

**PROFESSIONELL**

**LAGERN**

**VORBEREITEN**

**GAREN**

**KALT & WARM PRÄSENTIEREN**

**NordCap®**

**NEUHEITEN.**

**2023.2024**

## PIKTOGRAMM LEGENDE



steckerfertig



Temperaturbereich



besonders gut für  
Fleischkühlung geeignet



eigengekühlt,  
ohne Stecker



besonders starke  
Isolierung  $\geq 75$  mm



speziell für Fisch und  
Meeresfrüchte



zum Anschluss an ein  
zentrales Kälteaggregat / EXC



geräuscharm



besonders gut für  
Molkereiprodukte geeignet



Elektrogerät



Elektriker  
erforderlich



speziell für Obst und Gemüse



Stromanschluss erforderlich  
3|N|PE 400 V



Montageaufwand  
erforderlich



besonders gut für  
Konditoreiprodukte geeignet



Gasanschluss  
erforderlich



Übermaß, Abladehilfe  
vor Ort erforderlich



speziell für die Kühlung von  
Schokolade und Pralinen



Wasseranschluss  
erforderlich



Staplerservice  
€ 190,00 (netto)



speziell für Speiseeis



Weichwasseranschluss  
erforderlich



Montageservice  
verfügbar



Getränkekühlung



Warmwasseranschluss  
erforderlich



Einwaschservice  
verfügbar



Weinkühlung bzw.  
Weintemperierung



Wasserablauf  
erforderlich

Alle Preise empf. Verkaufspreise zzgl. gesetzl. USt. und anteilige Transport- und Mautpauschale gemäß AGB Ziffer V.2. | Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Die dargestellten Farben können vom Originalfarbton abweichen. Die Produktabbildungen sind ggf. Beispielabbildungen für weitere Modellgrößen. Es gelten unsere allgemeinen AGB, einzusehen unter [www.nordcap.de/agb](http://www.nordcap.de/agb)



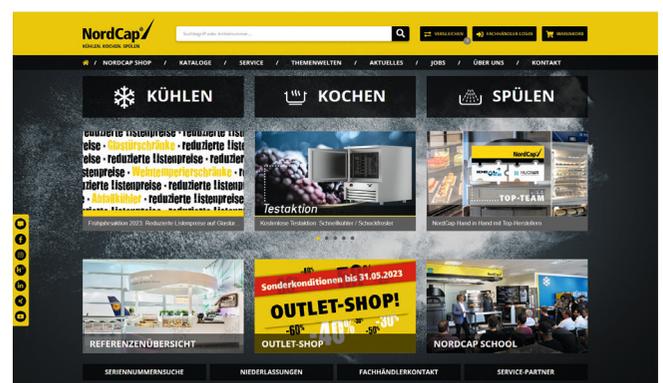
[www.nordcap.de/agb](http://www.nordcap.de/agb)

Preise, Produktneuheiten, Informationen & vieles mehr

### Immer tagesaktuell auf [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)

Besuchen Sie uns im Netz. Hier halten wir neben tagesaktuellen Preisen und Produktdaten in unserem Web-Shop viele weitere spannende Features und Inhalte für Sie bereit:

- Filter- und Vergleichsoptionen von Produkten
- Kontaktmöglichkeiten zu unseren Spezialisten bei besonders beratungsintensiven Produkten
- Inspiration durch unsere Referenzen und Themenwelten
- alles rund um unsere Service-Leistungen
- Veranstaltungskalender unserer NordCap School
- Messe- & Branchennews
- und vieles mehr





## UNSERE NEUHEITEN IM ÜBERBLICK

### GEWERBEKÜHL- & -TIEFKÜHLSCHRÄNKE

Serie UKU W	2
Modell TK 550 W	6

### EIN- & DURCHFAHRKÜHL- & -TIEFKÜHLSCHRÄNKE

Serie EKM / EKO	3
Serie DKM / DKO	5
Serie ETM / ETO	7
Serie DTM / DTO	9

### RÜCKSTELLPROBENSCHRANK

Modell RGS 308	10
----------------	----

### MULTIFUNKTIONALE KOCH- & BELEGSTATIONEN

Serie MAKE ART 160	11
--------------------	----

### WEINTEMPERIERERSCHRÄNKE

Serie VAR	16
-----------	----

### MINIBARS

Serie TM-G	22
------------	----

### GETRÄNKE-SELBSTBEDIENUNGSVITRINE

Modell COOL BOTTLE 60-E RG	23
----------------------------	----

### KÜHLVITRINEN

Serie KÜHLTURM	24
Serie GREEN HCOE	26

### KÜHLINSEL

Modell UKW 135-E	30
------------------	----

### WÄRMEVITRINEN

Serie DEEP COMFORT GE-183-44	31
Serie HOT VARIO	32

### KOMBINATIONSVITRINEN

Serie VARIO FOOD COUNTER SWITCH	34
---------------------------------	----

### KONVEKTIONS-/ MIKROWELLENÖFEN

Serie SPEED 'N' HEAT	35
----------------------	----

### MIX- & EMULGIERGERÄT

Modell ALLMIX ML 15	36
---------------------	----

### SPEISEEISVITRINEN

Serie ELEGANCE ST	38
-------------------	----

### EISCREME-LAGERSCHRANK

Modell MASTER ICE	39
-------------------	----

## Gewerbekühlschrank Serie UKU W

- 1 x Volltür, Schloss, selbstschließend, Aluminium-Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige

- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Deaktivierung des Axialgebläses bei Türöffnung
- Temperaturbereich über Thermostat stufenlos regelbar



UKU 575 W

	UKU 575 W	UKU 645 W
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	747 x 769 x 1818	747 x 769 x 2018
innen (B x T x H)	620 x 531 x 1460	620 x 531 x 1660
Tiefe bei geöffneter Tür	1468	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Abstell- und Lagerfläche	4 x Tragrost, bis zu 60 kg belastbar 1 x Bodenrost	5 x Tragrost, bis zu 60 kg belastbar 1 x Bodenrost
Nettoinhalt	419 l	479 l
Bruttoinhalt	571 l	655 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert (Elektro)	2,0 kW   230 V   1N   50 Hz	
Energieeffizienzklasse	C	
Energieverbrauch (annum)	576 kWh/annum	603 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	1,58 kWh/24 h	1,65 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a   70 g	R-600a   75 g
Geräuschpegel	49 dB	
Absicherung	2,0 A	
Temperatur-Klassifizierung	M1 - zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten	
<b>EIGENSCHAFTEN</b>		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	1 bis 15 °C bei 40 °C UT und 40 % RF	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto   Netto	87 kg   78 kg	93 kg   84 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, weiß	
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 57	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	405257500	405264500
Verkaufspreis	<b>2.275,00 €</b>	<b>2.516,00 €</b>

### SERIENZUBEHÖR

	405257500	405264500
Bodenrost, weiß rilsaniert	1	1
Füße, CNS, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 180	4	4
Tragrost, weiß rilsaniert, B x T in mm: 650 x 530	4	5

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
GN-Tragrost 2/1 für Serie UKU, verzinkt, B x T in mm: 650 x 530	4057112439	70,59 €
GN-Tragrost 2/1 für Serie UKU, weiß rilsaniert, B x T in mm: 650 x 530	4057113485	70,59 €



## Einfahrkühlschrank EKM 900

- einfahrbar
- für GN-Hordenwagen / -Regalwagen 1/1 oder 2/1, EN-Hordenwagen / -Regalwagen 600 x 400 mm
- 1 x Volltür, CNS, ergonomische Griffleiste, Türanschlag rechts, ohne Aufpreis werkseitig wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- fugenfreier Innenraum
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Stoßfänger

### Hinweis:

Wagen sind nicht im Lieferumfang enthalten. Bei Nutzung von Wagen beachten Sie bitte deren maximal mögliche Größe B x T x H in mm: 660 x 800 x 1860.



EKM 900

<b>EKM 900</b>	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	850 x 970 x 2311
innen (B x T x H)	710 x 850 x 1900
Tiefe bei geöffneter Tür	1725
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Aufnahme (wahlweise)	1 x GN-Hordenwagen / -Regalwagen 1/1 1 x EN-Hordenwagen / -Regalwagen 600 x 400 mm 1 x GN-Hordenwagen / -Regalwagen 2/1
Bruttoinhalt	878 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert (Elektro)	0,38 kW   230 V   1   50 Hz
Kälteleistung	555 W   -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290   89 g
Geräuschpegel	<70 dB
Absicherung	1,65 A
<b>EIGENSCHAFTEN</b>	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	2 bis 10 °C
<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto   Netto	227 kg   205 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Scotch-Brite-Schliffbild
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70
<b>BESTELINFOS</b>	
Artikel-Nr.	47481100811
Verkaufspreis	<b>7.098,00 €</b>

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
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	1.500,00 €
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	1.470,00 €
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	1.480,00 €



## Einfahrkühlschrank EKM 1500 / EKO 1500

- einfahrbar
- für GN-Hordenwagen / -Regalwagen 1/1 oder 2/1, EN-Hordenwagen / -Regalwagen 600 x 400 mm oder 600 x 800 mm oder RATIONAL™-Hordenwagen GN 1/1
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ab 100° feststehend, ergonomische Griffleiste, Türanschlag rechts, ohne Aufpreis werkseitig wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar

- fugenfreier Innenraum
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Edelstahl-Stoßfänger

### Hinweis:

Wagen sind nicht im Lieferumfang enthalten. Bei Nutzung von Wagen beachten Sie bitte deren maximal mögliche Größe B x T x H in mm: 700 x 900 x 1860.

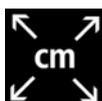


EKM 1500

	EKM 1500	EKO 1500
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1000 x 1270 x 2326	1000 x 1270 x 2285
innen (B x T x H)	800 x 1000 x 1940	
Tiefe bei geöffneter Tür	2050	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme (wahlweise)	2 x GN-Hordenwagen / -Regalwagen 1/1 1 x EN-Hordenwagen / -Regalwagen 600 x 400 mm 1 x GN-Hordenwagen / -Regalwagen 2/1 1 x EN-Hordenwagen / -Regalwagen 600 x 800 mm 1 x GN-Hordenwagen 1/1 (RATIONAL™)	
Bruttoinhalt	1480 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert (Elektro)	0,25 kW   230 V   1   50 Hz	0,24 kW   230 V   1   50 Hz
Kälteleistung	555 W   -10 °C (VT)	
Kältemittel / -menge	R-290   150 g	Expansionsventil R-134a vorinstalliert
Geräuschpegel	<70 dB	
Absicherung	4,0 A	1,5 A
<b>EIGENSCHAFTEN</b>		
Anschlussart	steckerfertig	zentralgekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	2 bis 10 °C	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto   Netto	195 kg   175 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Scotch-Brite-Schliffbild	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 80	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4748110150	4748110151
Verkaufspreis	<b>8.898,00 €</b>	<b>8.497,00 €</b>

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
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	1.500,00 €
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	1.470,00 €
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	1.480,00 €



## Durchfahrkühlschrank DKM 1500 / DKO 1500

- durchfahrbar
- für GN-Hordenwagen / -Regalwagen 1/1 oder 2/1, EN-Hordenwagen / -Regalwagen 600 x 400 mm oder 600 x 800 mm oder RATIONAL™-Hordenwagen GN 1/1
- 2 x Volltür, CNS, selbstschließend, ab 100° feststehend, ergonomische Griffleiste, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- fugenfreier Innenraum
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Edelstahl-Stoßfänger

### Hinweis:

Wagen sind nicht im Lieferumfang enthalten. Bei Nutzung von Wagen beachten Sie bitte deren maximal mögliche Größe B x T x H in mm: 700 x 900 x 1860.



DKM 1500

	DKM 1500	DKO 1500
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1000 x 1330 x 2295	
innen (B x T x H)	700 x 900 x 1860	
Tiefe bei geöffneter Tür	2050	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme (wahlweise)	2 x GN-Hordenwagen / -Regalwagen 1/1 1 x EN-Hordenwagen / -Regalwagen 600 x 400 mm 1 x GN-Hordenwagen / -Regalwagen 2/1 1 x EN-Hordenwagen / -Regalwagen 600 x 800 mm 1 x GN-Hordenwagen 1/1 (RATIONAL™)	
Bruttoinhalt	1480 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert (Elektro)	0,25 kW   230 V   1   50 Hz	0,24 kW   230 V   1   50 Hz
Kälteleistung	555 W   -10 °C (VT)	
Kältemittel / -menge	R-290   150 g	Expansionsventil R-134a vorinstalliert
Geräuschpegel	<70 dB	
Absicherung	4,0 A	1,5 A
<b>EIGENSCHAFTEN</b>		
Anschlussart	steckerfertig	zentralgekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	2 bis 10 °C	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto   Netto	201 kg   180 kg	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Scotch-Brite-Schliffbild	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 80	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4748130150	4748130151
Verkaufspreis	<b>10.469,00 €</b>	<b>10.158,00 €</b>

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
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	1.500,00 €
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	1.470,00 €
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	1.480,00 €



## Gewerbetiefkühlschrank TK 550 W

- 1 x Volltür, Schloss, selbstschließend, Aluminium-Griffleiste, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung

Hinweis:

Die Körbe sind nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Sonderzubehör).

- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- manuelle Abtauung
- Temperaturbereich über Thermostat stufenlos regelbar



TK 550 W

<b>TK 550 W</b>	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	747 x 769 x 1818
Tiefe bei geöffneter Tür	1468
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Aufnahme (wahlweise)	8 x Korb, groß, B x T x H in mm: 301 x 545 x 173 2 x Korb, klein, B x T x H in mm: 304 x 375 x 220 4 x EN 600 x 400 mm, Quereinschub
Abstell- und Lagerfläche	4 x Tragrost, bis zu 60 kg belastbar 1 x Bodenrost
Nettoinhalt	289 l
Bruttoinhalt	499 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert (Elektro)	2,0 kW   230 V   1N   50 Hz
Energieverbrauch (annum)	1234 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,38 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   95 g
Geräuschpegel	49 dB
Absicherung	2,0 A
<b>EIGENSCHAFTEN</b>	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung
<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)
Temperaturbereich	-26 bis -9 °C bei 35 °C UT und 75 % RF
<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto   Netto	107 kg   72 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>	
Verkleidung außen	Stahlblech, lackiert, weiß
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 57
<b>BESTELLINFOS</b>	
Artikel-Nr.	405352010
Verkaufspreis	<b>2.574,00 €</b>

### SERIENZUBEHÖR

Bodenrost, weiß rilsaniert	1
Füße, CNS, höhenverstellbar	4
Tragrost, weiß rilsaniert, bis zu 60 kg belastbar	4

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Korb, groß, B x T x H in mm: 301 x 545 x 173	4059141791	38,00 €
Korb, klein, für TK 550 W, B x T x H in mm: 304 x 375 x 220	4059141004	27,00 €



## Einfahrtiefkühlschrank ETM 900

- einfahrbar
- für GN-Hordenwagen / -Regalwagen 1/1 oder 2/1, EN-Hordenwagen / -Regalwagen 600 x 400 mm
- 1 x Volltür, CNS, ergonomische Griffleiste, Türanschlag rechts, ohne Aufpreis werkseitig wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- fugenfreier Innenraum
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- automatische Abtaugung, automatische Tauwasserverdunstung
- isolierter Edelstahl-Boden in mm: 40
- Stoßfänger

### Hinweis:

Wagen sind nicht im Lieferumfang enthalten. Bei Nutzung von Wagen beachten Sie bitte deren maximal mögliche Größe B x T x H in mm: 660 x 800 x 1860.

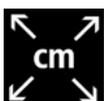


ETM 900

<b>ETM 900</b>	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	850 x 970 x 2350
innen (B x T x H)	660 x 800 x 1860
Tiefe bei geöffneter Tür	1725
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Aufnahme (wahlweise)	1 x GN-Hordenwagen / -Regalwagen 1/1 1 x EN-Hordenwagen / -Regalwagen 600 x 400 mm 1 x GN-Hordenwagen / -Regalwagen 2/1
Bruttoinhalt	878 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert (Elektro)	0,86 kW   230 V   1   50 Hz
Kälteleistung	1369 W   -10 °C (VT)
Kältemittel / -menge	R-290   150 g
Geräuschpegel	<70 dB
Absicherung	3,9 A
<b>EIGENSCHAFTEN</b>	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	-20 bis -15 °C
<b>GEWICHTSANGABEN</b>	
Gewicht Brutto   Netto	232 kg   210 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Scotch-Brite-Schliffbild
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 70
<b>BESTELINFOS</b>	
Artikel-Nr.	47481200811
Verkaufspreis	<b>8.064,00 €</b>

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
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	1.500,00 €
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	1.470,00 €
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	1.480,00 €



## Einfahrtiefkühlschrank ETM 1500 / ETO 1500

- einfahrbar
- für GN-Hordenwagen / -Regalwagen 1/1 oder 2/1, EN-Hordenwagen / -Regalwagen 600 x 400 mm oder 600 x 800 mm oder RATIONAL™-Hordenwagen GN 1/1
- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, ab 100° feststehend, ergonomische Griffleiste, Türanschlag rechts, ohne Aufpreis werkseitig wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- fugenfreier Innenraum
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- isolierter Edelstahl-Boden in mm: 40
- Edelstahl-Stoßfänger

### Hinweis:

Wagen sind nicht im Lieferumfang enthalten. Bei Nutzung von Wagen beachten Sie bitte deren maximal mögliche Größe B x T x H in mm: 700 x 900 x 1860.

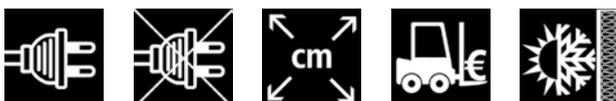


ETM 1500

	ETM 1500	ETO 1500
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1000 x 1270 x 2365	1000 x 1270 x 2325
innen (B x T x H)	700 x 900 x 1860	
Tiefe bei geöffneter Tür	2050	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme (wahlweise)	2 x GN-Hordenwagen / -Regalwagen 1/1 1 x EN-Hordenwagen / -Regalwagen 600 x 400 mm 1 x GN-Hordenwagen / -Regalwagen 2/1 1 x EN-Hordenwagen / -Regalwagen 600 x 800 mm 1 x GN-Hordenwagen 1/1 (RATIONAL™)	
Bruttoinhalt	1470 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert (Elektro)	0,53 kW   230 V   1   50 Hz	0,52 kW   230 V   1   50 Hz
Kälteleistung	1379 W   -10 °C (VT)	
Kältemittel / -menge	R-290   150 g	Expansionsventil R-452 A vorinstalliert
Geräuschpegel	<70 dB	
Absicherung	5,4 A	3,0 A
<b>EIGENSCHAFTEN</b>		
Anschlussart	steckerfertig	zentralgekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	-20 bis -15 °C	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto   Netto	222 kg   200 kg	200 kg   179 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Scotch-Brite-Schliffbild	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 80	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4748120150	4748120151
Verkaufspreis	<b>10.229,00 €</b>	<b>9.698,00 €</b>

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
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	1.500,00 €
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	1.470,00 €
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	1.480,00 €



## Durchfahrtiefkühlschrank DTM 1500 / DTO 1500

- durchfahrbar
- für GN-Hordenwagen / -Regalwagen 1/1 oder 2/1, EN-Hordenwagen / -Regalwagen 600 x 400 mm oder 600 x 800 mm oder RATIONAL™-Hordenwagen GN 1/1
- 2 x Volltür, CNS, selbstschließend, ab 100° feststehend, ergonomische Griffleiste, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- fugenfreier Innenraum
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- isolierter Edelstahl-Boden in mm: 40
- Edelstahl-Stoßfänger

### Hinweis:

Wagen sind nicht im Lieferumfang enthalten. Bei Nutzung von Wagen beachten Sie bitte deren maximal mögliche Größe B x T x H in mm: 700 x 900 x 1860.

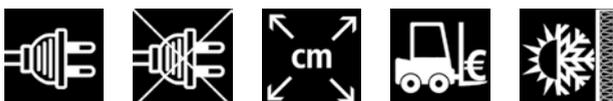


DTM 1500

	DTM 1500	DTO 1500
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1000 x 1330 x 2365	
innen (B x T x H)	700 x 900 x 1860	
Tiefe bei geöffneter Tür	2050	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme (wahlweise)	2 x GN-Hordenwagen / -Regalwagen 1/1 1 x EN-Hordenwagen / -Regalwagen 600 x 400 mm 1 x GN-Hordenwagen / -Regalwagen 2/1 1 x EN-Hordenwagen / -Regalwagen 600 x 800 mm 1 x GN-Hordenwagen 1/1 (RATIONAL™)	
Bruttoinhalt	1470 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert (Elektro)	0,53 kW   230 V   1   50 Hz	0,52 kW   230 V   1   50 Hz
Kälteleistung	1379 W   -10 °C (VT)	
Kältemittel / -menge	R-290   150 g	Expansionsventil R-452 A vorinstalliert
Geräuschpegel	<70 dB	
Absicherung	5,4 A	2,3 A
<b>EIGENSCHAFTEN</b>		
Anschlussart	steckerfertig	zentralgekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	-20 bis -15 °C	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto   Netto	212 kg   190 kg	201 kg   180 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Scotch-Brite-Schliffbild	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	PUR-Hartschaum in mm: bis zu 80	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4748140150	4748140151
Verkaufspreis	<b>11.769,00 €</b>	<b>11.458,00 €</b>

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
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	1.500,00 €
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	1.470,00 €
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	1.480,00 €



## Rückstellprobenschrank RGS 308

- für verschließbare Rückstellproben-Dosen
- 1 x Volltür, selbstschließend, Offenstellung bei 115°, durchgehende Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- Innenraum mit abgerundeten Ecken

- elektronische Steuerung (innen), LCD-Touch-Display, Steuerung und Kontrolle per App möglich, Super-Frost-Funktion, Türalarm
- automatische Abtauung, Tauwasserschale
- Frontbelüftung



RGS 308

### RGS 308

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 675 x 1255
innen (B x T x H)	425 x 460 x 670
Tiefe bei geöffneter Tür	1220

#### LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	10 x Edelstahlsystembleche
Nettoinhalt	161 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,26 kW   230 V   1   50 Hz
Energieeffizienzklasse	E
Energieverbrauch (annum)	208 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,56 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-600a   35 g
Geräuschpegel	38 dB
Absicherung	1,3 A

#### EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung

#### TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	SN-T (+10 bis +43 °C)
Temperaturbereich	-28 bis -15 °C

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto   Netto	52,2 kg   48,6 kg
------------------------	-------------------

#### VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, weiß
Verkleidung innen	Kunststoff, weiß

#### BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	4055308000
Verkaufspreis	<b>2.699,00 €</b>

#### SERIENZUBEHÖR

Anschlusskabel, Länge in mm: 200	1
Edelstahlsystemblech, für 20 Probendosen á 0,125 l, B x T x H in mm: 412 x 301 x 46	2
Edelstahlsystemblech, für 30 Probendosen á 0,125 l, B x T x H in mm: 412 x 451 x 46	8
Füße, vorn, justierbar	2
Probendose á 0,125 l, H x Ø in mm: 68 x 60	280
Rollen, hinten	2

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Probendose á 0,125 l, H x Ø in mm: 68 x 60	4059910730	2,50 €
Schildersatz mit Wochentagen, komplett	4059910740	3,00 €



## MAKE ART VORBEREITUNGSTISCHE COOL, SNACK & HOT ALL-IN-ONE-LÖSUNG FÜR DEN SNACK-MARKT

FrISChe Zubereitung vor dem Gast: Ein Thema, welches durch die Veränderung von gastronomischen Konzepten immer wichtiger wird. Perfekt – auch für Kleinstflächenkonzepte – sind für diesen Zweck die Make Art Tische von IDEAL AKE by NordCap.

Ob mit Kühlunterbau oder Hot Storage, mit neutraler oder gekühlter Zutatenwanne oder in Kombination mit unterschiedlichen Geräten wie Grill, Wok oder Kochfeld - die Modularität kombiniert ergonomisches Handling mit effizienter Zubereitung von frischen Gerichten.



FRESH PREPARING  
MAKE ART COOL



FRESH PREPARING  
MAKE ART COOL STONE



FRESH PREPARING  
MAKE ART SNACK



FRESH PREPARING  
MAKE ART HOT



## Multifunktionale Koch- und Belegstation MAKE ART 160 COOL

- zur Vorbereitung von Sandwiches, Snacks und Take-Away-Produkten
- elektronische Steuerung, programmierbar, Digitalanzeige
- Rückwand mit 2 x Steckdose (230 V), inkl. ungekühltes Ablagebord (oben) für bis zu 2 x GN-Behälter 1/3-150 und 5 x GN-Behälter 1/6-150
- gekühlte Belegstation (bedienseitig) in Arbeitsplatte schräg integriert für bis zu 3 x GN-Behälter 1/3-150 längs
- offene Ablagemöglichkeit (rechts), inkl. 1 x Steckdose (400 V) für Kochmodul oder Grill
- Maschineneinbaufach (unten links), darüber offenes Fach mit Ausschnitt für bis zu 3 x GN-Behälter 1/3-150 längs
- gekühlter Unterbau (rechts), 4 x Übervollauszug (2 x je GN 1/1 und GN 1/2), Rahmenheizung, umlaufende Magnetdichtung, Girffmulde
- Rückwandverdampfer
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung), bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich

**Hinweis:**

Die GN-Behälter 1/1-100, 1/3-150 und 1/6-150 sind nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Sonderzubehör). Das Gerät ist in allen RAL-Farben mit Pulverbeschichtung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



MAKE ART 160 COOL

MAKE ART 160 COOL	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	1600 x 820 x 1640
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Bestückungsvorschlag	5 x GN 1/6-150 2 x GN 1/3-150
Abstell- und Lagerfläche	3 x GN 1/1-100, längs 3 x GN 1/3-150, längs
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert (Elektro)	0,34 kW   230 V   1   50 Hz
Kälteleistung	360 W   -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1183 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,24 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   140 g
<b>EIGENSCHAFTEN</b>	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	Kühlunterbau: -2 bis 5 °C Kühlwanne: -2 bis 12 °C
<b>VERKLEIDUNG</b>	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum
<b>BESTELINFOS</b>	
Artikel-Nr.	484358720
Verkaufspreis	<b>14.902,00 €</b>

