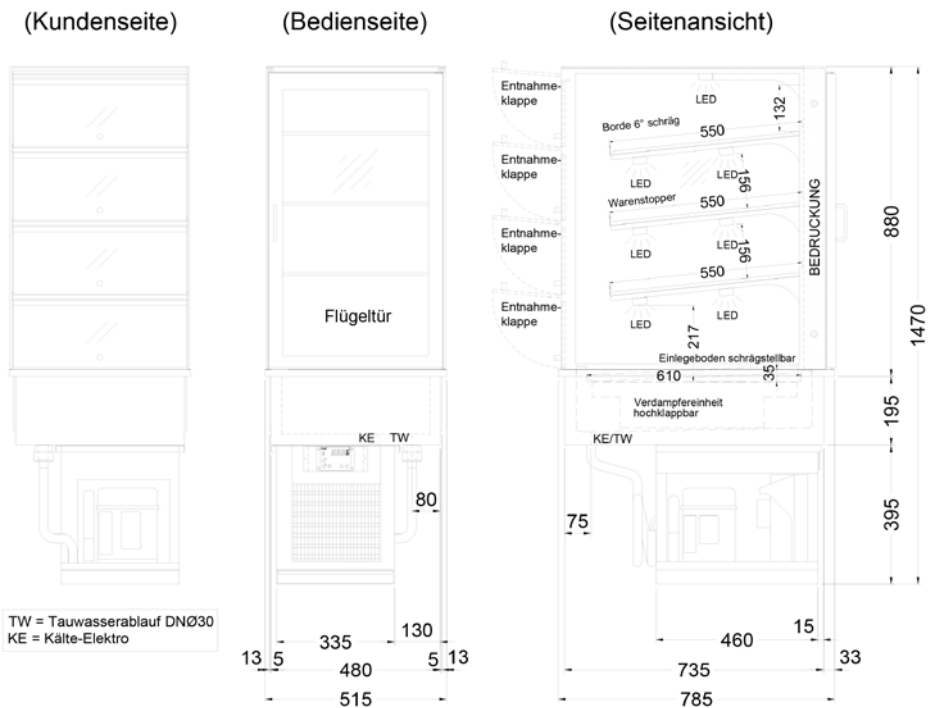
**Einbaukühlvitrine Serie SUSHI-TOWER Isolierglas**  
**Glasaufbauhöhe: 880 mm**  
**steckerfertig + zentralgekühlt in Bautiefe 785 mm**  
 mit 3 Zwischenborden, LED-Beleuchtung und Drehtür

- steckerfertige oder zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 880 mm hoher eckiger Isolierglasaufbau
- SUSHI TOWER 78-E KL: unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- SUSHI TOWER 78-Z KL: Expansionsventil R-134a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- 5-seitiger Glaseinblick, rundum Isolierverglasung, bedienseitige Drehtür, kundenseitig mit Entnahmeklappen aus Plexiglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtauung
- SUSHI TOWER 78-E KL: Tauwasserverdunstung
- SUSHI TOWER 78-Z KL: bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30
- Innenwanne dicht verschweißt
- 3 schräggestellte Zwischenetagen aus ESG gefertigt

**Hinweis:**

Energieeffizient durch den Einsatz von Thermogläsern und einer bedarfsgesteuerten Kältemaschine.  
 So können auch Produkte, welche eine niedrige Kerntemperatur und eine hohe Luftfeuchte benötigen, bei erhöhter Umgebungstemperatur gelagert werden.

**STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )**





**Einbaukühlvitrine Serie SUSHI-TOWER Isolierglas**  
**Glasaufbauhöhe: 880 mm**  
**steckerfertig + zentralgekühlt in Bautiefe 785 mm**  
 mit 3 Zwischenborden, LED-Beleuchtung und Drehtür

	<b>SUSHI TOWER 78-E KL</b>	<b>SUSHI TOWER 78-Z KL</b>
	steckerfertig	zentralgekühlt
3 Zwischenborde, LED-Beleuchtung und Drehtür		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	515 x 785 x 880 / 1470	515 x 785 x 880 / 1075
Einlassausschnitt (B x T)	500 x 745	
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	420	
Wanne (B x T x H)	410 x 610 x 20	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Ausstellfläche	0,92 m²	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	630 W / 230 V	100 W / 230 V
Kälteleistung	600 W / VT -10 °C	
Kältemittel	R-134a	Expansionsventil R-134a vorinstalliert
Energieverbrauch	7,92 kWh / 24h	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	210 kg / 190 kg	180 kg / 165 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	484351030	484351035
Verkaufspreis	<b>7.557,00 €</b>	<b>6.728,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Preisschildhalterungen, lfd. Meter	Artikel-Nr.	Preis in €
Snackwellen EURO 1, B x T in mm: 600 x 400	484303899	59,00
Snackwellen EURO 1/2, B x T in mm: 600 x 200	484309025	74,00
	484309026	65,00

## Einbaukühlvitrine Serie Cold Flaps

kundenseitig SB-Entnahmeklappen, bedienseitig mit Drehtür, LED-Innenbeleuchtung



Serie COLD FLAPS



- steckerfertige oder zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Cold Flaps 70-E / Cold Flaps 70-Z: 700 mm hoher, eckiger Glasaufbau
- Cold Flaps 87-E / Cold Flaps 87-Z: 870 mm hoher, eckiger Glasaufbau
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
- kundenseitig mit Entnahmeklappen aus ESG mit Soft-Close System
- bedienseitig mit innen verspiegelter Drehtür aus Spionglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Cold Flaps 70-E / Cold Flaps 70-Z: 1 geneigte Zwischenetage, T in mm: 415
- Cold Flaps 87-E / Cold Flaps 87-Z: 2 geneigte Zwischenetagen, T in mm: unten 415, oben 370

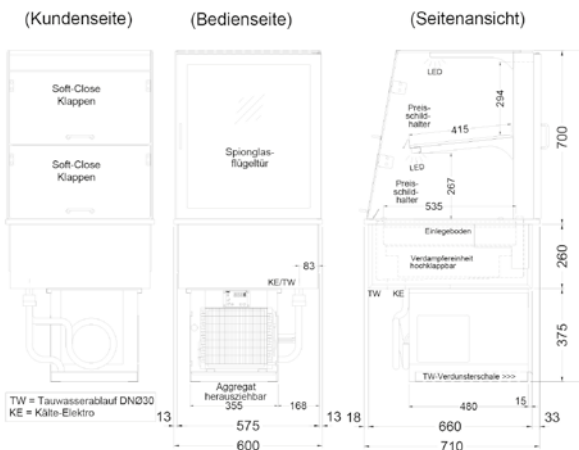
Hinweis:

passende Wärme-Präsentationsvitrinen Serie Hot Flaps finden Sie in Register 12b, passende ungekühlte Präsentationsvitrinen Serie Neutral Flaps finden Sie in Register 12c.

	<b>COLD FLAPS 70-E</b>	<b>COLD FLAPS 70-Z</b>	<b>COLD FLAPS 87-E</b>	<b>COLD FLAPS 87-Z</b>
	steckerfertig	zentralgekühlt	steckerfertig	zentralgekühlt
	kundenseitig SB-Entnahmeklappen, bedienseitig mit Drehtür, LED-Innenbeleuchtung			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	600 x 710 x 700	600 x 710 x 700	600 x 710 x 870	600 x 710 x 870
innen (B x T x H)	430 x 535 x 100	490 x 535 x 100	490 x 535 x 100	490 x 535 x 100
Einlassausschnitt (B x T)	580 x 670			
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,47 m <sup>2</sup>		0,67 m <sup>2</sup>	
Abstell- und Lagerflächen	1 Regalboden, 415 mm tief, geneigt		1 Regalboden, 415 mm tief, geneigt 1 Regalboden, 370 mm tief, geneigt	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	469 W / 230 V	69 W / 230 V	474 W / 230 V	74 W / 230 V
Kältemittel	R-134a	Expansionsventil R-134a vorinstalliert	R-134a	Expansionsventil R-134a vorinstalliert
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484340300	484340305	484340310	484340315
Verkaufspreis	<b>7.392,00 €</b>	<b>6.251,00 €</b>	<b>8.241,00 €</b>	<b>6.992,00 €</b>

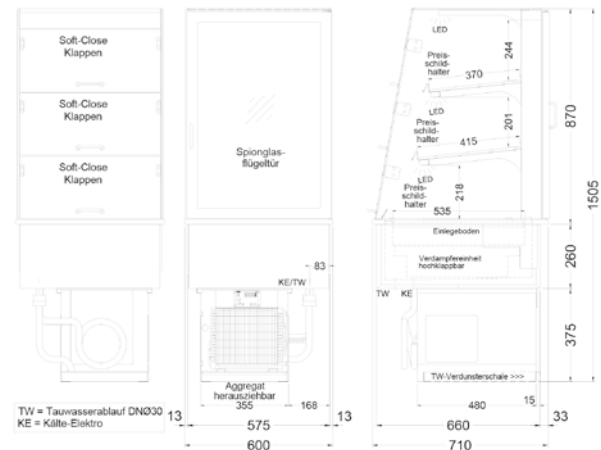
### Höhe 70

STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatbau)



### Höhe 87

(Kundenseite) (Bedienseite) (Seitenansicht)





Take Away COOL GE-77-E

## Kühlvitrine Serie Take Away COOL

Kühlvitrine mit eckigem Glasaufbau, Ausstellfläche und Flaschenrutsche

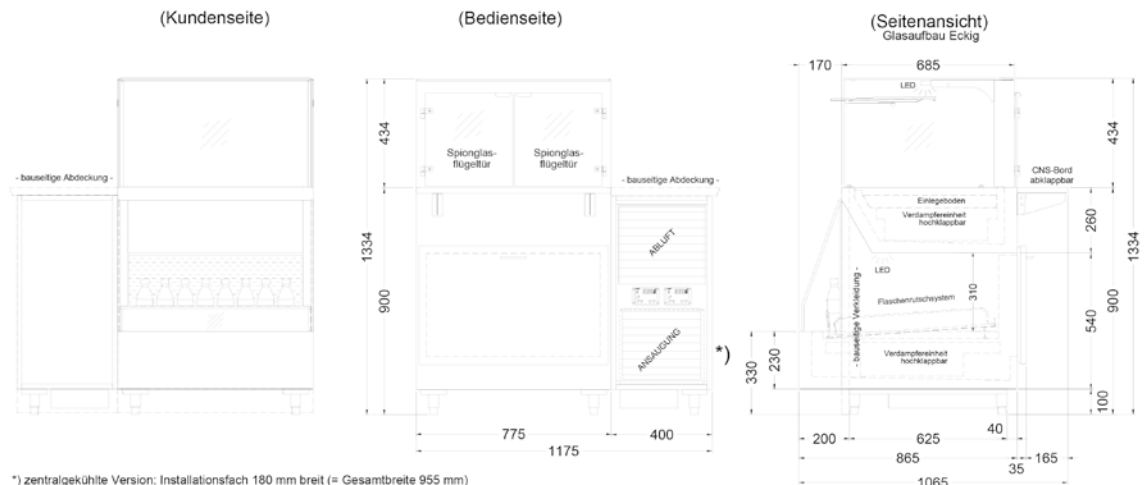
- steckerfertige oder zentralgekühlte Grab & Go-Kühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Take Away COOL GE-77: 434 mm hoher, eckiger Glasaufbau
- Take Away COOL GS-77: 434 mm hoher, schräger Glasaufbau
- oberer Bereich für Aufnahme von gekühlten Snacks, Innenraum für GN 1/1 geeignet, unterer Bereich mit Flaschenrutsche für 81 0,5 Liter PET Flaschen
- bedienseitig: oberer Bereich mit 2 abnehmbaren Drehtüren mit Spionglas und abklappbare Arbeitsfläche aus CNS 1.4301, T in mm: 165, unterer Bereich mit Schublade für einfache Bestückung
- kundenseitig: oberer Bereich mit einschiebbarem Frontglas für Nutzung als Bedien- oder Selbstbedienungsvitrine, Rückwand innen verspiegelt, unterer Bereich offen
- LED-Innenbeleuchtung im oberen und Flaschenbereich mit natürlichem Farbton
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Lüfter-Drehzahlsteuerung, Ein- und Ausschalter
- Take Away COOL GE-77-E / Take Away COOL GS-77-E: automatische Tauwasserverdunstung mittels Heisgas
- Take Away COOL GE-77-Z / Take Away COOL GS-77-Z: bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- Take Away COOL GE-77-Z / Take Away COOL GS-77-Z: Leitungen ins Installationsfach geführt
- 6 justierbare Stellfüße

Hinweis:

Die passende Kombinationsvitrine Take Away BASIC finden Sie im Register 12b.

	<b>TAKE AWAY COOL GE-77-E</b>	<b>TAKE AWAY COOL GS-77-E</b>	<b>TAKE AWAY COOL GE-77-Z</b>	<b>TAKE AWAY COOL GS-77-Z</b>
	steckerfertig		zentralgekühlt	
	eckiger Glasaufbau, Ausstellfläche und Flaschenrutsche	schräger Glasaufbau, Ausstellfläche und Flaschenrutsche	eckiger Glasaufbau, Ausstellfläche und Flaschenrutsche	schräger Glasaufbau, Ausstellfläche und Flaschenrutsche
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	775 / 1175 x 865 x 1334		775 / 995 x 865 x 1334	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,65 m <sup>2</sup>			
Aufnahme	81 PET-Flaschen 0,50 l			
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	844 W / 230 V		174 W / 230 V	
Kälteleistung	915 W / VT -10 °C			
Kältemittel	R-134a		Expansionsventil R-134a vorinstalliert	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484536200	484536210	484536205	484536215
Verkaufspreis	<b>14.266,00 €</b>	<b>14.266,00 €</b>	<b>10.914,00 €</b>	<b>10.914,00 €</b>

STECKERFERTIG [ zentralgekühlt = ohne Aggregat ]



## Wandkühlregal KÜHLTURM KT-58

steckerfertig



KÜHLTURM KT-58

- steckerfertiges Wandkühlregal
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301, Rückwand gelochtes Spiegelblech
- kundenseitig offen, Rückwand geschlossen
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung unter der Decke und den Regalböden
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- serienmäßig mit stufenweise einstellbarem Nachtrollo sowie Preisschienen je Regalboden und vorn an der Bodenauslage (unterschiedliche Ausführung möglich)
- 3 Regalböden, Tiefe in mm: 450
- Bodenauslage, Tiefe in mm: 610

Hinweis:

Verkleidung mit Pulverbeschichtung in einem RAL-Farbtönen gegen Aufpreis auf Anfrage erhältlich.  
Einen passenden Wärmeturm finden Sie in Register 08.

### KÜHLTURM KT-58

steckerfertig

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	580 x 820 x 1840
innen (B x T x H)	490 x 610 x 1100

#### LEISTUNGSDATEN

Ausstellfläche	0,98 m <sup>2</sup>
----------------	---------------------

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	1211 W / 230 V
Kälteleistung	1630 W / VT -6 °C
Kältemittel	R-452A
Energieverbrauch	23,3 kWh / 24h

#### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+5 bis +12 °C
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)

#### VERKLEIDUNG

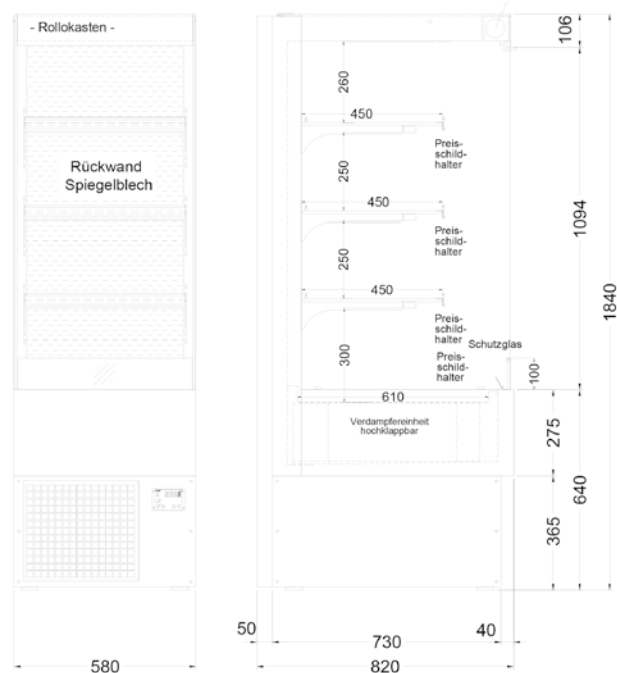
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301, Rückwand gelochtes Spiegelblech

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	484382260
Verkaufspreis	<b>7.572,00 €</b>

(Vorderseite)

(Seitenansicht)



TW = Tauwasserablauf DNØ30  
KE = Kälte-Elektro





Green FSV GE 80-88-E



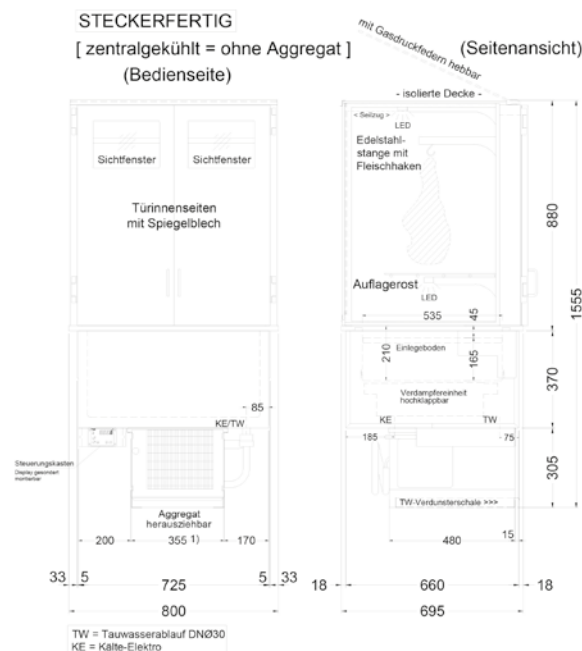
Anwendungsbeispiel  
Abbildung zeigt Sonderfarbe schwarz,  
auf Anfrage erhältlich

## Fleischkühlvitrine Serie Green FSV GE

steckerfertig oder zentralgekühlt

- steckerfertiger oder zentralgekühlter Fleischpräsentationsvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- 880 mm hoher eckiger Isolierglasaufbau, Temperaturklasse M1, umlaufender Einhängerland
- GREEN FSV GE 80-88-E: zwangsbelüftetes Kälteaggregat im Untergestell montiert
- GREEN FSV GE 80-88-Z: Expansionsventil R-134a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- kundenseitig mit Isolierglas, bedienseitig mit Isolierglas-Drehtüren, innen mit Spiegelblech verkleidet
- Glasdeckel mit Gasdruckfedern hochklappbar, Deckel aus Normalglas, darunter Isolierdecke
- LED-Innenbeleuchtung unter der Decke und Zwischenetage, Farbton: rosa
- Polyurethan-Hartschaumisolierung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- serienmäßig mit Edelstahlstange für Aufhängung von Fleisch, 1 höhenverstellbare Zwischenetage mit Auflagerost, mit höhenverstellbarem Einlegeboden

	GREEN FSV GE 80-88-E	GREEN FSV GE 80-88-Z
	steckerfertig	zentralgekühlt
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	800 x 695 x 880 / 1555	
innen (B x T x H)	655 x 535 x 215	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Ausstellfläche	0,65 m <sup>2</sup>	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	621 W / 230 V	111 W / 230 V
Kälteleistung	500 W / VT -10 °C	
Kältemittel	R-134a	Expansionsventil R-134a vorinstalliert
Energieverbrauch	7,15 kWh / 24h	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-1 bis +5 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	205 kg / 180 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	484351080	484351085
Verkaufspreis	7.795,00 €	6.408,00 €





PV 100 LED

## Panorama-Kühlvitrine PV 100 LED

mit 3 verstellbaren Glasetagen

- steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit Umluftkühlung und 4-seitigem Glaseinblick
- Thermoverglasung
- außen Aluminium, silber lackiert
- innen Kunststoff in lichtgrau
- Tür mit Magnetchichtung und Türgriff aus Aluminium, Türanschlag (standardmäßig rechts) ab Werk gegen Aufpreis wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt und gesondert schaltbar
- Polyurethan-Hartschaumisolierung
- elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige, Spritzwasserschutz
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressor
- Rahmenprofile energiesparend isoliert
- Luftleitblenden für die Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur im gesamten Innenraum
- 3 höhenverstellbare Zwischenetagen, B x T in mm: 320 x 445, aus gehärtetem Glas
- 4 justierbare Stellfüße

**Hinweis:**

Zur Nutzung ab 900 Meter über Normalnull bedarf es einer Spezialverglasung. Bei Bedarf sprechen Sie uns bitte an. Die Vitrinen der Serie "PV" gibt es gegen Aufpreis auch mit Linksanschlag ab Werk. Bitte bei Bestellung angeben. Tiefkühlmodelle der Serie "PV" sind auf Anfrage lieferbar.

**PV 100 LED**

mit 3 verstellbaren Glasetagen

ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	550 x 493 x 1100		
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	120 l		
Abstell- und Lagerflächen	3 Glasetagen 320 x 445 mm, höhenverstellbar		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	450 W / 230 V		
Kältemittel	R-290		
Energieverbrauch	7,1 kWh / 24h		
Geräuschpegel	53 dB		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
relative Luftfeuchtigkeit	75 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	88 kg / 78 kg		
VERKLEIDUNG			
außen	Aluminium, silber lackiert		
innen	Kunststoff in lichtgrau		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	45511002		
Verkaufspreis	<b>2.579,00 €</b>		
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
PV 100 LED	RAL	lackiert in RAL-Farbe	2.942,00
	SCHLOSS	mit Schloss	2.766,00







PV 250 LED

## Panorama-Kühlvitrine PV 250 LED

mit 4 EN-Tragrosten 600 x 400 mm

- steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit Umluftkühlung und 5-seitigem Glaseinblick
- außen Aluminium, silber lackiert
- innen Kunststoff in lichtgrau
- Thermoverglasung
- Innenraum für EN 600 x 400 mm geeignet
- Tür mit Magnetsichtung und Türgriff aus Aluminium, Türanschlag (standardmäßig rechts) ab Werk gegen Aufpreis wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt und gesondert schaltbar
- Polyurethan-Hartschaumisolierung
- elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige, Spritzwasserschutz
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressor
- Rahmenprofile energiesparend isoliert
- Luftleitblenden für die Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur im gesamten Innenraum
- serienmäßig mit 4 EN-Tragrosten, B x T in mm: 600 x 400, davon 3 höhenverstellbar
- 4 Rollen, 2 davon feststellbar

### Hinweis:

Zur Nutzung ab 900 Meter über Normalnull bedarf es einer Spezialverglasung. Bei Bedarf sprechen Sie uns bitte an. Die Vitrinen der Serie "PV" gibt es gegen Aufpreis auch mit Linksanschlag ab Werk. Bitte bei Bestellung angeben. Tiefkühlmodelle der Serie "PV" sind auf Anfrage lieferbar.

### PV 250 LED

mit 4 EN-Tragrosten 600 x 400 mm

ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	810 x 643 x 1225		
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	250 l		
Abstell- und Lagerflächen	4 Glasetagen 600 x 400 mm, höhenverstellbar		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	516 W / 230 V		
Kältemittel	R-290		
Energieverbrauch	8,2 kWh / 24h		
Geräuschpegel	54 dB		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+2 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
relative Luftfeuchtigkeit	75 %		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	150 kg / 132 kg		
VERKLEIDUNG			
außen	Aluminium, silber lackiert		
innen	Kunststoff in lichtgrau		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	45512502		
Verkaufspreis	<b>2.629,00 €</b>		
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
PV 250 LED	RAL	lackiert in RAL-Farbe	3.055,00
	SCHLOSS	mit Schloss	2.819,00





PV 350



PV 450



Variante COD54  
Gehäuse in Gold-Dekor

Variante COD53  
Gehäuse in Platin-Dekor

## Panorama-Kühlvitrine Serie PV 350 LED / PV 450 LED

mit 5 verstellbaren Glasetagen

- steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit Umluftkühlung und 4-seitigem Glaseinblick
- außen Aluminium, silber lackiert
- innen Kunststoff in lichtgrau
- Thermoverglasung
- Tür mit Magnetchichtung und Türgriff mit Chrom-Finish, Türanschlag (standardmäßig rechts) ab Werk gegen Aufpreis wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt und gesondert schaltbar
- Polyurethan-Hartschaumisolierung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, automatische Abtauung über Regler programmierbar, Spritzwasserschutz
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressor
- Luftleitblenden für die Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur im gesamten Innenraum
- PV 350: mit 5 höhenverstellbaren Glasetagen aus Sicherheitsglas, B x T in mm: 450 x 450
- PV 450: mit 5 höhenverstellbaren Glasetagen aus Sicherheitsglas, B x T in mm: 560 x 555
- 4 Rollen, 2 davon feststellbar

**Hinweis:**

Zur Nutzung ab 900 Meter über Normalnull bedarf es einer Spezialverglasung. Bei Bedarf sprechen Sie uns bitte an. Die Vitrinen der Serie "PV" gibt es gegen Aufpreis auch mit Linksanschlag ab Werk. Bitte bei Bestellung angeben. Tiefkühlmodelle der Serie "PV" sind auf Anfrage lieferbar.

	PV 350 LED	PV 450 LED	
mit 5 verstellbaren Glasetagen			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	595 x 658 x 1810	700 x 770 x 1810	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttinhalt	350 l	500 l	
Abstell- und Lagerflächen	5 Glasetagen 450 x 450 mm, höhenverstellbar	5 Glasetagen 560 x 555 mm, höhenverstellbar	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	440 W / 230 V	550 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-290 / 100 g		
Energieverbrauch	10,03 kWh / 24h	9,0 kWh / 24h	
Geräuschpegel	54 dB	58 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
relative Luftfeuchtigkeit	75 %		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	169 kg / 143 kg	185 kg / 169 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Aluminium, silber lackiert		
innen	Kunststoff in lichtgrau		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	45513502	45514502	
Verkaufspreis	<b>2.698,00 €</b>	<b>3.349,00 €</b>	
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
PV 350 LED	COD54	Gold	3.135,00
	RAL	lackiert in RAL-Farbe	3.135,00
	SCHLOSS	mit Schloss	2.889,00
	COD53	Platin	3.135,00
PV 450 LED	COD54	Gold	3.869,00
	RAL	lackiert in RAL-Farbe	3.820,00
	SCHLOSS	mit Schloss	3.545,00
	COD53	Platin	3.869,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Spiegelglas (1 Stk.), seitlich, für PV 350 / 350 R		455466946	45,00
Spiegelglas (1 Stk.), seitlich, für PV 450 / 450 R		4554669461	60,00
Spiegelglas, rückseitig, für PV 350 / 350 R		455466947	45,00
Spiegelglas, rückseitig, für PV 450 / 450 R		4554669471	60,00





PV 350 R



PV 450 R



Variante COD54  
Gehäuse in Gold-Dekor

Variante COD53  
Gehäuse in Platin-Dekor

## Panorama-Kühlvitrine Serie PV 350 R LED / PV 450 R LED

mit 1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastablets

- steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit Umluftkühlung und 4-seitigem Glaseinblick
- außen Aluminium, silber lackiert
- innen Kunststoff in lichtgrau
- Thermoverglasung
- Tür mit Magnetsichtung und Türgriff mit Chrom-Finish, Türanschlag (standardmäßig rechts) ab Werk gegen Aufpreis wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt und gesondert schaltbar
- Polyurethan-Hartschaumisolierung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauung über Regler programmierbar, Spritzwasserschutz
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressor
- Luftleitblenden für die Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur im gesamten Innenraum
- PV 350 R: mit 1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastablets, Ø in mm: 430, davon die untere mit Spiegel
- PV 450 R: mit 1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastablets, Ø in mm: 535, davon die untere mit Spiegel
- 4 Rollen, 2 davon feststellbar

### Hinweis:

Zur Nutzung ab 900 Meter über Normalnull bedarf es einer Spezialverglasung. Bei Bedarf sprechen Sie uns bitte an. Die Vitrinen der Serie "PV" gibt es gegen Aufpreis auch mit Linksanschlag ab Werk. Bitte bei Bestellung angeben. Tiefkühlmodelle der Serie "PV" sind auf Anfrage lieferbar.

	<b>PV 350 R LED</b>	<b>PV 450 R LED</b>
	mit 1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastablets (Ø 430 mm), davon 1 mit Spiegel	mit 1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastablets (Ø 535 mm), davon 1 mit Spiegel

ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	595 x 658 x 1810	700 x 730 x 1800
Tiefe bei geöffneter Tür	1243	1374

LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	350 l	500 l
Abstell- und Lagerflächen	1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastablets (Ø 430 mm), davon die untere mit Spiegel	1 Drehgestell mit 6 runden, fixierten Glastablets (Ø 535 mm), davon die untere mit Spiegel

TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	440 W / 230 V	570 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-290 / 100 g	
Energieverbrauch	11,23 kWh / 24h	9,5 kWh / 24h
Geräuschpegel	54 dB	58 dB

TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	75 %	

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	166 kg / 141 kg	200 kg / 173 kg

VERKLEIDUNG		
außen	Aluminium, silber lackiert	
innen	Kunststoff in lichtgrau	

BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	45523502	45524502
Verkaufspreis	<b>2.995,00 €</b>	<b>3.595,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
PV 350 R LED	COD54	Gold	3.425,00
	RAL	lackiert in RAL-Farbe	3.399,00
	SCHLOSS	mit Schloss	3.167,00
	COD53	Platin	3.425,00
PV 450 R LED	COD54	Gold	4.015,00
	RAL	lackiert in RAL-Farbe	3.999,00
	SCHLOSS	mit Schloss	3.735,00
	COD53	Platin	4.015,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Spiegelglas (1 Stk.), seitlich, für PV 350 / 350 R	455466946	45,00
Spiegelglas (1 Stk.), seitlich, für PV 450 / 450 R	4554669461	60,00
Spiegelglas, rückseitig, für PV 350 / 350 R	455466947	45,00
Spiegelglas, rückseitig, für PV 450 / 450 R	4554669471	60,00



## Panorama-Kühlvitrine Serie CRISTAL TOWER 750 BLACK

Umluftkühlung, Breite in mm: 750



CRISTAL TOWER 750 RV TN BLACK



CRISTAL TOWER 750 RV TB / TN BLACK



CRISTAL TOWER 750 RV TN BLACK

- steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit Umluftkühlung und 4-seitigem Glaseinblick
- RV TN: für Snacks, Torten und Kuchen
- RV CH: für Confiserie- und Schokoladenprodukte
- RV TB / TN: multifunktionale Einsatzmöglichkeiten zur Tiefkühlung von Eisprodukten oder zur Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen
- außen Konstruktion vollflächig schwarz, Dreifach-Verglasung, Rahmenelemente in Edelstahl verkleidet
- innen schwarz
- Tür mit Magnetdichtung und Griffleiste in der Standardausstattung, Türöffnung per Touch Pad optional im Sonderzubehör
- Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- ansprechende Warenausleuchtung durch 4 gekreuzt angeordnete LED-Lichtleisten, gesondert schaltbar
- Energiesparisolierung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp
- geräuscharmer Laufbetrieb durch hermetischen Hochleistungskompressor
- Innenraum mit 5 höhenverstellbaren Glastagen, B x T in mm: 554 x 509, bis zu 25 kg belastbar sowie 1 Bodenetape, B x T in mm: 605 x 389, bis 18 kg belastbar
- serienmäßig mit 4 Lenkrollen, die 2 vorderen Rollen sind feststellbar

CRISTAL TOWER 750 RV TN BLACK	CRISTAL TOWER 750 RV CH BLACK	CRISTAL TOWER 750 RV TB / TN BLACK
zur Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen	zur Präsentation von Confiserie- und Schokoladenprodukten	multifunktional zur Tiefkühlung von Eisprodukten oder zur Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen
mit 5 verstellbaren Glastagen und LED-Beleuchtung		

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	750 x 745 x 2062

LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	565 l
Nettoinhalt	373 l
Abstell- und Lagerflächen	5 Glastagen, B x T in mm: 554 x 509, höhenverstellbar, bis 25 kg belastbar 1 Bodenetape, B x T in mm: 605 x 389, bis 18 kg belastbar

TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	470 W / 230 V	620 W / 230 V	1040 W / 230 V
Kältemittel	R-290		

TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+1 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	+14 bis +16 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	-18 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
relative Luftfeuchtigkeit	55 %		

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	300 kg / 288 kg	306 kg / 288 kg

VERKLEIDUNG	
außen	Konstruktion vollflächig schwarz, Dreifach-Verglasung, Rahmenelemente in Edelstahl verkleidet
innen	schwarz

BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	4537014175012000	4537014175012005	4537014175013000
Verkaufspreis	4.449,00 €	4.998,00 €	5.935,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Halterung für Eis am Stiel, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43	453990000014	53,00
Touch Pad Türöffnung, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43	453990000013	345,00

## Panorama-Kühlvitrine Serie CRISTAL TOWER 930 BLACK

Umluftkühlung, Breite in mm: 930



CRISTAL TOWER 930 RV TB / TN BLACK



CRISTAL TOWER 930 LH RV TB / TN BLACK



CRISTAL TOWER 930 RV TN BLACK

- steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit Umluftkühlung und 4-seitigem Glaseinblick
- RV TN / LH RV TN: für Snacks, Torten und Kuchen
- RV TB / TN / LH RV TB / TN: multifunktionale Einsatzmöglichkeiten zur Tiefkühlung von Eisprodukten oder zur Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen
- außen Konstruktion vollflächig schwarz, Dreifach-Verglasung, Rahmenelemente in Edelstahl verkleidet
- innen schwarz
- Tür mit Magnetchichtung und Griffleiste in der Standardausstattung, Türöffnung per Touch Pad optional im Sonderzubehör
- Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- ansprechende Warenausleuchtung durch 4 gekreuzt angeordnete LED-Lichtleisten, gesondert schaltbar
- Energiesparisolierung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp
- geräuscharmer Laufbetrieb durch hermetischen Hochleistungskompressor
- Innenraum mit 5 höhenverstellbaren Gasetagen, B x T in mm: 734 x 509, bis zu 25 kg belastbar sowie 1 Bodenetage, B x T in mm: 785 x 389, bis 18 kg belastbar
- serienmäßig mit 4 Lenkrollen, die 2 vorderen Rollen sind feststellbar

	<b>CRISTAL TOWER 930 RV TN BLACK</b>	<b>CRISTAL TOWER 930 RV TB / TN BLACK</b>	<b>CRISTAL TOWER 930 LH RV TN BLACK</b>	<b>CRISTAL TOWER 930 LH RV TB / TN BLACK</b>
	zur Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen	multifunktional zur Tiefkühlung von Eisprodukten oder Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen	zur Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen	multifunktional zur Tiefkühlung von Eisprodukten oder Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen
	mit 5 verstellbaren Gasetagen und LED-Beleuchtung		mit 3 verstellbaren Gasetagen und LED-Beleuchtung	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	930 x 745 x 2062		930 x 745 x 1611	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Bruttoinhalt	718 l		473 l	
Nettoinhalt	494 l		332 l	322 l
Abstell- und Lagerflächen	5 Gasetagen, B x T in mm: 734 x 509, höhenverstellbar, bis 25 kg belastbar 1 Bodenetage, B x T in mm: 785 x 389, bis 18 kg belastbar		3 Gasetagen, B x T in mm: 734 x 509, höhenverstellbar, bis 25 kg belastbar 1 Bodenetage, B x T in mm: 785 x 389, bis 18 kg belastbar	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	520 W / 230 V	1250 W / 230 V	500 W / 230 V	1000 W / 230 V
Kältemittel	R-290			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+1 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	-18 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	+1 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	-18 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	55 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	325 kg / 310 kg		230 kg / 215 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	Konstruktion vollflächig schwarz, Dreifach-Verglasung, Rahmenelemente in Edelstahl verkleidet			
innen	schwarz			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	4537014193012000	4537014193013000	4537014193012002	4537014193013002
Verkaufspreis	<b>4.886,00 €</b>	<b>6.636,00 €</b>	<b>4.498,00 €</b>	<b>6.122,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Halterung für Eis am Stiel, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43			453990000014	53,00
Touch Pad Türöffnung, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43			453990000013	345,00





CRISTAL TOWER 750 RV TB / TN WHITE

## Panorama-Kühlvitrine Serie CRISTAL TOWER 750 WHITE

Umluftkühlung, Breite in mm: 750

- steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit Umluftkühlung und 4-seitigem Glaseinblick
- RV TN: für Snacks, Torten und Kuchen
- RV CH: für Confiterie- und Schokoladenprodukte
- RV TB / TN: multifunktionale Einsatzmöglichkeiten zur Tiefkühlung von Eisprodukten oder zur Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen
- außen Konstruktion vollflächig weiß, Dreifach-Verglasung, Rahmenelemente in Edelstahl verkleidet
- innen weiß
- Tür mit Magnetdichtung und Griffleiste in der Standardausstattung, Türöffnung per Touch Pad optional im Sonderzubehör
- Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- ansprechende Warenausleuchtung durch 4 gekreuzt angeordnete LED-Lichtleisten, gesondert schaltbar
- Energiesparisolierung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp
- geräuscharmer Laufbetrieb durch hermetischen Hochleistungskompressor
- Innenraum mit 5 höhenverstellbaren Glasetagen, B x T in mm: 554 x 509, bis zu 25 kg belastbar sowie 1 Bodenetage, B x T in mm: 605 x 389, bis 18 kg belastbar
- serienmäßig mit 4 Lenkrollen, die 2 vorderen Rollen sind feststellbar

CRISTAL TOWER 750 RV TN WHITE	CRISTAL TOWER 750 RV CH WHITE	CRISTAL TOWER 750 RV TB / TN WHITE
zur Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen	zur Präsentation von Confiterie- und Schokoladenprodukten	multifunktional zur Tiefkühlung von Eisprodukten oder Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen
mit 5 verstellbaren Glasetagen und LED-Beleuchtung		

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	750 x 745 x 2062
-------------------	------------------

### LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	565 l
Nettoinhalt	373 l
Abstell- und Lagerflächen	5 Glasetagen, B x T in mm: 554 x 509, höhenverstellbar, bis 25 kg belastbar 1 Bodenetage, B x T in mm: 605 x 389, bis 18 kg belastbar

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	470 W / 230 V	620 W / 230 V	1040 W / 230 V
Kältemittel	R-290		

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+1 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	+14 bis +16 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	-18 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
relative Luftfeuchtigkeit	55 %		

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	300 kg / 288 kg	306 kg / 288 kg
------------------------	-----------------	-----------------

### VERKLEIDUNG

außen	Konstruktion vollflächig weiß, Dreifach-Verglasung, Rahmenelemente in Edelstahl verkleidet
innen	weiß

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	4537014175012001	4537014175012006	4537014175013001
Verkaufspreis	4.449,00 €	4.998,00 €	5.935,00 €

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Halterung für Eis am Stiel, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43	453990000014	53,00
Touch Pad Türöffnung, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43	453990000013	345,00



## Panorama-Kühlvitrine Serie CRISTAL TOWER 930 WHITE

Umluftkühlung, Breite in mm: 930



CRISTAL TOWER 930 RV TB / TN WHITE



CRISTAL TOWER 930 LH RV TB / TN WHITE

- steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit Umluftkühlung und 4-seitigem Glaseinblick
- RV TN / LH RV TN: für Snacks, Torten und Kuchen
- RV TB / TN / LH RV TB / TN: multifunktionale Einsatzmöglichkeiten zur Tiefkühlung von Eisprodukten oder zur Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen
- außen Konstruktion vollflächig weiß, Dreifach-Verglasung, Rahmenelemente in Edelstahl verkleidet
- innen weiß
- Tür mit Magnetchichtung und Griffleiste in der Standardausstattung, Türöffnung per Touch Pad optional im Sonderzubehör
- Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- ansprechende Warenausleuchtung durch 4 gekreuzt angeordnete LED-Lichtleisten, gesondert schaltbar
- Energiesparisolierung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp
- geräuscharmer Laufbetrieb durch hermetischen Hochleistungskompressor
- Innenraum mit 5 höhenverstellbaren Gasetagen, B x T in mm: 734 x 509, bis zu 25 kg belastbar sowie 1 Bodenetage, B x T in mm: 785 x 389, bis 18 kg belastbar
- serienmäßig mit 4 Lenkrollen, die 2 vorderen Rollen sind feststellbar

CRISTAL TOWER 930 RV TN WHITE	CRISTAL TOWER 930 RV TB / TN WHITE	CRISTAL TOWER 930 LH RV TN WHITE	CRISTAL TOWER 930 LH RV TB / TN WHITE
zur Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen	multifunktional zur Tiefkühlung von Eisprodukten oder Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen	zur Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen	multifunktional zur Tiefkühlung von Eisprodukten oder Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen
mit 5 verstellbaren Gasetagen und LED-Beleuchtung		mit 3 verstellbaren Gasetagen und LED-Beleuchtung	

ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	930 x 745 x 2062	930 x 745 x 2062	930 x 745 x 1611	930 x 745 x 1611
LEISTUNGSDATEN				
Bruttinhalt	718 l		473 l	
Nettoinhalt	494 l		332 l	322 l
Abstell- und Lagerflächen	5 Gasetagen, B x T in mm: 734 x 509, höhenverstellbar, bis 25 kg belastbar 1 Bodenetage, B x T in mm: 785 x 389, bis 18 kg belastbar		3 Gasetagen, B x T in mm: 734 x 509, höhenverstellbar, bis 25 kg belastbar 1 Bodenetage, B x T in mm: 785 x 389, bis 18 kg belastbar	
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	520 W / 230 V	1250 W / 230 V	500 W / 230 V	1000 W / 230 V
Kältemittel	R-290			
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	+1 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	-18 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	+1 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF	-18 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	55 %			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	325 kg / 310 kg		230 kg / 215 kg	
VERKLEIDUNG				
außen	Konstruktion vollflächig weiß, Dreifach-Verglasung, Rahmenelemente in Edelstahl verkleidet			
innen	weiß			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	4537014193012001	4537014193013001	4537014193012003	4537014193013003
Verkaufspreis	4.886,00 €	6.636,00 €	4.498,00 €	6.122,00 €
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.	Preis in €
Halterung für Eis am Stiel, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43			45399000014	53,00
Touch Pad Türöffnung, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43			45399000013	345,00

## Panorama-Kühlvitrine Serie LUXOR

steckerfertig, Umluftkühlung



LUXOR SLIM



LUXOR



LUXOR DOUBLE



LUXOR DOUBLE 2

- steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit Umluftkühlung und 4-seitigem Glaseinblick
- außen Edelstahl mit Anti-Fingerabdruckbeschichtung im unteren Bereich
- Thermoverglasung
- HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm
- automatische Tauwasserverdunstung, automatische Abtauung durch Kompressorstopp bei laufenden Lüftern
- 4 Rollen, 2 davon feststellbar

### LUXOR SLIM / LUXOR

- Innengestell für Glasetagen aus CNS 1.4301
- Tür mit Magnetdichtung und Griffleiste, senkrecht angeordnete LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- LUXOR SLIM: mit 5 Glasetagen, Belastbarkeit je Etage bis zu 12 kg (auf Anfrage Sonderversion mit bis zu 25 kg Belastbarkeit erhältlich)
- LUXOR: mit 6 Glasetagen, Belastbarkeit je Etage bis zu 12 kg (auf Anfrage Sonderversion mit bis zu 25 kg Belastbarkeit erhältlich)

### LUXOR DOUBLE / LUXOR DOUBLE 2

- LUXOR DOUBLE: bedienseitig 2 pneumatische Klapptüren zur Bestückung (140° Öffnung),
- LUXOR DOUBLE 2: bedienseitig 3 pneumatische Klapptüren zur Bestückung (140° Öffnung)
- mit Magnetdichtung und Griffleisten, LED-Innenbeleuchtung entlang der Klapptüren
- elektronische Touch-Screen-Steuerung im Unterbau
- LUXOR DOUBLE: mit 4 Glasetagen, B x T in mm: 1070 x 410, Belastbarkeit je Etage bis zu 20 kg
- LUXOR DOUBLE 2: mit 6 Glasetagen, B x T in mm: 1070 x 410, Belastbarkeit je Etage bis zu 20 kg

Hinweis:

Versionen für Tiefkühlung oder Pralinen / Schokolade sind ebenfalls erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

Vitrine ist für Aufstellung bis zu 800 Meter Höhe ausgelegt.

Bei Aufstellung in über 800 Meter Höhe ist ein Sonderbau erforderlich.

	LUXOR SLIM	LUXOR	LUXOR DOUBLE	LUXOR DOUBLE 2
steckerfertig, Umluftkühlung				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	600 x 645 x 1800	805 x 645 x 1800	1200 x 660 x 1430	1200 x 660 x 1880
Höhe mit Rollen	1840			
Tiefe bei geöffneter Klappe			1070	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Bruttinhalt	324 l	457 l	536 l	811 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	500 W / 230 V	650 W / 230 V	1000 W / 230 V	980 W / 230 V
Kälteleistung	596 W / VT -10 °C	668 W / VT -10 °C	1120 W / VT -10 °C	
Kältemittel	R-452A			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+2 bis +10 °C			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	191 kg / 171 kg	236 kg / 211 kg	292 kg / 260 kg	355 kg / 320 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	Edelstahl mit Anti-Fingerabdruckbeschichtung im unteren Bereich			
innen	CNS 1.4301, Innengestell für Glasetagen		CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	458100002	458100020	458200002	458200020
Verkaufspreis	<b>4.049,00 €</b>	<b>5.029,00 €</b>	<b>7.098,00 €</b>	<b>8.394,00 €</b>



Anwendungsbeispiel der Serie AKV-S LED  
Kundenansicht



Serie AKV-S LED  
Kundenansicht



Serie AKV-S LED  
Bedieneransicht



die gehärteten Glasböden lassen sich  
zur Reinigung leicht entnehmen



flexibel: in drei Stufen verstellbare Glasböden

## Aufsatzkühlvitrine Serie AKV-S LED

3-seitig isolierverglast, kundenseitig Panoramasscheibe,  
bedienseitig mit 2 Isolierglas-Schiebescheiben

- steckerfertige Aufsatzkühlvitrite mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- 3-seitig verglast, bedienseitig mit 2 Isolierglas-Schiebescheiben, kundenseitig mit Isolierglas
- kundenseitig Zuluft / bedienseitig Abluft, Maschinenfach bedienseitig links angebaut
- helle LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt und gesondert schaltbar
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 40 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- AKV-S 96 / 116 / 146: 1 höhenverstellbare Zwischenetage aus gehärtetem Glas
- AKV-S 147: 2 höhenverstellbare Zwischenetagen aus gehärtetem Glas
- Kondensatorschutzgitter zur Reinigung leicht entnehmbar

AKV-S 96 LED	AKV-S 116 LED	AKV-S 146 LED	AKV-S 147 LED
1 Zwischenetage		2 Zwischenetagen	
3-seitig isolierverglast, kundenseitig Panoramasscheibe, Zwischenetagen aus gehärteten Glasböden			

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	910 x 510 x 550	1110 x 510 x 550	1410 x 510 x 550	1410 x 510 x 700
innen (B x T x H)	600 x 450 x 455	800 x 450 x 455	1100 x 450 x 455	1100 x 450 x 605

### LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	119 l	160 l	221 l	302 l
-------------	-------	-------	-------	-------

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	185 W / 230 V		240 W / 230 V	
Kälteleistung	230 W / VT -10 °C		290 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-134a / 250 g		R-134a / 300 g	
Energieverbrauch	2,2 kWh / 24h	2,4 kWh / 24h	2,7 kWh / 24h	3,4 kWh / 24h
Geräuschpegel	52,2 dB			

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+6 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	101 kg / 67 kg	111 kg / 74 kg	130 kg / 93 kg	160 kg / 110 kg
------------------------	----------------	----------------	----------------	-----------------

### VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4301			
innen	CNS 1.4301			

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	484300570	484300571	484300572	484300596
Verkaufspreis	<b>2.432,00 €</b>	<b>2.627,00 €</b>	<b>2.797,00 €</b>	<b>3.088,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
AKV-S 96	BSR	Maschine bedienseitig rechts	2.624,00
AKV-S 116	BSR		2.848,00
AKV-S 146	BSR		3.020,00
AKV-S 147	BSR		3.329,00





Serie AKV-S KL LED



Serie AKV-S KL LED  
Kundenansicht



Anwendungsbeispiel der Serie AKV-S KL LED  
Kundenansicht



Serie AKV-S KL LED  
Bedieneransicht



die gehärteten Glasböden lassen sich zur Reinigung leicht entnehmen

## Aufsatzkühlvitrine Serie AKV-S-KL LED

3-seitig verglast, kundenseitig mit SB-Klappen

- steckerfertige SB-Aufsatzkühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- 3-seitig verglast, bedienseitig mit 2 Isolierglas-Schiebescheiben, kundenseitig mit 2 bis 6 Selbstbedienungsklappen aus Plexiglas
- kundenseitig Zuluft / bedienseitig Abluft, Maschinenfach bedienseitig links angebaut
- helle LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt und gesondert schaltbar
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 40 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- AKV-S 96-KL / 116-KL / 146-KL: 1 höhenverstellbare Zwischenetage aus gehärtetem Glas
- AKV-S 147-KL: 2 höhenverstellbare Zwischenetagen aus gehärtetem Glas
- Kondensatorschutzgitter zur Reinigung leicht entnehmbar

AKV-S 96-KL LED	AKV-S 116-KL LED	AKV-S 146-KL LED	AKV-S 147-KL LED
kundenseitig mit 2 SB-Klappen, 1 Zwischenetage	kundenseitig mit 4 SB-Klappen, 1 Zwischenetage		kundenseitig mit 6 SB-Klappen, 2 Zwischenetagen
Zwischenetage aus gehärteten Glasböden			

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	910 x 510 x 550	1110 x 510 x 550	1410 x 510 x 550	1410 x 510 x 700
innen (B x T x H)	600 x 450 x 455	800 x 450 x 455	1110 x 450 x 455	1110 x 450 x 605

### LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	119 l	160 l	221 l	302 l
-------------	-------	-------	-------	-------

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	185 W / 230 V		240 W / 230 V	
Kälteleistung	230 W / VT -10 °C		290 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-134a / 250 g		R-134a / 300 g	
Energieverbrauch	2,2 kWh / 24h	2,4 kWh / 24h	2,7 kWh / 24h	3,4 kWh / 24h
Geräuschpegel	52,2 dB			

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+6 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	98 kg / 64 kg	105 kg / 71 kg	125 kg / 87 kg	150 kg / 101 kg
------------------------	---------------	----------------	----------------	-----------------

### VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4301			
innen	CNS 1.4301			

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	484300576	484300577	484300578	484300594
Verkaufspreis	3.031,00 €	3.324,00 €	3.552,00 €	3.936,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
AKV-S 96-KL	BSR	Maschine bedienseitig rechts	3.269,00
AKV-S 116-KL	BSR		3.584,00
AKV-S 146-KL	BSR		3.890,00
AKV-S 147-KL	BSR		4.363,00





Serie AKV-U LED



Serie AKV-U LED



wartungsfreundliche Entnahme der Thermoglas-Schiebetüren

## Aufsatzkühlvitrine Serie AKV-U LED

4-seitiger Wareneinblick, einbaufähiger Maschinenteil-Unterbau, wahlweise kundenseitig mit Panoramaverglasung oder in SB-Ausführung mit 2 oder 4 SB-Klappen

- AKV-U 65 / 85: steckerfertige Aufsatzkühlvitrine mit Umluftkühlung
- AKV-U 65-KL / 85-KL: steckerfertige SB-Aufsatzkühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- einbaufähiger Maschinenteil-Unterbau
- bedienseitig mit 2 Isolierglas-Schiebescheiben
- AKV-U 65 / 85: kundenseitig geschlossen
- AKV-U 65-KL: kundenseitig mit 2 Selbstbedienungsklappen aus Plexiglas
- AKV-U 85-KL: kundenseitig mit 4 Selbstbedienungsklappen aus Plexiglas
- helle LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt und gesondert schaltbar
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 40 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige im Unterbau
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Kondensatorschutzgitter zur Reinigung leicht entnehmbar
- Zwischenetage aus gehärtetem Glas

AKV-U 65 LED	AKV-U 85 LED	AKV-U 65-KL LED	AKV-U 85-KL LED
4-seitig isolierverglast, kundenseitig Panoramasscheibe, 1 Zwischenetage		SB-Ausführung mit 2 SB-Klappen	SB-Ausführung mit 4 SB-Klappen
4-seitiger Wareneinblick, 1 Zwischenetage			
Zwischenetage aus gehärteten Glasböden, einbaufähiger Maschinenteil-Unterbau			

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T)	643 x 610	842 x 610	643 x 610	842 x 610
außen (H)	550 / 800			
innen (B x T x H)	583 x 550 x 455	783 x 550 x 455	583 x 550 x 455	783 x 550 x 455

### LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	141 l	190 l	141 l	190 l
-------------	-------	-------	-------	-------

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	185 W / 230 V			
Kälteleistung	230 W / VT -10 °C			
Kältemittel / Menge	R-134a / 250 g			
Energieverbrauch	2,6 kWh / 24h	2,9 kWh / 24h	2,6 kWh / 24h	2,9 kWh / 24h
Geräuschpegel	52,2 dB			

### TEMPERATURANGABEN

Bereich	+6 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	104 kg / 74 kg	125 kg / 87 kg	102 kg / 71 kg	120 kg / 81 kg
------------------------	----------------	----------------	----------------	----------------

### VERKLEIDUNG

außen	CNS 1.4301			
innen	CNS 1.4301			

### BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	484300574	484300575	484300580	484300581
Verkaufspreis	2.623,00 €	2.797,00 €	3.152,00 €	3.578,00 €



flexibel: in drei Stufen verstellbare Glasböden



die gehärteten Glasböden lassen sich zur Reinigung leicht entnehmen





Serie LINUS

## Aufsatzkühlvitrine Serie LINUS

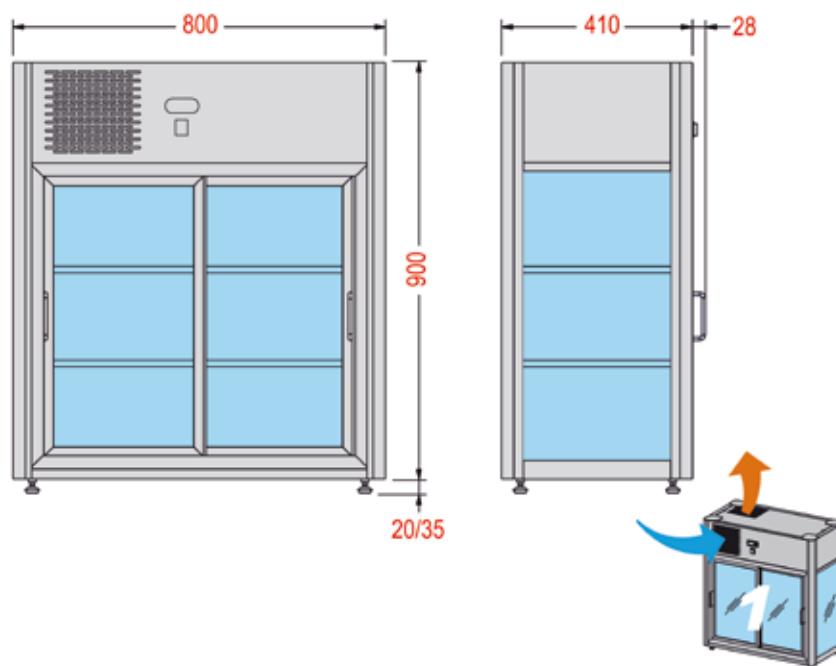
steckerfertig, Umluftkühlung

- steckerfertige Aufsatzkühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301 / Weißaluminium
- innen CNS 1.4301 / Weißaluminium
- bedienseitig mit 2 Glasschiebetüren mit Bügelgriffen
- Maschinenfach oben auf der Vitrine
- LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- automatische Abtauung
- LINUS 150: mit 2 Etagen, B x T in mm: 685 x 292
- LINUS 200: mit 2 Etagen, B x T in mm: 899 x 292
- 4 Stellfüße

Hinweis:

Kundenseitige Glasschiebescheiben mit Griffen erhalten Sie gegen Mehrpreis auf Anfrage.

	LINUS 150	LINUS 200
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	800 x 438 x 934	1000 x 438 x 934
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	290 W / 230 V	300 W / 230 V
Kälteleistung	336 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-290 / 80 g	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	70 %	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	80 kg / 70 kg	90 kg / 80 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301 / Weißaluminium	
innen	CNS 1.4301 / Weißaluminium	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	45517151	45517251
Verkaufspreis	<b>2.798,00 €</b>	<b>2.875,00 €</b>





# COMBO VON ISA BY NORDCAP: INNOVATIVES MODULARKONZEPT FÜR DEN LADENBAU



## MODULAR, INDIVIDUELL & ÜBERRASCHEND

Ladenbaukonzept COMBO, das bedeutet. . .

- . . . helle und präzise Elemente, die sich zu flexiblen und dynamischen Konzepten kombinieren lassen.
- . . . edle Materialien und Finishings – Holz, Stein, Metall, Farbe – um stets persönliche und kreative Kombinationen zu kreieren.
- . . . nüchterne Linien in überraschenden Formen und Möglichkeiten.



## Sie möchten mehr über Combo erfahren?

Unsere Produktmanagerin für Speiseeistechnik berät Sie gerne unverbindlich!

### Maren Klose

mobil: +49 172 1599763  
E-Mail: [maren.klose@nordcap.de](mailto:maren.klose@nordcap.de)





APV-2



Variante GE-LED  
mit eckigem Glasaufbau

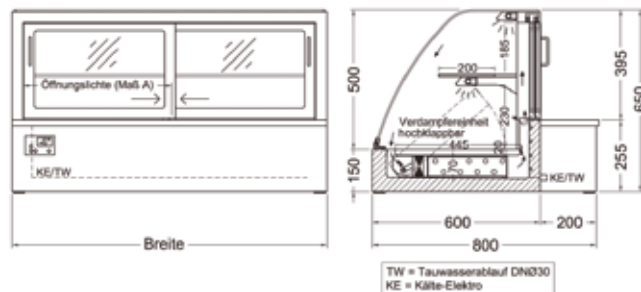
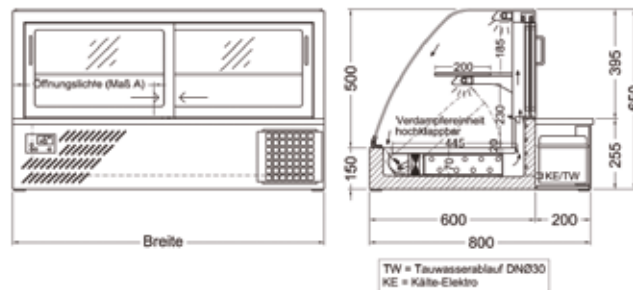


Variante GS-LED  
mit schrägem Glasaufbau

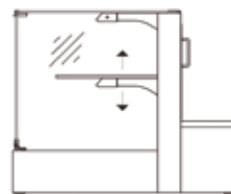
## Aufsatzkühlvitrine Serie APV

steckerfertig oder zentralgekühlt

- steckerfertige oder zentralgekühlte Aufsatzkühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- steckerfertige Modelle: mit rückseitig angeordnetem, zwangsbelüftetem Kälteaggregat
- zentralgekühlte Modelle: Expansionsventil R-134a vormontiert, Leitungen nach unten herausgeführt
- 5-seitiger Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Schiebetüren, kundenseitig mit Panoramascheibe aus gehärtetem Glas, welche zum Reinigen kippbar ist
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtaugung
- APV-2 / 3 / 4: Tauwasserverdunstung über Aggregatabwärme
- APV-2-Z / 3-Z / 4-Z: bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- höhenverstellbares Zwischenbord und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas, herausnehmbar



Borde +25mm höhenverstellbar  
und schrägstellbar



Glasaufbauten individuell:  
gerundet, eckig oder schräg

## Aufsatzkühlvitrine Serie APV

steckerfertig oder zentralgekühlt

	<b>APV-2</b>	<b>APV-3</b>	<b>APV-4</b>	<b>APV-2-Z</b>	<b>APV-3-Z</b>	<b>APV-4-Z</b>
	steckerfertig			zentralgekühlt		
	Basismodell mit rundem Glasaufbau					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	800 x 800 x 650	1125 x 800 x 650	1450 x 800 x 650	800 x 800 x 650	1125 x 800 x 650	1450 x 800 x 650
innen (B x T x H)	655 x 445 x 20	980 x 445 x 20	1305 x 445 x 20	655 x 445 x 20	980 x 445 x 20	1305 x 445 x 20
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	295	455	620	295	455	620
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Ausstellfläche	0,44 m <sup>2</sup>	0,65 m <sup>2</sup>	0,87 m <sup>2</sup>	0,44 m <sup>2</sup>	0,65 m <sup>2</sup>	0,87 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	366 W / 230 V	432 W / 230 V	456 W / 230 V	91 W / 230 V	117 W / 230 V	141 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	335 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C	305 W / VT -10 °C	335 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-290			Expansionsventil R-134a vorinstalliert		
Energieverbrauch	5,27 kWh / 24h	6,22 kWh / 24h	6,57 kWh / 24h			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
relative Luftfeuchtigkeit	60 %					
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen					
innen	CNS 1.4301					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	484356350	484356351	484356352	484356355	484356356	484356357
Verkaufspreis	<b>4.492,00 €</b>	<b>5.328,00 €</b>	<b>6.722,00 €</b>	<b>3.185,00 €</b>	<b>3.999,00 €</b>	<b>5.245,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>						
VARIANTEN	Code	Ausführung				Preis in €
APV-2	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung				4.492,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung				4.492,00
APV-3	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung				5.328,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung				5.328,00
APV-4	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung				6.722,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung				6.722,00
APV-2-Z	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung				3.185,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung				3.185,00
APV-3-Z	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung				3.999,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung				3.999,00
APV-4-Z	GE-LED	mit eckigem Glasaufbau und LED-Beleuchtung				5.245,00
	GS-LED	mit schrägem Glasaufbau (10°) und LED-Beleuchtung				5.245,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W					484190215	277,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter					484303899	59,00
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325					484309020	69,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162					484309021	60,00



Serie GREEN AE-65-E



Serie GREEN AE-65-E  
(Abbildung zeigt Sonderausführung  
in RAL 9005 - schwarz)

## Aufsatzkühlvitrine Serie GREEN AE

steckerfertig, LED-Beleuchtung,  
Aufbauhöhe 655 mm, Isolierverglasung

- steckerfertige Isolierglas-Aufsatzkühlvitrine mit Umluftkühlung
- außen Korpus CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Rahmen in Weißaluminium-Optik
- innen CNS 1.4301
- Aufbauhöhe 655 mm
- mit rückseitig angeordnetem, zwangsbelüftetem Kälteaggregat
- 5-seitiger Glaseinblick, kundenseitig Panoramascheibe aus Isolierglas, welche zum Reinigen hochklappbar ist
- bedienseitig mit Schiebetüren
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht je Etage und geschützt angeordnet, Standardfarbe weiß, wahlweise gelb oder rosa möglich
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- 1 schrägstellbares Zwischenbord aus ESG

Hinweis:

Standardfarbe: Weißaluminium-Optik, Sonderausführung in RAL 9005 (schwarz) auf Anfrage gegen Aufpreis möglich.