**SERIENZUBEHÖR**

Stellfüße, mit Sockelblende, 3-seitig	4
---------------------------------------	---

**SONDERZUBEHÖR**

	Artikel-Nr.	Preis
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS	42213150	24,00 €
GN-Behälter 1/3, isoliert, für MAKE ART 160 COOL	484EK014632	291,00 €
GN-Behälter 1/6 - 150, CNS	42216150	17,00 €
GN-Behälter 1/6, isoliert, für MAKE ART 160 COOL	484EK014631	213,00 €
Rollensatz (4 Stk., davon 2 feststellbar)	48400529120	568,00 €



## Multifunktionale Koch- und Belegstation MAKE ART 160 COOL STONE

- zur Vorbereitung von Sandwiches, Snacks und Take-Away-Produkten
- 2 x elektronische Steuerung, programmierbar, Digitalanzeige
- separat gekühlte Belegstation (bedienseitig) mit Glausaufbau in Arbeitsfläche schräg integriert für bis zu 9 x GN-Behälter 1/4-150, integriert
- Waschbecken (links) zur Reinigung der Lebensmittel, B x T x H in mm: 370 x 340 x 150, inkl. Kaltwasserhahn, Ø in mm: 22
- gekühlte Arbeitsplatte (rechts), Seilestone (Dekor: Schwarz), B x T x H in mm: 1100 x 440 x 12
- Installationsfach (unten links)
- separat gekühlter Unterbau (mittig) zur Aufbewahrung der Lebensmittel und Zutaten, 2 x Übervollauszug (1 x je GN 1/1 und GN 1/2), umlaufende Magnetdichtung, mit Griffmulde
- ungekühlter Unterbau (rechts) für bis zu 3 x GN-Behälter 1/1-150 quer
- Rückwandverdampfer
- manuelle Abtaugung (Geräteabschaltung), bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich

### Hinweis:

Die GN-Behälter 1/1-150 und 1/4-150 sind nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Sonderzubehör). Das Gerät ist in allen RAL-Farben mit Pulverbeschichtung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



MAKE ART 160 COOL STONE

### MAKE ART 160 COOL STONE

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1600 x 800 x 1360
-------------------	-------------------

#### LEISTUNGSDATEN

Bestückungsvorschlag	9 x GN 1/4-150
Abstell- und Lagerfläche	3 x GN 1/1-150, quer

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,40 kW   230 V   1   50 Hz
Kältemittel	R-290

#### EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

#### TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	Kühlunterbau: -2 bis 5 °C Kühlwanne: -2 bis 12 °C

#### VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	48531000527
Verkaufspreis	<b>18.792,00 €</b>

#### SERIENZUBEHÖR

Stellfüße, mit Sockelblende, 3-seitig	4
---------------------------------------	---

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
GN-Behälter 1/4 - 150, CNS	42214150	20,00 €
RAL-Pulverbeschichtung, für MAKE ART 160 COOL STONE	48531000532	2.420,00 €
Rollensatz (4 Stk., davon 2 feststellbar)	48400529120	568,00 €



## Multifunktionale Koch- und Belegstation MAKE ART 160 SNACK

- zur Vorbereitung von Sandwiches, Snacks und Take-Away-Produkten
- elektronische Steuerung, programmierbar, Digitalanzeige
- Rückwand mit 2 x Steckdose (230 V), inkl. Ablagebord (oben), B x T in mm: 1100 x 360
- Arbeitsfläche, CNS, B x T in mm: 1600 x 350, mit integriertem Gitter (zur Reinigung herausziehbar), offene Ablagemöglichkeit (rechts) für Kochmodul oder Grill
- gekühlte Belegstation (bedienseitig) mit 2 x CNS-Abdeckung und 1 x je Griff in Arbeitsfläche schräg integriert für bis zu 6 x GN-Behälter 1/3-150 längs
- gekühlter Unterbau (links) für Aufbewahrung der Lebensmittel und Zutaten, 4 x Übervollauszug (2 x je GN 1/1 und GN 1/2), umlaufende Magnetdichtung, Griffmulde
- Installationsfach (mittig)
- ungekühlter Unterbau (rechts), mit 3 x Regal, B x T in mm: 470 x 760
- Rückwandverdampfer
- manuelle Abtaugung (Geräteabschaltung), bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich

### Hinweis:

Die GN-Behälter 1/3-150 sind nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Sonderzubehör). Das Gerät ist in allen RAL-Farben mit Pulverbeschichtung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



MAKE ART 160 SNACK

MAKE ART 160 SNACK	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	1600 x 800 x 1640
Höhe mit Füßen	1007
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Bestückungsvorschlag	6 x GN 1/3-150, längs
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert (Elektro)	0,21 kW   230 V   1   50 Hz
Kältemittel	R-290
<b>EIGENSCHAFTEN</b>	
Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung
<b>TEMPERATURANGABEN</b>	
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Temperaturbereich	-1 bis 7 °C
<b>VERKLEIDUNG</b>	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum
<b>BESTELINFOS</b>	
Artikel-Nr.	48531000526
Verkaufspreis	<b>12.928,00 €</b>

### SERIENZUBEHÖR

Stellfüße, mit Sockelblende, 3-seitig	4
---------------------------------------	---

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
GN-Behälter 1/3 - 150, CNS	42213150	24,00 €
RAL-Pulverbeschichtung, für MAKE ART 160 SNACK	48531000528	2.365,00 €
Rollensatz (4 Stk., davon 2 feststellbar)	48400529120	568,00 €
Schneidbrett, 2-teilig, Polyhygien, für Belegstationen mit 2 Türen	485275900	324,00 €



## Multifunktionale Koch- und Belegstation MAKE ART 160 HOT

- zur Vorbereitung von Sandwiches, Snacks und Take-Away-Produkten
- 2 x elektronische Steuerung, programmierbar, Digitalanzeige
- Rückwand mit 3 x Steckdose (230 V), inkl. Ablagebord für 3 x Schütte, B x T x H in mm: 100 x 355 x 100, mit Ablagemöglichkeit für Wärmehaube (siehe Sonderzubehör)
- Hot Marie 1/1 (links) mit umlaufendem Einhängerrand, Heizplatte (am Boden)
- offene Ablagemöglichkeit (rechts), inkl. 1 x Leitungsdurchführung in der Rückwand für Grill, Wok oder Kochmodul
- Einschub (links) für bis zu 2 x GN-Behälter 1/3-100 quer, Einschub (rechts) für bis zu 2 x GN-Behälter 1/1-100 quer
- Unterbau (links) mit offener Ablagemöglichkeit für bis zu 3 x GN-Behälter 1/1-100 quer
- Installationsfach (mittig)
- Speisenwärmeunterbau (rechts) für bis zu 6 x GN 1/1-100 quer, 2 x Türelement, Dampfschiebereglern

### Hinweis:

Die Wärmehaube und die GN-Behälter 1/1-100 sowie 1/3-100 sind nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Sonderzubehör). Das Gerät ist in allen RAL-Farben mit Pulverbeschichtung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



MAKE ART 160 HOT

MAKE ART 160 HOT	
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>	
außen (B x T x H)	1600 x 820 x 1640
<b>LEISTUNGSDATEN</b>	
Abstell- und Lagerfläche	2 x GN 1/3-100, quer 2 x GN 1/1-100, quer 3 x GN 1/1-100, quer 6 x GN 1/1-100, quer
Anzahl Türen im Unterbau	2
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Anschlusswert (Elektro)	1,32 kW   230 V   1   50 Hz
<b>VERKLEIDUNG</b>	
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
<b>BESTELINFOS</b>	
Artikel-Nr.	484535680
Verkaufspreis	<b>10.185,00 €</b>

### SERIENZUBEHÖR

Stellfüße, mit Sockelblende, 3-seitig	4
---------------------------------------	---

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
GN-Behälter 1/1 - 100, CNS	42211100	32,00 €
GN-Behälter 1/3 - 100, CNS	42213100	17,00 €
Rollensatz (4 Stk., davon 2 feststellbar)	48400529120	568,00 €
Wärmehaube W AE-41-35-27 RG KL, B x T x H in mm: 410 x 350 x 275, Anschlusswert: 0,20 kW   230 V   1   50 Hz, Arbeitsreperatur: 40 bis 50°C	484531245	2.101,00 €



## SERIE VAR – ELEGANTES BAUKASTENSYSTEM FÜR WEIN MODULARE VIELFALT FÜR GRENZENLOSE KREATIVITÄT



Die Serie VAR ist ein modulares System zur professionellen Präsentationslagerung von Weinsorten aller Art.

Es lassen sich zwei oder mehr Modelle miteinander kombinieren. Alle Kombinationen müssen mit einem Rahmen oder sogenannten Fit-Verkleidungen eingefasst werden.

Mit den flexiblen Aufstellungsmöglichkeiten der Serie VAR sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Für die Außenverkleidung gibt es zahlreiche verschiedene Dekore und RAL-Farben, sprechen Sie uns an.

Neben der Standardbeleuchtung gibt es auch die Optionen RGB sowie Dynamic White.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten der Innenausstattung, bei Bedarf auch individualisierbar.



### Zentralinstallation

Ein oder mehrere Module mit Glastüren auf beiden Seiten (VAR-PC) ergeben eine Insellösung. Die Komposition muss entweder mit einem Rahmen und zwei Seitenwänden, oder durch eine Fit-Verkleidung komplettiert werden.



### Wandinstallation

Es lassen sich beliebig viele Module mit geschlossener Rückwand (VAR-PM oder VAR-PH) kombinieren. Auch hier muss die Komposition entweder mit einem Rahmen und zwei Seitenwänden, oder durch eine Fit-Verkleidung komplettiert werden.



### Einbau

Für den Einbau lassen sich beliebig viele Module mit geschlossener Rückwand (VAR-PM oder VAR-PH) kombinieren. Die Komposition muss ebenfalls mit einem Rahmen komplettiert werden, Seitenwände sind hier nicht erforderlich.

## Die Möglichkeiten für die Module auf einen Blick

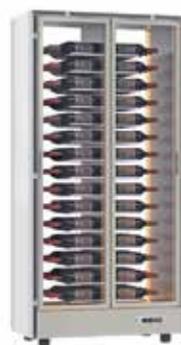
Die Bezeichnung gibt Aufschluss über die Eigenschaften eines jeden Moduls

### PC, PM oder PH – Aufstellung im Raum oder an der Wand?

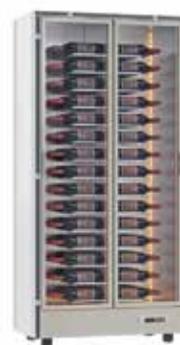
Die **PC-Modelle** der Serie VAR sind dafür geeignet, mitten im Raum zu stehen. Sie sind zu diesem Zweck vorn und hinten mit Drehtüren aus Glas ausgestattet.

Die **PM-Modelle** wurden für die Wandinstallation konstruiert und haben nur vorn Drehglastüren, die Rückwand ist geschlossen.

Weinschränke mit „**PH**“ haben eine geringere Tiefe als die PC- und PM-Modelle. Die Serie VAR-PH hat vorn Drehtüren aus Glas, ihre Rückwand ist geschlossen.



**Serie VAR-PC**  
Drehtüren aus Glas  
vorn und hinten



**Serie VAR-PM**  
Drehtüren aus Glas vorn,  
geschlossene Rückwand



**Serie VAR-PH**  
Reduzierte Tiefe, Drehglastüren  
vorn, geschlossene Rückwand

### 4 verschiedene Möglichkeiten der Innenausstattung

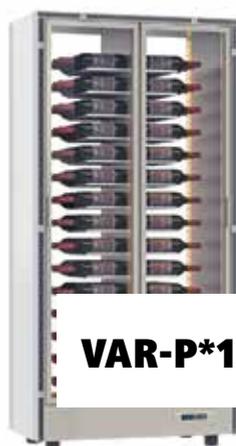
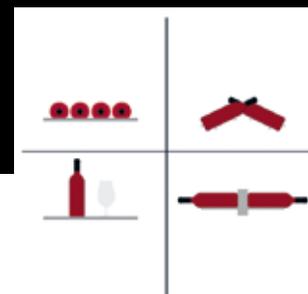
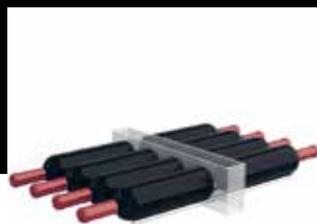
Egal ob PC, PM oder PH: Für alle VAR-Serien gibt es vier verschiedene Möglichkeiten der Innenausstattung, denen jeweils eine entsprechende Zahl zugeordnet ist.