### GREEN AE-79-65-E

### GREEN AE-111-65-E

steckerfertig, eckiger Glasaufbau, LED-Beleuchtung,  
Aufbauhöhe 655 mm, Isolierverglasung

ABMESSUNGEN (MM)	GREEN AE-79-65-E	GREEN AE-111-65-E
außen (B x T x H)	790 x 800 x 655	1115 x 800 x 655
innen (B x T x H)	690 x 465	1015 x 465
Einbringmaß bei geöffnet. Scheibe (B)	295	455

LEISTUNGSDATEN	GREEN AE-79-65-E	GREEN AE-111-65-E
Ausstellfläche	0,52 m <sup>2</sup>	0,77 m <sup>2</sup>

TECHNISCHE DATEN	GREEN AE-79-65-E	GREEN AE-111-65-E
Anschlusswert	309 W / 230 V	357 W / 230 V
Kälteleistung	305 W / VT -10 °C	370 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-290	R-134a
Energieverbrauch	4,45 kWh / 24h	5,14 kWh / 24h

TEMPERATURANGABEN	GREEN AE-79-65-E	GREEN AE-111-65-E
Bereich	+5 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
relative Luftfeuchtigkeit	75 bis 85 %	

VERKLEIDUNG	GREEN AE-79-65-E	GREEN AE-111-65-E
außen	Korpus CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Rahmen in Weißaluminium-Optik	
innen	CNS 1.4301	

BESTELINFOS	GREEN AE-79-65-E	GREEN AE-111-65-E
Artikel-Nr.	484356380	484356381
Verkaufspreis	<b>5.342,00 €</b>	<b>6.336,00 €</b>

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W	484190215	277,00
Preisschildhalterungen, lfd. Meter	484303899	59,00
Snackwellen GN 1/1, B x T in mm: 530 x 325	484309020	69,00
Snackwellen GN 2/4, B x T in mm: 530 x 162	484309021	60,00



# WÄRMEVITRINEN & KOMBINATIONSVITRINEN

# 12b



Einbauwärmevitri-  
nen  
BASIC  
mit einstellbarem  
Wärme klima 12b/4

Einbauwärmevitri-  
nen  
BASIC PLUS  
mit einstellbarem  
Wärme klima 12b/8

Einbauwärmevitri-  
nen  
COMFORT  
mit einstellbarem  
Wärme klima 12b/12

Einbauwärmevitri-  
nen  
mit Wärmebrücken 12b/20

Kombinationsvitri-  
nen 12b/30

kombinierte Snack- &  
Flaschenvitri-  
nen 12b/33

12b/4



Einbauwärmevitri-  
nen BASIC  
mit einstellbarem Wärme klima

12b/8



Einbauwärmevitri-  
nen BASIC PLUS  
mit einstellbarem Wärme klima

12b/12



Einbauwärmevitri-  
nen COMFORT  
mit einstellbarem Wärme klima

12b/20



Einbauwärmevitri-  
nen  
mit Wärmebrücken

12b/30



Kombinationsvitri-  
nen

12b/33



kombinierte  
Snack- & Flaschenvitri-  
nen

# WÄRMEVITRINEN BASIC LINE & COMFORT LINE

LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe

Quick Cleaning: anhebbares Deckglas

langwellige Infrarot-Stützwärme

Easy Change: einschiebbares Frontglas, wahlweise als SB- oder Bedienvitrine

hochklappbarer Spiegel für Speisenpräsentation mit Tiefenwirkung

hochziehbare primäre Heizplatte für hygienische Reinigung



stabiles Wärmeklima im Inneren der Vitrine

visuelle und akustische Anzeige zur Wassernachfüllung

aushängbare Flügel-türen mit Sichtfenster

Piktogramm-steuerung für Stützwärme, Primärwärme und Feuchtigkeit

Easy Filling: einfaches Nachfüllen der Wasserschale (BASIC Line)



herausnehmbares Schneidbrett mit darunter integriertem Klappspiegel

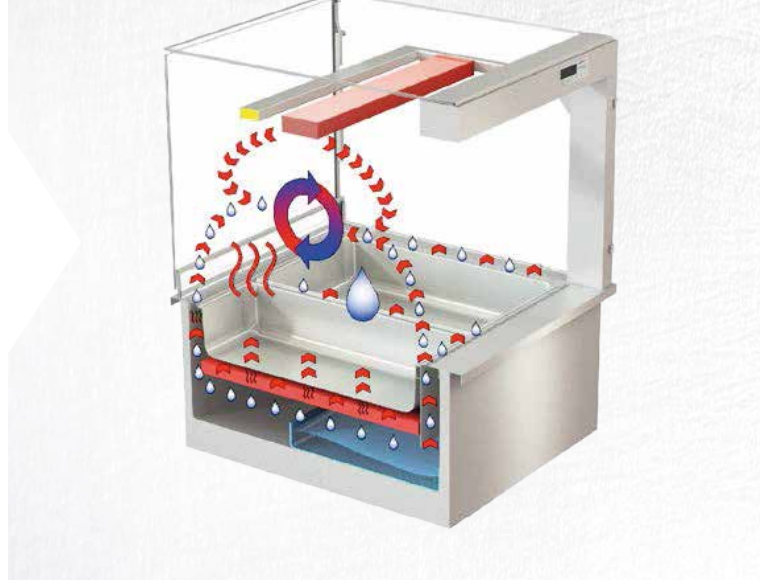
Feuchtezufuhr über Schieberegler regelbar

verspiegelte Flügel-türen für visuelle Erweiterung der Verkaufsfläche



## Perfektes Klima – perfekter Geschmack

Ein völlig neues Prinzip revolutioniert die Welt der Wärmegeräte! Durch die neuartige Technologie werden feinste Wassertröpfchen im Inneren der Vitrine gleichmäßig verteilt, sodass ein spezielles Wärmeclima entsteht. Es schützt die Speisen vor Austrocknung, erhält ihre hochwertige Qualität, und sie wirken länger frisch!



## 3 Klima-Arten – ein einziges Gerät

Wählen Sie zwischen „feuchter Wärme“, „trockener Wärme“ oder „warmer Feuchte“ mittels Piktogrammsteuerung. Durch das Wärmeclima bleibt die Kernwärme Ihrer Speisen perfekt erhalten. Oder nutzen Sie die Vitrine einfach als „neutrale“ Ausstellfläche. So optimieren Sie die Nutzung mit einem einzigen Gerät während Ihrer Öffnungszeiten!

## Easy Filling – einmal für (fast) immer

Die Wärmevitrine **BASIC Line** erinnert Sie automatisch optisch und akustisch alle drei bis vier Stunden an das Wassernachfüllen – Dazu müssen Sie die Speisenpräsentation nicht einmal ausräumen!

Bei der **BASIC Plus** mit Tanksystem reicht der Wasservorrat sogar für zwölf Stunden und mehr. Ein Festwasseranschluss zur automatischen Nachfüllung ist ebenfalls möglich.





BASIC E-44-45 - Slide in

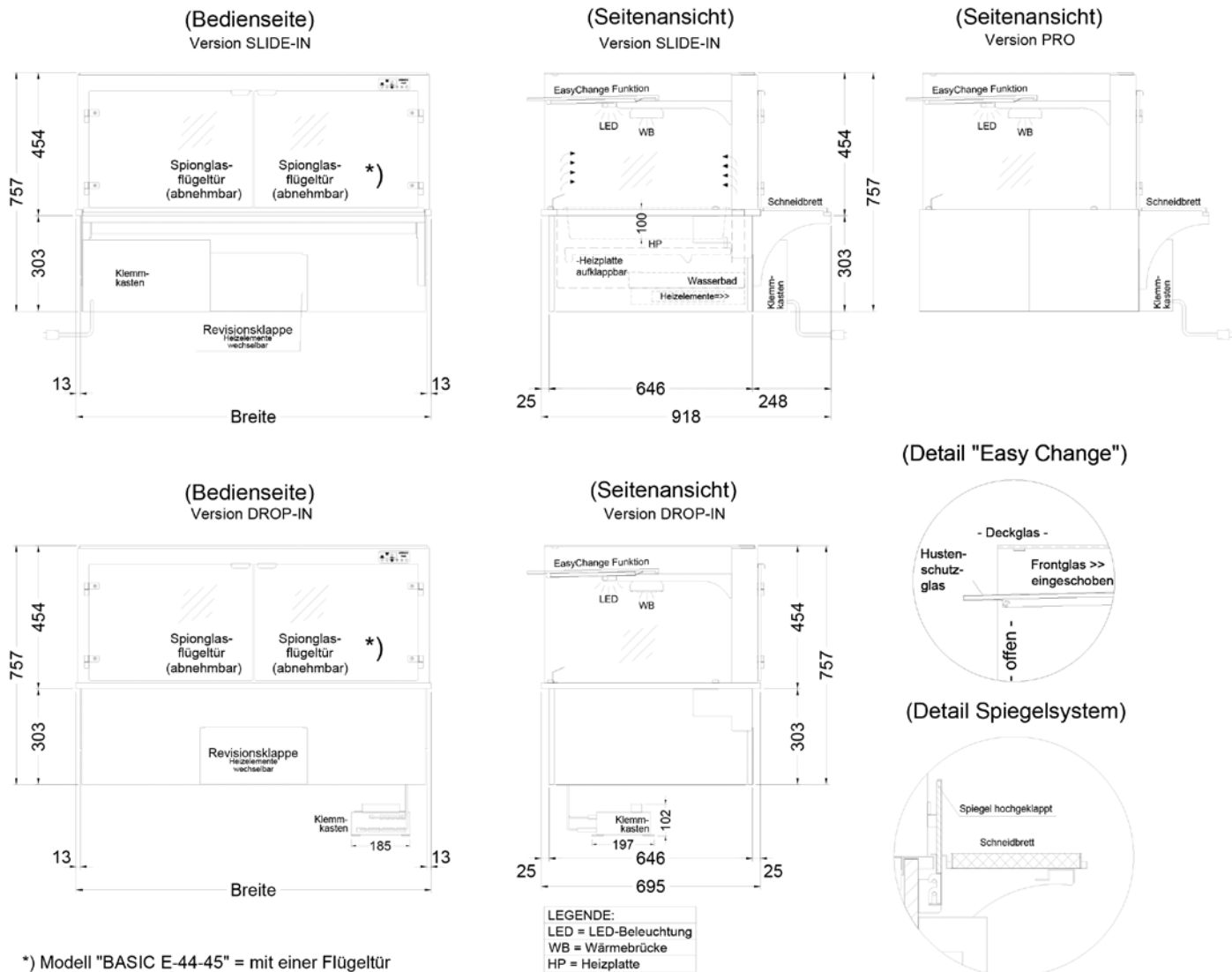
## Einbauwärmevitrine Serie BASIC E 45

BASIC Line, eckige Ausführung

- Einbauwärmevitrine mit 3 Klima-Arten in einem Gerät
- Ausführungen:  
 SLIDE IN: zum Einschieben in bauseitige Verkleidung  
 DROP IN: zum Einlassen von oben in eine bauseitige Verkleidung (ohne bedienseitiges Schneidbrett und Spiegel)  
 PRO: mit geschliffenem Korpus zum Einbauen ohne bauseitige Verkleidung
- Wechsel zwischen Bedien- und Selbstbedienungsvitrine durch einschiebbares Frontglas
- regelbare Feuchtigkeitszufuhr, einfache Wassernachfüllung über Bedienseite
- bedienseitig mit Flügeltüren, aushängbar, kundenseitig mit Verspiegelung
- hochklappbare Heizplatte und Glasdeckel
- visuelle / akustische Anzeige, Piktogrammsteuerung für Infrarot-Stützwärme und Feuchtigkeit
- hitzebeständige LED-Beleuchtung – 2700 Kelvin
- serienmäßig mit Wassernachfüllbehälter

Hinweis:

Ausführung mit schrägem Glasaufsatz preisgleich auf Anfrage erhältlich.  
 Unterbauten für die Serie BASIC Line finden Sie im Sonderzubehör.



\*) Modell "BASIC E-44-45" = mit einer Flügeltür



## Einbauwärmeveritine Serie BASIC E 45

BASIC Line, eckige Ausführung

	<b>BASIC E-44-45 - SLIDE IN</b>	<b>BASIC E-78-45 - SLIDE IN</b>	<b>BASIC E-112-45 - SLIDE IN</b>	<b>BASIC E-146-45 - SLIDE IN</b>
	BASIC Line, eckige Ausführung			
	für GN 1/1	für GN 2/1	für GN 3/1	für GN 4/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	445 x 646 / 918 x 454 / 757	785 x 646 / 918 x 454 / 757	1125 x 646 / 918 x 454 / 757	1465 x 646 / 918 x 454 / 757
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,17 m <sup>2</sup>	0,35 m <sup>2</sup>	0,52 m <sup>2</sup>	0,69 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	1740 W / 230 V	1990 W / 230 V	3040 W / 230 V	3920 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+65 bis +85 °C			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484520310	484520311	484520312	484520313
Verkaufspreis	<b>4.334,00 €</b>	<b>6.654,00 €</b>	<b>8.141,00 €</b>	<b>9.708,00 €</b>

	<b>BASIC E-44-45 - DROP IN</b>	<b>BASIC E-78-45 - DROP IN</b>	<b>BASIC E-112-45 - DROP IN</b>	<b>BASIC E-146-45 - DROP IN</b>
	BASIC Line, eckige Ausführung			
	für GN 1/1	für GN 2/1	für GN 3/1	für GN 4/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	445 x 646 / 695 x 454 / 757	785 x 646 / 695 x 454 / 757	1125 x 646 / 695 x 454 / 757	1465 x 646 / 695 x 454 / 757
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,17 m <sup>2</sup>	0,35 m <sup>2</sup>	0,52 m <sup>2</sup>	0,69 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	1740 W / 230 V	1990 W / 230 V	3040 W / 230 V	3920 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+65 bis +85 °C			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484522310	484522311	484522312	484522313
Verkaufspreis	<b>3.898,00 €</b>	<b>6.140,00 €</b>	<b>7.494,00 €</b>	<b>8.881,00 €</b>

	<b>BASIC E-44-45 PRO</b>	<b>BASIC E-78-45 PRO</b>	<b>BASIC E-112-45 PRO</b>	<b>BASIC E-146-45 PRO</b>
	BASIC Line, eckige Ausführung			
	für GN 1/1	für GN 2/1	für GN 3/1	für GN 4/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	435 x 695 / 917 x 434 / 757	775 x 695 / 917 x 434 / 757	1115 x 695 / 917 x 434 / 757	1455 x 695 / 917 x 434 / 757
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,17 m <sup>2</sup>	0,35 m <sup>2</sup>	0,52 m <sup>2</sup>	0,69 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	1740 W / 230 V	1990 W / 230 V	3040 W / 230 V	3920 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+65 bis +85 °C			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484521310	484521311	484521312	484521313
Verkaufspreis	<b>4.681,00 €</b>	<b>7.147,00 €</b>	<b>8.743,00 €</b>	<b>10.423,00 €</b>

### SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 12b /31.



BASIC E-44-53 - Slide in

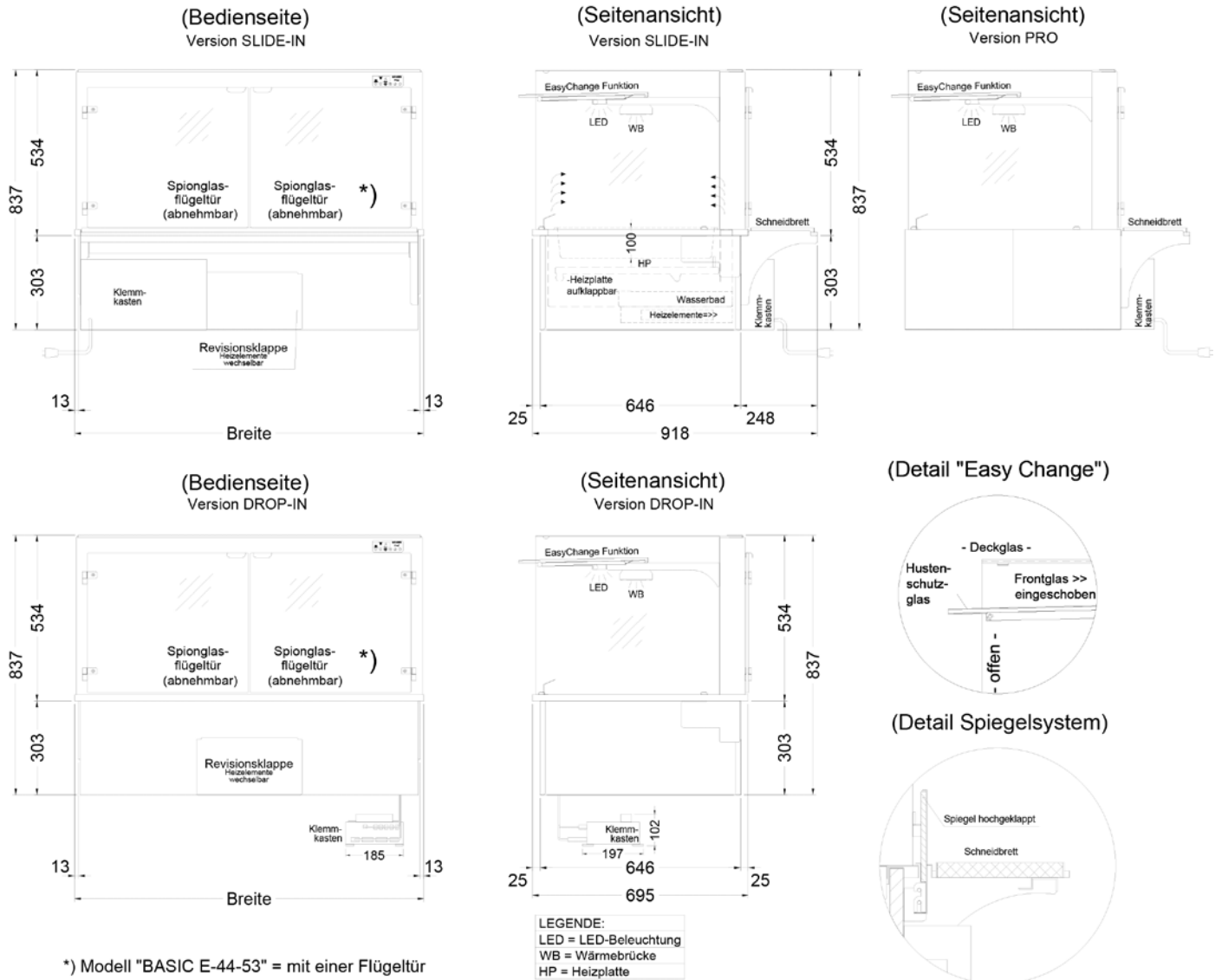
## Einbauwärmevitrine Serie BASIC E 53

BASIC Line, eckige Ausführung

- Einbauwärmevitrine mit 3 Klima-Arten in einem Gerät
- Ausführungen:
  - SLIDE IN: zum Einschieben in bauseitige Verkleidung
  - DROP IN: zum Einlassen von oben in eine bauseitige Verkleidung (ohne bedienseitiges Schneidbrett und Spiegel)
  - PRO: mit geschliffenem Korpus zum Einbauen ohne bauseitige Verkleidung
- Wechsel zwischen Bedien- und Selbstbedienungsitrine durch einschiebbares Frontglas
- regelbare Feuchtigkeitszufuhr, einfache Wassernachfüllung über Bedienseite
- bedienseitig mit Flügeltüren, aushängbar, kundenseitig mit Verspiegelung
- hochklappbare Heizplatte und Glasdeckel
- visuelle / akustische Anzeige, Piktogrammsteuerung für Infrarot-Stützwärme und Feuchtigkeit
- hitzebeständige LED-Beleuchtung – 2700 Kelvin
- serienmäßig mit Wassernachfüllbehälter

Hinweis:

Ausführung mit schrägem Glasaufsatz preisgleich auf Anfrage erhältlich.  
 Unterbauten für die Serie BASIC Line finden Sie im Sonderzubehör.



## Einbauwärmewitrine Serie BASIC E 53

BASIC Line, eckige Ausführung

	<b>BASIC E-44-53 - SLIDE IN</b>	<b>BASIC E-78-53 - SLIDE IN</b>	<b>BASIC E-112-53 - SLIDE IN</b>	<b>BASIC E-146-53 - SLIDE IN</b>
	BASIC Line, eckige Ausführung			
	für GN 1/1	für GN 2/1	für GN 3/1	für GN 4/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	445 x 646 / 918 x 534 / 837	785 x 646 / 918 x 534 / 837	1125 x 646 / 918 x 534 / 837	1465 x 646 / 918 x 534 / 837
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,17 m <sup>2</sup>	0,35 m <sup>2</sup>	0,52 m <sup>2</sup>	0,69 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	1740 W / 230 V	1990 W / 230 V	3040 W / 230 V	3920 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+65 bis +85 °C			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484520110	484520111	484520112	484520113
Verkaufspreis	<b>4.423,00 €</b>	<b>6.790,00 €</b>	<b>8.308,00 €</b>	<b>9.904,00 €</b>

	<b>BASIC E-44-53 - DROP IN</b>	<b>BASIC E-78-53 - DROP IN</b>	<b>BASIC E-112-53 - DROP IN</b>	<b>BASIC E-146-53 - DROP IN</b>
	BASIC Line, eckige Ausführung			
	für GN 1/1	für GN 2/1	für GN 3/1	für GN 4/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	445 x 646 / 695 x 534 / 837	785 x 646 / 695 x 534 / 837	1125 x 646 / 695 x 534 / 837	1465 x 646 / 695 x 534 / 837
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,17 m <sup>2</sup>	0,35 m <sup>2</sup>	0,52 m <sup>2</sup>	0,69 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	1740 W / 230 V	1990 W / 230 V	3040 W / 230 V	3920 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+65 bis +85 °C			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484522110	484522111	484522112	484522113
Verkaufspreis	<b>3.987,00 €</b>	<b>6.277,00 €</b>	<b>7.661,00 €</b>	<b>9.079,00 €</b>

	<b>BASIC E-44-53 PRO</b>	<b>BASIC E-78-53 PRO</b>	<b>BASIC E-112-53 PRO</b>	<b>BASIC E-146-53 PRO</b>
	BASIC Line, eckige Ausführung			
	für GN 1/1	für GN 2/1	für GN 3/1	für GN 4/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	445 x 695 / 917 x 514 / 837	775 x 695 / 917 x 510 / 830	1115 x 695 / 917 x 514 / 837	1455 x 695 / 917 x 514 / 837
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,17 m <sup>2</sup>	0,35 m <sup>2</sup>	0,52 m <sup>2</sup>	0,69 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	1740 W / 230 V	1990 W / 230 V	3040 W / 230 V	3920 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+65 bis +85 °C			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484521110	484521111	484521112	484521113
Verkaufspreis	<b>4.777,00 €</b>	<b>7.293,00 €</b>	<b>8.922,00 €</b>	<b>10.632,00 €</b>

**SONDERZUBEHÖR**  
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 12b /31.



BASIC Plus E-44-45 - Slide in



BASIC Plus E-44-45 - Slide in

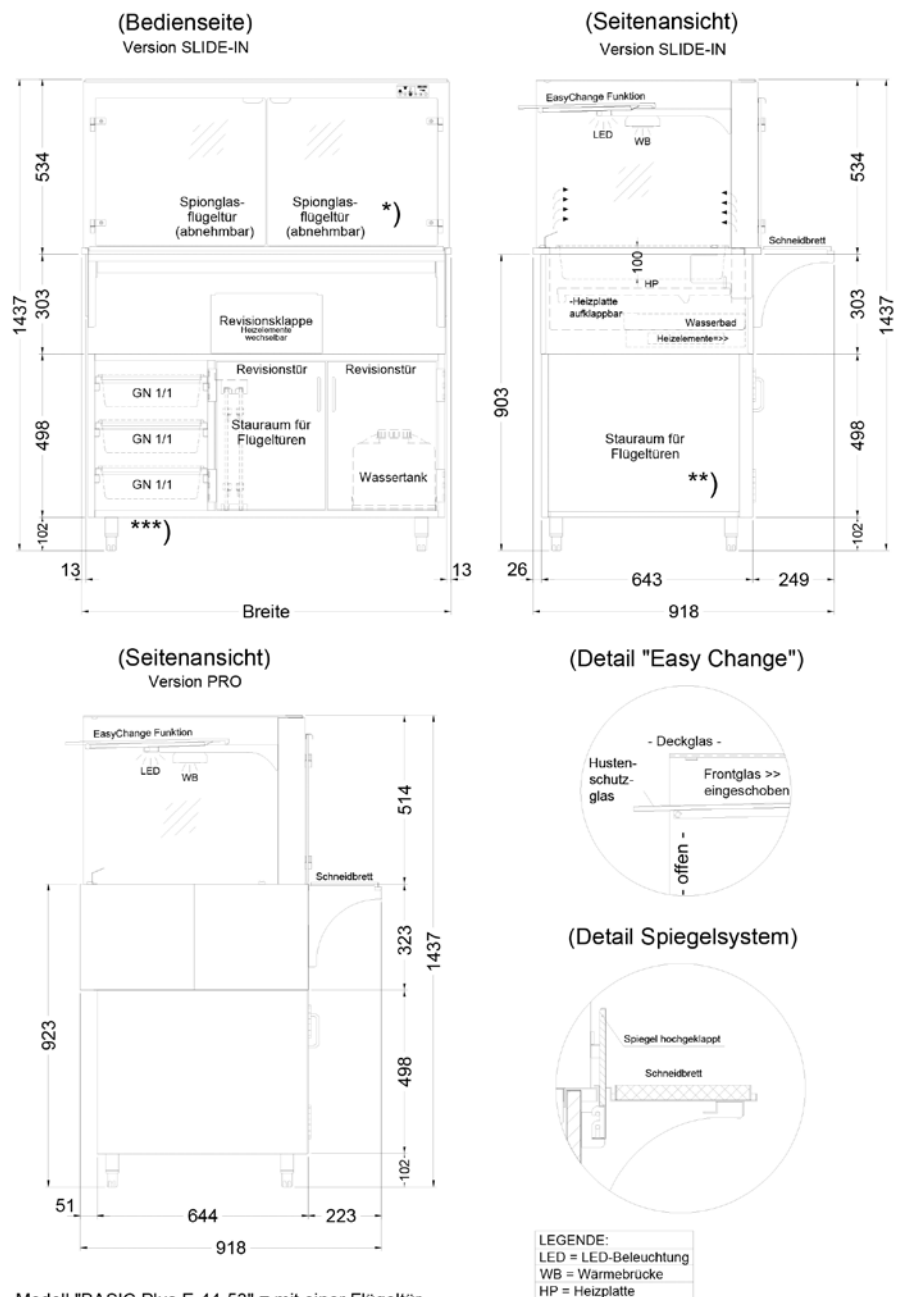
## Einbauwärmevitrine Serie BASIC Plus E 45

BASIC Line, eckige Ausführung

- Einbauwärmevitrine mit 3 Klima-Arten in einem Gerät
- Ausführung:  
SLIDE IN: zum Einschieben in bauseitige Verkleidung  
PRO: mit geschliffenem Korpus zum Einbauen ohne bauseitige Verkleidung
- Wechsel zwischen Bedien- und Selbstbedienungsvitrine durch einschiebbares Frontglas
- Systemunterbau inkl. Wassertank, Wasserpumpe und Aufnahme für abnehmbare Flügeltüren
- regelbare Feuchtigkeitszufuhr, einfache Wassernachfüllung über Bedienseite
- bedienseitig mit Flügeltüren, aushängbar, kundenseitig mit Verspiegelung
- hochklappbare Heizplatte und abnehmbarer Glasdeckel
- visuelle / akustische Anzeige, Piktogrammsteuerung für Infrarot-Stützwärme und Feuchtigkeit
- hitzebeständige LED-Beleuchtung – 2700 Kelvin
- serienmäßig mit herausnehmbarem Schneidbrett mit darunter integriertem Klappspiegel

Hinweis:

Ausführung mit schrägem Glastaufsatz preisgleich auf Anfrage erhältlich.



\*) Modell "BASIC Plus E-44-53" = mit einer Flügeltür

\*\*) Modell "BASIC Plus E-146-53" = Stauraum für Flügeltüren in Schublade unterhalb des Systemunterbaus

\*\*\*) Modell "BASIC Plus E-44-53" & Modell "BASIC Plus E-78-53" = kein Ablagefach für GN-Schalen





## Einbauwärmeveritrine Serie BASIC Plus E 45

BASIC Line, eckige Ausführung

	<b>BASIC PLUS E-44-45 - SLIDE IN</b>	<b>BASIC PLUS E-78-45 - SLIDE IN</b>	<b>BASIC PLUS E-112-45 - SLIDE IN</b>	<b>BASIC PLUS E-146-45 - SLIDE IN</b>
	BASIC Line, eckige Ausführung			
	für GN 1/1	für GN 2/1	für GN 3/1	für GN 4/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	445 x 643 / 917 x 450 / 1350	785 x 643 / 918 x 454 / 1357	1125 x 643 / 918 x 454 / 1357	1465 x 643 / 918 x 454 / 1357
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,17 m <sup>2</sup>	0,35 m <sup>2</sup>	0,52 m <sup>2</sup>	0,69 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	1740 W / 230 V	1990 W / 230 V	3040 W / 230 V	3920 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+65 bis +85 °C			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484520410	484520411	484520412	484520413
Verkaufspreis	<b>5.778,00 €</b>	<b>8.426,00 €</b>	<b>10.091,00 €</b>	<b>12.027,00 €</b>

	<b>BASIC PLUS E-44-45 PRO</b>	<b>BASIC PLUS E-78-45 PRO</b>	<b>BASIC PLUS E-112-45 PRO</b>	<b>BASIC PLUS E-146-45 PRO</b>
	BASIC Line, eckige Ausführung			
	für GN 1/1	für GN 2/1	für GN 3/1	für GN 4/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	435 x 643 / 917 x 430 / 1350	775 x 644 / 917 x 434 / 1357	1115 x 644 / 918 x 434 / 1357	1455 x 644 / 917 x 434 / 1357
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,17 m <sup>2</sup>	0,35 m <sup>2</sup>	0,52 m <sup>2</sup>	0,69 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	1740 W / 230 V	1990 W / 230 V	3040 W / 230 V	3920 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+65 bis +85 °C			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484521410	484521411	484521412	484521413
Verkaufspreis	<b>6.125,00 €</b>	<b>8.920,00 €</b>	<b>10.684,00 €</b>	<b>12.738,00 €</b>

**SONDERZUBEHÖR**  
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 12b /31.



BASIC Plus E-44-53 - Slide in



BASIC Plus E-44-53 - Slide in

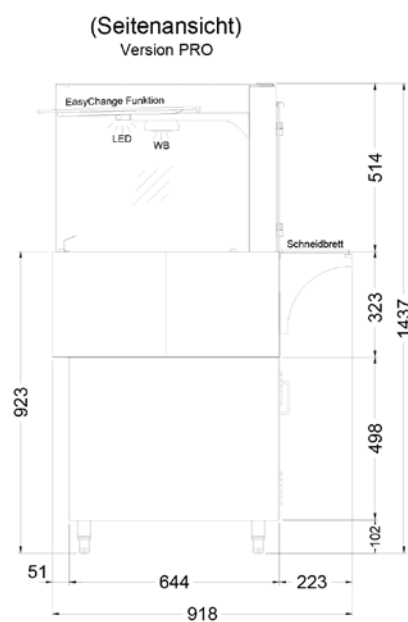
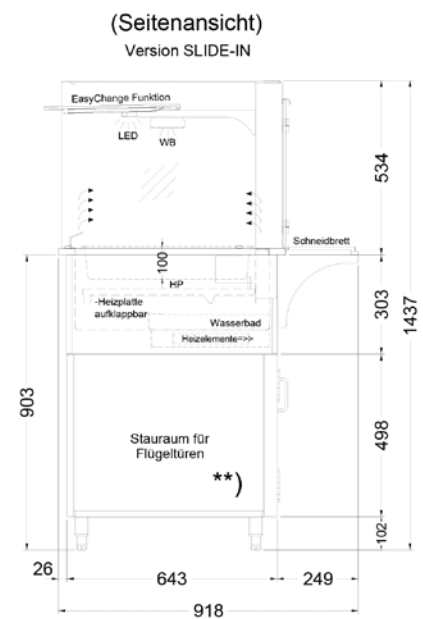
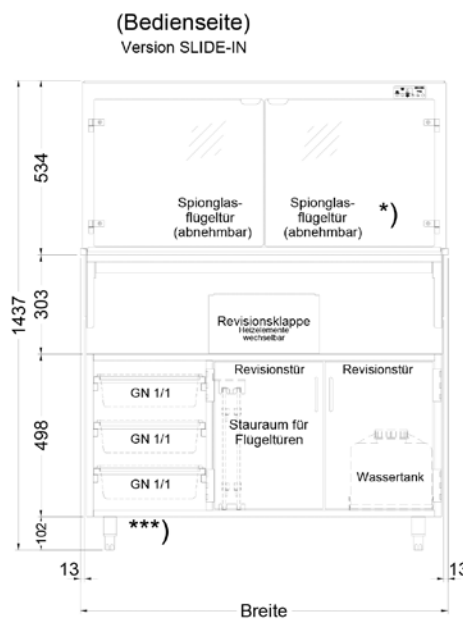
## Einbauwärmeveritine Serie BASIC Plus E 53

BASIC Line, eckige Ausführung

- Einbauwärmeveritine mit 3 Klima-Arten in einem Gerät
- Ausführung:  
SLIDE IN: zum Einschieben in bauseitige Verkleidung  
PRO: mit geschliffenem Korpus zum Einbauen ohne bauseitige Verkleidung
- Wechsel zwischen Bedien- und Selbstbedienungsvitrine durch einschiebbares Frontglas
- Systemunterbau inkl. Wassertank, Wasserpumpe und Aufnahme für abnehmbare Flügeltüren
- regelbare Feuchtigkeitszufuhr, einfache Wassernachfüllung über Bedienseite
- bedienseitig mit Flügeltüren, aushängbar, kundenseitig mit Verspiegelung
- hochklappbare Heizplatte und abnehmbarer Glasdeckel
- visuelle / akustische Anzeige, Piktogrammsteuerung für Infrarot-Stützwärme und Feuchtigkeit
- hitzebeständige LED-Beleuchtung – 2700 Kelvin
- serienmäßig mit herausnehmbarem Schneidbrett mit darunter integriertem Klappspiegel

Hinweis:

Ausführung mit schrägem Glasaufsatz preisgleich auf Anfrage erhältlich.



(Detail "Easy Change")



(Detail Spiegelsystem)



LEGENDE:  
LED = LED-Beleuchtung  
WB = Wärmebrücke  
HP = Heizplatte

\*) Modell "BASIC Plus E-44-53" = mit einer Flügeltür

\*\*) Modell "BASIC Plus E-146-53" = Stauraum für Flügeltüren in Schublade unterhalb des Systemunterbaus

\*\*\*) Modell "BASIC Plus E-44-53" & Modell "BASIC Plus E-78-53" = kein Ablagefach für GN-Schalen



## Einbauwärmeveritine Serie BASIC Plus E 53

BASIC Line, eckige Ausführung

	<b>BASIC PLUS E-44-53 - SLIDE IN</b>	<b>BASIC PLUS E-78-53 - SLIDE IN</b>	<b>BASIC PLUS E-112-53 - SLIDE IN</b>	<b>BASIC PLUS E-146-53 - SLIDE IN</b>
	BASIC Line, eckige Ausführung			
	für GN 1/1	für GN 2/1	für GN 3/1	für GN 4/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	445 x 643 / 918 x 534 / 1437	785 x 643 / 918 x 534 / 1437	1125 x 643 / 918 x 534 / 1437	1465 x 643 / 918 x 534 / 1437
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,17 m <sup>2</sup>	0,35 m <sup>2</sup>	0,52 m <sup>2</sup>	0,69 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	1740 W / 230 V	1990 W / 230 V	3040 W / 230 V	3920 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+65 bis +85 °C			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484520210	484520211	484520212	484520213
Verkaufspreis	<b>5.897,00 €</b>	<b>8.599,00 €</b>	<b>10.297,00 €</b>	<b>12.273,00 €</b>

	<b>BASIC PLUS E-44-53 PRO</b>	<b>BASIC PLUS E-78-53 PRO</b>	<b>BASIC PLUS E-112-53 PRO</b>	<b>BASIC PLUS E-146-53 PRO</b>
	BASIC Line, eckige Ausführung			
	für GN 1/1	für GN 2/1	für GN 3/1	für GN 4/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	435 x 644 / 917 x 514 / 1437	775 x 643 / 917 x 514 / 1437	1115 x 643 / 917 x 514 / 1437	1455 x 644 / 917 x 514 / 1437
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,17 m <sup>2</sup>	0,35 m <sup>2</sup>	0,52 m <sup>2</sup>	0,69 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	1740 W / 230 V	1990 W / 230 V	3040 W / 230 V	3920 W / 230 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+65 bis +85 °C			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484521210	484521211	484521212	484521213
Verkaufspreis	<b>6.251,00 €</b>	<b>9.101,00 €</b>	<b>10.909,00 €</b>	<b>12.998,00 €</b>

**SONDERZUBEHÖR**  
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 12b /31.



COMFORT E-78-45 - Slide in



## Einbauwärmehvitrite Serie COMFORT E 45

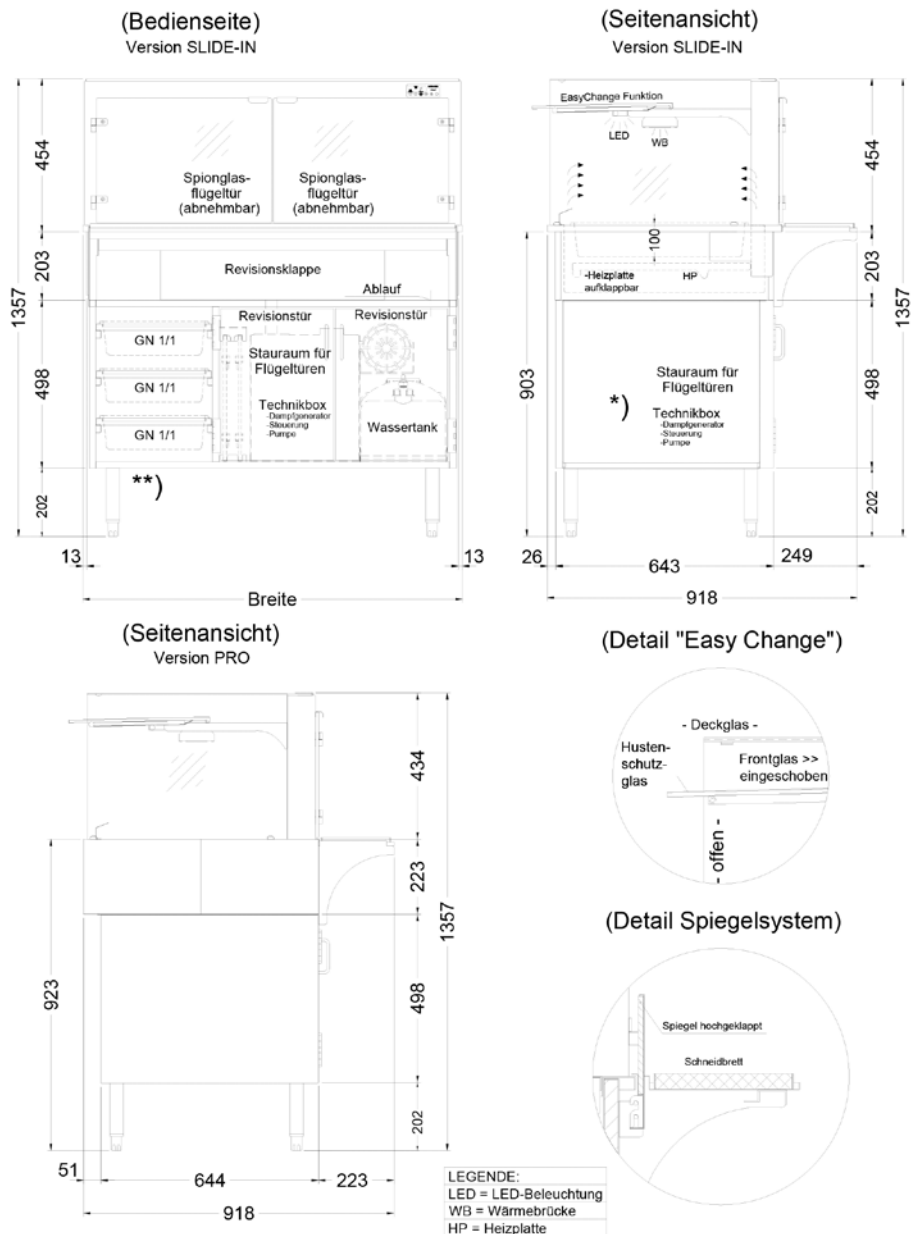
COMFORT Line, eckige Ausführung

- Einbauwärmehvitrite mit 3 Klima-Arten in einem Gerät
- Ausführung:  
SLIDE IN: zum Einschleiben in bauseitige Verkleidung  
PRO: mit geschliffenem Korpus zum Einbauen ohne bauseitige Verkleidung
- Wechsel zwischen Bedien- und Selbstbedienungsvitrite durch einschiebbares Frontglas
- Systemunterbau mit Dampfgenerator inkl. Entkalkungssystem zur Wasseraufbereitung, zur Aufnahme von Zubehör und als Stauraum für die abnehmbaren Flügeltüren
- regelbare Feuchtigkeitzufuhr, einfache Wassernachfüllung über Bedienseite
- bedienseitig mit Flügeltüren, aushängbar, kundenseitig mit Verspiegelung
- hochklappbare Heizplatte und abnehmbarer Glasdeckel
- visuelle / akustische Anzeige, Piktogrammsteuerung für Infrarot-Stützwärme und Feuchtigkeit
- hitzebeständige LED-Beleuchtung – 2700 Kelvin
- serienmäßig mit herausnehmbarem Schneidbrett mit darunter integriertem Klappspiegel

Hinweis:

Optional ist auch ein Festwasseranschluss möglich (Sonderzubehör).

Übersteigt die Wasserhärte vor Ort 6 °dH, wird eine Wasserenthärtungsanlage dringend empfohlen.



\*) Modell "COMFORT E-146-45" = Stauraum für Flügeltüren in Schublade unterhalb des Systemunterbaus

\*\*\*) Modell "COMFORT E-78-45" = kein Ablagefach für GN-Schalen



## Einbauwärmeveritine Serie COMFORT E 45

COMFORT Line, eckige Ausführung

	<b>COMFORT E-78-45 - SLIDE IN</b>	<b>COMFORT E-112-45 - SLIDE IN</b>	<b>COMFORT E-146-45 - SLIDE IN</b>
	COMFORT Line, eckige Ausführung		
	für GN 2/1	für GN 3/1	für GN 4/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	785 x 643 / 918 x 454 / 1357	1125 x 643 / 918 x 454 / 1357	1465 x 643 / 918 x 454 / 1357
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	3200 W / 230 V	3900 W / 400 V	4500 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+65 bis +85 °C		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	484520500	484520501	484520502
Verkaufspreis	<b>10.071,00 €</b>	<b>11.886,00 €</b>	<b>13.856,00 €</b>

	<b>COMFORT E-78-45 PRO</b>	<b>COMFORT E-112-45 PRO</b>	<b>COMFORT E-146-45 PRO</b>
	COMFORT Line, eckige Ausführung		
	für GN 2/1	für GN 3/1	für GN 4/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	775 x 644 / 918 x 434 / 1357	1115 x 643 / 918 x 434 / 1357	1455 x 644 / 918 x 434 / 1357
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	3200 W / 230 V	3900 W / 400 V	4500 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+65 bis +85 °C		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	484521500	484521501	484521502
Verkaufspreis	<b>10.563,00 €</b>	<b>12.486,00 €</b>	<b>14.558,00 €</b>

### SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 12b /31.



COMFORT E-78-53 - Slide in



## Einbauwärmehvitrite Serie COMFORT E 53

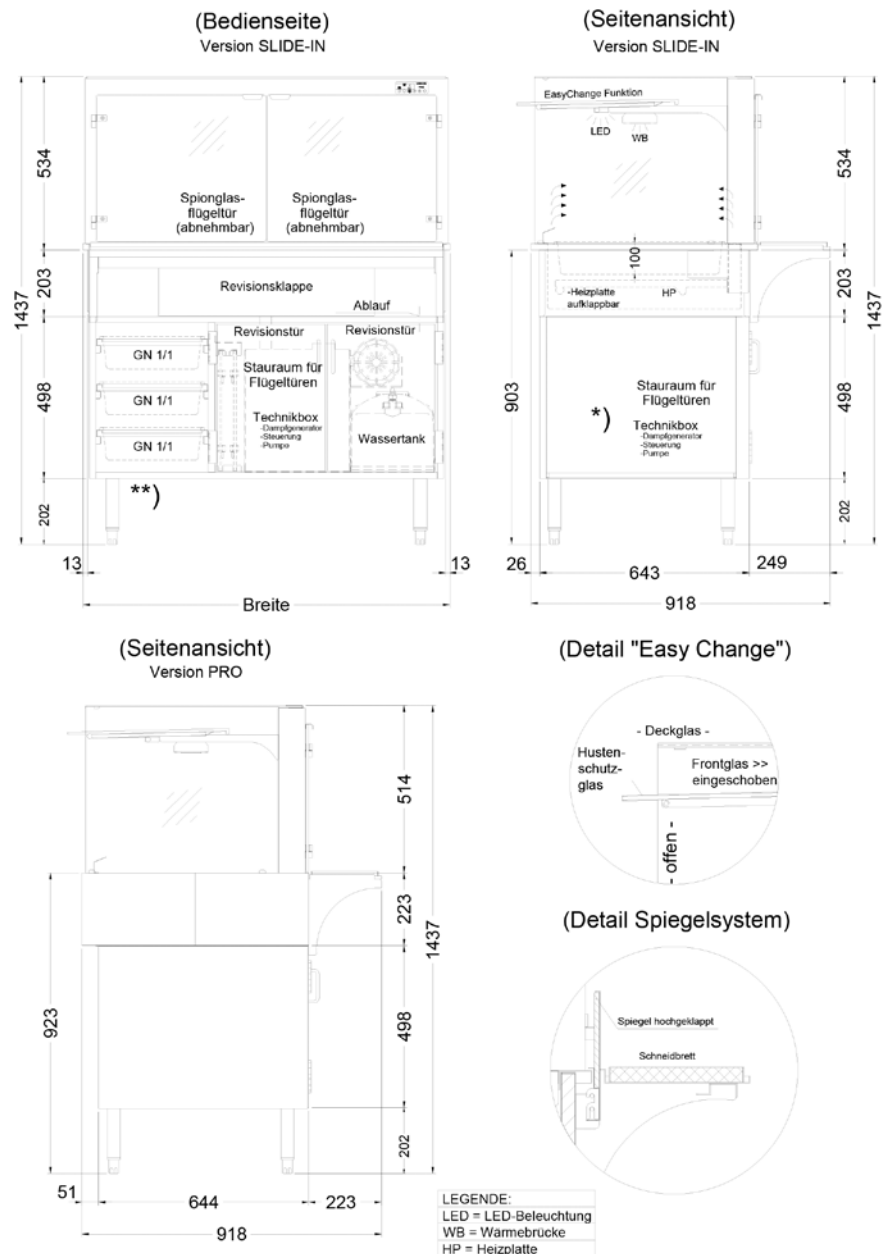
COMFORT Line, eckige Ausführung

- Einbauwärmehvitrite mit 3 Klima-Arten in einem Gerät
- Ausführung:  
SLIDE IN: zum Einschieben in bauseitige Verkleidung  
PRO: mit geschliffenem Korpus zum Einbauen ohne bauseitige Verkleidung
- Wechsel zwischen Bedien- und Selbstbedienungsvitrite durch einschiebbares Frontglas
- Systemunterbau mit Dampfgenerator inkl. Entkalkungssystem zur Wasseraufbereitung, zur Aufnahme von Zubehör und als Stauraum für die abnehmbaren Flügeltüren
- regelbare Feuchtigkeitzufuhr, einfache Wassernachfüllung über Bedienseite
- bedienseitig mit Flügeltüren, aushängbar, kundenseitig mit Verspiegelung
- hochklappbare Heizplatte und abnehmbarer Glasdeckel
- visuelle / akustische Anzeige, Piktogrammsteuerung für Infrarot-Stützwärme und Feuchtigkeit
- hitzebeständige LED-Beleuchtung – 2700 Kelvin
- serienmäßig mit herausnehmbarem Schneidbrett mit darunter integriertem Klappspiegel

Hinweis:

Optional ist auch ein Festwasseranschluss möglich (Sonderzubehör).

Übersteigt die Wasserhärte vor Ort 6 °dH, wird eine Wasserenthärtungsanlage dringend empfohlen.



\* ) Modell "COMFORT E-146-53" = Stauraum für Flügeltüren in Schublade unterhalb des Systemunterbaus

\*\* ) Modell "COMFORT E-78-53" = kein Ablagefach für GN-Schalen





## Einbauwärmeveritine Serie COMFORT E 53

COMFORT Line, eckige Ausführung

	<b>COMFORT E-78-53 - SLIDE IN</b>	<b>COMFORT E-112-53 - SLIDE IN</b>	<b>COMFORT E-146-53 - SLIDE IN</b>
	COMFORT Line, eckige Ausführung		
	für GN 2/1	für GN 3/1	für GN 4/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	785 x 643 / 918 x 534 / 1437	1125 x 643 / 918 x 534 / 1437	1465 x 643 / 918 x 534 / 1437
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	3200 W / 230 V	3900 W / 400 V	4500 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+65 bis +85 °C		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	484520600	484520601	484520602
Verkaufspreis	<b>10.242,00 €</b>	<b>12.091,00 €</b>	<b>14.103,00 €</b>

	<b>COMFORT E-78-53 PRO</b>	<b>COMFORT E-112-53 PRO</b>	<b>COMFORT E-146-53 PRO</b>
	COMFORT Line, eckige Ausführung		
	für GN 2/1	für GN 3/1	für GN 4/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	775 x 644 / 918 x 514 / 1437	1115 x 643 / 918 x 534 / 1437	1455 x 644 / 918 x 514 / 1437
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	3200 W / 230 V	3900 W / 400 V	4500 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+65 bis +85 °C		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	484521600	484521601	484521602
Verkaufspreis	<b>10.745,00 €</b>	<b>12.703,00 €</b>	<b>14.828,00 €</b>

### SONDERZUBEHÖR

Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 12b /31.



COMFORT E-78-70 - Slide in



## Einbauwärmevitrine Serie COMFORT E 70

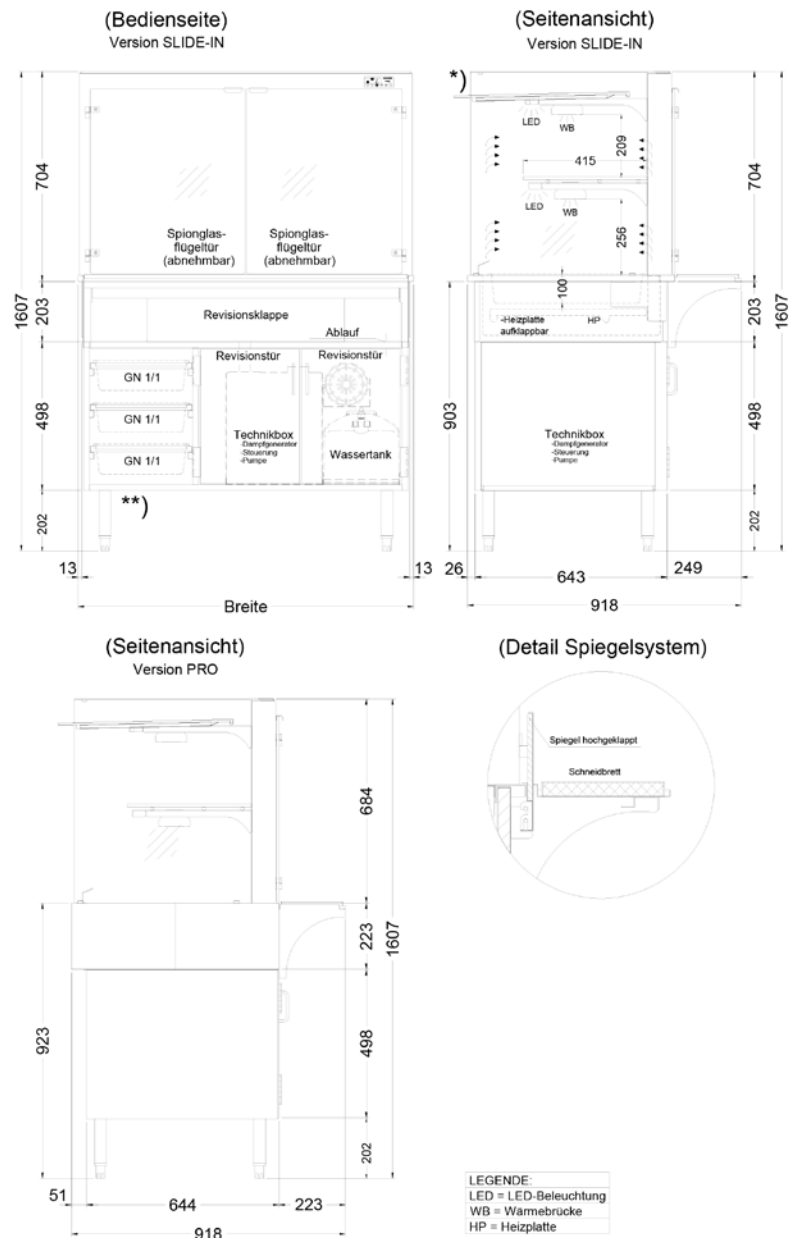
COMFORT Line, eckige Ausführung

- Einbauwärmevitrine mit 3 Klima-Arten in einem Gerät
- Ausführung:  
SLIDE IN: zum Einschieben in bauseitige Verkleidung  
PRO: mit geschliffenem Korpus zum Einbauen ohne bauseitige Verkleidung
- Wechsel zwischen Bedien- und Selbstbedienungsvitrine durch einschiebbares Frontglas
- Systemunterbau mit Dampfgenerator inkl. Entkalkungssystem zur Wasseraufbereitung, zur Aufnahme von Zubehör und als Stauraum für die abnehmbaren Flügeltüren
- regelbare Feuchtigkeitzufuhr, einfache Wassernachfüllung über Bedienseite
- bedienseitig mit Flügeltüren, aushängbar, kundenseitig mit Verspiegelung
- hochklappbare Heizplatte und abnehmbarer Glasdeckel
- visuelle / akustische Anzeige, Piktogrammsteuerung für Infrarot-Stützwärme und Feuchtigkeit
- hitzebeständige LED-Beleuchtung – 2700 Kelvin
- serienmäßig mit herausnehmbarem Schneidbrett mit darunter integriertem Klappspiegel

Hinweis:

Optional ist auch ein Festwasseranschluss möglich (Sonderzubehör).

Übersteigt die Wasserhärte vor Ort 6 °dH, wird eine Wasserenthärtungsanlage dringend empfohlen.



\*) Modelle COMFORT Line mit Glasaufsatz 700 mm = KEINE Easy-Change-Funktion

\*\*) Modell "COMFORT E-78-70" = kein Ablagefach für GN-Schalen



## Einbauwärmeveritane Serie COMFORT E 70

COMFORT Line, eckige Ausführung

	<b>COMFORT E-78-70 - SLIDE IN</b>	<b>COMFORT E-112-70 - SLIDE IN</b>	<b>COMFORT E-78-70 PRO</b>	<b>COMFORT E-112-70 PRO</b>
	COMFORT Line, eckige Ausführung			
	für GN 2/1	für GN 3/1	für GN 2/1	für GN 3/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	785 x 643 / 918 x 704 / 1607	1125 x 643 / 918 x 704 / 1607	775 x 644 / 918 x 683 / 1607	1115 x 643 / 918 x 683 / 1606
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	3200 W / 230 V	3900 W / 400 V	3200 W / 230 V	3900 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+65 bis +85 °C			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484520620	484520621	484521620	484521621
Verkaufspreis	<b>11.522,00 €</b>	<b>13.536,00 €</b>	<b>11.974,00 €</b>	<b>14.064,00 €</b>

<b>SONDERZUBEHÖR</b>				
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 12b /31.				

# INDIVIDUELLE WÄRMEVITRINEN

Durch Infrarotwärme wird eine gleichmäßige Temperatur in der Vitrine gewährleistet. Quarz-Infrarotwärmestrahler pro Ausstellfläche gewährleisten die geforderte Produktkern-Temperatur. Ob als Drop-in, Slide-in, Auftisch, Stand, bis hin zur Hot-Marie, wo immer Sie unsere Produkte auch einsetzen, sämtliche warme Speisen finden Ihren Platz.

## DAS DESIGN



rund



eckig



schräg



PRO eckig



PRO rund

## DIE MÖGLICHKEITEN DER AUSSTELLFLÄCHEN

### HOT MARIE

mit 180 mm tiefer Innenwanne  
für GN-Schalen



GN-Behälter  
(1/1 – 4/1)

### HEIZPLATTE

mit flacher Innenwanne



Heizplatte  
(1/1 – 4/1)

## DIE HÖHEN

\*) optional tiefe Innenwanne mit 220 mm möglich (= Hot-Marie)

530 mm  
100 mm\*)



700 mm  
100 mm\*)



870 mm  
100 mm\*)



## DIE MÖGLICHKEITEN DER KUNDENSEITE



geschlossen



offen



Entnahmeklappen



Schiebetüren

## MONTAGEVARIANTEN



Drop-in



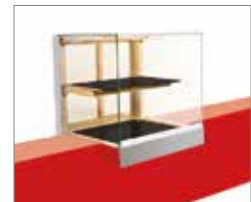
Slide-in



Stand



Auftisch



PRO



WT O-80-53  
(Abbildung ähnlich)

## Einbauwärmevitrine Serie WT O-53 Glasaufbauhöhe: 530 mm | mit Keramikwärmebrücken und Warmhalteplatte

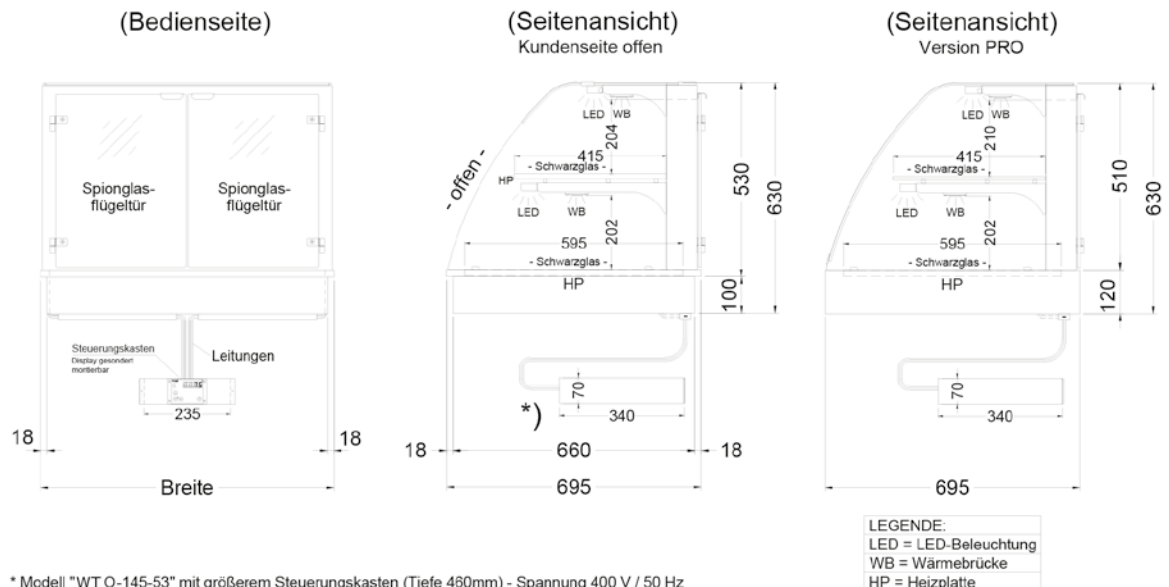
kundenseitig offen, bedienseitig je nach Modell Schiebe- oder Drehtüren

- Einbauwärmevitrine
- außen: CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen: CNS 1.4301
- 530 mm hoher, runder Glasaufbau, mit Keramikwärmebrücken und Warmhalteplatten
- WT O-80-53: bedienseitig mit Drehtüren, voll für GN 1/1 nutzbar
- WT O-112-53 / O-145-53: bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas ohne Bodenschiene
- kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- hitzebeständige LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe
- elektronische Steuerung, Temperatur stufenlos über Elektronik regelbar, digitale Anzeige im Klemmkasten, lose beigelegt
- Ausstellfläche und 1 Zwischenetage aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- umlaufender Einhängerring

Hinweis:

Modelle in eckiger oder schräger Ausführung erhalten Sie auf Anfrage.

	WT O-80-53	WT O-112-53	WT O-145-53
	kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren	kundenseitig offen, bedienseitig Schiebetüren	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530 / 630	1125 x 695 x 530 / 630	1450 x 695 x 530 / 630
Einlassausschnitt (B x T)	780 x 670	1105 x 670	1430 x 670
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	710	455	620
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Ausstellfläche	0,70 m <sup>2</sup>	1,00 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	1440 W / 230 V	1840 W / 230 V	2400 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	484530111	484530112	484530113
Verkaufspreis	5.222,00 €	6.961,00 €	8.273,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.
Hustenschutz, für Zwischenglasetagen (lfd. Meter)			484303894
Preisschildhalterungen (lfd. Meter)			484303899
			Preis in €
			206,00
			59,00



\* Modell "WT O-145-53" mit größerem Steuerungskasten (Tiefe 480mm) - Spannung 400 V / 50 Hz







**WT G-2/1-53**  
(Abbildung ähnlich)

## Einbauwärmeveritrine Serie WT G-53 Glasaufbauhöhe: 530 mm | mit Keramikwärmebrücken und Warmhalteplatte

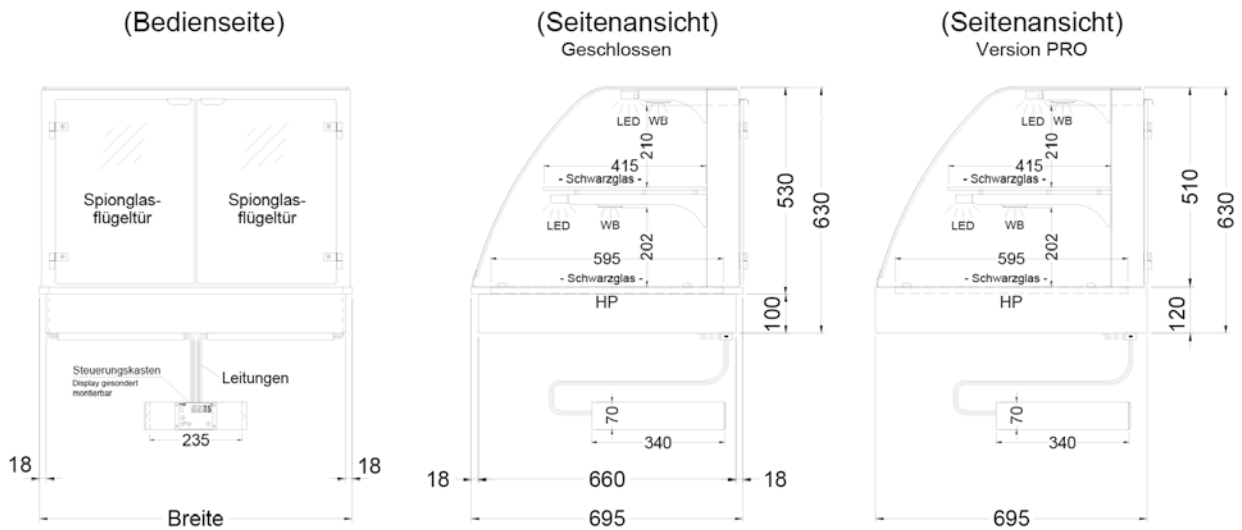
kundenseitig geschlossen, bedienseitig offen

- Einbauwärmeveritrine
- außen: CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen: CNS 1.4301
- 530 mm hoher, runder Glasaufbau, mit Keramikwärmebrücken und Warmhalteplatten
- bedienseitig offen, voll für GN 1/1 nutzbar
- kundenseitig geschlossen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- hitzebeständige LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe
- elektronische Steuerung, Temperatur stufenlos über Elektronik regelbar, digitale Anzeige im Klemmkasten, lose beigelegt
- Ausstellfläche und 1 Zwischenetage aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- umlaufender Einhängerand

Hinweis:

Modelle in eckiger oder schräger Ausführung erhalten Sie auf Anfrage.

	<b>WT G-2/1-53</b>	<b>WT G-3/1-53</b>	<b>WT G-4/1-53</b>
	kundenseitig geschlossen, bedienseitig offen		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530 / 630	1125 x 695 x 530 / 630	1450 x 695 x 530 / 630
Einlassausschnitt (B x T)	780 x 670	1105 x 670	1430 x 670
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Ausstellfläche	0,70 m <sup>2</sup>	1,00 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	1440 W / 230 V	1840 W / 230 V	2400 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	484530121	484530122	484530123
Verkaufspreis	<b>4.879,00 €</b>	<b>6.493,00 €</b>	<b>7.733,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.      Preis in €
Preisschildhalterungen (lfd. Meter)			484303899      59,00



\* Modell "WTG-145-53" mit größerem Steuerungskasten (Tiefe 460mm) - Spannung 400 V / 50 Hz

LEGENDE:  
LED = LED-Beleuchtung  
WB = Wärmebrücke  
HP = Heizplatte





WT O-2/1-70  
(Abbildung ähnlich)

## Einbauwärmevitrine Serie WT O-70 Glasaufbauhöhe: 700 mm | mit Keramikwärmebrücken und Warmhalteplatte

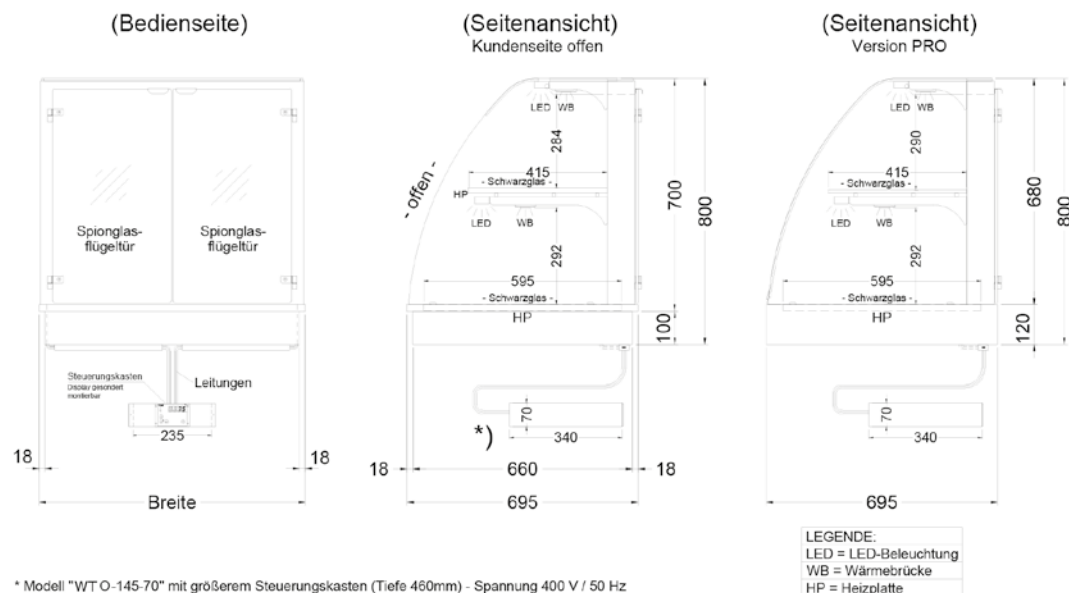
kundenseitig offen, bedienseitig je nach Modell Schiebe- oder Drehtüren

- Einbauwärmevitrine
- außen: CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen: CNS 1.4301
- 700 mm hoher, runder Glasaufbau, mit Keramikwärmebrücken und Warmhalteplatten
- WT O-2/1-70: bedienseitig mit Drehtüren, voll für GN 1/1 nutzbar
- WT O-3/1-70 / O-4/1-70: bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas ohne Bodenschiene
- kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- hitzebeständige LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe
- elektronische Steuerung, Temperatur stufenlos über Elektronik regelbar, digitale Anzeige im Klemmkasten, lose beigelegt
- Ausstellfläche und 1 Zwischenetage aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- umlaufender Einhängerrand

Hinweis:

Modelle in eckiger oder schräger Ausführung erhalten Sie auf Anfrage.

	WT O-2/1-70	WT O-3/1-70	WT O-4/1-70
	kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren	kundenseitig offen, bedienseitig Schiebetüren	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700 / 800	1125 x 695 x 700 / 800	1450 x 695 x 700 / 800
Einlassausschnitt (B x T)	780 x 670	1105 x 670	1430 x 670
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	710	455	620
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Ausstellfläche	0,70 m <sup>2</sup>	1,00 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	1440 W / 230 V	2000 W / 230 V	3600 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	484530411	484530412	484530413
Verkaufspreis	<b>5.874,00 €</b>	<b>7.687,00 €</b>	<b>8.926,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr. / Preis in €
Hustenschutz, für Zwischenglasetagen (lfd. Meter)			484303894 / 206,00
Preisschildhalterungen (lfd. Meter)			484303899 / 59,00





**WT G-2/1-70**  
(Abbildung ähnlich)

## Einbauwärmehitrine Serie WT G-70 Glasaufbauhöhe: 700 mm | mit Keramikwärmehriten und Warmhalteplatte

kundenseitig geschlossen, bedienseitig offen

- Einbauwärmehitrine
- außen: CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen: CNS 1.4301
- 700 mm hoher, runder Glasaufbau, mit Keramikwärmehriten und Warmhalteplatten
- bedienseitig offen, voll für GN 1/1 nutzbar
- kundenseitig geschlossen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- hitzebeständige LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe
- elektronische Steuerung, Temperatur stufenlos über Elektronik regelbar, digitale Anzeige im Klemmkasten, lose beigelegt
- Ausstellfläche und 1 Zwischenetage aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- umlaufender Einhängerand

Hinweis:

Modelle in eckiger oder schräger Ausführung erhalten Sie auf Anfrage.

	<b>WT G-2/1-70</b>	<b>WT G-3/1-70</b>	<b>WT G-4/1-70</b>
	kundenseitig geschlossen, bedienseitig offen		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700 / 800	1125 x 695 x 700 / 800	1450 x 695 x 700 / 800
Einlassausschnitt (B x T)	780 x 670	1105 x 670	1430 x 670
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Ausstellfläche	0,70 m <sup>2</sup>	1,00 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	1440 W / 230 V	2000 W / 230 V	3600 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	484530421	484530422	484530423
Verkaufspreis	<b>5.485,00 €</b>	<b>7.179,00 €</b>	<b>8.337,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
Preisschildhalterungen (lfd. Meter)		Artikel-Nr.	Preis in €
		484303899	59,00



\* Modell "WTG-145-70" mit größerem Steuerungskasten (Tiefe 460mm) - Spannung 400 V / 50 Hz

LEGENDE:  
LED = LED-Beleuchtung  
WB = Wärmehriten  
HP = Heizplatte





Serie HOT MARIE W GE-45 EC

## Einbauwärmevitrine Serie HOT MARIE W G-45 EC Glasaufbauhöhe: 454 mm | mit Quarz-Wärmebrücke

für GN-Behälter 1/1 bis 100 mm Höhe

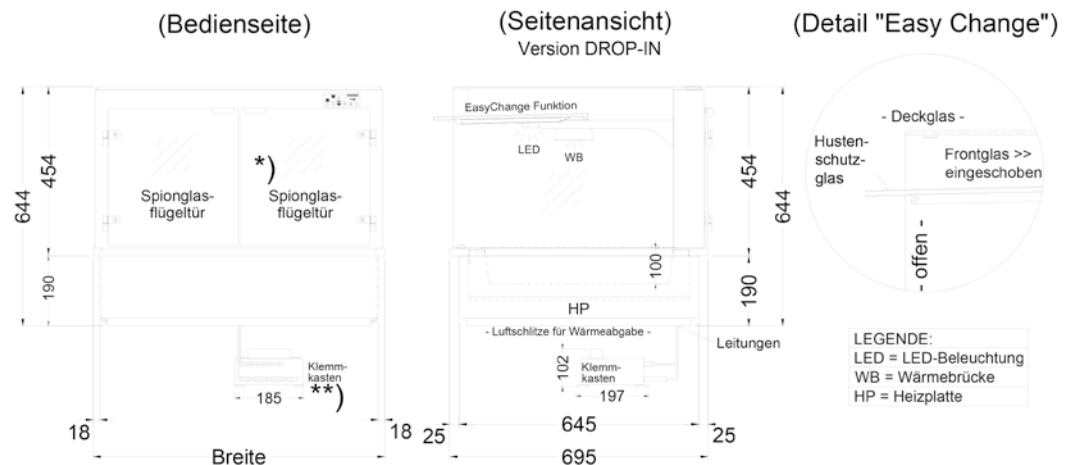
kundenseitig Easy Change System, bedienungsseitig Drehtüren

- steckerfertige Einbauwärmevitrine
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 454 mm hoher, eckiger Glasaufbau
- Innenwanne für GN-Behälter 1/1 bis H in mm: 100
- kundenseitig mit Easy Change System (ESG), einschiebbare Frontscheibe aus Sicherheitsglas
- bedienungsseitig mit abnehmbaren Drehtüren aus Spionglas
- Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Quarz-Wärmebrücken, für eine gleichmäßige trockene Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- hitzebeständige LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe
- elektronische Piktogrammsteuerung, Primärwärme und Stützwärme separat regelbar
- umlaufender Einhängerrand

Hinweis:

Vitrinen mit Glasaufbau in schräger Ausführung sowie Schneidbrett aus Polyhygien sind auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

	HOT MARIE W GE-44-45 EC	HOT MARIE W GE-78-45 EC	HOT MARIE W GE-112-45 EC	HOT MARIE W GE-146-45 EC
für GN-Behälter 1/1 bis 100 mm Höhe kundenseitig Easy Change System, bedienungsseitig Drehtüren				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T)	445 x 695	785 x 695	1125 x 695	1465 x 695
außen (H)	454 / 644			
Einlassausschnitt (B x T)	425 x 665	765 x 665	1125 x 665	1465 x 665
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,20 m <sup>2</sup>	0,40 m <sup>2</sup>	0,60 m <sup>2</sup>	0,81 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	1070 W / 230 V	1650 W / 230 V	2460 W / 230 V	3280 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484533040	484533041	484533042	484533043
Verkaufspreis	<b>3.653,00 €</b>	<b>4.725,00 €</b>	<b>5.938,00 €</b>	<b>6.843,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Ceranplatte GN 1/1, für Ausstellfläche			484393920	283,00
GN-Behälter 1/1 - 100, CNS			42211100	23,00
GN-Behälter 1/1 - 65, CNS			42211065	19,00
GN-Behälter 1/1 - Deckel, transparent, Polycarbonat			422111K	11,00
Preisschildhalterungen (lfd. Meter)			484303899	59,00



\* Modell "W GE-44-45 EC HOT MARIE" = mit einer Flügelür

\*\* Modell "W GE-112-45 EC HOT MARIE" und "W GE-146-45 EC HOT MARIE" mit größerem Steuerungskasten (Breite 285mm) - Spannung 400 V / 50 Hz





Serie HOT MARIE W GE-53 EC

## Einbauwärmevitrine Serie HOT MARIE W G-53 EC Glasaufbauhöhe: 534 mm | mit Quarz-Wärmebrücke

für GN-Behälter 1/1 bis 100 mm Höhe

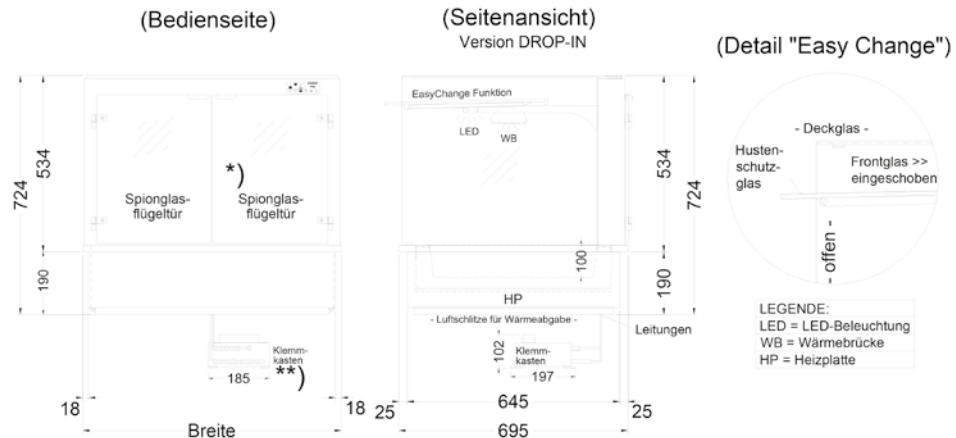
kundenseitig Easy Change System, bedienungsseitig Drehtüren

- steckerfertige Einbauwärmevitrine
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen CNS 1.4301
- 534 mm hoher, eckiger Glasaufbau
- Innenwanne für GN-Behälter 1/1 bis H in mm: 100
- kundenseitig mit Easy Change System (ESG), einschiebbare Frontscheibe aus Sicherheitsglas
- bedienungsseitig mit abnehmbaren Drehtüren aus Spionglas
- Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Quarz-Wärmebrücken, für eine gleichmäßige trockene Wärme und Einhaltung der geforderten Kerntemperatur
- hitzebeständige LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe
- elektronische Piktogrammsteuerung, Primärwärme und Stützwärme separat regelbar
- umlaufender Einhängerring

Hinweis:

Vitrinen mit Glasaufbau in schräger Ausführung sowie Schneidbrett aus Polyhygien sind auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

	HOT MARIE W GE-44-53 EC	HOT MARIE W GE-78-53 EC	HOT MARIE W GE-112-53 EC	HOT MARIE W GE-146-53 EC
für GN-Behälter 1/1 bis 100 mm Höhe kundenseitig Easy Change System, bedienungsseitig Drehtüren				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T)	445 x 695	785 x 695	1125 x 695	1465 x 695
außen (H)	534 / 724			
Einlassausschnitt (B x T)	425 x 665	765 x 665	1125 x 665	1465 x 665
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	0,20 m <sup>2</sup>	0,40 m <sup>2</sup>	0,60 m <sup>2</sup>	0,81 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	1070 W / 230 V	1650 W / 230 V	2460 W / 230 V	3280 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484533140	484533141	484533142	484533143
Verkaufspreis	<b>3.923,00 €</b>	<b>5.103,00 €</b>	<b>6.423,00 €</b>	<b>7.421,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Ceranplatte GN 1/1, für Ausstellfläche			484393920	283,00
GN-Behälter 1/1 - 100, CNS			42211100	23,00
GN-Behälter 1/1 - 65, CNS			42211065	19,00
GN-Behälter 1/1 - Deckel, transparent, Polycarbonat			422111K	11,00
Preisschildhalterungen (lfd. Meter)			484303899	59,00



\* Modell "W GE-44-53 EC HOT MARIE" = mit einer Flügeltür

\*\* Modell "W GE-112-53 EC HOT MARIE" und "W GE-146-53 EC HOT MARIE" mit größerem Steuerungskasten (Breite 285mm) - Spannung 400 V / 50 Hz





WT O-2/1-87  
(Abbildung ähnlich)

## Einbauwärmevitrine Serie WT O-87 Glasaufbauhöhe: 870 mm | mit Keramikwärmebrücken und Warmhalteplatte

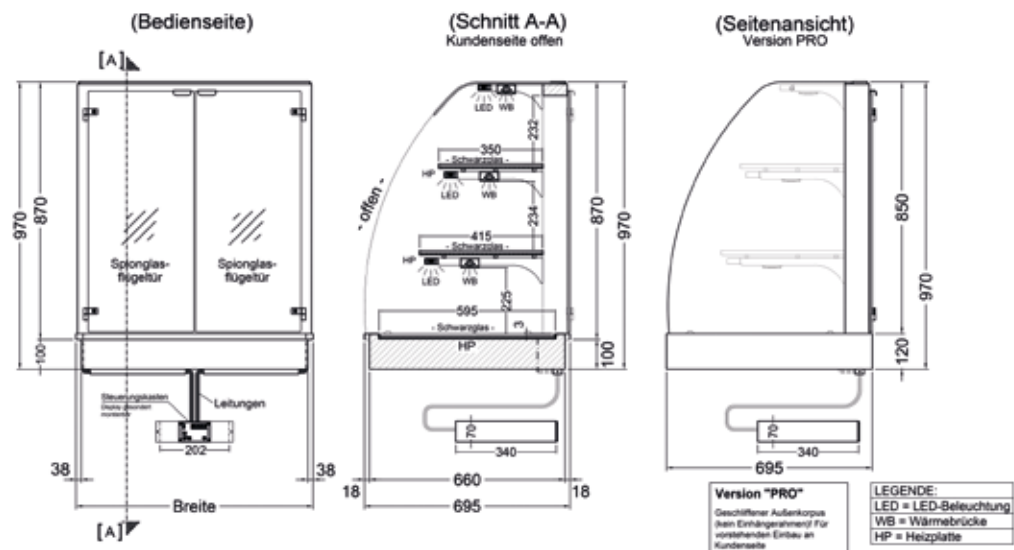
kundenseitig offen, bedienseitig je nach Modell Schiebe- oder Drehtüren

- Einbauwärmevitrine
- außen: CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen: CNS 1.4301
- 870 mm hoher, runder Glasaufbau, mit Keramikwärmebrücken und Warmhalteplatten
- WT O-2/1-87: bedienseitig mit Drehtüren, voll für GN 1/1 nutzbar
- WT O-3/1-87 / O-4/1-87: bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas ohne Bodenschiene
- kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- hitzebeständige LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe
- elektronische Steuerung, Temperatur stufenlos über Elektronik regelbar, digitale Anzeige im Klemmkasten, lose beigelegt
- Ausstellfläche und 2 Zwischentagen aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- umlaufender Einhängerrand

Hinweis:

Modelle in eckiger oder schräger Ausführung erhalten Sie auf Anfrage.

	WT O-2/1-87	WT O-3/1-87	WT O-4/1-87
	kundenseitig offen, bedienseitig Drehtüren	kundenseitig offen, bedienseitig Schiebegläser	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870 / 970	1125 x 695 x 870 / 970	1450 x 695 x 870 / 970
Einlassausschnitt (B x T)	780 x 670	1105 x 670	1430 x 670
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	710	455	620
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Ausstellfläche	0,95 m <sup>2</sup>	1,40 m <sup>2</sup>	1,85 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	2010 W / 230 V	2800 W / 230 V	5200 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	484530711	484530712	484530713
Verkaufspreis	7.309,00 €	9.815,00 €	11.440,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr. / Preis in €
Hustenschutz, für Zwischenglasstagen (lfd. Meter)			484303894 / 206,00
Preisschildhalterungen (lfd. Meter)			484303899 / 59,00







WT G-2/1-87  
(Abbildung ähnlich)

## Einbauwärmevitrine Serie WT G-87 Glasaufbauhöhe: 870 mm | mit Keramikwärmebrücken und Warmhalteplatte

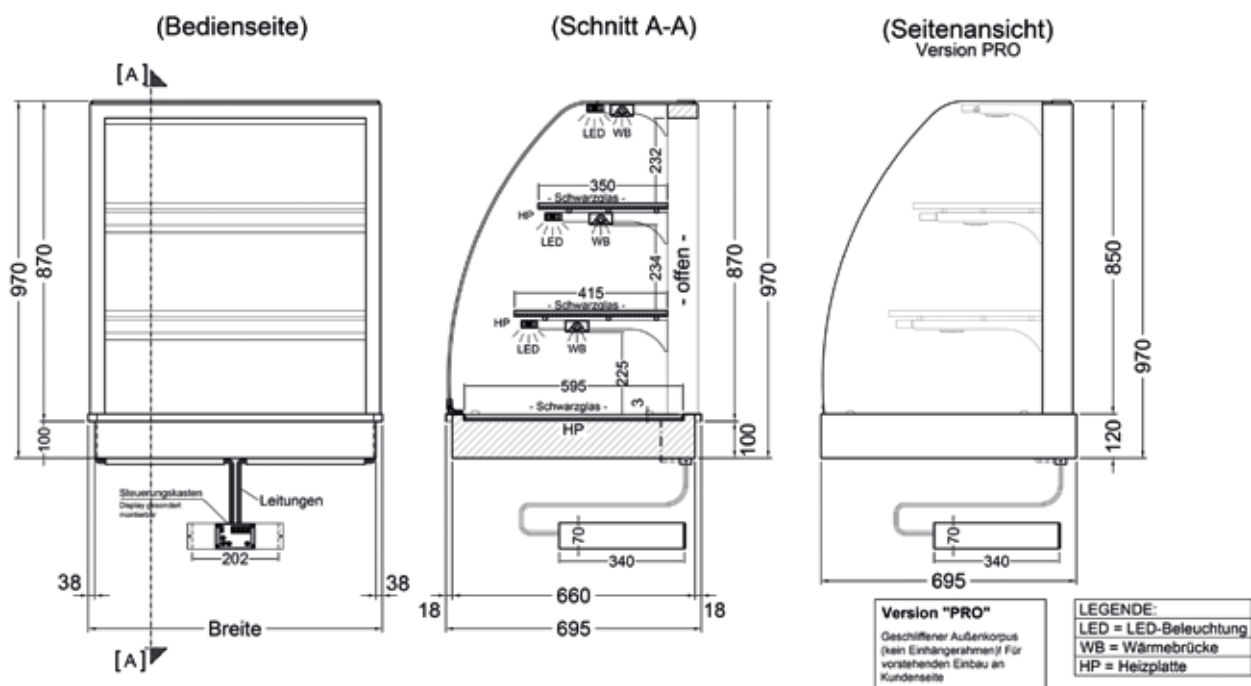
kundenseitig geschlossen, bedienseitig offen

- Einbauwärmevitrine
- außen: CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen: CNS 1.4301
- 870 mm hoher, runder Glasaufbau, mit Keramikwärmebrücken und Warmhalteplatten
- bedienseitig offen, voll für GN 1/1 nutzbar
- kundenseitig geschlossen, Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- hitzebeständige LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe
- elektronische Steuerung, Temperatur stufenlos über Elektronik regelbar, digitale Anzeige im Klemmkasten, lose beigelegt
- Ausstellfläche und 2 Zwischenetage aus gehärtetem Schwarzglas mit unterhalb angeordneter Heizplatte und Edelstahlverkleidung
- umlaufender Einhängerring

Hinweis:

Modelle in eckiger oder schräger Ausführung erhalten Sie auf Anfrage.

	WT G-2/1-87	WT G-3/1-87	WT G-4/1-87
	kundenseitig geschlossen, bedienseitig offen		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	800 x 695 x 870 / 970	1125 x 695 x 870 / 970	1450 x 695 x 870 / 970
Einlassausschnitt (B x T)	780 x 670	1105 x 670	1430 x 670
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Ausstellfläche	0,95 m <sup>2</sup>	1,40 m <sup>2</sup>	1,85 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	2010 W / 230 V	2800 W / 230 V	5200 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	484530721	484530722	484530723
Verkaufspreis	6.851,00 €	9.202,00 €	10.728,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr. / Preis in €
Preisschildhalterungen (lfd. Meter)			484303899 / 59,00



# SNACKY: SÜSSES ODER SAURES – KALT ODER WARM





## Perfekte Optik – voller Genuss

Frisch zubereiten und sofort präsentieren! Das funktioniert durch die hohe Transparenz der SNACKY mit ihren Spiegeln und der natürlichen LED-Beleuchtung. Die Frontscheiben können mit einem einfachen Handgriff hochgeklappt werden, sodass der Gast noch direkter zum vollen Genuss kommt.



## Fresh Preparing – Front Finishing

Frische und Geschmack bei Speisen zum Mitnehmen liegen derzeit voll im Trend! Der Gast will rasch aus einem Angebot wählen können, das gerade frisch zubereitet wurde. Die Kombinationsvitrine SNACKY bietet alles, was dazu notwendig ist, um vor den Augen des Gastes Köstlichkeiten zuzubereiten.

## Ganztageskonzept – einfach, schnell, flexibel

Alles immer gut vorbereitet und griffbereit zu haben, das ist eine wichtige Voraussetzung für effizientes Arbeiten direkt vor dem Gast. Besonders, wenn die SNACKY vom Frühstück bis zum Abendessen unterschiedlich bestückt wird. Schaffen kann sie das dank ihres Vorratssystems völlig problemlos!





Snacky WK GE-151-E



## Kombinationsvitrine warm / kalt Serie Snacky WK GE-151

SNACK Line - steckerfertig

- steckerfertige oder zentralgekühlte Einbauvitrine mit Wärme- und Kühlbereich in einem Gerät
- Wechsel zwischen Bedien- und Selbstbedienungsvitrine
- primäre Heizplatte und Infrarot-Stützwärme
- mit zusätzlichem Warmboard sowie energieeffizienter Kühlung und Neutralboard
- einschiebbares Frontglas
- Präsentations- und Nutzungsfläche für 7 x GN 1/1 und 1 x GN 1/2
- Fresh Preparing: Bevorratung kalter wie warmer Speisen und Zutaten unter den ausziehbaren Schneidbrettern
- durchgehende LED-Beleuchtung mit natürlicher Farbwiedergabe
- serienmäßig mit Glaszwischenetage

Hinweis:

Serie SNACKY ist ebenfalls in der kompakteren BISTRO Version für geringen Platzbedarf erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

SNACKY WK GE-151-E	SNACKY WK GE-151-E UB	SNACKY WK GE-151-Z	SNACKY WK GE-151-Z UB
SNACK Line			
steckerfertig		zentralgekühlt	
	mit gekühltem Unterbau		mit gekühltem Unterbau

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1510 x 1115 x 1435

TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	
kalt:	500 W / 230 V
warm:	2000 W / 230 V
Kälteleistung	480 W / VT -10 °C

500 W / 230 V	2000 W / 230 V	40 W / 230 V
2000 W / 230 V	710 W / 230 V	2000 W / 230 V
480 W / VT -10 °C	585 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C
		585 W / VT -10 °C

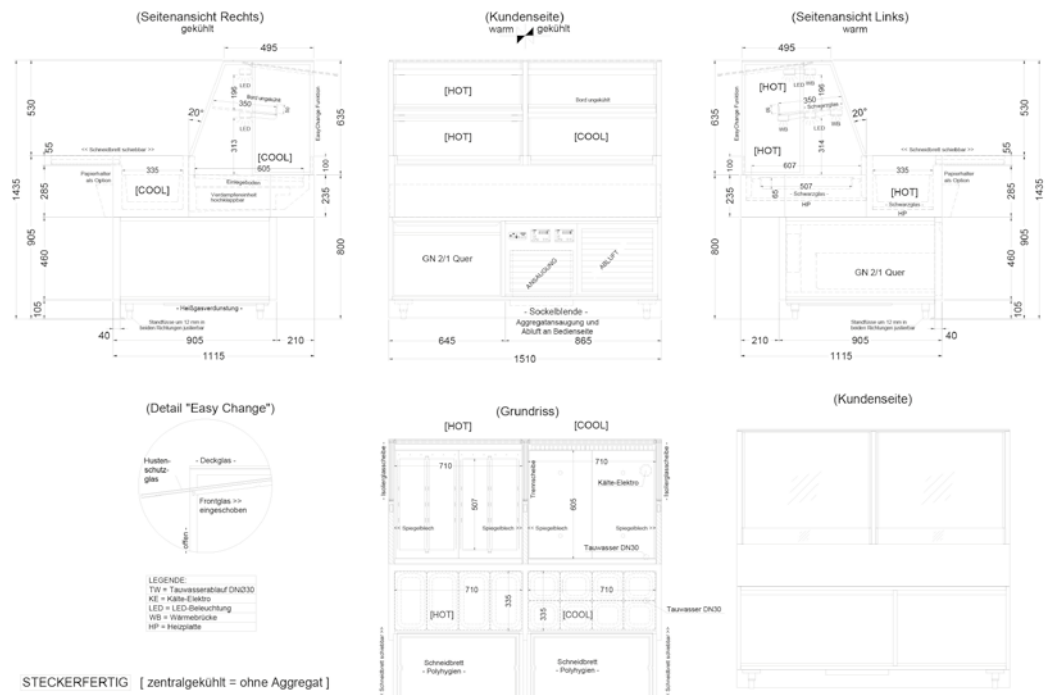
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	warm: +65 bis +85 °C kalt: +5 °C
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)

VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannenverkleidung CHR
innen	CNS 1.4301

BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	484521290
Verkaufspreis	18.314,00 €

484521295	484521291	484521296
21.888,00 €	17.421,00 €	20.213,00 €

**SONDERZUBEHÖR**  
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 12b / 31.



ZUBEHÖR FÜR EINBAUWÄRMEVITRINEN und KOMBIVITRINEN (KALT / WARM)			ARTIKEL- NUMMER	PREIS IN €
	EINBAUWÄRMEVITRINEN	KOMBIVITRINEN (KALT / WARM)		
Burger-Rutsche für Serie SNACKY	-	o	484529500	69,00
Einsatz GN 1/1 für Becher und Wraps	o	o	484529501	132,00
Einsatz GN 1/1 für GN-Behälter	o	o	484529508	142,00
Einsatz GN 1/1 für große, ovale Schale	o	o	484529504	117,00
Einsatz GN 1/1 für kleine, ovale Schale	o	o	484529505	117,00
Einsatz GN 1/1 für kleine, ovale Schale und GN-Behälter	o	o	484529506	122,00
Einsatz GN 1/1 für Wok	o	o	484529509	117,00
Einsatz GN 2/1 für Paellapfanne	o	o	484529507	203,00
Einsatzwanne Edelstahl, 50 mm tief, für Einsatz GN 1/1 für Becher und Wraps in Kühlvitrinen und SNACKY Basis	o	o	484529503	72,00
Entkalkungssystem, zur Wasseraufbereitung	o	o	484529113	382,00
Festwasseranschluss, für COMFORT-Line	o	-	484529112	966,00
GN-Trockenrahmen 100 mm, mit Lochung	o	o	484529511	128,00
GN-Trockenrahmen 100 mm, ohne Lochung	o	o	484529510	112,00
GN-Trockenrahmen 150 mm, mit Lochung	o	o	484529513	142,00
GN-Trockenrahmen 150 mm, ohne Lochung	o	o	484529512	125,00
Grill-Deko-Einsatz hoch, für Multifunktionswanne	o	o	484529515	83,00
Grill-Deko-Einsatz tief, für Multifunktionswanne	o	o	484529514	69,00
Multifunktionswanne Edelstahl, 100 mm tief, für Einsatz GN 1/1 für Becher, Wraps und Grill-Deko-Einsatz in BASIC Line und COMFORT Line	o	o	484529522	154,00
Multifunktionswanne Edelstahl, 50 mm tief, für Einsatz GN 1/1 für Becher, Wraps und Grill-Deko-Einsatz in BASIC Line und COMFORT Line	o	o	484529502	132,00
Pommes-Schütte	o	o	484529516	326,00
Rollen anstelle von Stellfüßen, (2 Lenk- und 2 Fixrollen montiert - Höhe 105mm), für Serie BASIC PLUS und COMFORT	o	-	484529120	479,00
Systemunterbau mit Flügeltüren (mit Aufnahmemöglichkeit für Zubehör) nur BASIC LINE Modelle 112er Breite, B x T x H in mm: 1089 x 643 x 495 / 600	o	-	484529102	1.140,00
Systemunterbau mit Flügeltüren (mit Aufnahmemöglichkeit für Zubehör) nur BASIC LINE Modelle 146er Breite, B x T x H in mm: 1429 x 643 x 495 / 600	o	-	484529103	1.519,00
Systemunterbau mit Flügeltüren (mit Aufnahmemöglichkeit für Zubehör) nur BASIC LINE Modelle 44er Breite, B x T x H in mm: 409 x 643 x 495 / 600	o	-	484529100	625,00
Systemunterbau mit Flügeltüren (mit Aufnahmemöglichkeit für Zubehör) nur BASIC LINE Modelle 78er Breite, B x T x H in mm: 749 x 643 x 495 / 600	o	-	484529101	961,00
Trennschiene für Serie SNACKY kalt	-	o	484529517	63,00
Trennsteg, für Einhängerahmen GN 2/4, mit Lochung	o	o	484529519	65,00
Trennsteg, für Einhängerahmen GN 2/4, ohne Lochung	o	o	484529518	51,00
Wasserablauf für Wanne, inkl. Durchführung montiert, für alle Modelle	o	o	484529111	358,00
Windblech GN 1/1 quer, 325 mm mit Preisschildhalter	o	o	484529521	54,00
Windblech GN 1/1 quer, 325 mm	o	o	484529520	30,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar

## Wärme-Präsentationsvitrine Hot Flaps

kundenseitig SB-Entnahmeklappen, bedienseitig mit Drehtür, LED-Innenbeleuchtung



HOT FLAPS 87



- Wärme-Präsentationsvitrine
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- HOT FLAPS 70: 700 mm hoher, schräger Glasaufbau
- HOT FLAPS 87: 870 mm hoher, schräger Glasaufbau
- 3 Wärmemodi: feuchte Wärme, Infrarot-Wärme und Primärwärme
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
- kundenseitig mit Entnahmeklappen aus ESG mit Soft-Close System
- bedienseitig mit innen verspiegelter Drehtür aus Spionglas
- LED-Innenbeleuchtung und Wärmebrücke waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- Piktogrammsteuerung für Feuchtigkeit, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme
- akustische und optische Anzeige des Wasserbedarfs
- Wasserschale kann ohne Ausräumen der Vitrine aufgefüllt werden
- HOT FLAPS 70: 1 geneigte Zwischenetage aus Schwarzglas, T in mm: 415
- HOT FLAPS 87: 2 geneigte Zwischenetagen, T in mm: unten 415, oben 370

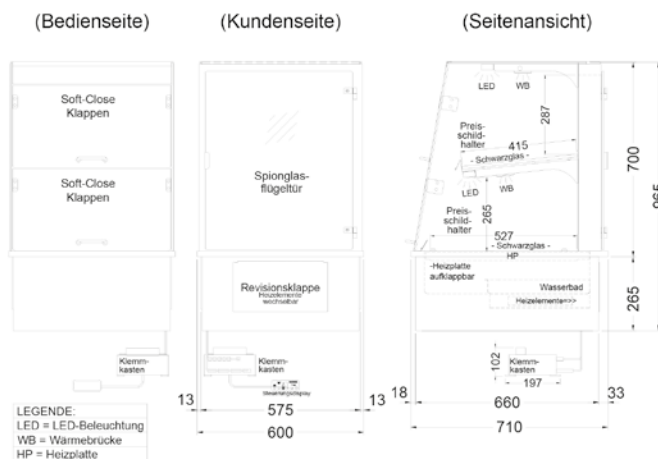
Hinweis:

Passende Kühl-Präsentationsvitrinen Serie COLD FLAPS finden Sie in Register 12a.

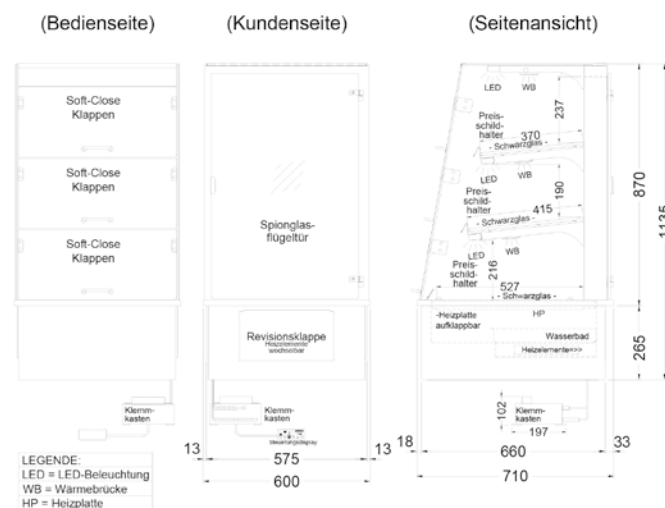
Passende ungekühlte Präsentationsvitrinen Serie NEUTRAL FLAPS finden Sie in Register 12c.

	HOT FLAPS 70	HOT FLAPS 87
kundenseitig SB-Entnahmeklappen, bedienseitig mit Drehtür, LED-Innenbeleuchtung		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	600 x 710 x 700	600 x 710 x 870
Einlassausschnitt (B x T)	580 x 670	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Ausstellfläche	0,47 m <sup>2</sup>	0,67 m <sup>2</sup>
Abstell- und Lagerflächen	1 Regalboden, 415 mm tief, geneigt	1 Regalboden, 415 mm tief, geneigt 1 Regalboden, 370 mm tief, geneigt
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	1700 W / 230 V	1950 W / 230 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+65 bis +85 °C	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	148 kg / 128 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	484512700	484512705
Verkaufspreis	<b>6.520,00 €</b>	<b>7.371,00 €</b>

Höhe 70



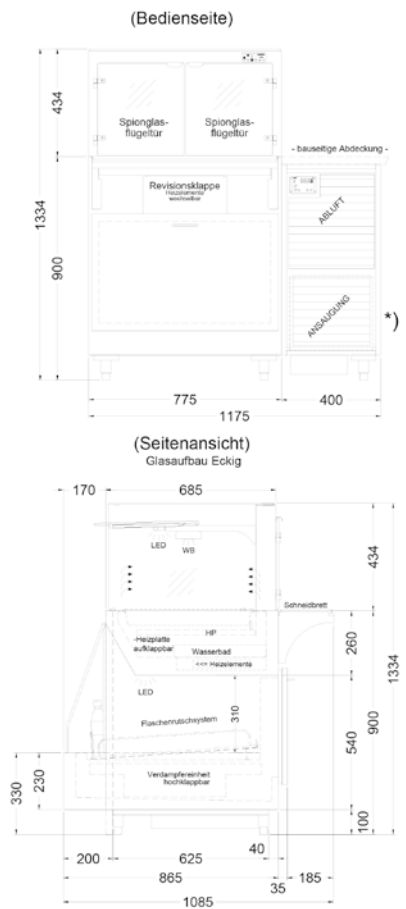
Höhe 87







**Take Away BASIC GE-77-E**



**STECKERFERTIG**

[ zentralgekühlt = ohne Aggregat

\*) zentralgekühlte Version: Installationsfach 180 mm breit (= Gesamtbreite 955 mm)

LEGENDE  
TW = Tauwasserablauf DN030  
KE = Kälte-Elektro  
LED = LED-Beleuchtung  
WB = Wärmebrücke  
HP = Heizplatte

## Kombinationsvitrine warm / kalt Serie Take Away BASIC

Kombivitrine mit eckigem Glasaufbau, warmer Ausstellfläche und gekühlter Flaschenrutsche

- steckerfertige oder zentralgekühlte „Grab & Go“-Kombinationsvitrine mit Wärme- und Umluftkühlungsbereich
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit 3 Wärmemodi: feuchte Wärme, Infrarot-Wärme und Primärwärme
- TAKE AWAY BASIC GE: 434 mm hoher, eckiger Glasaufbau
- TAKE AWAY BASIC GS: 434 mm hoher, schräger Glasaufbau
- oberer Bereich für Aufnahme von warmen Speisen, Innenraum für GN 1/1 geeignet, unterer Bereich mit Flaschenrutsche für 81 0,5 Liter PET Flaschen
- kundenseitig: oberer Bereich mit einschiebbarem Frontglas für Nutzung als Bedien- oder Selbstbedienungsvitrine, unterer Bereich offen
- bedienseitig: oberer Bereich mit 2 abnehmbaren Drehtüren mit Spionglas und herausnehmbarem Kunststoff-Schneidbrett mit aufklappbarem Spiegel zur Speisenvervielfältigung, T in mm: 185, unterer Bereich mit Schublade für einfache Bestückung
- LED-Innenbeleuchtung im oberen und unteren Bereich mit natürlichem Farbton
- Vitrinenaufbau mit Wärmebrücke
- Piktogrammsteuerung für Feuchtigkeit, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme
- akustische und optische Anzeige des Wasserbedarfs, Lüfter-Drehzahlsteuerung, Ein- und Ausschalter
- TAKE AWAY BASIC GE-77-E / GS-77-E: automatische Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- TAKE AWAY BASIC GE-77-Z / GS-77-Z: bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- zentralgekühlte Geräte: Leitungen ins Installationsfach geführt
- Wasserschale kann ohne Ausräumen der Vitrine aufgefüllt werden
- 6 justierbare Stellfüße

Hinweis:

Die passende Kühlvitrine TAKE AWAY COOL finden Sie im Register 12a.

TAKE AWAY BASIC GE-77-E	TAKE AWAY BASIC GS-77-E	TAKE AWAY BASIC GE-77-Z	TAKE AWAY BASIC GS-77-Z
steckerfertig		zentralgekühlt	
eckiger Glasaufbau	schräger Glasaufbau	eckiger Glasaufbau	schräger Glasaufbau
warme Ausstellfläche und gekühlte Flaschenrutsche			

ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T)	775 / 1175 x 865		775 / 995 x 865	
außen (H)	1334			
LEISTUNGSDATEN				
Ausstellfläche	0,65 m <sup>2</sup>			
Aufnahme	81 PET-Flaschen 0,50 l			
TECHNISCHE DATEN				
Anschlusswert	2775 W / 230 V		2075 W / 230 V	
Kälteleistung	825 W / VT -10 °C			
Kältemittel	R-134a		Expansionsventil R-134a vorinstalliert	
TEMPERATURANGABEN				
Bereich	Flaschenrutsche: +5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF Ausstellfläche: +65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
VERKLEIDUNG				
außen	CNS 1.4301			
innen	CNS 1.4301			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	484536250	484536260	484536255	484536265
Verkaufspreis	15.742,00 €	15.742,00 €	13.612,00 €	13.612,00 €



**KGW GR-127-53-E**  
(Abbildung ähnlich)

## Kombinationsvitrine Serie KGW GR-53 (kalt & warm)

### Glasaufbauhöhe: 530 mm | steckerfertig + zentralgekühlt

links gekühlt, rechts warme Präsentationsvitrine

- steckerfertige oder zentralgekühlte Kombinationsvitrine, links mit gekühlter und rechts mit warmer Präsentationsvitrine
- außen: CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen: CNS 1.4301
- KGW GR-127-53-E / GR-160-53-E: unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- KGW GR-127-53-Z / GR-160-53-Z: externer Anschluss mit Expansionsventil R-134a und Steuerung, Leitungen herausgeführt
- 530 mm hoher, runder Glasaufbau
- bedienseitig im Kälteteil mit Schiebetüren aus Isolierglas - warmer Teil ohne Bodenschiene, mit Flügeltür
- kundenseitig mit Panoramascibe aus Sicherheitsglas, abnehmbar
- Wärmeelement mit dimmbaren Infrarot-Wärmestrahlern
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar), Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- KGW GR-127-53-E / GR-160-53-E: automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- KGW GR-127-53-Z / GR-160-53-Z: automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Innenwanne dicht verschweißt, für GN-Behälter 1/1 bis T in mm: 150
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30
- Seitenscheiben sowie höhenverstell- und schrägstellbares Zwischenbord aus Sicherheitsglas im Kühlteil

Hinweis:

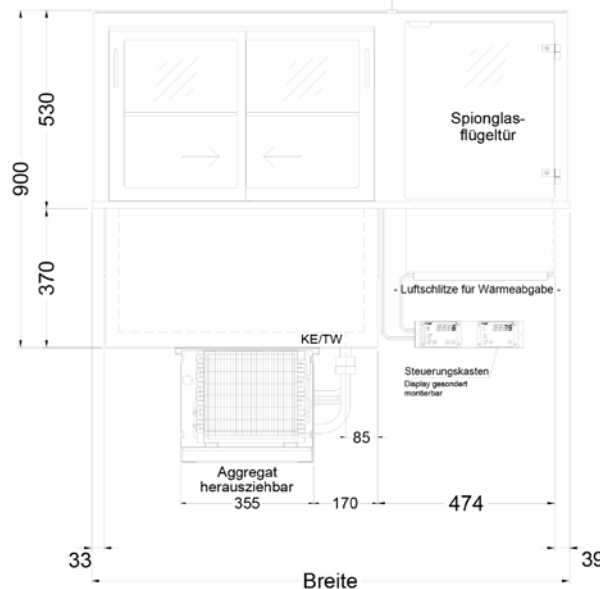
Optimale Warenpräsentation in einem Gerät als ideale Lösung für z. B. Kaffeehäuser oder Shops. Die Modelle erhalten Sie auf Anfrage auch als Standmodell.

### STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)

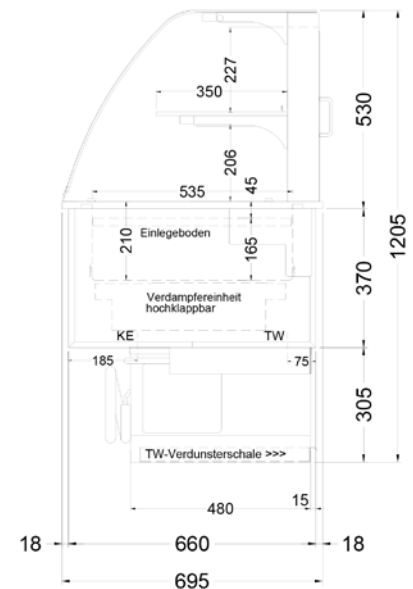
(Seitenansicht Rechts)  
warm



(Bedienseite)  
gekühlt | warm



(Seitenansicht Links)  
gekühlt



## Kombinationsvitrine Serie KGW GR-53 (kalt & warm)

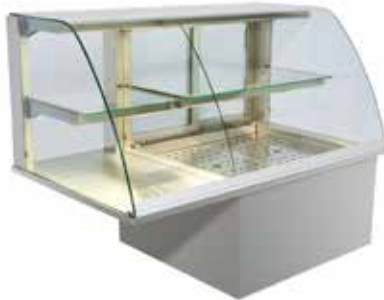
### Glasaufbauhöhe: 530 mm | steckerfertig + zentralgekühlt

links gekühlte, rechts warme Präsentationsvitrine

	<b>KGW GR-127-53-E</b>	<b>KGW GR-160-53-E</b>	<b>KGW GR-127-53-Z</b>	<b>KGW GR-160-53-Z</b>
	steckerfertig		zentralgekühlt	
	links gekühlte, rechts warme Präsentationsvitrine, Kühlbereich mit LED-Beleuchtung			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	1275 x 695 x 530 / 1205	1600 x 695 x 530 / 1205	1275 x 695 x 530 / 900	1600 x 695 x 530 / 900
Einlassausschnitt (B x T)	1225 x 670	1550 x 670	1225 x 670	1550 x 670
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	kalt: 0,60 / warm: 0,20 m <sup>2</sup>	kalt: 0,90 / warm: 0,20 m <sup>2</sup>	kalt: 0,60 / warm: 0,20 m <sup>2</sup>	kalt: 0,90 / warm: 0,20 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	400 + 1250 W / 230 V	577 + 1250 W / 230 V	85 + 1250 W / 230 V	107 + 1250 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-134a		Expansionsventil R-134a vorinstalliert	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF +5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	125 kg / 113 kg	164 kg / 148 kg	97 kg / 87 kg	132 kg / 119 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484510370	484510371	484510375	484510376
Verkaufspreis	<b>8.493,00 €</b>	<b>9.426,00 €</b>	<b>7.339,00 €</b>	<b>8.234,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W			484190215	277,00
Preisschildhalterungen (lfd. Meter)			484303899	59,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung			484303999	auf Anfrage
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



**KGU GR-120-53-E**  
(Abbildung ähnlich)



**KGU GR-120-53-Z**  
(Abbildung ähnlich)

## Kombinationsvitrine Serie KGU GR-53 (kalt & neutral) Glasaufbauhöhe: 530 mm | steckerfertig + zentralgekühlt

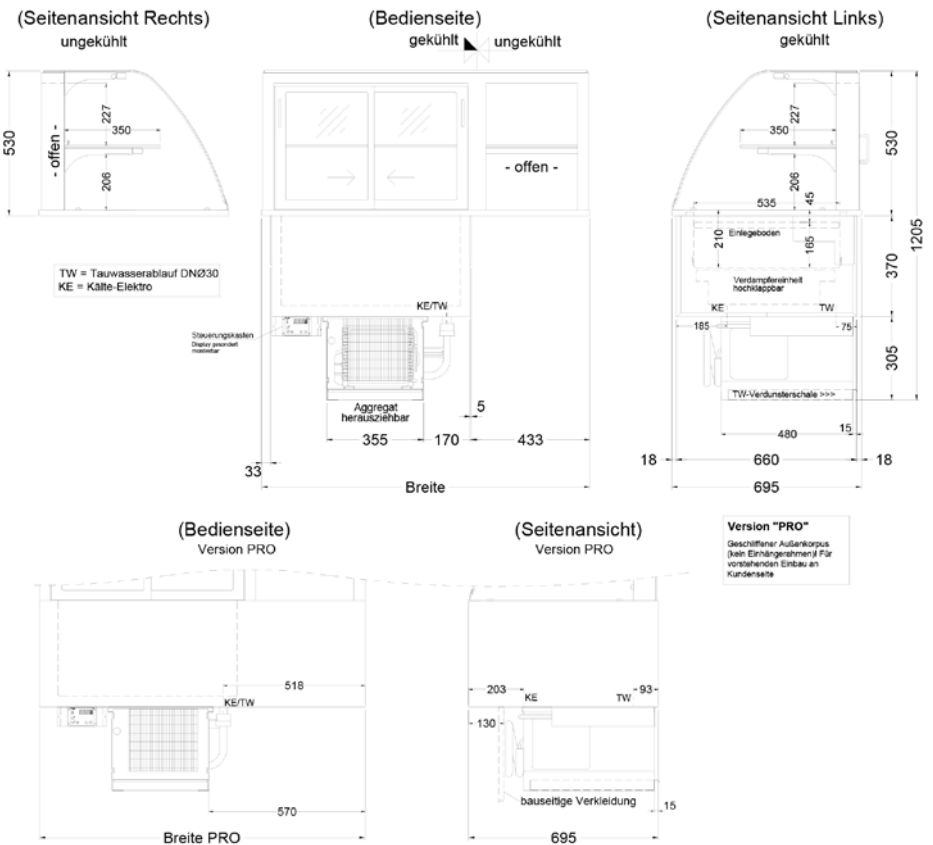
links gekühlte, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine

- steckerfertige oder zentralgekühlte Kombinationsvitrine, links mit gekühlter und rechts mit ungekühlter Präsentationsvitrine
- außen: CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen: CNS 1.4301
- KGU GR-120-53-E / GR-152-53-E: unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- KGU GR-120-53-Z / GR-152-53-Z: externer Anschluss mit Expansionsventil R-134a und Steuerung, Leitungen herausgeführt
- 530 mm hoher, runder Glasaufbau
- 5-seitiger Panorama-Glaseinblick, kundenseitig mit Panoramasscheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist, Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- bedienseitig im Kälteteil mit Schiebetüren aus Isolierglas - ohne Bodenschiene, ungekühlter Teil offen
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- KGU GR-120-53-E / GR-152-53-E: automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- KGU GR-120-53-Z / GR-152-53-Z: automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
- großflächiger, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, zum Reinigen hochklappbar
- Seitenscheiben sowie höhenverstell- und schrägstellbares Zwischenbord aus Sicherheitsglas
- Innenwanne dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30

Hinweis:

Optimale Warenpräsentation in einem Gerät als ideale Lösung für z. B. Kaffeehäuser oder Shops.  
Die Modelle erhalten Sie auf Anfrage auch als Standmodell.