**Serie VAR-P\*10** Flaschen werden **waagrecht** präsentiert

**Serie VAR-P\*12** Flaschen werden **schräg-liegend** präsentiert

**Serie VAR-P\*13** Flaschen werden **stehend** präsentiert

**Serie VAR-P\*14** Innenausstattung kann **personalisiert** werden



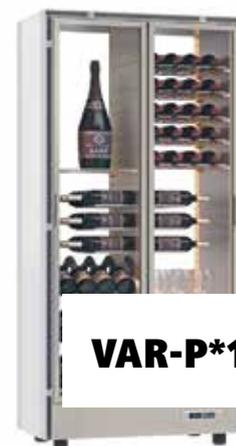
**VAR-P\*10**



**VAR-P\*12**



**VAR-P\*13**



**VAR-P\*14**

## Weintemperierschrank Serie VAR-10

- 2 x Einstellungsmöglichkeit von Temperaturzonen bei Umluftkühlung (von 4 bis 8 °C bzw. von 14 bis 16 °C)
- 2 x Einstellungsmöglichkeit von Temperaturzonen bei statischer Kühlung (von 4 bis 16 °C bzw. von 14 bis 20 °C)
- VAR-PC10: 4 x Glastür (2 vorn, 2 hinten)
- VAR-PM10, VAR-PH10: 2 x Glastür
- UV-Schutzglas, Schloss (pro Tür), Griff (pro Tür), Türanschlag jeweils rechts / links
- LED-Innenbeleuchtung, 4000 K
- elektronische Steuerung, LCD-Display, Anti-Vibrations-System
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Aktivkohlefilter (nachfüllbar)
- Besonderheiten: Insel, zweiseitig (PC), Wand-Installation (PM), reduzierte Tiefe (PH)

### Hinweis:

Sie können die Geräte flexibel an Ihre Bedürfnisse anpassen, daher ist die Außenverkleidung nicht im Lieferumfang enthalten. Je nach Geräteart und -aufstellung (Insel-, Einbau- oder Wand-Installation bzw. mehrere Geräte nebeneinander oder Rücken an Rücken) werden von uns verschiedene Außenverkleidungs-Module in diversen RAL-Farben und Dekoren angeboten. Wir empfehlen Ihnen, sich bei Bestellung der Geräte von uns beraten zu lassen und die gewünschten Außenverkleidungen gleich hinzuzufügen. Bitte sprechen Sie uns an! Ausführungen ohne Maschine sind ebenfalls auf Anfrage erhältlich.



VAR-PC10

	VAR-PC10	VAR-PM10	VAR-PH10
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	900 x 520 x 1858		900 x 355 x 1858
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Aufnahme (wahlweise)	120 x 0,75 l Bordeaux-Flasche		60 x 0,75 l Bordeaux-Flasche
Nettoinhalt	577 l	545 l	278 l
Bruttoinhalt	869 l		593 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert (Elektro)	0,32 kW   230 V   1   50 Hz		0,12 kW   230 V   1   50 Hz
Abzichernder Anschlusswert	0,42 kW   230 V   1   50 Hz		0,16 kW   230 V   1   50 Hz
Kälteleistung	635 W   -10 °C (VT)		165 W   -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	328 kWh/annum	292 kWh/annum	146 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,90 kWh/24 h	0,80 kWh/24 h	0,40 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   95 g		R-600a   52 g
Geräuschpegel	47 dB		42 dB
<b>EIGENSCHAFTEN</b>			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung / statische Kühlung, umschaltbar		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
Temperaturbereich	Umluftkühlung: 4 bis 16 °C statische Kühlung: 4 bis 20 °C		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto   Netto	145 kg   120 kg	132 kg   107 kg	117 kg   97 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
Verkleidung außen	Aluminium		
Verkleidung innen	Aluminium		
Isolierung	PUR-Hartschaum		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	446210001	446210003	446210002
Verkaufspreis	<b>8.684,00 €</b>	<b>8.097,00 €</b>	<b>7.335,00 €</b>

### SERIENZUBEHÖR

	446210001	446210003	446210002
Auflagebord, für je 2 Bordeaux-Flaschen rechts und links, waagrecht liegend	-	-	15
Auflagebord, für je 4 Bordeaux-Flaschen rechts und links, waagrecht liegend	15	15	-
Füße	5	5	5

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Dynamic White-Beleuchtung, zur Ersetzung standardisierter LED-Beleuchtung (2700-6000 K)	446900901	329,00 €
RGB-Beleuchtung (6000-6500 K)	446900801	258,00 €



## Weintemperierschrank Serie VAR-12

- 2 x Einstellungsmöglichkeit von Temperaturzonen bei Umluftkühlung (von 4 bis 8 °C bzw. von 14 bis 16 °C)
- 2 x Einstellungsmöglichkeit von Temperaturzonen bei statischer Kühlung (von 4 bis 16 °C bzw. von 14 bis 20 °C)
- VAR-PC12: 4 x Glastür (2 vorn, 2 hinten)
- VAR-PM12: 2 x Glastür
- UV-Schutzglas, Schloss (pro Tür), Griff (pro Tür), Türanschlag jeweils rechts / links
- LED-Innenbeleuchtung, 4000 K
- elektronische Steuerung, LCD-Display, Anti-Vibrations-System
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Aktivkohlefilter (nachfüllbar)
- Besonderheiten: Insel, zweiseitig (PC), Wand-Installation (PM)

### Hinweis:

Sie können die Geräte flexibel an Ihre Bedürfnisse anpassen, daher ist die Außenverkleidung nicht im Lieferumfang enthalten. Je nach Geräteart und -aufstellung (Insel-, Einbau- oder Wand-Installation bzw. mehrere Geräte nebeneinander oder Rücken an Rücken) werden von uns verschiedene Außenverkleidungs-Module in diversen RAL-Farben und Dekoren angeboten. Wir empfehlen Ihnen, sich bei Bestellung der Geräte von uns beraten zu lassen und die gewünschten Außenverkleidungen gleich hinzuzufügen. Bitte sprechen Sie uns an! Ausführungen ohne Maschine sind ebenfalls auf Anfrage erhältlich.



VAR-PC12

	VAR-PC12	VAR-PM12
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	900 x 520 x 1858	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme (wahlweise)	112 x 0,75 l Bordeaux-Flasche	
Nettoinhalt	577 l	545 l
Bruttoinhalt	869 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert (Elektro)	0,32 kW   230 V   1   50 Hz	
Abzichernder Anschlusswert	0,42 kW   230 V   1   50 Hz	
Kälteleistung	450 W   -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	328 kWh/annum	292 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,90 kWh/24 h	0,80 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   95 g	
Geräuschpegel	47 dB	
<b>EIGENSCHAFTEN</b>		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung / statische Kühlung, umschaltbar	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	Umluftkühlung: 4 bis 16 °C statische Kühlung: 4 bis 20 °C	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto   Netto	166 kg   141 kg	132 kg   107 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
Verkleidung außen	Aluminium	
Verkleidung innen	Aluminium	
Isolierung	PUR-Hartschaum	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	446212001	446212002
Verkaufspreis	<b>8.978,00 €</b>	<b>8.332,00 €</b>

### SERIENZUBEHÖR

Auflagebord, für je 7 Bordeaux-Flaschen rechts und links, schräg stehend	8
Füße	5

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Dynamic White-Beleuchtung, zur Ersetzung standardisierter LED-Beleuchtung (2700-6000 K)	446900901	329,00 €
RGB-Beleuchtung (6000-6500 K)	446900801	258,00 €



## Weintemperierschrank Serie VAR-13

- 2 x Einstellungsmöglichkeit von Temperaturzonen bei Umluftkühlung (von 4 bis 8 °C bzw. von 14 bis 16 °C)
- 2 x Einstellungsmöglichkeit von Temperaturzonen bei statischer Kühlung (von 4 bis 16 °C bzw. von 14 bis 20 °C)
- VAR-PC13: 4 x Glastür (2 vorn, 2 hinten)
- VAR-PM13: 2 x Glastür
- UV-Schutzglas, Schloss (pro Tür), Griff (pro Tür), Türanschlag jeweils rechts / links
- LED-Innenbeleuchtung, 4000 K
- elektronische Steuerung, LCD-Display, Anti-Vibrations-System
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Aktivkohlefilter (nachfüllbar)
- Besonderheiten: Insel, zweiseitig (PC), Wand-Installation (PM)

### Hinweis:

Sie können die Geräte flexibel an Ihre Bedürfnisse anpassen, daher ist die Außenverkleidung nicht im Lieferumfang enthalten. Je nach Geräteart und -aufstellung (Insel-, Einbau- oder Wand-Installation bzw. mehrere Geräte nebeneinander oder Rücken an Rücken) werden von uns verschiedene Außenverkleidungs-Module in diversen RAL-Farben und Dekoren angeboten. Wir empfehlen Ihnen, sich bei Bestellung der Geräte von uns beraten zu lassen und die gewünschten Außenverkleidungen gleich hinzuzufügen. Bitte sprechen Sie uns an! Ausführungen ohne Maschine sind ebenfalls auf Anfrage erhältlich.



VAR-PC13

	VAR-PC13	VAR-PM13
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	900 x 520 x 1858	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme (wahlweise)	128 x 0,75 l Bordeaux-Flasche	
Nettoinhalt	577 l	545 l
Bruttoinhalt	869 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert (Elektro)	0,32 kW   230 V   1   50 Hz	
Abzusichernder Anschlusswert	0,42 kW   230 V   1   50 Hz	
Kälteleistung	450 W   -10 °C (VT)	
Energieverbrauch (annum)	328 kWh/annum	292 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,90 kWh/24 h	0,80 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   95 g	
Geräuschpegel	47 dB	
<b>EIGENSCHAFTEN</b>		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung / statische Kühlung, umschaltbar	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	
Temperaturbereich	Umluftkühlung: 4 bis 16 °C statische Kühlung: 4 bis 20 °C	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto   Netto	176 kg   151 kg	142 kg   117 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
Verkleidung außen	Aluminium	
Verkleidung innen	Aluminium	
Isolierung	PUR-Hartschaum	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	446213001	446213002
Verkaufspreis	<b>8.684,00 €</b>	<b>8.097,00 €</b>

### SERIENZUBEHÖR

Füße	5
Regal, flach, zur Aufnahme von bis zu 16 Bordeaux-Flaschen, stehend	8

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Dynamic White-Beleuchtung, zur Ersetzung standardisierter LED-Beleuchtung (2700-6000 K)	446900901	329,00 €
RGB-Beleuchtung (6000-6500 K)	446900801	258,00 €



## Weintemperierschrank Serie VAR-14

- 2 x Einstellungsmöglichkeit von Temperaturzonen bei Umluftkühlung (von 4 bis 8 °C bzw. von 14 bis 16 °C)
- 2 x Einstellungsmöglichkeit von Temperaturzonen bei statischer Kühlung (von 4 bis 16 °C bzw. von 14 bis 20 °C)
- VAR-PC14: 4 x Glastür (2 vorn, 2 hinten)
- VAR-PM14, VAR-PH14: 2 x Glastür
- UV-Schutzglas, Schloss (pro Tür), Griff (pro Tür), Türanschlag jeweils rechts / links
- LED-Innenbeleuchtung, 4000 K
- elektronische Steuerung, LCD-Display, Anti-Vibrations-System
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Aktivkohlefilter (nachfüllbar)
- Besonderheiten: Insel, zweiseitig (PC), Wand-Installation (PM), reduzierte Tiefe (PH)

### Hinweis:

Sie können die Geräte flexibel an Ihre Bedürfnisse anpassen, daher ist die Außenverkleidung nicht im Lieferumfang enthalten. Je nach Geräteart und -aufstellung (Insel-, Einbau- oder Wand-Installation bzw. mehrere Geräte nebeneinander oder Rücken an Rücken) werden von uns verschiedene Außenverkleidungs-Module in diversen RAL-Farben und Dekoren angeboten. Wir empfehlen Ihnen, sich bei Bestellung der Geräte von uns beraten zu lassen und die gewünschten Außenverkleidungen gleich hinzuzufügen. Die Innenausstattung der Weintemperierschränke der Serie VAR-14 ist individuell planbar (siehe Sonderzubehör). Bitte sprechen Sie uns an! Ausführungen ohne Maschine sind ebenfalls auf Anfrage erhältlich.