### STECKERFERTIG (zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau)



## Kombinationsvitrine Serie KGU GR-53 (kalt & neutral)

### Glasaufbauhöhe: 530 mm | steckerfertig + zentralgekühlt

links gekühlte, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine

	<b>KGU GR-120-53-E</b>	<b>KGU GR-152-53-E</b>	<b>KGU GR-120-53-Z</b>	<b>KGU GR-152-53-Z</b>
	steckerfertig		zentralgekühlt	
	links gekühlte, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine, Kühlbereich mit LED-Beleuchtung			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	1200 x 695 x 530 / 1205	1525 x 695 x 530 / 1205	1200 x 695 x 530 / 900	1525 x 695 x 530 / 900
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	740 x 670	1065 x 670
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	kalt: 0,60 m <sup>2</sup> / neutral: 0,34 m <sup>2</sup>	kalt: 0,90 / neutral: 0,34 m <sup>2</sup>	kalt: 0,60 / neutral: 0,34 m <sup>2</sup>	kalt: 0,90 / neutral: 0,34 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	400 W / 230 V	577 W / 230 V	85 W / 230 V	107 W / 230 V
Kälteleistung	350 W / VT -10 °C	420 W / VT -10 °C		
Kältemittel	R-134a		Expansionsventil R-134a vorinstalliert	
Energieverbrauch	4,62 kWh / 24h	5,33 kWh / 24h		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	213 kg / 200 kg	164 kg / 148 kg	180 kg / 165 kg	132 kg / 119 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484510350	484510351	484510355	484510356
Verkaufspreis	<b>6.385,00 €</b>	<b>7.300,00 €</b>	<b>5.255,00 €</b>	<b>6.130,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W			484190215	277,00
Preisschildhalterungen (lfd. Meter)			484303899	59,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung			484303999	auf Anfrage
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



**KGW GR-127-70-E**  
(Abbildung ähnlich)

## Kombinationsvitrine Serie KGW GR-70 (kalt & warm)

**Glasaufbauhöhe: 700 mm | steckerfertig + zentralgekühlt**

steckerfertig, links gekühlte, rechts warme Präsentationsvitrine, Kühlbereich mit LED-Beleuchtung

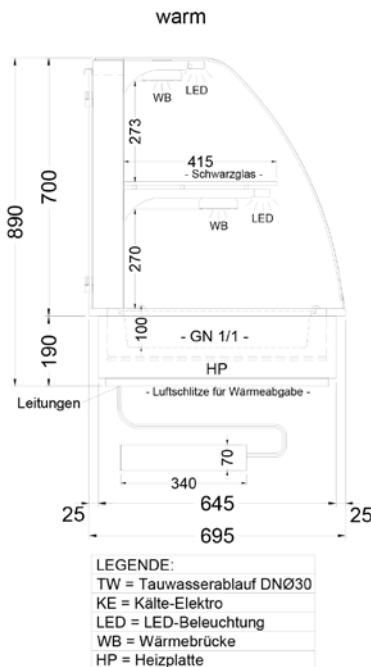
- steckerfertige oder zentralgekühlte Kombinationsvitrine, links mit gekühlter und rechts mit warmer Präsentationsvitrine
- außen: CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen: CNS 1.4301
- KGW GR-127-70-E / GR-160-70-E: unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- KGW GR-127-70-Z / GR-160-70-Z: externer Anschluss mit Expansionsventil R-134a und Steuerung, Leitungen herausgeführt
- 700 mm hoher, runder Glasaufbau
- bedienseitig im Kälteteil mit Schiebetüren aus Isolierglas - warmer Teil ohne Bodenschiene, mit Flügeltür
- kundenseitig mit Panoramasteibe aus Sicherheitsglas, abnehmbar
- Wärmeelement mit dimmbaren Infrarot-Wärmestrahlern
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, inkl. Drehzahlregler (über das Display regelbar), Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- KGW GR-127-70-E / GR-160-70-E: automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- KGW GR-127-70-Z / GR-160-70-Z: automatische Abtauung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- Seitenscheiben sowie 2 höhen- und schrägstellbare Zwischenborde aus Sicherheitsglas im Kühlabteil
- Innenwanne dicht verschweißt, für GN-Behälter 1/1 bis T in mm: 150
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30

Hinweis:

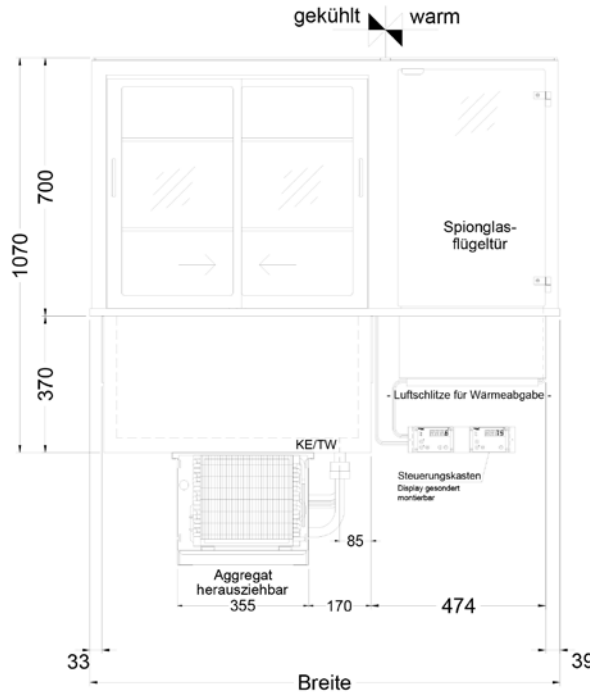
Optimale Warenpräsentation in einem Gerät als ideale Lösung für z. B. Kaffeehäuser oder Shops.  
Die Modelle erhalten Sie auf Anfrage auch als Standmodell.

### STECKERFERTIG ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )

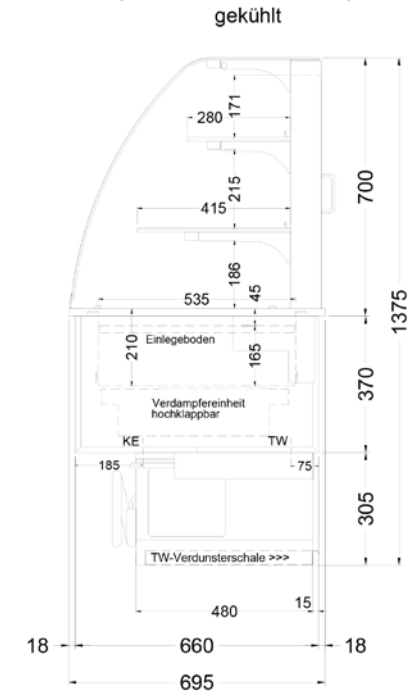
(Seitenansicht Rechts)



(Bedienseite)



(Seitenansicht Links)





## Kombinationsvitrine Serie KGW GR-70 (kalt & warm)

### Glasaufbauhöhe: 700 mm | steckerfertig + zentralgekühlt

steckerfertig, links gekühlte, rechts warme Präsentationsvitrine, Kühlbereich mit LED-Beleuchtung

	<b>KGW GR-127-70-E</b>	<b>KGW GR-160-70-E</b>	<b>KGW GR-127-70-Z</b>	<b>KGW GR-160-70-Z</b>
	steckerfertig		zentralgekühlt	
	links gekühlte, rechts warme Präsentationsvitrine, Kühlbereich mit LED-Beleuchtung			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	1275 x 695 x 700 / 1375	1600 x 695 x 700 / 1375	1275 x 695 x 700 / 1070	1600 x 695 x 700 / 1070
Einlassausschnitt (B x T)	1225 x 670	1550 x 670	1225 x 670	1550 x 670
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	kalt: 0,55 / warm: 0,35 m <sup>2</sup>	kalt: 1,25 / warm: 0,37 m <sup>2</sup>	kalt: 0,85 / warm: 0,37 m <sup>2</sup>	kalt: 1,25 / warm: 0,37 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	568 + 1750 W / 230 V	598 + 1750 W / 230 V	98 + 1750 W / 230 V	128 + 1750 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-134a		Expansionsventil R-134a vorinstalliert	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+65 bis +85 °C bei 25 °C UT und 60 % RF +5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	125 kg / 113 kg	164 kg / 148 kg	97 kg / 87 kg	132 kg / 119 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484510380	484510381	484510385	484510386
Verkaufspreis	<b>9.957,00 €</b>	<b>11.142,00 €</b>	<b>8.764,00 €</b>	<b>9.792,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W			484190215	277,00
Preisschildhalterungen (lfd. Meter)			484303899	59,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung			484303999	auf Anfrage
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



**KGU GR-120-70-E**  
(Abbildung ähnlich)



**KGU GR-120-70-Z**  
(Abbildung ähnlich)

## Kombinationsvitrine Serie KGU GR-70 (kalt & neutral) Glasaufbauhöhe: 700 mm | steckerfertig + zentralgekühlt

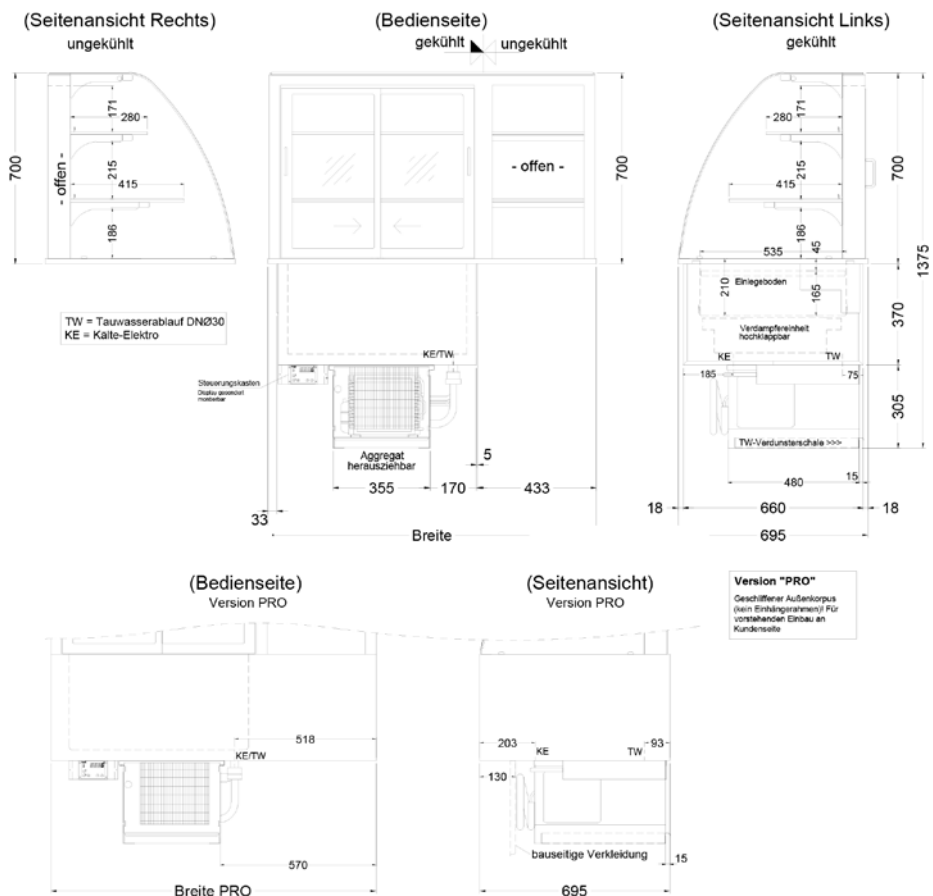
links gekühlte, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine

- steckerfertige oder zentralgekühlte Kombinationsvitrine, links mit gekühlter und rechts mit ungekühlter Präsentationsvitrine
- außen: CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR
- innen: CNS 1.4301
- KGU GR-120-70-E / GR-152-70-E: unterhalb angeordnetes, zwangsbelüftetes Kälteaggregat
- KGU GR-120-70-Z / GR-152-70-Z: externer Anschluss mit Expansionsventil R-134a und Steuerung, Leitungen herausgeführt
- 700 mm hoher, runder Glasaufbau
- 5-seitiger Panorama-Gläseinblick, kundenseitig mit Panoramasscheibe aus Sicherheitsglas, welche zum Reinigen kippbar oder abnehmbar ist, Seitenscheibe aus Sicherheitsglas
- bedienseitig im Kälteteil mit Schiebetüren aus Isolierglas - ohne Bodenschiene, ungekühlter Teil offen
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende (Niederspannung) abnehmbar zur Montage in Möbelfront
- KGU GR-120-70-E / GR-152-70-E: automatische Abtaung und Tauwasserverdunstung
- KGU GR-120-70-Z / GR-152-70-Z: automatische Abtaung, bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale als Sonderausstattung
- Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrensicheres Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
- 2 höhen- und neigungsverstellbare Glaszwischenborde
- großflächiger, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft, zum Reinigen hochklappbar
- Seitenscheiben sowie 2 höhen- und schrägstellbare Zwischenborde aus Sicherheitsglas im Kühlteil
- Innenwanne dicht verschweißt
- Hygieneausführung mit Tauwasserablauf HD 30

Hinweis:

Optimale Warenpräsentation in einem Gerät als ideale Lösung für z. B. Kaffeehäuser oder Shops.  
Die Modelle erhalten Sie auf Anfrage auch als Standmodell.

**STECKERFERTIG** ( zentralgekühlt = ohne Aggregatanbau )



## Kombinationsvitrine Serie KGU GR-70 (kalt & neutral)

### Glasaufbauhöhe: 700 mm | steckerfertig + zentralgekühlt

links gekühlte, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine

	<b>KGU GR-120-70-E</b>	<b>KGU GR-152-70-E</b>	<b>KGU GR-120-70-Z</b>	<b>KGU GR-152-70-Z</b>
	steckerfertig		zentralgekühlt	
	links gekühlte, rechts ungekühlte Präsentationsvitrine, Kühlbereich mit LED-Beleuchtung			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	1200 x 695 x 700 / 1390	1525 x 695 x 700 / 1390	1200 x 695 x 700 / 1070	1525 x 695 x 700 / 1070
Einlassausschnitt (B x T)	740 x 670	1065 x 670	740 x 670	1065 x 670
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Ausstellfläche	kalt: 0,85 / neutral: 0,47 m <sup>2</sup>	kalt: 1,25 / neutral: 0,47 m <sup>2</sup>	kalt: 0,85 / neutral: 0,47 m <sup>2</sup>	kalt: 1,25 / neutral: 0,47 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	568 W / 230 V	598 W / 230 V	98 W / 230 V	128 W / 230 V
Kälteleistung	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C	400 W / VT -10 °C	480 W / VT -10 °C
Kältemittel	R-134a		Expansionsventil R-134a vorinstalliert	
Energieverbrauch	5,47 kWh / 24h	7,80 kWh / 24h		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
relative Luftfeuchtigkeit	70 bis 85 %			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	125 kg / 113 kg	164 kg / 148 kg	97 kg / 87 kg	132 kg / 119 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Wannerverkleidung CHR			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484510360	484510361	484510365	484510366
Verkaufspreis	<b>7.319,00 €</b>	<b>8.481,00 €</b>	<b>6.150,00 €</b>	<b>7.157,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Aluminium-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 300 W			484190215	277,00
Preisschildhalterungen (lfd. Meter)			484303899	59,00
Schiebegläser, in verspiegelter Ausführung			484303999	auf Anfrage
Tauwasserschale, für ca. 12 l			484253655	87,00



# HUSTENSCHUTZE & UNGEKÜHLTE GLASAUFBAUTEN



# 12c

Hustenschutze	12c/2
ungekühlte Glasaufbauten	12c/6
neutrale SB-Vitrinen	12c/12

12c/2



Hustenschutze

12c/6



ungekühlte Glasaufbauten

12c/12



neutrale SB-Vitrinen

12c

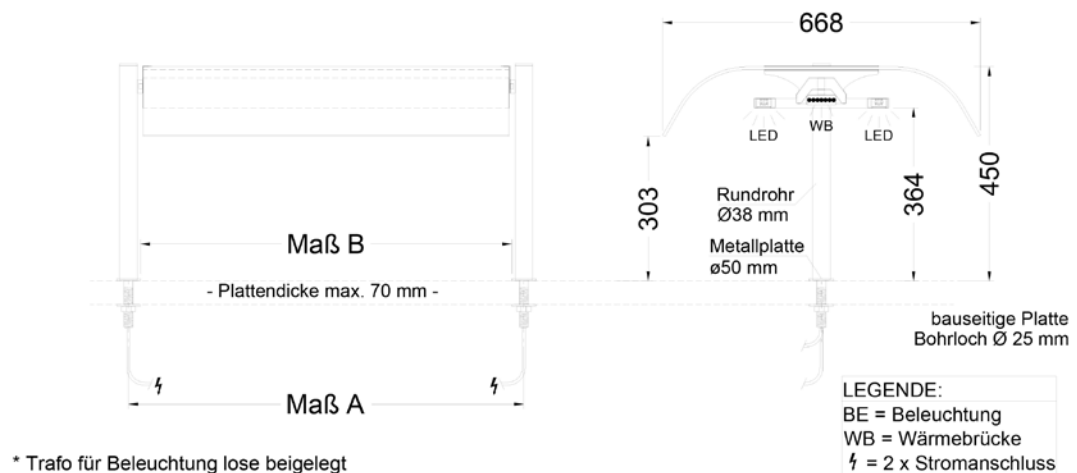
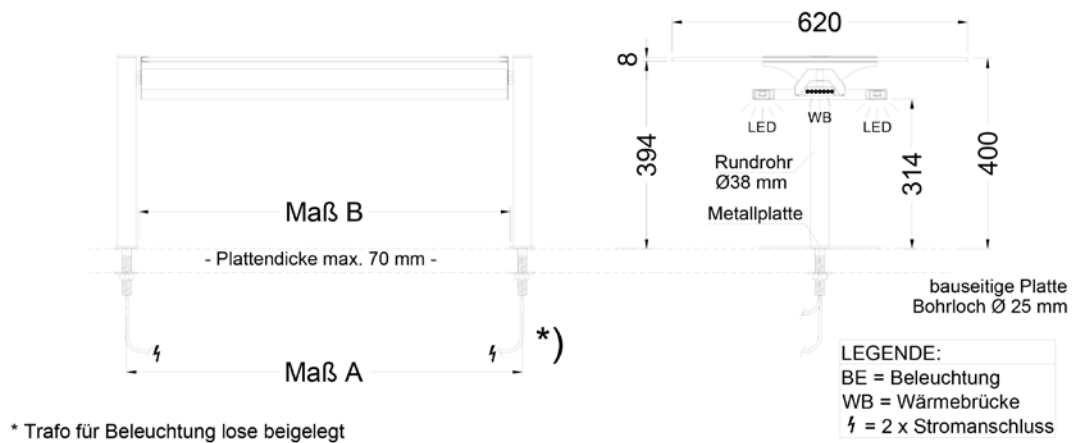


Serie WBHS  
(Anwendungsbeispiel mit  
bauseitiger Arbeitsfläche)

## Hustenschutz mit Wärmebrücke Serie WB HS-45

450 mm Höhe, gerade, einseitig oder beidseitig gebogene Scheibe

- Hustenschutz mit Halogenwärmebrücke zur Montage über Wärmegeräten wie z.B. Bain-Maries oder Wärmeplatten
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Bauhöhe in mm: 450
- Serie WB HS-45: einseitig gebogene Scheibe
- Serie WB HS E-45: gerade Scheibe
- Serie WB HS-45 D: beidseitig gebogene Scheibe
- Scheibe aus ESG
- hitzebeständige LED-Beleuchtung mit warmer Farbwiedergabe
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter und ohne Dimmer
- Rundrohrträger mit  $\varnothing$  in mm: 38 und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)





## Hustenschutz mit Wärmebrücke Serie WB HS-45

450 mm Höhe, gerade, einseitig oder beidseitig gebogene Scheibe

	<b>WB HS-2/1-45</b>	<b>WB HS-3/1-45</b>	<b>WB HS-4/1-45</b>
	450 mm Höhe, einseitig gebogen		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	830 x 430 x 450	1160 x 430 x 450	1510 x 430 x 450
innen (B x T x H)	780	1110	1460
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	860 W / 230 V	1290 W / 230 V	1720 W / 230 V
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	36 kg / 26 kg	50 kg / 40 kg	60 kg / 48 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	484535001	484535002	484535003
Verkaufspreis	<b>1.933,00 €</b>	<b>2.408,00 €</b>	<b>2.894,00 €</b>

	<b>WB HS E-2/1-45</b>	<b>WB HS E-3/1-45</b>	<b>WB HS E-4/1-45</b>
	450 mm Höhe, gerade		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	830 x 620 x 450	1160 x 620 x 450	1510 x 620 x 450
innen (B x T x H)	780	1110	1460
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	860 W / 230 V	1290 W / 230 V	1720 W / 230 V
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	42 kg / 32 kg	52 kg / 42 kg	58 kg / 40 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	484535011	484535012	484535013
Verkaufspreis	<b>1.929,00 €</b>	<b>2.406,00 €</b>	<b>2.891,00 €</b>

	<b>WB HS-2/1-45 D</b>	<b>WB HS-3/1-45 D</b>	<b>WB HS-4/1-45 D</b>
	450 mm Höhe, beidseitig gebogen		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	830 x 668 x 450	1160 x 668 x 450	1510 x 668 x 450
innen (B x T x H)	780	1110	1460
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	860 W / 230 V	1290 W / 230 V	1720 W / 230 V
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	42 kg / 32 kg	52 kg / 42 kg	72 kg / 58 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	484535021	484535022	484535023
Verkaufspreis	<b>2.210,00 €</b>	<b>2.716,00 €</b>	<b>3.203,00 €</b>



HS 2/1-40

### Hustenschutz Serie HS 40

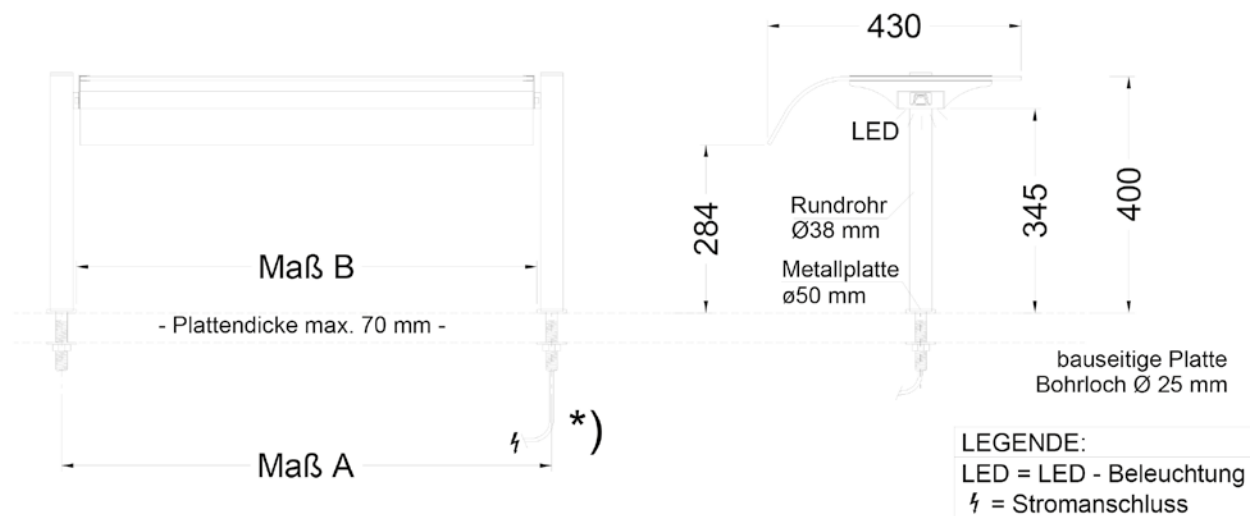
400 mm Höhe, mit LED-Beleuchtung, einseitig gebogen

- Hustenschutz
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Bauhöhe: 400 mm
- 1 Etage mit gehärteter Glasscheibe, einseitig gebogen, in der Tiefe wahlweise fixierbar
- Rundrohrträger mit Ø in mm: 38 und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt
- waagrecht durchgehende LED-Beleuchtung unter der Decke, ohne Lichtschalter

Hinweis:

Ausführungen mit geraden und schrägen Scheiben erhalten Sie auf Anfrage.

	HS 2/1-40	HS 3/1-40	HS 4/1-40	HS 5/1-40
400 mm Höhe, mit LED-Beleuchtung, einseitig gebogen				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	830 x 430 x 400	1160 x 430 x 400	1510 x 430 x 400	1900 x 430 x 400
innen (B x T x H)	780	1110	1460	1850
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	36 kg / 26 kg	50 kg / 40 kg	60 kg / 48 kg	100 kg / 75 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484311000	484311001	484311002	484311003
Verkaufspreis	1.019,00 €	1.139,00 €	1.300,00 €	1.453,00 €



\* Trafo für Beleuchtung lose beigelegt



HS 2/1-45

### Hustenschutz Serie HS 45

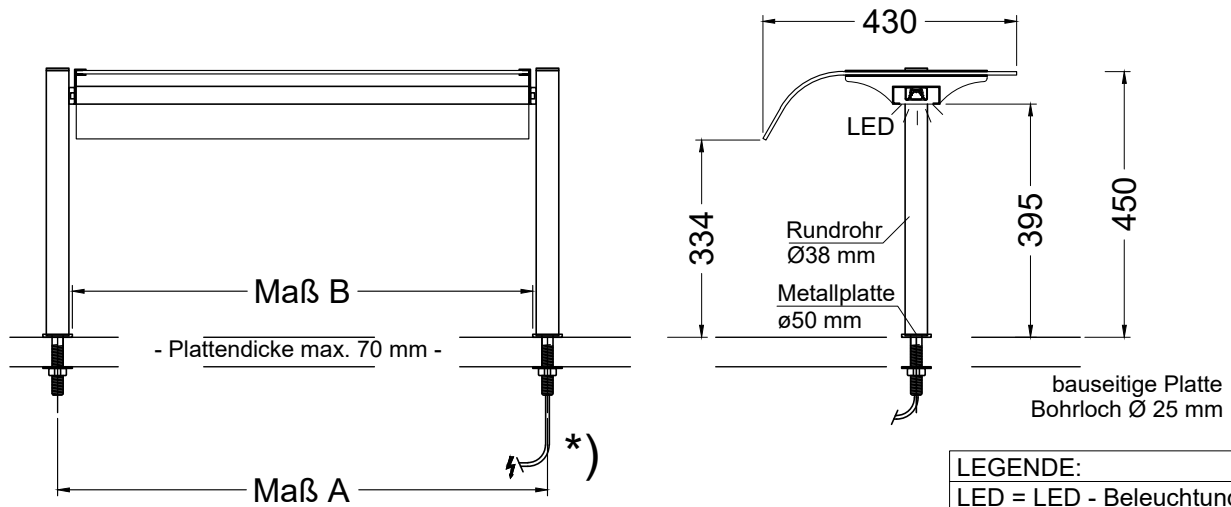
450 mm Höhe, mit LED-Beleuchtung, einseitig gebogen

- Hustenschutz
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Bauhöhe: 450 mm
- 1 Etage mit gehärteter Glasscheibe, einseitig gebogen, in der Tiefe wahlweise fixierbar
- Rundrohrträger mit  $\varnothing$  in mm: 38 und Kontergewinde M20 zur Verschraubung in die bauseitige Arbeitsplatte (max. Stärke 70 mm)
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt
- waagrecht durchgehende LED-Beleuchtung unter der Decke, ohne Lichtschalter

Hinweis:

Ausführungen mit geraden und schrägen Scheiben erhalten Sie auf Anfrage.

	HS 2/1-45	HS 3/1-45	HS 4/1-45	HS 5/1-45
450 mm Höhe, mit LED-Beleuchtung, einseitig gebogen				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	830 x 430 x 450	1160 x 430 x 450	1510 x 430 x 450	1900 x 430 x 450
innen (B x T x H)	780	1110	1460	1850
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484311200	484311201	484311202	484311203
Verkaufspreis	1.036,00 €	1.158,00 €	1.322,00 €	1.479,00 €



<b>LEGENDE:</b>
LED = LED - Beleuchtung
⚡ = Stromanschluß

\* Trafo für Beleuchtung lose beigelegt





GUK 2/1-53

## Glasaufbau (ungekühlt) Serie GUK 53

kundenseitig geschlossen, bedienseitig Schiebetüren, LED-Beleuchtung

- ungekühlter Glasaufbau
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- 530 mm hoher, runder Glasaufbau
- kundenseitig mit Panoramasteibe, zur Reinigung abnehmbar, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenebenen montiert
- Leuchtmittel weiß, alternativ auf Anfrage auch spezielles Leuchtmittel für Bäckereiprodukte möglich
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter
- 1 Zwischenebene und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas, +/- 25 mm höhenverstellbar und schrägstellbar
- Bodenplatte geschlossen

Hinweis:

Bei GN 1/1-Bestückung für die 2/1-Modelle sind Drehtüren notwendig (kein Aufpreis).

Modelle mit eckigem oder schrägem Glasaufbau erhalten Sie auf Anfrage.

	GUK 2/1-53	GUK 3/1-53	GUK 4/1-53	GUK 5/1-53
kundenseitig geschlossen, bedienseitig Schiebetüren, LED-Beleuchtung				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530	1125 x 695 x 530	1450 x 695 x 530	1775 x 695 x 530
Einbringmaß bei geöffneter Scheibe (B)	295	455	620	780
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	113 kg / 88 kg	145 kg / 120 kg	177 kg / 157 kg	209 kg / 179 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484310500	484310501	484310502	484310503
Verkaufspreis	2.881,00 €	3.395,00 €	4.039,00 €	4.573,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
Bodenöffnung mit Kragedurchzug, für Glasaufbauten und Hustenschutz			484154760	569,00

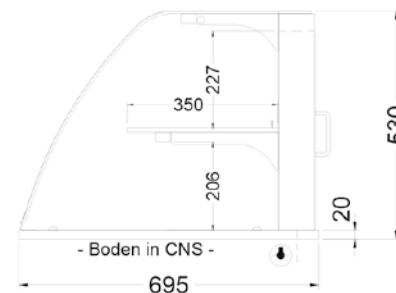
(Bedienseite)



Breite

(Seitenansicht)

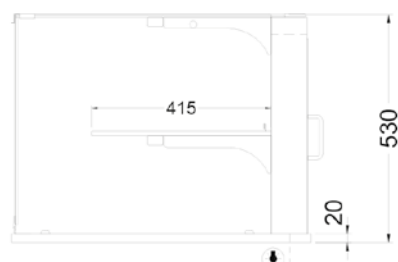
Glasaufbau Rund



☛ = Beleuchtungskabel

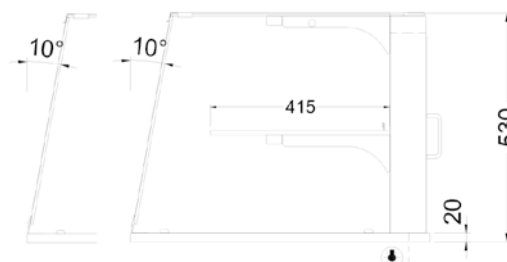
(Seitenansicht)

Glasaufbau Eckig



(Seitenansicht)

Glasaufbau Schräg



Bord +/-25mm höhenverstellbar und schrägstellbar





**GUK-KL 2/1-53**

## Glasaufbau (ungekühlt) Serie GUK-KL 53

kundenseitig SB-Entnahmeklappen, bedienseitig Schiebetüren, LED-Innenbeleuchtung

- ungekühlter Glasaufbau
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- 530 mm hoher, runder Glasaufbau
- kundenseitig mit Entnahmeklappen aus Acrylglas, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- Leuchtmittel weiß, alternativ auf Anfrage auch spezielles Leuchtmittel für Bäckereiprodukte möglich
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter
- 1 Zwischenetage und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas, +/- 25 mm höhenverstellbar und schrägstellbar
- Bodenplatte geschlossen

Hinweis:

Bei GN 1/1-Bestückung für die 2/1-Modelle sind Drehtüren notwendig (kein Aufpreis).

Modelle mit eckigem oder schrägem Glasaufbau erhalten Sie auf Anfrage.

	<b>GUK-KL 2/1-53</b>	<b>GUK-KL 3/1-53</b>	<b>GUK-KL 4/1-53</b>	<b>GUK-KL 5/1-53</b>
	kundenseitig 4 Entnahmeklappen	kundenseitig 6 Entnahmeklappen	kundenseitig 8 Entnahmeklappen	kundenseitig 10 Entnahmeklappen
	bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas, LED-Beleuchtung			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530	1125 x 695 x 530	1450 x 695 x 530	1775 x 695 x 530
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	113 kg / 88 kg	145 kg / 131 kg	177 kg / 159 kg	209 kg / 188 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484310530	484310531	484310532	484310533
Verkaufspreis	<b>3.694,00 €</b>	<b>4.434,00 €</b>	<b>5.152,00 €</b>	<b>5.931,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
Bodenöffnung mit Kragendurchzug, für Glasaufbauten und Hustenschutz			484154760	569,00

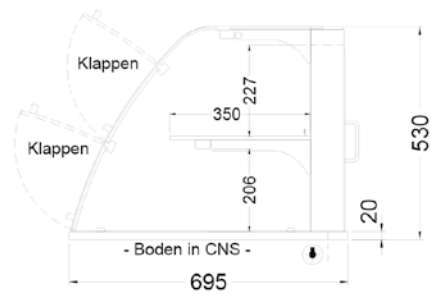
(Bedienseite)



☛ = Beleuchtungskabel

(Seitenansicht)

Glasaufbau Rund



(Seitenansicht)

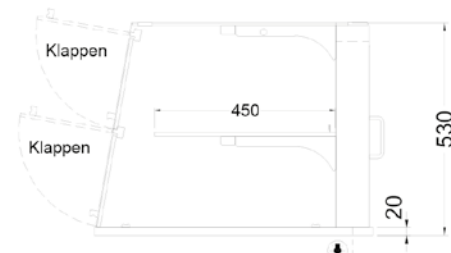
Glasaufbau Eckig



Bord +/-25mm höhenverstellbar  
und schrägstellbar

(Seitenansicht)

Glasaufbau Schräg





GUK-O 2/1-53

## Glasaufbau (ungekühlt) Serie GUK-O 53

kundenseitig offen, bedienseitig offen, LED-Beleuchtung

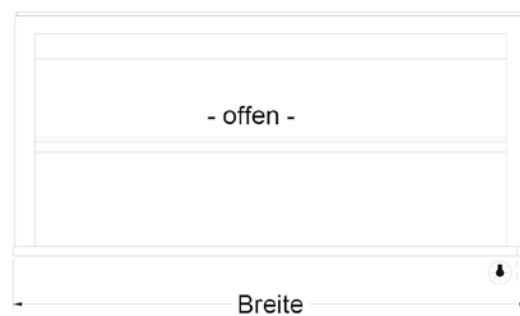
- ungekühlter Glasaufbau
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- 530 mm hoher, runder Glasaufbau
- kundenseitig offen, bedienseitig offen
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- Leuchtmittel weiß, auf Anfrage auch spezielles Leuchtmittel für Bäckereiprodukte möglich
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter
- 1 Zwischenetage und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas, +/- 25 mm höhenverstellbar und schrägstellbar
- Bodenplatte geschlossen

Hinweis:

Modelle mit eckigem oder schrägem Glasaufbau erhalten Sie auf Anfrage.

	GUK-O 2/1-53	GUK-O 3/1-53	GUK-O 4/1-53	GUK-O 5/1-53
kundenseitig offen, bedienseitig offen, LED-Beleuchtung				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 530	1125 x 695 x 530	1450 x 695 x 530	1775 x 695 x 530
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	113 kg / 102 kg	145 kg / 131 kg	177 kg / 159 kg	209 kg / 188 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484310560	484310561	484310562	484310563
Verkaufspreis	2.708,00 €	3.194,00 €	3.798,00 €	4.302,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
Bodenöffnung mit Kragedurchzug, für Glasaufbauten und Hustenschutz			484154760	569,00

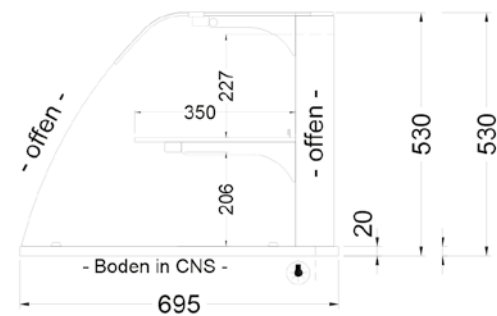
(Bedienseite)



☽ = Beleuchtungskabel

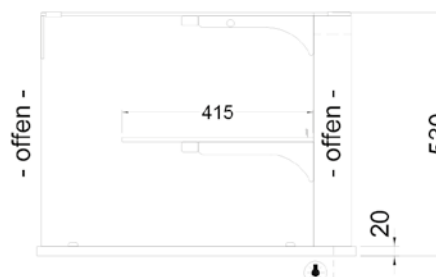
(Seitenansicht)

Glasaufbau Rund



(Seitenansicht)

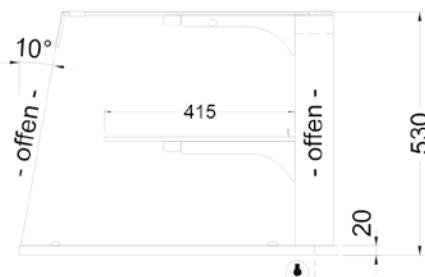
Glasaufbau Eckig



Bord +/-25mm höhenverstellbar und schrägstellbar

(Seitenansicht)

Glasaufbau Schräg







GUK 2/1-70

## Glasaufbau (ungekühlt) Serie GUK 70

700 mm Höhe, kundenseitig Panoramasscheibe, bedienseitig Schiebetüren, LED-Beleuchtung

- ungekühlter Glasaufbau
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- 700 mm hoher, runder Glasaufbau
- kundenseitig mit Panoramasscheibe, zur Reinigung abnehmbar, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- Leuchtmittel weiß, auf Anfrage auch spezielles Leuchtmittel für Bäckereiprodukte möglich
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter
- 2 Zwischenetagen und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Bodenplatte geschlossen

Hinweis:

Bei GN 1/1-Bestückung für die 2/1-Modelle sind Drehtüren notwendig (kein Aufpreis).

Modelle mit eckigem oder schrägem Glasaufbau erhalten Sie auf Anfrage.

	GUK 2/1-70	GUK 3/1-70	GUK 4/1-70	GUK 5/1-70
700 mm Höhe, kundenseitig Panoramasscheibe, bedienseitig Schiebetüren, LED-Beleuchtung				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700	1125 x 695 x 700	1450 x 695 x 700	1775 x 695 x 700
Einbringmaß bei geöffn. Scheibe (B)	295	455	620	780
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	125 kg / 100 kg	153 kg / 133 kg	180 kg / 155 kg	220 kg / 190 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484310510	484310511	484310512	484310513
Verkaufspreis	<b>3.487,00 €</b>	<b>4.072,00 €</b>	<b>4.645,00 €</b>	<b>5.149,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
Bodenöffnung mit Kragendurchzug, für Glasaufbauten und Hustenschutz			484154760	569,00

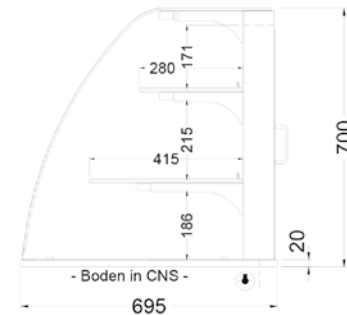
(Bedienseite)



☛ = Beleuchtungskabel

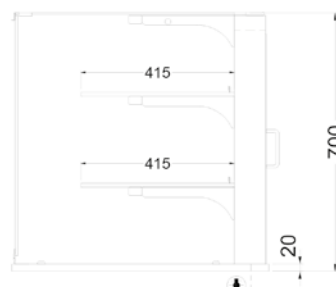
(Seitenansicht)

Glasaufbau Rund



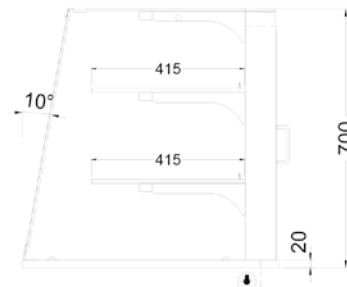
(Seitenansicht)

Glasaufbau Eckig



(Seitenansicht)

Glasaufbau Schräg





GUK-KL 2/1-70

## Glasaufbau (ungekühlt) Serie GUK-KL 70

kundenseitig SB-Entnahmeklappen, bedienseitig Schiebetüren, LED-Innenbeleuchtung

- ungekühlter Glasaufbau
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- 700 mm hoher, runder Glasaufbau
- kundenseitig mit Entnahmeklappen aus Acrylglas, bedienseitig mit Schiebetüren aus Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenebenen montiert
- Leuchtmittel weiß, auf Anfrage auch spezielles Leuchtmittel für Bäckereiprodukte möglich
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter
- 2 Zwischenebenen und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Bodenplatte geschlossen

Hinweis:

Bei GN 1/1-Bestückung für die 2/1-Modelle sind Drehtüren notwendig (kein Aufpreis).

Modelle mit eckigem oder schrägem Glasaufbau erhalten Sie auf Anfrage.

	<b>GUK-KL 2/1-70</b>	<b>GUK-KL 3/1-70</b>	<b>GUK-KL 4/1-70</b>	<b>GUK-KL 5/1-70</b>
	kundenseitig 6 Entnahmeklappen	kundenseitig 9 Entnahmeklappen	kundenseitig 12 Entnahmeklappen	kundenseitig 15 Entnahmeklappen
	bedienseitig Schiebetüren aus Isolierglas, LED-Beleuchtung			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700	1125 x 695 x 700	1450 x 695 x 530	1775 x 695 x 530
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	125 kg / 113 kg	153 kg / 138 kg	180 kg / 162 kg	220 kg / 198 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484310540	484310541	484310542	484310543
Verkaufspreis	<b>4.683,00 €</b>	<b>5.479,00 €</b>	<b>6.303,00 €</b>	<b>7.143,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
Bodenöffnung mit Kragedurchzug, für Glasaufbauten und Hustenschutz			484154760	569,00

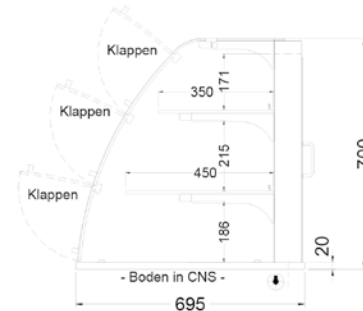
(Bedienseite)



• = Beleuchtungskabel

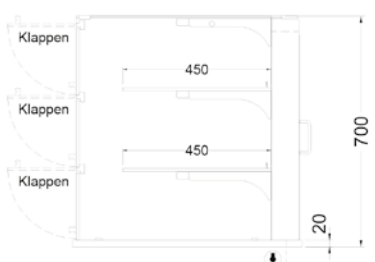
(Seitenansicht)

Glasaufbau Rund



(Seitenansicht)

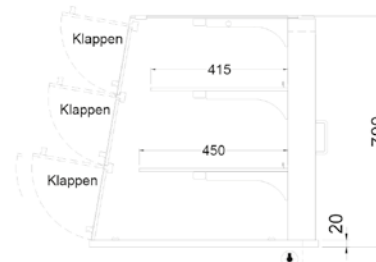
Glasaufbau Eckig



Bord +/-25mm höhenverstellbar  
und schrägstellbar

(Seitenansicht)

Glasaufbau Schräg





**GUK-O 2/1-70**

## Glasaufbau (ungekühlt) Serie GUK-O 70

kundenseitig offen, bedienseitig offen, LED-Beleuchtung

- ungekühlter Glasaufbau
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- innen CNS 1.4301
- 700 mm hoher, runder Glasaufbau
- kundenseitig offen, bedienseitig offen
- Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- LED-Leuchtmittel weiß, auf Anfrage auch spezielles Leuchtmittel für Bäckereiprodukte möglich
- elektrische Verkabelung im Rundrohr nach unten lose herausgeführt, ohne Lichtschalter
- 2 Zwischenetagen und Seitenscheiben aus Sicherheitsglas
- Bodenplatte geschlossen

Hinweis:

Modelle mit eckigem oder schrägem Glasaufbau erhalten Sie auf Anfrage.

	<b>GUK-O 2/1-70</b>	<b>GUK-O 3/1-70</b>	<b>GUK-O 4/1-70</b>	<b>GUK-O 5/1-70</b>
	kundenseitig offen, bedienseitig offen, LED-Beleuchtung			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	800 x 695 x 700	1125 x 695 x 700	1450 x 695 x 700	1775 x 695 x 700
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto / Netto	125 kg / 113 kg	153 kg / 138 kg	180 kg / 162 kg	220 kg / 198 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484310570	484310571	484310572	484310573
Verkaufspreis	<b>3.348,00 €</b>	<b>3.911,00 €</b>	<b>4.458,00 €</b>	<b>4.943,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
Bodenöffnung mit Kragendurchzug, für Glasaufbauten und Hustenschutz			484154760	569,00

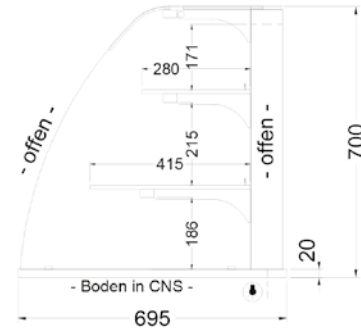
(Bedienseite)



☛ = Beleuchtungskabel

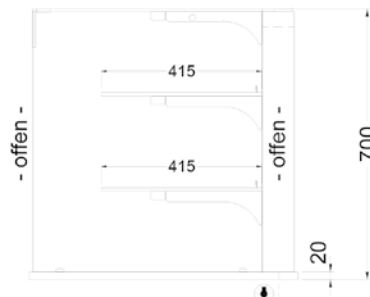
(Seitenansicht)

Glasaufbau Rund



(Seitenansicht)

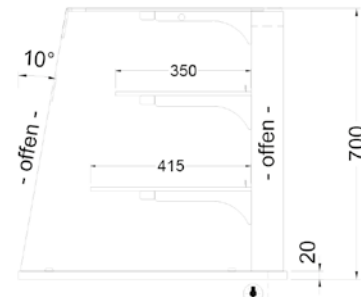
Glasaufbau Eckig



Bord +25mm höhenverstellbar  
und schrägstellbar

(Seitenansicht)

Glasaufbau Schräg





Serie NEUTRAL FLAPS

## Präsentationsvitrine (ungekühlt) Serie NEUTRAL FLAPS

kundenseitig SB-Entnahmeklappen, bedienseitig mit Drehtür, LED-Innenbeleuchtung

- ungekühlte Präsentationsvitrine
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- NEUTRAL FLAPS 70: 700 mm hoher, eckiger Glasaufbau
- NEUTRAL FLAPS 87: 870 mm hoher, eckiger Glasaufbau
- Innenraum für GN 1/1 geeignet
- kundenseitig mit Entnahmeklappen aus ESG mit Soft-Close-System
- bedienseitig mit innen verspiegelter Drehtür aus Spionglas
- LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
- NEUTRAL FLAPS 70: 1 geneigte Zwischenetage, T in mm: 415
- NEUTRAL FLAPS 87: 2 geneigte Zwischenetagen, T in mm: unten 415, oben 370

Hinweis:

Passende Kühl-Präsentationsvitrinen der Serie COLD FLAPS finden Sie in Register 12a, passende Wärme-Präsentationsvitrinen der Serie HOT FLAPS finden Sie in Register 12b.



### NEUTRAL FLAPS 70

### NEUTRAL FLAPS 87

kundenseitig SB-Entnahmeklappen, bedienseitig mit Drehtür, LED-Innenbeleuchtung

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 710 x 700	600 x 710 x 870
-------------------	-----------------	-----------------

#### LEISTUNGSDATEN

Ausstellfläche	0,47 m <sup>2</sup>	0,67 m <sup>2</sup>
Abstell- und Lagerflächen	1 Regalboden, 415 mm tief, geneigt	1 Regalboden, 415 mm tief, geneigt 1 Regalboden, 370 mm tief, geneigt

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	10 W / 230 V	15 W / 230 V
---------------	--------------	--------------

#### VERKLEIDUNG

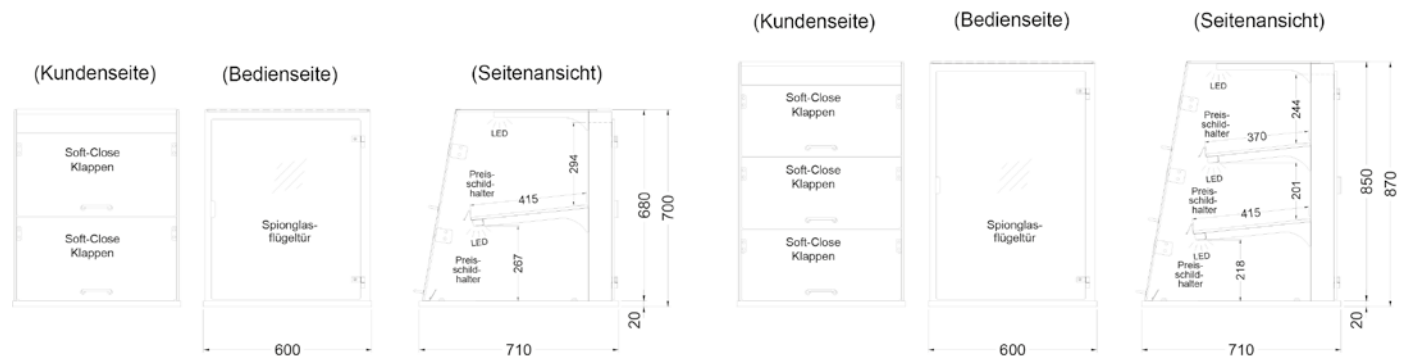
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	484310790	484310795
Verkaufspreis	5.208,00 €	6.058,00 €

Höhe 70

Höhe 87



# BUFFETS



# 13

Salatbars	13 / 4
Bain-Maries	13 / 14
Ausgabestrecken – warm	13 / 18
Tellerspender	13 / 25

13 / 4



Salatbars

13 / 14



Bain-Maries

13 / 18



Ausgabestrecken – warm

13 / 25



Tellerspender



## FARBVARIANTEN FÜR DIE TR-SERIEN

Für die Salatbars, Bain-Maries und Speisenausgaben der TR-Serien ab Seite 13/10 bieten wir vielfältige Farbvarianten an. Damit sind alle Möglichkeiten offen. Entweder lässt sich die TR-Serie durch die Farbwahl harmonisch in die bestehende Umgebung einfügen, oder sie bietet durch eine besondere Farbgebung einen echten „eyecatcher“! Wie wäre es zum Beispiel mit einer Salatbar in einem kräftigen, richtig „gesunden“ Grün?



### Farbton WENGE

Der warme dunkle Farbton WENGE passt eigentlich immer. Deshalb bildet er auch unsere Standardfarbe.



### Farbton HEMLOCK

Die Verkleidung aus dem Holz der Kanadischen Hemlocktanne hat eine helle Farbgebung und eine feine Maserung. Damit verleiht sie den Salatbars und Bain-Maries einen edlen und zugleich freundlichen Look.



### Varianten CNS-Optik und CNS

Modern und designorientiert: Für alle Modelle gibt es auch eine Außenverkleidung aus Holzlaminat in CNS-Optik. Wem das nicht reicht: Einige Geräte sind auch komplett in CNS verfügbar (Serien TR-GREEN, TR-BLUE und TR-RED, jeweils mit Ausnahme der Service-Modelle).



### RAL-Farbe nach Wahl

Hier kommt Farbe ins Spiel: Alle Modelle der TR-Serien können auch in jeder beliebigen RAL-Farbe bestellt werden.





**COLIBRI**



**COLIBRI Detailansicht  
Tablettrutschen im Sonderzubehör**

## Salatbar COLIBRI

Aufteilung 4 x GN 1/1

- steckerfertige Salatbar mit statischer Kühlung
- außen Nussbaum-Holzdekor
- innen CNS 1.4301
- Innenwanne für GN-Behälter mit H in mm: 100 - 150
- Plexiglas-Hustenschutz beidseitig hochklappbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp, Tauwasser verdunstung mittels Heißgas
- Möbelstruktur und Unterbau mit laminiertem Holzdekor
- serienmäßig mit 3 Edelstahlstegen (530 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- serienmäßig mit 4 Rollen, davon 2 feststellbar

### COLIBRI

Aufteilung 4 x GN 1/1

ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1423 x 750 x 1184	
Höhe bei geöffn. Deckel	1472	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	180 W / 230 V	
Kälteleistung	475 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-290 / 100 g	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	+4 bis +10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	125 kg / 95 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	Nussbaum-Holzdekor	
innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4554648252	
Verkaufspreis	<b>3.284,00 €</b>	
SONDERZUBEHÖR		
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS	42211150	34,00
GN-Behälter 1/2 - 150, CNS	42212150	22,00
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS	42213150	16,00
GN-Behälter 2/3 - 150, CNS	42223150	29,00
kurze Tablettrutsche aus Holz, für Modelle Delizie, Colibri, Pegaso, abklappbar	455464910	77,00
lange Tablettrutsche aus Holz, für Modelle Delizie, Colibri, Pegaso, abklappbar	455464911	120,00



ISOLA 4 M



Cod.04 Dekorvarianten Cod.05 Cod.07



## Salatbar Serie ISOLA M

wahlweise in 4 x oder 6 x GN 1/1-Aufteilung, in vielfältigen Farbvarianten

- steckerfertige Salatbar mit statischer Kühlung
- außen Standardfarbe: Nussbaum dunkel gebeizt, wahlweise auch in Nussbaum hell oder ungebeizt
- innen CNS 1.4301
- Innenwanne für GN-Behälter mit H in mm: 100 - 150
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos absenkbar
- helle Beleuchtung unter der oberen Ablage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung, manuelle Tauwasserentleerung
- beschichteter Verdampfer
- Außenverkleidung und Unterbau aus massivem Holz
- ISOLA 4 M: serienmäßig mit 7 Edelstahlstegen (532 mm) und 8 Stegen (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- ISOLA 6 M: serienmäßig mit 11 Edelstahlstegen (532 mm) und 12 Stegen (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- serienmäßig mit 4 Rollen, davon 2 feststellbar

Hinweis:

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

Achtung: Tabletrutschen in RAL haben einen Aufpreis (auf Anfrage).

Die Version Bain-Marie finden Sie ab Seite 13 / 20.

	ISOLA 4 M	ISOLA 6 M	
	Aufteilung 4 x GN 1/1	Aufteilung 6 x GN 1/1	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1417 x 750 x 1528	2057 x 750 x 1528	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	720 W / 230 V	810 W / 230 V	
Kälteleistung	430 W / VT -10 °C		
Kältemittel	R-290		
Geräuschpegel	65 dB	60 - 70 dB	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	161 kg / 137 kg	194 kg / 165 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Standardfarbe: Nussbaum dunkel gebeizt, wahlweise auch in Nussbaum hell oder ungebeizt		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4554648002	4554648022	
Verkaufspreis	4.069,00 €	4.835,00 €	
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
ISOLA 4 M	RAL	lackiert in RAL-Farbe	4.520,00
ISOLA 4 M	Cod.04	Nussbaum dunkel	4.069,00
ISOLA 4 M	Cod.05	Nussbaum hell	4.069,00
ISOLA 4 M	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	4.069,00
ISOLA 6 M	RAL	lackiert in RAL-Farbe	5.399,00
ISOLA 6 M	Cod.04	Nussbaum dunkel	4.835,00
ISOLA 6 M	Cod.05	Nussbaum hell	4.835,00
ISOLA 6 M	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	4.835,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS		42211150	34,00
GN-Behälter 1/2 - 150, CNS		42212150	22,00
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS		42213150	16,00
GN-Behälter 2/3 - 150, CNS		42223150	29,00
Kit Schiebescheiben, für den Unterbau der Modelle ISOLA / MURALE Serie 4		455464913	97,00
Kit Schiebescheiben, für den Unterbau der Modelle ISOLA / MURALE Serie 6		455464914	148,00
kurze Tabletrutsche aus Holz, für ISOLA 4 und 6, abklappbar, B x T in mm: 750 x 250		455464901	182,00
lange Tabletrutsche aus Holz, für ISOLA 4, abklappbar, B x T in mm: 1425 x 250		455464902	248,00
lange Tabletrutsche aus Holz, für ISOLA 6, abklappbar, B x T in mm: 2065 x 250		455464903	364,00

## Salatbar Serie ISOLA M UM

wahlweise in 4 x oder 6 x GN 1/1-Aufteilung, Umluftkühlung



ISOLA 4 M UM

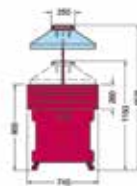


Dekorvarianten

Cod.04

Cod.05

Cod.07



- steckerfertige Salatbar mit Umluftkühlung
- außen Standardfarbe: Nussbaum dunkel gebeizt, wahlweise auch in Nussbaum hell oder ungebeizt
- innen CNS 1.4301
- Innenwanne für GN-Behälter mit H in mm: 65 - 150
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos absenkbar
- helle Beleuchtung unter der oberen Ablage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp
- beschichteter Verdampfer
- Außenverkleidung und Unterbau aus massivem Holz
- ISOLA 4 M UM: serienmäßig mit 7 Edelstahlstegen (532 mm) und 8 Stegen (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern sowie mit 4 Rollen, davon 2 feststellbar
- ISOLA 6 M UM: serienmäßig mit 11 Edelstahlstegen (532 mm) und 12 Stegen (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern sowie mit 4 Rollen, davon 2 feststellbar

Hinweis:

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

Achtung: Tabletrutschen in RAL haben einen Aufpreis (auf Anfrage).

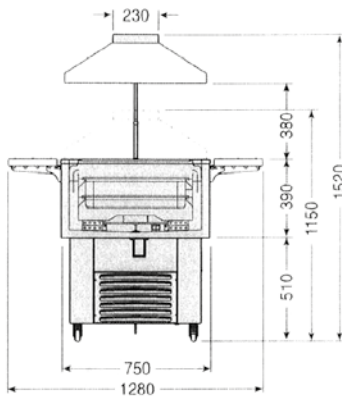
Die Version Bain-Marie finden Sie ab Seite 13 / 20.

	ISOLA 4 M UM	ISOLA 6 M UM	
	Umluftkühlung, Aufteilung 4 x GN 1/1	Umluftkühlung, Aufteilung 6 x GN 1/1	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1420 x 750 x 1528	2060 x 750 x 1528	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	440 W / 230 V	850 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-452A / 367 g	R-452A	
Geräuschpegel	60 - 70 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	165 kg / 140 kg	200 kg / 170 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Standardfarbe: Nussbaum dunkel gebeizt, wahlweise auch in Nussbaum hell oder ungebeizt		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4554642092	4554642102	
Verkaufspreis	<b>4.759,00 €</b>	<b>5.465,00 €</b>	
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
ISOLA 4 M UM	RAL	lackiert in RAL-Farbe	5.255,00
ISOLA 4 M UM	Cod.04	Nussbaum dunkel	4.759,00
ISOLA 4 M UM	Cod.05	Nussbaum hell	4.759,00
ISOLA 4 M UM	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	4.759,00
ISOLA 6 M UM	RAL	lackiert in RAL-Farbe	6.050,00
ISOLA 6 M UM	Cod.04	Nussbaum dunkel	5.465,00
ISOLA 6 M UM	Cod.05	Nussbaum hell	5.465,00
ISOLA 6 M UM	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	5.465,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS		42211150	34,00
GN-Behälter 1/2 - 150, CNS		42212150	22,00
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS		42213150	16,00
GN-Behälter 2/3 - 150, CNS		42223150	29,00
Kit Schiebescheiben, für den Unterbau der Modelle ISOLA / MURALE Serie 4		455464913	97,00
Kit Schiebescheiben, für den Unterbau der Modelle ISOLA / MURALE Serie 6		455464914	148,00
kurze Tabletrutsche aus Holz, für ISOLA 4 und 6, abklappbar, B x T in mm: 750 x 250		455464901	182,00
lange Tabletrutsche aus Holz, für ISOLA 4, abklappbar, B x T in mm: 1425 x 250		455464902	248,00
lange Tabletrutsche aus Holz, für ISOLA 6, abklappbar, B x T in mm: 2065 x 250		455464903	364,00





**ISOLA 4 M INOX UM**  
CNS-Modell mit Umluftkühlung



## Salatbar Serie ISOLA M INOX UM

wahlweise in 4 x, 6 x oder 8 x GN 1/1-Aufteilung, Umluftkühlung  
Außenverkleidung, Innenwanne und Unterbau aus CNS 1.4301

- steckerfertige Salatbar mit Umluftkühlung
- Außenverkleidung, Innenwanne und Unterbau aus CNS 1.4301
- Innenwanne für GN-Behälter mit H in mm: 65 - 150
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos absenkbar
- helle LED-Beleuchtung im Auslagebereich platziert, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung, manuelle Tauwasserentleerung
- beschichteter Verdampfer
- ISOLA 4 M INOX UM: serienmäßig mit 2 Edelstahlstegen (532 mm) und 4 Stegen (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- ISOLA 6 M INOX UM: serienmäßig mit 3 Edelstahlstegen (532 mm) und 6 Stegen (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- ISOLA 8 M INOX UM: serienmäßig mit 4 Edelstahlstegen (532 mm) und 8 Stegen (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- serienmäßig mit 4 + 4 Rollen, davon 2 feststellbar

Hinweis:

Die Version Bain-Marie finden Sie ab Seite 13 / 20.

	<b>ISOLA 4 M INOX UM</b>	<b>ISOLA 6 M INOX UM</b>	<b>ISOLA 8 M INOX UM</b>
	Aufteilung 4 x GN 1/1, mit Umluftkühlung	Aufteilung 6 x GN 1/1, mit Umluftkühlung	Aufteilung 8 x GN 1/1, mit Umluftkühlung
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1505 x 750 x 1530	2185 x 750 x 1530	2865 x 750 x 1530
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Nettoinhalt	90 l	135 l	180 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	470 W / 230 V	500 W / 230 V	820 W / 230 V
Kälteleistung	430 W / VT -10 °C		
Kältemittel / Menge	R-290 / 100 g	R-290 / 120 g	R-290 / 140 g
Energieverbrauch	8,8 kWh / 24h	11,7 kWh / 24h	12,5 kWh / 24h
Geräuschpegel	60 - 70 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		+4 bis +10 °C bei 32 °C UT und 50 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	153 kg / 126 kg	197 kg / 162 kg	246 kg / 190 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELLINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4554642042	4554642052	4554642062
Verkaufspreis	<b>5.498,00 €</b>	<b>6.715,00 €</b>	<b>7.755,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS		42211150	34,00
GN-Behälter 1/2 - 150, CNS		42212150	22,00
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS		42213150	16,00
GN-Behälter 2/3 - 150, CNS		42223150	29,00
lange Tabletrutsche aus Inox, für Modell ISOLA 4 M INOX UM, abklappbar, B x T in mm: 1425 x 250		455464211	304,00
lange Tabletrutsche aus Inox, für Modell ISOLA 6 M INOX UM, abklappbar, B x T in mm: 2065 x 250		455464212	438,00
lange Tabletrutsche aus Inox, für Modell ISOLA 8 M INOX UM, abklappbar, B x T in mm: 2705 x 250		455464213	529,00



oder





MURALE 4 M



Dekorvarianten

Cod.04

Cod.05

Cod.07



MURALE 4 M



## Salatbar Serie MURALE

wahlweise in 4 x oder 6 x GN 1/1-Aufteilung, verschiedene Farbvarianten, statische Kühlung, elektrische Haube oder feststehender Glasaufbau

- steckerfertige Salatbar mit statischer Kühlung
- außen Standardfarbe: Nussbaum dunkel gebeizt, wahlweise auch in Nussbaum hell oder ungebeizt
- innen CNS 1.4301
- Innenwanne für GN-Behälter mit H in mm: 100 - 150
- mit verspiegelter Rückseite, ideal zur Platzierung an der Wand geeignet
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos absenkbar
- helle Beleuchtung unter der oberen Ablage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter
- automatische Abtauung durch Kompressorstop, manuelle Tauwasserentleerung
- Außenverkleidung und Unterbau aus massivem Holz
- MURALE 4 M: serienmäßig mit 7 Edelstahlstegen (532 mm) und 8 Stegen (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- MURALE 6 M: serienmäßig mit 11 Edelstahlstegen (532 mm) und 12 Stegen (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- serienmäßig mit 4 Rollen, davon 2 feststellbar

Hinweis:

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

Achtung: Tabletrutschen in RAL haben einen Aufpreis (auf Anfrage).

	MURALE 4 M	MURALE 6 M	
	Aufteilung 4 x GN 1/1	Aufteilung 6 x GN 1/1	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1420 x 750 x 1575	2060 x 750 x 1575	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	340 W / 230 V		
Kältemittel / Menge	R-290 / 100 g		
Geräuschpegel	60 - 70 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	174 kg / 150 kg	229 kg / 193 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Standardfarbe: Nussbaum dunkel gebeizt, wahlweise auch in Nussbaum hell oder ungebeizt		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	45546480620	45546480720	
Verkaufspreis	<b>5.255,00 €</b>	<b>5.960,00 €</b>	
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
MURALE 4 M	Cod.04	Nussbaum dunkel	5.255,00
MURALE 4 M	Cod.05	Nussbaum hell	5.255,00
MURALE 4 M	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	5.255,00
MURALE 6 M	Cod.04	Nussbaum dunkel	5.960,00
MURALE 6 M	Cod.05	Nussbaum hell	5.960,00
MURALE 6 M	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	5.960,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS		42211150	34,00
GN-Behälter 1/2 - 150, CNS		42212150	22,00
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS		42213150	16,00
GN-Behälter 2/3 - 150, CNS		42223150	29,00
Kit Schiebescheiben, für den Unterbau der Modelle ISOLA / MURALE Serie 4		455464913	97,00
Kit Schiebescheiben, für den Unterbau der Modelle ISOLA / MURALE Serie 6		455464914	148,00
kurze Tabletrutsche aus Holz, für ISOLA 4 und 6, abklappbar, B x T in mm: 750 x 250		455464901	182,00
lange Tabletrutsche aus Holz, für ISOLA 4, abklappbar, B x T in mm: 1425 x 250		455464902	248,00
lange Tabletrutsche aus Holz, für ISOLA 6, abklappbar, B x T in mm: 2065 x 250		455464903	364,00



**Salatbar TR-GREEN 4/1  
Anwendungsbeispiel**



**Salatbar TR-GREEN 4/1 SERVICE**

## Salatbar Serie TR-GREEN

wahlweise in 3 x, 4 x oder 6 x GN 1/1-Aufteilung, verschiedene Farbvarianten, statische Kühlung, elektrische Haube oder feststehender Glasaufbau

- steckerfertige Salatbar mit statischer Kühlung
- außen furnierte Holzstruktur, Farbton: Wenge
- innen CNS 1.4301
- Innenwanne für GN-Behälter mit einer Höhe von maximal 200 mm
- TR-GREEN 3/1 / 4/1 / 6/1: mit Plexiglas-Hustenschutz mit elektrischer Absenkfunktion und offenem Unterbau
- TR-GREEN 3/1 SERVICE / 4/1 SERVICE / 6/1 SERVICE: mit feststehender Glasabdeckung, kundenseitiger Frontverglasung und geschlossenem Unterbau
- helle und energiesparende LED-Beleuchtung unter der oberen Ablage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter, Digitalanzeige, gut erreichbar an der Lichtbrücke positioniert, Display mit 30% größeren Ziffern
- automatische Abtauung durch Kompressorstop, manuelle Tauwasserentleerung
- Außenrahmen aus robustem, verchromtem Stahl
- Maschine zur einfachen Wartung und Reinigung leicht entnehmbar
- dicht verschweißte Innenwanne mit gerundeten Kanten in Hygieneausführung und Diagonalkantung für den Wasserablauf
- leicht wechselbare Holzverkleidung
- serienmäßig mit 4 Rollen, größere Rollen auf Anfrage,  
TR-GREEN 3/1: inkl. 2 Stege für Innenwanne,  
TR-GREEN 4/1: inkl. 3 Stege für Innenwanne,  
TR-GREEN 6/1: inkl. 5 Stege für Innenwanne

Hinweis:

Standardfarbe Wenge, auf Wunsch auch in Hemlock, CNS oder RAL-Farbe nach Wahl verfügbar.  
Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.





## Salatbar Serie TR-GREEN

wahlweise in 3 x, 4 x oder 6 x GN 1/1-Aufteilung, verschiedene Farbvarianten, statische Kühlung, elektrische Haube oder feststehender Glasaufbau

	TR-GREEN 3/1	TR-GREEN 4/1	TR-GREEN 6/1	TR-GREEN 3/1 SERVICE	TR-GREEN 4/1 SERVICE	TR-GREEN 6/1 SERVICE
	mit statischer Kühlung und elektrischer Haube			kundenseitig und oben verglast, Tabletrutsche und 3-seitig verkleideter Unterbau		
	Standardfarbton Wenge, mit furnierter Holzstruktur					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	1139 x 650 x 1488	1494 x 650 x 1488	2144 x 650 x 1488	1139 x 650 x 1288	1494 x 650 x 1288	2144 x 650 x 1288
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Aufnahme	3 x GN 1/1 bis 200 mm Höhe	4 x GN 1/1 bis 200 mm Höhe	6 x GN 1/1 bis 200 mm Höhe	3 x GN 1/1 bis 200 mm Höhe	4 x GN 1/1 bis 200 mm Höhe	6 x GN 1/1 bis 200 mm Höhe
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	247 W / 230 V					
Kälteleistung	522 W / VT -10 °C					
Kältemittel / Menge	R-290 / 80 g	R-290 / 90 g	R-290 / 110 g	R-290 / 80 g	R-290 / 90 g	R-290 / 110 g
Geräuschpegel	50 dB					
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+4 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto / Netto	133 kg / 120 kg	151 kg / 136 kg	188 kg / 169 kg	134 kg / 121 kg	153 kg / 138 kg	204 kg / 184 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	furnierte Holzstruktur, Farbton: Wenge					
innen	CNS 1.4301					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	434700501	434702001	434703501	434700801	434702801	434703801
Verkaufspreis	<b>4.449,00 €</b>	<b>4.727,00 €</b>	<b>5.380,00 €</b>	<b>4.182,00 €</b>	<b>4.666,00 €</b>	<b>5.899,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>				<b>Preis in €</b>
TR-GREEN 3/1	CNS	Außenverkleidung aus CNS, ohne Unterbauverkleidung				6.225,00
TR-GREEN 3/1	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				4.899,00
TR-GREEN 3/1	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit furnierter Holzstruktur				4.449,00
TR-GREEN 3/1	RAL	lackiert in RAL-Farbe				4.899,00
TR-GREEN 4/1	CNS	Außenverkleidung aus CNS, ohne Unterbauverkleidung				6.814,00
TR-GREEN 4/1	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				5.198,00
TR-GREEN 4/1	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit furnierter Holzstruktur				4.727,00
TR-GREEN 4/1	RAL	lackiert in RAL-Farbe				5.198,00
TR-GREEN 6/1	CNS	Außenverkleidung aus CNS, ohne Unterbauverkleidung				8.121,00
TR-GREEN 6/1	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				5.914,00
TR-GREEN 6/1	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit furnierter Holzstruktur				5.380,00
TR-GREEN 6/1	RAL	lackiert in RAL-Farbe				5.914,00
TR-GREEN 3/1 SERVICE	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				4.598,00
TR-GREEN 3/1 SERVICE	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit furnierter Holzstruktur				4.182,00
TR-GREEN 3/1 SERVICE	RAL	lackiert in RAL-Farbe				4.598,00
TR-GREEN 4/1 SERVICE	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				5.098,00
TR-GREEN 4/1 SERVICE	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit furnierter Holzstruktur				4.666,00
TR-GREEN 4/1 SERVICE	RAL	lackiert in RAL-Farbe				5.098,00
TR-GREEN 6/1 SERVICE	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				6.483,00
TR-GREEN 6/1 SERVICE	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit furnierter Holzstruktur				5.899,00
TR-GREEN 6/1 SERVICE	RAL	lackiert in RAL-Farbe				6.483,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>						
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 13 / 22 bis 13 / 24.						



**Modell TR-BLUE 4/1-Umluft  
mit Umluftkühlung und elektrischer Haube**



**TR-BLUE 3/1-UMLUFT SERVICE**

## Salatbar Serie TR-BLUE

mit Umluftkühlung und elektrischer Haube

- steckerfertige Salatbar mit Umluftkühlung
- außen furnierte Holzstruktur, Farbton: Wenge
- leicht wechselbare Außenverkleidung und Unterbau mit laminiertem, strukturiertem Holzdekor
- Außenrahmen aus robustem, verchromtem Stahl
- innen CNS 1.4301
- Innenwanne mit Luftleitblechen zur Aufnahme von GN-Behältern bis 150 mm Höhe
- TR-BLUE 3/1-UMLUFT / 4/1-UMLUFT / 6/1-UMLUFT: mit Plexiglas-Hustenschutz mit elektrischer Absenkfunktion und offenem Unterbau
- TR-BLUE 3/1-UMLUFT SERVICE / 4/1-UMLUFT SERVICE / 6/1-UMLUFT SERVICE: mit feststehender Glasabdeckung, kundenseitiger Frontverglasung und geschlossenem Unterbau
- helle und energiesparende LED-Beleuchtung unter der oberen Ablage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter, Digitalanzeige, gut erreichbar an der Lichtbrücke positioniert, Display mit 30% größeren Ziffern
- automatische Abtauung, manuelle Tauwasserentleerung, Tauwasserschale unter der Innenwanne
- Maschine zur einfachen Wartung und Reinigung leicht entnehmbar
- serienmäßig mit 4 Rollen, größere Rollen auf Anfrage

Hinweis:

Standardfarbe Wenge, auf Wunsch auch in Hemlock, CNS oder RAL-Farbe nach Wahl verfügbar.  
Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.



## Salatbar Serie TR-BLUE

mit Umluftkühlung und elektrischer Haube

	<b>TR-BLUE 3/1- UMLUFT</b>	<b>TR-BLUE 4/1- UMLUFT</b>	<b>TR-BLUE 6/1- UMLUFT</b>	<b>TR-BLUE 3/1- UMLUFT SERVICE</b>	<b>TR-BLUE 4/1- UMLUFT SERVICE</b>	<b>TR-BLUE 6/1- UMLUFT SERVICE</b>
	mit Umluftkühlung und elektrischer Haube			kundenseitig und oben verglast, Tablettrutsche und 3-seitig verkleideter Unterbau		
	Standardfarbton Wenge, mit funierter Holzstruktur					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	1139 x 760 x 1488	1494 x 760 x 1488	2144 x 760 x 1488	1139 x 760 x 1288	1494 x 760 x 1288	2144 x 760 x 1288
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Aufnahme	3 x GN 1/1 bis 150 mm Höhe	4 x GN 1/1 bis 150 mm Höhe	6 x GN 1/1 bis 150 mm Höhe	3 x GN 1/1 bis 150 mm Höhe	4 x GN 1/1 bis 150 mm Höhe	6 x GN 1/1 bis 150 mm Höhe
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	247 W / 230 V	494 W / 230 V		247 W / 230 V	494 W / 230 V	
Kälteleistung	522 W / VT -10 °C	1044 W / VT -10 °C		522 W / VT -10 °C	1044 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g	R-290 / 2 x 100 g	R-290 / 2 x 150 g	R-290 / 150 g	R-290 / 2 x 100 g	R-290 / 2 x 150 g
Geräuschpegel	50 dB					
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+4 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF					
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto / Netto	181 kg / 163 kg	211 kg / 190 kg	282 kg / 254 kg	192 kg / 173 kg	229 kg / 206 kg	316 kg / 284 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	furnierte Holzstruktur, Farbton: Wenge					
innen	CNS 1.4301					
<b>BESTELLINFOS</b>						
Artikel-Nr.	434714001	434715501	434717001	434714801	434715801	434717801
Verkaufspreis	<b>6.786,00 €</b>	<b>7.287,00 €</b>	<b>9.267,00 €</b>	<b>6.380,00 €</b>	<b>7.072,00 €</b>	<b>9.388,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>				<b>Preis in €</b>
TR-BLUE 3/1-UMLUFT	CNS	Außenverkleidung aus CNS, ohne Unterbauverkleidung				8.597,00
TR-BLUE 3/1-UMLUFT	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				7.211,00
TR-BLUE 3/1-UMLUFT	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur				6.786,00
TR-BLUE 3/1-UMLUFT	RAL	lackiert in RAL-Farbe				7.211,00
TR-BLUE 4/1-UMLUFT	CNS	Außenverkleidung aus CNS, ohne Unterbauverkleidung				9.437,00
TR-BLUE 4/1-UMLUFT	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				8.011,00
TR-BLUE 4/1-UMLUFT	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur				7.287,00
TR-BLUE 4/1-UMLUFT	RAL	lackiert in RAL-Farbe				8.011,00
TR-BLUE 6/1-UMLUFT	CNS	Außenverkleidung aus CNS, ohne Unterbauverkleidung				12.097,00
TR-BLUE 6/1-UMLUFT	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				10.132,00
TR-BLUE 6/1-UMLUFT	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur				9.267,00
TR-BLUE 6/1-UMLUFT	RAL	lackiert in RAL-Farbe				10.132,00
TR-BLUE 3/1-UMLUFT SERVICE	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				6.999,00
TR-BLUE 3/1-UMLUFT SERVICE	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur				6.380,00
TR-BLUE 3/1-UMLUFT SERVICE	RAL	lackiert in RAL-Farbe				6.999,00
TR-BLUE 4/1-UMLUFT SERVICE	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				7.761,00
TR-BLUE 4/1-UMLUFT SERVICE	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur				7.072,00
TR-BLUE 4/1-UMLUFT SERVICE	RAL	lackiert in RAL-Farbe				7.761,00
TR-BLUE 6/1-UMLUFT SERVICE	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				10.299,00
TR-BLUE 6/1-UMLUFT SERVICE	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur				9.388,00
TR-BLUE 6/1-UMLUFT SERVICE	RAL	lackiert in RAL-Farbe				10.299,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>						
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 13 / 22 bis 13 / 24.						



OASI 4 M

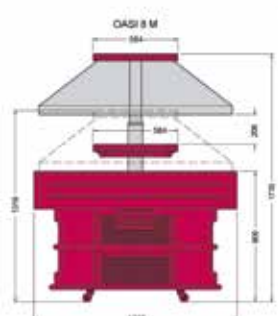
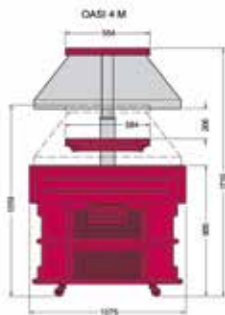


Dekorvarianten

Cod.04

Cod.05

Cod.07



## Salatbar Serie OASI

wahlweise in 4 x oder 8 x GN 1/1-Aufteilung, in vielfältigen Farbvarianten

- steckerfertige Salatbar mit statischer Kühlung
- Außenverkleidung und Unterbau aus massivem Holz
- außen Standardfarbe Nussbaum dunkel gebeizt, wahlweise auch in Nussbaum hell oder ungebeizt
- innen CNS 1.4301
- Innenwanne für GN-Behälter mit H in mm: 100 - 150
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos absenkbar
- helle Beleuchtung unter der oberen Ablage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp, manuelle Tauwasserentleerung
- beschichteter Verdampfer
- OASI 4 M: serienmäßig mit 8 Edelstahlstegen (325 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- OASI 8 M: serienmäßig mit 8 Edelstahlstegen (325 mm) und 4 Stegen (532 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- serienmäßig mit 4 Rollen, davon 2 feststellbar

Hinweis:

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

Achtung: Tabletrutschen in RAL haben einen Aufpreis (auf Anfrage).

	OASI 4 M	OASI 8 M	
	Aufteilung 4 x GN 1/1	Aufteilung 8 x GN 1/1	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1075 x 1075 x 1710	1400 x 1400 x 1710	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	550 W / 230 V	650 W / 230 V	
Kälteleistung	410 W / VT -10 °C	650 W / VT -10 °C	
Kältemittel / Menge	R-290 / 120 g	R-290	
Geräuschpegel	59-69 dB		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	157 kg / 134 kg	220 kg / 176 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Standardfarbe: Nussbaum dunkel gebeizt, wahlweise auch in Nussbaum hell oder ungebeizt		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4554648081	4554648091	
Verkaufspreis	<b>6.139,00 €</b>	<b>6.598,00 €</b>	
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
OASI 4 M	RAL	lackiert in RAL-Farbe	6.715,00
OASI 4 M	Cod.04	Nussbaum dunkel	6.139,00
OASI 4 M	Cod.05	Nussbaum hell	6.139,00
OASI 4 M	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	6.139,00
OASI 8 M	RAL	lackiert in RAL-Farbe	7.275,00
OASI 8 M	Cod.04	Nussbaum dunkel	6.598,00
OASI 8 M	Cod.05	Nussbaum hell	6.598,00
OASI 8 M	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	6.598,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
lange Tabletrutsche aus Holz, für Modell OASI 4, abklappbar, B x T in mm: 1425 x 250		455464904	235,00
lange Tabletrutsche aus Holz, für Modell OASI 8, abklappbar		455464905	237,00



TR-GREEN SQUARE 8/1



## Salatbar Serie TR-GREEN SQUARE

mit statischer Kühlung und elektrischer Haube

- steckerfertige Salatbar mit statischer Kühlung
- Modell in nahezu quadratischer Form
- Außenverkleidung und Unterbau mit laminiertem, strukturiertem Holzdekor
- Außenrahmen aus robustem, verchromtem Stahl
- außen furnierte Holzstruktur, Farbton: Wenge
- Innenwanne für GN-Behälter mit einer Höhe von maximal 200 mm
- innen CNS 1.4301
- Plexiglas-Hustenschutz mit elektrischer Absenkfunktion
- helle und energiesparende LED-Beleuchtung unter der oberen Ablage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, gut erreichbar an der Lichtbrücke positioniert, Display mit 30% größeren Ziffern
- manuelle Tauwasserentleerung, automatische Abtauung
- Maschine zur einfachen Wartung und Reinigung leicht entnehmbar
- dicht verschweißte Innenwanne mit gerundeten Kanten in Hygieneausführung und Diagonalkantung für den Wasserablauf
- leicht wechselbare Holzverkleidung
- serienmäßig mit 4 Rollen, größere Rollen auf Anfrage

Hinweis:

Standardfarbe Wenge, auf Wunsch auch in Hemlock, CNS oder RAL-Farbe nach Wahl verfügbar. Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

### TR-GREEN SQUARE 8/1

mit statischer Kühlung und elektrischer Haube

Standardfarbton Wenge, mit furnierter Holzstruktur

ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1494 x 1212 x 1488		
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme	8 x GN 1/1 bis 200 mm Höhe		
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	247 W / 230 V		
Kälteleistung	522 W / VT -10 °C		
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g		
Geräuschpegel	50 dB		
TEMPERATURANGABEN			
Bereich	+4 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	221 kg / 188 kg		
VERKLEIDUNG			
außen	furnierte Holzstruktur, Farbton: Wenge		
innen	CNS 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	434741001		
Verkaufspreis	<b>6.828,00 €</b>		
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
TR-GREEN SQUARE 8/1	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik	7.511,00
TR-GREEN SQUARE 8/1	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit furnierter Holzstruktur	6.828,00
TR-GREEN SQUARE 8/1	RAL	lackiert in RAL-Farbe	7.511,00
SONDERZUBEHÖR			
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 13 / 22 bis 13 / 24.			





**TIFFANY**  
**Anwendungsbeispiel mit Kombination**  
**von 2 Geräten inkl. Tabletrutsche**  
**(Sonderzubehör)**



## Salatbar / Bain Marie / warme Speisenausgabe Serie TIFFANY

steckerfertig, kombinierbar, Aufnahme von GN 1/1

- Die Geräte der Serie TIFFANY sind untereinander in der jeweils passenden Größe kombinierbar
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- LCD-Touch-Display
- elektronisch höhenverstellbarer Hustenschutz

TIFFANY M UM: steckerfertige Salatbar mit Umluftkühlung

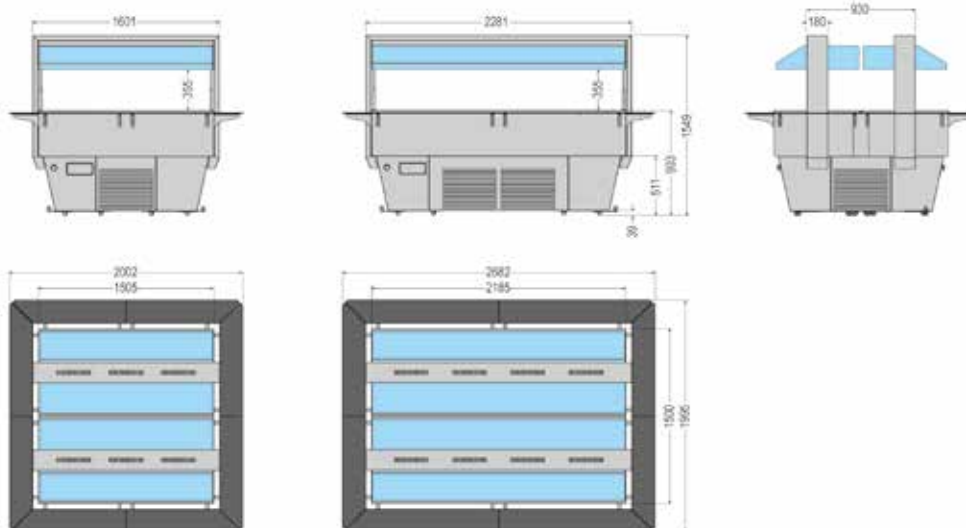
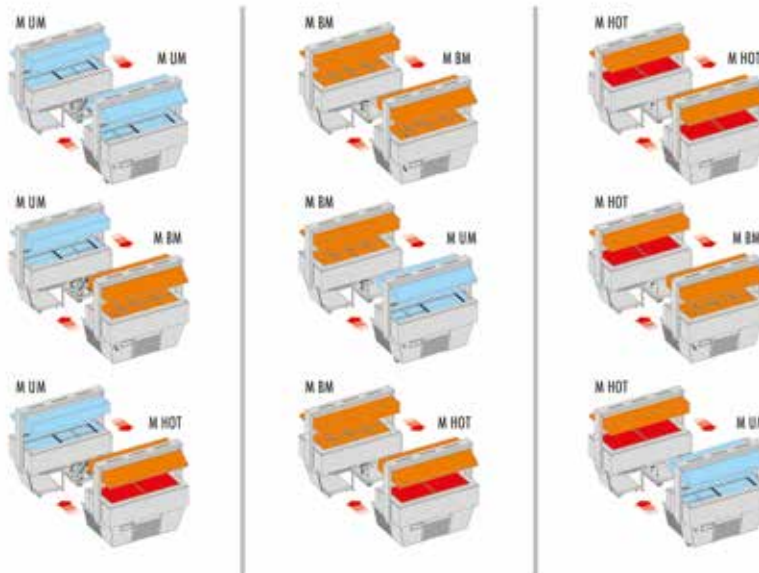
- Innenwanne für GN-Behälter mit einer Höhe von mindestens 40 mm, maximal 150 mm
- LED-Beleuchtung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

TIFFANY M BM: Ausgabestrecke Bain-Marie

- Innenwanne für GN-Behälter mit einer Höhe von genau 150 mm
- 4 M BM: 3 Wärmestrahler
- 6 M BM: 4 Wärmestrahler

TIFFANY M HOT: warme Speisenausgabe

- Glaskeramik-Feld für GN-Behälter mit einer Höhe von mindestens 20 mm, maximal 65 mm
- 4 M HOT: 3 Wärmestrahler
- 6 M HOT: 4 Wärmestrahler

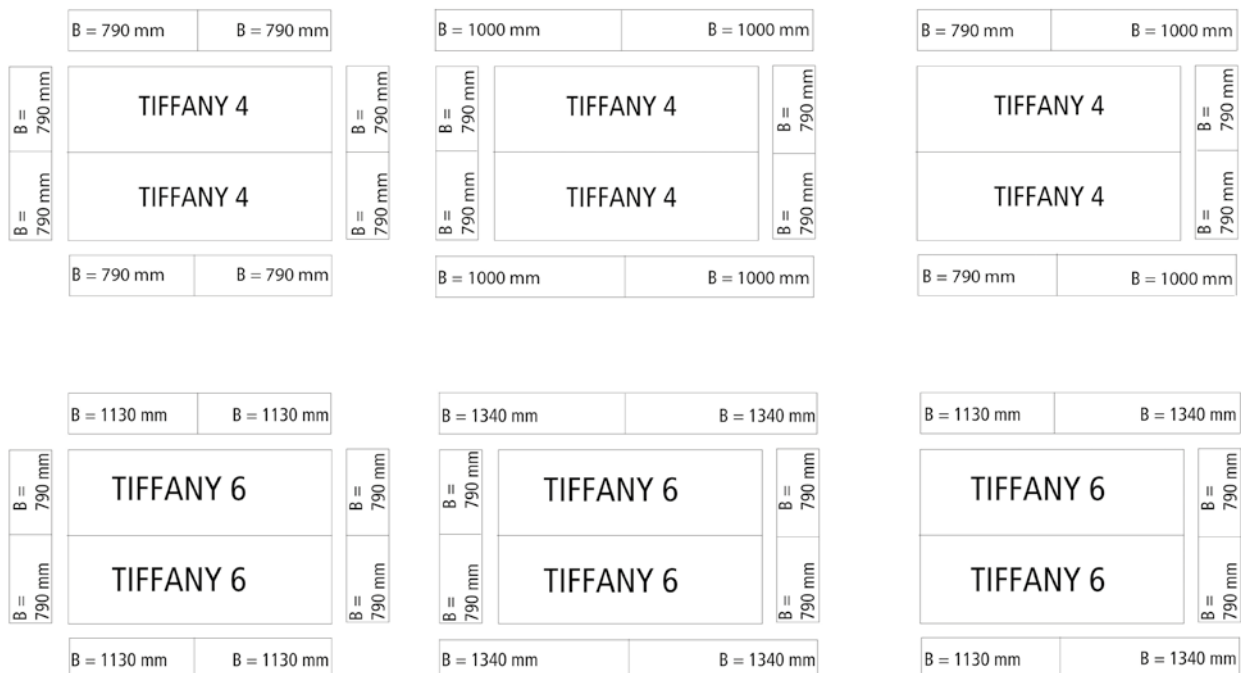




## Salatbar / Bain Marie / warme Speisenausgabe Serie TIFFANY

steckerfertig, kombinierbar, Aufnahme von GN 1/1

	<b>TIFFANY 4 M UM</b>	<b>TIFFANY 6 M UM</b>	<b>TIFFANY 4 M BM</b>	<b>TIFFANY 6 M BM</b>	<b>TIFFANY 4 M HOT</b>	<b>TIFFANY 6 M HOT</b>
	Umluftkühlung, Aufteilung 4 x GN 1/1	Umluftkühlung, Aufteilung 6 x GN 1/1	Aufteilung 4 x GN 1/1	Aufteilung 6 x GN 1/1	Glaskeramikfeld und Heizlampen, Aufteilung 4 x GN 1/1	Glaskeramikfeld und Heizlampen, Aufteilung 6 x GN 1/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	1600 x 750 x 1550	2280 x 750 x 1550	1600 x 750 x 1549	2281 x 750 x 1549	1601 x 750 x 1549	2281 x 750 x 1549
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Aufnahme	4 x GN 1/1 40 bis 150 mm Höhe	6 x GN 1/1 40 bis 150 mm Höhe	4 x GN 1/1 bis 150 mm Höhe	6 x GN 1/1 bis 150 mm Höhe	4 x GN 1/1 20 bis 65 mm Höhe	6 x GN 1/1 20 bis 65 mm Höhe
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	470 W / 230 V	500 W / 230 V	Wasserbad 2200 W / 230 V Halogenstrahler 3 x 300 W / 230 V	Wasserbad 2700 W / 400 V Halogenstrahler 4 x 300 W / 400 V	Heizplatten 1200 W / 230 V Halogenstrahler 3 x 300 W / 230 V	Heizplatten 1800 W / 230 V Halogenstrahler 4 x 300 W / 230 V
Kälteleistung	817 W / VT -10 °C	1315 W / VT -10 °C				
Kältemittel / Menge	R-290 / 100 g	R-290 / 120 g				
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+4 bis +10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF			+30 bis +90 °C		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Netto	175 kg	213 kg	145 kg	183 kg	135 kg	173 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	CNS 1.4301					
innen	CNS 1.4301					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	455470101	455470151	455470200	455470250	455470300	455470350
Verkaufspreis	<b>6.579,00 €</b>	<b>8.035,00 €</b>	<b>6.198,00 €</b>	<b>6.955,00 €</b>	<b>5.715,00 €</b>	<b>7.155,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Tablettrutschen-Kit, für TIFFANY 4, 2 Stück B x T x H in mm: 790 x 200 x 10 und 1000 x 200 x 10					455475120	340,00
Tablettrutschen-Kit, für TIFFANY 4, 2 Stück, B x T x H in mm: 1000 x 200 x 10					455475110	355,00
Tablettrutschen-Kit, für TIFFANY 4+6, 2 Stück, B x T x H in mm: 790 x 200 x 10					455475100	315,00
Tablettrutschen-Kit, für TIFFANY 6, 2 Stück, B x T x H in mm: 1130 x 200 x 10 und 1340 x 200 x 10					455475150	395,00
Tablettrutschen-Kit, für TIFFANY 6, 2 Stück, B x T x H in mm: 1130 x 200 x 10					455475130	369,00
Tablettrutschen-Kit, für TIFFANY 6, 2 Stück, B x T x H in mm: 1340 x 200 x 10					455475140	395,00





TR-RED 3/1



TR-RED 3/1 SERVICE

## Bain-Marie Serie TR-RED

wahlweise in 3, 4 oder 6 x GN 1/1-Aufteilung, mit Halogenheizlampen und fester Haube oder festem Glasaufbau

- Ausgabestrecke Bain-Marie
- TR-RED 6/1 / 6/1 SERVICE: benötigt einen 400 V / 50 Hz / 3N + T-Anschluss
- außen Verkleidung und Unterbau mit laminiertem, strukturiertem Holzdekor, Farbton: Wenge
- Innenwanne für GN-Behälter mit einer Höhe von maximal 200 mm
- innen CNS 1.4301
- TR-RED 3/1 / 4/1 / 6/1: mit feststehendem Plexiglas-Hustenschutz und offenem Unterbau
- TR-RED 3/1 SERVICE / 4/1 SERVICE / 6/1 SERVICE: mit feststehender Glasabdeckung, kundenseitiger Frontverglasung und geschlossenem Unterbau
- helle Halogenheizstrahler unter der oberen Ablage zum zusätzlichen Warmhalten der Speisen, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, gut erreichbar an der Lichtbrücke positioniert, Display mit 30% größeren Ziffern, Wasserpegelkontrolle mit Warnleuchte und automatischer Betriebsunterbrechung bei Wassermangel, um Überhitzung zu verhindern
- Außenrahmen aus robustem, verchromtem Stahl
- Maschine zur einfachen Wartung und Reinigung leicht entnehmbar
- dicht verschweißte Innenwanne mit gerundeten Kanten in Hygieneausführung und Diagonalkantung für den Wasserablauf
- leicht wechselbare Holzverkleidung
- manuelle Befüllung, Wasserabfluss mit Überlaufschlauch
- serienmäßig mit 4 Rollen, größere Rollen auf Anfrage

Hinweis:

Standardfarbe Wenge, auf Wunsch auch in Hemlock, CNS oder RAL-Farbe nach Wahl verfügbar. Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

## Bain-Marie Serie TR-RED

wahlweise in 3, 4 oder 6 x GN 1/1-Aufteilung, mit Halogenheizlampen und fester Haube oder festem Glasaufbau

	TR-RED 3/1	TR-RED 4/1	TR-RED 6/1	TR-RED 3/1 SERVICE	TR-RED 4/1 SERVICE	TR-RED 6/1 SERVICE
	Bain-Marie mit fester Haube und Halogenheizlampen			kundenseitig und oben verglast, Tablettrutsche und 3-seitig verkleideter Unterbau		
	Standardfarbton Wenge, mit funierter Holzstruktur					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	1139 x 650 x 1488	1494 x 650 x 1488	2144 x 650 x 1488	1139 x 650 x 1288	1494 x 650 x 1288	2144 x 650 x 1288
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	Heizbad 1000 + 500 W / 230 V Halogenstrahler 2 x 350 W / 230 V	Heizbad 2 x 1000 W / 230 V Halogenstrahler 3 x 350 W / 230 V	Heizbad 3 x 1000 W / 230 V Halogenstrahler 4 x 350 W / 230 V	Heizbad 1000 + 500 W / 230 V Halogenstrahler 2 x 350 W / 230 V	Heizbad 2 x 1000 W / 230 V Halogenstrahler 3 x 350 W / 230 V	Heizbad 3 x 1000 W / 230 V Halogenstrahler 4 x 350 W / 230 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	+30 bis +99 °C					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht Brutto / Netto	120 kg / 108 kg	139 kg / 125 kg	185 kg / 166 kg	126 kg / 113 kg	147 kg / 132 kg	206 kg / 185 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	Außenverkleidung und Unterbau mit laminiertem, strukturiertem Holzdekor, Farbton: Wenge					
innen	CNS 1.4301					
<b>BESTELLINFOS</b>						
Artikel-Nr.	434724501	434726001	434727501	434724801	434726801	434727801
Verkaufspreis	<b>4.620,00 €</b>	<b>5.166,00 €</b>	<b>6.436,00 €</b>	<b>4.751,00 €</b>	<b>5.368,00 €</b>	<b>6.920,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>				<b>Preis in €</b>
TR-RED 3/1	CNS	Außenverkleidung aus CNS, ohne Unterbauverkleidung				6.368,00
TR-RED 3/1	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				5.081,00
TR-RED 3/1	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur				4.620,00
TR-RED 3/1	RAL	lackiert in RAL-Farbe				5.081,00
TR-RED 4/1	CNS	Außenverkleidung aus CNS, ohne Unterbauverkleidung				7.253,00
TR-RED 4/1	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				5.683,00
TR-RED 4/1	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur				5.166,00
TR-RED 4/1	RAL	lackiert in RAL-Farbe				5.683,00
TR-RED 6/1	CNS	Außenverkleidung aus CNS, ohne Unterbauverkleidung				9.163,00
TR-RED 6/1	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				7.069,00
TR-RED 6/1	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur				6.436,00
TR-RED 6/1	RAL	lackiert in RAL-Farbe				7.069,00
TR-RED 3/1 SERVICE	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				5.228,00
TR-RED 3/1 SERVICE	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur				4.751,00
TR-RED 3/1 SERVICE	RAL	lackiert in RAL-Farbe				5.228,00
TR-RED 4/1 SERVICE	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				5.899,00
TR-RED 4/1 SERVICE	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur				5.368,00
TR-RED 4/1 SERVICE	RAL	lackiert in RAL-Farbe				5.899,00
TR-RED 6/1 SERVICE	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik				7.599,00
TR-RED 6/1 SERVICE	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur				6.920,00
TR-RED 6/1 SERVICE	RAL	lackiert in RAL-Farbe				7.599,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>						
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 13 / 22 bis 13 / 24.						



**TR-BROWN 3/1 WARM**  
(Abbildung zeigt Gerät mit Hemlock-Furnier)



**TR-BROWN 3/1 WARM SERVICE**

## Speisenausgabe Serie TR-BROWN WARM

wahlweise in 3, 4 oder 6 x GN 1/1-Aufteilung, mit Warmhalteplatten aus Hartglas, Halogenheizlampen und fester Haube oder festem Glasaufbau

- Speisenausgabe mit Warmhalteplatten aus Hartglas  
auch geeignet für die Präsentation von warmen Speisen auf Backblechen oder Plexigeschirr
- TR-BROWN 6/1 WARM: benötigt einen 400 V / 50 Hz / 3N + T-Anschluss
- außen furnierte Holzstruktur, Farbton: Wenge
- TR-BROWN 3/1 WARM / 4/1 WARM / 6/1 WARM: mit feststehendem Plexiglas-Hustenschutz und offenem Unterbau
- TR-BROWN 3/1 WARM SERVICE / 4/1 WARM SERVICE: mit feststehender Glasabdeckung, kundenseitiger Frontverglasung und geschlossenem Unterbau
- helle Halogenheizstrahler unter der oberen Ablage zum zusätzlichen Warmhalten der Speisen, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, gut erreichbar an der Lichtbrücke positioniert, Display mit 30% größeren Ziffern, Sicherheitsthermostate mit Überhitzungsschutz
- Außenverkleidung und Unterbau mit laminiertem, strukturiertem Holzdekor
- Außenrahmen aus robustem, verchromtem Stahl
- Maschine zur einfachen Wartung und Reinigung leicht entnehmbar
- leicht wechselbare Holzverkleidung
- serienmäßig mit 4 Rollen, größere Rollen auf Anfrage

Hinweis:

Standardfarbe Wenge, auf Wunsch auch in Hemlock, CNS oder RAL-Farbe nach Wahl verfügbar.  
Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

## Speisenausgabe Serie TR-BROWN WARM

wahlweise in 3, 4 oder 6 x GN 1/1-Aufteilung, mit Warmhalteplatten aus Hartglas, Halogenheizlampen und fester Haube oder festem Glasaufbau

	TR-BROWN 3/1 WARM	TR-BROWN 4/1 WARM	TR-BROWN 6/1 WARM	TR-BROWN 3/1 WARM SERVICE	TR-BROWN 4/1 WARM SERVICE
	Speisenausgabe mit Warmhalteplatten aus Hartglas, fester Haube und Halogenheizlampen			kondensseitig und oben verglast, Tablettrutsche und 3-seitig verkleideter Unterbau	
	Standardfarbton Wenge, mit funierter Holzstruktur				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	1139 x 650 x 1488	1558 x 650 x 1488	2144 x 650 x 1488	1139 x 650 x 1288	1494 x 650 x 1288
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert	Heizplatten 3 x 285 W / 230 V Halogenstrahler 2 x 350 W / 230 V	Heizplatten 4 x 285 W / 230 V Halogenstrahler 3 x 350 W / 230 V	Heizplatten 6 x 285 W / 230 V Halogenstrahler 4 x 350 W / 230 V	Heizplatten 3 x 285 W / 230 V Halogenstrahler 2 x 350 W / 230 V	Heizplatten 4 x 285 W / 230 V Halogenstrahler 3 x 350 W / 230 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	+60 bis +100 °C				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Brutto / Netto	116 kg / 104 kg	134 kg / 121 kg	187 kg / 168 kg	123 kg / 111 kg	142 kg / 128 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	furnierte Holzstruktur, Farbton: Wenge				
<b>BESTELINFOS</b>					
Artikel-Nr.	434732001	434733501	434735001	434732801	434733801
Verkaufspreis	<b>4.690,00 €</b>	<b>5.281,00 €</b>	<b>6.532,00 €</b>	<b>4.751,00 €</b>	<b>5.399,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>		
TR-BROWN 3/1 WARM	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik	5.160,00		
TR-BROWN 3/1 WARM	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur	4.690,00		
TR-BROWN 3/1 WARM	RAL	lackiert in RAL-Farbe	5.160,00		
TR-BROWN 4/1 WARM	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik	5.826,00		
TR-BROWN 4/1 WARM	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur	5.281,00		
TR-BROWN 4/1 WARM	RAL	lackiert in RAL-Farbe	5.826,00		
TR-BROWN 6/1 WARM	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik	7.184,00		
TR-BROWN 6/1 WARM	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur	6.532,00		
TR-BROWN 6/1 WARM	RAL	lackiert in RAL-Farbe	7.184,00		
TR-BROWN 3/1 WARM SERVICE	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik	5.228,00		
TR-BROWN 3/1 WARM SERVICE	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur	4.751,00		
TR-BROWN 3/1 WARM SERVICE	RAL	lackiert in RAL-Farbe	5.228,00		
TR-BROWN 4/1 WARM SERVICE	CNS-OPTIK	Außenverkleidung aus Holzlaminat mit CNS Optik	5.940,00		
TR-BROWN 4/1 WARM SERVICE	HEMLOCK	Farbton Hemlock, mit funierter Holzstruktur	5.399,00		
TR-BROWN 4/1 WARM SERVICE	RAL	lackiert in RAL-Farbe	5.940,00		
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf den Seiten 13 / 22 bis 13 / 24.					



**ISOLA 4 M BM**

## Bain-Marie Serie ISOLA M BM

wahlweise in 4 x oder 6 x GN 1/1-Aufteilung, in vielfältigen Farbvarianten

- Ausgabestrecke Bain Marie
- Außenverkleidung und Unterbau aus massivem Holz
- außen Standardfarbe: Nussbaum dunkel gebeizt, wahlweise auch in Nussbaum hell oder ungebeizt
- innen CNS 1.4301
- Innenwanne nur für GN-Behälter mit H in mm: 150
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos absenkbar
- helle und energieeffiziente Beleuchtung unter der oberen Abdeckung und in der Auslage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Reinigungs- und Wasserablauf, außen, mittels Hahn und Verschlussstopfen
- serienmäßig mit 4 Rollen, davon 2 feststellbar
- Isola 4 M Bain Marie: serienmäßig mit 3 Edelstahlstegen (534 mm), 2 Stegen (325 mm) und 2 Stegen (324 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern
- Isola 6 M Bain Marie: serienmäßig mit 5 Edelstahlstegen (534 mm), 4 Stegen (325 mm) und 2 Stegen (324 mm) zur Unterteilung der Wanne bei Nutzung von GN-Behältern

Hinweis:

Bitte gewünschte Farbvariante bei Bestellung angeben.

	<b>ISOLA 4 M BM</b>	<b>ISOLA 6 M BM</b>	
	elektr. Haubenbetätigung, Aufteilung 4 x GN 1/1	elektr. Haubenbetätigung, Aufteilung 6 x GN 1/1	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1420 x 750 x 1524	2060 x 750 x 1524	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	3500 W / 230 V	4400 W / 400 V	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	+30 bis +90 °C bei +25 °C UT		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	138 kg / 112 kg	150 kg / 121 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	Standardfarbe: Nussbaum dunkel gebeizt, wahlweise auch in Nussbaum hell oder ungebeizt		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4554645081	4554645091	
Verkaufspreis	<b>4.345,00 €</b>	<b>5.229,00 €</b>	
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
ISOLA 4 M BM	Cod.04	Nussbaum dunkel	4.345,00
ISOLA 4 M BM	Cod.05	Nussbaum hell	4.345,00
ISOLA 4 M BM	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	4.345,00
ISOLA 6 M BM	Cod.04	Nussbaum dunkel	5.229,00
ISOLA 6 M BM	Cod.05	Nussbaum hell	5.229,00
ISOLA 6 M BM	Cod.07	ungebeizt (Tulpenholz)	5.229,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS		42211150	34,00
GN-Behälter 1/2 - 150, CNS		42212150	22,00
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS		42213150	16,00
GN-Behälter 2/3 - 150, CNS		42223150	29,00
Kit Schiebescheiben, für den Unterbau der Modelle ISOLA / MURALE Serie 4		455464913	97,00
Kit Schiebescheiben, für den Unterbau der Modelle ISOLA / MURALE Serie 6		455464914	148,00
kurze Tabletrutsche aus Holz, für ISOLA 4 und 6, abklappbar, B x T in mm: 750 x 250		455464901	182,00
lange Tabletrutsche aus Holz, für ISOLA 4, abklappbar, B x T in mm: 1425 x 250		455464902	248,00
lange Tabletrutsche aus Holz, für ISOLA 6, abklappbar, B x T in mm: 2065 x 250		455464903	364,00



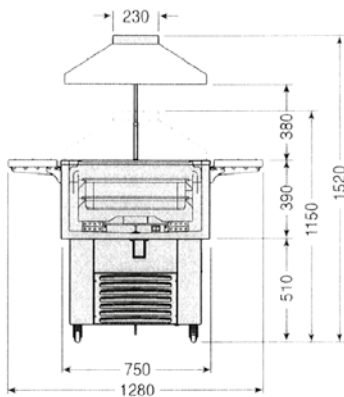


**ISOLA 6 BM INOX**  
CNS-Modell

### Bain-Marie Serie ISOLA BM INOX

wahlweise in 4 x oder 6 x GN 1/1-Aufteilung  
Möbelstruktur, Innenwanne und Unterbau aus CNS 1.4301

- Ausgabestrecke Bain-Marie
- Außenverkleidung, Innenwanne und Unterbau inkl. Reinigungsablauf CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Innenwanne nur für GN-Behälter mit H in mm: 150
- Plexiglas-Hustenschutz stufenlos absenkbar
- helle und energieeffiziente Wärmelampe unter der oberen Abdeckung und in der Auslage, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Reinigungs- und Wasserablauf außen (mit Hahn und Verschlussstopfen)
- ISOLA 4 BM INOX: serienmäßig mit 4 Rollen, davon 2 feststellbar
- ISOLA 6 BM INOX: serienmäßig mit 4 + 4 Rollen, davon 2 feststellbar



	<b>ISOLA 4 BM INOX</b>	<b>ISOLA 6 BM INOX</b>
	Aufteilung 4 x GN 1/1	Aufteilung 6 x GN 1/1
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1505 x 750 x 1520	2180 x 750 x 1520
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	3300 W / 230 V	4800 W / 400 V
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	+30 bis +90 °C	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	161 kg / 137 kg	197 kg / 165 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4554642071	4554642081
Verkaufspreis	<b>5.219,00 €</b>	<b>6.020,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS	Artikel-Nr. 42211150	Preis in € 34,00
GN-Behälter 1/2 - 150, CNS	42212150	22,00
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS	42213150	16,00
GN-Behälter 2/3 - 150, CNS	42223150	29,00
lange Tabletrutsche aus Inox, für Modell ISOLA 4 M INOX UM, abklappbar, B x T in mm: 1425 x 250	455464211	304,00
lange Tabletrutsche aus Inox, für Modell ISOLA 6 M INOX UM, abklappbar, B x T in mm: 2065 x 250	455464212	438,00



ZUBEHÖR	TR-GREEN 3/1	TR-GREEN 4/1	TR-GREEN 6/1	TR-GREEN 3/1 SERVICE	TR-GREEN 4/1 SERVICE	TR-GREEN 6/1 SERVICE	TR-GREEN SQUARE 8/1	TR-BLUE 3/1-UMLUFT	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
GN-Behälter 1/1 - 200, CNS	0	0	0	0	0	0	0	0	42211200	41,00
Tablettrutsche kurz, CNS, für die Modelle GREEN, RED, BROWN	0	0	0	0	0	0	-	-	43473678010	264,00
Tablettrutsche kurz, CNS, für Modell BLUE	-	-	-	-	-	-	-	0	43473678014	304,00
Tablettrutsche kurz, CNS, für Modell SQUARE 8/1	-	-	-	-	-	-	0	-	43473678018	320,00
Tablettrutsche kurz, für die Modelle GREEN, RED, BROWN, Farbton HEMLOCK	0	0	0	-	-	-	-	-	43473678085	232,00
Tablettrutsche kurz, für die Modelle GREEN, RED, BROWN, Farbton WENGE	0	0	0	-	-	-	-	-	43473678086	232,00
Tablettrutsche kurz, Holz, für die Modelle GREEN, RED, BROWN, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	0	0	0	-	-	-	-	-	43473678080	272,00
Tablettrutsche kurz, Holz, für Modell BLUE, Farbton HEMLOCK	-	-	-	-	-	-	-	0	43473678095	272,00
Tablettrutsche kurz, Holz, für Modell BLUE, Farbton WENGE	-	-	-	-	-	-	-	0	43473678096	272,00
Tablettrutsche kurz, Holz, für Modell BLUE, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	-	-	-	-	-	-	-	0	43473678090	312,00
Tablettrutsche kurz, Holz, für Modell SQUARE 8/1, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	-	-	-	-	-	-	0	-	43473678100	401,00
Tablettrutsche kurz, Holz, für Modell SQUARE 8/1, Farbton: WENGE	-	-	-	-	-	-	0	-	43473678106	352,00
Tablettrutsche lang, CNS, für alle GN 3/1 Modelle	0	-	-	-	-	-	-	0	43473678002	309,00
Tablettrutsche lang, CNS, für alle GN 4/1 Modelle, sowie SQUARE 8/1	-	0	-	-	-	-	0	-	43473678004	311,00
Tablettrutsche lang, CNS, für alle GN 6/1 Modelle	-	-	0	-	-	-	-	-	43473678008	482,00
Tablettrutsche lang, für alle GN 3/1 Modelle, Farbton: HEMLOCK	0	-	-	-	-	-	-	0	43473678045	272,00
Tablettrutsche lang, für alle GN 3/1 Modelle, Farbton: WENGE	0	-	-	-	-	-	-	0	43473678046	272,00
Tablettrutsche lang, für alle GN 6/1 Modelle, Farbton: HEMLOCK	-	-	0	-	-	-	-	-	43473678075	377,00
Tablettrutsche lang, für alle GN 6/1 Modelle, Farbton: WENGE	-	-	0	-	-	-	-	-	43473678076	377,00
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 3/1 Modelle, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	0	-	-	-	-	-	-	0	43473678040	308,00
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 4/1 Modelle und SQUARE 8/1, Farbton: HEMLOCK	-	0	-	-	-	-	0	-	43473678055	336,00
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 4/1 Modelle und SQUARE 8/1, Farbton: RAL	-	0	-	-	-	-	0	-	43473678050	385,00
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 4/1 Modelle und SQUARE 8/1, Farbton: WENGE	-	0	-	-	-	-	0	-	43473678056	336,00
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 6/1 Modelle, Farbton: RAL	-	-	0	-	-	-	-	-	43473678070	394,00
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, für Modell SQUARE 8/1	-	-	-	-	-	-	0	-	43473679736	460,00
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, für Modell SQUARE 8/1, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	-	-	-	-	-	-	0	-	43473679730	529,00
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 3/1 Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	0	-	-	-	-	-	-	-	43473679750	509,00
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 3/1 Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: WENGE	0	-	-	-	-	-	-	-	43473679756	442,00
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	-	0	0	-	-	-	-	-	43473679760	626,00
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: WENGE	-	0	0	-	-	-	-	-	43473679766	545,00
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 3/1 Modelle außer SQUARE, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	0	-	-	-	-	-	-	-	43473679680	339,00
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 3/1 Modelle außer SQUARE, Farbton: WENGE	0	-	-	-	-	-	-	-	43473678686	295,00
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle außer SQUARE, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	-	0	0	-	-	-	-	-	43473679690	405,00
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle außer SQUARE, Farbton: WENGE	-	0	0	-	-	-	-	-	43473679696	351,00
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für Modell SQUARE 8/1, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	-	-	-	-	-	-	0	-	43473679720	405,00
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für Modell SQUARE 8/1, Farbton: WENGE	-	-	-	-	-	-	0	-	43473679726	351,00
zusätzliche Seitenverglasung, rechts / links, nur für SERVICE-Modelle	-	-	-	0	0	0	-	-	43473679930	213,00

Hinweis: Unterbaueinschübe für SERVICE-Modelle auf Anfrage erhältlich.

o - optionale Sonderausstattung

- nicht für das Modell verfügbar

ZUBEHÖR	TR-BLUE 4/1-UMLUFT	TR-BLUE 6/1-UMLUFT	TR-BLUE 3/1-UMLUFT SERVICE	TR-BLUE 4/1-UMLUFT SERVICE	TR-BLUE 6/1-UMLUFT SERVICE	TR-RED 3/1	TR-RED 4/1	TR-RED 6/1	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
GN-Behälter 1/1 - 200, CNS	0	0	0	0	0	0	0	0	42211200	41,00
Tablettrutsche kurz, CNS, für die Modelle GREEN, RED, BROWN	-	-	-	-	-	0	0	0	43473678010	264,00
Tablettrutsche kurz, CNS, für Modell BLUE	0	0	0	0	0	-	-	-	43473678014	304,00
Tablettrutsche kurz, für die Modelle GREEN, RED, BROWN, Farbton HEMLOCK	-	-	-	-	-	0	0	0	43473678085	232,00
Tablettrutsche kurz, für die Modelle GREEN, RED, BROWN, Farbton WENGE	-	-	-	-	-	0	0	0	43473678086	232,00
Tablettrutsche kurz, Holz, für die Modelle GREEN, RED, BROWN, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	-	-	-	-	-	0	0	0	43473678080	272,00
Tablettrutsche kurz, Holz, für Modell BLUE, Farbton HEMLOCK	0	0	-	-	-	-	-	-	43473678095	272,00
Tablettrutsche kurz, Holz, für Modell BLUE, Farbton WENGE	0	0	-	-	-	-	-	-	43473678096	272,00
Tablettrutsche kurz, Holz, für Modell BLUE, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	0	0	-	-	-	-	-	-	43473678090	312,00
Tablettrutsche lang, CNS, für alle GN 3/1 Modelle	-	-	-	-	-	0	-	-	43473678002	309,00
Tablettrutsche lang, CNS, für alle GN 4/1 Modelle, sowie SQUARE 8/1	0	-	-	-	-	-	0	-	43473678004	311,00
Tablettrutsche lang, CNS, für alle GN 6/1 Modelle	-	0	-	-	-	-	-	0	43473678008	482,00
Tablettrutsche lang, für alle GN 3/1 Modelle, Farbton: HEMLOCK	-	-	-	-	-	0	-	-	43473678045	272,00
Tablettrutsche lang, für alle GN 3/1 Modelle, Farbton: WENGE	-	-	-	-	-	0	-	-	43473678046	272,00
Tablettrutsche lang, für alle GN 6/1 Modelle, Farbton: HEMLOCK	-	0	-	-	-	-	-	0	43473678075	377,00
Tablettrutsche lang, für alle GN 6/1 Modelle, Farbton: WENGE	-	0	-	-	-	-	-	0	43473678076	377,00
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 3/1 Modelle, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	-	-	-	-	-	0	-	-	43473678040	308,00
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 4/1 Modelle und SQUARE 8/1, Farbton: HEMLOCK	0	-	-	-	-	-	0	-	43473678055	336,00
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 4/1 Modelle und SQUARE 8/1, Farbton: RAL	0	-	-	-	-	-	0	-	43473678050	385,00
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 4/1 Modelle und SQUARE 8/1, Farbton: WENGE	0	-	-	-	-	-	0	-	43473678056	336,00
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 6/1 Modelle, Farbton: RAL	-	0	-	-	-	-	-	0	43473678070	394,00
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 3/1 Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	-	-	-	-	-	0	-	-	43473679750	509,00
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 3/1 Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: WENGE	-	-	-	-	-	0	-	-	43473679756	442,00
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	-	-	-	-	-	-	0	0	43473679760	626,00
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: WENGE	-	-	-	-	-	-	0	0	43473679766	545,00
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 3/1 Modelle außer SQUARE, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	-	-	-	-	-	0	-	-	43473679680	339,00
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 3/1 Modelle außer SQUARE, Farbton: WENGE	-	-	-	-	-	0	-	-	43473678686	295,00
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle außer SQUARE, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	-	-	-	-	-	-	0	0	43473679690	405,00
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle außer SQUARE, Farbton: WENGE	-	-	-	-	-	-	0	0	43473679696	351,00
zusätzliche Seitenverglasung, rechts / links, nur für SERVICE-Modelle	-	-	0	0	0	-	-	-	43473679930	213,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar

ZUBEHÖR	TR-RED 3/1 SERVICE	TR-RED 4/1 SERVICE	TR-RED 6/1 SERVICE	TR-BROWN 3/1 WARM	TR-BROWN 4/1 WARM	TR-BROWN 6/1 WARM	TR-BROWN 3/1 WARM SERVICE	TR-BROWN 4/1 WARM SERVICE	ARTIKEL- NUMMER	PREIS IN €
GN-Behälter 1/1 - 200, CNS	0	0	0	-	-	-	-	-	42211200	41,00
Tablettrutsche kurz, CNS, für die Modelle GREEN, RED, BROWN	0	0	0	0	0	0	0	0	43473678010	264,00
Tablettrutsche kurz, für die Modelle GREEN, RED, BROWN, Farbton HEMLOCK	-	-	-	0	0	0	-	-	43473678085	232,00
Tablettrutsche kurz, für die Modelle GREEN, RED, BROWN, Farbton WENGE	-	-	-	0	0	0	-	-	43473678086	232,00
Tablettrutsche kurz, Holz, für die Modelle GREEN, RED, BROWN, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	-	-	-	0	0	0	-	-	43473678080	272,00
Tablettrutsche lang, CNS, für alle GN 3/1 Modelle	-	-	-	0	-	-	-	-	43473678002	309,00
Tablettrutsche lang, CNS, für alle GN 4/1 Modelle, sowie SQUARE 8/1	-	-	-	-	0	-	-	-	43473678004	311,00
Tablettrutsche lang, CNS, für alle GN 6/1 Modelle	-	-	-	-	-	0	-	-	43473678008	482,00
Tablettrutsche lang, für alle GN 3/1 Modelle, Farbton: HEMLOCK	-	-	-	0	-	-	-	-	43473678045	272,00
Tablettrutsche lang, für alle GN 3/1 Modelle, Farbton: WENGE	-	-	-	0	-	-	-	-	43473678046	272,00
Tablettrutsche lang, für alle GN 6/1 Modelle, Farbton: HEMLOCK	-	-	-	-	-	0	-	-	43473678075	377,00
Tablettrutsche lang, für alle GN 6/1 Modelle, Farbton: WENGE	-	-	-	-	-	0	-	-	43473678076	377,00
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 3/1 Modelle, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	-	-	-	0	-	-	-	-	43473678040	308,00
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 4/1 Modelle und SQUARE 8/1, Farbton: HEMLOCK	-	-	-	-	0	-	-	-	43473678055	336,00
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 4/1 Modelle und SQUARE 8/1, Farbton: RAL	-	-	-	-	0	-	-	-	43473678050	385,00
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 4/1 Modelle und SQUARE 8/1, Farbton: WENGE	-	-	-	-	0	-	-	-	43473678056	336,00
Tablettrutsche lang, Holz, für alle GN 6/1 Modelle, Farbton: RAL	-	-	-	-	-	0	-	-	43473678070	394,00
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 3/1 Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	0	-	-	0	-	-	0	-	43473679750	509,00
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 3/1 Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: WENGE	0	-	-	0	-	-	0	-	43473679756	442,00
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	-	0	0	-	0	0	-	0	43473679760	626,00
Unterbaueinschub, geschlossen, mit Türen, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle, generell nicht für TR-BLUE geeignet, Farbton: WENGE	-	0	0	-	0	0	-	0	43473679766	545,00
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 3/1 Modelle außer SQUARE, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	0	-	-	0	-	-	0	-	43473679680	339,00
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 3/1 Modelle außer SQUARE, Farbton: WENGE	0	-	-	0	-	-	0	-	43473678686	295,00
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle außer SQUARE, Farbton: RAL Farbton nach Wahl	-	0	0	-	0	0	-	0	43473679690	405,00
Unterbaueinschub, offen, mit Zwischenboden, passend für alle GN 4/1 und GN 6/1 (2 Stk.) Modelle außer SQUARE, Farbton: WENGE	-	0	0	-	0	0	-	0	43473679696	351,00
zusätzliche Seitenverglasung, rechts / links, nur für SERVICE-Modelle	0	0	0	-	-	-	0	0	43473679930	213,00

o - optionale Sonderausstattung    - nicht für das Modell verfügbar



**Tellerspender-Schrank offen**  
(Farbton wahlweise  
HEMLOCK, WENGE oder RAL-Farbpalette)

### Tellerspender-Schrank

offen oder geschlossen, auf Rollen  
mit neutralem oder beheiztem Tellerspender für bis zu 60 Teller, verschiedene Farbtöne

<b>TELLERSPENDER-SCHRANK</b>			
offen, auf Rollen, 3 Etagen, neutraler Tellerspender für bis zu 60 Teller mit Ø in mm: 278			
	Farbton: HEMLOCK	Farbton: WENGE	Farbton: RAL
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	450 x 650 x 880		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	43477001265	43477001266	43477001260
Verkaufspreis	<b>1.446,00 €</b>	<b>1.446,00 €</b>	<b>1.572,00 €</b>

<b>TELLERSPENDER-SCHRANK</b>			
offen, auf Rollen, 3 Etagen, beheizter Tellerspender für bis zu 60 Teller mit Ø in mm: 278			
	Farbton: HEMLOCK	Farbton: WENGE	Farbton: RAL
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	450 x 650 x 880		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	43477001275	43477001276	43477001270
Verkaufspreis	<b>2.242,00 €</b>	<b>2.242,00 €</b>	<b>2.567,00 €</b>



**Tellerspender-Schrank geschlossen**  
(Farbton wahlweise  
HEMLOCK, WENGE oder RAL-Farbpalette)

<b>TELLERSPENDER-SCHRANK</b>	<b>TELLERSPENDER-SCHRANK</b>	<b>TELLERSPENDER-SCHRANK</b>	
geschlossen, auf Rollen, neutraler Tellerspender für bis zu 60 Teller mit Ø in mm: 338			
Farbton: HEMLOCK	Farbton: WENGE	Farbton: RAL	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	450 x 650 x 880		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	43477001285	43477001286	43477001280
Verkaufspreis	<b>1.585,00 €</b>	<b>1.585,00 €</b>	<b>1.811,00 €</b>

<b>TELLERSPENDER-SCHRANK</b>			
geschlossen, auf Rollen, beheizter Tellerspender für bis zu 60 Teller mit Ø in mm: 338			
	Farbton: HEMLOCK	Farbton: WENGE	Farbton: RAL
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	450 x 650 x 880		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	43477001295	43477001296	43477001290
Verkaufspreis	<b>2.544,00 €</b>	<b>2.544,00 €</b>	<b>2.573,00 €</b>

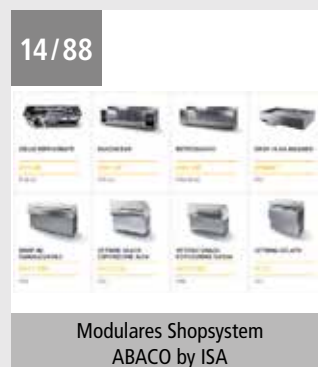




# SPEISEEISTECHNIK

# 14

Speiseeismaschinen	14/4
Mix- & Emulgiergeräte	14/12
Pasteurierer	14/13
Cremekocher	14/15
Softeismaschinen	14/17
Raumoptimierungskonzept HIZONE	14/21
Auftisch-Vitrinen für Speiseeis	14/24
Speiseeis- & Kuchenvitrinen	14/25
Eisschalen	14/80
Portionierspülen	14/81
Eiscreme-Lagerschränke	14/82
Modulares Shopsystem ABACO by ISA	14/88



# IHRE ANSPRECHPARTNERIN FÜR SPEISEEIS & DESSERTS

## Sehr geehrte NordCap-Partner,

Sie haben Fragen rund um das Thema Speiseeis und Dessertkreationen? Sie suchen Ideen und Möglichkeiten für das Zusatzgeschäft „Speiseeis“? Gerne entwickle ich mit Ihnen Konzepte für Programmiererweiterungen in Küche, Konditorei und Café. . . Ich freue mich über Ihre Anregungen und Anfragen!