VAR-PC14

	VAR-PC14	VAR-PM14	VAR-PH14
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	900 x 520 x 1858		900 x 355 x 1858
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Nettoinhalt	577 l	545 l	278 l
Bruttoinhalt	869 l		593 l
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert (Elektro)	0,32 kW   230 V   1   50 Hz		0,12 kW   230 V   1   50 Hz
Abzusichernder Anschlusswert	0,42 kW   230 V   1   50 Hz		0,16 kW   230 V   1   50 Hz
Kälteleistung	450 W   -10 °C (VT)		165 W   -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	328 kWh/annum	292 kWh/annum	146 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,90 kWh/24 h	0,80 kWh/24 h	0,40 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   95 g		R-600a   52 g
Geräuschpegel	47 dB		42 dB
<b>EIGENSCHAFTEN</b>			
Anschlussart	steckerfertig		
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung / statische Kühlung, umschaltbar		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)		
Temperaturbereich	Umluftkühlung: 4 bis 16 °C statische Kühlung: 4 bis 20 °C		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto   Netto	141 kg   116 kg	128 kg   103 kg	117 kg   97 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
Verkleidung außen	Aluminium		
Verkleidung innen	Aluminium		
Isolierung	PUR-Hartschaum		
<b>BESTELLENFOS</b>			
Artikel-Nr.	446214001	446214003	446214002
Verkaufspreis	<b>8.391,00 €</b>	<b>7.798,00 €</b>	<b>6.983,00 €</b>

### SERIENZUBEHÖR

Füße			5
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis	
Abstellfläche, für Modelle der Serie VAR PH14, für Flaschen, Gläser und Dekanter, stehend	446900205	47,00 €	
Abstellfläche, für Modelle der Serie VAR PM14 und PC14, für Flaschen, Gläser und Dekanter, stehend	446900204	59,00 €	
Auflagebord, für Modelle der Serie VAR PH14, Plexiglas, für 4 Flaschen mit max Ø x H in mm: 80 x 350, schräg stehend	446900207	105,00 €	
Auflagebord, für Modelle der Serie VAR PM14 und PC14, Plexiglas mit Aluminium-Rippen, für 4 + 3 Flaschen mit max Ø x H in mm: 85 x 400, schräg liegend	446900203	129,00 €	
Auflagebord, für Modelle der Serie VAR PM14 und PC14, Plexiglas, für 4 Flaschen mit max Ø x H in mm: 85 x 360, liegend	446900201	129,00 €	
Dynamic White-Beleuchtung, zur Ersetzung standardisierter LED-Beleuchtung (2700-6000 K)	446900901	329,00 €	
RGB-Beleuchtung (6000-6500 K)	446900801	258,00 €	



## Minibar Serie TM G

- unter- und einbaufähig (durch Frontbe- und Entlüftung)
- 1 x Glastür, Schloss, Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung, werkzeuffrei wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung (oben)

- tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung
- manuelle Abtauung (Geräteabschaltung), Tauwasserschale
- Rückwandverdampfer

**Hinweis:**

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



TM 33-G

	TM 33-G	TM 44-G
--	---------	---------

**ABMESSUNGEN (MM)**

außen (B x T x H)	402 x 432 x 500	402 x 457 x 560
innen (B x T x H)	312 x 225 x 395	312 x 250 x 455

**LEISTUNGSDATEN**

Aufnahme (wahlweise)	16 x 0,33 l Dose	28 x 0,33 l Dose
Abstell- und Lagerfläche	1 x Tragrost, grau rilsaniert	2 x Tragrost, grau rilsaniert
Nettoinhalt	26 l	35 l
Bruttoinhalt	29 l	36 l

**TECHNISCHE DATEN**

Anschlusswert (Elektro)	0,07 kW   230 V   1   50 Hz	
Energieeffizienzklasse	G	
Energieverbrauch (annum)	288 kWh/annum	292 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	0,79 kWh/24 h	0,80 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	Ammoniak   70 g	Ammoniak   72 g
Geräuschpegel	0 dB	

**EIGENSCHAFTEN**

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Absorberkühlung
Aufstellungsart	Standgerät

**TEMPERATURANGABEN**

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	5 bis 12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF

**GEWICHTSANGABEN**

Gewicht Brutto   Netto	22,5 kg   20,5 kg	24 kg   22 kg
------------------------	-------------------	---------------

**VERKLEIDUNG**

Verkleidung außen	Stahlblech, beschichtet, schwarz
Verkleidung innen	Kunststoff, RAL 7005 (Mausgrau)
Isolierung	Energiesparisolierung

**BESTELINFOS**

Artikel-Nr.	43560033	43560044
Verkaufspreis	<b>395,00 €</b>	<b>389,00 €</b>

**SERIENZUBEHÖR**

Stellfüße	4	4
Tragrost, grau rilsaniert, verstellbar	1	2

43560033

43560044



## Getränke-Selbstbedienungsvitrine COOL BOTTLE 60-E RG

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung, Rückwand geschlossen, für Wandaufstellung
- 2 x Steckdose (230 V), Ausstellfläche, B x T in mm: 1290 x 695
- zur Selbstbedienung offen, Vollauszug zur einfachen Bestückung herausziehbar
- Flaschenrutsche, für automatisches Nachrutschen der Getränkeflaschen schräg angeordnet, zur Reinigung herausnehmbar
- ungekühlter Unterbau (rechts) für Lagerung der Flaschen mit 3 x Regal, B x T in mm: 470 x 760
- LED-Innenbeleuchtung (oben am Rahmen), 1 x je Abteil
- dicht verschweißte Innenwanne
- elektronische Steuerung, außen in der Frontblende, programmierbar, Digitalanzeige
- automatische Abtauung, Tauwasserschale
- Maschine zur Wartung / Reinigung hochklappbar
- Lamellenverdampfer, beschichtet

### Hinweis:

Das Gerät ist mit der Serie HOTVARIO (Seite 33) kombinierbar. Das Gerät ist auch in RAL9005 (Tiefschwarz) auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



COOL BOTTLE 60-E RG

### COOL BOTTLE 60-E RG

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1290 x 865 x 920
Korpus (B x T x H)	1290 x 865 x 630
Tiefe mit geöffn. Schublade	1290

#### LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	48 x PET-Flasche
Ausstellfläche	0,19 m <sup>2</sup>

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,21 kW   230 V   1   50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Kälteleistung	590 W   -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1366 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	3,74 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   80 g

#### EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

#### TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	-1 bis 7 °C

#### VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	484358710
Verkaufspreis	<b>8.225,00 €</b>

#### SERIENZUBEHÖR

Stellfüße, mit Sockelblende, 3-seitig

4



## Panorama-Kühlvitrine KÜHLTURM OFFEN KT-58-E

- isolierte Seitenverglasung
- Rückwand geschlossen, zur Selbstbedienung kundenseitig offen
- Niederspannungs-Lüfter, drehzahlregelt
- LED-Innenbeleuchtung (unter der Decke und 1 x je Glaszwischenetage)

- dicht verschweißte Innenwanne, verdampferfreier Innenraum
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), programmierbar, Digitalanzeige
- automatische Abtauung, Tauwasserablauf
- Lamellenverdampfer, beschichtet

### Hinweis:

Das Gerät ist ideal zur Nutzung Side-by-Side mit der Serie HOT VARIO (Seite 33) geeignet. Das Gerät ist auch in RAL9005 (Tiefschwarz) auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



KÜHLTURM OFFEN KT-58-E

### KÜHLTURM OFFEN KT-58-E

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	580 x 835 x 2040
-------------------	------------------

#### LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	3 x Zwischenetage, Glas, höhenverstellbar, T in mm: 402 1 x Bodenauslage, T in mm: 550
Ausstellfläche	1,51 m <sup>2</sup>

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,85 kW   230 V   1   50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Kälteleistung	1300 W   -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	4307 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	11,8 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   150 g

#### EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

#### TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	-1 bis 7 °C

#### VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	484357475
Verkaufspreis	<b>10.926,00 €</b>

#### SERIENZUBEHÖR

Füße	4
Nachtrollo	1
Preisschiene, je Regalboden	1
Zwischenetage, Glas, höhenverstellbar, T in mm: 402	3



## Panorama-Kühlvitrine KÜHLTURM GREEN KT-60-E

- isolierte Seitenverglasung
- Niederspannungs-Lüfter, drehzahlregelt
- 1 x Glastür (bedienseitig), Griff, Türanschlag rechts, Magnetdichtungsrahmen
- LED-Innenbeleuchtung (1 x je Glaszwischenetage)
- dicht verschweißte Innenwanne, verdampferfreier Innenraum
- elektronische Steuerung, programmierbar, Digitalanzeige
- automatische Abtauung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30
- Lamellenverdampfer, beschichtet

### Hinweis:

Das Gerät ist in allen RAL-Farben mit Pulverbeschichtung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



KÜHLTURM GREEN KT-60-E

### KÜHLTURM GREEN KT-60-E

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 694 x 2012
innen (B x T x H)	503 x 506 x 1270

#### LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	4 x Zwischenetage, Glas, T in mm: 415, höhenverstellbar
Ausstellfläche	0,96 m <sup>2</sup>

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,28 kW   230 V   1   50 Hz
Energieeffizienzklasse	C
Kälteleistung	590 W   -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	2007 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	5,50 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   80 g

#### EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

#### TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	-1 bis 5 °C

#### VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	484358550
Verkaufspreis	<b>9.780,00 €</b>

#### SERIENZUBEHÖR

Preisschiene, je Regalboden	1
Stellfüße	4
Zwischenbord, Glas, höhenverstellbar, T in mm: 415	4

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Flügeltür, für Serie KÜHLTURM GREEN KT-60, verspiegelt	48400740069	250,00 €
Innenglas, für Wandaufstellung, für Serie KÜHLTURM GREEN KT-60, verspiegelt	48400740065	350,00 €
RAL-Pulverbeschichtung, für Serie KÜHLTURM GREEN KT-60	48400740066	1.173,00 €



## Einbaukühlvitrine Serie GREEN HCOE 70 RG

- für Wandaufstellung, Rückwand geschlossen
- isolierte Seitenverglasung
- zur Selbstbedienung kundenseitig offen
- Niederspannungs-Lüfter, drehzahl geregelt
- LED-Innenbeleuchtung (1 x je Glaszwischenetage)
- dicht verschweißte Innenwanne

- elektronische Steuerung (in der Frontblende), programmierbar, Digitalanzeige
- automatische Abtauung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30
- Lamellenverdampfer, beschichtet, hochklappbar
- HCOE-80-70-E RG, HCOE-112-70-E RG: Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar

### Hinweis:

Die Geräte sind in allen RAL-Farben mit Pulverbeschichtung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



GREEN HCOE-80-70-E RG

	GREEN HCOE-80-70-E RG	GREEN HCOE-112-70-E RG	GREEN HCOE-80-70-Z RG	GREEN HCOE-112-70-Z RG
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>				
außen (B x T x H)	853 x 825 x 1360	1178 x 825 x 1370	853 x 825 x 1050	1178 x 825 x 1050
innen (B x T x H)	655 x 155 x 610	980 x 155 x 610	655 x 155 x 610	980 x 155 x 610
Einbau-Ausschnitt (B x T)	740 x 745	1065 x 745	740 x 745	1065 x 745
<b>LEISTUNGSDATEN</b>				
Abstell- und Lagerfläche	2 x Zwischenetage, Glas, T in mm: 470, höhenverstellbar 1 x Bodenauslage, T in mm: 565			
Ausstellfläche	0,63 m <sup>2</sup>	0,77 m <sup>2</sup>	0,63 m <sup>2</sup>	0,77 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>				
Anschlusswert (Elektro)	0,83 kW   230 V   1   50 Hz	1,25 kW   230 V   1   50 Hz	0,08 kW   230 V   1   50 Hz	0,14 kW   230 V   1   50 Hz
Energieeffizienzklasse	E			
Kälteleistung	1570 W   -10 °C (VT)	2 x 1060 W   -10 °C (VT)	1570 W   -10 °C (VT)	2100 W   -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	4310 kWh/annum	6084 kWh/annum	5325 kWh/annum	5464 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	11,81 kWh/24 h	16,67 kWh/24 h	14,59 kWh/24 h	14,97 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   100 g	R-290   2 x 120 g	Expansionsventil R-452 A vorinstalliert	
<b>EIGENSCHAFTEN</b>				
Anschlussart	steckerfertig		zentralgekühlt	
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung			
Aufstellungsart	Einbaugerät			
<b>TEMPERATURANGABEN</b>				
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)			
Temperaturbereich	-1 bis 5 °C			
<b>GEWICHTSANGABEN</b>				
Gewicht Brutto   Netto	-   243 kg	-   321 kg	-   243 kg	-   321 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>				
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen			
Verkleidung innen	CNS 1.4301			
Isolierung	PUR-Hartschaum			
<b>BESTELINFOS</b>				
Artikel-Nr.	484358020	484358021	484358025	484358026
Verkaufspreis	<b>9.831,00 €</b>	<b>11.749,00 €</b>	<b>8.191,00 €</b>	<b>9.852,00 €</b>

### SERIENZUBEHÖR

Nachttrollo	1
Preisschiene, je Regalboden	1
Zwischenbord, Glas, höhenverstellbar, T in mm: 470	2

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Rollladen, für Serie GREEN HCOE RG, elektronisch, mit Fernbedienung	48400740072	1.825,00 €



## Einbaukühlvitrine Serie GREEN HCOE 70 RG PRO

- für Wandaufstellung, Rückwand geschlossen
- isolierte Seitenverglasung
- zur Selbstbedienung kundenseitig offen
- Niederspannungs-Lüfter, drehzahlregelt
- LED-Innenbeleuchtung (1 x je Glaszwischenetage)
- dicht verschweißte Innenwanne

- elektronische Steuerung (in der Frontblende), programmierbar, Digitalanzeige
- automatische Abtauung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30
- Lamellenverdampfer, beschichtet, hochklappbar
- HCOE-80-70-E RG PRO, HCOE-112-70-E RG PRO: Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar

### Hinweis:

Die Geräte sind in allen RAL-Farben mit Pulverbeschichtung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



GREEN HCOE-80-70-E RG PRO

	GREEN HCOE-80-70-E RG PRO	GREEN HCOE-112-70-E RG PRO	GREEN HCOE-80-70-Z RG PRO	GREEN HCOE-112-70-Z RG PRO
--	---------------------------	----------------------------	---------------------------	----------------------------

### ABMESSUNGEN (MM)

	GREEN HCOE-80-70-E RG PRO	GREEN HCOE-112-70-E RG PRO	GREEN HCOE-80-70-Z RG PRO	GREEN HCOE-112-70-Z RG PRO
außen (B x T x H)	800 x 770 x 1360	1125 x 770 x 1370	800 x 770 x 1050	1125 x 770 x 1050
innen (B x T x H)	655 x 155 x 610	980 x 155 x 610	655 x 155 x 610	980 x 155 x 610
Einbau-Ausschnitt (B x T)	740 x 745	1065 x 745	740 x 745	1065 x 745

### LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	2 x Zwischenetage, Glas, T in mm: 470, höhenverstellbar 1 x Bodenauslage, T in mm: 565			
Ausstellfläche	0,63 m <sup>2</sup>	0,77 m <sup>2</sup>	0,63 m <sup>2</sup>	0,77 m <sup>2</sup>

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,83 kW   230 V   1   50 Hz	1,25 kW   230 V   1   50 Hz	0,08 kW   230 V   1   50 Hz	0,14 kW   230 V   1   50 Hz
Energieeffizienzklasse	E		G	
Kälteleistung	1570 W   -10 °C (VT)	2 x 1060 W   -10 °C (VT)	1570 W   -10 °C (VT)	2100 W   -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	4310 kWh/annum	6084 kWh/annum	5325 kWh/annum	5464 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	11,81 kWh/24 h	16,67 kWh/24 h	14,59 kWh/24 h	14,97 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   100 g	R-290   2 x 120 g	Expansionsventil R-452 A vorinstalliert	

### EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig	zentralgekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Einbaugerät	

### TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	-1 bis 5 °C

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto   Netto	-   243 kg	-   325 kg	-   243 kg	-   325 kg
------------------------	------------	------------	------------	------------

### VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	484358030	484358031	484358035	484358036
Verkaufspreis	<b>10.619,00 €</b>	<b>12.688,00 €</b>	<b>8.847,00 €</b>	<b>10.640,00 €</b>

### SERIENZUBEHÖR

Nachttrollo	1
Preisschiene, je Regalboden	1
Zwischenbord, Glas, höhenverstellbar, T in mm: 470	2

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Rollladen, für Serie GREEN HCOE RG, elektronisch, mit Fernbedienung	48400740072	1.825,00 €



## Einbaukühlvitrine Serie GREEN HCOE 87 RG

- für Wandaufstellung, Rückwand geschlossen
- isolierte Seitenverglasung
- zur Selbstbedienung kundenseitig offen
- Niederspannungs-Lüfter, drehzahl geregelt
- LED-Innenbeleuchtung (1 x je Glaszwischenetage)
- dicht verschweißte Innenwanne

- elektronische Steuerung (in der Frontblende), programmierbar, Digitalanzeige
- automatische Abtauung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30
- Lamellenverdampfer, beschichtet, hochklappbar
- HCOE-80-87-E RG, HCOE-112-87-E RG: Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar

### Hinweis:

Die Geräte sind in allen RAL-Farben mit Pulverbeschichtung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



GREEN HCOE-80-87-E RG

	GREEN HCOE-80-87-E RG	GREEN HCOE-112-87-E RG	GREEN HCOE-80-87-Z RG	GREEN HCOE-112-87-Z RG
--	-----------------------	------------------------	-----------------------	------------------------

### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	853 x 825 x 1530	1178 x 825 x 1540	853 x 825 x 1220	1178 x 825 x 1220
innen (B x T x H)	655 x 155 x 610	980 x 155 x 610	655 x 155 x 610	980 x 155 x 610
Einbau-Ausschnitt (B x T)	740 x 745	1065 x 745	740 x 745	1065 x 745

### LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	3 x Zwischenetage, Glas, T in mm: 470, höhenverstellbar 1 x Bodenauslage, T in mm: 565			
Ausstellfläche	0,82 m <sup>2</sup>	1,00 m <sup>2</sup>	0,82 m <sup>2</sup>	1,00 m <sup>2</sup>

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,79 kW   230 V   1   50 Hz	1,13 kW   230 V   1   50 Hz	0,08 kW   230 V   1   50 Hz	0,15 kW   230 V   1   50 Hz
Energieeffizienzklasse	E	F	E	F
Kälteleistung	1570 W   -10 °C (VT)	2 x 1060 W   -10 °C (VT)	1570 W   -10 °C (VT)	2100 W   -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	4029 kWh/annum	5745 kWh/annum	3723 kWh/annum	5091 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	11,04 kWh/24 h	15,74 kWh/24 h	10,20 kWh/24 h	13,95 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   100 g	R-290   2 x 120 g	Expansionsventil R-452 A vorinstalliert	

### EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig	zentralgekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Einbaugerät	

### TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	-1 bis 5 °C

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto   Netto	-   265 kg	-   355 kg	-   268 kg	-   355 kg
------------------------	------------	------------	------------	------------

### VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	484358060	484358061	484358065	484358066
Verkaufspreis	<b>10.026,00 €</b>	<b>11.982,00 €</b>	<b>8.349,00 €</b>	<b>10.040,00 €</b>

### SERIENZUBEHÖR

Nachttollo	1
Preisschiene, je Regalboden	1
Zwischenbord, Glas, höhenverstellbar, T in mm: 470	3

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Rollladen, für Serie GREEN HCOE RG, elektronisch, mit Fernbedienung	48400740072	1.825,00 €



## Einbaukühlvitrine Serie GREEN HCOE 87 RG PRO

- für Wandaufstellung, Rückwand geschlossen
- isolierte Seitenverglasung
- zur Selbstbedienung kundenseitig offen
- Niederspannungs-Lüfter, drehzahl geregelt
- LED-Innenbeleuchtung (1 x je Glaszwischenetage)
- dicht verschweißte Innenwanne

- elektronische Steuerung (in der Frontblende), programmierbar, Digitalanzeige
- automatische Abtauung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30
- Lamellenverdampfer, beschichtet, hochklappbar
- HCOE-80-87-E RG PRO, HCOE-112-87-E RG PRO: Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar

### Hinweis:

Die Geräte sind in allen RAL-Farben mit Pulverbeschichtung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



GREEN HCOE-80-87-E RG PRO

	GREEN HCOE-80-87-E RG PRO	GREEN HCOE-112-87-E RG PRO	GREEN HCOE-80-87-Z RG PRO	GREEN HCOE-112-87-Z RG PRO
--	---------------------------	----------------------------	---------------------------	----------------------------

### ABMESSUNGEN (MM)

	GREEN HCOE-80-87-E RG PRO	GREEN HCOE-112-87-E RG PRO	GREEN HCOE-80-87-Z RG PRO	GREEN HCOE-112-87-Z RG PRO
außen (B x T x H)	800 x 770 x 1530	1125 x 770 x 1540	800 x 770 x 1220	1125 x 770 x 1220
innen (B x T x H)	655 x 155 x 610	980 x 155 x 610	655 x 155 x 610	980 x 155 x 610
Einbau-Ausschnitt (B x T)	740 x 745	1065 x 745	740 x 745	1065 x 745

### LEISTUNGSDATEN

Abstell- und Lagerfläche	3 x Zwischenetage, Glas, T in mm: 470, höhenverstellbar 1 x Bodenauslage, T in mm: 565			
Ausstellfläche	0,82 m <sup>2</sup>	1,00 m <sup>2</sup>	0,82 m <sup>2</sup>	1,00 m <sup>2</sup>

### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,79 kW   230 V   1   50 Hz	1,13 kW   230 V   1   50 Hz	0,08 kW   230 V   1   50 Hz	0,15 kW   230 V   1   50 Hz
Energieeffizienzklasse	E	F	E	F
Kälteleistung	1570 W   -10 °C (VT)	2 x 1060 W   -10 °C (VT)	1570 W   -10 °C (VT)	2100 W   -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	4029 kWh/annum	5745 kWh/annum	3723 kWh/annum	5091 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	11,04 kWh/24 h	15,74 kWh/24 h	10,20 kWh/24 h	13,95 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   100 g	R-290   2 x 120 g	Expansionsventil R-452 A vorinstalliert	

### EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig	zentralgekühlt
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Einbaugerät	

### TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	-1 bis 5 °C

### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto   Netto	-   243 kg	-   355 kg	-   268 kg	-   355 kg
------------------------	------------	------------	------------	------------

### VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	PUR-Hartschaum

### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	484358070	484358071	484358075	484358076
Verkaufspreis	<b>10.830,00 €</b>	<b>12.938,00 €</b>	<b>9.015,00 €</b>	<b>10.846,00 €</b>

### SERIENZUBEHÖR

Nachttrollo	1
Preisschiene, je Regalboden	1
Zwischenbord, Glas, höhenverstellbar, T in mm: 470	3

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Rollladen, für Serie GREEN HCOE RG, elektronisch, mit Fernbedienung	48400740072	1.825,00 €



## Kühlinsel UKW 135-E

- isolierte Seitenverglasung
- Niederspannungs-Lüfter, drehzahlregelt
- dicht verschweißte Innenwanne
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige

- automatische Abtauung
- Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar
- Lamellenverdampfer, beschichtet

### Hinweis:

Das Untergestell mit Rollen ist nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Sonderzubehör). Das Gerät ist in allen RAL-Farben mit Pulverbeschichtung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



KÜHLINSEL UKW 135-E

### KÜHLINSEL UKW 135-E

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1458 x 1458 x 930
innen (B x T x H)	1180 x 1180 x 250
Korpus (B x T x H)	1350 x 1350 x 825

#### LEISTUNGSDATEN

Ausstellfläche	1,79 m <sup>2</sup>
----------------	---------------------

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,31 kW   230 V   1   50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Kälteleistung	730 W   -10 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	1977 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	5,42 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   90 g

#### EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

#### TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturbereich	-1 bis 5 °C

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto   Netto	-   220 kg
------------------------	------------

#### VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen, RAL 8022 (Schwarzbraun)
Verkleidung innen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen, RAL 8022 (Schwarzbraun)
Isolierung	PUR-Hartschaum

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	484358650
Verkaufspreis	<b>11.688,00 €</b>

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
RAL-Pulverbeschichtung, für Kühlinsel UKW 135-E	484740068	2.250,00 €
Untergestell, mit Rollen (4 Stk.) und Verblendung, für Kühlinsel UKW 135-E	48400740067	1.680,00 €
Wagenstoßleiste, CNS, umlaufend, für Kühlinsel UKW 135-E	484740070	540,00 €



## Wärme-Präsentationsvitrine Serie DEEP COMFORT GE-183-44

- zur Präsentation von warmen Speisen
- isolierte Seitenverglasung, kundenseitig geschlossen
- 2 x Glasschiebescheibe (bedienseitig) mit 1 x je Griff
- LED-Innenbeleuchtung (oben), hitzebeständig
- Piktogrammsteuerung, inkl. 7 Programmen
- Heizplatte am Boden, Wanne mit Schwarzglasauslage

- Wärmebrücke, inkl. 3 x Wärmequelle
- Auflagebord (bedienseitig) für Schneidebrett, B x T in mm: 1767 x 223
- Unterbau (mittig) mit 2 x Tür, Dampfgenerator, Elektroden-Dampfluftbefeuchter
- Unterbau (rechts / links) für bis zu 3 x je GN-Behälter 1/1-100 quer
- Wasserzufuhr über Festwasseranschluss

**Hinweis:**

Die GN-Behälter 1/1-100 und 1/3-100 sind nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Sonderzubehör). Die Geräte sind in allen RAL-Farben mit Pulverbeschichtung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



DEEP COMFORT GE-183-44

	DEEP COMFORT GE-183-44	DEEP COMFORT GE-183-44 PRO
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1835 x 1094 x 1300	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Aufnahme (wahlweise)	5 x GN 1/1-100, längs 5 x GN 1/3-100, quer	
Abstell- und Lagerfläche	6 x GN 1/1-100, quer	
Anzahl Türen im Unterbau	2	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	4,84 kW   400 V   3N   50 Hz	
<b>EIGENSCHAFTEN</b>		
Aufstellungsart	Einbaugerät	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
Arbeitstemperatur	65 bis 85 °C	
<b>VERKLEIDUNG</b>		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	484535570	484535575
Verkaufspreis	<b>16.938,00 €</b>	<b>18.124,00 €</b>

**SERIENZUBEHÖR**

Stellfüße	4
-----------	---

**SONDERZUBEHÖR**

	Artikel-Nr.	Preis
GN-Behälter 1/1 - 100, CNS	42211100	32,00 €
GN-Behälter 1/3 - 100, CNS	42213100	17,00 €
Rollensatz (4 Stk., davon 2 feststellbar)	48400529120	568,00 €



## INNOVATIVE UMLUFTWÄRME FÜR LECKERE SNACKS FLEXIBLE KONZEPTLÖSUNG HOT VARIO

Grab & Go liegt voll im Trend. Genau für diesen Einsatzzweck wurde die modulare Warmhaltevitrine HOT VARIO entwickelt.

Dank Zubehör wie Snackwellen und Warenrutschen wird die Ware perfekt präsentiert und kann ergonomisch entnommen werden.