Ihre

Maren Klose  
NordCap Produktmanagerin Speiseeistechnik

### Kontakt:

Thalenhorststraße 15 | 28307 Bremen

mobil: +49 172 1599763

E-Mail: [maren.klose@nordcap.de](mailto:maren.klose@nordcap.de)



## Hinweise zum Produktprogramm NordCap by CARPIGIANI-GROUP

### Inbetriebnahme & Einweisung

Auf Wunsch können wir Ihre Eismaschine, Ihren Cremekocher oder Ihren Pasteurierer direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen lassen. Diese Leistung erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

In den unten aufgeführten Pauschalen sind folgende Leistungen enthalten: Einweisung der Anwender in Funktion, Reinigung und Pflege des Geräts. Das Vorhandensein einer ausreichenden Menge an für die Einweisung benötigten Grundstoffen (Eismix, Sprint-Produkte o.ä.) ist erforderlich.

Die Pauschalpreise betragen:

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| – für Speiseeismaschinen & Pasteurierer | 350,- € plus Fahrtkosten |
| – für Softeismaschinen & Cremekocher    | 450,- € plus Fahrtkosten |

Alle Preise verstehen sich jeweils netto zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.

### Gewährleistungshinweis

Bitte beachten Sie, dass nur der ausgefüllte und unterschriebene „CARPIGIANI-Gewährleistungsbeleg“ zum Gewährleistungsanspruch berechtigt.

Der „CARPIGIANI-Gewährleistungsbeleg“ liegt jeder Lieferung einer NordCap-by-CARPIGIANI-GROUP-Maschine bei. Sie finden den Beleg auch zum Download auf [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de). Selbstverständlich können Sie den Beleg auch gerne bei uns anfordern.

**Schon gewusst?**

Wir bieten regelmäßig Seminare zur Herstellung von Speiseeis, Cremes und Desserts sowie Softeis an. Bitte sprechen Sie uns an oder informieren Sie sich auf unserer Website.

# SPEISEEIS FÜR FOODSERVICE & CATERING

## EXKLUSIV BY NORDCAP:

### SPEISEEISMASCHINEN SPEZIELL FÜR DIE BEDÜRFNISSE IN DER GASTRONOMIE

Eis und Sorbets von der Vorspeise bis zum Dessert, mit raffinierten oder klassischen Aromen: Mit der Technik von NordCap by CARPIGANI-GROUP kann einem Menü das gewisse Etwas verliehen und die Kreativität in der Küche voll ausgelebt werden. Dabei ist nicht zu vergessen, dass Speiseeis in der Regel günstiger hergestellt werden kann, als andere Lebensmittel und somit auch eine höhere Marge aufweist. Ein Grund mehr, bei der Speisekarte auf den beliebten, kalten Genuss zu setzen.

Oft ist es jedoch nicht einfach, kleine Küchenräume mit neuen Geräten auszustatten oder die Anzahl der Produkte zu erhöhen. Aus diesem Grund hat CARPIGANI eine spezielle Modellreihe entwickelt, die allen Bedürfnissen in der Gastronomie gerecht werden. Der Fokus lag dabei auf den folgenden sechs Merkmalen: Qualität, Leistung, Benutzerfreundlichkeit, Kostenersparnis, Sicherheit und Hygiene.

Die neue Modellreihe gibt es auf dem deutschen Markt exklusiv bei NordCap.

#### FREEZE & GO

Die Lösung für alle, die wenig Platz haben und mit hausgemachter Eiscrème beeindrucken wollen.

Klein, geräuscharm und schnell, in nur wenigen Minuten ist das Eis fertig und kann serviert werden.



#### LABO 6/9 XPL P LABO 8/12 XPL P

Für alle diejenigen, die eine Tisch-Eismaschine mit hoher Leistung suchen. Professionell und zuverlässig, um die Speisekarte mit neuen und überraschenden Rezepten zu bereichern. Ideal für Gastgewerbe und Catering, um Eis und Sorbets herzustellen.



#### QUARTETTO

Die einzige Lösung, um Eis immer servierfertig zu haben. Die QUARTETTO bietet die Möglichkeit, Speiseeis nicht nur auf kleinstem Raum herzustellen, sondern gleichzeitig auch bei der richtigen Temperatur zu lagern. Das Eis kann den ganzen Tag über bei perfekter Konsistenz serviert werden.



## Speiseeismaschine FREEZE & GO

semiprofessionelle Speiseeismaschine, luftgekühlt, Tischgerät



FREEZE & GO



FREEZE & GO

- Speiseeismaschine für den kleinen Eisbedarf, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen Kunststoffgehäuse im Vintage-Design
- mit Edelstahlzylinder, kunststoffummantelt, einfachste Arbeitsweise, geringer Zeitaufwand, stets frisches selbst hergestelltes Eis
- geringer Platzbedarf, Thekenmodell
- leichte und sichere Bedienung
- Absicherung 2,4 A träge

**Hinweis:**

Das vielseitige Gerät eignet sich zum Einsatz bei extrem wenig Platzbedarf in der Gastronomie für die Zubereitung von Eis als Dessert sowie zu Kuchen, Strudel, Waffeln oder Crêpes.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 2.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

**FREEZE & GO**

semiprofessionelle Speiseeismaschine, luftgekühlt, Tischgerät

FREEZE & GO		
semiprofessionelle Speiseeismaschine, luftgekühlt, Tischgerät		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	310 x 550 x 550	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Leistung	0,5 l Speiseeis pro Zyklus	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	500 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-452A	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Netto	36 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	Kunststoff	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	511811917000	
Verkaufspreis	<b>6.290,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
	Artikel-Nr.	Preis in €
Eisspatel, klein	511178600160	36,00
Mehrzweckfett	511743000104	13,00



LABO 6/9 XPL P

## Speiseeismaschine LABO 6/9 XPL P

semiprofessionelle Speiseeismaschine, luftgekühlt, Tischgerät

- Speiseeismaschine für den kleinen Eisbedarf, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit Edelstahlgehäuse und Edelstahlzylinder, Fronttür aus Kunststoff
- elektronische Steuerung mit LCD-Display, zwei Eisprogramme (Milcheis / Fruchteis) und Granita-Programm
- geringer Platzbedarf, Thekenmodell
- automatische Eisausgabe
- leichte und sichere Bedienung
- gleichbleibende Eisqualität durch Hard-O-Tronic® Konsistenzkontrolle
- Absicherung 8 A träge

### Hinweis:

Das robuste Gerät eignet sich für die Speiseeis-Produktion z.B. in Bäckereien, Cafes, Restaurants, Hotels, Alten- und Pflegeheimen, Kantinen, Mensen und Berufsschulen, einsetzbar auch auf Veranstaltungen und im Catering.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 2.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

<b>LABO 6/9 XPL P</b>		
semiprofessionelle Speiseeismaschine, luftgekühlt, Tischgerät		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	360 x 550 x 740	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme	1 - 1,5 kg Eismix pro Zyklus	
Leistung	1,2 - 1,8 l Speiseeis pro Zyklus	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	1350 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-452A	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	95 kg / 85 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	511814417000	
Verkaufspreis	<b>9.195,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Eisspatel, klein	511178600160	36,00
Mehrzweckfett	511743000104	13,00



**LABO 8/12 XPL P**

## Speiseeismaschine LABO 8/12 XPL P

semiprofessionelle Speiseeismaschine, luftgekühlt, Tischgerät

- Speiseeismaschine für den kleinen Eisbedarf, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit Edelstahlgehäuse und Edelstahlzylinder, Fronttür aus Kunststoff
- elektronische Steuerung mit LCD-Display, zwei Eisprogramme (Milcheis / Fruchteis) und Granita-Programm
- geringer Platzbedarf, Thekenmodell
- automatische Eisausgabe
- leichte und sichere Bedienung
- gleichbleibende Eisqualität durch Hard-O-Tronic® Konsistenzkontrolle
- Absicherung 12 A träge

**Hinweis:**

Das robuste Gerät eignet sich für die Speiseeis-Produktion z.B. in Bäckereien, Cafes, Restaurants, Hotels, Alten- und Pflegeheimen, Kantinen, Mensen und Berufsschulen, einsetzbar auch auf Veranstaltungen und im Catering.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 2.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

<b>LABO 8/12 XPL P</b>		
semiprofessionelle Speiseeismaschine, luftgekühlt, Tischgerät		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	365 x 715 x 660	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme	1,5 - 2,5 kg Eismix pro Zyklus	
Leistung	1,8 - 3,2 l Speiseeis pro Zyklus	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	1800 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-452A	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	105 kg / 90 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	511814517000	
Verkaufspreis	<b>10.360,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
	Artikel-Nr.	Preis in €
Eisspatel, klein	511178600160	36,00
Mehrweckfett	511743000104	13,00





QUARTETTO

## Speiseeismaschine QUARTETTO

semiprofessionelle Speiseeismaschine, luftgekühlt, Standgerät

- Speiseeismaschine für den mittleren Eisbedarf, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen Kunststoffgehäuse, Deckel und Reservefachtür aus CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Gehäuse und Fronttür aus Kunststoff
- elektronische Steuerung mit LCD-Display
- automatische Eisausgabe
- leichte Reinigung
- konserviert das fertige Eis in einem gekühlten Fach (-8 bis -15 °C) im Unterbau der Maschine, ohne zusätzliche Eis- oder Kühlvitrinen zu benötigen
- einfache Bedienung und geringer Platzbedarf
- für Spezialitäten wie z.B. Stracciatella geeignet dank vertikalem Edelstahl-Gefrierzylinder
- serienmäßig mit 4 runden Edelstahl-Eisschalen, Ø x H in mm: 200 x 120

Hinweis:

Das robuste Gerät eignet sich für die Speiseeis-Produktion z.B. in Bäckereien, Cafes, Restaurants, Hotels, Alten- und Pflegeheimen, Kantinen, Mensen und Berufsschulen, einsetzbar auch auf Veranstaltungen und im Catering.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 2.

<b>QUARTETTO</b>		
semiprofessionelle Speiseeismaschine, luftgekühlt, Standgerät		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	540 x 570 x 1150	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme	2 - 3 kg Eismix pro Zyklus	
Leistung	2,6 - 4 l Speiseeis pro Zyklus	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	2100 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-452A	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	130 kg / 115 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	Kunststoffgehäuse, Deckel und Reservefachtür aus CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	511805117030	
Verkaufspreis	<b>11.530,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Eisspatel, klein	Artikel-Nr. 511178600160	Preis in € 36,00
Mehrzweckfett	Artikel-Nr. 511743000104	Preis in € 13,00
runde Edelstahl-Eisschalen für Quartetto, Ø x H in mm: 200 x 120	Artikel-Nr. 511600000030	Preis in € 119,00



LABO 14/20 NC

## Speiseeismaschine LABO 14/20 NC

semiprofessionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät

- Speiseeismaschine für den mittleren Eisbedarf, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit Edelstahlgehäuse und Edelstahlzylinder, Fronttür aus Kunststoff
- einfache manuelle Bedienung
- automatische Eisausgabe
- leichte Reinigung
- gleichbleibende Eisqualität durch patentierte Konsistenzkontrolle

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Das robuste Gerät eignet sich für die Speiseeis-Produktion z.B. in Bäckereien, Cafes, Restaurants, Hotels, Alten- und Pflegeheimen, Kantinen, Mensen und Berufsschulen, einsetzbar auch auf Veranstaltungen und im Catering.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 2.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscrème-Lagerschrank gekühlt werden muss.

### LABO 14/20 NC

semiprofessionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät

ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	440 x 730 x 1280	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	2 - 4,5 kg Eismix pro Zyklus	
Leistung	2,6 - 6 l Speiseeis pro Zyklus	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	2000 W / 400 V	
Kältemittel / Menge	R-452A	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	198 kg / 181 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	511905012102	
Verkaufspreis	<b>17.668,00 €</b>	
SONDERZUBEHÖR		
Eisspatel, klein	511178600160	36,00
Mehrzweckfett	511743000104	13,00

## Speiseeismaschine Serie READY NC

semiprofessionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät



READY 20/30 NC

- Speiseeismaschine mit Kocher und Mixer in einem Gerät für den größeren Eisbedarf, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Fronttür aus Edelstahl, mit Edelstahlgehäuse und Edelstahlzylinder, einzelne Zutaten (warm oder heiß) werden bei Bedarf gemischt und direkt weiterverarbeitet, "All-in-One": sämtliche Fertigungsschritte in einer Maschine Mixen (warm oder kalt) und Ausfrieren - keine zusätzlichen Geräte erforderlich.
- elektronische Steuerung mit LCD-Display, zwei Eisprogramme (Milcheis / Fruchteis) und Granita-Programm
- leichte und sichere Bedienung
- automatische Kontrolle der Eiskonsistenz durch Hard-O-Matic-System, Änderung der Konsistenz jederzeit während der Produktion möglich
- Rührwerk mit austauschbaren Messern
- einfache komplette Produktentnahme aus dem Zylinder
- Handbrause zur leichten Reinigung
- Absicherung 16 A träge

Hinweis:  
Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Das robuste Gerät eignet sich für die Speiseeis-Produktion z.B. in Bäckereien, Cafes, Restaurants, Hotels, Alten- und Pflegeheimen, Kantinen, Mensen und Berufsschulen, einsetzbar auch auf Veranstaltungen und im Catering.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 2.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

	READY 20/30 NC	READY 30/45 NC
semiprofessionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	520 x 650 x 1400	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme	3 - 5 kg Eismix pro Zyklus	3,5 - 7,5 kg Eismix pro Zyklus
Leistung	4 - 7 l Speiseeis pro Zyklus	5 - 10,5 l Speiseeis pro Zyklus
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	4000 W / 400 V	5200 W / 400 V
Kältemittel / Menge	R-452A	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	275 kg / 250 kg	315 kg / 290 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	511812122140	511812222140
Verkaufspreis	<b>28.897,00 €</b>	<b>33.825,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Antirutschmatte für Konsole	5111C158255900	285,00
Eisspatel, klein	511178600160	36,00
Mehrzweckfett	511743000104	13,00



LABO 20/30 NC

## Speiseeismaschine Serie LABO NC

professionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät

- Speiseeismaschine für den großen Eisbedarf, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit Edelstahlgehäuse und Edelstahlzylinder, Fronttür aus Kunststoff, CNS-Frontverschluss gegen Aufpreis erhältlich
- elektronische Steuerung mit LCD-Display, zwei Eisprogramme (Milcheis / Fruchteis) und Granita-Programm
- leichte und sichere Bedienung
- automatische Kontrolle der Eiskonsistenz durch Hard-O-Matic-System, Änderung der Konsistenz jederzeit während der Produktion möglich
- Rührwerk mit austauschbaren Messern
- einfache komplette Produktentnahme aus dem Zylinder
- Handbrause zur leichten Reinigung
- Absicherung 16 A träge

Hinweis:  
Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Einsatzgebiete sind Bäckereien, Cafes, Restaurants, Hotels, Alten- und Pflegeheime, Kantinen, Mensen sowie kleine Eis-Cafes.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 2.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

	LABO 20/30 NC	LABO 30/45 NC	LABO 40/60 NC
professionelle Speiseeismaschine, wassergekühlt, Standgerät			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	520 x 650 x 1400		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Aufnahme	3 - 5 kg Eismix pro Zyklus	3,5 - 7,5 kg Eismix pro Zyklus	5 - 10,5 kg Eismix pro Zyklus
Leistung	4 - 7 l Speiseeis pro Zyklus	5 - 10,5 l Speiseeis pro Zyklus	7,5 - 13 l Speiseeis pro Zyklus
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	4000 W / 400 V	5000 W / 400 V	5500 W / 400 V
Kältemittel / Menge	R-452A		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	245 kg / 230 kg	285 kg / 270 kg	385 kg / 370 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	511810622100	511810722100	511810822140
Verkaufspreis	<b>24.032,00 €</b>	<b>30.195,00 €</b>	<b>33.629,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
Antirutschmatte für Konsole		5111C15825900	285,00
Eisspatel, klein		511178600160	36,00
Mehrzweckfett		511743000104	13,00



## REZEPTIDEEN BY NORDCAP

Unsere Expertin für Speiseeistechnik, Maren Klose, probiert immer wieder gerne neue Rezeptideen aus. Hier verrät sie zwei ihrer Favoriten, die auch für Einsteiger ganz einfach umzusetzen sind.

Wir wünschen viel Spaß & Erfolg bei der Umsetzung!

### REZEPTIDEE FÜR DIE LABO 20/30 NC | ZITRONENEIS MIT RIESLING UND TRAUBEN



#### Zutaten

##### für das Speiseeis

500 ml Zitronensaft	120 g Zitronenkonzentrat
3.500 ml Wasser	50 g Pflanzenfasern
1.250 g Zucker	160 g Fruchtbasis 50

##### zum Servieren

150 g Rieslingtrauben / weiße Trauben  
Riesling / Weißwein zum Auffüllen

#### Einfach & schnell

Die Zutaten verrühren, 10 Minuten reifen lassen und in der Speiseeismaschine ausfrieren.

Die Trauben halbieren und in Gläser füllen, mit Weißwein auffüllen und das Eis darauf geben, fertig!  
Ein erfrischendes Dessert, perfekt für warme Sommerabende!



### REZEPTIDEE FÜR DEN PASTOCHEF NC | LECKERES APFELKOMPOTT



#### Zutaten

3 l Apfelsaft  
600 g Zucker  
320 g / 280 g Cremepulver / Clearam CH 20  
5.600 g klein geschnittene Äpfel

Soft, Zucker und Cremepulver abmessen, verrühren und in die Maschine geben.

Die Programmwahl Creme: Der PASTOCHEF NC erhitzt die Zutaten unter ständigem Rühren bis auf 92 °C und hält diese Temperatur 3 Minuten lang.

Dann die Apfelcreme noch heiß auf die Apfelstücke geben und unterziehen, fertig!





**TURBO NC**

## Mix- und Emulgiergerät TURBO NC

zum Zerkleinern, Vermischen, Emulgieren und Homogenisieren

- Mixer / Emulgiergerät (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- leistungsstarker Motor mit variabler Geschwindigkeit (3000 - 12000 Motorumdrehungen pro Minute)
- elektronische Steuerung mit LCD-Display
- für cremigeres und länger haltbares Eis
- geeignet z.B. für Eis-Mix, Suppe, Püree, Creme, Füllung u.v.m.
- optimale Vermischung der Produkte, auch dickflüssige, stark öl- oder zuckerhaltige Zutaten sowie tiefgefrorene kleine Fruchtstücke
- hohe Volumenzunahme durch Lufteinbringung bei Eismix oder Creme
- serienmäßig mit zwei Rührstäben (1 x Creme- und 1 x Früchte-Emulgator), Cutter zum Zerkleinern von großen oder sehr festen Fruchtstücken optional im Sonderzubehör

### Hinweis:

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 2.

<b>TURBO NC</b>		
zum Zerkleinern, Vermischen, Emulgieren und Homogenisieren		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	440 x 500 x 1140	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Leistung	3 - 15 l Menge pro Zyklus	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	750 W / 230 V	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	80 kg / 65 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	511866007000	
Verkaufspreis	<b>6.498,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Cutter für Turbo NC, zum Zerkleinern von großen oder sehr festen Fruchtstücken - Bei Bestellung direkt mit dem Gerät ist ein Sonderpreis möglich, bitte sprechen Sie uns an!	Artikel-Nr. 511599953143	Preis in € 1.192,00
Mehrzweckfett	511743000104	13,00



## Pasteurierer Serie PASTOMASTER XPL P NC

wassergekühlt, Standgerät



PASTOMASTER 60 XPL P NC

- Pasteurierer, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- gekühlter Ausgabebehälter für maximale Hygiene
- elektronische Steuerung mit LCD-Display, mit 4 automatischen Pasteurisierungs-Programmen: schonendes / flaches Pasteurisieren bei 65 °C, Zwischen-Pasteurisieren bei 65 °C bis 95 °C, hohes Pasteurisieren bei 85 °C, Schokolade-Pasteurisierung bei 90 °C
- Handbrause zur leichten Reinigung
- rasches Abkühlen auf 4 °C Konservierungstemperatur
- Tasse im Behälter zum Vermischen und Pasteurisieren  
Vorteile: Homogenisierung für einen feinen, cremigen Eismix, hohe Funktionstüchtigkeit auch bei geringen Füllmengen, schnelle Zykluszeiten
- PASTOMASTER 60 XPL P NC: Absicherung 16 A träge
- PASTOMASTER 120 XPL P NC: Absicherung 32 A träge

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 2.

	PASTOMASTER 60 XPL P NC	PASTOMASTER 120 XPL P NC
	wassergekühlt, Standgerät	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	350 x 860 x 1030	650 x 860 x 1030
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Leistung	15 - 60 l Produktionsmenge pro Charge	30 - 120 l Produktionsmenge pro Charge
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	7000 W / 400 V	11200 W / 400 V
Kältemittel / Menge	R-452A	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	177 kg / 162 kg	284 kg / 269 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	511847022060	511847022120
Verkaufspreis	<b>21.798,00 €</b>	<b>32.698,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Mehrzweckfett	Artikel-Nr. 511743000104	Preis in € 13,00

# PASTOCHEF 18 NC MULTITALENT FÜR SÜSSES UND HERZHAFTES



## ALLROUNDER FÜR SPEZIALITÄTEN ALLER ART!

Der Cremekocher Pastochef 18 NC erfüllt als Allrounder alle Bedürfnisse in der Konditorei und Gastronomie:

Er vermischt, erhitzt, pasteurisiert, kühlt ab, reift und konserviert Spezialitäten aller Art!

Das Geheimnis liegt in der Kombination von handwerklicher Herstellung gepaart mit fortschrittlichster Technologie.

45 Programme sowie 5 freie Programme für eigene Rezepte bieten die perfekte Herstellung von zum Beispiel Zabaione, Bayrisch Creme, Panna Cotta, Sirup, Konfitüre, Soßen, Pudding, Brandteig, gebrannte Mandeln, Petit Fours, Joghurt, Polenta, Ragout, Risotto, Ganache, Eismix, temperierte Schokolade und vieles mehr.

Kurz, ob süßes Dessert oder herzhaftes Hauptspeise:  
**Die Möglichkeiten sind fast unbegrenzt!**



## Cremekocher Serie PASTOCHEF NC

luftgekühlt oder wassergekühlt



PASTOCHEF 18 NC

- Cremekocher, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Wanne und oberes Blech aus einem Stück gearbeitet für maximale Hygiene, doppelter Behälterdeckel mit großem Trichter zum bequemen und sauberen Einfüllen der Zutaten während des Rührens und des automatischen Programmablaufes
- elektronische Steuerung mit LCD-Display
- Handbrause zur leichten Reinigung
- keine Verkrustungen und Leistungsverluste, da Erhitzung und Abkühlung durch Trockensystem
- für alle Bedürfnisse in der Konditorei und Gastronomie: vermischt, erhitzt, pasteurisiert, kühlt ab, reift und konserviert Spezialitäten aller Art
- stets gleichbleibende Produktqualität durch perfekte Temperaturstabilität
- 45 automatische Programme sowie 5 freie Programme für eigene Rezepte
- gleichmäßiges Mischen und Erhitzen der Produkte durch speziell geformtes Rührwerk und Gegenrührwerk
- rasche und saubere Ausgabe durch einen Ausgabehahn mit doppeltem Sicherungssystem, das nach jeder Entnahme das gesamte Produkt zur korrekten Konservierung in den Rührbehälter zurückführt
- Absicherung 16 A träge

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

PASTOCHEF 18 NC ist preisgleich als luftgekühlte oder wassergekühlte Version erhältlich.  
PASTOCHEF 32 NC und 55 NC sind gegen Aufpreis auch als luftgekühlte Version erhältlich.  
Bitte bei Bestellung angeben.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 2.

	PASTOCHEF 18 NC	PASTOCHEF 32 NC	PASTOCHEF 55 NC
	luftgekühlt oder wassergekühlt	wassergekühlt	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	450 x 620 x 1110	658 x 716 x 1110	658 x 720 x 1190
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Leistung	7 - 15 kg Creme pro Charge 5 - 12,5 kg Schokolade pro Charge	15 - 30 kg Creme pro Charge 7,5 - 25 kg Schokolade pro Charge	25 - 50 kg Creme pro Charge 10 - 40 kg Schokolade pro Charge
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	2100 W / 400 V	4000 W / 400 V	5600 W / 400 V
Kältemittel / Menge	R-134a		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	165 kg / 150 kg	213 kg / 198 kg	266 kg / 251 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	511847312100	511847422140	511847522140
Verkaufspreis	22.286,00 €	28.535,00 €	32.990,00 €
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
Mehrzweckfett			511743000104
			<b>Preis in €</b>
			13,00

# SOFTER GENUSS: SO VIELSEITIG SIND SOFTEIS & FROZEN YOGURT



## SOFTEIS UND FROZEN YOGURT: DAZU SCHMECKT FAST ALLES!

Jeder kennt frisch gezapftes Softeis in der Eistüte – Genuss pur! Vor einiger Zeit hat der softe Eisgenuss mit dem sogenannten „Frozen Yogurt“ leichtere Konkurrenz bekommen: Da bei der Zubereitung dieser Dessertvariante Joghurt anstelle von Sahne verwendet wird, ist der Fettgehalt deutlich niedriger.

Doch wenn es um die Variations- und Kombinationsmöglichkeiten geht, liegen beide Eisspezialitäten wieder gleichauf. Denn es muss nicht immer die obligatorische Waffel oder der bekannte Becher sein!

Wussten Sie schon, wie lecker Frozen Yogurt und Softeis in den folgenden Kombinationen schmeckt?

### Hmmmm lecker! Frozen Yogurt und Softeis

- mit frischen Früchten
- mit Müsli
- mit Schokotopping
- auf frisch gebackenen Waffeln
- zu roter Grütze
- zu Apfelstrudel
- auf Crêpes
- als Kuchenfüllung

**Sicher haben Sie noch viele weitere kreative Genussideen!**





## Softeismaschine 161 GS P NC

luftgekühlt, Tischgerät



161 GS P NC

- Tisch-Softeismaschine für den kleinen Bedarf, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit Ausgabebahn, Schneckenrührwerk für hohen Luftaufschlag und geschmeidige Struktur, aktiv gekühlter Mixbehälter
- selbstschließender Zapfhebel
- elektronische Steuerung mit mehrsprachigem LCD-Display
- für Frozen Yogurt, Monoporzioni (Eiskonfekt oder Stieleis) geeignet
- Selbstpasteurisierungsprogramm mit Reinigungsintervall bis zu 42 Tage möglich
- mit Abtausystem im Zylinder für vereinfachte Reinigung
- geringer Raumbedarf
- Absicherung 16 A träge

Hinweis:

Das vielseitige Gerät eignet sich zum Einsatz bei extrem wenig Platzbedarf in der Gastronomie für die Zubereitung von Eis als Dessert sowie zu Kuchen, Strudel, Waffeln oder Crepes.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 2.

<b>161 GS P NC</b>	
luftgekühlt, Tischgerät	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	300 x 630 x 850
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Aufnahme	5 l Wanneninhalte
Leistung	15 kg Softeis pro Stunde
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert	1800 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-452A
<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto / Netto	113 kg / 98 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
<b>BESTELLINFOS</b>	
Artikel-Nr.	511828917030
Verkaufspreis	<b>11.953,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>	
Ausgabe-Schlauch, für Einzelportionen / Monoporzioni (Eiskonfekt oder Stieleis)	Artikel-Nr. 5111C193002722 Preis in € 75,00
Mehrzweckfett	Artikel-Nr. 511743000104 Preis in € 13,00

# ERFOLGSKONZEPT FÜR SOFTEIS & FROZEN YOGURT

## Softeismaschine 171 NC und professionelle Kühlung = trendiger Genuss!

Wir machen aus unserem Equipment Ihr Konzept: Für das kreative Angebot von Softeis und Frozen Yoghurt mit leckeren Toppings und Soßen sind das beispielsweise die Softeismaschine 171 NC, der Kühlaufsatz A1320 und ein professioneller Kühlschrank zur Lagerung der Zutaten. Und dann kann es schon losgehen. Sprechen Sie uns an: Wir beraten Sie gern und finden die für Sie passende Konzeptlösung!



Kühlaufsatz für Früchte und andere leckere Toppings



### Kühlaufsatz A1320

Kühlaufsatz mit statischer Kühlung

innen und außen aus CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509

zur Aufnahme von 2 x GN 1/4-150, 3 x GN 1/6-100, 3 x GN 1/9-100

Bruttoinhalt: 34 l

B x T x H in mm: 1320 x 324 x 387

elektronische Steuerung, Digitalanzeige

Anschlusswert: 170 W / 230 V



Ist das einfach. . .

### Softeis & Frozen Yogurt mit der 171 NC

Eismix oder Joghurt in den gekühlten Behälter füllen.

Schon nach kurzer Zeit das Eis portionsweise zapfen.

Früchte, Toppings, zerkleinerte Cookies oder Streusel auf das Eis geben.

Frisch & lecker dem Kunden übergeben!

. . . und soooo lecker!

### Professionelle Kühlung der Zutaten

Ob Joghurt, Früchte, leckere Soßen oder Schokolade:

Ein professioneller Kühlschrank hält Ihre Zutaten auch dann auf Temperatur, wenn es draußen richtig heiß wird. So behalten Sie auch bei Hochbetrieb einen kühlen Kopf!

Sie finden den Kühlaufsatz und eine große Auswahl an Kühlschränken sowie weiteren Kühlgeräten in unserem Gesamtprogramm „Professionell Kühlen“.







171 NC

## Softeismaschine 171 NC

luftgekühlt, Tischgerät

- Tisch-Softeismaschine für den kleinen und mittleren Bedarf, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- mit Ausgabebahn, Schneckenrührwerk und Kunststoffpumpe für hohen Luftaufschlag und geschmeidige Struktur, aktiv gekühlter Mixbehälter mit Rührwerk
- elektronische Steuerung mit LCD-Display
- für Frozen Yogurt geeignet

Hinweis:

Das vielseitige Gerät eignet sich zum Einsatz bei extrem wenig Platzbedarf in der Gastronomie für die Zubereitung von Eis als Dessert sowie zu Kuchen, Strudel, Waffeln oder Crepes.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 2.

<b>171 NC</b>	
luftgekühlt, Tischgerät	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	510 x 680 x 710
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Aufnahme	12 l Wanneninhalt
Leistung	18 kg Softeis pro Stunde
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert	2100 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-452A
<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto / Netto	119 kg / 104 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
<b>BESTELINFOS</b>	
Artikel-Nr.	511828917040
Verkaufspreis	<b>18.957,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>	
Mehrzweckfett	Artikel-Nr. 511743000104 Preis in € 13,00



TRE NC

## Softeismaschine TRE B/P NC

Luftgekühlt, Standgerät

- Softeismaschine, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- zwei aktiv gekühlte Mixbehälter, mit 3 Ausgabehähnen für 2 Sorten und gemischte Ausgaben
- spezielle Rührwerke mit Doppelspiralen und Gegenrührwerk für zusätzlichen Aufschlag und hohe Produktqualität
- Zahnradpumpen für hohen Luftaufschlag und geschmeidige Struktur, leicht einstellbares Aufschlagvolumen von 40% bis 80%, regulierbares Pumpenansaugrohr für personalisierte Dosiergeschwindigkeit
- Reserve-Kontrolllampe
- Nachkonservierung des Mixes durch gekühlte Vorratsbehälter mit Thermostatkontrolle
- mechanische Steuerung
- hohe Stundenleistung
- serienmäßig mit 4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar
- Absicherung 16 A träge

Hinweis:

Das Gerät ist als wassergekühlte Version auf Anfrage erhältlich.

Das robuste Standgerät eignet sich in der Gastronomie und in Restaurants für die Zubereitung von Eis als Dessert oder zu Früchten und Fruchtspeisen. Eine weitere Einsatzmöglichkeit ist z.B. in Cafes, Konditoreien und Bäckereien die Zubereitung von Eis zu Kuchen, Strudel, Waffeln oder Crepes oder auch für Softeisherstellung in Schaustellerbetrieben.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie auf Seite 2.

<b>TRE B/P NC</b>	
luftgekühlt, Standgerät	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	510 x 740 x 1440
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Aufnahme	2 x 8 l Wanneninhalte
Leistung	32 kg Softeis pro Stunde
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert	2700 W / 400 V
Kältemittel / Menge	R-452A
<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto / Netto	225 kg / 210 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
<b>BESTELINFOS</b>	
Artikel-Nr.	511821112145
Verkaufspreis	<b>26.098,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>	
Mehrzweckfett	Artikel-Nr. 511743000104 Preis in € 13,00

# DEFINIEREN SIE IHRE HI(GHTECH-)ZONE



HIZONE

HIZONE ist das innovative System an **Schockfroster, Schränken, Kühl- und gewöhnlichen Theken**, um professionelle Eisdielen, Konditoreien, Küchen und Gastronomiebetriebe auszustatten.

Das Konzept HIZONE verfügt über die fortschrittlichsten Technologien für maximale **Effizienz in der Nutzung, Optimierung des Platzes und Erweiterung über die Zeit**

## EIN PROJEKT, DAS LINEARITÄT UND EINHEITLICHKEIT GARANTIERT

Das Projekt setzt sich aus zwei Schlüsselementen zusammen: **THEKEN** und **SCHRÄNKE**.

Dank der beiden verfügbaren Höhen **890 cm** und **2.160 cm** ist es möglich die Einrichtungsgegenstände gleichmäßig anzuordnen.

Die auf derselben Höhe angebrachten Gitter und Griffe verleihen dem Projekt Linearität.



## EIN ERGONOMISCHES & FUNKTIONALES PROJEKT

HIZONE ist ein Projekt, das zur **OPTIMIERUNG** des zur Verfügung stehenden Platzes entstand. Der offene Arbeitsplatz erhöht nicht nur das Engagement des Konsumenten durch das Beobachten der Zubereitung, sondern fördert auch die Verbindung der Räumlichkeiten, die der Zubereitung gewidmet sind, und den Räumlichkeiten, die der Präsentation gewidmet sind. So kann der Platz, der als Bindeglied zwischen diesen Räumlichkeiten erforderlich ist, verkleinert werden. Der Schrank HIZONE kann für bis zu 3 Funktionen eingesetzt werden, sodass der von ihm eingenommene Platz bestmöglich genutzt wird.

82 cm

SCHOCKFROSTER  
+  
VAKUUM  
+  
KONSERVIERUNG

87 cm

**AUF WENIGER  
ALS  
1 m<sup>2</sup>**



**Sie möchten Ihre Raumkapazitäten optimal nutzen und so Platz für neue Möglichkeiten schaffen? Sprechen Sie uns an!**



# ÜBERSICHT PRODUKTPROGRAMM ISA BY NORDCAP

PROFESSIONELLE  
SPEISEEISVITRINEN  
VETRINE GELATO  
PROFESSIONALI



Millennium LX

R290



Millennium ST

R290



Delta

R290



Supercapri

R290



Stratos

R290



Mito POWER



Diva

R290



Kaleido

R290



Pagoda Show



Oneshow STAND



Oneshow FREE



Oneshow BASE



Gelatoshow



SuperShow



3DShow



Panavision



Cristal Tower 725/925



Cristal Tower 925 LH



Carrettino CLASSIC

R290



Carrettino CARAPINE

R290

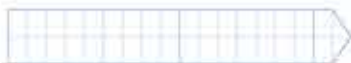


Gelataio



Berry

**SONDERMODULE**  
MODULI  
SPECIALI



Bmix



Multiplo

**IMPULSE**  
**SPEISEEISVITRINEN**  
VETRINE GELATO  
PROMOZIONALI



Isetta

R290



Bermuda View

R290



Fiji

R290



Isabella

R290



Bermuda

R290



Marin

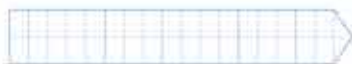
R290



Tornado

R290

**IMPULSE**  
**KONDITOREIVITRINEN**  
VETRINE  
PASTICCERIA  
PROMOZIONALI



Mistral

R290



Metró st/Lx

R290

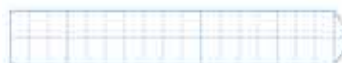
**EISCREME-**  
**LAGERSCHRÄNKE**  
ARMADI  
CONSERVAZIONE  
GELATO



Labor

R290

**GEWERBETIEFKUEHL-**  
**SCHRÄNKE**  
ARMADI E TAVOLI  
DA LABORATORIO



Ge

R290



**MINI CREAM 3V LED CP**

## Eisvitrine Serie MINI CREAM 3V LED

steckerfertig, für 3 x 5 l-Eisschalen

- steckerfertige Auftisch-Vitrine mit statischer Kühlung für drei 5 l-Eisschalen
- Innenwanne aus CNS 1.4301
- außen weiß plastifiziertes Stahlblech
- schwenkbare Glashaube mit Dichtungsprofil
- LED-Beleuchtung
- MINI CREAM 3V LED CP: beleuchtetes Werbe-Display
- PUR-Hartschaumisolierung, bis zu 60 mm
- mechanisches Thermostat
- manuelle Abtauung
- serienmäßig mit Trenngitter für Edelstahl-Eisschalen 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

	<b>MINI CREAM 3V LED</b>	<b>MINI CREAM 3V LED CP</b>
	steckerfertig, für 3 x 5 l-Eisschalen	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	654 x 790 x 345	654 x 790 x 470
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme	3 x 5,0 l Eisschale	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	95 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-600a / 25 g	
Energieverbrauch	1,8 kWh / 24h	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-10 bis -22 °C bei 35 °C UT und 70 % RF	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	36 kg / 32 kg	40 kg / 35 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	465500300	465500301
Verkaufspreis	<b>1.247,00 €</b>	<b>1.419,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert		4877020120
		<b>Preis in €</b>
		21,00





FESTIVAL X 6

## Speiseeisvitrine Serie FESTIVAL X

statische Kühlung, eckige Verglasung, ohne Vorratsfach

- steckerfertige Eisvitrine mit statischer Kühlung
- außen: Korpus aus CNS 1.4301, Abdeckung aus grauem Kunststoff
- elektronische Steuerung
- manuelle Abtaugung
- mit Plexiglas-Zahlablage sowie Frontscheibe aus Plexiglas mit Preis- und Sortenschildhalter
- Innenbehälter ist durch Abnahme der Abdeckung leicht zu reinigen
- LED-Beleuchtung am Plexiglas
- serienmäßig mit bedienseitiger Portionierspüle
- FESTIVAL X 6: serienmäßig mit 6 runden Edelstahl-Behälterabdeckungen, für 6 + 6 runde Eisbehälter bis Ø in mm: 200 (Sonderzubehör)
- FESTIVAL X 8: serienmäßig mit 8 runden Edelstahl-Behälterabdeckungen, für 8 + 8 runde Eisbehälter bis Ø in mm: 200 (Sonderzubehör)
- FESTIVAL X 10: serienmäßig mit 10 runden Edelstahl-Behälterabdeckungen, für 10 + 10 runde Eisbehälter bis Ø in mm: 200 (Sonderzubehör)
- serienmäßig mit 4 Rollen, 2 davon feststellbar

Hinweis:

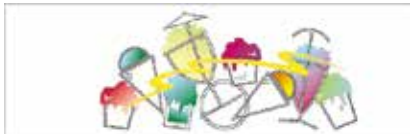
Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscrème-Lagerschrank gekühlt werden muss.

	FESTIVAL X 6	FESTIVAL X 8	FESTIVAL X 10
statische Kühlung, eckige Verglasung, ohne Vorratsfach			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	909 x 684 x 1008	1184 x 684 x 1008	1439 x 684 x 1008
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	256 l	345 l	429 l
Aufnahme	6 x 7,3 l Eis-Einsatz, rund	8 x 7,3 l Eis-Einsatz, rund	10 x 7,3 l Eis-Einsatz, rund
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	210 W / 230 V	260 W / 230 V	290 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-290 / 130 g		R-290 / 150 g
Energieverbrauch	5,5 kWh / 24h	6 kWh / 24h	8,4 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-5 bis -20 °C bei 35 °C UT und 75 % RF		
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	68 kg / 58 kg	78 kg / 68 kg	90 kg / 80 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301, obere Verkleidung aus Kunststoff in CNS-Optik		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4531050000069	4531050000070	4531050000071
Verkaufspreis	<b>3.089,00 €</b>	<b>3.578,00 €</b>	<b>4.099,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
CNS-Eis-Einsatz, 7,3 l, rund, Ø x H in mm: 200 x 240			4877132070
Deckel, rund, aus Polycarbonat, Ø in mm: 200			4877132907
LED-Beleuchtungskit, für FESTIVAL X 10			45389984562
LED-Beleuchtungskit, für FESTIVAL X 6			45389984560
LED-Beleuchtungskit, für FESTIVAL X 8			45389984561
			<b>Preis in €</b>
			50,00
			9,00
			79,00
			72,00
			75,00





ISETTA TP LX 9R



Sonderzubehör: Frontdekor D2 (lose beigelegt)  
individuelle Beklebungen auf Anfrage möglich

## Speiseeisvitrine Serie ISETTA

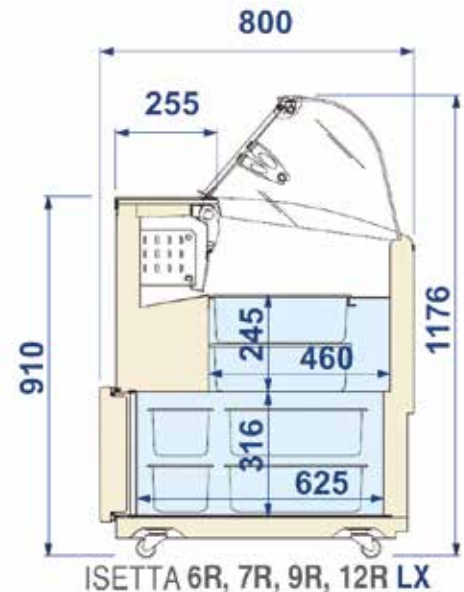
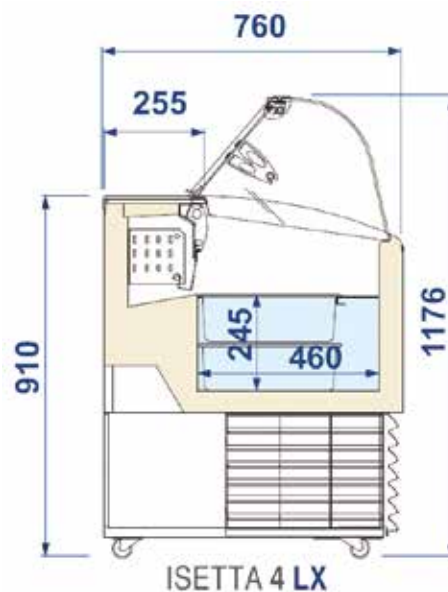
gebogene Verglasung, gekühltes Reservfach (außer Modell LX 4)

- steckerfertige Eisvitrine mit statischer Kühlung
- innen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- außen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, optional Dekor
- Frontscheibe, gebogen, aus Sicherheitsglas, bedienseitig mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung
- Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- automatische Abtauung, elektrisch
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240  
oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt
- Reservfach mit Tür und abgerundeter Griffmulde (außer Modell LX 4) nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet
- serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen
- umlaufender Schutzrahmen aus Kunststoff
- ISETTA TP LX 12R: mit zwei leistungsstarken Kompressoren mit zeitverzögertem Start, nicht einzeln ansteuerbar

### Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Ausführliche Beschreibung und Abbildungen des aufgeführten Sonderzubehörs finden Sie auf den Seiten 14 / 80 und 14 / 81.



## Speiseeisvitrine Serie ISETTA

gebogene Verglasung, gekühltes Reservefach (außer Modell LX 4)

	<b>ISETTA TP LX 4</b>	<b>ISETTA TP LX 6R</b>	<b>ISETTA TP LX 7R</b>	<b>ISETTA TP LX 9R</b>	<b>ISETTA TP LX 12R</b>
	ohne Reservefach	gekühltes Reservefach			
	statische Kühlung, gebogene Verglasung				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	824 x 760 x 1176	1184 x 800 x 1176	1354 x 800 x 1176	1659 x 800 x 1176	2119 x 800 x 1176
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Bruttoinhalt	245 l	372 l	432 l	628 l	628 l
Nettoinhalt	79 l	119 l	138 l	225 l	225 l
Türen im Unterbau	kein Reservefach	1			2
Fassungsvermögen	6 x 4,7 l	10 x 4,7 l	11 x 4,7 l	14 x 4,7 l	19 x 4,7 l
Eisschalen (wahlweise)	4 + 4 x 5,0 l	6 + 6 x 5,0 l	7 + 7 x 5,0 l	9 + 9 x 5,0 l	12 + 12 x 5,0 l
Reservefach (wahlweise)	kein Reservefach	6 x 4,7 l	8 x 4,7 l	10 x 4,7 l	14 x 4,7 l
		4 + 4 x 5,0 l	6 + 6 x 5,0 l	7 + 7 x 5,0 l	10 + 10 x 5,0 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert	300 W / 230 V	470 W / 230 V	460 W / 230 V	930 W / 230 V	1045 W / 230 V
Kälteleistung	402 W / VT -38 °C	455 W / VT -38 °C	485 W / VT -38 °C	565 W / VT -38 °C	710 W / VT -38 °C
Kältemittel / Menge	R-290			R-452A	
Energieverbrauch	5,3 kWh / 24h	9,1 kWh / 24h	9,4 kWh / 24h	10,6 kWh / 24h	15,4 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF				
	kein Reservefach	bis zu -16 °C Reservefach			
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Brutto / Netto	87 kg / 69 kg	119 kg / 97 kg	130 kg / 102 kg	192 kg / 160 kg	250 kg / 217 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, optional Dekor				
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß				
<b>BESTELINFOS</b>					
Artikel-Nr.	4530231004001	4530231006001	4530231007001	4530231009000	4530231012000
Verkaufspreis	<b>2.398,00 €</b>	<b>2.549,00 €</b>	<b>2.695,00 €</b>	<b>3.695,00 €</b>	<b>4.725,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					
				Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170, seidenmatt poliert				4877130170	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert				4877020120	21,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FIJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA				48812702	62,00
Eishörnchensilo 4, Standmodell, Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10 4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, H in mm: 500				488127204	195,00
Eishörnchensilo 8, Standmodell, Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10 8 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 250 x 130, H in mm: 500				488127208	262,00
Eishörnchensilo 808, inkl. Wandaufhängung aus Edelstahl 18/10, mit herausnehmbarem Krümelblech Lochanzahl 8 x Ø 26 mm, 3 x Ø 31 mm, Fläche B x T in mm: 240 x 120, Höhe in mm: 480				488127808	171,00
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für STD / LX 12R				453090931200	81,00
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für STD / LX 4				453090930400	55,00
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für STD / LX 6R				453090930600	67,00
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für STD / LX 7R				453090930700	67,00
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für STD / LX 9R				453090030900	74,00
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf				48812754	118,00
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf				4881275416	281,00
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416				48812751	24,00



FIJI 4

## Speiseeisvitrine Serie FIJI

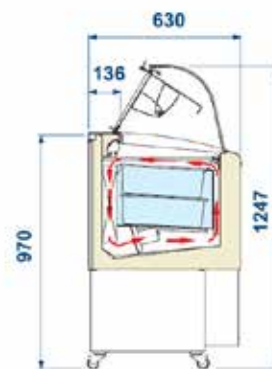
Umluftkühlung, gebogene Verglasung

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- innen und außen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- Frontscheibe, gebogen, aus temperiertem Sicherheitsglas inkl. Prallscheibe, bedienseitig mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung
- Blende mit Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240 oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt
- doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- serienmäßig mit 4 Rollen
- Fiji 12: mit zwei leistungsstarken Kompressoren mit zeitverzögertem Start, nicht einzeln ansteuerbar

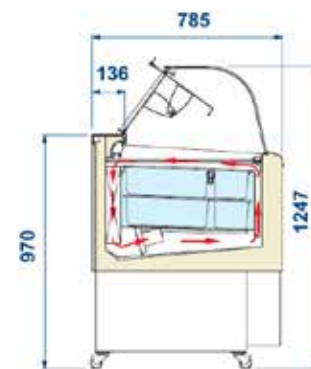
Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Ausführliche Beschreibung und Abbildungen des aufgeführten Sonderzubehörs finden Sie auf den Seiten 14 / 80 und 14 / 81.



FIJI  
4-6-7-9-12



FIJI  
120-140

## Bestückungsmöglichkeiten Serie FIJI mit Eisschalen

	4	6	7	9	120	140
5 l (360 x 165 x 120)	4	6	7	9	09	10
Anordnung in doppelter Lage	+ (4)	+ (6)	+ (7)	+ (9)	+ (09)	+ (10)
4,75 l (260 x 157 x 170)	04	06	07	09	12	14

■ = sichtbare Eisschalen    ■ = Eisschalen in zweiter Lage – nicht sichtbar

## Speiseeisvitrine Serie FIJI

Umluftkühlung, gebogene Verglasung

	<b>FIJI 4 - 2.0</b>	<b>FIJI 6 - 2.0</b>	<b>FIJI 7 - 2.0</b>	<b>FIJI 9 - 2.0</b>	<b>FIJI 120 - 2.0</b>	<b>FIJI 140 - 2.0</b>
Umluftkühlung, gebogene Verglasung, ohne Unterbaukühlung						
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>						
außen (B x T x H)	824 x 630 x 1247	1214 x 630 x 1247	1354 x 630 x 1247	1659 x 630 x 1247	1214 x 785 x 1247	1354 x 785 x 1247
<b>LEISTUNGSDATEN</b>						
Bruttoinhalt	218 l	339 l	383 l	478 l	459 l	518 l
Nettoinhalt	119 l	185 l	209 l	261 l	243 l	274 l
Fassungsvermögen	4 x 4,7 l	6 x 4,7 l	7 x 4,7 l	9 x 4,7 l	12 x 4,7 l	14 x 4,7 l
Eisschalen (wahlweise)	4 + 4 x 5,0 l	6 + 6 x 5,0 l	7 + 7 x 5,0 l	9 + 9 x 5,0 l	9 + 9 x 5,0 l	10 + 10 x 5,0 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>						
Anschlusswert	555 W / 230 V	900 W / 230 V		980 W / 230 V	950 W / 230 V	1000 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-290					R-290 / 520 g
Energieverbrauch	6,3 kWh / 24h	8,5 kWh / 24h	9,5 kWh / 24h	10,3 kWh / 24h	10 kWh / 24h	10,2 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>						
Bereich	-18 bis -14 °C bei 35 °C UT und 70 % RF					
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)					
<b>GEWICHTSANGABEN</b>						
Gewicht	94 kg / 67 kg	116 kg / 99 kg	125 kg / 110 kg	148 kg / 135 kg	151 kg / 110 kg	164 kg / 135 kg
Brutto / Netto						
<b>VERKLEIDUNG</b>						
außen	weiß plastifiziertes Stahlblech					
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß					
<b>BESTELINFOS</b>						
Artikel-Nr.	4530505600401	4530505600601	4530505600701	4530505600901	4530505612001	4530505614001
Verkaufspreis	<b>2.498,00 €</b>	<b>2.879,00 €</b>	<b>2.985,00 €</b>	<b>3.698,00 €</b>	<b>4.098,00 €</b>	<b>4.325,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170, seidenmatt poliert					4877130170	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert					4877020120	21,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FIJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA					48812702	62,00
Eishörnchensilo 4, Standmodell, Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10						
4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, H in mm: 500					488127204	195,00
Eishörnchensilo 8, Standmodell, Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10						
8 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 250 x 130, H in mm: 500					488127208	262,00
Eishörnchensilo 808, inkl. Wandaufhängung aus Edelstahl 18/10, mit herausnehmbarem Krümelblech						
Lochanzahl 8 x Ø 26 mm, 3 x Ø 31 mm, Fläche B x T in mm: 240 x 120, Höhe in mm: 480					488127808	171,00
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für Modell 120					453090961210	55,00
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für Modell 140					453090961410	67,00
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für Modell 4					453090960400	55,00
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für Modell 6					453090960600	66,00
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für Modell 7					453090960700	66,00
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für Modell 9					453090960900	74,00
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf					48812754	118,00
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf					4881275416	281,00
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416					48812751	24,00



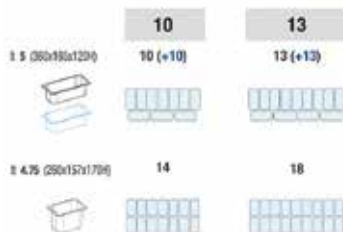




ISABELLA LX 10  
Anwendungsbeispiel



ISABELLA LX - doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich, Tages-Zwischenvorratsfach mit Tür und abgerundeter Griffmulde



## Speiseeisvitrine Serie ISABELLA LX

statische Kühlung, gebogene Verglasung, gekühltes Reservefach

- steckerfertige Eisvitrine mit statischer Kühlung
- innen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- außen inkl. Frontdekorblende in Serie und gelochtem Edelstahlblech, Seitenteile in grau
- Frontscheibe, gebogen, aus temperiertem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung mit Aluminiumverblendung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- doppeltes, leistungsstarkes Verdampfersystem für eine gleichmäßige Temperatur
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240 oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt
- Reservefach mit Tür und abgerundeter Griffmulde nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet
- serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen
- serienmäßig mit bedienseitigem Nachttrollo

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

	ISABELLA LX 10	ISABELLA LX 13
statische Kühlung, gebogene Verglasung, gekühltes Reservefach		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1317 x 906 x 1372	1647 x 906 x 1372
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	520 l	660 l
Nettoinhalt	185 l	237 l
Türen im Unterbau	1	
Fassungsvermögen	14 x 4,7 l	18 x 4,7 l
Eisschalen (wahlweise)	10 + 10 x 5,0 l	13 + 13 x 5,0 l
Reservefach	8 x 4,7 l 5 + 5 x 5,0 l	10 x 4,7 l 7 + 7 x 5,0 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	590 W / 230 V	980 W / 230 V
Kältemittel	R-290	
Energieverbrauch	9,2 kWh / 24h	16,5 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF bis zu -16 °C Reservefach	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	153 kg / 132 kg	231 kg / 192 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	inkl. Frontdekorblende in Serie und gelochtem Edelstahlblech, Seitenteile in grau	
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4532000014001	4532000018001
Verkaufspreis	<b>4.298,00 €</b>	<b>5.119,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170, seidenmatt poliert	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	4877130170	19,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FIJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA	4877020120	21,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FIJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA	48812702	62,00
Eishörnchensilo 4, Standmodell, Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10	488127204	195,00
4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, H in mm: 500	488127208	262,00
Eishörnchensilo 8, Standmodell, Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10	488127808	171,00
8 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 250 x 130, H in mm: 500	453090940140	67,00
Eishörnchensilo 808, inkl. Wandauffhängung aus Edelstahl 18/10, mit herausnehmbarem Krümelblech, Lochanzahl 8 x Ø 26 mm, 3 x Ø 31 mm, Fläche B x T in mm: 240 x 120, Höhe in mm: 480	453090940180	74,00
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für LX 10	48812754	118,00
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für LX 13	4881275416	281,00
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812751	24,00
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf		
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416		



## Speiseeisvitrine Serie BERMUDA LX UM

Umluftkühlung, gebogene Verglasung, gekühltes Reservefach



BERMUDA LX 10 UM



- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung und 2 Kompressoren
- innen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- außen inkl. Frontdekorblende in weiß und gelochtem Edelstahlblech, Seitenteile in grau (weitere Dekorblenden gegen Aufpreis möglich, sprechen Sie uns an)
- Frontscheibe, gebogen, aus Sicherheitsglas, mit Frontscheibenheizung
- helle und kostensparende LED-Innenbeleuchtung, ohne Wärmeabgabe auf die Ware
- Energiesparisolierung, 60 mm
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- doppeltes, leistungsstarkes Verdampfersystem für eine gleichmäßige Temperatur
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 180
- Reservefach mit Tür und abgerundeter Griffmulde nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet
- serienmäßig mit 4 Doppelenkrollen
- serienmäßig mit bedienseitigem Nachttrollo

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

	BERMUDA LX 10 UM	BERMUDA LX 13 UM
Umluftkühlung, gebogene Verglasung, gekühltes Reservefach		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1340 x 800 x 1340	1670 x 800 x 1340
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	300 l	395 l
Nettoinhalt	255 l	325 l
Türen im Unterbau	1	
Fassungsvermögen	14 x 4,7 l	18 x 4,7 l
Eisschalen (wahlweise)	10 x 5,0 l	13 x 5,0 l
Reservefach	8 x 4,7 l 5 + 5 x 5,0 l	10 x 4,7 l 7 + 7 x 5,0 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	770 W / 230 V	1340 W / 230 V
Kältemittel	R-290	
Energieverbrauch	20,6 kWh / 24h	23,9 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF bis zu -16 °C Reservefach	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	215 kg / 190 kg	225 kg / 200 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	inkl. Frontdekorblende in Serie und gelochtem Edelstahlblech, Seitenteile in grau	
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	453200001410	453200001810
Verkaufspreis	<b>5.560,00 €</b>	<b>6.325,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170, seidenmatt poliert	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	4877130170	19,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FUJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA	4877020120	21,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FUJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA	48812702	62,00
Eishörnchensilo 4, Standmodell, Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10	488127204	195,00
4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, H in mm: 500	488127208	262,00
Eishörnchensilo 8, Standmodell, Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10	488127208	262,00
8 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 250 x 130, H in mm: 500	488127808	171,00
Eishörnchensilo 808, inkl. Wandaufhängung aus Edelstahl 18/10, mit herausnehmbarem Krümelblech, Lochanzahl 8 x Ø 26 mm, 3 x Ø 31 mm, Fläche B x T in mm: 240 x 120, Höhe in mm: 480	453090940140	67,00
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für LX 10	453090940180	74,00
Eisschalenhalter (nur 4,7 l), für LX 13	48812754	118,00
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	4881275416	281,00
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	48812751	24,00
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416		





BERMUDA VIEW LX 10 UM

## Speiseeisvitrine Serie BERMUDA VIEW LX

Umluftkühlung, gebogene Verglasung, gekühltes Reservefach

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- innen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß
- außen Frontdekorblende in weiß und gelochtem Edelstahlblech, Seitenteile in grau
- Kippbare Frontscheibe, gebogen, aus temperiertem Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung, ohne Wärmeabgabe auf die Ware
- Energiesparisolierung, 60 mm
- automatische Abtauung durch auf energiesparender Heißgasbasis
- doppeltes, leistungsstarkes Verdampfersystem für eine gleichmäßige Temperatur
- hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 150
- Reservefach mit Tür und abgerundeter Griffmulde nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet
- serienmäßig bedienseitig mit Nachrollo und 4 Rollen, 2 davon feststellbar

Weitere Dekorblenden gegen Mehrpreis auf Anfrage.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

	BERMUDA VIEW LX 10 UM	BERMUDA VIEW LX 13 UM
Umluftkühlung, gebogene Verglasung, gekühltes Reservefach		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1340 x 814 x 1354	1670 x 814 x 1354
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Bruttoinhalt	300 l	395 l
Nettoinhalt	255 l	325 l
Türen im Unterbau		1
Fassungsvermögen	10 x 5,0 l	13 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	6 x 5,0 l (flach)	8 x 5,0 l (flach)
Reservefach	5 + 5 x 5,0 l	7 + 7 x 5,0 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	1250 W / 230 V	1600 W / 230 V
Abtauphase	1360 W / 230 V	2000 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-290 / 510 g	R-290 / 760 g
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF bis zu -16 °C Reservefach	
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	220 kg / 195 kg	250 kg / 225 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	inkl. Frontdekorblende in Serie und gelochtem Edelstahlblech, Seitenteile in grau	
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	453101011004	453101311003
Verkaufspreis	<b>6.145,00 €</b>	<b>6.950,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	Artikel-Nr. 4877020120	Preis in € 21,00
Eishörnchensilo 4, Standmodell, Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10 4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, H in mm: 500	488127204	195,00
Eishörnchensilo 8, Standmodell, Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10 8 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 250 x 130, H in mm: 500	488127208	262,00
Eishörnchensilo 808, inkl. Wandauffhängung aus Edelstahl 18/10, mit herausnehmbarem Krümelblech, Lochanzahl 8 x Ø 26 mm, 3 x Ø 31 mm, Fläche B x T in mm: 240 x 120, Höhe in mm: 480	488127808	171,00
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	118,00
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	281,00
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416	48812751	24,00



DELTA 117-1276



## Speiseeisvitrine DELTA 117-1276

steckerfertig, Umluftkühlung

- steckerfertige Umluft-Eisvitrine mit patentierter Querstrom-Luftführung\*
- Doppelreihen-Auslage (nur 831 mm Tiefe) für Eisschalen mit einer Höhe von bis zu 150 mm
- außen verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß (RAL 9003)
- innen Edelstahl
- kundenseitig mit beheizter Frontscheibe
- Seiten mit doppelt verglaste Scheibe, beheizt
- LED-Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, bis zu 45 mm
- 2 elektronische Steuerungen für 2 getrennt voneinander regelbare Temperaturbereiche
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- serienmäßig bedienseitig mit Schiebescheiben und Nachtdeckung

Hinweis:

\* Patentierte Querstrom-Luftführung: ausgehend von den Seiten zur Mitte der Ausstellfläche

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

### DELTA VG 117-1276

steckerfertig, Umluftkühlung, gerader Glasaufsatz

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1276 x 831 x 1170
LEISTUNGSDATEN	
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	1350 W / 230 V
Abtauphase	1240 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g
Energieverbrauch	18,2 kWh / 24h
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-20 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Netto	150 kg
VERKLEIDUNG	
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	453120130
Verkaufspreis	<b>10.075,00 €</b>





**CARRETTINO BEIGE**

## Speiseeiswagen Serie CARRETTINO

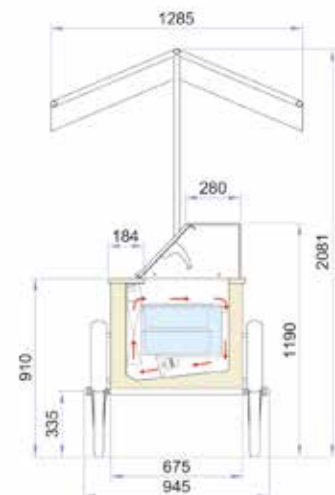
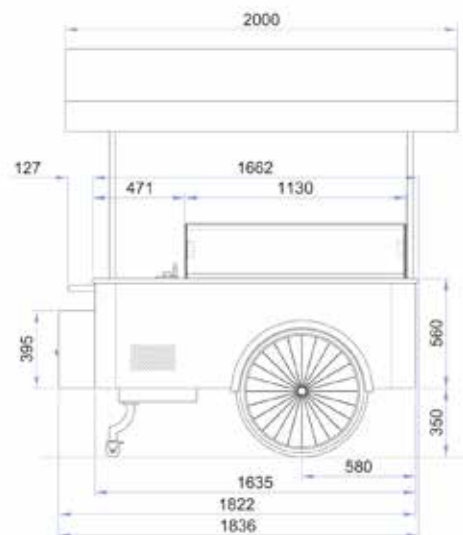
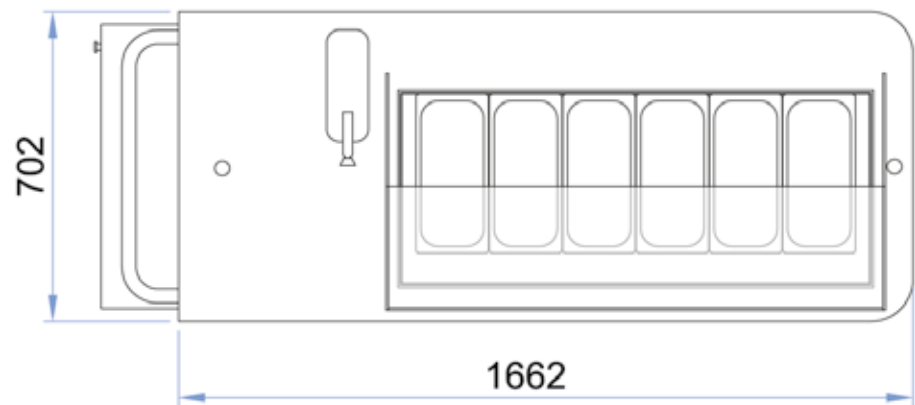
steckerfertig, Umluftkühlung

- steckerfertiger Speiseeiswagen mit Umluftkühlung
- innen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, Innenwanne aus CNS 1.4301
- CARRETTINO BEIGE: außen cremegelb lackiertes, pulverbeschichtetes Stahlblech mit Dekor
- CARRETTINO BRAUN: außen braun lackiertes, pulverbeschichtetes Stahlblech mit Dekor
- CARRETTINO WEISS: außen weiß lackiertes, pulverbeschichtetes Stahlblech mit Dekor
- gerader, temperierter Glasaufbau mit Klappscheibe, mit Beleuchtung
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- Dach aus Synthetik-Gewebe, strapazierfähig und lichtbeständig
- extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis H in mm: 240 oder für Eisschalen bis H in mm: 120, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt
- serienmäßig mit Portionierspüle mit Wasserhahn, Pumpe und 2 x 10 l-Kanister
- schwenkbare Tür im Heck

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Ausführliche Beschreibungen und Abbildungen des aufgeführten Sonderzubehörs finden Sie auf den Seiten 14 / 80 und 14 / 81.



## Speiseeiswagen Serie CARRETTINO

steckerfertig, Umluftkühlung

	<b>CARRETTINO BEIGE</b>	<b>CARRETTINO BRAUN</b>	<b>CARRETTINO WEISS</b>
	steckerfertig, Umluftkühlung		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	2000 x 1285 x 2081		
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Fassungsvermögen	10 x 4,7 l		
Eisschalen (wahlweise)	6 + 6 x 5,0 l		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	590 W / 230 V		
Kältemittel / Menge	R-290 / 460 g		
Energieverbrauch	10,6 kWh / 24h		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	231 kg / 205 kg		
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	cremegelb mit Dekor	braun mit Dekor	weiß mit Dekor
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, Innenwanne aus CNS 1.4301		
<b>BESTELLINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4531155060921	4531155060021	4531155060931
Verkaufspreis	<b>8.749,00 €</b>	<b>8.749,00 €</b>	<b>8.749,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
CARRETTINO Wasserkanister, für Spüleneinheit	Artikel-Nr.	Preis in €	
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170, seidenmatt poliert	45350190006100	23,00	
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	4877130170	19,00	
Eishörnchensilo 4, Standmodell, Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10, 4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, H in mm: 500	4877020120	21,00	
Eishörnchensilo 4, Standmodell, Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10, 4 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 135 x 135, H in mm: 500	488127204	195,00	
Eishörnchensilo 8, Standmodell, Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10, 8 Hörnchenhalter, Fläche B x T in mm: 250 x 130, H in mm: 500	488127208	262,00	
Eishörnchensilo 808, inkl. Wandaufhängung aus Edelstahl 18/10, mit herausnehmbarem Krümelblech, Lochanzahl 8 x Ø 26 mm, 3 x Ø 31 mm, Fläche B x T in mm: 240 x 120, Höhe in mm: 480	488127808	171,00	
Eisschalenhalter für Behälter 4,7 l	453090960000	68,00	



**CARRETTINO CARAPINE BRAUN**

## Speiseeiswagen Serie CARRETTINO CARAPINE

steckerfertig, Umluftkühlung

- steckerfertiger Speiseeiswagen mit Umluftkühlung
- innen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, Innenwanne aus CNS 1.4301
- CARRETTINO CARAPINE BEIGE: außen cremegelb lackiertes, pulverbeschichtetes Stahlblech mit Dekor
- CARRETTINO CARAPINE BRAUN: außen braun lackiertes, pulverbeschichtetes Stahlblech mit Dekor
- CARRETTINO CARAPINE WEISS: außen weiß lackiertes, pulverbeschichtetes Stahlblech mit Dekor
- CARRETTINO CARAPINE SCHWARZ: außen schwarz lackiertes, pulverbeschichtetes Stahlblech mit Dekor
- gerader, temperierter Glasaufbau mit Klappscheibe, mit Beleuchtung
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- Dach aus Synthetik-Gewebe, strapazierfähig und lichtbeständig
- extra hohe Innenwanne für runde Eisbehälter bis H in mm: 250, Durchmesser in mm: 200
- serienmäßig mit Portionierspüle mit Wasserhahn, Pumpe und 2 x 10 l-Kanister

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Ausführliche Beschreibungen und Abbildungen des aufgeführten Sonderzubehörs finden Sie auf den Seiten 14 / 80 und 14 / 81.





## Speiseeiswagen Serie CARRETTINO CARAPINE

steckerfertig, Umluftkühlung

	CARRETTINO CARAPINE BEIGE	CARRETTINO CARAPINE BRAUN	CARRETTINO CARAPINE WEISS	CARRETTINO CARAPINE SCHWARZ	
steckerfertig, Umluftkühlung					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	2000 x 1285 x 2081				
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Bruttoinhalt	260 l				
Nettoinhalt	104 l				
Fassungsvermögen Eis-Einsatz, rund	8 x 7,3 l				
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert	590 W / 230 V				
Kältemittel / Menge	R-290 / 460 g				
Energieverbrauch	10,6 kWh / 24h				
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Brutto / Netto	231 kg / 205 kg				
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	cremegelb mit Dekor	braun mit Dekor	weiß mit Dekor	schwarz mit Dekor	
innen	pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, Innenwanne aus CNS 1.4301				
<b>BESTELLINFOS</b>					
Artikel-Nr.	453115506097	453115506095	453115506096	453115506094	
Verkaufspreis	<b>8.749,00 €</b>	<b>8.749,00 €</b>	<b>8.749,00 €</b>	<b>8.749,00 €</b>	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					
CARRETTINO Wasserkanister, für Spüleneinheit				Artikel-Nr.	Preis in €
CNS-Eis-Einsatz, 7,3 l, rund, Ø x H in mm: 200 x 240				45350190006100	23,00
Deckel, rund, aus Polycarbonat, Ø in mm: 200				4877132070	50,00
Eishörnchensilo 4, Standmodell, Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10, 4 Hörnchenhalter Fläche B x T in mm: 135 x 135, H in mm: 500				4877132907	9,00
Eishörnchensilo 8, Standmodell, Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10, 8 Hörnchenhalter Fläche B x T in mm: 250 x 130, H in mm: 500				488127204	195,00
Eishörnchensilo 8, Standmodell, Plexiglas (5 mm) und Edelstahl 18/10, 8 Hörnchenhalter Fläche B x T in mm: 250 x 130, H in mm: 500				488127208	262,00
Eishörnchensilo 808, inkl. Wandaufhängung aus Edelstahl 18/10, mit herausnehmbarem Krümelblech Lochanzahl 8 x Ø 26 mm, 3 x Ø 31 mm, Fläche B x T in mm: 240 x 120, Höhe in mm: 480				488127808	171,00

# SPEISEEISVITRINE MILLENNIUM 2.0



MILLENNIUM 2.0 GR in Kombination mit der MILLENNIUM PASTRY



MILLENNIUM 2.0 GR  
– runder Glasufbau –



MILLENNIUM 2.0 GE in Kombination mit der MILLENNIUM PASTRY



MILLENNIUM 2.0 GE  
– eckiger Glasufbau –

## Bestückungsmöglichkeiten Serie MILLENNIUM 2.0 mit Eisschalen

	12	16	18	20	24
5 l (360 x 165 x 120) 7 l (360 x 165 x 150)	12	16	18	20	24
5 l flach (360 x 250 x 80)					
10 l (360 x 250 x 120)	08	10	12	12	16
12 l (360 x 250 x 150)					







**MILLENNIUM 2.0 GR 120**



**MILLENNIUM 2.0 GR 120**



**MILLENNIUM 2.0 GE 120**



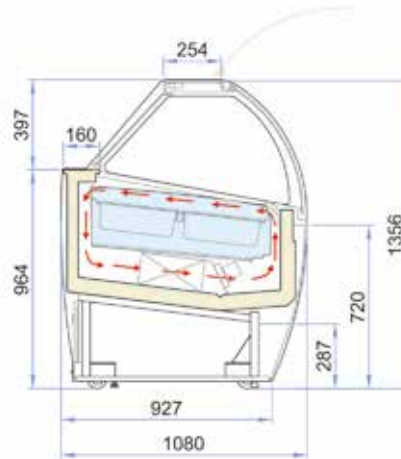
## Speiseeisvitrine Serie MILLENNIUM 2.0

steckerfertig, Umluftkühlung

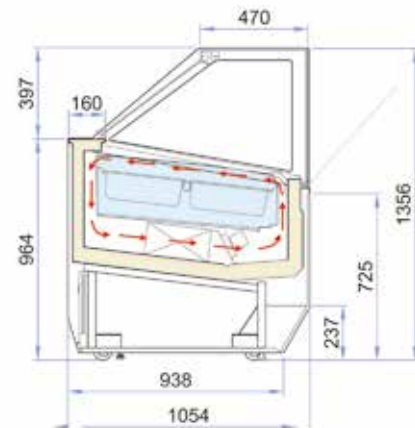
- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Innenwanne aus CNS 1.4301
- stoßfest lackiertes Stahlblech in RAL 9003 weiß
- gebogener Glasaufbau mit Hebescheibe oder eckiger Glasaufbau mit Kippscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas  
Hinweis: Bitte die abweichenden Gerätemaße beachten (siehe Maßzeichnung)
- helle LED-Warenausleuchtung unter der 254 mm tiefen Zahlplatte (470 mm bei geradem Glasaufbau), Sortenschilder zur Eigenbeschriftung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- automatische zeitlich gesteuerte Abtauung mittels Heißgas in sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- je nach Bestückungsplan mit 5, 7, 10 oder 12 I-Schalenkonfiguration ausstellbar
- 15° kundenseitig angeschrägte Ausstellungswanne aus CNS 1.4301
- frontseitiger Unterbau mit gelochter Verblendung
- mit extra starkem Aggregat
- serienmäßig inkl. Seitenteile und Frontpaneel in RAL 9003 weiß
- serienmäßig mit bedienbarem Nachtrollo, 4 Rollen, 2 davon feststellbar und höhenverstellbaren Füßen

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.



Version GR mit gerundetem Korpus und Glasaufbau



Version GE mit eckigem Korpus und Glasaufbau

## Speiseeisvitrine Serie MILLENNIUM 2.0

steckerfertig, Umluftkühlung

	<b>MILLENNIUM 2.0 GR 120</b>	<b>MILLENNIUM 2.0 GR 155</b>	<b>MILLENNIUM 2.0 GR 170</b>	<b>MILLENNIUM 2.0 GR 190</b>	<b>MILLENNIUM 2.0 GR 220</b>
steckerfertig, Umluftkühlung, runder Glasaufbau, für Klimaklasse 7 ausgelegt					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	1166 x 1080 x 1356	1496 x 1080 x 1356	1661 x 1080 x 1356	1826 x 1080 x 1356	2156 x 1080 x 1356
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Bruttoinhalt	630 l	870 l	970 l	1080 l	1300 l
Nettoinhalt	118 l	160 l	181 l	201 l	241 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	16 x 5,0 l	18 x 5,0 l	20 x 5,0 l	24 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	12 x 6,5 l 8 x 10,5 l 8 x 5,0 l (flach)	16 x 6,5 l 10 x 10,5 l 10 x 5,0 l (flach)	18 x 6,5 l 12 x 10,5 l 12 x 5,0 l (flach)	20 x 6,5 l 12 x 10,5 l 12 x 5,0 l (flach)	24 x 6,5 l 16 x 10,5 l 16 x 5,0 l (flach)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert	1050 W / 230 V	1690 W / 230 V	1800 W / 230 V	1890 W / 230 V	1990 W / 230 V
Abtauphase	1400 W / 230 V	2340 W / 230 V	2450 W / 230 V	2560 W / 230 V	2640 W / 230 V
Kälteleistung	577 W / VT -40 °C	876 W / VT -40 °C		1154 W / VT -40 °C	
Kältemittel / Menge	R-290 / 148 g		R-290 / 148 + 148 g		
Schutzart	IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm				
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF				
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Brutto / Netto	261 kg / 235 kg	359 kg / 303 kg	361 kg / 330 kg	380 kg / 348 kg	505 kg / 437 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	Front und Seiten lackiert, Farbton: RAL 9003				
innen	schräge Wanne aus CNS 1.4301				
<b>BESTELINFOS VERSION GR</b>					
Artikel-Nr.	453MIL019120	453MIL019155	453MIL019170	453MIL019190	453MIL019220
Verkaufspreis	<b>11.478,00 €</b>	<b>12.335,00 €</b>	<b>13.354,00 €</b>	<b>14.832,00 €</b>	<b>15.947,00 €</b>
<b>BESTELINFOS VERSION GE</b>					
Artikel-Nr.	453MIL0191205	453MIL0191555	453MIL0191705	453MIL0191905	453MIL0192205
Verkaufspreis	<b>11.478,00 €</b>	<b>12.335,00 €</b>	<b>13.354,00 €</b>	<b>14.832,00 €</b>	<b>15.947,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 14 / 45.					



**MILLENNIUM 2.0 GR 120**



**MILLENNIUM 2.0 GR 120**



**MILLENNIUM 2.0 GE 120**



## Speiseeisvitrine Serie MILLENNIUM 2.0 EXC

EXC\*, Umluftkühlung

- EXC\*-Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Innenwanne aus CNS 1.4301
- stoßfest lackiertes Stahlblech in RAL 9003 weiß
- gebogener Glasaufbau mit Hebescheibe oder eckiger Glasaufbau mit Kippscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas  
Hinweis: Bitte die abweichenden Gerätemaße beachten (siehe Maßzeichnung)
- helle LED-Warenausleuchtung unter der 254 mm tiefen Zahlplatte (470 mm bei geradem Glasaufbau), Sortenschilder zur Eigenbeschriftung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- je nach Bestückungsplan mit 5, 7, 10 oder 12 I-Schalenkonfiguration ausstellbar
- 15° kundenseitig angeschrägte Ausstellungswanne aus CNS 1.4301
- frontseitiger Unterbau mit gelochter Verblendung
- serienmäßig inkl. Seitenteile und Frontpaneel in RAL 9003 weiß
- serienmäßig mit bedienseitigem Nachttrollo, 4 Rollen, 2 davon feststellbar und höhenverstellbaren Füßen

Hinweis:

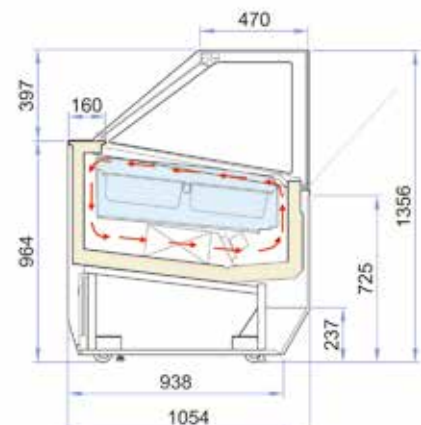
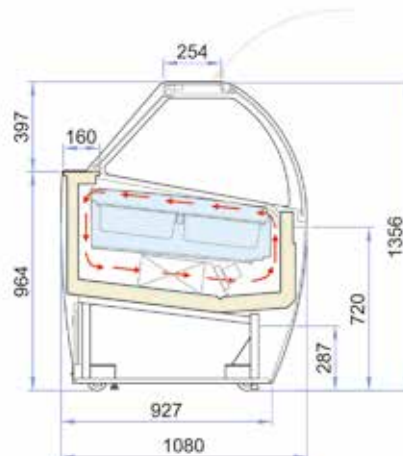
Version EXC\* (wahlweise auch mit geradem Glasaufsatz) mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A. Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Wichtig:

Die Version EXC\* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter nutzbar. Ab einer Kühlmittel-Leitungsverlegung über 20 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage.

\*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscrème-Lagerschrank gekühlt werden muss.



Version GR mit gerundetem Korpus und Glasaufbau

Version GE mit eckigem Korpus und Glasaufbau



## Speiseeisvitrine Serie MILLENNIUM 2.0 EXC

EXC\*, Umluftkühlung

	<b>MILLENNIUM 2.0 GR 120 EXC</b>	<b>MILLENNIUM 2.0 GR 155 EXC</b>	<b>MILLENNIUM 2.0 GR 170 EXC</b>	<b>MILLENNIUM 2.0 GR 190 EXC</b>	<b>MILLENNIUM 2.0 GR 220 EXC</b>
*EXC, Umluftkühlung, runder Glasaufbau, für Klimaklasse 7 ausgelegt					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	1166 x 1080 x 1356	1496 x 1080 x 1356	1661 x 1080 x 1356	1826 x 1080 x 1356	2156 x 1080 x 1356
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Bruttoinhalt	630 l	870 l	970 l	1080 l	1300 l
Nettoinhalt	118 l	160 l	181 l	201 l	241 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	16 x 5,0 l	18 x 5,0 l	20 x 5,0 l	24 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	12 x 6,5 l 8 x 10,5 l 8 x 5,0 l (flach)	16 x 6,5 l 10 x 10,5 l 10 x 5,0 l (flach)	18 x 6,5 l 12 x 10,5 l 12 x 5,0 l (flach)	20 x 6,5 l 12 x 10,5 l 12 x 5,0 l (flach)	24 x 6,5 l 16 x 10,5 l 16 x 5,0 l (flach)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Kälteleistung	557 W / VT -40 °C	876 W / VT -40 °C		1154 W / VT -40 °C	
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert				
Schutzart	IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm				
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF				
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht	238 kg / 212 kg	285 kg / 229 kg	308 kg / 277 kg	325 kg / 293 kg	381 kg / 313 kg
Brutto / Netto					
<b>VERKLEIDUNG</b>					
außen	Front und Seiten lackiert, Farbton: RAL 9003				
innen	schräge Wanne aus CNS 1.4301				
<b>BESTELINFOS VERSION GR</b>					
Artikel-Nr.	453MIL119120	453MIL119155	453MIL119170	453MIL119190	453MIL119220
Verkaufspreis	<b>10.070,00 €</b>	<b>10.244,00 €</b>	<b>11.280,00 €</b>	<b>12.998,00 €</b>	<b>14.037,00 €</b>
<b>BESTELINFOS VERSION GE</b>					
Artikel-Nr.	453MIL1191205	453MIL1191555	453MIL1191705	453MIL1191905	453MIL1192205
Verkaufspreis	<b>10.070,00 €</b>	<b>10.244,00 €</b>	<b>11.280,00 €</b>	<b>12.998,00 €</b>	<b>14.037,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>					
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €		
MILLENNIUM 2.0 GR 120 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	12.995,00		
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	12.070,00		
MILLENNIUM 2.0 GR 155 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	13.872,00		
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	12.995,00		
MILLENNIUM 2.0 GR 170 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	14.913,00		
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	14.047,00		
MILLENNIUM 2.0 GR 190 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	16.698,00		
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	15.750,00		
MILLENNIUM 2.0 GR 220 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	17.846,00		
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	16.884,00		
MILLENNIUM 2.0 GE 120 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	12.995,00		
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	12.070,00		
MILLENNIUM 2.0 GE 155 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	13.872,00		
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	12.995,00		
MILLENNIUM 2.0 GE 170 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	14.913,00		
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	14.047,00		
MILLENNIUM 2.0 GE 190 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	16.698,00		
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	15.750,00		
MILLENNIUM 2.0 GE 220 EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	17.846,00		
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	16.884,00		
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf Seite 14 / 45.					



**MILLENNIUM 2.0 120**



**MILLENNIUM 2.0 120**

## Kuchenvitrine Serie MILLENNIUM PASTRY

steckerfertig oder EXC\*, Umluftkühlung

- steckerfertige oder EXC\*-Kuchenvitrine mit Umluftkühlung
- innen CHR
- stoßfest lackiertes Stahlblech in RAL 9003 weiß
- gebogener Glasaufbau mit Hebescheibe oder eckiger Glasaufbau mit Kippscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas  
Hinweis: Bitte die abweichenden Gerätemaße beachten (siehe Maßzeichnung)
- helle LED-Warenausleuchtung unter der 254 mm tiefen Zahlplatte (470 mm bei geradem Glasaufbau)
- mit 2 ungekühlten Zwischenetagen
- Energiesparisolierung, 50 mm
- automatische zeitlich gesteuerte Abtauung mittels Heißgas in sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- frontseitiger Unterbau mit gelochter Verblendung
- mit extra starkem Aggregat
- serienmäßig inkl. Seitenteile und Frontpaneel in RAL 9003 weiß
- serienmäßig mit bedienseitigem Nachttrollo, 4 Rollen, 2 davon feststellbar und höhenverstellbaren Füßen

Hinweis:

EXC\*-Versionen mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A. Es ist zwingend erforderlich, den hermetischen ISA-Maschinensatz zu verwenden. Varianten mit separater Kältemaschine (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser) sind auf Anfrage für nahezu jeden Einsatzbereich lieferbar.

\*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

ACHTUNG:

Bedingt durch die Kältemittelumstellung waren bei Drucklegung die technischen Daten nicht vollständig vorhanden. Bitte informieren Sie sich über die Geräte auf unserer Webseite unter [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de).

ZUBEHÖR FÜR SERIE MILLENNIUM	MILLENNIUM 2.0 120	MILLENNIUM 2.0 155	MILLENNIUM 2.0 170	MILLENNIUM 2.0 190	MILLENNIUM 2.0 220	ARTIKEL- NUMMER	PREIS IN €
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert	o	o	o	o	o	4877025150	41,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l flach, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert	o	o	o	o	o	4877025080	20,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	o	o	o	o	o	4877020120	21,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert	o	o	o	o	o	4877020150	31,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert	o	o	o	o	o	4877025120	30,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170, seidenmatt poliert	o	o	o	o	o	4877020170	31,00
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modell MILLENNIUM	o	o	o	o	o	48812703	70,00
MILLENNIUM 2.0 120 Frontpaneel-Lackierung in RAL-Farbtönen Bitte bei Bestellung angeben.	o	-	-	-	-	453119120999	346,00
MILLENNIUM 2.0 155 Frontpaneel-Lackierung in RAL-Farbtönen Bitte bei Bestellung angeben.	-	o	-	-	-	453119155999	368,00
MILLENNIUM 2.0 170 Frontpaneel-Lackierung in RAL-Farbtönen Bitte bei Bestellung angeben.	-	-	o	-	-	453119170999	382,00
MILLENNIUM 2.0 190 Frontpaneel-Lackierung in RAL-Farbtönen Bitte bei Bestellung angeben.	-	-	-	o	-	453119190999	401,00
MILLENNIUM 2.0 220 Frontpaneel-Lackierung in RAL-Farbtönen Bitte bei Bestellung angeben.	-	-	-	-	o	453119220999	429,00
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	o	o	o	o	o	48812754	118,00
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	o	o	o	o	o	4881275416	281,00
Rollenkit, für Serie MILLENNIUM	o	o	o	o	o	453922050040	279,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar



# BERGEIS PROFESSIONELL PRÄSENTIEREN!



## Das PLUS für die Speiseeisvitrinen DIVA & KALEIDO

Reichlich dekoriertes und hochaufgetürmtes Speiseeis sieht toll aus und lockt die Kunden an. Damit dabei nicht die Qualität des Speiseeises auf der Strecke bleibt, hat ISA spezielle Verdampfervariationen entwickelt, die durch eine ausgeklügelte Luftführung hohe und ganz hohe Eisberge professionell kühlen.

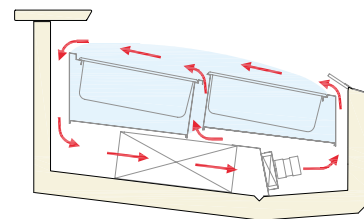


### Standard für die flache Eispräsentation

Einzelner Verdampfer mit **doppelter** Luftzuleitung mit **vorderem** Luftstrom

**B** 360 mm    **P** 165-250 mm    **H** 80-120 mm      11°

Die Verdampfervariante "PLUS" ist für die flache Eispräsentation geeignet und bildet den Standard bei allen Speiseeisvitrinen der Serien DIVA und KALEIDO. Das präsentierte Speiseeis wird mit einer doppelten Luftströmung gekühlt, der Luftstrom verläuft von vorne nach hinten. Die Eisschalen sind um 11° geneigt.

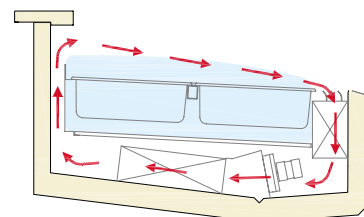


### Option für Eisberge 10 bis 15 Zentimeter

Doppelter Verdampfer mit **einzelner** Luftzuleitung mit **hinterem** Luftstrom

**B** 360-530-720 mm    **P** 165-250 mm    **H** 80-120-150 mm      3°

Bei der Verdampfervariante "PLUS 1" kann das Speiseeis 10 bis 15 Zentimeter hoch getürmt werden – ausgehend vom oberen Rand der Eisschale! Ein einzelner Luftstrom kühlt das Speiseeis von hinten nach vorne. Die Eisschalen sind um 3° geneigt.

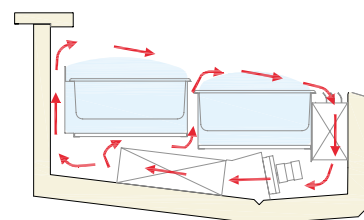


### Option für Eisberge 7 bis 8 Zentimeter

Doppelter Verdampfer mit **doppelter** Luftzuleitung mit **hinterem** Luftstrom

**B** 360 mm    **P** 165-250 mm    **H** 80-120-150 mm      0°

Die Verdampfervariante "PLUS 2" ist für alle geeignet, die ihr Speiseeis 7 bis 8 Zentimeter über die Eisschale hinaus türmen wollen. Das präsentierte Speiseeis wird mit einer doppelten Luftströmung gekühlt, der Luftstrom verläuft von hinten nach vorne. Die Eisschalen sind nicht geneigt.



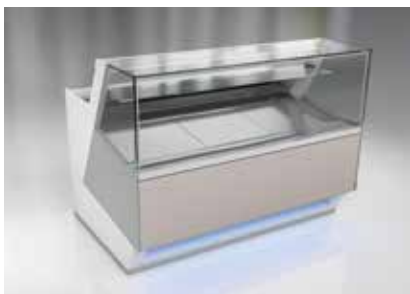




Serie DIVA RV 125



Farbvarianten (bitte bei Panel-Bestellung angeben) für Frontpaneele (Sonderzubehör)



## Speiseeisvitrine Serie DIVA 2.0 RV 125

steckerfertig, Umluftkühlung, gerader Glasaufsatz

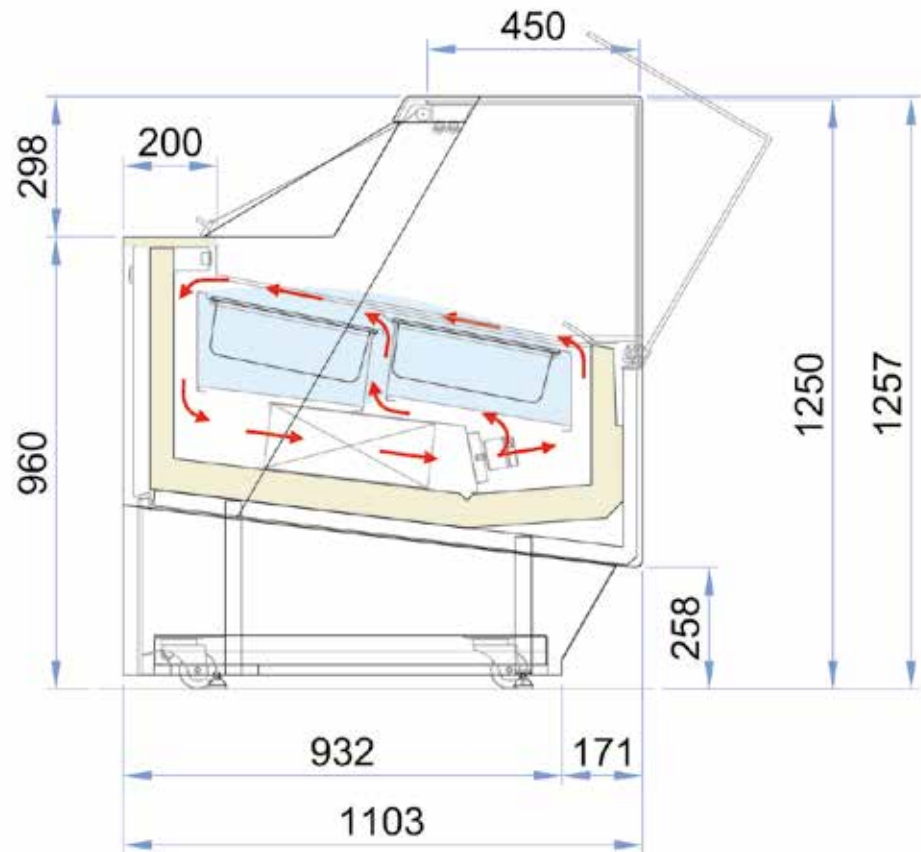
- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- innen aus CNS 1.4301
- Arbeitsplatte aus weißem CORIAN®
- inkl. Seitenteile in grau, CORIAN®
- bedienseitig serienmäßig mit Nachrollo
- Version PLUS: ein Verdampfer, frontales doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem
- Version PLUS1: zwei Verdampfer, rückseitiges einfaches Luftströmungs-Kühlsystem
- Version PLUS2: zwei Verdampfer, rückseitiges doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem
- optimale Waren-Präsentation durch angeschrägte Warenauslage
- Version PLUS: 11°, Version PLUS1: 3°, Version PLUS2: 0° (flach)
- LED-Innenbeleuchtung, unter dem Deckenglas angebracht
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Kontrollsystem
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)

### Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Frontpaneel.

Frontpaneele aus CORIAN® sind als Sonderzubehör in verschiedenen Farben erhältlich.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.





## Speiseeisvitrine Serie DIVA 2.0 RV 125

steckerfertig, Umluftkühlung, gerader Glasaufsatz

	<b>DIVA 2.0 RV 125-1176</b>	<b>DIVA 2.0 RV 125-1671</b>	<b>DIVA 2.0 RV 125-2166</b>	<b>DIVA 2.0 RV 125-AE 45</b>
steckerfertig, Umluftkühlung, gerader Glasaufsatz				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	1176 x 1103 x 1257	1671 x 1103 x 1257	2166 x 1103 x 1257	1833 x 1103 x 1257
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Bruttoinhalt	719 l	1059 l	1399 l	946 l
Nettoinhalt	147 l	216 l	285 l	193 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	18 x 5,0 l	24 x 5,0 l	13 x 5,0 l
Eisschalen(wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)	9 x 5,0 l (flach)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	1050 W / 230 V	1800 W / 400 V	1900 W / 400 V	1800 W / 400 V
Abtauphase	1400 W / 230 V	2450 W / 400 V	2640 W / 400 V	2450 W / 400 V
Kälteleistung	580 W / VT -35 °C	880 W / VT -35 °C	1150 W / VT -35 °C	880 W / VT -35 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g		R-290 / 300 g	
Energieverbrauch	24 kWh / 24h	29,2 kWh / 24h	37,3 kWh / 24h	29,2 kWh / 24h
Geräuschpegel	58 dB	60 dB	61 dB	60 dB
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht	370 kg / 300 kg	460 kg / 375 kg	550 kg / 470 kg	470 kg / 378 kg
Brutto / Netto				
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CORIAN®			
innen	Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	4531401101	4531401201	4531401301	4531401401
Verkaufspreis	<b>16.197,00 €</b>	<b>19.716,00 €</b>	<b>21.137,00 €</b>	<b>auf Anfrage</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
DIVA 2.0 RV 125-1176	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	16.743,00	
DIVA 2.0 RV 125-1176	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	17.110,00	
DIVA 2.0 RV 125-1671	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	20.341,00	
DIVA 2.0 RV 125-1671	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	20.783,00	
DIVA 2.0 RV 125-2166	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	21.929,00	
DIVA 2.0 RV 125-2166	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	22.543,00	
DIVA 2.0 RV 125-AE 45	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	auf Anfrage	
DIVA 2.0 RV 125-AE 45	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	auf Anfrage	
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			Artikel-Nr.	Preis in €
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-1176, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140960	471,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-1671, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140970	677,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-2166, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140980	939,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-AE 45, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140990	1.000,00
Edelstahl-Blech, B x T in mm: 495 x 360			4531390900815	92,00
Edelstahl-Blech-Kit (3 + 3), für DIVA AE 45			4531390900818	217,00
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert			4877025150	41,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert			4877020120	21,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert			4877025080	20,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert			4877020150	31,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert			4877025120	30,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170, seidenmatt poliert			4877020170	31,00
Frontpaneel für DIVA 140-1176			453140900	717,00
Frontpaneel für DIVA 140-1671			453140910	778,00
Frontpaneel für DIVA 140-2166			453140920	836,00
Frontpaneel für DIVA 140-AE 45			453140930	1.074,00
Halterung für Eis am Stiel, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43			453990000014	53,00
Rollenkit Modell 120			4539001390900813	237,00
Rollenkit Modell 170 & 220			4539001390900814	237,00
Waffelhalter, grau			453390900802	226,00



Serie DIVA RV 125 EXC



Grigi



White



Bisque



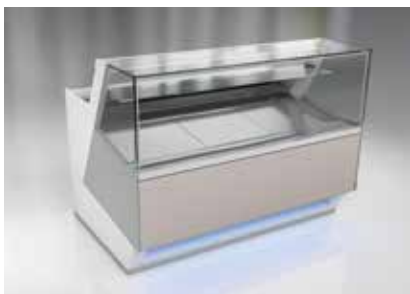
Clay



Pearl Gray



Farbvarianten (bitte bei Panel-Bestellung angeben) für Frontpaneele (Sonderzubehör)



## Speiseeisvitrine Serie DIVA RV 125 \*EXC

EXC\*, Umluftkühlung, gerader Glasaufbau

- EXC\*-Eisvitrine mit Umluftkühlung
- innen aus CNS 1.4301
- Arbeitsplatte aus weißem CORIAN®
- inkl. Seitenteile in grau, CORIAN®
- energiesparende LED Innenbeleuchtung, unter dem Deckenglas angebracht
- Version PLUS: ein Verdampfer, frontales doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem
- Version PLUS1: zwei Verdampfer, rückseitiges einfaches Luftströmungs-Kühlsystem
- Version PLUS2: zwei Verdampfer, rückseitiges doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem
- optimale Waren-Präsentation durch angeschrägte Warenauslage
- Version PLUS: 11°, Version PLUS1: 3°, Version PLUS2: 0° (flach)
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Kontrollsystem
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- bedienseitig serienmäßig mit Nachtrollo

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Version EXC\* mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A.

Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

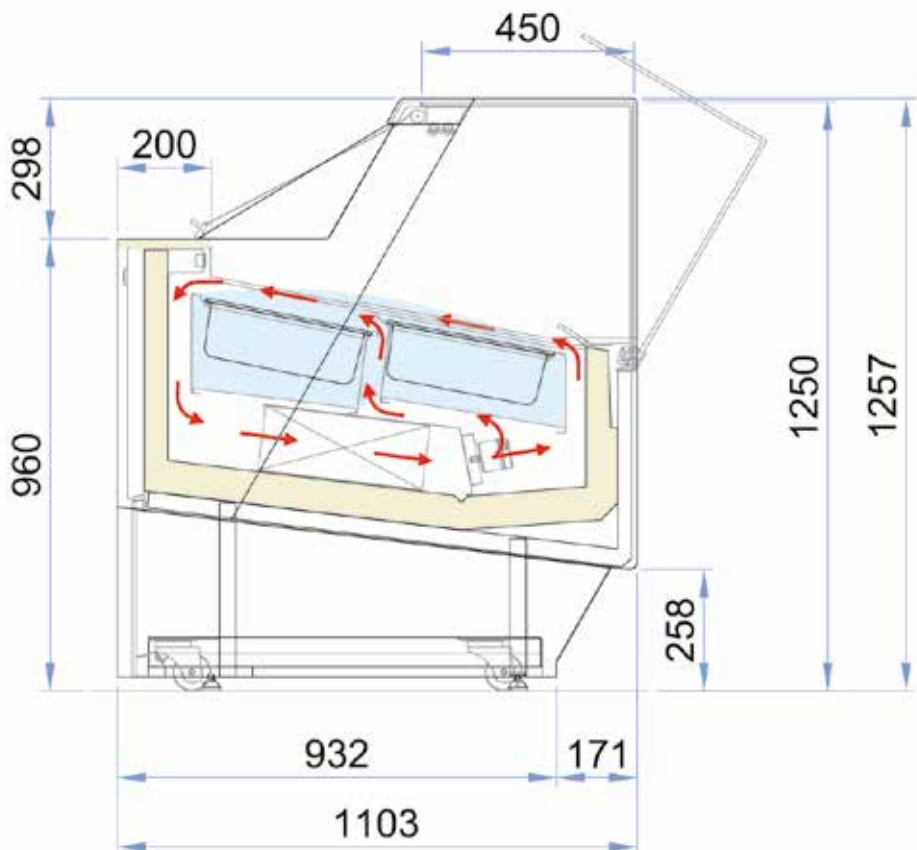
Wichtig:

Die Version EXC\* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter nutzbar. Ab einer Kühlmittel-Leitungsverlegung über 20 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage.

\*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

Lieferung erfolgt ohne Frontpaneel.

Frontpaneele aus CORIAN® sind als Sonderzubehör in verschiedenen Farben erhältlich.



## Speiseeisvitrine Serie DIVA RV 125 \*EXC

EXC\*, Umluftkühlung, gerader Glasaufbau

	<b>DIVA RV 125-1176 EXC</b>	<b>DIVA RV 125-1671 EXC</b>	<b>DIVA RV 125-2166 EXC</b>	<b>DIVA RV 125-AE 45 EXC</b>
EXC*, Umluftkühlung, gerader Glasaufbau				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	1176 x 1103 x 1257	1671 x 1103 x 1257	2166 x 1103 x 1257	1835 x 1103 x 1257
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Bruttoinhalt	719 l	1059 l	1399 l	946 l
Nettoinhalt	147 l	216 l	285 l	193 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	18 x 5,0 l	24 x 5,0 l	13 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)	9 x 5,0 l (flach)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Kälteleistung	580 W / VT -35 °C	880 W / VT -35 °C	1150 W / VT -35 °C	880 W / VT -35 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht	365 kg / 300 kg	435 kg / 375 kg	530 kg / 470 kg	450 kg / 378 kg
Brutto / Netto				
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CORIAN®			
innen	Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	4531401501	4531401601	4531401701	4531401801
Verkaufspreis	<b>14.478,00 €</b>	<b>17.230,00 €</b>	<b>18.498,00 €</b>	<b>auf Anfrage</b>
<b>VARIANTEN</b>				
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
DIVA RV 125-1176 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A.	16.479,00	
	PLUS1EXCM	PLUS 1 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	16.999,00	
	PLUS2EXCM	PLUS 2 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	17.370,00	
DIVA RV 125-1671 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A.	19.997,00	
	PLUS1EXCM	PLUS 1 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	20.598,00	
	PLUS2EXCM	PLUS 2 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	21.044,00	
DIVA RV 125-2166 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A.	21.356,00	
	PLUS1EXCM	PLUS 1 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	22.136,00	
	PLUS2EXCM	PLUS 2 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	22.750,00	
DIVA RV 125-AE 45 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A.	auf Anfrage	
	PLUS1EXCM	PLUS 1 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	auf Anfrage	
	PLUS2EXCM	PLUS 2 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	auf Anfrage	
Die Varianten AIR-WATER, AIR-WATER PLUS 1 sowie AIR-WATER PLUS 2 erhalten Sie für die Serie DIVA RV 125 EXC auf Anfrage gegen Aufpreis.				
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-1176, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140960	471,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-1671, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140970	677,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-2166, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140980	939,00
Bodenbeleuchtung für RGB DIVA 140-AE 45, 3 Farben, Fernbedienung im Umfang enthalten			453140990	1.000,00
Edelstahl-Blech, B x T in mm: 495 x 360			4531390900815	92,00
Edelstahl-Blech-Kit (3 + 3), für DIVA AE 45			4531390900818	217,00
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert			4877025150	41,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert			4877020120	21,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert			4877025080	20,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert			4877020150	31,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert			4877025120	30,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170, seidenmatt poliert			4877020170	31,00
Frontpaneel für DIVA 140-1176			453140900	717,00
Frontpaneel für DIVA 140-1671			453140910	778,00
Frontpaneel für DIVA 140-2166			453140920	836,00
Frontpaneel für DIVA 140-AE 45			453140930	1.074,00
Halterung für Eis am Stiel, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43			453990000014	53,00
Rollenkit Modell 120			4539001390900813	237,00
Rollenkit Modell 170 & 220			4539001390900814	237,00
Waffelhalter, grau			453390900802	226,00



**SUPERCAPRI 2.0 VG 135-1187**



## Speiseeisvitrine Serie SUPERCAPRI 2.0 VG 135

steckerfertig, Umluftkühlung

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung für Eisschalen mit einer Höhe von bis zu 150 mm
- außen lackiertes Holz in grau (RAL 7022), innen Edelstahl
- kundenseitig mit doppelt verglaster Kippscheibe, beheizt
- Seiten mit Isolierglas, beheizt
- Version PLUS: ein Verdampfer, frontales doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem  
Version PLUS1: zwei Verdampfer, rückseitiges einfaches Luftströmungs-Kühlsystem  
Version PLUS2: zwei Verdampfer, rückseitiges doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem
- optimale Waren-Präsentation durch angeschrägte Warenauslage  
Version PLUS: 11°, Version PLUS1: 3°, Version PLUS2: 0° (flach)
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 - 6 Min)
- serienmäßig bedienseitig mit Schiebescheiben und 4 Rollen, 2 davon feststellbar

### Hinweis:

Die Version 117 mit einer Höhe von 1170 mm ist auf Anfrage ebenfalls erhältlich.

Front- und Seitenblenden auch in den RAL-Farbtönen 9003 (weiß), 9005 (schwarz) lieferbar.

Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscrème-Lagerschrank gekühlt werden muss.

## Speiseeisvitrine Serie SUPERCAPRI 2.0 VG 135

steckerfertig, Umluftkühlung

	<b>SUPERCAPRI 2.0 VG 135-1187</b>	<b>SUPERCAPRI 2.0 VG 135-1682</b>	<b>SUPERCAPRI 2.0 VG 135-2177</b>
steckerfertig, Umluftkühlung			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1187 x 1110 x 1352	1682 x 1110 x 1352	2177 x 1110 x 1352
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	865 l	1273 l	1680 l
Nettoinhalt	147 l	216 l	285 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	18 x 5,0 l	24 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	1050 W / 230 V	1800 W / 400 V	1900 W / 400 V
Abtauphase	1400 W / 230 V	2640 W / 400 V	2640 W / 400 V
Kälteleistung	580 W / VT -35 °C	880 W / VT -35 °C	1150 W / VT -35 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g	R-290 / 300 g	
Energieverbrauch	23,5 kWh / 24h	28,7 kWh / 24h	36,8 kWh / 24h
Geräuschpegel	58 dB	60 dB	61 dB
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-20 bis +2 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	375 kg / 325 kg	470 kg / 410 kg	580 kg / 510 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	lackiertes Holz, Farbton: grau		
innen	Edelstahl		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4537073101211002	4537073101811002	4537073102411002
Verkaufspreis	<b>14.498,00 €</b>	<b>16.598,00 €</b>	<b>19.575,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>
SUPERCAPRI 2.0 VG 135-1187	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	14.935,00
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	15.319,00
SUPERCAPRI 2.0 VG 135-1682	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	17.098,00
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	17.595,00
SUPERCAPRI 2.0 VG 135-2177	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	20.149,00
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	20.739,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Preis in €</b>
Edelstahl-Blech, B x T in mm: 495 x 360			4531390900815 92,00
Halterung für Eis am Stiel, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43			453990000014 53,00
Rollenkit Modell 120			4539001390900813 237,00
Rollenkit Modell 170 & 220			4539001390900814 237,00
Tablett, 250 x 360, für Kuchen / Torten oder Eistorten			4539001390900816 63,00
Waffelhalter			4539001390900802 230,00



**SUPERCAPRI VG 135-1187-EXC**



## Speiseeisvitrine Serie SUPERCAPRI VG 135 \*EXC

EXC\*, Umluftkühlung

- EXC\*-Eisvitrine mit Umluftkühlung für Eisschalen mit einer Höhe von bis zu 150 mm
- außen lackiertes Holz in grau (RAL 7022), innen Edelstahl
- kundenseitig mit doppelt verglaster Kippscheibe, beheizt
- Seiten mit Isolierglas, beheizt
- Version PLUS: ein Verdampfer, frontales doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem  
Version PLUS1: zwei Verdampfer, rückseitiges einfaches Luftströmungs-Kühlsystem  
Version PLUS2: zwei Verdampfer, rückseitiges doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem
- optimale Waren-Präsentation durch angeschrägte Warenauslage  
Version PLUS: 11°, Version PLUS1: 3°, Version PLUS2: 0° (flach)
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 - 6 Min)
- serienmäßig bedienseitig mit Schiebescheiben und 4 Rollen, 2 davon feststellbar
- 
- Hinweis:  
Die Version 117 mit einer Höhe von 1170 mm ist auf Anfrage ebenfalls erhältlich.  
Front- und Seitenblenden auch in den RAL-Farbtönen 9003 (weiß), 9005 (schwarz) lieferbar.  
Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage.

Version EXC\* mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A.

Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Wichtig:

Die Version EXC\* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter nutzbar. Ab einer Kühlmittel-Leitungsverlegung über 20 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage.

\*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.



## Speiseeisvitrine Serie SUPERCAPRI VG 135 \*EXC

EXC\*, Umluftkühlung

	<b>SUPERCAPRI VG 135-1187-EXC</b>	<b>SUPERCAPRI VG 135-1682-EXC</b>	<b>SUPERCAPRI VG 135-2177-EXC</b>
EXC*, Umluftkühlung			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1187 x 1110 x 1352	1682 x 1110 x 1352	2177 x 1110 x 1352
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	865 l	1273 l	1680 l
Nettoinhalt	147 l	216 l	285 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	18 x 5,0 l	24 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Kälteleistung	580 W / VT -35 °C	880 W / VT -35 °C	1150 W / VT -35 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-20 bis +2 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	345 kg / 295 kg	425 kg / 365 kg	530 kg / 460 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	lackiertes Holz, Farbton: grau		
innen	Edelstahl		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4537073101211012	4537073101811012	4537073102411012
Verkaufspreis	<b>12.638,00 €</b>	<b>13.918,00 €</b>	<b>16.739,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
SUPERCAPRI VG 135-1187-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	14.798,00
	PLUS1EXCM	PLUS 1 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	15.218,00
	PLUS2EXCM	PLUS 2 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	15.598,00
SUPERCAPRI VG 135-1682-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	16.915,00
	PLUS1EXCM	PLUS 1 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	17.398,00
	PLUS2EXCM	PLUS 2 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	17.888,00
SUPERCAPRI VG 135-2177-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	19.825,00
	PLUS1EXCM	PLUS 1 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	20.389,00
	PLUS2EXCM	PLUS 2 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	20.975,00

Die Varianten AIR-WATER, AIR-WATER PLUS 1 sowie AIR-WATER PLUS 2 erhalten Sie für die Serie SUPERCAPRI VG 135 EXC auf Anfrage gegen Aufpreis.

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Edelstahl-Blech, B x T in mm: 495 x 360	4531390900815	92,00
Halterung für Eis am Stiel, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43	453990000014	53,00
Rollenkit Modell 120	4539001390900813	237,00
Rollenkit Modell 170 & 220	4539001390900814	237,00
Tablett, 250 x 360, für Kuchen / Torten oder Eistorten	4539001390900816	63,00
Waffelhalter	4539001390900802	230,00



STRATOS 2.0 VG 125-1190



## Speiseeisvitrine Serie STRATOS 2.0 VG 125

steckerfertig, Umluftkühlung

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung für Eisschalen mit einer Höhe von bis zu 150 mm
- außen lackiertes Holz in weiß (RAL 9003), innen Edelstahl
- kundenseitig mit doppelt verglaster Hebescheibe, beheizt
- Seiten mit Isolierglas, beheizt
- Version PLUS: ein Verdampfer, frontales doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem  
Version PLUS1: zwei Verdampfer, rückseitiges einfaches Luftströmungs-Kühlsystem  
Version PLUS2: zwei Verdampfer, rückseitiges doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem
- optimale Waren-Präsentation durch angeschrägte Warenauslage  
Version PLUS: 11°, Version PLUS1: 3°, Version PLUS2: 0° (flach)
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 - 6 Min)
- serienmäßig bedienseitig mit Schiebescheiben und 4 Rollen, 2 davon feststellbar

Front- und Seitenblenden auch in den RAL-Farbtönen 7018 (grau), 9005 (schwarz) lieferbar.  
Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

## Speiseeisvitrine Serie STRATOS 2.0 VG 125

steckerfertig, Umluftkühlung

	STRATOS 2.0 VG 125-1190	STRATOS 2.0 VG 125-1685	STRATOS 2.0 VG 125-2180
steckerfertig, Umluftkühlung			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1190 x 1200 x 1254	1685 x 1200 x 1254	2180 x 1200 x 1254
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	754 l	1110 l	1465 l
Nettoinhalt	147 l	216 l	285 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	18 x 5,0 l	24 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	1050 W / 230 V Abtauphase: 1400 W / 230 V	1800 W / 400 V Abtauphase: 2640 W / 400 V	1900 W / 400 V Abtauphase: 2640 W / 400 V
Kälteleistung	577 W / VT -40 °C	876 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g	R-290 / 300 g	
Energieverbrauch	23,2 kWh / 24h	28,3 kWh / 24h	36,5 kWh / 24h
Geräuschpegel	58 dB	60 dB	61 dB
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-20 bis +2 °C		
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Netto	320 kg	410 kg	512 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	lackiertes Holz, Stahlrahmen		
innen	Edelstahl		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	45312511902	45312516852	45312521802
Verkaufspreis	<b>17.819,00 €</b>	<b>21.770,00 €</b>	<b>23.455,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>			
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
STRATOS 2.0 VG 125-1190	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	18.290,00
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	18.675,00
STRATOS 2.0 VG 125-1685	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	22.280,00
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	22.766,00
STRATOS 2.0 VG 125-2180	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	23.990,00
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	24.578,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
Edelstahl-Blech, B x T in mm: 495 x 360		Artikel-Nr.	Preis in €
		4531390900815	92,00
Halterung für Eis am Stiel, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43		453990000014	53,00
Portionierspüle für Serie Stratos, mit Wasseranschluss		453920000273	642,00
Portionierspüle mit Dusche für Serie Stratos, und Wasseranschluss		453920000272	1.159,00
Tablett, 250 x 360, für Kuchen / Torten oder Eistorten		4539001390900816	63,00
Waffelhalter		4539001390900802	230,00



STRATOS VG 125-1190-EXC



## Speiseeisvitrine Serie STRATOS VG 125 \*EXC

EXC\*, Umluftkühlung

- EXC\*-Eisvitrine mit Umluftkühlung für Eisschalen mit einer Höhe von bis zu 150 mm
- außen lackiertes Holz in weiß (RAL 9003), innen Edelstahl
- kundenseitig mit doppelt verglaster Hebescheibe, beheizt
- Seiten mit Isolierglas, beheizt
- Version PLUS: ein Verdampfer, frontales doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem  
Version PLUS1: zwei Verdampfer, rückseitiges einfaches Luftströmungs-Kühlsystem  
Version PLUS2: zwei Verdampfer, rückseitiges doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem
- optimale Waren-Präsentation durch angeschrägte Warenauslage  
Version PLUS: 11°, Version PLUS1: 3°, Version PLUS2: 0° (flach)
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 - 6 Min)
- serienmäßig bedienseitig mit Schiebescheiben und 4 Rollen, 2 davon feststellbar

Front- und Seitenblenden auch in den RAL 7018 (grau), 9005 (schwarz) lieferbar.  
Weitere Farben gegen Mehrpreis auf Anfrage.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Version EXC\* mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A.

Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Wichtig:

Die Version EXC\* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter nutzbar. Ab einer Kühlmittel-Leitungsverlegung über 20 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage.