HOT VARIO ist durch die kompakte Bauweise individuell einsetzbar: Vom Auftisch-Einzelmodul bis hin zur Turmlösung, wo eine individuelle Anzahl an Geräten übereinander kombiniert wird.



HOT VARIO 1



HOT VARIO 2



HOT VARIO 3



HOT VARIO 4

### UMLUFTWÄRME

Die innovative Umluftwärmetechnik sorgt für Temperatursicherheit von verpackten Hot Snacks.



### PRODUKT HIGHLIGHTS

- Mirror-Effekt zur visuellen Vervielfältigung des Speiseangebots und für eine optische Erweiterung der Präsentationsfläche
- transparente, leichte Bauweise stellt Produkte in den Vordergrund
- langlebige, hitzebeständige LED-Beleuchtung mit natürlicher Farbwiedergabe
- jedes Modul ist separat regelbar
- modulare Bauweise ermöglicht ein nachträgliches Erweitern oder Verkleinern der Türme
- Zubehör wie Snackwellen, Snackhalter und Warenrutsche für perfekte Präsentation und einfache Entnahme (individuelle Anpassung nach Abstimmung möglich)

### ECHTER TEAMPLAYER

Die Wärmehitrine HOT VARIO lässt sich perfekt mit dem IDEAL AKE by NordCap Portfolio kombinieren wie z.B. mit HOT STORAGE, COOL BOTTLE oder CALEO.



## Umluftwärmehaube Serie HOT VARIO

- trockene Umluftwärme
- stapelbar
- Glas-Seitenteile, Schwarzglas-Ausstellfläche, Spiegelblech (bedienseitig)
- kundenseitig offen
- LED-Innenbeleuchtung (oben am Rahmen), hitzebeständig, geschützt angeordnet

- fugenfreier Innenraum
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige, Steuerung und Kontrolle per App möglich
- Innenraum (pro Geräteabteil) B x T x H in mm: 520 x 573 x 297
- serienmäßig mit 4 x Stellfüße

### Hinweis:

Für die Stapelung der Geräte übereinander sind Verbindungskits zwingend erforderlich. Die Geräte sind mit dem COOL BOTTLE 60-E RG (Seite 23), KÜHLTURM OFFEN KT-58-E (Seite 24) oder der Serie CALEO in RAL 9005 (Tiefschwarz) kombinierbar. Bitte sprechen Sie uns an.



HOT VARIO 1

	HOT VARIO 1	HOT VARIO 2
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	580 x 765 x 390	580 x 765 x 770
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	0,73 kW   230 V   1   50 Hz	1,46 kW   230 V   1   50 Hz
<b>EIGENSCHAFTEN</b>		
Aufstellungsart	Tischgerät	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Arbeitstemperatur	65 bis 75 °C	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto   Netto	52 kg   50 kg	106 kg   100 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, pulverbeschichtet, RAL 9005 (Tiefschwarz)	
Verkleidung innen	CNS 1.4301, pulverbeschichtet, RAL 9005 (Tiefschwarz)	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	484535660	484535661
Verkaufspreis	<b>2.750,00 €</b>	<b>5.500,00 €</b>

	HOT VARIO 3	HOT VARIO 4
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	580 x 765 x 1663	580 x 765 x 2043
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	2,19 kW   230 V   1   50 Hz	2,92 kW   230 V   1   50 Hz
<b>EIGENSCHAFTEN</b>		
Aufstellungsart	Standgerät	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Arbeitstemperatur	65 bis 75 °C	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto   Netto	182 kg   170 kg	234 kg   220 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
Verkleidung außen	CNS 1.4301, pulverbeschichtet, RAL 9005 (Tiefschwarz)	
Verkleidung innen	CNS 1.4301, pulverbeschichtet, RAL 9005 (Tiefschwarz)	
<b>BESTELINFOS</b>		
Artikel-Nr.	484535662	484535663
Verkaufspreis	<b>8.850,00 €</b>	<b>11.600,00 €</b>

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Flex-Roller, für Serie HOT VARIO, RAL 9005 (Tiefschwarz), Ø x T in mm: 510 x 570	484EK018163	360,00 €
Snackhalter, für Serie HOT VARIO, RAL 9005 (Tiefschwarz), B x T x H in mm: 120 x 571 x 50	48487014082	82,00 €
Snackwelle, für Serie HOT VARIO, flach, RAL 9005 (Tiefschwarz), B x T x H in mm: 120 x 571 x 44	48487012737	82,00 €
Snackwelle, für Serie HOT VARIO, RAL 9005 (Tiefschwarz), B x T x H in mm: 120 x 571 x 44	48487012701	82,00 €
Verbindungskit, für Serie HOT VARIO	48487016086	25,00 €



## Kombinationsvitrine Serie VARIO FOOD COUNTER SWITCH

- Vitrine mit EasyChange-Funktion zwischen Bedienungs- und Selbstbedienungs-vitrine
- Switch-Möglichkeit zwischen Kalt- und Warmbetrieb für optimale Reaktionsmöglichkeit auf den tageszeitbezogenen Bedarf (24/7-Betrieb)
- isolierte Seitenverglasung, Frontglas nach innen einschiebbar
- Isolierglas (bedienseitig) zur Bestückung bis zu 90° hochklappbar
- Einlegeböden, höhenverstellbar, T in mm: 535, Heizplatte am Wannensboden, Schwarzglas
- Einhängeleisten für GN-Schalen
- Niederspannungs-Lüfter, drehzahlregelt
- LED-Innenbeleuchtung (oben am Rahmen), hitzebeständig, geschützt angeordnet
- dicht verschweißte Innenwanne
- elektronische Steuerung, programmierbar, Digitalanzeige
- automatische Abtauung, Tauwasserablauf HD Ø in mm: 30
- Maschine zur Wartung / Reinigung leicht entnehmbar
- Lamellenverdampfer, beschichtet, hochklappbar

### Hinweis:

Das Ablagebord und der Rollensatz sind nicht im Lieferumfang enthalten (siehe Sonderzubehör). Das Gerät ist in allen RAL-Farben mit Pulverbeschichtung auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



VARIO FOOD COUNTER SWITCH 80-E

	VARIO FOOD COUNTER SWITCH 80-E	VARIO FOOD COUNTER SWITCH 112-E	VARIO FOOD COUNTER SWITCH 145-E
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>			
außen (B x T x H)	800 x 918 x 1342	1125 x 918 x 1342	1450 x 918 x 1342
<b>LEISTUNGSDATEN</b>			
Ausstellfläche	0,40 m <sup>2</sup>	0,59 m <sup>2</sup>	0,78 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>			
Anschlusswert (Elektro)	1,34 kW   230 V   1   50 Hz	2,01 kW   230 V   1   50 Hz	2,67 kW   230 V   1   50 Hz
Energieeffizienzklasse	D		
Kälteleistung	340 W   -6 °C (VT)	490 W   -6 °C (VT)	590 W   -6 °C (VT)
Energieverbrauch (annum)	835 kWh/annum	980 kWh/annum	1123 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	2,29 kWh/24 h	2,67 kWh/24 h	3,08 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   115 g	R-290   100 g	
<b>EIGENSCHAFTEN</b>			
Anschlussart	steckerfertig		
<b>TEMPERATURANGABEN</b>			
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)		
Temperaturbereich	-1 bis 5 °C		
Arbeitstemperatur	65 bis 85 °C		
<b>GEWICHTSANGABEN</b>			
Gewicht Brutto   Netto	150 kg   142 kg	202 kg   192 kg	230 kg   215 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>			
Verkleidung außen	CNS 1.4301, Sichtseiten geschliffen		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	PUR-Hartschaum		
<b>BESTELINFOS</b>			
Artikel-Nr.	484535670	484535671	484535672
Verkaufspreis	<b>13.189,00 €</b>	<b>16.048,00 €</b>	<b>19.091,00 €</b>

### SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar	4
-----------------------------	---

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Arbeitsbord, für VARIO FOOD COUNTER SWITCH 112-E, CNS	48400740021	551,00 €
Arbeitsbord, für VARIO FOOD COUNTER SWITCH 145-E, CNS	48400740079	712,00 €
Arbeitsbord, für VARIO FOOD COUNTER SWITCH 80-E, CNS	48400740078	450,00 €
CNS-Tauwasserverdunsterschale, elektrisch, 1000 W, mit Schwimmer	484190220	809,00 €
Edelstahlbord, für VARIO FOOD COUNTER SWITCH 112-E, abklappbar	48400740081	742,00 €
Edelstahlbord, für VARIO FOOD COUNTER SWITCH 145-E, abklappbar	48400740082	957,00 €
Edelstahlbord, für VARIO FOOD COUNTER SWITCH 80-E, abklappbar	48400740080	528,00 €
Rollensatz (4 Stk., davon 2 feststellbar)	48400529120	568,00 €



## Konvektionsofen / Mikrowellenofen Serie SPEED 'N' HEAT

- Mikrowelle: 1000 Watt, Konvektionsofen: 3000 W
- 1 x Tür, nach vorn kippbar, Offenstellung bei 86°, magnetischer Türkontaktschalter, ergonomischer Griff, Magnetdichtung, werkzeugfrei wechselbar
- abgerundete Ecken, fugenfreier Innenraum
- elektronische Steuerung, Multilevel-LCD-HD-Touchscreen, programmierbar, multilingual, Programmspeicherplätze für Rezepte, HACCP-Kontrollfunktion, Ferndiagnose, Ethernet-Schnittstelle, USB-Port zum Herunterladen von HACCP-Daten
- Garkammer zur Wartung / Reinigung leicht entnehmbar



SPEED 'N' HEAT 230 V

	SPEED 'N' HEAT 230 V	SPEED 'N' HEAT 400 V
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	467 x 657 x 630	
innen (B x T x H)	310 x 310 x 180	
Tiefe bei geöffneter Tür	946	
<b>LEISTUNGSDATEN</b>		
Nettoinhalt	17,9 l	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	3,6 kW   230 V   1N   50 Hz	6,0 kW   400 V   3N   50 Hz
Schutzart	IPX3 - sprühwassergeschützt	
Absicherung	16,0 A	26,0 A
<b>EIGENSCHAFTEN</b>		
Aufstellungsart	Tischgerät	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Arbeitstemperatur	30 bis 300 °C	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto   Netto	73 kg   61 kg	75 kg   63 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
Verkleidung außen	Edelstahl	
Verkleidung innen	Edelstahl, Diamant-Beschichtung	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	574100101	574100102
Verkaufspreis	<b>8.698,00 €</b>	<b>8.989,00 €</b>

### SERIENZUBEHÖR

Anschlusskabel, Länge in mm: 200	1
Kochplatte	1
Schaufel, Aluminium	1

### SONDERZUBEHÖR

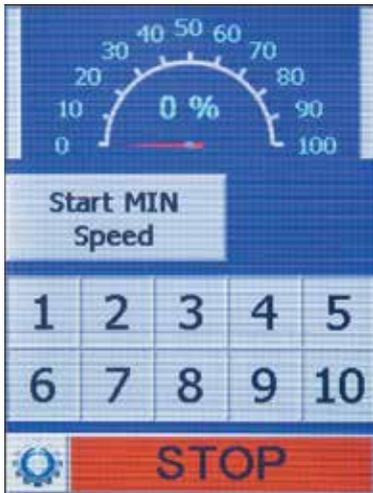
	Artikel-Nr.	Preis
Backblech (2 Stk.), Teflon, gelocht, B x T x H in mm: 140 x 286 x 19	574900202	168,00 €
Backblech (2 Stk.), Teflon, gelocht, B x T x H in mm: 286 x 286 x 19	574900203	179,00 €
Backblech (2 Stk.), Teflon, glatt, B x T x H in mm: 140 x 286 x 19	574900200	179,00 €
Backblech (2 Stk.), Teflon, glatt, B x T x H in mm: 286 x 286 x 19	574900201	189,00 €
Füße (4 Stk.), für Serie SPEED 'N' HEAT, höhenverstellbar, Ø x H in mm: 60 x 100 / 135	574900100	52,00 €
Stapelkit, für Serie SPEED 'N' HEAT	574900101	39,00 €



## KLEIN IN DEN ABMESSUNGEN, GROSS IN DER LEISTUNG MIX- & EMULGIERGERÄT ALLMIX ML 15

Der ALLMIX begeistert – und zwar mit dem Geschmack und der Konsistenz der Mischungen, die sich mit dem kompakten Multitalent herstellen lassen.

Verschiedene Kombinationen von rotierenden Messern garantieren Vielseitigkeit, hohe Qualität und reduzieren den manuellen Arbeits- und Zeitaufwand.



### BENUTZERFREUNDLICHE STEUERUNG

Der ALLMIX lässt sich über den übersichtlichen Touch-Screen einfach und intuitiv bedienen.

Die verschiedenen Geschwindigkeits- und Rotationsoptionen sind zwischen 1 und 10 Minuten einstellbar.