\*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

## Speiseeisvitrine Serie STRATOS VG 125 \*EXC

EXC\*, Umluftkühlung

	STRATOS VG 125-1190-EXC	STRATOS VG 125-1685-EXC	STRATOS VG 125-2180-EXC	
EXC*, Umluftkühlung				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	1190 x 1200 x 1254	1685 x 1200 x 1254	2180 x 1200 x 1254	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Bruttoinhalt	754 l	1110 l	1465 l	
Nettoinhalt	147 l	216 l	285 l	
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	18 x 5,0 l	24 x 5,0 l	
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Kälteleistung	577 W / VT -40 °C	876 W / VT -40 °C	1154 W / VT -40 °C	
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	-20 bis +2 °C			
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)			
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	lackiertes Holz, Stahlrahmen			
innen	Edelstahl			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	45312511903	45312516853	45312521803	
Verkaufspreis	<b>15.935,00 €</b>	<b>18.998,00 €</b>	<b>20.595,00 €</b>	
<b>VARIANTEN</b>	<b>Code</b>	<b>Ausführung</b>	<b>Preis in €</b>	
STRATOS VG 125-1190-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	18.098,00	
	PLUS1EXCM	PLUS 1 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	18.549,00	
	PLUS2EXCM	PLUS 2 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	18.929,00	
STRATOS VG 125-1685-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	22.065,00	
	PLUS1EXCM	PLUS 1 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	22.550,00	
	PLUS2EXCM	PLUS 2 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	23.035,00	
STRATOS VG 125-2180-EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	23.679,00	
	PLUS1EXCM	PLUS 1 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	24.198,00	
	PLUS2EXCM	PLUS 2 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	24.790,00	
Die Varianten AIR-WATER, AIR-WATER PLUS 1 sowie AIR-WATER PLUS 2 erhalten Sie für die Serie STRATOS VG 125 EXC auf Anfrage gegen Aufpreis.				
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Preis in €</b>	
Edelstahl-Blech, B x T in mm: 495 x 360			4531390900815	92,00
Halterung für Eis am Stiel, B x T x H in mm: 250 x 360 x 43			453990000014	53,00
Portionierspüle für Serie Stratos, mit Wasseranschluss			453920000273	642,00
Portionierspüle mit Dusche für Serie Stratos, und Wasseranschluss			453920000272	1.159,00
Tablett, 250 x 360, für Kuchen / Torten oder Eistorten			4539001390900816	63,00
Waffelhalter			4539001390900802	230,00

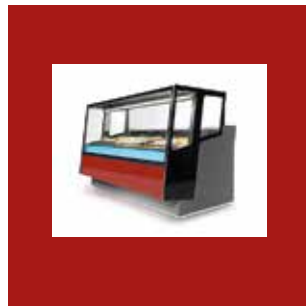
# SPEISEEISVITRINE KALEIDO



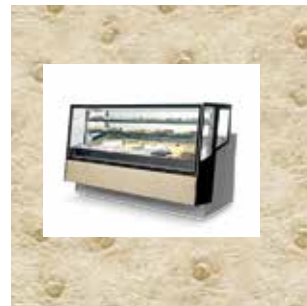
## MÖGLICHE FRONTDEKORE



Vetro Nero



Rosso Lacca Cinese



Pelle di Struzzo



Alicrite Colore Bianco

## Bestückungsmöglichkeiten der Serie KALEIDO mit Eisschalen

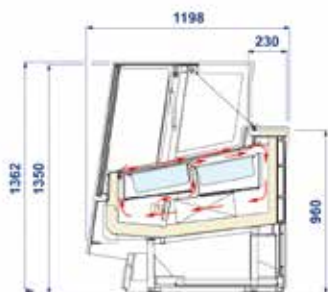
	120	170	220	AE 45
5 l (360x165x120)	12	18	24	13
5 l flach (360x250x80)	08	12	12	09







**KALEIDO mit Frontdekorblende "BIANCO" und beleuchteter blauer Frontblende (Sonderzubehör)**



**ansprechende Produktpräsentation maximale Einsicht auf die mit LED-Technik hell ausgeleuchtete Ware**

## Speiseeisvitrine Serie KALEIDO

steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- innen Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301
- optimale Waren-Präsentation durch 11° angeschrägte Warenauslage und eckig angeschrägten Panoramaglasaufsatz, Gläser umlaufend in Edelstahl eingefasst, Eisauslage kundenseitig angeschrägt, Arbeitsplatte aus weißen CORIAN®
- doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne
- Frontdekore nicht im Lieferumfang enthalten, Auflistung lt. Sonderzubehör, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- Antibeschlag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, zur servicefreundlichen Bestückung und Reinigung hochklappbar
- helle und kostensparende LED-Innenbeleuchtung, ohne Wärmeabgabe auf die Ware
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Kontrollsystem
- automatische zeitlich gesteuerte Abtauung mittels Heißgas in sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- serienmäßig mit energiesparendem bedienseitigen Nachttrollo

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Die Serie KALEIDO ist auch mit einer Höhe von 1170 mm und mit 2 getrennt regelbaren Eisabteilen lieferbar.

KALEIDO 2.0 H135-120	KALEIDO 2.0 H135-170	KALEIDO 2.0 H135-220	KALEIDO 2.0 H135-AE 45°
-------------------------	-------------------------	-------------------------	----------------------------

steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

ABMESSUNGEN (MM)	steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel			
außen (B x T x H)	1182 x 1198 x 1362	1667 x 1198 x 1362	2172 x 1198 x 1362	1875 x 1198 x 1362

LEISTUNGSDATEN	steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel			
Bruttoinhalt	824 l	1212 l	1600 l	1082 l
Nettoinhalt	147 l	216 l	285 l	193 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	18 x 5,0 l	24 x 5,0 l	13 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l	12 x 5,0 l	16 x 5,0 l	9 x 5,0 l

TECHNISCHE DATEN	steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel			
Anschlusswert	1050 W / 230 V	1800 W / 400 V	1900 W / 400 V	1800 W / 400 V
Abtauphase	1400 W / 230 V	2640 W / 400 V	2640 W / 400 V	2450 W / 400 V
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g	R-290 / 300 g		
Energieverbrauch	23 kWh / 24h	28 kWh / 24h	36 kWh / 24h	28 kWh / 24h
Geräuschpegel	58 dB	60 dB	31 dB	60 dB

TEMPERATURANGABEN	steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel			
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF			
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)			

GEWICHTSANGABEN	steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel			
Gewicht Netto	346 kg	434 kg	535 kg	425 kg

VERKLEIDUNG	steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel			
innen	Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301			

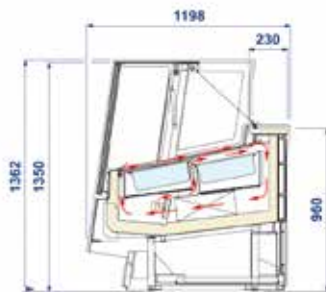
BESTELLENFOS	steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel			
Artikel-Nr.	4531201359991	4531701359991	4530451179991	4531200501171
Verkaufspreis	<b>18.060,00 €</b>	<b>21.695,00 €</b>	<b>23.679,00 €</b>	<b>auf Anfrage</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
KALEIDO 2.0 H135-120	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	18.698,00
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	19.180,00
KALEIDO 2.0 H135-170	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	22.446,00
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	23.083,00
KALEIDO 2.0 H135-220	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	24.650,00
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	25.451,00
KALEIDO 2.0 H135-AE 45°	PLUS1	PLUS 1 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	auf Anfrage
	PLUS2	PLUS 2 Luftleitsystem, Kältemittel R-452A	auf Anfrage

SONDERZUBEHÖR
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 14 / 65.



**KALEIDO EXC mit Frontdekorblende "BIANCO" und beleuchteter blauer Frontblende (Sonderzubehör)**



**ansprechende Produktpräsentation  
maximale Einsicht auf die mit LED-Technik  
hell ausgeleuchtete Ware**

## Speiseeisvitrine Serie KALEIDO EXC

EXC\*, Umluftkühlung mit doppeltem Luftströmungssystem, gerade Verglasung

- EXC\*-Eisvitrine mit Umluftkühlung
- innen Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301
- optimale Waren-Präsentation durch eckig angeschrägten Panoramaglasaufsatz, Gläser umlaufend in Edelstahl eingefasst, Eisauslage kundenseitig angeschrägt
- Arbeitsplatte aus weißen CORIAN®
- doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne
- Frontdekore nicht im Lieferumfang enthalten, Auflistung lt. Sonderzubehör, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- Antibesschlag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, zur servicefreundlichen Bestückung und Reinigung hochklappbar
- helle und kostensparende LED-Innenbeleuchtung, ohne Wärmeabgabe auf die Ware
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Kontrollsystem
- automatische zeitlich gesteuerte Abtauung mittels Heißgas in sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- serienmäßig mit bedienseitigem energiesparenden Nachrollo

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Version EXC\* mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A.

Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Wichtig:

Die Version EXC\* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter nutzbar. Ab einer Kühlmittel-Leitungsverlegung über 20 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage.

\*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

	<b>KALEIDO H135-120 EXC</b>	<b>KALEIDO H135-170 EXC</b>	<b>KALEIDO H135-220 EXC</b>	<b>KALEIDO H135-AE 45° EXC</b>
	EXC*, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	1182 x 1198 x 1362	1677 x 1198 x 1362	2172 x 1198 x 1362	1875 x 1198 x 1362
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Bruttoinhalt	824 l	1212 l	1600 l	1082 l
Nettoinhalt	147 l	216 l	285 l	193 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	18 x 5,0 l	24 x 5,0 l	13 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)	9 x 5,0 l (flach)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert	1240 W / 230 V	1720 W / 230 V	2700 W / 230 V	1720 W / 230 V
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Bereich	-16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF			
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Netto	346 kg	434 kg	535 kg	425 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
innen	Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301			
<b>BESTELLINFOS</b>				
Artikel-Nr.	4531701170001	4532201170001	4530451170001	4530451350001
Verkaufspreis	<b>16.530,00 €</b>	<b>19.461,00 €</b>	<b>21.389,00 €</b>	<b>auf Anfrage</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>				
Passendes Sonderzubehör finden Sie auf der Seite 14 / 65.				

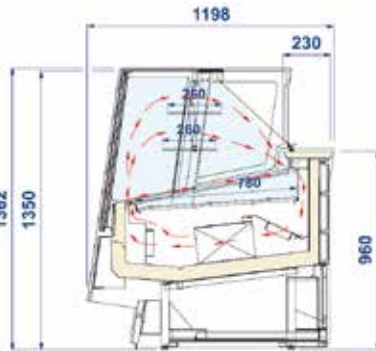




Serie KALEIDO PASTRY



ansprechende Produktpräsentation  
maximale Einsicht auf die mit LED-Technik  
hell ausgeleuchtete Ware



## Kuchenvitrine Serie KALEIDO PASTRY

steckerfertig, Umluftkühlung, gekühlte Auslagefläche  
und 2 gekühlte Etagen, gerade Verglasung

- steckerfertige Kuchenvitrine mit Umluftkühlung
- innen Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301
- optimale Waren-Präsentation durch eckig angeschrägten Panoramaglasaufsatz, Gläser umlaufend in Edelstahl eingefasst, 4° angeschrägte Warenauslage
- Arbeitsplatte aus weißen CORIAN®
- Frontdekore nicht im Lieferumfang enthalten, Auflistung lt. Sonderzubehör, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- Antibeschlag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, zur servicefreundlichen Bestückung und Reinigung hochklappbar
- helle Innenbeleuchtung mit chromfarbener Lampenabdeckung unter der Zahlplatte und den beiden ungekühlten Zwischenebenen, helle und kostensparende LED-Innenbeleuchtung, ohne Wärmeabgabe auf die Ware
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Kontrollsystem, Full Modus, für die zusätzliche Kühlung der Glaszwischenetagen
- automatische Abtauung durch Kompressorstop

Hinweis:

Ausführung EXC\* für den Anschluss an eine externe ISA-Kälteanlage erhalten Sie auf Anfrage. Sprechen Sie uns an!

ACHTUNG:

Bedingt durch die Kältemittelumstellung waren bei Drucklegung die technischen Daten nicht vollständig vorhanden. Bitte informieren Sie sich über die Geräte auf unserer Webseite unter [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de).

VARIANTEN FÜR SERIE KALEIDO EXC	Code	Ausführung	Preis in €
KALEIDO H135-120 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	19.359,00
	PLUS1EXCM	PLUS 1 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	19.150,00
	PLUS2EXCM	PLUS 2 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	19.628,00
KALEIDO H135-170 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	22.999,00
	PLUS1EXCM	PLUS 1 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	22.959,00
	PLUS2EXCM	PLUS 2 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	23.536,00
KALEIDO H135-220 EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	24.999,00
	PLUS1EXCM	PLUS 1 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	25.196,00
	PLUS2EXCM	PLUS 2 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	25.997,00
KALEIDO H135-AE 45° EXC	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	auf Anfrage
	PLUS1EXCM	PLUS 1 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	auf Anfrage
	PLUS2EXCM	PLUS 2 Luftleitsystem (EXC-Version), mit externer luftgekühlter hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	auf Anfrage

Die Varianten AIR-WATER, AIR-WATER PLUS 1 sowie AIR-WATER PLUS 2 erhalten Sie für die Serie KALEIDO EXC auf Anfrage gegen Aufpreis.

ZUBEHÖR FÜR SERIE KALEIDO	KALEIDO 2.0 H135-120	KALEIDO 2.0 H135-170	KALEIDO 2.0 H135-220	KALEIDO H135-120 EXC	KALEIDO H135-170 EXC	KALEIDO H135-220 EXC	ARTIKEL-NUMMER	PREIS IN €
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert	0	0	0	0	0	0	4877025150	41,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l flach, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert	0	0	0	0	0	0	4877025080	20,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	0	0	0	0	0	0	4877020120	21,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert	0	0	0	0	0	0	4877020150	31,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert	0	0	0	0	0	0	4877025120	30,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170, seidenmatt poliert	0	0	0	0	0	0	4877020170	31,00
Frontpaneel Alicrite 120	0	-	-	0	-	-	453680100044	719,00
Frontpaneel Alicrite 170	-	0	-	-	0	-	453680100045	779,00
Frontpaneel Alicrite 220	-	-	0	-	-	0	453680100046	839,00
Frontpaneel Pelle Struzzo 120	0	-	-	0	-	-	453680100040	480,00
Frontpaneel Pelle Struzzo 170	-	0	-	-	0	-	453680100041	542,00
Frontpaneel Pelle Struzzo 220	-	-	0	-	-	0	453680100042	599,00
Frontpaneel Rosso Lacca 120	0	-	-	0	-	-	453680100036	361,00
Frontpaneel Rosso Lacca 170	-	0	-	-	0	-	453680100037	420,00
Frontpaneel Rosso Lacca 220	-	-	0	-	-	0	453680100038	480,00
Frontpaneel Vetro Nero 120	0	-	-	0	-	-	453680100032	361,00
Frontpaneel Vetro Nero 170	-	0	-	-	0	-	453680100033	420,00
Frontpaneel Vetro Nero 220	-	-	0	-	-	0	453680100034	480,00
LED- Bodenbeleuchtung 120	0	-	-	0	-	-	453680100028	542,00
LED- Bodenbeleuchtung 170	-	0	-	-	0	-	453680100029	732,00
LED- Bodenbeleuchtung 220	-	-	0	-	-	0	453680100030	935,00
Lichtpaneel Frontseite 120, mit Farbwechsel	0	-	-	0	-	-	453680100024	542,00
Lichtpaneel Frontseite 170, mit Farbwechsel	-	0	-	-	0	-	453680100025	779,00
Lichtpaneel Frontseite 220, mit Farbwechsel	-	-	0	-	-	0	453680100026	1.077,00
Rollenkit Modell 120	0	-	-	0	-	-	4539001390900813	237,00
Rollenkit Modell 170 & 220	-	0	0	-	0	0	4539001390900814	237,00
Waffelhalter	0	0	0	0	0	0	4539001390900802	230,00

o - optionale Sonderausstattung      - nicht für das Modell verfügbar

# INSZENIEREN SIE IHR SPEISEEIS!



SERIE SUPERSHOW









SERIE 3D SHOW



# BESTÜCKUNGSMÖGLICHKEITEN













## Bestückungsmöglichkeiten Serie SUPERSHOW mit Eisschalen

	H135-120	H135-170	H135-220
5 l (360x165x120)	12 	18 	24 
5 l flach (360x250x80)	08 	12 	16 



## Bestückungsmöglichkeiten Serie 3D SHOW mit Eisschalen

	H135-120	H135-155	H135-170	H135-190	H135-220
5 l (360x165x120)	12 	16 	18 	20 	24 
5 l flach (360x250x80)	08 	10 	12 	12 	16 



**SUPERSHOW**



## Speiseeisvitrine Serie SUPERSHOW

steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Innenwanne aus CNS 1.4301
- doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne
- außen: Unterbau im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- Antibeschlag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, zur servicefreundlichen Bestückung und Reinigung kippbar, bedienseitig serienmäßig mit Plexiglas-Schiebescheiben
- helle Innenbeleuchtung mit chromfarbener Lampenabdeckung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Kontrollsystem
- automatische zeitlich gesteuerte Abtauung und Tauwasserverdunstung mittels Heißgas in sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- Arbeitsplatte und Auslagefläche aus leicht zu reinigendem Chromstahl
- 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage erhältlich
- vielfältige Dekormöglichkeiten wählbar

### Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss. Frontpaneel in verschiedenen Farben und Dekor-Varianten nicht im Lieferumfang enthalten.



## Speiseeisvitrine Serie SUPERSHOW

steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

	<b>SUPERSHOW H135-120</b>	<b>SUPERSHOW H135-170</b>	<b>SUPERSHOW H135-220</b>
	steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1190 x 1105 x 1350	1685 x 1105 x 1350	2180 x 1105 x 1350
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	824 l	1212 l	1600 l
Nettoinhalt	147 l	216 l	285 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	18 x 5,0 l	24 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	3260 W / 400 V	4250 W / 400 V	5040 W / 400 V
Kälteleistung	1740 W / VT -37 °C	2780 W / VT -37 °C	3950 W / VT -37 °C
Kältemittel	R-452A		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	364 kg / 331 kg	461 kg / 419 kg	572 kg / 520 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
innen	Innenwanne aus CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4531001351201	4531001351701	4531001352201
Verkaufspreis	<b>19.898,00 €</b>	<b>23.898,00 €</b>	<b>25.368,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Preis in €</b>
Frontpaneel RAL Farbton SUPERSHOW 120		4533751208882	1.260,00
Frontpaneel RAL Farbton SUPERSHOW 170		4533751708882	1.718,00
Frontpaneel RAL Farbton SUPERSHOW 220		4533752208882	2.175,00
Frontpaneel Standard SUPERSHOW 120		4533751208881	980,00
Frontpaneel Standard SUPERSHOW 170		4533751708881	1.391,00
Frontpaneel Standard SUPERSHOW 220		4533752208881	1.802,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,0 l, für Serie SUPERSHOW und 3D SHOW, B x T x H in mm: 165 x 360 x 120		453991000006	32,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,0 l, für Serie SUPERSHOW und 3D SHOW, B x T x H in mm: 250 x 360 x 80		453991000007	32,00
Waffelhalter, grau		453390900802	226,00



**SUPERSHOW**



## Speiseeisvitrine Serie SUPERSHOW EXC

EXC\*, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

- EXC\*-Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Innenwanne aus CNS 1.4301
- doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne
- außen: Unterbau im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- Antibeschlag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, zur servicefreundlichen Bestückung und Reinigung kippbar, bedienseitig serienmäßig mit Plexiglas-Schiebescheiben
- helle Innenbeleuchtung mit chromfarbener Lampenabdeckung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Kontrollsystem
- automatische zeitlich gesteuerte Abtauung und Tauwasserverdunstung mittels Heißgas in sehr kurzer Zeit (5-6 min)
- Arbeitsplatte und Auslagefläche aus leicht zu reinigendem Chromstahl
- 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage erhältlich
- vielfältige Dekormöglichkeiten wählbar

### Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Version EXC\* mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A.

Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

### Wichtig:

Die Version EXC\* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter nutzbar. Ab einer Kühlmittel-Leitungsverlegung über 20 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage.

Frontpaneele in verschiedenen Farben und Dekor-Varianten nicht im Lieferumfang enthalten.

\*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.



## Speiseeisvitrine Serie SUPERSHOW EXC

EXC\*, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

	<b>SUPERSHOW H135-120-EXC</b>	<b>SUPERSHOW H135-170-EXC</b>	<b>SUPERSHOW H135-220-EXC</b>
	EXC*, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	1190 x 1105 x 1350	1685 x 1105 x 1350	2180 x 1105 x 1350
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	824 l	1212 l	1600 l
Nettoinhalt	147 l	216 l	285 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	18 x 5,0 l	24 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Kälteleistung	1740 W / VT -37 °C	2780 W / VT -37 °C	3950 W / VT -37 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	364 kg / 331 kg	461 kg / 419 kg	572 kg / 520 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
innen	Innenwanne aus CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4532001351201	4532001351701	4532001352201
Verkaufspreis	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
<b>VARIANTEN</b>			
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
SUPERSHOW H135-120-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	auf Anfrage
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	22.076,00
SUPERSHOW H135-170-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	auf Anfrage
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	26.088,00
SUPERSHOW H135-220-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	auf Anfrage
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	27.867,00
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			
Frontpaneel SUPERSHOW 120, Standard-Farbton		Artikel-Nr.	Preis in €
		4533751208881	980,00
Frontpaneel SUPERSHOW 120, RAL-Farbton		4533751208882	1.260,00
Frontpaneel SUPERSHOW 170, Standard-Farbton		4533751708881	1.391,00
Frontpaneel SUPERSHOW 170, RAL-Farbton		4533751708882	1.718,00
Frontpaneel SUPERSHOW 220, Standard-Farbton		4533752208881	1.802,00
Frontpaneel SUPERSHOW 220, RAL-Farbton		4533752208882	2.175,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,0 l, für Serie SUPERSHOW und 3D SHOW, B x T x H in mm: 165 x 360 x 120		453991000006	32,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,0 l, für Serie SUPERSHOW und 3D SHOW, B x T x H in mm: 250 x 360 x 80		453991000007	32,00
Waffelhalter, grau		453390900802	226,00





Serie 3D SHOW



## Speiseeisvitrine Serie 3D SHOW

steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Innenwanne aus CNS 1.4301
- doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne
- außen Unterbau im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, Farbton Acciaio Inox
- bedienseitig serienmäßig mit Plexiglas-Schiebescheiben, Antibeschlag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, Hebescheibe für servicefreundliche Bestückung und Reinigung
- energiesparende LED Innenbeleuchtung, in der Warenauslage unterhalb der Speiseeisbehälterposition angebracht
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Kontrollsystem
- automatische Tauwasserverdunstung mittels Heißgas, automatische zeitlich gesteuerte Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- Arbeitsplatte aus CORIAN®, Farbton GLACIER WHITE (weiß)
- 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage erhältlich
- vielfältige Dekormöglichkeiten wählbar

### Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss. Frontpaneele in verschiedenen Farben und Dekor-Varianten nicht im Lieferumfang enthalten,

Die Modelle der Serie 3D SHOW sind sowohl in abweichender Höhe (H in mm: 1170) als auch mit alternativem Kältemittel (CO2: R744) auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.





## Speiseeisvitrine Serie 3D SHOW

steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

	<b>3D SHOW H135-120</b>	<b>3D SHOW H135-155</b>	<b>3D SHOW H135-170</b>	<b>3D SHOW H135-190</b>	<b>3D SHOW H135-220</b>
steckerfertig, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	1172 x 1104 x 1350	1502 x 1104 x 1350	1667 x 1104 x 1350	1832 x 1104 x 1350	2162 x 1104 x 1350
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Bruttoinhalt	824 l	1083 l	1212 l	1341 l	1600 l
Nettoinhalt	147 l	193 l	216 l	239 l	285 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	16 x 5,0 l	18 x 5,0 l	20 x 5,0 l	24 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	10 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Anschlusswert	3260 W / 400 V	3870 W / 400 V	4250 W / 400 V	4600 W / 400 V	5040 W / 400 V
Kälteleistung	1740 W / VT -37 °C	2470 W / VT -37 °C	2780 W / VT -37 °C	3600 W / VT -37 °C	3950 W / VT -37 °C
Kältemittel	R-452A				
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)				
<b>GEWICHTSANGABEN</b>					
Gewicht Netto	340 kg	400 kg	435 kg	470 kg	535 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>					
innen	Innenwanne aus CNS 1.4301				
<b>BESTELINFOS</b>					
Artikel-Nr.	4533001351201	4533001351551	4533001351701	4533001351901	4533001352201
Verkaufspreis	<b>20.767,00 €</b>	<b>23.784,00 €</b>	<b>24.964,00 €</b>	<b>25.698,00 €</b>	<b>26.498,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					
Frontpaneel RAL Farbton 3DSHOW 120				Artikel-Nr.	Preis in €
Frontpaneel RAL Farbton 3DSHOW 155				4534751208882	1.260,00
Frontpaneel RAL Farbton 3DSHOW 170				4534751558882	1.573,00
Frontpaneel RAL Farbton 3DSHOW 190				4534751708882	1.718,00
Frontpaneel RAL Farbton 3DSHOW 220				4534751908882	1.909,00
Frontpaneel Standard 3DSHOW 120				4534752208882	2.175,00
Frontpaneel Standard 3DSHOW 155				4534751208881	980,00
Frontpaneel Standard 3DSHOW 170				4534751558881	1.270,00
Frontpaneel Standard 3DSHOW 190				4534751708881	1.391,00
Frontpaneel Standard 3DSHOW 220				4534751908881	1.559,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,0 l, für Serie SUPERSHOW und 3D SHOW, B x T x H in mm: 165 x 360 x 120				4534752208881	1.802,00
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,0 l, für Serie SUPERSHOW und 3D SHOW, B x T x H in mm: 250 x 360 x 80				453991000006	32,00
Waffelhalter, grau				453991000007	32,00
				453390900802	226,00



Serie 3D SHOW



## Speiseeisvitrine Serie 3D SHOW EXC

EXC\*, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

- EXC\*-Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Innenwanne aus CNS 1.4301
- doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne
- außen Unterbau im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, Farbton Acciaio Inox
- bedienseitig serienmäßig mit Plexiglas-Schiebescheiben, Antibeschlag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, Hebescheibe für servicefreundliche Bestückung und Reinigung
- energiesparende LED-Innenbeleuchtung, in der Warenauslage unterhalb der Speiseeisbehälterposition angebracht
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Kontrollsystem
- automatische Tauwasserverdunstung mittels Heißgas, automatische zeitlich gesteuerte Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- Arbeitsplatte aus CORIAN®, Farbton GLACIER WHITE (weiß)
- 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage erhältlich
- vielfältige Dekormöglichkeiten wählbar

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Version EXC\* mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A.

Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Wichtig:

Die Version EXC\* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter nutzbar. Ab einer Kühlmittel-Leitungsverlegung über 20 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage.

EXC\*: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

Frontpaneele in verschiedenen Farben und Dekor-Varianten nicht im Lieferumfang enthalten.

Die Modelle der Serie 3D SHOW sind sowohl in abweichender Höhe (H in mm: 1170) als auch mit alternativem Kältemittel (CO2: R744) auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



## Speiseeisvitrine Serie 3D SHOW EXC

EXC\*, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel

	<b>3D SHOW H135-120-EXC</b>	<b>3D SHOW H135-155-EXC</b>	<b>3D SHOW H135-170-EXC</b>	<b>3D SHOW H135-190-EXC</b>	<b>3D SHOW H135-220-EXC</b>
EXC*, inkl. Seitenteile und ohne Frontpaneel					
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>					
außen (B x T x H)	1172 x 1104 x 1350	1502 x 1104 x 1350	1667 x 1104 x 1350	1832 x 1104 x 1350	2162 x 1104 x 1350
<b>LEISTUNGSDATEN</b>					
Bruttoinhalt	824 l	1083 l	1212 l	1341 l	1600 l
Nettoinhalt	147 l	193 l	216 l	239 l	285 l
Fassungsvermögen	12 x 5,0 l	16 x 5,0 l	18 x 5,0 l	20 x 5,0 l	24 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	8 x 5,0 l (flach)	10 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	12 x 5,0 l (flach)	16 x 5,0 l (flach)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>					
Kälteleistung	1740 W / VT -37 °C	2470 W / VT -37 °C	2780 W / VT -37 °C	3600 W / VT -37 °C	3950 W / VT -37 °C
Kältemittel	Expansionsventil R-452A vorinstalliert				
<b>TEMPERATURANGABEN</b>					
Bereich	-16 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF				
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)				
<b>VERKLEIDUNG</b>					
innen	Innenwanne aus CNS 1.4301				
<b>BESTELINFOS</b>					
Artikel-Nr.	4534001351201	4534001351551	4534001351701	4534001351901	4534001352201
Verkaufspreis	<b>18.472,00 €</b>	<b>21.345,00 €</b>	<b>22.255,00 €</b>	<b>22.856,00 €</b>	<b>23.628,00 €</b>
<b>VARIANTEN</b>					
	Code	Ausführung	Preis in €		
3D SHOW H135-120-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	auf Anfrage		
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	22.763,00		
3D SHOW H135-155-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	auf Anfrage		
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	26.200,00		
3D SHOW H135-170-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	auf Anfrage		
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	27.255,00		
3D SHOW H135-190-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	auf Anfrage		
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	28.332,00		
3D SHOW H135-220-EXC	AIR-WATER	inkl. luft- / wassergekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	auf Anfrage		
	AIR	inkl. luftgekühlter, hermetischer Maschine bis 20 m Leitungsverlegung, R-452A	29.124,00		
<b>SONDERZUBEHÖR</b>					
		Artikel-Nr.	Preis in €		
Frontpaneel RAL Farbton 3DSHOW 120		4534751208882	1.260,00		
Frontpaneel RAL Farbton 3DSHOW 155		4534751558882	1.573,00		
Frontpaneel RAL Farbton 3DSHOW 170		4534751708882	1.718,00		
Frontpaneel RAL Farbton 3DSHOW 190		4534751908882	1.909,00		
Frontpaneel RAL Farbton 3DSHOW 220		4534752208882	2.175,00		
Frontpaneel Standard 3DSHOW 120		4534751208881	980,00		
Frontpaneel Standard 3DSHOW 155		4534751558881	1.270,00		
Frontpaneel Standard 3DSHOW 170		4534751708881	1.391,00		
Frontpaneel Standard 3DSHOW 190		4534751908881	1.559,00		
Frontpaneel Standard 3DSHOW 220		4534752208881	1.802,00		
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,0 l, für Serie SUPERSHOW und 3D SHOW, B x T x H in mm: 165 x 360 x 120		453991000006	32,00		
Polycarbonat-Eisschale, transparent, 5,0 l, für Serie SUPERSHOW und 3D SHOW, B x T x H in mm: 250 x 360 x 80		453991000007	32,00		
Waffelhalter, grau		453390900802	226,00		



Serie ONESHOW

## Speiseisvitrine Serie ONESHOW

steckerfertig, mit Umluftkühlung

- steckerfertige Speiseisvitrine mit Umluftkühlung
- für Kühlung und Präsentation von Speiseeis geeignet
- Innenwanne aus Edelstahl
- außen mitteldichte Faserplatten
- ONESHOW STAND-ALONE: 2 getrennt steuerbare Abteile, bedienseitig 2 getrennt regelbare elektronische Steuerungen für 2 getrennte hermetische Kompressoren
- ONESHOW BUILT-IN: 1 Abteil, bedienseitig elektronische Steuerungen für 1 hermetischen Kompressor
- rundum Antibeschlag-Verglasung, nach oben zu öffnende Scheibe aus Sicherheitsglas
- Energiesparisolierung, 60 mm
- LED-Innenbeleuchtung unter der Arbeitsfläche und an der Front
- automatisch zeitlich gesteuerte Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung durch Zyklusinversion

Hinweis:

Alle Geräte der Serie ONESHOW sind auch als PASTRY-Version für die Kühlung von Kuchen preisgleich erhältlich.

Die ONESHOW BUILT-IN ist für eine Side-by-Side-Aufstellung geeignet.

ONESHOW BUILT-IN: Gegen Aufpreis besteht die Möglichkeit der Aufrüstung zur Version TB / TN (Sonderzubehör), die die Umschaltung des Temperaturbereichs zur Kühlung von Kuchen oder Speiseeis erlaubt.



ONESHOW BUILT-IN - Anwendungsbeispiel  
2 x BUILT-IN Side-by-Side-Aufstellung mit bauseitiger Verkleidung



ONESHOW STAND-ALONE

## Speiseeisvitrine Serie ONESHOW

steckerfertig, mit Umluftkühlung

	<b>ONESHOW STAND-ALONE</b>	<b>ONESHOW BUILT-IN REGULAR</b>	<b>ONESHOW BUILT-IN LARGE</b>
steckerfertig, mit Umluftkühlung			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	3420 x 740 x 960	1200 x 740 x 960	1705 x 740 x 960
innen (B)	2 x 1160	1160	1665
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Bruttoinhalt	545 l	273 l	402 l
Nettoinhalt	138 l	69 l	102 l
Fassungsvermögen	6 + 6 x 5,0 l	6 x 5,0 l	9 x 5,0 l
Eisschalen (wahlweise)	4 + 4 x 5,0 l (flach) 10 + 10 x 3,5 l (rund, auf Anfrage)	4 x 5,0 l (flach) 10 x 3,5 l (rund, auf Anfrage)	6 x 5,0 l (flach) 16 x 3,5 l (rund, auf Anfrage)
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert	2000 W / 230 V	1000 W / 230 V	1650 W / 230 V
Kälteleistung	1740 W / VT -35 °C	870 W / VT -35 °C	1300 W / VT -35 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 1000 g	R-452A	
Energieverbrauch	37,8 kWh / 24h	18,9 kWh / 24h	30,5 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Bereich	-20 bis +2 °C bei 30 °C UT und 55 % RF		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	450 kg / 410 kg	250 kg / 210 kg	320 kg / 280 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	mitteldichte Faserplatten		
innen	Innenwanne aus Edelstahl		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4535209603422	4535009601202	4535009601702
Verkaufspreis	<b>15.237,00 €</b>	<b>6.998,00 €</b>	<b>8.016,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert			4877020120
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert			4877025080
TB / TN (werkseitig) für Serie ONESHOW, Aufpreis für wechselbaren Temperaturbereich (Kühlung / Tiefkühlung)			453500960001
Verkleidung CORIAN, Aufpreis für Außenverkleidung, für ONESHOW STAND-ALONE, verschiedene Farbtöne möglich, bitte sprechen Sie uns an.			453520960220
Verkleidung FENIX, Aufpreis für Außenverkleidung, für ONESHOW STAND-ALONE, verschiedene Farbtöne möglich, bitte sprechen Sie uns an.			453520960230
Verkleidung WOOD, Aufpreis für Außenverkleidung, für ONESHOW STAND-ALONE, verschiedene Farbtöne möglich, bitte sprechen Sie uns an.			453520960210
			<b>Preis in €</b>
			21,00
			20,00
			511,00
			4.091,00
			4.091,00
			2.659,00



ONESHOW BASE LARGE (auf Anfrage erhältlich)





**PastrySUPERSHOW**  
inkl. Seitenteilen im  
pulverbeschichtetem Chromstahl-Optik  
(Abbildung ähnlich: Gerät wird mit 2  
Zwischenetagen geliefert)



## Kuchenvitrine Serie PastrySUPERSHOW

steckerfertig oder EXC\*, Umluftkühlung, gekühlte Auslagefläche und 2 ungekühlte Etagen, gerade Verglasung

- steckerfertige oder EXC\*-Kuchenvitrine mit Umluftkühlung
- Arbeitsplatte und Auslagefläche aus leicht zu reinigendem Chromstahl
- Innenwanne aus CNS 1.4301
- außen: Unterbau im pulverbeschichtetem Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look, ähnlich RAL 9006
- Antibeschlag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, zur servicefreundlichen Bestückung und Reinigung kippbar, bedienseitig serienmäßig mit Plexiglas-Schiebescheiben
- helle Innenbeleuchtung mit chromfarbener Lampenabdeckung unter der Zahlplatte und den beiden ungekühlten Zwischenetagen
- Energiesparisolierung, 50 mm
- bedienseitig mit elektronischer Steuerung, digitale Temperaturanzeige im Warenbereich
- automatische Abtauung durch Kompressorstop, automatische Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- 45° Außenecke auf Anfrage erhältlich

Hinweis:

Frontpaneele in verschiedenen Farben und Dekor-Varianten nicht im Lieferumfang enthalten.

Version EXC\* mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A.

Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Wichtig:

Die Version EXC\* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft / Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter nutzbar. Ab einer Kühlmittel-Leitungsverlegung über 20 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage.

\*EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

ACHTUNG:

Bedingt durch die Kältemittelumstellung waren bei Drucklegung die technischen Daten nicht vollständig vorhanden. Bitte informieren Sie sich über die Geräte auf unserer Webseite unter [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de).





DLT 80

## Speiseeisvitrine DLT 80

steckerfertig, Umluftkühlung, einbaufähig

- steckerfertige Umluft-Eisvitrine mit patentierter Querstrom-Luftführung\*
- Doppelreihen-Auslage mit nur 819 mm Korpus-tiefe für Eisschalen mit einer Höhe von bis zu 120 mm
- einbaufähig, Belüftung bedienseitig
- außen Edelstahl, verzinktes Stahlblech
- innen Edelstahl
- Seitenscheiben aus Glas, beheizt
- LED-Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, bis zu 45 mm
- 2 elektronische Steuerungen für 2 getrennt voneinander regelbare Temperaturbereiche
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- serienmäßig bedienseitig mit Schiebescheiben und Nachtabdeckung

Hinweis:

\*Patentierter Querstrom-Luftführung: ausgehend von den Seiten zur Mitte der Ausstellfläche

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

<b>DLT 80 VG 117-1250</b>	
steckerfertig, Umluftkühlung, einbaufähig	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	1250 x 819 x 1170
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Bruttoinhalt	188 l
Nettoinhalt	130 l
Aufnahme (wahlweise)	12 x 5,0 l Eisschale 8 x 5,0 l flache Eisschale
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert	1350 W / 230 V
Abtauphase	1240 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g
Energieverbrauch	18,2 kWh / 24h
<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Bereich	-20 bis -14 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Netto	150 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>	
außen	Edelstahl
innen	Edelstahl
<b>BESTELLINFOS</b>	
Artikel-Nr.	453121001
Verkaufspreis	<b>8.585,00 €</b>



Edelstahl-Eisschalen

## Edelstahl-Eisschale

EDELSTAHL-EISSCHALE				
	4,7 L	5,0 L	5,0 L FLACH	6,5 L
seidenmatt poliert				
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	260 x 160 x 170	360 x 165 x 120	360 x 250 x 80	360 x 165 x 150
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Nettoinhalt	4,7 l	5,0 l	6,5 l	
<b>VERKLEIDUNG</b>				
außen	CNS 1.4301			
innen	CNS 1.4301			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	4877130170	4877020120	4877025080	4877020150
Verkaufspreis	19,00 €	21,00 €	20,00 €	31,00 €

EDELSTAHL-EISSCHALE			
	8,0 L	9,0 L	10,5 L
seidenmatt poliert			
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	360 x 250 x 120	360 x 165 x 180	360 x 250 x 150
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Nettoinhalt	8,0 l	9,0 l	10,5 l
<b>VERKLEIDUNG</b>			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	4877025120	4877020170	4877025150
Verkaufspreis	30,00 €	31,00 €	41,00 €



Portionierspüle Typ 54



Portionierspüle Typ 5416



Edelstahl-Halterung für  
Portionierspüle Typ 54 und 5416  
(Spüle nicht im Lieferumfang enthalten)



Schwammablage für  
Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416

## Portionierspüle Serie 54

Edelstahl, einbaufähig,

je nach Modell mit regelbarem Wasserdurchlauf oder mit Portionierdusche und Wasserablauf

- Edelstahl-Einbau-Portionierspüle mit regelbarem Wasserdurchlauf (Typ 54) oder mit Portionierdusche (Typ 5416)
- inkl. Standrohr und robuster Kunststoff-Abklopfkante
- Typ 54: Wasserzulauf CU-Rohr, Ø in mm: 8, mit Quetschverschraubung
- Typ 5416: Wasserzulauf 3/8 Zoll-Innengewinde am serienmäßigen Kugelhahn
- Wasserablauf über 3/4 Zoll-Schlauch oder Geschirrspüler-Abflussschlauch

Hinweis: Bauseitig ist gemäß DVGW ein Rückschlagventil für den Wasserzulauf erforderlich

	<b>PORTIONIERSPÜLE TYP 54</b>	<b>PORTIONIERSPÜLE TYP 5416</b>	<b>SCHWAMMABLAGE</b>
	Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	270 x 110 x 115	270 x 110 x 115	
Einlassausschnitt (B x T)	253 x 94	253 x 94	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto / Netto	0,8 kg / 0,8 kg	1,4 kg / 1,2 kg	
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	48812754	4881275416	48812751
Verkaufspreis	<b>118,00 €</b>	<b>281,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>			<b>Artikel-Nr.</b>
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modell MILLENNIUM			48812703
Edelstahl-Halterung, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, Modelle ISETTA / FUJI / SAMOA / ISABELLA / BERMUDA			48812702
			<b>Preis in €</b>
			70,00
			62,00

## Eishörnchensilo Serie EHS



EHS 808

	<b>EHS 808</b>	<b>EHS 4</b>	<b>EHS 8</b>	<b>EHS 9</b>	<b>EHS 12</b>
entnehmbares Krümelblech, Lochanzahl 8 x Ø in mm: 26 3 x Ø in mm: 31		4 Hörnchenhalter	8 Hörnchenhalter	9 Hörnchenhalter	12 Hörnchenhalter
Fläche B x T x H in mm: 240 x 120 x 480		Fläche B x T x H in mm: 135 x 135 x 500	Fläche B x T x H in mm: 250 x 130 x 500	Fläche B x T x H in mm: 200 x 200 x 500	Fläche B x T x H in mm: 260 x 200 x 600
inkl. Wandaufhängung aus CNS 1.4301		Standmodell, Plexiglas (5 mm) und CNS 1.4301			

<b>BESTELINFOS</b>					
Artikel-Nr.	488127808	488127204	488127208	488127209	488127212
Verkaufspreis	<b>171,00 €</b>	<b>195,00 €</b>	<b>262,00 €</b>	<b>285,00 €</b>	<b>358,00 €</b>



Anwendungsbeispiel



Modell EHS 4



Modell EHS 8



Modell EHS 9



Modell EHS 12



GELO BOX W

## Gewerbetiefkühlschrank GELOBOX W

statische Kühlung, für bis zu 66 Eisschalen à 5 l

- Eiscremelagerschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- zur Aufnahme von bis zu 66 Eisschalen à 5 l (B x T x H in mm: 360 x 165 x 120)
- außen: verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß (RAL 9003)
- innen: verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung in weiß (RAL 9003)
- selbstschließende Volltür, Türanschlag rechts, Griffmulde
- Schloss
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- manuelle Abtauung
- eingeschäumter Verdampfer
- wartungsfreundliches Kälteaggregat unten außerhalb des Innenraums angeordnet
- Lüfter separat zuschaltbar
- serienmäßig mit 5 rilsanierten Tragrosten, B x T in mm: 650 x 535 (inkl. je 4 Halter, 4 Rollen und 2 justierbaren Stellfüßen)

### GELO BOX W

statische Kühlung, für bis zu 66 Eisschalen à 5 l

ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	667 x 895 x 2054	
innen (B x T x H)	547 x 775 x 1553	
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	658 l	
Nettoinhalt	523 l	
Aufnahme (wahlweise)	bis zu 66 x 5,0 l Eisschale	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	310 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-290 / 110 g	
Energieverbrauch	7,48 kWh / 24h	
Geräuschpegel	55 dB	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-15 bis -25 °C	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	126 kg / 117 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung	
innen	verzinktes Stahlblech mit Pulverlackbeschichtung	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4539001050000049	
Verkaufspreis	<b>2.157,00 €</b>	
SONDERZUBEHÖR		
	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen für GELO BOX	4539001050000053	14,00
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert	4877025150	41,00
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170, seidenmatt poliert	4877130170	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	4877020120	21,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert	4877025080	20,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert	4877020150	31,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert	4877025120	30,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170, seidenmatt poliert	4877020170	31,00
Eiscreme-Kit für GELO BOX	4539001050000052	241,00
Tragrost für GELO BOX	4539001050000051	35,00



GELO BOX CNS

## Gewerbetiefkühlschrank GELOBOX CNS

statische Kühlung, für bis zu 66 Eisschalen à 5 l

- Eiscremelagerschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- zur Aufnahme von bis zu 66 Eisschalen à 5 l (B x T x H in mm: 360 x 165 x 120)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- selbstschließende Volltür, Türanschlag rechts, Griffmulde
- Schloss
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- manuelle Abtauung
- eingeschäumter Verdampfer
- wartungsfreundliches Kälteaggregat unten außerhalb des Innenraums angeordnet
- Lüfter separat zuschaltbar
- serienmäßig mit 5 rilsanierten Tragrosten, B x T in mm: 650 x 535 (inkl. je 4 Halter, 4 Rollen und 2 justierbaren Stellfüßen)

### GELO BOX CNS

statische Kühlung, für bis zu 66 Eisschalen à 5 l

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	667 x 895 x 2054
innen (B x T x H)	547 x 775 x 1553

LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	658 l
Nettoinhalt	523 l
Aufnahme (wahlweise)	bis zu 66 x 5,0 l Eisschale

TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	310 W / 230 V
Kältemittel / Menge	R-290 / 110 g
Energieverbrauch	7,48 kWh / 24h
Geräuschpegel	55 dB

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-15 bis -25 °C
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Netto	117 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	4539001050000050
Verkaufspreis	<b>2.359,00 €</b>

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschienen für GELO BOX	4539001050000053	14,00
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert	4877025150	41,00
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170, seidenmatt poliert	4877130170	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	4877020120	21,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert	4877025080	20,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert	4877020150	31,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert	4877025120	30,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170, seidenmatt poliert	4877020170	31,00
Eiscreme-Kit für GELO BOX	4539001050000052	241,00
Tragrost für GELO BOX	4539001050000051	35,00



LABOR 70 RS-TB-CNS

## Eiscreme-Lagerschrank LABOR 70 RS-TB-CNS

statische Kühlung, für bis zu 66 Eisschalen à 5 l

- Eiscremelagerschrank mit statischer Kühlung, steckerfertig
- zur Aufnahme von bis zu 66 Eisschalen à 5 l (B x T x H in mm: 360 x 165 x 120)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- selbstschließende Volltür, Türanschlag rechts, wechselbar, aufgesetzte Griffleiste
- Schloss, Magnetdichtung(en)
- Energiesparisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- manuelle Abtauung durch Geräteabschaltung und Tauwasserablauf mittels Stopfen
- wartungsfreundliches Kälteaggregat oben außerhalb des Innenraums angeordnet
- Lüfter separat zuschaltbar
- serienmäßig mit 5 Chromstahl-Tragrosten, B x T in mm: 720 x 534 (inkl. je 4 Halter und 4 Rollen, davon 2 feststellbar)

### LABOR 70 RS-TB-CNS

statische Kühlung, für bis zu 66 Eisschalen à 5 l

ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	670 x 980 x 2090	
innen (B x T x H)	550 x 800 x 1470	
Tiefe bei geöffneter Tür	1595	
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	668 l	
Nettoinhalt	551 l	
Aufnahme (wahlweise)	bis zu 65 x 5,0 l Eisschale bis zu 41 x 9,0 l Eisschale	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	560 W / 230 V	
Kältemittel / Menge	R-290	
Energieverbrauch	7,7 kWh / 24h	
Geräuschpegel	55 dB	
TEMPERATURANGABEN		
Bereich	-18 bis -20 °C	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	160 kg / 148 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	4531475400162	
Verkaufspreis	<b>2.949,00 €</b>	
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
CNS-Tragrost für Serie LABOR, B x T in mm: 720 x 534, inkl. 4 Halter	453100000100	65,00
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert	4877025150	41,00
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170, seidenmatt poliert	4877130170	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	4877020120	21,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert	4877025080	20,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert	4877020150	31,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert	4877025120	30,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170, seidenmatt poliert	4877020170	31,00





Eiscreme-Lagerschrank ICE 740 SUPER mit Umluftkühlung zur Lagerung von bis zu 54 Eisschalen

## Eiscreme-Lagerschrank ICE 740 SUPER

Umluftkühlung, für bis zu 54 Eisschalen

- Eiscremelagerschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Volltür, Schloss, Magnetdichtung(en), selbstschließend, Türanschlag rechts, wechselbar
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 60 mm
- elektrische Abtauung
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- Griffleiste
- Das Gerät ist ideal zur Aufnahme von Eisschalen auf Tragrosten 650 x 530 mm geeignet.
- serienmäßig mit 5 Tragrosten, CNS, B x T in mm: 650 x 530
- Verdampfer im Innenraum

Hinweis:

Für den nachträglichen Umbau des Türanschlages ist ein Wechselkit (Sonderzubehör) zwingend erforderlich.

### ICE 740 SUPER

Umluftkühlung, für bis zu 42 Eisschalen à 5 l

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	740 x 898 x 2070
innen (B x T x H)	620 x 715/760 x 1475
Tiefe bei geöffneter Tür	1610

LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	740 l
Nettoinhalt	560 l
Aufnahme (wahlweise)	bis zu 54 x 5,0 l Eisschale

TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	1850 W / 230 V
Kälteleistung	1300 W / VT -23,3 °C
Kältemittel / Menge	R-452A
Energieverbrauch	4621 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	G
Geräuschpegel	49 dB
Schutzart	IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm

TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-12 bis -30 °C
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	204 kg / 184 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	4743007401
Verkaufspreis	<b>5.099,00 €</b>

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
ICE 740 SUPER	T-L	Türanschlag links	5.099,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Auflageschiene (1 Stk.) für ICE 740	474FR1231430	43,00
Edelstahl-Eisschale 10,5 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 150, seidenmatt poliert	4877025150	41,00
Edelstahl-Eisschale 4,7 l, B x T x H in mm: 265 x 160 x 170, seidenmatt poliert	4877130170	19,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, seidenmatt poliert	4877020120	21,00
Edelstahl-Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 80, seidenmatt poliert	4877025080	20,00
Edelstahl-Eisschale 6,5 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 150, seidenmatt poliert	4877020150	31,00
Edelstahl-Eisschale 8,0 l, B x T x H in mm: 360 x 250 x 120, seidenmatt poliert	4877025120	30,00
Edelstahl-Eisschale 9,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 170, seidenmatt poliert	4877020170	31,00
GN-Tragrost 2/1, CNS, B x T in mm: 650 x 530	474020104	105,00
GN-Tragrost 2/1, grau rilsaniert, B x T in mm: 650 x 530	474020103	33,00
Rädersatz (4 Stk.), Ø x H in mm: 100 x 127, 2 Rollen mit Bremsen	474020106	250,00
Wechselkit für Türanschlag, Kühl- / Tiefkühlschränke	474600901	141,00





ELF 680

## Eiscreme-Lagerschrank ELF 680

mit Umluftkühlung, für GN 2/1,  
für die Aufnahme von ca. 54 Eisschalen à 5 l geeignet

- Eiscremelagerschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- zur Aufnahme von bis zu 54 Eisschalen à 5 l (B x T x H in mm: 360 x 165 x 120) geeignet
- außen und innen: CNS 1.4301 (Monostruktur)
- selbstschließende Volltür, ab 90° feststehend, Türanschlag rechts, wechselbar
- Schloss, Griffmulde, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung, bis zu 75 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, HACCP-Kontrollfunktion über akustische und visuelle Alarmer
- automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis
- automatische Tauwasserverdunstung
- Kälteaggregat außerhalb des Innenraums angeordnet
- serienmäßig mit 6 Tragrosten, (inkl. 6 Paar Auflageschienen in CNS 1.4301)
- höhenverstellbare runde CNS-Füße, von 105 bis 155 mm regulierbar

### ELF 680

mit Umluftkühlung, für GN 2/1,  
für die Aufnahme von ca. 54 Eisschalen à 5 l geeignet

ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	750 x 900 x 2040
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	682 l
Nettoinhalt	540 l
TECHNISCHE DATEN	
Kälteleistung	1054 W / VT -23 °C
Kältemittel / Menge	R-452A / 700 g
Energieverbrauch	3292 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E
Geräuschpegel	62 dB
TEMPERATURANGABEN	
Bereich	-12 bis -24 °C bei 40 °C UT und 40 % RF
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto / Netto	172 kg / 155 kg
VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	458300100
Verkaufspreis	<b>4.395,00 €</b>



NC41G



benutzerfreundliches 5" Full-Touch-Display

## Eiscreme-Lagerschrank NC41G und NC81G

für bis zu 60 5 l-Eisbehälter, steckerfertig

- Eiscremelagerschrank mit Umluftkühlung, steckerfertig
- Innenraum mit abgerundeten Ecken zur Aufnahme von bis zu 60 5,0 l-Eisbehälter
- für bis zu 9 Tragroste B x T in mm: 600 x 730 und 1 Bodenrost
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- selbstschließende Volltür, ab 100° feststehend
- Türanschlag rechts, nur per Umbaukit (Sonderzubehör) wechselbar
- Schloss, Griffleiste, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- 5" Full-Touch-Display, gesondert einstellbare Luftfeuchtigkeit (40 - 95 %)
- beschichteter Verdampfer
- Energiespar-Lüfter mit regelbarer Geschwindigkeit, indirekte Umluft durch Luftverteilungskanal
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 85 mm
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung mittels Heißgas
- serienmäßig mit 5 Paar CNS-Auflageschienen und 5 Lochblechen
- 4 höhenverstellbare Stellfüße (von 97 bis 195 mm regulierbar), CNS

Hinweis: Für Wartungszwecke ist ein Mindestabstand von 500 mm über dem Gerät einzurechnen.

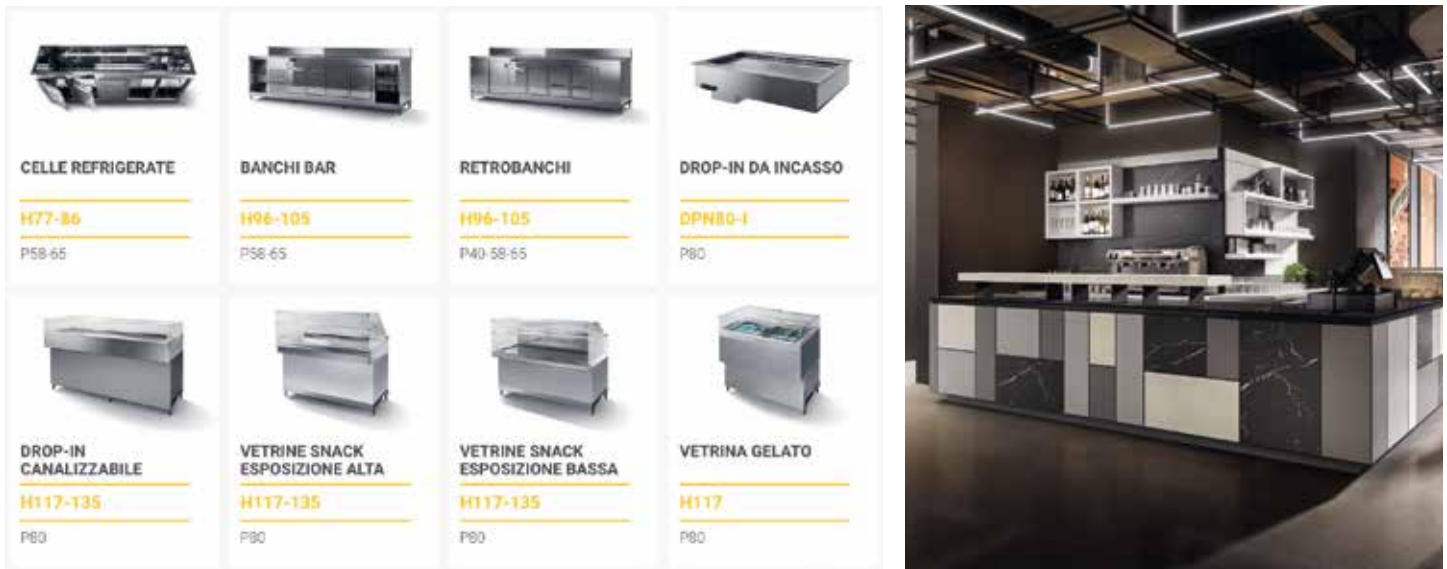
	NC41G	NC81G
für bis zu 60 5 l-Eisbehälter, steckerfertig		
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	790 x 915 x 2110	790 x 1030 x 2110
innen (B x T x H)	620 x 766 x 1510	620 x 820 x 1510
Tiefe bei geöffneter Tür	1645	1760
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Nettoinhalt	677 l	
Aufnahme (wahlweise)	60 x 5,0 l Eisschale 9 Tragroste + 1 Bodenrost, B x T in mm: 600 x 730	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert	622 W / 230 V	
Kälteleistung	594 W / VT -30 °C	
Kältemittel / Menge	R-290 / 150 g	
Energieverbrauch	6,36 kWh / 24h 2540 kWh / Jahr	6,36 kWh / 24h 2321 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C	
Lautstärke	<70 dB	
Schutzart	IP54 - spritzwassergeschützt	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Bereich	-30 bis -12 °C bei 43 °C UT und 60 % RF	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto / Netto	195 kg / 171 kg	206 kg / 171 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	474600400605	474600400606
Verkaufspreis	<b>4.945,00 €</b>	<b>5.298,00 €</b>
<b>SONDERZUBEHÖR</b>		Artikel-Nr.      Preis in €
Umbaukit für Türanschlagwechsel		474BN2193900      256,00



# ABACO: 3 SILBEN = EIN KOMPLETTES SORTIMENT

ABACO by ISA ist ein komplettes Sortiment, mit dem Sie jede Layoutlösung für Ihre Shopidee verwirklichen können. Egal ob Bar, Eisdiele, Konditorei, Bäckerei, Snackbar oder Selbstbedienungsrestaurant: Die verschiedenen Module lassen sich in jedes System implementieren.

Mit zeitlosem Design, hochwertigen Materialien, Energieeffizienz und Nachhaltigkeit durch die Verwendung natürlicher Kältemittel wie R290 antwortet ABACO auf die globalen Herausforderungen unserer Zeit und garantiert Ihnen die Langlebigkeit Ihrer Investition. Sprechen Sie uns an!













# BERATER, PARTNER, NORDCAP!

## Beratung & Expertenwissen von Beginn der Planung an!

Ob Planer, Fachhändler oder Anwender – Wir vermitteln Expertenwissen. Um Gastronomieprojekte perfekt verwirklichen zu können, denken wir in Konzepten und stehen Ihnen von der Planung bis zur Umsetzung als Berater mit unserer Expertise zur Seite.

Als Großhändler für gewerbliche Kühl-, Koch- und Spültechnik bieten wir ein breites Produktportfolio für eine Vielzahl von Branchen an. Ob für die Gemeinschaftsverpflegung, Systemgastronomie, Imbiss, Bäckerei und Konditorei, Hotellerie und vieles mehr: NordCap liefert für jeden Bedarf das passende Equipment. Vom preisbewussten Basisprogramm bis hin zur Premiumausstattung. Dabei sind wir nicht einfach als Großhändler für die Bereitstellung der Geräte zuständig, sondern verstehen uns darüber hinaus als Berater und Ideengeber zur gemeinsamen Umsetzung Ihrer Konzepte.

Hohe konzeptionelle Ansprüche erfordern eine hohe Qualität in der Umsetzung. Die bieten wir Ihnen sowohl mit unserer Manpower, als auch mit unserem Sortiment. Zwei eigene Lager stellen eine schnelle und reibungslose Lieferfähigkeit sicher. Darüber hinaus können wir durch unsere umfangreiche Produktdatenbank eine kurzfristige Bereitstellung von Informationen von über 6.500 Katalogprodukten gewährleisten.

Für den deutschen Markt ist NordCap Exklusivpartner der Hersteller MORETTI FORNI, ZANUSSI PROFESSIONAL, ALPENINOX, FOGAL und ISA.

Eine bestmögliche Beratung bieten wir Ihnen durch unser Experten-Team.

**Sprechen Sie uns an, wir freuen uns über Ihren Anruf oder Ihre E-Mail!**



**Eric Busch**  
Verkaufsleiter Konzepte

**Kontakt**  
mobil: +49 163 8440399  
E-Mail: eric.busch@nordcap.de



**Jochen Diez**  
Produktmanager Ladenbau  
Innenarchitekt bdia

**Kontakt**  
mobil: +49 172 4697387  
E-Mail: jochen.diez@nordcap.de



**Christian Gaisbauer**  
Planung Sonderbau & Planerbetreuung

**Kontakt**  
mobil: +49 173 1069224  
E-Mail: christian.gaisbauer@nordcap.de



**Elmar Heidenthal**  
Produktmanager Cook & Chill  
Systemberater Großküchentechnik

**Kontakt**  
mobil: +49 173 8564994  
E-Mail: elmar.heidenthal@nordcap.de



**Maren Klose**  
Produktmanagerin Speiseeistechnik

**Kontakt**  
mobil: +49 172 1599763  
E-Mail: maren.klose@nordcap.de



**Siegfried Schweizer**  
Produktmanager Pizzatechnik &  
Regenerationstechnik

**Kontakt**  
mobil: +49 171 7144966  
E-Mail: siegfried.schweizer@nordcap.de

# AUS TECHNIK WIRD GASTFREUNDSCHAFT

by NordCap

## Finanzen/Service

**28307 Bremen**  
Thalendorstraße 15  
Tel.+49 421 48557-0  
Fax+49 421 488650  
bremen@nordcap.de

## Vertrieb Ost

**12681 Berlin**  
Wolfener Straße 32/34, Haus K  
Tel.+49 30 936684-0  
Fax+49 30 936684-44  
berlin@nordcap.de

## Vertrieb West

**40699 Erkrath**  
Max-Planck-Straße 30  
Tel.+49 211 540054-0  
Fax+49 211 540054-54  
erkrath@nordcap.de

## Vertrieb Nord

**21079 Hamburg**  
Großmoorbogen 5  
Tel.+49 40 766183-0  
Fax+49 40 770799  
hamburg@nordcap.de

## Vertrieb Süd

**55218 Ingelheim**  
Hermann-Bopp-Straße 4  
Tel.+49 6132 7101-0  
Fax+49 6132 7101-20  
ingelheim@nordcap.de



Alle Preise empf. Verkaufspreise zzgl. gesetzl. USt. und TVP

Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten | Die dargestellten Farben können vom Originalfarbton abweichen

[www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)