Zusätzlich bietet der ALLMIX die folgenden Features:

- Multi-Timer
- Alarmfunktion
- Warnsignale bei Fehlfunktion
- Nothalte-Taste



## PERFEKT FÜR SPEISEEIS, PATISSERIE UND HERZHAFTES



- ▷ für Suppe, Püree, Dessert, Smoothie, Eisgrundmix, Fruchtquark, frische oder geforene Früchte, Gemüse, passierte Kost, Creme, Ganache. . .
- ▷ perfekt einsetzbar auch für erhitzte Massen
- ▷ zum Mixen, Emulgieren, Passieren, Verrühren, Zerkleinern. . .
- ▷ gewährleistet durch Mixen und Emulgieren der Mischung bis in den Mikrometerbereich die optimale Stabilität und Konsistenz von Speiseeis
- ▷ müheloses Aufrühren von Massen, die während der Konservierung an „Fluffigkeit“ verloren haben

- ▷ ermöglicht das Erreichen von absoluter Cremigkeit und verbessert den Geschmack
- ▷ verhindert, dass Ganache und Cremes zu viel Luft aufnehmen und sorgt so für mehr Stabilität
- ▷ größere Stabilität und Widerstandsfähigkeit gegenüber plötzlichen Temperaturschwankungen
- ▷ reduzierte Abbindezeiten
- ▷ durch Emulsion der Massen Erhöhung des Volumens und längere Haltbarkeit des Produkts

## Mix- und Emulgiergerät ALLMIX ML 15

- zum Mixen, Emulgieren, Passieren, Verrühren und Zerkleinern
- zur Vorbereitung von Eisgrundmix, Creme, Suppe, Fruchtquark, Füllung, Püree oder Ganache
- elektronische Steuerung, Touch-Screen, Multi-Timer, Alarmfunktion, Warnsignale bei Fehlfunktion, Nothalt-Taste
- 2 x Sicherheits-Einschalttaste (in den Handgriffen), für Start und Einstellen der Geschwindigkeit
- Antriebssäule ausschließlich mechanisch höhenverstellbar
- Griff zum Sperren der Höhe der Antriebssäule

**Hinweis:**

Das Gerät eignet sich beispielsweise zum Einsatz in Konditoreien, Küchen, Mensen, Pflegeeinrichtungen, Krankenhäusern und in der Gastronomie.



ALLMIX ML 15

### ALLMIX ML 15

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	450 x 470 x 1111
-------------------	------------------

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	1,00 kW   230 V   1   50 Hz
Absicherung	6,5 A

#### EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Aufstellungsart	Tischgerät

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto   Netto	70 kg   58 kg
------------------------	---------------

#### VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	449500015
Verkaufspreis	<b>9.576,00 €</b>

#### SERIENZUBEHÖR

Stellfüße	1
Zubehör-Kit	1

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Rührwerk, für Ganache, für ALLMIX ML 15, zum Mischen von Ganache-Creme	449000025	228,00 €
Rührwerk, für kompakte Creme, für ALLMIX ML 15, zum Emulgieren von fetthaltigen Mischungen	4490000881	228,00 €
Rührwerk, mit 6 x Klinge, für ALLMIX ML 15, für cremige Mischungen	4490000153	228,00 €
Rührwerk, mit 3 x Klinge, für ALLMIX ML 15, zum Zerkleinern von gefrorenen und frischen Früchten	4490000165	114,00 €



## Speiseeisvitrine Serie ELEGANCE ST

- für Eisschalen bis H in mm: 120 oder 150
- Reservefach, 1 x Tür (Unterbau), ab 90° feststehend, ergonomischer Griff
- LED-Innenbeleuchtung, 5700 K
- verdampferfreier Innenraum

- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatische Abtauerung (Heißgas)
- Frontscheibe zur Reinigung nach vorn kippbar
- doppeltes Verdampfersystem

### Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss. Die Geräte sind nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet.

(\*) Bei Verwendung von 4,75 l-Eisschalen ist die Nutzung eines Eisschalenhalters (Sonderzubehör) zwingend erforderlich.



ELEGANCE ST 10

	ELEGANCE ST 10	ELEGANCE ST 13
<b>ABMESSUNGEN (MM)</b>		
außen (B x T x H)	1317 x 980 x 1340	1647 x 980 x 1340
<b>LEISTUNGSDATEN</b> ( <sup>1</sup> TDA = Total Display Area. EN 23953-2:2016)		
Aufnahme (wahlweise)	7 + 3 x 5,0 l Eisschale 4 + 1 (Vorrat) x 5,0 l Eisschale 4 + 1 (Reservefach) x 5,0 l Eisschale 7 + 3 x 4,75 l Eisschale (*) 4 + 1 (Vorrat) x 4,75 l Eisschale (*) 4 + 1 (Reservefach) x 4,75 l Eisschale (*)	9 + 4 x 5 l Eisschale 5 + 2 (Vorrat) x 5 l Eisschale 5 + 2 (Reservefach) x 5 l Eisschale 9 + 4 x 4,75 l Eisschale (*) 5 + 2 (Vorrat) x 4,75 l Eisschale (*) 5 + 2 (Reservefach) x 4,75 l Eisschale (*)
Nettoinhalt	189 + 105 l	242 + 131 l
Unterbau	mit Reservefach	
TDA <sup>1</sup>	0,59 m <sup>2</sup>	0,77 m <sup>2</sup>
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Anschlusswert (Elektro)	0,74 kW   230 V   1   50 Hz	1,12 kW   230 V   1   50 Hz
Energieeffizienzklasse	B	C
Energieverbrauch (annum)	3011 kWh/annum	3650 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	8,25 kWh/24 h	10,00 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   135 g	R-290   148 g
Absicherung	3,6 A	5,5 A
<b>EIGENSCHAFTEN</b>		
Anschlussart	steckerfertig	
Kühlungsart (Produkt)	statische Kühlung	
<b>TEMPERATURANGABEN</b>		
Klimaklasse	7 (+35 °C UT und 75 % RF)	
Temperaturbereich	-15 bis -12 °C bei 35 °C UT und 75 % RF Reservefach bis zu -15 °C	
<b>GEWICHTSANGABEN</b>		
Gewicht Brutto   Netto	155 kg   143 kg	220 kg   202 kg
<b>VERKLEIDUNG</b>		
Verkleidung außen	Frontblenden in weiß, Seitenteile in weiß, Edelstahlblech, gelocht	
Verkleidung innen	Stahlblech, pulverbeschichtet, weiß	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 60	
<b>BESTELLINFOS</b>		
Artikel-Nr.	4532000010143	4532000013143
Verkaufspreis	<b>4.999,00 €</b>	<b>5.938,00 €</b>

### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Eishörnchensilo EHS 4, Standmodell, Plexiglas (5 mm), Edelstahl 18/10, 4 x Hörnchenhalter, Fläche B x T x H in mm: 135 x 135 x 500	488127204	247,00 €
Eishörnchensilo EHS 8, Standmodell, Plexiglas (5 mm), Edelstahl 18/10, 8 x Hörnchenhalter, Fläche B x T x H in mm: 250 x 130 x 500	488127208	333,00 €
Eishörnchensilo EHS 808, inkl. Wandaufhängung, Edelstahl 18/10, herausnehmbares Krümelblech, Lochanzahl: 8 (Ø in mm: 26) + 3 (Ø in mm: 31), Fläche B x T x H in mm: 240 x 120 x 480	488127808	216,00 €
Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	4877020120	33,00 €
Eisschalenhalter (*), bei Verwendung von 4,75 l-Eisschalen zwingend erforderlich!	453090940140	79,00 €
Halterung, Edelstahl, für Portionierspülen Typ 54 und 5416, für die Serien ISETTA / FUJI / ISABELLA / BERMUDA / ELEGANCE	48812702	80,00 €
Portionierspüle Typ 54, Edelstahl, einbaufähig, mit regelbarem Wasserdurchlauf	48812754	148,00 €
Portionierspüle Typ 5416, Edelstahl, einbaufähig, mit Portionierdusche und Wasserablauf	4881275416	341,00 €
Schwammablage, für Portionierspüle Typ 54 und Typ 5416	48812751	29,00 €



## Eiscreme-Lagerschrank MASTER ICE

- 1 x Volltür, CNS, selbstschließend, Schloss, durchgehende Griffmulde, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetsichtung, werkzeuffrei wechselbar
- verdampferfreier Innenraum
- Kälteaggregat oben außerhalb des Innenraums
- elektronische Steuerung (in der Frontblende), Digitalanzeige
- automatische Abtauung (Heißgas), Tauwasserschale, herausziehbar
- Reinigungsablauf



MASTER ICE

### MASTER ICE

#### ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	710 x 951 x 2092
innen (B x T x H)	550 x 795 x 1467
Tiefe bei geöffneter Tür	1595

#### LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	30 x 5,0 l Eisschale, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120
Abstell- und Lagerfläche	bis zu 10 x Tragrost, bis zu 60 kg belastbar
Nettoinhalt	522 l
Bruttoinhalt	641 l

#### TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	0,62 kW   230 V   1   50 Hz
Energieeffizienzklasse	D
Energieverbrauch (annum)	1967 kWh/annum
Energieverbrauch (24h)	5,39 kWh/24 h
Kältemittel / -menge	R-290   100 g
Geräuschpegel	56,7 dB
Absicherung	2,8 A
Temperatur-Klassifizierung	L1 - zur Tiefkühlung von z.B. Fleisch, Wurstwaren oder Eis

#### EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung

#### TEMPERATURANGABEN

Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Temperaturbereich	-18 bis -15 °C bei 40 °C UT und 40 % RF

#### GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto   Netto	160 kg   135 kg
------------------------	-----------------

#### VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Cyclopentan-Hartschaum in mm: bis zu 80

#### BESTELINFOS

Artikel-Nr.	45314754000071
Verkaufspreis	<b>5.121,00 €</b>

#### SERIENZUBEHÖR

Auflageschiene (2 Stk.), CNS, T in mm: 724	5
Halterung, CNS, für bis 10 x Tragrost, Abstand in mm: 133	4
Stellfüße, höhenverstellbar, H in mm: 115 bis 175	4
Tauwasserschale	1
Tragrost, verchromt, B x T x H in mm: 530 x 720 x 21	5

#### SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Eisschale 5,0 l, B x T x H in mm: 360 x 165 x 120	4877020120	33,00 €
Rollensatz (4 Stk.), mit Bremsen	4539003950000091	228,00 €
Tragrost, verchromt, B x T x H in mm: 530 x 720 x 21	4539003950000102	70,00 €
Tragrost, verchromt, für untere Positionierung, B x T x H in mm: 530 x 720 x 21	4539003950000117	73,00 €



# NOTIZEN

# LERNEN SIE UNSER GESAMTES SORTIMENT KENNEN

**PROFESSIONELL**

- KÜHLEN
- TIEFKÜHLEN
- SCHNELLKÜHLEN / SCHOCKFROSTEN
- KALT, WARM & NEUTRAL PRÄSENTIEREN

NordCap

**TECHNIK. SONDERBAU. KONZEPTE. SERVICE.**  
für den Außer-Haus-Markt  
2023.2024

**PROFESSIONELL**

- BACKEN, GAREN & KOCHEN
- REGENERIEREN
- WARMHALTEN
- SPÜLEN

NordCap

**TECHNIK. SONDERBAU. KONZEPTE. SERVICE.**  
für den Außer-Haus-Markt  
2023.2024

NordCap  
COOL-LINE

**NordCap COOL-LINE**  
Coole Kühltechnik mit 24 Monaten Gewährleistung  
01 | 2023

NordCap

WIR SIND NUOVAIR  
KÄLTETECHNIK AUF  
DEM WEG IN DIE ZUKUNFT

COMPACT  
POWER  
INDUSTRY  
XCAB 50

**Gelato Professional**  
2023

NordCap

NordCap  
ULTRA

Aus Technik wird Sicherheit.

**PROFESSIONELLE KÜHL- & TIEFKÜHLTECHNIK FÜR LABORE, KRANKENHÄUSER & ANDERE FORSCHUNGSEINRICHTUNGEN**

H f X in

NordCap

die **FRISCHEBOX** – Einzigartiges 24/7 Abholsystem

- ✓ **FRISCH** gekühlte Produkte einfach und 24/7 abholen, auch neutrale Version möglich
- ✓ **DIGITAL** Verknüpfung mit Ihrem Webshop möglich
- ✓ **ERPROBT** bereits mehr als 45.000 realisierte Bestellungen

So einfach funktioniert's

- 1 Sie erhalten eine Kundenbestellung.
- 2 Sie platzieren die Bestellung in einem Fach der **FRISCHEBOX**.
- 3 Ihr Kunde erhält per E-Mail oder SMS einen Code zum Öffnen seines Faches.
- 4 Ihr Kunde holt die Bestellung zu einem selbst gewählten Zeitpunkt ab.

**eka**

MILLENNIAL TOUCH SCREEN  
MILLENNIAL BLACK MASK  
MILLENNIAL DECK  
MILLENNIAL SMART  
EVOLUTION NEXT

MILLENNIAL PREISLISTE 2023  
EVOLUTION NEXT PREISLISTE 2023 (ab Seite 108)

NordCap

## Von Profis für Profis

Entdecken Sie unser gesamtes Sortiment auf unserer Website unter



[www.nordcap.de/kataloge](http://www.nordcap.de/kataloge)

**Finanzen / Service**

**28307 Bremen**  
Thalendorststraße 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



[www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)